

FRILLESBO SPJUTBO

Recipe Book

da

nl

en

fi

fr

de

el

is

it

no

pt

es

sv

Indholdsfortegnelse

Anbefalinger til tilberedning	3	Sprød bagning	9
Råd om produktets særlige ovnfunktioner	3	Brød	10
Bagning	4	Turbogrill	10
Bagetip	4	Lavtemperaturstegning	10
Bagning på én ovnrille	5	AirFry	11
Bagværk og gratiner	7	Frosne madvarer	12
Tips til stegning	7	Henkogning	12
Stegetabletter	7	Tørring	13
		Tilberedning med mikrobølger	14

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

Anbefalinger til tilberedning

Tilberedning og bagning er kun egnet til at være på ét niveau.

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

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

Tæl ovnribberne fra bunden af ovnen.

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

Symboler anvendt i tabellerne:

	Fødevaretype
	Ovnfunktion
	Temperatur
	Tilbehør
	Vægt (kg)
	Mikrobølgeeffekt (W)
	Ovnribbe
	Tilberedningstid (min)

Råd om produktets 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 ovnribbe. Byt om på dem efter halvdelen af opvarmningstiden.

Hævning af dej

Med funktionen kan du hæve gærdej. Læg dejen i et stort fad, og dæk det med et vådt håndklæde og plastikfolie. Indstil funktion: Hævning af dej og tilberedningstiden.

Bagning

Brug den lavere temperatur ved første bagning.

Bagetiden 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.

Bagetip

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

BAGVÆRK I FORM

		°C		
Gærkrans / Brioche	Varmluft	150 - 170	40 - 70	1
Sandkage / Frugtka- ger ¹⁾	Varmluft	140 - 160	50 - 70	1
Formkage ²⁾	Varmluft	180	25 - 35	1
Formkage ²⁾	Over-/undervar- me	170	33 - 43	1
Tærtebund - mørdej	Varmluft	160 - 170	50 - 70	2
Tærtebund - rørt kage- dej ¹⁾	Varmluft	150 - 170	25	2
Æbletærte, 1 form Ø20 cm ¹⁾	Varmluft	150 - 170	55 - 75	1
Cheesecake, brug bage- plade	Varmluft	160	40 - 70	2

1) Forvarm den tomme ovn.

2) Forvarm ovnen, indtil den indstillede temperatur er nået. Brug ikke: Hurtig opvarmning.

BAGVÆRK PÅ BAGEPLADE

		°C		
Fletbrød / Kringle ¹⁾	Over-/undervar- me	220	30	2
Stollen ¹⁾	Over-/undervar- me	165 - 180	45 - 80	1
Rugbrød ¹⁾	Over-/undervar- me	170 - 190	40 - 60	1
Vandbakkelser med flø- de	Over-/undervar- me	200	30	2
Eclairs	Over-/undervar- me	200	40	2
Roulade ¹⁾	Varmluft	175 - 185	12	2

		°C		
Kage med crumble	Over-/undervarme	160 - 180	45	2
Smørandelkage / Sukkerkage ¹⁾	Over-/undervarme	175 - 185	30	2
Frugttærte gærdej, brug springform ¹⁾	Varmluft	150 - 160	45	1
Frugttærte sandkage blanding, brug tærtefade ¹⁾	Varmluft	150 - 170	25	2
Frugtærter lavet med mørdej	Varmluft	160 - 170	50 - 70	2
Gærkager med delikat fyld (f.eks. kvark, fløde, creme)	Over-/undervarme	160 - 180	45 - 75	1

1) Forvarm den tomme ovn.

SMÅT BAGVÆRK

		°C		
Småkager af mørdej ¹⁾	Varmluft	170 - 190	10	2
Småkager af mørdej / Kagesnitter ¹⁾	Varmluft	150 - 170	10 - 20	2
Marengs / Marengs, brug bagepapir ²⁾	Varmluft	100	60 - 180	1
Marengs	Over-/undervarme	100	60 - 180	1
Makroner ¹⁾	Over-/undervarme	125 - 135	25 - 35	2
Butterdej ¹⁾	Over-/undervarme	200	17	1
Rundstykker ¹⁾	Over-/undervarme	180 - 220	20	2
Små kager ²⁾	Varmluft	150	22 - 32	2

		°C		
Små kager ²⁾	Over-/undervarme	150	20 - 30	2

1) Forvarm den tomme ovn.

2) Forvarm ovnen, indtil den indstillede temperatur er nået. Brug ikke: Hurtig opvarmning.

Bagværk og gratiner

		°C		
Pastagratin	Over-/undervarme	160 - 200	35	2
Lasagne ¹⁾	Over-/undervarme	150 - 190	45	1
Grøntsagsgratin ¹⁾	Over-/undervarme	200	40 - 70	2
Fiskegratin ¹⁾	Turbogrill	160	25	2
Fyldte grøntsager, brug glasfad på grillristen ¹⁾	Over-/undervarme	190 - 210	25 - 35	2

1) Forvarm den tomme ovn.

Tips til stegning

- Brug varmeresistent ovngrej.
- Steg magert kød tildækket (du kan bruge aluminiumsfolie).
- Vend stegen efter 1/2 - 2/3 af tilberedningstiden.
- Steg kød og fisk i store stykker (1 kg eller mere).
- Dryp stege med deres egen saft adskillige gange under stegning.

Stegetabeller

OKSEKØD

			°C		
Roastbeef eller filet, rød	1 - 1.5	Turbogrill	130- 150	50	2

			°C		
Roastbeef eller filet, medium	1 - 1.5	Turbogrill	130- 150	65	2
Roastbeef eller filet, gennemstegt	1 - 1.5	Turbogrill	130- 150	80	2

VILDT

			°C		
Ryg / Harekølle ¹⁾	1 - 1.5	Over-/undervarme	170 - 190	90	1
Vildtryg	1 - 1.5	Varmluft	130 - 150	55	2
Hængt vildt	1 - 1.5	Over-/undervarme	150 - 170	110	2

¹⁾ Forvarm den tomme ovn. Brug stegefadet med låg (fjern det efter halvdelen af tilberedningstiden).

FISK

			°C		
Fisk, hel	0,5 - 1,0 pr. fisk	Turbogrill	160 - 180	20	2

KALVEKØD

			°C		
Kalvesteg	0.8 - 1.5	Turbogrill	130 - 150	160	1
Kalveskank	2 - 2.5	Over-/undervarme	160 - 180	230	1

LAMMEKØD

			°C		
Lammekølle	0.5 - 1.0	Turbogrill	130 - 150	135	2
Lammesteg	1 - 1.8	Over-/undervarme	180	100 - 140	1
Lammetryg	0.7 - 0.9	Turbogrill	130 - 150	35	2

FJERKRÆ

			°C		
Hel kylling ¹⁾	0.9 - 1.7	Turbogrill	190 - 210	50 - 90	1
Kylling, halveret	0.5 - 0.8	Turbogrill	200	55	2
And	1.5 - 2	Turbogrill	160 - 180	90 - 120	1

¹⁾ Brug grillristen. Anbring en plade midt i bunden af ovnrummet.

SVINEKØD

			°C		
Nakkesteg	1.5 - 2	Turbogrill	160 - 180	120	1
Skinke m/ben	1 - 1.5	Turbogrill	150 - 170	130	1
Spareribs	2 - 3	Over-/under-varme	110 - 150	145	2
Farsbrød	1 - 1.5	Turbogrill	160 - 180	50	1
Svineskank, forkogt	1.5 - 2	Turbogrill	170 - 190	80	1

Sprød bagning

		°C		
Tærter ¹⁾	Pizza	180	55	2
Quiche lorraine ¹⁾	Over-/under-varme	170 - 190	45	1
Madtærte ¹⁾	Varmluft	170 - 190	30 - 50	1
Cheesecake	Over-/under-varme	175 - 185	60 - 80	1
Æbletærte med låg ¹⁾	Over-/under-varme	170 - 190	40 - 60	1
Pizza, tynd skorpe ¹⁾	Pizza	190 - 230	15 - 25	1
Pizza, tyk skorpe ¹⁾	Pizza	190 - 230	20 - 40	1

		°C		
Flade madbrød ¹⁾	Over-/under-varme	220	10	2
Tærte med buttedeje ¹⁾	Over-/under-varme	200	20	2

¹⁾ Forvarm den tomme ovn.

Brød

Forvarm den tomme ovn.

	°C		
Franskbrød	210	25 - 45	1
Flute	200 - 230	50	2
Brioche	190 - 210	10 - 20	2
Ciabatta	200 - 230	50	2
Rugbrød	180 - 200	60	1
Fuldkornsbrød	180 - 200	60	1
Fuldkornsbrød	180 - 200	60	1

Turbogrill

	°C			
Roastbeef, medium ¹⁾	130 - 150	65	2	Bageplade
Svinekam ¹⁾	130 - 150	90	1	Sammenkogt ret
Kalvekam ¹⁾	160 - 180	70	2	Sammenkogt ret
Lammeryg	130 - 150	35	2	Bageplade
Fisk, hel, 0,5 - 1 kg	160 - 180	30	2	Bageplade

¹⁾ Steg begge sider før tilberedning.

Lavtemperaturstegning

Denne funktion gør det muligt for dig at tilberede stykker af magert og mørt kød og fisk. Den er ikke anvendelig til: fjerkræ, fed flæskesteg, grydesteg.

1. Brun kødet i 1-2 minutter på hver side på en pande over høj varme.
2. Hvis tredje ovnribbe anbefales, skal maden placeres direkte på grillristen. Sæt en plade/bradepande på den første ovnribbe til at opsamle fedt.
Hvis den første ovnribbe anbefales, placeres maden direkte på pladen.
Kog/steg altid uden låg, når du bruger denne funktion.
3. Brug: Termometer.
Brug ovnens første ovnribbe.

		°C	
Roastbeef	1 - 1.5	150	120 - 150
Oksefilet	1 - 1.5	150	90 - 110
Kalvesteg	1 - 1.5	150	120 - 150
Bøf	0.2 - 0.3	120	20 - 40

AirFry

Sæt bagepladen på den første ribbe.

Forvarm ovnen, indtil den indstillede temperatur er nået.

Læg maden direkte på AirFry grillristen. Anvend 1 spsk. olie for at forhindre, at mad sætter sig fast. Anbring AirFry grillristen på anden ovnribbe.

		°C	
Croissanter, frosne	0.35	180 - 200	15 - 30
Butterdej, frossen	0.4 - 0.5	200 - 220	15 - 30
Pizza, frossen	0.34	190 - 210	15 - 30
Pommes frites, frosne	0.6 - 1	200 - 220	35 - 45
Tykke pommes frites, frosne	0.6	200 - 220	20 - 30
Kartoffelbåde, frosne	0.65	200 - 220	20 - 35
Kroketter, frosne	0.45	200 - 220	15 - 30
Escaloper, frosne	0.3 - 0.6	200 - 220	15 - 25
Fiskeburgere, frosne	0.6 - 0.7	200 - 220	15 - 25
Blæksprutteringe, frosne	0.25 - 0.5	190 - 210	15 - 25
Kyllingenuggets, frosne	0.25 - 0.5	180 - 200	15 - 25
Fiskepinde, frosne	0.5	200 - 220	15 - 25

Frosne madvarer

Fjern emballagen. Læg maden på en tallerken.

Tilbered ikke maden, da dette kan forlænge optøningstiden.

Brug anden ovnribbe.

	°C	
Pizza, frossen	200 - 220	15 - 25
Deep pan pizza, frossen	190 - 210	15 - 25
Pizza, kold	180 - 200	10 - 20
Pizzasnacks, frosne	210 - 230	10 - 15
Kartoffelbåde / Kroketter ¹⁾	200 - 220	20 - 30
Hash Browns	210 - 230	10 - 20
Lasagne / Cannelloni, frisk	170 - 190	40 - 50
Lasagne / Cannelloni, frossen	160 - 180	50 - 60
Kyllingevinger	190 - 210	20 - 30

¹⁾ Vend 2 eller 3 gange under tilberedningen.

Henkogning

Brug funktionen Undervarme.

Brug kun henkogningsglas med samme mål, som fås på markedet.

Brug ikke krukker med twist-off og bajonet type låg eller metal dåser.

Brug ovnsens første ovnribbe.

Stil højest seks 1 liters henkogningsglas på bagepladen.

Fyld krukker ligeligt og luk med en klemme.

Glassene må ikke røre hinanden.

Hæld ca. 1/2 liter vand i bagepladen for at give tilstrækkelig fugt i ovnen.

Indstil temperaturen til 130°C.

BLØD FRUGT

	 Henkogning til simring
Jordbær / Blåbær / Hindbær / Modne stikkelsbær	45 - 75

STENFRUGT

	
Ferskner / Kvæder / Blommer	45 - 75

GRØNTSAGER

	 Henkogning til simring	 Kog færdig ved 100 °C
Gulerødder	80 - 90	5 - 10
Agurker	80 - 90	-
Blandet pickles	80 - 90	5 - 10
Kålrabi / Ærter / Asparagus	80 - 90	15 - 20

Tørring

Brug den tredje ovnribbe. Åbn ovnlågen en gang imellem for at lukke damp ud.

	°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
Blommer	60 - 70	8 - 10
Abrikoser	60 - 70	8 - 10
Æble i skiver	60 - 70	6 - 8
Pærer	60 - 70	6 - 9

Tilberedning med mikrobølger

De anbefalede tidspunkter er tænkt som generelle retningslinjer. Resultaterne kan variere afhængigt af madens type, mængde og starttemperatur.

Tips til mikrobølge		
Tilberednings / Optøningsresultater	Mulig årsag	Afhjælpning
Maden er for tør.	Effekten var for høj. Tilberedningstiden var for lang.	Indstil en lavere effekt og/eller kortere tilberedningstid.
Maden er ikke optøet, er kold eller er ikke helt tilberedt, når tilberedningstiden er færdig.	Tilberedningstiden var for kort.	Indstil en længere tilberedningstid. Forøg ikke mikrobølgeeffekten.
Maden er overophedet i kanterne, men ikke tilberedt i midten.	Mikrobølgeeffekten var for høj.	Indstil en lavere effekt og længere tilberedningstid.

OPTØNING

				Hviletid (min)
Bøf	0.2	100	5 - 7	5 - 10
Hakkekød ¹⁾	0.5	200	8:30 - 9:30	5
Kylling	1	100	30 - 35	10 - 20
Kylling, bryst	0.15	100	5 - 9	10 - 15
Kyllingelår	0.15	100	5 - 9	10 - 15
Fisk, hel	0.5	100	10 - 15	5 - 10
Fiskefilet	0.5	100	12 - 15	5 - 10
Smør	0.25	100	4 - 6	5 - 10
Revet ost	0.2	100	2 - 4	10 - 15
Gærkage	1 stk.	200	2 - 3	15 - 20
Cheesecake	1 stk.	100	2 - 4	15 - 20
Tørkage	1 stk.	200	2 - 4	15 - 20
Brød	1	200	15 - 18	5 - 10

				Hviletid (min)
Skiveskåret brød	0.2	200	3 - 5	5 - 10
Brød/Småt gærbrød	4 stk.	200	2 - 4	2 - 5
Frugt	0.25	100	5 - 10	10 - 15

1) Brug anden ovnribbe. Efter halvdelen af tiden vendes kødet.

GENOPVARMNING

				Hviletid (min)
Mælk, 200 ml	-	1000	0:30	-
Vand, 200 ml	-	1000	0:30	-
Sauce, 200 ml	-	600	1 - 3	-
Suppe, 300 ml	-	600	3 - 5	-

SMELTNING

Brug ovnens første ovnribbe. Drej 90° med uret efter halvdelen af tilberedningstiden.

				Hviletid (min)
Chokolade / Chokoladeovertræk	0.1	200	7	2
Smør	0.1	200	4	2

TILBEREDNING MED

				Hviletid (min)
Fiskefilet ¹⁾	0.5	300	7 - 9	2
Bagekartofler ²⁾	0.5	600	10	-
Ris ³⁾	0.2	800	14	-
Popcorn ⁴⁾	-	700	4 - 5	-

1) Brug køkkenfilm med huller til at dække glasskålen. Brug ovnens første ovnribbe. Drej 90° med uret efter halvdelen af tilberedningstiden.

2) Brug køkkenfilm med huller til at dække glasskålen. Brug ovnens første ovnribbe.

3) Tilsæt 400 ml vand. Brug køkkenfilm med huller til at dække glasskålen. Brug ovnens første ovnribbe.

4) Anbring popcornposen på glasskålen i bunden af ovnrummet.

MIKROBØLGE-KOMBIFUNKTION

Brug ovnens første ovnribbe.

Hviletiden er 2 - 5 min.

					
Kartoffelgratin	1.1	Varmluft + Mikrobølger	400	210	35 - 45
Kage	0.7	Over-/undervarme + Mikrobølger	100	190	30 - 40
Lasagne, frosne	0.4	Turbogrill + Mikrobølger	100	220	24 - 28
Kylling ¹⁾	1	Turbogrill + Mikrobølger	100	220	45 - 55

1) Anbring en plade midt i bunden af ovnrummet. Anbring kyllingen direkte på grillristen med brystsidens nedad. Efter 25 min skal du vende den på hovedet.

Inhoudsopgave

Kookadviezen	17	Knapperig bakken	24
Advies voor speciale verwarmingsfuncties van het apparaat	17	Brood bakken	24
Bakken	18	Circulatiegrill	25
Baktips	18	Lage Temperatuur Garen	25
Bakken op één ovenniveau	19	AirFry	25
Ovenschotels en gegratineerde gerechten	21	Bevroren gerechten	26
Tips voor braden	22	Inmaken	27
Braadtafels	22	Drogen	28
		Koken in de magnetron	28

Wijzigingen voorbehouden.

Kookadviezen

Kook- en bakprocessen zijn slechts op één niveau geschikt.

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

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

Tel de rekniveaus vanaf de bodem van de oven.

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

Symbolen gebruikt in de tabellen:

	Soort voedsel
	Verwarmingsfunctie
	Temperatuur
	Accessoire
	Gewicht (kg)
	Magnetronvermogen (W)
	Inzetniveau
	Kooktijd (min)

Advies voor speciale verwarmingsfuncties van het apparaat

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°C.

Verdeel de opgestapelde borden en schalen gelijkmatig over het ovenrek. Gebruik de eerste rekstand. 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 en dek deze af met een natte doek of plastic folie. De functie instellen: Deeg Laten Rijzen en de bereidingstijd.

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 temperatuurstelling 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 oven-temperatuur iets lager in.
	De oventemperatuur is te hoog en de baktijd te kort.	Stel volgende keer een langere baktijd en een lagere oven-temperatuur in.
De cake is te droog.	De oventemperatuur is te laag.	Stel de volgende keer de oven-temperatuur hoger in.
	Te lange baktijd.	Stel volgende keer een kortere baktijd in.

Bakresultaat	Mogelijke oorzaak	Oplossing
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 oven-temperatuur iets hoger in.

Bakken op één ovenniveau

BAKKEN IN BAKVORMEN

		°C		
Tulband / Brioche	Hetelucht	150 - 170	40 - 70	1
Zandgebak / Vruchten-cakes ¹⁾	Hetelucht	140 - 160	50 - 70	1
Cake, zacht ²⁾	Hetelucht	180	25 - 35	1
Cake, zacht ²⁾	Boven + onder-warmte	170	33 - 43	1
Taartbodem - pasteitjes	Hetelucht	160 - 170	50 - 70	2
Taartbodem - zacht cake-deeg ¹⁾	Hetelucht	150 - 170	25	2
Appeltaart, 1 blik Ø20 cm ¹⁾	Hetelucht	150 - 170	55 - 75	1
Cheesecake, gebruik de bakplaat	Hetelucht	160	40 - 70	2

1) Verwarm de lege oven voor.
2) Verwarm het apparaat voor totdat de ingestelde temperatuur wordt bereikt. Gebruik niet: Snel Opwarmen.

CAKE / GEBAK / BROOD OP BAKPLATEN

		°C		
Plaatbrood / Margrietje ¹⁾	Boven + onderwarmte	220	30	2
Kerststollen ¹⁾	Boven + onderwarmte	165 - 180	45 - 80	1
Roggebrood ¹⁾	Boven + onderwarmte	170 - 190	40 - 60	1
Roomsoezen	Boven + onderwarmte	200	30	2
Eclairs	Boven + onderwarmte	200	40	2
Biscuitrol ¹⁾	Hetelucht	175 - 185	12	2
Kruimeltaart, droog	Boven + onderwarmte	160 - 180	45	2
Beboterde amandeltaart / Suikerkoek ¹⁾	Boven + onderwarmte	175 - 185	30	2
Vruchtentaart gistdeeg, gebruik veervorm ¹⁾	Hetelucht	150 - 160	45	1
Sponscakemengsel met fruitflan, gebruik een flan pan ¹⁾	Hetelucht	150 - 170	25	2
Vruchtenvlaai gemaakt met zandgebak	Hetelucht	160 - 170	50 - 70	2
Plaatkoek met delicate garnering (bijvoorbeeld kwark, room, puddingvulling)	Boven + onderwarmte	160 - 180	45 - 75	1

1) Verwarm de lege oven voor.

KOEKJES EN BISCUITS

		°C		
Zandkoekjes ¹⁾	Hetelucht	170 - 190	10	2

		°C		
Zandkoekjes / Dee-greepjes ¹⁾	Hetelucht	150 - 170	10 - 20	2
Eiwitgebakjes/schuimgebakjes / Schuimgebakjes, bakpapier gebruiken ²⁾	Hetelucht	100	60 - 180	1
Schuimgebakjes	Boven + onder-warmte	100	60 - 180	1
Bitterkoekjes ¹⁾	Boven + onder-warmte	125 - 135	25 - 35	2
Bladerdeeggebakjes ¹⁾	Boven + onder-warmte	200	17	1
Broodjes ¹⁾	Boven + onder-warmte	180 - 220	20	2
Kleine cakes ²⁾	Hetelucht	150	22 - 32	2
Kleine cakes ²⁾	Boven + onder-warmte	150	20 - 30	2

1) Verwarm de lege oven voor.

2) Verwarm het apparaat voor totdat de ingestelde temperatuur wordt bereikt. Gebruik niet: Snel Opwarmen.

Ovenschotels en gegratineerde gerechten

		°C		
Pasta gebakken	Boven + onder-warmte	160 - 200	35	2
Lasagne ¹⁾	Boven + onder-warmte	150 - 190	45	1
Groentegratin ¹⁾	Boven + onder-warmte	200	40 - 70	2
Visschotels ¹⁾	Circulatiegrill	160	25	2

		°C		
Gevulde groenten, gebruik een glazen schaal op het bakrooster ¹⁾	Boven + onderwarmte	190 - 210	25 - 35	2

¹⁾ Verwarm de lege oven voor.

Tips voor braden

Gebruik hittebestendig kookgerei.

Geroosterd mager vlees bedekt (u kunt aluminiumfolie gebruiken).

