



Ihr Leitfaden für das perfekte Zubereiten der Speisen in Ihrem Profi Steam (SL) und CombiSteam (GL)

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

Votre guide pour le parfait préparation de la nourriture dans votre Profi Steam (SL) et CombiSteam (GL)

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

La vostra guida per il perfetto preparazione del cibo nel vostro Profi Steam (SL) e CombiSteam (GL)

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

Lebensmittel	Seite
Auflauf: Gratin pikant und süß	5
Beilage: Getreide, Kartoffel, Knödel und Pasta	6
Brot- und Hefegebäck	8
Eier und Eierspeisen	9
Fisch und Meeresfrüchte	10
Fleisch: Geflügel und Kalb	11
Fleisch: Lamm und Rind	13
Fleisch: Rind, Schwein, Wild und Diverse	14
Früchte und Obst	16
Gebäck: Kleingebäck, pikant und süß	18
Gemüse	21
Regenerieren	25
Weiteres	25

Sommaire

Alimentation	Page
Soufflé, gratin : Salé et sucré	27
Accompagnement : Céréales, pommes de terre, quenelles et pâtes	28
Pain, viennoiseries	30
Oeufs, plats à base d'oeufs	31
Poissons et fruits de mer	32
Viande : Volaille et veau	33
Viande : Agneau et boeuf	35
Viande : Boeuf, porc, gibier et divers	36
Fruits	38
Pâtisserie : Petits gâteaux, salé et sucré	40
Légumes	43
Régénérer	47
Autres	47

Indice

Alimenti	Pagina
Sformato, gratin: Saporito et dolce	49
Contorno: Cereali, patate, gnocchi et pasta	50
Pane, dolci lievitati	52
Uova, pietanze a base di uova	53
Pesce e prodotti ittici	54
Carne: Pollame et vitello	55
Carne: Agnello et manzo	57
Carne: Manzo, maiale, selvaggina et varie	58
Frutta	60
Pasticceria: Dolcetti, saporito et dolce	62
Verdura	65
Rigenerare	69
Altro	69

Wichtige Zusatzinformationen. Informations complémentaires importantes. Informazioni supplementari importanti

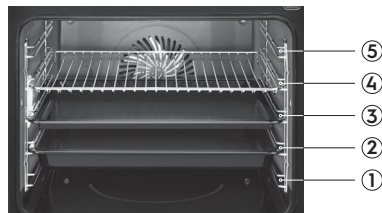
Einschubebene. Niveau d'insertion. Livello di inserimento



Das Typenschild am Backofen gibt Auskunft, ob es sich bei Ihrem Electrolux Einbaubackofen um einen EB7 (H 76 cm), EB6 (H 60 cm) oder einen EB4 (H 45 cm) handelt.

La plaque signalétique au four fournit des informations, si votre four encastrable Electrolux est un EB7 (H 76 cm), EB6 (H 60 cm) ou un EB 4 (H 45 cm).

L'etichetta del forno fornisce informazioni, se il vostro forno da incasso Electrolux è un EB7 (A 76 cm), EB6 (A 60 cm) o un EB4 (A 45 cm).

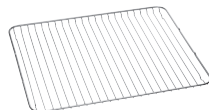


Die Einschubebenen werden von unten nach oben gezählt. Der EB 7 und der EB 6 verfügen über 5 Einschubebenen, der kompakte EB4 über 4.

Les niveaux d'insertion sont compte de bas en haut l'EB 7 et l'EB 6 a 5 niveaux d'insertion, le compact EB4 a 4.

I livelli di inserimento sono numerati dal basso verso l'alto. L'EB 7 e l'EB 6 hanno 5 livelli di inserimento, il compatto EB4 su 4.

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



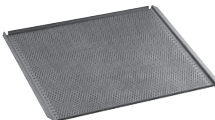
Gitterrost
Grille chromée
Griglia cromata



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



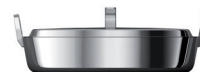
AirFry-Tray



Ungelochte Garschale
Récipient de cuisson non perforé
Teglia per cottura non perforato



Steamgeschirr
Set de cuisson vapeur
Set per la cottura a vapore



Bratengeschirr
Cocotte à rôtir
Casseruola per arrostitire



Gratinform
Plat à gratin
Piatto gratin



Vakuumbbeutel
Sac sous vide
Sacchetto per il sottovuoto



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

Auflauf: Gratin pikant und süß

	Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C	Vorheizen	Dauer (Min.)		Einschubebene		Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
					Ohne Vorheizen		EB7/6	EB4			
Pikant	Gemüseauflauf		180		25 - 40		2	1	Gratinform	Kuchenblech	KT 88 °C
	Kartoffelgratin		170		50 - 65		2	1	Gratinform	Kuchenblech	
	Käsesoufflée		170		55 - 60		2	1	Gratinform	Kuchenblech	Für kleine Formen, Zeit verkürzen und Temp. erhöhen
	Lasagne		170		40 - 60		2	1	Gratinform	Kuchenblech	KT 88 °C
	Moussaka		170		50 - 70		2	1	Gratinform	Kuchenblech	
	Nudelauflauf**		190		25 - 35		2	1	Gratinform	Kuchenblech	KT 88 °C
	Nudelauflauf**		190		25 - 35		2	1	Gratinform	Kuchenblech	KT 88 °C
	Schinkenfleckerl**		190		30 - 35		2	1	Gratinform	Kuchenblech	KT 88 °C
	Schinkenfleckerl**		190		30 - 35		2	1	Gratinform	Kuchenblech	KT 88 °C
	Shepherds Pie**		190		20 - 30		2	1	Gratinform	Kuchenblech	KT 88 °C
Süß	Süßer Auflauf**		160		30 - 50		2	1	Gratinform	Kuchenblech	KT 85 °C
	Süßer Auflauf**		160		30 - 50		2	1	Gratinform	Kuchenblech	KT 85 °C



Feuchtigkeit niedrig



Feuchtigkeit mittel



Heissluft

Beilage: Getreide, Kartoffel, Knödel und Pasta

	Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C	Vorheizen	Dauer (Min.) Ohne Vorheizen	Einschubebene EB7/6 EB4		Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
Getreide	Amaranth		99		25 – 30	1	1	Ungelochte Garschale	Gitterrost	Verhältnis Amaranth: Wasser 1:1.5
	Bulgur, Weizen geschrotet		99		25 – 35	1	1	Ungelochte Garschale	Gitterrost	Verhältnis Bulgur: Wasser 1:1 bis 1:1.5
	Couscous		99		15 – 20	1	1	Ungelochte Garschale	Gitterrost	Verhältnis Couscous: Wasser 1:1
	Ebly, Weizen vorgegart		99		25 – 35	1	1	Ungelochte Garschal	Gitterrost	Verhältnis Ebly: Wasser 1:1 bis 1:1.5
	Gerste		99		20 – 30	1	1	Ungelochte Garschal	Gitterrost	Verhältnis Gerste: Wasser 1:1.5
	Griess		99		15 – 25	1	1	Ungelochte Garschale	Gitterrost	Verhältnis Griess: Wasser 1:2.5
	Grünkern		99		25 – 35	1	1	Ungelochte Garschale	Gitterrost	Verhältnis Grünkern: Wasser 1:1
	Hafer		99		20 – 30	1	1	Ungelochte Garschale	Gitterrost	Verhältnis Hafer: Wasser 1:1
	Hirse		99		20 – 30	1	1	Ungelochte Garschale	Gitterrost	Verhältnis Hirse: Wasser 1:1.5
	Kichererbsen		99		50 – 60	1	1	Ungelochte Garschale	Gitterrost	Eingeweicht, mit Wasser knapp bedeckt
	Linsen, braun, grün		99		40 – 60	1	1	Ungelochte Garschale	Gitterrost	Eingeweicht, mit Wasser knapp bedeckt
	Linsen, rot		99		15 – 30	1	1	Ungelochte Garschale	Gitterrost	Eingeweicht, mit Wasser knapp bedeckt
	Polenta		99		45 – 60	1	1	Ungelochte Garschale	Gitterrost	Verhältnis Mais: Wasser 1:3
	Quinoa		99		15 – 20	1	1	Ungelochte Garschale	Gitterrost	Verhältnis Quinoa: Wasser 1:1.5
	Reis		99		30 – 40	1	1	Ungelochte Garschale	Gitterrost	Verhältnis Reis: Wasser 1:1 bis 1:1.5
	Roggen		99		30 – 40	1	1	Ungelochte Garschale	Gitterrost	Verhältnis Roggen: Wasser 1:1
Kartoffel	Baked Potatoes		200		50 – 70	2	1	In Alufolie gewickelt	Gitterrost	Bei O-/U-Hitze Temperatur um 20 °C erhöhen u. vorheizen
	Kartoffelgnocchi		95		25 – 30	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	



Dampfparen



Heissluft

	Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C	Vorheizen	Dauer (Min.) Ohne Vorheizen	Einschubebene EB7/6 EB4		Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
Kartoffel	Kartoffelknödel		95		30 - 40	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
	Kartoffeln SousVide		85		60 - 80	3	2	Vakuumbeutel	Gitterrost	In Butter garen
	Kartoffelwedges frisch		180		30 - 35	3	2	Kuchenblech, AirFry-Tray		Ab und zu wenden/schütteln
	Ofenfrites gefroren		200		20 - 40	3	2	Kuchenblech, AirFry Tray		Ab und zu wenden/schütteln
	Ofenkroketten gefroren		180		20 - 40	3	2	Kuchenblech, AirFry Tray		Ab und zu wenden/schütteln
	Pommes duchesses		180		25 - 30	3	2	Kuchenblech		
	Salzkartoffeln		99		20 - 30	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
	Schalenskartoffeln		99		35 - 50	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
	Süsskartoffeln		99		20 - 30	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
	Süsskartoffelwedges		180		25 - 30	2	2	Kuchenblech, AirFry-Tray	Gitterrost	Ab und zu wenden/schütteln
Knödel	Asiatische Dumplings		95		25 - 35	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
	Asiatische Teigtaschen		95		15 - 25	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
	Germknödel		95		30 - 40	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
	Gnocchi		95		20 - 25	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
	Knöpfli		95		20 - 30	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
	Semmelknödel		95		25 - 40	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
	Zwetschgenknödel		95		20 - 30	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Pasta	Pasta frisch		95		15 - 30	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	



Dampfgaren

SousVide Garen
(In Geräten der SL-Stufe)

Heissluft

Brot- und Hefengebäck

Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C * EB4	Vorheizen	Dauer (Min.) Ohne Vorheizen	Einschubebene EB7/6 EB4	Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
Bagels		230 *210	230 °C	15 – 20	2 1	Kuchenblech		Backpapier auf das Blech lege
Brioche		180		30 – 35	2 1	Backform	Gitterrost	
Brot		180		40 – 50	2 1	Kuchenblech, Profiblech		Kann mit 230 °C gestartet werden, und evt 5 Min. vorheizen
Brot frischbacken		180	5 Minuten	8 – 12	2 1	Kuchenblech, Profiblech		Bei Convenience Produkt gemäss Packungsanweisung
Brot gefroren		190	5 Minuten	8 – 15	2 1	Gitterrost, Profiblech		
Brötchen		200		25 – 30	2 1	Kuchenblech, Profiblech		
Brötchen frischbacken		190	5 Minuten	6 – 10	2 2	Kuchenblech, Profiblech		Bei Convenience Produkt gemäss Packungsanweisung
Brötchen gefroren		180	5 Minuten	10 – 20	2 2	Gitterrost, Profiblech		
Buchten**		160		25 – 40	1 1	Gratinform	Gitterrost	
Buchten**		160		25 – 40	1 1	Gratinform	Gitterrost	
Butterzopf		230 *210	230 °C	25 – 35	2 1	Kuchenblech		Nach 10 Min. auf 180 – 190°C red., im EB4 mit Heissluft 180°C backen
Dampfnudeln**		160		25 – 40	1 1	Gratinform	Gitterrost	
Dampfnudeln**		160		25 – 40	1 1	Gratinform	Gitterrost	
Focaccia, Fladenbrot		210		25 – 30	2 1	Kuchenblech, Profiblech		
Fondue Hotdog Brötchen		200		25 – 30	2 1	Kuchenblech, Profiblech		
Gipfeli frischbacken		190	5 Minuten	6 – 10	2 2	Kuchenblech, Profiblech		Bei Convenience Produkt gemäss Packungsanweisung
Knoblauchbrot		180	180 °C	5 – 15	2 2	Kuchenblech, Profiblech		
Naan		230	5 Minuten	6 – 8	5 4	Kuchenblech, Profiblech		Nach halber Garzeit wenden

Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C * EB4	Vorheizen	Dauer (Min.) Ohne Vorheizen	Einschubebene EB7/6 EB4		Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
Pide		180		25 - 35	3	1	Kuchenblech		Blech einfetten
Pizza conv. frischbacken		220		15 - 20	2	1	Kuchenblech, Profiblech		Gemäss Packungsanweisung
Pizza conv. gefroren		210	210	15 - 20	2	1	Kuchenblech, Profiblech		Gemäss Packungsanweisung
Pizza homemade dick		220 *210		20 - 25	2	1	Kuchenblech		Blech einfetten
Pizza homemade dünn		230 *220		15 - 20	3	2	Kuchenblech		Blech einfetten
Toast belegt, Käseschnitte		200	5 Minuten	3 - 6	5	4	Kuchenblech, Profiblech		
Toastbrot		230	5 Minuten	1 - 5	5	4	Kuchenblech, Profiblech		Gut beobachten, wenden

Eier und Eierspeisen

Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C	Vorheizen	Dauer (Min.) Ohne Vorheizen	Einschubebene EB7/6 EB4		Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
Eier hart		99		16 - 20	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Eier mittel		99		12 - 15	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Eier weich		99		10 - 12	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Onsen		64		60	3	2	Steamgeschirr	Gitterrost	
Carmelköpfl, Crema catalan		90		20 - 40	1	1	Gläser, Schälchen	Gitterrost	
Cremen		90		40 - 50	1	1	Ungelochte Garschale	Gitterrost	
Eierstich		80		25 - 30	1	1	Ungelochte Garschale	Gitterrost	
Flans		90		25 - 40	1	1	Gläser, Schälchen	Gitterrost	



Feuchtigkeit mittel



Pizzastufe



Ober-/Unterhitze



Grill



Dampf garen

SousVide Garen
(In Geräten der SL-Stufe)

Feuchtigkeit hoch

Eier und Eierspeisen

Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C	Vorheizen	Dauer (Min.) Ohne Vorheizen	Einschubebene EB7/6 EB4	Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
Pudding		90		35 - 45	1 1	Puddingform	Gitterrost	
Terrinen, Fleisch, Fisch		90		25 - 35	1 1	Terrine	Gitterrost	
Terrinen, Gemüse		90		40 - 50	1 1	Terrine	Gitterrost	

Fisch und Meeresfrüchte

Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C	Vorheizen	Dauer (Min.) Ohne Vorheizen	Einschubebene EB7/6 EB4	Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
Fisch ganz gebraten		190		25 - 40	3 2	Kuchenblech		KT 64 °C
Fisch ganz gedämpft		90		25 - 35	1 1	Steamgeschirr	Gitterrost	KT 64 °C
Fischauflauf		180		30 - 40	2 1	Backform	Gitterrost	
Fischfilet gedämpft		80		10 - 20	1 1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Fischfilet SousVide		56		15 - 20	3 2	Vakuumbeutel	Gitterrost	
Fischstäbchen		190		20 - 30	2 2	Kuchenblech, AirFry-Tray		Ab und zu wenden /schütteln
Forelle blau		80		30 - 40	1 1	Ungelochte Garschale	Gitterrost	Im Sud garen
Kabeljau		56		20 - 25	3 2	Vakuumbeutel	Gitterrost	
Lachs SousVide		50		15 - 20	3 2	Vakuumbeutel	Gitterrost	
Seeteufel		62		15 - 20	3 2	Vakuumbeutel	Gitterrost	
Tuna		59		13 - 15	3 2	Vakuumbeutel	Gitterrost	

	Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C	Vorheizen	Dauer (Min.) Ohne Vorheizen	Einschubebene		Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
						EB7/6	EB4			
Meeresfrüchte	Coquilles St.Jacques		50		12 - 15	3	2	Vakuumbeutel	Gitterrost	
	Crevetten gedämpft		85		10 - 20	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
	Crevetten SousVide		56		20 - 25	3	2	Vakuumbeutel	Gitterrost	
	Lobsterschwanz		60		15 - 20	3	2	Vakuumbeutel	Gitterrost	Mit Butter vakuumieren
	Muscheln		85		20 - 30	3	2	Vakuumbeutel	Gitterrost	Mit Gemüse-Weisswein-sud vakuumieren
	Muscheln gedämpft		99		20 - 30	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
	Oktopus		77		300 - 360	3	2	Vakuumbeutel	Gitterrost	

Fleisch: Geflügel und Kalb

	Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C	Vorheizen	Dauer (Min.) Ohne Vorheizen	Einschubebene		Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
						EB7/6	EB4			
Geflügel	Coq'au vin		130		60 - 70	2	2	Bratengeschirr	Kuchenblech	Vorher anbraten
	Ente ganz		160		120 - 150	2	1	Gitterrost	Kuchenblech	
	Entenbrust		60		80 - 90	3	2	Vakuumbeutel	Gitterrost	Nachher auf der Hautseite anbraten
	Gans ganz, 3 kg		170		150 - 180	2	1	Bratengeschirr	Kuchenblech	Ab und zu begiessen
	Poulet Brust		70		30 - 40	3	2	Vakuumbeutel	Gitterrost	
	Poulet Brust gedämpft		90		25 - 30	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
	Poulet Flügel		200		30 - 40	3	2	Gitterrost	Kuchenblech	
	Poulet ganz		180		55 - 65	2	1	Gitterrost	Kuchenblech	

SousVide Garen
(In Geräten der SL-Stufe)

Dampf garen



Feuchtigkeit hoch



Heissluftgrillen



Feuchtigkeit niedrig

Fleisch: Geflügel und Kalb

	Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C	Vorheizen	Dauer (Min.) Ohne Vorheizen	Einschubebene EB7/6 EB4	Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
Geflügel	Poulet halbiert		200		40 – 50	2 2	Gitterrost	Kuchenblech	
	Poulet Schenkel		190		40 – 50	3 2	Gitterrost	Kuchenblech	
	Trutenbrust		90	100 °C	70 – 90	2 2	Gitterrost	Kuchenblech	Vorher oder nachher anbraten, KT 70
	Truthahn ganz, 4,5 kg		180		180 – 210	2 1	Gitterrost	Kuchenblech	Ab und zu begiessen
Kalb	Braten		180		90 – 120	2 2	Bratengeschirr	Kuchenblech	KT 75 °C
	Filet		62		60	3 2	Vakuumbeutel	Gitterrost	
	Filet		80	90 °C	90 – 120	2 2	Gitterrost	Kuchenblech	Vorher oder nachher anbraten, KT 62 °C
	Filet gebraten		170		30 – 50	2 2	Gitterrost	Kuchenblech	KT 62 °C
	Kotelettbraten		180		80 – 100	2 1	Gitterrost	Kuchenblech	KT 62 °C
	Nierstück		80	90 °C	150 – 200	2 2	Gitterrost	Kuchenblech	Vorher oder nachher anbraten, KT 62 °C
	Osso bucco, Haxe		130		90 – 120	2 2	Bratengeschirr	Kuchenblech	Vorher anbraten
	Rollbraten**		150		120 – 150	2 2	Bratengeschirr	Kuchenblech	Vorher anbraten
	Rollbraten**		150		120 – 150	2 2	Bratengeschirr	Kuchenblech	Vorher anbraten
	Voressen		130		90 – 120	2 2	Bratengeschirr	Kuchenblech	Vorher anbraten



Heissluftgrillen



Niedertemperatur Garen



Feuchtigkeit niedrig



SousVide Garen
(In Geräten der SL-Stufe)



Heissluft



Feuchtigkeit hoch



Feuchtigkeit mittel

Fleisch: Lamm und Rind

	Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C * EB4	Vorheizen	Dauer (Min.) Ohne Vorheizen	Einschubebene EB7/6 EB4	Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
Lamm	Carré, Racks		230		20 - 25	3 2	Gitterrost	Kuchenblech	KT 62 °C
	Curryeintopf		130		70 - 90	2 2	Bratengeschirr	Kuchenblech	Vorher anbraten
	Filet		60		60	3 2	Vakuumbeutel	Gitterrost	
	Gigot		140		120 - 150	2 1	Bratengeschirr	Kuchenblech	KT 65 °C
	Schulter		160		50 - 80	2 2	Bratengeschirr	Kuchenblech	KT 70 °C
Rind	Chateau Briand		80	90 °C	45 - 60	2 2	Gitterrost	Kuchenblech	Vorher oder nachher anbraten, KT 55 °C
	Filet am Stück		55		90	3 2	Vakuumbeutel	Gitterrost	Nachher kurz anbraten
	Filet am Stück		80	90 °C	90 - 150	2 2	Gitterrost	Kuchenblech	Vorher oder nachher anbraten, KT 57 °C
	Filet Steaks		55		50	3 2	Vakuumbeutel	Gitterrost	Nachher kurz anbraten
	Filet Wellington		200 *190		35 - 45	2 1	Kuchenblech		Kuchenblech einfetten, KT 55 °C
	Fleischvögel, Rouladen		120		60 - 70	2 2	Bratengeschirr	Kuchenblech	Vorher anbraten
	Gulasch		130		90 - 120	2 2	Bratengeschirr	Kuchenblech	Vorher anbraten
	Hohrücken		80	90 °C	240 - 300	2 1	Gitterrost	Kuchenblech	Vorher oder nachher anbraten, KT 57 °C
	Roastbeef. Entrecôte		200		40 - 60	2 2	Gitterrost	Kuchenblech	KT 55 °C
	Roastbeef. Entrecôte		80	90 °C	150 - 200	2 2	Gitterrost	Kuchenblech	Vorher oder nachher anbraten, KT 55 °C
	Saftplätzli		180		100 - 120	2 2	Bratengeschirr	Kuchenblech	
	Sauerbraten**		150		100 - 150	2 2	Bratengeschirr	Kuchenblech	Vorher anbraten
	Sauerbraten**		150		100 - 150	2 2	Bratengeschirr	Kuchenblech	Vorher anbraten



Heissluftgrillen



Feuchtigkeit hoch



SousVide Garen
(In Geräten der SL-Stufe)



Heissluft



Niedertemperatur Garen



Pizzastufe



Feuchtigkeit niedrig



Feuchtigkeit mittel

Fleisch: Rind, Schwein, Wild und Diverse

	Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C * EB4	Vorheizen	Dauer (Min.) Ohne Vorheizen	Einschubebene EB7/6 EB4	Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
Rind	Schmorbraten**		150		120 - 150	2 2	Bratengeschirr	Kuchenblech	Vorher anbraten
	Schmorbraten**		150		120 - 150	2 2	Bratengeschirr	Kuchenblech	Vorher anbraten
	Siedfleisch, Tafelspitz		85		360	3 2	Vakuumbeutel	Gitterrost	
	Siedfleisch, Tafelspitz		99		120 - 150	2 2	Ungelochte Garschale	Gitterrost	
	Zigeunerbraten**		150		100 - 150	2 1	Bratengeschirr	Kuchenblech	
	Zigeunerbraten**		150		100 - 150	2 1	Bratengeschirr	Kuchenblech	
Schwein	Braten		160		90 - 120	2 1	Gitterrost	Kuchenblech	Eventuell während Garzeit Hitze reduzieren, KT 85 °C
	Filet		80	90 °C	40 - 50	2 2	Gitterrost	Kuchenblech	Vorher oder nachher anbraten, KT 62 °C
	Filet gebraten		170		35 - 50	2 2	Gitterrost	Kuchenblech	KT 62 °C
	Filet im Teig		200 *190		30 - 45	2 1	Kuchenblech		Blech einfetten, KT 62 °C
	Haxen, Gnagi vorgekocht		160		90 - 120	2 1	Bratengeschirr	Kuchenblech	
	Nierstück		80	90 °C	180 - 210	2 2	Gitterrost	Kuchenblech	Vorher oder nachher anbraten, KT 62 °C
	Party-Filet		220	220 °C	20 - 30	2 1	Bratengeschirr	Kuchenblech	
	Rauchbraten**		150		70 - 90	2 2	Bratengeschirr	Kuchenblech	KT 85 °C
	Rauchbraten**		150		70 - 90	2 2	Bratengeschirr	Kuchenblech	KT 85 °C
	Schinken gebraten		160		90 - 120	2 1	Bratengeschirr	Kuchenblech	
	Schinken gedämpft		99		60 - 90	1 1	Steamgeschirr	Gitterrost	KT 85 °C
	Schinken, Rippli		90		60 - 120	1 1	Steamgeschirr	Gitterrost	KT 80 °C



Feuchtigkeit mittel



Feuchtigkeit niedrig



Sous-Vide Garen
(In Geräten der SL-Stufe)



Dampf garen



Heissluftgrillen



Niedertemperatur Garen



Pizzastufe



Ober-/Unterhitze

	Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C	Vorheizen	Dauer (Min.) Ohne Vorheizen	Einschubebene		Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
						EB7/6	EB4			
Wild	Spareribs		190		35 - 45	3	2	Gitterrost	Kuchenblech	
	Speck		99		60 - 70	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
	Hasenkeule**		160		60 - 70	2	2	Bratengeschirr	Kuchenblech	KT 70 °C
	Hasenkeule**		160		60 - 70	2	2	Bratengeschirr	Kuchenblech	KT 70 °C
	Hasenrücken		190		40 - 50	2	2	Gitterrost	Kuchenblech	
	Hirsch-Entrecôte		80	90 °C	50 - 60	2	2	Gitterrost	Kuchenblech	Vorher oder nachher anbraten, KT 62 °C
	Hirscheule		205		60 - 90	2	1	Gitterrost	Kuchenblech	KT 75 °C
	Hirschrücken		190		50 - 70	2	1	Gitterrost	Kuchenblech	KT 62 °C
	Kaninchen geschmort**		130		60 - 90	1	1	Bratengeschirr	Bratengeschirr	Vorher anbraten
	Kaninchen geschmort**		130		60 - 90	1	1	Bratengeschirr	Bratengeschirr	Vorher anbraten
	Rehpfeffer**		130		90 - 120	2	2	Bratengeschirr	Kuchenblech	Vorher anbraten
	Rehpfeffer**		130		90 - 120	2	2	Bratengeschirr	Kuchenblech	Vorher anbraten
	Rehrücken		200		20 - 40	2	2	Gitterrost	Kuchenblech	KT 62 °C
	Wildschwein**		150		100 - 150	2	1	Bratengeschirr	Kuchenblech	
Diverse	Wildschwein**		150		100 - 150	2	1	Bratengeschirr	Kuchenblech	
	Bratwürste		200	5 Minuten	13 - 15	5	4	Kuchenblech		Gut beobachten, nach 10 Minuten wenden
	Burger		230		15 - 20	4	3	Kuchenblech		Nach halber Garzeit wenden
	Fleischkäse**		140		60 - 90	2	2	Backform	Kuchenblech	Bei O-/U-Hitze Temperatur um 20 °C erhöhen und vorheizen, KT 70 °C
	Fleischkäse**		140		60 - 90	2	2	Backform	Kuchenblech	Bei O-/U-Hitze Temperatur um 20 °C erhöhen und vorheizen, KT 70 °C



Heissluftgrillen



Dampf garen



Feuchtigkeit mittel



Feuchtigkeit niedrig



Niedertemperatur Garen



Ober-/Unterhitze



Feuchtigkeit hoch



Grillen

Fleisch: Diverse

Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C	Vorheizen	Dauer (Min.) Ohne Vorheizen	Einschubebene EB7/6 EB4		Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
Hackbraten		180		50 – 80	2	1	Bratengeschirr	Kuchenblech	KT 75 °C
Köfte		230		12 – 18	4	3	Kuchenblech		Nach halber Garzeit wenden
Saucisson		90		45 – 60	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Wienerli im Teig		200		25 – 30	2	2	Kuchenblech		
Wienerli, Weisswürste		80		15 – 30	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	

Früchte und Obst

Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C	Vorheizen	Dauer (Min.) Ohne Vorheizen	Einschubebene EB7/6 EB4		Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
Äpfel		99		15 – 25	1	1	Ungelochte Garschale	Gitterrost	
Ananas		99		10 – 20	1	1	Ungelochte Garschale	Gitterrost	
Beeren, Trauben entsaften		99		60 – 90	1	1	Ungelochte Garschale	Gitterrost	
Birnen		99		15 – 25	1	1	Ungelochte Garschale	Gitterrost	
Dörrobst, Obst dörren		70		600 – 900	3	2	Kuchenblech, Profiblech		Türe spaltweit geöffnet halten mit Löffel oder Magnet oder ab und zu öffnen
Fruchtaufstrich		130		40 – 60	1	1	Einmachgläser	Gitterrost	
Himbeeren		99		10 – 12	1	1	Ungelochte Garschale	Gitterrost	
Johannisbeeren		99		10 – 12	1	1	Ungelochte Garschale	Gitterrost	
Kirschen		99		10 – 12	1	1	Ungelochte Garschale	Gitterrost	

Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C	Vorheizen	Dauer (Min.) Ohne Vorheizen	Einschubebene EB7/6 EB4		Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
Mango		99		10 - 20	1	1	Ungelochte Garschale	Gitterrost	
Mirabellen		99		10 - 20	1	1	Ungelochte Garschale	Gitterrost	
Nektarine		99		10 - 20	1	1	Ungelochte Garschale	Gitterrost	
Pfirsich		99		10 - 20	1	1	Ungelochte Garschale	Gitterrost	
Pflaumen		99		10 - 20	1	1	Ungelochte Garschale	Gitterrost	
Preiselbeeren		99		10 - 12	1	1	Ungelochte Garschale	Gitterrost	
Quitten		99		30 - 45	1	1	Ungelochte Garschale	Gitterrost	
Reineclauden		99		10 - 12	1	1	Ungelochte Garschale	Gitterrost	
SousVidegaren, Früchte		85		20 - 50	3	2	Vakuumbeutel	Gitterrost	
Stachelbeeren		99		10 - 12	1	1	Ungelochte Garschale	Gitterrost	
Sterilisieren Beerenobst**		160		35 - 45	1	1	Einmachgläser	Hochrandiges Blech	Siehe Gebrauchsanleitung, bei „Einkochen“ Wasser ins Blech
Sterilisieren Beerenobst**		160		35 - 45	1	1	Einmachgläser	Hochrandiges Blech	Siehe Gebrauchsanleitung, bei „Einkochen“ Wasser ins Blech
Sterilisieren Kernobst**		160		35 - 45	1	1	Einmachgläser	Hochrandiges Blech	Siehe Gebrauchsanleitung, bei „Einkochen“ Wasser ins Blech
Sterilisieren Kernobst**		160		35 - 45	1	1	Einmachgläser	Hochrandiges Blech	Siehe Gebrauchsanleitung, bei „Einkochen“ Wasser ins Blech
Sterilisieren Steinobst**		160		35 - 45	1	1	Einmachgläser	Hochrandiges Blech	Siehe Gebrauchsanleitung, bei „Einkochen“ Wasser ins Blech
Sterilisieren Steinobst**		160		35 - 45	1	1	Einmachgläser	Hochrandiges Blech	Siehe Gebrauchsanleitung, bei „Einkochen“ Wasser ins Blech



Dampf garen

SousVide Garen
(In Geräten der SL-Stufe)

