



Ihr Leitfaden für das perfekte Zubereiten der Speisen in Ihrem Einbau-Combi Mikrowellenofen

Betriebsart, Temperatur, Dauer, Einschubebene,
Tipps und vieles mehr

Votre guide pour le parfait préparation de la nourriture dans votre four à micro-ondes combiné

Mode de fonctionnement, température, durée,
niveau d'insertion, conseils et bien plus encore

La vostra guida per il perfetto preparazione del cibo nel vostro forno a microonde da incasso

Modalità di funzionamento, temperatura, durata,
livello di inserimento, consigli e molto altro ancora



So lesen Sie Ihren Leitfaden:

Auf den Seiten 5 - 16 finden Sie Zubereitungstipps der am häufigsten zubereiteten Speisen in deutscher Sprache.

Wir haben ihn für Sie alphabetisch nach Kategorien geordnet.

Der Leitfaden versteht sich als Orientierung. Nach individuellem Belieben können Sie Ihre Speisen selbstverständlich auch abweichend zubereiten. Die Zeiten verstehen sich ebenfalls als Richtzeit der am häufigsten vorkommenden Gardauer. So variiert die Garzeit zum Beispiel je nach Grösse der zugeschnittenen Stücke oder je nach Frische und Qualität des Lebensmittels.

In den Tabellen verwenden wir Symbole, welche Sie unterhalb der Tabellen erläutert finden.

Sollten Sie Rückfragen haben oder eine nicht aufgelistete Speise zubereiten wollen, können Sie uns gerne kontaktieren:

Telefon 044 405 82 43
fachberatung@electrolux.ch

Weitere Rezeptionspirationen finden Sie hier: Diese werden laufend aktualisiert.

- www.electrolux.ch/de-ch/local/recipes
- **My Electrolux Kitchen App**

Ihren Leitfaden finden Sie hier digital:
www.electrolux.ch/de-ch/local/recipes/

Pour lire votre guide :

Aux pages 18 à 29, vous trouverez des conseils de préparation pour les repas les plus fréquemment préparés en allemand.

Nous l'avons classé pour vous par ordre alphabétique de catégorie.

Le guide est conçu comme une orientation. Bien entendu, vous pouvez préparer vos repas selon vos goûts personnels. Les temps sont aussi compris comme un temps de guide, le plus commun le temps de cuisson. Ainsi varie le temps de cuisson, par exemple en fonction de la taille des morceaux ou en fonction de la fraîcheur et de la qualité des aliments.

Dans les tableaux, nous utilisons des pictogrammes, qui sont expliqués sous les tableaux.

Si vous avez des questions ou si vous souhaitez commander un plat qui ne figure pas dans la liste vous êtes les bienvenus pour nous contacter :

téléphone 044 405 82 43
fachberatung@electrolux.ch

Vous pouvez trouver d'autres inspirations de recettes ici : Elles sont mises à jour en permanence.

- www.electrolux.ch/fr-ch/local/cooking-club/recipes
- **My Electrolux Kitchen App**

Vous pouvez trouver votre guide sous forme numérique ici :
www.electrolux.ch/fr-ch/local/cooking-club/recipes

Per leggere la vostra guida:

Alle pagine 31 - 42 troverete consigli di preparazione per i pasti preparati più frequentemente in tedesco.

L'abbiamo organizzato per voi in ordine alfabetico per categoria.

La guida è intesa come un orientamento. Naturalmente, potete preparare i vostri pasti secondo i vostri gusti individuali. Si comprendono anche i tempi come tempo guida, il più comune il tempo di cottura. Così varia il tempo di cottura, ad esempio in funzione delle dimensioni dei pezzi tagliati o a seconda della freschezza e della qualità del cibo.

Nelle tabelle utilizziamo dei pittogrammi, che troverete sotto le tabelle.

Se avete domande o se volete ordinare un piatto non elencato siete invitati a contattarci:

telefono 044 405 82 43
fachberatung@electrolux.ch

Potete trovare altre ispirazioni di ricette qui: Questi vengono aggiornati continuamente.

- www.electrolux.ch/it-ch/local/cooking-club/recipes
- **My Electrolux Kitchen App**

Qui potete trovare la vostra guida anche in formato digitale:
www.electrolux.ch/it-ch/local/cooking-club/recipes

Inhaltsverzeichnis Backofen

Lebensmittel	Seite
Auflauf: Gratin pikant	12
Beilage: Kartoffeln	12
Brot- und Hefegebäck	13
Fisch	14
Fleisch: Geflügel und Kalb	15
Fleisch: Lamm und Rind	16
Fleisch: Schwein, Wild und Diverse	17
Früchte und Obst	18
Gebäck: Kleingebäck, pikant und süß	19
Gemüse	22
Weiteres	23

Sommaire four

Alimentation	Page
Soufflé, gratin : Salé et sucré	28
Accompagnement : Pommes de terre	28
Pain, viennoiseries	29
Poisson	30
Viande : Volaille et veau	31
Viande : Agneau et boeuf	33
Viande : Porc, gibier et divers	34
Fruits	35
Pâtisserie : Petits gâteaux, salé et sucré	36
Légumes	38
Autres	39

Indice forno

Alimenti	Pagina
Sformato, gratin: Saporito et dolce	44
Contorno: Patate	44
Pane, dolci lievitati	45
Pesce	46
Carne: Pollame et vitello	47
Carne: Agnello et manzo	48
Carne: Maiale, selvaggina et varie	49
Frutta	50
Pasticceria: Dolcetti, saporito et dolce	51
Verdura	54
Altro	55

Inhaltsverzeichnis Mikrowelle

Sommaire micro-onde

Indice microonde

Lebensmittel	Seite
Auftauen	24
Aufwärmen, erhitzen	24
Fleisch, braten, garen	25
Früchte, garen	25
Gebäck, backen	26
Gemüse, garen	26
Getreide, garen	26
Ofengerichte	27
Weiteres	27

Alimentation	Page
Décongélation	40
Réchauffer, chauffer	40
Viande, rôtir, cuire	41
Fruits, cuire	41
Pâtisserie, cuire	42
Légumes, cuire	42
Céréales, cuire	42
Recettes au four	43
Autres	43

Alimenti	Pagina
Scongellamento	56
Riscaldamento	56
Arrostire, cuocere carne	57
Cuocere frutta	57
Cuocere dolci	58
Cuocere verdura	58
Cuocere cereali	58
Piatti al forno	59
Altro	59

Wichtige Zusatzinformationen. Informations complémentaires importantes. Informazioni supplementari importanti.

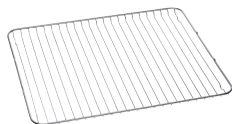
Einschubebene. Niveau d'insertion. Livello di inserimento.

Die Einschubebenen werden
von unten nach oben gezählt.

Les niveaux d'insertion sont compte
de bas en haut.

I livelli di inserimento sono numerati
dal basso verso l'alto.

Garbehälter und Auflagen. Récipients et supports de cuisson. Contenitori e supporti per la cottura.



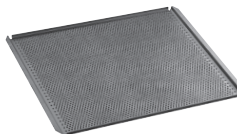
Gitterrost
Grille chromée
Griglia cromata



Kuchenblech (Backblech)
Plaque de cuisson
Teglia da forno



Hochrandiges Blech
Plaque de cuisson
à bord haut
Teglia da forno
a bordo alto



Profiblech Pâtisserie
Plaque professionnelle
Pâtisserie
Teglia da pasticceria
antiaderente



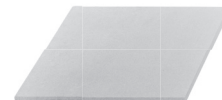
AirFry-Tray



Bratengeschirr
Cocotte à rôtir
Casseruola per arrostitire



Gratinform
Plat à gratin
Piatto gratin



Pizzastein
Pierre à pizza
Pietra per pizza



Backform, Springform,
Kuchenform
Plat à four,
moule à charnière,
moule à gâteau
Teglia, teglia a forma
di molla, tortiera



Einmachgläser
Pots de conserve
Barattoli per
l'inscatolamento

Warum eine Mikrowelle. Pourquoi un micro-onde. Perché un microonde.

Vorteile einer Mikrowelle:

Schnelle Erhitzung von kleinen Speisemengen direkt im Essgeschirr. Zum Auftauen, Erwärmen von Menu Portionen, Kochen, Schmelzen.

Backofen kombiniert mit Mikrowelle:

Mit diesem Gerät kann man Brat- und Backzeiten verkürzen indem konventionelle Beheizungs-methoden mit Mikrowellen ergänzt werden.

Wie funktioniert die Erwärmung:

Mit Mikrowellen wird das Gargut von innen nach aussen erhitzt. Die ins Lebensmittel eindringenden Wellen bringen die Wasser- oder Fettmoleküle im Nahrungsmittel in Bewegung. Diese reiben aneinander und erhitzen sich so. Die Mikrowellen (Kurzwellen) können nur ca. 3 cm ins Gargut eindringen. Das erklärt auch, warum mit kleinen Mengen die besten Resultate erzielt werden. Die Mikrowellenquelle ist das Magnetron. Das Magnetron sendet die Wellen aus und Wobbler oder Drehteller sowie das Reflektieren an den Garraumwänden sorgen für optimale Verteilung. Beim Öffnen der Gerätetüre wird dieser Vorgang automatisch unterbrochen.

Geeignetes Geschirr:

- Porzellan, Keramik, Glas.
- Ton nur beschränkt
- Kunststoff, ausdrücklich mikrowellengeeignet
- Holz, Karton, Papier nur ganz trocken und nur für ganz kurze Garzeit
- Klarsichtfolien, ausdrücklich hitzebeständig und mikrowellengeeignet

Intérêt d'un four à micro-ondes :

Permet de réchauffer rapidement des plats individuels directement dans l'assiette. Permet de décongeler, cuire ou faire fondre des aliments et de réchauffer de petites portions.

Micro-ondes combiné :

Un micro-ondes combiné permet de réduire le temps de cuisson en associant les méthodes de cuisson du four traditionnel au mode micro-ondes.

Principe du réchauffement des aliments par micro-ondes :

Les micro-ondes chauffent les aliments de l'intérieur vers l'extérieur. Elles pénètrent dans les aliments et font vibrer les molécules d'eau. Les molécules s'entrechoquent et leurs frottements produisent de la chaleur. Les micro-ondes (ondes courtes) peuvent pénétrer les aliments à une profondeur approximative de 3 cm seulement. Raison pour laquelle les meilleurs résultats sont obtenus avec de petites portions. Cœur du micro-ondes, le magnétron diffuse les ondes. Couplée au phénomène de réflexion sur les parois du four, la rotation du plateau assure une répartition optimale de la chaleur dans la cavité. Le processus s'interrompt automatiquement dès l'ouverture de la porte.

Matériaux compatibles avec les fours

à micro-ondes :

- Porcelaine, faïence, céramique, verre.
- Terre cuite dans certains cas uniquement.
- Plastique, uniquement si le matériau est explicitement adapté aux fours à micro-ondes.

Elementi base sul microonde:

Riscaldamento rapido di piccole quantità di cibo direttamente sul piatto. Per scongelare, riscaldare porzioni, cucinare, sciogliere

Forno combinato al microonde:

questo elettrodomestico consente di ridurre i tempi di cottura, integrando i metodi di riscaldamento convenzionali con le microonde.

Come funziona il riscaldamento:

Grazie alle microonde, i cibi vengono riscaldati dall'interno all'esterno. Le onde che penetrano negli alimenti mettono in moto le molecole d'acqua, che si riscaldano sfregando le une contro le altre. Le microonde (onde corte) possono penetrare negli alimenti per soli 3 cm circa. Ciò spiega perché con quantità ridotte si ottengano risultati migliori. La fonte di microonde è il magnetron. Questo emette le onde, mentre l'antenna rotante o il piatto girevole e i riflessi sulle pareti del vano cottura assicurano una distribuzione ottimale. Aprendo lo sportello, questo procedimento si interrompe automaticamente.

Stoviglie adatte:

- Porcellana, ceramica, vetro.
- Argilla, solo in maniera limitata.
- Plastica, se espressamente indicato come adatta a microonde.
- Legno, cartone, carta, solo se completamente asciutti e per un tempo molto breve.

Diese Materialien erhitzen sich nicht durch die Mikrowellen, können aber durch die Speisen trotzdem heiss werden.

Verboten sind:

Metalle, Aluschalen, Email, Gusseisen, Geschirr mit Goldrand, Bleikristall, hermetisch verschlossene Gefässe. Metall reflektiert die Mikrowellen, dies kann zu einer Schädigung des Magnetrons führen.

Täglicher Gebrauch:

- Wenn möglich die Lebensmittel flach und breit anrichten. Die Mikrowellen dringen nur etwa 3 cm tief ein und die Speisen garen durch die weitergegebene Wärme. Am besten nicht mehr als 4 cm hoch anrichten. Wenn man unterschiedlich dicke Speisen hat, dann platziert man die dicken am Rand und die dünneren in der Mitte.
- Portionenmenge ist entscheidend für Garzeit: halbe Menge etwas länger als halbe Zeit, doppelte Menge etwas weniger lang als doppelte Zeit, vierfache Menge ca. dreifache Zeit etc.
- Wasser-, Fett- und Zuckergehalt: Speisen mit wenig Wasser, Fett oder Zuckergehalt brauchen am längsten und eine Flüssigkeitszugabe ist hier nötig. Fett- und zuckerhaltige Nahrungsmittel brauchen weniger lang als wasserhaltige.
- Die Konsistenz und Struktur der Lebensmittel haben einen Einfluss auf die Garzeit. So ist in der Regel eine lockere Speise schneller gar oder heiss als eine kompakte.

- Bois, carton, papier, seulement s'ils sont bien secs et pour un temps de cuisson très bref.
- Film étirable à condition qu'il soit adapté au four à micro-ondes et résistant à la chaleur.

Ces matériaux ne chauffent pas sous l'action des micro-ondes, mais peuvent devenir brûlants par conduction de la chaleur des aliments.

Matériaux interdits :

Matières métalliques, barquettes en aluminium, émail, fonte, vaisselle avec bord doré, cristal, récipients hermétiques. Le métal réfléchit les ondes, ce qui peut endommager le magnétron.

Utilisation au quotidien :

- Si possible, placer les aliments à plat et les espacer le plus possible. Les micro-ondes pénètrent à une profondeur approximative de 3 cm seulement, et les aliments cuisent sous l'effet de la recondensation de la chaleur. Idéalement, ne pas chauffer d'aliments de plus de 4 cm d'épaisseur. En présence de plusieurs aliments de différentes épaisseurs, disposer les plus fins au centre et les plus épais au plus près du bord du plateau.
- Le temps de cuisson dépend de la taille de la portion : pour une demi-portion, il faut prévoir un peu plus de la moitié du temps de cuisson, alors qu'une double portion nécessite un peu moins du double du temps de cuisson, etc.
- Teneur en sucre, en matières grasses et en eau : les aliments à faible teneur en sucre, en matières grasses et en eau sont les plus longs à cuire et il est nécessaire d'y adjoindre un peu d'eau. Le temps de cuisson est moins élevé pour les produits sucrés et gras que pour les aliments contenant de l'eau.

- Pellicole trasparenti, se espressamente indicato come resistenti al calore e adatte a microonde.

Questi materiali non si scaldano per effetto delle microonde, ma possono comunque riscaldarsi per via del cibo.

Sono vietati:

metallo, contenitori in alluminio, smalto, ghisa, stoviglie con bordo dorato, cristallo al piombo, contenitori a chiusura ermetica. Il metallo riflette le microonde, il che può comportare il danneggiamento del magnetron.