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

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

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

Braadtafels

RUNDEVLEES

			°C		
Biefstuk of filet, rauw	1 - 1.5	Circulatiegrill	130- 150	50	2
Biefstuk of filet, medium	1 - 1.5	Circulatiegrill	130- 150	65	2
Biefstuk of filet, gaar	1 - 1.5	Circulatiegrill	130- 150	80	2

WILD

			°C		
Rug / Hazenpoot ¹⁾	1 - 1.5	Boven + onderwarmte	170 - 190	90	1
Hertenrugfilet	1 - 1.5	Hetelucht	130 - 150	55	2
Reebout, hertenbout	1 - 1.5	Boven + onderwarmte	150 - 170	110	2

¹⁾ Verwarm de lege oven voor. Gebruik een braadschaal met deksel (verwijder deze na de helft van de bereidings-tijd).

VIS

			°C		
Hele vis	0,5 - 1,0 per vis	Circulatiegrill	160 - 180	20	2

KALFSVLEES

			°C		
Geroosterd kalfsvlees	0.8 - 1.5	Circulatiegrill	130 - 150	160	1
Kalfsschenkel	2 - 2.5	Boven + onder- warmte	160 - 180	230	1

LAMSVLEES

			°C		
Lamspoot	0.5 - 1.0	Circulatiegrill	130 - 150	135	2
Geroosterd lamsvlees	1 - 1.8	Boven + onder- warmte	180	100 - 140	1
Lamsrugfilet	0.7 - 0.9	Circulatiegrill	130 - 150	35	2

GEVOGELTE

			°C		
Hele kip ¹⁾	0.9 - 1.7	Circulatiegrill	190 - 210	50 - 90	1
Halve kip	0.5 - 0.8	Circulatiegrill	200	55	2
Eend	1.5 - 2	Circulatiegrill	160 - 180	90 - 120	1

¹⁾ Maak gebruik van een bakrooster. Plaats een plaat in het midden van de bodem van de holte.

VARKENSVLEES

			°C		
Nek	1.5 - 2	Circulatiegrill	160 - 180	120	1
Hamlap	1 - 1.5	Circulatiegrill	150 - 170	130	1
Spare rib	2 - 3	Boven + onder- warmte	110 - 150	145	2
Vleesbrood	1 - 1.5	Circulatiegrill	160 - 180	50	1
Varkensvlees, gare schenkel	1.5 - 2	Circulatiegrill	170 - 190	80	1

Knapperig bakken

		°C		
Taarten ¹⁾	Pizza-functie	180	55	2
Quiche Lorraine ¹⁾	Boven + onderwarmte	170 - 190	45	1
Zwitserse vlaai ¹⁾	Hetelucht	170 - 190	30 - 50	1
Cheesecake	Boven + onderwarmte	175 - 185	60 - 80	1
Appeltaart, bedekt ¹⁾	Boven + onderwarmte	170 - 190	40 - 60	1
Pizza, dunne korst ¹⁾	Pizza-functie	190 - 230	15 - 25	1
Pizza, dikke korst ¹⁾	Pizza-functie	190 - 230	20 - 40	1
Ongedeseemd brood ¹⁾	Boven + onderwarmte	220	10	2
Vlaai bladerdeeggebak ¹⁾	Boven + onderwarmte	200	20	2

1) Verwarm de lege oven voor.

Brood bakken

Verwarm de lege oven voor.

	°C		
Witbrood	210	25 - 45	1
Baguette	200 - 230	50	2
Brioche	190 - 210	10 - 20	2
Ciabatta	200 - 230	50	2
Roggebrood	180 - 200	60	1
Volkoren brood	180 - 200	60	1
Volkorenbrood	180 - 200	60	1

Circulatiegrill

	°C			
Biefstuk: medium ¹⁾	130 - 150	65	2	Bakplaat
Varkenshaas ¹⁾	130 - 150	90	1	Braadpan
Kalfslende ¹⁾	160 - 180	70	2	Braadpan
Lamsrug	130 - 150	35	2	Bakplaat
Hele vis, 0,5 - 1 kg	160 - 180	30	2	Bakplaat

¹⁾ Bak beide kanten voor het koken.

Lage Temperatuur Garen

Met deze functie bereidt u vlees en vis op magere wijze mals. De functie is niet van toepassing op gevogelte, vet varkensgebraad, gebraad.

- 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.
Gebruik de eerste rekstand.

		°C	
Biefstuk	1 - 1.5	150	120 - 150
Runderfilet	1 - 1.5	150	90 - 110
Geroosterd kalfsvlees	1 - 1.5	150	120 - 150
Biefstuk	0.2 - 0.3	120	20 - 40

AirFry

Plaats de bakplaat op de eerste rekstand.
Verwarm het apparaat voor totdat de ingestelde temperatuur wordt bereikt.
Plaats het voedsel direct op het AirFry-bakrooster. Breng 1 eetlepel olie aan om te voorkomen dat voedsel blijft plakken. Plaats het AirFry-bakrooster op de tweede rekpositie.

		°C	
Croissants, bevroren	0.35	180 - 200	15 - 30
Bladerdeeg, bevroren	0.4 - 0.5	200 - 220	15 - 30
Pizza, bevroren	0.34	190 - 210	15 - 30
Patat, bevroren	0.6 - 1	200 - 220	35 - 45
Patat, bevroren	0.6	200 - 220	20 - 30
Aardappelpartjes, bevroren	0.65	200 - 220	20 - 35
Aardappelkroketjes, bevroren	0.45	200 - 220	15 - 30
Escalopes, bevroren	0.3 - 0.6	200 - 220	15 - 25
Visburgers, bevroren	0.6 - 0.7	200 - 220	15 - 25
Calamari-ringen, bevroren	0.25 - 0.5	190 - 210	15 - 25
Kippenuggets, bevroren	0.25 - 0.5	180 - 200	15 - 25
Vissticks, bevroren	0.5	200 - 220	15 - 25

Bevroren gerechten

Verwijder de voedselverpakking. Leg het voedsel op een bord.

Dek het voedsel niet af, want dat kan de ontdooitijd verlengen.

Gebruik de tweede rekstand.

	°C	
Pizza, bevroren	200 - 220	15 - 25
American pizza, bevroren	190 - 210	15 - 25
Pizza, gekoeld	180 - 200	10 - 20
Pizzasnacks, bevroren	210 - 230	10 - 15
Aardappelpartjes / Aardappelkroketjes ¹⁾	200 - 220	20 - 30
Rösties	210 - 230	10 - 20
Lasagne / Cannelloni, vers	170 - 190	40 - 50
Lasagne / Cannelloni, bevroren	160 - 180	50 - 60

	°C	
Kippenvleugels	190 - 210	20 - 30

7) Tussen het bakken door 2 tot 3 keer omdraaien.

Inmaken

- Gebruik de functie Onderwarmte.
- Gebruik alleen conserveerpotten met dezelfde afmetingen die op de markt verkrijgbaar zijn.
- Gebruik geen potten met deksels van het type twist-off en bajonet of metalen blikken.
- Gebruik de eerste rekstand.
- Zet niet meer dan zes wekflessen van één liter op de bakplaat.
- Vul de potten gelijkmatig en sluit ze 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.
- Stel de temperatuur in op 130°C.

ZACHTE VRUCHTEN

	 Kooktijd tot het sudderen begint
Aardbeien / Bosbessen / Frambozen / Rijpe kruisbessen	45 - 75

STEENVRUCHTEN

	
Perziken / Kweeperen / Pruimen	45 - 75

GROENTEN

	 Kooktijd tot het sudderen begint	 Door blijven koken op 100°C
Wortels	80 - 90	5 - 10
Komkommers	80 - 90	-
Gemengde augurken	80 - 90	5 - 10
Kohlrabi / Erwten / Asperge	80 - 90	15 - 20

Drogen

Gebruik de derde rekstand. Open de deur van tijd tot tijd om de vochtige lucht vrij te geven.

	°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
Pruimen	60 - 70	8 - 10
Abrikozen	60 - 70	8 - 10
Appelplakjes	60 - 70	6 - 8
Peren	60 - 70	6 - 9

Koken in de magnetron

De aanbevolen tijden zijn bedoeld als algemene richtlijnen. De resultaten kunnen variëren afhankelijk van het type, de hoeveelheid en de begintemperatuur van het voedsel.

Tips voor de magnetron		
Bereidings / Ontdooieresultaten	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het eten is te droog.	Het vermogen was te hoog. De kooktijd was te lang.	Zet lager vermogen of/en kortere kooktijd.
Het eten is nog steeds niet ontdooid, heet of gekookt nadat de bereidingstijd is verstreken.	De kooktijd was te kort.	Stel langere kooktijd in. Het magnetronvermogen niet verhogen.
Het eten is oververhit aan de randen, maar nog niet voldoende gekookt in het midden.	Het magnetronvermogen was te hoog.	Zet lager vermogen en een langere kooktijd.

ONTDOOIEN

				Wachttijd (min.)
Biefstuk	0.2	100	5 - 7	5 - 10
Gehakt ¹⁾	0.5	200	8:30 - 9:30	5
Kip	1	100	30 - 35	10 - 20
Kippenborststuk	0.15	100	5 - 9	10 - 15
Kippenpoten	0.15	100	5 - 9	10 - 15
Hele vis	0.5	100	10 - 15	5 - 10
Visfilet	0.5	100	12 - 15	5 - 10
Boter	0.25	100	4 - 6	5 - 10
Geraspte kaas	0.2	100	2 - 4	10 - 15
Plaatkoek	1 stuk	200	2 - 3	15 - 20
Cheesecake	1 stuk	100	2 - 4	15 - 20
Droge cake	1 stuk	200	2 - 4	15 - 20
Brood	1	200	15 - 18	5 - 10
Gesneden brood	0.2	200	3 - 5	5 - 10
Brood/Broodjes	4 stuks	200	2 - 4	2 - 5
Fruit	0.25	100	5 - 10	10 - 15

1) Gebruik de tweede rekstand. Draai het vlees na de helft van de tijd ondersteboven aan de langste kant.

OPNIEUW VERWARMEN

				Wachttijd (min.)
Melk, 200 ml	-	1000	0:30	-
Water, 200 ml	-	1000	0:30	-
Saus, 200 ml	-	600	1 - 3	-
Soep, 300 ml	-	600	3 - 5	-

SMELTEN

Gebruik de eerste rekstand. Draai 90° rechtsom na de helft van de bereidingstijd.

				Wachttijd (min.)
Chocolade / Chocolade coating	0.1	200	7	2
Boter	0.1	200	4	2

KOKEN

				Wachttijd (min.)
Visfilet ¹⁾	0.5	300	7 - 9	2
Gepofte aardappelen ²⁾	0.5	600	10	-
Rijst ³⁾	0.2	800	14	-
Popcorn ⁴⁾	-	700	4 - 5	-

1) Gebruik een klimfolie met gaten om de glazen schaal te bedekken. Gebruik de eerste rekstand. Draai 90° rechtsom na de helft van de bereidingstijd.

2) Gebruik een klimfolie met gaten om de glazen schaal te bedekken. Gebruik de eerste rekstand.

3) Voeg 400 ml water toe. Gebruik een klimfolie met gaten om de glazen schaal te bedekken. Gebruik de eerste rekstand

4) Plaats de popcornzak op de glazen schaal op de bodem van de holte .

COMBIMAGNETRONFUNCTIE

Gebruik de eerste rekstand.

De staande tijd is 2 - 5 min.

				°C	
Aardappelgratin	1.1	Hetelucht + magnetron	400	210	35 - 45
Cake	0.7	Boven- en onderwarmte + magnetron	100	190	30 - 40
Lasagne, bevroren	0.4	Circulatiegrill + magnetron	100	220	24 - 28
Kip ¹⁾	1	Circulatiegrill + magnetron	100	220	45 - 55

1) Plaats een plaat in het midden van de bodem van de holte. Plaats de kip direct op bakrooster met de borst naar beneden. min Draai het na 25 keer ondersteboven.

Contents

Cooking recommendations	31	Crispy baking	37
Advice for special heating functions of the appliance	31	Bread Baking	38
Baking	32	Turbo Grilling	38
Tips on baking	32	Slow Cooking	38
Baking on one oven level	33	AirFry	39
Bakes and gratins	35	Frozen Foods	40
Tips on Roasting	35	Preserving	40
Roasting tables	35	Dehydrating	41
		Microwave cooking	42

Subject to change without notice.

Cooking recommendations

Cooking and baking processes are only suitable on one level.

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

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

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

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

Symbols used in the tables:

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

Advice for special heating functions of the appliance

Keep Warm

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

Plate Warming

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

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

Dough Proving

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

Baking

For the first baking, use the lower temperature.

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

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

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

Tips on baking

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

Baking on one oven level

BAKING IN TINS

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

1) Preheat the empty oven.

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

CAKE / PASTRIES / BREADS ON BAKING TRAYS

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

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

1) Preheat the empty oven.

BISCUITS

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

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

1) Preheat the empty oven.

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

Bakes and gratins

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

1) Preheat the empty oven.

Tips on Roasting

Use heat-resistant ovenware.

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

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

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

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

Roasting tables

BEEF

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

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

GAME

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

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

FISH

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

VEAL

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

LAMB

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

POULTRY

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

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

PORK

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

Crispy baking

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

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

¹⁾ Preheat the empty oven.

Bread Baking

Preheat the empty oven.

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

Turbo Grilling

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

¹⁾ Fry both sides before cooking.

Slow Cooking

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

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

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

AirFry

Place the baking tray on the first shelf position.

Preheat the appliance until set temperature is reached.

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

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

Frozen Foods

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

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

Use the second shelf position.

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

1) Turn 2 or 3 times during cooking.

Preserving

Use the function Bottom Heat.

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

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

Use the first shelf position.

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

Fill the jars equally and close with a clamp.

The jars cannot touch each other.

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

Set the temperature to 130°C.

SOFT FRUIT

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

STONE FRUIT

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

VEGETABLES

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

Dehydrating

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

	°C	 (h)
Beans	60 - 70	6 - 8
Peppers	60 - 70	5 - 6
Vegetables for soup	60 - 70	5 - 6
Mushrooms	50 - 60	6 - 8
Herbs	40 - 50	2 - 3
Plums	60 - 70	8 - 10
Apricots	60 - 70	8 - 10
Apple slices	60 - 70	6 - 8
Pears	60 - 70	6 - 9

Microwave cooking

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

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

DEFROSTING

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

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

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

REHEATING

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

MELTING

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

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

COOKING

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

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

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

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

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

MICROWAVE COMBI FUNCTION

Use the first shelf position.

The standing time is 2 - 5 min.

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

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

Sisältö

Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia	45	Repeat leivonnaiset	51
Neuvoja liittyen laitteen	45	Leipä	52
erikoisuunitoimintoihin		Teho grillaus	52
Leivonnaisten paistaminen	46	Matalalämpö	52
Leivontavinkkejä	46	AirFry	53
Kypsentäminen yhdellä uunitasolla	47	Pakasteet	54
Paistokset ja gratiinit	49	Säilöntä	54
Vinkkejä paistamiseen	49	Kuivattaminen	55
Paistotaulukot	49	Mikroaaltouunissa kypsentäminen	56

Oikeus muutoksiin pidätetään.

Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia

Ruoanlaitto- ja leivontaprosessit soveltuvat vain yhdelle tasolle.

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

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

Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.

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

Taulukoissa käytetyt symbolit:

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

Neuvoja liittyen laitteen erikoisuunitoimintoihin

Lämpimänä pito

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

Lautasten lämmitys

Tämä toiminto mahdollistaa lautasten ja astioiden lämmittämisen ennen tarjoilua. Lämpötila säätyy 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 ja peitä se kostealla pyyhkeellä tai tuorekelmulla. Aseta toiminto: Taikinan nostatus ja kypsennysaika.

Leivonnaisten 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 paistumisen jatkuessa.

Uunissa 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 pitempi 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 pitempi paistoaika ja alhaisempi lämpötila.
	Kakkutaikina ei ole jakautunut tasaisesti.	Levitä kakkutaikina seuraavalla kerralla tasaisesti leivinpeltiin.

Leivontatulos	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Kakku ei paistu reseptissä ilmoitetussa paistoa-jassa.	Uunin lämpötila on liian ma-tala.	Käytä seuraavalla kerralla hiukan korkeampaa lämpötilaa.

Kypsentäminen yhdellä uunitasolla

VUOASSA PAISTETUT LEIVONNAISET

		°C		
Maustekakku / Briossi	Kiertoilma	150 - 170	40 - 70	1
Maustekakku / Hedel-mäkotelo ¹⁾	Kiertoilma	140 - 160	50 - 70	1
Sokerikakku ²⁾	Kiertoilma	180	25 - 35	1
Sokerikakku ²⁾	Ylä + alalämpö	170	33 - 43	1
Kakkupohja murotaiki-nasta	Kiertoilma	160 - 170	50 - 70	2
Torttupohja vatkatusta taikinasta ¹⁾	Kiertoilma	150 - 170	25	2
Omenapiirakka, 1 vuoka Ø20 cm ¹⁾	Kiertoilma	150 - 170	55 - 75	1
Juustokakku, käytä lei-vinpeltiä	Kiertoilma	160	40 - 70	2

1) Esikuumenna tyhjä uuni.
2) Esikuumenna laitetta, kunnes asetettu lämpötila on saavutettu. Älä käytä: Pikakuumennus:

LEIVINPELLILLÄ PAISTETTAVAT KAKUT / LEIVONNAISET / LEIVÄT

		°C		
Pullapitko / Pullakrans-si ¹⁾	Ylä + alalämpö	220	30	2
Joulupulla (stollen) ¹⁾	Ylä + alalämpö	165 - 180	45 - 80	1
Ruisleipä ¹⁾	Ylä + alalämpö	170 - 190	40 - 60	1
Tuulihatut	Ylä + alalämpö	200	30	2

		°C		
Eclair-leivokset	Ylä + alalämpö	200	40	2
Kääretorttu ¹⁾	Kiertoilma	175 - 185	12	2
Murukakku	Ylä + alalämpö	160 - 180	45	2
Voilla leivottu mantelikkakku / Sokerikakut ¹⁾	Ylä + alalämpö	175 - 185	30	2
Hedelmäkakku-hiivataikina, käytä irtopohjavuokaa ¹⁾	Kiertoilma	150 - 160	45	1
Hedelmäkakku-sokerikakku-seos, käytä piirasvuokaa ¹⁾	Kiertoilma	150 - 170	25	2
Marja-/hedelmäpiirakka murotaikinapohjasta	Kiertoilma	160 - 170	50 - 70	2
Pellillä paistettut leivonnaiset, arkalaatuinen täyte (esim. rahka, kerma, vanukas)	Ylä + alalämpö	160 - 180	45 - 75	1

¹⁾ Esikuumenna tyhjä uuni.

PIKKULEIVÄT

		°C		
Murotaikinapikkuleivät ¹⁾	Kiertoilma	170 - 190	10	2
Muropikkuleivät / Pastejat ¹⁾	Kiertoilma	150 - 170	10 - 20	2
Munanvalkuaisleivonnaiset / Marengit, käytä leivinpaperia ²⁾	Kiertoilma	100	60 - 180	1
Marengit	Ylä + alalämpö	100	60 - 180	1
Macaron leivos ¹⁾	Ylä + alalämpö	125 - 135	25 - 35	2
Lehtitaikina ¹⁾	Ylä + alalämpö	200	17	1
Sämpylät ¹⁾	Ylä + alalämpö	180 - 220	20	2

		°C		
Pienet kakut ²⁾	Kiertoilma	150	22 - 32	2
Pienet kakut ²⁾	Ylä + alalämpö	150	20 - 30	2

1) Esikuumenna tyhjä uuni.
2) Esikuumenna laitetta, kunnes asetettu lämpötila on saavutettu. Älä käytä: Pikakuumennus:

Paistokset ja gratiinit

		°C		
Makaronilaatikko	Ylä + alalämpö	160 - 200	35	2
Lasagne ¹⁾	Ylä + alalämpö	150 - 190	45	1
Vihannesgratiini ¹⁾	Ylä + alalämpö	200	40 - 70	2
Kalalaatikko ¹⁾	Teho grillaus	160	25	2
Täytetyt vihannekset, käytä lasiastiaa paistoritilän päällä ¹⁾	Ylä + alalämpö	190 - 210	25 - 35	2

1) Esikuumenna tyhjä uuni.

Vinkejä paistamiseen

Käytä lämmönkestäviä uunivuokia.
Paista vähärasvaista lihaa peitettynä (voit käyttää alumiinifoliota).
Käännä paistia, kun paistoajasta on kulunut 1/2 - 2/3.
Paista liha tai kala suurina (vähintään 1 kg:n) palasina.
Valele paistien päälle niistä tulevia nesteitä useita kertoja paistamisen aikana.

Paistotaulukot

NAUDANLIHA

			°C		
Paahtopaisti tai filee, puolikypsä	1 - 1.5	Teho grillaus	130- 150	50	2

			°C		
Paahtopaisti tai filee: puo- likypsä	1 - 1.5	Teho grillaus	130- 150	65	2
Paahtopaisti tai filee: kyp- sä	1 - 1.5	Teho grillaus	130- 150	80	2

RIISTA

			°C		
Selkä / Jänik- senkoipi ¹⁾	1 - 1.5	Ylä + alalämpö	170 - 190	90	1
Kauriin-/ hirvensatula	1 - 1.5	Kiertoilma	130 - 150	55	2
Kauriin-/ hirvenreisi	1 - 1.5	Ylä + alalämpö	150 - 170	110	2

1) Esikuumenna tyhjä uuni. Käytä kannella varustettua uunivuokaa (poista kansi kypsennysajan puolivälissä).

FISH (Kala)

			°C		
Kokonainen ka- la	0,5–1,0 per kala	Teho grillaus	160 - 180	20	2

VASIKANLIHA

			°C		
Vasikanpaisti	0.8 - 1.5	Teho grillaus	130 - 150	160	1
Vasikanpotka	2 - 2.5	Ylä + alalämpö	160 - 180	230	1

LAMPAANLIHA

			°C		
Lampaanreisi	0.5 - 1.0	Teho grillaus	130 - 150	135	2
Lammaspaisti	1 - 1.8	Ylä + alalämpö	180	100 - 140	1
Lampaansatula	0.7 - 0.9	Teho grillaus	130 - 150	35	2

LINNUNLIHA

			°C		
Kana, kokonainen ¹⁾	0.9 - 1.7	Teho grillaus	190 - 210	50 - 90	1
Kana, puolikas	0.5 - 0.8	Teho grillaus	200	55	2
Ankka	1.5 - 2	Teho grillaus	160 - 180	90 - 120	1

¹⁾ Käytä paistoritilää. Aseta levy uunin pohjalle keskelle.