Feuchtigkeit mittel



Feuchtigkeit, niedrig

Gebäck: Kleingebäck, pikant und süss

	Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C * EB4	Vorheizen	Dauer (Min.) Ohne Vorheizen	Einschubebene EB7/6 EB4	Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
Kleingebäck	Apérogebäck		200	200 °C	10 – 20	2 2	Kuchenblech		
	Blätterteiggebäck		200		20 – 30	2 1	Kuchenblech		
	Butterguetzli, Mailänderli		200 *190	200 °C	12 – 15	2 1	Kuchenblech		
	Cupcakes, Muffins		180 *170		35 – 40	2 1	Backform	Gitterrost	
	Feingebäck		140		30 – 40	2 2	Kuchenblech		
	Makrönli		100		80 – 100	2 2	Kuchenblech		Türe spaltweit geöffnet halten mit Löffel oder Magnet oder ab und zu öffnen
	Meringues		110		90 – 120	2 2	Kuchenblech		Türe spaltweit geöffnet halten mit Löffel oder Magnet oder ab und zu öffnen
	Mürbeteigplätzchen		155		20 – 25	2 2	Kuchenblech		
	Ofenküchlein, Choux, Eclairs		170		30 – 45	2 2	Kuchenblech		Ofen erst nach Ende der Backzeit öffnen
	Schinkengipfeli		190 *170		20 – 25	2 2	Kuchenblech		
	Zimtschnecken		230		13 – 15	2 2	Kuchenblech		Blech mit Backpapier belegen
Pikant	Börek		220	5 Minuten	35 – 40	2 1	Kuchenblech		Blech einfetten
	Flammkuchen		230		10 – 15	2 1	Kuchenblech, Profiblech		
	Pie, pikant gefüllt		180		40 – 50	2 1	Backform	Gitterrost	
	Quiche Lorraine		190		40 – 50	2 1	Backform	Gitterrost	
	Wähe mit Gemüse		190		45 – 55	2 1	Kuchenblech		
	Wähe mit Käse		190		40 – 50	2 1	Backform	Gitterrost	
Süss	Apfelkuchen gedeckt		160		70 – 90	2 2	Backform	Gitterrost	



Feuchtigkeit, niedrig



Ober-/Unterhitze



Heissluft



Pizzastufe

Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C * EB4	Vorheizen	Dauer (Min.) Ohne Vorheizen	Einschubebene EB7/6 EB4	Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
Apfeltorte		160		25 – 30	2 2	Backform	Gitterrost	
Baklava		170		35 – 55	2 1	Backform	Gitterrost	
Blechkuchen mit Hefeteig		170		35 – 45	2 2	Kuchenblech		
Blechkuchen mit Rührteig		180		30 – 40	2 1	Kuchenblech		
Brownies		190		30 – 40	2 1	Kuchenblech		
Cheesecake		180		50 – 70	2 1	Springform	Gitterrost	
Engadiner Nusstorte		200		40 – 50	2 1	Backform	Gitterrost	
Gateau du Vully		200	200 °C	20 – 30	2 1	Backform	Gitterrost	
Hefegugelhopf		180		40 – 45	2 2	Backform	Gitterrost	
Lemon Pie		220	220 °C	20 – 30	2 1	Backform	Gitterrost	Nach 15 Min. Füllgut entfernen und fertig blindbacken
Linzertorte		160		40 – 50	3 2	Backform	Gitterrost	
Luzerner Lebkuchen		165		70 – 80	2 1	Springform	Gitterrost	
Madeiracake		150		70 – 90	2 1	Backform	Gitterrost	
Mandelkuchen		190		35 – 40	2 1	Backform	Gitterrost	
Marmorgugelhopf		165		55 – 70	2 1	Backform	Gitterrost	
Mürbeteigboden		155		25 – 30	3 2	Backform	Gitterrost	
Mürbeteigtorte		170		40 – 50	3 2	Backform	Gitterrost	
Obsttörtchen		200 *180		30 – 45	2 2	Backform	Gitterrost	
Osterfladen		180		45 – 55	2 1	Backform	Gitterrost	



Pizzastufe



Ober-/Unterhitze



Feuchtigkeit, niedrig



Heissluft

Gebäck: Süß

Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C * EB4	Vorheizen	Dauer (Min.) Ohne Vorheizen	Einschubebene EB7/6 EB4	Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
Pavlova		120		120 - 180	2 2	Kuchenblech		Türe spaltweit geöffnet halten mit Löffel oder Magnet oder ab und zu öffnen
Quarktorte, Käsekuchen		170		70 - 90	2 1	Backform	Gitterrost	
Rosenkuchen		170		40 - 50	2 2	Backform	Gitterrost	
Roulade		230	230 °C	8 - 10	2 2	Kuchenblech		Blech mit Backpapier belegen
Rüebli torte		180	180 °C	50 - 60	2 1	Springform	Gitterrost	
Rührteigcake		170		55 - 75	2 1	Cakeform	Gitterrost	
Rührteigkuchen mit Früchten		180		50 - 60	2 1	Springform	Gitterrost	
Russenzopf		180		40 - 50	2 2	Cakeform	Gitterrost	
Sachertorte		180	180 °C	50 - 60	2 1	Springform	Gitterrost	
Savarin		180	180 °C	25 - 35	2 1	Backform	Gitterrost	
Strudel		200		40 - 50	2 2	Kuchenblech		
Süsser Hefekuchen		180		35 - 45	2 1	Backform	Gitterrost	
Tarte Tatin		220 *200	220 °C	35 - 45	2 1	Backform	Gitterrost	Ca. 20 Min. Äpfel im Caramel, ca. 15 Min. mit Teig backen
Tiroler Cake		170		55 - 75	2 1	Cakeform	Gitterrost	
Tortenbiskuit		160		30 - 40	2 1	Springform	Gitterrost	Bei O-/U-Hitze Temperatur um 20 °C erhöhen und vorheizen
Wähe mit Früchten		220 *200		50 - 55	2 1	Kuchenblech		
Zitronencake		170		60 - 70	2 1	Cakeform	Gitterrost	
Zupfkuchen		170		70 - 80	2 1	Springform	Gitterrost	



Heissluft



Ober-/Unterhitze



Feuchtigkeit, niedrig

Gemüse

Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C	Vorheizen	Dauer (Min.) Ohne Vorheizen	Einschubebene EB7/6 EB4	Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
Artischocken		99		50 – 60	1 1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Artischocken SousVide		95		40 – 60	3 2	Vakuumbeutel	Gitterrost	
Auberginen		180		30 – 40	1 1	Kuchenblech		
Auberginen SousVide		85		55 – 60	3 2	Vakuumbeutel	Gitterrost	Nach dem Garen in Butter glasieren
Blanchieren, Gemüse		99	5 Minuten	8 – 12	1 1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Blumenkohl		99		25 – 35	1 1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Bodenkohlrabi		99		20 – 30	1 1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Bohnen gedörrt		99		40 – 50	1 1	Ungelochte Garschale	Gitterrost	Eingeweicht
Bohnen grün		99		25 – 45	1 1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Bohnen, Kidney, schwarze		99		50 – 70	1 1	Ungelochte Garschale	Gitterrost	Eingeweicht, mit Wasser knapp bedeckt
Broccoli		99	99 °C	10 – 20	1 1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Bundkarotten		99		15 – 20	1 1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Catalogna		99		20 – 30	1 1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Chicorée		180		20 – 30	1 1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Chinakohl		99		25 – 35	1 1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Dörrgemüse, Dörripilze		70		180 – 600	3 2	Kuchenblech, Profiblech		Türe spaltweit geöffnet halten mit Löffel oder Magnet oder ab und zu öffnen
Erbsen		99		15 – 25	1 1	Steamgeschirr	Gitterrost	



Dampfgaren



SousVide Garen
(In Geräten der SL-Stufe)



Feuchtigkeit, niedrig



Dörren

Gemüse

Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C	Vorheizen	Dauer (Min.) Ohne Vorheizen	Einschubebene EB7/6 EB4		Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
Essiggurken		90		40 – 60	1	1	Einmachgläser	Gitterrost	
Federkohl		99		40 – 50	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Federkohl-Chips		130		35 – 45	2	2	Kuchenblech, AirFry-Tray		Ab und zu wenden/schütteln
Fenchel		99		20 – 30	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Gemüse gefüllt		170		35 – 45	2	2	Kuchenblech		
Herbstrübe		99		30 – 40	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Kaletten		99		25 – 35	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Kardy		99		40 – 50	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Karotten		99		25 – 35	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Kastanien		99		25 – 35	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Kefen		99	99 °C	10 – 20	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Kichererbsen		99		25 – 35	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	Eingeweicht
Knollensellerie		99		20 – 30	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Kohlrabi		99		20 – 30	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Krautstiel		99		20 – 30	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Kürbis		99		20 – 40	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Kürbis gebacken		180		25 – 35	2	2	Kuchenblech		Ab und zu wenden/schütteln
Lattich		99		15 – 20	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	



Dampfgaren



Heissluft



Feuchtigkeit, niedrig

Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C	Vorheizen	Dauer (Min.) Ohne Vorheizen	Einschubebene EB7/6	EB4	Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
Lauch		99		20 – 40	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Mairübe, Navets		99		25 – 35	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Maiskolben		99		35 – 45	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	Anschliessend kurz in Butter braten
Marroni		200		25 – 35	3	2	Profiblech, AirFry-Tray		Ab und zu wenden/schütteln
Ofengemüse		180		30 – 35	2	2	Kuchenblech		Ab und zu wenden/schütteln
Okra		62		15 – 20	3	2	Vakuumbeutel	Gitterrost	
Pak-Choi		99		20 – 30	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Pastinake		110		20 – 25	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Peperoni		180		25 – 35	2	2	Steamgeschirr	Gitterrost	
Pfälzerrübe		110		20 – 25	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Pilze		99		15 – 20	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Rabarber		99		15 – 25	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Rande		99		60 – 90	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Romanesco		99		20 – 30	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Rosenkohl		99		30 – 40	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Rotkohl		99		60 – 90	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Sauerkraut		99		60 – 90	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Schalotte		99		20 – 30	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Schwarzwurzel		99		30 – 40	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	



Dampfgaren



Feuchtigkeit niedrig



Heissluft

SousVide Garen
(In Geräten der SL-Stufe)

Feuchtigkeit hoch

Gemüse

Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C	Vorheizen	Dauer (Min.) Ohne Vorheizen	Einschubebene EB7/6 EB4		Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
SousVide Garen, Gemüse		85		20 – 60	3	2	Vakuumbeutel	Gitterrost	
Spargel grün		99		15 – 25	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Spargel grün SousVide		85		25 – 40	3	2	Vakuumbeutel	Gitterrost	
Spargel weiss		99		20 – 35	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Spargel weiss SousVide		85		40 – 50	3	2	Vakuumbeutel	Gitterrost	
Spinat		99	99 °C	5 – 10	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Stangensellerie		99		20 – 30	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Sterilisieren Gemüse**		160		50 – 60	1	1	Einmachgläser	Hochrandiges Blech	Siehe Gebrauchsanleitung, bei „Einkochen“ Wasser ins Blech
Sterilisieren Gemüse**		160		50 – 60	1	1	Einmachgläser	Hochrandiges Blech	Siehe Gebrauchsanleitung, bei „Einkochen“ Wasser ins Blech
Tomaten		99		10 – 20	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Tomaten schälen		99	99 °C	3	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Topinambur		110		15 – 20	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Weisskohl		99		60 – 90	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Wurz		99		25 – 35	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Zucchini		180		25 – 30	1	1	Kuchenblech		
Zuckermais		99		35 – 45	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Zwiebel		180		25 – 30	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	

Regenerieren

Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C	Vorheizen	Dauer (Min.) Ohne Vorheizen	Einschubebene EB7/6 EB4		Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
Suppe, Eintopf		110		15 – 25	2	1	Schüssel	Gitterrost	KT 70 °C
Tellergericht		110		8 – 12	2	1	Teller	Gitterrost	

Weiteres

Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C	Vorheizen	Dauer (Min.) Ohne Vorheizen	Einschubebene EB7/6 EB4		Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
Babynahrung erwärmen		100		5 – 8	1	1	Gläser	Gitterrost	Umrühren und Temperatur kontrollieren
Flaschen sterilisieren		99		15 – 20	1	1	Gitterrost		Kopfüber auf den Rost stellen
Heisse Wickel		90		15 – 20	1	1	Gitterrost		
Hotstone für Wellness		80		15 – 25	1	1	Gitterrost		
Kirschensteinsäckli wärmen		90		15 – 25	3	2	Gitterrost		Ab und zu wenden/schütteln
Nüsse geröstet, Apéronüsse		180		13 – 20	2	2	Kuchenblech		Ab und zu wenden/schütteln
Pizzastein									Temperatur zu niedrig im Profisteam
Salzstein									Temperatur zu niedrig im Profisteam
Schokolade schmelzen		99		15 – 20	1	1	Schüssel	Gitterrost	Kondensat abgiessen
Teig gehen lassen		35		45 – 90	1	1	Schüssel	Gitterrost	Hefeteigvolumen sollte sich verdoppeln
Wellnesstücher		80		15 – 20	1	1	Gitterrost	Gitterrost	



Regenerieren



Dampfgraden



Heissluft



Gärstufe

Weiteres

Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C	Vorheizen	Dauer (Min.)	Einschubebene		Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
				Ohne Vorheizen	EB7/6	EB4			
Yoghurt fest***	Joghurt	42		480 – 600	1	1	Gläser	Gitterrost	Nicht bewegen, im Ofen auskühlen lassen
Yoghurt weich***	Joghurt	42		360 – 480	1	1	Gläser	Gitterrost	Nicht bewegen, im Ofen auskühlen lassen

Soufflé, gratin : Salé et sucré

	Denrée alimentaire	Mode de cuisson	Temp. en °C	Préchauffage	Durée (Min.) Sans préchauffage	Niveau coulissant EB7/6 EB4	Récipient de cuisson	Support	Astuces et température à coeur (KT)
Pikant	Gratin aux légumes		180		25 - 40	2 1	Plat à gratin	Plaque de cuisson	KT 88 °C
	Gratin de pâtes**		190		25 - 35	2 1	Plat à gratin	Plaque de cuisson	KT 88 °C
	Gratin de pâtes**		190		25 - 35	2 1	Plat à gratin	Plaque de cuisson	KT 88 °C
	Gratin de pâtes aux dés de jambon**		190		30 - 35	2 1	Plat à gratin	Plaque de cuisson	KT 88 °C
	Gratin de pâtes aux dés de jambon**		190		30 - 35	2 1	Plat à gratin	Plaque de cuisson	KT 88 °C
	Gratin de pommes de terre		170		50 - 65	2 1	Plat à gratin	Plaque de cuisine	
	Hachis parmentier**		190		20 - 30	2 1	Plat à gratin	Plaque de cuisson	KT 88 °C
	Hachis parmentier**		190		20 - 30	2 1	Plat à gratin	Plaque de cuisson	KT 88 °C
	Lasagnes		170		40 - 60	2 1	Plat à gratin	Plaque de cuisson	KT 88 °C
	Moussaka		170		50 - 70	2 1	Plat à gratin	Plaque de cuisson	KT 88 °C
	Soufflé au fromage		170		55 - 60	2 1	Plat à gratin	Plaque de cuisson	Pour les petits plats, diminuer la durée et augmenter la température
Sucré	Soufflé Sucré**		160		30 - 50	2 1	Plat à gratin	Plaque de cuisson	KT 85 °C
	Soufflé Sucré**		160		30 - 50	2 1	Plat à gratin	Plaque de cuisson	KT 85 °C



