Electrolux

Ihr Leitfaden für das perfekte Zubereiten der Speisen in Ihrem Backofen

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

Votre guide pour le parfait préparation de la nourriture dans votre four

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

La vostra guida per il perfetto preparazione del cibo nel vostro forno

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 Rezeptinspirationen 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	5
Beilage: Kartoffeln	5
Brot- und Hefegebäck	6
Fisch	7
Fleisch: Geflügel und Kalb	8
Fleisch: Lamm und Rind	9
Fleisch: Schwein, Wild und Diverse	10
Früchte und Obst	11
Gebäck: Kleingebäck, pikant und süss	12
Gemüse	15
Weiteres	16

Sommaire

Alimentation	Page
Soufflé, gratin : Salé et sucré	17
Accompagnement : Pommes de terre	17
Pain, viennoiseries	18
Poisson	19
Viande : Volaille et veau	20
Viande : Agneau et boeuf	21
Viande : Porc, gibier et divers	22
Fruits	23
Pâtisserie : Petits gâteaux, salé et sucré	24
Légumes	27
Autres	28

Indice

Alimenti	Pagina
Sformato, gratin: Saporito et dolce	29
Contorno: Patate	29
Pane, dolci lievitati	30
Pesce	31
Carne: Pollame et vitello	32
Carne: Agnello et manzo	33
Carne: Maiale, selvaggina et varie	34
Frutta	35
Pasticceria: Dolcetti, saporito et dolce	36
Verdura	39
Altro	40

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).

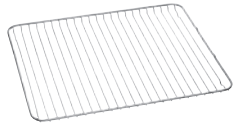


Die Einschubebenen werden von unten nach oben gezählt. Der EB 7 und der EB 6 verfügen über 5 Einschubebenen, der kompakte EB4 über 4.

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 Patisserie
Plaque professionnelle
Pâtisserie
Teglia da pasticceria
antiaderente



AirFry-Tray



Bratengeschirr
Cocotte à rôtir
Casseruola per arrostire



Gratinform
Plat à gratin
Piatto gratin



Pizzastein
Pierre à pizza
Pietra per pizza



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



Einmachgläser
Pots de conserve
Barattoli per
l'inscatolamento

Auflauf: Gratin pikant und süss

	Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C	Vorheizen	Dauer (Min.) Ohne Vorheizen	Einschubebene EB7/6	Einschubebene EB4	Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
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
	Schinkenfleckerl		190		30 – 35	2	1	Gratinform	Kuchenblech	KT 88 °C
	Shepherds Pie		190		20 – 30	2	1	Gratinform	Kuchenblech	
Süss	Süsser Auflauf		160		30 – 50	2	1	Gratinform	Kuchenblech	KT 85 °C

Beilage: Kartoffeln

Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C	Vorheizen	Dauer (Min.) Ohne Vorheizen	Einschubebene EB7/6	Einschubebene EB4	Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
Baked Potatoes		200		50 – 70	2	1	In Alufolie gewickelt	Gitterrost	Bei O-/U-Hitze Temperatur um 20 °C erhöhen und vorheizen
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		

 Heissluft

Beilage: Kartoffeln

Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C	Vorheizen	Dauer (Min.) Ohne Vorheizen	Einschubebene EB7/6	Einschubebene EB4	Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
Süsskartoffelwedges		180		25 – 30	2	2	Kuchenblech, AirFry-Tray		Ab und zu wenden/ schütteln

Brot- und Hefegebäck

Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C * EB4	Vorheizen	Dauer (Min.) Ohne Vorheizen	Einschubebene EB7/6	Einschubebene EB4	Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
Bagels		230 *210	230 °C	15 – 20	2	1	Kuchenblech		Blech mit Backpapier belegen
Brioche		180		30 – 35	2	1	Backform	Gitterrost	
Brot		180		40 – 50	2	1	Kuchenblech, Profiblech		Kann mit 230 °C gestartet werden, eventuell 5 Min. vorheizen
Brot auf Pizzastein		280 *270	280 °C	35 – 45	2	1	Pizzastein	Gitterrost	Pizzastein 30 Min. vorheizen
Brot im Gusseisentopf		280 *270	280 °C	40 – 50	2	1	Gusseisentopf	Gitterrost	Gusseisentopf ohne Deckel im Ofen 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		
Buchteln		160		25 – 40	1	1	Gratinform	Gitterrost	
Butterzopf		230 *210	230 °C	25 – 35	2	1	Kuchenblech		Nach 10 Min. auf 180–190 °C reduz., im EB4 mit Heissluft 180 °C backen
Dampfnudeln		160		25 – 40	1	1	Gratinform	Gitterrost	

 Heissluft  Ober-/Unterhitze

Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C * EB4	Vorheizen	Dauer (Min.) Ohne Vorheizen	Einschubebene EB7/6	 EB4	Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
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
Pide		180		25 – 35	3	1	Kuchenblech		Blech einfetten
Pizza conv. frischbacken		220	220 °C	8 – 20	2	1	Kuchenblech, Profiblech		Gemäss Packungsanweisung
Pizza conv. gefroren		210	210 °C	15 – 20	2	1	Kuchenblech, Profiblech		Gemäss Packungsanweisung
Pizza homemade dick		300 *280	15 Minuten	4 – 7	3	2	Kuchenblech, Profiblech		
Pizza homemade dünn		300 *280	15 Minuten	3 – 5	3	2	Kuchenblech, Profiblech		
Toast belegt, Käseschnitte		200	5 Minuten	3 – 6	5	4	Kuchenblech, Profiblech		
Toastbrot		230	5 Minuten	1 – 5	5	4	Kuchenblech, Profiblech		Gut beoachten, wenden

Fisch

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
Fischauflauf		180		30 – 40	2	1	Backform	Gitterrost	
Fischstäbchen		190		20 – 30	2	2	Kuchenblech, AirFry-Tray		Ab und zu wenden/ schütteln

Pizzastufe · Ober-/Unterhitze · Brot Backen · Heissluft · Grill · Heissluftgrillen

