

# MUTEBO

Recipe Book

da

nl

en

fi

fr

de

el

is

it

no

pt

es

sv



## Indholdsfortegnelse

Råd og tips 3

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

## Råd og tips

### Anbefalinger til tilberedning



Tabellernes temperaturer og tilberedningstider er kun vejledende. De afhænger af opskrifterne og kvaliteten og mængden af de anvendte ingredienser. Hvis du ikke kan finde indstillinger til en speciel opskrift, kan du se efter en lignende.

### Råd til ovnens særlige ovnfunktioner

#### Holde varm

Med denne funktion kan du holde maden varm. Temperaturen indstilles automatisk til 80 °C.

#### Tallerkenvarmer

Med denne funktion kan du opvarme tallerkener og fade inden servering. Temperaturen indstilles automatisk til 70 °C.

Anbring tallerkener og fade jævnt på grillristen i stabler. Brug ovnens første ristposition. Byt om på dem efter halvdelen af opvarmningstiden.

#### Hævning af dej

Med funktionen kan du hæve gærdej. Læg dejen i et stort fad. Brug ovnens første ristposition. Indstil funktion: Hævning af dej og tilberedningstiden.

#### Optøning

Fjern mademballagen, og læg maden på en tallerken. Tildæk ikke maden, da det kan forlænge optøningstiden. Brug ovnens første ristposition.

### Fuld damp

Vær forsigtig, når du åbner ovnlågen, når funktionen er tændt. Der kan slippe damp ud.

Denne funktion giver dig mulighed for at:

- sterilisere beholdere (f.eks. babyflasker),
- tilberede alle typer madvarer, friske eller frosne.

#### Sterilisering

Sæt de rene beholdere med bunden opad midt på pladen på den første ribbe.




Fyld vandbeholderen til den maksimale vandmængde, og indstil tiden til 40 minutter.

#### Tilberedning

Du kan tilberede, opvarme, optø, pochere eller blanchere grøntsager, kød, fisk, pasta, ris, majs, semulje og æg.






Du kan tilberede et måltid, der består af nogle få retter i løbet af en enkelt madlavningssession. For at sikre, at alle

retter er klar på samme tid, bør du starte med maden med den længste tilberedningstid og derefter tilføje de resterende retter på et passende tidspunkt, som specificeret i madlavningstabellerne






 Fuld damp	
Eksempel: Den samlede tid for denne tilberedning er 40 min. Hæld først Kogte kartofler, kvarte i, tilføj efter 20 min. Laksefileterog efter 30 min. Broccoli, buketter.	
	 (min.)
Kogte kartofler, kvarte	40
Laksefileter	20
Broccoli, buketter	10






Brug den største mængde påkrævede vand, når du tilbereder mere end én ret ad gangen.





Brug anden ribbe.






 GRØNTSAGER	
 Fuld damp  100°C	
 (min.)	
8 - 10	Broccoli, buketter, forvarm den tomme ovn
10	Flåede tomater
10 - 15	Spinat, frisk
10 - 15	Squash, skiver
15	Grøntsager, blancherede







 GRØNTSAGER	
 Fuld damp  100°C	
 (min.)	
15 - 20	Champignon, skiver
15 - 20	Peberfrugt, strimlet
15 - 25	Broccoli, hel
15 - 25	Asparges, grønne
15 - 25	Auberginer
15 - 25	Græskar, i terninger
15 - 25	Tomater
20 - 25	Bønner, blancherede
20 - 25	Vårsalat, i buketter
20 - 25	Savoykål
20 - 30	Selleri, tern
20 - 30	Porrer, i ringe
20 - 30	Ærter
20 - 30	Ærter/Kaiserpeber
20 - 30	Søde kartofler
20 - 30	Fennikel
20 - 30	Gulerødder
25 - 35	Asparges, hvide
25 - 35	Rosenkål
25 - 35	Blomkål, buketter
25 - 35	Kålrobi, strimler
25 - 35	Hvide bønner






 <b>GRØNTSAGER</b>	
 Fuld damp  100°C	
 (min.)	
30 - 40	Sukkermais på kolbe
35 - 45	Skorzonerrod
35 - 45	Blomkål, hel
35 - 45	Grønne bønner
40 - 45	Kål, hvid eller rød, i strimler
50 - 60	Artiskokker
55 - 65	Tørrede bønner, lagt i blød, opblødt (forholdet vand/bønner 2:1)
60 - 90	Sauerkraut
70 - 90	Rødbede






 <b>TILBEHØR</b>	
 Fuld damp  100°C	
 (min.)	
15 - 20	Couscous, forholdet vand/couscous 1:1
15 - 25	Tagliatelle, frisk
20 - 25	Semolina-budding, forholdet mælk/semulje 3,5:1
20 - 30	Linser, røde, forholdet vand/linser 1:1
25 - 30	Spätzle






 <b>TILBEHØR</b>	
 Fuld damp  100°C	
 (min.)	
25 - 35	Bulgur, forholdet vand/bulgur 1:1
25 - 35	Gærdumplings, salte
30 - 35	Aromatisk ris, forholdet vand/ris 1:1
30 - 40	Kogte kartofler, kvarte
35 - 45	Kuvertbrød
35 - 45	Kartoffeldumplings
35 - 45	Ris, forholdet vand/ris 1:1, forholdet mellem vand og ris kan variere alt efter typen af ris
40 - 50	Polenta, væskeforhold 3:1
40 - 55	Risbudding, forholdet mælk/ris 2,5:1
45 - 55	Uskrællede kartofler, medium
55 - 60	Linser, brune og grønne forholdet vand/linser 2:1






 <b>FRUGT</b>	
 Fuld damp  100°C	
 (min.)	
10 - 15	Æble i skiver

 <b>FRUGT</b>		
 Fuld damp  100°C		
 (min.)		 (°C)
10 - 15	Varme bær	
10 - 20	Smeltning af chokolade	
20 - 25	Frugtkompot	

 <b>FISK</b>		
 Fuld damp		
 (min.)		 (°C)
15 - 20	Tynd fiskefilet	75 - 80
20 - 25	Rejer, friske	75 - 85
20 - 30	Muslinger	100
20 - 30	Laksefileter	85
20 - 30	Ørred, 0,25 kg	85
30 - 40	Rejer, frosne	75 - 85
40 - 45	Fjeldørred, 1 kg	85

 <b>KØD</b>		
 Fuld damp		
 (min.)		 (°C)
15 - 20	Chipolatas	80
20 - 30	Bayersk kalvepølse/ Hvid pølse	80
20 - 30	Wienerpølser	80
25 - 35	Kyllingebryst, poche- ret	90

 <b>KØD</b>		
 Fuld damp		
 (min.)		 (°C)
55 - 65	Kogt skinke, 1 kg	100
60 - 70	Kylling, pocheret, 1 - 1,2 kg	100
70 - 90	Hamburgerryg, po- cheret	90
80 - 90	Kalvekød/Svinekam, 0,8 - 1 kg	90
110 - 120	Tafelspitz	100

 <b>ÆG</b>		
 Fuld damp  100°C		
 (min.)		
10 - 11	Æg, blødkogt	
12 - 13	Æg, smilende	
18 - 21	Æg, hårdkogt	








### Kombinationsfunktion: Turbogrill + Fuld damp

Du kan kombinere disse funktioner for at tilberede kød, grøntsager og tilbehør på ingenting.

1. Indstil funktionen: Turbogrill til stegning af kød.
2. Tilføj de tilberedte grøntsager og tilbehøret.
3. Sænk ovntemperaturen til ca. 90°C. Du kan åbne ovnlågen til første position i ca. 15 minutter.




4. Indstil funktionen: Fuld damp. Tilbered alle retter sammen, indtil de er færdige.




Brug den første ovnrille til kød og den tredje ovnrille til grøntsager. Læg kødet direkte på bagepladen.

	 Turbogrill Første trin: Tilbered kødet		 Fuld damp Andet trin: Tilsæt grøntsager	
	 (°C)	 (min.)	 (°C)	 (min.)
Engelsk roast-beef, 1 kg / Rosenkål, polenta	180	60 - 70	100	40 - 50
Flæskesteg, 1 kg / Kartoffler / Grøntsager, sovs	180	60 - 70	100	30 - 40
Kalvesteg, 1 kg / Ris / Grøntsager	180	50 - 60	100	30 - 40

### Fugtighed høj




Brug ovns anden ristposition.




	 (°C)	 (min.)
Creme / Flan, i små fade	90	35 - 45
Bagte æg	90 - 110	15 - 30
Terrines	90	40 - 50
Tynd fiskefilet	85	15 - 25
Tyk fiskefilet	90	25 - 35
Lille fisk, op til 0,35 kg	90	20 - 30
Hel fisk, op til 1 kg	90	30 - 40

	 (°C)	 (min.)
Dumplings	120 - 130	40 - 50

### Fugtighed lav




Brug den anden ovnrille, med mindre andet er specificeret.

	 (°C)	 (min.)
Forbagte rundstykker	200	15 - 20
Forbagte flutes, 40 - 50 g	200	15 - 20

	 (°C)	 (min.)
Forbagte flutes. frosne, 40 - 50 g	200	25 - 35
Farsbrød, rådt, 0,5 kg	180	30 - 40
Pastagratin	170 - 190	40 - 50
Lasagne	170 - 180	45 - 55
Brød, 0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60
Kartoffelgratin	160 - 170	50 - 60
Kylling, 1 kg	180 - 210	50 - 60
Svinekam, røget, 0,6 - 1 kg, læg i blød i 2 timer	160 - 180	60 - 70
Engelsk roastbeef, 1 kg	180 - 200	60 - 90
And, 1,5 - 2 kg	180	70 - 90
Kalvesteg, 1 kg	180	80 - 90
Flæskesteg, 1 kg	160 - 180	90 - 100
Gås, 3 kg, brug ovnens første ristposition	170	130 - 170

### Opvarmning med damp

Brug anden hyldeposition.

	 (°C)	 (min.)
Enkelte retter	110	10 - 15
Pasta	110	10 - 15
Ris	110	10 - 15
Dumplings	110	15 - 25

### Easystem





#### Fuld damp

Brug anden hyldeposition.





 GRØNTSAGER	
	Indstil temperaturen til højst 100 °C.
 (min)	
8-10	Broccoli, buketter, forvarm den tomme ovn
10	Flåede tomater
10-15	Spinat, frisk
10-15	Squash, skiver
15	Grøntsager, blancherede
15-20	Peberfrugt, strimlet
15-20	Champignon, skiver
15-25	Auberginer
15-25	Blomkål, hel
15-25	Broccoli, hel
15-25	Asparges, grønne
15-25	Tomater
15-25	Græskar, i terninger











 <b>GRØNTSAGER</b>	
 Indstil temperaturen til højst 100 °C.	
 (min)	
20-25	Vårsalat, i buketter
20-25	Savoykål
20-25	Bønner, blancherede
20-30	Søde kartofler
20-30	Ærter
20-30	Fennikel
20-30	Gulerødder
20-30	Porrer, i ringe
20-30	Selleri, tern
20-30	Ærter
25-35	Blomkål, buketter
25-35	Kålrabi, strimler
25-35	Rosenkål
25-35	Asparges, hvide
25-35	Hvide bønner
30-40	Sukermajs på kolbe
35-45	Grønne bønner
35-45	Skorzonerrod
40-45	Kål, hvid eller rød, i strimler
50 - 60	Artiskokker
55-65	Tørrede bønner, lagt i blød
60-90	Sauerkraut





 <b>GRØNTSAGER</b>	
 Indstil temperaturen til højst 100 °C.	
 (min)	
70-90	Rødbede



 <b>TILBEHØR</b>	
 Indstil temperaturen til højst 100 °C.	
 (min)	
15-20	Couscous, forholdet vand/couscous 1:1
15-25	Tagliatelle, frisk
20-25	Semolina-budding, forholdet mælk/semulje 3:5:1
20-30	Linser, røde, forholdet vand/linser 1:1
25-30	Spätzle
25-35	Bulgur, forholdet vand/bulgur 1:1
25-35	Gærdumplings, salte
30-35	Aromatisk ris, forholdet vand/ris 1:1
30-40	Kogte kartofler, kvarte
35-45	Kartoffeldumplings
35-45	Ris, forholdet vand/ris 1:1, forholdet mellem vand og ris kan variere alt efter typen af ris.





 <b>TILBEHØR</b>	
 Indstil temperaturen til højst 100 °C.	
 (min)	
35-45	Kuvertbrød
40-50	Polenta, væskeforhold 3:1
40-55	Risbudding, forholdet mælk/ris 2,5:1
45-55	Uskrællede kartofler, medium
55-60	Linser, brune og grønne forholdet vand/linser 2:1

 <b>FRUGT</b>	
 Indstil temperaturen til 100 °C.	
 (min)	
10-15	Æble i skiver
10-15	Varme bær
10-20	Smeltning af chokolade
20-25	Frugtkompot




 <b>FISK</b>		
 (min.)		 (°C)
15-20	Tynd fiskefilet	75-80
20-25	Rejer, friske	75-85
20-30	Tyk fiskefilet	75-85

 <b>FISK</b>		
 (min.)		 (°C)
20-30	Ørred, 0,25 kg	75-85
20-30	Muslinger	100
30-40	Rejer, frosne	75-85

 <b>KØD</b>		
 (min.)		 (°C)
15-20	Chipolatas	80
20-30	Bayersk kalvepølse / Hvid pølse	80
20-30	Wienerpølser	80
25-35	Kyllingebryst, pocheret	90
55-65	Kogt skinke, 1 kg	100
60-70	Kylling, pocheret, 1 - 1,2 kg	100
70-90	Hamburgerryg, pocheret	90
80-90	Kalvekød / Svinekam, 0,8 - 1 kg	90
110-120	Tafelspitz	100




 <b>ÆG</b>		
 (min.)		 (°C)
10-11	Æg, blødkogt	100
12-13	Æg, smilende	100
18-21	Æg, hårdkogt	100
35-45	Crème / Flan	85
40-50	Terrines	85

### Høj damp til stuvning




 (min.)		 (°C)
15 - 20	Bagte æg	110
20 - 30	Hel fisk, op til 1 kg	120 - 130
40 - 50	Dumplings	120 - 130
50 - 60	Stuvet / braiseret fisk	130
60 - 90	Stuvet / braiseret kylling	130
100 - 140	Stuvet / braiseret kød	130




### Medium damp til sprød skorpe





 (min.)		 (°C)
20 - 40	Fiskegratin	150
35 - 50	Fyldte grøntsager	150

 (min.)		 (°C)
35 - 45	Pastagratin / Sammenkogte retter	150
40 - 50	Lasagne	150
60 - 70	Kartoffelgratin	150
75 - 100	Spareribs	140 - 150

### Lav damp til bagning og stegning





 (min.)		 (°C)
15 - 20	Forbagte flutes, 0,04 - 0,05 kg	200
15 - 25	Lagkagebunde	155-170
20 - 35	Sødt bagværk af gærdej	170 - 180
25 - 35	Forbagte flutes, frosne, 0,04 - 0,05 kg	200
25 - 35	Brød/småt gærbrød	180 - 200
25 - 40	Stegt fiskefilet	170 - 180
30 - 40	Farsbrød, ikke tilberedt, 0,5 kg	180
30 - 40	Stegt kasserolle	160
30 - 40	Omelet	160-170
30 - 45	Sødt brød	160 - 170

 (min.)		 (°C)
35 - 45	Stegt fisk	170 - 180
45 - 60	Forskellige typer brød, 0,5 - 1 kg	180 - 190
45 - 60	Desserter	160 - 180
50 - 60	Kylling, 1 kg	180-210
60 - 70	Svinemørbrad, røget, 0,6 - 1 kg	160-180
60 - 90	Engelsk roast-beef, 1 kg	180-200
70 - 90	And, 1,5 - 2 kg	180
80 - 90	Kalvesteg, 1 kg	180
90 - 100	Flæskesteg, 1 kg	160-180

 Brug ovnsens første ristposition.		
 (min.)		 (°C)
15-30	Pizza / Focaccia	190 - 210

### Bagetip

Bageresultater	Mulige årsager	Løsning
Kagens bund er ikke bagt nok.	Forkert ovnrille.	Sæt kagen i en lavere ovnrille.

 Brug ovnsens første ristposition.		
 (min.)		 (°C)
30-45	Butterdej / Madtærte / Boller	155 - 180
45-60	Wienerbrød	155 - 170
130-170	Gås, 3 kg	170

### Bagning

Brug den lavere temperatur ved første bagning.







Bagetiden kan kan forlænges med 10 – 15 minutter, når du bager på mere end én ribbe.

Kager og bagværk med forskellig højde kan brune ujævnt. Der er ikke nødvendigt at ændre temperaturindstillingen, hvis der sker en ujævn bruning. Forskellene udlignes under bagning.

Plader i ovnen kan blive forvredet under bagning. Pladerne retter sig ud, når de er kølet af.

Bageresultater	Mulige årsager	Løsning
Kagen falder sammen og bliver klæg eller med vandstriber.	Der er for høj ovntemperatur.	Vælg en lidt lavere ovntemperatur den næste gang.
	Ovntemperaturen er for høj, og bagetiden er for kort.	Vælg en længere bagetid og en lavere ovntemperatur den næste gang.
Kagen er for tør.	Der er for lav ovntemperatur.	Vælg en højere ovntemperatur den næste gang.
	Bagetiden er for lang.	Vælg en kortere bagetid den næste gang.
Kagen bliver ujævnt bagt.	Ovntemperaturen er for høj, og bagetiden er for kort.	Vælg en længere bagetid og en lavere ovntemperatur den næste gang.
	Kagedejen er ikke jævnt fordelt.	Fordel kagedejen jævnt på bagepladen den næste gang.
Kagen er ikke klar på bagetiden angivet i en opskrift.	Der er for lav ovntemperatur.	Vælg en lidt højere ovntemperatur den næste gang.

### Bagning på én ribbe






 BAGVÆRK I FORM				
		 (°C)	 (min.)	
Gærkrans / Brioche	Varmluft	150 - 160	50 - 70	1
Sandkage / Frugt-kager	Varmluft	140 - 160	70 - 90	1
Tærtebund - mørde- dej, forvarm den tomme ovn	Varmluft	150 - 160	20 - 30	2
Tærtebund - rørt kagedej	Varmluft	150 - 170	20 - 25	2
Cheesecake	Over-/undervar- me	170 - 190	60 - 90	1









## BAGVÆRK PÅ BAGEPLADE








Forvarm den tomme ovn, med mindre andet er angivet.

		 (°C)	 (min.)	
Fletbrød / Kringle, forvarmning er ikke nødvendig	Over-/undervarme	170 - 190	30 - 40	3
Stollen	Over-/undervarme	160 - 180	50 - 70	2
Grovbrød:	Over-/undervarme	først: 230	20	1
		så: 160 - 180	30 - 60	
Flødeboller / Eclairs	Over-/undervarme	190 - 210	20 - 35	3
Roulade,	Over-/undervarme	180 - 200	10 - 20	3
Kage med chokoladeflager, tør, forvarmning er ikke nødvendig	Varmluft	150 - 160	20 - 40	3
Smørmandelkage / Sukkerkage	Over-/undervarme	190 - 210	20 - 30	3
Frugttærter, forvarmning er ikke nødvendig	Over-/undervarme	180	35 - 55	3
Gærkager med sart fyld (f.eks. kvark, fløde, creme)	Over-/undervarme	160 - 180	40 - 60	3

 SMÅT BAGVÆRK			
 Brug ovns tredje ristposition.			
		 (°C)	 (min.)
Sød mørdej / Formkageblanding	Varmluft	150 - 160	15 - 25
Marengs	Varmluft	80 - 100	120 - 150
Makroner	Varmluft	100 - 120	30 - 50
Småkager af gærdej	Varmluft	150 - 160	20 - 40
Butterdej, forvarm den tomme ovn	Varmluft	170 - 180	20 - 30
Boller, forvarm den tomme ovn	Over-/undervarme	190 - 210	10 - 25





### Souffleer og gratiner





 Brug ovns første ristposition.			
		 (°C)	 (min.)
Pastagratin	Over-/undervarme	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Over-/undervarme	180 - 200	25 - 40
Grøntsagsgratin, forvarm den tomme ovn	Turbogrill	170 - 190	15 - 35
Flute med smeltet ost	Varmluft	160 - 170	15 - 30
Risengrød	Over-/undervarme	180 - 200	40 - 60
Fiskegratiner	Over-/undervarme	180 - 200	30 - 60
Fyldte grøntsager	Varmluft	160 - 170	30 - 60





### Bagning på flere ribber

Brug den første og fjerde rille til 2 bækker.

Brug funktionen: Varmluft.

 <b>BAGVÆRK PÅ BAGEPLADE</b>		
	 (°C)	 (min.)
Flødeboller / Eclairs, forvarm den tomme ovn	160 - 180	25 - 45
Tør, toscatærte	150 - 160	30 - 45

 <b>SMÅT BAGVÆRK</b>		
	 (°C)	 (min.)
Småkager Af mørdej	150 - 160	20 - 40
Marengs	80 - 100	130 - 170
Makroner	100 - 120	40 - 80
Småkager af gærdej	160 - 170	30 - 60
Butterdej, forvarm den tomme ovn	170 - 180	30 - 50

 <b>SMÅT BAGVÆRK</b>		
	 (°C)	 (min.)
Boller	180	20 - 30

### Tips til stegning

Brug varmeresistent ovngrej.

Steg magert kød tildækket (du kan bruge aluminiumsfolie).

Steg store stege direkte i fadet.

Hæld noget vand i bakken for at forhindre, at dryppende fedt brænder.

Vend stegen efter 1/2 - 2/3 af tilberedningstiden.







Steg kød og fisk i store stykker (1 kg eller mere).

Hvis det foreslås, at maden sættes i rille 1 sættes den direkte på bagepladen







Dryp stege med deres egen saft adskillige gange under stegning.







### Stegning







Brug ovnens første ristposition.







 <b>ROASTBEEF</b>				
			 (°C)	 (min.)
Grydesteg	1 - 1,5 kg	Over-/under-varme	230	120 - 150
Roastbeef eller filet, rød, forvarm den tomme ovn	1 cm tyk	Turbogrill	190 - 200	5 - 6















 <b>ROASTBEEF</b>				
			 (°C)	 (min.)
Roastbeef eller filet, medium, forvarm den tomme ovn	1 cm tyk	Turbogrill	180 - 190	6 - 8
Roastbeef eller filet, gennemstegt, forvarm den tomme ovn	1 cm tyk	Turbogrill	170 - 180	8 - 10







 <b>SVINEKØD</b>				
 Brug funktionen: Turbogrill.				
	 (kg)	 (°C)	 (min.)	
Bov / Nakke / Skinke m. Ben	1 - 1.5	150 - 170	90 - 120	
Koteletter / Spareribs	1 - 1.5	170 - 190	30 - 60	
Farsbrød	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Svineskank, forkogt	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	

 <b>KALV</b>				
 Brug funktionen: Turbogrill.				
	 (kg)	 (°C)	 (min.)	
Kalvesteg	1	160 - 180	90 - 120	
Kalveskank	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	

 <b>LAM</b>			
 Brug funktionen: Turbogrill.			
	 (kg)	 (°C)	 (min.)
Lammekølle / Lammesteg	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Lammeryg	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

 <b>VILDT</b>				
	 (kg)		 (°C)	 (min.)
Ryg / Harekølle, forvarm den tomme ovn	1	Turbogrill	180 - 200	35 - 55
Vildtryg	1.5 - 2	Over-/undervarme	180 - 200	60 - 90
Kølle	1.5 - 2	Over-/undervarme	180 - 200	60 - 90





 <b>KYLLING</b>			
 Brug funktionen: Turbogrill.			
	 (kg)	 (°C)	 (min.)
Udskåret fjerkræ	0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50
Fjerkræ, halveret	0.4 - 0.5	190 - 210	40 - 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

 <b>FISK</b>				
	 (kg)		 (°C)	 (min.)
Hel fisk	1 - 1.5	Turbogrill	180 - 200	30 - 50






**Brød**






Brug ovnens anden ristposition.







Forvarmning anbefales ikke.

 <b>BRØD</b>		
	 (°C)	 (min.)
Fransnbrød	170 - 190	40 - 60
Flute	200 - 220	35 - 45
Brioche	180 - 200	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Grovbrød	170 - 190	50 - 70
Fuldkornsbrød	170 - 190	50 - 70
Fuldkornsbrød	170 - 190	40 - 60
Brød/småt gærbrød	190 - 210	20 - 35

**Sprød tilberedning med Pizza**

 <b>PIZZA</b>		
 Brug ovnens første ristposition.		
	 (°C)	 (min.)
Tærter	180 - 200	40 - 55

 PIZZA		
 Brug ovns første ristposition.		
	 (°C)	 (min.)
Spinattærte	160 - 180	45 - 60
Quiche lorraine / Madtærte	170 - 190	45 - 55
Æbletærte, dækket	150 - 170	50 - 60






 PIZZA		
 Forvarm den tomme ovn inden tilberedning.		
 Brug ovns anden ristposition.		
	 (°C)	 (min.)
Pizza, tynd bund, brug grill/ bradepanden	210 - 230	15 - 25
Pizza, tyk bund	180 - 200	20 - 30
Flade madbrød	210 - 230	10 - 20
Tærte med butterdej	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen	210 - 230	15 - 25
Pirogger	180 - 200	15 - 25
Grøntsagstærte	160 - 180	50 - 60

### Grillstegning

Forvarm den tomme ovn inden tilberedning.

Grillsteg kun tynde stykker af kød eller fisk.

Anbring en bradepande i den første ristposition for at opsamle fedt.

 GRILL	 (°C)	 (min.) 1. side	 (min.) 2. side	
Oksefilet	230	20 - 30	20 - 30	3
Svinekam	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lammeryg	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3






### Lavtemperaturstegning

Denne funktion gør det muligt for dig at tilberede stykker af magert og mørt kød og fisk. Det gælder ikke for: fjerkræ, fed flæskesteg, grydesteg Termometer temperaturen bør ikke være højere end 65 °C.





1. Brun kødet i 1-2 minutter på hver side på en pande over høj varme.
2. Hvis tredje ovnrille anbefales, skal maden placeres direkte på grillristen. Sæt en plade/bradepande på den første ovnrille for at opsamle fedt.

Hvis den første ovnrille anbefales, placeres maden direkte på pladen. Kog/steg altid uden låg, når du bruger denne funktion.

3. Brug: Termometer.
4. Vælg funktionen: Lavtemperaturstegning. Du kan indstille temperaturen på mellem 80°C og 150 °C i de første 10 minutter. Standard er 90 °C. Indstil temperaturen for Termometer.
5. Efter 10 minutter sænker ovnen automatisk temperaturen til 80°C.

 Indstil temperaturen til 120 °C.				
	 (kg)	 (min.)		
Bøffer	0.2 - 0.3	20 - 40	3	
Oksefilet	1 - 1.5	90 - 150	3	
Engelsk roastbeef	1 - 1.5	120 - 150	1	
Kalvesteg	1 - 1.5	120 - 150	1	

## Frosne madvarer

	 (°C)	 (min.)	
Pizza, frossen	200 - 220	15 - 25	2
Deep pan pizza, frossen	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, kold	210 - 230	13 - 25	2
Pizza snacks, frosne	180 - 200	15 - 30	2
Pommes frites, tynde	190 - 210	15 - 25	3
Pommes frites, tykke	190 - 210	20 - 30	3
Kartoffelbåde / Kroketter	190 - 210	20 - 40	3
Brasede kartofler	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, frisk	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni, frossen	160 - 180	40 - 60	2
Bagt ost	170 - 190	20 - 30	3
Kyllingevinger	180 - 200	40 - 50	2

## Henkogning

Brug funktionen Undervarme.

Brug kun standardhenkogningsglas i samme størrelse.

Brug ikke glas med skrue- og bajonetlåg eller metaldåser.

Brug ovnens første ristposition.

Stil højst seks 1 liters henkogningsglas på bagepladen.

Fyld glassene ens og luk med en bøjle.



Glassene må ikke røre hinanden.




Hæld ca. 1/2 liter vand på bagepladen, så luften i ovnen er tilstrækkelig fugtig.



Sluk for ovnen, eller sæt temperaturen ned til 100 °C, når væsken i glassene begynder

at simre (i 1 liter-glas efter ca. 35 - 60 minutter) (se tabellen).

Indstil temperaturen til 160 - 170 °C.

 <b>BLØD FRUGT</b>	 (min.) Henkogning til simring
Jordbær / Blåbær / Hindbær / Modne stikkelsbær	35 - 45

 <b>STENFRUGT</b>	 (min.) Henkogning til simring	 (min.) Kog færdig ved 100 °C
Ferskner / Kvæder / Blommer	35 - 45	10 - 15



 <b>GRØNTSAGER</b>	 (min.) Henkogning til simring	 (min.) Kog færdig ved 100 °C
Gulerødder	50 - 60	5 - 10
Agurker	50 - 60	-
Blandet pickles	50 - 60	5 - 10
Kålraabi / Ærter / Asparges	50 - 60	15 - 20

### Tørring - Varmluft

Dæk bakkerne med fedttæt papir eller bagepapir.

For at opnå et bedre resultat skal du stoppe ovnen halvvejs gennem tørretiden, åbne




### Termometer

 <b>ROASTBEEF</b>	 Kernetemperatur (°C)		
	Rød	Medium	Gennemstegt
Engelsk roastbeef	45	60	70
Tyndsteg	45	60	70



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.



 <b>GRØNTSAGER</b>	 (°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



Indstil temperaturen til 60 - 70 °C.



 <b>FRUGT</b>	 (t)
Blommer	8 - 10
Abrikoser	8 - 10
Æble i skiver	6 - 8
Pærer	6 - 9



 <b>ROASTBEEF</b>	 Kernetemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mere
Farsbrød	80	83	86

 <b>SVINEKØD</b>	 Kernetemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mere
Skinke / Steg	80	84	88
Nakkekotelet / Svinekam, røget / Svinekam, pocheret	75	78	82



 <b>KALV</b>	 Kernetemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mere
Kalvesteg	75	80	85
Kalveskank	85	88	90



 <b>FÅR/LAM</b>	 Kernetemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mere
Fårekølle	80	85	88
Fåreryg	75	80	85
Lammesteg / Lammekølle	65	70	75



 <b>VILDT</b>	 Kernetemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mere
Hareryg / Vildtryg	65	70	75
Harekølle / Hare, hel / Vildtkølle	70	75	80



 <b>KYLLING</b>	 Kernetemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mere
Kylling	80	83	86





 KYLLING	 Kernetemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mere
And, hel / halv / Kalkun, hel / bryst	75	80	85
And, bryst	60	65	70

 FISK (LAKS, ØRRED, SANDART)	 Kernetemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mere
Fisk, hel / stor / dampet / Fisk, hel / stor / stegt	60	64	68

 KASSEROLLER - FORKOGTE GRØNTSAGER	 Kernetemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mere
Squash-gryderet / Broccoli-gryderet / Fennikel-gryderet	85	88	91

 KASSEROLLER - SALT	 Kernetemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mere
Cannelloni / Lasagne / Pastagratin	85	88	91

 KASSEROLLER - SØD	 Kernetemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mere
Gryderet med hvidt brød med/uden frugt / Risengrød med/uden frugt / Sød nudel-ret	80	85	90

## Inhoudsopgave

Aanwijzingen en tips 26

Wijzigingen voorbehouden.

## Aanwijzingen en tips

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

### Nuttige tips voor speciale opwarmfuncties van de oven

#### Warm houden

Met deze functie houdt u het voedsel warm. De temperatuur wordt automatisch ingesteld op 80 °C.

#### Borden warmen

Met deze functie kunt u borden en schalen verwarmen voor het opdienen. De temperatuur wordt automatisch ingesteld op 70 °C.

Verdeel de opgestapelde borden en schalen gelijkmatig over het ovenrek. Gebruik het eerste ovenniveau. Verwissel ze halverwege de verwarmtijd van plaats.

#### Deeg laten rijzen

Met de functie kunt u ook gistdeeg laten rijzen. Doe het deeg in een grote schaal. Gebruik het eerste ovenniveau. Stel de functie in: Deeg laten rijzen en de bereidingstijd.

### Ontdooien

Haal het gerecht uit de verpakking en plaats het op een bord. Dek het voedsel niet af, want het kan tijdens het ontdooien uitzetten. Gebruik het eerste ovenniveau.

### Stoom

Wees voorzichtig met het openen van de oven deur als de functie is geactiveerd. Er kan stoom vrijkomen.

Met deze functie kunt u:

- containers steriliseren (bijv. babyflessen),
- alle soorten voedsel bereiden, vers of bevroren.

#### Sterilisatie



Plaats de schone items ondersteboven in het midden van het rooster op de eerste roosterstand.

Vul de lade tot het maximale niveau en stel een tijdsduur in van 40 minuten.

#### Koken






U kunt groenten, vlees, vis, pasta, rijst, griesmeel en eieren bereiden, opwarmen, ontdoeien, pocheren of blancheren.

U kunt een maaltijd met een paar gerechten tijdens één enkele kooksessie bereiden. Om ervoor te zorgen dat alle gerechten tegelijk klaar zijn, begint u met het voedsel met de langste kooktijd en voegt u vervolgens de resterende gerechten toe op het juiste moment, zoals aangegeven in de kooktabellen

 Stoom	
Voorbeeld: De totale tijd van deze kooksessie is 40 min. Doe er eerst Gekookte aardappels, voeg na 20 min. Zalmfilets en na 30 min. Broccoli, roosjestoe.	
	 (min)
Gekookte aardappels	40
Zalmfilets	20
Broccoli, roosjes	10






Gebruik de grootste benodigde hoeveelheid water als u meer dan één gerecht tegelijkertijd bereidt.

Gebruik de tweede rekstand.







 <b>GROENTEN</b>	
 Stoom  100°C	
 (min)	
8 - 10	Broccoli, roosjes, verwarm de lege oven voor






 <b>GROENTEN</b>	
 Stoom  100°C	
 (min)	
10	Gepelde tomaten
10 - 15	Spinazie, vers
10 - 15	Courgette, plakjes
15	Groenten, geblancheerd
15 - 20	Champignonplakjes
15 - 20	Paprikareepjes
15 - 25	Broccoli, heel
15 - 25	Asperges, groene
15 - 25	Aubergines
15 - 25	Pompoen, blokjes
15 - 25	Tomaten
20 - 25	Bonen, geblancheerd
20 - 25	Sla, roosjes
20 - 25	Savooiekool
20 - 30	Selderij, blokjes
20 - 30	Preiringen
20 - 30	Erwten
20 - 30	Peultjes/Kaiser paprika
20 - 30	Zoete aardappelen
20 - 30	Venkel
20 - 30	Wortels
25 - 35	Asperges, wit






 <b>GROENTEN</b>	
 Stoom  100°C	
 (min)	
25 - 35	Spruitjes
25 - 35	Bloemkool, Roosjes
25 - 35	Koolrabi, reepjes
25 - 35	Witte bonen
30 - 40	Zoete maïs op de kookplaat
35 - 45	Schorseneren
35 - 45	Bloemkool, heel
35 - 45	Sperziebonen
40 - 45	Kool, wit of rood, reepjes
50 - 60	Artisjokken
55 - 65	Gedroogde bonen, geweekt, verhouding water/bonen 2:1
60 - 90	Zuurkool
70 - 90	Rode bietjes






 <b>BIJGERECHTEN / BEGELEIDENDE GERECHTEN</b>	
 Stoom  100°C	
 (min)	
15 - 20	Couscous, verhouding water/couscous 1:1
15 - 25	Verse tagliatelle






 <b>BIJGERECHTEN / BEGELEIDENDE GERECHTEN</b>	
 Stoom  100°C	
 (min)	
20 - 25	Griesmeelpudding, verhouding melk/griesmeel 3,5:1
20 - 30	Linzen, rood, verhouding water/linzen 1:1
25 - 30	Macaroni
25 - 35	Bulgur, verhouding water/bulgur 1:1
25 - 35	Deegballen, zout
30 - 35	Geurige rijst, verhouding water/rijst 1:1
30 - 40	Gekookte aardappels
35 - 45	Broodballetje
35 - 45	Aardappelballetjes
35 - 45	Rijst, verhouding water/rijst 1:1, de verhouding water/rijst kan veranderen afhankelijk van het soort rijst
40 - 50	Polenta, vloeistofverhouding 3:1
40 - 55	Rijstpudding, verhouding melk/rijst 2,5:1
45 - 55	Ongepelde aardappelen, medium
55 - 60	Linzen, bruin en groen, verhouding water/linzen 2:1

 <b>FRUIT</b>		
 Stoom  100°C		
 (min)		 (°C)
10 - 15	Appelplakjes	
10 - 15	Hete bessen	
10 - 20	Chocolade smelten	
20 - 25	Fruitcompote	

 <b>VIS</b>  Stoom		
 (min)		 (°C)
15 - 20	Dunne visfilet	75 - 80
20 - 25	Garnalen, vers	75 - 85
20 - 30	Mosselen	100
20 - 30	Zalmfilets	85
20 - 30	Forel, 0,25 kg	85
30 - 40	Garnalen, bevroren	75 - 85
40 - 45	Zalm, forel, 1 kg	85

 <b>VLEES</b>  Stoom		
 (min)		 (°C)
15 - 20	Chipolataworstjes	80
20 - 30	Beierse kalfsworst/ Witte worst	80
20 - 30	Weense worst	80

 <b>VLEES</b>  Stoom		
 (min)		 (°C)
25 - 35	Gepocheerde kippenborst	90
55 - 65	Gekookte ham, 1 kg	100
60 - 70	Gepocheerde kip, 1 - 1.2 kg	100
70 - 90	Casselerrib, gepocheerd	90
80 - 90	Kalfsvlees/Varkenshaas, 0,8 - 1 kg	90
110 - 120	Tafelspitz	100

 <b>EIEREN</b>		
 Stoom  100°C		
 (min)		
10 - 11	Zachtgekookt ei	
12 - 13	Middelhard gekookt ei	
18 - 21	Hardgekookt ei	








**Combinatiefunctie: Circulatiegrill + Stoom**

U kunt deze functies combineren om tegelijkertijd vlees, groenten en bijgerechten te bereiden.

1. Stel de functie Circulatiegrill in om vlees te braden.
2. Voeg de bereide groenten en bijgerechten toe.




3. Laat de oven afkoelen tot een temperatuur van ongeveer 90 °C. U kunt de oven deur op de eerste stand gedurende 15 minuten openen.
4. Stel de functie Stoom in. Kook alle gerechten samen tot ze klaar zijn.




Gebruik de eerste rekstand voor vlees en de derde rekstand voor groenten. Leg het vlees direct op de bakplaat.

	 Circulatiegrill Eerste stap: vlees koken		 Stoom Tweede stap: groenten toevoegen	
	 (°C)	 (min)	 (°C)	 (min)
Biefstuk, 1 kg / Spruitjes, polenta	180	60 - 70	100	40 - 50
Geroosterd varkensvlees, 1 kg / Aardappelen / Groenten, jus	180	60 - 70	100	30 - 40
Geroosterd kalfsvlees, 1 kg / Rijst / Groenten	180	50 - 60	100	30 - 40

**Hoge vochtigheid**




Gebruik de tweede rekstand.

	 (°C)	 (min)
Custard / Vlaai, in kleine schotels	90	35 - 45
Gebakken eieren	90 - 110	15 - 30
Terrines	90	40 - 50
Dunne visfilet	85	15 - 25
Dikke visfilet	90	25 - 35

	 (°C)	 (min)
Kleine vis, tot 0,35 kg	90	20 - 30
Hele vis, tot 1 kg	90	30 - 40
Deegballen	120 - 130	40 - 50




**Lage vochtigheid**

Gebruik de tweede rekstand tenzij anders aangegeven.

	 (°C)	 (min)
Afbakbroodjes	200	15 - 20
Afbakstokbroodjes, 40 - 50 g	200	15 - 20
Bevroren afbakstokbroodjes, 40 - 50 g	200	25 - 35
Gehaktbrood, rauw, 0,5 kg	180	30 - 40
Pasta gebakken	170 - 190	40 - 50
Lasagne	170 - 180	45 - 55
Brood, 0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60
Aardappelgratin	160 - 170	50 - 60
Kip, 1 kg	180 - 210	50 - 60
Varkenshaas, gerookt, 0,6 - 1 kg, 2 uur weken	160 - 180	60 - 70
Biefstuk, 1 kg	180 - 200	60 - 90
Eend, 1,5 - 2 kg	180	70 - 90
Geroosterd kalfsvlees, 1 kg	180	80 - 90
Geroosterd varkensvlees, 1 kg	160 - 180	90 - 100
Gans, 3 kg, gebruik de eerste rekstand	170	130 - 170

**Regenereren**





Gebruik de tweede rekstand.

	 (°C)	 (min)
Eénpansgerechten	110	10 - 15
Pasta	110	10 - 15
Rijst	110	10 - 15
Deegballen	110	15 - 25





**Easystem**





**Stoom voor stomen**

Gebruik de tweede rekstand.




 <b>GROENTEN</b>	
	Stel de temperatuur maximaal in op 100 °C.
 (min)	
8-10	Broccoli, roosjes, verwarm de lege oven voor
10	Gepelde tomaten
10-15	Spinazie, vers
10-15	Courgette, plakjes
15	Groenten, geblancheerd
15-20	Paprikareepjes
15-20	Champignonplakjes
15-25	Aubergines
15-25	Bloemkool, heel
15-25	Broccoli, heel
15-25	Asperges, groene





 <b>GROENTEN</b>	
 Stel de temperatuur maximaal in op 100 °C.	
 (min)	
15-25	Tomaten
15-25	Pompoen, blokjes
20-25	Sla, roosjes
20-25	Savoieikool
20-25	Bonen, geblancheerd
20-30	Zoete aardappelen
20-30	Erwten
20-30	Venkel
20-30	Wortels
20-30	Preiringen
20-30	Selderij, blokjes
20-30	Peultjes
25-35	Bloemkool, Roosjes
25-35	Koolrabi, reepjes
25-35	Spruitjes
25-35	Asperges, wit
25-35	Witte bonen
30-40	Zoete maïs op de kookplaat
35-45	Sperziebonen
35-45	Schorseneren
40-45	Kool, wit of rood, reepjes
50 - 60	Artisjokken





 <b>GROENTEN</b>	
 Stel de temperatuur maximaal in op 100 °C.	
 (min)	
55-65	Gedroogde bonen, geweekt
60-90	Zuurkool
70-90	Rode bietjes





 <b>BIJGERECHTEN</b>	
 Stel de temperatuur maximaal in op 100 °C.	
 (min)	
15-20	Couscous, verhouding water/couscous 1:1
15-25	Verse tagliatelle
20-25	Griesmeelpudding, verhouding melk/semolina 3:5:1
20-30	Linzen, rood, verhouding water/linzen 1:1
25-30	Macaroni
25-35	Bulgur, verhouding water/bulgur 1:1
25-35	Deegballen, zout
30-35	Geurige rijst, verhouding water/rijst 1:1
30-40	Gekookte aardappels











 <b>BIJGERECHTEN</b>	
 Stel de temperatuur maximaal in op 100 °C.	
 (min)	
35-45	Aardappelballetjes
35-45	Rijst, verhouding water/rijst 1:1, de verhouding tussen water en rijst kan veranderen afhankelijk van het soort rijst.
35-45	Broodballetje
40-50	Polenta, vloeistofverhouding 3:1
40-55	Rijstpudding, verhouding melk/rijst 2,5:1
45-55	Ongepelde aardappelen, medium
55-60	Linzen, bruin en groen, verhouding water/linzen 2:1

 <b>FRUIT</b>	
 Stel de temperatuur in op 100 °C.	
 (min)	
10-15	Appelplakjes
10-15	Hete bessen
10-20	Chocolade smelten
20-25	Fruitcompote




 <b>VIS</b>		
 (min)		 (°C)
15-20	Dunne visfilet	75-80
20-25	Garnalen, vers	75-85
20-30	Dikke visfilet	75-85
20-30	Forel, 0,25 kg	75-85
20-30	Mosselen	100
30-40	Garnalen, bevroren	75-85

 <b>VLEES</b>		
 (min)		 (°C)
15-20	Chipolataworstjes	80
20-30	Beierse kalfsworst / / Witte worst	80
20-30	Weense worst	80
25-35	Gepocheerde kippenborst	90
55-65	Gekookte ham, 1 kg	100
60-70	Gepocheerde kip, 1 - 1.2 kg	100
70-90	Casselerrib, gepocheerd	90
80-90	Kalfsvlees / Varkenshaas, 0,8 - 1 kg	90




 <b>VLEES</b>		
 (min)		 (°C)
110-120	Tafelspitz	100

 <b>EIEREN</b>		
 (min)		 (°C)
10-11	Zachtgekookt ei	100
12-13	Middelhard gekookt ei	100
18-21	Hardgekookt ei	100
35-45	Custard / Vlaai	85
40-50	Terrines	85




**Stoom voor stoven**




 (min)		 (°C)
15 - 20	Gebakken eieren	110
20 - 30	Hele vis, tot 1 kg	120 - 130
40 - 50	Deegballen	120 - 130
50 - 60	Stoofpot / Gestooft vis	130
60 - 90	Stoofpot / Gebraden kip	130
100 - 140	Stoofpot / Gestooft vlees	130

**Stoom voor zacht krockant**





 (min)		 (°C)
20 - 40	Visschotels	150
35 - 50	Gevulde groenten	150
35 - 45	Pastaschotel / Stoofschotels	150
40 - 50	Lasagne	150
60 - 70	Aardappelgratin	150
75 - 100	Spare ribs	140 - 150

**Stoom voor bakken en braden**

 (min)		 (°C)
15 - 20	Afbakstokbroodjes, 0,04 - 0,05 kg	200
15 - 25	Koekjes	155-170
20 - 35	Zoet gistdeeg	170 - 180
25 - 35	Bevroren afbakstokbroodjes, 0,04 - 0,05 kg	200
25 - 35	Brood/Broodjes	180 - 200
25 - 40	Geroosterde visfilet	170 - 180
30 - 40	Gehaktbrood, niet gekookt, 0,5 kg	180

 (min)		 (°C)
30 - 40	Geroosterde stoofschotel	160
30 - 40	Omelet	160-170
30 - 45	Zoet brood	160 - 170
35 - 45	Geroosterde vis	170 - 180
45 - 60	Versillende soorten brood, 0,5 - 1 kg	180 - 190
45 - 60	Zoete gerechten	160 - 180
50 - 60	Kip, 1 kg	180-210
60 - 70	Varkenslapje, gerookt, 0,6 - 1 kg	160-180
60 - 90	Biefstuk, 1 kg	180-200
70 - 90	Eend, 1,5 - 2 kg	180
80 - 90	Geroosterd kalfsvlees, 1 kg	180
90 - 100	Geroosterd varkensvlees, 1 kg	160-180

 Gebruik de eerste rekstand.		
 (min)		 (°C)
15-30	Pizza / Focaccia	190 - 210

 Gebruik de eerste rekstand.		
 (min)		 (°C)
30-45	Bladerdeeggebak / Hartige cake / Broodjes	155 - 180
45-60	Pasteitjes	155 - 170
130-170	Gans, 3 kg	170

**Bakken**

Gebruik voor de eerste baksessie de lagere temperatuur.

Bij het bereiden van cake op meerdere niveaus kan de baktijd ca. 10 - 15 minuten langer zijn.







Als de cake niet overal even hoog is, wordt de cake niet overal even bruin. Als de cake niet overal even bruin wordt, hoeft u de temperatuurinstelling niet te wijzigen. De verschillen verminderen tijdens het bakken.







Tijdens het bakken kunnen bakplaten in de oven vervormen. Wanneer de bakplaten weer afgekoeld zijn, verdwijnt de vervorming.








**Baktips**

Bakresultaat	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De onderkant van de cake is niet voldoende gebakken.	De rekstand is incorrect.	Plaats de cake op een lagere rekstand.
De cake zakt in en wordt klef, of streperig.	De oventemperatuur is te hoog.	Stel de volgende keer de oventemperatuur iets lager in.
	De oventemperatuur is te hoog en de baktijd te kort.	Stel volgende keer een langere baktijd en een lagere oventemperatuur in.
De cake is te droog.	De oventemperatuur is te laag.	Stel de volgende keer de oventemperatuur hoger in.
	Te lange baktijd.	Stel volgende keer een kortere baktijd in.
De cake wordt ongelijkmatig gebakken.	De oventemperatuur is te hoog en de baktijd te kort.	Stel volgende keer een langere baktijd en een lagere oventemperatuur in.
	Het cakebeslag is niet gelijkmatig verdeeld.	Verspreid de volgende keer het cakebeslag gelijkmatig over de bakplaat.
De cake wordt niet gaar binnen de in het recept aangegeven baktijd.	De oventemperatuur is te laag.	Stel de volgende keer de oventemperatuur iets hoger in.