Humidité faible



Humidité moyenne



Chaleur tournante

Accompagnement : Céréales, pommes de terre, quenelles et pâtes

	Denrée alimentaire	Mode de cuisson	Temp. en °C	Préchauffage	Durée (Min.) Sans préchauffage	Niveau coulissant		Récipient de cuisson	Support	Astuces et température à cœur (KT)
						EB7/6	EB4			
Céréales	Amarante		99		25 - 30	1	1	Récipient de cuisson non perforé	Grille	Proportion amarante : eau 1:1,5
	Avoine		99		20 - 30	1	1	Récipient de cuisson non perforé	Grille	Proportion avoine : eau 1:1
	Boulgour, blé concassé		99		25 - 35	1	1	Récipient de cuisson non perforé	Grille	Proportion boulgour : eau 1:1 à 1:1,5
	Ebly, blé précuit		99		25 - 35	1	1	Récipient de cuisson non perforé	Grille	Proportion ebly : eau 1:1 à 1:1,5
	Épeautre vert		99		25 - 35	1	1	Récipient de cuisson non perforé		Proportion épeautre : eau 1:1
	Lentilles, brunes, vertes		99		40 - 60	1	1	Récipient de cuisson non perforé	Grille	trempés, à peine recouverts d'eau
	Lentilles, rouges		99		15 - 30	1	1	Récipient de cuisson non perforé	Grille	trempés, à peine recouverts d'eau
	Millet		99		20 - 30	1	1	Récipient de cuisson non perforé	Grille	Proportion millet : eau 1:1,5
	Orge		99		20 - 30	1	1	Récipient de cuisson non perforé		Proportion orge : eau 1:1,5
	Pois chiches		99		50 - 60	1	1	Récipient de cuisson non perforé	Grille	trempés, à peine recouverts d'eau
	Polenta		99		45 - 60	1	1	Récipient de cuisson non perforé	Grille	Proportion maïs : eau 1:3
	Quinoa		99		15 - 20	1	1	Récipient de cuisson non perforé	Grille	Proportion quinoa : eau 1:1,5
	Riz		99		30 - 40	1	1	Récipient de cuisson non perforé	Grille	Proportion riz : eau 1:1 à 1:1,5
	Seigle		99		30 - 40	1	1	Récipient de cuisson non perforé	Grille	Proportion seigle : eau 1:1
	Semoule		99		15 - 25	1	1	Récipient de cuisson non perforé	Grille	Proportion semoule : eau 1:2,5
	Semoule de couscous		99		15 - 20	1	1	Récipient de cuisson non perforé	Grille	Proportion semoule : eau 1:1
	Baked Potatoes		200		50 - 70	2	1	Enveloppées dans aluminium	Grille	Chaleur de voûte/de sole, préchauffer et augmenter la température de 20 °C
	Croquettes pour le four surgelées		180		20 - 40	3	2	Plaque de cuisson, AirFry Tray	Grille	Retourner de temps en temps/remuer



Cuisson la vapeur



Chaleur tournante

	Denrée alimentaire	Mode de cuisson	Temp. en °C	Préchauffage	Durée (Min.) Sans préchauffage	Niveau coulissant		Récipient de cuisson	Support	Astuces et température à cœur (KT)
						EB7/6	EB4			
Pommes de terre	Frites pour le four surgelées		200		20 - 40	3	2	Plaque de cuisson, AirFry Tray		Retourner de temps en temps/remuer
	Gnocchi de pommes de terre		95		25 - 30	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
	Patates douces		99		20 - 30	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
	Pommes de terre en robe des champs		99		35 - 50	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
	Pommes de terre sous vide		85		60 - 80	3	2	Sac sous vide	Grille	Cuire dans le beurre
	Pommes duchesses		180		25 - 30	3	2	Plaque de cuisson		
	Pommes vapeur		99		20 - 30	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
	Potatoes de patates douces		180		25 - 30	2	2	Plaque de cuisson, AirFry Tray		Retourner de temps en temps/remuer
	Potatoes fraîches		180		30 - 35	3	2	Plaque de cuisson, AirFry Tray		Retourner de temps en temps/remuer
	Quenelles de pommes de terre		95		30 - 40	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Quenelles	Dumplings		180		25 - 30	2	2	Plaque de cuisson, AirFry Tray	Grille	
	Gnocchi		95		25 - 35	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
	Knödel au pavot		95		20 - 25	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
	Knödel aux quetsches		95		30 - 40	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
	Knödel de pain		95		20 - 30	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
	Knöpfli		95		25 - 40	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
	Ravioles asiatiques		95		20 - 30	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Pâtes	Pâtes fraîches		95		15 - 30	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	



Chaleur tournante



Cuisson la vapeur

Cuisson sous-vide
(Dans les dispositifs de niveau SL)

Pain, viennoiseries

Denrée alimentaire	Mode de cuisson	Temp. en °C * EB4	Préchauffage	Durée (Min.) Sans préchauffage	Niveau coulissant EB7/6 EB4		Récipient de cuisson	Support	Astuces et température à cœur (KT)
Bagels		230 *210	230 °C	15 - 20	2	1	Plaque de cuisson		Recouvrir la plaque de papier sulfurisé
Brioche		180		30 - 35	2	1	Moule à gâteau	Grille	
Croissants préculs		190	5 minutes	6 - 10	2	2	Plaque de cuisson, AirFry Tray		Suivant le produit de consommation, se référer aux indications sur l'emballage
Cuisson pizza fraîche conv.		220		15 - 20	2	1	Plaque de cuisson, AirFry Tray		Selon indications sur l'emballage
Cuisson pizza surgelée conv.		210	210 °C	15 - 20	2	1	Plaque de cuisson, AirFry Tray		Selon indications sur l'emballage
Dampfnudeln**		160		25 - 40	1	1	Plat à gratin	Grille	
Dampfnudeln**		160		25 - 40	1	1	Plat à gratin	Grille	
Focaccia, pain pita		210		25 - 30	2	1	Plaque de cuisson, AirFry Tray		
Hotdog Fondue Petits pains		200		25 - 30	2	1	Plaque de cuisson, AirFry Tray		
Naan		230	5 minutes	6 - 8	5	4	Plaque de cuisson, AirFry Tray		Tourner à mi-cuisson
Pain		180		40 - 50	2	1	Plaque de cuisson, AirFry Tray		Peut être démarré à 230 °C, et év. 5 min. de préchauffage
Pain à l'ail		180	180 °C	5 - 15	2	2	Plaque de cuisson, AirFry Tray		
Pain congelé		190	5 minutes	8 - 15	2	1	Plaque de cuisson, AirFry Tray		
Pain pour toast		230	5 minutes	1 - 5	5	4	Plaque de cuisson, AirFry Tray		Bien surveiller, retourner
Pain précuit		180	5 minutes	8 - 12	2	1	Plaque de cuisson, AirFry Tray		Suivant le produit de consommation, se référer aux indications sur l'emballage
Petits pains		200		25 - 30	2	1	Plaque de cuisson, AirFry Tray		
Petits pains briochés**		160		25 - 40	1	1	Plat à gratin	Grille	
Petits pains briochés**		160		25 - 40	1	1		Grille	



Chauffage Haut/Bas



Humidité faible



Fonction Pizza



Humidité moyenne



Cuisson du pain



Gril



Chaleur tournante

** Fonctions différentes pour les unités de niveau SL ou GL

Pain, viennoiseries

Denrée alimentaire	Mode de cuisson	Temp. en °C * EB4	Préchauffage	Durée (Min.)	Niveau coulisant		Récipient de cuisson	Support	Astuces et température à cœur (KT)
				Sans préchauffage	EB7/6	EB4			
Petits pains congelé		180	5 minutes	10 - 20	2	2	Plaque de cuisson, AirFry Tray		
Petits pains précuits		190	5 minutes	6 - 10	2	2	Plaque de cuisson, AirFry Tray		Suivant le produit de consommation, se référer aux indications sur l'emballage
Pide pizza turque		180		25 - 35	3	1	Plaque de cuisson		Enduire la plaque de matière grasse
Pizza fait maison épaisse		220 *210		20 - 25	2	1	Plaque de cuisson		Enduire la plaque de matière grasse
Pizza fait maison fine		230 *220		15 - 20	3	2	Plaque de cuisson		Enduire la plaque de matière grasse
Toasts, croûtes au fromage		200	5 minutes	3 - 6	5	4	Plaque de cuisson, AirFry Tray		
Tresse au beurre		230 *210	230 °C	25 - 35	2	1	Plaque de cuisson		Au bout de 10 min réduire à 180 - 190°C, cuire dans l'EB4 chaleur tournante 180°C

Oeufs, plats à base d'oeufs

Denrée alimentaire	Mode de cuisson	Temp. en °C	Préchauffage	Durée (Min.)	Niveau coulisant		Récipient de cuisson	Support	Astuces et température à cœur (KT)
				Sans préchauffage	EB7/6	EB4			
Crèmes		90		40 - 50	1	1	Récipient de cuisson non perforé	Grille	
Flan au caramel, crème catalane		90		20 - 40	1	1	Verres, ramequins	Grille	
Flans		90		25 - 40	1	1	Verres, ramequins	Grille	
Œufs durs		99		16 - 20	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Œufs mollets		99		10 - 12	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Œufs moyens		99		12 - 15	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Onsen		64		60	3	2	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Pudding		90		35 - 45	1	1	Moule à pudding	Grille	



Humidité faible



Chauffage Haut/Bas



Fonction Pizza



Gril



Humidité élevée



Cuisson la vapeur

Cuisson sous-vide
(Dans les dispositifs de niveau SL)

Oeufs, plats à base d'oeufs

Denrée alimentaire	Mode de cuisson	Temp. en °C	Préchauffage	Durée (Min.) Sans préchauffage	Niveau coulissant		Récipient de cuisson	Support	Astuces et température à coeur (KT)
					EB7/6	EB4			
Royale		80		25 - 30	1	1	Récipient de cuisson non perforé	Grille	
Terrines, légumes		90		40 - 50	1	1	Terrine	Grille	
Terrines, viande, poisson		90		25 - 35	1	1	Terrine		

Poissons et fruits de mer

	Denrée alimentaire	Mode de cuisson	Temp. en °C	Préchauffage	Durée (Min.) Sans préchauffage	Niveau coulissant		Récipient de cuisson	Support	Astuces et température à coeur (KT)
						EB7/6	EB4			
Poisson	Bâtonnets de poisson		190		20 - 30	2	2	Plaque de cuisson, AirFry Tray		Retourner de temps en temps/remuer
	Cabillaud		56		20 - 25	3	2	Sac sous vide	Grille	
	Filet de poisson à la vapeur		80		10 - 20	1	1	Vaisselle spéciale vapeur		
	Filet de poisson sous vide		56		15 - 20	3	2	Sac sous vide	Grille	
	Gratin de poisson		180		30 - 40	2	1	Moule à gâteau	Grille	
	Lotte		62		15 - 20	3	2	Sac sous vide	Grille	
	Poisson grillé		190		25 - 40	3	2	Plaque de cuisson, AirFry Tray	Gitterrost	KT 64 °C
	Poisson vapeur		90		25 - 35	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Gitterrost	KT 64 °C
	Saumon sous vide		50		15 - 20	3	2	Sac sous vide	Grille	
	Thon		59		13 - 15	3	2	Sac sous vide	Grille	
	Truite au bleu		80		30 - 40	1	1	Récipient de cuisson non perforé	Grille	À la vapeur



Humidité élevée



Chaleur tourmente



Cuisson sous-vide
(Dans les dispositifs de niveau SL)



Cuisson la vapeur



Humidité faible

	Denrée alimentaire	Mode de cuisson	Temp. en °C	Préchauffage	Durée (Min.) Sans préchauffage	Niveau coulisant		Récipient de cuisson	Support	Astuces et température à cœur (KT)
						EB7/6	EB4			
Fruits de mer	Coquillages		85		20 - 30	3	2	Sac sous vide	Grille	Sous vide avec légumes et vin blanc
	Coquillages vapeur		99		20 - 30	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
	Coquilles st.Jacques		50		12 - 15	3	2	Sac sous vide	Grille	
	Crevettes sous vide		56		20 - 25	3	2	Sac sous vide	Grille	
	Crevettes vapeur		85		10 - 20	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
	Poulpe		77		300 - 360	3	2	Sac sous vide	Grille	
	Queue de homard		60		15 - 20	3	2	Sac sous vide	Grille	Mettre sous vide avec du beurre

Viande : Volaille et veau

	Denrée alimentaire	Mode de cuisson	Temp. en °C	Préchauffage	Durée (Min.) Sans préchauffage	Niveau coulisant		Récipient de cuisson	Support	Astuces et température à cœur (KT)
						EB7/6	EB4			
Volaille	Ailes de poulet		200		30 - 40	3	2	Grille	Plaque de cuisson	
	Blancs de poulet		70		30 - 40	3	2	Sac sous vide	Grille	
	Blancs de poulet vapeur		90		25 - 30	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
	Coq au vin		130		60 - 70	2	2	Braisière	Plaque de cuisson	Saisir au préalable
	Cuisses de poulet		190		40 - 50	3	2	Grille	Plaque de cuisson	
	Demi-poulet		200		40 - 50	2	2	Grille	Plaque de cuisson	
	Dinde entière, 4,5 kg		180		180 - 210	2	1	Grille	Plaque de cuisson	Arroser de temps en temps
	Magret de canard		60		80 - 90	3	2	Sac sous vide	Grille	Saisir à la poêle côté peau ensuite



Couissou sous-vide
(Dans les dispositifs de niveau SL)



Couissou la vapeur



Chaleur tournante



Humidité élevée



Turbo grill



Humidité faible

Viande : Volaille et veau

	Denrée alimentaire	Mode de cuisson	Temp. en °C	Préchauffage	Durée (Min.) Sans préchauffage	Niveau coulissant EB7/6 EB4		Récipient de cuisson	Support	Astuces et température à coeur (KT)
Volaille	Oie entière		160		120 - 150	2	1	Grille	Plaque de cuisson	
	Oie entière, 3 kg		170		150 - 180	2	1	Braisière	Plaque de cuisson	Arroser de temps en temps
	Poitrine de dinde		90	100 °C	70 - 90	2	2	Grille	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle avant et après, KT 70 °C
	Poulet entier		180		55 - 65	2	1	Grille	Plaque de cuisson	
Veau	Aloyau		80	90 °C	150 - 200	2	2	Grille	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle avant et après, KT 62 °C
	Côtelettes à rôtir		180		80 - 100	2	1	Grille	Plaque de cuisson	KT 62 °C
	Filet		62		60	3	2	Sac sous vide	Grille	Saisir à la poêle ensuite
	Filet		80	90 °C	90 - 120	2	2	Grille	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle avant et après, KT 62 °C
	Filet rôti		170		30 - 50	2	2	Grille	Plaque de cuisson	KT 62 °C
	Osso bucco, jarret		130		90 - 120	2	2	Braisière	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle au préalable
	Ragoût		130		90 - 120	2	2	Braisière	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle au préalable
	Rôti		180		90 - 120	2	2	Braisière	Plaque de cuisson	KT 75 °C
	Rôti roulé**		150		120 - 150	2	2	Braisière	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle au préalable
	Rôti roulé**		150		120 - 150	2	2	Braisière	Plaque de cuisson	



Chaleur tournante



Humidité faible



Cuisson basse température



Turbo grill



Cuisson sous-vide
(Dans les dispositifs de niveau SL)



Humidité élevée



Humidité moyenne

Viande : Agneau et boeuf

	Denrée alimentaire	Mode de cuisson	Temp. en °C * EB4	Préchauffage	Durée (Min.) Sans préchauffage	Niveau coulissant EB7/6 EB4	Récipient de cuisson	Support	Astuces et température à cœur (KT)
Agneau	Carré, racks		230		20 - 25	3 2	Grille	Plaque de cuisson	KT 62 °C
	Épaule		160		50 - 80	2 2	Braisière	Plaque de cuisson	KT 7 °C
	Filet		60		60	3 2	Sac sous vide	Grille	
	Gigot		140		120 - 150	2 1	Braisière	Plaque de cuisson	KT 65 °C
	Ragoût au curry		130		70 - 90	2 2	Braisière	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle au préalable
Boeuf	Bœuf braisé**		150		120-150	2 2	Braisière	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle au préalable
	Bœuf braisé**		150		120 - 150	2 2	Braisière	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle au préalable
	Chateaubriand		80	90 °C	45 - 60	2 2	Grille	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle avant et après, KT 55 °C
	Faux-filet		80	90 °C	240 - 300	2 1	Grille	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle avant et après, KT 57 °C
	Filet en un seul morceau		55		90	3 2	Sac sous vide	Grille	Saisir brièvement la viande ensuite
	Filet en un seul morceau		80	90 °C	90 - 150	2 2	Grille	Plaque de cuisson	Saisir dans la poêle avant et après, KT 57 °C
	Filet wellington		200 *190		35 - 45	2 1	Plaque de cuisson		Enduire la plaque de cuisson de matière grasse, KT 55
	Goulasch		130		90 - 120	2 2	Braisière	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle au préalable
	Paupiettes, roulés		120		60 - 70	2 2	Braisière	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle au préalable
	Pot-au-feu		85		360	3 2	Sac sous vide	Grille	
	Pot-au-feu		99		120 - 150	2 2	Récipient de cuisson non perforé	Grille	
	Roastbeef Entrecôte		200		40 - 60	2 2	Grille	Plaque de cuisson	KT 55 °C
	Roastbeef Entrecôte		80	90 °C	150 - 200	2 2	Grille	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle avant et après, KT 55 °C