Fleisch: Geflügel und Kalb

	Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C	Vorheizen	Dauer (Min.) Ohne Vorheizen	Einschubebene EB7/6	Einschubebene EB4	Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
Geflügel	Coq'au vin		130		60 – 70	2	2	Bratengeschirr	Kuchenblech	Vorher anbraten
	Ente ganz		160		120 – 150	2	1	Gitterrost	Kuchenblech	
	Gans ganz, 3 kg		160		150 – 180	2	1	Bratengeschirr	Kuchenblech	Ab und zu begiessen
	Poulet Flügeli		200		30 – 40	3	2	Gitterrost	Kuchenblech	
	Poulet ganz		180		55 – 65	2	1	Gitterrost	Kuchenblech	
	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 °C
	Truthahn ganz, 4.5 kg		160		180 – 210	2	1	Gitterrost	Kuchenblech	Ab und zu begiessen
Kalb	Braten		180		90 - 120	2	2	Bratengeschirr	Kuchenblech	KT 75 °C
	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
	Kotlettbraten		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, zugedeckt schmoren
	Rollbraten		150		120 – 150	2	2	Bratengeschirr	Kuchenblech	
	Voressen		130		90 – 120	2	2	Bratengeschirr	Kuchenblech	Vorher anbraten, zugedeckt schmoren

Heissluft Heissluftgrillen Niedertemperatur Garen

Fleisch: Lamm und Rind

	Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C * EB4	Vorheizen	Dauer (Min.) Ohne Vorheizen	Einschubebene EB7/6	Einschubebene 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
	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		80	90 °C	90 – 150	2	2	Gitterrost	Kuchenblech	Vorher oder nachher anbraten, KT 57 °C
	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, zugedeckt schmoren
	Gulasch		130		90 – 120	2	2	Bratengeschirr	Kuchenblech	Vorher anbraten, zugedeckt schmoren
	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	Zugedeckt schmoren
	Sauerbraten		150		100 – 150	2	2	Bratengeschirr	Kuchenblech	Vorher anbraten, zugedeckt schmoren
	Schmorbraten		150		120 – 150	2	2	Bratengeschirr	Kuchenblech	Vorher anbraten, zugedeckt schmoren
	Zigeunerbraten		150		100 – 150	2	1	Bratengeschirr	Kuchenblech	Vorher oder nachher anbraten, KT 57 °C

Heissluftgrillen · Heissluft · Niedertemperatur Garen · Pizzastufe

Fleisch: Schwein, Wild und Diverse

	Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C * EB4	Vorheizen	Dauer (Min.) Ohne Vorheizen	Einschubebene EB7/6	Einschubebene EB4	Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
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		Kuchenblech 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
	Schinken gebraten		160		90 – 120	2	1	Bratengeschirr	Kuchenblech	
	Spareribs		190		35 – 45	3	2	Gitterrost	Kuchenblech	
Wild	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
	Hirschkeule		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	Kuchenblech	Vorher anbraten, zugedeckt schmoren
	Rehpfeffer		130		90 – 120	2	2	Bratengeschirr	Kuchenblech	Vorher anbraten, zugedeckt schmoren

Heissluft · Niedertemperatur Garen · Heissluftgrillen · Pizzastufe · Ober-/Unterhitze

	Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C	Vorheizen	Dauer (Min.) Ohne Vorheizen	Einschubebene EB7/6	Einschubebene EB4	Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
	Rehrücken		200		20 – 40	2	2	Gitterrost	Kuchenblech	KT 62 °C
	Wildschwein		130		100 – 150	2	1	Bratengeschirr	Kuchenblech	Zugedeckt schmoren
Diverse	Bratwürste		200	5 Minuten	13 – 15	5	4	Kuchenblech		Gut beobachten, nach 10 Minuten wenden
Diverse	Burger		230		15 – 20	4	3	Kuchenblech		Nach halber Garzeit wenden
Diverse	Fleischkäse		140		60 – 90	2	2	Backform	Kuchenblech	Bei O-/U-Hitze Temp. um 20 °C erhöhen und vorheizen, KT 70 °C
Diverse	Hackbraten		180		50 – 80	2	1	Bratengeschirr	Kuchenblech	KT 75 °C
Diverse	Köfte		230		12 – 18	4	3	Kuchenblech		Nach halber Garzeit wenden
Diverse	Wienerli im Teig		200		25 – 30	2	2	Kuchenblech		

Früchte, Obst

Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C	Vorheizen	Dauer (Min.) Ohne Vorheizen	Einschubebene EB7/6	Einschubebene EB4	Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
Dörrobst, Obst dörren		70		600 – 900	3	2	Kuchenblech, Profiblech		Türe spaltweit geöffnet halten, mit Löffel oder Magnet ab und zu öffnen
Fruchtaufstrich		130		40 – 60	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 Steinobst		160		35 – 45	1	1	Einmachgläser	Hochrandiges Blech	Siehe Gebrauchsanleitung, bei „Einkochen" Wasser ins Blech

Heissluftgrillen · Heissluft · Grill · Ober-/Unterhitze · Pizzastufe · Dörren · Einkochen

Gebäck: Kleingebäck, pikant und süss

	Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C * EB4	Vorheizen	Dauer (Min.) Ohne Vorheizen	Einschubebene EB7/6	Einschubebene 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 ab und zu öffnen
	Meringues		110		90 – 120	2	2	Kuchenblech		Türe spaltweit geöffnet halten, mit Löffel oder Magnet 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, bei Bedarf am Schluss mit Unterhitze 250° C Boden nachbacken
	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	

 Ober-/Unterhitze

 Heissluft

 Pizzastufe

Süss

Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C * EB4	Vorheizen	Dauer (Min.) Ohne Vorheizen	Einschubebene EB7/6	 EB4	Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
Apfelkuchen gedeckt		160		70 – 90	2	2	Backform	Gitterrost	
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		
Cheescake		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	

 Pizzastufe  Ober-/Unterhitze  Heissluft

Gebäck: Süss

Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C * EB4	Vorheizen	Dauer (Min.) Ohne Vorheizen	Einschubebene EB7/6	Einschubebene EB4	Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
Osterfladen		180		45 – 55	2	1	Backform	Gitterrost	
Pavlova		120		120 – 180	2	2	Kuchenblech		Türe spaltweit geöffnet halten, mit Löffel oder Magnet ab und zu öffnen
Quarktorte, Käsekuchen		170		70 – 90	2	1	Backform	Gitterrost	
Rosenkuchen		190		40 – 50	2	2	Backform	Gitterrost	
Roulade		230	230 °C	8 – 10	2	2	Kuchenblech		Blech mit Backpapier belegen
Rüeblitorte		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		Blech einfetten, bei Bedarf am Schluss mit Unterhitze 250° C Boden nachbacken
Süsser Hefekuchen		180		35 – 45	2	2	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 Temp. um 20 °C erhöhen und vorheizen
Wähe mit Früchten		220 *200		50 – 55	2	1	Kuchenblech	Gitterrost	