**Bakken op één niveau**

 BAKKEN IN BAKVORMEN				
		 (°C)	 (min)	
Tulband / Brioche	Hetelucht	150 - 160	50 - 70	1
Zandgebak / Vruchtencakes	Hetelucht	140 - 160	70 - 90	1

 BAKKEN IN BAKVORMEN				
		 (°C)	 (min)	
Taartbodem - pasteijs, verwarm de lege oven voor	Hetelucht	150 - 160	20 - 30	2
Taartbodem - zacht cakedeeg	Hetelucht	150 - 170	20 - 25	2
Cheesecake	Boven + onderwarmte	170 - 190	60 - 90	1






 CAKE / GEBAK / BROOD OP BAKPLATEN				
 Verwarm de lege oven voor, tenzij anders aangegeven.				
		 (°C)	 (min)	
Plaatbrood / Margrietje, voorverwarmen is niet nodig	Boven + onderwarmte	170 - 190	30 - 40	3
Kerststollen	Boven + onderwarmte	160 - 180	50 - 70	2
Roggebrood:	Boven + onderwarmte	eerst: 230	20	1
		dan: 160 - 180	30 - 60	
Roomsoes / Eclairs	Boven + onderwarmte	190 - 210	20 - 35	3
Biscuitrol,	Boven + onderwarmte	180 - 200	10 - 20	3
Kruimeltaart, droog, voorverwarmen is niet nodig	Hetelucht	150 - 160	20 - 40	3



CAKE / GEBAK / BROOD OP BAKPLATEN



Verwarm de lege oven voor, tenzij anders aangegeven.





		 (°C)	 (min)	
Beboterde amandeltaart / Suikerkoek	Boven + onderwarmte	190 - 210	20 - 30	3
Vruchtenvlaaien, voorverwarmen is niet nodig	Boven + onderwarmte	180	35 - 55	3
Plaatkoek met delicate garnering (bijvoorbeeld kwark, room, puddingvulling)	Boven + onderwarmte	160 - 180	40 - 60	3








KOEKJES EN BISCUITS



Gebruik de derde rekstand.

		 (°C)	 (min)
Pasteitjes / Schuimtaartmengsel	Hetelucht	150 - 160	15 - 25
Schuimgebakjes	Hetelucht	80 - 100	120 - 150
Bitterkoekjes	Hetelucht	100 - 120	30 - 50
Gistdeegkoekjes	Hetelucht	150 - 160	20 - 40
Bladerdeeggebakjes, verwarm de lege oven voor	Hetelucht	170 - 180	20 - 30
Broodjes, verwarm de lege oven voor	Boven + onderwarmte	190 - 210	10 - 25


Ovenschotels en gegratineerde gerechten





 Gebruik de eerste rekstand.			
		 (°C)	 (min)
Pasta gebakken	Boven + onderwarmte	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Boven + onderwarmte	180 - 200	25 - 40
Groentegratin, verwarm de lege oven voor	Circulatiegrill	170 - 190	15 - 35
Stokbroden met gesmolten kaas	Hetelucht	160 - 170	15 - 30
Melkrijst	Boven + onderwarmte	180 - 200	40 - 60
Visschotels	Boven + onderwarmte	180 - 200	30 - 60
Gevulde groenten	Hetelucht	160 - 170	30 - 60

Bakken op meerdere niveaus

Gebruik de functie: Hetelucht.

Gebruik voor 2 bakplaten de eerste en de vierde rekstand.

 <b>CAKE / GEBAK / BROOD OP BAKPLATEN</b>		
	 (°C)	 (min)
Roomsoes / Eclairs, verwarm de lege oven voor	160 - 180	25 - 45
Droge kruimeltaart	150 - 160	30 - 45

 <b>KOEKJES EN BISCUITS</b>		
	 (°C)	 (min)
Zandkoekjes	150 - 160	20 - 40
Schuimgebakjes	80 - 100	130 - 170
Bitterkoekjes	100 - 120	40 - 80
Gistdeegkoekjes	160 - 170	30 - 60
Bladerdeeggebakjes, verwarm de lege oven voor	170 - 180	30 - 50
Broodjes	180	20 - 30

**Tips voor braden**

Gebruik hittebestendig kookgerei.

Geroosterd mager vlees bedekt (u kunt aluminiumfolie gebruiken).

Rooster grote stukken vlees direct op de bakplaat.

Doe wat water in de bakplaat om te voorkomen dat druipend vet verbrandt.

Draai het braadstuk na 1/2 - 2/3 van de gaartijd.







Rooster vlees en vis in grote stukken (1 kg of meer).







Als niveau 1 wordt aanbevolen, plaatst u het voedsel direct op de bakplaat

Bedruip vleesstukken meerdere malen met hun eigen sap tijdens het roosteren.







**Braden**







Gebruik de eerste rekstand.







 <b>RUNDEVLEES</b>				
			 (°C)	 (min)
Braadpan	1 - 1,5 kg	Boven + onderwarmte	230	120 - 150
Biefstuk of filet, rauw, verwarm de lege oven voor	1 cm dik	Circulatiegrill	190 - 200	5 - 6
Biefstuk of filet, medium, verwarm de lege oven voor	1 cm dik	Circulatiegrill	180 - 190	6 - 8
Biefstuk of filet, gaar, verwarm de lege oven voor	1 cm dik	Circulatiegrill	170 - 180	8 - 10







 <b>VARKENSVLEES</b>				
 Gebruik de functie: Circulatiegrill.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Schouder / Nek / Hamlap	1 - 1,5	150 - 170	90 - 120	















 <b>VARKENSVLEES</b>			
 Gebruik de functie: Circulatiegrill.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Chops / Spare rib	1 - 1,5	170 - 190	30 - 60
Vleesbrood	0,75 - 1	160 - 170	50 - 60
Varkensvlees, gare schenkel	0,75 - 1	150 - 170	90 - 120

 <b>KALFSVLEES</b>			
 Gebruik de functie: Circulatiegrill.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Geroosterd kalfsvlees	1	160 - 180	90 - 120
Kalfsschenkel	1,5 - 2	160 - 180	120 - 150

 <b>LAMSVLEES</b>			
 Gebruik de functie: Circulatiegrill.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Lamspoot / Geroosterd lamsvlees	1 - 1,5	150 - 170	100 - 120
Lamsrugfilet	1 - 1,5	160 - 180	40 - 60

 <b>WILD</b>				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Rug / Hazenpoot, verwarm de lege oven voor	1	Circulatiegrill	180 - 200	35 - 55
Hertenrugfilet	1,5 - 2	Boven + onderwarmte	180 - 200	60 - 90
Reebout, hertenbout	1,5 - 2	Boven + onderwarmte	180 - 200	60 - 90





 <b>GEVOGELTE</b>				
 Gebruik de functie: Circulatiegrill.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Gevogelte, porties	0,2 - 0,25	200 - 220	30 - 50	
Halve kip	0,4 - 0,5	190 - 210	40 - 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	

 <b>VIS</b>				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Hele vis	1 - 1,5	Circulatiegrill	180 - 200	30 - 50






**Brood bakken**







Gebruik de tweede rekstand.

Voorverwarmen wordt niet aanbevolen.

 <b>BROOD</b>		
	 (°C)	 (min)
Witbrood	170 - 190	40 - 60
Baguette	200 - 220	35 - 45
Brioche	180 - 200	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Roggebrood	170 - 190	50 - 70
Volkoren brood	170 - 190	50 - 70
Volkorenbrood	170 - 190	40 - 60
Brood/Broodjes	190 - 210	20 - 35

**Knapperig bakken met Pizza-functie**

 <b>PIZZA</b>		
 Gebruik de eerste rekstand.		
	 (°C)	 (min)
Taarten	180 - 200	40 - 55
Spinazievlaai	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine / Zwitserse vlaai	170 - 190	45 - 55
Appeltaart, bedekt	150 - 170	50 - 60






 PIZZA		
 Warm de lege oven voor het koken voor.		
 Gebruik de tweede rekstand.		
	 (°C)	 (min)
Pizza, dunne korst, gebruik de braadpan	210 - 230	15 - 25
Pizza, dikke korst	180 - 200	20 - 30
Ongedesemd brood	210 - 230	10 - 20
Vlaai bladerdeegbak	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen	210 - 230	15 - 25
Pierogi	180 - 200	15 - 25
Groentetaart	160 - 180	50 - 60

**Grillen**

Verwarm de lege oven voor voordat u gaat koken.

Alleen dunne stukken vlees of vis grillen.

Plaats een pan op de eerste rekstand om vet op te vangen.






 GRILLEN	 (°C)	 (min) 1e kant	 (min) 2e kant	
Runderfilet	230	20-30	20-30	3
Varkenshaas	210-230	30-40	30-40	2
Lamsrugfilet	210-230	25-35	20-25	3

**Lage temperatuur garen**





Met deze functie bereidt u vlees en vis op magere wijze mals. Het is niet van toepassing op: pluimvee, vet geroosterd





varkensvlees, braadpan. Voedselsensor temperatuur mag niet hoger zijn dan 65 °C.

1. Bak het vlees 1 - 2 minuten aan beide zijden aan in een pan op een hoog vuur.
2. Als de derde rekstand wordt aanbevolen, plaats je het voedsel direct op het bakrooster. Plaats een bakplaat/ braadpan op de eerste rekstand om vet op te vangen.  
Als de eerste rekstand wordt aanbevolen, plaats je het voedsel direct op de bakplaat.  
Kook altijd zonder deksel terwijl u deze functie gebruikt.
3. Gebruik: Voedselsensor.
4. Selecteer de functie: Lage temperatuur garen. Je kunt gedurende de eerste 10 minuten de temperatuur instellen tussen de 80 °C en 150 °C. De standaard is 90 °C. Stel de temperatuur in op Voedselsensor.
5. Na 10 minuten verlaagt de oven automatisch de temperatuur tot 80 °C.

 Stel de temperatuur in op 120 °C.			
	 (kg)	 (min)	
Steaks	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Filet of rundvlees	1 - 1.5	90 - 150	3
Biefstuk	1 - 1.5	120 - 150	1
Geroosterd kalfsvlees	1 - 1.5	120 - 150	1

**Bevroren gerechten**

	 (°C)	 (min)	
Pizza, bevroren	200 - 220	15 - 25	2
American pizza, bevroren	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, gekoeld	210 - 230	13 - 25	2
Pizzasnacks, bevroren	180 - 200	15 - 30	2
Frietjes, dun	190 - 210	15 - 25	3
Frietjes, dik	190 - 210	20 - 30	3
Aardappelpartjes / Aardappelkroketjes	190 - 210	20 - 40	3
Rösties	210 - 230	20 - 30	3

	 (°C)	 (min)	
Lasagne / Cannelloni, vers	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni, bevroren	160 - 180	40 - 60	2
Gebakken kaas	170 - 190	20 - 30	3
Kippenvleugels	180 - 200	40 - 50	2

**Inmaken**

Gebruik de functie Onderwarmte.

Gebruik alleen weckpotten van dezelfde afmetingen.

Gebruik geen weckpotten met een draai- of bajonetsluiting en metalen bakken.

Gebruik de eerste rekstand.

Zet niet meer dan zes weckflessen van 1 liter op het bakrooster.



Vul de glazen potten gelijkmatig en sluit ze af met een klem.




De potten mogen elkaar niet aanraken.




Doe ongeveer 1/2 liter water in de bakplaat om voldoende vocht in de oven te geven.




Als de vloeistof in de weckpotten begint te borrelen (na ca. 35 - 60 minuten bij weckpotten van 1 liter), stop de oven of verlaag de temperatuur tot 100 °C (raadpleeg de tabel).




Stel de temperatuur in op 160 - 170 °C.

 <b>ZACHTE VRUCHTEN</b>	 (min) Kooktijd tot het sudderen begint
Aardbeien / Bosbessen / Frambozen / Rijpe kruisbessen	35 - 45

 <b>STEENVRUCHTEN</b>	 (min) Kooktijd tot het sudderen begint	 (min) Door blijven koken op 100 °C
Perziken / Kweeperen / Pruimen	35 - 45	10 - 15

 <b>GROENTEN</b>	 (min) Kooktijd tot het sudderen begint	 (min) Door blijven koken op 100 °C
Wortels	50 - 60	5 - 10
Komkommers	50 - 60	-
Gemengde augurken	50 - 60	5 - 10

 <b>GROENTEN</b>	 (min) Kooktijd tot het sudderen begint	 (min) Door blijven koken op 100 °C
Kohlrabi / Erwten / Asperge	50 - 60	15 - 20

 <b>GROENTEN</b>	 (°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

**Drogen - Hetelucht**



Bedek de bakplaten met vetbestendig papier of bakpapier.

Voor een beter resultaat, stop de oven halverwege de droogtijd, open de deur en laat het een nacht afkoelen om het drogen af te ronden.



Gebruik de derde rekstand voor 1 bakplaat.



Gebruik de eerste en de vierde rekstand voor 2 bakplaten.



Stel de temperatuur in op 60 - 70 °C.



 <b>FRUIT</b>	 (u)
Pruimen	8 - 10
Abrikozen	8 - 10
Appelplakjes	6 - 8
Peren	6 - 9



**Voedselsensor**



 <b>RUNDVLEES</b>	 Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Saignant	Medium	Bien cuit
Biefstuk	45	60	70
Ossenhaas	45	60	70



 <b>RUNDVLEES</b>	 Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Medium	Meer
Vleesbrood	80	83	86

 <b>VARKENSVLEES</b>	 Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Medium	Meer
Ham / Braadstuk	80	84	88
Rugkotelet / Varkenshaas, ge-rookt / Varkenshaas, gepocheerd	75	78	82



 <b>KALFSVLEES</b>	 Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Medium	Meer
Geroosterd kalfsvlees	75	80	85
Kalfsschenkel	85	88	90



 <b>SCHAPENVLEES/LAMSVLEES</b>	 Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Medium	Meer
Schapebout	80	85	88
Rugfilet schapenvlees	75	80	85
Geroosterd lamsvlees / Lamspoot	65	70	75



 <b>WILD</b>	 Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Medium	Meer
Hazenrugfilet / Hertengrugfilet	65	70	75
Hazenpoot / Haas, heel / Herteng-poot	70	75	80



 <b>GEVOGELTE</b>	 Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Medium	Meer
Kip	80	83	86
Eend, hele/halve / Kalkoen, hele/halve	75	80	85
Eendenborst	60	65	70



 VIS (ZALM, FOREL, SNOEK-BAARS)	 Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Medium	Meer
Vis, hele/grote/gestoomde / Vis, hele/grote/geroosterde	60	64	68

 OVENSCHOTELS - VOORGE-KOOKTE GROENTEN	 Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Medium	Meer
Ovenschotel courgette / Ovenschotel broccoli / Ovenschotel venkel	85	88	91

 OVENSCHOTELS - HARTIG	 Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Medium	Meer
Cannelloni / Lasagne / Pasta gebakken	85	88	91

 OVENSCHOTELS - ZOET	 Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Medium	Meer
Ovenschotel witbrood met/zonder fruit / Ovenschotel rijstepap met/zonder fruit / Ovenschotel zoete noedels	80	85	90

## Contents

Hints and tips 50

Subject to change without notice.

## Hints and tips

### Cooking recommendations



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

### Advice for special heating functions of the oven

#### Keep Warm

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

#### Plate Warming

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

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

#### Dough Proving

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

#### Defrost

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

### Full Steam

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

This function allows you to:

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

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




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

### Cooking

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






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

remaining dishes at the appropriate time, as specified in the cooking tables






 Full Steam	
<p>Example: The total time of this cooking session is 40 min. First, put in Boiled potatoes, quartered, after 20 min add Salmon fillets and Broccoli, florets after 30 min.</p>	
	 (min)
Boiled potatoes, quartered	40
Salmon fillets	20
Broccoli, florets	10






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






Use the second shelf position.






 <b>VEGETABLES</b>	
 Full Steam  100 °C	
 (min)	
8 - 10	Broccoli, florets, preheat the empty oven
10	Peeled tomatoes
10 - 15	Spinach, fresh
10 - 15	Courgette, slices
15	Vegetables, blanched
15 - 20	Mushroom, slices
15 - 20	Pepper, strips






 <b>VEGETABLES</b>	
 Full Steam  100 °C	
 (min)	
15 - 25	Broccoli, whole
15 - 25	Asparagus, green
15 - 25	Aubergines
15 - 25	Pumpkin, cubes
15 - 25	Tomatoes
20 - 25	Beans, blanched
20 - 25	Lamb's lettuce, florets
20 - 25	Savoy cabbage
20 - 30	Celery, cubed
20 - 30	Leek, rings
20 - 30	Peas
20 - 30	Snow peas / Kaiser peppers
20 - 30	Sweet potatoes
20 - 30	Fennel
20 - 30	Carrots
25 - 35	Asparagus, white
25 - 35	Brussels sprouts
25 - 35	Cauliflower, florets
25 - 35	Kohlrabi, strips
25 - 35	White haricot beans
30 - 40	Sweet corn on the cob






 <b>VEGETABLES</b>	
 Full Steam  100 °C	
 (min)	
35 - 45	Black salsify
35 - 45	Cauliflower, whole
35 - 45	Green beans
40 - 45	Cabbage white or red, strips
50 - 60	Artichokes
55 - 65	Dried beans, soaked, water / beans ratio 2:1
60 - 90	Sauerkraut
70 - 90	Beetroot






 <b>SIDE DISHES / ACCOMPANIMENTS</b>	
 Full Steam  100 °C	
 (min)	
15 - 20	Couscous, water / couscous ratio 1:1
15 - 25	Tagliatelle, fresh
20 - 25	Semolina pudding, milk / semolina ratio 3.5:1
20 - 30	Lentils, red, water / lentils ratio 1:1
25 - 30	Spaetzle






 <b>SIDE DISHES / ACCOMPANIMENTS</b>	
 Full Steam  100 °C	
 (min)	
25 - 35	Bulgur, water / bulgur ratio 1:1
25 - 35	Yeast dumplings
30 - 35	Fragrant rice, water / rice ratio 1:1
30 - 40	Boiled potatoes, quartered
35 - 45	Bread dumpling
35 - 45	Potato dumplings
35 - 45	Rice, water / rice ratio 1:1, the ratio of water to rice can change according to the type of rice
40 - 50	Polenta, liquid ratio 3:1
40 - 55	Rice pudding, milk / rice ratio 2.5:1
45 - 55	Unpeeled potatoes, medium
55 - 60	Lentils, brown and green, water / lentils ratio 2:1





 <b>FRUIT</b>	
 Full Steam  100 °C	
 (min)	
10 - 15	Apple slices

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

 <b>FISH</b>		
 Full Steam		
 (min)		 (°C)
15 - 20	Thin fish fillet	75 - 80
20 - 25	Prawns, fresh	75 - 85
20 - 30	Mussels	100
20 - 30	Salmon fillets	85
20 - 30	Trout, 0.25 kg	85
30 - 40	Prawns, frozen	75 - 85
40 - 45	Salmon trout, 1 kg	85

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

 <b>MEAT</b>		 Full Steam
 (min)		 (°C)
55 - 65	Cooked ham, 1 kg	100
60 - 70	Chicken, poached, 1 - 1.2 kg	100
70 - 90	Kasseler, poached	90
80 - 90	Veal / Pork loin, 0.8 - 1 kg	90
110 - 120	Tafelspitz	100

 <b>EGGS</b>	
 Full Steam	
 (min)	
10 - 11	Eggs, soft-boiled
12 - 13	Eggs, medium-boiled
18 - 21	Eggs, hard-boiled








**Combining function: Turbo Grilling + Full Steam**

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

1. Set the function: Turbo Grilling to roast meat.
2. Add the prepared vegetables and side dishes.
3. Decrease oven temperature to around 90 °C. You can open the oven door to the first position for approximately 15 minutes.




4. Set the function: Full Steam. Cook all dishes together until they are ready.




Use the first shelf position for meat and the third shelf position for vegetables. Put the meat directly on the baking tray.

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

**Humidity High**




Use the second shelf position.




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

	 (°C)	 (min)
Whole fish, up to 1 kg	90	30 - 40
Dumplings	120 - 130	40 - 50

**Humidity Low**




Use the second shelf position unless specified otherwise.

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

	 (°C)	 (min)
Ready-to-bake baguettes, 40 - 50 g	200	15 - 20
Ready-to-bake baguettes, frozen, 40 - 50 g	200	25 - 35
Meatloaf, raw, 0.5 kg	180	30 - 40
Pasta bake	170 - 190	40 - 50
Lasagne	170 - 180	45 - 55
Bread, 0.5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60
Potato gratin	160 - 170	50 - 60
Chicken, 1 kg	180 - 210	50 - 60
Pork loin, smoked, 0.6 - 1 kg, soak for 2 hours	160 - 180	60 - 70
Roast beef, 1 kg	180 - 200	60 - 90
Duck, 1.5 - 2 kg	180	70 - 90
Roast veal, 1 kg	180	80 - 90
Roast pork, 1 kg	160 - 180	90 - 100
Goose, 3 kg, use the first shelf position	170	130 - 170

**Steam Regenerating**





Use the second shelf position.





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





**Easystem**





**Steam for Steaming**

Use the second shelf position.





 <b>VEGETABLES</b>	
	Set the temperature maximum to 100 °C.
 (min)	
8-10	Broccoli, florets, preheat the empty oven
10	Peeled tomatoes
10-15	Spinach, fresh
10-15	Courgette, slices
15	Vegetables, blanched
15-20	Pepper, strips
15-20	Mushroom, slices
15-25	Aubergines
15-25	Cauliflower, whole
15-25	Broccoli, whole
15-25	Asparagus, green
15-25	Tomatoes





 <b>VEGETABLES</b>	
 Set the temperature maximum to 100 °C.	
 (min)	
15-25	Pumpkin, cubes
20-25	Lamb's lettuce, florets
20-25	Savoy cabbage
20-25	Beans, blanched
20-30	Sweet potatoes
20-30	Peas
20-30	Fennel
20-30	Carrots
20-30	Leek, rings
20-30	Celery, cubed
20-30	Snow peas
25-35	Cauliflower, florets
25-35	Kohlrabi, strips
25-35	Brussels sprouts
25-35	Asparagus, white
25-35	White haricot beans
30-40	Sweet corn on the cob
35-45	Green beans
35-45	Black salsify
40-45	Cabbage white or red, strips
50 - 60	Artichokes
55-65	Dried beans, soaked





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





 <b>SIDE DISHES / ACCOMPANIMENTS</b>	
 Set the temperature maximum to 100 °C.	
 (min)	
15-20	Couscous, water / couscous ratio 1:1
15-25	Tagliatelle, fresh
20-25	Semolina pudding, milk / semolina ratio 3:5:1
20-30	Lentils, red, water / lentils ratio 1:1
25-30	Spaetzle
25-35	Bulgur, water / bulgur ratio 1:1
25-35	Yeast dumplings
30-35	Fragrant rice, water / rice ratio 1:1
30-40	Boiled potatoes, quartered
35-45	Potato dumplings







 <b>SIDE DISHES / ACCOMPANIMENTS</b>	
 Set the temperature maximum to 100 °C.	
 (min)	
35-45	Rice, water / rice ratio 1:1, the ratio of water to rice can change according to the type of rice.
35-45	Bread dumpling
40-50	Polenta, liquid ratio 3:1
40-55	Rice pudding, milk / rice ratio 2.5:1
45-55	Unpeeled potatoes, medium
55-60	Lentils, brown and green, water / lentils ratio 2:1




 <b>FRUIT</b>	
 Set the temperature to 100 °C.	
 (min)	
10-15	Apple slices
10-15	Hot berries
10-20	Chocolate melting
20-25	Fruit compote

 <b>FISH</b>		
 (min)		 (°C)
15-20	Thin fish fillet	75-80
20-25	Prawns, fresh	75-85
20-30	Thick fish fillet	75-85
20-30	Trout, 0.25 kg	75-85
20-30	Mussels	100
30-40	Prawns, frozen	75-85

 <b>MEAT</b>		
 (min)		 (°C)
15-20	Chipolatas	80
20-30	Bavarian veal sausage / White sausage	80
20-30	Vienna sausage	80
25-35	Chicken breast, poached	90
55-65	Cooked ham, 1 kg	100
60-70	Chicken, poached, 1 - 1.2 kg	100
70-90	Kasseler, poached	90
80-90	Veal / Pork loin, 0.8 - 1 kg	90
110-120	Tafelspitz	100




 <b>EGGS</b>		
 (min)		 (°C)
10-11	Eggs, soft-boiled	100
12-13	Eggs, medium-boiled	100
18-21	Eggs, hard-boiled	100
35-45	Custard / Flan	85
40-50	Terrine	85

**Steam for Stewing**




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




**Steam for Gentle Crisping**





 (min)		 (°C)
20 - 40	Fish Gratin	150

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

**Steam for Baking and Roasting**

 (min)		 (°C)
15 - 20	Ready-to-bake baguettes, 0.04 - 0.05 kg	200
15 - 25	Biscuits	155-170
20 - 35	Sweet yeast dough bakeries	170 - 180
25 - 35	Ready-to-bake baguettes, frozen, 0.04 - 0.05 kg	200
25 - 35	Bread rolls	180 - 200
25 - 40	Roasted fish fillet	170 - 180
30 - 40	Meatloaf, uncooked, 0.5 kg	180
30 - 40	Roasted casserole	160

 (min)		 (°C)
30 - 40	Omlette	160-170
30 - 45	Sweet bread	160 - 170
35 - 45	Roasted fish	170 - 180
45 - 60	Various types of bread, 0.5 - 1 kg	180 - 190
45 - 60	Sweet dishes	160 - 180
50 - 60	Chicken, 1 kg	180-210
60 - 70	Loin of pork, smoked, 0.6 - 1 kg	160-180
60 - 90	Roast beef, 1 kg	180-200
70 - 90	Duck, 1.5 - 2 kg	180
80 - 90	Roast veal, 1 kg	180
90 - 100	Roast pork, 1 kg	160-180

 Use the first shelf position.		
 (min)		 (°C)
30-45	Puff Pastry / Savoury cake / Rolls	155 - 180
45-60	Short Crust pastry	155 - 170
130-170	Goose, 3 kg	170





**Baking**

For the first baking, use the lower temperature.

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

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

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







 Use the first shelf position.		
 (min)		 (°C)
15-30	Pizza / Focaccia	190 - 210

**Tips on baking**

Baking results	Possible cause	Remedy
The bottom of the cake is not baked sufficiently.	The shelf position is incorrect.	Put the cake on a lower shelf.

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

**Baking on one level**






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









CAKES / PASTRIES / BREADS ON BAKING TRAYS








Preheat the empty oven unless specified otherwise.

		 (°C)	 (min)	
Plaited bread / Bread Crown, preheating is not needed	Conventional Cooking	170 - 190	30 - 40	3
Christstollen	Conventional Cooking	160 - 180	50 - 70	2
Rye bread:	Conventional Cooking	first: 230	20	1
		then: 160 - 180	30 - 60	
Cream Puffs / Eclairs	Conventional Cooking	190 - 210	20 - 35	3
Swiss Roll,	Conventional Cooking	180 - 200	10 - 20	3
Cake with crumble topping, preheating is not needed	True Fan Cooking	150 - 160	20 - 40	3
Buttered almond cake / Sugar cakes	Conventional Cooking	190 - 210	20 - 30	3
Fruit flans, preheating is not needed	Conventional Cooking	180	35 - 55	3
Yeast cakes with delicate toppings (e.g. quark, cream, custard)	Conventional Cooking	160 - 180	40 - 60	3

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





**Bakes and gratins**





 Use the first shelf position.			
		 (°C)	 (min)
Pasta bake	Conventional Cooking	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Conventional Cooking	180 - 200	25 - 40
Vegetables au gratin, preheat the empty oven	Turbo Grilling	170 - 190	15 - 35
Baguettes with melted cheese	True Fan Cooking	160 - 170	15 - 30
Milk rice	Conventional Cooking	180 - 200	40 - 60
Fish bakes	Conventional Cooking	180 - 200	30 - 60
Stuffed vegetables	True Fan Cooking	160 - 170	30 - 60





**Multilevel Baking**

Use the function: True Fan Cooking.

For 2 trays use the first and fourth shelf position.

 <b>CAKES / PASTRIES / BREADS ON BAKING TRAYS</b>		
	 (°C)	 (min)
Cream Puffs / Eclairs, preheat the empty oven	160 - 180	25 - 45
Dry streusel cake	150 - 160	30 - 45

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

 <b>BISCUITS</b>		
	 (°C)	 (min)
Puff pastries, preheat the empty oven	170 - 180	30 - 50
Rolls	180	20 - 30

**Tips on Roasting**

Use heat-resistant ovenware.

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

Roast large meat joints directly in the tray.

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

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







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







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







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







**Roasting**

Use the first shelf position.







 <b>BEEF</b>				
			 (°C)	 (min)
Pot roast	1 - 1.5 kg	Conventional Cooking	230	120 - 150







 <b>BEEF</b>				
			 (°C)	 (min)
Roast beef or fillet, rare, preheat the empty oven	1 cm thick	Turbo Grilling	190 - 200	5 - 6
Roast beef or fillet, medium, preheat the empty oven	1 cm thick	Turbo Grilling	180 - 190	6 - 8
Roast beef or fillet, well done, preheat the empty oven	1 cm thick	Turbo Grilling	170 - 180	8 - 10







 <b>PORK</b>				
 Use the function: Turbo Grilling.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Shoulder / Neck / Ham joint	1 - 1.5	150 - 170	90 - 120	
Chops / Spare rib	1 - 1.5	170 - 190	30 - 60	
Meatloaf	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Pork knuckle, precooked	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	







 <b>VEAL</b>				
 Use the function: Turbo Grilling.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Roast veal	1	160 - 180	90 - 120	









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

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

 <b>GAME</b>				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Saddle / Hare leg, preheat the empty oven	1	Turbo Grilling	180 - 200	35 - 55
Venison saddle	1.5 - 2	Conventional Cooking	180 - 200	60 - 90
Haunch of venison	1.5 - 2	Conventional Cooking	180 - 200	60 - 90





 <b>POULTRY</b>			
 Use the function: Turbo Grilling.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Poultry, portions	0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50
Chicken, half	0.4 - 0.5	190 - 210	40 - 50
Chicken, poulard	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Duck	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Goose	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Turkey	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Turkey	4 - 6	140 - 160	150 - 240





 <b>FISH</b>				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Whole fish	1 - 1.5	Turbo Grilling	180 - 200	30 - 50

**Bread Baking**






Use the second shelf position.







Preheating is not recommended.

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

 BREAD		
	 (°C)	 (min)
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Rye bread	170 - 190	50 - 70
Wholemeal bread	170 - 190	50 - 70
Whole grain bread	170 - 190	40 - 60
Bread rolls	190 - 210	20 - 35

### Crispy baking with Pizza Function

 PIZZA		
 Use the first shelf position.		
	 (°C)	 (min)
Tarts	180 - 200	40 - 55
Spinach flan	160 - 180	45 - 60
Quiche lorraine / Swiss flan	170 - 190	45 - 55
Apple pie, covered	150 - 170	50 - 60






 PIZZA		
 Preheat the empty oven before cooking.		
 Use the second shelf position.		
	 (°C)	 (min)
Pizza, thin crust, use the deep pan	210 - 230	15 - 25
Pizza, thick crust	180 - 200	20 - 30
Unleavened Bread	210 - 230	10 - 20
Puff pastry flan	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen	210 - 230	15 - 25
Pierogi	180 - 200	15 - 25
Vegetable pie	160 - 180	50 - 60

**Grill**

Preheat the empty oven before cooking.

Grill only thin pieces of meat or fish.

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

 <b>GRILL</b>	 (°C)	 (min) 1st side	 (min) 2nd side	
Beef fillet	230	20 - 30	20 - 30	3
Pork loin	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lamb saddle	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3






**Slow Cooking**

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





sensor temperature should not be higher than 65 °C.





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

2. If third shelf position is recommended put the food directly on the wire shelf. Put a tray/roasting pan on the first shelf position to collect fat. If first shelf position is recommended put the food directly on the tray. Always cook without a lid while using this function.
3. Use: Food sensor.
4. Select the function: Slow Cooking. You can set the temperature between 80 °C and 150 °C for the first 10 minutes. The default is 90 °C. Set the temperature for Food sensor.
5. After 10 minutes, the oven automatically lowers the temperature to 80 °C.

 Set the temperature to 120 °C.			
	 (kg)	 (min)	
Steaks	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Fillet of beef	1 - 1.5	90 - 150	3
Roast beef	1 - 1.5	120 - 150	1
Roast veal	1 - 1.5	120 - 150	1

**Frozen Foods**

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

	 (°C)	 (min)	
Baked cheese	170 - 190	20 - 30	3
Chicken wings	180 - 200	40 - 50	2

**Preserving**

Use the function Bottom Heat.

Use only preserve jars of the same dimensions available on the market.

Do not use jars with twist-off and bayonet type lids or metal tins.

Use the first shelf position.

Put no more than six one-litre preserve jars on the baking tray.



Fill the jars equally and close with a clamp.




The jars cannot touch each other.




Put approximately 1/2 litre of water into the baking tray to give sufficient moisture in the oven.

When the liquid in the jars starts to simmer (after approximately 35 - 60 minutes with one-litre jars), stop the oven or decrease the temperature to 100 °C (see the table).

Set the temperature to 160 - 170 °C.

 <b>SOFT FRUIT</b>	 (min) Cooking time until simmering
Strawberries / Blueberries / Raspberries / Ripe gooseberries	35 - 45

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

 <b>VEGETABLES</b>	 (min) Cooking time until simmering	 (min) Continue to cook at 100 °C
Carrots	50 - 60	5 - 10
Cucumbers	50 - 60	-
Mixed pickles	50 - 60	5 - 10
Kohlrabi / Peas / Asparagus	50 - 60	15 - 20




**Dehydrating - True Fan Cooking**

Cover trays with grease proof paper or baking parchment.



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

For 1 tray use the third shelf position.



For 2 trays use the first and fourth shelf position.



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



Set the temperature to 60 - 70 °C.



 <b>FRUIT</b>	 (h)
Plums	8 - 10
Apricots	8 - 10
Apple slices	6 - 8
Pears	6 - 9



**Food sensor**



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


 <b>BEEF</b>	 Food core temperature (°C)		
	Less	Medium	More
Meatloaf	80	83	86



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



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

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



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



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

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

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



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

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

## Sisältö

Vihjeitä ja neuvoja

74

Oikeus muutoksiin pidätetään.

## Vihjeitä ja neuvoja

### Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia



Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoaajat ovat ainoastaan suuntaa-antavia. Optimaalinen aika ja lämpötila riippuvat reseptistä ja käytettyjen aineiden laadusta ja määrästä. Jos taulukosta ei löydy reseptiisi sopivia asetuksia, voit soveltaa jonkin samantyyppisen paistoksen asetuksia.

### Neuvoja liittyen uunin erikoiskuunnustoimintoihin

#### Lämpimänä pito

Tämä toiminto mahdollistaa ruoan säilyttämisen lämpimänä. Lämpötila säätty automaattisesti arvoon 80 °C.

#### Lautasten lämmitys

Tämä toiminto mahdollistaa lautasten ja astioiden lämmittämisen ennen tarjoilua. Lämpötila säätty automaattisesti arvoon 70 °C.

Aseta lautaset ja astiat tasaisesti päällekkäin uunin ritilälle. Käytä ensimmäistä hyllypaikkaa. Vaihda niiden paikkaa, kun lämmitysajasta on kulunut puolet.

#### Taikinan nostatus

Tämä toiminto mahdollistaa hiivataikinan kohottamisen. Aseta taikina suureen astiaan. Käytä ensimmäistä hyllypaikkaa. Aseta toiminto: Taikinan nostatus ja aika.

### Sulatus

Poista elintarvikkeen pakkaus ja aseta elintarvike lautaselle. Älä peitä elintarviketta, muutoin sulatusaika voi olla pitempi. Käytä ensimmäistä hyllypaikkaa.

### Voimakas höyry

Ole varovainen luukkua avatessasi, kun toiminto on päällä. Höyryä voi vapautua.

Tämän toiminnon avulla voit:

- steriloida astioita (esim. tuttipullot),
- valmistaa erilaisia tuoreita ja pakastettuja ruokia.

#### Sterilointi




Pane puhtaat astiat ylösalaisin ensimmäisessä ritiläasemassa olevan ritilän keskelle.

Täytä lokero maksimitasoon saakka ja aseta toiminta-ajaksi 40 minuuttia.

#### Kypsentäminen






Voit valmistaa, kuumentaa, sulattaa, keittää tai ryöpätä vihanneksia, lihaa, kalaa, pastaa, riisiä, suurimoita ja kananmunia.

Voit valmistaa muutaman ruokalajin sisältävän aterian yhdellä kertaa. Jotta kaikki ruoat valmistuisivat samaan aikaan, aloita pisimmän kypsennysajan vaativasta ruoasta ja lisää sen jälkeen muut ruoat oikeaan aikaan ruoanvalmistustaulukoiden mukaisesti

 Voimakas höyry Esimerkki: Tämä kypsennysaika on yhteensä 40 minuuttia. Aseta Keitetyt perunat, neljään osaan leikatut, 20 minuutin kuluttua lisää Lohifileeja Parsakaali, palasina kuluttua 30 minuutin.	
	 (min)
Keitetyt perunat, neljään osaan leikatut	40
Lohifilee	20
Parsakaali, palasina	10






Käytä suurinta vaadittua vesimäärää valmistaessa useampia ruokia samanaikaisesti.

Käytä toista hyllytasoa.







 <b>VIHANNEKSET</b>	
 Voimakas höyry  100°C	
 (min)	
8 - 10	Parsakaali, palasina, esikuumenna tyhjä uuni
10	Kuoritut tomaatit





 <b>VIHANNEKSET</b>	
 Voimakas höyry  100°C	
 (min)	
10 - 15	Pinaatti, tuore
10 - 15	Kesäkurpitsa, viipaleina
15	Vihannekset, ryöpätyt
15 - 20	Sienet, viipaleina
15 - 20	Paprika, suikaleina
15 - 25	Parsakaali, kokonainen
15 - 25	Parsa, vihreä
15 - 25	Munakoisot
15 - 25	Kurpitsa, kuutioina
15 - 25	Tomaatit
20 - 25	Pavut, ryöpätyt
20 - 25	Vuonankaali
20 - 25	Savojin kaali
20 - 30	Selleri, kuutioina
20 - 30	Purjosipuli, renkaina
20 - 30	Herneet
20 - 30	Pakastetut herneet/Kaiserpippuri
20 - 30	Bataatti
20 - 30	Fenkoli
20 - 30	Porkkanat
25 - 35	Parsa, valkoinen






 <b>VIHANNEKSET</b>	
 Voimakas höyry  100°C	
 (min)	
25 - 35	Ruusukaali
25 - 35	Kukkakaali, palasina
25 - 35	Kyssäkaali, suikaleina
25 - 35	Valkoiset leikkopavut
30 - 40	Maissintähkä
35 - 45	Mustajuur
35 - 45	Kukkakaali, kokonainen
35 - 45	Vihreät pavut
40 - 45	Valko- tai punakaali, suikaleina
50 - 60	Artisokat
55 - 65	Kuivat pavut, liotettuina, vesi-papu-suhde 2:1
60 - 90	Hapankaali
70 - 90	Punajuur






 <b>LISUKKEET</b>	
 Voimakas höyry  100°C	
 (min)	
15 - 20	Couscous, vesi-couscous-suhde 1:1
15 - 25	Tagliatelle, tuore






 <b>LISUKKEET</b>	
 Voimakas höyry  100°C	
 (min)	
20 - 25	Suurimopuuro, maito-suurimot-suhde 3.5:1
20 - 30	Linsit, punaiset, vesi-linssit-suhde 1:1
25 - 30	Spätzle-pasta
25 - 35	Bulgur, vesi/bulgur-suhde 1:1
25 - 35	Hiivamykyt
30 - 35	Tuoksuva riisi, vesi-riisi-suhde 1:1
30 - 40	Keitetyt perunat, neljään osaan leikatut
35 - 45	Leipämykyt
35 - 45	Perunamykyt
35 - 45	Riisi, vesi-riisi-suhde 1:1, veden ja riisin suhde voi vaihdella riisilajikkeen mukaan
40 - 50	Polenta, nestesuhde 3:1
40 - 55	Riisivanukas, maito-riisi-suhde 2,5:1
45 - 55	Kuorimattomat perunat, keskiuuret
55 - 60	Linsit, ruskeat ja vihreät, vesi-inssi-suhde 2:1

 <b>HEDELMÄT</b>		
 Voimakas höyry  100°C		
 (min)		 (°C)
10 - 15	Omenaviipaleet	
10 - 15	Kuumat marjat	
10 - 20	Suklaan sulattaminen	
20 - 25	Hedelmähilloke	

 <b>KALA</b>  Voimakas höyry		
 (min)		 (°C)
15 - 20	Kampelafilee	75 - 80
20 - 25	Katkaravut, tuoreet	75 - 85
20 - 30	Simpukat	100
20 - 30	Lohifilee	85
20 - 30	Taimen, 0,25 kg	85
30 - 40	Katkaravut, pakastetut	75 - 85
40 - 45	Härkänierä, 1 kg	85

 <b>LIHA</b>  Voimakas höyry		
 (min)		 (°C)
15 - 20	Chipolatas	80
20 - 30	Baijerilainen vasikanlihamakkara/Valkoinen makkara	80

 <b>LIHA</b>  Voimakas höyry		
 (min)		 (°C)
20 - 30	Wieniläinen makkara	80
25 - 35	Kananrinta, keitetty	90
55 - 65	Keitetty kinkku, 1 kg	100
60 - 70	Kana, keitetty, 1-1,2 kg	100
70 - 90	Kassler, haudutettu	90
80 - 90	Vasikanliha/Porsaan- kylkipaisti, 0,8-1 kg	90
110 - 120	Tafelspitz	100








 <b>KANANMUNAT</b>		
 Voimakas höyry  100°C		
 (min)		
10 - 11	Kananmunat, pehmeäsi keitetyt	
12 - 13	Kananmunat, keskikovaksi keitetyt	
18 - 21	Kananmunat, kovaksi keitetyt	

**Yhdistelmätoiminto: Tehogrillaus + Voimakas höyry**

Voit yhdistää nämä toiminnot lihan, vihannesten ja lisukkeiden samanaikaista kypsentämistä varten.




1. Aseta toiminto: Tehogrillaus lihan paistamiseen.
2. Lisää vihannekset ja lisukkeet.
3. Jäähdytä uuni noin 90 °C lämpötilaan. Voit avata uuninluukun ensimmäiseen asentoon saakka noin 15 minuutin ajaksi.
4. Aseta toiminto: Voimakas höyry. Kypsennä kaikki ruoat yhdessä, kunnes ne ovat valmiit.




Kypsennä liha ensimmäisellä kannatintasolla ja vihannekset kolmannella kannatintasolla. Aseta liha suoraan leivinpellille.

	 Tehogrillaus Ensimmäinen vaihe: kypsennä liha		 Voimakas höyry Toinen vaihe: lisää vihannekset	
	 (°C)	 (min)	 (°C)	 (min)
Paahtopaisti, 1 kg / Ruusukaali, maissipuuro	180	60 - 70	100	40 - 50
Porsaanpaisti, 1 kg / Perunat / Vihannekset, kastike	180	60 - 70	100	30 - 40
Vasikanpaisti, 1 kg / Riisi / Vihannekset	180	50 - 60	100	30 - 40

**Korkea kosteus**




Käytä toista kannatintasoa.




	 (°C)	 (min)
Vanukas / Piiras pieninä paloina	90	35 - 45
Munat, paistetut	90 - 110	15 - 30
Terriini	90	40 - 50
Kampelafilee	85	15 - 25
Paksu kalafilee	90	25 - 35

	 (°C)	 (min)
Pieni kala, 0,35 kg:n painoon saakka	90	20 - 30
Kokonainen kala, 1 kg:n painoon saakka	90	30 - 40
Mykyt	120 - 130	40 - 50

**Matala kosteus**




Käytä toista kannatintasoa ellei muuta mainita.

	 (°C)	 (min)
Paistovalmiit sämpylät	200	15 - 20
Paistovalmiit patongit, 40 - 50 g	200	15 - 20
Paistovalmiit patongit, pakastetut, 40 - 50 g	200	25 - 35
Lihamureke, raaka, 0,5 kg	180	30 - 40
Makaronilaatikko	170 - 190	40 - 50
Lasagne	170 - 180	45 - 55
Leipä, 0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60
Perunapaistos	160 - 170	50 - 60
Kana, 1 kg	180 - 210	50 - 60
Porsaankyllipaisti, savustettu, 0,6 - 1 kg, liota 2 tuntia	160 - 180	60 - 70
Paahtopaisti, 1 kg	180 - 200	60 - 90
Ankka, 1,5 - 2 kg	180	70 - 90
Vasikanpaisti, 1 kg	180	80 - 90
Porsaanpaisti, 1 kg	160 - 180	90 - 100

	 (°C)	 (min)
Hanhi, 3 kg, käytä ensimmäistä kannatintasoa.	170	130 - 170





**Lämmitys höyryllä**

Käytä toista kannatintasoa.





	 (°C)	 (min)
Yhden lautasen ruoat	110	10 - 15
Pasta	110	10 - 15
Riisi	110	10 - 15
Mykyt	110	15 - 25





**Easystem****Höyrytys**

Käytä toista hyllypaikkaa.





 <b>VIHANNEKSET</b>	
	Aseta lämpötila arvoon 100 °C.
 (min)	
8-10	Parsakaali, palasina, esikuumenna tyhjä uuni
10	Kuoritut tomaatit
10-15	Pinaatti, tuore
10-15	Kesäkurpitsa, viipaleina
15	Vihannekset, ryöpäytyt





 <b>VIHANNEKSET</b>	
 Aseta lämpötila arvoon 100 °C.	
 (min)	
15–20	Paprika, suikaleina
15–20	Sienet, viipaleina
15–25	Munakoisot
15–25	Kukkakaali, kokonainen
15–25	Parsakaali, kokonainen
15–25	Parsa, vihreä
15–25	Tomaatit
15–25	Kurpitsa, kuutioina
20–25	Vuonankaali
20–25	Savojin kaali
20–25	Pavut, ryöpätyt
20–30	Bataatti
20–30	Herneet
20–30	Fenkoli
20–30	Porkkanat
20–30	Purjospuli, renkaina
20–30	Selleri, kuutioina
20–30	Pakastetut herneet
25–35	Kukkakaali, palasina
25–35	Kyssäkaali, suikaleina
25–35	Ruusukaali
25–35	Parsa, valkoinen
25–35	Valkoiset leikkopavut





 <b>VIHANNEKSET</b>	
 Aseta lämpötila arvoon 100 °C.	
 (min)	
30–40	Maissintähkä
35–45	Vihreät pavut
35–45	Mustajuuri
40–45	Valko- tai punakaali, suikaleina
50–60	Artisokat
55–65	Kuivat pavut, liotettuina
60–90	Hapankaali
70–90	Punajuuri





 <b>LISUKKEET</b>	
 Aseta lämpötila arvoon 100 °C.	
 (min)	
15–20	Couscous, vesi-couscous-suhde 1:1
15–25	Tagliatelle, tuore
20–25	Suurimopuuro, maito-suurimot-suhde 3:5:1
20–30	Linssit, punaiset, vesi-linssit-suhde 1:1
25–30	Spätzle-pasta
25–35	Bulgur, vesi/bulgur-suhde 1:1
25–35	Hiivamykyt











 LISUKKEET	
 Aseta lämpötila arvoon 100 °C.	
 (min)	
30–35	Tuoksuva riisi, vesi-riisi-suhde 1:1
30–40	Keitetyt perunat, neljään osaan leikatut
35–45	Perunamykyt
35–45	Riisi, vesi-riisisuhde 1:1, vesi-riisi-suhde 1:1, veden ja riisin suhde voi vaihdella riisilajikkeen mukaan
35–45	Leipämykyt
40–50	Polenta, nestesuhde 3:1
40–55	Riisivanukas, maito-riisi-suhde 2,5:1
45–55	Kuorimattomat perunat, keskiuuret
55–60	Linssit, ruskeat ja vihreät, vesi-inssi-suhde 2:1





 HEDELMÄT	
 Aseta lämpötila arvoon 100 °C.	
 (min)	
10–15	Omenaviipaleet
10–15	Kuumat marjat
10–20	Suklaan sulattaminen

 HEDELMÄT	
 Aseta lämpötila arvoon 100 °C.	
 (min)	
20–25	Hedelmähilloke




 KALA		
 (min)		 (°C)
15–20	Kampelafilee	75–80
20–25	Katkaravut, tuoreet	75–85
20–30	Paksu kalafilee	75–85
20–30	Taimen, 0,25 kg	75–85
20–30	Simpukat	100
30–40	Katkaravut, pakastetut	75–85

 LIHA		
 (min)		 (°C)
15–20	Chipolatas	80
20–30	Baijerilainen vasikanlihamakkara / Valkoinen makkara	80
20–30	Wieniläinen makkara	80




 <b>LIHA</b>		
 (min)		 (°C)
25–35	Kananrinta, keitetty	90
55–65	Keitetty kinkku, 1 kg	100
60 – 70	Kana, keitetty, 1–1,2 kg	100
70–90	Kassler, haudutettu	90
80–90	Vasikanliha / Porsaankytkipais-tti, 0,8–1,0 kg	90
110–120	Tafelspitz	100

 <b>KANANMUNAT</b>		
 (min)		 (°C)
10–11	Kananmunat, pehmeäksi keitettyt	100
12–13	Kananmunat, keskikovaksi keitettyt	100
18–21	Kananmunat, kovaksi keitettyt	100
35–45	Vanukas / Crème Caramel	85
40–50	Terriini	85




**Haudutus höyryllä**




 (min)		 (°C)
15–20	Munat, paistetut	110
20–30	Kokonainen kala, enint. 1 kg	120–130
40–50	Mykyt	120–130
50–60	Haudutettu / Haudutettu kala	130
60–90	Haudutettu / Haudutettu kana	130
100–140	Haudutettu / Haudutettu liha	130

**Ruskistus höyryllä**





 (min)		 (°C)
20–40	Gratinoitu kala	150
35–50	Täytetyt vihannekset	150
35–45	Makaronilaatikko / Vuokaruoka	150
40–50	Lasagne	150
60–70	Perunapaistos	150
75–100	Siankylki	140–150

**Paahtaminen ja leipominen höyryllä**

 (min)		 (°C)
15–20	Paistovalmiit pataongit, 0,04–0,05 kg	200

 (min)		 (°C)
15–25	Pikkuleivät	155–170
20–35	Sokerileipomot	170–180
25–35	Paistovalmiit pa- tongit, pakaste- tut, 0,04–0,05 kg	200
25–35	Sämpylät	180 – 200
25–40	Paistetut kalafi- leet	170–180
30–40	Lihamureke, ei kypsennetty, 0,5 kg	180
30–40	Pataruoka	160
30–40	Munakas	160–170
30–45	Pulla	160–170
35–45	Paistettu kala	170–180
45–60	Eri leipälajit, 0,5– 1 kg	180–190
45–60	Jälkiruoat	160–180
50–60	Kana, 1 kg	180–210
60–70	Porsaanselkä- paisti, savustettu, 0,6–1 kg	160–180
60–90	Paahtopaisti, 1 kg	180–200
70–90	Ankka, 1,5–2 kg	180
80–90	Vasikanpaisti, 1 kg	180

 (min)		 (°C)
90–100	Porsaanpaisti, 1 kg	160–180

 Käytä ensimmäistä hyllypaikkaa.		
 (min)		 (°C)
15–30	Pizza / Focaccia	190–210
30–45	Lehtitaikina / Mausteinen kak- ku / Sämpylät	155–180
45–60	Murotaikina	155–170
130–170	Hanhi, 3 kg	170

### Paistaminen

Käytä alhaisempaa lämpötilaa ensimmäisellä paistokerralla.