SIANLIHA

			°C		
Niska	1.5 - 2	Teho grillaus	160 - 180	120	1
Kinkku	1 - 1.5	Teho grillaus	150 - 170	130	1
Siankyllä	2 - 3	Ylä + alalämpö	110 - 150	145	2
Lihamureke	1 - 1.5	Teho grillaus	160 - 180	50	1
Porsaan potka, esikypsennetty	1.5 - 2	Teho grillaus	170 - 190	80	1

Repeat leivonnaiset

		°C		
Tortut ¹⁾	Pizza-toiminto	180	55	2
Kinkkupiiras ¹⁾	Ylä + alalämpö	170 - 190	45	1
Sveitsiläinen piiras ¹⁾	Kiertoilma	170 - 190	30 - 50	1
Juustokakku	Ylä + alalämpö	175 - 185	60 - 80	1
Rahkaomenakakku ¹⁾	Ylä + alalämpö	170 - 190	40 - 60	1
Pizza, ohut pohja ¹⁾	Pizza-toiminto	190 - 230	15 - 25	1
Pizza, paksu pohja ¹⁾	Pizza-toiminto	190 - 230	20 - 40	1
Pitaleipä/ Rieska ¹⁾	Ylä + alalämpö	220	10	2

		°C		
Voitaikinapohjainen piiras ¹⁾	Ylä + alalämpö	200	20	2

1) Esikuumenna tyhjä uuni.

Leipä

Esikuumenna tyhjä uuni.

	°C		
Vaalea leipä	210	25 - 45	1
Patonki	200 - 230	50	2
Briossi	190 - 210	10 - 20	2
Ciabatta	200 - 230	50	2
Ruisleipä	180 - 200	60	1
Kokojyväleipä	180 - 200	60	1
Täysjyväleipä	180 - 200	60	1

Teho grillaus

	°C			
Paahtopaisti, puolikyp-sä ¹⁾	130 - 150	65	2	Leivinpelti
Porsaankylkipaisti ¹⁾	130 - 150	90	1	Paistovuoka
Vasikankylkipaisti ¹⁾	160 - 180	70	2	Paistovuoka
Lampaanselkä	130 - 150	35	2	Leivinpelti
Kokonainen kala, 0,5–1 kg	160 - 180	30	2	Leivinpelti

1) Paista molemmilta puolilta ennen ruoanlaittoa.

Matalalämpö

Tämä toiminto mahdollistaa vähärasvaisen ja mehukkaan lihan ja kalan valmistamisen. Ei sovi kanan, lihapatojen tai rasvaisen porsaampaistin valmistamiseen.

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 kantha kyseistä toimintoa käytettäessä.
3. Käyttö: Paistolämpömittari.
Käytä ensimmäistä hyllypaikkaa.

		°C	
Paahtopaisti	1 - 1.5	150	120 - 150
Naudanfilee	1 - 1.5	150	90 - 110
Vasikanpaisti	1 - 1.5	150	120 - 150
Pihvit	0.2 - 0.3	120	20 - 40

AirFry

Aseta leivinpelti ensimmäiselle kannatintasolle.

Esikuumenna laitetta, kunnes asetettu lämpötila on saavutettu.

Aseta ruoka suoraan AirFry-paistoritilälle. Levitä yksi ruokalusikallinen öljyä, jotta ruoka ei tarttuisi kiinni. Aseta AirFry-paistoritilä toiselle kannatintasolle.

		°C	
Croissantit, pakaste	0.35	180 - 200	15 - 30
Voitaikina, pakaste	0.4 - 0.5	200 - 220	15 - 30
Pizza, pakaste	0.34	190 - 210	15 - 30
Ranskalaiset, pakaste	0.6 - 1	200 - 220	35 - 45
Ranskalaiset, paksut, pakaste	0.6	200 - 220	20 - 30
Lohkoperunat, pakastetut	0.65	200 - 220	20 - 35
Kroketit, pakaste	0.45	200 - 220	15 - 30
Leikkeet, pakaste	0.3 - 0.6	200 - 220	15 - 25
Kalapihvit, pakaste	0.6 - 0.7	200 - 220	15 - 25
Mustekalarenkaat, pakaste	0.25 - 0.5	190 - 210	15 - 25
Kananugetit, pakaste	0.25 - 0.5	180 - 200	15 - 25

		°C	
Kalapuikot, pakaste	0.5	200 - 220	15 - 25

Pakasteet

Poista elintarvikkeen kääre. Aseta elintarvike lautaselle.
Älä peitä elintarviketta, muutoin tarvittava sulatusaika voi olla pitempi.
Käytä toista kannatintasoa.

	°C	
Pizza, pakaste	200 - 220	15 - 25
Pizza American, pakaste	190 - 210	15 - 25
Pizza, kylmä	180 - 200	10 - 20
Pizzapalat, pakaste	210 - 230	10 - 15
Lohkoperunat / Kroketit ¹⁾	200 - 220	20 - 30
Röstiperunat	210 - 230	10 - 20
Lasagne / Cannelloni, tuore	170 - 190	40 - 50
Lasagne / Cannelloni, pakaste	160 - 180	50 - 60
Kanan siipipalat	190 - 210	20 - 30

1) Käännä kaksi tai kolme kertaa kypsennyksen aikana.

Säilöntä

Käytä toimintoa Alalämpö.
Käytä ainoastaan markkinoilla saatavilla olevia samankokoisia säilöntäpurkkeja.
Älä käytä kierrekorkillisia ja pikalukittavia lasipurkkeja tai metallitölkkejä.
Käytä ensimmäistä hyllypaikkaa.
Aseta leivinpellille korkeintaan kuusi yhden litran säilöntäpurkkia.
Täytä purkit tasaisesti ja sulje puristimella.
Purkit eivät saa koskettaa toisiaan.
Kaada noin 1/2 litraa vettä leivinpellille, jotta uunissa on riittävästi kosteutta.
Aseta lämpötilaksi 130 °C.

PEHMEÄT MARJAT/HEDELMÄT

	
Mansikat / Mustikat / Vadelmat / Kypsät karviaiset	Keittoaika kiehumiseen 45 - 75

LUUHEDELMÄT

	
Persikat / Kvittenit / Luumut	45 - 75

VIHANNEKSET

		
	Keittoaika kiehumiseen	Jatka keittämistä 100 °C:ssa
Porkkanat	80 - 90	5 - 10
Kurkut	80 - 90	-
Pikkelsi	80 - 90	5 - 10
Kyssäkaali / Herneet / Parsa	80 - 90	15 - 20

Kuivattaminen

Käytä kolmatta hyllytasoa. Avaa luukku ajoittain kostean ilman poistamiseksi.

	°C	 (tuntia)
Pavut	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Keittovihannekset	60 - 70	5 - 6
Sienet	50 - 60	6 - 8
Yrtit	40 - 50	2 - 3
Luumut	60 - 70	8 - 10
Aprikoosit	60 - 70	8 - 10
Omenaviipaleet	60 - 70	6 - 8
Päärynät	60 - 70	6 - 9

Mikroaaltouunissa kypsentäminen

Suosittelut ajat on tarkoitettu yleisiksi ohjeiksi. Tulokset voivat vaihdella ruoan tyypin, määrän ja aloituslämpötilan mukaan.

Vinkkejä mikroaaltouunin käyttöön		
Kypsennys-/sulatustulokset	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Ruoka on liian kuivaa.	Teho oli liian suuri. Kypsennysaika on liian pitkä.	Aseta pienempi teho ja/tai lyhyempi kypsennysaika
Ruoka ei ole sulanut, se on kylmää tai raakaa kypsennysajan päättymisen jälkeen.	Liian lyhyt kypsennysaika.	Aseta pidempi kypsennysaika. Älä lisää mikroaaltotehoa.
Ruoka on ylikuumentunut reunoilta, mutta raakaa keskeltä.	Liian suuri mikroaaltoteho.	Aseta pienempi teho ja pitempi kypsennysaika.

Sulatus

				Seisonta-aika (min)
Pihvit	0.2	100	5 - 7	5 - 10
Jauheliha ¹⁾	0.5	200	8.30–9.30	5
Kana	1	100	30 - 35	10 - 20
Kanan rintapala	0.15	100	5 - 9	10 - 15
Kanan koivet	0.15	100	5 - 9	10 - 15
Kokonainen kala	0.5	100	10 - 15	5 - 10
Kalafilee	0.5	100	12 - 15	5 - 10
Voi	0.25	100	4 - 6	5 - 10
Juustoraaste	0.2	100	2 - 4	10 - 15
Hiivataikinapohjainen kakku	1 kappale	200	2 - 3	15 - 20
Juustokakku	1 kappale	100	2 - 4	15 - 20
Kuiva kakku	1 kappale	200	2 - 4	15 - 20
Leipä	1	200	15 - 18	5 - 10
Siivutettu leipä	0.2	200	3 - 5	5 - 10

				Seisonta-aika (min)
Sämpylät	4 kappa- letta	200	2 - 4	2 - 5
Hedelmät	0.25	100	5 - 10	10 - 15

1) Käytä toista kannatintasoa. Kun puolet ajasta on kulunut, käännä liha pitkältä sivulta ylösalaisin.

UUDELLEEN LÄMMITYS

				Seisonta-aika (min)
Maito, 200 ml	-	1000	0:30	-
Vettä, 200 ml	-	1000	0:30	-
Kastike, 200 ml	-	600	1 - 3	-
Keitto, 300 ml	-	600	3 - 5	-

SULATUS

Käytä ensimmäistä hyllypaikkaa. Käännä 90° myötäpäivään kypsennyksen puolivälissä.

				Seisonta-aika (min)
Suklaa / Suklaakuorrutus	0.1	200	7	2
Voi	0.1	200	4	2

MIKROAALTO

				Seisonta-aika (min)
Kalafilee ¹⁾	0.5	300	7 - 9	2
Uuniperunat ²⁾	0.5	600	10	-
Riisi ³⁾	0.2	800	14	-
Popcorn ⁴⁾	-	700	4 - 5	-

1) Peitä lasivuoka tuorekelmulla, jossa on reikiä. Käytä ensimmäistä hyllypaikkaa. Käännä 90° myötäpäivään kypsennyksen puolivälissä.

2) Peitä lasivuoka tuorekelmulla, jossa on reikiä. Käytä ensimmäistä hyllypaikkaa.

3) Lisää 400 ml vettä. Peitä lasivuoka tuorekelmulla, jossa on reikiä. Käytä ensimmäistä hyllypaikkaa

4) Aseta popcorn-pussi lasivuokaan uunin pohjalle.

MIKROAALTOUUNIN YHDISTELMÄTOIMINTO

Käytä ensimmäistä hyllypaikkaa.

Seisonta-aika on 2–5 min.

					
Perunapaistos	1.1	Kiertoilma + mikroaalto	400	210	35 - 45
Kakku	0.7	Ylä- ja alalämpö + mikroaalto	100	190	30 - 40
Lasagne, pakasteet	0.4	Teho grillaus + mikroaalto	100	220	24 - 28
Kana ¹⁾	1	Teho grillaus + mikroaalto	100	220	45 - 55

1) Aseta levy uunin pohjalle keskelle. Aseta kana suoraan paistoritilälle rintapuoli alaspäin. Käännä se ylösalaisin 25 min kuluttua.

Table des matières

Recommandations de cuisson	59	Cuisson croustillante	66
Conseils pour les modes de cuisson spéciaux de l'appareil	59	Cuisson du pain	66
Cuisson	60	Turbo gril	67
Conseils de cuisson	60	Cuisson basse température	67
Cuisson sur un seul niveau	61	AirFry	68
Pâtisseries et gratins	63	Plats surgelés	68
Conseils de rôtissage	64	Stérilisation	69
Tableaux de rôtissage	64	Déshydratation	70
		Cuisson au micro-ondes	71

Sous réserve de modifications.

Recommandations de cuisson

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

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

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

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

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

Symboles utilisés dans les tableaux :

	Type d'aliment
	Mode de cuisson
°C	Température
	Accessoire
	Poids (kg)
	Puissance du micro-ondes (W)
	Niveau de la grille
	Heure de cuisson (min)

Conseils pour les modes de cuisson spéciaux de l'appareil

Maintien au chaud

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

Chauffe-plats

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

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

Levée de pâte/pain

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

Cuisson

Pour la première cuisson, utilisez la température inférieure.

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

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

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

Conseils de cuisson

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

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

Cuisson sur un seul niveau

CUISSON DANS DES MOULES

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

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

GÂTEAUX / PÂTISSERIES / PAINS SUR DES PLATEAUX DE CUISSON

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

1) Préchauffez le four à vide.

BISCUITS/GÂTEAUX SECS

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

1) Préchauffez le four à vide.

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

Pâtisseries et gratins

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

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

1) Préchauffez le four à vide.

Conseils de rôtissage

Utilisez des plats résistant à la chaleur.

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

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

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

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

Tableaux de rôtissage

BŒUF

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

GIBIER

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

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

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

POISSON

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

VEAU

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

AGNEAU

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

VOLAILLE

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

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

PORC

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

Cuisson croustillante

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

¹⁾ Préchauffez le four à vide.

Cuisson du pain

Préchauffez le four à vide.

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

Turbo grill

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

¹⁾ Faire frire les deux côtés avant la cuisson.

Cuisson basse température

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

- Saisissez la viande durant 1 à 2 minutes sur chaque face dans une poêle à feu fort.
- 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.
- Utilisez : Sonde de cuisson.
Utilisez le premier niveau de la grille.

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

AirFry

Placez le plateau de cuisson sur le premier niveau.

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

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

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

Plats surgelés

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

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

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

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

1) Tournez 2 ou 3 fois pendant la cuisson.

Stérilisation

Utilisez la fonction Chauffage inférieur.

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

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

Utilisez le premier niveau de la grille.

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

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

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

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

Réglez la température sur 130 °C.

BAIES

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

FRUITS À NOYAU

	
Pêches / Coings / Prunes	45 - 75

LÉGUMES

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

Déshydratation

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

	°C	 (h)
Haricots	60 - 70	6 - 8
Poivrons	60 - 70	5 - 6
Légumes pour soupe	60 - 70	5 - 6
Champignons	50 - 60	6 - 8
Herbes	40 - 50	2 - 3
Prunes	60 - 70	8 - 10
Abricots	60 - 70	8 - 10
Tranches de pommes	60 - 70	6 - 8
Poires	60 - 70	6 - 9

Cuisson au micro-ondes

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

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

DÉCONGÉLATION

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

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

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

RÉCHAUFFER

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

FONDRE

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

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

CUISSON

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

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

1) Utilisez un film étirable avec des trous pour recouvrir le plat en verre. Utilisez le premier niveau de la grille. Tournez à 90° dans le sens horaire après la moitié du temps de cuisson.

2) Utilisez un film étirable avec des trous pour recouvrir le plat en verre. Utilisez le premier niveau de la grille.

3) Ajoutez 400 ml d'eau. Utilisez un film étirable avec des trous pour recouvrir le plat en verre. Utilisez le premier niveau de la grille

4) Placez le sac de popcorn sur le plat en verre au fond de la cavité.

FONCTION COMBI MICRO-ONDES

Utilisez le premier niveau de la grille.

Le temps de repos est de 2 à 5 min.

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

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

Inhaltsverzeichnis

Garempfehlungen	74	Knusprig Backen	80
Hinweise zu speziellen	74	Brot Backen	81
Ofenfunktionen des Geräts		Heißluftgrillen	81
Backen	75	Niedertemperatur Garen	82
Backtipps	75	AirFry	82
Backen auf einer Einschubebene	76	Tiefkühlgerichte	83
Aufläufe und Gratins	78	Einkochen	84
Tipps zum Braten	78	Dörren	84
Brat-Tabellen	79	Speisezubereitung in der Mikrowelle	85

Änderungen vorbehalten.

Garempfehlungen

Koch- und Backprozesse sind nur auf einer Stufe geeignet.

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

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

Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

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

In den Tabellen verwendete Symbole:

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

Hinweise zu speziellen Ofenfunktionen des Geräts

Warmhalten

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

Teller wärmen

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

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

Gärstufe

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

Backen

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

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

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

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

Backtipps

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

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

Backen auf einer Einschubebene

BACKEN IN BACKFORMEN

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

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

KUCHEN / GEBÄCK / BROT AUF BACKBLECHEN

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

¹⁾ Heizen Sie den leeren Backofen auf.

KEKSE

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

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

1) Heizen Sie den leeren Backofen auf.

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

Aufläufe und Gratins

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

1) Heizen Sie den leeren Backofen auf.

Tipps zum Braten

Verwenden Sie hitzefestes Geschirr.

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

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

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

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

Brat-Tabellen

RINDFLEISCH

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

WILD

			°C		
Rücken / Hasenkeule ¹⁾	1 - 1.5	Ober-/Unterhitze	170 - 190	90	1
Reh-/Hirschrücken	1 - 1.5	Heißluft	130 - 150	55	2
Reh-/Hirschkeule	1 - 1.5	Ober-/Unterhitze	150 - 170	110	2

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

FISCH

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

KALB

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

LAMM

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

GEFLÜGEL

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

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

SCHWEINEFLEISCH

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

Knusprig Backen

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

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

¹⁾ Heizen Sie den leeren Backofen auf.

Brot Backen

Heizen Sie den leeren Backofen auf.

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

Heißluftgrillen

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

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

1) Braten Sie beide Seiten vor dem Garen an.

Niedertemperatur Garen

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

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

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

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

AirFry

Setzen Sie das Backblech in die erste Einschubebene ein.

Heizen Sie das Gerät auf, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Legen Sie die Lebensmittel direkt auf den AirFry Kombirost. Tragen Sie 1 Esslöffel Öl auf, damit das Gargut nicht anhaftet. Platzieren Sie den AirFry-Kombirost auf der zweiten Einschubebene.

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

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

Tiefkühlgerichte

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

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

Verwenden Sie die zweite Einschubebene.

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

¹⁾ Zwischendurch 2- bis 3-mal wenden.

Einkochen

Verwenden Sie die Funktion Unterhitze.

Verwenden Sie nur handelsübliche Einmachgläser mit denselben Abmessungen.

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

Verwenden Sie die erste Einschubebene.

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

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

Die Einmachgläser dürfen sich nicht berühren.

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

Stellen Sie die Temperatur auf 130°C ein.

WEICHES OBST

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

STEINOBST

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

Gemüse

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

Dörren

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

	°C	 (Std.)
Bohnen	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Suppengemüse	60 - 70	5 - 6
Pilze	50 - 60	6 - 8
Kräuter	40 - 50	2 - 3
Pflaumen	60 - 70	8 - 10
Aprikosen	60 - 70	8 - 10
Apfelscheiben	60 - 70	6 - 8
Birnen	60 - 70	6 - 9

Speisezubereitung in der Mikrowelle

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

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

AUFTAUEN

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

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

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

AUFWÄRMEN

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

SCHMELZEN

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

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

SPEISEZUBEREITUNG

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

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

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

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

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

MIKROWELLENKOMBIFUNKTION

Verwenden Sie die erste Einschubebene.

Die Gardauer ist 2 - 5 Min.

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

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

Περιεχόμενα

Συστάσεις μαγειρέματος	88	Τραγανό ψήσιμο	95
Συμβουλές για ειδικά προγράμματα της συσκευής	88	Ψήσιμο Ψωμιού	96
Ψήσιμο	89	Γκριλ με Θερμό Αέρα	96
Συμβουλές για το ψήσιμο	89	Χαμηλή Θερμοκρασία	97
Ψήσιμο σε ένα επίπεδο	90	AirFry	97
Σουφλέ και ογκρατέν	92	Κατεψυγμένα τρόφιμα	98
Συμβουλές για το Ψήσιμο	93	Διατήρηση	99
Πίνακες ψησίματος	93	Αποξήρανση	100
		Μαγείρεμα με μικροκύματα	100

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

Συστάσεις μαγειρέματος

Οι διαδικασίες μαγειρέματος και ψησίματος είναι κατάλληλες μόνο σε ένα επίπεδο.

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

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

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

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

Σύμβολα που χρησιμοποιούνται στους πίνακες:

	Τύπος φαγητού
	Πρόγραμμα
	Θερμοκρασία
	Αξεσουάρ
	Βάρος (kg)
	Ισχύς μικροκυμάτων (W)
	Θέση σχάρας
	Χρόνος μαγειρέματος (λεπ)

Συμβουλές για ειδικά προγράμματα της συσκευής

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 θέση.

Φούσκωμα ζύμης

Η λειτουργία επιτρέπει το φούσκωμα της ζύμης με μαγιά. Τοποθετήστε τη ζύμη σε ένα μεγάλο σκεύος και σκεπάστε την με μια βρεγμένη πετσέτα ή με πλαστική μεμβράνη. Ρυθμίστε τη λειτουργία: Φούσκωμα ζύμης και τον χρόνο μαγειρέματος.

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 ρόδιση. 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.

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.
Το κέικ κάθεται και λασπώνει ή δημιουργεί ραβδώσεις.	Η θερμοκρασία του φούρνου είναι πολύ υψηλή.	Την επόμενη φορά μειώστε λίγο τη θερμοκρασία του φούρνου.
	Η θερμοκρασία του φούρνου 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 στεγνό.	Η θερμοκρασία του φούρνου είναι πολύ χαμηλή.	Την επόμενη φορά αυξήστε τη θερμοκρασία του φούρνου.
	Ο χρόνος ψησίματος είναι πολύ μεγάλος.	Την επόμενη φορά μειώστε τον χρόνο ψησίματος.

Αποτελέσματα ψησίματος	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Το κέικ ψήνεται ανομοιόμορφα.	Η θερμοκρασία του φούρνου 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 επάνω στο ταψί ψησίματος.
Το κέικ δεν είναι έτοιμο στον καθορισμένο χρόνο ψησίματος που αναγράφεται στη συνταγή.	Η θερμοκρασία του φούρνου είναι πολύ χαμηλή.	Την επόμενη φορά αυξήστε λίγο τη θερμοκρασία του φούρνου.

Ψήσιμο σε ένα επίπεδο

ΨΗΣΙΜΟ ΣΕ ΦΟΡΜΕΣ

		°C		
Κέικ στρογγυλής φόρμας / Μπριός	Θερμός Αέρας	150 - 170	40 - 70	1
Παντεσπάνι / Κέικ φρούτων ¹⁾	Θερμός Αέρας	140 - 160	50 - 70	1
Αφράτο κέικ ²⁾	Θερμός Αέρας	180	25 - 35	1
Αφράτο κέικ ²⁾	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	170	33 - 43	1
Βάση τάρτας - ζύμη κουρού	Θερμός Αέρας	160 - 170	50 - 70	2
Βάση τάρτας - μείγμα αφράτου κέικ ¹⁾	Θερμός Αέρας	150 - 170	25	2
Μηλόπιτα, 1 φόρμα Ø20 cm ¹⁾	Θερμός Αέρας	150 - 170	55 - 75	1
Cheesecake, χρησιμοποιήστε ταψί ψησίματος.	Θερμός Αέρας	160	40 - 70	2

1) Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο.
2) Προθερμάνετε τη συσκευή μέχρι να επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία. Μη χρησιμοποιείτε: Ταχεία προθέρμανση.