 Ober-/Unterhitze  Heissluft

Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C	Vorheizen	Dauer (Min.) Ohne Vorheizen	Einschubebene EB7/6	Einschubebene EB4	Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
Zitronencake		170		60 – 70	2	1	Cakeform	Gitterrost	
Zupfkuchen		170		70 – 80	2	1	Springform	Gitterrost	

Gemüse

Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C	Vorheizen	Dauer (Min.) Ohne Vorheizen	Einschubebene EB7/6	Einschubebene EB4	Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
Auberginen		180		30 – 40	1	1	Kuchenblech		
Chicorée		180		20 – 30	1	1	Kuchenblech		
Dörrgemüse, Dörrpilze		70		180 – 600	3	2	Kuchenblech, Profiblech		Türe spaltweit geöffnet halten, mit Löffel oder Magnet ab und zu öffnen
Federkohl-Chips		130		35 – 45	2	2	Kuchenblech, AirFry-Tray		Ab und zu wenden/ schütteln
Gemüse gefüllt		170		35 – 45	2	2	Kuchenblech		
Kürbis gebacken		180		25 – 35	2	2	Kuchenblech		Ab und zu wenden/ schütteln
Marroni		200		25 – 35	3	2	Profiblech, Airfrytray		Vorh. in Wasser einlegen u. einschneiden. Ab und zu wenden/ schütteln
Ofengemüse		180		30 – 35	2	2	Kuchenblech		Ab und zu wenden/ schütteln
Peperoni		180		25 – 35	2	2	Kuchenblech		
Sterilisieren Gemüse		160		50 – 60	1	1	Einmachgläser	Hochrandiges Blech	Siehe Gebrauchsanleitung, bei „Einkochen" Wasser ins Blech
Zucchini		180		25 – 30	1	1	Kuchenblech		
Zwiebel		180		25 – 30	1	1	Kuchenblech		

Heissluft Dörren Einkochen

Weiteres

Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C	Vorheizen	Dauer (Min.) Ohne Vorheizen	Einschubebene EB7/6	Einschubebene EB4	Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
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 vorheizen		300	300 °C	30 – 40	2	1	Gitterrost		Temperaturschock vermeiden, im Ofen auskühlen lassen
Salzstein voreheizen		280	280 °C	35 – 45	2	1	Gitterrost		Temperaturschock vermeiden, im Ofen auskühlen lassen
Teig gehen lassen		35		45 – 90	1	1	Schüssel	Gitterrost	Hefeteigvolumen sollte sich verdoppeln, Teigschüssel zudecken

 Heissluft  Gärstufe

Soufflé, gratin : Salé et sucré

	Denrée alimentaire	Mode de cuisson	Temp. in °C	Préchauffage	Durée (Min.) Sans préchauffage	Niveau coulissant EB7/6	Niveau coulissant EB4	Récipient de cuisson	Support	Astuces et température à coeur (KT)
Salé	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 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 cuisson	
	Hachis parmentier		190		20 – 30	2	1	Plat à gratin	Plaque de cuisson	
	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	
	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

Accompagnement : Pommes de terre

Denrée alimentaire	Mode de cuisson	Temp. in °C	Préchauffage	Durée (Min.) Sans préchauffage	Niveau coulissant EB7/6	Niveau coulissant EB4	Récipient de cuisson	Support	Astuces et température à coeur (KT)
Baked potatoes		200		50 – 70	2	1	Enveloppé dans aluminium	Grille	Chaleur de voûte/de sole, préchauffer et augmenter la temp. de 20°C
Croquettes pour le four surgelées		180		20 – 40	3	2	Plaque de cuisson, Airfry Tray		Retourner de temps en temps/remuer
Frites pour le four surgelées		200		20 – 40	3	2	Plaque de cuisson, Airfry Tray		Retourner de temps en temps/remuer
Pommes duchesses		180		25 – 30	3	2	Plaque de cuisson		
Potaoes de patates douces		180		25 – 30	2	2	Plaque de cuisson, Airfry Tray		Retourner de temps en temps/remuer

 Chaleur tournante

Accompagnement : Pommes de terre

Denrée alimentaire	Mode de cuisson	Temp. in °C	Préchauffage	Durée (Min.) Sans préchauffage	Niveau coulissant EB7/6	Niveau coulissant EB4	Récipient de cuisson	Support	Astuces et température à coeur (KT)
Potatoes fraîches		180		30 – 35	3	2	Plaque de cuisson, Airfry Tray		Retourner de temps en temps/remuer

Pain, viennoiseries

Denrée alimentaire	Mode de cuisson	Temp. in °C * EB4	Préchauffage	Durée (Min.) Sans préchauffage	Niveau coulissant EB7/6	Niveau coulissant EB4	Récipient de cuisson	Support	Astuces et température à coeur (KT)
Bagels		230 *210	230 °C	15 – 20	2	1	Plaque de cuisson		Recouvrir la plaque de papier surlfurisé
Brioche		180		30 – 35	2	1	Moule	Grille	
Croissants précuits		190	5 minutes	6 – 10	2	2	Plaque de cuisson, plaque professionnelle		Suivant le produit de consommation, se référer aux indications sur l'emballage
Cuisson pizza fraîche conv.		220	220 °C	8 – 20	2	1	Plaque de cuisson, plaque professionnelle		Selon indications sur l'emballage
Cuisson pizza surgelée conv.		210	210 °C	15 – 20	2	1	Plaque de cuisson, plaque professionnelle		Selon indications sur l'emballage
Dampfnudeln		160		25 – 40	1	1	Plat à gratin	Grille	
Focaccia, pain pita		210		25 – 30	2	1	Plaque de cuisson, plaque professionnelle		
Hotdog Fondue Petits pains		200		25 – 30	2	1	Plaque de cuisson, plaque professionnelle		
Naan		230	5 minutes	6 – 8	5	4	Plaque de cuisson, plaque professionnelle		Retourner à mi-cuisson
Pain		180		40 – 50	2	1	Plaque de cuisson, plaque professionnelle		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, plaque professionnelle		
Pain congelé		190	5 minutes	8 – 15	2	1	Grille, plaque professionnelle		
Pain dans un plat en fonte		280 *270	280 °C	40 – 50	2	1	Plat en fonte	Grille	Préchauffer le plat en fonte sans couvercle dans le four