Jos paistat useammalla kuin yhdellä kannatintasolla, voit pidentää paistoaikaa 10 – 15 minuuttia.







Eri kannatintasoilla olevat leivonnaiset voivat ruskistua epätasaisesti. Lämpötila-asetusta ei tarvitse muuttaa, jos ruskistuminen on epätasaista. Erot tasaantuvat paistamisen jatkuessa.







Unissa olevat pellit voivat vääntyä paistamisen aikana. Jäähdyessään uunipellit palautuvat kuitenkin alkuperäiseen muotoonsa.








## Leivontavinkkejä








Leivontatulos	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Kakun pohja ei ole riittävän kypsä.	Kannatintaso on virheellinen.	Laita kakku alemmalle kannatintasolle.
Kakku laskeutuu, se on taikinainen tai liian kostea.	Uunin lämpötila on liian korkea.	Käytä seuraavalla kerralla hiukan alhaisempaa lämpötilaa.
	Liian korkea paistolämpötila ja liian lyhyt paistoaika.	Aseta seuraavalla kerralla pidempi paistoaika ja alhaisempi lämpötila.
Kakku on liian kuiva.	Uunin lämpötila on liian matala.	Käytä seuraavalla kerralla hiukan korkeampaa lämpötilaa.
	Liian pitkä paistoaika.	Aseta seuraavalla kerralla lyhyempi paistoaika.
Kakku kypsyy epätasaisesti.	Liian korkea paistolämpötila ja liian lyhyt paistoaika.	Aseta seuraavalla kerralla pidempi paistoaika ja alhaisempi lämpötila.
	Kakkutaikina ei ole jakautunut tasaisesti.	Levitä kakkutaikina seuraavalla kerralla tasaisesti leivinpeltiin.
Kakku ei paistu reseptissä ilmoitetussa paistoaikassa.	Uunin lämpötila on liian matala.	Käytä seuraavalla kerralla hiukan korkeampaa lämpötilaa.







## Paistaminen yhdellä kannatintasolla

 VUOASSA PAISTETUT LEIVONNAISET				
		 (°C)	 (min)	
Maustekakku / Briossi	Kiertoilma	150 - 160	50 - 70	1
Maustekakku / Heddemäkotelo	Kiertoilma	140 - 160	70 - 90	1
Kakkupohja murotaikinasta, esikuumenna tyhjä uuni	Kiertoilma	150 - 160	20 - 30	2






 VUOASSA PAISTETUT LEIVONNAISET				
		 (°C)	 (min)	
Torttupohja vatka- tusta taikinasta	Kiertoilma	150 - 170	20 - 25	2
Juustokakku	Ylä + alalämpö	170 - 190	60 - 90	1

 LEIVINPELLILLÄ PAISTETTAVAT KAKUT / LEIVONNAISET / LEIVÄT				
 Esikuumenna tyhjää uunia ellei muuta mainita.				
		 (°C)	 (min)	
Pullapitko / Pullak- ranssi, esikuumen- nus ei ole tarpeen	Ylä + alalämpö	170 - 190	30 - 40	3
Joulupulla (stollen)	Ylä + alalämpö	160 - 180	50 - 70	2
Ruisleipä:	Ylä + alalämpö	ensin: 230	20	1
		myöhemmin: 160 - 180	30 - 60	
Tuulihatut / Eclair- leivokset	Ylä + alalämpö	190 - 210	20 - 35	3
Kääretorttu,	Ylä + alalämpö	180 - 200	10 - 20	3
Strösselikakku, esi- kuumennus ei ole tarpeen	Kiertoilma	150 - 160	20 - 40	3
Voilla leivottu man- telikakku / Sokeri- kakut	Ylä + alalämpö	190 - 210	20 - 30	3
Hedelmäkakku, esikuumennus ei ole tarpeen	Ylä + alalämpö	180	35 - 55	3

 LEIVINPELLILLÄ PAISTETTAVAT KAKUT / LEIVONNAISET / LEIVÄT				
 Esikuumenna tyhjää uunia ellei muuta mainita.				
		 (°C)	 (min)	
Pellillä paistetut leivonnaiset, arka-laatuinen täyte (esim. rahka, kerma, vanukas)	Ylä + alalämpö	160 - 180	40 - 60	3

 PIKKULEIVÄT				
 Käytä kolmatta kannatintasoa.				
		 (°C)	 (min)	
Murotaikina / Notkeat taikinat	Kiertoilma	150 - 160	15 - 25	
Marengit	Kiertoilma	80 - 100	120 - 150	
Macaron leivos	Kiertoilma	100 - 120	30 - 50	
Hiivataikinasta leivotut pikkuleivät	Kiertoilma	150 - 160	20 - 40	
Lehtitaikina, esikuumenna tyhjä uuni	Kiertoilma	170 - 180	20 - 30	
Sämpylät, esikuumenna tyhjä uuni	Ylä + alalämpö	190 - 210	10 - 25	





## Paistokset ja gratiinit





 Käytä ensimmäistä kannatintasoa.			
		 (°C)	 (min)
Makaronilaatikko	Ylä + alalämpö	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Ylä + alalämpö	180 - 200	25 - 40
Vihannesgratiini, esikuumenna tyhjä uuni	Tehogrillaus	170 - 190	15 - 35
Patongit sulaneella juustolla	Kiertoilma	160 - 170	15 - 30
Riisipuuro	Ylä + alalämpö	180 - 200	40 - 60
Kalalaatikko	Ylä + alalämpö	180 - 200	30 - 60
Täytetyt vihannekset	Kiertoilma	160 - 170	30 - 60

## Paistaminen useilla kannatintasoilla

Valitse toiminto: Kiertoilma.

Käytä kahden leivinpellin kohdalla ensimmäistä ja neljättä kannatintasoa.

 <b>LEIVINPELLILLÄ PAISTETTAVAT KAKUT / LEIVONNAISET / LEIVÄT</b>		
	 (°C)	 (min)
Tuulihatut / Eclair-leivokset, esikuumenna tyhjä uuni	160 - 180	25 - 45
Kuiva streusel-kakku	150 - 160	30 - 45

 <b>PIKKULEIVÄT</b>		
	 (°C)	 (min)
Murotaikinapikkuleivät	150 - 160	20 - 40
Marengit	80 - 100	130 - 170
Macaron leivos	100 - 120	40 - 80
Hiivataikinasta leivotut pikkuleivät	160 - 170	30 - 60
Lehtitaiquina, esikuumenna tyhjä uuni	170 - 180	30 - 50
Sämpylät	180	20 - 30

**Vinkkejä paistamiseen**

Käytä lämmönkestäviä uunivuokia.

Paista vähärasvaista lihaa peitettynä (voit käyttää alumiinifoliota).

Paista suuret lihapalat suoraan leivinpellillä.

Kaada hiukan nestettä paistoastiaan, jotta valuva rasva ei pala.

Käännä paistia, kun paistoajasta on kulunut 1/2 - 2/3.







Paista liha tai kala suurina (vähintään 1 kg:n) palasina.







Jos käytettäväksi suositellaan tasoa ensimmäistä tasoa, aseta ruoka suoraan leivinpellille.

Valele paistien päälle niistä tulevia nesteitä useita kertoja paistamisen aikana.







**Lihan paistaminen**







Käytä ensimmäistä kannatintasoa.







 <b>PAAHTOPAISTI</b>				
			 (°C)	 (min)
Patapaisti	1 - 1,5 kg	Ylä + alalämpö	230	120 - 150
Paahtopaisti tai filee, puolikypsä, esikuumenna tyhjä uuni	paksuus 1 cm	Tehogrillaus	190 - 200	5 - 6
Paahtopaisti tai filee: puolikypsä, esikuumenna tyhjä uuni	paksuus 1 cm	Tehogrillaus	180 - 190	6 - 8
Paahtopaisti tai filee: kypsä, esikuumenna tyhjä uuni	paksuus 1 cm	Tehogrillaus	170 - 180	8 - 10







 <b>PORSAS</b>				
 Valitse toiminto: Tehogrillaus.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Lapa / Niska / Kinkku	1 - 1,5	150 - 170	90 - 120	















 <b>PORSAS</b>			
 Valitse toiminto: Tehogrillaus.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Kyljykset / Siiankylki	1 - 1,5	170 - 190	30 - 60
Lihamureke	0,75 - 1	160 - 170	50 - 60
Porsaan potka, esikyp-sennetty	0,75 - 1	150 - 170	90 - 120

 <b>VASIKKA</b>			
 Valitse toiminto: Tehogrillaus.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Vasikanpaisti	1	160 - 180	90 - 120
Vasikanpotka	1,5 - 2	160 - 180	120 - 150

 <b>LAMMAS</b>			
 Valitse toiminto: Tehogrillaus.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Lampaanreisi / Lammaspai- sti	1 - 1,5	150 - 170	100 - 120
Lampaansatula	1 - 1,5	160 - 180	40 - 60

 <b>RIISTA</b>				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Selkä / Jäniksenkoipi, esikumenna tyhjä uuni	1	Tehogrillaus	180 - 200	35 - 55
Kauriin-/hirsensatula	1,5 - 2	Ylä + alalämpö	180 - 200	60 - 90
Kauriin-/hirvenreisi	1,5 - 2	Ylä + alalämpö	180 - 200	60 - 90





 <b>KANA</b>				
 Valitse toiminto: Tehogrillaus.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Linnunliha, paloina	0,2 - 0,25	200 - 220	30 - 50	
Kana, puolikas	0,4 - 0,5	190 - 210	40 - 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	

 <b>KALA</b>				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Kokonainen kala	1 - 1,5	Tehogrillaus	180 - 200	30 - 50






**Leipä**







Käytä toista kannatintasoa.

Esikumennusta ei suositella.

 LEIPÄ		
	 (°C)	 (min)
Vaalea leipä	170 - 190	40 - 60
Patonki	200 - 220	35 - 45
Briossi	180 - 200	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Ruisleipä	170 - 190	50 - 70
Kokojyväleipä	170 - 190	50 - 70
Täysjyväleipä	170 - 190	40 - 60
Sämpylät	190 - 210	20 - 35

**Rapea pinta, Pizza-toiminto**

 PIZZA		
 Käytä ensimmäistä kannatintasoa.		
	 (°C)	 (min)
Tortut	180 - 200	40 - 55
Pinaattipiiras	160 - 180	45 - 60
Kinkkupiiras / Sveitsiläinen piiras	170 - 190	45 - 55
Rahkaomenakakku	150 - 170	50 - 60






 PIZZA		
 Esikuumenna tyhjää uunia ennen ruokien asettamista uuniin.		
 Käytä toista kannatintasoa.		
	 (°C)	 (min)
Pizza, ohut pohja, käytä uuni-pannua	210 - 230	15 - 25
Pizza, paksu pohja	180 - 200	20 - 30
Pitaleipä/ Rieska	210 - 230	10 - 20
Voitaikinapohjainen piiras	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen	210 - 230	15 - 25
Pierogi	180 - 200	15 - 25
Vihannespiiras	160 - 180	50 - 60

**Grilli**

Esikuumenna tyhjää uunia ennen ruokien asettamista uuniin.

Grillaa vain ohuita liha- tai kalapaloja.

Aseta pannu ensimmäiselle kannatintasolle rasvan keräämiseksi.






 GRILLI	 (°C)	 (min) 1. puoli	 (min) 2. puoli	
Naudanfilee	230	20–30	20–30	3
Porsaankyllipaisti	210–230	30–40	30–40	2
Lampaansatula	210–230	25–35	20–25	3

**Matalalämpö**





Tämä toiminto mahdollistaa vähärasvaisen ja mehukkaan lihan ja kalan valmistamisen. Ei sovi: lintupaistille, rasvaiselle





porsaanpaistille, patapaistille. Paistolämpömittari lämpötila saa olla korkeintaan 65 °C.

1. Paista lihaa pannussa 1 - 2 minuutin ajan kummaltakin puolelta korkealla tehotasolla.
2. Jos käytettäväksi suositellaan kolmatta kannatintasoa, aseta ruoka suoraan paistoritilälle. Aseta leivinpelti/ uunipannu ensimmäiselle kannatintasolle rasvan keräämiseksi. Jos käytettäväksi suositellaan ensimmäistä kannatintasoa, aseta ruoka suoraan pellille. Älä käytä kantta kyseistä toimintoa käytettäessä.
3. Käyttö: Paistolämpömittari.
4. Valitse toiminto: Matalalämpö. Voit asettaa 80–150 °C:n lämpötilan ensimmäisten 10 minuutin ajaksi. Oletusarvo on 90 °C. Aseta lämpötilaksi Paistolämpömittari.
5. 10 minuutin kuluttua uuni laskee lämpötilan automaattisesti arvoon 80 °C.

 Aseta lämpötilaksi 120 °C.			
	 kg	 (min)	
Pihvit	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Naudanfilee	1 - 1.5	90 - 150	3
Paahtopaisti	1 - 1.5	120 - 150	1
Vasikanpaisti	1 - 1.5	120 - 150	1

### Pakasteet

	 (°C)	 (min)	
Pizza, pakaste	200–220	15–25	2
Pizza American, pakaste	190–210	20–25	2
Pizza, kylmä	210–230	13–25	2
Pizzapalat, pakaste	180–200	15–30	2
Ranskalaiset perunat, ohuet	190–210	15–25	3
Ranskalaiset perunat, paksut	190–210	20–30	3
Lohkoperunat / Kroketit	190–210	20–40	3
Röstitperunat	210–230	20–30	3

	 (°C)	 (min)	
Lasagne / Cannelloni, tuore	170–190	35–45	2
Lasagne / Cannelloni, pakaste	160–180	40–60	2
Uunijuusto	170–190	20–30	3
Kanan siipipalat	180–200	40–50	2

**Säilöntä**

Valitse toiminto Alalämpö.

Käytä ainoastaan samankokoisia kaupoista saatavilla olevia säilöntäpurkkeja.

Älä käytä kierrekorkillisia ja pikalukittavia lasipurkkeja tai metallitölkkejä.

Käytä ensimmäistä kannatintasoa.

Aseta leivinpellille korkeintaan kuusi yhden litran säilöntäpurkkia.




Täytä purkit tasaisesti ja sulje tiiviisti.

Purkit eivät saa koskettaa toisiaan.



Kaada noin 1/2 litraa vettä leivinpellille, jotta uunissa on riittävästi kosteutta.

Kun neste alkaa kiehua kevyesti ensimmäisissä purkeissa (litran purkissa noin 35 - 60 minuutin kuluttua), katkaise virta uunista tai alenna lämpötila 100 °C:seen (katso taulukko).

Aseta lämpötila 160 - 170 °C.

 <b>LUUHE-DELMÄT</b>	 (min) Keittoaika kiehumiseen	 (min) Jatka keittä- mistä 100 °C:ssa
Persikat / Kvittenit / Luumut	35 - 45	10 - 15

 <b>VI-HANNEKSET</b>	 (min) Keittoaika kiehumiseen	 (min) Jatka keittä- mistä 100 °C:ssa
Porkkanat	50 - 60	5 - 10
Kurkut	50 - 60	-
Pikkelsi	50 - 60	5 - 10
Kyssäkaali / Herneet / Parsa	50 - 60	15 - 20

 <b>PEHMEÄT MARJAT/HEDELMÄT</b>	 (min) Keittoaika kiehumiseen
Mansikat / Mustikat / Vadelmat / Kypsät karviaiset	35 - 45




**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.



 <b>VIHANNEK- SET</b>	 (°C)	 (tuntia)
Pavut	60–70	6–8
Paprika	60–70	5–6
Keittovihannekset	60–70	5–6
Sienet	50–60	6–8



 <b>VIHANNEK- SET</b>	 (°C)	 (tuntia)
Yrtit	40–50	2–3



Aseta lämpötilaksi 60–70 °C.



 <b>HEDELMÄT</b>	 (tuntia)
Luumut	8–10
Aprikoosit	8–10
Omenaviipaleet	6–8
Päärynät	6–9



**Paistolämpömittari**



 <b>NAUDANLIHA</b>	 Ruoan sisälämpötila (°C)		
	Puoliraaka	Keskitaso	Kypsä
Paahtopaisti	45	60	70
Selkäpaisti	45	60	70



 <b>NAUDANLIHA</b>	 Ruoan sisälämpötila (°C)		
	Vähemmän	Keskitaso	Lisää
Lihamureke	80	83	86



 <b>PORSAS</b>	 Ruoan sisälämpötila (°C)		
	Vähemmän	Keskitaso	Lisää
Kinkku / Paisti	80	84	88
Selän kylkipaisti / Porsaankylkipaisti, savustettu / Porsaankylkipaisti, haudutettu	75	78	82

 VASIKKA	 Ruoan sisälämpötila (°C)		
	Vähemmän	Keskitaso	Lisää
Vasikanpaisti	75	80	85
Vasikanpotka	85	88	90



 LAMMAS	 Ruoan sisälämpötila (°C)		
	Vähemmän	Keskitaso	Lisää
Lampaanreisi	80	85	88
Lampaanselkä	75	80	85
Lammaspaisti / Lampaanreisi	65	70	75



 RIISTA	 Ruoan sisälämpötila (°C)		
	Vähemmän	Keskitaso	Lisää
Jäniksenselkä / Kauriin-/hirsensatula	65	70	75
Jäniksenkoipi / Jänis, kokonainen / Kauriin-/hirsenkoipi	70	75	80



 KANA	 Ruoan sisälämpötila (°C)		
	Vähemmän	Keskitaso	Lisää
Kana	80	83	86
Ankka, kokonainen/puolikas / Kalkkuna, kokonainen/rintapala	75	80	85
Ankka, rintapala	60	65	70

 KALA (LOHI, TAIMEN, KUHA)	 Ruoan sisälämpötila (°C)		
	Vähemmän	Keskitaso	Lisää
Kala, kokonainen/suuri/haudutettu / Kala, kokonainen/suuri/paistettu	60	64	68



 VUOKARUOAT - ESIKEITETYT VIHANNEKSET	 Ruoan sisälämpötila (°C)		
	Vähemmän	Keskitaso	Lisää
Kesäkurpitsavuoka / Parsakaali- vuoka / Fenkolivuoka	85	88	91

 PATA - SUOLAINEN	 Ruoan sisälämpötila (°C)		
	Vähemmän	Keskitaso	Lisää
Cannelloni / Lasagne / Makaroni- laatikko	85	88	91

 PATA - MAKEA	 Ruoan sisälämpötila (°C)		
	Vähemmän	Keskitaso	Lisää
Laatikkoruoka vaaleasta leivästä hedelmillä / ilman hedelmiä / Riisi- puuolaatikko hedelmillä / ilman hedelmiä / Makea nuudeli vuoka	80	85	90

## Table des matières

Conseils et astuces 98

Sous réserve de modifications.

## Conseils et astuces

### Recommandations de cuisson



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

### Conseils pour les modes de cuisson spécifiques du four

#### Maintien au chaud

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

#### Chauffe-plats

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

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

#### Levée de pâte/pain

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

### Décongélation

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

### Vapeur Intense

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

Cette fonction vous permet de :

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

**Stérilisation**




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

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

**Cuisson**

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

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


 Vapeur Intense	
Exemple : la durée totale de cette session de cuisson est de 40 minutes. Commencez par faire cuire les P.d.t. vapeur en quartiers, puis au bout de 20 minutes, ajoutez les Filets de saumon et enfin les Brocolis, fleurs30 minutes après le début de la cuisson.	
	 (min)
P.d.t. vapeur en quartiers	40
Filets de saumon	20
Brocolis, fleurs	10







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






Utilisez le deuxième niveau de la grille.






 <b>LÉGUMES</b>	
 Vapeur Intense	 100°C
 (min)	
8 - 10	Brocolis, fleurs,préchauffer le four à vide
10	Tomates pelées
10 - 15	Épinards frais
10 - 15	Courgette en lamelles
15	Légumes blanchis
15 - 20	Champignon en lamelles
15 - 20	Poivron en lamelles
15 - 25	Brocoli entier
15 - 25	Asperges vertes
15 - 25	Aubergines
15 - 25	Citrouille en cubes
15 - 25	Tomates
20 - 25	Haricots blanchis
20 - 25	Mâche en bouquets
20 - 25	Chou de milan
20 - 30	Céleri en cubes
20 - 30	Poireaux en rondelles
20 - 30	Petits pois
20 - 30	Pois mange-tout/Poivrons Kaiser
20 - 30	Patates douces
20 - 30	Fenouil







 <b>LÉGUMES</b>	
 Vapeur Intense  100°C	
 (min)	
20 - 30	Carottes
25 - 35	Asperges blanches
25 - 35	Choux de Bruxelles
25 - 35	Chou-fleur en bouquets
25 - 35	Chou-rave en lamelles
25 - 35	Haricots blancs
30 - 40	Mais en épi
35 - 45	Salsifis noirs
35 - 45	Chou-fleur entier
35 - 45	Haricots verts
40 - 45	Chou blanc ou rouge en lamelles
50 - 60	Artichauts
55 - 65	Haricots secs trempés, rapport eau/haricots 2:1
60 - 90	Choucroute
70 - 90	Betteraves






 <b>GARNITURES/ACCOMPAGNEMENTS</b>	
 Vapeur Intense  100°C	
 (min)	
15 - 20	Couscous, rapport eau/semoule 1:1
15 - 25	Tagliatelles fraîches
20 - 25	Gâteau de semoule, rapport lait/semoule 3,5:1
20 - 30	Lentilles, rouges, rapport eau/lentilles 1:1
25 - 30	Spätzle
25 - 35	Boullghour, rapport eau/boullghour 1:1
25 - 35	Quenelles salées
30 - 35	Riz parfumé, rapport eau/riz 1:1
30 - 40	P.d.t. vapeur en quartiers
35 - 45	Boulettes de pain
35 - 45	Gnocchis
35 - 45	Riz, rapport eau/riz 1:1, le rapport eau/riz peut changer en fonction du type de riz
40 - 50	Polenta, rapport liquide 3:1
40 - 55	Gâteau de riz, rapport lait/riz 2,5:1
45 - 55	Pommes de terre non épluchées de taille moyenne

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

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

 <b>POISSON</b>  Vapeur Intense		
 (min)		 (°C)
15 - 20		Filets de poisson fins 75 - 80
20 - 25		Crevettes fraîches 75 - 85
20 - 30		Moules 100
20 - 30		Filets de saumon 85
20 - 30		Truite, 0,25 kg 85
30 - 40		Crevettes surgelées 75 - 85
40 - 45		Truite saumonée, 1 kg 85

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








 <b>ŒUFS</b>		
 Vapeur Intense  100°C		
 (min)		
10 - 11		Œufs à la coque
12 - 13		Œufs mollets
18 - 21		Œufs durs

### Combinaison des fonctions : Turbo grill + Vapeur Intense

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




- Réglez la fonction : Turbo grill pour rôtir la viande.
- Ajoutez les légumes préparés et les garnitures.
- Diminuez la température du four à environ 90 °C. Entrouvrez la porte du four à la première position pendant environ 15 minutes.
- Réglez la fonction : Vapeur Intense. Faites tout cuire en même temps jusqu'à ce que les aliments soient prêts.




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




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

### Humidité Élevée

Utilisez le deuxième niveau de la grille.




	 (°C)	 (min)
Crème anglaise / Flan, dans des petits plats	90	35 - 45
Œufs cocotte	90 - 110	15 - 30
Terrines	90	40 - 50




	 (°C)	 (min)
Filets de poisson fins	85	15 - 25
Filets de poisson épais	90	25 - 35
Petit poisson, jusqu'à 0,35 kg	90	20 - 30
Poisson entier, jusqu'à 1 kg	90	30 - 40

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

**Humidité Faible**




Utilisez le deuxième niveau de la grille sauf indication contraire.

	 (°C)	 (min)
Petits pains prêts à cuire	200	15 - 20
Baguettes prêtes à cuire, 40 - 50 g	200	15 - 20
Baguettes prêtes à cuire, surgelées, 40 - 50 g	200	25 - 35
Rôti haché, cru, 0,5 kg	180	30 - 40
Pâtes au four	170 - 190	40 - 50
Lasagnes	170 - 180	45 - 55
Pain, 0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60
Gratin de pommes de terre	160 - 170	50 - 60
Poulet, 1 kg	180 - 210	50 - 60
Filet mignon de porc, fumé, 0,6 - 1 kg, laissez tremper pendant 2 heures	160 - 180	60 - 70

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





**Réhydratation vapeur**

Utilisez le deuxième niveau de la grille.





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





**Easystem****Cuisson 100 % vapeur**

Utilisez le deuxième niveau de la grille.





 <b>LÉGUMES</b>	
	Réglez la température sur 100 °C.
 (min)	
8 à 10	Brocolis, fleurons, préchauffez le four à vide





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





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

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











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

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




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

 <b>VIANDE</b>		
 (min)		 (°C)
15 à 20	Chipolatas	80




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

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




### Vapeur pour braiser et mijoter




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

### Vapeur pour brunir légèrement

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




## Vapeur pour rôtir et pâtisser

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

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



Utilisez le premier niveau de la grille.

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

## Cuisson

Pour la première cuisson, utilisez la température inférieure.

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







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








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

### Conseils de cuisson

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

## Cuisson sur un seul niveau

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






 GÂTEAUX / PÂTISSERIES / PAINS SUR DES PLATEAUX DE CUISSON				
 Faites préchauffer votre four vide, sauf indication contraire.				
		 (°C)	 (min)	
Pain tressé / Couronne de pain, le préchauffage n'est pas nécessaire	Chauffage Haut/Bas	170 - 190	30 - 40	3
Brioche de Noël	Chauffage Haut/Bas	160 - 180	50 - 70	2
Pain de seigle:	Chauffage Haut/Bas	d'abord : 230	20	1
		puis : 160 - 180	30 - 60	
Choux à la crème / Éclairs	Chauffage Haut/Bas	190 - 210	20 - 35	3



## GÂTEAUX / PÂTISSERIES / PAINS SUR DES PLATEAUX DE CUISSON



Faites préchauffer votre four vide, sauf indication contraire.





		 (°C)	 (min)	
Gâteau Roulé,	Chauffage Haut/Bas	180 - 200	10 - 20	3
Gâteau avec garniture à base de crumble, le préchauffage n'est pas nécessaire	Chaleur tournante	150 - 160	20 - 40	3
Gâteau aux amandes beurré / Gâteaux au sucre	Chauffage Haut/Bas	190 - 210	20 - 30	3
Tartes aux fruits, le préchauffage n'est pas nécessaire	Chauffage Haut/Bas	180	35 - 55	3
Gâteaux à base de levure avec garnitures délicates (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise)	Chauffage Haut/Bas	160 - 180	40 - 60	3









## BISCUITS/GÂTEAUX SECS








Utilisez le troisième niveau de la grille.

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

 BISCUITS/GÂTEAUX SECS			
 Utilisez le troisième niveau de la grille.			
		 (°C)	 (min)
Meringues	Chaleur tournante	100 - 120	30 - 50
Biscuits à pâte levée	Chaleur tournante	150 - 160	20 - 40
Pâte feuilletée, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	170 - 180	20 - 30
Petits pains, préchauffer le four à vide	Chauffage Haut/Bas	190 - 210	10 - 25





### Gratins





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





### Cuisson sur plusieurs niveaux

Utilisez la fonction : Chaleur tournante.

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

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

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

 <b>BISCUITS/GÂTEAUX SECS</b>		
	 (°C)	 (min)
Petits pains	180	20 - 30

### Conseils de rôtissage

Utilisez des plats résistant à la chaleur.

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

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

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

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







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

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







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







### Rôtissage







Utilisez le premier niveau de la grille.







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















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







 <b>PORC</b>				
 Utilisez la fonction : Turbo gril.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Épaule / Cou / Noix de jambon	1 - 1.5	150 - 170	90 - 120	
Côtelettes / Travers de porc	1 - 1.5	170 - 190	30 - 60	
Rôti haché	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Jarret de porc, précuit	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	

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

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

 <b>GIBIER</b>				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Râble / Cuisse de lièvre, préchauffer le four à vide	1	Turbo gril	180 - 200	35 - 55
Râble de cerf	1.5 - 2	Chauffage Haut/Bas	180 - 200	60 - 90
Cuissot de chevreuil	1.5 - 2	Chauffage Haut/Bas	180 - 200	60 - 90





 VOLAILLE			
 Utilisez la fonction : Turbo grill.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Volaille, portions	0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50
Poulet, moitié	0.4 - 0.5	190 - 210	40 - 50
Poulet, poularde	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Canard	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Oie	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Dinde	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Dinde	4 - 6	140 - 160	150 - 240





 POISSON				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Poisson entier	1 - 1.5	Turbo grill	180 - 200	30 - 50

**Cuisson du pain**






Utilisez le deuxième niveau de la grille.







Le préchauffage n'est pas recommandé.

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

 PAIN		
	 (°C)	 (min)
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Pain de seigle	170 - 190	50 - 70
Pain complet	170 - 190	50 - 70
Pain de grains entiers	170 - 190	40 - 60
Pain & Petits pains	190 - 210	20 - 35

### Cuisson croustillante avec la fonction Fonction Pizza

 PIZZA		
 Utilisez le premier niveau de la grille.		
	 (°C)	 (min)
Tartes	180 - 200	40 - 55
Flan d'épinards	160 - 180	45 - 60
Quiche lorraine / Flan suisse	170 - 190	45 - 55
Tarte aux pommes, couverte	150 - 170	50 - 60






 PIZZA		
 Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide.		
 Utilisez le deuxième niveau de la grille.		
	 (°C)	 (min)
Pizza, croûte fine, utilisez un plat à rôtir	210 - 230	15 - 25
Pizza, croûte épaisse	180 - 200	20 - 30
Pain sans levain	210 - 230	10 - 20
Flan de pâte feuilletée	160 - 180	45 - 55
Tarte flambée	210 - 230	15 - 25
Raviolis russes	180 - 200	15 - 25
Tarte aux légumes	160 - 180	50 - 60

### Gril

Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide.

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

Placez un plat au premier niveau pour récupérer les graisses.






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

### Cuisson basse température





Cette fonction permet de cuire des morceaux de viande tendres et maigres





ainsi que du poisson. Elle n'est pas adaptée à : la volaille, au rôti de porc gras, bœuf braisé. Sonde de cuisson la température ne doit pas dépasser 65 °C.

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

 Réglez la température sur 120 °C.			
	 (kg)	 (min)	
Steaks	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Filet de bœuf	1 - 1.5	90 - 150	3
Rôti de bœuf	1 - 1.5	120 - 150	1
Rôti de veau	1 - 1.5	120 - 150	1

### Plats Surgelés

	 (°C)	 (min)	
Pizza, surgelée	200 - 220	15 - 25	2
Pizza américaine, surgelée	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, froide	210 - 230	13 - 25	2
Parts de pizza surgelées	180 - 200	15 - 30	2
Frites, fines	190 - 210	15 - 25	3
Frites, épaisses	190 - 210	20 - 30	3
Pommes quartiers / Croquettes	190 - 210	20 - 40	3
Rösti	210 - 230	20 - 30	3

	 (°C)	 (min)	
Lasagnes / Cannelloni, frais	170 - 190	35 - 45	2
Lasagnes / Cannelloni, surgelés	160 - 180	40 - 60	2
Fromage cuit au four	170 - 190	20 - 30	3
Ailes de poulet	180 - 200	40 - 50	2

### Stérilisation

Utilisez la fonction Chauffage inférieur.

Utilisez toujours des bocaux à stériliser de dimensions identiques, disponibles dans le commerce.

N'utilisez pas de bocaux à couvercles à visser ou à baïonnette, ni de boîtes métalliques.

Utilisez le premier niveau de la grille.

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



Remplissez les bocaux au même niveau et enclenchez le système de fermeture.




Les bocaux ne doivent pas se toucher.




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

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

Réglez la température sur 160 - 170 °C.

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

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

 <b>LÉGUMES</b>	 (min) Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir	 (min) Continuez la cuisson à 100 °C
Carottes	50 - 60	5 - 10
Concombres	50 - 60	-
Conserves au vinaigre	50 - 60	5 - 10
Chou-rave / Petits pois / Asperges	50 - 60	15 - 20



**Déshydratation - Chaleur tournante**



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

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




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

**Sonde de cuisson**



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

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



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



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



Réglez la température sur 60 - 70 °C.



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







 <b>PORC</b>	 Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Jambon / Rôti	80	84	88
Côtelette de rable / Filet mignon de porc, fumé / Filet mignon de porc, poché	75	78	82



 <b>VEAU</b>	 Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Rôti de veau	75	80	85
Jarret de veau	85	88	90



 <b>MOUTON / AGNEAU</b>	 Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Gigot de mouton	80	85	88
Rable de mouton	75	80	85
Rôti d'agneau / Gigot d'agneau	65	70	75



 <b>GIBIER</b>	 Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Rable de lièvre / Rable de cerf	65	70	75
Cuisse de lièvre / Lièvre, entier / Gigot de cerf	70	75	80

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

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

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

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

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

## Inhaltsverzeichnis

Tipps und Hinweise

123

Änderungen vorbehalten.

## Tipps und Hinweise

### Garempfehlungen



Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie hängen von den Rezepten sowie der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten ab.  
Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichem Rezept.

### Anmerkungen zu besonderen Ofenfunktionen

#### Warmhalten

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

#### Teller wärmen

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

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

#### Gärstufe

Mit dieser Funktion können Sie Hefeteig gehen lassen. Legen Sie den Teig in eine große Schüssel. Nutzen Sie die erste Einschubebene. Stellen Sie die Funktion Gärstufe und die Gardauer ein.

#### Auftauen

Nehmen Sie die Lebensmittel aus der Verpackung und legen Sie sie auf einen Teller. Bedecken Sie die Speise nicht, da dies die Auftauzeit verlängern kann. Nutzen Sie die erste Einschubebene.

#### Dampfgaren

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

Mit dieser Funktion kannst du:

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

#### Entkeimung




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

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

Kochen

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

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

 <b>Dampfgaren</b> Beispiel: Die gesamte Zubereitungszeit beträgt 40 Min. Zuerst Salzkartoffeln, geviertelt hinzugeben, nach 20 Min. Lachsfilets und nach 30 Min. Broccoli, Röschen hinzufügen.	
	 (Min.)
Salzkartoffeln, geviertelt	40
Lachsfilets	20
Broccoli, Röschen	10






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






Verwenden Sie die zweite Einschubebene.






 <b>GEMÜSE</b>	
 Dampfgaren  100°C	
 (Min.)	
8 - 10	Broccoli, Röschen, Heizen Sie den leeren Backofen vor
10	Geschälte Tomaten
10 - 15	Spinat, frisch
10 - 15	Zucchini in Scheiben
15	Gemüse, blanchiert
15 - 20	Pilze, in Scheiben geschnitten
15 - 20	Paprika in Streifen
15 - 25	Broccoli, ganz
15 - 25	Spargel, grün
15 - 25	Auberginen
15 - 25	Kürbis, in Würfel geschnitten
15 - 25	Tomaten
20 - 25	Bohnen, blanchiert
20 - 25	Feldsalatröschen
20 - 25	Wirsing
20 - 30	Stangensellerie, gewürfelt
20 - 30	Lauch, in Ringen
20 - 30	Erbsen
20 - 30	Zuckerschoten/Kaiserpaprika
20 - 30	Süßkartoffeln






 <b>GEMÜSE</b>	
 Dampfzugen 100°C	
 (Min.)	
20 - 30	Fenchel
20 - 30	Karotten
25 - 35	Spargel, weiß
25 - 35	Rosenkohl
25 - 35	Blumenkohlröschen
25 - 35	Kohlrabi, in Streifen
25 - 35	Bohnen, weiß
30 - 40	Zuckermalskolben
35 - 45	Schwarzwurzel
35 - 45	Blumenkohl, ganz
35 - 45	Bohnen, grün
40 - 45	Weiß- oder Rotkohl, in Streifen
50 - 60	Artischocken
55 - 65	Getrocknete Bohnen, eingeweicht, Verhältnis Wasser/Bohnen 2:1
60 - 90	Sauerkraut
70 - 90	Rote Bete






 <b>BEILAGEN</b>	
 Dampfzugen 100°C	
 (Min.)	
15 - 20	Couscous, Verhältnis Wasser/Couscous 1:1
15 - 25	Tagliatelle, frisch
20 - 25	Grießbrei, Verhältnis Milch/Grieß 3,5:1
20 - 30	Linsen, rot, Verhältnis Wasser/Linsen 1:1
25 - 30	Spätzle
25 - 35	Bulgur, Verhältnis Wasser/Bulgur 1:1
25 - 35	Hefeknödel
30 - 35	Duftreis, Verhältnis Wasser/Reis 1:1
30 - 40	Salzkartoffeln, geviertelt
35 - 45	Semmelknödel
35 - 45	Kartoffelknödel
35 - 45	Reis, Verhältnis Wasser/Reis 1:1, das Verhältnis Wasser zu Reis kann je nach Reistyp variieren.
40 - 50	Polenta, Flüssigkeitsverhältnis 3:1
40 - 55	Milchreis, Verhältnis Milch/Reis 2,5:1
45 - 55	Ungeschälte Kartoffeln, medium

 <b>BEILAGEN</b>	
 Dampf-garen  100°C	
 (Min.)	
55 - 60	Linsen, braun und grün, Ver- hältnis Wasser/Linsen 2:1

 <b>OBST</b>	
 Dampf-garen  100°C	
 (Min.)	
10 - 15	Apfelscheiben
10 - 15	Heiße Beeren
10 - 20	Schokolade schmelzen
20 - 25	Obstkompott

 <b>FISCH</b>  Dampf-garen		
 (Min.)		 (°C)
15 - 20	Dünnes Fischfilet	75 - 80
20 - 25	Garnelen, frisch	75 - 85
20 - 30	Muscheln	100
20 - 30	Lachsfilets	85
20 - 30	Forelle, 0,25 kg	85
30 - 40	Garnelen, gefroren	75 - 85
40 - 45	Lachsforelle, 1 kg	85

 <b>FLEISCH</b>  Dampf-garen		
 (Min.)		 (°C)
15 - 20	Chipolatas	80
20 - 30	Bayerische Weiß- wurst/Weißwurst	80
20 - 30	Wiener Wurst	80
25 - 35	Hähnchenbrust, po- chiert	90
55 - 65	Gekochter Schinken, 1 kg	100
60 - 70	Hähnchen, pochiert, 1 bis 1,2 kg	100
70 - 90	Kasseler, pochiert	90
80 - 90	Kalb/Schweinelende, 0,8 bis 1 kg	90
110 - 120	Tafelspitz	100

 <b>EIER</b>		
 Dampf-garen  100°C		
 (Min.)		
10 - 11		Eier, weich
12 - 13		Eier, mittel
18 - 21		Eier, hart








**Kombi-Funktion: Heißluftgrillen + Dampfgaren**

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

1. Stellen Sie folgende Funktion ein: Heißluftgrillen um Fleisch zu braten.
2. Geben Sie das vorbereitete Gemüse und die Beilagen hinzu.




3. Verringern Sie die Ofentemperatur auf etwa 90 °C. Sie können die Backofentür für ungefähr 15 Minuten bis zur ersten Position öffnen.
4. Stellen Sie folgende Funktion ein: Dampfgaren. Garen Sie alle Speisen zusammen, bis sie gar sind.




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




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

**Feuchtigkeit, hoch**

Verwenden Sie die zweite Regalposition.




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




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

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

**Feuchtigkeit, niedrig**




Verwenden Sie die zweite Regalposition, außer bei anderweitiger Angabe.

	 (°C)	 (Min.)
Aufbackbrötchen	200	15-20
Backfertige Baguettes, 40-50 g	200	15-20
Backfertige Baguettes, gefroren, 40-50 g	200	25-35
Hackbraten, roh, 0,5 kg	180	30-40
Nudelauflauf	170-190	40-50
Lasagne, frisch	170-180	45-55
Brot, 0,5-1 kg	180-190	45-60
Kartoffelgratin	160-170	50-60
Hähnchen, 1 kg	180-210	50-60
Schweinelende, geräuchert, 0,6-1 kg, für 2 Stunden einweichen	160-180	60-70
Roastbeef, 1 kg	180-200	60-90

	 (°C)	 (Min.)
Ente, 1,5-2 kg	180	70-90
Kalbsbraten, 1 kg	180	80-90
Schweinebraten, 1 kg	160-180	90-100
Gans, 3 kg, verwenden Sie die erste Regalposition.	170	130-170

**Regenerieren**





Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

	 (°C)	 (Min.)
Tellergericht	110	10 - 15
Nudeln	110	10 - 15
Reis	110	10 - 15
Knödel	110	15 - 25

**Easystem**

**Dampfgaren**





Verwenden Sie die zweite Einschubebene.

 <b>GEMÜSE</b>	
	Stellen Sie die maximale Temperatur auf 100 °C ein.
 (Min.)	
8-10	Broccoli, Röschen, den leeren Ofen vorheizen.
10	Geschälte Tomaten











 <b>GEMÜSE</b>	
 Stellen Sie die maximale Temperatur auf 100 °C ein.	
 (Min.)	
10–15	Spinat, frisch
10–15	Zucchini in Scheiben
15	Gemüse, blanchiert
15–20	Paprika in Streifen
15–20	Pilze, in Scheiben geschnitten
15–25	Auberginen
15–25	Blumenkohl, ganz
15–25	Broccoli, ganz
15–25	Spargel, grün
15–25	Tomaten
15–25	Kürbis, in Würfel geschnitten
20–25	Feldsalatröschen
20–25	Wirsing
20–25	Bohnen, blanchiert
20–30	Süßkartoffeln
20–30	Erbsen
20–30	Fenchel
20–30	Karotten
20–30	Lauch, in Ringen
20–30	Stangensellerie, gewürfelt
20–30	Zuckerschoten





 <b>GEMÜSE</b>	
 Stellen Sie die maximale Temperatur auf 100 °C ein.	
 (Min.)	
25–35	Blumenkohlröschen
25–35	Kohlrabi, in Streifen
25–35	Rosenkohl
25–35	Spargel, weiß
25–35	Bohnen, weiß
30–40	Zuckermaiskolben
35–45	Bohnen, grün
35–45	Schwarzwurzel
40–45	Weiß- oder Rotkohl, in Streifen
50–60	Artischocken
55–65	Getrocknete Bohnen, eingeweicht
60–90	Sauerkraut
70–90	Rote Bete




 <b>BEILAGEN</b>	
 Stellen Sie die maximale Temperatur auf 100 °C ein.	
 (Min.)	
15–20	Couscous, Wasser-Couscous-Verhältnis 1:1
15–25	Tagliatelle, frisch





 <b>BEILAGEN</b>	
 Stellen Sie die maximale Temperatur auf 100 °C ein.	
 (Min.)	
20–25	Grießbrei, Verhältnis Milch-Grieß 3:5:1
20–30	Linsen, rot, Verhältnis Wasser-Linsen 1:1
25–30	Spätzle
25–35	Bulgur, Wasser-Bulgur-Verhältnis 1:1
25–35	Hefeknödel
30–35	Duftreis, Verhältnis Wasser-Reis 1:1
30–40	Salzkartoffeln, geviertelt
35–45	Kartoffelknödel
35–45	Reis, Verhältnis Wasser/Reis 1:1, das Wasser-Reis-Verhältnis kann je nach Reistyp variieren.
35–45	Semmelknödel
40–50	Polenta, Flüssigkeitsverhältnis 3:1
40–55	Milchreis, Verhältnis Milch-Reis 2,5:1
45–55	Ungeschälte Kartoffeln, medium
55–60	Linsen, braun und grün, Verhältnis Wasser-Linsen 2:1

 <b>OBST</b>	
 Stellen Sie die Temperatur auf 100 °C ein.	
 (Min.)	
10–15	Apfelscheiben
10–15	Heiße Beeren
10–20	Schokolade schmelzen
20–25	Obstkompott

 <b>FISCH</b>		
 (Min.)		 (°C)
15–20	Dünnes Fischfilet	75–80
20–25	Garnelen, frisch	75–85
20–30	Dickes Fischfilet	75–85
20–30	Forelle, 0,25 kg	75–85
20–30	Muscheln	100
30–40	Garnelen, gefroren	75–85




 <b>FLEISCH</b>		
 (Min.)		 (°C)
15–20	Chipolatas	80
20–30	Bayerische Weißwurst / Weißwurst	80

 <b>FLEISCH</b>		
 (Min.)		 (°C)
20–30	Wiener Wurst	80
25–35	Hähnchenbrust, pochiert	90
55–65	Gekochter Schinken, 1 kg	100
60–70	Hähnchen, pochiert, 1-1,2 kg	100
70–90	Kasseler, pochiert	90
80–90	Kalb / Schweinelenende, 0,8-1 kg	90
110–120	Tafelspitz	100




 <b>EIER</b>		
 (Min.)		 (°C)
10–11	Eier, weich	100
12–13	Eier, mittel	100
18–21	Eier, hart	100
35–45	Pudding / Flan	85
40–50	Terrine	85

**Dampf zum Schmoren**




 (Min.)		 (°C)
15–20	Gebackene Eier	110




 (Min.)		 (°C)
20–30	Fisch, ganz, bis zu 1 kg	120–130
40–50	Knödel	120–130
50–60	Gedünstet / Geschmorter Fisch	130
60–90	Gedünstet / Geschmortes Hähnchen	130
100–140	Gedünstet / Schmorbraten	130

**Dampf zum sanften Überbacken**





 (Min.)		 (°C)
20–40	Fischauflauf	150
35–50	Gefülltes Gemüse	150
35–45	Nudelauflauf / Aufläufe	150
40–50	Lasagne, frisch	150
60–70	Kartoffelgratin	150
75–100	Rippchen	140–150

**Dampf zum knusprig Backen und Braten**

 (Min.)		 (°C)
15–20	Backfertige Baguettes, 0,04–0,05 kg	200

 (Min.)		 (°C)
15–25	Biscuits	155–170
20–35	Backwaren aus süßem Hefeteig	170–180
25–35	Backfertige Baguettes, gefroren, 0,04–0,05 kg	200
25–35	Brötchen	180–200
25–40	Gebratenes Fischfilet	170–180
30–40	Hackbraten, ungekocht, 0,5 kg	180
30–40	Gebratener Auflauf	160
30–40	Omelett	160–170
30–45	Süßes Brot	160–170
35–45	Gebratener Fisch	170–180
45–60	Verschiedene Brote, 0,5–1 kg	180–190
45–60	Süßspeisen	160–180
50–60	Hähnchen, 1 kg	180–210
60–70	Kassler, 0,6–1 kg	160–180
60–90	Roastbeef, 1 kg	180–200
70–90	Ente, 1,5–2 kg	180
80–90	Kalbsbraten, 1 kg	180

 (Min.)		 (°C)
90–100	Schweinebraten, 1 kg	160–180

 Verwenden Sie die erste Einschubebene.		
 (Min.)		 (°C)
15–30	Pizza / Focaccia	190–210
30–45	Blätterteiggebäck / Pikante Kuchen / Brötchen	155–180
45–60	Mürbeteig	155–170
130–170	Gans, 3 kg	170

**Backen**

Nutzen Sie, wenn Sie zum ersten Mal backen, die niedrigere Temperatur.