Utilizzo quotidiano:

- Se possibile, disporre gli alimenti appiattendoli e distribuendoli. Le microonde penetrano solo per 3 cm circa di profondità e i cibi cuociono per effetto del calore trasmesso. È meglio non disporre a un'altezza superiore a 4 cm. Se si hanno cibi di spessore diverso, si consiglia di posizionare i più spessi ai bordi e i più sottili al centro.
- La dimensione della porzione determina il tempo di cottura: per metà porzione si impiegherà poco più della metà del tempo, per una porzione doppia poco meno del doppio del tempo, per una porzione quattro volte superiore circa il triplo del tempo, ecc.
- Contenuto di acqua, grasso e zucchero: gli alimenti con meno acqua, grassi o zuccheri richiedono più tempo ed è necessario aggiungere liquidi. Gli alimenti contenenti grasso o zucchero richiedono meno tempo rispetto a quelli contenenti acqua.

- Die Ausgangstemperatur hat ebenfalls Einfluss auf die Garzeit. Kommt das Lebensmittel aus dem Kühlschrank oder hat es bereits Zimmertemperatur?
- Form des Geschirrs: Rundes Geschirr ist vorteilhaft. In eckigem Geschirr ist mehrmaliges Umrühren erforderlich, da sich in den Ecken die grösste Hitze entwickelt.

Auftauen/Erhitzen – Anwendungsbeispiele:

- Babynahrung: immer Deckel entfernen und auflegen, gut umrühren und Temperatur kontrollieren.
- Fertiggerichte: Aludeckel entfernen und eventuell in mikrowellengeeignetes Geschirr geben, zum Gratinieren unter den Backofengrill stellen.
- Gnocchi, Knöpfli: Auftauen und konventionell kochen ist besser, damit die Gnocchi luftig bleiben.
- Teigwaren: vorteilhafter konventionell in der Pfanne zubereiten.
- Plätzli, gefüllte Crêpes etc.: nehmen keine Farbe an und werden weich, besser konventionell zubereiten.
- Brot, Biskuit: nur antauen, vollständiges Auftauen erfolgt während der Standzeit.
- Hefengebäck: während Auftauphase mehrmals wenden, schmeckt lauwarm sehr gut.
- Guetzli: nicht geeignet, Auftauen bei Raumtemperatur.
- Butter: nur antauen.
- Eier: ungeeignet, es könnten Garstellen entstehen.
- Körner, Kaffee: auftauen nicht nötig.
- Hefe: ungeeignet da heisse Stellen entstehen könnten und die Hefewirkung verloren geht.

- Le temps de cuisson varie également en fonction de la consistance et de la structure des aliments. De manière générale, un plat de consistance légère cuit ou est réchauffé plus vite qu'un plat compact.
- La température initiale des aliments influe aussi sur le temps de cuisson. Ainsi, tout dépend si les aliments à cuire sortent du réfrigérateur ou sont à température ambiante.
- Forme du récipient : une forme ronde est plus pratique. Si le plat est carré, il est nécessaire de mélanger les aliments à plusieurs reprises, car la température la plus élevée se situe dans les coins.

Conseils pour la décongélation :

- L'objectif est de décongeler uniformément sans cuire. Il est donc primordial de régler le four sur une puissance très faible.
- La glace freine le processus de décongélation, tandis que l'eau l'accélère. Dès que les cristaux de glace ont fondu, les aliments absorbent tout à coup beaucoup plus d'énergie et montent très vite en température.
- La décongélation d'aliments tout juste sortis du congélateur prend plus de temps.
- Il faut aussi tenir compte de la texture des aliments. Le temps de décongélation sera plus long pour les aliments épais, de forme compacte. Les aliments en vrac décongèlent plus rapidement que ceux congelés en bloc.
- La composition des aliments influe aussi sur la durée de décongélation : teneur en sucre, en matières grasses et en eau.
- Il faut faire attention à l'épaisseur des aliments congelés. Les micro-ondes pénètrent les aliments à une profondeur approximative de 3 cm seulement.

- La consistenza e la struttura degli alimenti influiscono sul tempo di cottura. Quindi, in genere, un alimento soffice si cuoce o si riscalda più in fretta rispetto a uno compatto.
- Anche la temperatura iniziale incide sul tempo di cottura. Gli alimenti sono stati in frigorifero o sono già a temperatura ambiente?
- Forma delle stoviglie: è meglio usare i piatti rotondi. Nelle stoviglie quadrate o rettangolari occorre mescolare più volte, perché la maggior parte del calore si sviluppa negli angoli.

Scongelamento - consigli:

- L'obiettivo dello scongelamento è quello di ottenere un risultato omogeneo, senza parti «cotte». Pertanto, per lo scongelamento si imposta una potenza di microonde molto bassa.
- Il ghiaccio rallenta, l'acqua accelera. Non appena il ghiaccio si trasforma in acqua, il cibo assorbe improvvisamente molta più energia e si riscalda in modo imprevedibile.
- Gli alimenti presi direttamente dal congelatore richiedono più tempo rispetto a quelli già scongelati.
- Fare attenzione alla struttura degli alimenti: più sono spessi e compatti, più tempo si impiegherà per lo scongelamento. Gli alimenti congelati in blocco richiedono più tempo di quelli congelati singolarmente.
- La composizione degli alimenti influisce sul tempo di scongelamento. Contenuto d'acqua, grassi o zuccheri.
- Fare attenzione allo spessore dei cibi congelati: le microonde penetrano solo per 3 cm circa di profondità.

Zusammenfassung –

Allgemeine Anwendungsregeln:

- Beste Ergebnisse bei kleinen Portionen.
- Trockene Lebensmittel müssen befeuchtet werden.
- Speisen immer abdecken, um Austrocknen zu vermeiden. Ausnahme panierte Speisen. Als Deckel eignen sich Mikrowellendeckel, umgekehrte Teller oder Mikrowellenfolie. Entstehender Dampf muss entweichen können, also keinen dicht schliessenden Deckel benutzen.
- Um Siedeverzug zu vermeiden, einen Glasstab oder Löffel in die Tasse Wasser stellen.
- Wenn es im Gerät «blitzt», sofort die Türe öffnen und unterbrechen.
Vermutlich befindet sich Metall im Gerät
- Erwärmung durch Mikrowellen erfolgt ungleichmässig von innen nach aussen, das ist Fakt – deshalb vorsichtig mit voller Leistung umgehen.
- „Stop and Stir“ während des Kochens mit Mikrowelle. Alte Mikrowellen-Weisheit: nach halber Garzeit entweder wenden oder umrühren. Gleichzeitig auch das Geschirr um 180° drehen.
- Standzeit am Schluss des Garprozesses für Nachgaren und Verteilung der Wärme einrechnen – Faustregel = Standzeit gleich lang wie Garzeit Speisen zugedeckt stehen lassen, damit sich die Wärme optimal verteilen kann.
- Durch den Wobbler (Stirrer) ist die Mikrowellen-Verteilung besser und gleichmässiger. Trotzdem kann es zu inhomogener Erwärmung kommen.

- Quantité: le temps de décongélation est fonction de la quantité d'aliments.
- Il est primordial de mélanger/retourner les aliments pour obtenir un résultat homogène. Il convient de séparer plusieurs fois la viande hachée ou les légumes formant un bloc compact.
- Il est important et essentiel de laisser reposer les aliments lors de la décongélation afin qu'ils soient entièrement décongelés à l'intérieur et pour éviter qu'ils ne soient chauds en surface.

Exemples d'utilisation et conseils pour la décongélation/le réchauffage:

- Alimentation pour bébé s : toujours retirer le couvercle, bien mélanger et vérifier la température avant de servir.
- Plats préparés : retirer le couvercle en aluminium et transvaser éventuellement dans un récipient adapté au four à micro-ondes, terminer la cuisson au gril du four pour gratiner.
- Gnocchi, quenelles : Il est préférable de les décongeler et d'opter pour une cuisson classique afin de conserver leur texture légère.
- Pâtes : privilégier la cuisson à la casserole.
- Délices et crêpes fourrées : ne dorent pas, texture molle, une cuisson classique est préférable.
- Pain, biscuits : commencer la décongélation au micro-ondes uniquement, ces produits terminent de décongeler pendant le temps de repos.
- Pâtisseries à pâte levée : retourner plusieurs fois pendant la phase de décongélation, dégagent une très bonne odeur lorsqu'elles sont tièdes.
- Biscuits : à éviter, laisser décongeler à température ambiante uniquement.

- Quantità: più sono grandi, maggiore sarà il tempo di scongelamento.
- È molto importante mescolarli/girarli per ottenere un risultato omogeneo. Nel caso della carne tritata o delle verdure in blocchi, occorre staccarle più volte le une dalle altre.
- Il tempo di riposo è molto importante e necessario durante lo scongelamento in modo che il cibo possa scongelarsi completamente all'interno senza che la superficie si riscaldi.

Scongelamento/riscaldamento - esempi di applicazione:

- Cibo per neonati: togliere sempre il coperchio, mescolare e controllare la temperatura.
- Piatti pronti: togliere la copertura in alluminio e metterli eventualmente in un piatto adatto al microonde; per la gratinatura disporli sotto la griglia del forno.
- Gnocchi, knöpfli: è meglio scongelarli e cucinarli in modo convenzionale affinché rimangano soffici.
- Pasta: si consiglia di prepararla in modo convenzionale in pentola.
- Cotolette, crêpe ripiene, ecc.: non si colorano e si ammorbidiscono, meglio prepararle in modo convenzionale.
- Pane, pan di Spagna: iniziare solo lo scongelamento, viene completato durante il tempo di riposo.
- Lievitati: girare più volte durante la fase di scongelamento, molto buoni da tiepidi.
- Biscotti: non adatti, scongelare a temperatura ambiente.
- Burro: iniziare solo lo scongelamento
- Uova: non adatte, ci potrebbero essere punti di cottura.

- Die Mikrowelle ist bei kleinen Mengen am effizientesten. Bei grösseren Mengen verlängert sich die Zeit überproportional. Bei mehreren Gefässen gleichzeitig ist es gut möglich, dass nicht alles genau gleich heiss ist
- Kurz: Abdecken, nicht zu hohe Leistung, rundes mikrowellentaugliches Geschirr, wenden – umplatzieren – mehrmals umrühren.
- Standzeit einrechnen.

- Beurre : commencer la décongélation au micro-ondes uniquement
- Oeufs : à éviter, pourraient cuire en partie.
- Graines, café : décongélation inutile.
- Levure : à éviter, pourrait cuire en partie et perdre son effet levant.

Résumé des principales règles d'utilisation :

- Les meilleurs résultats s'obtiennent avec de petites portions.
- Humidifier les aliments secs.
- Toujours couvrir les aliments pour éviter qu'ils ne dessèchent, à l'exception des aliments panés. Pour ce faire, utiliser un couvercle micro-ondes, un film étirable adapté ou une assiette retournée. Proscrire les couvercles hermétiques, car la vapeur doit pouvoir s'échapper.
- Pour éviter une ébullition soudaine, placer une tige de verre ou un objet similaire dans la tasse d'eau.
- Interrompre la cuisson et ouvrir immédiatement la porte du four en cas d'apparition d'étincelles dans la cavité. Une pièce métallique s'y trouve probablement.
- La chaleur produite par le four à micro-ondes n'est pas répartie de manière homogène de l'intérieur vers l'extérieur. Il convient donc d'utiliser la pleine puissance avec prudence.
- « Interrompre la cuisson et mélanger » au cours de la cuisson au four à micro-ondes. B.a.-ba de la cuisson au four à micro-ondes, il est recommandé de retourner ou de mélanger les aliments à mi-cuisson. Faire également pivoter le plat sur 180°.

- Chicchi, caffè : non è necessario scongelarli.
- Lievito : non adatto perché potrebbero formarsi punti caldi e si perderebbe l'effetto lievitante.

Riassunto/Regole generali di impiego:

- Migliori risultati con porzioni piccole.
- È necessario inumidire gli alimenti secchi.
- Coprire sempre i cibi per evitare che si secchino, a eccezione dei cibi impanati. Per coprire vanno bene coperchi per microonde, piatti al contrario o pellicola per microonde. Il vapore deve poter fuoriuscire, quindi non usare un coperchio stretto.
- Per evitare l'eccessivo riscaldamento oltre il punto di ebollizione, mettere una bacchetta di vetro o un cucchiaino nella tazza d'acqua
- Se si notano «scintille» all'interno dell'elettrodomestico, aprire immediatamente lo sportello e interrompere la procedura. È probabile che ci sia metallo al suo interno.
- È un dato di fatto che il riscaldamento per effetto delle microonde avvenga in modo disomogeneo dall'interno all'esterno: si consiglia quindi di fare attenzione a impostare la piena potenza.
- «Stop and Stir» (Interrompere e mescolare) durante la cottura con microonde. Un vecchio consiglio per il microonde: dopo metà tempo di cottura, girare o mescolare e al contempo ruotare il piatto di 180°.
- Includere il tempo di riposo alla fine del processo di cottura per la post-cottura e la distribuzione del calore - Come regola generale vale: tempo di riposo uguale al tempo di cottura. Lasciare i cibi coperti per una distribuzione ottimale del calore.

- À la fin du processus de cuisson, prévoir un temps de repos pour terminer la cuisson et assurer une bonne répartition de la chaleur. Par principe, le temps de repos doit correspondre exactement au temps de cuisson. Laisser les plats couverts pour garantir une parfaite répartition de la chaleur.
- Grâce au brasseur d'ondes, la chaleur est répartie de manière plus homogène dans le four à micro-ondes. Néanmoins, il peut arriver que les plats soient chauffés de manière inégale.
- Les petites portions sont mieux adaptées au four à micro-ondes. Les très grandes portions allongent considérablement la durée de cuisson. Lorsque plusieurs récipients sont placés en même temps dans le four à micro-ondes, il est fort possible que leur température finale soit inégale.
- Pour résumer : couvrir les aliments, ne pas régler sur une puissance trop élevée, privilégier des récipients ronds adaptés au micro-ondes, retourner les aliments, déplacer les récipients, mélanger les aliments à plusieurs reprises, prévoir un temps de repos.
- L'antenna rotante (stirrer) consente una distribuzione migliore e omogenea delle microonde. Nonostante ciò, si può ottenere un riscaldamento disomogeneo.
- Il microonde è più efficace con piccole quantità. Con quantità elevate il tempo aumenta in modo non proporzionale. Se ci sono più contenitori contemporaneamente, è possibile che non si riscaldino tutti allo stesso modo.
- In breve : coprire, non impostare una potenza elevata, piatti rotondi adatti a microonde, girare, trasferire, mescolare più volte, calcolare il tempo di riposo.