 Chaleur tournante
 Chauffage Haut/Bas
 Cuisson du pain
 Function Pizza
 Gril

Denrée alimentaire	Mode de cuisson	Temp. in °C * EB4	Préchauffage	Durée (Min.) Sans préchauffage	Niveau coulissant EB7/6	Niveau coulissant EB4	Récipient de cuisson	Support	Astuces et température à coeur (KT)
Pain pour toast		230	5 minutes	1 - 5	5	4	Plaque de cuisson, plaque professionnelle		Bien surveiller, retourner
Pain précuit		180	5 minutes	8 - 12	2	1	Plaque de cuisson, plaque professionnelle		Suivant le produit de consommation, se référer aux indications sur l'emballage
Pain sur pierre à pizza		280 *270	280 °C	35 - 45	2	1	Pierre à pizza	Grille	Préchauffer pendant 30 min. la pierre à Pizza avec chaleur tournante, ensuite fonction pain
Petits pains		200		25 - 30	2	1	Plaque de cuisson, plaque professionnelle		
Petits pains briochés		160		25 - 40	1	1	Plat à gratin	Grille	
Petits pains congelés		180	5 minutes	10 - 20	2	2	Grille, plaque professionnelle		
Petits pains précuits		190	5 minutes	6 - 10	2	2	Plaque de cuisson, plaque professionnelle		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		300 *280	15 minutes	4 - 7	3	2	Plaque de cuisson, plaque professionnelle		Prendre de préférence la plaque professionnelle, préchauffer.
Pizza fait maison fine		300 *280	15 minutes	3 - 5	3	2	Plaque de cuisson, plaque professionnelle		Prendre de préférence la plaque professionnelle, préchauffer.
Toasts, croûtes au fromage		200	5 minutes	3 - 6	5	4	Plaque de cuisson, plaque professionnelle		
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

Poisson

Denrée alimentaire	Mode de cuisson	Temp. in °C	Préchauffage	Durée (Min.) Sans préchauffage	Niveau coulissant EB7/6	Niveau coulissant EB4	Récipient de cuisson	Support	Astuces et température à coeur (KT)
Bâtonnets de poisson		190		20 - 30	2	2	Plaque de cuisson, Airfry Tray		Retourner de temps en temps/remuer
Gratin de poisson		180		30 - 40	2	1	Moule	Gitterrost	
Poisson grillé		190		25 - 40	3	2	Plaque de cuisson		KT 64 °C

Gril · Chaleur tournante · Chauffage Haut/Bas · Turbo gril

Viande : Volaille et veau

	Denrée alimentaire	Mode de cuisson	Temp. in °C	Préchauffage	Durée (Min.) Sans préchauffage	Niveau coulissant EB7/6	Niveau coulissant EB4	Récipient de cuisson	Support	Astuces et température à coeur (KT)
Volaille	Ailes de poulet		200		30 – 40	3	2	Grille	Plaque de cuisson	
	Coq au vin		130		60 – 70	2	2	Plat à four	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle au préalable, laisser mijoter à couvert
	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		160		180 – 210	2	1	Grille	Plaque de cuisson	Arroser de temps en temps
	Oie entière		160		120 – 150	2	1	Grille	Plaque de cuisson	
	Oie entière, 3 kg		160		150 – 180	2	1	Plat à four	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
	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	Plat à four	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle au préalable, laisser mijoter à couvert
	Ragoût		130		90 – 120	2	2	Plat à four	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle au préalable, mijoter à couvert
	Rôti		180		90 - 120	2	2	Plat à four	Plaque de cuisson	KT 75 °C
	Rôti de côtelettes		180		80 – 100	2	1	Grille	Plaque de cuisson	KT 62 °C
	Rôti roulé		150		120 – 150	2	2	Plat à four	Plaque de cuisson	

Turbo gril Chaleur tournante Cuisson basse température

Viande : Agneau et boeuf

	Denrée alimentaire	Mode de cuisson	Temp. in °C * EB4	Préchauffage	Durée (Min.) Sans préchauffage	Niveau coulissant EB7/6	Niveau coulissant EB4	Récipient de cuisson	Support	Astuces et température à coeur (KT)
Agneau	Carré,		230		20 – 25	3	2	Grille	Plaque de cuisson	KT 62 °C
Agneau	Épaule		160		50 – 80	2	2	Plat à four	Plaque de cuisson	KT 70 °C
Agneau	Gigot		140		120 – 150	2	1	Plat à four	Plaque de cuisson	KT 65 °C
Agneau	Ragoût au curry		130		70 – 90	2	2	Plat à four	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle au préalable, laisser mijoter à couvert
Boeuf	Boeuf braisé		150		120 – 150	2	2	Plat à four	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle au préalable, laisser mijoter à couvert
Boeuf	Chateaubriand		80	90 °C	45 – 60	2	2	Grille	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle avant et après, KT 55
Boeuf	Escalopes à mijoter		180		100 – 120	2	2	Plat à four	Plaque de cuisson	Laisser mijoter à couvert
Boeuf	Faux-filet		80	90 °C	240 – 300	2	1	Grille	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle avant et après, KT 57 °C
Boeuf	Filet en un seul morceau		80	90 °C	90 – 150	2	2	Grille	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle avant et après, KT 57
Boeuf	Filet wellington		200 *190		35 – 45	2	1	Plaque de cuisson		Enduire la plaque de cuisson de matière grasse, KT 55 °C
Boeuf	Goulasch		130		90 – 120	2	2	Plat à four	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle au préalable, laisser mijoter à couvert
Boeuf	Paupiettes, roulés		120		60 – 70	2	2	Plat à four	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle au préalable, laisser mijoter à couvert
Boeuf	Roastbeef Entrecôte		200		40 – 60	2	2	Grille	Plaque de cuisson	KT 55 °C
Boeuf	Roastbeef Entrecôte		80	90 °C	150 – 200	2	2	Grille	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle avant et après, KT 55 °C
Boeuf	Rôti farci		150		100 – 150	2	1	Plat à four	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle avant et après, KT 57 °C
Boeuf	Rôti de bœuf mariné au vinaigre		150		100 – 150	2	2	Plat à four	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle au préalable, laisser mijoter à couvert