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







Höhenunterschiede bei Kuchen und Gebäck können zu unterschiedlicher Bräunung führen. Im Fall einer unterschiedlichen Bräunung ist es nicht notwendig die Temperatur zu ändern. Die Unterschiede gleichen sich während des Backens aus.








Die Backbleche im Ofen können sich beim Backen verformen. Nachdem die Backbleche abgekühlt sind, hebt sich die Verformung wieder auf.

**Backtipps**

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

Backen auf einer Ebene

 BACKEN IN DOSEN				
		 (°C)	 (Min.)	
Gugelhupf / Bri- oche	Heißluft	150-160	50-70	1
Sandkuchen / Früchtekuchen	Heißluft	140-160	70-90	1
Tortenboden aus Mürbeteig, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heißluft	150-160	20-30	2
Tortenboden aus Rührteig	Heißluft	150-170	20-25	2
Käsekuchen	Ober-/Unterhitze	170-190	60-90	1






 KUCHEN / GEBÄCK / BROT AUF DEM BACKBLECH				
 Heizen Sie den leeren Backofen vor, außer bei anderweitiger Angabe.				
		 (°C)	 (Min.)	
Hefezopf / Hefe- kranz, Aufheizen ist nicht erforderlich	Ober-/Unterhit- ze	170-190	30-40	3
Christstollen	Ober-/Unterhit- ze	160-180	50-70	2
Roggenbrot:	Ober-/Unterhit- ze	zuerst: 230	20	1
		danach: 160-180	30-60	
Windbeutel / Blät- terteig	Ober-/Unterhit- ze	190-210	20-35	3



## KUCHEN / GEBÄCK / BROT AUF DEM BACKBLECH



Heizen Sie den leeren Backofen vor, außer bei anderweitiger Angabe.





		 (°C)	 (Min.)	
Biskuitrolle,	Ober-/Unterhitze	180-200	10-20	3
Streuselkuchen, Aufheizen ist nicht erforderlich	Heißluft	150-160	20-40	3
Mandelkuchen mit Butter / Zuckerkuchen	Ober-/Unterhitze	190-210	20-30	3
Obstkuchen, Aufheizen ist nicht erforderlich	Ober-/Unterhitze	180	35-55	3
Hefekuchen mit delikatem Belag (z. B. Quark, Sahne, Pudding)	Ober-/Unterhitze	160-180	40-60	3









## KEKSE








Verwenden Sie die dritte Regalposition.

		 (°C)	 (Min.)
Mürbeteig / Biskuitteig	Heißluft	150-160	15-25
Baiser	Heißluft	80-100	120-150
Makronen	Heißluft	100-120	30-50
Hefeteigplätzchen	Heißluft	150-160	20-40

 KEKSE			
 Verwenden Sie die dritte Regalposition.			
		 (°C)	 (Min.)
Blätterteiggebäck, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heißluft	170-180	20-30
Brötchen, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Ober-/Unterhitze	190-210	10-25

**Aufläufe und Gratins**





 Verwenden Sie die erste Regalposition.			
		 (°C)	 (Min.)
Nudelaufwurf	Ober-/Unterhitze	180-200	45-60
Lasagne, frisch	Ober-/Unterhitze	180-200	25-40
Gemüse, überbacken, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heißluftgrillen	170-190	15-35
Baguettes mit geschmolzenem Käse	Heißluft	160-170	15-30
Milchreis	Ober-/Unterhitze	180-200	40-60
Fischaufäufe	Ober-/Unterhitze	180-200	30-60
Gefülltes Gemüse	Heißluft	160-170	30-60





**Backen auf mehreren Ebenen**





Verwenden Sie die Funktion: Heißluft.

Für 2 Bleche verwenden Sie die erste und vierte Einschubebene.



 <b>KUCHEN / GEBÄCK / BROT AUF BACKBLECHEN</b>		
	 (°C)	 (Min.)
Windbeutel / Blätterteig, Heizen Sie den leeren Backofen vor	160 - 180	25 - 45
Streuselkuchen trocknen	150 - 160	30 - 45

 <b>PLÄTZCHEN</b>		
	 (°C)	 (Min.)
Mürbeteigplätzchen	150 - 160	20 - 40
Baiser	80 - 100	130 - 170
Makronen	100 - 120	40 - 80
Hefeteigplätzchen	160 - 170	30 - 60
Blätterteiggebäck, Heizen Sie den leeren Backofen vor	170 - 180	30 - 50

 <b>PLÄTZCHEN</b>		
	 (°C)	 (Min.)
Brötchen	180	20 - 30

**Tipps zum Braten**

Verwenden Sie hitzefestes Geschirr.

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

Große Fleischstücke direkt auf dem Backblech braten.

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

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







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







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







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







**Braten**







Verwenden Sie die erste Regalposition.







 <b>RIND</b>				
			 (°C)	 (Min.)
Schmorfleisch	1-1,5 kg	Ober-/Unterhitze	230	120-150







 <b>RIND</b>				
			 (°C)	 (Min.)
Roastbeef oder Filet, blutig, Heizen Sie den leeren Backofen vor	1 cm dick	Heißluftgrillen	190-200	5-6
Roastbeef oder Filet, rosa, Heizen Sie den leeren Backofen vor	1 cm dick	Heißluftgrillen	180-190	6-8
Roastbeef oder Filet, durch, Heizen Sie den leeren Backofen vor	1 cm dick	Heißluftgrillen	170-180	8-10







 <b>SCHWEIN</b>				
 Verwenden Sie die Funktion: Heißluftgrillen.				
	 (kg)	 (°C)	 (Min.)	
Schulter / Nacken / Schinkenstück	1-1,5	150-170	90-120	
Koteletts / Rippchen	1-1,5	170-190	30-60	
Hackbraten	0,75-1	160-170	50-60	
Schweinschaxe, vorgegart	0,75-1	150-170	90-120	

 <b>KALB</b>			
 Verwenden Sie die Funktion: Heißluftgrillen.			
	 (kg)	 (°C)	 (Min.)
Kalbsbraten	1	160-180	90-120
Kalbshaxe	1,5-2	160-180	120-150

 <b>LAMM</b>			
 Verwenden Sie die Funktion: Heißluftgrillen.			
	 (kg)	 (°C)	 (Min.)
Lammkeule / Lamnbraten	1-1,5	150-170	100-120
Lammrücken	1-1,5	160-180	40-60

 <b>WILD</b>				
	 (kg)		 (°C)	 (Min.)
Rücken / Hasenkeule, Heizen Sie den leeren Backofen vor	1	Heißluftgrillen	180-200	35-55
Reh-/Hirschrücken	1,5-2	Ober-/Unterhitze	180-200	60-90
Reh-/Hirschkeule	1,5-2	Ober-/Unterhitze	180-200	60-90





 <b>GEFLÜGEL</b>			
 Verwenden Sie die Funktion: Heißluftgrillen.			
	 (kg)	 (°C)	 (Min.)
Geflügelteile	0,2-0,25	200-220	30-50
Hähnchen, halbiert	0,4-0,5	190-210	40-50
Hähnchen, Poularde	1-1,5	190-210	50-70
Ente	1,5-2	180-200	80-100
Gans	3,5-5	160-180	120-180
Pute	2,5-3,5	160-180	120-150
Pute	4-6	140-160	150-240





 <b>FISCH</b>				
	 (kg)		 (°C)	 (Min.)
Fisch, ganz	1-1,5	Heißluftgrillen	180-200	30-50

**Brot backen**






Verwenden Sie die zweite Regalposition.







Vorheizen wird nicht empfohlen.

 <b>BROT</b>		
	 (°C)	 (Min.)
Weißbrot	170-190	40-60
Baguette	200-220	35-45
Brioche	180-200	40-60

 <b>BROT</b>		
	 (°C)	 (Min.)
Ciabatta	200-220	35-45
Roggenbrot	170-190	50-70
Vollkornbrot	170-190	50-70
Vollkornbrot	170-190	40-60
Brötchen	190-210	20-35

**Knuspriges Backen mit Pizzastufe**

 <b>PIZZA</b>		
 Verwenden Sie die erste Regalposition.		
	 (°C)	 (Min.)
Linzertorte/Tarte	180-200	40-55
Spinat-Flan	160-180	45-60
Quiche Lorraine / Schweizer Flan	170-190	45-55
Apfelkuchen, gedeckt	150-170	50-60






 PIZZA		
 Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Kochen vor.		
 Verwenden Sie die zweite Regalposition.		
	 (°C)	 (Min.)
Pizza, dünner Boden, verwenden Sie die Brat- und Fettpfanne	210-230	15-25
Pizza, dicker Boden	180-200	20-30
Fladenbrot	210-230	10-20
Blätterteigkuchen	160-180	45-55
Flammkuchen	210-230	15-25
Piroggen	180-200	15-25
Gemüse Kuchen	160-180	50-60

**Grill**

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

Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Garen vor.

Grillen Sie nur dünne Fleisch- oder Fischstücke.

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

**Niedertemperaturgaren**






Diese Funktion ermöglicht die Zubereitung von magerem, zartem Fleisch und Fisch. Gilt nicht für: Geflügel, fettigen Schweinebraten, Schmorfleisch. Temperatursensor Die Temperatur sollte nicht höher als 65 °C sein.

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





Wenn die erste Einschubebene empfohlen wird, die Speisen direkt auf das Backblech geben.





Kochen Sie immer ohne Deckel mit dieser Funktion.

3. Gebrauch: Temperatursensor
4. Wählen Sie die Funktion: Niedertemperaturgaren. Sie können für die ersten 10 Minuten eine Temperatur zwischen 80 °C und 150 °C einstellen. Voreingestellt ist 90 °C. Stellen Sie die Temperatur ein für Temperatursensor.
5. Nach 10 Minuten reduziert der Backofen die Temperatur automatisch auf 80 °C.

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

**Tiefkühlgerichte**

	 (°C)	 (Min.)	
Pizza, gefroren	200 - 220	15 - 25	2
Pizza American, gefroren	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, gekühlt	210 - 230	13 - 25	2
Pizza-Snacks, gefroren	180 - 200	15 - 30	2
Pommes frites, dünn	190 - 210	15 - 25	3
Pommes frites, dick	190 - 210	20 - 30	3

	 (°C)	 (Min.)	
Kartoffelspalten / Kroketten	190 - 210	20 - 40	3
Rösti	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne, frisch / Cannelloni, frisch	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne, frisch / Cannelloni, gefroren	160 - 180	40 - 60	2
Gebackener Käse	170 - 190	20 - 30	3
Hähnchenflügel	180 - 200	40 - 50	2

**Einkochen**

Verwenden Sie die Funktion Unterhitze.

Verwenden Sie nur handelsübliche Einmachgläser mit denselben Abmessungen.

Verwenden Sie keine Einmachgläser mit Schraub- und Bajonettdeckeln oder Metall Dosen.

Nutzen Sie die erste Einschubebene.

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



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




Die Einmachgläser dürfen sich nicht berühren.

Geben Sie ungefähr 0,5 l Wasser ins Backblech, um ausreichend Feuchtigkeit im Backofen sicherzustellen.




Wenn die Flüssigkeit in den Einmachgläsern zu köcheln beginnt (nach ungefähr 35-60 Minuten bei 1-l-Einmachgläsern), schalten Sie den Backofen aus oder reduzieren Sie die Temperatur auf 100 °C (siehe Tabelle).

Stellen Sie die Temperatur auf 160 - 170 °C ein.




 <b>BEERENOBST</b>	 (Min.) Gardauer bis zum Köcheln
Erdbeeren / Blaubeeren / Himbeeren / Reife Stachelbeeren	35 - 45

 <b>STEINOBST</b>	 (Min.) Gardauer bis zum Köcheln	 (Min.) Kochen Sie weiter bei 100 °C
Pfirsiche / Quitten / Pflaumen	35 - 45	10 - 15



 <b>GE-MÜSE</b>	 (Min.) Gardauer bis zum Köcheln	 (Min.) Kochen Sie weiter bei 100 °C
Karotten	50 - 60	5 - 10
Gurken	50 - 60	-
Mixed Pickles	50 - 60	5 - 10
Kohlrabi / Erbsen / Spargel	50 - 60	15 - 20

Für 2 Bleche verwenden Sie die erste und vierte Einschubebene.

 <b>GEMÜSE</b>	 (°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



Stellen Sie die Temperatur auf 60 - 70 °C ein.

**Dörren - Heißluft**



Bleche mit fettbeständigem Papier oder Backpapier abdecken.



Um ein besseres Ergebnis zu erzielen, schalten Sie den Backofen nach der Hälfte der Trockenzeit aus, öffnen Sie die Tür und lassen Sie ihn eine Nacht abkühlen, um das Trocknen abzuschließen.



Nutzen Sie für 1 Blech die dritte Einschubebene.



 <b>OBST</b>	 (Std.)
Pflaumen	8 - 10
Aprikosen	8 - 10
Apfelscheiben	6 - 8
Birnen	6 - 9



**Temperatursensor**



 <b>RIND</b>	 Lebensmittel-Kerntemperatur (°C)		
	Blutig	Mittel	Durch
Roastbeef	45	60	70
Lende	45	60	70



 <b>RIND</b>	 Lebensmittel-Kerntemperatur (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Hackbraten	80	83	86



 <b>SCHWEIN</b>	 Lebensmittel-Kerntemperatur (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Schinken / Braten	80	84	88
Rückenkotelett / Schweinelende, geräuchert / Schweinelende, pochiert	75	78	82



 <b>KALB</b>	 Lebensmittel-Kerntemperatur (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Kalbsbraten	75	80	85
Kalbshaxe	85	88	90



 <b>SCHAF / LAMM</b>	 Lebensmittel-Kerntemperatur (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Hammelkeule	80	85	88
Hammelrücken	75	80	85
Lammbraten / Lammkeule	65	70	75



 <b>WILD</b>	 Lebensmittel-Kerntemperatur (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Hasenrücken / Reh-/Hirschrücken	65	70	75
Hasenkeule / Hase, ganz / Reh-/Hirschkeule	70	75	80

 <b>GEFLÜGEL</b>	 Lebensmittel-Kerntemperatur (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Hähnchen	80	83	86
Ente, ganz/Hälfte / Pute, ganz / Brust	75	80	85
Ente, Brust	60	65	70

 FISCH (LACHS, FORELLE, ZANDER)	 Lebensmittel-Kerntemperatur (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Fisch, ganz/groß/gedämpft / Fisch, ganz/groß/gebraten	60	64	68

 EINTÖPFE - VORGEKOCHTES GEMÜSE	 Lebensmittel-Kerntemperatur (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Zucchini-auflauf / Broccoliauflauf / Fenchelauflauf	85	88	91

 EINTÖPFE - HERZHAFT	 Lebensmittel-Kerntemperatur (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Cannelloni / Lasagne, frisch / Nudelauf­lauf	85	88	91

 EINTÖPFE - SÜSS	 Lebensmittel-Kerntemperatur (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Weißbrot­auflauf mit/ohne Obst / Reis­brei mit/ohne Obst / Süßer Nudelauf­lauf	80	85	90

## Περιεχόμενα

Υποδείξεις και συμβουλές 148

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

## Υποδείξεις και συμβουλές

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

### Συμβουλές για ειδικά προγράμματα του φούρνου

#### Διατήρηση Θερμότητας

Η λειτουργία σας επιτρέπει να διατηρείτε το φαγητό ζεστό. Η θερμοκρασία ρυθμίζεται αυτόματα στους 80 °C.

#### Ζέσταμα πιάτων

Η λειτουργία σας επιτρέπει να ζεστάνετε τα πιάτα πριν από το σερβίρισμα. Η θερμοκρασία ρυθμίζεται αυτόματα στους 70 °C.

Τοποθετήστε τα πιάτα σας ομοιόμορφα σε στοίβες επάνω στη μεταλλική σχάρα. Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας. Μετά από τον μισό χρόνο θέρμανσης αλλάξτε τους θέσης.

#### Φούσκωμα ζύμης

Η λειτουργία επιτρέπει το φούσκωμα της ζύμης με μαγιά. Τοποθετήστε τη ζύμη σε ένα μεγάλο σκεύος. Χρησιμοποιήστε την πρώτη

θέση σχάρας. Ρυθμίστε τη λειτουργία: Φούσκωμα ζύμης και τον χρόνο μαγειρέματος.

#### Απόψυξη

Αφαιρέστε τη συσκευασία του φαγητού και βάλτε το φαγητό σε ένα πιάτο. Μην καλύπτετε το φαγητό καθώς αυτό μπορεί να επιμηκύνει τον χρόνο απόψυξης. Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας.

#### Ατμός Vital

Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου όταν η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη. Μπορεί να απελευθερωθεί ατμός.

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να:

- αποστειρώσετε δοχεία (π.χ. μπιμπερό),
- μαγειρέψετε όλους τους τύπους φαγητού, φρέσκα ή κατεψυγμένα.

Αποστείρωση




Τοποθετήστε τα καθαρά δοχεία ανάποδα στο κέντρο της σχάρας στην πρώτη θέση σχάρας.

Γεμίστε τη θήκη στ μέγιστο επίπεδο και ρυθμίστε τη διάρκεια στα 40 λεπτά.

### Μαγείρεμα






Μπορείτε να τον χρησιμοποιήσετε για μαγείρεμα, ζέσταμα, απόψυξη, ποσάρισμα ή ζεμάτισμα λαχανικών, κρέατος, ψαριού, ζυμαρικών, ρυζιού, σιμιγδαλιού και αβγών.






Μπορείτε να μαγειρέψετε ένα γεύμα που αποτελείται από μερικά πιάτα κατά τη διάρκεια μίας περιόδου μαγειρέματος. Για να βεβαιωθείτε ότι όλα τα πιάτα θα είναι έτοιμα την ίδια ώρα, ξεκινήστε με το φαγητό που απαιτεί τη μεγαλύτερη διάρκεια μαγειρέματος και κατόπιν προσθέστε τα υπόλοιπα πιάτα την κατάλληλη στιγμή, όπως προσδιορίζεται στους πίνακες μαγειρέματος






 Ατμός Vital	
Παράδειγμα: Ο συνολικός χρόνος αυτής της περιόδου μαγειρέματος είναι 40 λεπ. Πρώτα, τοποθετήστε τις Βραστές πατάτες, κομμένες στα τέσσερα, μετά από 20 λεπ. προσθέστε Σολομός φιλέτα και Μπρόκολο, τεμάχια μετά από 30 λεπ.	
	 (λεπτά)
Βραστές πατάτες, κομμένες στα τέσσερα	40
Σολομός φιλέτα	20
Μπρόκολο, τεμάχια	10







Χρησιμοποιείτε τη μεγαλύτερη ποσότητα του απαιτούμενου νερού όταν μαγειρεύετε περισσότερα από ένα φαγητά ταυτόχρονα.







Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας.






 ΛΑΧΑΝΙΚΑ	
 Ατμός Vital  100°C	
 (λεπτά)	
8 - 10	Μπρόκολο, τεμάχια, προ-θερμάνετε τον άδειο φούρνο
10	Ντομάτες ξεφλουδισμένες
10 - 15	Σπανάκι, φρέσκο
10 - 15	Κολοκυθάκια, φέτες
15	Λαχανικά, μπλανσαρισμένα
15 - 20	Μανιτάρια σε φέτες
15 - 20	Πιπεριές, λωρίδες
15 - 25	Μπρόκολο, ολόκληρο
15 - 25	Σπαράγγια, πράσινα
15 - 25	Μελιτζάνες
15 - 25	Κολοκύθα, κύβοι
15 - 25	Ντομάτες
20 - 25	Φασόλια, μπλανσαρισμένα
20 - 25	Λυκοτρίβολο, τεμάχια
20 - 25	Λάχανο Σαβόι
20 - 30	Σέλινο, ψιλοκομμένο
20 - 30	Πράσα σε δακτυλίους
20 - 30	Αρακάς
20 - 30	Γλυκομπίζελα/Πιπεριές kaiser
20 - 30	Γλυκοπατάτες






 <b>ΛΑΧΑΝΙΚΑ</b>	
 Ατμός Vital  100°C	
 (λεπτά)	
20 - 30	Μάραθος
20 - 30	Καρότα
25 - 35	Σπαράγγια, λευκά
25 - 35	Λαχανάκια Βρυξελλών
25 - 35	Κουνουπίδι, τεμάχια
25 - 35	Ρέβα, λωρίδες
25 - 35	Λευκά ξερά φασόλια
30 - 40	Ψητό γλυκό καλαμπόκι
35 - 45	Μαύρο Λαγόχ. (σκουλί)
35 - 45	Κουνουπίδι, ολόκληρο
35 - 45	Φασολάκια
40 - 45	Λευκό ή κόκκινο λάχανο, λωρίδες
50 - 60	Αγκινάρες
55 - 65	Αποξηραμένα φασόλια, μουλιασμένα, αναλογία νερού / φασολιών 2:1
60 - 90	Ξινολάχανο
70 - 90	Παντζάρια


 <b>ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ ΠΙΑΤΑ</b>	
 Ατμός Vital  100°C	
 (λεπτά)	
15 - 20	Κουσκούς, αναλογία νερού / κουσκούς 1:1
15 - 25	Ταλιατέλες, φρέσκες
20 - 25	Κρέμα με σιμιγδάλι, αναλογία γάλακτος / σιμιγδαλιού 3,5:1
20 - 30	Φακές, κόκκινες, με αναλογία νερού / φακών 1:1
25 - 30	Σπέτσλε
25 - 35	Πλιγούρι, αναλογία νερού / πλιγουριού 1:1
25 - 35	Dumpling μαγιάς
30 - 35	Αρωματικό ρύζι, αναλογία νερού / ρυζιού 1:1
30 - 40	Βραστές πατάτες, κομμένες στα τέσσερα
35 - 45	Dumpling ψωμιού
35 - 45	Dumpling πατάτας
35 - 45	Ρύζι, αναλογία νερού / ρυζιού 1:1, η αναλογία του νερού με το ρύζι μπορεί να αλλάξει ανάλογα με τον τύπο του ρυζιού
40 - 50	Καλαμπόκι πολέντα, αναλογία υγρών 3:1
40 - 55	Ρυζόγαλο, αναλογία γάλακτος / ρυζιού 2,5:1






 <b>ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ ΠΙΑΤΑ</b>		
 Ατμός Vital  100°C		
 (λεπτά)		 (°C)
45 - 55	Πατάτες με τη φλούδα, μέτρια ψημένες	
55 - 60	Φακές, καφέ και πράσινες, αναλογία νερού / φακής 2:1	

 <b>ΦΡΟΥΤΑ</b>		
 Ατμός Vital  100°C		
 (λεπτά)		 (°C)
10 - 15	Μήλο σε φέτες	
10 - 15	Ζεστά μούρα	
10 - 20	Λιώσιμο σοκολάτας	
20 - 25	Κομπόστα φρούτων	

 <b>ΨΑΡΙ</b>  Ατμός Vital		
 (λεπτά)		 (°C)
15 - 20	Ψάρι φιλέτο, λεπτό	75 - 80
20 - 25	Γαρίδες, φρέσκες	75 - 85
20 - 30	Μύδια	100
20 - 30	Σολομός φιλέτα	85
20 - 30	Πέστροφα, 0,25 kg	85

 <b>ΨΑΡΙ</b>  Ατμός Vital		
 (λεπτά)		 (°C)
30 - 40	Γαρίδες, κατεψυγμένες	75 - 85
40 - 45	Άγρια πέστροφα, 1 kg	85

 <b>ΚΡΕΑΣ</b>  Ατμός Vital		
 (λεπτά)		 (°C)
15 - 20	Λουκάνικα Chipolata	80
20 - 30	Μοσχάρισιο λουκάνικο Βαυαρίας/Λευκό λουκάνικο	80
20 - 30	Λουκάνικο Βιέννης	80
25 - 35	Στήθος κοτόπουλου, ποσέ	90
55 - 65	Βραστό ζαμπόν, 1 kg	100
60 - 70	Κοτόπουλο, ποσέ, 1 - 1,2 kg	100
70 - 90	Kasseler, ποσέ	90
80 - 90	Μοσχάρι/Χοιρινή μπριζόλα, 0,8 - 1 kg	90
110 - 120	Μοσχάρι Tafelspitz	100

 <b>ΑΒΓΑ</b>	
 Ατμός Vital  100°C	
 (λεπτά)	
10 - 11	Αβγά, μελάτα
12 - 13	Αβγά, μέτρια βραστά
18 - 21	Αβγά, σφιχτά








### Συνδυασμός λειτουργιών: Γκριλ με Θερμό Αέρα + Ατμός Vital

Μπορείτε να συνδυάσετε αυτές τις λειτουργίες για να μαγειρέψετε κρέας,

Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας για το κρέας και την τρίτη θέση σχάρας για τα λαχανικά. Τοποθετήστε το κρέας απευθείας στο ταψί ψησίματος.

λαχανικά και συνοδευτικά πιάτα ταυτόχρονα.




1. Ρυθμίστε τη λειτουργία: Λειτουργία Γκριλ με Θερμό Αέρα για το ψήσιμο κρέατος.
2. Προσθέστε τα λαχανικά και συνοδευτικά πιάτα που έχετε προετοιμάσει.
3. Χαμηλώστε τη θερμοκρασία του φούρνου στους 90 °C περίπου. Μπορείτε να ανοίξετε την πόρτα του φούρνου στην πρώτη θέση για 15 λεπτά περίπου.
4. Ρυθμίστε τη λειτουργία: Ατμός Vital. Μαγειρέψτε όλα τα πιάτα μαζί μέχρι να είναι έτοιμα.

	 Γκριλ με Θερμό Αέρα Πρώτο βήμα: μαγείρεμα κρέατος		 Ατμός Vital Δεύτερο βήμα: προσθήκη λαχανικών	
	 (°C)	 (λεπ.)	 (°C)	 (λεπ.)
Ψητό βοδινό, μέτρια ψημένο, 1 kg / Λαχανάκια Βρυξελλών, πολέντα	180	60 - 70	100	40 - 50
Ψητό χοιρινό, 1 kg / Πατάτες / Λαχανικά, ζωμός	180	60 - 70	100	30 - 40
Ψητό μοσχάρι, 1 kg / Ρύζι / Λαχανικά	180	50 - 60	100	30 - 40





**Υψηλή Υγρασία**




Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας.

	 (°C)	 (min)
Κρέμα / Τάρτα, σε μικρές μερίδες	90	35 - 45
Ψητά αβγά	90 - 110	15 - 30
Τερίν	90	40 - 50
Ψάρι φιλέτο, λεπτό	85	15 - 25
Ψάρι φιλέτο, παχύ	90	25 - 35
Μικρό ψάρι, έως 0,35 kg	90	20 - 30
Ψάρι ολόκληρο, έως 1 kg	90	30 - 40
Dumpling	120 - 130	40 - 50

**Χαμηλή Υγρασία**




Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας, εκτός αν υποδεικνύεται διαφορετικά.

	 (°C)	 (min)
Ψωμάκια έτοιμα για ψήσιμο	200	15 - 20
Μπαγκέτες έτοιμες για ψήσιμο, 40 - 50 g	200	15 - 20
Μπαγκέτες έτοιμες για ψήσιμο, κατεψυγμένες, 40 - 50 g	200	25 - 35

	 (°C)	 (min)
Ρολό κιμάς, ωμό, 0,5 kg	180	30 - 40
Σουφλέ ζυμαρικών	170 - 190	40 - 50
Λαζάνια	170 - 180	45 - 55
Ψωμί, 0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60
Πατάτες Ογκρατέν	160 - 170	50 - 60
Κοτόπουλο, 1 kg	180 - 210	50 - 60
Χοιρινή μπριζόλα, καπνιστή, 0,6 - 1 kg, μουλιάστε για 2 ώρες	160 - 180	60 - 70
Ψητό βοδινό, μέτρια ψημένο, 1 kg	180 - 200	60 - 90
Πάπια, 1,5 - 2 kg	180	70 - 90
Ψητό μοσχάρι, 1 kg	180	80 - 90
Ψητό χοιρινό, 1 kg	160 - 180	90 - 100
Χήνα, 3 kg, χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας	170	130 - 170





**Ζέσταμα με ατμό**



Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας.





	 (°C)	 (λεπ.)
Φαγητά ενός πιάτου	110	10 - 15
Ζυμαρικά	110	10 - 15
Ρύζι	110	10 - 15
Dumpling	110	15 - 25





**Easystem****Μαγείρεμα μόνο με ατμό**





Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σφάρας.





 ΛΑΧΑΝΙΚΑ	
 (°C)	 (λεπ.)
Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 100 °C κατά το μέγιστο.	
	
8-10	Μπρόκολο, τεμάχια, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο
10	Ντομάτες ξεφλουδισμένες
10-15	Σπανάκι, φρέσκο
10-15	Κολοκυθάκια, φέτες
15	Λαχανικά, μπλανσαρισμένα
15-20	Πιπεριές, λωρίδες
15-20	Μανιτάρια σε φέτες
15-25	Μελιτζάνες
15-25	Κουνουπίδι, ολόκληρο
15-25	Μπρόκολο, ολόκληρο





 ΛΑΧΑΝΙΚΑ	
 (°C)	 (λεπ.)
Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 100 °C κατά το μέγιστο.	
	 (λεπ.)
15-25	Σπαράγγια, πράσινα
15-25	Ντομάτες
15-25	Κολοκύθα, κύβοι
20-25	Λυκοτρίβολο, τεμάχια
20-25	Λάχανο Σαβόι
20-25	Φασόλια, μπλανσαρισμένα
20-30	Γλυκοπατάτες
20-30	Αρακάς
20-30	Μάραθος
20-30	Καρότα
20-30	Πράσα σε δακτυλίους
20-30	Σέλινο, ψιλοκομμένο
20-30	Γλυκομπίζελα
25-35	Κουνουπίδι, τεμάχια
25-35	Ρέβα, λωρίδες
25-35	Λαχανάκια Βρυξελλών
25-35	Σπαράγγια, λευκά
25-35	Λευκά ξερά φασόλια
30-40	Ψητό γλυκό καλαμπόκι
35-45	Φασολάκια
35-45	Μαύρο Λαγόχ. (σκουλί)

 <b>ΛΑΧΑΝΙΚΑ</b>	
 Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 100 °C κατά το μέγιστο.	
 (λεπ.)	
40-45	Λευκό ή κόκκινο λάχανο, λωρίδες
50 - 60	Αγκινάρες
55-65	Αποξηραμένα φασόλια, μουλιασμένα
60-90	Ξινολάχανο
70-90	Παντζάρια





 <b>ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ ΠΙΑΤΑ</b>	
 Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 100 °C κατά το μέγιστο.	
 (λεπ.)	
15-20	Κουσκούς, αναλογία νερού / κουσκούς 1:1
15-25	Ταλιατέλες, φρέσκες
20-25	Κρέμα με σιμιγδάλι, αναλογία γάλακτος / σιμιγδαλιού 3,5:1
20-30	Φακές, κόκκινες, αναλογία νερού / φακής 1:1
25-30	Σπέτσλε
25-35	Πλιγούρι, αναλογία νερού / πλιγουριού 1:1
25-35	Dumpling μαγιάς

 <b>ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ ΠΙΑΤΑ</b>	
 Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 100 °C κατά το μέγιστο.	
 (λεπ.)	
30-35	Αρωματικό ρύζι, αναλογία νερού / ρυζιού 1:1
30-40	Βραστές πατάτες, κομμένες στα τέσσερα
35-45	Dumpling πατάτας
35-45	Ρύζι, αναλογία νερού / ρυζιού 1:1, η αναλογία του νερού με το ρύζι μπορεί να αλλάξει ανάλογα με τον τύπο του ρυζιού.
35-45	Dumpling ψωμιού
40-50	Καλαμπόκι πολέντα, αναλογία υγρού 3:1
40-55	Ρυζόγαλο, αναλογία γάλακτος / ρυζιού 2,5:1
45-55	Πατάτες με τη φλούδα, μέτρια ψημένες
55-60	Φακές, καφέ και πράσινες, αναλογία νερού / φακής 2:1





 <b>ΦΡΟΥΤΑ</b>	
 Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 100 °C.	
 (λεπ.)	
10-15	Μήλο σε φέτες
10-15	Ζεστά μούρα
10-20	Λιώσιμο σοκολάτας
20-25	Κορπόστα φρούτων

 <b>ΨΑΡΙ</b>		
 (λεπ.)		 (°C)
15-20	Ψάρι φιλέτο, λεπτό	75-80
20-25	Γαρίδες, φρέσκες	75-85
20-30	Ψάρι φιλέτο, παχύ	75-85
20-30	Πέστροφα, 0,25 kg	75-85
20-30	Μύδια	100
30-40	Γαρίδες, κατεψυγμένες	75-85




 <b>ΚΡΕΑΣ</b>		
 (λεπ.)		 (°C)
15-20	Λουκάνικα Chipolata	80

 <b>ΚΡΕΑΣ</b>		
 (λεπ.)		 (°C)
20-30	Μοσχάρισιο λουκάνικο Βαυαρίας / Λευκό λουκάνικο	80
20-30	Λουκάνικο Βιέννης	80
25-35	Στήθος κοτόπουλου, ποσέ	90
55-65	Βραστό ζαμπόν, 1 kg	100
60-70	Κοτόπουλο, ποσέ, 1 - 1,2 kg	100
70-90	Kasseler, ποσέ	90
80-90	Μοσχάρι / Χοιρινή μπριζόλα, 0,8 - 1 kg	90
110-120	Μοσχάρι Tafelspitz	100

 <b>ΑΒΓΑ</b>		
 (λεπ.)		 (°C)
10-11	Αβγά, μελάτα	100
12-13	Αβγά, μέτρια βραστά	100
18-21	Αβγά, σφιχτά	100
35-45	Κρέμα / Τάρτα	85

 <b>ΑΒΓΑ</b>		
 (λεπ.)		 (°C)
40-50	Τερνίν	85

**Ατμός για Μαγειρευτά φαγητά**




 (λεπ.)		 (°C)
15 - 20	Ψητά αβγά	110
20 - 30	Ψάρι ολόκληρο, έως 1 kg	120 - 130
40 - 50	Dumpling	120 - 130
50 - 60	Σιγοβρασμένο / Ψάρι σιγοψημένο	130
60 - 90	Σιγοβρασμένο / Σιγοψημένο κοτό- πουλο	130
100 - 140	Σιγοβρασμένο / Σιγοψημένο κρέας	130




**Ατμός για Ρόδισμα**





 (λεπ.)		 (°C)
20 - 40	Ψάρι στον φούρ- νο	150
35 - 50	Γεμιστά λαχανικά	150
35 - 45	Σουφλέ Ζυμαρικών / Γά- στρα	150
40 - 50	Λαζάνια	150

 (λεπ.)		 (°C)
60 - 70	Πατάτες Ογκρα- τέν	150
75 - 100	Παιδάκια	140 - 150

**Ατμός για Ψήσιμο**





 (λεπ.)		 (°C)
15 - 20	Μπαγκέτες έτοι- μες για ψήσιμο, 0,04 - 0,05 kg	200
15 - 25	Μπισκότα	155-170
20 - 35	Γλυκά βουτήματα από ζύμη με μα- γιά	170 - 180
25 - 35	Μπαγκέτες έτοι- μες για ψήσιμο, κατεψυγμένες, 0,04 - 0,05 kg	200
25 - 35	Ψωμάκια	180 - 200
25 - 40	Ψητό ψάρι φιλέτο	170 - 180
30 - 40	Ρολό κιμάς, μη μαγειρεμένο, 0,5 kg	180
30 - 40	Ψητό κατσαρό- λας	160
30 - 40	Ομελέτα	160-170
30 - 45	Γλυκό ψωμί	160 - 170

 (λεπ.)		 (°C)
35 - 45	Ψητό ψάρι	170 - 180
45 - 60	Διάφοροι τύποι ψωμιού, 0,5 - 1 kg	180 - 190
45 - 60	Γλυκά πιάτα	160 - 180
50 - 60	Κοτόπουλο, 1 kg	180-210
60 - 70	Μπριζόλα χοιρινή, καπνιστή, 0,6 - 1 kg	160-180
60 - 90	Ψητό βοδινό, μέτρια ψημένο, 1 kg	180-200
70 - 90	Πάπια, 1,5 - 2 kg	180
80 - 90	Ψητό μοσχάρι, 1 kg	180
90 - 100	Ψητό χοιρινό, 1 kg	160-180

 Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας.		
 (λεπ.)		 (°C)
15-30	Πίτσα / Focaccia	190 - 210

### Συμβουλές για το ψήσιμο

Αποτελέσματα ψησίματος	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Το κέικ δεν έχει ψηθεί αρκετά στο κάτω μέρος.	Η θέση της σχάρας δεν είναι σωστή.	Τοποθετήστε το κέικ σε χαμηλότερη θέση σχάρας.

 Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας.		
 (λεπ.)		 (°C)
30-45	Σφολιάτα / Αλμυρό κέικ / Ψωμάκια	155 - 180
45-60	Ζύμη Κουρού	155 - 170
130-170	Χήνα, 3 kg	170

### Ψήσιμο

Για το πρώτο ψήσιμο, χρησιμοποιήστε τη χαμηλότερη θερμοκρασία.

Μπορείτε να παρατείνετε τον χρόνο ψησίματος κατά 10 – 15 λεπτά, αν ψήνετε κέικ σε περισσότερες από μια θέσεις σχάρας.







Τα κέικ και τα γλυκά σε διαφορετικά επίπεδα φούρνου δεν ροδίζουν πάντοτε με ομοιόμορφο τρόπο. Δεν χρειάζεται να αλλάξετε τη ρύθμιση θερμοκρασίας αν δεν υπάρχει ομοιόμορφο ρόδισμα. Οι διαφορές εξομαλύνονται κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

Τα ταψιά μέσα στον φούρνο μπορεί να παραμορφωθούν κατά το ψήσιμο. Όταν τα ταψιά κρυώσουν και πάλι, επιστρέφουν ξανά στο κανονικό τους σχήμα.

Αποτελέσματα ψησίματος	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Το κέικ κάθεται και λα- σπώνει ή δημιουργεί ραβδώσεις.	Η θερμοκρασία του φούρ- νου είναι πολύ υψηλή.	Την επόμενη φορά μειώστε λίγο τη θερμοκρασία του φούρνου.
	Η θερμοκρασία του φούρ- νου είναι πολύ υψηλή και ο χρόνος ψησίματος πολύ σύντομος.	Την επόμενη φορά αυξήστε τον χρόνο ψησίματος και μειώστε τη θερμοκρασία του φούρνου.
Το κέικ είναι πολύ στε- γνό.	Η θερμοκρασία του φούρ- νου είναι πολύ χαμηλή.	Την επόμενη φορά αυξήστε τη θερμοκρασία του φούρνου.
	Ο χρόνος ψησίματος είναι πολύ μεγάλος.	Την επόμενη φορά μειώστε τον χρόνο ψησίματος.
Το κέικ ψήνεται ανο- μοιόμορφα.	Η θερμοκρασία του φούρ- νου είναι πολύ υψηλή και ο χρόνος ψησίματος πολύ σύντομος.	Την επόμενη φορά αυξήστε τον χρόνο ψησίματος και μειώστε τη θερμοκρασία του φούρνου.
	Η ζύμη του κέικ δεν είναι ομοιόμορφα κατανεμημένη.	Την επόμενη φορά απλώστε ομοιόμορφα τη ζύμη του κέικ επά- νω στο ταψί ψησίματος.
Το κέικ δεν είναι έτοιμο στον καθορισμένο χρό- νο ψησίματος που ανα- γράφεται στη συνταγή.	Η θερμοκρασία του φούρ- νου είναι πολύ χαμηλή.	Την επόμενη φορά αυξήστε λίγο τη θερμοκρασία του φούρνου.







### Ψήσιμο σε ένα επίπεδο







 ΨΗΣΙΜΟ ΣΕ ΦΟΡΜΕΣ				
		 (°C)	 (min)	
Κέικ στρογγυλής φόρμας / Μπριός	Θερμός Αέρας	150 - 160	50 - 70	1
Παντεσπάνι / Κέικ φρούτων	Θερμός Αέρας	140 - 160	70 - 90	1







 ΨΗΣΙΜΟ ΣΕ ΦΟΡΜΕΣ				
		 (°C)	 (min)	
Βάση τάρτας - ζύμη κουρού, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	Θερμός Αέρας	150 - 160	20 - 30	2
Βάση τάρτας - μείγμα αφράτου κέικ	Θερμός Αέρας	150 - 170	20 - 25	2
Cheesecake	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	170 - 190	60 - 90	1

 ΚΕΙΚ / ΓΛΥΚΑ / ΨΩΜΙ ΣΕ ΤΑΨΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ				
 Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο, εκτός αν υποδεικνύεται διαφορετικά.				
		 (°C)	 (min)	
Τσουρέκι / Ψωμί Μαργαρίτα, δεν είναι απαραίτητη η προθέρμανση	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	170 - 190	30 - 40	3
Christstollen	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	160 - 180	50 - 70	2
Ψωμί Σίκαλης:	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	πρώτα: 230	20	1
		μετά: 160 - 180	30 - 60	
Κορνέ / Εκλέρ	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	190 - 210	20 - 35	3
Κέικ Κορμός,	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	180 - 200	10 - 20	3








 ΚΕΙΚ / ΓΛΥΚΑ / ΨΩΜΙ ΣΕ ΤΑΨΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ				
 Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο, εκτός αν υποδεικνύεται διαφορετικά.				
		 (°C)	 (min)	
Κέικ με επικάλυψη κραμπλ, δεν είναι απαραίτητη η προθέρμανση	Θερμός Αέρας	150 - 160	20 - 40	3
Κέικ αμυγδάλου με βούτυρο / Κέικ με επικάλυψη ζάχαρης	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	190 - 210	20 - 30	3
Τάρτες φρούτων, δεν είναι απαραίτητη η προθέρμανση	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	180	35 - 55	3
Κέικ μαγιάς με απαλή επικάλυψη (π.χ. τυρί ρυακ, σαντιγί, κρέμα)	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	160 - 180	40 - 60	3

 ΜΠΙΣΚΟΤΑ				
 Χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας.				
		 (°C)	 (min)	
Ζύμη Κουρού / Μείγμα αφράτου κέικ	Θερμός Αέρας	150 - 160	15 - 25	
Μαρέγκες	Θερμός Αέρας	80 - 100	120 - 150	
Μακαρόν	Θερμός Αέρας	100 - 120	30 - 50	
Μπισκότα από ζύμη με μαγιά	Θερμός Αέρας	150 - 160	20 - 40	

 ΜΠΙΣΚΟΤΑ			
 Χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας.			
		 (°C)	 (min)
Σφολιάτες, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	Θερμός Αέρας	170 - 180	20 - 30
Ψωμάκια, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	190 - 210	10 - 25





**Σουφλέ και ογκρατέν**

 Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας.			
		 (°C)	 (min)
Σουφλέ ζυμαρικών	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	180 - 200	45 - 60
Λαζάνια	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	180 - 200	25 - 40
Λαχανικά ογκρατέν, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	Γκριλ με Θερμό Αέρα	170 - 190	15 - 35
Μπαγκέτες με λιωμένο τυρί	Θερμός Αέρας	160 - 170	15 - 30
Ρυζόγαλο	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	180 - 200	40 - 60
Ψάρι στον φούρνο	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	180 - 200	30 - 60
Γεμιστά λαχανικά	Θερμός Αέρας	160 - 170	30 - 60

**Ψήσιμο σε πολλά επίπεδα**

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Θερμός Αέρας.

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

 <b>ΚΕΙΚ / ΓΛΥΚΑ / ΨΩΜΙ ΣΕ ΤΑΨΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ</b>		
	 (°C)	 (λεπ.)
Κορνέ / Εκλέρ, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	160 - 180	25 - 45
Στεγνό κέικ τριφτό	150 - 160	30 - 45

 <b>ΜΠΙΣΚΟΤΑ</b>		
	 (°C)	 (λεπ.)
Μπισκότα ζύμης κουρού	150 - 160	20 - 40
Μαρέγκες	80 - 100	130 - 170
Μακαρόν	100 - 120	40 - 80
Μπισκότα από ζύμη με μαγιά	160 - 170	30 - 60
Σφολιάτες, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	170 - 180	30 - 50

 <b>ΜΠΙΣΚΟΤΑ</b>		
	 (°C)	 (λεπ.)
Ψωμάκια	180	20 - 30

### Συμβουλές για το Ψήσιμο

Χρησιμοποιείτε σκεύη φούρνου ανθεκτικά στη θερμότητα.

Ψήνετε τα άπαχα κρέατα καλυμμένα (μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αλουμινόχαρτο).

Ψήστε μεγάλα κομμάτια κρέατος απευθείας στο ταψί.

Προσθέστε λίγο νερό στο ταψί ώστε να μην καεί το λίπος που θα στάξει.

Γυρίστε το ψητό αφού περάσει το 1/2 - 2/3 του χρόνου μαγειρέματος.







Ψήστε κρέας και ψάρι σε μεγάλα κομμάτια (1 kg ή περισσότερα).







Εάν συνιστάται το επίπεδο ένα, τοποθετήστε το φαγητό απευθείας επάνω στο ταψί ψησίματος.







Κατά τη διάρκεια του ψησίματος, αλείψτε αρκετές φορές τις μερίδες κρέατος με τους χυμούς τους.







### Ψήσιμο

Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας.







 <b>ΒΟΔΙΝΟ</b>				
			 (°C)	 (min)
Ψητό κατσαρόλας	1 - 1,5 kg	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	230	120 - 150
Ψητό βοδινό ή φιλέτο, λίγο ψημένο, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	πάχους 1 cm	Γκριλ με Θερμό Αέρα	190 - 200	5 - 6
Ψητό βοδινό ή φιλέτο, μέτρια ψημένο, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	πάχους 1 cm	Γκριλ με Θερμό Αέρα	180 - 190	6 - 8
Ψητό βοδινό ή φιλέτο, καλοψημένο, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	πάχους 1 cm	Γκριλ με Θερμό Αέρα	170 - 180	8 - 10







 <b>ΧΟΙΡΙΝΟ</b>				
 Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Γκριλ με Θερμό Αέρα.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Ωμοπλάτη / Λαιμός / Χοιρομέρι	1 - 1.5	150 - 170	90 - 120	
Μπριζόλες / Παϊδάκια	1 - 1.5	170 - 190	30 - 60	
Ρολό κιμάς	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Χοιρινό κότσι, προβρασμένο	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	

 <b>ΜΟΣΧΑΡΙ</b>			
 Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Γκριλ με Θερμό Αέρα.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Ψητό μοσχάρι	1	160 - 180	90 - 120
Μοσχαρίσιο κότσι	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

 <b>ΑΡΝΙ</b>			
 Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Γκριλ με Θερμό Αέρα.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Αρνί μπούτι / Ψητό αρνί	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Αρνί σπάλα	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

 <b>ΚΥΝΗΓΙ</b>				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Σπάλα / Λαγός μπούτι, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	1	Γκριλ με Θερμό Αέρα	180 - 200	35 - 55
Ελάφι σπάλα	1.5 - 2	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	180 - 200	60 - 90
Μπούτι ελαφιού	1.5 - 2	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	180 - 200	60 - 90





 <b>ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ</b>			
 Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Γκριλ με Θερμό Αέρα.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Πουλερικά, μερίδες	0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50
Κοτόπουλο, μισό	0.4 - 0.5	190 - 210	40 - 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





 <b>ΨΑΡΙ</b>				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Ψάρι ολόκληρο	1 - 1.5	Γκριλ με Θερμό Αέρα	180 - 200	30 - 50

**Ψήσιμο Ψωμιού**






Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας.







Δεν συνιστάται προθέρμανση.

 <b>ΨΩΜΙ</b>		
	 (°C)	 (min)
Λευκό ψωμί	170 - 190	40 - 60
Μπαγκέτα	200 - 220	35 - 45
Μπριός	180 - 200	40 - 60

 <b>ΨΩΜΙ</b>		
	 (°C)	 (min)
Κιαβάρτα	200 - 220	35 - 45
Ψωμί Σίκαλης	170 - 190	50 - 70
Ψωμί ολικής άλεσης	170 - 190	50 - 70
Ψωμί ολικής άλεσης	170 - 190	40 - 60
Ψωμάκια	190 - 210	20 - 35

### Ψήσιμο με κρούστα με Λειτουργία Πίτσα

 <b>ΠΙΤΣΑ</b>		
 Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας.		
	 (°C)	 (min)
Τάρτες	180 - 200	40 - 55
Τάρτα με σπανάκι	160 - 180	45 - 60
Κις λορέν / Ελβετική Φλαν	170 - 190	45 - 55
Μηλόπιτα, σκεπαστή	150 - 170	50 - 60






 ΠΙΤΣΑ		
 Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο πριν το μαγείρεμα.		
 Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σφάρας.		
	 (°C)	 (min)
Πίτσα, λεπτή ζύμη, χρησιμοποιήστε το βαθύ ταψί	210 - 230	15 - 25
Πίτσα, χοντρή ζύμη	180 - 200	20 - 30
Άζυμο Ψωμί	210 - 230	10 - 20
Τάρτα με σφολιάτα	160 - 180	45 - 55
Πίτσα Αλσατίας	210 - 230	15 - 25
Πιερόγκι	180 - 200	15 - 25
Πίτα λαχανικών	160 - 180	50 - 60

**Γκριλ**

Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο πριν το μαγείρεμα.