Backofen – Auflauf: Gratin pikant und süss

	Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C	Vorheizen	Dauer Ohne Vorheizen	Einschub- ebene	Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
Pikant	Gemüseauflauf		180		25 – 40	1	Gratinform	Kuchenblech	
	Kartoffelgratin		170		50 – 65	1	Gratinform	Kuchenblech	
	Käsesoufflée		170		55 – 60	1	Gratinform	Kuchenblech	Für kleine Formen, Zeit verkürzen und Temp. erhöhen
	Lasagne		170		40 – 60	1	Gratinform	Kuchenblech	
	Moussaka		170		50 – 70	1	Gratinform	Kuchenblech	
	Nudelaufwurf		190		25 – 35	1	Gratinform	Kuchenblech	
	Schinkenfleckerl		190		30 – 35	1	Gratinform	Kuchenblech	
Süss	Shepherds Pie		190		20 – 30	1	Gratinform	Kuchenblech	
	Süsser Auflauf		160		30 – 50	1	Gratinform	Kuchenblech	

Backofen – Beilage: Kartoffeln

	Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C	Vorheizen	Dauer Ohne Vorheizen	Einschub- ebene	Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
	Baked Potatoes		200		50 – 70	1	in Alufolie gewickelt	Gitterrost	Bei O- / U-Hitze Temperatur um 20 °C erhöhen und vorheizen
	Kartoffelwedges frisch		180		30 – 35	2	Kuchenblech, Airfrytray		Ab und zu wenden/schütteln
	Ofenfrites gefroren		200		20 – 40	2	Kuchenblech, Airfrytray		Ab und zu wenden/schütteln
	Ofenkroketten gefroren		180		20 – 40	2	Kuchenblech, Airfrytray		Ab und zu wenden/schütteln
	Pommes duchesses		180		25 – 30	2	Kuchenblech		



Heissluft

Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C	Vorheizen	Dauer Ohne Vorheizen	Einschub- ebene	Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
Süsskartoffelwedges		180		25 – 30		Kuchenblech, AirFry-Tray		

Backofen – Brot- und Hefengebäck

Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C	Vorheizen	Dauer Ohne Vorheizen	Einschub- ebene	Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
Bagels		210	230 °C	15 – 20	1	Kuchenblech		Backpapier auf das Blech legen
Brioche		180		30 – 35	1	Backform	Gitterrost	
Brot		180		40 – 50	1	Kuchenblech, Profiblech		Kann mit 230°C gestartet werden, und evt. 5 min vorh.
Brot frischbacken		180	5 Minuten	8 – 12	1	Kuchenblech, Profiblech		Bei Convenience Produkt gemäss Packungsanweisung
Brot gefroren		190	5 Minuten	8 – 15	1	Gitterrost, Profiblech		
Brötchen		200		25 – 30	1	Kuchenblech, Profiblech		
Brötchen frischbacken		190	5 Minuten	6 – 10	2	Kuchenblech, Profiblech		Bei Convenience Produkt gemäss Packungsanweisung
Brötchen gefroren		180	5 Minuten	10 – 20	2	Gitterrost, Profiblech		
Buchten		160		25 – 40	1	Gratinform	Gitterrost	
Butterzopf		210	230 °C	25 – 35	1	Kuchenblech		Nach 10 min auf 180 – 190 °C reduzie- ren, im EB4 mit Heissluft 180°C backen
Dampfnudeln		160		25 – 40	1	Gratinform	Gitterrost	
Focaccia, Fladenbrot		210		25 – 30	1	Kuchenblech, Profiblech		
Fondue Hotdog Brötchen		200		25 – 30	1	Kuchenblech, Profiblech		
Gipfeli frischbacken		190	5 Minuten	6 – 10	2	Kuchenblech, Profiblech		bei Convenience Produkt gemäss Packungsanweisung



Heissluft



Ober-/Unterhitze



Pizzastufe



Brot Backen

Backofen – Brot- und Hefengebäck

Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C	Vorheizen	Dauer Ohne Vorheizen	Einschub- ebene	Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
Knoblauchbrot		180	180 °C	5 – 15	2	Kuchenblech, Profiblech		
Naan		230	5 Minuten	6 – 8	4	Kuchenblech, Profiblech		Nach halber Garzeit wenden
Pide		180		25 – 35	1	Kuchenblech		Blech einfetten
Pizza conv. frischbacken		220	220 °C	8 – 20	1	Kuchenblech, Profiblech		Gem. Packungsanweisung
Pizza conv. gefroren		210	210 °C	15 – 20	1	Kuchenblech, Profiblech		Gem. Packungsanweisung
Pizza homemade dick		230		25 – 40	2	Kuchenblech		Blech einfetten
Pizza homemade dünn		230		20 – 35	2	Kuchenblech		Blech einfetten
Toast belegt, Käseschnitte		200	5 Minuten	3 – 6	4	Kuchenblech, Profiblech		
Toastbrot		230	5 Minuten	1 – 5	4	Kuchenblech, Profiblech		Gut beobachten, wenden

Backofen – Fisch

Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C	Vorheizen	Dauer Ohne Vorheizen	Einschub- ebene	Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
Fisch ganz gebraten		190		25 – 40	2	Kuchenblech		
Fischauflauf		180		30 – 40	1	Backform	Gitterrost	
Fischstäbchen		190		20 – 30	2	Kuchenblech, AirFry-Tray		Ab und zu wenden/schütteln



Heissluft



Grill



Ober-/Unterhitze



Heissluftgrillen

Backofen – Fleisch: Geflügel und Kalb

	Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C	Vorheizen	Dauer Ohne Vorheizen	Einschub- ebene	Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
Geflügel	Coq'au vin		130		60 – 70	2	Bratengeschirr	Kuchenblech	Vorher anbraten
	Ente ganz		160		120 – 150	1	Gitterrost	Kuchenblech	
	Gans ganz, 3 kg		160		150 – 180	1	Bratengeschirr	Kuchenblech	Ab und zu begiessen
	Poulet Flügel		200		30 – 40	2	Gitterrost	Kuchenblech	
	Poulet ganz		180		55 – 65	1	Gitterrost	Kuchenblech	
	Poulet halbiert		200		40 – 50	2	Gitterrost	Kuchenblech	
	Poulet Schenkel		190		40 – 50	2	Gitterrost	Kuchenblech	
	Trutenbrust		90	100 °C	70 – 90	2	Gitterrost	Kuchenblech	Vorher oder nachher anbraten
	Truthahn ganz, 4.5 kg		160		180 – 210	1	Gitterrost	Kuchenblech	Ab und zu begiessen
Kalb	Braten		180		90 – 120	2	Bratengeschirr	Kuchenblech	
	Filet		80	90 °C	90 – 120	2	Gitterrost	Kuchenblech	Vorher oder nachher anbraten
	Filet gebraten		170		30 – 50	2	Gitterrost	Kuchenblech	
	Kotlettbraten		180		80 – 100	1	Gitterrost	Kuchenblech	
	Nierstück		80	90 °C	150 – 200	2	Gitterrost	Kuchenblech	Vorher oder nachher anbraten
	Osso bucco, Haxe		130		90 – 120	2	Bratengeschirr	Kuchenblech	Vorher anbraten, zugedeckt schmoren
	Rollbraten		150		120 – 150	2	Bratengeschirr	Kuchenblech	
	Voressen		130		90 – 120	2	Bratengeschirr	Kuchenblech	Vorher anbraten, zugedeckt schmoren



Heissluft



Heissluftgrillen



Niedertemperatur Garen

Backofen – Fleisch: Lamm und Rind

	Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C	Vorheizen	Dauer Ohne Vorheizen	Einschub- ebene	Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
Lamm	Carré, Racks		230		20 – 25	2	Gitterrost	Kuchenblech	
	Curryeintopf		130		70 – 90	2	Bratengeschirr	Kuchenblech	Vorher anbraten
	Gigot		140		120 – 150	1	Bratengeschirr	Kuchenblech	
	Schulter		160		50 – 80	2	Bratengeschirr	Kuchenblech	
Rind	Chateau Briand		80	90 °C	45 – 60	2	Gitterrost	Kuchenblech	Vorher oder nachher anbraten
	Filet am Stück		80	90 °C	90 – 150	2	Gitterrost	Kuchenblech	Vorher oder nachher anbraten
	Filet Wellington		190		35 – 45	1	Kuchenblech		Kuchenblech einfetten
	Fleischvögel, Rouladen		120		60 – 70	2	Bratengeschirr	Kuchenblech	Vorher anbraten, zugedeckt schmoren
	Gulasch		130		90 – 120	2	Bratengeschirr	Kuchenblech	Vorher anbraten, zugedeckt schmoren
	Hohrücken		80	90 °C	240 – 300	1	Gitterrost	Kuchenblech	Vorher oder nachher anbraten
	Roastbeef Entrecôte		200		40 – 60	2	Gitterrost	Kuchenblech	
	Roastbeef Entrecôte		80	90 °C	150 – 200	2	Gitterrost	Kuchenblech	Vorher oder nachher anbraten
	Saftplätzli		180		100 – 120	2	Bratengeschirr	Kuchenblech	Zugedeckt schmoren
	Sauerbraten		150		100 – 150	2	Bratengeschirr	Kuchenblech	Vorher anbraten, zugedeckt schmoren
	Schmorbraten		150		120 – 150	2	Bratengeschirr	Kuchenblech	Vorher anbraten, zugedeckt schmoren
	Zigeunerbraten		150		100 – 150	1	Bratengeschirr	Kuchenblech	Vorher oder nachher anbraten



Heissluftgrillen



Heissluft



Niedertemperatur Garen



Pizzastufe

Backofen – Fleisch: Schwein, Wild und Diverse

	Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C	Vorheizen	Dauer Ohne Vorheizen	Einschub- ebene	Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
Schwein	Braten		160		90 – 120	1	Gitterrost	Kuchenblech	Eventuell während Garzeit Hitze reduzieren
	Filet		80	90 °C	40 – 50	2	Gitterrost	Kuchenblech	Vorher oder nachher anbraten
	Filet gebraten		170		35 – 50	2	Gitterrost	Kuchenblech	
	Filet im Teig		190		30 – 45	1	Kuchenblech		Kuchenblech einfetten
	Haxen, Gnagi vorgekocht		160		90 – 120	1	Bratengeschirr	Kuchenblech	
	Nierstück		80	90 °C	180 – 210	2	Gitterrost	Kuchenblech	Vorher oder nachher anbraten
	Party-Filet		220	220 °C	20 – 30	1	Bratengeschirr	Kuchenblech	
	Rauchbraten		150		70 – 90	2	Bratengeschirr	Kuchenblech	
	Schinken gebraten		160		90 – 120	1	Bratengeschirr	Kuchenblech	
	Spareribs		190		35 – 45	2	Gitterrost	Kuchenblech	
Wild	Hasenkeule		160		60 – 70	2	Bratengeschirr	Kuchenblech	
	Hasenrücken		190		40 – 50	2	Gitterrost	Kuchenblech	
	Hirsch-Entrecôte		80	90 °C	50 – 60	2	Gitterrost	Kuchenblech	Vorher oder nachher anbraten
	Hirschkeule		205		60 – 90	1	Gitterrost	Kuchenblech	
	Hirschrücken		190		50 – 70	1	Gitterrost	Kuchenblech	
	Kaninchen geschmort		130		60 – 90	1	Bratengeschirr	Kuchenblech	Vorher anbraten, zugedeckt schmoren
	Rehpfeffer		130		90 – 120	2	Bratengeschirr	Kuchenblech	Vorher anbraten, zugedeckt schmoren



Heissluft



Niedertemperatur Garen



Heissluftgrillen



Pizzastufe



Ober-/Unterhitze

Backofen – Fleisch: Wild und Diverse

Wild	Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C	Vorheizen	Dauer Ohne Vorheizen	Einschub- ebene	Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
	Rehrücken		200		20 – 40	2	Gitterrost	Kuchenblech	
	Wildschwein		130		100 – 150	1	Bratengeschirr	Kuchenblech	Zugedeckt schmoren
Diverse	Bratwürste		200	5 Minuten	13 – 15	4	Kuchenblech		Gut beobachten, nach 10 Minuten wenden
	Burger		230		15 – 20	3	Kuchenblech		Nach halber Garzeit wenden
	Fleischkäse		140		60 – 90	2	Backform	Kuchenblech	Bei O- / U-Hitze Temp. um 20 °C erhöhen und vorheizen
	Hackbraten		180		50 – 80	1	Bratengeschirr	Kuchenblech	KT 75 °C
	Köfte		230		12 – 18	3	Kuchenblech		Nach halber Garzeit wenden
	Wienerli im Teig		200		25 – 30	2	Kuchenblech		

Backofen – Früchte, Obst

Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C	Vorheizen	Dauer Ohne Vorheizen	Einschub- ebene	Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
Dörrobst, Obst dörren		70		600 – 900	2	Kuchenblech, Profiblech		Ofentüre ab und zu öffnen
Fruchtaufstrich		130		40 – 60	1	Einmachgläser	Hochrandiges Blech	Siehe Gebrauchsanleitung, bei „Einkochen“ Wasser ins Blech
Sterilisieren Beerenobst		160		35 – 45	1	Einmachgläser	Hochrandiges Blech	Siehe Gebrauchsanleitung, bei „Einkochen“ Wasser ins Blech
Sterilisieren Kernobst		160		35 – 45	1	Einmachgläser	Hochrandiges Blech	Siehe Gebrauchsanleitung, bei „Einkochen“ Wasser ins Blech
Sterilisieren Steinobst		160		35 – 45	1	Einmachgläser	Hochrandiges Blech	Siehe Gebrauchsanleitung, bei „Einkochen“ Wasser ins Blech

Backofen – Gebäck: Kleingebäck, pikant und süß

	Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C	Vorheizen	Dauer Ohne Vorheizen	Einschub- ebene	Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
Kleingebäck	Apérogebäck		200	200 °C	10 – 20	2	Kuchenblech		
	Blätterteiggebäck		200		20 – 30	1	Kuchenblech		
	Butterguetzli, Mailänderli		190	200 °C	12 – 15	2	Kuchenblech		
	Cupcakes, Muffins		170		35 – 40	1	Backform	Gitterrost	
	Feingebäck		140		30 – 40	2	Kuchenblech		
	Makrönli		100		80 – 100	2	Kuchenblech		
	Meringues		110		90 – 120	2	Kuchenblech		
	Mürbeteigplätzchen		155		20 – 25	2	Kuchenblech		
	Ofenküchlein, Choux, Eclairs		170		30 – 45	2	Kuchenblech		Ofen erst nach Ende der Backzeit öffnen
	Schinkengipfeli		170		20 – 25	2	Kuchenblech		
	Zimtschnecken		230		13 – 15	2	Kuchenblech		Blech mit Backpapier belegen
Pikant	Börek		220	5 Minuten	35 – 40	1	Kuchenblech		Blech einfetten, bei Bedarf am Schluss mit Unterhitze 250° C Boden nachbacken
	Flammkuchen		230		10 – 15	1	Kuchenblech, Profiblech		
	Pie, pikant gefüllt		180		40 – 50	1	Backform	Gitterrost	
	Quiche Lorraine		190		40 – 50	1	Backform	Gitterrost	
	Wähe mit Gemüse		190		45 – 55	1	Kuchenblech		
	Wähe mit Käse		190		40 – 50	1	Backform	Gitterrost	



Ober-/Unterhitze



Heissluft



Pizzastufe

Backofen – Gebäck: Süß

Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C	Vorheizen	Dauer Ohne Vorheizen	Einschub- ebene	Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
Apfelkuchen gedeckt		160		70 – 90	2	Backform	Gitterrost	
Apfeltorte		160		25 – 30	2	Backform	Gitterrost	
Baklava		170		35 – 55	1	Backform	Gitterrost	
Blechkuchen mit Hefeteig		170		35 – 45	2	Kuchenblech		
Blechkuchen mit Rührteig		180		30 – 40	1	Kuchenblech		
Brownies		190		30 – 40	1	Kuchenblech		
Cheesecake		180		50 – 70	1	Springform	Gitterrost	
Engadiner Nusstorte		200		40 – 50	1	Backform	Gitterrost	
Gateau du Vully		200	200 °C	20 – 30	1	Backform	Gitterrost	
Hefegugelhopf		180		40 – 45	2	Backform	Gitterrost	
Lemon Pie		220	220 °C	20 – 30	1	Backform	Gitterrost	Nach 15 Min. Füllgut entfernen und fertig blindbacken
Linzertorte		160		40 – 50	2	Backform	Gitterrost	
Luzerner Lebkuchen		165		70 – 80	1	Springform	Gitterrost	
Madeiracake		150		70 – 90	1	Backform	Gitterrost	
Mandelkuchen		190		35 – 40	1	Backform	Gitterrost	
Marmorgugelhopf		165		55 – 70	1	Backform	Gitterrost	
Mürbeteigboden		155		25 – 30	2	Backform	Gitterrost	
Mürbeteigtorte		170		40 – 50	2	Backform	Gitterrost	