Turbo gril · Chaleur tournante · Cuisson basse température · Function Pizza

Viande : Porc, gibier et divers

	Denrée alimentaire	Mode de cuisson	Temp. in °C * EB4	Préchauffage	Durée (Min.) Sans préchauffage	Niveau coulissant EB7/6	Niveau coulissant EB4	Récipient de cuisson	Support	Astuces et température à coeur (KT)
Porc	Aloyau		80	90 °C	180 – 210	2	2	Grille	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle avant et après, KT 62 °C
	Filet mignon		220	220 °C	20 – 30	2	1	Plat à four	Plaque de cuisson	
	Filet mignon en croûte		200 *190		30 – 45	2	1	Plaque de cuisson		Enduire la plaque de cuisson de matière grasse, KT 62 °C
	Filet mignone		80	90 °C	40 – 50	2	2	Grille	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle avant et après, KT 62 °C
	Filet mignone rôti		170		35 – 50	2	2	Grille	Plaque de cuisson	KT 62 °C
	Jambon rôti		160		90 – 120	2	1	Plat à four	Plaque de cuisson	
	Jarret, cochonnailles		160		90 – 120	2	1	Plat à four	Plaque de cuisson	
	Rôti		160		90 – 120	2	1	Grille	Plaque de cuisson	Diminuer év. la chaleur durant le temps de cuisson, KT 85 °C
	Rôti fumé		150		70 – 90	2	2	Plat à four	Plaque de cuisson	KT 85 °C
	Travers de porc		190		35 – 45	3	2	Grille	Plaque de cuisson	
Gibier	Civet de chevreuil		130		90 – 120	2	2	Plat à four	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle au préalable, laisser mijoter à couvert
	Cuisse de cerf		205		60 – 90	2	1	Grille	Plaque de cuisson	KT 75 °C
	Entrecôte de cerf		80	90 °C	50 – 60	2	2	Grille	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle avant et après, KT 62 °C
	Kougelhof à la levure		160		60 – 70	2	2	Plat à four	Plaque de cuisson	KT 70 °C
	Lapin braisé		130		60 – 90	1	1	Plat à four	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle au préalable, laisser mijoter à couvert
	Râble de cerf		190		50 – 70	2	1	Grille	Plaque de cuisson	KT 62 °C
	Râble de chevreuil		200		20 – 40	2	2	Grille	Plaque de cuisson	KT 62 °C

Cuisson basse température · Chauffage Haut/Bas · Function Pizza · Turbo gril · Chaleur tournante

	Denrée alimentaire	Mode de cuisson	Temp. in °C	Préchauffage	Durée (Min.) Sans préchauffage	Niveau coulissant EB7/6	Niveau coulissant EB4	Récipient de cuisson	Support	Astuces et température à coeur (KT)
	Râble de lapin		190		40 – 50	2	2	Grille	Plaque de cuisson	
	Sanglier		130		100 – 150	2	1	Plat à four	Plaque de cuisson	Laisser mijoter à couvert
Divers	Burger		230		15 – 20	4	3	Plaque de cuisson		Retourner à mi-cuisson
	Fromage d'Italie		140		60 – 90	2	2	Moule	Plaque de cuisson	Chaleur de voûte/de sole, préchauffer et augmenter la température de 20°C, KT 70
	Kefta		230		12 – 18	4	3	Plaque de cuisson		Retourner à mi-cuisson
	Rôti de viande hachée		180		50 – 80	2	1	Plat à four	Plaque de cuisson	KT 75 °C
	Saucisses à griller		200	5 minutes	13 – 15	5	4	Plaque de cuisson		Surveiller et retourner au bout de 10 min
	Vienne en cage		200		25 – 30	2	2	Plaque de cuisson		

Fruits

Denrée alimentaire	Mode de cuisson	Temp. in °C	Préchauffage	Durée (Min.) Sans préchauffage	Niveau coulissant EB7/6	Niveau coulissant EB4	Récipient de cuisson	Support	Astuces et température à coeur (KT)
Confiture		130		40 – 60	1	1	Bocaux	Plaque à bords hauts	Voir notice d'utilisation, mettre de l'eau dans la plaque
Fruits secs, sécher les fruits		70		600 – 900	3	2	Plaque de cuisson, plaque professionnelle		Laisser la porte entrouverte à l'aide d'une cuiller ou d'un aimant, ou ouvrir de temps en temps
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 pépins		160		35 – 45	1	1	Bocaux	Plaque à bords hauts	Voir notice d'utilisation, mettre de l'eau dans la plaque

Turbo gril · Chaleur tournante · Chauffage Haut/Bas · Gril · Function Pizza · Stérilisation · Déshadratation

Pâtisserie : Petits gâteaux, salé et sucré

	Denrée alimentaire	Mode de cuisson	Temp. in °C * EB4	Préchauffage	Durée (Min.) Sans préchauffage	Niveau coulissant EB7/6	EB4	Récipient de cuisson	Support	Astuces et température à coeur (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	Grille	
	Escargots à la cannelle		230		13 – 15	2	2	Plaque de cuisson		Recouvrir la plaque de papier sulfurisé
	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 cuiller 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 cuiller 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		Enduire la plaque de matière grasse, si nécessaire cuire avec chaleur de sole à 250°C
	Quiche lorraine		190		40 – 50	2	1	Moule	Grille	
	Tarte au fromage		190		40 – 50	2	1	Moule	Grille	
	Tarte aux légumes		190		45 – 55	2	1	Plaque de cuisson		
	Tarte flambée		230		10 – 15	2	1	Plaque de cuisson, plaque professionnelle		
	Tourte, farce épicée		180		40 – 50	2	1	Moule	Grille	

 Chauffage Haut/Bas

 Chaleur tournante

 Function Pizza

Sucré

Denrée alimentaire	Mode de cuisson	Temp. in °C	Préchauffage	Durée (Min.) Sans préchauffage	Niveau coulissant EB7/6	Niveau coulissant EB4	Récipient de cuisson	Support	Astuces et température à coeur (KT)
Baklava		170		35 – 55	2	1	Moule	Grille	
Brownies		190		30 – 40	2	1	Plaque de cuisson		
Biscuit roulé		230	230 °C	8 – 10	2	2	Plaque de cuisson		Recouvrir la plaque de papier sulfurisé
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	
Chinois		190		40 – 50	2	2	Moule	Grille	
Fond de tarte en pâte sablée		155		25 – 30	3	2	Moule	Grille	
Gâteau à la levure sucré		180		35 – 45	2	2	Moule	Grille	
Gâteau au fromage blanc		180		50 – 70	2	1	Moule à charnière	Grille	
Gâteau au fromage blanc		170		70 – 90	2	1	Moule	Grille	
Gâteau aux amandes		190		35 – 40	2	1	Moule	Grille	
Gâteau aux carottes		180	180 °C	50 – 60	2	1	Moule à charnière	Grille	
Gâteau aux fruits		180		50 – 60	2	1	Moule à charnière	Grille	
Galette de pâques		180		45 – 55	2	1	Moule	Grille	
Gâteau du vully		200	200 °C	20 – 30	2	1	Moule	Grille	
Gâteaux en pâte levée cuits sur la plaque		170		35 – 45	2	2	Plaque de cuisson		
Gâteau russe		170		70 – 80	2	1	Moule à charnière	Grille	
Gâteaux sur plaque		180		30 – 40	2	1	Plaque de cuisson		