Ψήνετε στο γκριλ μόνο λεπτά κομμάτια κρέατος ή ψαριού.

Τοποθετήστε ένα ταψί στην πρώτη θέση σφάρας για να συλλέγει τα λίπη.

 ΓΚΡΙΛ	 (°C)	 (λεπ.) 1η πλευρά	 (λεπ.) 2η πλευρά	
Βοδινό φιλέτο	230	20 - 30	20 - 30	3
Χοιρινή μπριζόλα	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Αρνί σπάλα	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3






**Χαμηλή Θερμοκρασία**

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να μαγειρέψετε άπαχο τρυφερό κρέας και





ψάρι. Δεν ισχύει για: πουλερικά, ψητό χοιρινό με λίπος, ψητό κατσαρόλας. Αισθ. Φαγητού η θερμοκρασία δεν θα πρέπει να είναι υψηλότερη από 65 °C.







1. Τσιγαρίστε το κρέας για 1 - 2 λεπτά από την κάθε πλευρά σε ένα τηγάνι σε υψηλή θερμοκρασία.
2. Εάν συνιστάται η τρίτη θέση σχάρας, τοποθετήστε το φαγητό απευθείας επάνω στη μεταλλική σχάρα. Τοποθετήστε ένα δίσκο/ταψί ψησίματος στην πρώτη θέση σχάρας για να συλλέγει τα λίπη. Εάν συνιστάται η πρώτη θέση σχάρας, τοποθετήστε το φαγητό απευθείας επάνω στο ταψί.
3. Χρήση: Αισθ. Φαγητού.
4. Επιλέξτε τη λειτουργία: Χαμηλή Θερμοκρασία. Μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία μεταξύ 80 °C και 150 °C για τα πρώτα 10 λεπτά. Η προεπιλογή είναι 90 °C. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία για Αισθ. Φαγητού.
5. Μετά από 10 λεπτά, ο φούρνος μειώνει αυτόματα τη θερμοκρασία στους 80 °C.

 Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 120 °C.			
	 (kg)	 (λεπτά)	
Μπριζόλες	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Μοσχαρίσιο φιλέτο	1 - 1.5	90 - 150	3
Ψητό βοδινό, μέτρια ψημέ- νο	1 - 1.5	120 - 150	1
Ψητό μοσχάρι	1 - 1.5	120 - 150	1

### Καταψυγμένα τρόφιμα

	 (°C)	 (λεπ.)	
Πίτσα, κατεψυγμένη	200 - 220	15 - 25	2
Αμερικάνικη πίτσα, κατεψυγμένη	190 - 210	20 - 25	2
Πίτσα, κρύα	210 - 230	13 - 25	2
Πίτσα σνακ, κατεψυγμένη	180 - 200	15 - 30	2
Τηγανιτές πατάτες, λεπτές	190 - 210	15 - 25	3
Τηγανιτές πατάτες, χοντρές	190 - 210	20 - 30	3
Φέτες / Κροκέτες	190 - 210	20 - 40	3
Hash Browns	210 - 230	20 - 30	3

	 (°C)	 (λεπ.)	
Λαζάνια / Κανελόνια, φρέσκα	170 - 190	35 - 45	2
Λαζάνια / Κανελόνια, κατεψυγμένα	160 - 180	40 - 60	2
Ψητό τυρί	170 - 190	20 - 30	3
Κοτόπουλο φτερούγες	180 - 200	40 - 50	2

### Διατήρηση

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία Κάτω Θέρμανση.

Χρησιμοποιείτε μόνο γυάλινα δοχεία ίδιων διαστάσεων που διατίθενται στην αγορά.

Μη χρησιμοποιείτε δοχεία με καπάκια βιδωτά και τύπου μπαγιονέτ ή μεταλλικά δοχεία.

Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας.

Μην τοποθετείτε περισσότερα από έξι γυάλινα δοχεία του ενός λίτρου στο ταψί ψησίματος.



Γεμίστε τα δοχεία στην ίδια στάθμη και κλείστε τα με σφιγκτήρα.




Τα δοχεία δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή μεταξύ τους.




Προσθέστε περίπου 1/2 λίτρο νερό στο ταψί ψησίματος, ώστε να υπάρχει αρκετή υγρασία στον φούρνο.




Όταν το υγρό στα δοχεία αρχίσει να σιγοβράζει (μετά από περίπου 35 - 60 λεπτά για δοχεία του ενός λίτρου), σβήστε τον φούρνο ή μειώστε τη θερμοκρασία στους 100 °C (δείτε τον πίνακα).

Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 160 - 170 °C.

 <b>ΜΑΛΑΚΑ ΦΡΟΥΤΑ</b>	 (λεπτά) Χρόνος μέχρι να αρχίσει το σιγανό βράσιμο
Φράουλες / Μύρτιλα / Σμέουρα / Ωριμα φραγκοστάφυλα	35 - 45

 <b>ΦΡΟΥΤΑ ΜΕ ΚΟΥΚΟΥΤΣΙ</b>	 (λεπτά) Χρόνος μέχρι να αρχίσει το σιγανό βράσιμο	 (λεπτά) Συνέχεια μαγειρέματος στους 100 °C
Ροδάκινα / Κυδώνια / Δαμάσκηνα	35 - 45	10 - 15

 <b>ΛΑΧΑΝΙΚΑ</b>	 (λεπτά) Χρόνος μέχρι να αρχίσει το σιγανό βράσιμο	 (λεπτά) Συνέχεια μαγειρέματος στους 100 °C
Καρότα	50 - 60	5 - 10

 ΛΑ- ΧΑΝΙΚΑ	 (λεπτά) Χρόνος μέχρι να αρχίσει το σιγανό βρά- σιμο	 (λεπτά) Συνέχεια μα- γειρέματος στους 100 °C
Αγγούρια	50 - 60	-
Ανάμικτα λα- χανικά τουρ- σί	50 - 60	5 - 10
Ρέβα / Αρακάς / Σπαράγγια	50 - 60	15 - 20



### 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.

### Αισθ. Φαγητού



 ΒΟΔΙΝΟ	 Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C)		
	Λίγο Ψημένο	Μεσαία Ψημένο	Καλοψημένο
Ψητό βοδινό, μέτρια ψημένο	45	60	70
Φιλέτο	45	60	70



 ΒΟΔΙΝΟ	 Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C)		
	Λιγότερο	Μεσαία Ψημένο	Περισσότερο
Ρολό κιμάς	80	83	86

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



 ΛΑΧΑΝΙΚΑ	 (°C)	 (ώ)
Φασόλια	60 - 70	6 - 8
Πιπεριές	60 - 70	5 - 6
Λαχανικά για σου- πα	60 - 70	5 - 6
Μανιτάρια	50 - 60	6 - 8
Μυρωδικά	40 - 50	2 - 3



Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 60 - 70 °C.

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

 <b>ΧΟΙΡΙΝΟ</b>	 Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C)		
	Λιγότερο	Μεσαία Ψημένο	Περισσότερο
Χοιρομέρι / Ψητό	80	84	88
Παϊδάκια σπάλας / Χοιρινή μπριζόλα, καπνιστή / Χοιρινή μπριζόλα, ποσέ	75	78	82



 <b>ΜΟΣΧΑΡΙ</b>	 Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C)		
	Λιγότερο	Μεσαία Ψημένο	Περισσότερο
Ψητό μοσχάρι	75	80	85
Μοσχαρίσιο κότσι	85	88	90



 <b>ΠΡΟΒΑΤΟ / ΑΡΝΙ</b>	 Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C)		
	Λιγότερο	Μεσαία Ψημένο	Περισσότερο
Πρόβατο μπούτι	80	85	88
Πρόβατο σπάλα	75	80	85
Ψητό αρνί / Αρνί μπούτι	65	70	75



 <b>ΚΥΝΗΓΙ</b>	 Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C)		
	Λιγότερο	Μεσαία Ψημένο	Περισσότερο
Λαγός σπάλα / Ελάφι σπάλα	65	70	75
Λαγός μπούτι / Λαγός, ολόκληρος / Ελάφι μπούτι	70	75	80

 <b>ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ</b>	 Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C)		
	Λιγότερο	Μεσαία Ψημένο	Περισσότερο
Κοτόπουλο	80	83	86
Πάπια, ολόκληρη / μισή / Γαλοπούλα, ολόκληρη / στήθος	75	80	85
Πάπια, στήθος	60	65	70

 ΨΑΡΙ (ΣΟΛΟΜΟΣ, ΠΕΣΤΡΟΦΑ, ΛΑΒΡΑΚΙ ΠΟΤΑΜΙΣΙΟ)	 Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C)		
	Λιγότερο	Μεσαία Ψημένο	Περισσότερο
Ψάρι, ολόκληρο / μεγάλο / στον ατμό / Ψάρι, ολόκληρο / μεγάλο / ψητό	60	64	68

 ΣΤΗ ΓΑΣΤΡΑ - ΠΡΟΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	 Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C)		
	Λιγότερο	Μεσαία Ψημένο	Περισσότερο
Κολοκυθάκια στη γάστρα / Μπρόκολο στη γάστρα / Μάραθος στη γάστρα	85	88	91

 ΣΤΗ ΓΑΣΤΡΑ - ΑΛΜΥΡΑ	 Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C)		
	Λιγότερο	Μεσαία Ψημένο	Περισσότερο
Κανελόνια / Λαζάνια / Σουφλέ ζυμαρικών	85	88	91

 ΣΤΗ ΓΑΣΤΡΑ - ΓΛΥΚΑ	 Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C)		
	Λιγότερο	Μεσαία Ψημένο	Περισσότερο
Λευκό ψωμί στη γάστρα με / χωρίς φρούτα / Χυλός ρυζιού στη γάστρα με / χωρίς φρούτα / Γλυκά νουντλ στη γάστρα	80	85	90

## Efnisyfirlit

Ábendingar og góð ráð

174

Með fyrirvara á breytingum.

## Ábendingar og góð ráð

## Ráðleggingar um eldun



Hitastigin og eldunartíminn á töflunum er aðeins til viðmiðunar. Það fer eftir uppskriftunum og gæðum og magni þess hráefnis sem notað er. Ef þú finnur ekki stillingarnar fyrir ákveðna uppskrift skaltu leita að svipaðri uppskrift.

## Ráð fyrir sérstakar hitunaraðgerðir í ofninum

## Halda hita

Aðgerðin gerir þér kleift að halda matnum heitum. Hitastigið er sjálfvirk stillt á 80°C.

## Upphitun disks

Aðgerðin gerir þér kleift að hita diska og rétti áður en borið er fram. Hitastigið er sjálfvirk stillt á 70°C.

Settu diska og rétti jafnt í stafla á vírgrindina. Notaðu fyrstu hillustöðu. Eftir hálfan hitunartíma skal víxla stöðu þeirra.

## Hefun deigs

Aðgerðin gerir þér kleift að hefa gerdeig. Settu deigið á stóran disk. Notaðu fyrstu hillustöðu. Stilltu aðgerðina: Hefun deigs og eldunartímann.

## Affrysta

Fjarlægðu umbúðirnar af matnum og settu hann á disk. Ekki hylja matvælin þar sem

það getur lengt affrystingartímann. Notaðu fyrstu hillustöðu.

## Full gufa

Farðu varlega þegar þú opnar hurð ofnsins á meðan kveikt er á aðgerðinni. Gufa kann að losna.

Þessi aðgerð gerir þér kleift að:

- dauðhreinsa ílát (t.d. barnapela),
- matreiða allar tegundir matvæla, fersk og frosin.

## Sæfing

Settu hreinu ílátin á hvolfi í miðja hilluna í fyrstu hillustöðu.




Fylltu vatnsskúffuna að hámarkinu og stilltu tímann á 40 mínútur.

## Eldun

Þú getur eldað, haldið heitu, affryst, eldað á lágu hitastigi í vatni, snöggsoðið grænmeti, kjöt, fisk, pasta, hrísgrjón, símiljugrjón og egg.





Þú getur matreitt máltíð sem samanstendur af nokkrum réttum í einni eldunarlötu. Til að tryggja að allir réttirnir verði tilbúnir á sama tíma skaltu byrja á þeim matvælum sem tekur lengstan tíma að elda og bættu svo

við öðrum réttum á viðeigandi tíma, eins og tilgreint er á eldunartöflunum






 Full gufa	
Dæmi: Heildareldunartíminn er 40 mín. Fyrstu setur þú inn Soðnar kartöflur, niðurskornar, eftir 20 mín skaltu bæta við Laxaflökog Spergilkál, greinareftir 30 mín.	
	 (mín.)
Soðnar kartöflur, niðurskornar	40
Laxaflök	20
Spergilkál, greinar	10






Notaðu mesta magnið af vatni sem gerð er krafa um þegar þú eldar fleiri en einn rétt í einu.






Notaðu aðra hillustöðu.

 <b>GRÆNMETI</b>	
 Full gufa  100°C	
 (mín.)	
8 - 10	Spergilkál, greinar,forhitaðu tóman ofninn
10	Afhýddir tómatar
10 - 15	Spínat, ferskt
10 - 15	Kúrbítur, sneiðar
15	Grænmeti, snöggsoðið
15 - 20	Sveppaskífur
15 - 20	Piparávaxtastrimlar







 <b>GRÆNMETI</b>	
 Full gufa  100°C	
 (mín.)	
15 - 25	Spergilkál, heilt
15 - 25	Spergill, grænn
15 - 25	Eggaldin
15 - 25	Grasker, teningar
15 - 25	Tómatar
20 - 25	Baunir, snöggsoðnar
20 - 25	Akursalat, smáblóm
20 - 25	Blöðrukál
20 - 30	Sellerí, í teningum
20 - 30	Blaðlaukur, hringir
20 - 30	Baunir
20 - 30	Sykurertur/Keisarapípar
20 - 30	Sætar kartöflur
20 - 30	Fenníka
20 - 30	Gulrætur
25 - 35	Spergill, hvítur
25 - 35	Rósakál
25 - 35	Blómkál, greinar
25 - 35	Hnúðkál, ræmur
25 - 35	Hvítar garðbaunir
30 - 40	Sykurmaís á kólfinum
35 - 45	Svört hafursrót






 <b>GRÆNMETI</b>	
 Full gufa  100°C	
 (mín.)	
35 - 45	Blómkál, heilt
35 - 45	Grænar baunir
40 - 45	Kál, hvítt eða rautt, strimlar
50 - 60	Ætíþistlar
55 - 65	Þurrkaðar baunir, í bleyti, hlutfallið vatn / baunir 2:1
60 - 90	Súrkál
70 - 90	Rauðrófa






 <b>MEÐLÆTI / HLIÐARRÉTTIR</b>	
 Full gufa  100°C	
 (mín.)	
15 - 20	Kúskús, hlutfallið vatn / kúskús 1:1
15 - 25	Tagliatelle, ferskt
20 - 25	Símiljugrjónabúðingur, hlutfallið mjólk / símiljugrjón 3,5:1
20 - 30	Linsubaunir, rauðar, hlutfallið vatn / linsubaunir 1:1
25 - 30	Grænmetiseggjanúðlur
25 - 35	Brotið hveiti (Bulgur), hlutfallið vatn / brotið hveiti 1:1






 <b>MEÐLÆTI / HLIÐARRÉTTIR</b>	
 Full gufa  100°C	
 (mín.)	
25 - 35	Hveitibollur með geri
30 - 35	Jasmine-hrísgrjón, hlutfallið vatn / hrísgrjón 1:1
30 - 40	Soðnar kartöflur, niðurskornar
35 - 45	Brauðhveitibolla
35 - 45	Kartöfluhveitibollur
35 - 45	Hrísgrjón, vatn / hrísgrjón hlutall 1:1, hlutfallið af vatni og hrísgrjónum getur breyst í samræmi við tegund hrísgrjóna
40 - 50	Polenta (mauk búið til úr maismjöli), vökvahlutfall 3:1
40 - 55	Hrísgrjónagrautur, hlutfallið mjólk / hrísgrjón 2,5:1
45 - 55	Óflysjaðar kartöflur, miðlungs
55 - 60	Linsubaunir, brúnar og grænar, hlutfallið vatn / linsubaunir 2:1








 <b>ÁVEXTIR</b>		
 Full gufa  100°C		
 (mín.)		 (°C)
10 - 15	Eplasneiðar	
10 - 15	Heit ber	
10 - 20	Brætt súkkulaði	
20 - 25	Soðnir ávextir	

 <b>FISKUR</b>  Full gufa		
 (mín.)		 (°C)
15 - 20	Punnt fiskflak	75 - 80
20 - 25	Rækja, fersk	75 - 85
20 - 30	Kræklingur	100
20 - 30	Laxaflök	85
20 - 30	Silungur, 0,25 kg	85
30 - 40	Rækja, frosin	75 - 85
40 - 45	Sjóbirtingur, 1 kg	85

 <b>KJÖT</b>  Full gufa		
 (mín.)		 (°C)
15 - 20	Chipolatas-pylsur	80
20 - 30	Bæverskar kálfkjöt-spylsur/Hvít pylsa	80
20 - 30	Vínarpylsur	80

 <b>KJÖT</b>  Full gufa		
 (mín.)		 (°C)
25 - 35	Kjúklingabringur, soðnar við vægan hita	90
55 - 65	Soðin skinka, 1 kg	100
60 - 70	Kjúklingur soðinn við vægan hita, eldaður á lágu hitastigi í vatni (1 - 1,2 kg)	100
70 - 90	Hamborgarhryggur, soðinn við vægan hita	90
80 - 90	Kálfkjöt/Svínahryggur, 0,8 - 1 kg	90
110 - 120	Tafelspitz	100

 <b>EGG</b>		
 Full gufa  100°C		
 (mín.)		
10 - 11	Egg, linsoðin	
12 - 13	Egg, miðlungssóðin	
18 - 21	Egg, harðsóðin	








**Sameinuð aðgerð:Blástursgrillun+Full gufa**

Þú getur sameinað þessar aðgerðir til að elda kjöt, grænmeti og meðlæti á sama tíma.

1. Stilltu aðgerðina:Blástursgrillun til að steikja kjötið.




- Bættu við tilbúnu grænmeti og meðlæti.
- Lækkaðu hitastig ofnsins í um 90°C. Þú getur opnað ofnhurðina að fyrstu stöðu í u.þ.b. 15 mínútur.
- Stilltu aðgerðina: Full gufa. Eldaðu alla rétti saman þar til þeir eru tilbúnir.




Notaðu fyrstu hillustöðu fyrir kjöt og þriðju hillustöðu fyrir grænmeti. Settu kjötið beint á bökunarplötuna.

	 Blástursgrillun Fyrsta skref: elda kjöt		 Full gufa Annað skref: bæta við grænmeti	
	 (°C)	 (mín.)	 (°C)	 (mín.)
Nautasteik, 1 kg / Rósakál, polenta (mauk búið til úr maísmjöli)	180	60 - 70	100	40 - 50
Svínasteik, 1 kg / Kartöflur/ Grænmeti, sósa	180	60 - 70	100	30 - 40
Kálfasteik, 1 kg / Hrísgrjón/ Grænmeti	180	50 - 60	100	30 - 40

**Raki mikill**




Notaðu aðra hillustöðu.

	 (°C)	 (mín.)
Eggjabúðingur / Baka, á litlum diskum	90	35 - 45
Bökuð egg	90 - 110	15 - 30
Terrine	90	40 - 50
Punnt fiskflak	85	15 - 25
Þykkt fiskflak	90	25 - 35

	 (°C)	 (mín.)
Lítill fiskur, allt að 0,35 kg	90	20 - 30
Heill fiskur, allt að 1 kg	90	30 - 40
hveitibollur	120 - 130	40 - 50




**Raki lítill**

Notaðu aðra hillustöðuna nema annað sé tekið fram.

	 (°C)	 (mín.)
Rúnnstykki tilbúið til baksturs	200	15 - 20
Bagettu-brauð tilbúið til baksturs, 40 - 50 g	200	15 - 20
Frosinn snittubrauð tilbúin í ofninn, 40 - 50 g	200	25 - 35
Hrár kjöthleifur, 0,5 kg	180	30 - 40
Bakaður pastaréttur	170 - 190	40 - 50
Lasagna	170 - 180	45 - 55
Brauð, 0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60
Kartöflugratín	160 - 170	50 - 60
Kjúklingur, 1 kg	180 - 210	50 - 60
Svínalend, reykt, 0,6 - 1 kg, látið liggja í bleyti í 2 klst.	160 - 180	60 - 70
Nautasteik, 1 kg	180 - 200	60 - 90
Önd, 1,5 - 2 kg	180	70 - 90
Kálfasteik, 1 kg	180	80 - 90
Svínasteik, 1 kg	160 - 180	90 - 100
Gæs, 3 kg, nota fyrstu hillustöðu	170	130 - 170

**Gufumyndandi**

Notaðu aðra hillustöðu.

	 (°C)	 (mín.)
Réttir á einum disk	110	10 - 15
Pasta	110	10 - 15
Hrisgrjón	110	10 - 15
hveitibollur	110	15 - 25





**Easystem**





**Gufa fyrir gufuhitun**





Notaðu aðra hillustöðu.





 <b>GRÆNMETI</b>	
 Stilltu hámarkshitastigið á 100°C.	
 (mín)	
8-10	Spergilkál, greinar, forhitaðu tóman ofninn
10	Afhýddir tómatar
10-15	Spínat, ferskt
10-15	Kúrbítur, sneiðar
15	Grænmeti, snöggsoðið
15-20	Píparávaxtastrimlar
15-20	Sveppaskífur
15-25	Eggaldin
15-25	Blómkál, heilt
15-25	Spergilkál, heilt
15-25	Spergill, grænn





 <b>GRÆNMETI</b>	
 Stilltu hámarkshitastigið á 100°C.	
 (mín)	
15-25	Tómatar
15-25	Grasker, teningar
20-25	Akursalat, smáblóm
20-25	Blöðrukál
20-25	Baunir, snöggsoðnar
20-30	Sætar kartöflur
20-30	Baunir
20-30	Fenníka
20-30	Gulrætur
20-30	Blaðlaukur, hringir
20-30	Sellerí, í teningum
20-30	Sykurertur
25-35	Blómkál, greinar
25-35	Hnúðkál, ræmur
25-35	Rósakál
25-35	Spergill, hvítur
25-35	Hvítar garðbaunir
30-40	Sykurmais á kólfinum
35-45	Grænar baunir
35-45	Svört hafursrót
40-45	Kál, hvítt eða rautt, strimlar
50 - 60	Ætíþistlar

 <b>GRÆNMETI</b>	
 Stilltu hámarkshitastigið á 100°C.	
 (mín)	
55-65	Purrkaðar baunir, í bleyti
60-90	Súrkál
70-90	Rauðrófa





 <b>MEÐLÆTI / HLIÐARRÉTTIR</b>	
 Stilltu hámarkshitastigið á 100°C.	
 (mín)	
15-20	Kúskús, vatn / kúskús 1:1
15-25	Tagliatelle, ferskt
20-25	Símiljugrjónabúðingur, mjólk / semolína grjón hlutfall 3:5:1
20-30	Linsubaunir, rauðar, vatn / linsubaunir hlutfall 1:1
25-30	Grænmetiseggjanúðlur
25-35	Brotið hveiti (Bulgur), vatn / brotið hveiti 1:1
25-35	Hveitibollur með geri
30-35	Jasmine-hrísgrjón, vatn / hrísgrjón hlutfall 1:1
30-40	Soðnar kartöflur, niðurskornar
35-45	Kartöfluhveitibollur





 <b>MEÐLÆTI / HLIÐARRÉTTIR</b>	
 Stilltu hámarkshitastigið á 100°C.	
 (mín)	
35-45	Hrísgrjón, vatn / hrísgrjón hlutfall 1:1, hlutfall vatns á móti hrísgrjónum getur breyst í samræmi við tegund hrísgrjóna.
35-45	Brauðhveitibolla
40-50	Polenta (mauk búið til úr maismjöli), hlutfall vökva 3:1
40-55	Hrísgrjónagrautur, mjólk / hrísgrjón hlutfall 2.5:1
45-55	Óflysjaðar kartöflur, miðlungs
55-60	Linsubaunir, brúnar og grænar, vatn / linsubaunir hlutfall 2:1

 <b>ÁVEXTIR</b>	
 Stilltu hitastigið á 100 °C.	
 (mín)	
10-15	Eplasneiðar
10-15	Heit ber
10-20	Brætt súkkulaði
20-25	Soðnir ávextir




 <b>FISKUR</b>		
 (mín.)		 (°C)
15-20	Punnt fiskflak	75-80
20-25	Rækja, fersk	75-85
20-30	Pykkt fiskflak	75-85
20-30	Silungur, 0,25 kg	75-85
20-30	Kræklingur	100
30-40	Rækja, frosin	75-85




 <b>KJÖT</b>		
 (mín.)		 (°C)
15-20	Chipolatas-pylsur	80
20-30	Bæverskar kál-fakjötpylsur / Hvít pylsa	80
20-30	Vínarpylsur	80
25-35	Kjúklingabringur, soðnar við vægan hita	90
55-65	Soðin skinka, 1 kg	100
60-70	Kjúklingur soðinn við vægan hita, 1 - 1.2 kg	100
70-90	Hamborgar-hryggur, soðinn við vægan hita	90

 <b>KJÖT</b>		
 (mín.)		 (°C)
80-90	Kálfakjöt / Svínahryggur, 0,8 - 1 kg	90
110-120	Tafelspitz	100




 <b>EGG</b>		
 (mín.)		 (°C)
10-11	Egg, linsoðin	100
12-13	Egg, miðlungssoðin	100
18-21	Egg, harðsoðin	100
35-45	Eggjabúðingur / Baka	85
40-50	Terrine	85

**Gufa fyrir hægsuðu**




 (mín.)		 (°C)
15 - 20	Bökuð egg	110
20 - 30	Heill fiskur, allt að 1 kg	120 - 130
40 - 50	hveitibollur	120 - 130
50 - 60	Hægsoðið / Soðsteiktur fiskur	130




 (mín.)		 (°C)
60 - 90	Hægsoðið / Soðsteiktur kjúklingur	130
100 - 140	Hægsoðið / Soðsteikt kjöt	130

**Gufa fyrir stökka eldun**





 (mín.)		 (°C)
20 - 40	Graníneraður fiskur	150
35 - 50	Fyllt grænmeti	150
35 - 45	Bakaður pastaréttur / Pottréttir	150
40 - 50	Lasagna	150
60 - 70	Kartöflugratín	150
75 - 100	Svínaríf	140 - 150

**Gufa fyrir bakstur og steikingu**

 (mín.)		 (°C)
15 - 20	Bagettu-brauð tilbúið til baksturs, 0,04 - 0,05 kg	200
15 - 25	Smákökur	155-170
20 - 35	Bakstur úr sætu gerdeigi	170 - 180

 (mín.)		 (°C)
25 - 35	Frosinn snittubrauð tilbúin í ofninn, 0,04 - 0,05 kg	200
25 - 35	Rúnstykki	180 - 200
25 - 40	Steikt fiskflak	170 - 180
30 - 40	Ósoðinn kjöthleifur, 0,5 kg	180
30 - 40	Steiktur ofnréttur	160
30 - 40	Eggjakaka	160-170
30 - 45	Sætt brauð	160 - 170
35 - 45	Steiktur fiskur	170 - 180
45 - 60	Ýmsar tegundir af brauði, 0,5 - 1 kg	180 - 190
45 - 60	Sætir réttir	160 - 180
50 - 60	Kjúklingur, 1 kg	180-210
60 - 70	Svínalund, reykt, 0,6 - 1 kg	160-180
60 - 90	Nautasteik, 1 kg	180-200
70 - 90	Önd, 1,5 - 2 kg	180
80 - 90	Kálfasteik, 1 kg	180

 (mín.)		 (°C)
90 - 100	Svínasteik, 1 kg	160-180

 Notaðu fyrstu hillustöðu.		
 (mín.)		 (°C)
15-30	Pítsa / Focaccia	190 - 210
30-45	Smjördeigskaka / Bragðmikil kaka / Rúllutertur	155 - 180
45-60	Sætabrauð úr bökudeigi	155 - 170
130-170	Gæs, 3 kg	170

**Bakstur**

Notaðu lægra hitastigið í fyrsta skipti.

Þú getur framlengt bökunartíma um 10 - 15 mínútur ef þú bakar kökur á fleiri en einni hillustöðu.







Kökur og bökur á mismunandi hæðarstigum brúnast ekki allar jafnt. Það er engin þörf á að breyta hitastillingunni ef ójöfn brúnnun verður. Mismunurinn jafnast út meðan á bökun stendur.

Plötur í ofninum geta aflagast við bökun. Þegar plöturnar verða aftur kaldar fá þær sína fyrri lögun.







Ráð fyrir bakstur








Útkoma baksturs	Mögulega ástæða	Úrræði
Botninn á kökunni er ekki nægjanlega vel bakaður.	Hillustaðan er röng.	Settu kökuna í lægri hillu.
Kakan fellur og verður blaut eða seig.	Hitinn í ofninum er of hár.	Næst skaltu stilla á lægri hita í ofninum.
	Hitinn í ofninum er of hár og bökunartíminn er of stuttur.	Næst skaltu stilla á lengri bökunartíma og lægra hitastig í ofninum.
Kakan er of þurr.	Hitastigið í ofninum er of lágt.	Næst skaltu stilla á lægra hitastig í ofninum.
	Bökunartíminn er of langur.	Næst skaltu stilla á styttri bökunartíma.
Kakan bakast ójafnt.	Hitinn í ofninum er of hár og bökunartíminn er of stuttur.	Næst skaltu stilla á lengri bökunartíma og lægra hitastig í ofninum.
	Kökudeiginu er ekki dreift jafnt.	Næst skaltu dreifa kökudeiginu betur í bökunarformið.
Kakan er ekki tilbúin á þeim tíma sem tilgreindur er í uppskriftinni.	Hitastigið í ofninum er of lágt.	Næst skaltu stilla á aðeins hærri hita í ofninum.

Bakstur í einni hæð

 BAKSTUR Í FORMUM				
		 (°C)	 (mín.)	
Kökuhringur / Brioche	Eldun með hefðbundnum blæstri	150 - 160	50 - 70	1
Sandkaka / Ávaxtakökur	Eldun með hefðbundnum blæstri	140 - 160	70 - 90	1



 BAKSTUR Í FORMUM				
		 (°C)	 (mín.)	
Smjörbrauðskökubotn, forhitaðu tóm-an ofninn	Eldun með hefðbundnum blæstri	150 - 160	20 - 30	2
Bökubotn - svamp-tertublanda	Eldun með hefðbundnum blæstri	150 - 170	20 - 25	2
Ostakaka	Hefðbundin matreiðsla	170 - 190	60 - 90	1






 KÖKUR / BAKKELSI / BRAUÐ Á BÖKUNARPLÖTUM				
 Forhitaðu ofninn nema annað sé tekið fram.				
		 (°C)	 (mín.)	
Fléttað brauð / Brauðhringur, ekki er þörf á forhitun	Hefðbundin matreiðsla	170 - 190	30 - 40	3
Pýsk jólakaka (Stollen)	Hefðbundin matreiðsla	160 - 180	50 - 70	2
Rúgmjölsbrauð:	Hefðbundin matreiðsla	fyrst: 230 síðan: 160 - 180	20 30 - 60	1
Vatnsdeigsbollur / Eclair vatnsdeigsbollur	Hefðbundin matreiðsla	190 - 210	20 - 35	3
Rúlluterta,	Hefðbundin matreiðsla	180 - 200	10 - 20	3
Sjónvarpskaka, ekki er þörf á forhitun	Eldun með hefðbundnum blæstri	150 - 160	20 - 40	3



KÖKUR / BAKKELSI / BRAUÐ Á BÖKUNARPLÖTUM



Forhitaðu ofninn nema annað sé tekið fram.





		 (°C)	 (mín.)	
Smurð möndlukaka / Sykurkökur	Hefðbundin matreiðsla	190 - 210	20 - 30	3
Ávaxtabaka, ekki er þörf á forhitun	Hefðbundin matreiðsla	180	35 - 55	3
Gerkökur með fingerðum toppi (t.d. quark-ostur, rjómi, búðingur)	Hefðbundin matreiðsla	160 - 180	40 - 60	3








SMÁKÖKUR



Notaðu þriðju hillustöðu.

		 (°C)	 (mín.)
Smjörbrauð / Svampertublanda	Eldun með hefðbundnum blæstri	150 - 160	15 - 25
Marengs	Eldun með hefðbundnum blæstri	80 - 100	120 - 150
Makkarónur	Eldun með hefðbundnum blæstri	100 - 120	30 - 50
Smákökur úr gerdeigi	Eldun með hefðbundnum blæstri	150 - 160	20 - 40
Smjördeigskökur, forhitaðu tóman ofninn	Eldun með hefðbundnum blæstri	170 - 180	20 - 30
Rúllutertur, forhitaðu tóman ofninn	Hefðbundin matreiðsla	190 - 210	10 - 25





Bökur og gratín





 Notaðu fyrstu hillustöðu.			
		 (°C)	 (mín.)
Bakaður pastaréttur	Hefðbundin matreiðsla	180 - 200	45 - 60
Lasagna	Hefðbundin matreiðsla	180 - 200	25 - 40
Grænmetisgratín, forhitaðu tóman ofninn	Blástursgrillun	170 - 190	15 - 35
Snittubrauð með bráðnum osti	Eldun með hefðbundnum blæstri	160 - 170	15 - 30
Mjólkurhrísgrjón	Hefðbundin matreiðsla	180 - 200	40 - 60
Fiskibökur	Hefðbundin matreiðsla	180 - 200	30 - 60
Fyllt grænmeti	Eldun með hefðbundnum blæstri	160 - 170	30 - 60

Marga hæða bakstur

Notaðu aðgerðina: Eldun með hefðbundnum blæstri.

Notaðu fyrstu og fjórðu hillustöðu fyrir tvær plötur.

 <b>KÖKUR / BAKKELSI / BRAUÐ Á BÖKUNARPLÖTUM</b>		
	 (°C)	 (mín.)
Vatnsdeigsbollur / Eclairir vatnsdeigsbollur, forhitaðu tóman ofninn	160 - 180	25 - 45
Sjónvarpskaka	150 - 160	30 - 45

 <b>SMÁKÖKUR</b>		
	 (°C)	 (mín.)
Smjördeigssmákökur	150 - 160	20 - 40
Marengs	80 - 100	130 - 170
Makkarónur	100 - 120	40 - 80
Smákökur úr gerdeigi	160 - 170	30 - 60
Smjördeigskökur, forhitaðu tóman ofninn	170 - 180	30 - 50
Rúllutertur	180	20 - 30

**Ábendingar um steikingu**

Notaðu hitapólin ofnáhöld.

Steiking á fitulitlu kjöti með einhverju yfir (þú getur notað álpappír).

Steiktu stóra kjötbita beint í bakkannum.

Settu vatn í bakkann til að koma í veg fyrir að drjúpandi fita brenni.

Snúðu steikinni eftir 1/2 - 2/3 af eldunartímanum.







Steiktu kjöt og fisk í stórum stykkjum (1 kg eða meira).







Ef mælt er með fyrstu hillustöðu skaltu setja matvælin beint á bökunarplötuna







Austu yfir kjötbitana með eigin safu nokkrum sinnum meðan á steikingu stendur.







**Steiking**







Notaðu fyrstu hillustöðu.







 <b>NAUTAKJÖT</b>				
			 (°C)	 (min.)
Pottasteik	1 - 1,5 kg	Hefðbundin matreiðsla	230	120 - 150
Nautasteik- eða lund, lítið steikt, forhitaðu tóman ofninn	1 cm þykkt	Blástursgrillun	190 - 200	5 - 6
Nautasteik- eða lund, miðlungs steikt, forhitaðu tóman ofninn	1 cm þykkt	Blástursgrillun	180 - 190	6 - 8
Nautasteik- eða lund, gegnsteikt, forhitaðu tóman ofninn	1 cm þykkt	Blástursgrillun	170 - 180	8 - 10

 <b>SVÍNAKJÖT</b>			
 Notaðu aðgerðina: Blástursgrillun.			
	 (kg)	 (°C)	 (mín.)
Bógur / Hnakkur / Skinkustykki	1 - 1.5	150 - 170	90 - 120
Kótelettur / Svínarífi	1 - 1.5	170 - 190	30 - 60
Kjöthleifur	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Svínaskanki, forsoðinn	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

 <b>KÁLFAKJÖT</b>			
 Notaðu aðgerðina: Blástursgrillun.			
	 (kg)	 (°C)	 (mín.)
Kálfasteik	1	160 - 180	90 - 120
Kálfaskanki	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

 <b>LAMBAKJÖT</b>			
 Notaðu aðgerðina: Blástursgrillun.			
	 (kg)	 (°C)	 (mín.)
Lambalæri / Steikt lambakjöt	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Lambahryggur	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

 <b>VILLIBRÁÐ</b>				
	 (kg)		 (°C)	 (mín.)
Hryggur / Héralæri, forhitaðu tóman ofninn	1	Blástursgrillun	180 - 200	35 - 55
Hjartarhryggur	1.5 - 2	Hefðbundin matreiðsla	180 - 200	60 - 90
Dádýralend	1.5 - 2	Hefðbundin matreiðsla	180 - 200	60 - 90





 <b>FUGLAKJÖT</b>				
 Notaðu aðgerðina: Blástursgrillun.				
	 (kg)	 (°C)	 (mín.)	
Alifuglabitar	0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50	
Kjúklingur, hálfur	0.4 - 0.5	190 - 210	40 - 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	

 <b>FISKUR</b>				
	 (kg)		 (°C)	 (mín.)
Heill fiskur	1 - 1.5	Blástursgrillun	180 - 200	30 - 50






**Brauðbakstur**







Notaðu aðra hillustöðu.

Ekki er mælt með forhitun.

 <b>BRAUÐ</b>		
	 (°C)	 (mín.)
Hvítt brauð	170 - 190	40 - 60
Snittubrauð	200 - 220	35 - 45
Brioche	180 - 200	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Rúgmjölsbrauð	170 - 190	50 - 70
Heilhveitibrauð	170 - 190	50 - 70
Heilkornabrauð	170 - 190	40 - 60
Rúnstykki	190 - 210	20 - 35

**Stökkur bakstur með Pítsuaðgerð**

 <b>PÍTSA</b>		
 Notaðu fyrstu hillustöðu.		
	 (°C)	 (mín.)
Bökur	180 - 200	40 - 55
Spínatbaka	160 - 180	45 - 60
Frönsk laukterta (Quiche Lorraine) / Svissnesk baka	170 - 190	45 - 55
Eplabaka, hulín	150 - 170	50 - 60






 PÍTSA		
 Forhitaðu tóman ofninn áður en eldun hefst.		
 Notaðu aðra hillustöðu.		
	 (°C)	 (mín.)
Pítsa með þunnum botni, notaðu djúpu plötuna	210 - 230	15 - 25
Pítsa með þykkum botni	180 - 200	20 - 30
Ósýrt brauð	210 - 230	10 - 20
Smjördeigsbaka	160 - 180	45 - 55
Þýsk pítsa (flammkuchen)	210 - 230	15 - 25
Pierogi (pólsk soðkaka)	180 - 200	15 - 25
Grænmetisbaka	160 - 180	50 - 60

**Grill**

Forhitaðu tóman ofninn áður en eldun hefst.

Grillaðu einungis sneiðar af fiski eða kjöti sem eru þunnar.

Settu pönnu í fyrstu hillustöðuna til að safna fitu.

 <b>GRILL</b>	 (°C)	 (mín.) Fyrri hlið	 (mín.) Önnur hlið	
Nautalund	230	20 - 30	20 - 30	3
Svínahryggur	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lambahryggur	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3

**Hægeldun**






Þessi aðgerð gerir þér kleift að elda magurt, mjúkt kjöt og fisk. Þetta á ekki við um: alifugla, feitt steikt svínakjöt, pottasteik.

Matvæslaskynjari hitastig ætti ekki að vera hærra en 65°C.





1. Steiktu kjötið í 1 - 2 mínútur á hvorri hlið á pönnu við hátt hitastig.







2. Ef mælt er með þriðju hillustöðu, settu matinn beint á vírhilluna. Settu bakka/steikarskúffu í fyrstu hillustöðuna til að safna fitu.  
Ef mælt er með fyrstu hillustöðu, settu matinn beint á bakkann.  
Eldaðu ávallt án loks þegar þessi aðgerð er notuð.
3. Notkun: Matvælaskynjari.
4. Veldu aðgerðina Hægeldun. Þú getur stillt hitastigið milli 80°C og 150°C fyrir fyrstu 10 mínúturnar. Sjálfgefin stilling er 90°C. Stilltu hitastigið fyrir Matvælaskynjari.
5. Eftir 10 mínútur lækkar ofninn hitastigið sjálfkrafa í 80°C.

 Stilltu hitastigið á 120°C.			
	 (kg)	 (mín.)	
Steikur	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Nautalund	1 - 1.5	90 - 150	3
Nautasteik	1 - 1.5	120 - 150	1
Kálfasteik	1 - 1.5	120 - 150	1

**Frosin matvæli**

	 (°C)	 (mín.)	
Frosin pítsa	200 - 220	15 - 25	2
Amerísk pítsa, frosin	190 - 210	20 - 25	2
Kæld pítsa	210 - 230	13 - 25	2
Frosið pítsusnarl	180 - 200	15 - 30	2
Punnar franskar kartöflur	190 - 210	15 - 25	3
Þykkar franskar kartöflur	190 - 210	20 - 30	3
Bátar / Krókettur	190 - 210	20 - 40	3
Kartöfluklattar	210 - 230	20 - 30	3
Lasagna / Ferskt cannelloni	170 - 190	35 - 45	2
Lasagna / Frosið cannelloni	160 - 180	40 - 60	2

	 (°C)	 (mín.)	
Bakaður ostur	170 - 190	20 - 30	3
Kjúklingavængir	180 - 200	40 - 50	2

**Niðursuða**

Notaðu aðgerðina Undirhiti.

Notaðu eingöngu sultukrúkkur með sömu málum og fást á markaði.

Ekki nota krúkkur með snúnings- og krækjuloki, eða málm dósir.

Notaðu fyrstu hillustöðu.

Ekki setja fleiri en sex eins lítra geymslukrúkkur á bökunarplötu.




Fylltu krúkkurnar jafnt og lokaðu með klemmu.




Krúkkurnar mega ekki snerta hver aðra.



Settu u.þ.b. hálfan lítra af vatni í bökunarplötuna til að fá nægan raka í ofninn.

Pegar vökvinn í krúkkunum fer að malla (eftir u.þ.b. 35 - 60 mínútur fyrir eins lítra krúkkur) skaltu stöðva ofninn eða minnka hitann niður í 100°C (sjá töfluna).

Stílltu hitastigið á 160 - 170°C.

 <b>STEIN-ALDIN</b>	 (mín.) Eldunartími fram að því að malla	 (mín.) Haltu eldun áfram á 100°C
Ferskurur / Japansperur / Plómur	35 - 45	10 - 15

 <b>GRÆNMETI</b>	 (mín.) Eldunartími fram að því að malla	 (mín.) Haltu eldun áfram á 100°C
Gulrætur	50 - 60	5 - 10
Gúrkur	50 - 60	-
Blandað súrsað	50 - 60	5 - 10
Hnúðkál / Baunir / Spergill	50 - 60	15 - 20

 <b>MJÚKIR ÁVEXTIR</b>	 (mín.) Eldunartími fram að því að malla
Jarðarber / Bláber / Hindber / Þroskuð stíkilsber	35 - 45




**Þurrkun - Eldun með hefðbundnum blæstri**




Settu smjörpappír eða bökunarpappír á plötu.

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
Súpugræmeti	60 - 70	5 - 6
Sveppir	50 - 60	6 - 8



 GRÆNMETI	 (°C)	 (klst)
Kryddjurtir	40 - 50	2 - 3



Stilltu hitastigið á 60 - 70°C.



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



**Matvælaskynjari**



 NAUTAKJÖT	 Kjarnahitastig matar (°C)		
	Litið steikt	Miðlungssteikt	Gegnsteikt
Nautasteik	45	60	70
Lendastykki	45	60	70



 NAUTAKJÖT	 Kjarnahitastig matar (°C)		
	Minna	Miðlungssteikt	Meira
Kjöthleifur	80	83	86



 SVÍNAKJÖT	 Kjarnahitastig matar (°C)		
	Minna	Miðlungssteikt	Meira
Skinka / Steikt	80	84	88
Ríffasteik, hryggur / Svínalend, reykt / Svínalend, soðin við vægan hita	75	78	82



 <b>KÁLFAKJÖT</b>	 Kjarnahitastig matar (°C)		
	Minna	Miðlungssteikt	Meira
Kálfasteik	75	80	85
Kálfaskanki	85	88	90



 <b>KINDAKJÖT / LAMBAKJÖT</b>	 Kjarnahitastig matar (°C)		
	Minna	Miðlungssteikt	Meira
Kindalæri	80	85	88
Kindahryggur	75	80	85
Steikt lambakjöt / Lambalæri	65	70	75



 <b>VILLIBRÁÐ</b>	 Kjarnahitastig matar (°C)		
	Minna	Miðlungssteikt	Meira
Hérahryggur / Hjartarhryggur	65	70	75
Héralæri / Heill héri / Hjartarlæri	70	75	80

 <b>FUGLAKJÖT</b>	 Kjarnahitastig matar (°C)		
	Minna	Miðlungssteikt	Meira
Kjúklingur	80	83	86
Önd, heil / hálf / Kalkúnn, heil / bringa	75	80	85
Andarbringa	60	65	70

 <b>FISKUR (LAX, SILUNGUR, VATNAVIÐNIR)</b>	 Kjarnahitastig matar (°C)		
	Minna	Miðlungssteikt	Meira
Fiskur, heil / stór / gufusoðinn / Fiskur, heil / stór / steiktur	60	64	68

 POTTRÉTTIR - FORSOÐID GRÆNMETI	 Kjarnahitastig matar (°C)		
	Minna	Miðlungssteikt	Meira
Kúrbítpottréttur / Spergilkálspottréttur / Fennikupottréttur	85	88	91

 POTTRÉTTIR - BRAGÐSTERKIR	 Kjarnahitastig matar (°C)		
	Minna	Miðlungssteikt	Meira
Cannelloni / Lasagna / Bakaður pastaréttur	85	88	91

 POTTRÉTTIR - SÆTIR	 Kjarnahitastig matar (°C)		
	Minna	Miðlungssteikt	Meira
Hvítbrauðspottréttur með / án ávaxta / Hrísgjónagrautspottréttur með / án ávaxta / Sætur núðlupottréttur	80	85	90

## Indice

Consigli e suggerimenti utili 198

Con riserva di modifiche.

## Consigli e suggerimenti utili

### Consigli di cottura



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

### Consiglio per funzioni speciali di riscaldamento del forno

#### Mantieni caldo

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

#### Riscaldamento piatti

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

Collocare piatti e pietanze in modo omogeneo sul ripiano a filo. Utilizzare la posizione del primo ripiano. Dopo metà della cottura, invertire le posizioni dei piatti.

#### Lievitazione pasta

La funzione consente di far lievitare la pasta. Mettere l'impasto su un piatto grande. Utilizzare la posizione del primo ripiano. Impostare funzione: Lievitazione pasta e il tempo di cottura..

### Scongelamento

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

### Cottura a vapore

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

Questa funzione consente di:

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

Sterilizzazione




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

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

Cottura






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

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


 Cottura a vapore Esempio: il tempo totale di questa sessione di cottura è di 40 min. Per prima cosa mettere le Patate bollite, in quarti, dopo 20 min aggiungere Filetti di salmone e Broccoli, cime dopo 30 min.	
	 (min.)
Patate bollite, in quarti	40
Filetti di salmone	20
Broccoli, cime	10

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






Utilizzare la posizione del secondo ripiano.