ΚΕΙΚ / ΓΛΥΚΑ / ΨΩΜΙ ΣΕ ΤΑΨΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

		°C		
Τσουρέκι / Ψωμί Μαργαρίτα ¹⁾	Πάνω/Κάτω Θέρ- μανση	220	30	2
Christstollen ¹⁾	Πάνω/Κάτω Θέρ- μανση	165 - 180	45 - 80	1
Ψωμί Σίκαλης ¹⁾	Πάνω/Κάτω Θέρ- μανση	170 - 190	40 - 60	1
Κορνέ	Πάνω/Κάτω Θέρ- μανση	200	30	2
Εκλέρ	Πάνω/Κάτω Θέρ- μανση	200	40	2
Κέικ Κορμός ¹⁾	Θερμός Αέρας	175 - 185	12	2
Κέικ με επικάλυψη κραμπλ	Πάνω/Κάτω Θέρ- μανση	160 - 180	45	2
Κέικ αμυγδάλου με βούτυρο / Κέικ με επι- κάλυψη ζάχαρης ¹⁾	Πάνω/Κάτω Θέρ- μανση	175 - 185	30	2
Ζύμη με μαγιά για τάρτα φρούτων, χρησιμοποιή- στε ανοιγόμενη φόρμα ¹⁾	Θερμός Αέρας	150 - 160	45	1
Μίγμα αφράτου κέικ για τάρτα φρούτων, χρησι- μοποιήστε σκεύος τάρτας ¹⁾	Θερμός Αέρας	150 - 170	25	2
Τάρτες φρούτων με ζύμη κουρού	Θερμός Αέρας	160 - 170	50 - 70	2
Κέικ μαγιάς με απαλή επικάλυψη (π.χ. τυρί quark, σαντιγί, κρέμα)	Πάνω/Κάτω Θέρ- μανση	160 - 180	45 - 75	1

1) Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο.

ΜΠΙΣΚΟΤΑ

		°C		
Μπισκότα ζύμης κουρού ¹⁾	Θερμός Αέρας	170 - 190	10	2
Μπισκ. Ζύμ. Κουρού / Ζύμη σε Λωρίδες ¹⁾	Θερμός Αέρας	150 - 170	10 - 20	2
Γλυκίσματα με ασπράδι αβγού / Μαρέγκες, χρησιμοποιήστε χαρτί ψησίματος ²⁾	Θερμός Αέρας	100	60 - 180	1
Μαρέγκες	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	100	60 - 180	1
Μακαρόν ¹⁾	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	125 - 135	25 - 35	2
Σφολιάτες ¹⁾	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	200	17	1
Ψωμάκια ¹⁾	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	180 - 220	20	2
Μικρά κέικ ²⁾	Θερμός Αέρας	150	22 - 32	2
Μικρά κέικ ²⁾	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	150	20 - 30	2

1) Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο.

2) Προθερμάνετε τη συσκευή μέχρι να επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία. Μην χρησιμοποιείτε: Ταχεία προθέρμανση.

Σουφλέ και ογκρατέν

		°C		
Σουφλέ ζυμαρικών	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	160 - 200	35	2
Λαζάνια ¹⁾	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	150 - 190	45	1
Λαχανικά ογκρατέν ¹⁾	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	200	40 - 70	2

		°C		
Ψάρι στον φούρνο ¹⁾	Γκριλ με Θερμό Αέρα	160	25	2
Γεμιστά λαχανικά, χρησιμοποιήστε ένα γυάλινο πιάτο στη μεταλλική σχάρα ¹⁾	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	190 - 210	25 - 35	2

1) Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο.

Συμβουλές για το Ψήσιμο

Χρησιμοποιείτε σκεύη φούρνου ανθεκτικά στη θερμότητα.
Ψήνετε τα άπαχα κρέατα καλυμμένα (μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αλουμινόχαρτο).
Γυρίστε το ψητό αφού περάσει το 1/2 - 2/3 του χρόνου μαγειρέματος.
Ψήστε κρέας και ψάρι σε μεγάλα κομμάτια (1 kg ή περισσότερο).
Κατά τη διάρκεια του ψησίματος, αλείψετε αρκετές φορές τις μερίδες κρέατος με τους
χυμούς τους.

Πίνακες ψησίματος

ΒΟΔΙΝΟ

			°C		
Ψητό βοδινό ή φιλέτο, λίγο ψημένο	1 - 1.5	Γκριλ με Θερμό Αέρα	130- 150	50	2
Ψητό βοδινό ή φιλέτο, μέ- τρια ψημένο	1 - 1.5	Γκριλ με Θερμό Αέρα	130- 150	65	2
Ψητό βοδινό ή φιλέτο, κα- λοψημένο	1 - 1.5	Γκριλ με Θερμό Αέρα	130- 150	80	2

ΚΥΝΗΓΙ

			°C		
Σπάλα / Λαγός μπούτι ¹⁾	1 - 1.5	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	170 - 190	90	1
Ελάφι σπάλα	1 - 1.5	Θερμός Αέρας	130 - 150	55	2
Μπούτι ελαφριού	1 - 1.5	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	150 - 170	110	2

¹⁾ Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο. Χρησιμοποιήστε ταψί ψησίματος με καπάκι (αφαιρέστε το μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος).

ΨΑΡΙ

			°C		
Ψάρι ολόκληρο	0,5 - 1,0 ανά ψάρι	Γκριλ με Θερμό Αέρα	160 - 180	20	2

ΜΟΣΧΑΡΙ

			°C		
Ψητό μοσχάρι	0.8 - 1.5	Γκριλ με Θερμό Αέρα	130 - 150	160	1
Μοσχαρίσιο κότσι	2 - 2.5	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	160 - 180	230	1

ΑΡΝΙ

			°C		
Αρνί μπούτι	0.5 - 1.0	Γκριλ με Θερμό Αέρα	130 - 150	135	2
Ψητό αρνί	1 - 1.8	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	180	100 - 140	1
Αρνί σπάλα	0.7 - 0.9	Γκριλ με Θερμό Αέρα	130 - 150	35	2

ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ

			°C		
Ολόκληρο κοτόπουλο ¹⁾	0.9 - 1.7	Γκριλ με Θερμό Αέρα	190 - 210	50 - 90	1

			°C		
Κοτόπουλο, μισό	0.5 - 0.8	Γκριλ με Θερμό Αέρα	200	55	2
Πάπια	1.5 - 2	Γκριλ με Θερμό Αέρα	160 - 180	90 - 120	1

1) Χρησιμοποιήστε μεταλλική σχάρα. Τοποθετήστε μια πλάκα στο κέντρο του κάτω μέρους του εσωτερικού του φούρνου.

ΧΟΙΡΙΝΟ

			°C		
Λαιμός	1.5 - 2	Γκριλ με Θερμό Αέρα	160 - 180	120	1
Χοιρομέρι	1 - 1.5	Γκριλ με Θερμό Αέρα	150 - 170	130	1
Παϊδάκια	2 - 3	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	110 - 150	145	2
Ρολό κιμάς	1 - 1.5	Γκριλ με Θερμό Αέρα	160 - 180	50	1
Χοιρινό κότσι, προβρασμένο	1.5 - 2	Γκριλ με Θερμό Αέρα	170 - 190	80	1

Τραγανό ψήσιμο

		°C		
Τάρτες ¹⁾	Λειτουργία Πίτσα	180	55	2
Κις λορέν ¹⁾	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	170 - 190	45	1
Ελβετική Φλαν ¹⁾	Θερμός Αέρας	170 - 190	30 - 50	1
Cheesecake	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	175 - 185	60 - 80	1
Μηλόπιτα, σκεπαστή ¹⁾	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	170 - 190	40 - 60	1

		°C		
Πίτσα, λεπτή ζύμη ¹⁾	Λειτουργία Πίτσα	190 - 230	15 - 25	1
Πίτσα, χοντρή ζύμη ¹⁾	Λειτουργία Πίτσα	190 - 230	20 - 40	1
Άζυμο Ψωμί ¹⁾	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	220	10	2
Τάρτα με σφολιάτα ¹⁾	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	200	20	2

1) Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο.

Ψήσιμο Ψωμιού

Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο.

	°C		
Λευκό ψωμί	210	25 - 45	1
Μπαγκέτα	200 - 230	50	2
Μπριός	190 - 210	10 - 20	2
Ciabatta	200 - 230	50	2
Ψωμί Σίκαλης	180 - 200	60	1
Ψωμί ολικής άλεσης	180 - 200	60	1
Ψωμί ολικής άλεσης	180 - 200	60	1

Γκριλ με Θερμό Αέρα

	°C			
Ψητό βοδινό, μέτρια ψημένο ¹⁾	130 - 150	65	2	Ταψί ψησίματος
Χοιρινή μπριζόλα ¹⁾	130 - 150	90	1	Πιάτο γάστρας
Μοσχαρίσια μπριζόλα ¹⁾	160 - 180	70	2	Πιάτο γάστρας
Σπάλα αρνιού	130 - 150	35	2	Ταψί ψησίματος

	°C			
Ψάρι ολόκληρο, 0,5 - 1 kg	160 - 180	30	2	Ταψί ψησίματος

1) Τηγανίστε και τις δύο πλευρές πριν από το μαγείρεμα.

Χαμηλή Θερμοκρασία

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να μαγειρέψετε άπαχο τρυφερό κρέας και ψάρι. Δεν εφαρμόζεται σε συνταγές για πουλερικά, ψητό χοιρινό με λίπος, ψητό κατσαρόλας.

- 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.
Μαγειρεύετε πάντα χωρίς καπάκι όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία.
- 3. Χρήση: Αισθ. Φαγητού.
Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας.

		°C	
Ψητό βοδινό, μέτρια ψημένο	1 - 1.5	150	120 - 150
Βοδινό φιλέτο	1 - 1.5	150	90 - 110
Ψητό μοσχάρι	1 - 1.5	150	120 - 150
Μπριζόλα	0.2 - 0.3	120	20 - 40

AirFry

Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος στην πρώτη θέση σχάρας.
Προθερμάνετε τη συσκευή μέχρι να επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία.
Τοποθετήστε το φαγητό απευθείας επάνω στη μεταλλική σχάρα AirFry. Βάλτε 1 κουταλιά λάδι για να μην κολλάει το φαγητό. Τοποθετήστε τη μεταλλική σχάρα AirFry επάνω στη δεύτερη θέση σχάρας.

		°C	
Κρουασάν, κατεψυγμ.	0.35	180 - 200	15 - 30
Σφολιάτα, κατεψυγμ.	0.4 - 0.5	200 - 220	15 - 30

		°C	
Πίτσα, κατεψυγμένη	0.34	190 - 210	15 - 30
Τηγανιτές πατάτες, κατεψυγμένες	0.6 - 1	200 - 220	35 - 45
Τηγανιτές πατάτες χοντροκομμένες, κατεψυγμένες	0.6	200 - 220	20 - 30
Πατάτες κυδωνάτες, κατεψυγμένες	0.65	200 - 220	20 - 35
Κροκέτες, κατεψυγμένες	0.45	200 - 220	15 - 30
Εσκαλόπ, κατεψυγμ.	0.3 - 0.6	200 - 220	15 - 25
Μπιφτέκια ψαριού, κατεψυγμ.	0.6 - 0.7	200 - 220	15 - 25
Ροδέλες καλαμαριού, κατεψυγμ.	0.25 - 0.5	190 - 210	15 - 25
Μπουκιές κοτόπουλου, κατεψυγμ.	0.25 - 0.5	180 - 200	15 - 25
Μπουκίτσες ψαριού, κατεψυγμ.	0.5	200 - 220	15 - 25

Κατεψυγμένα τρόφιμα

Αφαιρέστε τη συσκευασία του φαγητού. Βάλτε το φαγητό σε ένα πιάτο.

Μην καλύπτετε το φαγητό, καθώς αυτό μπορεί να επιμηκύνει τον χρόνο απόψυξης.

Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας.

	°C	
Πίτσα, κατεψυγμένη	200 - 220	15 - 25
Αμερικάνικη πίτσα, κατεψυγμένη	190 - 210	15 - 25
Πίτσα, κατεψυγμένη	180 - 200	10 - 20
Πίτσα σνακ, κατεψυγμένη	210 - 230	10 - 15
Φέτες / Κροκέτες ¹⁾	200 - 220	20 - 30
Τηγανιτές πατάτες	210 - 230	10 - 20
Λαζάνια / Κανελόνια, φρέσκα	170 - 190	40 - 50
Λαζάνια / Κανελόνια, κατεψυγμένα	160 - 180	50 - 60
Κοτόπουλο φτερούγες	190 - 210	20 - 30

¹⁾ Γυρίστε 2 ή 3 φορές κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Διατήρηση

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία Κάτω Θέρμανση.

Χρησιμοποιείτε μόνο γυάλινα δοχεία διατήρησης των 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 βάζα του ενός λίτρου στο ταψί ψησίματος.

Γεμίστε τα βάζα εξίσου 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 στο φούρνο.

Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 130°C.

ΜΑΛΑΚΑ ΦΡΟΥΤΑ

	 Χρόνος μέχρι να αρχίσει το σιγανό βράσιμο
Φράουλες / Μύρτιλα / Σμέουρα / οοοοοΩριμα φραγκοστάφυλα	45 - 75

ΦΡΟΥΤΑ ΜΕ ΚΟΥΚΟΥΤΣΙ

	
Ροδάκινα / Κυδώνια / Δαμάσκηνα	45 - 75

ΛΑΧΑΝΙΚΑ

	 Χρόνος μέχρι να αρχίσει το σιγανό βράσιμο	 Συνεχίστε το μαγείρεμα στους 100°C
Καρότα	80 - 90	5 - 10
Αγγούρια	80 - 90	-
Ανάμικτα λαχανικά τουρσί	80 - 90	5 - 10
Ρέβα / Αρακάς / Σπαράγγια	80 - 90	15 - 20

Αποξήρανση

Χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας. Ανά διαστήματα ανοίγετε την πόρτα για να απελευθερώσετε τον υγρό αέρα.

	°C	 (ώ)
Φασόλια	60 - 70	6 - 8
Πιπεριές	60 - 70	5 - 6
Λαχανικά για σούπα	60 - 70	5 - 6
Μανιτάρια	50 - 60	6 - 8
Μυρωδικά	40 - 50	2 - 3
Δαμάσκηνα	60 - 70	8 - 10
Βερίκοκα	60 - 70	8 - 10
Μήλο σε φέτες	60 - 70	6 - 8
Αχλάδια	60 - 70	6 - 9

Μαγείρεμα με μικροκύματα

Οι συνιστώμενοι χρόνοι αποτελούν γενικές οδηγίες. Τα αποτελέσματα μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με τον τύπο, την ποσότητα και τη θερμοκρασία έναρξης του φαγητού.

Συμβουλές για τα Μικροκύματα		
Αποτελέσματα Μαγειρέματος / Απόψυξης	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Το φαγητό είναι πολύ στεγνό.	Η ισχύς ήταν πολύ υψηλή. Ο χρόνος μαγειρέματος ήταν πολύ μεγάλος.	Επιλέξτε χαμηλότερη ισχύ ή/και συντομότερο χρόνο μαγειρέματος.
Το φαγητό δεν έχει αποψυχθεί, είναι κρύο ή δεν έχει μαγειρευτεί αφού ολοκληρωθεί ο χρόνος μαγειρέματος.	Ο χρόνος μαγειρέματος ήταν πολύ σύντομος.	Επιλέξτε μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος. Μην αυξάνετε την ισχύ των μικροκυμάτων.
Το φαγητό είναι πολύ ζεστό στην άκρη, αλλά δεν είναι μαγειρεμένο στη μέση.	Η ισχύς μικροκυμάτων ήταν πολύ υψηλή.	Επιλέξτε χαμηλότερη ισχύ και μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος.

ΑΠΟΨΥΞΗ

				Χρόνος αναμονής (λεπ.)
Μπριζόλα	0.2	100	5 - 7	5 - 10
Κιμάς ¹⁾	0.5	200	8:30 - 9:30	5
Κοτόπουλο	1	100	30 - 35	10 - 20
Στήθος κοτόπουλου	0.15	100	5 - 9	10 - 15
Κοτόπουλο μπούτι	0.15	100	5 - 9	10 - 15
Ψάρι ολόκληρο	0.5	100	10 - 15	5 - 10
Ψάρι φιλέτο	0.5	100	12 - 15	5 - 10
Βούτυρο	0.25	100	4 - 6	5 - 10
Τριμμένο τυρί	0.2	100	2 - 4	10 - 15
Κέικ μαγιάς	1 τεμάχιο	200	2 - 3	15 - 20
Cheesecake	1 τεμάχιο	100	2 - 4	15 - 20
Κέικ	1 τεμάχιο	200	2 - 4	15 - 20
Ψωμί	1	200	15 - 18	5 - 10
Ψωμί σε φέτες	0.2	200	3 - 5	5 - 10
Ψωμάκια	4 τεμάχια	200	2 - 4	2 - 5
Φρούτα	0.25	100	5 - 10	10 - 15

1) Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας. Μόλις περάσει ο μισός χρόνος, γυρίστε το κρέας ανάποδα από τη μεγαλύτερη πλευρά.

ΞΑΝΑΞΕΣΤΑΜΑ

				Χρόνος αναμονής (λεπ.)
Γάλα, 200 ml	-	1000	0:30	-
Νερό, 200 ml	-	1000	0:30	-
Σάλτσα, 200 ml	-	600	1 - 3	-
Σούπα, 300 ml	-	600	3 - 5	-

ΤΗΞΗ

Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας. Γυρίστε δεξιόστροφα κατά 90° μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.

				Χρόνος αναμονής (λεπ.)
Σοκολάτα / Επικάλυψη σοκολάτας	0.1	200	7	2
Βούτυρο	0.1	200	4	2

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

				Χρόνος αναμονής (λεπ.)
Ψάρι φιλέτο ¹⁾	0.5	300	7 - 9	2
Πατάτες με φλούδα ²⁾	0.5	600	10	-
Ρύζι ³⁾	0.2	800	14	-
Ποπ κορν ⁴⁾	-	700	4 - 5	-

1) Χρησιμοποιήστε μεμβράνη αναρρίχησης με οπές για να καλύψετε το γυάλινο πιάτο. Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας. Γυρίστε δεξιόστροφα κατά 90° μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.

2) Χρησιμοποιήστε μεμβράνη αναρρίχησης με οπές για να καλύψετε το γυάλινο πιάτο. Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας.

3) Προσθέστε 400 ml νερό. Χρησιμοποιήστε μεμβράνη αναρρίχησης με οπές για να καλύψετε το γυάλινο πιάτο. Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας.

4) Τοποθετήστε τη σακούλα ποπ κορν στο κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.

ΣΥΝΔΥΑΣΤΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας.

Ο χρόνος αναμονής είναι 2 - 5 λεπ.

				°C	
Πατάτες Ογκρατέν	1.1	Θερμός Αέρας + Μικροκύματα	400	210	35 - 45
Κέικ	0.7	Πάνω/Κάτω Θέρμανση + Μικροκύματα	100	190	30 - 40
Λαζάνια, κατεψυγμ.	0.4	Γκριλ + Αέρας + Μικροκύματα	100	220	24 - 28
Κοτόπουλο ¹⁾	1	Γκριλ + Αέρας + Μικροκύματα	100	220	45 - 55

1) Τοποθετήστε μια πλάκα στο κέντρο του κάτω μέρους του εσωτερικού του φούρνου. Τοποθετήστε το κοτόπουλο απευθείας στη μεταλλική σχάρα με την πλευρά του στήθους προς τα κάτω. Μετά από 25 λεπ λεπτά αναποδογυρίστε.

Efnisyfirlit

Ráðleggingar um eldun	103	Stökkur bakstur	111
Ráð fyrir sérstakar hitunaraðgerðir í heimilistækinu	103	Bread Baking (Brauðbakstur)	112
Bakstur	104	Turbo Grilling (Blástursgrillun)	112
Ráð fyrir bakstur	104	Slow Cooking (Hægeldun)	113
Bakstur á einni hæð í ofninum	105	AirFry	113
Bökur og gratín	108	Frozen Foods (Frosin matvæli)	114
Ábendingar um steikingu	108	Preserving (Niðursuða)	114
Steikingartöflur	109	Dehydrating (Purrkun)	115
		Eldun í örbylgju	116

Með fyrirvara á breytingum.

Ráðleggingar um eldun

Matreiðslu- og bökunarferli henta aðeins á einu stigi.

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

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

Teldu hillustöðurnar að neðan frá botni ofnsins.

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

Táknin á töflunni:

	Tegund matvæla
	Upphitunaraðgerð
	Hitastig
	Aukahlutur
	Þyngd (kg)
	Örbylgjuorka (W)
	Hillustaða
	Eldunartími (mín)

Ráð fyrir sérstakar hitunaraðgerðir í heimilistækinu

Keep Warm (Halda hita)

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

Plate Warming (Upphitun disks)

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

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

Dough Proving (Hefun deigs)

Aðgerðin gerir þér kleift að hefa gerdeig. Settu deigið á stóran disk og breiddu yfir með blautri eldhúspurrku eða plastfilmu. Stilltu aðgerðina: Dough Proving (Hefun deigs) og eldunartímann.

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 brúnun verður. Mismunurinn jafnast út meðan á bökun standur.

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.

Útkoma baksturs	Mögulega ástæða	Úrræði
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 á einni hæð í ofninum

BAKSTUR Í FORMUM

		°C		
Kökuhringur / Brioche	True Fan Cooking (Eldun með hefðbundnum blæstri)	150 - 170	40 - 70	1
Sandkaka / Ávaxtakökur ¹⁾	True Fan Cooking (Eldun með hefðbundnum blæstri)	140 - 160	50 - 70	1
Svampterta ²⁾	True Fan Cooking (Eldun með hefðbundnum blæstri)	180	25 - 35	1
Svampterta ²⁾	Conventional Cooking (Hefðbundin matreiðsla)	170	33 - 43	1
Smjörbrauðskökubotn	True Fan Cooking (Eldun með hefðbundnum blæstri)	160 - 170	50 - 70	2
Bökubotn - svamptertublanda ¹⁾	True Fan Cooking (Eldun með hefðbundnum blæstri)	150 - 170	25	2
Eplabaka, 1 tinilát Ø20 cm ¹⁾	True Fan Cooking (Eldun með hefðbundnum blæstri)	150 - 170	55 - 75	1
Ostakaka, notaðu bökunarplötu	True Fan Cooking (Eldun með hefðbundnum blæstri)	160	40 - 70	2

1) Forhitaðu tóman ofninn.
2) Forhitaðu heimilistækið þangað til hitastiginu er náð. Ekki nota: Fast Heat Up (Hröð upphitun).