 Chauffage Haut/Bas  Chaleur tournante

Pâtisserie : Sucré

Denrée alimentaire	Mode de cuisson	Temp. in °C * EB4	Préchauffage	Durée (Min.) Sans préchauffage	Niveau coulissant EB7/6	Niveau coulissant EB4	Récipient de cuisson	Support	Astuces et température à coeur (KT)
Génoise		160		30 – 40	2	1	Moule à charnière	Grille	Chaleur de voûte/de sole, préchauffer et augmenter la température de 20 °C
Kouglof à la levure		180		40 – 45	2	2	Moule	Grille	
Kouglof marbré		165		55 – 70	2	1	Moule	Grille	
Madeira cake		150		70 – 90	2	1	Moule	Grille	
Pain d'épices de lucerne		165		70 – 80	2	1	Moule à charnière	Grille	
Pavlova		120		120 – 180	2	2	Plaque de cuisson		Laisser la porte entrouverte à l'aide d'une cuiller ou d'un aimant, ou ouvrir de temps en temps
Sachertorte		180	180 °C	50 – 60	2	1	Moule à charnière	Grille	
Savarin		180	180 °C	25 – 35	2	1	Moule	Grille	
Strudel		200		40 – 50	2	2	Plaque de cuisson		Graisser la plaque de cuisson, si nécessaire à la fin cuire à la chaleur de fond 250 °C de fond
Tarte aux pommes fermée		160		70 – 90	2	2	Moule	Grille	
Tarte avec fruits		220 *200		50 – 55	2	1	Plaque de cuisson	Grille	
Tourte au citron		220	220 °C	20 – 30	2	1	Moule	Grille	Après 15 minutes, retirer le garnissage et faire cuire à blanc
Tarte de linz		160		40 – 50	3	2	Moule	Grille	
Tarte pâte sablée		170		40 – 50	3	2	Moule	Grille	
Tarte tatin		220 *200	220 °C	35 – 45	2	1	Moule	Grille	Cuire les pommes dans le caramel env. 20 min, avec la pâte env. 15 min
Tourte aux noix de l'engadine		200		40 – 50	2	1	Moule	Grille	
Tourte aux pommes		160		25 – 30	2	2	Moule	Grille	

Chaleur tournante Chauffage Haut/Bas Function Pizza

Denrée alimentaire	Mode de cuisson	Temp. in °C * EB4	Préchauffage	Durée (Min.) Sans préchauffage	Niveau coulissant EB7/6	EB4	Récipient de cuisson	Support	Astuces et température à coeur (KT)
Tartelettes aux fruits		200 *180		30 – 45	2	2	Moule	Grille	
Tresse russe		180		40 – 50	2	2	Moule à cake	Grille	

Légumes

Denrée alimentaire	Mode de cuisson	Temp. in °C	Préchauffage	Durée (Min.) Sans préchauffage	Niveau coulissant EB6/7	EB4	Récipient de cuisson	Support	Astuces et température à coeur (KT)
Aubergines		180		30 – 40	1	1	Plaque de cuisson		
Châtaignes		200		25 – 35	3	2	Plaque professionelle, Airfry Tray		Plonger au préalable dans l'eau et entailler, retourner de temps et temps/remuer
Chips de chou plume		130		35 – 45	2	2	Plaque de cuisson, Airfry Tray		Retourner de temps en temps/remuer
Courgettes		180		25 – 30	1	1	Plaque de cuisson		
Endives		180		20 – 30	1	1	Plaque de cuisson		
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	Plaque de cuisson, plaque professionnelle		Laisser la porte entrouverte à l'aide d'une cuiller ou d'un aimant, ou ouvrir de temps en temps
Oignons		180		25 – 30	1	1	Plaque de cuisson		
Potiron cuit		180		25 – 35	2	2	Plaque de cuisson		Retourner de temps en temps/remuer
Poivrons		180		25 – 35	2	2	Plaque de cuisson		
Stériliser les légumes		160		50 – 60	1	1	Bocaux	Plaque à bords hauts	Voir notice d'utilisation, faire réduire l'eau dans la plaque

Function Pizza · Chauffage Haut/Bas · Chaleur tournante · Déshadratation · Stérilisation

Autres

Denrée alimentaire	Mode de cuisson	Temp. in °C	Préchauffage	Durée (Min.) Sans préchauffage	Niveau coulissant EB7/6	Niveau coulissant 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
Laisser lever la pâte		35		45 – 90	1	1	Bol	Grille	Le volume de la pâte levée devrait doubler, couvrir la jatte
Noix grillées, noisettes apéritif		180		13 – 20	2	2	Plaque de cuisson		Retourner de temps en temps/remuer
Préchauffer la pierre à pizza		300	300 °C	30 – 40	2	1	Grille		Éviter le choc thermique, laisser refroidir dans le four
Préchauffer la pierre de sel		280	280 °C	35 – 45	2	1	Grille		Éviter le choc thermique, laisser refroidir dans le four

Chaleur tournante Levée e pâte/pain

Sformato, gratin: Saporito et dolce

	Alimento	Modalità di cottura	Temp. in °C	Preriscaldare	Durata in min Senza preriscaldamento	Livello di inserimento EB7/6	Livello di inserimento EB4	Contenitore per cottura	Accessori	Consigli e temperatura interna al cuore dell'alimento (TI)
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	
	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
	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	
	Soufflé al formaggio		170		55 – 60	2	1	Stampo per gratin	Teglia da forno	Per piccoli stampi accorciare i tempi e alzare la temperatura
Dolce	Sformato dolce		160		30 – 50	2	1	Stampo per gratin	Teglia da forno	TI 85 °C