 <b>VERDURE</b>  Cottura a vapore  100°C	
 (min.)	
8 - 10	Broccoli, cime, preriscaldare il forno vuoto
10	Pomodori pelati







 <b>VERDURE</b>  Cottura a vapore  100°C	
 (min.)	
10 - 15	Spinaci freschi
10 - 15	Zucchine a fettine
15	Verdure sbollentate
15 - 20	Funghi a fettine
15 - 20	Peperoni a listarelle
15 - 25	Broccoli interi
15 - 25	Asparagi verdi
15 - 25	Melanzane
15 - 25	Zucca a cubetti
15 - 25	Pomodori
20 - 25	Fagioli sbollentati
20 - 25	Cime di valerianella
20 - 25	Cavolo verza
20 - 30	Sedano a cubetti
20 - 30	Anelli di porro
20 - 30	Piselli
20 - 30	Taccole/Peperoni Kaiser
20 - 30	Patate dolci
20 - 30	Finocchio
20 - 30	Carote
25 - 35	Asparagi bianchi
25 - 35	Cavoletti di Bruxelles

 <b>VERDURE</b>	
 Cottura a vapore  100°C	
 (min.)	
25 - 35	Cime di cavolfiore
25 - 35	Cavolo rapa a listarelle
25 - 35	Fagioli bianchi
30 - 40	Mais dolce su pannocchia
35 - 45	Scorzoneria ispanica
35 - 45	Cavolfiore intero
35 - 45	Cornetti
40 - 45	Cavolo bianco o rosso a listarelle
50 - 60	Carciofi
55 - 65	Fagioli secchi ammollo, rapporto acqua/fagioli 2:1
60 - 90	Crauti
70 - 90	Barbabietola rossa






 <b>PIATTI DI CONTORNO / ACCOMPAGNAMENTI</b>	
 Cottura a vapore  100°C	
 (min.)	
15 - 20	Cuscus, rapporto acqua/ couscous 1:1
15 - 25	Tagliatelle fresche






 <b>PIATTI DI CONTORNO / ACCOMPAGNAMENTI</b>	
 Cottura a vapore  100°C	
 (min.)	
20 - 25	Budino di semolino, rapporto latte/semolino 3,5:1
20 - 30	Lenticchie, rosse, rapporto acqua/lenticchie 1:1
25 - 30	Spaetzle (gnocchetti tirolesi)
25 - 35	Bulgur, rapporto acqua/ bulgur 1:1
25 - 35	Canederli salati
30 - 35	Riso fragrante, rapporto acqua/riso 1:1
30 - 40	Patate bollite, in quarti
35 - 45	Canederli
35 - 45	Gnocchi di patata
35 - 45	Riso, rapporto acqua / riso 1:1, il rapporto dell'acqua rispetto al riso può variare secondo il tipo di riso
40 - 50	Polenta, rapporto liquido 3:1
40 - 55	Budino di riso, rapporto latte/riso 2,5:1
45 - 55	Patate non pelate, medie
55 - 60	Lenticchie, marroni e verdi, rapporto acqua / lenticchie 2:1








 <b>FRUTTA</b>		
 Cottura a vapore  100°C		
 (min.)		 (°C)
10 - 15	Fette di mela	
10 - 15	Frutti di bosco caldi	
10 - 20	Fusione cioccolato	
20 - 25	Composta di frutta	

 <b>PESCE</b>  Cottura a vapore		
 (min.)		 (°C)
15 - 20	Filetto di pesce sottile	75 - 80
20 - 25	Gamberi freschi	75 - 85
20 - 30	Cozze	100
20 - 30	Filetti di salmone	85
20 - 30	Trota, 0,25 kg	85
30 - 40	Gamberi surgelati	75 - 85
40 - 45	Trota salmonata, 1 kg	85

 <b>CARNE</b>  Cottura a vapore		
 (min.)		 (°C)
15 - 20	Piccole salsicce	80
20 - 30	Salsiccia di vitello bavarese/Salsiccia bianca	80

 <b>CARNE</b>  Cottura a vapore		
 (min.)		 (°C)
20 - 30	Salsiccia di Vienna	80
25 - 35	Petto di pollo al vapore	90
55 - 65	Prosciutto cotto, 1 kg	100
60 - 70	Pollo, lessato, 1 - 1,2 kg	100
70 - 90	Kasseler al vapore	90
80 - 90	Vitello/Lonza di maiale, 0,8 - 1 kg	90
110 - 120	Tafelspitz	100

 <b>UOVA</b>		
 Cottura a vapore  100°C		
 (min.)		
10 - 11	Uova alla coque	
12 - 13	Uova bazzotte	
18 - 21	Uova sode	








### Combinazione delle funzioni: Doppio grill ventilato + Cottura a vapore

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

1. Impostare la funzione: Doppio grill ventilato, per arrostitire la carne.
2. Aggiungere le verdure e i piatti di contorno preparati.




3. Diminuire la temperatura del forno a circa 90°C. È possibile aprire lo sportello del forno alla prima posizione per circa 15 minuti.
4. Impostare la funzione: Cottura a vapore. Cuocere tutti i piatti insieme finché non sono pronti.

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

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

### Umidità alta




Utilizzare la posizione del secondo ripiano.



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

	 (°C)	 (min.)
Filetto di pesce sottile	85	15 - 25
Filetto di pesce spesso	90	25 - 35
Pesce piccolo, fino a 0.35 kg	90	20 - 30
Pesce intero, fino a 1 kg	90	30 - 40
Canederli	120 - 130	40 - 50

**Umidità bassa**




Usare la seconda posizione del ripiano, salvo indicazione contraria.

	 (°C)	 (min.)
Panini pronti da infornare	200	15 - 20
Baguette pronte da infornare, 40 - 50 g	200	15 - 20
Baguette pronte da infornare, surgelate, 40 - 50 g	200	25 - 35
Polpettone di carne, crudo, 0,5 kg	180	30 - 40
Pasta al forno	170 - 190	40 - 50
Lasagne	170 - 180	45 - 55
Pane, 0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60
Patate gratinate	160 - 170	50 - 60
Pollo, 1 kg	180 - 210	50 - 60
Lonza di maiale, affumicata, 0,6 - 1 kg, immergere per 2 ore	160 - 180	60 - 70
Roast beef, 1 kg	180 - 200	60 - 90
Anatra, 1,5 - 2 kg	180	70 - 90
Arrosti di vitello, 1 kg	180	80 - 90
Arrosti di maiale, 1 kg	160 - 180	90 - 100

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


**Rigenera a vapore**

Utilizzare la posizione del secondo ripiano.





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



**Easystem****Cottura a vapore**





Utilizzare la posizione del secondo ripiano.





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





 <b>VERDURE</b>	
 Impostare la temperatura massimo su 100 °C.	
 (min)	
15 - 20	Peperoni a listarelle
15 - 20	Funghi a fettine
15 - 25	Melanzane
15 - 25	Cavolfiore intero
15 - 25	Broccoli interi
15 - 25	Asparagi verdi
15 - 25	Pomodori
15 - 25	Zucca a cubetti
20 - 25	Cime di valerianella
20 - 25	Cavolo verza
20 - 25	Fagioli sbollentati
20 - 30	Patate dolci
20 - 30	Piselli
20 - 30	Finocchio
20 - 30	Carote
20 - 30	Anelli di porro
20 - 30	Sedano a cubetti
20 - 30	Taccole
25 - 35	Cime di cavolfiore
25 - 35	Cavolo rapa a listarelle
25 - 35	Cavoletti di Bruxelles
25 - 35	Asparagi bianchi





 <b>VERDURE</b>	
 Impostare la temperatura massimo su 100 °C.	
 (min)	
25 - 35	Fagioli bianchi
30 - 40	Mais dolce su pannocchia
35 - 45	Cornetti
35 - 45	Scorzonera ispanica
40 - 45	Cavolo bianco o rosso a listarelle
50 - 60	Carciofi
55 - 65	Fagioli secchi ammollo
60 - 90	Crauti
70 - 90	Barbabietola rossa





 <b>PIATTI DI CONTORNO / ACCOMPAGNAMENTI</b>	
 Impostare la temperatura massimo su 100 °C.	
 (min)	
15 - 20	Cuscus, rapporto acqua/couscous 1:1
15 - 25	Tagliatelle fresche
20 - 25	Budino di semolino, rapporto latte/semolino 3:5:1





 <b>PIATTI DI CONTORNO / ACCOMPAGNAMENTI</b>	
 Impostare la temperatura massimo su 100 °C.	
 (min)	
20 - 30	Lenticchie, rosse, rapporto acqua/lenticchie 1:1
25 - 30	Spaetzle (gnocchetti tirolesi)
25 - 35	Bulgur, rapporto acqua/bulgur 1:1
25 - 35	Canederli salati
30 - 35	Riso fragrante, rapporto acqua/riso 1:1
30 - 40	Patate bollite, in quarti
35 - 45	Gnocchi di patata
35 - 45	Riso, proporzione acqua / riso 1:1, il rapporto dell'acqua rispetto al riso può variare secondo il tipo di riso.
35 - 45	Canederli
40 - 50	Polenta, rapporto liquido 3:1
40 - 55	Budino di riso, rapporto latte/riso 2,5:1
45 - 55	Patate non pelate, medie
55 - 60	Lenticchie, marroni e verdi, rapporto acqua / lenticchie 2:1

 <b>FRUTTA</b>	
 Impostare la temperatura su 100 °C.	
 (min)	
10 - 15	Fette di mela
10 - 15	Frutti di bosco caldi
10 - 20	Fusione cioccolato
20 - 25	Composta di frutta



 <b>PESCE</b>		
 (min)		 (°C)
15 - 20	Filetto di pesce sottile	75 - 80
20 - 25	Gamberi freschi	75 - 85
20 - 30	Filetto di pesce spesso	75 - 85
20 - 30	Trota, 0,25 kg	75 - 85
20 - 30	Cozze	100
30 - 40	Gamberi surgelati	75 - 85

 <b>CARNE</b>		
 (min)		 (°C)
15 - 20	Piccole salsicce	80




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

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




**Cottura con vapore per stufati e brasati**




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

**Cottura con vapore per gratinature leggere**

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

## Cottura con vapore per arrostiti e lievitati

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

 (min)		 (°C)
60 - 70	Lombo di maiale, affumicato, 0,6 - 1 kg	160 - 180
60 - 90	Roast beef, 1 kg	180 - 200
70 - 90	Anatra, 1,5 - 2 kg	180
80 - 90	Arrosto di vitello, 1 kg	180
90 - 100	Arrosto di maiale, 1 kg	160 - 180

 Usare il primo livello griglia.		
 (min)		 (°C)
15 - 30	Pizza / Focaccia	190 - 210
30 - 45	Pasticcini di sfoglia / Torta salata / Panini	155 - 180
45 - 60	Pasta frolla	155 - 170
130 - 170	Oca, 3 kg	170

**Panificare**

Per la prima cottura, usare la temperatura più bassa.

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

Torte e dolci a diverse altezze non si dorano in modo equivalente. Non occorre







modificare l'impostazione di temperatura se si verifica una doratura non identica. Le differenze si livellano durante la cottura.

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







### Suggerimenti sulla cottura








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

### Cottura su un solo livello

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



 DOLCI IN STAMPI				
		 (°C)	 (min.)	
Torta margherita / Torte alla frutta	Cottura ventilata	140 - 160	70 - 90	1
Base per flan - pasta frolla, preriscaldare il forno vuoto	Cottura ventilata	150 - 160	20 - 30	2
Base per flan - miscela per pan di Spagna	Cottura ventilata	150 - 170	20 - 25	2
Cheesecake	Cottura convenzionale	170 - 190	60 - 90	1






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



## TORTE/DOLCI/PANE SU TEGLIE PER DOLCI



Preriscaldare il forno vuoto, salvo indicazione contraria.





		 (°C)	 (min.)	
Torta con crumble, il preriscaldamento non è necessario	Cottura ventilata	150 - 160	20 - 40	3
Torta di mandorle al burro / Torte di zucchero	Cottura convenzionale	190 - 210	20 - 30	3
Flan di frutta, il preriscaldamento non è necessario	Cottura convenzionale	180	35 - 55	3
Torte con lievito guarnite (ad es. formaggio morbido, panna, crema)	Cottura convenzionale	160 - 180	40 - 60	3









## BISCOTTI








Utilizzare la posizione del terzo ripiano.

		 (°C)	 (min.)
Pasta frolla / Miscela per pan di Spagna	Cottura ventilata	150 - 160	15 - 25
Meringhe	Cottura ventilata	80 - 100	120 - 150
Meringhe	Cottura ventilata	100 - 120	30 - 50
Biscotti con pasta lievitata	Cottura ventilata	150 - 160	20 - 40

 BISCOTTI			
 Utilizzare la posizione del terzo ripiano.			
		 (°C)	 (min.)
Pasticcini di pasta sfoglia, preriscaldare il forno vuoto	Cottura ventilata	170 - 180	20 - 30
Panini, preriscaldare il forno vuoto	Cottura convenzionale	190 - 210	10 - 25





### Sformati e gratinati





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





### Cottura multilivello

Utilizzare la funzione: Cottura ventilata.

Per 2 vassoi usare la prima e quarta posizione ripiano.

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

 <b>BISCOTTI</b>		
	 (°C)	 (min)
Biscotti di pasta frolla	150 - 160	20 - 40
Meringhe	80 - 100	130 - 170
Meringhe	100 - 120	40 - 80
Biscotti con pasta lievitata	160 - 170	30 - 60
Pasticcini di pasta sfoglia, preriscaldare il forno vuoto	170 - 180	30 - 50

 <b>BISCOTTI</b>		
	 (°C)	 (min)
Panini	180	20 - 30

### Suggerimenti per l'arrostitura

Utilizzare pentolame da forno resistente al calore.

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

Arrostire grossi tagli di carne direttamente nel vassoio.

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

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




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







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







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

### Cottura arrosto







Utilizzare la posizione del primo ripiano.







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







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

 <b>MAIALE</b>				
 Utilizzare la funzione: Doppio grill ventilato.				
	 (kg)	 (°C)	 (min.)	
Spalla / Collo / Coscia	1 - 1.5	150 - 170	90 - 120	
Braciola / Costoletta di maiale	1 - 1.5	170 - 190	30 - 60	
Polpettone	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Stinco di maiale, precotto	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	

 <b>VITELLO</b>			
 Utilizzare la funzione: Doppio grill ventilato.			
	 (kg)	 (°C)	 (min.)
Arrosto di vitello	1	160 - 180	90 - 120
Stinco di vitello	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

 <b>AGNELLO</b>			
 Utilizzare la funzione: Doppio grill ventilato.			
	 (kg)	 (°C)	 (min.)
Coscia d'agnello / Arrosto di agnello	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Sella d'agnello	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

 <b>SELVAGGINA</b>				
	 (kg)		 (°C)	 (min.)
Sella / Coscia di lepre, preriscaldare il forno vuoto	1	Doppio grill ventilato	180 - 200	35 - 55
Sella di capriolo	1.5 - 2	Cottura convenzionale	180 - 200	60 - 90
Coscia di capriolo	1.5 - 2	Cottura convenzionale	180 - 200	60 - 90





 <b>POLLAME</b>			
 Utilizzare la funzione: Doppio grill ventilato.			
	 (kg)	 (°C)	 (min.)
Pollame, porzioni	0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50
Mezzo pollo	0.4 - 0.5	190 - 210	40 - 50
Pollo, pollastra	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Anatra	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Oca	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Tacchino	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Tacchino	4 - 6	140 - 160	150 - 240





 <b>PESCE</b>				
	 (kg)		 (°C)	 (min.)
Pesce intero	1 - 1.5	Doppio grill ventilato	180 - 200	30 - 50

**Cottura Pane**






Utilizzare la posizione del secondo ripiano.

Si sconsiglia di preriscaldare.





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

 <b>PANE</b>		
	 (°C)	 (min.)
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Pane di segale	170 - 190	50 - 70
Pane integrale	170 - 190	50 - 70
Pane integrale	170 - 190	40 - 60
Pane/Panini	190 - 210	20 - 35

### Cottura croccante con Funzione Pizza

 <b>IMPOSTAZIONE</b>		
 Utilizzare la posizione del primo ripiano.		
	 (°C)	 (min.)
Crostate	180 - 200	40 - 55
Flan spinaci	160 - 180	45 - 60
Quiche lorraine / Flan svizzero	170 - 190	45 - 55
Crostata di mele, ricoperta	150 - 170	50 - 60








 IMPOSTAZIONE		
 Preriscaldare il forno vuoto prima di iniziare a utilizzarlo.		
 Utilizzare la posizione del secondo ripiano.		
	 (°C)	 (min.)
Pizza, crosta sottile, usare la leccarda	210 - 230	15 - 25
Pizza, crosta spessa	180 - 200	20 - 30
Pane non lievitato	210 - 230	10 - 20
Flan di pasta sfoglia	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen (tarte flambée)	210 - 230	15 - 25
Pierogi	180 - 200	15 - 25
Torta di verdure	160 - 180	50 - 60

**Grill**

Preriscaldare il forno vuoto prima di iniziare a utilizzarlo.

Grigliare solo filetti di carne o pesce.

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






 <b>GRILL</b>	 (°C)	 (min) 1° lato	 (min) 2° lato	
Filetto di manzo	230	20 - 30	20 - 30	3
Lonza di maiale	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Sella d'agnello	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3

**Cottura lenta**





Questa funzione consente di preparare carne tenera e magra e pesce. Non è applicabile per: pollame, maiale arrosto





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

1. Cuocere la carne per 1 - 2 minuti su ciascun lato in una padella a fuoco alto.
2. Se si consiglia la terza posizione del ripiano, collocare il cibo direttamente sul ripiano a filo. Mettere una pentola sulla prima posizione del ripiano per raccogliere i grassi.  
Se si consiglia la prima posizione del ripiano, collocare il cibo direttamente sul vassoio.  
Cuocere sempre senza coperchio quando si utilizza questa funzione.
3. Utilizzo: Termosonda
4. Selezionare la funzione: Cottura lenta. È possibile impostare la temperatura tra 80 °C e 150 °C per i primi 10 minuti. Il valore predefinito è 90 °C. Impostare la temperatura per Termosonda.
5. Dopo 10 minuti, il forno abbassa automaticamente la temperatura a 80 °C.

 Impostare la temperatura su 120 °C.			
	 (kg)	 (min.)	
Bistecche	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Filetto di manzo	1 - 1.5	90 - 150	3
Roast beef	1 - 1.5	120 - 150	1
Arrosti di vitello	1 - 1.5	120 - 150	1

### Cibi congelati

	 (°C)	 (min)	
Pizza, surgelata	200 - 220	15 - 25	2
Pizza Americana surgelata	190 - 210	20 - 25	2
Pizza fredda	210 - 230	13 - 25	2
Pizzette surgelate	180 - 200	15 - 30	2
Patatine fritte sottili	190 - 210	15 - 25	3
Patatine fritte spesse	190 - 210	20 - 30	3
Spicchi / Crocchette	190 - 210	20 - 40	3
Sformato di patate	210 - 230	20 - 30	3

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

### Marmellate/Conserve

Utilizzare la funzione Resistenza inferiore.

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

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

Utilizzare la posizione del primo ripiano.

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



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




I vasi non devono toccarsi tra loro.




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

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

Impostare la temperatura a 160 - 170 °C.

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

 <b>DRUPA</b>	 (min) Tempi di cot- tura fino alla comparsa delle prime bollicine	 (min) Tempi di cot- tura restanti a 100°C
Pesche / Me- le cotogne / Prugne	35 - 45	10 - 15

 VER- DURE	 (min) Tempi di cot- tura fino alla comparsa delle prime bollicine	 (min) Tempi di cot- tura restanti a 100°C
Carote	50 - 60	5 - 10
Cetrioli	50 - 60	-
Sottaceti misti	50 - 60	5 - 10
Cavolo ra- pa / Piselli / Asparago	50 - 60	15 - 20




### Essiccazione - Cottura ventilata

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



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

Per 1 teglia usare la terza posizione ripiano.



Per 2 teglie usare la prima e quarta posizione ripiano.



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



Impostare la temperatura su 60 - 70 °C.



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



### Termosonda



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



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



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



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



 <b>MONTONE/AGNELLO</b>	 Temperatura interna alimento (°C)		
	Meno	Medio	Più
Coscia di montone	80	85	88
Sella di montone	75	80	85
Arrosto di agnello / Coscia d'agnello	65	70	75



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

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

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

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

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

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

## Innhold

Hjelp og tips 223

Med forbehold om endringer.

## Hjelp og tips

### Råd om tilberedning



Temperaturer og steketider i tabellene er kun veiledende. De avhenger av oppskriftene og kvalitet og mengde ingredienser som brukes. Hvis du ikke finner opplysningene for en spesiell oppskrift, kan du ta utgangspunkt i en tilsvarende rett.

### Råd for ovnens spesielle varmefunksjoner

#### Hold varm

Denne funksjonen lar deg holde mat varm. Temperaturen stilles automatisk til 80 °C.

#### Tallerkenoppvarming

Denne funksjonen lar deg varme tallerkener og fat før servering. Temperaturen stilles automatisk til 70 °C.

Plasser tallerkener og fat i stabler jevnt over risten. Bruk det første hyllnivået. Bytt plasseringene deres etter halve oppvarmingstiden.

#### Deigheving

Denne funksjonen lar deg heve gjærdeig. Sett deigen på et stort fat. Bruk det første hyllnivået. Velg funksjon: Deigheving og tilberedningstiden.

#### Tining

Fjern matpakningen og legg maten på en tallerken. Ikke dekk til maten, ettersom dette kan forlenge tinetiden. Bruk det første hyllnivået.

#### Full damp

Vær forsiktig når du åpner ovnsdøren når funksjonen er på. Damp kan slippe ut.

Med denne funksjonen kan du:

- sterilisere beholdere (f.eks. babyflasker),
- tilberede alle matyper, ferske eller frosne.

#### Sterilisering

Plasser de rene beholderne opp ned midt på hyllen, på den første hylleposisjonen.




Fyll skuffen til maksimum-nivået og still tiden til 40 min.

#### Tilberedning

Du kan tilberede, varme opp, tine, posjere eller blansjerte grønnsaker, kjøtt, fisk, makaronigrateng, ris, gryn og egg.






Du kan tilberede et måltid som består av noen få retter under en enkelt tilberedningsøkt. For å sikre at alle rettene blir klare samtidig, start med maten med

den lengste tilberedningstiden, og legg deretter til de resterende rettene på riktig tidspunkt, som angitt i tilberedningstabellen

 Full damp	
Eksempel: Den totale tiden for denne tilberedningen er 40 min. Først legger du i Kokte poteter,, etter 20 min, tilsett Laksefileterog Brokkoli, buketteretter 30 min.	
	 (min.)
Kokte poteter,	40
Laksefileter	20
Brokkoli, buketter	10






Bruk den største vannmengden som kreves når du tilbereder flere retter samtidig.






Bruk det andre brett plasseringen.






 <b>GRØNNSAKER</b>	
 Full damp  100°C	
 (min.)	
8 - 10	Brokkoli, buketter, forvarm den tomme ovnen
10	Skelte tomater
10 - 15	Spinat, fersk
10 - 15	Squashskiver
15	Grønnsaker, forvellede
15 - 20	Sopp i skiver
15 - 20	Strimlet paprika






 <b>GRØNNSAKER</b>	
 Full damp  100°C	
 (min.)	
15 - 25	Hel brokkoli
15 - 25	Asparges, grønn
15 - 25	Auberginer
15 - 25	Gresskar, terninger
15 - 25	Tomater
20 - 25	Bønner, forvellede
20 - 25	Vårsalat, buketter
20 - 25	Savoykål
20 - 30	Selleri i terninger
20 - 30	Purreringer
20 - 30	Erter
20 - 30	Sukkererter/Snørter (kaiser-paprika)
20 - 30	Søtpoteter
20 - 30	Fennikel
20 - 30	Gulrøtter
25 - 35	Asparges, hvit
25 - 35	Rosenkål
25 - 35	Blomkålkvaster
25 - 35	Kålraabi, strimlet
25 - 35	Hvite snittebønner
30 - 40	Maiskolber








 <b>GRØNNSAKER</b>	
 Full damp  100°C	
 (min.)	
35 - 45	Svart hagegeiteskjegg
35 - 45	Hel blomkål
35 - 45	Grønne bønner
40 - 45	Kål hvit eller rød, strimlet
50 - 60	Artisjokker
55 - 65	Tørkede bønner, fuktet, vann-/risforhold 2:1
60 - 90	Surkål
70 - 90	Rødbeter

 <b>SIDERETTER / TILBEHØR</b>	
 Full damp  100°C	
 (min.)	
15 - 20	Couscous, vann-/kuskusforhold 1:1
15 - 25	Fersk tagliatelle
20 - 25	Semulepudding, melk-/semuleforhold 3,5:1
20 - 30	Linser, røde, vann-/linseforhold 1:1
25 - 30	Spaetzle
25 - 35	Bulgur, vann-/bulgurforhold 1:1





 <b>SIDERETTER / TILBEHØR</b>	
 Full damp  100°C	
 (min.)	
25 - 35	Gjærmelboller
30 - 35	Aromatisk ris, vann-/risforhold 1:1
30 - 40	Kokte poteter,
35 - 45	Brødboller
35 - 45	Potetmelboller
35 - 45	Ris, vann-/risforhold 1:1, forholdet vann/ris kan endres i henhold til ristypen
40 - 50	Polenta, væskeforhold 3:1
40 - 55	Rispudding, melk-/risforhold 2,5:1
45 - 55	Uskrelte poteter, middels
55 - 60	Linser, brune og grønne, vann-/linseforhold 2:1

 <b>FRUKT</b>	
 Full damp  100°C	
 (min.)	
10 - 15	Epleskiver
10 - 15	Varme bær
10 - 20	Sjokoladesmelting
20 - 25	Fruktkompott

 <b>FISK</b>  Full damp		
 (min.)		 (°C)
15 - 20	Tynn fiskefilet	75 - 80
20 - 25	Reker, friske	75 - 85
20 - 30	Blåskjell	100
20 - 30	Laksefileter	85
20 - 30	Ørret 0,25 kg	85
30 - 40	Reker, frossen	75 - 85
40 - 45	Sjørret, 1 kg	85

 <b>KJØTT</b>  Full damp		
 (min.)		 (°C)
15 - 20	Chipolatas	80
20 - 30	Bayersk kalvepølse/ Hvit pølse	80
20 - 30	Wienerpølse	80
25 - 35	Kyllingbryst, posjert	90
55 - 65	Kokt skinke, 1 kg	100
60 - 70	Posjert kylling 1– 1,2 kg	100
70 - 90	Kasseler, posjert	90
80 - 90	Kalv/Svinekam 0,8 – 1 kg	90

 <b>KJØTT</b>  Full damp		
 (min.)		 (°C)
110 - 120	Tafelspitz	100








 <b>EGG</b>		
 (min.)		 Full damp 100°C
10 - 11	Egg, bløtkokte	
12 - 13	Egg, middels kokte	
18 - 21	Egg, hardkokte	

### Kombifunksjon: Gratinerer med vifte + Full damp

Du kan kombinere disse funksjonene for å tilberede kjøtt, grønnsaker og mellomretter samtidig.



1. Sett funksjonen: Gratinerer med vifte for å steke kjøtt.
2. Tilsett klargjorte grønnsaker og mellomretter.
3. Senk temperaturen til ca. 90°C. Du kan åpne ovnsdøren til første posisjon i ca. 15 minutter.
4. Sett funksjonen: Full damp. Tilbered alle rettene sammen til de er ferdige.

Bruk det første hyllnivået for kjøtt og det tredje hyllnivået for grønnsaker. Legg kjøttet direkte på stekebrettet.

	 Gratinerer med vifte Første trinn: steke kjøtt		 Full damp Andre trinn: tilsett grønnsaker	
	 (°C)	 (min.)	 (°C)	 (min.)
Roastbiff, 1 kg / Rosenkål, polenta	180	60 - 70	100	40 - 50
Svinestek, 1 kg / Poteter / Grønnsaker, saus	180	60 - 70	100	30 - 40
Kalvestek, 1 kg / Ris / Grønnsaker	180	50 - 60	100	30 - 40




**Fuktighet høy**




Bruk det andre hyllnivået.

	 (°C)	 (min)
Vaniljesaus / Pai, i små former	90	35 - 45
Eggestand	90 - 110	15 - 30
Gryteretter	90	40 - 50
Tynn fiskefilét	85	15 - 25
Tykk fiskefilét	90	25 - 35
Småfisk, opp til 0,35 kg	90	20 - 30
Hel fisk, opp til 1 kg	90	30 - 40
Melboller	120 - 130	40 - 50

**Fuktighet lav**




Bruk det andre hyllnivået med mindre annet er angitt.

	 (°C)	 (min)
Ferdigbakte rundstykker	200	15 - 20
Ferdigbakte baguetter, 40 - 50 g	200	15 - 20
Ferdigbake baguetter, frosset, 40 - 50 g	200	25 - 35
Kjøttpudding, rå, 0,5 kg	180	30 - 40
Pasta ovnsretter	170 - 190	40 - 50
Lasagne	170 - 180	45 - 55

	 (°C)	 (min)
Brød, 0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60
Potetgrateng	160 - 170	50 - 60
Kylling, 1 kg	180 - 210	50 - 60
Svinekam, røkt, 0,6 - 1 kg, bløtlegg i 2 timer	160 - 180	60 - 70
Roastbiff, 1 kg	180 - 200	60 - 90
And, 1,5 - 2 kg	180	70 - 90
Kalvestek, 1 kg	180	80 - 90
Svinestek, 1 kg	160 - 180	90 - 100
Gås, 3 kg, bruk det første hyllenivået	170	130 - 170

### Damp-oppvarming

Bruk det andre hylleposisjon.

	 (°C)	 (min)
Porsjonsretter	110	10 - 15
Pasta	110	10 - 15
Ris	110	10 - 15
Melboller	110	15 - 25





### Easystem





#### Damp for damping av mat





Bruk det andre hyllenivået.





 GRØNNSAKER	
 Still temperaturen til maksimum 100 °C.	
 (min.)	
8-10	Brokkoli, buketter, forvarm tom stekeovn
10	Skerlte tomater
10-15	Spinat, fersk
10-15	Squashskiver
15	Grønnsaker, forvellede
15-20	Strimlet paprika
15-20	Sopp i skiver
15-25	Auberginer
15-25	Hel blomkål
15-25	Hel brokkoli
15-25	Asparges, grønn
15-25	Tomater
15-25	Gresskar, terninger
20-25	Vårsalat, buketter
20-25	Savoykål
20-25	Bønner, forvellede
20-30	Søtpoteter
20-30	Erter
20-30	Fennikel
20-30	Gulrøtter
20-30	Purreringer





 <b>GRØNNSAKER</b>	
 Still temperaturen til maksimum 100 °C.	
 (min.)	
20–30	Selleri i terninger
20–30	Sukkererter
25–35	Blomkålkvaster
25–35	Kålrabi, strimlet
25–35	Rosenkål
25–35	Asparges, hvit
25–35	Hvite snittebønner
30–40	Maiskolber
35–45	Grønne bønner
35–45	Svart hagegeiteskjegg
40–45	Kål hvit eller rød, strimlet
50–60	Artisjokker
55–65	Tørkede bønner, fuktet
60–90	Surkål
70–90	Rødbeter





 <b>SIDERETTER / TILBEHØR</b>	
 Still temperaturen til maksimum 100 °C.	
 (min.)	
15–20	Couscous, vann-/kuskusforhold 1:1





 <b>SIDERETTER / TILBEHØR</b>	
 Still temperaturen til maksimum 100 °C.	
 (min.)	
15–25	Fersk tagliatelle
20–25	Semulepudding, melk-/semuleforhold 3:5:1
20–30	Linser, røde, vann-/linseforhold 1:1
25–30	Spaetzle
25–35	Bulgur, vann-/bulgurforhold 1:1
25–35	Gjærmelboller
30–35	Aromatisk ris, vann-/risforhold 1:1
30–40	Kokte poteter,
35–45	Potetmelboller
35–45	Ris, vann-/risforhold 1:1, forholdet vann/ris kan endres i henhold til ristypen.
35–45	Brødboller
40–50	Polenta, væskeforhold 3:1
40–55	Rispudding, melk-/risforhold 2,5:1
45–55	Uskrelte poteter, middels
55–60	Linser, brune og grønne, vann-/linseforhold 2:1

 <b>FRUKT</b>	
 Still inn temperaturen på 100 °C.	
 (min.)	
10–15	Epleskiver
10–15	Varme bær
10–20	Sjokoladesmelting
20–25	Fruktkompott

 <b>FISK</b>		
 (min)		 (°C)
15–20	Tynn fiskefilét	75–80
20–25	Reker, friske	75–85
20–30	Tykk fiskefilét	75–85
20–30	Ørret 0,25 kg	75–85
20–30	Blåskjell	100
30–40	Reker, frossen	75–85




 <b>KJØTT</b>		
 (min)		 (°C)
15–20	Chipolatas	80
20–30	Bayersk kalvepølse / Hvit pølse	80
20–30	Wienerpølse	80

 <b>KJØTT</b>		
 (min)		 (°C)
25–35	Kyllingbryst, posjert	90
55–65	Kokt skinke, 1 kg	100
60–70	Posjert kylling 1–1,2 kg	100
70–90	Kasseler, posjert	90
80–90	Kalv / Svinekam, 0,8–1 kg	90
110–120	Tafelspitz	100




 <b>EGG</b>		
 (min)		 (°C)
10–11	Egg, bløtkokte	100
12–13	Egg, middels kokte	100
18–21	Egg, hardkokte	100
35–45	Vaniljesaus / Gratenger	85
40–50	Gryteretter	85

**Damp for stuing**




 (min)		 (°C)
15–20	Eggestand	110




 (min)		 (°C)
20–30	Hel fisk, opptil 1 kg	120–130
40–50	Melboller	120–130
50–60	Stuet / Braisert fisk	130
60–90	Stuet / Braisert kylling	130
100–140	Stuet / Braisert kjøtt	130

**Damp for lett crisp**

 (min)		 (°C)
20–40	Fiskekaker	150
35–50	Fylte grønnsaker	150
35–45	Pasta ovnsretter / Gryteretter	150
40–50	Lasagne	150
60–70	Potetgrateng	150
75–100	Ribbesteker	140–150

**Damp til steking og baking**





 (min)		 (°C)
15–20	Ferdigbakte baguetter, 0,04–0,05 kg	200
15–25	Småkaker	155–170
20–35	Søtt bakverk av gjærdeig	170–180

 (min)		 (°C)
25–35	Ferdigbakte baguetter, frosset, 0,04–0,05 kg	200
25–35	Rundstykker	180–200
25–40	Stekt fiskefilet	170–180
30–40	Kjøttpudding, ustekt, 0,5 kg	180
30–40	Stekt gryte	160
30–40	Omelett	160–170
30–45	Søtt brød	160–170
35–45	Stekt fisk	170–180
45–60	Diverse brødtyper, 0,5–1 kg	180–190
45–60	Desserter	160–180
50–60	Kylling, 1 kg	190–210
60–70	Svinekam, røkt, 0,6–1 kg	160–180
60–90	Roastbiff, 1 kg	180–200
70–90	And, 1,5–2 kg	180
80–90	Kalvestek, 1 kg	180
90–100	Svinestek, 1 kg	160–180



Bruk det første hyllnivået.

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

 Bruk det første hyllnivået.		
 (min)		 (°C)
30–45	Butterdeig / Rundkake / Rundstykker	155–180
45–60	Mørdeig	155–170
130–170	Gås, 3 kg	170

Steketiden kan forlenges med 10 – 15 minutter dersom du steker kaker i flere høyder.

Kaker og bakverk med forskjellige høyde brunes ikke alltid likt. Det er ikke nødvendig å skifte temperaturinnstilling ved ujevn bruning. Forskjellene utjevnes under steking.

Stekebrettene i ovnen kan vri seg under steking. Når stekebrettene er kalde igjen, får de tilbake sin opprinnelige form.

### Steking av bakst







Still inn lavere temperatur ved første baking.








### Baketips

Bakeresultater	Mulig årsak	Løsning
Bunnen av kaken har ikke brunet seg nok.	Brett plasseringen er feil.	Sett kaken på en lavere ovnsrille.
Kaken faller sammen og blir klissete eller randete.	Temperaturen i ovnen er for høy.	Senk ovnstemperaturen litt neste gang.
	Ovnstemperaturen er for høy og steketiden er for kort.	Velg lengre steketid og senk ovnstemperaturen neste gang.
Kaken er for tørr.	Ovnstemperaturen er for lav.	Øk ovnstemperaturen neste gang.
	For lang steketid.	Velg kortere steketid neste gang.
Kaken stekes ujevnt.	Ovnstemperaturen er for høy og steketiden er for kort.	Velg lengre steketid og senk ovnstemperaturen neste gang.
	Kakedeigen er ikke jevnt fordelt.	Spre kakedeigen jevnt på stekebrettet neste gang.
Kaken er ikke ferdig etter den angitte steketiden i oppskriften.	Ovnstemperaturen er for lav.	Øk ovnstemperaturen litt neste gang.



## Baking i én høyde

 BAKING I FORMER				
		 (°C)	 (min)	
Tysk ringkake / Brioche	Ekte Varmluft	150 - 160	50 - 70	1
Madeirakake / Fruktkaker	Ekte Varmluft	140 - 160	70 - 90	1
Gratengbase – mørdeig, forvarm den tomme ovnen	Ekte Varmluft	150 - 160	20 - 30	2
Gratengbase – formkakemiks	Ekte Varmluft	150 - 170	20 - 25	2
Ostekake	Over- og under-varme	170 - 190	60 - 90	1






 KAKER/BAKST/BRØD PÅ STEKEBRETT				
 Forvarm en tom ovn med mindre annet er angitt.				
		 (°C)	 (min)	
Flettebrød / Brød Crown, forvarming er ikke nødvendig	Over- og under-varme	170 - 190	30 - 40	3
Christstollen	Over- og under-varme	160 - 180	50 - 70	2
Rugbrød:	Over- og under-varme	først: 230 så: 160 - 180	20 30 - 60	1
Vannbakkels / Eclairs	Over- og under-varme	190 - 210	20 - 35	3



## KAKER/BAKST/BRØD PÅ STEKEBRETT



Forvarm en tom ovn med mindre annet er angitt.





		 (°C)	 (min)	
Rullekake,	Over- og under-varme	180 - 200	10 - 20	3
Myk kake med strøtopping, forvarming er ikke nødvendig	Ekte Varmluft	150 - 160	20 - 40	3
Smurt mandelkake / Sukkerbrød	Over- og under-varme	190 - 210	20 - 30	3
Fruktpaier, forvarming er ikke nødvendig	Over- og under-varme	180	35 - 55	3
Gjærkaker med delikat fyll (f.eks. kvarg, krem, vaniljesaus)	Over- og under-varme	160 - 180	40 - 60	3









## KAKEBUNNER








Bruk det tredje hyllenivået.

		 (°C)	 (min)
Mørdeig / Sukkerbrødmiks	Ekte Varmluft	150 - 160	15 - 25
Marengs	Ekte Varmluft	80 - 100	120 - 150
Makroner	Ekte Varmluft	100 - 120	30 - 50
Lett bløtkakebunn av gjærdeig	Ekte Varmluft	150 - 160	20 - 40

 KAKEBUNNER			
 Bruk det tredje hyllnivået.			
		 (°C)	 (min)
Butterdeig, forvarm den tomme ovnen	Ekte Varmluft	170 - 180	20 - 30
Rundstykker, forvarm den tomme ovnen	Over- og undervarme	190 - 210	10 - 25





### Gryteretter/grateng

 Bruk det første hyllnivået.			
		 (°C)	 (min)
Pasta ovnsretter	Over- og undervarme	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Over- og undervarme	180 - 200	25 - 40
Grønnsaksgrateng, forvarm den tomme ovnen	Gratinerings med vifte	170 - 190	15 - 35
Baguetter med smeltet ost	Ekte Varmluft	160 - 170	15 - 30
Melkeris	Over- og undervarme	180 - 200	40 - 60
Fiskeretter i form	Over- og undervarme	180 - 200	30 - 60
Fylte grønnsaker	Ekte Varmluft	160 - 170	30 - 60





### Steking i flere høyder

Bruk funksjonen: Ekte Varmluft.

For 2 Brett bruker du første og fjerde hyllnivå.

 <b>KAKER/BAKST/BRØD PÅ STEKEBRETT</b>		
	 (°C)	 (min)
Vannbakkels / Eclairs, forvarm den tomme ovnen	160 – 180	25 – 45
Tørr Tosca kake	150 – 160	30 – 45

 <b>KAKEBUNNER</b>		
	 (°C)	 (min)
Mørdeigkjeks	150 – 160	20 – 40
Marengs	80 – 100	130 – 170
Makroner	100 – 120	40 – 80
Lett bløtkakebunn av gjærdeig	160 – 170	30 – 60
Butterdeig, forvarm den tomme ovnen	170 – 180	30 – 50

 <b>KAKEBUNNER</b>		
	 (°C)	 (min)
Rundstykker	180	20 – 30

### Tips for steking

Bruk varmebestandig ovnsutstyr.

Tildekket mager stek (du kan bruke aluminiumsfolie).

Stek store steker rett på brettet.

Legg litt vann i brettet for å unngå at dryppende fett svir.

Snu steken etter 1/2-2/3 av tilberedningstiden.







Stek kjøtt og fisk i store stykker (1 kg eller mer).







Hvis nivå 1 foreslås, legger du ingrediensen rett på stekebrettet







Pensle kjøttstykker med egne safter flere ganger under steking.







### Steking







Bruk det første hyllenivået.







 <b>OKSE</b>				
			 (°C)	 (min)
Grytestek	1 - 1,5 kg	Over- og undervarme	230	120 - 150







 <b>OKSE</b>				
			 (°C)	 (min)
Roastbiff eller filet, rå, forvarm den tomme ovnen	1 cm tykk	Gratinering med vifte	190 - 200	5 - 6
Roastbiff eller filet, medium, forvarm den tomme ovnen	1 cm tykk	Gratinering med vifte	180 - 190	6 - 8
Roastbiff eller filet, godt stekt, forvarm den tomme ovnen	1 cm tykk	Gratinering med vifte	170 - 180	8 - 10







 <b>SVIN</b>				
 Bruk funksjonen: Gratinering med vifte.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Skulder / Nakke / Skinkestek	1 - 1.5	150 - 170	90 - 120	
Koteletter / Ribbestek	1 - 1.5	170 - 190	30 - 60	
Kjøttpudding	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Svineknokke, forhåndskokt	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	

 <b>KALV</b>			
 Bruk funksjonen: Gratinerer med vifte.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Kalvestek	1	160 - 180	90 - 120
Kalveknokke	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

 <b>LAM</b>			
 Bruk funksjonen: Gratinerer med vifte.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Lammelår / Lammestek	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Lammesadel	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

 <b>VILT</b>				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Sadel / Harelår, forvarm den tomme ovnen	1	Gratinerer med vifte	180 - 200	35 - 55
Viltsadel	1.5 - 2	Over- og undervarme	180 - 200	60 - 90
Lårstykke av hjort	1.5 - 2	Over- og undervarme	180 - 200	60 - 90





 <b>FJÆRKRE</b>			
 Bruk funksjonen: Gratinerer med vifte.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Stykker av fjærkre	0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50
Kylling, delt i to	0.4 - 0.5	190 - 210	40 - 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





 <b>FISK</b>				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Hel fisk	1 - 1.5	Gratinerer med vifte	180 - 200	30 - 50

**Brødbaking**






Bruk det andre hyllenivået.

Forvarming anbefales ikke.







 <b>BRØD</b>		
	 (°C)	 (min)
Loff	170 - 190	40 - 60
Baguette	200 - 220	35 - 45
Brioche	180 - 200	40 - 60

 <b>BRØD</b>		
	 (°C)	 (min)
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Rugbrød	170 - 190	50 - 70
Helkornbrød	170 - 190	50 - 70
Helkornsbrød	170 - 190	40 - 60
Rundstykker	190 - 210	20 - 35

### Sprø baking med Pizzafunksjon

 <b>PIZZA</b>		
 Bruk det første hyllenivået.		
	 (°C)	 (min)
Terte	180 - 200	40 - 55
Spinatpai	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine / Sveitsisk pai	170 - 190	45 - 55
Eplepai, med lokk	150 - 170	50 - 60








 PIZZA		
 Forvarm tom stekeovn før tilberedning.		
 Bruk det andre hyllnivået.		
	 (°C)	 (min)
Pizza, tynn bunn, bruk den dype stekepannen	210 - 230	15 - 25
Pizza, tykk bunn	180 - 200	20 - 30
Usyret brød	210 - 230	10 - 20
Butterdeig grateng	160 - 180	45 - 55
Flammekake	210 - 230	15 - 25
Piroger	180 - 200	15 - 25
Grønnsakspai	160 - 180	50 - 60

**Grill**

Forvarm tom stekeovn før tilberedning.

Grill kun tynne stykker av kjøtt eller fisk.

Sett en panne på det første hyllnivået for å samle opp fett.

 <b>GRILL</b>	 (°C)	 (min) 1. side	 (min) 2. side	
Oksefilet	230	20–30	20–30	3
Svinekam	210–230	30–40	30–40	2
Lammesadel	210–230	25–35	20–25	3






**Langtidssteking**

Med denne funksjonen kan du tilberede magert, mørt kjøtt og fisk. Det gjelder ikke for: fjærkre, fet svinestek, grytestek





Steketermometer temperaturen skal ikke være høyere enn 65 °C.





1. Brun kjøttet i 1 – 2 minutter på hver side i en stekepanne på høy varme.

- Hvis tredje hylle anbefales plasser maten direkte på risten. Plasser en panne/stekebrett på det første hyllenivået for å ta i mot fett. Hvis første hylle anbefales, plasser maten rett på stekebrettet. Tilbered alltid uten lokk når du bruker denne funksjonen.
- Bruk: Steketermometer.
- Velg funksjonen: Langtidssteking. Du kan stille inn ovnstemperaturen mellom 80 °C og 150 °C for de første 10 minuttene. Standard temperatur er 90 °C. Still inn temperaturen for Steketermometer.
- Etter 10 minutter senker ovnen temperaturen automatisk til 80 °C.

 Still inn temperaturen på 120 °C.			
	 (kg)	 (min.)	
Biffer	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Filet av storfekjøtt	1 - 1.5	90 - 150	3
Roastbiff	1 - 1.5	120 - 150	1
Kalvestek	1 - 1.5	120 - 150	1

### Frossen mat

	 (°C)	 (min)	
Frossen pizza	200–220	15–25	2
Frossen Panpizza	190–210	20–25	2
Avkjølt pizza	210–230	13–25	2
Pizzabiter, frosne	180–200	15–30	2
Pommes frites, tynne	190–210	15–25	3
Pommes frites, tykke	190–210	20–30	3
Kiler / Croquetter	190–210	20–40	3
Stekte poteter	210–230	20–30	3
Lasagne / Cannelloni, fersk	170–190	35–45	2
Lasagne / Cannelloni, frossen	160–180	40–60	2

	 (°C)	 (min)	
Bakt ost	170–190	20–30	3
Kyllingvinger	180–200	40–50	2

### Hermetisering

Bruk funksjonen Undervarme.

Bruk kun konserveringsglass med samme størrelse.

Ikke bruk glass med skrulokk eller bajonettlokk eller metallbokser.

Bruk det første hyllnivået.

Ikke sett mer enn seks en liters konserveringsglass på stekebrettet.




Fyll krukkene like mye og lukk med en klemme.




Glassene skal ikke berøre hverandre.



Fyll ca. 1/2 liter vann på stekebrettet slik at det dannes tilstrekkelig med fuktighet i stekeovnen.

Når væsken i krukkene så vidt begynner å koke (etter ca. 35-60 minutter for enliterskrukker), slår du av stekeovnen eller reduserer temperaturen til 100 °C (se tabellen).

Still temperaturen til 160 – 170 °C.

 <b>FRUKT MED KJERNE</b>	 (min) Koketid inntil småkoking	 (min) Fortsett å koke ved 100 °C
Fersken / Kveder / Plommer	35 – 45	10 – 15

 <b>GRØNNSAKER</b>	 (min) Koketid inntil småkoking	 (min) Fortsett å koke ved 100 °C
Gulrøtter	50 – 60	5 – 10
Agurk	50 – 60	-
Blandede grønnsaker	50 – 60	5 – 10
Kålrabi / Erter / Asparges	50 – 60	15 – 20

 <b>MYK FRUKT</b>	 (min) Koketid inntil småkoking
Jordbær / Blåbær / Bringebær / Modne stikkelsbær	35 – 45




### 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 hyllnivået for ett brett.

For 2 brett bruker du første og fjerde hyllnivå.



 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



 GRØNNSAKER	 (°C)	 (t)
Urter	40–50	2–3



Still temperaturen til 60 - 70 °C.