Pizzastufe



Ober-/Unterhitze



Heissluft

Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C	Vorheizen	Dauer Ohne Vorheizen	Einschub- ebene	Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
Obsttörtchen		180		30 – 45	2	Backform	Gitterrost	
Osterfladen		180		45 – 55	1	Backform	Gitterrost	
Pavlova		120		120 – 180	2	Kuchenblech		
Quarktorte, Käsekuchen		170		70 – 90	1	Backform	Gitterrost	
Rosenkuchen		190		40 – 50	2	Backform	Gitterrost	
Roulade		230	230 °C	8 – 10	2	Kuchenblech		Blech mit Backpapier belegen
Rüebli torte		180	180 °C	50 – 60	1	Springform	Gitterrost	
Rührteigcake		170		55 – 75	1	Cakeform	Gitterrost	
Rührteigkuchen mit Früchten		180		50 – 60	1	Springform	Gitterrost	
Russenzopf		180		40 – 50	2	Cakeform	Gitterrost	
Sachertorte		180	180 °C	50 – 60	1	Springform	Gitterrost	
Savarin		180	180 °C	25 – 35	1	Backform	Gitterrost	
Strudel		200		40 – 50	2	Kuchenblech		
Süsser Hefekuchen		180		35 – 45	2	Backform	Gitterrost	
Tarte Tatin		200	220 °C	35 – 45	1	Backform	Gitterrost	Ca. 20 Min. Äpfel im Caramel, ca. 15 Min. mit Teig backen
Tiroler Cake		170		55 – 75	1	Cakeform	Gitterrost	
Tortenbiskuit		160		30 – 40	1	Springform	Gitterrost	Bei O- / U-Hitze Temp. um 20 °C erhöhen und vorheizen
Wähe mit Früchten		200		50 – 55	1	Kuchenblech	Gitterrost	



Ober-/Unterhitze



Heissluft

Backofen – Gebäck: Süß

Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C	Vorheizen	Dauer Ohne Vorheizen	Einschub- ebene	Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
Zitronencake		170		60 – 70	1	Cakeform	Gitterrost	
Zupfkuchen		170		70 – 80	1	Springform	Gitterrost	

Backofen – Gemüse

Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C	Vorheizen	Dauer Ohne Vorheizen	Einschub- ebene	Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
Auberginen		180		30 – 40	1	Kuchenblech		
Chicorée		180		20 – 30	1	Kuchenblech		
Dörrgemüse, Dörripilze		70		180 – 600	2	Kuchenblech, Profiblech		
Federkohl-Chips		130		35 – 45	2	Kuchenblech, AirFry-Tray		Ab und zu wenden/schütteln
Gemüse gefüllt		170		35 – 45	2	Kuchenblech		
Kürbis gebacken		180		25 – 35	2	Kuchenblech		Ab und zu wenden/schütteln
Marroni		200		25 – 35	2	Profiblech, Airfrytray		Vorh. in Wasser einlegen u. einschneiden. Ab und zu wenden/schütteln
Ofengemüse		180		30 – 35	2	Kuchenblech		Ab und zu wenden/schütteln
Peperoni		180		25 – 35	2	Kuchenblech		
Sterilisieren Gemüse		160		50 – 60	1	Einmachgläser	Hochrandiges Blech	Siehe Gebrauchsanleitung, bei „Einkochen“ Wasser ins Blech
Zucchini		180		25 – 30	1	Kuchenblech		
Zwiebel		180		25 – 30	1	Kuchenblech		



Heissluft



Dörren



Einkochen

Backofen – Weiteres

Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C	Vorheizen	Dauer Ohne Vorheizen	Einschub- ebene	Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
Nüsse geröstet, Apéronüsse		180		13 – 20	2	Kuchenblech		Ab und zu wenden/schütteln
Teig gehen lassen		35		45 – 90	1	Schüssel	Gitterrost	Hefeteigvolumen sollte sich verdoppeln, Teigschüssel zudecken



Heissluft



Görstufe

Mikrowelle – Auftauen

Lebensmittel	Betriebsart	MW-Watt	Vorheizen	Dauer Ohne Vorheizen	Einschub- ebene	Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
Brot ganz		200		10 – 20 Minuten	0	Ohne Behälter	Glasbodenplatte	10 – 20 Minuten Standzeit
Brötchen		200		2 – 5 Minuten	0	Ohne Behälter	Glasbodenplatte	Standzeit zum fertig auftauen
Butter, 250 g		100		5 – 6 Minuten	0	Runde Schüssel	Glasbodenplatte	Schüssel abdecken, mind. 5 Minuten Standzeit
Früchte		100		5 – 10 Minuten	0	Runde Schüssel	Glasbodenplatte	Standzeit zum fertig auftauen
Hackfleisch, 500 g		200		7 – 10 Minuten	0	Teller umgedreht	Glasbodenplatte	Bei Halbzeit aufgetaute Teile ablösen u. herausnehmen, 2 – 5 Min. Standzeit
Kuchen, Stück		200		2 – 4 Minuten	0	Teller	Glasbodenplatte	Standzeit zum fertig auftauen
Poulet ganz		100		25 – 30 Minuten	0	Teller umgedreht	Glasbodenplatte	30 Minuten Standzeit
Pouletbrust, einzeln		100		5 – 9 Minuten	0	Teller umgedreht	Glasbodenplatte	Standzeit zum fertig auftauen
Pouletschenkel, einzeln		100		7 – 10 Minuten	0	Teller umgedreht	Glasbodenplatte	Standzeit zum fertig auftauen
Steak auftauen, einzeln		100		5 – 7 Minuten	0	Teller umgedreht	Glasbodenplatte	Standzeit zum fertig auftauen
Torte, Stück		100		2 – 4 Minuten	0	Teller	Glasbodenplatte	10 – 20 Minuten Standzeit

Mikrowelle – Aufwärmen, erhitzen

Lebensmittel	Betriebsart	MW-Watt	Vorheizen	Dauer Ohne Vorheizen	Einschub- ebene	Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
Babymilch in Schoppenflasche	Aufwärmen	600		20 – 40 Sekunden	0	Flasche	Glasbodenplatte	Schütteln und Temperatur kontrollieren
Babynahrung in Gläsern	Aufwärmen	300		1 – 2 Minuten	0	Glas	Glasbodenplatte	Gut umrühren und Temperatur kontrollieren
Fertiggerichte	Aufwärmen	400		6 – 8 Minuten	0	Teller	Glasbodenplatte	Bei Convenienceprodukten auch Packungsanleitung beachten



Auftauen

Lebensmittel	Betriebsart	MW-Watt	Vorheizen	Dauer Ohne Vorheizen	Einschub- ebene	Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
Milch, 2 dl	Aufwärmen	1.000		1 – 1½ Minuten	0	Tasse	Glasbodenplatte	
Suppe, Portion	Aufwärmen	600		3 – 6 Minuten	0	Teller	Glasbodenplatte	Teller abdecken, umhören, 1 Minuten Standzeit
Tellergericht	Aufwärmen	400		6 – 8 Minuten	0	Teller	Glasbodenplatte	Teller abdecken, 2 Minuten Standzeit
Wasser, 2 dl	Aufwärmen	1.000		1¾ – 2¼ Minuten	0	Tasse	Glasbodenplatte	Standzeit zum fertig auftauken

Mikrowelle – Fleisch, braten, garen

Lebensmittel	Betriebsart	MW-Watt	Vorheizen	Dauer Ohne Vorheizen	Einschub- ebene	Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
Hackbraten		200	220 °C	30 – 40 Minuten	1	Bratengeschirr	Gitterrost oder Glaskuchenblech	MW-geeignetes Geschirr
Poulet ganz, 1 kg		400	230 °C	30 – 40 Minuten	1	Bratengeschirr	Gitterrost oder Glaskuchenblech	MW-geeignetes Geschirr
Pouletschenkel		200	230 °C	17 – 20 Minuten	2	Bratengeschirr	Gitterrost oder Glaskuchenblech	MW-geeignetes Geschirr
Schinkli, 900 g		400		40 – 50 Minuten	0	Runde Schüssel	Glasbodenplatte	Schüssel abdecken, 1/2 dl Wasser beigeben, Fleisch 2 x 3 mal wenden

Mikrowelle – Früchte, garen

Lebensmittel	Betriebsart	MW-Watt	Vorheizen	Dauer Ohne Vorheizen	Einschub- ebene	Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
Früchte frisch, geschnitten, Portion		800		3 – 5 Minuten	0	Runde Schüssel	Glasbodenplatte	Früchte flach verteilen, wenig Flüssig- keit beigeben, Schüssel abdecken



Ober-/Unterhitze & Mikrowelle



Heissluftgrillen & Mikrowelle



Mikrowelle

Mikrowelle – Gebäck, backen

Lebensmittel	Betriebsart	MW-Watt	Vorheizen	Dauer Ohne Vorheizen	Einschub- ebene	Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
Rührteigkuchen		100	180 °C	30 – 40 Minuten	1	Backform	Gitterrost oder Glaskuchenblech	MW-geeignetes Geschirr
Strudel, gefroren		100	210 °C	20 – 30 Minuten	1	Backform	Gitterrost oder Glaskuchenblech	MW-geeignetes Geschirr
Tassenkuchen		900		1 - 1½ Minuten	0	Tasse	Glasbodenplatte	

Mikrowelle – Gemüse, garen

Lebensmittel	Betriebsart	MW-Watt	Vorheizen	Dauer Ohne Vorheizen	Einschub- ebene	Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
Bohnen tiefgekühlt, Portion		800		6 – 7 Minuten	0	Runde Schüssel	Glasbodenplatte	Gemüse flach verteilen, 1/2 dl Wasser beigeben, Schüssel abdecken
Broccoliiröschchen frisch, Portion		800		3 – 5 Minuten	0	Runde Schüssel	Glasbodenplatte	Gemüse flach verteilen, 1/2 dl Wasser beigeben, Schüssel abdecken
Rüebli frisch, geschnitten, Portion		800		5 – 7 Minuten	0	Runde Schüssel	Glasbodenplatte	Gemüse flach verteilen, 1/2 dl Wasser beigeben, Schüssel abdecken
Salzkartoffeln in Stücken		800		5 – 7 Minuten	0	Runde Schüssel	Glasbodenplatte	Kartoffeln flach verteilen, 1/2 dl Wasser beigeben, Schüssel abdecken
Schalenskartoffeln		600		7 – 10 Minuten	0	Runde Schüssel	Glasbodenplatte	Kartoffeln flach verteilen, 1/2 dl Wasser beigeben, Schüssel abdecken

Mikrowelle – Getreide, garen

Lebensmittel	Betriebsart	MW-Watt	Vorheizen	Dauer Ohne Vorheizen	Einschub- ebene	Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
Reis, parboiled		400		16 – 20 Minuten	0	Runde Schüssel	Glasbodenplatte	1 Teil Reis : 2 Teile Wasser, grosse Schüssel verwenden und abdecken



Mikrowelle – Ofengerichte

Lebensmittel	Betriebsart	MW-Watt	Vorheizen	Dauer Ohne Vorheizen	Einschub- ebene	Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
Kartoffelgratin		200	200 °C	30 – 40 Minuten	1	Gratinform	Gitterrost oder Glaskuchenblech	Form 2 – 3 x drehen
Lasagne frisch, 1 kg		200	180 °C	30 – 40 Minuten	1	Gratinform	Gitterrost oder Glaskuchenblech	Form 2 – 3 x drehen

Mikrowelle – Weiteres

Lebensmittel	Betriebsart	MW-Watt	Vorheizen	Dauer Ohne Vorheizen	Einschub- ebene	Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
Butter schmelzen, 100 g		400		30 Sekunden – 1 Minute	0	Runde Schüssel	Glasbodenplatte	Butter in Stücke schneiden, Schüssel abdecken, währ. Standzeit umrühren
Chips, weiche Chips regenerieren		1000		15 – 40 Sekunden	0	Teller	Glasbodenplatte	Auf Küchenpapier legen, nicht zudecken
Kirschensteinsäckli wärmen		600		1 – 2 Minuten	0	Ohne Behälter	Glasbodenplatte	Ab und zu wenden/schütteln
Kräuter trocknen		700		2 1/2 – 4 Minuten	0	Teller	Glasbodenplatte	Auf Küchenpapier legen, nicht zudecken, mehrmals wenden, gut beobachten
Popcorn		1000		2 1/4 – 2 3/4 Minuten	0	Originalbeutel	Glasbodenplatte	Gemäss Packungsanweisung
Raclettekäse schmelzen		300		2 – 4 Minuten	0	Teller	Gitterrost oder Glaskuchenblech	Gut beachten
Schokolade schmelzen, 150 g		300		4 – 4 1/2 Minuten	0	Runde Schüssel	Glasbodenplatte	Schokolade zerbröckeln, bei Halbzeit umrühren, während Standzeit umrühren
Speckscheiben rösten		600		2 – 2 1/2 Minuten	0	Teller	Glasbodenplatte	Speckscheiben zwischen Küchen- papier legen, bei Halbzeit wenden, gut beobachten
Wellnesstücher		1.000		30 Sekunden – 1 Minute	0	Teller	Glasbodenplatte	30 Sekunden Standzeit



Four – Soufflé, gratin : Salé et sucré

	Denrée alimentaire	Mode de cuisson	Temp. in °C	Préchauffage	Durée (Min.) Sans préchauffage	Niveau couissant	Récipient de cuisson	Support	Astuces et température à coeur (KT)
Salé	Gratin de pâtes		190		25 – 35	1	Plat à gratin	Plaque de cuisson	
	Gratin de pâtes aux dés de jambon		190		30 – 35	1	Plat à gratin	Plaque de cuisson	
	Hachis parmentier		190		20 – 30	1	Plat à gratin	Plaque de cuisson	
	Lasagnes		170		40 – 60	1	Plat à gratin	Plaque de cuisson	
	Moussaka		170		50 – 70	1	Plat à gratin	Plaque de cuisson	
	Soufflé au fromage		170		55 – 60	1	Plat à gratin	Plaque de cuisson	Pour les plats plus petits, réduire le temps et augmenter la température
	Soufflé aux légumes		180		25 – 40	1	Plat à gratin	Plaque de cuisson	
Sucré	Soufflé sucré		160		30 – 50	1	Plat à gratin	Plaque de cuisson	
	Soufflé sucré		160		30 – 50	1	Plat à gratin	Plaque de cuisson	

Four – Accompagnement : Pommes de terre

	Denrée alimentaire	Mode de cuisson	Temp. in °C	Préchauffage	Durée (Min.) Sans préchauffage	Niveau couissant	Récipient de cuisson	Support	Astuces et température à coeur (KT)
	Baked Potatoes		200		50 – 70	1	Enveloppé dans une feuille d'aluminium	Grille	Chaleur sup/inf, augmenter la température de 20 °C et préchauffer
	Croquettes pour le four surgelées		180		20 – 40	2	Plaque de cuisson, Airfry Tray		Retourner de temps en temps/secouer
	Frites pour le four surgelées		200		20 – 40	2	Plaque de cuisson, Airfry Tray		Retourner de temps en temps/secouer
	Potatoes de patates douces		180		25 – 30		Plaque de cuisson, Airfry Tray		
	Pommes duchesses		180		25 – 30	2	Plaque de cuisson		



Chaleur tournante

Denrée alimentaire	Mode de cuisson	Temp. in °C	Préchauffage	Durée (Min.) Sans préchauffage	Niveau coulisant	Récipient de cuisson	Support	Astuces et température à cœur (KT)
Potatoes fraîches		180		30 - 35	2	Plaque de cuisson, Airfry Tray		Retourner de temps en temps/secons