Contorno: Patate

Alimento	Modalità di cottura	Temp. in °C	Preriscaldare	Durata in min Senza preriscaldamento	Livello di inserimento EB7/6	Livello di inserimento EB4	Contenitore per cottura	Accessori	Consigli e temperatura interna al cuore dell'alimento (TI)
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
Crocchette al forno surgelate		180		20 – 40	3	2	Teglia da forno, teglia Airfry		Girare/rimescolare di tanto in tanto
Patate duchessa		180		25 – 30	3	2	Teglia da forno		
Patate fritte al forno surgelate		200		20 – 40	3	2	Teglia da forno, teglia Airfry		Girare/rimescolare di tanto in tanto
Spicchi di patate dolci		180		25 – 30	2	2	Teglia da forno, teglia Airfry		Girare/rimescolare di tanto in tanto

Cottura ventilata

Contorno: Patate

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)
Spicchi di patate fresche		180		30 – 35	3	2	Teglia da forno, teglia Airfry		Girare/rimescolare di tanto in tanto

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		Rivestire la teglia di carta da forno
Brioche		180		30 – 35	2	1	Stampo per dolci	Griglia	
Dampfnudel		160		25 – 40	1	1	Stampo per gratin	Griglia	
Cornetti freschi		190	5 Minuti	6 – 10	2	2	Teglia da forno, Teglia da pasticceria		Per alimenti pronti seguire le istruzioni sulla confezione
Focaccine dolci		160		25 – 40	1	1	Stampo per gratin	Griglia	
Focaccia, pane non lievitato		210		25 – 30	2	1	Teglia da forno, Teglia da pasticceria		
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 da pasticceria		
Pane fresco		180	5 minuti	8 – 12	2	1	Teglia da forno, Teglia da pasticceria		Per alimenti pronti seguire le istruzioni sulla confezione
Pane in pentola di ghisa		280 *270	280 °C	40 – 50	2	1	Pentola di ghisa	Griglia	Preriscaldare la pentola di ghisa in forno senza coperchio
Pane su pietra refrattaria per pizza		280 *270	280 °C	35 – 45	2	1	Pietra refrattaria per pizza	Griglia	Preriscaldare la pietra refrattaria con aria calda per 30 min., quindi passare alla funzione di cottura pane

Cottura ventilata | Cottura convenzionale | Cottura Pane | Funzione Pizza

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)
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
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
Pita		180		25 – 35	3	1	Teglia da forno		Ungere la teglia
Pizza alta fatta in casa		300 *280	15 Minuti	4 – 7	3	2	Teglia da forno, Teglia da pasticceria		Preferire la teglia professionale, da riscaldare nel forno
Pizza fresca (prodotto pronto)		220	220 °C	8 – 20	2	1	Teglia da forno, Teglia da pasticceria		Seguire le istruzioni sulla confezione
Pizza sottile fatta in casa		300 *280	15 Minuti	3 – 5	3	2	Teglia da forno, Teglia da pasticceria		Preferire la teglia professionale, da riscaldare nel forno
Pizza surgelata (prodotto pronto)		210	210 °C	15 – 20	2	1	Teglia da forno, Teglia da pasticceria		Seguire le istruzioni sulla confezione
Toast farcito, 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

Pesce

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)
Bastoncini di pesce		190		20 – 30	2	2	Teglia da forno, teglia Airfry		Girare/rimescolare di tanto in tanto
Pesce intero grigliato		190		25 – 40	3	2	Teglia da forno		TI 64 °C
Sformato di pesce		180		30 – 40	2	1	Stampo per dolci	Griglia	

Cottura convenzionale · Grill · Cottura ventilata · Doppio grill ventilato

Carne: Pollame et vitello

	Alimento	Modalità di cottura	Temp. in °C	Preriscaldare	Durata in min Senza preriscaldamento	Livello di inserimento EB7/6	Livello di inserimento EB4	Contenitore per cottura	Accessori	Consigli e temperatura interna al cuore dell'alimento (TI)
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, stufatura con coperchio
	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		160		150 – 180	2	1	Casseruola	Teglia da forno	Bagnare di tanto in tanto
	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		160		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
	Arrotolato		150		120 – 150	2	2	Casseruola	Teglia da forno	
	Costoletta grigliata		180		80 – 100	2	1	Griglia	Teglia da forno	TI 62 °C
	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, stufatura con coperchio
	Stinco		130		90 – 120	2	2	Casseruola	Teglia da forno	Rosolatura preliminare, stufatura con coperchio

Doppio grill ventilato Cottura ventilata Cottura lenta

Carne: Agnello et manzo

	Alimento	Modalità di cottura	Temp. in °C * EB4	Preriscaldare	Durata in min Senza preriscaldamento	Livello di inserimento EB7/6	Livello di inserimento 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
	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, stufatura con coperchio
Manzo	Arrosto alla zingara		150		100 – 150	2	1	Casseruola	Teglia da forno	Rosolatura preliminare o successiva, TI 57 °C
	Brasato		150		100 – 150	2	2	Casseruola	Teglia da forno	Rosolatura preliminare, stufatura con coperchio
	Chateaubriand		80	90 °C	45 – 60	2	2	Griglia	Teglia da forno	Rosolatura preliminare o successiva, TI 55 °C
	Filetto alla Wellington		200 *190		35 – 45	2	1	Teglia da forno		Ungere la teglia da forno, TI 55 °C
	Fettine di manzo in umido		180		100 – 120	2	2	Casseruola	Teglia da forno	Stufatura con coperchio
	Filetto intero		80	90 °C	90 – 150	2	2	Griglia	Teglia da forno	Rosolatura preliminare o successiva, TI 57 °C
	Gulasch		130		90 – 120	2	2	Casseruola	Teglia da forno	Rosolatura preliminare, stufatura con coperchio
	Involtini di carne, uccelli scapati		120		60 – 70	2	2	Casseruola	Teglia da forno	Rosolatura preliminare, stufatura con coperchio
	Ribeye		80	90 °C	240 – 300	2	1	Griglia	Teglia da forno	Rosolatura preliminare o successiva, TI 57 °C
	Roastbeef, entrecôte		200		40 – 60	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, stufatura con coperchio