KÖKUR / BAKKELSI / BRAUÐ Á BÖKUNARPLÖTUM

		°C		
Fléttað brauð / Brauðhringur ¹⁾	Conventional Cooking (Hefð- bundin mat- reiðsla)	220	30	2
Pýsk jólakaka (Stollen) ¹⁾	Conventional Cooking (Hefð- bundin mat- reiðsla)	165 - 180	45 - 80	1
Rúgmjolsbrauð ¹⁾	Conventional Cooking (Hefð- bundin mat- reiðsla)	170 - 190	40 - 60	1
Vatnsdeigsbollur	Conventional Cooking (Hefð- bundin mat- reiðsla)	200	30	2
Eclair vatnsdeigsbollur	Conventional Cooking (Hefð- bundin mat- reiðsla)	200	40	2
Rúlluterta ¹⁾	True Fan Cooking (Eldun með hefð- bundnum blæstri)	175 - 185	12	2
Sjónvarpskaka	Conventional Cooking (Hefð- bundin mat- reiðsla)	160 - 180	45	2
Smurð möndlukaka / Sykurrökur ¹⁾	Conventional Cooking (Hefð- bundin mat- reiðsla)	175 - 185	30	2
Gerdeigsávaxtabaka, notaðu springkökuform ¹⁾	True Fan Cooking (Eldun með hefð- bundnum blæstri)	150 - 160	45	1

		°C		
Svampbotnsávaxtabaka, notaðu bökuform ¹⁾	True Fan Cooking (Eldun með hefðbundnum blæstri)	150 - 170	25	2
Ávaxtabökur gerðar með smjördeigi	True Fan Cooking (Eldun með hefðbundnum blæstri)	160 - 170	50 - 70	2
Gerkökur með fingerðum toppi (t.d. quarkostur, rjómi, búðingur)	Conventional Cooking (Hefðbundin matreiðsla)	160 - 180	45 - 75	1

1) Forhitaðu tóman ofninn.

SMÁKÖKUR

		°C		
Smjördeigssmákökur ¹⁾	True Fan Cooking (Eldun með hefðbundnum blæstri)	170 - 190	10	2
Stökk lítil kaka / Vínarbrauð ¹⁾	True Fan Cooking (Eldun með hefðbundnum blæstri)	150 - 170	10 - 20	2
Sætabrauð gert úr eggjahvítum / Marengs, notaðu bökunarpappír ²⁾	True Fan Cooking (Eldun með hefðbundnum blæstri)	100	60 - 180	1
Marengs	Conventional Cooking (Hefðbundin matreiðsla)	100	60 - 180	1
Makkarónur ¹⁾	Conventional Cooking (Hefðbundin matreiðsla)	125 - 135	25 - 35	2
Smjördeigskökur ¹⁾	Conventional Cooking (Hefðbundin matreiðsla)	200	17	1
Rúllutertur ¹⁾	Conventional Cooking (Hefðbundin matreiðsla)	180 - 220	20	2

		°C		
Litlar kökur ²⁾	True Fan Cooking (Eldun með hefðbundnum blæstri)	150	22 - 32	2
Litlar kökur ²⁾	Conventional Cooking (Hefðbundin matreiðsla)	150	20 - 30	2

1) Forhitaðu tóman ofninn.

2) Forhitaðu heimilistækið þangað til hitastiginu er náð. Ekki nota: Fast Heat Up (Hröð upphitun).

Bökur og gratín

		°C		
Bakaður pastaréttur	Conventional Cooking (Hefðbundin matreiðsla)	160 - 200	35	2
Lasagna ¹⁾	Conventional Cooking (Hefðbundin matreiðsla)	150 - 190	45	1
Grænmetisgratín ¹⁾	Conventional Cooking (Hefðbundin matreiðsla)	200	40 - 70	2
Fiskibökur ¹⁾	Turbo Grilling (Blástursgrillun)	160	25	2
Fyllt grænmeti, notaðu glerfat á vírhillu ¹⁾	Conventional Cooking (Hefðbundin matreiðsla)	190 - 210	25 - 35	2

1) Forhitaðu tóman ofninn.

Ábendingar um steikingu

Notaðu hitapólin ofnáhöld.

Steiking á fitulitlu kjöti með einhverju yfir (þú getur notað álpappír).

Snúðu steikinni eftir 1/2 - 2/3 af eldunartímanum.

Steiktu kjöt og fisk í stórum stykkjum (1 kg eða meira).
Austu yfir kjötbitana með eigin safu nokkrum sinnum meðan á steikingu stendur.

Steikingartöflur

NAUTAKJÖT

			°C		
Nautasteik-eða lund, lítið steikt	1 - 1.5	Turbo Grilling (Blástursgrillun)	130- 150	50	2
Nautasteik-eða lund, miðlungs steikt	1 - 1.5	Turbo Grilling (Blástursgrillun)	130- 150	65	2
Nautasteik-eða lund, gegnsteikt	1 - 1.5	Turbo Grilling (Blástursgrillun)	130- 150	80	2

VILLIBRÁÐ

			°C		
Hryggur / Hér-alæri ¹⁾	1 - 1.5	Conventional Cooking (Hefðbundin mat-reiðsla)	170 - 190	90	1
Hjartarhryggur	1 - 1.5	True Fan Cooking (Eld-un með hefðbundnum blæstri)	130 - 150	55	2
Dádýralend	1 - 1.5	Conventional Cooking (Hefðbundin mat-reiðsla)	150 - 170	110	2

1) Forhitaðu tóman ofninn. Notaðu steikarfat með loki (taktu lokið af þegar eldunartíminn er hálfnaður).

FISKUR

			°C		
Heill fiskur	0,5 - 1,0 fyrir hvern fisk	Turbo Grilling (Blástursgrillun)	160 - 180	20	2

KÁLFAKJÖT

			°C		
Kálfasteik	0.8 - 1.5	Turbo Grilling (Blástursgrillun)	130 - 150	160	1
Kálfaskanki	2 - 2.5	Conventional Cooking (Hefð- bundin mat- reiðsla)	160 - 180	230	1

LAMBAKJÖT

			°C		
Lambalæri	0.5 - 1.0	Turbo Grilling (Blástursgrillun)	130 - 150	135	2
Steikt lambakj- öt	1 - 1.8	Conventional Cooking (Hefð- bundin mat- reiðsla)	180	100 - 140	1
Lambahryggur	0.7 - 0.9	Turbo Grilling (Blástursgrillun)	130 - 150	35	2

ALIFUGLAKJÖT

			°C		
Heill kjúkling- ur ¹⁾	0.9 - 1.7	Turbo Grilling (Blástursgrillun)	190 - 210	50 - 90	1
Kjúklingur, hálf- ur	0.5 - 0.8	Turbo Grilling (Blástursgrillun)	200	55	2
Önd	1.5 - 2	Turbo Grilling (Blástursgrillun)	160 - 180	90 - 120	1

1) Notaðu vírhilluna. Settu fat í miðjuna neðst í ofnryminu.

SVÍNAKJÖT

			°C		
Hnakki	1.5 - 2	Turbo Grilling (Blástursgrillun)	160 - 180	120	1
Skinkustykki	1 - 1.5	Turbo Grilling (Blástursgrillun)	150 - 170	130	1

			°C		
Svínaríf	2 - 3	Conventional Cooking (Hefðbundin matreiðsla)	110 - 150	145	2
Kjöthleifur	1 - 1.5	Turbo Grilling (Blástursgrillun)	160 - 180	50	1
Svínaskanki, forsoðinn	1.5 - 2	Turbo Grilling (Blástursgrillun)	170 - 190	80	1

Stökkur bakstur

		°C		
Bökur ¹⁾	Pizza Function (Pítsuaðgerð)	180	55	2
Frönsk laukterta (Quiche Lorraine) ¹⁾	Conventional Cooking (Hefðbundin matreiðsla)	170 - 190	45	1
Svissnesk baka ¹⁾	True Fan Cooking (Eldun með hefðbundnum blæstri)	170 - 190	30 - 50	1
Ostakaka	Conventional Cooking (Hefðbundin matreiðsla)	175 - 185	60 - 80	1
Eplabaka, hulin ¹⁾	Conventional Cooking (Hefðbundin matreiðsla)	170 - 190	40 - 60	1
Pítsa með þunnum botni ¹⁾	Pizza Function (Pítsuaðgerð)	190 - 230	15 - 25	1
Pítsa með þykkum botni ¹⁾	Pizza Function (Pítsuaðgerð)	190 - 230	20 - 40	1

		°C		
Ósýrt brauð ¹⁾	Conventional Cooking (Hefð-bundin mat-reiðsla)	220	10	2
Smjördeigsbaka ¹⁾	Conventional Cooking (Hefð-bundin mat-reiðsla)	200	20	2

1) Forhitaðu tóman ofninn.

Bread Baking (Brauðbakstur)

Forhitaðu tóman ofninn.

	°C		
Hvítt brauð	210	25 - 45	1
Snittubrauð	200 - 230	50	2
Brioche	190 - 210	10 - 20	2
Ciabatta	200 - 230	50	2
Rúgmjölsbrauð	180 - 200	60	1
Heilhveitibrauð	180 - 200	60	1
Heilkornabrauð	180 - 200	60	1

Turbo Grilling (Blástursgrillun)

	°C			
Nautasteik, miðlungs ¹⁾	130 - 150	65	2	Bökunarplata
Svínahryggur ¹⁾	130 - 150	90	1	Pottréttur
Kálfalend ¹⁾	160 - 180	70	2	Pottréttur
Lambahryggur	130 - 150	35	2	Bökunarplata
Heill fiskur, 0,5 - 1 kg	160 - 180	30	2	Bökunarplata

1) Steiktu á báðum hliðum áður en eldað er.

Slow Cooking (Hægeldun)

Þessi aðgerð gerir þér kleift að elda magurt, mjúkt kjöt og fisk. Á ekki við um alifuglakjöt, fitumikla grísasteik, steik í steikingarfati.

- 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: Food Sensor (Matvælaskynjari).
Notaðu fyrstu hillustöðu.

		°C	
Nautasteik	1 - 1.5	150	120 - 150
Nautalund	1 - 1.5	150	90 - 110
Kálfasteik	1 - 1.5	150	120 - 150
Steik	0.2 - 0.3	120	20 - 40

AirFry

Settu bökunarbakkann í fyrstu hillustöðu.
Forhitaðu heimilistækið þangað til hitastiginu er náð.

Settu matinn beint á AirFry vírhilluna. Settu 1 matskeið af olíu til að koma í veg fyrir að maturinn loði við. Settu AirFry vírhilluna í aðra hillustöðu.

		°C	
Frosin smjördeigshorn	0.35	180 - 200	15 - 30
Frosið smjördeig	0.4 - 0.5	200 - 220	15 - 30
Frosin pítsa	0.34	190 - 210	15 - 30
Franskar kartöflur, frosnar	0.6 - 1	200 - 220	35 - 45
Þykkar franskar kartöflur, frosnar	0.6	200 - 220	20 - 30
Frosnir kartöflubátar	0.65	200 - 220	20 - 35
Krókettur, frosnar	0.45	200 - 220	15 - 30
Kjötsneiðar í raspi, frosnar	0.3 - 0.6	200 - 220	15 - 25
Fiskborgarar, frosnir	0.6 - 0.7	200 - 220	15 - 25

		°C	
Frosnir smokkfiskhringir	0.25 - 0.5	190 - 210	15 - 25
Frosnir kjúklinganaggar	0.25 - 0.5	180 - 200	15 - 25
Frosnir fiskfingur	0.5	200 - 220	15 - 25

Frozen Foods (Frosin matvæli)

Fjarlægðu umbúðirnar af matnum. Settu matinn á disk.
Ekki hylja matvælin, þar sem það getur lengt affrystingartímann.
Notaðu aðra hillustöðu.

	°C	
Frosin pítsa	200 - 220	15 - 25
Amerísk pítsa, frosin	190 - 210	15 - 25
Kæld pítsa	180 - 200	10 - 20
Frosið pítsusnarl	210 - 230	10 - 15
Bátar / Krókettur ¹⁾	200 - 220	20 - 30
Kartöfluklattar	210 - 230	10 - 20
Lasagna / Ferskt cannelloni	170 - 190	40 - 50
Lasagna / Frosið cannelloni	160 - 180	50 - 60
Kjúklingavængir	190 - 210	20 - 30

1) Snúðu 2 til 3 sinnum á meðan eldað er.

Preserving (Niðursuða)

Notaðu aðgerðina Bottom Heat (Undirhiti)
Notaðu eingöngu sultukrúkkur með sömu málum og fást á markaði.
Ekki nota krúkkur með snúnings- og krækjuloki, eða málmdósir.
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.
Stílltu hitastigið á 130°C.

MJÚKIR ÁVEXTIR

	
Jarðarber / Bláber / Hindber / Proskuð stíkilsber	Eldunartími fram að því að mali 45 - 75

STEINALDIN

	
Ferskur / Japansperur / Plómur	45 - 75

GRÆNMETI

	 Eldunartími fram að því að mali	 Haltu eldun áfram á 100°C
Gulrætur	80 - 90	5 - 10
Gúrkur	80 - 90	-
Blandað súrsað	80 - 90	5 - 10
Hnúðkál / Baunir / Spergill	80 - 90	15 - 20

Dehydrating (Þurrkun)

Notaðu þriðju hillustöðu. Opnið ofnhurðina öðru hvoru til að hleypa út röku lofti.

	°C	 (klst)
Baunir	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Súpugrænmeti	60 - 70	5 - 6
Sveppir	50 - 60	6 - 8
Kryddjurtir	40 - 50	2 - 3
Plómur	60 - 70	8 - 10
Apríkósur	60 - 70	8 - 10

	°C	 (klst)
Eplasneiðar	60 - 70	6 - 8
Perur	60 - 70	6 - 9

Eldun í örbylgju

Ráðlagðir tímar eru ætlaðir sem almenn viðmiðun. Niðurstöður geta verið mismunandi eftir tegund, magni og upphafshita matvælnanna.

Ábendingar fyrir örbylgju		
Árangur eldunar / affrystingar	Mögulega ástæða	Úrræði
Maturinn er of þurr.	Orkustigið var of hátt. Eldunartími var of langur.	Stilltu á lægra orkustig og/eða styttri eldunartíma.
Maturinn er ekki affrystur, hann kaldur eða óeldaður þegar eldunartíma lýkur.	Eldunartíminn var of stuttur.	Stilltu á lengri eldunartíma. Ekki auka örbylgjuorkustig.
Maturinn er ofhitaður á könt- unum en ekki eldaður í mið- junni.	Örbylgjuorkustig var ekki nægjanlega mikið.	Stilltu á lægra orkustig og lengri eldunartíma.

AFFRÝSTING

				Kólnunartími: (mín)
Steik	0.2	100	5 - 7	5 - 10
Hakkað kjöt ¹⁾	0.5	200	8:30 - 9:30	5
Kjúklingur	1	100	30 - 35	10 - 20
Kjúklingabryóst	0.15	100	5 - 9	10 - 15
Kjúklingalæri	0.15	100	5 - 9	10 - 15
Heill fiskur	0.5	100	10 - 15	5 - 10
Fiskflök	0.5	100	12 - 15	5 - 10
Smjör	0.25	100	4 - 6	5 - 10
Rifinn ostur	0.2	100	2 - 4	10 - 15

				Kólnunartími: (mín)
Gerkaka	1 stykki	200	2 - 3	15 - 20
Ostakaka	1 stykki	100	2 - 4	15 - 20
Purr kaka	1 stykki	200	2 - 4	15 - 20
Brauð	1	200	15 - 18	5 - 10
Skorið brauð	0.2	200	3 - 5	5 - 10
Rúnstykki	4 stykki	200	2 - 4	2 - 5
Ávöxtur	0.25	100	5 - 10	10 - 15

1) Notaðu aðra hillustöðu. Þegar tíminn er hálfnaður skaltu snúa kjötinu á hvolf á langhliðinni.

UPPHITUN

				Kólnunartími: (mín)
Mjólk, 200 ml	-	1000	0:30	-
Vatn, 200 ml	-	1000	0:30	-
Sósa, 200 ml	-	600	1 - 3	-
Súpa, 300 ml	-	600	3 - 5	-

AÐ BRÆÐA

Notaðu fyrstu hillustöðu. Snúðu 90% þegar eldunartíminn er hálfnaður.

				Kólnunartími: (mín)
Súkkulaði / Súkkulaðihúðun	0.1	200	7	2
Smjör	0.1	200	4	2

ELDUN

				Kólnunartími: (mín)
Fiskflök ¹⁾	0.5	300	7 - 9	2
Kartöflur í hýðinu ²⁾	0.5	600	10	-
Hrísrjón ³⁾	0.2	800	14	-

				Kólnunartími: (mín)
Poppkorn ⁴⁾	-	700	4 - 5	-

1) Notaðu plastfilmu með götum til að hylja glerdiskinn. Notaðu fyrstu hillustöðu. Snúðu 90% þegar eldunartíminn er hálfnaður.

2) Notaðu plastfilmu með götum til að hylja glerdiskinn. Notaðu fyrstu hillustöðu.

3) Bættu við 400 ml af vatni. Notaðu plastfilmu með götum til að hylja glerdiskinn. Notaðu fyrstu hillustöðuna

4) Settu poppkornspokann á glerfatið neðst í ofnrýminu.

BLÖNDUÐ ÖRBYLGJUAÐGERÐ

Notaðu fyrstu hillustöðu.

Tíminn til að láta standa er 2 - 5 mín.

				°C	
Kartöflugratín	1.1	True Fan Cooking + MW (Eldun með hefðbundnum blæstri + örbylgja)	400	210	35 - 45
Kaka	0.7	Conventional Cooking + MW (Hefðbundin matreiðsla + örbylgja)	100	190	30 - 40
Lasagna, frosið	0.4	Turbo Grilling + MW (Blástursgrillun + örbylgja)	100	220	24 - 28
Kjúklingur ¹⁾	1	Turbo Grilling + MW (Blástursgrillun + örbylgja)	100	220	45 - 55

1) Settu fat í miðjuna neðst í ofnrýminu. Settu kjúkling beint á virhilluna og snúðu bringunni niður. Eftir 25 mín skaltu snúa því á hvolf.

Indice

Consigli di cottura	119	Cottura al forno croccante	126
Consigli sulle funzioni cottura speciali dell'apparecchiatura	119	Cottura Pane	127
Cottura al forno	120	Doppio grill ventilato	127
Suggerimenti sulla cottura	120	Cottura lenta	127
Cottura su un livello	121	AirFry	128
Sformati e gratinati	123	Cibi congelati	128
Suggerimenti per l'arrostitura	124	Marmellate/Conserve	129
Tabelle di cottura arrosto	124	Essiccazione	130
		Cottura al microonde	131

Con riserva di modifiche.

Consigli di cottura

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

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

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

Contare le posizioni della griglia dal basso del forno.

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

Simboli utilizzati nelle tabelle:

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

Consigli sulle funzioni cottura speciali dell'apparecchiatura

Mantieni caldo

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

Riscaldamento piatti

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

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

Lievitazione pasta

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

Cottura al forno

Per la prima cottura, usare la temperatura più bassa.

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

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

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

Suggerimenti sulla cottura

Risultati di cottura	Causa possibile	Rimedio
Il fondo della torta non è cotto a sufficienza.	La posizione del ripiano non è corretta.	Mettere la torta nel ripiano inferiore.
La torta si affloscia e diventa inzuppata o striata.	La temperatura del forno è troppo alta.	La prossima volta impostare la temperatura del forno leggermente inferiore.
	La temperatura del forno è troppo alta e il tempo di cottura troppo corto.	La prossima volta impostare un tempo di cottura più lungo e una temperatura del forno inferiore.
La torta è troppo asciutta.	La temperatura del forno è troppo bassa.	La prossima volta impostare una temperatura del forno superiore.
	Il tempo di cottura è troppo lungo.	La prossima volta impostare un tempo di cottura più breve.

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

Cottura su un livello

COTTURA IN STAMPI

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

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

TORTE/DOLCI/PANE SU TEGLIE PER DOLCI

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

¹⁾ Preriscaldare il forno vuoto.

BISCOTTI

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

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

1) Preriscaldare il forno vuoto.

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

Sformati e gratinati

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

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

1) Preriscaldare il forno vuoto.

Suggerimenti per l'arrostitura

- Utilizzare pentolame da forno resistente al calore.
- Arrostire la carne magra coperta (è possibile usare pellicola di alluminio).
- Girare l'arrosto dopo 1/2 - 2/3 del tempo di cottura.
- Arrostire la carne e il pesce in pezzi di grandi dimensioni (1 kg o più).
- Ungere diverse volte i pezzi di carne con il proprio sugo durante l'arrostitimento.

Tabelle di cottura arrosto

MANZO

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

SELVAGGINA

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

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

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

PESCE

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

VITELLO

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

AGNELLO

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

POLLAME

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

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

MAIALE

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

Cottura al forno croccante

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

¹⁾ Preriscaldare il forno vuoto.

Cottura Pane

Preriscaldare il forno vuoto.

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

Doppio grill ventilato

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

¹⁾ Friggere entrambi i lati prima di cucinare.

Cottura lenta

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

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

Usare il primo livello griglia.

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

AirFry

Collocare la lamiera dolci sulla prima posizione della griglia.

Preriscaldare l'apparecchiatura fino al raggiungimento della temperatura impostata.

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

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

Cibi congelati

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

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

Utilizzare la posizione del secondo ripiano.

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

1) Girare 2 o 3 volte durante la cottura.

Marmellate/Conserve

Utilizzare la funzione Resistenza inferiore.

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

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

Usare il primo livello griglia.

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

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

I vasetti non possono toccarsi.

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

Impostare la temperatura su 130°C.

FRUTTA MORBIDA

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

DRUPA

	
Pesche / Mele cotogne / Prugne	45 - 75

VERDURE

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

Essiccazione

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

	°C	 (ore)
Fagioli	60 - 70	6 - 8
Peperoni	60 - 70	5 - 6
Verdure per zuppa	60 - 70	5 - 6
Funghi	50 - 60	6 - 8
Erbe	40 - 50	2 - 3
Prugne	60 - 70	8 - 10
Albicocche	60 - 70	8 - 10
Fette di mela	60 - 70	6 - 8
Pere	60 - 70	6 - 9

Cottura al microonde

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

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

SBRINAMENTO

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

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

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

RISCALDAMENTO

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

SCIOGLIMENTO

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

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

COTTURA

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

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

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

FUNZIONE COMBO MICROONDE

Usare il primo livello griglia.

Il tempo di attesa è 2 - 5 min.

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

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

Innhold

Råd om tilberedning	134	Sprø-baking	141
Råd for produktets spesielle	134	Brødbaking	141
ovnsfunksjoner		Gratinerings med vifte	142
Steking	135	Langtidssteking	142
Baketips	135	AirFry	142
Steking i én høyde	136	Frossen mat	143
Gryteretter og gratenger	138	Hermetisering	144
Tips for steking	138	Tørking	145
Steketabeller	139	Tilberedning i mikrobølgeovn	145

Med forbehold om endringer.

Råd om tilberedning

Tilberednings- og bakeprosesser er kun egnet på ett nivå.

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

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

Tell brettposisjonene fra bunnen av ovnen.

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

Symboler som brukes i tabellene:

	Mattyte
	Varmefunksjon
	Temperatur
	Tilbehør
	Vekt (kg)
	Mikroeffekt (W)
	Hyllnivå
	Tilberedningstid (min)

Råd for produktets spesielle ovnsfunksjoner

Hold varm

Denne funksjonen lar deg holde mat varm. Temperaturen stilles inn automatisk til 80 °C.