Four – Pain, viennoiseries

Denrée alimentaire	Mode de cuisson	Temp. in °C	Préchauffage	Durée (Min.) Sans préchauffage	Niveau coulisant	Récipient de cuisson	Support	Astuces et température à cœur (KT)
Bagels		210	230 °C	15 - 20	1	Plaque de cuisson		Placer un papier sulfurisé sur la plaque
Brioche		180		30 - 35	1	Moule	Grille	
Cuisson de pain frais		180	5 minutes	8 - 12	1	Plaque de cuisson, plaque professionnelle		Produit Convenience, selon indications de l'emballage
Cuisson croissants frais		190	5 minutes	6 - 10	2	Plaque de cuisson, plaque professionnelle		Produit Convenience, selon indications de l'emballage
Cuisson de petits pains frais		190	5 minutes	6 - 10	2	Plaque de cuisson, plaque professionnelle		Produit Convenience, selon indications de l'emballage
Cuisson pizza congelée conv.		210	210 °C	15 - 20	1	Plaque de cuisson, plaque professionnelle		Selon indications sur l'emballage
Cuisson pizza fraîche conv.		220	220 °C	8 - 20	1	Plaque de cuisson, plaque professionnelle		Selon indications sur l'emballage
Dampfnudeln		160		25 - 40	1	Plat à gratin	Grille	
Focaccia, pain pita		210		25 - 30	1	Plaque de cuisson, plaque professionnelle		
Fondue Hotdog Petits pains		200		25 - 30	1	Plaque de cuisson, plaque professionnelle		
Naan		230	5 minutes	6 - 8	4	Plaque de cuisson, plaque professionnelle		Retourner à mi-cuisson
Pain		180		40 - 50	1	Plaque de cuisson, plaque professionnelle		Peut être démarré à 230 °C, et év. 5 minutes de préchauffage
Pain à l'ail		180	180 °C	5 - 15	2	Plaque de cuisson, plaque professionnelle		
Pain congelé		190	5 minutes	8 - 15	1	Grille, plaque professionnelle		



Chaleur tournante



Chauffage Haut/Bas



Fonction Pizza



Cuisson du pain



Gril

Four – Pain, viennoiseries

Denrée alimentaire	Mode de cuisson	Temp. in °C	Préchauffage	Durée (Min.) Sans préchauffage	Niveau couissant	Récipient de cuisson	Support	Astuces et température à cœur (KT)
Pain pour toasts		230	5 minutes	1 – 5	4	Plaque de cuisson, plaque professionnelle		Bien surveiller, retourner
Petits pains		200		25 – 30	1	Plaque de cuisson, plaque professionnelle		
Petits pains briochés		160		25 – 40	1	Plat à gratin	Grille	
Petits pains congelés		180	5 minutes	10 – 20	2	Grille, plaque professionnelle		
Pizza fait maison épaisse		230		25 – 40	2	Plaque de cuisson		Enduire la plaque de matière grasse
Pizza fait maison fine		230		20 – 35	2	Plaque de cuisson		Enduire la plaque de matière grasse
Pizza turque		180		25 – 35	1	Plaque de cuisson		Enduire la plaque de matière grasse
Tresse au beurre		210	230 °C	25 – 35	1	Plaque de cuisson		Au bout de 10 min, réduire à 180 - 190 °C, cuire dans l'EB4 chaleur tournante 180 °C
Toasts, croûtes au fromage		200	5 minutes	3 – 6	4	Plaque de cuisson, plaque professionnelle		

Four – Poisson

Denrée alimentaire	Mode de cuisson	Temp. in °C	Préchauffage	Durée (Min.) Sans préchauffage	Niveau couissant	Récipient de cuisson	Support	Astuces et température à cœur (KT)
Bâtonnets de poisson		190		20 – 30	2	Plaque de cuisson, Airfry Tray		Retourner de temps en temps/agiter
Gratin de poissons		180		30 – 40	1	Moule	Grille	
Poisson grillé		190		25 – 40	2	Plaque de cuisson		



Grill



Chauffage Haut/Bas



Chaleur tournante



Turbo grill

Four – Viande : Volaille et veau

	Denrée alimentaire	Mode de cuisson	Temp. in °C	Préchauffage	Durée (Min.) Sans préchauffage	Niveau coulisant	Récipient de cuisson	Support	Astuces et température à coeur (KT)
Volaille	Ailes de poulet		200		30 - 40	2	Grille	Plaque de cuisson	
	Coq au vin		130		60 - 70	2	Plats à rôtir	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle au préalable, mijoter à couvert
	Cuisses de poulet		190		40 - 50	2	Grille	Plaque de cuisson	
	Demi-poulet		200		40 - 50	2	Grille	Plaque de cuisson	
	Dinde entière, 4,5 kg		160		180 - 210	1	Grille	Plaque de cuisson	Arroser de temps en temps
	Oie entière		160		120 - 150	1	Grille	Plaque de cuisson	
	Oie entière, 3 kg		160		150 - 180	1	Plats à rôtir	Plaque de cuisson	Arroser de temps en temps
	Poitrine de dinde		90	100 °C	70 - 90	2	Grille	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle avant et après
	Poulet entier		180		55 - 65	1	Grille	Plaque de cuisson	
Veau	Aloyau		80	90 °C	150 - 200	2	Grille	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle avant et après
	Côtelettes à rôtir		180		80 - 100	1	Grille	Plaque de cuisson	
	Filet		80	90 °C	90 - 120	2	Grille	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle avant et après
	Filet rôti		170		30 - 50	2	Grille	Plaque de cuisson	
	Osso bucco, jarret		130		90 - 120	2	Plats à rôtir	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle au préalable, mijoter à couvert
	Ragoût		130		90 - 120	2	Plats à rôtir	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle au préalable, mijoter à couvert
	Rôti		180		90 - 120	2	Plats à rôtir	Plaque de cuisson	
	Rôti roulé		150		120 - 150	2	Plats à rôtir	Plaque de cuisson	



Turbo gril



Chaleur tournante



Cuisson basse température

Four – Viande : Agneau et boeuf

	Denrée alimentaire	Mode de cuisson	Temp. in °C	Préchauffage	Durée (Min.) Sans préchauffage	Niveau coulisant	Récipient de cuisson	Support	Astuces et température à coeur (KT)
Agneau	Épaule		160		50 - 80	2	Plats à rôtir	Plaque de cuisson	
	Gigot		140		120 - 150	1	Plats à rôtir	Plaque de cuisson	
	Gril à air chaud		230		20 - 25	2	Grille	Plaque de cuisson	
	Ragoût au curry		130		70 - 90	2	Plats à rôtir	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle au préalable, mijoter à couvert
Boeuf	Bœuf braisé		150		120 - 150	2	Plats à rôtir	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle au préalable, mijoter à couvert
	Chateaubriand		80	90 °C	45 - 60	2	Grille	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle avant et après
	Faux-filet		80	90 °C	240 - 300	1	Grille	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle avant et après
	Filet en un seul morceau		80	90 °C	90 - 150	2	Grille	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle avant et après
	Filet Wellington		190		35 - 45	1	Plaque de cuisson		Enduire la plaque de cuisson de matière grasse
	Goulasch		130		90 - 120	2	Plats à rôtir	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle au préalable, mijoter à couvert
	Paupiettes, roulés		120		60 - 70	2	Plats à rôtir	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle au préalable, mijoter à couvert
	Rôti farci		150		100 - 150	1	Plats à rôtir	Plaque de cuisson	
	Rôti mariné		150		100 - 150	2	Plats à rôtir	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle au préalable, mijoter à couvert
	Roastbeef Entrecôte		200		40 - 60	2	Grille	Plaque de cuisson	
	Roastbeef Entrecôte		80	90 °C	150 - 200	2	Grille	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle avant et après
	Tranches à braiser		180		100 - 120	2	Plats à rôtir	Plaque de cuisson	Mijoter à couvert



Chaleur tournante



Turbo gril



Cuisson basse température



Fonction Pizza

Four – Viande : Porc, gibier et divers

	Denrée alimentaire	Mode de cuisson	Temp. in °C	Préchauffage	Durée (Min.) Sans préchauffage	Niveau couissant	Récipient de cuisson	Support	Astuces et température à coeur (KT)
Porc	Aloyau		80	90 °C	180 – 210	2	Grille	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle avant et après
	Carré		190		35 – 45	2	Grille	Plaque de cuisson	
	Filet		80	90 °C	40 – 50	2	Grille	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle avant et après
	Filet en croûte		190		30 – 45	1	Plaque de cuisson		Enduire la plaque de matière grasse
	Filet mignon		220	220 °C	20 – 30	1	Plats à rôtir	Plaque de cuisson	
	Filet rôti		170		35 – 50	2	Grille	Plaque de cuisson	
	Jambon rôti		160		90 – 120	1	Plats à rôtir	Plaque de cuisson	
	Jarret, pieds préculés		160		90 – 120	1	Plats à rôtir	Plaque de cuisson	
	Rôti		160		90 – 120	1	Grille	Plaque de cuisson	Réduire év. la température durant le temps de cuisson
	Rôti fumé		150		70 – 90	2	Plats à rôtir	Plaque de cuisson	
Gibier	Civet de chevreuil		130		90 – 120	2	Plats à rôtir	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle au préalable, mijoter à couvert
	Cuisse de cerf		205		60 – 90	1	Grille	Plaque de cuisson	
	Entrecôte de cerf		80	90 °C	50 – 60	2	Grille	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle avant et après
	Kougelhöp à la levure		160		60 – 70	2	Plats à rôtir	Plaque de cuisson	
	Lapin braisé		130		60 – 90	1	Plats à rôtir	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle au préalable, mijoter à couvert
	Râble de cerf		190		50 – 70	1	Grille	Plaque de cuisson	
	Râble de lièvre		190		40 – 50	2	Grille	Plaque de cuisson	



Cuisson basse température



Turbo grill



Function Pizza



Chauffage Haut/Bas



Chaleur tournante

Four – Viande : Gibier et divers

	Denrée alimentaire	Mode de cuisson	Temp. in °C	Préchauffage	Durée (Min.) Sans préchauffage	Niveau coulisant	Récipient de cuisson	Support	Astuces et température à coeur (KT)
Gibier	Râble de chevreuil		200		20 - 40	2	Grille	Plaque de cuisson	
	Sanglier		130		100 - 150	1	Plats à rôtir	Plaque de cuisson	Mijoter à couvert
Divers	Burger		230		15 - 20	3	Plaque de cuisson		Retourner à mi-cuisson
	Fromage d'Italie		140		60 - 90	2	Moule	Plaque de cuisson	Chaleur sup/inf, augmenter la température de 20°C et préchauffer
	Kefta		230		12 - 18	3	Plaque de cuisson		Retourner à mi-cuisson
	Rôti de viande hachée		180		50 - 80	1	Plats à rôtir	Plaque de cuisson	
	Saucisses à griller		200	5 minutes	13 - 15	4	Plaque de cuisson		Bien surveiller, retourner au bout de 10 minutes
	Viennoises en croûte		200		25 - 30	2	Plaque de cuisson		

Four – Fruits

Denrée alimentaire	Mode de cuisson	Temp. in °C	Préchauffage	Durée (Min.) Sans préchauffage	Niveau coulisant	Récipient de cuisson	Support	Astuces et température à coeur (KT)
Confiture		130		40 - 60	1	Bocaux	Plaque à bords hauts	Voir notice d'utilisation, lors de la « réduction » de l'eau dans la plaque
Fruits secs, sécher les fruits		70		600 - 900	2	Plaque de cuisson, plaque professionnelle		Ouvrir la porte du four d e temps en temps
Stériliser les baies		160		35 - 45	1	Bocaux	Plaque à bords hauts	Voir notice d'utilisation, lors de la « réduction » de l'eau dans la plaque
Stériliser les fruits à noyaux		160		35 - 45	1	Bocaux	Plaque à bords hauts	Voir notice d'utilisation, lors de la « réduction » de l'eau dans la plaque
Stériliser les fruits à pépins		160		35 - 45	1	Bocaux	Plaque à bords hauts	Voir notice d'utilisation, lors de la « réduction » de l'eau dans la plaque

Four – Pâtisserie : Petits gâteaux, salé et sucré

	Denrée alimentaire	Mode de cuisson	Temp. in °C	Préchauffage	Durée (Min.) Sans préchauffage	Niveau coulisant	Récipient de cuisson	Support	Astuces et température à coeur (KT)
Petits gâteaux	Biscuits apéritif		200	200 °C	10 - 20	2	Plaque de cuisson		
	Biscuits en pâte feuilletée		200		20 - 30	1	Plaque de cuisson		
	Biscuits sablés		155		20 - 25	2	Plaque de cuisson		
	Choux, éclairs		170		30 - 45	2	Plaque de cuisson		Ouvrir le four uniquement à la fin du temps de cuisson
	Croissants au jambon		170		20 - 25	2	Plaque de cuisson		
	Cupcakes, Muffins		170		35 - 40	1	Moule	Grille	
	Escargots à la cannelle		230		13 - 15	2	Plaque de cuisson		Couvrir la plaque avec du papier sulfurisé
	Macarons		100		80 - 100	2	Plaque de cuisson		
	Meringues		110		90 - 120	2	Plaque de cuisson		
	Petits fours		140		30 - 40	2	Plaque de cuisson		
	Sablés au beurre, milanais		190	190 °C	12 - 15	2	Plaque de cuisson		
Salé	Burek		220	5 minutes	35 - 40	1	Plaque de cuisson		Enduire la plaque de matière grasse, si nécessaire cuire avec chaleur inf. à 250 °C
	Quiche Lorraine		190		40 - 50	1	Moule	Grille	
	Tarte au fromage		190		40 - 50	1	Moule	Grille	
	Tarte aux légumes		190		45 - 55	1	Plaque de cuisson		
	Tarte flambée		230		10 - 15	1	Plaque de cuisson, plaque professionnelle		
	Tourte, farce épicée		180		40 - 50	1	Moule	Grille	



Chauffage Haut/Bas



Chaleur tournante



Function Pizza

Four – Pâtisserie : Sucré

Denrée alimentaire	Mode de cuisson	Temp. in °C	Préchauffage	Durée (Min.) Sans préchauffage	Niveau coulisant	Récipient de cuisson	Support	Astuces et température à coeur (KT)
Baklava		170		35 - 55	1	Moule	Grille	
Biscuit aux amandes		190		35 - 40	1	Moule	Grille	
Biscuit à garnir		160		30 - 40	1	Moule à charnière	Grille	Chaleur sup/inf, augmenter la température de 20 °C et préchauffer
Biscuit roulé		230	230 °C	8 - 10	2	Plaque de cuisson		Couvrir la plaque avec du papier sulfurisé
Brioche		180		35 - 45	2	Moule	Grille	
Brownies		190		30 - 40	1	Plaque de cuisson		
Cake		170		55 - 75	1	Moule à cake	Grille	
Cake au citron		170		60 - 70	1	Moule à cake	Grille	
Cake tyrolien		170		55 - 75	1	Moule à cake	Grille	
Cheesecake		180		50 - 70	1	Moule à charnière	Grille	
Chinois		190		40 - 50	2	Moule	Grille	
Fond de tarte en pâte sablée		155		25 - 30	2	Moule	Grille	
Gâteau aux carottes		180	180 °C	50 - 60	1	Moule à charnière	Grille	
Gâteau aux fruits		180		50 - 60	1	Moule à charnière	Grille	
Gâteau de Pâques		180		45 - 55	1	Moule	Grille	
Gâteau du Vully		200	200 °C	20 - 30	1	Moule	Grille	
Gâteaux en pâte levée cuits sur la plaque		170		35 - 45	2	Plaque de cuisson		
Gâteau russe		170		70 - 80	1	Moule à charnière	Grille	