Viande : Boeuf, porc, gibier et divers

	Denrée alimentaire	Mode de cuisson	Temp. en °C * EB4	Préchauffage	Durée (Min.) Sans préchauffage	Niveau coulissant EB7/6 EB4	Récipient de cuisson	Support	Astuces et température à cœur (KT)
Boeuf	Rôti de bœuf mariné au vinaigre**		150		100 - 150	2 2	Braisière	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle au préalable
	Rôti de bœuf mariné au vinaigre**		150		100 - 150	2 2	Braisière	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle au préalable
	Rôti farci**		150		100 - 150	2 1	Braisière	Plaque de cuisson	
	Rôti farci**		150		100 - 150	2 1	Braisière	Plaque de cuisson	
	Steak de filet		55		50	3 2	Sac sous vide	Grille	Saisir brièvement la viande ensuite
	Tranches à mijoter		180		100 - 120	2 2	Braisière	Plaque de cuisson	
Porc	Filet		80	90 °C	40 - 50	2 2	Grille	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle avant et après, KT 62 °C
	Filet		80	90 °C	180 - 210	2 2	Grille	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle avant et après, KT 62 °C
	Filet en croûte		200 *190		30 - 45	2 1	Plaque de cuisson		Enduire la plaque de cuisson de matière grasse, KT 62
	Filet rôti		170		35 50	2 2	Grille	Plaque de cuisson	KT 62 °C
	Jambon rôti		160		90 - 120	2 1	Braisière	Plaque de cuisson	
	Jambon vapeur		99		60 - 90	1 1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	KT 85 °C
	Jambon, jambonneau		90		60 - 120	1 1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	KT 80 °C
	Jarret, cochonnaille précuite		160		90 - 120	2 1	Braisière	Plaque de cuisson	
	Lard		99		60 - 70	1 1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
	Médallions de filet mignon		220	220 °C	20 - 30	2 1	Braisière	Plaque de cuisson	
	Rôti		160		90 - 120	2 1	Grille	Plaque de cuisson	Diminuer év. la température durant le temps de cuisson, KT 85
	Rôti fumé**		150		70 - 90	2 2	Braisière	Plaque de cuisson	KT 85 °C



humidité moyenne



Cuisson sous-vide
(Dans les dispositifs de niveau SL)



Humidité faible



Cuisson basse température



Fonction Pizza



Turbo gril



Cuisson la vapeur



Chauffage Haut/Bas

** Fonctions différentes pour les unités de niveau SL ou GL

Viande : Boeuf, porc, gibier et divers

	Denrée alimentaire	Mode de cuisson	Temp. en °C	Préchauffage	Durée (Min.) Sans préchauffage	Niveau coulissant		Récipient de cuisson	Support	Astuces et température à cœur (KT)
						EB7/6	EB4			
Gibier	Rôti fumé**		150		70 - 90	2	2	Braisière	Plaque de cuisson	KT 85 °C
	Travers de porc		190		35 - 45	3	2	Grille	Plaque de cuisson	
	Civet de chevreuil**		130		90 - 120	2	2	Braisière	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle au préalable
	Civet de chevreuil**		130		60 - 90	2	1	Grille	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle au préalable
	Cuisse de cerf		205		60 - 70	2	2	Braisière	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle au préalable
	Cuisses de lapin**		160		60 - 70	2	2	Braisière	Plaque de cuisson	KT 75 °C
	Cuisses de lapin**		160		50 - 60	2	2	Grille	Plaque de cuisson	KT 70 °C
	Entrecôte de cerf		80	90 °C	60 - 90	1	1	Braisière	Plaque de cuisson	KT 7 °C
	Lapin braisé**		130		60 - 90	1	1	Braisière	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle avant et après, KT 62 °C
	Lapin braisé**		130		50 - 70	2	1	Grille	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle au préalable
	Râble de cerf		190		20 - 40	2	2	Grille	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle au préalable
	Râble de chevreuil		200		40 - 50	2	2	Grille	Plaque de cuisson	KT 62 °C
	Râble de lapin		190		100 - 150	2	1	Braisière	Plaque de cuisson	KT 62 °C
	Sanglier**		150		100 - 150	2	1	Braisière	Plaque de cuisson	
	Sanglier**		150		100 - 150	2	1	Braisière		
Divers	Burger		230		15 - 20	4	3	Plaque de cuisson		Retourner à mi-cuisson
	Fromage d'Italie**		140		60 - 90	2	2	Moule à gâteau	Plaque de cuisson	Chaleur de voûte/de sole, préchauffer et augmenter la température de 20 °C, KT 70 °C
	Fromage d'Italie**		140		60 - 90	2	2	Moule à gâteau	Plaque de cuisson	
	Kefta		230		12 - 18	4	3	Plaque de cuisson		Tourner à mi-cuisson



Humidité élevée



Turbo grill



Humidité moyenne



Humidité élevée



Chauffage Haut/Bas



Cuisson basse température



Humidité faible

Viande : Divers

Denrée alimentaire	Mode de cuisson	Temp. en °C	Préchauffage	Durée (Min.)	Niveau coulissant		Récipient de cuisson	Support	Astuces et température à cœur (KT)
				Sans préchauffage	EB7/6	EB4			
Rôti de viande hachée		180		50 - 80	2	1	Braisière	Plaque de cuisson	KT 75 °C
Saucisses à griller		200		13 - 15	5	4	Plaque de cuisson		Surveiller et retourner au bout de 10 min.
Saucisson		90		45 - 60	1	1	Vaisselle spéciale vapeur		
Vienne en cage		200		25 - 30	2	2	Plaque de cuisson		
Viennes, saucisses blanches		80		15 - 30	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	

Fruits

Denrée alimentaire	Mode de cuisson	Temp. en °C	Préchauffage	Durée (Min.)	Niveau coulissant		Récipient de cuisson	Support	Astuces et température à cœur (KT)
				Sans préchauffage	EB7/6	EB4			
Airelles		99		10 - 12	1	1	Récipient de cuisson non perforé	Grille	
Ananas		99		10 - 20	1	1	Récipient de cuisson non perforé	Grille	
Cerises		99		10 - 12	1	1	Récipient de cuisson non perforé	Grille	
Coings		99		30 - 45	1	1	Récipient de cuisson non perforé	Grille	
Confiture		130		40 - 60	1	1	Bocaux	Grille	
Cuisson sous vide, fruits		85		20 - 50	3	2	Sac sous vide	Grille	
Extraire le jus des baies, raisins		99		60 - 90	1	1	Récipient de cuisson non perforé	Grille	
Framboises		99		10 - 12	1	1	Récipient de cuisson non perforé	Grille	
Fruits secs, sécher les fruits		70		600 - 900	3	2	Récipient de cuisson non perforé		Laisser la porte entrouverte à l'aide d'une cuillère ou d'un aimant, ou ouvrir de temps en temps

Denrée alimentaire	Mode de cuisson	Temp. en °C	Préchauffage	Durée (Min.)	Niveau coulissant		Récipient de cuisson	Support	Astuces et température à cœur (KT)
				Sans préchauffage	EB7/6	EB4			
Groseilles		99		10 - 12	1	1	Récipient de cuisson non perforé	Grille	
Mangues		99		10 - 20	1	1	Récipient de cuisson non perforé	Grille	
Mirabelles		99		10 - 20	1	1	Récipient de cuisson non perforé	Grille	
Nectarines		99		10 - 20	1	1	Récipient de cuisson non perforé	Grille	
Pêches		99		10 - 20	1	1	Récipient de cuisson non perforé	Grille	
Poires		99		15 - 25	1	1	Récipient de cuisson non perforé	Grille	
Pommes		99		15 - 25	1	1	Récipient de cuisson non perforé	Grille	
Prunes		99		10 - 20	1	1	Récipient de cuisson non perforé	Grille	
Raisinnet		99		10 - 12	1	1	Récipient de cuisson non perforé	Grille	
Reine-claude		99		10 - 12	1	1	Récipient de cuisson non perforé	Grille	
Stériliser les baies**		160		35 - 45	1	1	Bocaux	Plaque à bords hauts	Voir notice d'utilisation, mettre de l'eau dans la plaque
Stériliser les baies**		160		35 - 45	1	1	Bocaux	Plaque à bords hauts	Voir notice d'utilisation, mettre de l'eau dans la plaque
Stériliser les fruits à noyaux**		160		35 - 45	1	1	Bocaux	Plaque à bords hauts	Voir notice d'utilisation, mettre de l'eau dans la plaque
Stériliser les fruits à noyaux**		160		35 - 45	1	1	Bocaux	Plaque à bords hauts	Voir notice d'utilisation, mettre de l'eau dans la plaque
Stériliser les fruits à pépins**		160		35 - 45	1	1	Bocaux	Plaque à bords hauts	Voir notice d'utilisation, mettre de l'eau dans la plaque
Stériliser les fruits à pépins**		160		35 - 45	1	1	Bocaux	Plaque à bords hauts	Voir notice d'utilisation, mettre de l'eau dans la plaque

** Fonctions différentes pour les unités de niveau SL ou GL



Cuisson la vapeur



humidité moyenne



Humidité faible

Pâtisserie : Petits gâteaux, salé et sucré

	Denrée alimentaire	Mode de cuisson	Temp. en °C * EB4	Préchauffage	Durée (Min.) Sans préchauffage	Niveau coulissant EB7/6 EB4	Récipient de cuisson	Support	Astuces et température à cœur (KT)
Petits gâteaux	Amuses bouches		200	200 °C	10 – 20	2 2	Plaque de cuisson		
	Biscuits sablés		155		20 – 25	2 2	Plaque de cuisson		
	Choux, éclairs		170		30- 45	2 2	Plaque de cuisson		Ouvrir le four uniquement à la fin du temps de cuisson
	Croissants au jambon		190 *170		20 – 25	2 2	Plaque de cuisson		
	Cupcakes, Muffins		180 *170		35 – 40	2 1	Moule à gâteau	Grille	
	Escargots à la cannelle		230		13 – 15	2 2	Plaque de cuisson		Recouvrir la plaque d'un papier cuisson
	Feuilletés		200		20 – 30	2 1	Plaque de cuisson		
	Macarons		100		80 – 100	2 2	Plaque de cuisson		Laisser la porte entrouverte à l'aide d'une cuillère ou d'un aimant, ou ouvrir de temps en temps
	Meringues		110		90 – 120	2 2	Plaque de cuisson		Laisser la porte entrouverte à l'aide d'une cuillère ou d'un aimant, ou ouvrir de temps en temps
	Petits fours		140		30 – 40	2 2	Plaque de cuisson		
	Sablés au beurre, milanais		200 *190	200 °C	12 – 15	2 1	Plaque de cuisson		
Salé	Börek		220	5 minutes	35 – 40	2 1	Plaque de cuisson	Grille	Enduire la plaque de matière grasse
	Gâteau salé fourré		180		40 – 50	2 1	Moule à gâteau	Grille	
	Quiche lorraine		190		40 – 50	2 1	Moule à gâteau	Grille	
	Tarte au fromage		190		40 – 50	2 1	Moule à gâteau		
	Tarte aux légumes		190		45 – 55	2 1	Plaque de cuisson		
	Tarte flambée		230		10 – 15	2 1	Plaque de cuisson, plaque professionnelle		
Sucré	Baklava		170		35 – 55	2 1	Moule à gâteau	Grille	



Humidité faible



Chaleur tournante



Fonction Pizza



Chauffage Haut/Bas

Denrée alimentaire	Mode de cuisson	Temp. en °C	Préchauffage	Durée (Min.)	Niveau coulissant		Récipient de cuisson	Support	Astuces et température à cœur (KT)
				Sans préchauffage	EB7/6	EB4			
Biscuit roulé		230	230 °C	8 - 10	2	2	Plaque de cuisson		Recouvrir la plaque de papier sulfurisé
Brownies		190		30 - 40	2	1	Plaque de cuisson		
Cake au citron		170		60 - 70	2	1	Moule à cake	Grille	
Cake pâte battue		170		55 - 75	2	1	Moule à cake	Grille	
Cake tyrolien		170		55 - 75	2	1	Moule à cake	Grille	
Cheesecake		180		50 - 70	2	1	Moule à manqué	Grille	
Chinois		170		40 - 50	2	2	Moule à gâteau	Grille	
Fond de tarte en pâte sablée		155		25 - 30	3	2	Moule à gâteau	Grille	
Galette de Pâques		180		45 - 55	2	1	Moule à gâteau	Grille	
Gâteau à la levure Sucré		180		35 - 45	2	2	Moule à gâteau	Grille	
Gâteau au fromage blanc		170		70 - 90	2	1	Moule à gâteau	Grille	
Gâteau aux amandes		190		35 - 40	2	1	Moule à gâteau	Grille	
Gâteau aux carottes		180	180 °C	50 - 60	2	1	Moule à manqué	Grille	
Gâteau du vully		200	200 °C	20 - 30	2	1	Moule à gâteau	Grille	
Gâteau pâte battue aux fruits		180		50 - 60	2	1	Moule à manqué	Grille	
Gâteau russe		170		70 - 80	2	1	Moule à manqué	Grille	
Gâteaux en pâte battue cuits sur la plaque		180		30 - 40	2	1	Plaque de cuisson		
Gâteaux en pâte levée cuits sur la plaque		170		35 - 45	2	2	Plaque de cuisson		
Génoise		160		30 - 40	2	1	Moule à manqué	Grille	Chaleur de voûte/de sole, préchauffer et augmenter la température de 20 °C



Chauffage Haut/Bas



Chaleur tournante



Humidité faible

Pâtisserie : Sucré

Denrée alimentaire	Mode de cuisson	Temp. en °C * EB4	Préchauffage	Durée (Min.) Sans préchauffage	Niveau coulissant EB7/6 EB4		Récipient de cuisson	Support	Astuces et température à cœur (KT)
Kouglof à la levure		180		40 - 45	2	2	Moule à gâteau	Grille	
Kouglof marbré		165		55 - 70	2	1	Moule à gâteau	Grille	
Madeira cake		150		70 - 90	2	1	Moule à gâteau	Grille	
Pain d'épices de lucerne		165		70 - 80	2	1	Moule à manqué	Grille	
Pavlova		120		120 - 180	2	2	Plaque de cuisson		Laisser la porte entrouverte à l'aide d'une cuillère ou d'un aimant, ou ouvrir de temps en temps
Sachertorte		180	180 °C	50 - 60	2	1	Moule à manqué	Grille	
Savarin		180	180 °C	25 - 35	2	1	Moule à gâteau	Grille	
Strudel		200		40 - 50	2	2	Plaque de cuisson		
Tarte aux pommes fermée		160		70 - 90	2	2	Moule à gâteau	Grille	
Tarte avec fruits		220 *200		50 - 55	2	1	Plaque de cuisson		
Tarte de linz		160		40 - 50	3	2	Moule à gâteau	Grille	
Tarte pâte sablée		170		40 - 50	3	2	Moule à gâteau	Grille	
Tarte Tatin		220 *200	220 °C	35 - 45	2	1	Moule à gâteau	Grille	Cuire les pommes dans le caramel env. 20 min, avec la pâte env. 15 min.
Tartelettes aux fruits		200 *180		30 - 45	2	2	Moule à gâteau	Grille	
Tourte au citron		220	220 °C	20 - 30	2	1	Moule à gâteau	Grille	Après 15 minutes, retirer le garnissage et faire cuire à blanc
Tourte aux noix de l'engadine		200		40 - 50	2	1	Moule à gâteau	Grille	
Tourte aux pommes		160		25 - 30	2	2	Moule à gâteau	Grille	
Tresse russe		180		40 - 50	2	2	Moule à cake	Grille	