Tallerkenoppvarming

Denne funksjonen lar deg varme tallerkener og fat før servering. Temperaturen stilles inn 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 og dekk den til med et fuktig håndkle eller plastfolie. Velg funksjon: Deigheving og tilberedningstiden.

Steking

Still inn lavere temperatur ved første baking.

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.

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.

Steking i én høyde

BAKING I FORMER

		°C		
Tysk ringkake / Brioche	Ekte Varmluft	150 - 170	40 - 70	1
Madeirakake / Fruktkaker ¹⁾	Ekte Varmluft	140 - 160	50 - 70	1
Formkake ²⁾	Ekte Varmluft	180	25 - 35	1
Formkake ²⁾	Over og Under-varme	170	33 - 43	1
Gratengbase – mørdeig	Ekte Varmluft	160 - 170	50 - 70	2
Gratengbase – formkaker ¹⁾	Ekte Varmluft	150 - 170	25	2
Eplepai, 1 form Ø20 cm ¹⁾	Ekte Varmluft	150 - 170	55 - 75	1
Ostekake, bruk stekebrett	Ekte Varmluft	160	40 - 70	2

1) Forvarm den tomme ovnen.

2) Forvarm produktet til den innstilte temperaturen er nådd. Ikke bruk: Hurtigoppvarming.

KAKE/BAKST/BRØD PÅ STEKEBRETT

		°C		
Flettebrød / Brød Crown ¹⁾	Over og Under-varme	220	30	2
Christstollen ¹⁾	Over og Under-varme	165 - 180	45 - 80	1
Rugbrød ¹⁾	Over og Under-varme	170 - 190	40 - 60	1
Vannbakkels	Over og Under-varme	200	30	2
Eclairs	Over og Under-varme	200	40	2
Rullekake ¹⁾	Ekte Varmluft	175 - 185	12	2

		°C		
Myk kake med strøtopping	Over og Under-varme	160 - 180	45	2
Smurt mandelkake / Sukkerbrød ¹⁾	Over og Under-varme	175 - 185	30	2
Fruktkake gjærdeig, bruk rund form ¹⁾	Ekte Varmluft	150 - 160	45	1
Fruktkake sukkerbrød blanding, bruk pai-form ¹⁾	Ekte Varmluft	150 - 170	25	2
Fruktkake lagd av mørdeig	Ekte Varmluft	160 - 170	50 - 70	2
Gjærkaker med delikat fyll (f.eks. kvarg, krem, vaniljesaus)	Over og Under-varme	160 - 180	45 - 75	1

1) Forvarm den tomme ovnen.

KAKEBUNNER

		°C		
Mørdeigkjeks ¹⁾	Ekte Varmluft	170 - 190	10	2
Mørdeigkjeks / Deigstriper ¹⁾	Ekte Varmluft	150 - 170	10 - 20	2
Butterdeig av eggehvite / Marengs, bruk bakepapir ²⁾	Ekte Varmluft	100	60 - 180	1
Marengs	Over og Under-varme	100	60 - 180	1
Makroner ¹⁾	Over og Under-varme	125 - 135	25 - 35	2
Butterdeig ¹⁾	Over og Under-varme	200	17	1
Rundstykker ¹⁾	Over og Under-varme	180 - 220	20	2

		°C		
Små kaker ²⁾	Ekte Varmluft	150	22 - 32	2
Små kaker ²⁾	Over og Under-varme	150	20 - 30	2

1) Forvarm den tomme ovnen.

2) Forvarm produktet til den innstilte temperaturen er nådd. Ikke bruk: Hurtigoppvarming.

Gryteretter og gratenger

		°C		
Pasta ovnsretter	Over og Under-varme	160 - 200	35	2
Lasagne ¹⁾	Over og Under-varme	150 - 190	45	1
Grønnsaksgrateng ¹⁾	Over og Under-varme	200	40 - 70	2
Fiskeretter i form ¹⁾	Gratinerer med vifte	160	25	2
Fylte grønnsaker, bruk glassfat på rist ¹⁾	Over og Under-varme	190 - 210	25 - 35	2

1) Forvarm den tomme ovnen.

Tips for steking

Bruk varmebestandig ovnsutstyr.

Tildekket mager stek (du kan bruke aluminiumsfolie).

Snu steken etter 1/2-2/3 av tilberedningstiden.

Stek kjøtt og fisk i store stykker (1 kg eller mer).

Pensle kjøttstykker med egne safter flere ganger under steking.

Steketabeller

STORFEKJØTT

			°C		
Roastbiff eller filet, rå	1 - 1.5	Gratinerings med vifte	130- 150	50	2
Roastbiff eller filet, medium	1 - 1.5	Gratinerings med vifte	130- 150	65	2
Roastbiff eller filet, godt stekt	1 - 1.5	Gratinerings med vifte	130- 150	80	2

VILT

			°C		
Sadel / Hare-lår ¹⁾	1 - 1.5	Over og Undervarme	170 - 190	90	1
Viltsadel	1 - 1.5	Ekte Varmluft	130 - 150	55	2
Lårstykket av vilt	1 - 1.5	Over og Undervarme	150 - 170	110	2

1) Forvarm tom stekeovn. Bruk stekepanne med lokk (fjern lokket etter halve tilberedningstiden).

FISK

			°C		
Hel fisk	0,5 - 1,0 per fisk	Gratinerings med vifte	160 - 180	20	2

KALV

			°C		
Kalvestek	0.8 - 1.5	Gratinerings med vifte	130 - 150	160	1
Kalveknoke	2 - 2.5	Over og Under-varme	160 - 180	230	1

LAMMEKJØTT

			°C		
Lammelår	0.5 - 1.0	Gratinering med vifte	130 - 150	135	2
Lammestek	1 - 1.8	Over og Under-varme	180	100 - 140	1
Lammesadel	0.7 - 0.9	Gratinering med vifte	130 - 150	35	2

FJÆRKRE

			°C		
Hel kylling ¹⁾	0.9 - 1.7	Gratinering med vifte	190 - 210	50 - 90	1
Kylling, delt i to	0.5 - 0.8	Gratinering med vifte	200	55	2
And	1.5 - 2	Gratinering med vifte	160 - 180	90 - 120	1

1) Bruk rist. Plasser en tallerken midt i bunnen av ovnsrommet.

SVINEKJØTT

			°C		
Nakke	1.5 - 2	Gratinering med vifte	160 - 180	120	1
Skinkestek	1 - 1.5	Gratinering med vifte	150 - 170	130	1
Ribbestek	2 - 3	Over og Under-varme	110 - 150	145	2
Kjøttpudding	1 - 1.5	Gratinering med vifte	160 - 180	50	1
Svineknokke, forhåndskokt	1.5 - 2	Gratinering med vifte	170 - 190	80	1

Sprø-baking

		°C		
Terte ¹⁾	Pizzafunksjon	180	55	2
Quiche Lorraine ¹⁾	Over og Undervarme	170 - 190	45	1
Sveitsisk pai ¹⁾	Ekte Varmluft	170 - 190	30 - 50	1
Ostekake	Over og Undervarme	175 - 185	60 - 80	1
Elepai, med lokk ¹⁾	Over og Undervarme	170 - 190	40 - 60	1
Pizza, tynn bunn ¹⁾	Pizzafunksjon	190 - 230	15 - 25	1
Pizza, tykk bunn ¹⁾	Pizzafunksjon	190 - 230	20 - 40	1
Usyret brød ¹⁾	Over og Undervarme	220	10	2
Butterdeig grateng ¹⁾	Over og Undervarme	200	20	2

¹⁾ Forvarm den tomme ovnen.

Brødbaking

Forvarm den tomme ovnen.

	°C		
Loff	210	25 - 45	1
Baguette	200 - 230	50	2
Brioche	190 - 210	10 - 20	2
Ciabatta	200 - 230	50	2
Rugbrød	180 - 200	60	1
Helkornbrød	180 - 200	60	1
Helkornsbrød	180 - 200	60	1

Gratinerer med vifte

	°C			
Roastbiff, medium ¹⁾	130 - 150	65	2	Stekebrett
Svinekam ¹⁾	130 - 150	90	1	Gryterett
Kalvekam ¹⁾	160 - 180	70	2	Gryterett
Lammesadel	130 - 150	35	2	Stekebrett
Hel fisk, 0,5 – 1 kg	160 - 180	30	2	Stekebrett

¹⁾ Stek begge sider før tilberedning.

Langtidssteking

Med denne funksjonen kan du tilberede magert, mørt kjøtt og fisk. Det gjelder ikke for: fjærkre, fet svinestek, grytestek.

- 1. Brun kjøttet i 1 – 2 minutter på hver side i en stekepanne på høy varme.
- 2. Hvis tredje hylle anbefales plasser maten direkte på risten. Plasser en panne/stekebrett på det første hyllnivået for å ta i mot fett.
Hvis første hylle anbefales, plasser maten rett på stekebrettet.
Tilbered alltid uten lokk når du bruker denne funksjonen.
- 3. Bruk: Steketermometer.
Bruk det første hyllnivået.

		°C	
Roastbiff	1 - 1.5	150	120 - 150
Oksefilet	1 - 1.5	150	90 - 110
Kalvestek	1 - 1.5	150	120 - 150
Biff	0.2 - 0.3	120	20 - 40

AirFry

Sett stekebrettet på det første hyllnivået.
Forvarm produktet til den innstilte temperaturen er nådd.
Legg maten direkte på AirFry-risten. Påfør 1 spiseskje olje for å hindre at maten fester seg.
Plasser AirFry-risten på det andre hyllnivået.

		°C	
Croissant, frossen	0.35	180 - 200	15 - 30
Butterdeig, frossen	0.4 - 0.5	200 - 220	15 - 30
Frossen pizza	0.34	190 - 210	15 - 30
Pommes frites, frosset	0.6 - 1	200 - 220	35 - 45
Tykke Pommes Frites, frosne	0.6	200 - 220	20 - 30
Potetbåter, frosne	0.65	200 - 220	20 - 35
Kroketter, frosne	0.45	200 - 220	15 - 30
Fileter, frossen	0.3 - 0.6	200 - 220	15 - 25
Fiskeburgere, frosne	0.6 - 0.7	200 - 220	15 - 25
Calamari (blekksprut), skåret i ringer, frossen	0.25 - 0.5	190 - 210	15 - 25
Kyllingnuggets, frossen	0.25 - 0.5	180 - 200	15 - 25
Frossen fiskepinner	0.5	200 - 220	15 - 25

Frossen mat

Fjern emballasjen. Legg maten på en tallerken.

Dekk ikke til maten, ettersom dette kan forlenge opptiningstiden.

Bruk det andre hyllnivået.

	°C	
Frossen pizza	200 - 220	15 - 25
Frossen Panpizza	190 - 210	15 - 25
Avkjølt pizza	180 - 200	10 - 20
Pizzabiter, frosne	210 - 230	10 - 15
Båter / Croquettes ¹⁾	200 - 220	20 - 30
Stekte poteter	210 - 230	10 - 20
Lasagne / Cannelloni, fersk	170 - 190	40 - 50
Lasagne / Cannelloni, frossen	160 - 180	50 - 60

	°C	
Kyllingvinger	190 - 210	20 - 30

1) Snu 2 eller 3 ganger under tilberedning.

Hermetisering

Bruk funksjonen Undervarme.

Bruk kun krukker med de samme målene som er tilgjengelige på markedet.

Ikke bruk krukker med skru-av- og bajonettlokk eller metallbokser.

Bruk det første hyllnivået.

Ikke sett mer enn seks halv liters hermetiseringskrukker på stekebrettet.

Fyll krukkene likt og lukk med en klemme.

Krukkene kan ikke berøre hverandre.

Hell ca. 1/2 liter vann i stekebrettet for å gi tilstrekkelig fuktighet i ovnen.

Angi temperaturen til 130 °C.

MYK FRUKT

	 Koketid inntil småkoking
Jordbær / Blåbær / Bringebær / Modne stikkelsbær	45 - 75

FRUKT MED KJERNE

	
Fersken / Kveder / Plommer	45 - 75

GRØNNSAKER

	 Koketid inntil småkoking	 Fortsett å koke ved 100 °C
Gulrøtter	80 - 90	5 - 10
Agurk	80 - 90	-
Blandede grønnsaker	80 - 90	5 - 10
Kålrabi / Erter / Asparges	80 - 90	15 - 20

Tørking

Bruk det tredje hyllnivået. Åpne døren fra tid til annen for å slippe ut den fuktige luften.

	°C	 (t)
Bønner	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Grønnsaker til suppe	60 - 70	5 - 6
Sopp	50 - 60	6 - 8
Urter	40 - 50	2 - 3
Plommer	60 - 70	8 - 10
Aprikos	60 - 70	8 - 10
Epleskiver	60 - 70	6 - 8
Pærer	60 - 70	6 - 9

Tilbereding i mikrobølgeovn

De anbefalte tidene er ment som generelle retningslinjer. Resultatene kan variere avhengig av type, mengde og starttemperatur for maten.

Tips for mikrobølgeovn		
Tilberedning-/tineresultater	Mulig årsak	Løsning
Maten er for tørr.	Effekten var for høy. Tilberedningstiden var for lang.	Still inn lavere effekt og/eller kortere tilberedningstid.
Maten ble ikke opptint, er fortsatt kald eller uferdig etter at tilberedningstiden avsluttes.	Tilberedningstiden var for kort.	Still inn lengre tilberednings-tid. Ikke øk effekten til mikro-bølgeovnen.
Maten er overopphetet på kantene, men ustekt i midten.	Effekten på mikrobølgeovnen var for høy.	Still inn lavere effekt og len-gre tilberedningstid.

TINING

				Hviletid (min)
Biff	0.2	100	5 - 7	5 - 10

				Hviletid (min)
Kjøttdeig ¹⁾	0.5	200	8:30–9:30	5
Kylling	1	100	30 - 35	10 - 20
Kyllingbryst	0.15	100	5 - 9	10 - 15
Kyllinglår	0.15	100	5 - 9	10 - 15
Hel fisk	0.5	100	10 - 15	5 - 10
Fiskefilét	0.5	100	12 - 15	5 - 10
Smør	0.25	100	4 - 6	5 - 10
Revet ost	0.2	100	2 - 4	10 - 15
Gjærkake	1 stykke	200	2 - 3	15 - 20
Ostekake	1 stykke	100	2 - 4	15 - 20
Tørr myk kake	1 stykke	200	2 - 4	15 - 20
Brød	1	200	15 - 18	5 - 10
Oppskåret brød	0.2	200	3 - 5	5 - 10
Rundstykker	4 stk	200	2 - 4	2 - 5
Frukt	0.25	100	5 - 10	10 - 15

1) Bruk det andre hyllnivået. Snu kjøttet opp ned over den lengste siden etter at halvparten av tiden har passert.

GJENOPPVARMING

				Hviletid (min)
Melk, 200 ml	-	1000	0:30	-
Vann, 200 ml	-	1000	0:30	-
Saus, 200 ml	-	600	1 - 3	-
Suppe, 300 ml	-	600	3 - 5	-

SMELTING

Bruk det første hyllnivået. Drei 90° med klokken etter halve tilberedningstiden.

				Hviletid (min)
Sjokolade / Sjokoladebelegg	0.1	200	7	2

				Hviletid (min)
Smør	0.1	200	4	2

TILBEREDNING

				Hviletid (min)
Fiskefilét ¹⁾	0.5	300	7 - 9	2
Potetbåter ²⁾	0.5	600	10	-
Ris ³⁾	0.2	800	14	-
Popcorn ⁴⁾	-	700	4 - 5	-

1) Bruk plastfilm med hull til å dekke glassfatet. Bruk det første hyllenivået. Dreii 90° med klokken etter halve tilberedningstiden.

2) Bruk plastfilm med hull til å dekke glassfatet. Bruk det første hyllenivået.

3) Tilsett 400 ml vann. Bruk plastfilm med hull til å dekke glassfatet. Bruk det første hyllenivået

4) Plasser popcornposen på glassfatet på bunnen av ovnsrommet.

MIKROBØLGE KOMBI-FUNKSJON

Bruk det første hyllenivået.

Tilberedningstiden er 2 – 5 min.

				°C	
Potetgrateng	1.1	Tilberedning med varmluft + mikrobølge	400	210	35 - 45
Myk Kake	0.7	O-/undervarme + mikro	100	190	30 - 40
Lasagne, frossen	0.4	Grill + varmluft + mikrobølge	100	220	24 - 28
Kylling ¹⁾	1	Grill + varmluft + mikrobølge	100	220	45 - 55

1) Plasser en tallerken midt i bunnen av ovnsrommet. Plasser kyllingen direkte på risten med brystsidene ned. Etter 25 min snu den opp ned.

Índice

Recomendações para cozinhar	148	Assar crocante	155
Conselhos para tipos de aquecimento especiais do aparelho	148	Pão	156
Cozer no forno	149	Grelhador ventilado	156
Sugestões para confeccionar bolos	149	Aquecimento a Baixa temp.	157
Cozinhar num nível do forno	150	AirFry	157
Assados e gratinados	152	Congelados	158
Dicas sobre assados	153	Conservar	158
Tabelas para assar	153	Secar	159
		Cozinhar no micro-ondas	160

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

Recomendações para cozinhar

Os processos de cozedura só são adequados num nível.

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

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

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

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

Símbolos utilizados nas tabelas:

	Tipo de alimento
	Tipo de aquecimento
	Temperatura
	Acessório
	Peso (kg)
	Potência do micro-ondas (W)
	Nível da grelha
	Tempo de cozedura (min)

Conselhos para tipos de aquecimento especiais do aparelho

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 é 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 e cobrir com um pano molhado ou uma película de plástico. Definir a função: Massa de pão e o tempo de cozedura.

Cozer no forno

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 entre-meado.	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.
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.

Resultados da cozedura	Causa possível	Solução
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.

Cozinhar num nível do forno

BOLOS EM FORMAS

		°C		
Bolo Em Coroa / Brioche	Ventilado + Resistência Circ	150 - 170	40 - 70	1
Bolo Madeira / Bolos de fruta ¹⁾	Ventilado + Resistência Circ	140 - 160	50 - 70	1
Pão-de-ló ²⁾	Ventilado + Resistência Circ	180	25 - 35	1
Pão-de-ló ²⁾	Calor superior/inferior	170	33 - 43	1
Base de flan - massa areada	Ventilado + Resistência Circ	160 - 170	50 - 70	2
Base de flan - massa batida ¹⁾	Ventilado + Resistência Circ	150 - 170	25	2
Tarte de maçã, 1 estanho Ø20 cm ¹⁾	Ventilado + Resistência Circ	150 - 170	55 - 75	1
Cheesecake, utilize o tabuleiro para assar	Ventilado + Resistência Circ	160	40 - 70	2

1) Pré-aqueça o forno vazio.

2) Pré-aqueça o aparelho até atingir a temperatura definida. Não usar: Aquecimento Rápido.

BOLOS/MASSAS/PÃES EM TABULEIROS PARA ASSAR

		°C		
Pão entrançado / Coroa de pão ¹⁾	Calor superior/inferior	220	30	2
Christstollen ¹⁾	Calor superior/inferior	165 - 180	45 - 80	1
Pão de centeio ¹⁾	Calor superior/inferior	170 - 190	40 - 60	1
Duchaises	Calor superior/inferior	200	30	2
Éclairs	Calor superior/inferior	200	40	2
Torta suíça ¹⁾	Ventilado + Resistência Circ	175 - 185	12	2
Bolo com cobertura granulada	Calor superior/inferior	160 - 180	45	2
Bolo amanteigado de amêndoa / Bolos de açúcar ¹⁾	Calor superior/inferior	175 - 185	30	2
Massa levedada de flan de fruta, utilize a forma de fundo removível ¹⁾	Ventilado + Resistência Circ	150 - 160	45	1
Mistura de pão-de-ló com flan de fruta, utilize uma forma de flan ¹⁾	Ventilado + Resistência Circ	150 - 170	25	2
Flans de fruta feitos com massa areada	Ventilado + Resistência Circ	160 - 170	50 - 70	2
Bolos de massa levedada com coberturas sensíveis (ex: queijo quark, natas, creme de ovos)	Calor superior/inferior	160 - 180	45 - 75	1

1) Pré-aqueça o forno vazio.

BISCOITOS

		°C		
Biscoitos De Massa Areada ¹⁾	Ventilado + Resistência Circ	170 - 190	10	2
Bolo seco friável / Tiras de massa folhada ¹⁾	Ventilado + Resistência Circ	150 - 170	10 - 20	2
Pastéis feitos com claras de ovo / Merengues, utilize papel vegetal. ²⁾	Ventilado + Resistência Circ	100	60 - 180	1
Merengues	Calor superior/inferior	100	60 - 180	1
Macarons ¹⁾	Calor superior/inferior	125 - 135	25 - 35	2
Bolos de massa folhada ¹⁾	Calor superior/inferior	200	17	1
Pastéis ¹⁾	Calor superior/inferior	180 - 220	20	2
Bolos pequenos ²⁾	Ventilado + Resistência Circ	150	22 - 32	2
Bolos pequenos ²⁾	Calor superior/inferior	150	20 - 30	2

1) Pré-aqueça o forno vazio.

2) Pré-aqueça o aparelho até atingir a temperatura definida. Não usar: Aquecimento Rápido.

Assados e gratinados

		°C		
Massa gratinada	Calor superior/inferior	160 - 200	35	2
Lasanha ¹⁾	Calor superior/inferior	150 - 190	45	1
Gratinado de legumes ¹⁾	Calor superior/inferior	200	40 - 70	2

		°C		
Peixe no forno ¹⁾	Grelhador ventila- lado	160	25	2
Legumes rechea- dos, utilize prato de vidro na prateleira em grelha ¹⁾	Calor superior/ inferior	190 - 210	25 - 35	2

1) Pré-aqueça o forno vazio.

Dicas sobre assados

Utilize um recipiente resistente ao calor próprio para forno.

Asse carne magra tapada (pode utilizar folha de alumínio).

Vire o assado após 1/2 - 2/3 do tempo de cozedura.

Asse peças de carne e peixe em grandes porções (1 kg ou mais).

Regue as peças de carne com o seu próprio suco várias vezes durante o assado.

Tabelas para assar

VACA

			°C		
Carne assada ou lombo, mal passado	1 - 1.5	Grelhador ventila- do	130- 150	50	2
Carne assada ou lombo, médio	1 - 1.5	Grelhador ventila- do	130- 150	65	2
Carne assada ou lombo, bem passado	1 - 1.5	Grelhador ventila- do	130- 150	80	2

CAÇA

			°C		
Lombo / Perna de lebre ¹⁾	1 - 1.5	Calor superior/inferior	170 - 190	90	1

			°C		
Lombo de veado	1 - 1.5	Ventilado + Resistência Circ	130 - 150	55	2
Perna de veado	1 - 1.5	Calor superior/inferior	150 - 170	110	2

1) Pré-aqueça o forno vazio. Utilize um tabuleiro de assar com tampa (remova-o após metade do tempo de cozedura).