Chauffage Haut/Bas



Chaleur tournante

Denrée alimentaire	Mode de cuisson	Temp. in °C	Préchauffage	Durée (Min.) Sans préchauffage	Niveau coulisant	Récipient de cuisson	Support	Astuces et température à coeur (KT)
Kougelhopf à la levure		180		40 - 45	2	Moule	Grille	
Kougelhopf marbré		165		55 - 70	1	Moule	Grille	
Madeira cake		150		70 - 90	1	Moule	Grille	
Pain d'épice de Lucerne		165		70 - 80	1	Moule à charnière	Grille	
Pavlova		120		120 - 180	2	Plaque de cuisson		
Pâte à gâteau cuite sur la plaque		180		30 - 40	1	Plaque de cuisson		
Savarin		180	180 °C	25 - 35	1	Moule	Grille	
Strudel		200		40 - 50	2	Plaque de cuisson		
Tourte au citron		220	220 °C	20 - 30	1	Moule	Grille	Après 15 minutes, retirer le garnissage et faire cuire à blanc
Tarte aux fruits		200		50 - 55	1	Plaque de cuisson		
Tourte aux pommes		160		25 - 30	2	Moule	Grille	
Tartelettes aux fruits		180		30 - 45	2	Moule	Grille	
Tarte au fromage blanc, gâteau au fromage		170		70 - 90	1	Moule	Grille	
Tarte de Linz		160		40 - 50	2	Moule	Grille	
Tarte pâte sablée		170		40 - 50	2	Moule	Grille	
Tourte aux pommes couverte		160		70 - 90	2	Moule	Grille	
Tourte aux noix de l'Engadine		200		40 - 50	1	Moule	Grille	
Tresse russe		180		40 - 50	2	Moule à cake	Grille	



Chaleur tournante



Chauffage Haut/Bas



Fonction Pizza

Four – Pâtisserie : Sucré

Denrée alimentaire	Mode de cuisson	Temp. in °C	Préchauffage	Durée (Min.) Sans préchauffage	Niveau couissant	Récipient de cuisson	Support	Astuces et température à coeur (KT)
Tourte Sacher		180	180 °C	50 - 60	1	Moule à charnière	Grille	
Tarte Tatin		200	220 °C	35 - 45	1	Moule	Grille	Cuire les pommes dans le caramel env. 20 min, avec la pâte env. 15 min

Four – Légumes

Denrée alimentaire	Mode de cuisson	Temp. in °C	Préchauffage	Durée (Min.) Sans préchauffage	Niveau couissant	Récipient de cuisson	Support	Astuces et température à coeur (KT)
Aubergines		180		30 - 40	1	Plaque de cuisson		
Châtaignes		200		25 - 35	2	Plaque professionnelle, Airfry Tray		Plonger au préalable dans l'eau et entailler, retourner de temps et temps/agiter
Chicorée		180		20 - 30	1	Plaque de cuisson		
Chips de chou frisé		130		35 - 45	2	Plaque de cuisson, Airfry Tray		Retourner de temps en temps/agiter
Courgettes		180		25 - 30	1	Plaque de cuisson		
Légumes cuits au four		180		30 - 35	2	Plaque de cuisson		Retourner de temps en temps/agiter
Légumes farcis		170		35 - 45	2	Plaque de cuisson		
Légumes secs, champignons secs		70		180 - 600	2	Plaque professionnelle, Airfry Tray		Ouvrir la porte du four de temps en temps
Oignons		180		25 - 30	1	Plaque de cuisson		
Poivrons		180		25 - 35	2	Plaque de cuisson		
Potiron cuit		180		25 - 35	2	Plaque de cuisson		Retourner de temps en temps/agiter
Stériliser les légumes		160		50 - 60	1	Bocaux	Plaque à bords hauts	Woir notice d'utilisation, lors de la «réduction» de l'eau dans la plaque



Chauffage Haut/Bas



Chaleur tournante



Déshydratation



Stérilisation

Four – Autres

Denrée alimentaire	Mode de cuisson	Temp. in °C	Préchauffage	Durée (Min.) Sans préchauffage	Niveau coulissant	Récipient de cuisson	Support	Astuces et température à cœur (KT)
Laisser lever la pâte		35		45 – 90	1	Bol	Grille	Le volume de la pâte levée devrait doubler, couvrir la jatte
Noix grillées, noisettes apéro		180		13 – 20	2	Plaque de cuisson		Retourner de temps en temps/agiter



Levée e pâte/pain



Chaleur tournante

Micro-ondes – Décongélation

Denrée alimentaire	Mode de cuisson	M-Watt	Préchauffage	Durée Sans préchauffage	Niveau coulissant	Récipient de cuisson	Support	Astuces et température à cœur (KT)
Cuisse de poulet, une pièce		100		7 – 10 minutes	0	Assiette à l'envers	Plaque de fond en verre	Temps de repos jusqu'à décongélation complète
Décongeler du beurre, 250 g		100		5 – 6 minutes	0	Bol rond	Plaque de fond en verre	Couvrir le bol, repos de 5 minutes au moins
Décongeler un steak, une pièce		100		5 – 7 minutes	0	Assiette à l'envers	Plaque de fond en verre	Temps de repos jusqu'à décongélation complète
Fruits		100		5 – 10 minutes	0	Bol rond	Plaque de fond en verre	Temps de repos jusqu'à décongélation complète
Gâteau, morceau		100		2 – 4 minutes	0	Assiette	Plaque de fond en verre	Laisser reposer 10 - 20 minutes
Gâteau, morceau		200		2 – 4 minutes	0	Assiette	Plaque de fond en verre	Temps de repos jusqu'à décongélation complète
Pain, entier		200		10 – 20 minutes	0	Sans récipient	Plaque de fond en verre	Laisser reposer 10 – 20 minutes
Petits pains		200		2 – 5 minutes	0	Sans récipient	Plaque de fond en verre	Temps de repos jusqu'à décongélation complète
Poitrine de poulet, une pièce		100		5 – 9 minutes	0	Assiette à l'envers	Plaque de fond en verre	Temps de repos jusqu'à décongélation complète
Poulet entier		100		25 – 30 minutes	0	Assiette à l'envers	Plaque de fond en verre	Temps de repos 30 minutes
Viande hachée, 500 g		200		7 – 10 minutes	0	Assiette à l'envers	Plaque de fond en verre	À mi-cuisson, retirer les parties décongelées et les sortir, laisser reposer 2 à 5 minutes

Micro-ondes – Réchauffer, chauffer

Denrée alimentaire	Mode de cuisson	M-Watt	Préchauffage	Durée (Min.) Sans préchauffage	Niveau coulissant	Récipient de cuisson	Support	Astuces et température à cœur (KT)
Aliments pour bébés dans petits pots en verre	Réchauffer, chauffer	300		1 – 2 minutes	0	Verre	Plaque de fond en verre	Bien remuer et contrôler la température
Eau, 2 dl	Réchauffer, chauffer	1.000		1 ³ / ₄ – 2 ¹ / ₄ minutes	0	Tasse	Plaque de fond en verre	
Lait, 2 dl	Réchauffer, chauffer	1.000		1 – 1 ¹ / ₂ minutes	0	Tasse	Plaque de fond en verre	



Décongélation

Denrée alimentaire	Mode de cuisson	M-Watt	Préchauffage	Durée (Min.) Sans préchauffage	Niveau coulissant	Récipient de cuisson	Support	Astuces et température à coeur (KT)
Lait bébé en biberon	Réchauffer, chauffer	600		20 – 40 secs	0	Bouteille	Plaque de fond en verre	Agiter et contrôler la température
Plat en assiette	Réchauffer, chauffer	400		6 – 8 minutes	0	Assiette	Plaque de fond en verre	Couvrir l'assiette, repos de 2 minutes
Plats préparés	Réchauffer, chauffer	400		6 – 8 minutes	0	Assiette	Plaque de fond en verre	Pour les produits Convenience, respecter les instructions sur l'emballage
Soupe, portion	Réchauffer, chauffer	600		3 – 6 minutes	0	Assiette	Plaque de fond en verre	Couvrir l'assiette, remuer, repos de 1 minutes

Micro-ondes – Viande, rôti, cuire

Denrée alimentaire	Mode de cuisson	M-Watt	Préchauffage	Durée (Min.) Sans préchauffage	Niveau coulissant	Récipient de cuisson	Support	Astuces et température à coeur (KT)
Cuisse de poulet		200	230 °C	17 – 20 minutes	2	Plats à rôti	Plaque de fond en verre	Vaisselle adaptée au micro-ondes
Kassler, 900 g		400		40 – 50 minutes	0	Bol rond	Plaque de fond en verre	Recouvrir le bol, ajouter 1/2 dl d'eau, tourner la viande 2 - 3 fois
Poulet, entier 1 kg		400	230 °C	30 – 40 minutes	1	Plats à rôti	Plaque de fond en verre	Vaisselle adaptée au micro-ondes
Rôti de viande hachée		200	220 °C	30 – 40 minutes	1	Plats à rôti	Plaque de fond en verre	Vaisselle adaptée au micro-ondes

Micro-ondes – Fruits, cuire

Denrée alimentaire	Mode de cuisson	M-Watt	Préchauffage	Durée (Min.) Sans préchauffage	Niveau coulissant	Récipient de cuisson	Support	Astuces et température à coeur (KT)
Fruits frais, coupés, portion		800		3 – 5 minutes	0	Bol rond	Plaque de fond en verre	Étaler les fruits bien à plat, ajouter un peu d'eau, couvrir le bol



Chaleur tournante & Micro-ondes



Micro-ondes



Chauffage Haut/Bas & Micro-ondes

Micro-ondes – Pâtisserie, cuire

Denrée alimentaire	Mode de cuisson	M-Watt	Préchauffage	Durée (Min.) Sans préchauffage	Niveau coulissant	Récipient de cuisson	Support	Astuces et température à cœur (KT)
Gâteau		100	180 °C	30 – 40 minutes	1	Moule	Grille ou plaque de cuisson en verre	Vaisselle adaptée au micro-ondes
Mug cake		900		1 - 1½ minutes	0	Tasse	Plaque de fond en verre	
Strudel, congelé		100	210 °C	20 – 30 minutes	1	Moule	Grille ou plaque de cuisson en verre	Vaisselle adaptée au micro-ondes

Micro-ondes – Légumes, cuire

Denrée alimentaire	Mode de cuisson	M-Watt	Préchauffage	Durée (Min.) Sans préchauffage	Niveau coulissant	Récipient de cuisson	Support	Astuces et température à cœur (KT)
Carottes fraîches, coupées, portion		800		5 – 7 minutes	0	Bol rond	Plaque de fond en verre	Étaler les légumes bien à plat, ajouter 1/2 dl d'eau, couvrir le bol
Haricots surgelés, portion		800		6 – 7 minutes	0	Bol rond	Plaque de fond en verre	Étaler les légumes bien à plat, ajouter 1/2 dl d'eau, couvrir le bol
Pommes de terre en morceaux		800		5 – 7 minutes	0	Bol rond	Plaque de fond en verre	Étaler les pommes de terre bien à plat, ajouter 1/2 dl d'eau, couvrir le bol
Pommes de terre en robe des champs		600		7 – 10 minutes	0	Bol rond	Plaque de fond en verre	Étaler les pommes de terre bien à plat, ajouter 1/2 dl d'eau, couvrir le bol
Rosettes de brocoli frais, portion		800		3 – 5 minutes	0	Bol rond	Plaque de fond en verre	Étaler les légumes bien à plat, ajouter 1/2 dl d'eau, couvrir le bol

Micro-ondes – Céréales, cuire

Denrée alimentaire	Mode de cuisson	M-Watt	Préchauffage	Durée (Min.) Sans préchauffage	Niveau coulissant	Récipient de cuisson	Support	Astuces et température à cœur (KT)
Riz, étuvé (parboiled)		400		16 – 20 minutes	0	Bol rond	Plaque de fond en verre	Proportion 1 part de riz: 2 parts d'eau, utiliser un grand bol, couvrir le bol



Micro-ondes – Recettes au four

Denrée alimentaire	Mode de cuisson	M-Watt	Préchauffage	Durée (Min.) Sans préchauffage	Niveau coulissant	Récipient de cuisson	Support	Astuces et température à cœur (KT)
Gratin de pommes de terre		200	200 °C	30 – 40 minutes	1	Plat à gratin	Grille ou plaque de cuisson en verre	Tourner 2-3 fois le plat
Lasagnes, fraîches, 1 kg		200	180 °C	30 – 40 minutes	1	Plat à gratin	Grille ou plaque de cuisson en verre	Tourner 2-3 fois le plat

Micro-ondes – Autres

Denrée alimentaire	Mode de cuisson	M-Watt	Préchauffage	Durée (Min.) Sans préchauffage	Niveau coulissant	Récipient de cuisson	Support	Astuces et température à cœur (KT)
Chauffer des coussins de noyaux de cerises		600		1 - 2 minutes	0	Sans récipient	Plaque de fond en verre	Retourner de temps en temps/agiter
Chips, régénérer des chips molles		1000		15 – 40 secs	0	Assiette	Plaque de fond en verre	Déposer sur du papier ménage, ne pas couvrir
Faire fondre du chocolat, 150 g		300		4 – 4 ½ minutes	0	Bol rond	Plaque de fond en verre	Émietter le chocolat, remuer à la moitié du temps, remuer pendant le temps de repos
Faire fondre du fromage à raclette		300		2 – 4 minutes	0	Assiette	Grille ou plaque de cuisson en verre	Bien surveiller
Fondre du beurre, 100 g		400		30 Secs – 1 Minutes	0	Bol rond	Plaque de fond en verre	Couper le beurre en morceaux, couvrir le bol, remuer durant temps de repos
Griller des tranches de lard		600		2 – 2 ½ minutes	0	Assiette	Plaque de fond en verre	Déposer les tranches de lard entre deux feuilles de papier ménage, tourner à la moitié du temps, bien surveiller
Popcorn		1000		2 ¼ – 2 ¾ minutes	0	Emballage d'origine	Plaque de fond en verre	Selon indications sur l'emballage
Sécher des herbes		700		2 ½ – 4 minutes	0	Assiette	Plaque de fond en verre	Déposer sur du papier ménage, ne pas couvrir, tourner plusieurs fois, bien surveiller
Serviettes de bien-être		1.000		30 secs – 1 minute	0	Assiette	Plaque de fond en verre	Laisser reposer 30 secs



Forno – Sformato, gratin: Saporito et dolce

	Alimento	Modalità di cottura	Temp. in °C	Preriscaldare	Durata in min Senza preriscaldamento	Livello di inserimento	Contenitore per cottura	Accessori	Consigli e temperatura interna al cuore dell'alimento (TI)
Saporito	Gratin di patate		170		50 - 65	1	Stampo per gratin	Teglia da forno	
	Lasagne		170		40 - 60	1	Stampo per gratin	Teglia da forno	
	Moussaka		170		50 - 70	1	Stampo per gratin	Teglia da forno	
	Pasta al forno		190		25 - 35	1	Stampo per gratin	Teglia da forno	
	Pasta e prosciutto		190		30 - 35	1	Stampo per gratin	Teglia da forno	
	Sformato di verdure		180		25 - 40	1	Stampo per gratin	Teglia da forno	
	Shepherd's pie		190		20 - 30	1	Stampo per gratin	Teglia da forno	
Dolce	Soufflé al formaggio		170		55 - 60	1	Stampo per gratin	Teglia da forno	Per piccoli stampi abbreviare i tempi e alzare la temperatura
	Sformato dolce		160		30 - 50	1	Stampo per gratin	Teglia da forno	

Forno – Contorno: Patate

Alimento	Modalità di cottura	Temp. in °C	Preriscaldare	Durata in min Senza preriscaldamento	Livello di inserimento	Contenitore per cottura	Accessori	Consigli e temperatura interna al cuore dell'alimento (TI)
Baked potatoes		200		50 - 70	1	Avvolte in carta stagnola	Griglia	In caso di calore superiore/inferiore, alzare la temperatura di 20 °C e preriscaldare
Crocchette al forno surgelate		180		20 - 40	2	Teglia da forno, teglia Airfry		Girare/rimescolare di tanto in tanto
Patate duchesse		180		25 - 30	2	Teglia da forno		
Patate fritte al forno surgelate		200		20 - 40	2	Teglia da forno, teglia Airfry		Girare/rimescolare di tanto in tanto
Spicchi di patate dolci		180		25 - 30		Teglia da forno, teglia Airfry		