Chauffage Haut/Bas



Chaleur tournante



Humidité faible

Légumes

Denrée alimentaire	Mode de cuisson	Temp. en °C	Préchauffage	Durée (Min.) Sans préchauffage	Niveau coulissant		Récipient de cuisson	Support	Astuces et température à cœur (KT)
					EB7/6	EB4			
Artichauts		99		50 - 60	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Artichauts sous vide		95		40 - 60	3	2	Sac sous vide	Grille	
Asperges blanches		99		20 - 35	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Asperges blanches sous vide		85		40 - 50	3	2	Sac sous vide	Grille	
Asperges vertes		99		15 - 25	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Asperges vertes sous vide		85		25 - 40	3	2	Sac sous vide	Grille	
Aubergines		180		30 - 40	1	1	Plaque de cuisson		
Aubergines sous vide		85		55 - 60	3	2	Sac sous vide	Grille	Faire revenir dans le beurre après cuisson
Betterave		99		60 - 90	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Blanchir, légumes		99	5 minutes	8 - 12	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Blettes		99		20 - 30	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Brocoli		99	99 °C	10 - 20	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Cardons		99		40 - 50	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Carotte en bottes		99		15 - 20	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Carottes		99		25 - 35	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Carottes jaunes		110		20 - 25	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Céleri		99		20 - 30	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Céleri branche		99		20 - 30	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	Retourner de temps en temps/remuer



Cuisson la vapeur



Cuisson sous-vide
(Dans les dispositifs de niveau SL)



Humidité faible



humidité élevée

Légumes

Denrée alimentaire	Mode de cuisson	Temp. en °C	Préchauffage	Durée (Min.) Sans préchauffage	Niveau coulissant		Récipient de cuisson	Support	Astuces et température à cœur (KT)
					EB7/6	EB4			
Champignons		99		15 - 20	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Châtaignes		99		25 - 35	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Châtaignes		200		25 - 35	3	2	Plaque de cuisson, AirFry Tray		Retourner de temps en temps/remuer
Chicorée de catalogue		99		20 - 30	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Chips de chou plume		130		35 - 45	2	2	Plaque de cuisson, AirFry Tray		Retourner de temps en temps/remuer
Chou blanc		99		60 - 90	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Chou chinois		99		25 - 35	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Chou de bruxelles		99		30 - 40	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Chou plume		99		40 - 50	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Chou romanesco		99		20 - 30	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Chou rouge		99		60 - 90	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Chou-fleur		99		25 - 35	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Chou-navet		99		20 - 30	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Chou-rave		99		20 - 30	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Choucroute		99		60 - 90	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Choux		99		25 - 35	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Cornichons		90		40 - 60	1	1	Bocaux	Grille	
Courgettes		180		25 - 30	1	1	Plaque de cuisson	Grille	



Cuisson la vapeur



Humidité faible



Chaleur tournante

Denrée alimentaire	Mode de cuisson	Temp. en °C	Préchauffage	Durée (Min.)	Niveau coulissant		Récipient de cuisson	Support	Astuces et température à cœur (KT)
				Sans préchauffage	EB7/6	EB4			
Cuisson SousVide, légumes		85		20 - 60	3	2	Sac sous vide	Grille	
Échalote		99		20 - 30	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Endives		180		20 - 30	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Épinards		99		5-10	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Épis de maïs		99		35 - 45	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	Faire revenir brièvement dans le beurre après cuisson
Fenouil		99		20 - 30	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Gombo		62		15 - 20	3	2	Sac sous vide	Grille	
Haricots secs		99		40 - 50	1	1	Récipient de cuisson non perforé	Grille	Trempés
Haricots verts		99		25 - 45	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Haricots, flageolets, noirs		99		50 - 70	1	1	Récipient de cuisson non perforé	Grille	Trempés, à peine recouverts d'eau
Kalette		99		25 - 35	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Laitue		99		15 - 20	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Légumes au four		180		30-35	2	2	Plaque de cuisson		Retourner de temps en temps/remuer
Légumes farcis		170		35 - 45	2	2	Plaque de cuisson		
Légumes secs, champignons secs		70		180 - 600	3	2	Récipient de cuisson non perforé		Laisser la porte entrouverte à l'aide d'une cuillère ou d'un aimant, ou ouvrir de temps en temps
Maïs Sucré		99		35 - 45	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Navet		99	99 °C	30 - 40	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Navets		99		25 - 35	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Oignons		180		25 - 30	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	

Cuisson sous-vide
(Dans les dispositifs de niveau SL)

Cuisson la vapeur



Humidité faible



Chaleur tournante



Sécher

Légumes

Denrée alimentaire	Mode de cuisson	Temp. en °C	Préchauffage	Durée (Min.) Sans préchauffage	Niveau coulissant		Récipient de cuisson	Support	Astuces et température à cœur (KT)
					EB7/6	EB4			
Pak-choi		99		20 - 30	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	Trempé
Panais		110		20 - 25	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Peler les tomates		99	99 °C	3	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Petits pois		99		15 - 25	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Poireau		99		20 - 40	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Pois chiches		99		25 - 35	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	Trempé
Pois mange-tout		99	99 °C	10 - 20	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Poivrons		180		25 - 35	2	2	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Potiron		99		20 - 40	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Potiron cuit		180		25 - 35	2	2	Plaque de cuisson		Retourner de temps en temps/remuer
Rhubarbe		99		15 - 25	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Salsifs		99		30 - 40	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Stériliser les légumes**		160		50 - 60	1	1	Bocaux	Plaque à bords hauts	Voir notice d'utilisation, mettre de l'eau dans la plaque
Stériliser les légumes**		160		50 - 60	1	1	Bocaux	Plaque à bords hauts	Voir notice d'utilisation, mettre de l'eau dans la plaque
Tomates		99		10 - 20	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Topinambour		110		15 - 20	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	



Cuisson la vapeur



humidité élevée



Humidité faible



Chaleur tournante



humidité moyenne

** Fonctions différentes pour les unités de niveau SJ ou GL

Légumes

Régénérer

Denrée alimentaire	Mode de cuisson	Temp. en °C	Préchauffage	Durée (Min.) Sans préchauffage	Niveau coulissant EB7/6 EB4		Récipient de cuisson	Support	Astuces et température à coeur (KT)
Service à l'assiette		110		8 - 12	2	1	Assiette	Grille	
Soupe, plats mijotés		110		15 - 25	2	1	Bol	Grille	KT 70 °C

Autres

Denrée alimentaire	Mode de cuisson	Temp. en °C	Préchauffage	Durée (Min.) Sans préchauffage	Niveau coulissant EB7/6 EB4		Récipient de cuisson	Support	Astuces et température à coeur (KT)
Chauffer le coussin à noyaux de cerises		90		15 - 25	3	2	Grille		Retourner de temps en temps/remuer
Compresse chaudes		90		15 - 20	1	1	Grille		
Faire fondre du chocolat		99		15 - 20	1	1	Bol	Grille	Évacuer la condensation
Laisser lever la pâte		35		45 - 90	1	1	Bol	Grille	Le volume de la pâte levée devrait doubler
Linge pour wellness		80		15 - 20	1	1	Grille	Grille	
Noix grillées, noisettes apéro		180		13 - 20	2	2	Plaque de cuisson		Retourner de temps en temps/remuer
Pierre à pizza									Température trop basse dans le Profi Steam
Pierre de sel									Température trop basse dans le Profi Steam
Pierres chaudes de bien-être		80		15 - 25	1	1	Grille		
Réchauffer aliments bébé		100		5 - 8	1	1	Verres	Grille	Remuer et surveiller la température
Stériliser les bouteilles		99		15 - 20	1	1	Grille		Poser à l'envers sur la grille



Réhydratation vapeur



Chaleur tournante



Cuisson la vapeur



Levée e pâte/pain

Autres

Dénrée alimentaire	Mode de cuisson	Temp. en °C	Préchauffage	Durée (Min.)	Niveau coulissant		Récipient de cuisson	Support	Astuces et température à cœur (KT)
				Sans préchauffage	EB7/6	EB4			
Yoghourt ferme***	Joghurt	42		480 - 600	1	1	Verres	Grille	Ne pas déplacer, laisser refroidir dans le four
Yoghourt onctueux***	Joghurt	42		360 - 480	1	1	Verres	Grille	Ne pas déplacer, laisser refroidir dans le four

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)
						EB7/6	EB4			
Saporito	Gratin di patate		170		50 - 65	2	1	Stampo per gratin	Teglia da forno	
	Lasagne		170		40 - 60	2	1	Stampo per gratin	Teglia da forno	TI 88 °C
	Moussaka		170		50 - 70	2	1	Stampo per gratin	Teglia da forno	TI 88 °C
	Pasta al forno**		190		25 - 35	2	1	Stampo per gratin	Teglia da forno	TI 88 °C
	Pasta al forno**		190		25 - 35	2	1	Stampo per gratin	Teglia da forno	TI 88 °C
	Pasta e prosciutto**		190		30 - 35	2	1	Stampo per gratin	Teglia da forno	TI 88 °C
	Pasta e prosciutto**		190		30 - 35	2	1	Stampo per gratin	Teglia da forno	TI 88 °C
	Sformato di verdure		180		25 - 40	2	1	Stampo per gratin	Teglia da forno	TI 88 °C
	Shepherd's pie**		190		20 - 30	2	1	Stampo per gratin	Teglia da forno	TI 88 °C
	Shepherd's pie**		190		20 - 30	2	1	Stampo per gratin	Teglia da forno	TI 88 °C
Dolce	Soufflé al formaggio		170		55 - 60	2	1	Stampo per gratin	Teglia da forno	Per piccoli stampi accorciare i tempi e alzare la temperatura
	Sformato dolce**		160		30 - 50	2	1	Stampo per gratin	Teglia da forno	TI 88 °C
	Sformato dolce**		160		30 - 50	2	1	Stampo per gratin	Teglia da forno	TI 88 °C



Umidità bassa



Umidità media



Cottura ventilata

Contorno: Cereali, patate, gnocchi et pasta

	Alimento	Modalità di cottura	Temp. in °C	Preriscaldare	Durata in min Senza preriscaldamento	Livello di inserimento EB7/6 EB4		Contenitore per cottura	Accessori	Consigli e temperatura interna al cuore dell'alimento (TI)
Cereali	Amaranto		99		25 - 30	1	1	Recipiente non forato	Griglia	Rapporto amaranto/acqua 1:1,5
	Avena		99		20 - 30	1	1	Recipiente non forato	Griglia	Rapporto avena/acqua 1:1
	Bulgur, grano spezzato		99		25 - 35	1	1	Recipiente non forato	Griglia	Rapporto bulgur/acqua 1:1-1:1,5
	Ceci		99		50 - 60	1	1	Recipiente non forato	Griglia	Ammollo in acqua sufficiente a coprirli
	Cous cous		99		15 - 20	1	1	Recipiente non forato	Griglia	Rapporto cous cous/acqua 1:1
	Ebly, grano precotto		99		25 - 35	1	1	Recipiente non forato	Griglia	Rapporto ebly/acqua 1:1-1:1,5
	Farro verde		99		25 - 35	1	1	Recipiente non forato	Griglia	Rapporto farro verde/acqua 1:1
	Lenticchie marroni/verdi		99		40 - 60	1	1	Recipiente non forato	Griglia	Ammollo in acqua sufficiente a coprirle
	Lenticchie rosse		99		15 - 30	1	1	Recipiente non forato	Griglia	Ammollo in acqua sufficiente a coprirle
	Miglio		99		20 - 30	1	1	Recipiente non forato	Griglia	Rapporto miglio/acqua 1:1,5
	Orzo		99		20 - 30	1	1	Recipiente non forato	Griglia	Rapporto orzo/acqua 1:1,5
	Polenta		99		45 - 60	1	1	Recipiente non forato	Griglia	Rapporto mais/acqua 1:3
	Quinoa		99		15 - 20	1	1	Recipiente non forato	Griglia	Rapporto quinoa/acqua 1:1,5
	Riso		99		30 - 40	1	1	Recipiente non forato	Griglia	Rapporto riso/acqua 1:1-1:1,5
	Segale		99		30 - 40	1	1	Recipiente non forato	Griglia	Rapporto segale/acqua 1:1
	Semolino		99		15 - 25	1	1	Recipiente non forato	Griglia	Rapporto semolino/acqua 1:2,5
Patate	Baked potatoes		200		50 - 70	2	1	Avvolte in carta stagnola	Griglia	In caso di calore superiore/inferiore, alzare la temperatura di 20 °C e preriscaldare
	Canederli di patate		95		25 - 30	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	



Cottura a vapore



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)
						EB7/6	EB4			
Patate	Crocchette al forno surgelate		95		25 - 30	1	1	Teglia da forno, teglia Airfry		Girare/rimescolare di tanto in tanto
	Gnocchi di patate		85		20 - 30	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
	Patate bollite		180		35 - 50	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
	Patate bollite con buccia		200		20 - 30	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
	Patate dolci		180		25 - 30	3	2	Set per la cottura a vapore	Griglia	
	Patate duchessa		180		20 - 40	3	2	Teglia da forno		
	Patate fritte al forno surgelate		99		60 - 80	3	2	Teglia da forno, teglia Airfry		Girare/rimescolare di tanto in tanto
	Patate sottovuoto		99		25 - 30	2	2	Sacchetto sottovuoto	Griglia	Cuocere nel burro
	Spicchi di patate dolci		99		30 - 35	3	2	Teglia da forno, teglia Airfry		Girare/rimescolare di tanto in tanto
	Spicchi di patate fresche		180		25 - 30	2	2	Teglia da forno, teglia Airfry		Girare/rimescolare di tanto in tanto
Gnocchi	Canederli alle prugne		95		20 - 30	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
	Canederli di pane		95		25 - 40	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
	Canederli dolci		95		30 - 40	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
	Fagottini cinesi		95		15 - 25	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
	Gnocchi		95		20 - 25	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
	Knöpfli		95		20 - 30	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
	Ravioli cinesi		95		25 - 35	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Pasta	Pasta fresca		95		15 - 30	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	



Cottura ventilata



Cottura a vapore

SousVide
(Nei dispositivi di livello SL)

Pane, dolci lievitati

Alimento	Modalità di cottura	Temp. in °C * EB4	Preriscaldare	Durata in min Senza preriscaldamento	Livello di inserimento EB7/6 EB4		Contenitore per cottura	Accessori	Consigli e temperatura interna al cuore dell'alimento (TI)
Bagel		230 *210	230 °C	15 - 20	2	1	Teglia da forno	Griglia	Rivestire la teglia di carta da forno
Brioche		180		30 - 35	2	1	Stampo per dolci		
Cornetti freschi		190	5 minuti	6 - 10	2	2	Teglia da forno, Teglia da pasticceria	Griglia	Per alimenti pronti seguire le istruzioni sulla confezione
Dampfnudel**		160		25 - 40	1	1	Stampo per gratin	Griglia	
Dampfnudel**		160		25 - 40	1	1	Stampo per gratin		
Focaccia, pane non lievitato		210		25 - 30	2	1	Teglia da forno, Teglia da pasticceria	Griglia	
Focaccine dolci**		160		25 - 40	1	1	Stampo per gratin	Griglia	
Focaccine dolci**		160		25 - 40	1	1			
Naan		230	5 minuti	6 - 8	5	4	Teglia da forno, Teglia da pasticceria		Girare a metà cottura
Pane		180		40 - 50	2	1	Teglia da forno, Teglia da pasticceria		Inizio a 230 °C, ev. 5 min. di preriscaldamento
Pane all'aglio		180	180 °C	5 - 15	2	2	Teglia da forno, Teglia da pasticceria		
Pane congelato		190	5 minuti	8 - 15	2	1	Griglia, teglia professionale		
Pane fresco		180	5 minuti	8 - 12	2	1	Teglia da forno, Teglia da pasticceria		Per alimenti pronti seguire le istruzioni sulla confezione
Pane per fondue, hot dog, panini		200		25 - 30	2	1	Teglia da forno, Teglia da pasticceria		
Pane Toast		230	5 minuti	1 - 5	5	4	Teglia da forno, Teglia da pasticceria		Controllare bene, girare a metà cottura
Panini		200		25 - 30	2	1	Teglia da forno, Teglia da pasticceria		
Panini congelati		180	5 minuti	10 - 20	2	2	Griglia, Teglia da pasticceria		
Panini freschi		190	5 minuti	6 - 10	2	2	Teglia da forno, Teglia da pasticceria		Per alimenti pronti seguire le istruzioni sulla confezione