PEIXE

			°C		
Peixe inteiro	0,5 - 1,0 por peixe	Grelhador ventilado	160 - 180	20	2

VITELA

			°C		
Vitela assada	0.8 - 1.5	Grelhador ventilado	130 - 150	160	1
Mão de vitela	2 - 2.5	Calor superior/inferior	160 - 180	230	1

CORDEIRO

			°C		
Perna de borrego	0.5 - 1.0	Grelhador ventilado	130 - 150	135	2
Borrego assado	1 - 1.8	Calor superior/inferior	180	100 - 140	1
Lombo de borrego	0.7 - 0.9	Grelhador ventilado	130 - 150	35	2

AVES

			°C		
Frango inteiro ¹⁾	0.9 - 1.7	Grelhador ventilado	190 - 210	50 - 90	1
Frango, metade	0.5 - 0.8	Grelhador ventilado	200	55	2

			°C		
Pato	1.5 - 2	Grelhador ventilado	160 - 180	90 - 120	1

1) Utilize uma prateleira em grelha. Coloque os alimentos num prato na parte inferior da cavidade.

PORCO

			°C		
Cachaço	1.5 - 2	Grelhador ventilado	160 - 180	120	1
Pedaço de presunto	1 - 1.5	Grelhador ventilado	150 - 170	130	1
Entrecosto	2 - 3	Calor superior/inferior	110 - 150	145	2
Rolo de carne	1 - 1.5	Grelhador ventilado	160 - 180	50	1
Joelho de porco, pré-cozido	1.5 - 2	Grelhador ventilado	170 - 190	80	1

Assar crocante

		°C		
Tartes ¹⁾	Função Pizza	180	55	2
Quiche Lorraine ¹⁾	Calor superior/inferior	170 - 190	45	1
Flan suíço ¹⁾	Ventilado + Resistência Circ	170 - 190	30 - 50	1
Cheesecake	Calor superior/inferior	175 - 185	60 - 80	1
Tarte de maçã, coberta ¹⁾	Calor superior/inferior	170 - 190	40 - 60	1
Pizza, massa fina ¹⁾	Função Pizza	190 - 230	15 - 25	1
Pizza, massa alta ¹⁾	Função Pizza	190 - 230	20 - 40	1

		°C		
Pão sem fermento ¹⁾	Calor superior/inferior	220	10	2
Flan de massa folhada ¹⁾	Calor superior/inferior	200	20	2

1) Pré-aqueça o forno vazio.

Pão

Pré-aqueça o forno vazio.

	°C		
Pão branco	210	25 - 45	1
Baguete	200 - 230	50	2
Brioche	190 - 210	10 - 20	2
Ciabatta	200 - 230	50	2
Pão de centeio	180 - 200	60	1
Pão integral	180 - 200	60	1
Pão integral	180 - 200	60	1

Grelhador ventilado

	°C			
Carne assada, médio ¹⁾	130 - 150	65	2	Tabuleiro para assar
Lombo de porco ¹⁾	130 - 150	90	1	Caçarola
Lombo de vitela ¹⁾	160 - 180	70	2	Caçarola
Lombo de borrego	130 - 150	35	2	Tabuleiro para assar
Peixe inteiro, 0,5 - 1 kg	160 - 180	30	2	Tabuleiro para assar

1) Frite ambos os lados antes de cozinhar.

Aquecimento a Baixa temp.

Esta função permite-lhe preparar carne magra e macia e peixe. Não é aplicável para: aves, porco assado gordo, assado na panela.

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.
Usar a primeira posição de prateleira.

		°C	
Carne de vaca assada	1 - 1.5	150	120 - 150
Lombo de vaca	1 - 1.5	150	90 - 110
Vitela assada	1 - 1.5	150	120 - 150
Bife	0.2 - 0.3	120	20 - 40

AirFry

Coloque o tabuleiro para assar na primeira posição de prateleira.

Pré-aqueça o aparelho até atingir a temperatura definida.

Coloque os alimentos diretamente na prateleira em grelha AirFry. Aplique uma colher de sopa de óleo para prevenir que os alimentos fiquem agarrados. Coloque a prateleira em grelha AirFry na segunda posição da prateleira.

		°C	
Croissants, congelados	0.35	180 - 200	15 - 30
Massa folhada, congelada	0.4 - 0.5	200 - 220	15 - 30
Pizza, congelada	0.34	190 - 210	15 - 30
Batatas fritas, congeladas	0.6 - 1	200 - 220	35 - 45
Batatas fritas grossas, congeladas	0.6	200 - 220	20 - 30
Fatias de batata, congeladas	0.65	200 - 220	20 - 35
Croquetes, congelados	0.45	200 - 220	15 - 30

		°C	
Escalopes, congelados	0.3 - 0.6	200 - 220	15 - 25
Hambúrgueres de peixe, congelados	0.6 - 0.7	200 - 220	15 - 25
Anéis de lulas, congelados	0.25 - 0.5	190 - 210	15 - 25
Nuggets de frango, congelados	0.25 - 0.5	180 - 200	15 - 25
Barrinhas de peixe, congeladas	0.5	200 - 220	15 - 25

Congelados

Retirar os alimentos da embalagem. Colocar os alimentos num prato.

Não cobrir os alimentos, para não demorar mais tempo a descongelar.

Usar a segunda posição de prateleira.

	°C	
Pizza, congelada	200 - 220	15 - 25
Pizza massa alta, congelada	190 - 210	15 - 25
Pizza, refrigerada	180 - 200	10 - 20
Pizza snacks, congelados	210 - 230	10 - 15
Fatias / Croquetes ¹⁾	200 - 220	20 - 30
Batatas aos palitos	210 - 230	10 - 20
Lasanha / Canelones, frescos	170 - 190	40 - 50
Lasanha / Canelones, congelados	160 - 180	50 - 60
Asas de frango	190 - 210	20 - 30

¹⁾ Vire 2 ou 3 vezes durante a cozedura.

Conservar

Utilize a função Aquecimento inferior.

Utilize apenas frascos para conservas com as dimensões disponíveis no mercado.

Não utilize frascos com tampas de rosca ou tipo baioneta ou latas de metal.

Usar a primeira posição de prateleira.

Não coloque mais de seis frascos de um litro no tabuleiro para assar.

Encha os frascos de forma igual e feche com um grampo.

Os frascos não podem tocar uns nos outros.

Coloque cerca de 1/2 litro de água no tabuleiro para assar para obter humidade suficiente no forno.

Defina a temperatura para 130°C.

FRUTOS VERMELHOS

	 Tempo de cozedura até ferver
Morangos / Mirtilos / Framboesas / Grose-lhas maduras	45 - 75

FRUTA DE CAROÇO

	 Tempo de cozedura até ferver
Pêssegos / Marmelos / Ameixas	45 - 75

LEGUMES

	 Tempo de cozedura até fer- ver	 Continuação da cozedura a 100°C
Cenouras	80 - 90	5 - 10
Pepinos	80 - 90	-
Picles mistos	80 - 90	5 - 10
Couve-rábano / Ervilhas / Es- pargos	80 - 90	15 - 20

Secar

Utilize a terceira posição de prateleira. Abra a porta periodicamente para libertar o ar húmido.

	°C	 (h)
Feijões	60 - 70	6 - 8
Pimentos	60 - 70	5 - 6
Legumes para sopa	60 - 70	5 - 6

	°C	 (h)
Cogumelos	50 - 60	6 - 8
Ervas	40 - 50	2 - 3
Ameixas	60 - 70	8 - 10
Alperces	60 - 70	8 - 10
Fatias de maçã	60 - 70	6 - 8
Pêras	60 - 70	6 - 9

Cozinhar no micro-ondas

Os tempos recomendados destinam-se a servir de orientação geral. Os resultados podem variar dependendo do tipo, quantidade e temperatura inicial dos alimentos.

Dicas para o microondas		
Resultados de cozedura/ descongelação	Causa possível	Solução
Os alimentos estão demasiado secos.	A potência foi demasiado elevada. O tempo de cozedura foi demasiado longo.	Defina uma potência mais baixa ou/e um tempo de cozedura mais curto.
Os alimentos não estão descongelados, frios ou estão mal passados após o tempo de cozedura terminar.	O tempo de cozedura foi demasiado curto.	Defina um tempo da cozedura mais longo. Não aumente a potência do microondas.
Os alimentos estão sobreaquecidos nas extremidades, mas mal passados no centro.	A potência do microondas estava demasiado elevada.	Defina uma potência mais baixa e um tempo de cozedura mais longo.

DESCONGELAÇÃO

				Tempo de repouso (min.)
Bife	0.2	100	5 - 7	5 - 10
Carne picada ¹⁾	0.5	200	8:30 - 9:30	5
Frango	1	100	30 - 35	10 - 20

				Tempo de repouso (min.)
Peito de frango	0.15	100	5 - 9	10 - 15
Pernas de frango	0.15	100	5 - 9	10 - 15
Peixe inteiro	0.5	100	10 - 15	5 - 10
Filete de peixe	0.5	100	12 - 15	5 - 10
Manteiga	0.25	100	4 - 6	5 - 10
Queijo ralado	0.2	100	2 - 4	10 - 15
Bolo lêvedo	1 unidades	200	2 - 3	15 - 20
Cheesecake	1 unidades	100	2 - 4	15 - 20
Bolo seco	1 unidades	200	2 - 4	15 - 20
Pão	1	200	15 - 18	5 - 10
Pão fatiado	0.2	200	3 - 5	5 - 10
Pastéis	4 unidades	200	2 - 4	2 - 5
Fruta	0.25	100	5 - 10	10 - 15

7) Utilize a segunda posição da prateleira. Após metade do tempo, vire a carne ao contrário sobre o lado mais com-prido.

REAQUECIMENTO

				Tempo de repouso (min.)
Leite, 200 ml	-	1000	0:30	-
Água, 200 ml	-	1000	0:30	-
Molho, 200 ml	-	600	1 - 3	-
Sopa, 300 ml	-	600	3 - 5	-

DERRETER

Usar a primeira posição de prateleira. Rode 90° no sentido dos ponteiros do relógio após metade do tempo de cozedura.

				Tempo de re- pouso (min.)
Chocolate / Revestimento de chocola- te	0.1	200	7	2
Manteiga	0.1	200	4	2

COZINHAR NO

				Tempo de re- pouso (min.)
Filete de peixe ¹⁾	0.5	300	7 - 9	2
Batatas com casca ²⁾	0.5	600	10	-
Arroz ³⁾	0.2	800	14	-
Pipocas ⁴⁾	-	700	4 - 5	-

1) Utilize película de subida com orifícios para cobrir o prato de vidro. Usar a primeira posição de prateleira. Rode 90° no sentido dos ponteiros do relógio após metade do tempo de cozedura.

2) Utilize película de subida com orifícios para cobrir o prato de vidro. Usar a primeira posição de prateleira.

3) Adicione 400 ml de água. Utilize película de subida com orifícios para cobrir o prato de vidro. Utilize a primeira posição de prateleira

4) Coloque o saco de pipocas no prato de vidro no fundo da cavidade.

FUNÇÃO COMBINADA COM MICRO-ONDAS

Usar a primeira posição de prateleira.

O tempo de repouso é de 2 - 5 min.

				°C	
Batatas gratinadas	1.1	Ventilado + Resistência Circ + MO	400	210	35 - 45
Bolo	0.7	Aquecimento superior/ inferior + MO	100	190	30 - 40
Lasanha, congelados	0.4	Grelhador + Ventilado + MO	100	220	24 - 28
Frango ¹⁾	1	Grelhador + Ventilado + MO	100	220	45 - 55

1) Coloque uma placa no centro do fundo da cavidade. Coloque o frango diretamente na prateleira em grelha com o peito virado para baixo. Depois de 25min, vire ao contrário.

Contenido

Recomendaciones de cocción	163	Horneado crujiente	170
Consejos para las funciones de cocción especiales del aparato	163	Horneado de pan	170
Horneado	164	Grill Turbo	171
Consejos para hornear	164	Cocción lenta	171
Cocinado en un nivel de horno	165	AirFry	172
Horneados y gratinados	167	Congelados	172
Consejos para asar	168	Conservar	173
Tablas de asado	168	Desecar alimentos	174
		Cocción por microondas	174

Salvo modificaciones.

Recomendaciones de cocción

Los procesos de cocción y horneado solo son adecuados en un nivel.

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

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

Cuenta los niveles de las parrillas desde abajo hacia arriba.

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

Símbolos utilizados en las tablas:

	Tipo de comida
	Función de cocción
	Temperatura
	Accesorio
	Peso (kg)
	Potencia del microondas (W)
	Posición de la parrilla
	Tiempo de cocción (min)

Consejos para las funciones de cocción especiales del aparato

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 y cúbrala con un paño húmedo o con film transparente. Seleccione la función: Leudar masas y duración de la cocción.

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.

Resultado	Posible causa	Solución
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.

Cocinado en un nivel de horno

ALIMENTOS EN MOLDES

		°C		
Molde redondo / Brioche	Aire caliente	150 - 170	40 - 70	1
Tarta de Madeira / Tarta de frutas ¹⁾	Aire caliente	140 - 160	50 - 70	1
Bizcocho ²⁾	Aire caliente	180	25 - 35	1
Bizcocho ²⁾	Cocción convencional	170	33 - 43	1
Masa brisé - masa quebrada	Aire caliente	160 - 170	50 - 70	2
Masa brisé - mezcla de bizcocho ¹⁾	Aire caliente	150 - 170	25	2
Pastel de manzana, 1 lata Ø20 cm ¹⁾	Aire caliente	150 - 170	55 - 75	1
Tarta de queso, utilice la bandeja de horno	Aire caliente	160	40 - 70	2

1) Precaliente el horno vacío.
2) Precaliente el aparato hasta alcanzar la temperatura ajustada. No usar: Calentamiento rápido.

TARTAS / PASTAS / PAN EN BANDEJAS

		°C		
Trenza de pan / Roscón ¹⁾	Cocción convencional	220	30	2
Pastel de navidad ¹⁾	Cocción convencional	165 - 180	45 - 80	1
Pan de centeno ¹⁾	Cocción convencional	170 - 190	40 - 60	1
Buñuelos de crema	Cocción convencional	200	30	2
Bollos rellenos de crema	Cocción convencional	200	40	2
Brazo de gitano ¹⁾	Aire caliente	175 - 185	12	2
Pastel de azúcar	Cocción convencional	160 - 180	45	2
Tarta de almendras y mantequilla / Tartas de azúcar ¹⁾	Cocción convencional	175 - 185	30	2
Masa de levadura de flan de frutas, usar forma de resorte ¹⁾	Aire caliente	150 - 160	45	1
Mezcla de bizcocho de flan de frutas, use una bandeja para flan ¹⁾	Aire caliente	150 - 170	25	2
Tarta de fruta con masa quebrada	Aire caliente	160 - 170	50 - 70	2
Bizcochos con levadura coronados de guarniciones delicadas (por ejemplo, requesón, crema, natillas)	Cocción convencional	160 - 180	45 - 75	1

¹⁾ Precaliente el horno vacío.

GALLETAS

		°C		
Galletas de masa quebrada ¹⁾	Aire caliente	170 - 190	10	2
Galletas Shortbread / Masa Quebrada ¹⁾	Aire caliente	150 - 170	10 - 20	2
Galletas de clara de huevo / Merengues, utilice papel de hornear ²⁾	Aire caliente	100	60 - 180	1
Merengues	Cocción convencional	100	60 - 180	1
Mostachones de almendra ¹⁾	Cocción convencional	125 - 135	25 - 35	2
Hojaldres de hojaldre ¹⁾	Cocción convencional	200	17	1
Rollitos ¹⁾	Cocción convencional	180 - 220	20	2
Pastel pequeño ²⁾	Aire caliente	150	22 - 32	2
Pastel pequeño ²⁾	Cocción convencional	150	20 - 30	2

1) Precaliente el horno vacío.

2) Precaliente el aparato hasta alcanzar la temperatura ajustada. No usar: Calentamiento rápido.

Horneados y gratinados

		°C		
Pastel de pasta	Cocción convencional	160 - 200	35	2
Lasaña ¹⁾	Cocción convencional	150 - 190	45	1
Verduras gratinadas ¹⁾	Cocción convencional	200	40 - 70	2
Pescado al horno ¹⁾	Grill Turbo	160	25	2

		°C		
Verduras rellenas, utilice una bandeja de vidrio en la parrilla ¹⁾	Cocción convencional	190 - 210	25 - 35	2

1) Precaliente el horno vacío.

Consejos para asar

- Use utensilios para horno resistentes al calor.
- Ase la carne magra tapada (puede utilizar papel de aluminio).
- 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).
- Durante la cocción, los asados grandes se deben rociar repetidamente con el jugo.

Tablas de asado

VACUNO

			°C		
Rosbif o filete, poco hecho	1 - 1.5	Grill Turbo	130- 150	50	2
Rosbif o filete, al punto	1 - 1.5	Grill Turbo	130- 150	65	2
Rosbif o filete muy hecho	1 - 1.5	Grill Turbo	130- 150	80	2

CARNE DE CAZA

			°C		
Silla / Pata de liebre ¹⁾	1 - 1.5	Cocción convencional	170 - 190	90	1
Costillar de corzo	1 - 1.5	Aire caliente	130 - 150	55	2
Pierna de corzo	1 - 1.5	Cocción convencional	150 - 170	110	2

1) Precaliente el horno vacío. Utilice la fuente para asar con tapa (retírela después de la mitad del tiempo de cocción).

PESCADO

			°C		
Pescado entero	0,5-1,0 por pes- cado	Grill Turbo	160 - 180	20	2

TERNERA

			°C		
Ternera asada	0.8 - 1.5	Grill Turbo	130 - 150	160	1
Codillo de ternera	2 - 2.5	Cocción convencional	160 - 180	230	1

CORDERO

			°C		
Pata de cordero	0.5 - 1.0	Grill Turbo	130 - 150	135	2
Cordero asado	1 - 1.8	Cocción convencional	180	100 - 140	1
Costillar de cordero	0.7 - 0.9	Grill Turbo	130 - 150	35	2

AVES

			°C		
Pollo entero ¹⁾	0.9 - 1.7	Grill Turbo	190 - 210	50 - 90	1
Pollo, medio	0.5 - 0.8	Grill Turbo	200	55	2
Pato	1.5 - 2	Grill Turbo	160 - 180	90 - 120	1

¹⁾ Utilice la parrilla. Coloque una placa en el centro de la parte inferior de la cavidad.

CERDO

			°C		
Cuello	1.5 - 2	Grill Turbo	160 - 180	120	1
Jamón	1 - 1.5	Grill Turbo	150 - 170	130	1
Costillas	2 - 3	Cocción convencional	110 - 150	145	2
Pastel de carne	1 - 1.5	Grill Turbo	160 - 180	50	1

			°C		
Codillo de cerdo precocinado	1.5 - 2	Grill Turbo	170 - 190	80	1

Horneado crujiente

		°C		
Tartas ¹⁾	Función Pizza	180	55	2
Quiche Lorraine ¹⁾	Cocción convencional	170 - 190	45	1
Flan suizo ¹⁾	Aire caliente	170 - 190	30 - 50	1
Tarta de queso	Cocción convencional	175 - 185	60 - 80	1
Tarta de manzana, cubierta ¹⁾	Cocción convencional	170 - 190	40 - 60	1
Pizza, base fina ¹⁾	Función Pizza	190 - 230	15 - 25	1
Pizza, base gruesa ¹⁾	Función Pizza	190 - 230	20 - 40	1
Pan sin levadura ¹⁾	Cocción convencional	220	10	2
Empanada de masa de hojaldre ¹⁾	Cocción convencional	200	20	2

1) Precaliente el horno vacío.

Horneado de pan

Precaliente el horno vacío.

	°C		
Pan blanco	210	25 - 45	1
Baguette	200 - 230	50	2
Brioche	190 - 210	10 - 20	2
Chapata	200 - 230	50	2

	°C		
Pan de centeno	180 - 200	60	1
Pan integral	180 - 200	60	1
Pan de grano integral	180 - 200	60	1

Grill Turbo

	°C			
Rosbif, al punto ¹⁾	130 - 150	65	2	Bandeja
Lomo de cerdo ¹⁾	130 - 150	90	1	Plato de cacerola
Lomo de ternera ¹⁾	160 - 180	70	2	Plato de cacerola
Espalda de cordero	130 - 150	35	2	Bandeja
Pescado entero, 0,5 - 1 kg	160 - 180	30	2	Bandeja

1) Fría ambos lados antes de cocinar.

Cocción lenta

Esta función sirve para preparar piezas de carne y pescado tiernas y magras. No se de aplicación para: aves, cerdo asado con grasa, estofado de carne.

- 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.
Use el primer nivel.

		°C	
Rosbif	1 - 1.5	150	120 - 150
Solomillo de ternera	1 - 1.5	150	90 - 110
Ternera asada	1 - 1.5	150	120 - 150
Bistecs	0.2 - 0.3	120	20 - 40

AirFry

Coloque la bandeja en el primer nivel.
Precaliente el aparato hasta alcanzar la temperatura ajustada.
Coloque los alimentos directamente en la parrilla en AirFry. Ponga 1 cucharada de aceite para evitar que se pegue. Coloque el estante de alambre en AirFry en la segunda posición del estante.

		°C	
Cruasán, congelado	0.35	180 - 200	15 - 30
Pasta de hojaldre, congelada	0.4 - 0.5	200 - 220	15 - 30
Pizza congelada	0.34	190 - 210	15 - 30
Patatas fritas, congeladas	0.6 - 1	200 - 220	35 - 45
Patatas fritas gruesas, congeladas	0.6	200 - 220	20 - 30
Patatas en porciones, congeladas	0.65	200 - 220	20 - 35
Croquetas, congeladas	0.45	200 - 220	15 - 30
Escalopes, congelados	0.3 - 0.6	200 - 220	15 - 25
Hamburguesas de pescado congeladas	0.6 - 0.7	200 - 220	15 - 25
Anillas de calamares, congeladas	0.25 - 0.5	190 - 210	15 - 25
Nuggets de pollo congelados	0.25 - 0.5	180 - 200	15 - 25
Barritas de pescado, congeladas	0.5	200 - 220	15 - 25

Congelados

Retire los alimentos de su envase. Coloque los alimentos en un plato.
No tape los alimentos; esto puede prolongar el tiempo de descongelación.
Use el segundo nivel.

	°C	
Pizza congelada	200 - 220	15 - 25
Pizza americana congelada	190 - 210	15 - 25
Pizza fría	180 - 200	10 - 20

	°C	
Pizzetas congeladas	210 - 230	10 - 15
Porciones / Croquetas ¹⁾	200 - 220	20 - 30
Patatas asadas con cebolla	210 - 230	10 - 20
Lasaña / Canelones frescos	170 - 190	40 - 50
Lasaña / Canelones congelados	160 - 180	50 - 60
Alitas de pollo	190 - 210	20 - 30

1) Dé la vuelta 2-3 veces durante la cocción

Conservar

Use la función Calor inferior.

Utilice únicamente botes de conserva de las mismas dimensiones disponibles en el mercado.

No utilice frascos con tapas de rosca o de bayoneta, ni tampoco moldes metálicos.

Use el primer nivel.