Cottura ventilata

Alimento	Modalità di cottura	Temp. in °C	Preriscaldare	Durata in min Senza preriscaldamento	Livello di inserimento	Contenitore per cottura	Accessori	Consigli e temperatura interna al cuore dell'alimento (TI)
Spicchi di patate fresche		180		30 - 35	2	Teglia da forno, teglia Airfry		Girare/rimescolare di tanto in tanto

Forno – Pane, dolci lievitati

Alimento	Modalità di cottura	Temp. in °C	Preriscaldare	Durata in min Senza preriscaldamento	Livello di inserimento	Contenitore per cottura	Accessori	Consigli e temperatura interna al cuore dell'alimento (TI)
Bagel		210	230 °C	15 - 20	1	Teglia da forno		Rivestire la teglia di carta da forno
Brioche		180		30 - 35	1	Stampo per dolci	Griglia	
Croissant freschi		190	5 minuti	6 - 10	2	Teglia da forno, teglia professionale		Per alimenti pronti seguire le istruzioni sulla confezione
Dampfnudel		160		25 - 40	1	Stampo per gratin	Griglia	
Focaccine dolci		160		25 - 40	1	Stampo per gratin	Griglia	
Focaccia, pane non lievitato		210		25 - 30	1	Teglia da forno, teglia professionale		
Naan		230	5 minuti	6 - 8	4	Teglia da forno, teglia professionale		Girare a metà cottura
Pane		180		40 - 50	1	Teglia da forno, teglia professionale		Inizio a 230 °C, ev. 5 min. di preriscaldamento
Pane fresco		180	5 minuti	8 - 12	1	Teglia da forno, teglia professionale		Per alimenti pronti seguire le istruzioni sulla confezione
Pane congelato		190	5 minuti	8 - 15	1	Griglia, teglia professionale		
Pancarrè		230	5 minuti	1 - 5	4	Teglia da forno, teglia professionale		Controllare bene, girare
Panini		200		25 - 30	1	Teglia da forno, teglia professionale		
Pane all'aglio		180	180 °C	5 - 15	2	Teglia da forno, teglia professionale		
Panini congelati		180	5 minuti	10 - 20	2	Griglia, teglia professionale		



Cottura ventilata



Cottura convenzionale



Funzione Pizzeria

Forno – Pane, dolci lievitati

Alimento	Modalità di cottura	Temp. in °C	Preriscaldare	Durata in min Senza preriscaldamento	Livello di inserimento	Contenitore per cottura	Accessori	Consigli e temperatura interna al cuore dell'alimento (TI)
Panini freschi		190	5 minuti	6 - 10	2	Teglia da forno, teglia professionale		Per alimenti pronti seguire le istruzioni sulla confezione
Panini per fondue hot dog		200		25 - 30	1	Teglia da forno, teglia professionale		
Pita		180		25 - 35	1	Teglia da forno		Ungere la teglia
Pizza alta fatta in casa		230		25 - 40	2	Teglia da forno		Ungere la teglia
Pizza fresca (prodotto pronto)		220	220 °C	8 - 20	1	Teglia da forno, teglia professionale		Seguire le istruzioni sulla confezione
Pizza sottile fatta in casa		230		20 - 35	2	Teglia da forno		Ungere la teglia
Pizza surgelata (prodotto pronto)		210	210 °C	15 - 20	1	Teglia da forno, teglia professionale		Seguire le istruzioni sulla confezione
Toast farcito, fette di formaggio		200	5 minuti	3 - 6	4	Teglia da forno, teglia professionale		
Treccia al burro		210	230 °C	25 - 35	1	Teglia da forno		Dopo 10 min. abbassare la temperatura a 180-190 °C, nell'EB4 cuocere con aria calda a 180 °C

Forno – Pesce

Alimento	Modalità di cottura	Temp. in °C	Preriscaldare	Durata in min Senza preriscaldamento	Livello di inserimento	Contenitore per cottura	Accessori	Consigli e temperatura interna al cuore dell'alimento (TI)
Bastoncini di pesce		190		20 - 30	2	Teglia da forno, teglia Airfry		Girare/rimescolare di tanto in tanto
Pesce arrostito intero		190		25 - 40	2	Teglia da forno		
Sformato di pesce		180		30 - 40	1	Stampo per dolci	Grille	



Cottura ventilata



Cottura Pane



Cottura convenzionale



Grill



Doppio grill ventilato

Forno – Carne: Pollame et vitello

	Alimento	Modalità di cottura	Temp. in °C	Preriscaldare	Durata in min Senza preriscaldamento	Livello di inserimento	Contenitore per cottura	Accessori	Consigli e temperatura interna al cuore dell'alimento (TI)
Pollame	Ali di pollo		200		30 - 40	2	Griglia	Teglia da forno	
	Anatra intera		160		120 - 150	1	Griglia	Teglia da forno	
	Coq au vin		130		60 - 70	2	Casseruola	Teglia da forno	Rosolatura preliminare, stufatura con coperchio
	Cosce di pollo		190		40 - 50	2	Griglia	Teglia da forno	
	Mezzo pollo		200		40 - 50	2	Griglia	Teglia da forno	
	Oca intera, 3 kg		160		150 - 180	1	Casseruola	Teglia da forno	Bagnare di tanto in tanto
	Petto di tacchino		90	100 °C	70 - 90	2	Griglia	Teglia da forno	Rosolatura preliminare o successiva
	Pollo intero		180		55 - 65	1	Griglia	Teglia da forno	
	Tacchino intero, 4,5 kg		160		180 - 210	1	Griglia	Teglia da forno	Bagnare di tanto in tanto
Vitello	Arrostire		180		90 - 120	2	Casseruola	Teglia da forno	
	Costoletta arrosto		180		80 - 100	1	Griglia	Teglia da forno	
	Filetto		80	90 °C	90 - 120	2	Griglia	Teglia da forno	Rosolatura preliminare o successiva
	Filetto arrosto		170		30 - 50	2	Griglia	Teglia da forno	
	Lombo		80	90 °C	150 - 200	2	Griglia	Teglia da forno	Rosolatura preliminare o successiva
	Ossobuco, stinco		130		90 - 120	2	Casseruola	Teglia da forno	Rosolatura preliminare, stufatura con coperchio
	Rollè		150		120 - 150	2	Casseruola	Teglia da forno	
	Spezzatino		130		90 - 120	2	Casseruola	Teglia da forno	Rosolatura preliminare, stufatura con coperchio



Doppio grill ventilato



Cottura ventilata



Cottura lenta

Forno – Carne: Agnello et manzo

	Alimento	Modalità di cottura	Temp. in °C	Preriscaldare	Durata in min Senza preriscaldamento	Livello di inserimento	Contenitore per cottura	Accessori	Consigli e temperatura interna al cuore dell'alimento (TI)
Agnello	Carrè, costolette		230		20 - 25	2	Griglia	Teglia da forno	
	Gigot		140		120 - 150	1	Casseruola	Teglia da forno	
	Spalla		160		50 - 80	2	Casseruola	Teglia da forno	
	Stufato al curry		130		70 - 90	2	Casseruola	Teglia da forno	Rosolatura preliminare, stufatura con coperchio
Manzo	Arrosto all'agro		150		100 - 150	2	Casseruola	Teglia da forno	Rosolatura preliminare, stufatura con coperchio
	Arrosto alla zingara		150		100 - 150	1	Casseruola	Teglia da forno	
	Chateaubriand		80	90 °C	45 - 60	2	Griglia	Teglia da forno	Rosolatura preliminare o successiva
	Costa schiena		80	90 °C	240 - 300	1	Griglia	Teglia da forno	Rosolatura preliminare o successiva
	Fettine di manzo in umido		180		100 - 120	2	Casseruola	Teglia da forno	Stufatura con coperchio
	Filetto alla Wellington		190		35 - 45	1	Teglia da forno		Ungere la teglia da forno
	Filetto intero		80	90 °C	90 - 150	2	Griglia	Teglia da forno	Rosolatura preliminare o successiva
	Gulasch		130		90 - 120	2	Casseruola	Teglia da forno	Rosolatura preliminare, stufatura con coperchio
	Involtili di carne, rouladen		120		60 - 70	2	Casseruola	Teglia da forno	Rosolatura preliminare, stufatura con coperchio
	Roastbeef, entrecôte		80	90 °C	150 - 200	2	Griglia	Teglia da forno	Rosolatura preliminare o successiva
	Roastbeef, entrecôte		200		40 - 60	2	Griglia	Teglia da forno	
	Stufato		150		120 - 150	2	Casseruola	Teglia da forno	Rosolatura preliminare, stufatura con coperchio



Doppio grill ventilato



Cottura ventilata



Cottura lenta



Funzione Pizzo

Forno – Carne: Maiale, selvaggina et varie

	Alimento	Modalità di cottura	Temp. in °C	Preriscaldare	Durata in min Senza preriscaldamento	Livello di inserimento	Contenitore per cottura	Accessori	Consigli e temperatura interna al cuore dell'alimento (TI)
Maiale	Arrostire		160		90 - 120	1	Griglia	Teglia da forno	Ev. abbassare il calore durante la cottura
	Arrosto affumicato		150		70 - 90	2	Casseruola	Teglia da forno	
	Costolette		190		35 - 45	2	Griglia	Teglia da forno	
	Filetto		80	90 °C	40 - 50	2	Griglia	Teglia da forno	Rosolatura preliminare o successiva
	Filetto arrosto		170		35 - 50	2	Griglia	Teglia da forno	
	Filetto in crosta		190		30 - 45	1	Teglia da forno		Ungere la teglia
	Lombo		80	90 °C	180 - 210	2	Griglia	Teglia da forno	Rosolatura preliminare o successiva
	Party filet		220	220 °C	20 - 30	1	Casseruola	Teglia da forno	
	Prosciutto arrosto		160		90 - 120	1	Casseruola	Teglia da forno	
	Stinco, gnagi precotto		160		90 - 120	1	Casseruola	Teglia da forno	
Selvaggina	Capriolo alla cacciatora		130		90 - 120	2	Casseruola	Teglia da forno	Rosolatura preliminare, stufatura con coperchio
	Coscia di cervo		205		60 - 90	1	Griglia	Teglia da forno	
	Coniglio stufato		130		60 - 90	1	Casseruola	Teglia da forno	Rosolatura preliminare, stufatura con coperchio
	Entrecôte di cervo		80	90 °C	50 - 60	2	Griglia	Teglia da forno	Rosolatura preliminare o successiva
	Gugelhopf lievitato		160		60 - 70	2	Casseruola	Teglia da forno	
	Lombo di cervo		190		50 - 70	1	Griglia	Teglia da forno	
	Lombo di lepre		190		40 - 50	2	Griglia	Teglia da forno	



Cottura ventilata



Doppio grill ventilato



Cottura lenta



Funzione Pizzo



Cottura convenzionale

Forno – Carne: Selvaggina et varie

Selvaggina	Alimento	Modalità di cottura	Temp. in °C	Preriscaldare	Durata in min Senza preriscaldamento	Livello di inserimento	Contenitore per cottura	Accessori	Consigli e temperatura interna al cuore dell'alimento (TI)
	Cinghiale		130		100 - 150	1	Casseruola	Teglia da forno	Stufatura con coperchio
	Lombo di capriolo		200		20 - 40	2	Griglia	Teglia da forno	
Varie	Bratwurst		200	5 minuti	13 - 15	4	Teglia da forno		Seguire con attenzione, girare dopo 10 min.
	Fleischkäse		140		60 - 90	2	Stampo per dolci	Teglia da forno	In caso di calore superiore/inferiore, alzare la temperatura di 20 °C e preriscaldare
	Hamburger		230		15 - 20	3	Teglia da forno		Girare a metà cottura
	Kofte		230		12 - 18	3	Teglia da forno		Girare a metà cottura
	Polpettone		180		50 - 80	1	Casseruola	Teglia da forno	
	Würstel in crosta		200		25 - 30	2	Teglia da forno		

Forno – Frutta

Alimento	Modalità di cottura	Temp. in °C	Preriscaldare	Durata in min Senza preriscaldamento	Livello di inserimento	Contenitore per cottura	Accessori	Consigli e temperatura interna al cuore dell'alimento (TI)
Confettura di frutta		130		40 - 60	1	Barattoli di vetro	Teglia a bordo alto	V. istruzioni per l'uso, per le conserve versare acqua nella teglia
Frutta secca, essiccare frutta		70		600 - 900	2	Teglia da forno, teglia professionale		Aprire lo sportello del forno di tanto in tanto
Sterilizzare frutta a semi		160		35 - 45	1	Barattoli di vetro	Teglia a bordo alto	V. istruzioni per l'uso, per le conserve versare acqua nella teglia
Sterilizzare frutta con nocciolo		160		35 - 45	1	Barattoli di vetro	Teglia a bordo alto	V. istruzioni per l'uso, per le conserve versare acqua nella teglia
Sterilizzare i frutti di bosco		160		35 - 45	1	Barattoli di vetro	Teglia a bordo alto	V. istruzioni per l'uso, per le conserve versare acqua nella teglia



Cottura ventilata



Doppio grill ventilato



Grill



Cottura convenzionale



Funzione Pizza



Déshydratation



Stérilisation

Forno – Pasticceria: Dolcetti, saporito et dolce

	Alimento	Modalità di cottura	Temp. in °C	Preriscaldare	Durata in min Senza preriscaldamento	Livello di inserimento	Contenitore per cottura	Accessori	Consigli e temperatura interna al cuore dell'alimento (TI)
Dolcetti	Amaretti		100		80 - 100	2	Teglia da forno		
	Bigné, choux, éclair		170		30 - 45	2	Teglia da forno		Aprire il forno solo a fine cottura
	Biscotti al burro, milanesini		190	190 °C	12 - 15	2	Teglia da forno		
	Biscotti di pasta frolla		155		20 - 25	2	Teglia da forno		
	Croissant al prosciutto		170		20 - 25	2	Teglia da forno		
	Cupcake, muffin		170		35 - 40	1	Stampo per dolci	Griglia	
	Girelle alla cannella		230		13 - 15	2	Teglia da forno		Rivestire la teglia con carta da forno
	Meringhe		110		90 - 120	2	Teglia da forno		
	Pasticceria		140		30 - 40	2	Teglia da forno		
	Sfogliatine		200		20 - 30	1	Teglia da forno		
Saporito	Stuzzichini da aperitivo		200	200 °C	10 - 20	2	Teglia da forno		
	Börek		220	5 minuti	35 - 40	1	Teglia da forno		Ungere la teglia; se necessario, alla fine continuare a cuocere il fondo a 250 °C con calore inferiore
	Crostata al formaggio		190		40 - 50	1	Stampo per dolci	Griglia	
	Crostata di verdure		190		45 - 55	1	Teglia da forno		
	Focaccia alsaiana		230		10 - 15	1	Teglia da forno, teglia professionale		
	Pie, ripieno piccante		180		40 - 50	1	Stampo per dolci	Griglia	
	Quiche lorraine		190		40 - 50	1	Stampo per dolci	Griglia	