Cottura convenzionale



Umidità bassa



Cottura Pane



Umidità media



Funzione Pizza



Cottura ventilata



Grill

Alimento	Modalità di cottura	Temp. in °C * EB4	Preriscaldare	Durata in min Senza preriscaldamento	Livello di inserimento EB7/6 EB4		Contenitore per cottura	Accessori	Consigli e temperatura interna al cuore dell'alimento (TI)
Pita		180		25 - 35	3	1	Teglia da forno		Ungere la teglia
Pizza alta fatta in casa		220 *210		20 - 25	2	1	Teglia da forno		Ungere la teglia
Pizza fresca (prodotto pronto)		220		15 - 20	2	1	Teglia da forno, Teglia da pasticceria		Seguire le istruzioni sulla confezione
Pizza sottile fatta in casa		230 *220		15 - 20	3	2	Teglia da forno		Ungere la teglia
Pizza surgelata (prodotto pronto)		210	21 °C	15 - 20	2	1	Teglia da forno, Teglia da pasticceria		Seguire le istruzioni sulla confezione
Toast farcito con fette di formaggio		200	5 minuti	3 - 6	5	4	Teglia da forno, Teglia da pasticceria		
Treccia al burro		230 *210	230 °C	25 - 35	2	1	Teglia da forno		Dopo 10 min. regolare a 180 - 190 °C. Per l'EB4 aria calda a 180 °C

Uova, pietanze a base di uova

Alimento	Modalità di cottura	Temp. in °C	Preriscaldare	Durata in min Senza preriscaldamento	Livello di inserimento EB7/6 EB4		Contenitore per cottura	Accessori	Consigli e temperatura interna al cuore dell'alimento (TI)
Budino		90		35 - 45	1	1	Stampo per pudding	Griglia	
Crema all'uovo, royale		80		25 -30	1	1	Recipiente non forato	Griglia	
Crema		90		40 - 50	1	1	Recipiente non forato	Griglia	
Crème caramel, crema catalana		90		20 - 40	1	1	Bicchieri, ciotole	Griglia	
Flan		90		25 - 40	1	1	Bicchieri, ciotole	Griglia	
Terrine di carne o pesce		90		25 - 35	1	1	Terrina	Griglia	
Terrine di verdura		90		40 - 50	1	1	Terrina	Griglia	
Uova alla coque		99		10 - 12	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	

Uova, pietanze a base di uova

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)
					EB7/6	EB4			
Uova barzotte		99		12 - 15	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Uova Onsen		64		60	3	2	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Uova sode		99		16 - 20	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	

Pesce e prodotti ittici

	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)
						EB7/6	EB4			
Pesce	Bastoncini di pesce		190		20 - 30	2	2	Teglia da forno, teglia Airfry		Girare/rimescolare di tanto in tanto
	Filetto di pesce cotto al vapore		80		10 - 20	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
	Filetto di pesce cotto sottovuoto		56		15 - 20	3	2	Sacchetto sottovuoto	Griglia	
	Merluzzo		56		20 - 25	3	2	Sacchetto sottovuoto	Griglia	
	Pesce intero cotto al vapore		90		25 - 35	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	TI 64 °C
	Pesce intero grigliato		190		25 - 40	3	2	Teglia da forno		TI 64 °C
	Rana pescatrice		62		15 - 20	3	2	Sacchetto sottovuoto	Griglia	
	Salmone cotto sottovuoto		50		15 - 20	3	2	Sacchetto sottovuoto	Griglia	
	Sformato di pesce		180		30 - 40	2	1	Stampo per dolci	Griglia	
	Tonno		59		13 - 15	3	2	Sacchetto sottovuoto	Griglia	
	Trota al bleu		80		30 - 40	1	1	Recipiente non forato	Griglia	Cuocere nel brodo



Cottura a vapore



Sous Vide
(Nei dispositivi di livello SL)



Cottura ventilata



Umidità bassa

	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)
						EB7/6	EB4			
Frutti di mare	Capesante		50		12 - 15	3	2	Sacchetto sottovuoto	Griglia	
	Coda di aragosta		60		15 - 20	3	2	Sacchetto sottovuoto	Griglia	Mettere sottovuoto con burro
	Gamberetti cotti al vapore		85		10 - 20	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
	Gamberetti cotto sottovuoto		56		20 - 25	3	2	Sacchetto sottovuoto	Griglia	
	Molluschi		85		20 - 30	3	2	Sacchetto sottovuoto	Griglia	Mettere sottovuoto con brodo di verdure e vino bianco
	Molluschi cotti al vapore		99		20 - 30	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
	Polpo		77		300 - 360	3	2	Sacchetto sottovuoto	Griglia	

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)
						EB7/6	EB4			
Pollame	Ali di pollo		200		30 - 40	3	2	Griglia	Teglia da forno	
	Anatra intera		160		120 - 150	2	1	Griglia	Teglia da forno	
	Coq au vin		130		60 - 70	2	2	Casseruola	Teglia da forno	Rosolatura preliminare
	Cosce di pollo		190		40 - 50	3	2	Griglia	Teglia da forno	
	Mezzo pollo		200		40 - 50	2	2	Griglia	Teglia da forno	
	Oca intera, 3 kg		170		150 - 180	2	1	Casseruola	Teglia da forno	Bagnare di tanto in tanto
	Petto d'anatra		60		80 - 90	3	2	Sacchetto sottovuoto	Griglia	Rosolatura successiva della pelle
	Petto di pollo		70		30 - 40	3	2	Sacchetto sottovuoto	Griglia	

SousVide
(Nei dispositivi di livello SL)

Cottura a vapore



Cottura ventilata



umidità alta



Umidità bassa

	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	Petto di pollo cotto al vapore		90		25 - 30	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
	Petto di tacchino		90	100 °C	70 - 90	2	2	Griglia	Teglia da forno	Rosolatura preliminare o successiva, TI 70 °C
	Pollo intero		180		55 - 65	2	1	Griglia	Teglia da forno	
	Tacchino intero, 4,5 kg		180		180 - 210	2	1	Griglia	Teglia da forno	Bagnare di tanto in tanto
Vitello	Arrosto**		180		90 - 120	2	2	Casseruola	Teglia da forno	TI 75 °C
	Arrosto**		150		120 - 150	2	2	Casseruola	Teglia da forno	Rosolatura preliminare
	Arrosto		150		120 - 150	2	2	Casseruola	Teglia da forno	
	Costoletta grigliata		180		80 - 100	2	1	Griglia	Teglia da forno	TI 62 °C
	Filetto		62		60	3	2	Sacchetto sottovuoto	Griglia	Rosolatura successiva
	Filetto		80	90 °C	90 - 120	2	2	Griglia	Teglia da forno	Rosolatura preliminare o successiva, TI 62 °C
	Filetto arrosto		170		30 - 50	2	2	Griglia	Teglia da forno	TI 62 °C
	Lonza		80	90 °C	150 - 200	2	2	Griglia	Teglia da forno	Rosolatura preliminare o successiva, TI 62 °C
	Spezzatino		130		90 - 120	2	2	Casseruola	Teglia da forno	Rosolatura preliminare
	Stinco		130		90 - 120	2	2	Casseruola	Teglia da forno	Rosolatura preliminare



Cottura a vapore



Cottura lenta



Doppio grill ventilato



Umidità bassa



Umidità media



Cottura ventilata

Sous Vide
(Nei dispositivi di livello SL)

umidità alta

Carne: Agnello et manzo

	Alimento	Modalità di cottura	Temp. in °C * EB4	Preriscaldare	Durata in min Senza preriscaldamento	Livello di inserimento EB7/6 EB4	Contenitore per cottura	Accessori	Consigli e temperatura interna al cuore dell'alimento (TI)
Agnello	Carrè, costolette		230		20 - 25	3 2	Griglia	Teglia da forno	TI 62°C
	Filetto		60		60	3 2	Sacchetto sottovuoto	Griglia	
	Gigot		140		120 - 150	2 1	Casseruola	Teglia da forno	TI 65 °C
	Spalla		160		50 - 80	2 2	Casseruola	Teglia da forno	TI 70 °C
	Stufato al curry		130		70 - 90	2 2	Casseruola	Teglia da forno	Rosolatura preliminare
Manzo	Arrosti alla zingara**		150			2 1	Casseruola	Teglia da forno	
	Arrosti alla zingara**		150			2 1	Casseruola	Teglia da forno	
	Bollito		85			3 2	Sacchetto sottovuoto	Griglia	
	Bollito		99			2 2	Recipiente non forato	Griglia	
	Brasato**		150			2 2	Casseruola	Teglia da forno	Rosolatura preliminare
	Brasato**		150			2 2	Casseruola	Teglia da forno	Rosolatura preliminare
	Chateaubriand		80	90 °C	45 - 60	2 2	Griglia	Teglia da forno	Rosolatura preliminare o successiva, TI 55 °C
	Fettine di manzo in umido		180			2 2	Casseruola	Teglia da forno	
	Filetto a fette		55			3 2	Sacchetto sottovuoto	Griglia	Breve rosolatura successiva
	Filetto alla Wellington		200 *190			2 1	Teglia da forno		Ungere la teglia da forno, TI 55 °C
	Filetto intero		55	90 °C		3 2	Sacchetto sottovuoto	Griglia	Breve rosolatura successiva
	Filetto intero		80		90	2 2	Griglia	Teglia da forno	Rosolatura preliminare o successiva, TI 57 °C
	Gulasch		130			2 2	Casseruola	Teglia da forno	Rosolatura preliminare



Doppio grill ventilato



SousVide
(Nei dispositivi di livello SL)



Cottura ventilata



Umidità media



Umidità bassa



Cottura a vapore



Cottura lenta



Funzione Pizze

Carne: Manzo, maiale, selvaggina et varie

	Alimento	Modalità di cottura	Temp. in °C * EB4	Preriscaldare	Durata in min Senza preriscaldamento	Livello di inserimento EB7/6 EB4	Contenitore per cottura	Accessori	Consigli e temperatura interna al cuore dell'alimento (TI)
Manzo	Involtoni di carne, uccelli scapati		120	90 °C		2 2	Casseruola	Teglia da forno	Rosolatura preliminare
	Ribeye		80	90 °C	90	2 1	Griglia	Teglia da forno	Rosolatura preliminare o successiva, TI 57 °C
	Roastbeef, entrecôte		200		360	2 2	Griglia	Teglia da forno	TI 55° C
	Roastbeef, entrecôte		80	90 °C	150 - 200	2 2	Griglia	Teglia da forno	Rosolatura preliminare o successiva, TI 55 °C
	Stufato**		150		120-150	2 2	Casseruola	Teglia da forno	Rosolatura preliminare
	Stufato**		150		120 - 150	2 2	Casseruola	Teglia da forno	Rosolatura preliminare
Maiale	Arrosto		160		90 - 120	2 1	Griglia	Teglia da forno	Ev. abbassare il calore durante la cottura, TI 85 °C
	Arrosto affumicato**		150		70 - 90	2 2	Casseruola	Teglia da forno	TI 85 °C
	Arrosto affumicato**		150		70 - 90	2 2	Casseruola	Teglia da forno	TI 85 °C
	Costolette		190		35 - 45	3 2	Griglia	Teglia da forno	
	Filetto		80	90 °C	40 - 50	2 2	Griglia	Teglia da forno	Rosolatura preliminare o successiva, TI 62° C
	Filetto arrosto		170		35 - 50	2 2	Griglia	Teglia da forno	TI 62°C
	Filetto in crosta		200 *190		30 - 45	2 1	Teglia da forno		Ungere la teglia, TI 62 °C
	Lonza		80	90 °C	180 - 210	2 2	Griglia	Teglia da forno	Rosolatura preliminare o successiva, TI 62 °C
	Medaglioni di filetto		220	220 °C	20 - 30	2 1	Casseruola	Teglia da forno	
	Prosciutto arrosto		160		90 - 120	2 1	Casseruola	Teglia da forno	
	Prosciutto cotto al vapore		99		60 - 90	1 1	Set per la cottura a vapore	Griglia	TI 85 °C
	Prosciutto, lonza		90		60 - 120	1 1	Set per la cottura a vapore	Griglia	TI 80 °C



umidità alta



Cottura lenta



Cottura ventilata



Umidità media



Umidità bassa



Doppio grill ventilato



Funzione Pizza



Cottura convenzionale



Cottura a vapore

	Alimento	Modalità di cottura	Temp. in °C	Preriscaldare	Durata in min Senza preriscaldamento	Livello di inserimento EB7/6 EB4	Contenitore per cottura	Accessori	Consigli e temperatura interna al cuore dell'alimento (TI)
Selvaggina	Speck		99		60 - 70	1 1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
	Stinco		160		90 - 120	2 1	Casseruola	Teglia da forno	
	Capriolo alla cacciatora**		130		90 - 120	2 2	Casseruola	Teglia da forno	Rosolatura preliminare
	Capriolo alla cacciatora**		130		90 - 120	2 2	Casseruola	Teglia da forno	Rosolatura preliminare
	Cinghiale**		150		100 - 150	2 1	Casseruola	Teglia da forno	
	Cinghiale**		150		100 - 150	2 1	Casseruola	Teglia da forno	
	Coniglio stufato**		130		60 - 90	1 1	Casseruola	Teglia da forno	Rosolatura preliminare
	Coniglio stufato**		130		60 - 90	1 1	Casseruola	Teglia da forno	Rosolatura preliminare
	Coscia di cervo		205		60 - 90	2 1	Griglia	Teglia da forno	TI 75 °C
	Coscia di lepre**		160		60 - 70	2 2	Casseruola	Teglia da forno	TI 70 °C
	Coscia di lepre**		160		60 - 70	2 2	Casseruola	Teglia da forno	TI 70 °C
	Entrecôte di cervo		80	90 °C	50 - 60	2 2	Griglia	Teglia da forno	Rosolatura preliminare o successiva, TI 62°C
	Lombo di capriolo		200		20 - 40	2 2	Griglia	Teglia da forno	TI 62 °C
	Lombo di cervo		190		50 - 70	2 1	Griglia	Teglia da forno	TI 62 °C
	Lombo di lepre		190		40 - 50	2 2	Griglia	Teglia da forno	
Varie	Bratwurst		200	5 minuti	13 - 15	5 4	Teglia da forno		Seguire con attenzione, girare dopo 10 min.
	Fleischkäse**		140		60 - 90	2 2	Stampo per dolci	Teglia da forno	In caso di calore superiore/inferiore, alzare la temperatura di 20°C e preriscaldare, TI 70 °C
	Fleischkäse**		140		60 - 90	2 2	Stampo per dolci	Teglia da forno	
	Hamburger		230		15 - 20	4 3	Teglia da forno		Girare a metà cottura



Cottura a vapore



Doppio grill ventilato



Umidità media



Umidità alta



Umidità bassa



Cottura convenzionale



Cottura lenta



Grill

Carne: 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)
					EB7/6	EB4			
Kofte		230		12 - 18	4	3	Teglia da forno		Girare a metà cottura
Polpettone		180		50 - 80	2	1	Casseruola	Teglia da forno	TI 75 °C
Saucisson, luganighe		90		45 - 60	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Wienerli in crosta		200		25 - 30	2	2	Teglia da forno		
Wienerli, salsicce bianche		80		15 - 30	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	

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)
					EB7/6	EB4			
Ananas		99		10 - 20	1	1	Recipiente non forato	Griglia	
Ciliegie		99		10 - 12	1	1	Recipiente non forato	Griglia	
Confettura di frutta		130		40 - 60	1	1	Barattoli di vetro	Griglia	
Cottura sottovuoto frutta		85		20 - 50	3	2	Sacchetto sottovuoto	Griglia	
Frutti secchi, essiccare frutti		70		600 - 900	3	2	Teglia da forno, Teglia da pasticceria		Tenere leggermente aperto lo sportello (con un cucchiaino o una calamita) oppure aprire di tanto in tanto
Lamponi		99		10 - 12	1	1	Recipiente non forato	Griglia	
Mango		99		10 - 20	1	1	Recipiente non forato	Griglia	
Mele		99		15 - 25	1	1	Recipiente non forato	Griglia	
Mele cotogne		99		30 - 45	1	1	Recipiente non forato	Griglia	



Doppio grill ventilato



Cottura convenzionale



Cottura a vapore



Umidità bassa



SousVide
(Nei dispositivi di livello SL)