No coloque más de seis botes de un litro en la bandeja.

Llene los frascos 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 quede suficiente humedad en el horno.

Ajuste la temperatura a 130 °C.

FRUTAS SILVESTRES

	
Fresas / Arándanos / Frambuesas / Uvas es- pina maduras	Cocer hasta que empiecen a subir burbujas 45 - 75

FRUTA DE HUESO

	
Melocotones / Membrillos / Ciruelas	45 - 75

VERDURAS

	 Cocer hasta que empiecen a subir burbujas	 Siga con la cocción a 100 °C
Zanahorias	80 - 90	5 - 10
Pepinillos	80 - 90	-
Encurtidos variados	80 - 90	5 - 10
Colinabo / Guisantes / Espárragos	80 - 90	15 - 20

Desecar alimentos

Use el tercer nivel. Abra la puerta de vez en cuando para liberar el aire húmedo.

	°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
Ciruelas	60 - 70	8 - 10
Albaricoques	60 - 70	8 - 10
Rodajas de manzana	60 - 70	6 - 8
Peras	60 - 70	6 - 9

Cocción por microondas

Los tiempos recomendados están pensados como directrices generales. Los resultados pueden variar según el tipo, la cantidad y la temperatura inicial del alimento.

Consejos para microondas		
Resultado de cocción/descongelación	Posible causa	Solución
La comida está demasiado seca.	La potencia era demasiado elevada. El tiempo de cocción era excesivo.	Ajuste una menor potencia y / o menor tiempo de cocción.
El alimento no se ha descongelado, calentado o cocinado una vez transcurrido el tiempo.	El tiempo de cocción insuficiente.	Seleccione un tiempo de cocción mayor. No aumente la potencia de microondas.
El alimento se ha sobrecalentado en los bordes pero no se ha hecho en el centro.	La potencia de microondas era demasiado alta.	Ajuste menor potencia y mayor tiempo de cocción.

DESCONGELAR

				Tiempo de reposo (min.)
Bistecs	0.2	100	5 - 7	5 - 10
Carne picada ¹⁾	0.5	200	8:30 - 9:30	5
Pollo	1	100	30 - 35	10 - 20
Pechuga de pollo	0.15	100	5 - 9	10 - 15
Muslos de pollo	0.15	100	5 - 9	10 - 15
Pescado entero	0.5	100	10 - 15	5 - 10
Filete de pescado	0.5	100	12 - 15	5 - 10
Mantequilla	0.25	100	4 - 6	5 - 10
Queso rallado	0.2	100	2 - 4	10 - 15
Bizcocho de levadura	1 unidad	200	2 - 3	15 - 20
Tarta de queso	1 unidad	100	2 - 4	15 - 20
Pastel seco	1 unidad	200	2 - 4	15 - 20
Pan	1	200	15 - 18	5 - 10
Pan cortado	0.2	200	3 - 5	5 - 10

				Tiempo de reposo (min.)
Panecillos	4 piezas	200	2 - 4	2 - 5
Fruta	0.25	100	5 - 10	10 - 15

1) Use el segundo nivel. Transcurrida la mitad del tiempo, dé la vuelta a la carne por el lado más largo.

RECALENTAR

				Tiempo de reposo (min.)
Leche, 200 ml	-	1000	0:30	-
Agua, 200 ml	-	1000	0:30	-
Salsa, 200 ml	-	600	1 - 3	-
Sopa, 300 ml	-	600	3 - 5	-

DERRETIR

Use el primer nivel. Gire 90° en el sentido de las agujas del reloj después de la mitad del tiempo de cocción.

				Tiempo de reposo (min.)
Chocolate / Recubrimiento de chocolate	0.1	200	7	2
Mantequilla	0.1	200	4	2

COCCIÓN

				Tiempo de reposo (min.)
Filete de pescado ¹⁾	0.5	300	7 - 9	2
Patatas con piel ²⁾	0.5	600	10	-
Arroz ³⁾	0.2	800	14	-
Palomitas de maíz ⁴⁾	-	700	4 - 5	-

1) Utilice una película de escalada con orificios para cubrir el plato de vidrio. Use el primer nivel. Gire 90° en el sentido de las agujas del reloj después de la mitad del tiempo de cocción.

2) Utilice una película de escalada con orificios para cubrir el plato de vidrio. Use el primer nivel.

3) Añada 400 ml de agua. Utilice una película de escalada con orificios para cubrir el plato de vidrio. Use el primer nivel.

4) Coloque la bolsa de palomitas de maíz en el plato de vidrio en la parte inferior de la cavidad .

FUNCIÓN DE COMBI MICROONDAS
Use el primer nivel.

El tiempo de espera es de 2 a 5 min.

					
Patatas gratinadas	1.1	Aire caliente + microondas	400	210	35 - 45
Pastel	0.7	Cocción convencional + micro	100	190	30 - 40
Lasaña, congelada	0.4	Grill Turbo + microondas	100	220	24 - 28
Pollo ¹⁾	1	Grill Turbo + microondas	100	220	45 - 55

1) Coloque una placa en el centro del fondo de la cavidad. Coloque el pollo directamente en la parrilla con la pechuga hacia abajo. Después de 25, min póngalo boca abajo.

Innehåll

Tillagningsrekommendationer	178	Krispig bakning	184
Råd gällande särskilda tillagningsfunktioner för produkten	178	Brödbakning	185
Bakning	179	Varmluftsgrillning	186
Tips för bakning	179	Långsam tillagning	186
Bakning på en ugnsnivå	180	AirFry	186
Bakverk och gratänger	182	Frost mat	187
Tips för ugnstekning	182	Konservering	188
Stektabeller	183	Torkning	189
		Tillagning i mikrovågsugnen	189

Med reservation för ändringar.

Tillagningsrekommendationer

Tillagnings- och bakkingsprocesser passar endast för en nivå.

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

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

Räkna hyllnivåerna nedifrån, från ugnens botten.

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

Symbolerna som används i tabellerna:

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

Råd gällande särskilda tillagningsfunktioner för produkten

Varmhållning

Med den här funktionen kan du hålla maten varm. Temperaturen ställs automatiskt in på 80 °C.

Tallriksvärmning

Med den här funktionen kan du värma tallrikar och formar före servering. Temperaturen ställs automatiskt in på 70 °C.

Fördela tallrikar och formar jämnt på ugnsgallret. Använd den första ugnsnivån. Efter halva uppvärmningstiden kan du byta plats på dem.

Jäsning av deg

Med den här funktionen kan du jäsa bröd. Lägg degen i en stor form och täck den med en våt handduk eller plastfolie. Ställ in funktion: Jäsning av deg och tillagningstiden.

Bakning

För första gräddningen, använd den lägre temperaturen.

Du kan förlänga gräddningstiden med 10–15 minuter om du bakar på mer än en nivå.

Bakverk på olika nivåer kan variera i färg. Du behöver inte ändra temperaturen om de blir olika bruna. Detta jämnar ut sig under bakningen.

Plåtarna i ugnen kan förvrängas under bakningen. När plåtarna kallnar igen återfår de sin normala form.

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.
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 ugnsnivå

BAKA I FORMAR

		°C		
Sockerkaka / Brioche	Varmluft	150 - 170	40 - 70	1
Madeirakaka / Frukta- ka ¹⁾	Varmluft	140 - 160	50 - 70	1
Sockerkaka ²⁾	Varmluft	180	25 - 35	1
Sockerkaka ²⁾	Över-/undervär- me	170	33 - 43	1
Tårtbotten	Varmluft	160 - 170	50 - 70	2
Tårtbotten av socker- kakssmet ¹⁾	Varmluft	150 - 170	25	2
Äppelpaj, 1 form Ø20 cm ¹⁾	Varmluft	150 - 170	55 - 75	1
Cheesecake, använd bakplåt	Varmluft	160	40 - 70	2

1) Fövärm den tomma ugnen

2) Fövärm produkten tills den inställda temperaturen har uppnåtts. Använd inte: Snabb uppvärmning.

KAKOR/BAKVERK/BRÖD PÅ BAKPLÅTAR

		°C		
Vetefläta / Matbröd ¹⁾	Över-/undervär- me	220	30	2
Christstollen ¹⁾	Över-/undervär- me	165 - 180	45 - 80	1
Rågbröd ¹⁾	Över-/undervär- me	170 - 190	40 - 60	1
Petits-choux med fyll- ning	Över-/undervär- me	200	30	2
Bakelser	Över-/undervär- me	200	40	2
Rulltårta ¹⁾	Varmluft	175 - 185	12	2

		°C		
Kaka med smördeg-stopping	Över-/undervärme	160 - 180	45	2
Mandelsockerkaka / Småkakor ¹⁾	Över-/undervärme	175 - 185	30	2
Jästdeg för fruktkaka, använd springform ¹⁾	Varmluft	150 - 160	45	1
Mix för frukt- och sockerkaka, använd pajform ¹⁾	Varmluft	150 - 170	25	2
Fruktkaka gjord med mördeg	Varmluft	160 - 170	50 - 70	2
Jästkaka med läcker fyllning (t.ex. kvarg, grädde, kräm)	Över-/undervärme	160 - 180	45 - 75	1

1) Förvärm den tomma ugnen

SMÅKAKOR

		°C		
Mördegskex ¹⁾	Varmluft	170 - 190	10	2
Mördegskakor, kex / Mördegskakor ¹⁾	Varmluft	150 - 170	10 - 20	2
Bakverk med äggvita / Maränger, använd bakplåtspapper ²⁾	Varmluft	100	60 - 180	1
Maränger	Över-/undervärme	100	60 - 180	1
Macaroons ¹⁾	Över-/undervärme	125 - 135	25 - 35	2
Smördegskakor ¹⁾	Över-/undervärme	200	17	1
Frallor ¹⁾	Över-/undervärme	180 - 220	20	2

		°C		
Mindre kakbottnar ²⁾	Varmluft	150	22 - 32	2
Mindre kakbottnar ²⁾	Över-/undervärme	150	20 - 30	2

1) Förvärm den tomma ugnen

2) Förvärm produkten tills den inställda temperaturen har uppnåtts. Använd inte: Snabb uppvärmning.

Bakverk och gratänger

		°C		
Makaronpudding	Över-/undervärme	160 - 200	35	2
Lasagne ¹⁾	Över-/undervärme	150 - 190	45	1
Grönsaksgratäng ¹⁾	Över-/undervärme	200	40 - 70	2
Fiskpudding ¹⁾	Varmluftsgrillning	160	25	2
Fyllda grönsaker, använd glasskål på gallret ¹⁾	Över-/undervärme	190 - 210	25 - 35	2

1) Förvärm den tomma ugnen

Tips för ugnstekning

- Använd värmebeständiga ugnsformar.
- Stek magert kött övertäckt (t.ex. med aluminiumfolie).
- Vänd steken efter 1/2–2/3 av tillagningstiden.
- Stek kött och fisk i stora bitar (1 kg eller mer).
- Ös köttet med sin egen köttsaft flera gånger under stekningen.

Stektabeller

NÖT

			°C		
Rostbiff eller filé, rare	1 - 1.5	Varmluftsgrillning	130- 150	50	2
Rostbiff eller filé, medium	1 - 1.5	Varmluftsgrillning	130- 150	65	2
Rostbiff eller filé, well done	1 - 1.5	Varmluftsgrillning	130- 150	80	2

VILT

			°C		
Sadel / Harlägg ¹⁾	1 - 1.5	Över-/undervärme	170 - 190	90	1
Rådjur, sadel	1 - 1.5	Varmluft	130 - 150	55	2
Rådjursbog	1 - 1.5	Över-/undervärme	150 - 170	110	2

¹⁾ Förvärm den tomma ugnen. Använd stekfat med lock (ta bort det efter halva tillagningstiden).

FISK

			°C		
Hel fisk	0,5–1,0 per fisk	Varmluftsgrillning	160 - 180	20	2

KALV

			°C		
Kalvstek	0.8 - 1.5	Varmluftsgrillning	130 - 150	160	1
Kalvlägg	2 - 2.5	Över-/undervärme	160 - 180	230	1

LAMM

			°C		
Lammlägg	0.5 - 1.0	Varmluftsgrillning	130 - 150	135	2

			°C		
Lammstek	1 - 1.8	Över-/under- värme	180	100 - 140	1
Lamm, sadel	0.7 - 0.9	Varmluftsgrill- ning	130 - 150	35	2

FÅGEL

			°C		
Hel kyckling ¹⁾	0.9 - 1.7	Varmluftsgrill- ning	190 - 210	50 - 90	1
Halv kyckling	0.5 - 0.8	Varmluftsgrill- ning	200	55	2
Anka	1.5 - 2	Varmluftsgrill- ning	160 - 180	90 - 120	1

1) Använd gallret. Placera ett fat i mitten av ugnsutrymmets botten.

FLÄSK

			°C		
Hals	1.5 - 2	Varmluftsgrill- ning	160 - 180	120	1
Skinkstek	1 - 1.5	Varmluftsgrill- ning	150 - 170	130	1
Revbensspjäll	2 - 3	Över-/under- värme	110 - 150	145	2
Köttfärslimpa	1 - 1.5	Varmluftsgrill- ning	160 - 180	50	1
Fläsklägg, för- kokt	1.5 - 2	Varmluftsgrill- ning	170 - 190	80	1

Krispig bakning

		°C		
Pajer ¹⁾	Pizza/Paj	180	55	2

		°C		
Quiche lorraine ¹⁾	Över-/under- värme	170 - 190	45	1
Schweizisk bakelse ¹⁾	Varmluft	170 - 190	30 - 50	1
Cheesecake	Över-/under- värme	175 - 185	60 - 80	1
Täckt äppelpaj ¹⁾	Över-/under- värme	170 - 190	40 - 60	1
Pizza med tunn botten ¹⁾	Pizza/Paj	190 - 230	15 - 25	1
Tjockbottnad pizza ¹⁾	Pizza/Paj	190 - 230	20 - 40	1
Osytrat Bröd ¹⁾	Över-/under- värme	220	10	2
Smördegspaj ¹⁾	Över-/under- värme	200	20	2

1) Förvärm den tomma ugnen

Brödbakning

Förvärm den tomma ugnen

	°C		
Franskbröd	210	25 - 45	1
Baguette	200 - 230	50	2
Brioche	190 - 210	10 - 20	2
Ciabatta	200 - 230	50	2
Rågbröd	180 - 200	60	1
Fullkornsbröd	180 - 200	60	1
Fullkornsbröd	180 - 200	60	1

Varmluftsgrillning

	°C			
Rostbiff, medium ¹⁾	130 - 150	65	2	Bakplåt
Fläskkarré ¹⁾	130 - 150	90	1	Ugnsrätt
Kalvfransyska ¹⁾	160 - 180	70	2	Ugnsrätt
Lammsadel	130 - 150	35	2	Bakplåt
Hel fisk, 0,5–1 kg	160 - 180	30	2	Bakplåt

1) Stek båda sidor före tillagning.

Långsam tillagning

Med den här funktionen kan du tillaga mörkt kött och fisk. Detta gäller inte för: fågel, fläskstek med svål, skinkstek.

- 1. Bryn köttet i 1–2 minuter på varje sida på hög värme.
- 2. Om den tredje ugnsnivån rekommenderas, placera maten direkt på gallret. Placera en plåt/ugnsform på den första ugnsnivån för att samla upp fett.
Om den nedersta ugnsnivån rekommenderas, placera maten direkt på plåten.
Tillaga alltid utan lock när du använder den här funktionen.
- 3. Använd: Matlagningstermometer.
Använd den första ugnsnivån.

		°C	
Rostbiff	1 - 1.5	150	120 - 150
Oxfilé	1 - 1.5	150	90 - 110
Kalvstek	1 - 1.5	150	120 - 150
Biff	0.2 - 0.3	120	20 - 40

AirFry

Sätt in bakplåten på nedersta hyllpositionen.
Förvärm produkten tills den inställda temperaturen har uppnåtts.
Placera maten direkt på AirFry-gallret. Tillsätt 1 msk olja för att förhindra att maten fastnar.
Placera AirFry-gallret på den andra ugnsnivån.

		°C	
Croissanter, frysta	0.35	180 - 200	15 - 30
Smördegskakor, frysta	0.4 - 0.5	200 - 220	15 - 30
Fryst pizza	0.34	190 - 210	15 - 30
Pommes frites, frysta	0.6 - 1	200 - 220	35 - 45
Tjocka pommes frites, frysta	0.6	200 - 220	20 - 30
Potatisklyftor, frysta	0.65	200 - 220	20 - 35
Kroketter, frysta	0.45	200 - 220	15 - 30
Schnitzel, fryst	0.3 - 0.6	200 - 220	15 - 25
Fiskburgare, frysta	0.6 - 0.7	200 - 220	15 - 25
Bläckfiskringar, frysta	0.25 - 0.5	190 - 210	15 - 25
Kyckling-nuggets, frysta	0.25 - 0.5	180 - 200	15 - 25
Fiskpinnar, frysta	0.5	200 - 220	15 - 25

Fryst mat

Ta bort matförpackningen. Lägg maten på en tallrik.

Täck inte över maten eftersom det kan förlänga upptiningstiden.

Använd den andra ugnspositionen.

	°C	
Fryst pizza	200 - 220	15 - 25
Fryst panpizza	190 - 210	15 - 25
Kyld pizza	180 - 200	10 - 20
Fryst portionspizza	210 - 230	10 - 15
Klyftor / Kroketter ¹⁾	200 - 220	20 - 30
Rösti	210 - 230	10 - 20
Lasagne / Cannelloni, färsk	170 - 190	40 - 50
Lasagne / Cannelloni, fryst	160 - 180	50 - 60

	°C	
Kycklingvingar	190 - 210	20 - 30

7) Vänd 2 till 3 gånger under tillagningen.

Konservering

Använd funktionen Undervärme.
Använd endast konserverburkar med samma mått som finns på marknaden.
Använd inte burkar med skruvlock eller metallformar.
Använd den första ugnsnivån.
Ställ inte fler än sex enlitersburkar på bakplåten.
Fyll burkarna jämnt och stäng med en klämma.
Burkarna får inte vidröra varandra.
Häll ca 1/2 liter vatten på bakplåten för att ge tillräcklig fukt i ugnen.
Ställ in temperaturen på 130 °C.
MJUK FRUKT

	 Tillagningstid tills det börjar sjuda
Jordgubbar / Blåbär / Hallon / Mogna krusbär	45 - 75

STENFRUKT

	
Persikor / Kvitten / Plommon	45 - 75

GRÖNSAKER

	 Tillagningstid tills det börjar sjuda	 Fortsätt tillaga vid 100 °C
Morötter	80 - 90	5 - 10
Gurka	80 - 90	-
Blandade inlagda grönsaker	80 - 90	5 - 10
Kålrabbi / Ärtor / Sparris	80 - 90	15 - 20

Torkning

Använd den tredje ugnspositionen. Öppna dörren då och då för att släppa ut den fuktiga luften.

	°C	 (t)
Bönor	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Soppgrönsaker	60 - 70	5 - 6
Svamp	50 - 60	6 - 8
Örter	40 - 50	2 - 3
Plommon	60 - 70	8 - 10
Aprikoser	60 - 70	8 - 10
Äppelskivor	60 - 70	6 - 8
Päron	60 - 70	6 - 9

Tillagning i mikrovågsugnen

Rekommenderade tider är avsedda som allmänna riktlinjer. Resultaten kan variera beroende på matens typ, mängd och starttemperatur.

Tips för mikrovågsugn		
Tillagnings / upptiningsresultat	Möjlig orsak	Åtgärd
Maten blev för torr.	Effekten var för hög. Tillagningstiden var för lång.	Ställ in lägre effekt eller/och kortare tillagningstid.
Maten har inte tinat, den är kall eller är inte klar när tillagningstiden är slut.	Tillagningstiden var för kort.	Ställ in längre tillagningstid. Öka inte mikrovågseffekten.
Maten är för varm i kanterna, men inte klar i mitten.	Mikrovågseffekten var för hög.	Ställ in lägre effekt och längre tillagningstid.

AVFROSTNING

				Låt vila (min)
Biff	0.2	100	5 - 7	5 - 10

				Låt vila (min)
Malet kött ¹⁾	0.5	200	8:30–9:30	5
Kyckling	1	100	30 - 35	10 - 20
Kycklingbröst	0.15	100	5 - 9	10 - 15
Kycklinglår	0.15	100	5 - 9	10 - 15
Hel fisk	0.5	100	10 - 15	5 - 10
Fiskfilé	0.5	100	12 - 15	5 - 10
Smör	0.25	100	4 - 6	5 - 10
Riven ost	0.2	100	2 - 4	10 - 15
Jästkaka	1 st	200	2 - 3	15 - 20
Cheesecake	1 st	100	2 - 4	15 - 20
Torr kaka	1 st	200	2 - 4	15 - 20
Bröd	1	200	15 - 18	5 - 10
Brödsdivor	0.2	200	3 - 5	5 - 10
Frallor	4 st	200	2 - 4	2 - 5
Frukt	0.25	100	5 - 10	10 - 15

1) Använd den andra ugnspositionen. Efter halva tiden, vänd upp och ner på köttet över den längsta sidan.

ÅTERUPPVÄRMNING

				Låt vila (min)
Mjölk, 200 ml	-	1000	0:30	-
Vatten, 200 ml	-	1000	0:30	-
Sås, 200 ml	-	600	1 - 3	-
Soppa, 300 ml	-	600	3 - 5	-

SMÄLTA

Använd den första ugnsnivån. Vrid 90° medurs efter halva tillagningstiden.

				Låt vila (min)
Choklad / Chokladöverdrag	0.1	200	7	2

				Låt vila (min)
Smör	0.1	200	4	2

TILLAGNING

				Låt vila (min)
Fiskfilé ¹⁾	0.5	300	7 - 9	2
Bakad potatis ²⁾	0.5	600	10	-
Ris ³⁾	0.2	800	14	-
Popcorn ⁴⁾	-	700	4 - 5	-

1) Använd plastfolie med hål för att täcka glasskålen. Använd den första ugnsnivån. Vrid 90° medurs efter halva tillagningstiden.

2) Använd plastfolie med hål för att täcka glasskålen. Använd den första ugnsnivån.

3) Tillsätt 400 ml vatten. Använd plastfolie med hål för att täcka glasskålen. Använd den första ugnsnivån

4) Placera popcornpåsen på glasskålen på botten av ugnsutrymmet.

MIKROVÅGSUGN KOMBI-FUNKTION

Använd den första ugnsnivån.

Låt vila i 2–5 min.

				°C	
Potatisgratäng	1.1	Varmluft + Mikro	400	210	35 - 45
Mjuk kaka	0.7	Över-/undervärme + Mikro	100	190	30 - 40
Lasagne, fryst	0.4	Grill + Fläkt + Mikro	100	220	24 - 28
Kyckling ¹⁾	1	Grill + Fläkt + Mikro	100	220	45 - 55

1) Placera ett fat i mitten av ugnsutrymmets botten. Placera kycklingen direkt på gallret med bröstsidan nedåt. Efter 25 min vänd den upp och ned.



701138118-A-392025