Cottura ventilata



Cottura convenzionale



Funzione Pizza

Forno – Pasticceria: Dolce

Alimento	Modalità di cottura	Temp. in °C	Preriscaldare	Durata in min Senza preriscaldamento	Livello di inserimento	Contenitore per cottura	Accessori	Consigli e temperatura interna al cuore dell'alimento (TI)
Baklava		170		35 - 55	1	Stampo per dolci	Griglia	
Brownie		190		30 - 40	1	Teglia da forno		
Cake al limone		170		60 - 70	1	Stampo per dolci	Griglia	
Cheesecake		180		50 - 70	1	Stampo apribile	Griglia	
Crostata di frutta		200		50 - 55	1	Teglia da forno		
Dolce lievitato		180		35 - 45	2	Stampo per dolci	Griglia	
Dolce pasquale		180		45 - 55	1	Stampo per dolci	Griglia	
Dolce tirolese		170		55 - 75	1	Stampo per dolci	Griglia	
Fondo di pasta frolla		155		25 - 30	2	Stampo per dolci	Griglia	
Gateau du Vully		200	200 °C	20 - 30	1	Stampo per dolci	Griglia	
Gugelhofp lievitato		180		40 - 45	2	Stampo per dolci	Griglia	
Gugelhofp marmorizzato		165		55 - 70	1	Stampo per dolci	Griglia	
Panpepato lucernese		165		70 - 80	1	Stampo apribile	Griglia	
Lemon pie		220	220 °C	20 - 30	1	Stampo per dolci	Griglia	Dopo 15 min. togliere il ripieno e completare la cottura in cieco
Pavlova		120		120 - 180	2	Teglia da forno		
Pasta biscotto per torte		160		30 - 40	1	Stampo apribile	Griglia	In caso di calore superiore/inferiore, alzare la temperatura di 20 °C e preriscaldare
Rotolo		230	230 °C	8 - 10	2	Teglia da forno		Rivestire la teglia con carta da forno
Savarin		180	180 °C	25 - 35	1	Stampo per dolci	Griglia	



Cottura convenzionale



Cottura ventilata

Alimento	Modalità di cottura	Temp. in °C	Preriscaldare	Durata in min Senza preriscaldamento	Livello di inserimento	Contenitore per cottura	Accessori	Consigli e temperatura interna al cuore dell'alimento (TI)
Strudel		200		40 - 50	2	Teglia da forno		
Tarte tatin		200	220 °C	35 - 45	1	Stampo per dolci	Griglia	Cuocere le mele per ca. 20 min. nel caramello e per ca. 15 min. con la pasta
Treccia russa		180		40 - 50	2	Stampo per dolci	Griglia	
Torta a rosette		190		40 - 50	2	Stampo per dolci	Griglia	
Torta al quark, torta al formaggio		170		70 - 90	1	Stampo per dolci	Griglia	
Torta con impasto per dolci		170		55 - 75	1	Stampo per dolci	Griglia	
Torta con impasto per dolci alla frutta		180		50 - 60	1	Stampo apribile	Griglia	
Torta di carote		180	180 °C	50 - 60	1	Stampo apribile	Griglia	
Torta di Linz		160		40 - 50	2	Stampo per dolci	Griglia	
Torta di mandorle		190		35 - 40	1	Stampo per dolci	Griglia	
Torta di mele		160		25 - 30	2	Stampo per dolci	Griglia	
Torta di mele coperta		160		70 - 90	2	Stampo per dolci	Griglia	
Torta di noci dell'Engadina		200		40 - 50	1	Stampo per dolci	Griglia	
Torta di pasta frolla		170		40 - 50	2	Stampo per dolci	Griglia	
Torta Madeira		150		70 - 90	1	Stampo per dolci	Griglia	
Torta monostrato con pasta lievitata		170		35 - 45	2	Teglia da forno		
Torta monostrato con impasto per dolci		180		30 - 40	1	Teglia da forno		
Torta russa		170		70 - 80	1	Stampo apribile	Griglia	



Cottura convenzionale



Cottura ventilata



Funzione Pizza

Forno – Pasticceria: Dolce

Alimento	Modalità di cottura	Temp. in °C	Preriscaldare	Durata in min Senza preriscaldamento	Livello di inserimento	Contenitore per cottura	Accessori	Consigli e temperatura interna al cuore dell'alimento (TI)
Tortine alla frutta		180		30 - 45	2	Stampo per dolci	Griglia	
Torta Sacher		180	180 °C	50 - 60	1	Stampo apribile	Griglia	

Forno – Verdura

Alimento	Modalità di cottura	Temp. in °C	Preriscaldare	Durata in min Senza preriscaldamento	Livello di inserimento	Contenitore per cottura	Accessori	Consigli e temperatura interna al cuore dell'alimento (TI)
Chips di cavolo piuma		130		35 - 45	2	Teglia da forno, teglia Airfry		Girare/rimescolare di tanto in tanto
Cicoria		180		20 - 30	1	Teglia da forno		
Cipolla		180		25 - 30	1	Teglia da forno		
Marroni		200		25 - 35	2	Teglia professionale, teglia Airfry		Prima mettere in acqua e incidere, rimescolare di tanto in tanto
Melanzane		180		30 - 40	1	Teglia da forno		
Peperone		180		25 - 35	2	Teglia da forno		
Sterilizzare verdura		160		50 - 60	1	Barattoli di vetro	Teglia a bordo alto	V. istruzioni per l'uso, per le conserve versare acqua nella teglia
Verdure al forno		180		30 - 35	2	Teglia da forno		Girare/rimescolare di tanto in tanto
Verdure ripiene		170		35 - 45	2	Teglia da forno		
Verdure secche, funghi secchi		70		180 - 600	2	Teglia da forno, teglia professionale		Aprire lo sportello del forno di tanto in tanto
Zucca al forno		180		25 - 35	2	Teglia da forno		Girare/rimescolare di tanto in tanto
Zucchine		180		25 - 30	1	Teglia da forno		

Forno – Altro

Alimento	Modalità di cottura	Temp. in °C	Preriscaldare	Durata in min Senza preriscaldamento	Livello di inserimento	Contenitore per cottura	Accessori	Consigli e temperatura interna al cuore dell'alimento (TI)
Far lievitare la pasta		35		45 - 90	1	Ciotola	Griglia	Il volume della pasta dovrebbe raddoppiare, coprire la ciotola
Noccioline tostate, noccioline da aperitivo		180		13 - 20	2	Teglia da forno		Girare/rimescolare di tanto in tanto



Lievitazione pasta



Cottura ventilata

Microondes – Scongellamento

Alimento	Modalità di cottura	M-Watt	Preriscaldare	Durata Senza preriscaldamento	Livello di inserimento	Contenitore per cottura	Accessori	Consigli e temperatura interna al cuore dell'alimento (TI)
Carne tritata, 500 g		200		7 – 10 minuti	0	Piatto capovolto	Piastra in vetro	A metà tempo staccare ed estrarre le parti scongelate, tempo di riposo 2 – 5 min.
Coscia di pollo, singola		100		7 – 10 minuti	0	Piatto capovolto	Piastra in vetro	Tempo di riposo fino a scongelamento completo
Frutta		100		5 – 10 minuti	0	Ciotola rotonda	Piastra in vetro	Tempo di riposo fino a scongelamento completo
Pane, intero		200		10 – 20 minuti	0	Senza contenitore	Piastra in vetro	Tempo di riposo 10 – 20 min.
Panini		200		2 – 5 minuti	0	Senza contenitore	Piastra in vetro	Tempo di riposo fino a scongelamento completo
Petto di pollo, singolo		100		5 – 9 minuti	0	Piatto capovolto	Piastra in vetro	Tempo di riposo fino a scongelamento completo
Pollo intero		100		25 – 30 minuti	0	Piatto capovolto	Piastra in vetro	Tempo di riposo 30 min.
Scongellare bistecca, singola		100		5 – 7 minuti	0	Piatto capovolto	Piastra in vetro	Tempo di riposo fino a scongelamento completo
Scongellare burro, 250 g		100		5 – 6 minuti	0	Ciotola rotonda	Piastra in vetro	Coprire la ciotola, tempo di riposo almeno 5 min.
Torta, fetta		200		2 – 4 minuti	0	Piatto	Piastra in vetro	Tempo di riposo fino a scongelamento completo
Torta a più strati, fetta		100		2 – 4 minuti	0	Piatto	Piastra in vetro	Tempo di riposo 10 – 20 min.

Microondes – Riscaldamento

Alimento	Modalità di cottura	M-Watt	Preriscaldare	Durata Senza preriscaldamento	Livello di inserimento	Contenitore per cottura	Accessori	Consigli e temperatura interna al cuore dell'alimento (TI)
Acqua, 2 dl	Riscaldamento	1.000		1 ³ / ₄ – 2 ¹ / ₄ minuti	0	Tasse	Piastra in vetro	
Cibo per neonati in vasetti	Riscaldamento	300		1 – 2 minuti	0	Vasetto	Piastra in vetro	Mescolare bene e controllare la temperatura
Latte, 2 dl	Riscaldamento	1.000		1 – 1 ¹ / ₂ minuti	0	Tasse	Piastra in vetro	



Alimento	Modalità di cottura	M-Watt	Preriscaldare	Durata Senza preriscaldamento	Livello di inserimento	Contenitore per cottura	Accessori	Consigli e temperatura interna al cuore dell'alimento (TI)
Latte per neonati in biberon	Riscaldamento	600		20 – 40 Sec.	0	Bottiglia	Piastra in vetro	Agitare e controllare la temperatura
Piatti pronti	Riscaldamento	400		6 – 8 minuti	0	Piatto	Piastra in vetro	Per alimenti pronti seguire anche le istruzioni sulla confezione
Piatto unico	Riscaldamento	400		6 – 8 minuti	0	Assiette	Piastra in vetro	Coprire il piatto, tempo di riposo 2 min.
Zuppa, porzione	Riscaldamento	600		3 – 6 minuti	0	Assiette	Piastra in vetro	Coprire il piatto, mescolare, tempo di riposo 1 min.

Microondes – Arrostitore, cuocere carne

Alimento	Modalità di cottura	M-Watt	Preriscaldare	Durata Senza preriscaldamento	Livello di inserimento	Contenitore per cottura	Accessori	Consigli e temperatura interna al cuore dell'alimento (TI)
Coscia di pollo		200	230 °C	17 – 20 minuti	2	Plats à rôtir	Casseruola	Griglia o teglia da forno in vetro
Pollo, intero 1 kg		400	230 °C	30 – 40 minuti	1	Plats à rôtir	Casseruola	Griglia o teglia da forno in vetro
Polpettone		200	220 °C	30 – 40 minuti	1	Plats à rôtir	Casseruola	Griglia o teglia da forno in vetro
Prosciuttino, 900 g		400		40 – 50 minuti	0	Bol rond	Ciotola rotonda	Piastra in vetro

Microondes – Cuocere frutta

Alimento	Modalità di cottura	M-Watt	Preriscaldare	Durata Senza preriscaldamento	Livello di inserimento	Contenitore per cottura	Accessori	Consigli e temperatura interna al cuore dell'alimento (TI)
Frutta fresca, tagliata, porzione		800		3 – 5 minuti	0	Ciotola rotonda	Piastra in vetro	Distribuire bene la frutta, aggiungere poco liquido, coprire la ciotola



Cottura Ventilata & Microonde



Cottura Convenzionale & Microonde



Microonde

Microondes – Cuocere dolci

Alimento	Modalità di cottura	M-Watt	Preriscaldare	Durata Senza preriscaldamento	Livello di inserimento	Contenitore per cottura	Accessori	Consigli e temperatura interna al cuore dell'alimento (TI)
Strudel, congelato		100	210 °C	20 - 30 minuti	1	Stampo per dolci	Griglia o teglia da forno in vetro	Stoviglie adatte a microonde
Torta con impasto per dolci		100	180 °C	30 - 40 minuti	1	Stampo per dolci	Griglia o teglia da forno in vetro	Stoviglie adatte a microonde
Torta in tazza		900		1 - 1½ minuti	0	Tazza	Piastra in vetro	

Microondes – Cuocere verdura

Alimento	Modalità di cottura	M-Watt	Preriscaldare	Durata Senza preriscaldamento	Livello di inserimento	Contenitore per cottura	Accessori	Consigli e temperatura interna al cuore dell'alimento (TI)
Carote fresche, tagliate, porzione		800		5 - 7 minuti	0	Ciotola rotonda	Piastra in vetro	Distribuire bene la verdura, aggiungere 1/2 dl di acqua, coprire la ciotola
Fagioli surgelati, porzione		800		6 - 7 minuti	0	Ciotola rotonda	Piastra in vetro	Distribuire bene la verdura, aggiungere 1/2 dl di acqua, coprire la ciotola
Patate lesse con buccia		600		7 - 10 minuti	0	Ciotola rotonda	Piastra in vetro	Distribuire bene le patate, aggiungere 1/2 dl di acqua, coprire la ciotola
Patate lesse in pezzi		800		5 - 7 minuti	0	Ciotola rotonda	Piastra in vetro	Distribuire bene le patate, aggiungere 1/2 dl di acqua, coprire la ciotola
Rosette di broccoli freschi, porzione		800		3 - 5 minuti	0	Ciotola rotonda	Piastra in vetro	Distribuire bene la verdura, aggiungere 1/2 dl di acqua, coprire la ciotola

Microondes – Cuocere cereali

Alimento	Modalità di cottura	M-Watt	Preriscaldare	Durata Senza preriscaldamento	Livello di inserimento	Contenitore per cottura	Accessori	Consigli e temperatura interna al cuore dell'alimento (TI)
Riso, parboiled		400		16 - 20 minuti	0	Ciotola rotonda	Piastra in vetro	Rapporto: 1 parte di riso per 2 parti d'acqua, usare una ciotola grande, coprire la ciotola



Cottura Ventilata & Microonde



Microonde

Microondes – Piatti al forno

Alimento	Modalità di cottura	M-Watt	Preriscaldare	Durata Senza preriscaldamento	Livello di inserimento	Contenitore per cottura	Accessori	Consigli e temperatura interna al cuore dell'alimento (TI)
Gratin de pommes de terre		200	200 °C	30 - 40 minuti	1	Plat à gratin	Grille ou plaque de cuisson en verre	Tourner 2-3 fois le plat
Lasagnes, fraîches, 1 kg		200	180 °C	30 - 40 minuti	1	Plat à gratin	Grille ou plaque de cuisson en verre	Tourner 2-3 fois le plat

Microondes – Altro

Alimento	Modalità di cottura	M-Watt	Preriscaldare	Durata Senza preriscaldamento	Livello di inserimento	Contenitore per cottura	Accessori	Consigli e temperatura interna al cuore dell'alimento (TI)
Arrostire fette di speck		600		2 - 2 1/2 minuti	0	Piatto	Piastra in vetro	Disporre le fette di speck tra fogli di carta da cucina, girare a metà cottura, controllare bene
Asciugamani (wellness)		1.000		30 Sec. - 1 minuti	0	Piatto	Piastra in vetro	Tempo di riposo 30 sec.
Chip, rigenerare chip molli		1000		15 - 40 Sec.	0	Piatto	Piastra in vetro	Disporre su carta da cucina, non coprire
Essiccare erbe aromatiche		700		2 1/2 - 4 minuti	0	Piatto	Piastra in vetro	Disporre su carta da cucina, non coprire, girare più volte, controllare bene
Fondere cioccolato, 150 g		300		4 - 4 1/2 minuti	0	Ciotola rotonda	Piastra in vetro	Sbriciolare la cioccolata, mescolare a metà cottura, mescolare durante il tempo di riposo
Fondere formaggio per raclette		300		2 - 4 minuti	0	Piatto	Griglia o teglia da forno in vetro	Controllare bene
Popcorn		1000		2 1/4 - 2 3/4 minuti	0	Sacchetto originale	Piastra in vetro	Seguire le istruzioni sulla confezione
Riscaldare cuscini di noccioli di ciliegia		600		1 - 2 minuti	0	Senza contenitore	Piastra in vetro	Girare/rimiscolare di tanto in tanto
Sciogliere burro, 100 g		400		30 Sec. - 1 minuti	0	Ciotola rotonda	Piastra in vetro	Tagliare il burro in pezzi, coprire la ciotola, mescolare durante il tempo di riposo





Electrolux AG
Buckhauserstrasse 40
8048 Zürich
www.electrolux.ch

Beratung/Conseil-personnel/Consulenza:

044 405 82 43

fachberatung@electrolux.ch

electrolux.ch/de-ch/local/taste-gallery

electrolux.ch/fr-ch/local/taste-gallery

electrolux.ch/it-ch/local/taste-gallery