Essiccazione

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)
Mirtilli rossi		99		10 - 12	1	1	Recipiente non forato	Griglia	
Pere		99		15 - 25	1	1	Recipiente non forato	Griglia	
Pesca noce		99		10 - 20	1	1	Recipiente non forato	Griglia	
Pesche		99		10 - 20	1	1	Recipiente non forato	Griglia	
Prugne		99		10 - 20	1	1	Recipiente non forato	Griglia	
Prugne Regina Claudia		99		10 - 12	1	1	Recipiente non forato	Griglia	
Ribes		99		10 - 12	1	1	Recipiente non forato	Griglia	
Sterilizzare frutti con nocciolo**		160		35 - 45	1	1	Barattoli di vetro	Teglia a bordo alto	V. istruzioni per l'uso, per le conserve versare acqua nella teglia
Sterilizzare frutti con nocciolo**		160		35 - 45	1	1	Barattoli di vetro	Teglia a bordo alto	V. istruzioni per l'uso, per le conserve versare acqua nella teglia
Sterilizzare frutti con semi**		160		35 - 45	1	1	Barattoli di vetro	Teglia a bordo alto	V. istruzioni per l'uso, per le conserve versare acqua nella teglia
Sterilizzare frutti con semi**		160		35 - 45	1	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	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	1	Barattoli di vetro	Teglia a bordo alto	V. istruzioni per l'uso, per le conserve versare acqua nella teglia
Succo estratto di frutti di bosco, uva		99		60 - 90	1	1	Recipiente non forato	Griglia	
Susine Mirabelle		99		10 - 20	1	1	Recipiente non forato	Griglia	
Uva spina		99		10 - 12	1	1	Recipiente non forato	Griglia	



Cottura a vapore



Umidità media



Umidità bassa

Pasticceria: Dolcetti, saporito et dolce

Alimento	Modalità di cottura	Temp. in °C * EB4	Preriscaldare	Durata in min Senza preriscaldamento	Livello di inserimento EB7/6 EB4	Contenitore per cottura	Accessori	Consigli e temperatura interna al cuore dell'alimento (TI)
Amaretti		100		80 - 100	2 2	Teglia da forno		Tenere leggermente aperto lo sportello (con un cucchiaino o una calamita) oppure aprire di tanto in tanto
Bigné		170		30- 45	2 2	Teglia da forno		Aprire il forno solo a fine cottura
Biscotti al burro, milanesini		200 *190	200 °C	12 - 15	2 1	Teglia da forno		
Biscotti di pasta frolla		155		20 - 25	2 2	Teglia da forno		
Cornetti al prosciutto		190 *170		20 - 25	2 2	Teglia da forno		
Cupcake, muffin		180 *170		35 - 40	2 1	Stampo per dolci	Griglia	
Girelle alla cannella		230		13 - 15	2 2	Teglia da forno		Rivestire la teglia con carta da forno
Meringhe		110		90 - 120	2 2	Teglia da forno		Tenere leggermente aperto lo sportello (con un cucchiaino o una calamita) oppure aprire di tanto in tanto
Pasticcini		140		30 - 40	2 2	Teglia da forno		
Sfogliatine		200		20 - 30	2 1	Teglia da forno		
Stuzzichini da aperitivo		200	200 °C	10 - 20	2 2	Teglia da forno		
Börek		220	5 minuti	35 - 40	2 1	Teglia da forno		Ungere la teglia
Crostata al formaggio		190		40 - 50	2 1	Stampo per dolci	Griglia	
Crostata di verdure		190		45 - 55	2 1	Teglia da forno		
Focaccia alsaziana		230		10 - 15	2 1	Teglia da forno, Teglia da pasticceria		
Quiche lorraine		190		40 - 50	2 1	Stampo per dolci	Griglia	
Torta di sfoglia salata		180		40 - 50	2 1	Stampo per dolci	Griglia	
Baklava		170		35 - 55	2 1	Stampo per dolci	Griglia	



Cottura ventilata



Cottura convenzionale



Funzione Pizza



Umidità bassa

Alimento	Modalità di cottura	Temp. in °C * EB4	Preriscaldare	Durata in min Senza preriscaldamento	Livello di inserimento EB7/6 EB4		Contenitore per cottura	Accessori	Consigli e temperatura interna al cuore dell'alimento (TI)
Biscotto arrotolato		230	230 °C	8 - 10	2	2	Teglia da forno		Rivestire la teglia con carta da forno
Brownie		190		30 - 40	2	1	Teglia da forno		
Cake al limone		170		60 - 70	2	1	Stampo per cake	Griglia	
Cheesecake		180		50 - 70	2	1	Stampo apribile	Griglia	
Crostata di frutta		220 *200		50 - 55	2	1	Teglia da forno		
Dolce lievitato		180		35 - 45	2	2	Stampo per dolci	Griglia	
Dolce pasquale		180		45 - 55	2	1	Stampo per dolci	Griglia	
Dolce tirolese		170		55 - 75	2	1	Stampo per cake	Griglia	
Fondo di pasta frolla		155		25 - 30	3	2	Stampo per dolci	Griglia	
Gateau du Vully		200	200 °C	20 - 30	2	1	Stampo per dolci	Griglia	
Gateau sulla teglia		170		35 - 45	2	2	Teglia da forno		
Gugelhöp		180		40 - 45	2	2	Stampo per dolci	Griglia	
Gugelhöp marmorizzato		165		55 - 70	2	1	Stampo per dolci	Griglia	
Lemon pie		220	220 °C	20 - 30	2	1	Stampo per dolci	Griglia	Cuocere in bianco 15 minuti, aggiungere il ripieno e completare la cottura
Pan di Spagna		160		30 - 40	2	1	Stampo apribile	Griglia	In caso di calore superiore/inferiore, alzare la temperatura di 20 °C e preriscaldare
Panpepato lucernese		165		70 - 80	2	1	Stampo apribile	Griglia	
Pavlova		120		120 - 180	2	2	Teglia da forno		Tenere leggermente aperto lo sportello (con un cucchiaino o una calamita) oppure aprire di tanto in tanto
Savarin		180	180 °C	25 - 35	2	1	Stampo per dolci	Griglia	
Strudel		200		40 - 50	2	2	Teglia da forno		



Cottura convenzionale



Cottura ventilata



Umidità bassa



Cottura ventilata

Pasticceria: Dolce

Alimento	Modalità di cottura	Temp. in °C * EB4	Preriscaldare	Durata in min Senza preriscaldamento	Livello di inserimento EB7/6 EB4		Contenitore per cottura	Accessori	Consigli e temperatura interna al cuore dell'alimento (TI)
Tarte tatin		220 *200	220 °C	35 - 45	2	1	Stampo per dolci	Griglia	Cuocere le mele per ca. 20 min. nel caramello e per ca. 15 min. con la pasta
Torta a rosette		170		40 - 50	2	2	Stampo per dolci	Griglia	
Torta al quark, torta al formaggio		170		70 - 90	2	1	Stampo per dolci	Griglia	
Torta alla frutta con impasto per dolci		180		50 - 60	2	1	Stampo apribile	Griglia	
Torta con impasto per dolci, plumcake		170		55 - 75	2	1	Stampo per cake	Griglia	
Torta con la pasta frolla sulla teglia		180		30 - 40	2	1	Teglia da forno		
Torta di carote		180	180 °C	50 - 60	2	1	Stampo apribile	Griglia	
Torta di Linz		160		40 - 50	3	2	Stampo per dolci	Griglia	
Torta di mandorle		190		35 - 40	2	1	Stampo per dolci	Griglia	
Torta di mele		160		25 - 30	2	2	Stampo per dolci	Griglia	
Torta di mele coperta		160		70 - 90	2	2	Stampo per dolci	Griglia	
Torta di noci dell'Engadina		200		40 - 50	2	1	Stampo per dolci	Griglia	
Torta di pasta frolla		170		40 - 50	3	2	Stampo per dolci	Griglia	
Torta Madeira		150		70 - 90	2	1	Stampo per dolci	Griglia	
Torta russa		170		70 - 80	2	1	Stampo apribile	Griglia	
Torta Sacher		180	180 °C	50 - 60	2	1	Stampo apribile	Griglia	
Tortine alla frutta		200 *180		30 - 45	2	2	Stampo per dolci	Griglia	
Treccia russa		180		40 - 50	2	2	Stampo per cake	Griglia	



Cottura convenzionale



Umidità bassa



Cottura ventilata



Funzione Pizza

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)
					EB7/6	EB4			
Asparagi bianchi		99		20 - 35	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Asparagi bianchi sottovuoto		85		40 - 50	3	2	Sacchetto sottovuoto	Griglia	
Asparagi verdi		99		15 - 25	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Asparagi verdi sottovuoto		85		25 - 40	3	2	Sacchetto sottovuoto	Griglia	
Barbabietola		99		60 - 90	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Broccoli		99	99	10 - 20	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Carciofi		99		50 - 60	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Carciofi sottovuoto		95		40 - 60	3	2	Sacchetto sottovuoto	Griglia	
Cardi		99		40 - 50	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Carota gialla, carota di Küttigen		110		20 - 25	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Carote		99		25 - 35	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Carote a mazzi		99		15 - 20	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Castagne		99		25 - 35	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Catalogna		99		20 - 30	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Cavolfiore		99		25 - 35	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Cavolo bianco		99		60 - 90	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Cavolo cinese		99		25 - 35	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Cavolo di Bruxelles		99		30 - 40	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	



Cottura a vapore



SousVide
(Nei dispositivi di livello SL)



Umidità bassa

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)
Cavolo di Bruxelles		99		30 - 40	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Cavolo navone		99		20 - 30	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Cavolo piuma		99		40 - 50	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Cavolo rapa		99		20 - 30	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Cavolo rosso		99		60 - 90	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Ceci		99		25 - 35	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	Ammollo in acqua sufficiente a coprirli
Cetriolini		90		40 - 60	1	1	Barattoli di vetro	Griglia	
Chips di cavolo piuma		130		35 - 45	2	2	Teglia da forno, teglia Airfry		Girare/rimescolare di tanto in tanto
Cicoria		180		20 - 30	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Cipolla		180		25 - 30	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Coste		99	99 °C	20 - 30	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Crauti		99		60 - 90	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Fagioli kidney, neri		99		50 - 70	1	1	Recipiente non forato	Griglia	Ammollo in acqua sufficiente a coprirli
Fagioli secchi		99		40 - 50	1	1	Recipiente non forato	Griglia	Ammollo in acqua sufficiente a coprirli
Fagioli verdi		99		25 - 45	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Finocchio		99		20 - 30	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Funghi		99		15 - 20	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Kalette		99		25 - 35	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	



Cottura a vapore



Cottura ventilata



Umidità bassa

Alimento	Modalità di cottura	Temp. in °C	Preriscaldare	Durata in min Senza preriscaldamento	Livello di inserimento EB7/6 EB4	Contenitore per cottura	Accessori	Consigli e temperatura interna al cuore dell'alimento (TI)
Lattuga romana		99		15 - 20	1 1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Mais dolce		99		35 - 45	1 1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Marroni		200		25 - 35	3 2	Teglia professionale, teglia Airfry		Girare/rimescolare di tanto in tanto
Melanzane		180		30 - 40	1 1	Teglia da forno		
Melanzane sottovuoto		85		55 - 60	3 2	Sacchetto sottovuoto	Griglia	Glassare con burro a fine cottura
Okra		62		15 - 20	3 2	Sacchetto sottovuoto	Griglia	
Pak-choi		99		20 - 30	1 1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Pannocchia di granturco		99		35 - 45	1 1	Set per la cottura a vapore	Griglia	A fine cottura, breve rosolatura nel burro
Pastinaca		110		20 - 25	1 1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Peperone		180		25 - 35	2 2	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Piselli		99		15 - 25	1 1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Pomodori		99		10 - 20	1 1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Porro		99		20 - 40	1 1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Rabarbaro		99		15 - 25	1 1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Rapa autunnale		99		30 - 40	1 1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Rapa primaverile, navone		99		25 - 35	1 1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Romanesco		99		20 - 30	1 1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Sbollentare verdura		99	5 minuti	8 - 12	1 1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Sbucciare pomodori		99	99 °C	3	1 1	Set per la cottura a vapore	Griglia	



Cottura a vapore



Umidità bassa

SousVide
(Nei dispositivi di livello SL)

umidità alta

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)
					EB7/6	EB4			
Scalogno		99		20 - 30	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Scorzonera		99		30 - 40	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Sedano		99		20 - 30	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Sedano rapa		99		20 - 30	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Spinaci		99	99 °C	5-10	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Sterilizzare verdura**		160		50 - 60	1	1	Barattoli di vetro	Teglia a bordo alto	V. istruzioni per l'uso, per le conserve versare acqua nella teglia
Sterilizzare verdura**		160		50 - 60	1	1	Barattoli di vetro	Teglia a bordo alto	V. istruzioni per l'uso, per le conserve versare acqua nella teglia
Taccole		99	99 °C	10 - 20	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Topinambur		110		15 - 20	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Verdura sottovuoto		85		20 - 60	3	2	Sacchetto sottovuoto	Griglia	
Verdure al forno		180		30-35	2	2	Teglia da forno		Girare/rimescolare di tanto in tanto
Verdure ripiene		170		35 - 45	2	2	Teglia da forno		
Verdure secche, funghi secchi		70		180 - 600	3	2	Teglia da forno, Teglia da pasticceria		Tenere leggermente aperto lo sportello (con un cucchiaino o una calamita) oppure aprire di tanto in tanto
Verza		99		25 - 35	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Zucca		99		20 - 40	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Zucca al forno		180		25 - 35	2	2	Teglia da forno		Girare/rimescolare di tanto in tanto
Zucchine		180		25 - 30	1	1	Teglia da forno	Griglia	



Cottura a vapore



Umidità media



Umidità bassa



umidità alta



SousVide
(Nei dispositivi di livello SL)



Cottura ventilata



Essiccazione

Rigenerare

Alimento	Modalità di cottura	Temp. in °C	Preriscaldare	Durata in min Senza preriscaldamento	Livello di inserimento EB7/6 EB4		Contenitore per cottura	Accessori	Consigli e temperatura interna al cuore dell'alimento (TI)
Piatto unico		110		8 - 12	2	1	Piatto	Griglia	
Zuppa, stufato		110		15 - 25	2	1	Ciotola	Griglia	TI 70 °C

Altro

Alimento	Modalità di cottura	Temp. in °C	Preriscaldare	Durata in min Senza preriscaldamento	Livello di inserimento EB7/6 EB4		Contenitore per cottura	Accessori	Consigli e temperatura interna al cuore dell'alimento (TI)
Asciugamani (wellness)		80		15 - 20	1	1	Griglia	Griglia	
Far lievitare la pasta		35		45 - 90	1	1	Ciotola	Griglia	Il volume della pasta dovrebbe raddoppiare
Fondere cioccolata		99		15 - 20	1	1	Ciotola	Griglia	Scolare condensa
Hot stone (wellness)		80		15 - 25	1	1	Griglia		
Impacco caldo (wellness, medicale)		90		15 - 20	1	1	Griglia		
Noccioline tostate, noccioline da aperitivo		180		13 - 20	2	2	Teglia da forno		Girare/rimescolare di tanto in tanto
Pietra di sale									Temperatura troppo bassa nel Profi Steam
Pietra refrattaria per pizza									Temperatura troppo bassa nel Profi Steam
Riscaldare cibo per neonati		100		5 - 8	1	1	Bicchieri	Griglia	Mescolare e controllare la temperatura
Riscaldare cuscini di noccioli di ciliegia		90		15 - 25	3	2	Griglia		Girare/rimescolare di tanto in tanto
Sterilizzare bottiglie		99		15 - 20	1	1	Griglia		Posizionare la bottiglia capovolta sulla griglia



Rigenera a vapore



Cottura a vapore



Lievitazione pasta



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)
					EB7/6	EB4			
Yogurt morbido***	Joghurt	42		360 - 480	1	1	Bicchieri	Griglia	Non spostare, lasciar raffreddare in forno
Yogurt sodo***	Joghurt	42		480 - 600	1	1	Bicchieri	Griglia	Non spostare, lasciar raffreddare in forno



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