 FRUKT	 (t)
Plommer	8–10
Aprikos	8–10
Epleskiver	6–8
Pærer	6–9



### Steketermometer



 OKSE	 Kjernetemperatur for maten (°C)		
	Rå	Middels	Godt stekt
Roastbiff	45	60	70
Ytrefilet	45	60	70



 OKSE	 Kjernetemperatur for maten (°C)		
	Mindre	Middels	Mer
Kjøttpudding	80	83	86



 SVIN	 Kjernetemperatur for maten (°C)		
	Mindre	Middels	Mer
Skinke / Stek	80	84	88
Sadelkotelett / Svinekam, røkt / Svinekam, posjert	75	78	82



 KALV	 Kjøretemperatur for maten (°C)		
	Mindre	Middels	Mer
Kalvestek	75	80	85
Kalveknokke	85	88	90



 FÅR / LAM	 Kjøretemperatur for maten (°C)		
	Mindre	Middels	Mer
Fårelår	80	85	88
Fåresadel	75	80	85
Lammestek / Lammelår	65	70	75



 VILT	 Kjøretemperatur for maten (°C)		
	Mindre	Middels	Mer
Haresadel / Viltsadel	65	70	75
Harelår / Hare, hel / Hjortelår	70	75	80

 FJÆRKRE	 Kjøretemperatur for maten (°C)		
	Mindre	Middels	Mer
Kylling	80	83	86
And, hel / halv / Kalkun, hel / bryst	75	80	85
And, bryst	60	65	70

 FISK (LAKS, ØRRET, ABBOR)	 Kjøretemperatur for maten (°C)		
	Mindre	Middels	Mer
Fisk, hel / stor / dampet / Fisk, hel / stor / stekt	60	64	68

 GRYTERETTER - FORHÅNDSKOKTE GRØNNSAKER	 Kjernetemperatur for maten (°C)		
	Mindre	Middels	Mer
Zucchini-gryte / Gryterett med brokkoli / Gryterett med fennikel	85	88	91

 GRYTERETTER - SMAKSRETTETTER	 Kjernetemperatur for maten (°C)		
	Mindre	Middels	Mer
Cannelloni / Lasagne / Pasta ovnsretter	85	88	91

 GRYTERETTER - SØTE RETTER	 Kjernetemperatur for maten (°C)		
	Mindre	Middels	Mer
Gryterett med loff med / uten frukt / Risgrøtgryte med / uten frukt / Søt nudelrett i form	80	85	90

## Índice

Sugestões e dicas

247

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

## Sugestões e dicas

### Recomendações para cozinhar



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

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

### Conselhos para os tipos de aquecimento especiais do forno

#### Função manter quente

A função permite manter os alimentos quentes. A temperatura é definida automaticamente para 80 °C.

#### Aquecer pratos

A função permite aquecer pratos e travessas antes de servir. A temperatura está definida automaticamente para 70 °C.

Empilhar os pratos e as travessas por igual na prateleira de grelha. Usar a primeira posição de prateleira. Alterar a sua posição depois de passar metade do tempo do aquecimento.

#### Massa de pão

A função permite crescer massa levedada. Colocar a massa num prato grande. Usar a primeira posição de prateleira. Definir a função: Massa de pão e o tempo de cozedura.

#### Descongelar

Retirar os alimentos da embalagem e colocar num prato. Não cobrir os alimentos para não demorar mais tempo a descongelar. Usar a primeira posição de prateleira.

#### Aquecimento a vapor

Tenha cuidado sempre que abrir a porta do forno quando a função estiver ativada. Pode libertar vapor.

Esta função permite-lhe:

- Esterilizar recipientes (por exemplo, frascos para bebés),
- Preparar todos os tipos alimentos, frescos ou congelados.

Esterilização




Coloque os recipientes limpos virados para baixo no centro da prateleira na primeira posição da prateleira.

Encher a gaveta até ao nível máximo e definir o tempo para 40 minutos.

Cozinhar






Pode cozinhar, aquecer, descongelar, escalfar ou escaldar legumes, carne, peixe, massa, arroz, sémola e ovos.

Pode preparar uma refeição composta por alguns pratos durante uma única sessão de cozedura. Para garantir que os pratos estão prontos ao mesmo tempo, comece com os alimentos que possuem um tempo de cozedura superior e, em seguida, acrescente os pratos remanescentes no momento apropriado, conforme especificado nas tabelas de cozedura






 Aquecimento a vapor Exemplo: O tempo total desta sessão de cozedura é de 40 min. Primeiro, coloque as Batatas cozidas, quartos e, após 20 min, adicione Filetes de salmão e Brócolos, pedaços após 30 min.	
	 (min)
Batatas cozidas, quartos	40
Filetes de salmão	20
Brócolos, pedaços	10






Utilize a maior quantidade de água necessária quando cozinhar mais do que um prato ao mesmo tempo.






Utilize a segunda posição da prateleira.






 <b>LEGUMES</b>	
 Aquecimento a vapor  100°C	
 (min)	
8 - 10	Brócolos, pedaços, pré-aquecer o forno vazio
10	Tomates pelados
10 - 15	Espinafres, frescos
10 - 15	Curgete, fatiada
15	Legumes, escaldados
15 - 20	Cogumelos laminados
15 - 20	Pimento, tiras
15 - 25	Brócolos, inteiros
15 - 25	Espargos, verdes
15 - 25	Beringelas
15 - 25	Abóbora, cubos
15 - 25	Tomates
20 - 25	Feijões, escaldados
20 - 25	Canónigos, pedaços
20 - 25	Couve-lombarda
20 - 30	Aipo, em cubos
20 - 30	Anéis de alho francês
20 - 30	Ervilhas
20 - 30	Ervilhas de quebrar/Ervilhas de quebrar
20 - 30	Batatas doces
20 - 30	Funcho













 <b>LEGUMES</b>	
 Aquecimento a vapor  100°C	
 (min)	
20 - 30	Cenouras
25 - 35	Espargos, brancos
25 - 35	Couves de bruxelas
25 - 35	Couve-Flor, pedaços
25 - 35	Couve-rábano, tiras
25 - 35	Feijão Branco
30 - 40	Milho doce
35 - 45	Escorcioneira
35 - 45	Couve-flor, inteira
35 - 45	Feijão Verde
40 - 45	Couve branca ou roxa, em tiras
50 - 60	Alcachofras
55 - 65	Feijão seco, demolido proporção água/feijão: 2:1
60 - 90	Chucrute
70 - 90	Beterraba






 <b>GUARNIÇÕES/ACOMPANHAMENTOS</b>	
 Aquecimento a vapor  100°C	
 (min)	
15 - 20	Cuscuz, relação água/ cuscuz 1:1
15 - 25	Tagliatelle, fresca
20 - 25	Pudim de sêmola, relação água/sêmola 3,5:1
20 - 30	Lentilhas, vermelhas, rela- ção água/lentilhas: 1:1
25 - 30	Spaetzle
25 - 35	Bulgur, relação água/ bulgur 1:1
25 - 35	Sonhos, salgados
30 - 35	Arroz aromático, proporção água/arroz 1:1
30 - 40	Batatas cozidas, quartos
35 - 45	Sonhos de pão
35 - 45	Bolinhos de batata
35 - 45	Arroz, proporção água/ arroz 1:1, a proporção de água/arroz pode ser alte- rada dependendo do tipo de arroz
40 - 50	Polenta, proporção de líqui- do 3:1
40 - 55	Pudim de arroz, relação água/arroz 2,5:1
45 - 55	Batatas com pele, médias






 <b>GUARNIÇÕES/ACOMPANHAMENTOS</b>		
 Aquecimento a vapor  100°C		
 (min)		
55 - 60	Lentilhas, castanhas e verdes, relação água/lentilhas 2:1	

 <b>FRUTA</b>		
 Aquecimento a vapor  100°C		
 (min)		
10 - 15	Fatias de maçã	
10 - 15	Frutos silvestres quentes	
10 - 20	Derreter chocolate	
20 - 25	Compota de fruta	

 <b>PEIXE</b>  Aquecimento a vapor		
 (min)		 (°C)
15 - 20	Filete de peixe fino	75 - 80
20 - 25	Gambas, frescas	75 - 85
20 - 30	Mexilhões	100
20 - 30	Filetes de salmão	85
20 - 30	Truta, 0,25 kg	85
30 - 40	Gambas, congeladas	75 - 85

 <b>PEIXE</b>  Aquecimento a vapor		
 (min)		 (°C)
40 - 45	Truta salmonada, 1 kg	85

 <b>CARNE</b>  Aquecimento a vapor		
 (min)		 (°C)
15 - 20	Chipolatas	80
20 - 30	Salsichas de vitela da Baviera/Salsinha branca	80
20 - 30	Salsicha vienense	80
25 - 35	Peito de frango, escalfado	90
55 - 65	Presunto cozido, 1 kg	100
60 - 70	Frango, escalfado, 1 - 1,2 kg	100
70 - 90	Entrecosto fumado, escalfado	90
80 - 90	Vitela/Lombo de porco 0,8 - 1 kg	90
110 - 120	Tafelspitz	100








 <b>OVOS</b>	
 Aquecimento a vapor  100°C	
 (min)	
10 - 11	Ovos, cozidos
12 - 13	Ovos, cozedura média
18 - 21	Ovos, bem cozidos

1. Selecione a função: Grelhador ventilado para assar carne.
2. Acrescente os legumes preparados e os acompanhamentos.
3. Diminua a temperatura do forno para cerca de 90°C. Pode abrir a porta do forno na primeira posição durante aproximadamente 15 minutos.
4. Selecione a função: Aquecimento a vapor. Cozinhe todos os pratos em conjunto até estarem prontos.

**Função combinada: Grelhador ventilado + Aquecimento a vapor**




Pode combinar estas funções para cozinhar carne, legumes e acompanhamentos de uma vez.

Utilize a primeira posição da prateleira para carne e a terceira posição da prateleira para legumes. Coloque a carne diretamente no tabuleiro para assar.

	 Grelhador ventilado Primeiro passo: cozinhar carne		 Aquecimento a vapor Segundo passo: acrescentar os legumes	
	 (°C)	 (min)	 (°C)	 (min)
Carne de vaca assada, 1 kg / Couves de Bruxelas, polenta	180	60 - 70	100	40 - 50
Carne de porco assado, 1 kg / Batatas / Legumes, molho	180	60 - 70	100	30 - 40
Vitela assada, 1 kg / Arroz / Legumes	180	50 - 60	100	30 - 40




**Humidade elevada**




Utilize a segunda posição de prateleira.

	 (°C)	 (min.)
Creme de ovos / Flan, em recipientes pequenos	90	35 - 45
Ovos cozidos	90 - 110	15 - 30
Terrina	90	40 - 50
Filete de peixe fino	85	15 - 25
Filetes de peixe grossos	90	25 - 35
Peixe pequeno, até 0,35 kg	90	20 - 30
Peixe inteiro, até 1 kg	90	30 - 40
Sonhos	120 - 130	40 - 50

**Humidade pouca**




Utilize a segunda posição de prateleira se não for especificada outra.

	 (°C)	 (min.)
Pastéis prontos a cozer	200	15 - 20
Baguetes prontas a cozer, 40 - 50 g	200	15 - 20
Baguetes prontas a cozer, congeladas, 40 - 50 g	200	25 - 35

	 (°C)	 (min.)
Rolo de carne, cru, 0,5 kg	180	30 - 40
Massa gratinada	170 - 190	40 - 50
Lasanha	170 - 180	45 - 55
Pão, 0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60
Batatas gratinadas	160 - 170	50 - 60
Frango, 1 kg	180 - 210	50 - 60
Lombo de porco, fumado, 0,6 - 1 kg, demolhar durante 2 horas	160 - 180	60 - 70
Carne de vaca assada, 1 kg	180 - 200	60 - 90
Pato, 1,5 - 2 kg	180	70 - 90
Vitela assada, 1 kg	180	80 - 90
Carne de porco assado, 1 kg	160 - 180	90 - 100
Ganso, 3 kg, utilize a primeira posição de prateleira	170	130 - 170

**Regenerar**





Utilize a segunda posição da prateleira.





	 (°C)	 (min)
Pratos individuais	110	10 - 15
Massa	110	10 - 15
Arroz	110	10 - 15
Sonhos	110	15 - 25





**Easystem**





**Vapor para vaporizar**





Usar a segunda posição da prateleira.





 <b>LEGUMES</b>	
 Definir a temperatura máxima para 100 °C.	
 (min)	
8 – 10	Brócolos, pedaços, pré-aquecer o forno vazio
10	Tomates pelados
10 – 15	Espinafres, frescos
10 – 15	Curgete, fatiada
15	Legumes, escaldados
15 – 20	Pimento, tiras
15 – 20	Cogumelos laminados
15 – 25	Beringelas
15 – 25	Couve-flor, inteira
15 – 25	Brócolos, inteiros
15 – 25	Espargos, verdes
15 – 25	Tomates
15 – 25	Abóbora, cubos





 <b>LEGUMES</b>	
 Definir a temperatura máxima para 100 °C.	
 (min)	
20 – 25	Canónigos, pedaços
20 – 25	Couve-lombarda
20 – 25	Feijões, escaldados
20 – 30	Batatas doces
20 – 30	Ervilhas
20 – 30	Funcho
20 – 30	Cenouras
20 – 30	Anéis de alho francês
20 – 30	Aipo, em cubos
20 – 30	Ervilhas de quebrar
25 – 35	Couve-Flor, pedaços
25 – 35	Couve-rábano, tiras
25 – 35	Couves de bruxelas
25 – 35	Espargos, brancos
25 – 35	Feijão Branco
30 – 40	Milho doce
35 – 45	Feijão Verde
35 – 45	Escorcioneira
40 – 45	Couve branca ou roxa, em tiras
50 – 60	Alcachofras
55 – 65	Feijão seco, demolido
60 – 90	Chucrute





 <b>LEGUMES</b>	
 Definir a temperatura máxima para 100 °C.	
 (min)	
70 – 90	Beterraba





 <b>GUARNIÇÕES/ACOMPANHAMENTOS</b>	
 Definir a temperatura máxima para 100 °C.	
 (min)	
15 – 20	Cuscuz, proporção água/cuscuz: 1:1
15 – 25	Tagliatelle, fresca
20 – 25	Pudim de sêmola, proporção leite/sêmola: 3:5:1
20 – 30	Lentilhas, vermelhas, proporção água/lentilhas: 1:1
25 – 30	Spaetzle
25 – 35	Bulgur, proporção água/bulgur: 1:1
25 – 35	Sonhos, salgados
30 – 35	Arroz aromático, proporção água/arroz: 1:1
30 – 40	Batatas cozidas, quartos
35 – 45	Bolinhos de batata





 <b>GUARNIÇÕES/ACOMPANHAMENTOS</b>	
 Definir a temperatura máxima para 100 °C.	
 (min)	
35 – 45	Arroz, proporção água/arroz 1:1, a proporção água/arroz depende do tipo de arroz.
35 – 45	Sonhos de pão
40 – 50	Polenta, proporção de líquido: 3:1
40 – 55	Pudim de arroz, proporção leite/arroz: 2,5:1
45 – 55	Batatas com pele, médias
55 – 60	Lentilhas, castanhas e verdes, proporção água/lentilhas: 2:1

 <b>FRUTA</b>	
 Definir a temperatura para 100 °C.	
 (min)	
10 – 15	Fatias de maçã
10 – 15	Frutos silvestres quentes
10 – 20	Derreter chocolate
20 – 25	Compota de fruta




 <b>PEIXE</b>		
 (min)		 (°C)
15 – 20	Filete de peixe fino	75 – 80
20 – 25	Gambas, frescas	75 – 85
20 – 30	Filetes de peixe grossos	75 – 85
20 – 30	Truta, 0,25 kg	75 – 85
20 – 30	Mexilhões	100
30 – 40	Gambas, congeladas	75 – 85




 <b>CARNE</b>		
 (min)		 (°C)
15 – 20	Chipolatas	80
20 – 30	Salsichas de vitela da Baviera / Salsinha branca	80
20 – 30	Salsicha vienense	80
25 – 35	Peito de frango, escalfado	90
55 – 65	Presunto cozido, 1 kg	100
60 – 70	Frango, escalfado, 1 – 1,2 kg	100
70 – 90	Entrecosto fumado, escalfado	90

 <b>CARNE</b>		
 (min)		 (°C)
80 – 90	Vitela / Lombo de porco, 0,8 – 1 kg	90
110 – 120	Tafelspitz	100


 <b>OVOS</b>		
 (min)		 (°C)
10 – 11	Ovos, cozidos	100
12 – 13	Ovos, cozedura média	100
18 – 21	Ovos, bem cozidos	100
35 – 45	Crema de ovos / Flan	85
40 – 50	Terrina	85

**Vapor para estufar**




 (min)		 (°C)
15 – 20	Ovos cozidos	110
20 – 30	Peixe inteiro, até 1 kg	120 – 130
40 – 50	Sonhos	120 – 130
50 – 60	Estufado / Peixe estufado	130




 (min)		 (°C)
60 – 90	Estufado / Frango estufado	130
100 – 140	Estufado / Carne estufada	130

**Vapor para uma crosta suave**




 (min)		 (°C)
20 – 40	Peixe no forno	150
35 – 50	Legumes recheados	150
35 – 45	Massa gratinada / Caçarolas	150
40 – 50	Lasanha	150
60 – 70	Batatas gratinadas	150
75 – 100	Entrecosto	140 – 150





**Vapor para cozer e assar**





 (min)		 (°C)
15 – 20	Baguetes prontas a cozer, 0,04 – 0,05 kg	200
15 – 25	Biscoitos	155 – 170
20 – 35	Massas levedadas doces	170 – 180

 (min)		 (°C)
25 – 35	Baguetes prontas a cozer, congeladas, 0,04 – 0,05 kg	200
25 – 35	Pastéis	180 – 200
25 – 40	Filete de peixe assado	170 – 180
30 – 40	Rolo de carne, não cozinhado, 0,5 kg	180
30 – 40	Caçarola no forno	160
30 – 40	Omeleta	160 – 170
30 – 45	Pão doce	160 – 170
35 – 45	Peixe assado	170 – 180
45 – 60	Vários tipos de pão, 0,5 – 1 kg	180 – 190
45 – 60	Receitas Doces	160 – 180
50 – 60	Frango, 1 kg	180 – 210
60 – 70	Lombo de porco, fumado, 0,6 – 1 kg	160 – 180
60 – 90	Carne de vaca assada, 1 kg	180 – 200
70 – 90	Pato, 1,5 – 2 kg	180



 (min)		 (°C)
80 – 90	Vitela assada, 1 kg	180
90 – 100	Carne de porco assado, 1 kg	160 – 180

 Usar a primeira posição de prateleira.		
 (min)		 (°C)
130 – 170	Ganso, 3 kg	170

 Usar a primeira posição de prateleira.		
 (min)		 (°C)
15 – 30	Pizza / Focaccia	190 – 210
30 – 45	Massa folhada / Bolo salgado / Pastéis	155 – 180
45 – 60	Massa quebrada	155 – 170

**Bolos**

Para a primeira confeção de bolos, utilize uma temperatura mais baixa.

A cozedura pode demorar mais 10–15 minutos se cozer bolos em mais do que uma posição de prateleira.

Os bolos e pastéis com diferentes alturas não alouram uniformemente. Não é necessário alterar a regulação de temperatura se o alouramento não for uniforme. As diferenças desaparecem durante a cozedura.







Os tabuleiros podem deformar-se no forno durante a cozedura. As deformações desaparecem quando os tabuleiros ficarem novamente frios.

**Sugestões para confeccionar bolos**

Resultados da cozedura	Causa possível	Solução
A base do bolo não está suficientemente assada.	O nível da grelha não é o correcto.	Coloque o bolo num nível inferior.
O bolo afunda e fica empapado ou entremeadado.	A temperatura do forno é demasiado elevada.	Da próxima vez, regule uma temperatura do forno ligeiramente mais baixa.
	A temperatura do forno é demasiado elevada e o tempo de cozedura é demasiado curto.	Da próxima vez, regule um tempo de cozedura mais longo e uma temperatura do forno mais baixa.

Resultados da cozedura	Causa possível	Solução
O bolo está demasiado seco.	A temperatura do forno é demasiado baixa.	Da próxima vez, regule uma temperatura do forno mais alta.
	O tempo de cozedura é demasiado longo.	Da próxima vez, regule um tempo de cozedura mais curto.
O bolo não está assado uniformemente.	A temperatura do forno é demasiado elevada e o tempo de cozedura é demasiado curto.	Da próxima vez, regule um tempo de cozedura mais longo e uma temperatura do forno mais baixa.
	A massa do bolo não está distribuída de forma uniforme.	Da próxima vez, espalhe uniformemente a massa do bolo na forma.
O bolo não fica cozido no tempo de cozedura especificado numa receita.	A temperatura do forno é demasiado baixa.	Da próxima vez, regule uma temperatura do forno ligeiramente mais alta.

**Cozer num nível**

 <b>COZER EM FORMAS</b>				
		 (°C)	 (min.)	
Bolo Em Coroa / Brioche	Ventilado + Resistência Circ	150 - 160	50 - 70	1
Bolo Madeira / Bolos de fruta	Ventilado + Resistência Circ	140 - 160	70 - 90	1
Base de flan - massa areada, pré-aquecer o forno vazio	Ventilado + Resistência Circ	150 - 160	20 - 30	2
Base de flan - massa batida	Ventilado + Resistência Circ	150 - 170	20 - 25	2
Cheesecake	Calor superior/inferior	170 - 190	60 - 90	1



BOLOS/PASTÉIS/PÃES EM TABULEIROS PARA ASSAR



Pré-aqueça o forno vazio se não indicado o contrário.









(°C)








(min.)








Pão entrançado / Coroa de pão, não é necessário pré-aquecer	Calor superior/ inferior	170 - 190	30 - 40	3
Christstollen	Calor superior/ inferior	160 - 180	50 - 70	2
Pão de centeio:	Calor superior/ inferior	primeiro: 230	20	1
		posteriormente: 160 - 180	30 - 60	
Duchaises / Éclairs	Calor superior/ inferior	190 - 210	20 - 35	3
Torta Suíça,	Calor superior/ inferior	180 - 200	10 - 20	3
Bolo com cobertura granulada, não é necessário pré-aquecer	Ventilado + Resistência Circ	150 - 160	20 - 40	3
Bolo amanteigado de amêndoa / Bolos de açúcar	Calor superior/ inferior	190 - 210	20 - 30	3
Flans De Fruta, não é necessário pré-aquecer	Calor superior/ inferior	180	35 - 55	3
Bolos de massa levedada com coberturas sensíveis (ex: queijo quark, natas, creme de ovos)	Calor superior/ inferior	160 - 180	40 - 60	3

 BISCOITOS			
 Utilize a terceira posição de prateleira.			
		 (°C)	 (min.)
Massa quebrada / Massa de pão-de-ló	Ventilado + Resistência Circ	150 - 160	15 - 25
Merengues	Ventilado + Resistência Circ	80 - 100	120 - 150
Macarons	Ventilado + Resistência Circ	100 - 120	30 - 50
Biscoitos de massa levedada	Ventilado + Resistência Circ	150 - 160	20 - 40
Bolos de massa folhada, pré-aquecer o forno vazio	Ventilado + Resistência Circ	170 - 180	20 - 30
Pastéis, pré-aquecer o forno vazio	Calor superior/inferior	190 - 210	10 - 25

**Assados e gratinados**





 Utilize a primeira posição de prateleira.			
		 (°C)	 (min.)
Massa gratinada	Calor superior/inferior	180 - 200	45 - 60
Lasanha	Calor superior/inferior	180 - 200	25 - 40
Gratinado de legumes, pré-aquecer o forno vazio	Grelhador ventilado	170 - 190	15 - 35
Baguetes cobertas com queijo derretido	Ventilado + Resistência Circ	160 - 170	15 - 30

 Utilize a primeira posição de prateleira.			
		 (°C)	 (min.)
Arroz de leite	Calor superior/inferior	180 - 200	40 - 60
Peixe no forno	Calor superior/inferior	180 - 200	30 - 60
Legumes recheados	Ventilado + Resistência Circ	160 - 170	30 - 60

**Cozedura em vários níveis**

Utilize a função: Ventilado + Resistência Circ.

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

 <b>BOLOS/MASSAS/PÃES EM TABULEIROS PARA ASSAR</b>		
	 (°C)	 (min)
Duchaises / Éclairs, pré-aquecer o forno vazio	160 - 180	25 - 45
Bolo areado seco	150 - 160	30 - 45

 <b>BISCOITOS</b>		
	 (°C)	 (min)
Macarons	100 - 120	40 - 80
Biscoitos de massa levedada	160 - 170	30 - 60
Bolos de massa folhada, pré-aquecer o forno vazio	170 - 180	30 - 50
Pastéis	180	20 - 30

**Dicas sobre assados**





Utilize um recipiente resistente ao calor próprio para forno.

Assar carne magra tapada (pode utilizar folha de alumínio).

Assar peças de carne grandes diretamente no tabuleiro.

Coloque alguma água no tabuleiro para prevenir que a gordura que cai queime.

Vire o assado após 1/2 - 2/3 do tempo de cozedura.

 <b>BISCOITOS</b>		
	 (°C)	 (min)
Biscoitos De Massa Areada	150 - 160	20 - 40
Merengues	80 - 100	130 - 170







Asse peças de carne e peixe em grandes porções (1 kg ou mais).







Se sugerir o nível um, coloque os alimentos diretamente no tabuleiro







Regue as peças de carne com o seu próprio suco várias vezes durante o assado.







**Assar**







Utilize a primeira posição de prateleira.







 <b>VACA</b>				
			 (°C)	 (min.)
Assado em tacho	1 - 1,5 kg	Calor superior/ inferior	230	120 - 150
Carne assada ou lombo, mal passado, pré-aquecer o forno vazio	1 cm de espessura	Grelhador ventilado	190 - 200	5 - 6
Carne assada ou lombo, médio, pré-aquecer o forno vazio	1 cm de espessura	Grelhador ventilado	180 - 190	6 - 8
Carne assada ou lombo, bem passado, pré-aquecer o forno vazio	1 cm de espessura	Grelhador ventilado	170 - 180	8 - 10







 <b>PORCO</b>				
 Utilize a função: Grelhador ventilado.				
	 (kg)	 (°C)	 (min.)	
Pá / Cachaço / Peça de presunto	1 - 1,5	150 - 170	90 - 120	
Costeletas / Entrecosto	1 - 1,5	170 - 190	30 - 60	







 <b>PORCO</b>			
 Utilize a função: Grelhador ventilado.			
	 (kg)	 (°C)	 (min.)
Rolo de carne	0,75 - 1	160 - 170	50 - 60
Joelho de porco, pré-cozido	0,75 - 1	150 - 170	90 - 120

 <b>VITELA</b>			
 Utilize a função: Grelhador ventilado.			
	 (kg)	 (°C)	 (min.)
Vitela assada	1	160 - 180	90 - 120
Mão de vitela	1,5 - 2	160 - 180	120 - 150

 <b>BORREGO</b>			
 Utilize a função: Grelhador ventilado.			
	 (kg)	 (°C)	 (min.)
Perna de borrego / Borrego assado	1 - 1,5	150 - 170	100 - 120
Lombo de borrego	1 - 1,5	160 - 180	40 - 60

 <b>CAÇA</b>				
	 (kg)		 (°C)	 (min.)
Lombo / Perna de lebre, pré-aquecer o forno vazio	1	Grelhador ventilado	180 - 200	35 - 55
Lombo de veado	1,5 - 2	Calor superior/inferior	180 - 200	60 - 90
Perna de veado	1,5 - 2	Calor superior/inferior	180 - 200	60 - 90

 <b>AVES</b>				
 Utilize a função: Grelhador ventilado.				
	 (kg)	 (°C)	 (min.)	
Aves, partes	0,2 - 0,25	200 - 220	30 - 50	
Frango, metade	0,4 - 0,5	190 - 210	40 - 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	





 <b>PEIXE</b>				
	 (kg)		 (°C)	 (min.)
Peixe inteiro	1 - 1,5	Grelhador ventilado	180 - 200	30 - 50

**Pão**






Utilize a segunda posição de prateleira.







O pré-aquecimento não é recomendado.



 PÃO		
	 (°C)	 (min.)
Pão branco	170 - 190	40 - 60
Baguete	200 - 220	35 - 45
Brioche	180 - 200	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Pão de centeio	170 - 190	50 - 70
Pão integral	170 - 190	50 - 70
Pão integral	170 - 190	40 - 60
Pastéis	190 - 210	20 - 35

**Cozedura crocante com Função Pizza**

 PIZZA		
 Utilize a primeira posição de prateleira.		
	 (°C)	 (min.)
Tartes	180 - 200	40 - 55
Tarte de espinafres	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine / Flan suíço	170 - 190	45 - 55
Tarte de maçã, coberta	150 - 170	50 - 60






 PIZZA		
 Pré-aqueça o forno vazio antes da cozedura.		
 Utilize a segunda posição de prateleira.		
	 (°C)	 (min.)
Pizza, massa fina, utilize o tabuleiro de grelhar	210 - 230	15 - 25
Pizza, massa alta	180 - 200	20 - 30
Pão sem fermento	210 - 230	10 - 20
Flan de massa folhada	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen	210 - 230	15 - 25
Piroggen	180 - 200	15 - 25
Tarte de legumes	160 - 180	50 - 60

**Grelhador**

Pré-aquecer o forno antes de cozinhar.

Grelhar apenas pedaços finos de carne ou peixe.

Colocar um tabuleiro na primeira posição de prateleira para recolher gorduras.

 <b>GRELHADOR</b>	 (°C)	 (min) 1.º lado	 (min) 2.º lado	
Lombo de vaca	230	20 - 30	20 - 30	3
Lombo de porco	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lombo de borrego	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3






**Aquecimento a baixa temp**

Esta função permite-lhe preparar carne magra e macia e peixe. Não se aplica a: aves, carne de porco assada gorda, assado





em tacho Sonda térmica temperatura não deve ser superior a 65 °C.





1. Sele a carne durante 1 a 2 minutos de cada lado numa panela em lume forte.

2. Se for recomendada a terceira posição da prateleira, coloque os alimentos diretamente na prateleira em grelha. Coloque um tabuleiro/tabuleiro para assar na primeira posição da prateleira para recolher gordura.  
Se for recomendada a primeira posição de prateleira, coloque os alimentos diretamente no tabuleiro.  
Cozinhe sempre sem tampa enquanto utilizar esta função.
3. Utilização: Sonda térmica.
4. Selecione a função: Aquecimento a baixa temp. Pode definir a temperatura entre 80 °C e 150 °C durante os primeiros 10 minutos. A predefinição é de 90 °C. Defina a temperatura para Sonda térmica.
5. Após 10 minutos, o forno baixa automaticamente a temperatura para 80 °C.

 Definir a temperatura para 120 °C.			
	 (kg)	 (min)	
Bifes	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Lombo de vaca	1 - 1.5	90 - 150	3
Carne de vaca assada	1 - 1.5	120 - 150	1
Vitela assada	1 - 1.5	120 - 150	1

**Congelados**

	 (°C)	 (min)	
Pizza, congelada	200 – 220	15 – 25	2
Pizza massa alta, congelada	190 – 210	20 – 25	2
Pizza, refrigerada	210 – 230	13 – 25	2
Pizza snacks, congelados	180 – 200	15 – 30	2
Batatas fritas, finas	190 – 210	15 – 25	3
Batatas fritas, grossas	190 – 210	20 – 30	3
Fatias / Croquetes	190 – 210	20 – 40	3
Batatas aos palitos	210 – 230	20 – 30	3
Lasanha / Canelones, frescos	170 – 190	35 – 45	2

	 (°C)	 (min)	
Lasanha / Canelones, congelados	160 – 180	40 – 60	2
Queijo assado	170 – 190	20 – 30	3
Asas de frango	180 – 200	40 – 50	2

**Conservar**

Utilize a função Aquecimento inferior.

Utilize apenas frascos para conservas com as dimensões disponíveis no mercado.

Não utilize frascos com tampas roscadas ou fecho de baioneta, nem latas metálicas.

Utilize a primeira posição da prateleira.

Não coloque mais de seis frascos de um litro no tabuleiro para assar.




Encha os frascos até ao mesmo nível e feche-os bem.

Os frascos não podem tocar uns nos outros.



Coloque aproximadamente 1/2 litro de água no tabuleiro para assar, para existir humidade suficiente no forno.

Quando o líquido nos frascos começar a levantar fervura (após cerca de 35 - 60 minutos com frascos de um litro), desligue o forno ou diminua a temperatura para 100 °C (consulte a tabela).

Defina a temperatura para 160 - 170 °C.

 <b>FRUTA DE CAROÇO</b>	 (min)	 (min)
	Tempo de cozedura até ferver	Continuação da cozedura a 100 °C
Pêssegos / Marmelos / Ameixas	35 - 45	10 - 15

 <b>LEGUMES</b>	 (min)	 (min)
	Tempo de cozedura até ferver	Continuação da cozedura a 100 °C
Cenouras	50 - 60	5 - 10
Pepinos	50 - 60	-
Picles mistos	50 - 60	5 - 10
Couve-rábano / Ervilhas / Espargos	50 - 60	15 - 20

 <b>FRUTOS VERMELHOS</b>	 (min)
	Tempo de cozedura até ferver
Morangos / Mirtilos / Framboesas / Groselhas maduras	35 - 45

**Secar - Ventilado + Resistência Circ**




Cubra os tabuleiros com papel impermeável à gordura ou papel vegetal.

Para obter o melhor resultado, desligue o forno a meio do tempo de secagem, abra a




porta e deixe arrefecer durante uma noite para terminar a secagem.



Para 1 tabuleiro, utilize a terceira posição da prateleira.

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



 <b>LEGUMES</b>	 (°C)	 (h)
Ervas	40 – 50	2 - 3



Defina a temperatura para 60 a 70 °C.



 <b>LEGUMES</b>	 (°C)	 (h)
Feijões	60 - 70	6 - 8
Pimentos	60 - 70	5 - 6
Legumes para sopa	60 - 70	5 - 6
Cogumelos	50 - 60	6 - 8



 <b>FRUTA</b>	 (h)
Ameixas	8 - 10
Alperces	8 - 10
Fatias de maçã	6 - 8
Pêras	6 - 9



**Sonda térmica**



 <b>VACA</b>	 Temperatura de núcleo do alimento (°C)		
	Mal passado	Médio	Bem passado
Carne de vaca assada	45	60	70
Lombo de vaca	45	60	70



 <b>VACA</b>	 Temperatura de núcleo do alimento (°C)		
	Menos	Médio	Mais
Rolo de carne	80	83	86



 <b>PORCO</b>	 Temperatura de núcleo do alimento (°C)		
	Menos	Médio	Mais
Presunto / Assar	80	84	88
Lombo de costeleta / Lombo de porco, fumado / Lombo de porco, escalfado	75	78	82







 <b>VITELA</b>	 Temperatura de núcleo do alimento (°C)		
	Menos	Médio	Mais
Vitela assada	75	80	85
Mão de vitela	85	88	90

 <b>CARNEIRO / BORREGO</b>	 Temperatura de núcleo do alimento (°C)		
	Menos	Médio	Mais
Perna de carneiro	80	85	88
Lombo de carneiro	75	80	85
Borrego assado / Perna de borrego	65	70	75

 <b>CAÇA</b>	 Temperatura de núcleo do alimento (°C)		
	Menos	Médio	Mais
Lombo de lebre / Lombo de veado	65	70	75
Perna de lebre / Lebre, inteira / Perna de veado	70	75	80

 <b>AVES</b>	 Temperatura de núcleo do alimento (°C)		
	Menos	Médio	Mais
Frango	80	83	86
Pato, inteiro / metade / Peru, inteiro / peito	75	80	85
Pato, peito	60	65	70

 <b>PEIXE (SALMÃO, TRUTA, PERCA)</b>	 Temperatura de núcleo do alimento (°C)		
	Menos	Médio	Mais
Peixe, inteiro / grande / vapor / Peixe, inteiro / grande / assado	60	64	68

 <b>CAÇAROLAS - LEGUMES PRÉ-COZINHADOS</b>	 Temperatura de núcleo do alimento (°C)		
	Menos	Médio	Mais
Caçarola de curgete / Caçarola de brócolos / Caçarola de funcho	85	88	91
 <b>CAÇAROLAS - SALGADAS</b>	 Temperatura de núcleo do alimento (°C)		
	Menos	Médio	Mais
Canelones / Lasanha / Massa gratinada	85	88	91
 <b>CAÇAROLAS - DOCES</b>	 Temperatura de núcleo do alimento (°C)		
	Menos	Médio	Mais
Caçarola de pão branco com / sem fruta / Caçarola de papa de arroz com / sem fruta / Caçarola de massa doce	80	85	90

**Contenido**

Consejos

272

Salvo modificaciones.

**Consejos**

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

**Consejos para las funciones de cocción especiales del horno**

**Mantener Caliente**

Esta función sirve para mantener calientes los alimentos. La temperatura se ajusta automáticamente a 80 °C.

**Calientaplatos**

Esta función sirve para calentar platos y fuentes antes de servir. La temperatura se ajusta automáticamente a 70 °C.

Distribuya los platos y las fuentes uniformemente sobre la parrilla. Use el primer nivel. A mitad de tiempo de calentamiento, intercambie las posiciones.

**Leudar masas**

Esta función sirve para levar masa de levadura. Coloque la masa en un plato grande. Use el primer nivel. Seleccione la función: Leudar masas y la duración de la cocción.

**Descongelar**

Retire los alimentos de su envase y colóquelos en un plato. No tape los alimentos; esto puede prolongar el tiempo de descongelación. Use el primer nivel.

**Vapor solo**

Tenga cuidado al abrir la puerta del horno cuando la función esté activada. Puede liberarse vapor.

Esta función permite:

- esterilizar recipientes (p. ej., biberones)
- y preparar todo tipo de alimentos frescos o congelados.

**Esterilización**

Coloque los recipientes limpios boca abajo en el centro de la parrilla en la primera posición.

Llene el compartimento hasta el nivel máximo ajuste el tiempo en 40 minutos.




**Cocción**

Puede cocinar, calentar, descongelar, escalfar o hervir ligeramente verdura, carne, pescado, pasta, arroz, sémola y huevos.

Puede preparar una comida de varios platos en una sola sesión de cocina. Para











asegurar que todos los platos estén listos a la vez, comience con el alimento con el tiempo de cocción más largo y luego agregue los platos restantes en el momento adecuado, como se especifica en las tablas de cocción.






 Vapor solo	
<p>Ejemplo: el tiempo total de esta sesión de cocción es de 40 minutos. Ponga primero las Patatas cocidas, en cuartos, tras 20 minutos añada los Filetes de salmón y finalmente el Brécol, cogollos después de 30 minutos.</p>	
	 (m)
Patatas cocidas, en cuartos	40
Filetes de salmón	20
Brécol, cogollos	10






Utilice la cantidad de agua más grande necesaria cuando cocine más de un plato a la vez.






Use el segundo nivel.







 <b>VERDURAS</b>	
 Vapor solo  100°C	
 (m)	
8 - 10	Brécol, cogollos, precaliente el horno vacío
10	Tomates pelados
10 - 15	Espinacas, frescas






 <b>VERDURAS</b>	
 Vapor solo  100°C	
 (m)	
10 - 15	Calabacín, rodajas
15	Verduras blanqueadas
15 - 20	Setas laminadas
15 - 20	Pimientos, en tiras
15 - 25	Brécol, entero
15 - 25	Espárragos, verdes
15 - 25	Berenjenas
15 - 25	Calabaza, dados
15 - 25	Tomates
20 - 25	Judías blanqueadas
20 - 25	Canónigos, ramitos
20 - 25	Repollo
20 - 30	Apio, en dados
20 - 30	Puerro, aros
20 - 30	Guisantes
20 - 30	Tirabeques/Pimientos káiser
20 - 30	Patatas dulces
20 - 30	Hinojo
20 - 30	Zanahorias
25 - 35	Espárragos, blancos
25 - 35	Coles de Bruselas






 <b>VERDURAS</b>	
 Vapor solo  100°C	
 (m)	
25 - 35	Coliflor, ramitos
25 - 35	Colinabo, tiras
25 - 35	Alubias blancas
30 - 40	Maíz dulce en la placa
35 - 45	Salsifí Negro
35 - 45	Coliflor, entera
35 - 45	Judías verdes
40 - 45	Repollo blanco o rojo, tiras
50 - 60	Alcachofas
55 - 65	Judías secas en remojo, proporción agua/alubias 2:1
60 - 90	Chucrut
70 - 90	Remolacha






 <b>GUARNICIONES/ACOMPAÑAMIENTOS</b>	
 Vapor solo  100°C	
 (m)	
15 - 20	Cuscús, proporción agua/cuscús 1:1
15 - 25	Tallarines frescos






 <b>GUARNICIONES/ACOMPAÑAMIENTOS</b>	
 Vapor solo  100°C	
 (m)	
20 - 25	Suflé de sémola, proporción leche/sémola 3,5:1
20 - 30	Lentejas rojas, proporción agua/lentejas 1:1
25 - 30	Spaetzle
25 - 35	Bulgur, relación agua/bulgur 1:1
25 - 35	Bollitos de levadura
30 - 35	Arroz aromático, proporción agua/arroz 1:1
30 - 40	Patatas cocidas, en cuartos
35 - 45	Bollitos de pan
35 - 45	Bolitas de patata
35 - 45	Arroz, proporción agua/arroz 1:1; la proporción de agua y arroz puede cambiar según el tipo de arroz
40 - 50	Polenta, relación de líquido 3:1
40 - 55	Arroz, proporción leche/arroz 2,5:1
45 - 55	Patatas sin pelar, al punto
55 - 60	Lentejas marrones y verdes, proporción agua/lentejas 2:1

 <b>FRUTA</b>		
 Vapor solo  100°C		
 (m)		 (°C)
10 - 15	Rodajas de manzana	
10 - 15	Bayas calientes	
10 - 20	Chocolate fundido	
20 - 25	Compota de fruta	

 <b>PESCADO</b>  Vapor solo		
 (m)		 (°C)
15 - 20	Filete de pescado fino	75 - 80
20 - 25	Gambas, frescas	75 - 85
20 - 30	Mejillones	100
20 - 30	Filetes de salmón	85
20 - 30	Trucha, 0,25 kg	85
30 - 40	Gambas, congeladas	75 - 85
40 - 45	Trucha asalmonada, 1 kg	85

 <b>CARNE</b>  Vapor solo		
 (m)		 (°C)
15 - 20	Salchichas finas	80
20 - 30	Salchichas de ternera bávara/Salchicha blanca	80

 <b>CARNE</b>  Vapor solo		
 (m)		 (°C)
20 - 30	Salchicha Viena	80
25 - 35	Pechuga de pollo pochada	90
55 - 65	Jamón cocido, 1 kg	100
60 - 70	Pechuga de pollo pochada, 1 - 1,2 kg	100
70 - 90	Chuleta ahumada pochada	90
80 - 90	Ternera/Lomo de cerdo, 0,8 kg - 1 kg	90
110 - 120	Tafelspitz	100

 <b>HUEVOS</b>		
 Vapor solo  100°C		
 (m)		
10 - 11	Huevos cocidos	
12 - 13	Huevos cocidos	
18 - 21	Huevos duros	








**Función combinada: Grill turbo + Vapor solo**

Puede combinar estas funciones para cocinar carne, verduras y guarniciones de una vez.

1. Seleccione la función: Grill turbo para asar carne.




2. Agregue las verduras y guarniciones preparadas.
3. Reduzca la temperatura del horno a unos 90 °C. Puede abrir la puerta del horno hasta la primera posición durante unos 15 minutos.
4. Seleccione la función: Vapor solo. Cocine todos los platos juntos hasta que estén listos.




Utilice el primer nivel para la carne y el tercero para las verduras. Coloque la carne directamente en la bandeja.

	 Grill turbo Primer paso: cocine la carne		 Vapor solo Segundo paso: añada las verduras	
	 (°C)	 (m)	 (°C)	 (m)
Rosbif, 1 kg / Coles de Bruselas, polenta	180	60 - 70	100	40 - 50
Cerdo asado, 1 kg / Patatas / Verduras, salsa	180	60 - 70	100	30 - 40
Ternera asada, 1 kg / Arroz / Verduras	180	50 - 60	100	30 - 40

**Humedad alta**




Use el segundo nivel.




	 (°C)	 (min)
Natillas / Flan en recipientes pequeños	90	35 - 45
Huevos al horno	90 - 110	15 - 30
Terrinas	90	40 - 50
Filete de pescado fino	85	15 - 25

	 (°C)	 (min)
Filete grueso de pescado	90	25 - 35
Pescado pequeño, hasta 0,35 kg	90	20 - 30
Pescado entero, hasta 1 kg	90	30 - 40
Bollitos	120 - 130	40 - 50

**Humedad baja**




Use el segundo nivel salvo que se indique otro.

	 (°C)	 (min)
Panecillos precocidos	200	15 - 20
Baguettes precocidas, 40 - 50 g	200	15 - 20
Baguettes precocidas congeladas, 40 - 50 g	200	25 - 35
Pastel de carne, crudo, 0,5 kg	180	30 - 40
Pastel de pasta	170 - 190	40 - 50
Lasaña	170 - 180	45 - 55
Pan, 0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60
Patatas gratinadas	160 - 170	50 - 60
Pollo, 1 kg	180 - 210	50 - 60
Lomo de cerdo ahumado, 0,6 - 1 kg, 2 horas a remojo	160 - 180	60 - 70
Rosbif, 1 kg	180 - 200	60 - 90
Pato, 1,5 - 2 kg	180	70 - 90
Ternera asada, 1 kg	180	80 - 90
Cerdo asado, 1 kg	160 - 180	90 - 100

	 (°C)	 (min)
Ganso, 3 kg, use el primer nivel.	170	130 - 170

**Regenerar con vapor**





Use el segundo nivel.


	 (°C)	 (min)
Platos únicos	110	10 - 15
Accesorio para	110	10 - 15
Arroz	110	10 - 15
Bollitos	110	15 - 25





**Easystem**


**Vapor para cocinar al vapor**





Use el segundo nivel.





 <b>VERDURAS</b>	
	Ajuste la temperatura a 100°C como máximo.
 (min)	
8-10	Brécol, cogollos, precaliente el horno vacío
10	Tomates pelados
10-15	Espinacas, frescas
10-15	Calabacín, rodajas
15	Verduras blanqueadas
15-20	Pimientos, en tiras





 <b>VERDURAS</b>	
 Ajuste la temperatura a 100°C como máximo.	
 (min)	
15-20	Setas laminadas
15-25	Berenjenas
15-25	Coliflor, entera
15-25	Brécol, entero
15-25	Espárragos, verdes
15-25	Tomates
15-25	Calabaza, dados
20-25	Canónigos, ramitos
20-25	Repollo
20-25	Judías blanqueadas
20-30	Patatas dulces
20-30	Guisantes
20-30	Hinojo
20-30	Zanahorias
20-30	Puerro, aros
20-30	Apio, en dados
20-30	Tirabeques
25-35	Coliflor, ramitos
25-35	Colinabo, tiras
25-35	Coles de Bruselas
25-35	Espárragos, blancos
25-35	Alubias blancas


 <b>VERDURAS</b>	
 Ajuste la temperatura a 100°C como máximo.	
 (min)	
30-40	Maíz dulce en la placa
35-45	Judías verdes
35-45	Salsifí Negro
40-45	Repollo blanco o rojo, tiras
50 - 60	Alcachofas
55-65	Judías secas en remojo
60-90	Chucrut
70-90	Remolacha





 <b>GUARNICIONES/ACOMPANIAMIENTOS</b>	
 Ajuste la temperatura a 100°C como máximo.	
 (min)	
15-20	Cuscús, proporción agua/cuscús 1:1
15-25	Tallarines frescos
20-25	Suflé de sémola, proporción leche/sémola 3:5:1
20-30	Lentejas rojas, proporción agua/lentejas 1:1
25-30	Spaetzle





 <b>GUARNICIONES/ACOMPAÑAMIENTOS</b>	
 Ajuste la temperatura a 100°C como máximo.	
 (min)	
25-35	Bulgur, proporción agua/bulgur 1:1
25-35	Bollitos de levadura
30-35	Arroz aromático, proporción agua/arroz 1:1
30-40	Patatas cocidas, en cuartos
35-45	Bolitas de patata
35-45	Arroz, proporción agua/arroz 1:1, la proporción de agua y arroz puede cambiar según el tipo de arroz.
35-45	Bollitos de pan
40-50	Polenta, proporción de líquido 3:1
40-55	Arroz, proporción leche/arroz 2,5:1
45-55	Patatas sin pelar, al punto
55-60	Lentejas marrones y verdes, proporción agua/lentejas 2:1

 <b>FRUTA</b>	
 Ajuste la temperatura a 100 °C.	
 (min)	
10-15	Rodajas de manzana
10-15	Bayas calientes
10-20	Chocolate fundido
20-25	Compota de fruta




 <b>PESCADO</b>		
 (min)		 (°C)
15-20	Filete de pescado fino	75-80
20-25	Gambas, frescas	75-85
20-30	Filete grueso de pescado	75-85
20-30	Trucha, 0,25 kg	75-85
20-30	Mejillones	100
30-40	Gambas, congeladas	75-85

 <b>CARNE</b>		
 (min)		 (°C)
15-20	Salchichas finas	80




 <b>CARNE</b>		
 (min)		 (°C)
20-30	Salchichas de ternera bávara / Salchicha blanca	80
20-30	Salchicha Viena	80
25-35	Pechuga de pollo pochada	90
55-65	Jamón cocido, 1 kg	100
60-70	Pechuga de pollo pochada, 1 - 1,2 kg	100
70-90	Chuleta ahumada pochada	90
80-90	Ternera / Lomo de cerdo, 0,8 - 1 kg	90
110-120	Tafelspitz	100

 <b>HUEVOS</b>		
 (min)		 (°C)
10-11	Huevos cocidos	100
12-13	Huevos cocidos	100
18-21	Huevos duros	100
35-45	Natillas / Flan	85
40-50	Terrinas	85

**Vapor para guisar**




 (min)		 (°C)
15 - 20	Huevos al horno	110
20 - 30	Pescado entero, hasta 1 kg	120 - 130
40 - 50	Bollitos	120 - 130
50 - 60	Estofado / Pescado asado	130
60 - 90	Estofado / Pollo asado	130
100 - 140	Estofado / Carne asada	130




**Vapor para un crujiente suave**





 (min)		 (°C)
20 - 40	Pescados al horno	150
35 - 50	Verduras rellenas	150
35 - 45	Pasta al gratén / Estofados	150
40 - 50	Lasaña	150
60 - 70	Patatas gratinadas	150
75 - 100	Costillas	140 - 150



Vapor para hornear y asar

 (min)		 (°C)
15 - 20	Baguettes precocidas, 0,04 - 0,05 kg	200
15 - 25	Galletas	155-170
20 - 35	Pastelería dulce de levadura	170 - 180
25 - 35	Baguettes precocidas congeladas, 0,04 - 0,05 kg	200
25 - 35	Panecillos	180 - 200
25 - 40	Filete de pescado asado	170 - 180
30 - 40	Pastel de carne, sin cocinar, 0,5 kg	180
30 - 40	Estofado al horno	160
30 - 40	Tortilla	160-170
30 - 45	Pan dulce	160 - 170
35 - 45	Pescado asado	170 - 180
45 - 60	Varios tipos de pan, 0,5 - 1 kg	180 - 190
45 - 60	Platos dulces	160 - 180
50 - 60	Pollo, 1 kg	180-210
60 - 70	Lomo de cerdo ahumado, 0,6 - 1 kg	160-180

 (min)		 (°C)
60 - 90	Rosbif, 1 kg	180-200
70 - 90	Pato, 1,5 - 2 kg	180
80 - 90	Ternera asada, 1 kg	180
90 - 100	Cerdo asado, 1 kg	160-180

 Use el primer nivel.		
 (min)		 (°C)
15-30	Pizza / Focaccia	190 - 210
30-45	Pastas de hojaldre / Tarta salada / Rollitos	155 - 180
45-60	Masa quebrada	155 - 170
130-170	Ganso, 3 kg	170

**Horneado**

Para la primera cocción, utilice la temperatura más baja.

El tiempo de cocción puede ampliarse unos 10-15 minutos cuando se hornea repostería en más de una posición.

Los pasteles y las pastas que se hornean a niveles diferentes no siempre se doran de modo uniforme. No es necesario cambiar el ajuste de temperatura si el tueste no es uniforme. Las diferencias se compensarán durante el horneado.







Las bandejas pueden torcerse en el horno durante el horneado. Las distorsiones







desaparecen cuando las bandejas se enfrían de nuevo.








**Consejos para hornear**








Resultado	Posible causa	Solución
La base de la tarta no se ha horneado lo suficiente.	La parrilla no está en una posición correcta.	Coloque la tarta en un nivel más bajo.
La tarta se hunde y se queda pegajosa o muestra estrías.	La temperatura del horno es demasiado alta.	La próxima vez ajuste una temperatura del horno ligeramente más baja.
	La temperatura del horno es demasiado alta y el tiempo de cocción demasiado corto.	La próxima vez fije un tiempo de horneado más largo y baje la temperatura del horno.
La tarta está demasiado seca.	La temperatura del horno es demasiado baja.	La próxima vez ajuste una temperatura del horno más alta.
	El tiempo de horneado es demasiado largo.	La próxima vez fije un tiempo de horneado más corto.
El pastel se hornea irregularmente.	La temperatura del horno es demasiado alta y el tiempo de cocción demasiado corto.	La próxima vez fije un tiempo de horneado más largo y baje la temperatura del horno.
	La masa del pastel no se distribuye uniformemente.	La próxima vez, distribuya la masa uniformemente en la bandeja.
El pastel no está listo en el tiempo indicado en la receta.	La temperatura del horno es demasiado baja.	La próxima vez ajuste una temperatura del horno un poco más alta.







**Horneado en un solo nivel**







 ALIMENTOS EN MOLDES				
		 (°C)	 (min)	
Molde redondo / Brioche	Aire caliente	150 - 160	50 - 70	1

 ALIMENTOS EN MOLDES				
		 (°C)	 (min)	
Tarta de Madeira / Tarta de frutas	Aire caliente	140 - 160	70 - 90	1
Masa brisé - masa quebrada, precaliente el horno vacío	Aire caliente	150 - 160	20 - 30	2
Masa brisé - mezcla de bizcocho	Aire caliente	150 - 170	20 - 25	2
Tarta de queso	Cocción convencional	170 - 190	60 - 90	1






 TARTAS / PASTAS / PAN EN BANDEJAS				
 Precaliente el horno vacío, a menos que se especifique lo contrario.				
		 (°C)	 (min)	
Trenza de pan / Roscón, no se necesita precalentar	Cocción convencional	170 - 190	30 - 40	3
Pastel de navidad	Cocción convencional	160 - 180	50 - 70	2
Pan de centeno:	Cocción convencional	primero: 230	20	1
		después: 160 - 180	30 - 60	
Buñuelos de crema / Bollos rellenos de crema	Cocción convencional	190 - 210	20 - 35	3
Brazo de gitano,	Cocción convencional	180 - 200	10 - 20	3

 TARTAS / PASTAS / PAN EN BANDEJAS				
 Precaliente el horno vacío, a menos que se especifique lo contrario.				
		 (°C)	 (min)	
Pastel de azúcar, no se necesita precalentar	Aire caliente	150 - 160	20 - 40	3
Tarta de almendras y mantequilla / Tartas de azúcar	Cocción convencional	190 - 210	20 - 30	3
Tartas de frutas, no se necesita precalentar	Cocción convencional	180	35 - 55	3
Bizcochos con levadura coronados de guarniciones delicadas (por ejemplo, requesón, crema, natillas)	Cocción convencional	160 - 180	40 - 60	3

 GALLETAS				
 Use el tercer nivel.				
		 (°C)	 (min)	
Masa quebrada / Mezcla de bizcocho	Aire caliente	150 - 160	15 - 25	
Merengues	Aire caliente	80 - 100	120 - 150	
Mostachones de almendra	Aire caliente	100 - 120	30 - 50	

 GALLETAS			
 Use el tercer nivel.			
		 (°C)	 (min)
Galletas de masa de levadura	Aire caliente	150 - 160	20 - 40
Hojaldres de hojaldre, precaliente el horno vacío	Aire caliente	170 - 180	20 - 30
Rollitos, precaliente el horno vacío	Cocción convencional	190 - 210	10 - 25





**Gratinados y horneados**

 Use el primer nivel.			
		 (°C)	 (min)
Pastel de pasta	Cocción convencional	180 - 200	45 - 60
Lasaña	Cocción convencional	180 - 200	25 - 40
Verduras gratinadas, precaliente el horno vacío	Grill turbo	170 - 190	15 - 35
Baguetes con queso fundido	Aire caliente	160 - 170	15 - 30
Arroz con leche	Cocción convencional	180 - 200	40 - 60
Pescado al horno	Cocción convencional	180 - 200	30 - 60
Verduras rellenas	Aire caliente	160 - 170	30 - 60

**Horneado en varios niveles**

Use la función: Aire caliente.

Para dos bandejas, use el primer y cuarto nivel.

 <b>TARTAS / PASTAS / PAN EN BANDEJAS</b>		
	 (°C)	 (min)
Buñuelos de crema / Bollos rellenos de crema, precaliente el horno vacío	160 - 180	25 - 45
Pastel Streusel seco	150 - 160	30 - 45

 <b>GALLETAS</b>		
	 (°C)	 (min)
Galletas de masa quebrada	150 - 160	20 - 40
Merengues	80 - 100	130 - 170
Mostachones de almendra	100 - 120	40 - 80
Galletas de masa de levadura	160 - 170	30 - 60
Hojaldres de hojaldre, precaliente el horno vacío	170 - 180	30 - 50

 <b>GALLETAS</b>		
	 (°C)	 (min)
Rollitos	180	20 - 30

**Consejos para asar**

Use utensilios para horno resistentes al calor.

Ase la carne magra tapada (puede utilizar papel de aluminio).

Ase juntas las porciones grandes de carne directamente en la bandeja.

Para evitar que se queme la grasa, ponga un poco de agua en la bandeja.

Gire el asado al cabo de 1/2 o 2/3 del tiempo de cocción.







Ase trozos de carne y pescado grandes (1 kg o más).







Si se sugiere el nivel uno, ponga la comida directamente en la bandeja







Durante la cocción, los asados grandes se deben rociar repetidamente con el jugo.







**Asados**







Use el primer nivel.

 <b>AÑOJO</b>				
			 (°C)	 (min)
Estofado	1 - 1,5 kg	Cocción convencional	230	120 - 150
Rosbif o filete, poco hecho, precaliente el horno vacío	1 cm	Grill turbo	190 - 200	5 - 6
Rosbif o filete, al punto, precaliente el horno vacío	1 cm	Grill turbo	180 - 190	6 - 8
Rosbif o filete muy hecho, precaliente el horno vacío	1 cm	Grill turbo	170 - 180	8 - 10







 <b>CERDO</b>				
 Use la función: Grill turbo.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Paletilla / Cuello / Jambón	1 - 1.5	150 - 170	90 - 120	
Chuletas / Costillas	1 - 1.5	170 - 190	30 - 60	
Pastel de carne	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Codillo de cerdo precocinado	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	







 <b>TERNERA</b>			
 Use la función: Grill turbo.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Ternera asada	1	160 - 180	90 - 120
Codillo de ternera	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

 <b>CORDERO</b>			
 Use la función: Grill turbo.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Pata de cordero / Cordero asado	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Costillar de cordero	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

 <b>CAZA</b>				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Costillar / Pata de liebre, precaliente el horno vacío	1	Grill turbo	180 - 200	35 - 55
Costillar de corzo	1.5 - 2	Cocción convencional	180 - 200	60 - 90
Pierna de corzo	1.5 - 2	Cocción convencional	180 - 200	60 - 90







 <b>AVES</b>			
 Use la función: Grill turbo.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Aves troceadas	0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50
Pollo, medio	0.4 - 0.5	190 - 210	40 - 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





 <b>PESCADO</b>				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Pescado entero	1 - 1.5	Grill turbo	180 - 200	30 - 50

**Horneado de pan**






Use el segundo nivel.







Se recomienda no precalentar.

 <b>PAN</b>		
	 (°C)	 (min)
Pan blanco	170 - 190	40 - 60
Baguette	200 - 220	35 - 45
Brioche	180 - 200	40 - 60

 PAN		
	 (°C)	 (min)
Chapata	200 - 220	35 - 45
Pan de centeno	170 - 190	50 - 70
Pan integral	170 - 190	50 - 70
Pan de grano integral	170 - 190	40 - 60
Panecillos	190 - 210	20 - 35

**Horneado crujiente con Función Pizza**

 PIZZA		
 Use el primer nivel.		
	 (°C)	 (min)
Tartas	180 - 200	40 - 55
Flan de espinacas	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine / Flan suizo	170 - 190	45 - 55
Tarta de manzana, cubierta	150 - 170	50 - 60






 PIZZA		
 Precaliente el horno vacío antes de cocinar.		
 Use el segundo nivel.		
	 (°C)	 (min)
Pizza, base fina, utilice la bandeja honda.	210 - 230	15 - 25
Pizza, base gruesa	180 - 200	20 - 30
Pan sin levadura	210 - 230	10 - 20
Empanada de masa de hojaldre	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen	210 - 230	15 - 25
Pierogi	180 - 200	15 - 25
Pastel de verduras	160 - 180	50 - 60

**Grill**

Precaliente el horno vacío antes de cocinar.

Cocine al grill solo trozos de carne o pescado delgados.

Coloque una bandeja en el primer nivel para recoger la grasa.






 GRILL	 (°C)	 (min) 1ª cara	 (min) 2ª cara	
Solomillo de ternera	230	20 - 30	20 - 30	3
Lomo de cerdo	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Costillar de cordero	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3

**Cocción lenta**





Esta función sirve para preparar piezas de carne y pescado tiernas y magras. No se





aplica a: aves, cerdo asado grasoni estofados. Sonda térmica la temperatura no debe ser superior a 65 °C.

1. Dore la carne 1 - 2 minutos por cada lado en una sartén muy caliente.
2. Si se recomienda la tercera posición en altura, coloque los alimentos directamente en la parrilla. Coloque una bandeja o recipiente de asar en la primera posición en altura para recoger la grasa.  
Si se recomienda la tercera posición en altura, coloque la comida directamente en la bandeja.  
Cocine siempre sin tapa cuando utilice esta función.
3. Uso: Sonda térmica.
4. Seleccione la función: Cocción lenta. Puede ajustar la temperatura entre 80 °C y 150 °C los primeros 10 minutos. La temperatura por defecto es 90 °C. Ajuste la temperatura para Sonda térmica.
5. Después de 10 minutos, el horno baja automáticamente la temperatura a 80 °C.

 Ajuste la temperatura a 120 °C.			
	 (kg)	 (min)	
Filetes	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Filete de ternera	1 - 1.5	90 - 150	3
Rosbif	1 - 1.5	120 - 150	1
Ternera asada	1 - 1.5	120 - 150	1

**Congelados**

	 (°C)	 (min)	
Pizza congelada	200 - 220	15 - 25	2
Pizza americana congelada	190 - 210	20 - 25	2
Pizza fría	210 - 230	13 - 25	2
Pizzetas congeladas	180 - 200	15 - 30	2
Patatas fritas finas	190 - 210	15 - 25	3
Patatas fritas gruesas	190 - 210	20 - 30	3
Porciones / Croquetas	190 - 210	20 - 40	3
Hash Browns	210 - 230	20 - 30	3

	 (°C)	 (min)	
Lasaña / Canelones frescos	170 - 190	35 - 45	2
Lasaña / Canelones congelados	160 - 180	40 - 60	2
Queso al horno	170 - 190	20 - 30	3
Alitas de pollo	180 - 200	40 - 50	2

**Conservar**

Use la función Calor inferior.

Utilice únicamente botes de conserva del mismo tamaño disponibles en el mercado.

No utilice botes con cierre hermético (twist-off) o de bayoneta ni latas metálicas.

Use el primer nivel.

No coloque más de seis botes de un litro en la bandeja.



Llene los botes por igual y ciérrelos con una abrazadera.




Los botes no se pueden tocar entre sí.




Ponga aproximadamente 1/2 litro de agua en la bandeja de horno para que haya un grado de humedad suficiente en el horno.

Cuando el líquido de los botes comience a formar burbujas (aprox. después de 35 - 60 minutos con frascos de 1 litro), apague el horno o reduzca la temperatura a 100 °C (consulte la tabla).

Ajuste la temperatura a 160 - 170 °C.

 <b>FRUTAS SIL-VESTRES</b>	 (min) Cocer hasta que empiecen a subir burbujas
Fresas / Arándanos / Frambuesas / Uvas espina maduras	35 - 45

 <b>FRUTA DE HUESO</b>	 (min) Cocer hasta que empiecen a subir burbujas	 (min) Continuar la cocción a 100 °C
Melocotones / Membrillos / Ciruelas	35 - 45	10 - 15

 VER-DURAS	 (min) Cocer hasta que empiecen a subir burbujas	 (min) Continuar la cocción a 100 °C
Zanahorias	50 - 60	5 - 10
Pepinillos	50 - 60	-
Encurtidos variados	50 - 60	5 - 10
Colinabo / Guisantes / Espárragos	50 - 60	15 - 20



**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.

**Sonda térmica**



 AÑOJO	 Temperatura interna del alimento (°C)		
	Poco hecho	Al punto	Muy hecho
Rosbif	45	60	70
Lomo	45	60	70



 AÑOJO	 Temperatura interna del alimento (°C)		
	Menos	Al punto	Muy hecho
Pastel de carne	80	83	86



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



Ajuste de temperatura 60 - 70 °C.



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



 CERDO	 Temperatura interna del alimento (°C)		
	Menos	Al punto	Muy hecho
Jamón / Asado	80	84	88
Chuletas de costillar / Lomo de cerdo ahumado / Lomo de cerdo pochado	75	78	82



 TERNERA	 Temperatura interna del alimento (°C)		
	Menos	Al punto	Muy hecho
Ternera asada	75	80	85
Codillo de ternera	85	88	90



 CARNERO / CORDERO	 Temperatura interna del alimento (°C)		
	Menos	Al punto	Muy hecho
Pata de carnero	80	85	88
Costillar de carnero	75	80	85
Cordero asado / Pata de cordero	65	70	75



 CAZA	 Temperatura interna del alimento (°C)		
	Menos	Al punto	Muy hecho
Costillar de liebre / Costillar de corzo	65	70	75
Pata de liebre / Liebre entera / Pierna de corzo	70	75	80



 AVES	 Temperatura interna del alimento (°C)		
	Menos	Al punto	Muy hecho
Pollo	80	83	86
Pato, medio/entero / Pavo, entero/pechuga	75	80	85

 AVES	 Temperatura interna del alimento (°C)		
	Menos	Al punto	Muy hecho
Pato, pechuga	60	65	70

 PESCADO (SALMÓN, TRU- CHA, PERCA)	 Temperatura interna del alimento (°C)		
	Menos	Al punto	Muy hecho
Pescado entero/grande/al vapor / Pescado entero/grande/asado	60	64	68

 ESTOFADOS - VERDURAS PRECOCIDAS	 Temperatura interna del alimento (°C)		
	Menos	Al punto	Muy hecho
Estofado de calabacín / Estofado de brécol / Estofado de hinojo	85	88	91

 CAZUELA, SALADA	 Temperatura interna del alimento (°C)		
	Menos	Al punto	Muy hecho
Canelones / Lasaña / Pastel de pasta	85	88	91

 CAZUELA, DULCE	 Temperatura interna del alimento (°C)		
	Menos	Al punto	Muy hecho
Puding de pan blanco con / sin fruta / Arroz con leche con / sin fruta / Pasta dulce	80	85	90



## Innehåll

Tips

297

Med reservation för ändringar.

## Tips

### Tillagningsrekommendationer



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

Om du inte kan hitta inställningarna för ett visst recept kanske du kan använda inställningarna för ett liknande recept.

### Ugnens särskilda uppvärmningsfunktioner

#### Varmhållning

Med den här funktionen kan du hålla maten varm. Temperaturen är automatiskt inställd på 80 °C.

#### Tallriksvärmning

Med den här funktionen kan du värma tallrikar och formar före servering. Temperaturen är automatiskt inställd på 70 °C.

Fördela tallrikar och formar jämnt på ugnsgallret. Använd den första ugnspositionen. Efter halva uppvärmningstiden kan du byta plats på dem.

#### Jäsning av deg

Med den här funktionen kan du jäsa bröd. Lägg brödet i en stor form. Använd den första ugnspositionen. Ställ in funktion: Jäsning av deg och tillagningstid.

#### Upptining

Ta bort förpackningen och lägg maten på en tallrik. Täck inte maten eftersom det kan förlänga avfrostningstiden. Använd den första ugnspositionen.

#### Full ånga

Var försiktig när du öppnar ugnsluckan under tiden funktionen är på. Ånga kan strömma ut.

Med den här funktionen kan du:

- sterilisera behållare (t.ex. nappflaskor),
- förbered alla typer av mat, färsk eller fryst.

#### Sterilisering




Placera de rena behållarna upp och ned i mitten av den första hyllan.

Fyll på maximal mängd vatten i lådan och ställ in tiden på 40 minuter.

#### Tillagning





Den kan användas för att tillaga, värma, tina, pochera eller förvälla grönsaker, kött, fisk, pasta, ris, gryt och ägg.

Du kan laga en måltid som består av några rätter under en enda matlagningssession. För att alla rätter ska vara klara samtidigt, börja med maten med den längsta tillagningstiden och sätt sedan igång med de andra rätterna vid tiden som anges i matlagningstabellerna






 Full ånga	
Exempel: Totaltiden för denna tillagningssession är 40 min. Lägg först i Kokt potatis, delad. Efter 20 min tillsätt Laxfilé och Broccoli, buketter efter 30 minuter.	
	 (min)
Kokt potatis, delad	40
Laxfiléer	20
Broccoli, buketter	10






Använd den största mängden vatten som krävs när du lagar mer än en rätt samtidigt.






Använd den andra ugnsnivån.







 GRÖNSAKER	
 Full ånga  100°C	
 (min)	
8 - 10	Broccoli, buketter, förvärm den tomma ugnen
10	Skalade tomater
10 - 15	Spenat, färsk
10 - 15	Zucchini, skivor
15	Grönsaker, blancherade






 GRÖNSAKER	
 Full ånga  100°C	
 (min)	
15 - 20	Svamp, skivor
15 - 20	Paprika, strimlor
15 - 25	Broccoli, hel
15 - 25	Sparris, grön
15 - 25	Auberginer
15 - 25	Pumpa, kuber
15 - 25	Tomater
20 - 25	Bönor, blancherade
20 - 25	Värklynne, buketter
20 - 25	Savoykål
20 - 30	Selleri, tärnad
20 - 30	Purjolöksringar
20 - 30	Ärtor
20 - 30	Socketärter/Fylld paprika
20 - 30	Sötpotatis
20 - 30	Fänkål
20 - 30	Morötter
25 - 35	Sparris, vit
25 - 35	Brysselkål
25 - 35	Blomkål, buketter
25 - 35	Kålrabbi, strimlor
25 - 35	Brytbönor






 <b>GRÖNSAKER</b>	
 Full ånga  100°C	
 (min)	
30 - 40	Majskolv
35 - 45	Svartrot
35 - 45	Blomkål, hel
35 - 45	Gröna bönor
40 - 45	Rödkål eller vitkål, strimlad
50 - 60	Kronärtskocka
55 - 65	Torkade bönor, blötlagda, förhållande mellan vatten och bönor 2:1
60 - 90	Surkål
70 - 90	Rödbeta





 <b>SMÅRÄTTER/TILLBEHÖR</b>	
 Full ånga  100°C	
 (min)	
15 - 20	Couscous, förhållande mellan vatten och couscous 1:1
15 - 25	Färs tagliatelle
20 - 25	Semolinapudding, förhållande mellan mjölk och gryn 3:5:1
20 - 30	Röda linser, förhållande mellan vatten och linser 1:1







 <b>SMÅRÄTTER/TILLBEHÖR</b>	
 Full ånga  100°C	
 (min)	
25 - 30	Spätzle
25 - 35	Bulgur, förhållande mellan vatten och bulgur 1:1
25 - 35	Jästdumplings
30 - 35	Doftande ris, förhållande mellan vatten och ris 1:1
30 - 40	Kokt potatis, delad
35 - 45	Bröddumpling
35 - 45	Potatisdumplings
35 - 45	Förhållande mellan vatten och Ris 1:1, förhållandet mellan vatten och ris kan ändras beroende på typ av ris
40 - 50	Polenta, vätskemängd 3:1
40 - 55	Risgrynspudding, förhållande mellan mjölk och ris 2,5:1
45 - 55	Oskalade potatisar, medium
55 - 60	Bruna eller gröna linser, förhållande mellan vatten och linser 2:1

 <b>FRUKT</b>		
 Full ånga  100°C		
 (min)		 (°C)
10 - 15	Äppelskivor	
10 - 15	Varma bär	
10 - 20	Smälta choklad	
20 - 25	Fruktkompott	

 <b>FISK</b>  Full ånga		
 (min)		 (°C)
15 - 20	Tunn fiskfilé	75 - 80
20 - 25	Räkor, färska	75 - 85
20 - 30	Musslor	100
20 - 30	Laxfiléer	85
20 - 30	Öring, 0,25 kg	85
30 - 40	Räkor, frysta	75 - 85
40 - 45	Laxforell, 1 kg	85

 <b>KÖTT</b>  Full ånga		
 (min)		 (°C)
15 - 20	Chipolata	80
20 - 30	Bayersk kalvkorv/Vit korv	80
20 - 30	Wienerkorv	80

 <b>KÖTT</b>  Full ånga		
 (min)		 (°C)
25 - 35	Pocherat kycklingbröst	90
55 - 65	Kokt skinka, 1 kg	100
60 - 70	Pocherad kyckling, 1-1,2 kg	100
70 - 90	Kassler, pocherad	90
80 - 90	Kalv/Fläskkarré, 0,8-1 kg	90
110 - 120	Tafelspitz	100

 <b>ÄGG</b>		
 Full ånga  100°C		
 (min)		 (°C)
10 - 11	Ägg, löskokta	
12 - 13	Ägg, medelkokta	
18 - 21	Ägg, hårdkokta	








### Kombinerande funktion: Varmluftsgrillning + Full ånga

Du kan kombinera dessa funktioner för att laga kött, grönsaker och smårätter på en gång.

1. Ställ in funktionen: Varmluftsgrillning för att steka kött.
2. Tillsätt de tillagade grönsakerna och smårätterna.

3. Sänk ugnstemperaturen till ca 90 °C. Du kan öppna ugnsluckan till första läget i ungefär 15 minuter.
4. Ställ in funktionen: Full ånga. Tillaga alla rätter tills de är klara.




Använd den första hyllpositionen för kött och den tredje för grönsaker. Lägg köttet direkt på bakplåten.

	 Varmluftsgrillning Första steget: Laga kött		 Full ånga Andra steget: lägg i grönsaker	
	 (°C)	 (min)	 (°C)	 (min)
Rostbiff, 1 kg / Brysselkål, polenta	180	60 - 70	100	40 - 50
Fläskstek, 1 kg / Potatis / Grönsaker, sås	180	60 - 70	100	30 - 40
Ugnsstekt kalvkött, 1 kg / Ris / Grönsaker	180	50 - 60	100	30 - 40

### Fuktighet, hög




Använd den andra hyllpositionen.




	 (°C)	 (min.)
Vaniljkräm / Paj i små formar	90	35 - 45
Ugnsstekta ägg	90 - 110	15 - 30
Terriner	90	40 - 50
Tunn fiskfilé	85	15 - 25
Tjock fiskfilé	90	25 - 35
Liten fisk, upp till 0,35 kg	90	20 - 30

	 (°C)	 (min.)
Hel fisk, upp till 1 kg	90	30 - 40
Dumplings	120 - 130	40 - 50

### Fuktighet, låg




Använd andra hyllpositionen såvida inget annat anges.

	 (°C)	 (min.)
Förgräddade bullar	200	15 - 20

	 (°C)	 (min.)
Förgräddade baguetter, 40 - 50 g	200	15 - 20
Förgräddade baguetter, frysta, 40 - 50 g	200	25 - 35
Rå köttfärslimpa, 0,5 kg	180	30 - 40
Makaronpudding	170 - 190	40 - 50
Lasagne	170 - 180	45 - 55
Bröd, 0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60
Potatisgratäng	160 - 170	50 - 60
Kyckling, 1 kg	180 - 210	50 - 60
Rökt fläskkarré, 0,6 - 1 kg, låt ligga i blöt i 2 timmar	160 - 180	60 - 70
Rostbiff, 1 kg	180 - 200	60 - 90
Anka, 1,5 - 2 kg	180	70 - 90
Ugnsstek kalvkött, 1 kg	180	80 - 90
Fläskstek, 1 kg	160 - 180	90 - 100
Gås, 3 kg, använd den första hyllpositionen.	170	130 - 170

### Uppvärmning med ånga





Använd den andra hyllpositionen.

	 (°C)	 (min.)
Portionsrätter	110	10 - 15
Pasta	110	10 - 15
Ris	110	10 - 15
Dumplings	110	15 - 25





### Easystem

#### Ånga för ångkokning





Använd den andra ugnspositionen.





 <b>GRÖNSAKER</b>	
	Ställ in temperaturen på 100 °C.
 (min)	
8-10	Broccoli, buketter, förvärm den tomma ugnen
10	Skalade tomater
10-15	Spenat, färsk
10-15	Zucchini, skivor
15	Grönsaker, blancherade
15-20	Paprika, strimlor
15-20	Svamp, skivor
15-25	Auberginer
15-25	Blomkål, hel
15-25	Broccoli, hel
15-25	Sparris, grön





 <b>GRÖNSAKER</b>	
 Ställ in temperaturen på 100 °C.	
 (min)	
15–25	Tomater
15–25	Pumpa, kuber
20–25	Vårklynne, buketter
20–25	Savoykål
20–25	Bönor, blancherade
20–30	Sötpotatis
20–30	Ärtor
20–30	Fänkål
20–30	Morötter
20–30	Purjolöksringar
20–30	Selleri, tärnad
20–30	Socketärter
25–35	Blomkål, buketter
25–35	Kålrabbi, strimlor
25–35	Brysselkål
25–35	Sparris, vit
25–35	Brytbönor
30–40	Majskolv
35–45	Gröna bönor
35–45	Svartrot
40–45	Rödkål eller vitkål, strimlad
50–60	Kronärtskocka





 <b>GRÖNSAKER</b>	
 Ställ in temperaturen på 100 °C.	
 (min)	
55–65	Torkade bönor, blötlagda
60–90	Surkål
70–90	Rödbeta

 <b>SMÅRÄTTER/TILLBEHÖR</b>	
 Ställ in temperaturen på 100 °C.	
 (min)	
15–20	Couscous, förhållande mellan vatten och couscous 1:1
15–25	Färsk tagliatelle
20–25	Semolinapudding, förhållande mellan mjölk och gryn 3:5:1
20–30	Röda linser, förhållande mellan vatten och linser 1:1
25–30	Spätzle
25–35	Bulgur, förhållande mellan vatten och bulgur 1:1
25–35	Jästdumplings
30–35	Doftande ris, förhållande mellan vatten och ris 1:1
30–40	Kokt potatis, delad





 <b>SMÅRÄTTER/TILLBEHÖR</b>	
 Ställ in temperaturen på 100 °C.	
 (min)	
35–45	Potatisdumplings
35–45	Vatten- och risproportion 1:1, förhållandet mellan vatten och ris kan ändras beroende på typ av ris.
35–45	Bröddumpling
40–50	Polenta, vätskemängd 3:1
40–55	Risgrynspudding, förhållande mellan mjölk och ris 2,5:1
45–55	Oskalade potatisar, medium
55–60	Bruna eller gröna linser, förhållande mellan vatten och linser 2:1

 <b>FRUKT</b>	
 Ställ in temperaturen på 100 °C.	
 (min)	
10–15	Äppelskivor
10–15	Varma bär
10–20	Smälta choklad
20–25	Fruktkompott




 <b>FISK</b>		
 (min)		 (°C)
15–20	Tunn fiskfilé	75–80
20–25	Räkor, färska	75–85
20–30	Tjock fiskfilé	75–85
20–30	Öring, 0,25 kg	75–85
20–30	Musslor	100
30–40	Räkor, frysta	75–85

 <b>KÖTT</b>		
 (min)		 (°C)
15–20	Chipolata	80
20–30	Bayersk kalvkorv / Vit korv	80
20–30	Wienerkorv	80
25–35	Pocherat kycklingbröst	90
55–65	Kokt skinka, 1 kg	100
60–70	Pocherad kyckling, 1–1,2 kg	100
70–90	Kassler, pocherad	90
80–90	Kalv / Fläskkarré, 0,8–1 kg	90
110–120	Tafelspitz	100






 <b>ÄGG</b>		
 (min)		 (°C)
10–11	Ägg, löskokta	100
12–13	Ägg, medelkokta	100
18–21	Ägg, hårdkokta	100
35–45	Vaniljkräm / Brylépudding	85
40–50	Terriner	85

**Ånga för stuvning**

 (min)		 (°C)
15–20	Ugnstekta ägg	110
20–30	Hel fisk, upp till 1 kg	120–130
40–50	Dumplings	120–130
50–60	Stuvad / Bräserad fisk	130
60–90	Stuvad / Bräserad kyckling	130
100–140	Stuvad / Bräserat kött	130




**Ånga för lätt bryning**





 (min)		 (°C)
20–40	Fiskgratäng	150
35–50	Fyllda grönsaker	150

 (min)		 (°C)
35–45	Makaronipudding / Ugnsrätter	150
40–50	Lasagne	150
60–70	Potatisgratäng	150
75–100	Revbensspjäll	140–150

**Ånga för bakning och stekning**




 (min)		 (°C)
15–20	Förgräddade baguetter, 0,04–0,05 kg	200
15–25	Småkakor	155–170
20–35	Söta bakverk på jästdeg	170–180
25–35	Förgräddade baguetter, frysta, 0,04–0,05 kg	200
25–35	Bröd/Bullar	180–200
25–40	Stekt fiskfilé	170–180
30–40	Köttfärslimpa, 0,5 kg	180
30–40	Ugnstekta rätter	160
30–40	Omelett	160–170
30–45	Sött bröd	160–170
35–45	Stekt fisk	170–180
45–60	Olika sorters bröd, 0,5–1 kg	180–190
45–60	Söta rätter	160–180

 (min)		 (°C)
50–60	Kyckling, 1 kg	180–210
60–70	Fläskkarré, rökt, 0,6–1 kg	160–180
60–90	Rostbiff, 1 kg	180–200
70–90	Anka, 1,5–2 kg	180
80–90	Ugnstekt kalv- kött, 1 kg	180
90–100	Fläskstek, 1 kg	160–180

 Använd den första ugnspositionen.		
 (min)		 (°C)
15–30	Pizza / Focaccia	190–210
30–45	Smördegskakor / Smörgåstårta / Frallor	155–180

### Tips för bakning

Bakresultat	Möjlig orsak	Lösning
Kakans botten är inte tillräckligt gräddad.	Ugnsnivån är fel.	Ställ kakan på en lägre ugnsnivå.
Kakan faller ihop och blir degig eller får vattenränder.	Ugnstemperaturen är för hög.	Ställ in något lägre ugnstemperatur nästa gång.
	Ugnstemperaturen är för hög och gräddningstiden är för kort.	Ställ in längre gräddningstid och lägre ugnstemperatur nästa gång.

 Använd den första ugnspositionen.		
 (min)		 (°C)
45–60	Mördeg	155–170
130–170	Gås, 3 kg	170

### Gräddning

För första gräddningen, använd den lägre temperaturen.







Du kan förlänga gräddningstiden med 10–15 minuter om du bakar på mer än en nivå.

Bakverk vid olika nivåer blir inte alltid lika bruna. Du behöver inte ändra ugnstemperaturen om de blir olika bruna. Detta jämnar ut sig under bakningen.

Plåtarna i ugnen kan vrida sig under bakning. När plåtarna kallnar igen återtar de sin normala form.

Bakresultat	Möjlig orsak	Lösning
Kakan är för torr.	Ugnstemperaturen är för låg.	Ställ in högre ugnstemperatur nästa gång.
	För lång gräddningstid.	Ställ in kortare gräddningstid nästa gång.
Kakan blir ojämn.	Ugnstemperaturen är för hög och gräddningstiden är för kort.	Ställ in längre gräddningstid och lägre ugnstemperatur nästa gång.
	Kaksmeten har inte fördelats jämnt.	Fördela smeten jämnare på bakplåten nästa gång.
Kakan blir inte klar på tiden som anges i receptet.	Ugnstemperaturen är för låg.	Ställ in något högre ugnstemperatur nästa gång.

### Bakning på en nivå






 BAKA I FORMAR				
		 (°C)	 (min.)	
Sockerkaka / Brioche	Varmluft	150 - 160	50 - 70	1
Madeirakaka / Fruktkaka	Varmluft	140 - 160	70 - 90	1
Tårtbotten, förvärm den tomma ugnen	Varmluft	150 - 160	20 - 30	2
Tårtbotten av sockerkakssmet	Varmluft	150 - 170	20 - 25	2
Cheesecake	Över-/undervärme	170 - 190	60 - 90	1









## KAKOR/BAKVERK/BRÖD PÅ BAKPLÅTAR








Fövärm den tomma ugnen, såvida inget annat anges.

		 (°C)	 (min.)	
Veteflätå / Matbröd, ingen förvärmning behövs	Över-/undervärme	170 - 190	30 - 40	3
Christollen	Över-/undervärme	160 - 180	50 - 70	2
Rågbröd:	Över-/undervärme	först: 230 sedan: 160 - 180	20 30 - 60	1
Petits-Choux / Bakelser	Över-/undervärme	190 - 210	20 - 35	3
Rulltårta,	Över-/undervärme	180 - 200	10 - 20	3
Kaka med smördegstopping, ingen förvärmning behövs	Varmluft	150 - 160	20 - 40	3
Mandelsockerkaka / Småkakor	Över-/undervärme	190 - 210	20 - 30	3
Fruktpajer, ingen förvärmning behövs	Över-/undervärme	180	35 - 55	3
Jästkaka med läckerfyllning (t.ex. kvarg, grädde, kräm)	Över-/undervärme	160 - 180	40 - 60	3

 SLÄTA BULLAR			
 Använd den tredje hyllnivån.			
		 (°C)	 (min.)
Mördegskakor / Sockerkakssmet	Varmluft	150 - 160	15 - 25
Maräng	Varmluft	80 - 100	120 - 150
Macaroons	Varmluft	100 - 120	30 - 50
Kakor med jäst	Varmluft	150 - 160	20 - 40
Smördegskakor, förvärm den tomma ugnen	Varmluft	170 - 180	20 - 30
Frallor, förvärm den tomma ugnen	Över-/undervärme	190 - 210	10 - 25





### Puddingar och gratänger





 Använd den första hyllpositionen.			
		 (°C)	 (min.)
Makaronpudding	Över-/undervärme	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Över-/undervärme	180 - 200	25 - 40
Grönsaksgratäng, förvärm den tomma ugnen	Varmluftsgrillning	170 - 190	15 - 35
Baguette med smält ost	Varmluft	160 - 170	15 - 30
Mjölkris	Över-/undervärme	180 - 200	40 - 60
Fiskpudding	Över-/undervärme	180 - 200	30 - 60
Fyllda grönsaker	Varmluft	160 - 170	30 - 60

### Bakning på flera nivåer

Använd funktionen: Varmluft.

För två plåtar, använd den första och den fjärde hyllpositionen.

 <b>KAKOR/BAKVERK/BRÖD PÅ BAKPLÅTAR</b>		
	 (°C)	 (min.)
Petits-Choux / Bakelser, förvärm den tomma ugnen	160 - 180	25 - 45
Torr strösselkaka	150 - 160	30 - 45

 <b>SLÄTA BULLAR</b>		
	 (°C)	 (min.)
Mördegskex	150 - 160	20 - 40
Marängar	80 - 100	130 - 170
Macaroons	100 - 120	40 - 80
Kakor med jäst	160 - 170	30 - 60

 <b>SLÄTA BULLAR</b>		
	 (°C)	 (min.)
Smördegskakor, förvärm den tomma ugnen	170 - 180	30 - 50
Frallor	180	20 - 30

### Tips gällande ugnstekning

Använd värmebeständiga ugnsgformar.

Stek magert kött övertäckt (t.ex. aluminiumfolie).

Stek stora bitar av kött direkt på plåten.

Häll lite vatten på plåten för att förhindra att droppande fett bränner fast.

Vänd steken efter 1/2 - 2/3 av stektiden.







Stek kött och fisk i stora bitar (1 kg eller mer).







Om nedersta nivån föreslås, lägger du maten direkt på bakplåten







Ös köttet med sin egen köttsaft flera gånger under stekning.







### Stekning







Använd den första hyllnivån.





 <b>NÖTKÖTT</b>				
			 (°C)	 (min.)
Grytstek	1 - 1,5 kg	Över-/under- värme	230	120 - 150







 <b>NÖTKÖTT</b>				
			 (°C)	 (min.)
Rostbiff eller filé, blodig, förvärm den tomma ugnen	1 cm tjocka	Varmluftsgri- llning	190 - 200	5 - 6
Rostbiff eller filé, medium, förvärm den tomma ugnen	1 cm tjocka	Varmluftsgri- llning	180 - 190	6 - 8
Rostbiff eller filé, välstekt, förvärm den tomma ugnen	1 cm tjocka	Varmluftsgri- llning	170 - 180	8 - 10

 <b>FLÄSKKÖTT</b>				
 Använd funktionen: Varmluftsgri- llning.				
	 (kg)	 (°C)	 (min.)	
Bog / Hals / Skinkstek	1 - 1.5	150 - 170	90 - 120	
Kotletter / Revbensspjäll	1 - 1.5	170 - 190	30 - 60	
Köttfärslimpa	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Fläsklägg, förkokt	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	







 <b>KALVKÖTT</b>				
 Använd funktionen: Varmluftsgri- llning.				
	 (kg)	 (°C)	 (min.)	
Ugnsstekt kalvkött	1	160 - 180	90 - 120	
Kalvlägg	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	

 <b>LAMMKÖTT</b>			
 Använd funktionen: Varmluftsgrillning.			
	 (kg)	 (°C)	 (min.)
Lammlägg / Lammstek	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Lamm, sadel	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

 <b>VILTSTEK LÄTT ROSA</b>				
	 (kg)		 (°C)	 (min.)
Sadel / Harlägg, förvärm den tomma ugnen	1	Varmluftsgrillning	180 - 200	35 - 55
Rådjur, sadel	1.5 - 2	Över-/undervärme	180 - 200	60 - 90
Rådjursbog	1.5 - 2	Över-/undervärme	180 - 200	60 - 90

 <b>FÅGEL</b>			
 Använd funktionen: Varmluftsgrillning.			
	 (kg)	 (°C)	 (min.)
Bitar av fågel	0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50
Halv kyckling	0.4 - 0.5	190 - 210	40 - 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				
	 (kg)		 (°C)	 (min.)
Hel fisk	1 - 1.5	Varmluftsgrillning	180 - 200	30 - 50






**Brödbakning**






Använd den andra hyllpositionen.







Förvärmning rekommenderas inte.

 BRÖD		
	 (°C)	 (min.)
Franskbröd	170 - 190	40 - 60
Baguette	200 - 220	35 - 45
Brioche	180 - 200	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Rågbröd	170 - 190	50 - 70
Fullkornsbröd	170 - 190	50 - 70
Fullkornsbröd	170 - 190	40 - 60
Bröd/Bullar	190 - 210	20 - 35

**Knaprigt med Pizza/Paj**

 PIZZA		
 Använd den första hyllpositionen.		
	 (°C)	 (min.)
Pajer	180 - 200	40 - 55

 PIZZA		
 Använd den första hyllpositionen.		
	 (°C)	 (min.)
Spenatpaj	160 - 180	45 - 60
Quiche lorraine / Schweizisk bakelse	170 - 190	45 - 55
Täckt äppelpaj	150 - 170	50 - 60






 PIZZA		
 Förvärm den tomma ugnen före tillagning.		
 Använd den andra hyllpositionen.		
	 (°C)	 (min.)
Pizza med tunn botten, använd långpannan	210 - 230	15 - 25
Tjockbottnad pizza	180 - 200	20 - 30
Osyrat Bröd	210 - 230	10 - 20
Smördegspaj	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen	210 - 230	15 - 25
Piroger	180 - 200	15 - 25
Grönsakspaj	160 - 180	50 - 60

**Grill**

Förvärm den tomma ugnen före tillagning.

Grilla endast tunna bitar av kött eller fisk.

Placera en form för uppsamling av fett på första ugnpositionen.

 GRILL	 (°C)	 (min) Första sidan	 (min) Andra sidan	
Oxfile	230	20–30	20–30	3
Fläskkarré	210–230	30–40	30–40	2
Lamm, sadel	210–230	25–35	20–25	3

### Långsam tillagning






Med den här funktionen kan du tillaga, mörkt kött och fisk. Det är ej avsett för: fågel, fett fläskkött, grytstek.

Matlagningstermometer temperaturen får inte vara högre än 65 °C.





1. Bryn köttet i 1 - 2 minuter på varje sida i hög värme.
2. Om den tredje hyllpositionen rekommenderas, placera maten direkt på gallret. Placera en bricka/rostpanna på den första hyllpositionen för att samla upp fett.  
Om den nedersta ugnsnivån rekommenderas lägger du maten direkt på bakplåten.

Tillaga alltid utan lock när du använder den här funktionen.

3. Använd: Matlagningstermometer.
4. Välj funktionen: Långsam tillagning. Du kan ställa in ugnstemperaturen på mellan 80 °C och 150 °C under de första 10 minuterna. Standard är 90 °C. Ställ in temperaturen för Matlagningstermometer.
5. Efter 10 minuter sänker ugnen automatiskt temperaturen till 80 °C.

 Ställ in temperaturen på 120 °C.			
	 (kg)	 (min)	
Stekar	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Filé eller biff	1 - 1.5	90 - 150	3
Rostbiff	1 - 1.5	120 - 150	1
Ugnsstekt kalvkött	1 - 1.5	120 - 150	1

## Frost mat

	 (°C)	 (min)	
Frost pizza	200–220	15–25	2
Frost panpizza	190–210	20–25	2
Kyld pizza	210–230	13–25	2
Frost portionspizza	180–200	15–30	2
Pommes frites, tunna	190–210	15–25	3
Pommes frites, tjocka	190–210	20–30	3
Klyftor / Kroketter	190–210	20–40	3
Rösti	210–230	20–30	3
Lasagne / Cannelloni, färsk	170–190	35–45	2
Lasagne / Cannelloni, frost	160–180	40–60	2
Ugnsbakad ost	170–190	20–30	3
Kycklingvingar	180–200	40–50	2

## Konservering

Använd funktionen Undervärme.

Använd enbart konserveringsburkar av samma mått som finns att köpa.

Använd inte glas med skruvlock och bajonettförslutning eller metallburkar.

Använd den första hyllpositionen.

Sätt inte mer än sex enliters burkar på plåten.

Fyll upp burkarna med lika mycket i varje och förslut med ett klämlock.


Burkarna får inte röra vid varandra.




Häll ca. 1/2 liter vatten i bakplåten så att det blir tillräckligt fuktigt i ugnen.



När vätskan i burkarna börjar sjuda (efter ca 35 - 60 minuter med enlitersburkarna)

stänger du av ugnen eller sänker temperaturen till 100 °C (se tabellen).

Ställ in temperaturen till 160 - 170 °C.

 <b>MJUK FRUKT</b>	 (min.) Tillagningstid tills det börjar sjuda
Jordgubbar / Blåbär / Hallon / Mognakrusbär	35 - 45



 <b>STENFRUKT</b>	 (min.) Tillagningstid tills det börjar sjuda	 (min.) Fortsätt tillagga på 100 °C
Persikor / Kvitten / Plommon	35 - 45	10 - 15

 <b>GRÖNSAKER</b>	 (min.) Tillagningstid tills det börjar sjuda	 (min.) Fortsätt tillagga på 100 °C
Morötter	50 - 60	5 - 10
Gurka	50 - 60	-
Blandade inlagda grönsaker	50 - 60	5 - 10
Kålrabbi / Ärtor / Sparris	50 - 60	15 - 20

### Torkning - Varmluft

Täck plåten med smörpapper eller bakplåtspapper.




### Matlagningstermometer

 <b>NÖTKÖTT</b>	 Matens innetemperatur (°C)		
	Rare	Medium	Välstekt
Rostbiff	45	60	70
Ryggbiff	45	60	70



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 hyllpositionen.



För två plåtar, använd den första och den fjärde hyllpositionen.



 <b>GRÖNSAKER</b>	 (°C)	 (tim)
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



Ställ in temperaturen på 60–70 °C.



 <b>FRUKT</b>	 (tim)
Plommon	8–10
Aprikoser	8–10
Äppelskivor	6–8
Päron	6–9



 <b>NÖTKÖTT</b>	 Matens innetemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mer
Köttfärslimpa	80	83	86



 <b>FLÄSKKÖTT</b>	 Matens innetemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mer
Skinka / Stek	80	84	88
Sadelkotlett / Rökt fläskkarré / Pocherad fläskkarré	75	78	82



 <b>KALVKÖTT</b>	 Matens innetemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mer
Ugnsstekt kalvkött	75	80	85
Kalvlägg	85	88	90



 <b>FÅR/LAMMKÖTT</b>	 Matens innetemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mer
Fårlägg	80	85	88
Fårsadel	75	80	85
Lammstek / Lammlägg	65	70	75



 <b>VILTKÖTT</b>	 Matens innetemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mer
Harsadel / Rådjur, sadel	65	70	75
Harlägg / Helstek hare / Rådjurslägg	70	75	80

 FÅGEL	 Matens innertemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mer
Kyckling	80	83	86
Anka, hel/halv / Kalkon, hel/filé	75	80	85
Ankbröst	60	65	70

 FISK (LAX, TRUT, GÖS)	 Matens innertemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mer
Fisk, hel/stor/ångkockt / Fisk, hel/stor/grillad	60	64	68

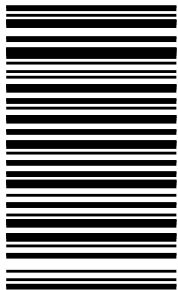
 GRYTOR - FÖRVÄLLDA GRÖNSAKER	 Matens innertemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mer
Squashgryta / Gratinerad broccoli / Fänkålsgryta	85	88	91

 GRYTOR	 Matens innertemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mer
Cannelloni / Lasagne / Makaronpudding	85	88	91

 GRYTOR - SÖTA	 Matens innertemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mer
Brödgröta med eller utan frukt / Risgrönsgröta med eller utan frukt / Söt nudelgröta	80	85	90



867380322-B-11/2023



© Inter IKEA Systems B.V. 2023

21552

AA-2374323-2