Doppio grill ventilato · Cottura ventilata · Cottura lenta · Funzione Pizza

Carne: Maiale, selvaggina et varie

	Alimento	Modalità di cottura	Temp. in °C * EB4	Preriscaldare	Durata in min Senza preriscaldamento	Livello di inserimento EB7/6	Livello di inserimento EB4	Contenitore per cottura	Accessori	Consigli e temperatura interna al cuore dell'alimento (TI)
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
	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	
	Stinco		160		90 – 120	2	1	Casseruola	Teglia da forno	
Selvaggina	Capriolo alla cacciatora		130		90 – 120	2	2	Casseruola	Teglia da forno	Rosolatura preliminare, stufatura con coperchio
	Cinghiale		130		100 – 150	2	1	Casseruola	Teglia da forno	Stufatura con coperchio
	Coniglio stufato		130		60 – 90	1	1	Casseruola	Teglia da forno	Rosolatura preliminare, stufatura con coperchio
	Coscia di cervo		205		60 – 90	2	1	Griglia	Teglia da forno	TI 75 °C
	Entrecôte di cervo		80	90 °C	50 – 60	2	2	Griglia	Teglia da forno	Rosolatura preliminare o successiva, TI 62°C
	Gugelhopf		160		60 – 70	2	2	Casseruola	Teglia da forno	TI 70 °C
	Lombo di capriolo		200		20 – 40	2	2	Griglia	Teglia da forno	TI 62 °C

Cottura ventilata · Doppio grill ventilato · Cottura lenta · Funzione Pizza · Cottura convenzionale

	Alimento	Modalità di cottura	Temp. in °C	Preriscaldare	Durata in min Senza preriscaldamento	Livello di inserimento EB7/6	Livello di inserimento EB4	Contenitore per cottura	Accessori	Consigli e temperatura interna al cuore dell'alimento (TI)
	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.
Varie	Fleischkäse		140		60 – 90	2	2	Stampo per dolci	Teglia da forno	In caso di utilizzo di calore super./ inf. pre-riscaldare il forno con temp. +20 e TI 70 °C
Varie	Hamburger		230		15 – 20	4	3	Teglia da forno		Girare a metà cottura
Varie	Kofte		230		12 – 18	4	3	Teglia da forno		Girare a metà cottura
Varie	Polpettone		180		50 – 80	2	1	Casseruola	Teglia da forno	TI 75 °C
Varie	Wienerli in crosta		200		25 – 30	2	2	Teglia da forno		

Frutta

Alimento	Modalità di cottura	Temp. in °C	Preriscaldare	Durata in min Senza preriscaldamento	Livello di inserimento EB7/6	Livello di inserimento EB4	Contenitore per cottura	Accessori	Consigli e temperatura interna al cuore dell'alimento (TI)
Confettura di frutta		130		40 – 60	1	1	Barattoli di vetro	Teglia a bordo alto	V. istruzioni per l'uso, per le conserve versare acqua nella teglia
Frutti secchi, essiccare frutti		70		600 – 900	3	2	Teglia da forno, Teglia da pasticceria		Tenere leggermente aperto lo sportello (con un cucchiaio o una calamita) oppure aprire di tanto in tanto
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 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

Cottura convenzionale · Doppio grill ventilato · Grill · Cottura ventilata · Funzione Pizza · Stérilisation · Déshadratation

Pasticceria: Dolcetti, saporito et dolce

	Alimento	Modalità di cottura	Temp. in °C * EB4	Preriscaldare	Durata in min Senza preriscaldamento	Livello di inserimento EB7/6	Livello di inserimento EB4	Contenitore per cottura	Accessori	Consigli e temperatura interna al cuore dell'alimento (TI)
Dolcetti	Amaretti		100		80 – 100	2	2	Teglia da forno		Tenere leggermente aperto lo sportello (con un cucchiaio o una calamita) oppure aprire di tanto in tanto
	Bignè		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	
	Stuzzichini da aperitivo		200	200 °C	10 – 20	2	2	Teglia da forno		
	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 cucchiaio 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		
Saporito	Börek		220	5 Minuti	35 – 40	2	1	Teglia da forno		Ungere la teglia, se necessario terminare con calore inf. a 250 °C
	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 salato		180		40 – 50	2	1	Stampo per dolci	Griglia	

Cottura ventilata Cottura convenzionale Funzione Pizza

	Alimento	Modalità di cottura	Temp. in °C * EB4	Preriscaldare	Durata in min Senza preriscaldamento	Livello di inserimento EB7/6	Livello di inserimento EB4	Contenitore per cottura	Accessori	Consigli e temperatura interna al cuore dell'alimento (TI)
Dolce	Baklava		170		35 – 55	2	1	Stampo per dolci	Griglia	
	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	Griglia	
	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		
	Gugelhopf		180		40 – 45	2	2	Stampo per dolci	Griglia	
	Gugelhopf 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 cucchiaio o una calamita) oppure aprire di tanto in tanto
	Savarin		180	180 °C	25 – 35	2	1	Stampo per dolci	Griglia	

Funzione Pizza · Cottura convenzionale · 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)
Strudel		200		40 – 50	2	2	Teglia da forno		
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		190		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	

Cottura convenzionale Cottura ventilata Funzione Pizza

Alimento	Modalità di cottura	Temp. in °C * EB4	Preriscaldare	Durata in min Senza preriscaldamento	Livello di inserimento EB7/6	Livello di inserimento EB4	Contenitore per cottura	Accessori	Consigli e temperatura interna al cuore dell'alimento (TI)
Tortine alla frutta		200 *180		30 – 45	2	2	Stampo per dolci	Griglia	
Treccia russa		180		40 – 50	2	2	Stampo per cake	Griglia	

Verdura

Alimento	Modalità di cottura	Temp. in °C	Preriscaldare	Durata in min Senza preriscaldamento	Livello di inserimento EB7/6	Livello di inserimento EB4	Contenitore per cottura	Accessori	Consigli e temperatura interna al cuore dell'alimento (TI)
Castagne		200		25 – 35	3	2	Teglia professionale, teglia Airfry		Prima mettere in acqua e incidere, rimescolare di tanto in tanto
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	Teglia da forno		
Cipolla		180		25 – 30	1	1	Teglia da forno		
Melanzane		180		30 – 40	1	1	Teglia da forno		
Peperone		180		25 – 35	2	2	Teglia da forno		
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
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 cucchiaio o una calamita) oppure aprire di tanto in tanto
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		

Funzione Pizza · Cottura convenzionale · Cottura ventilata · Stérilisation · Déshadratation

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)
Far lievitare la pasta		35		45 – 90	1	1	Ciotola	Griglia	Il volume della pasta dovrebbe raddoppiare, coprire la ciotola
Noccioline tostate, noccioline da aperitivo		180		13 – 20	2	2	Teglia da forno		Girare/rimescolare di tanto in tanto
Preriscaldare la pietra di sale		280	280 °C	35 – 45	2	1	Griglia		Evitare shock termici, lasciar raffreddare in forno
Preriscaldare la pietra refrattaria per pizza		300	300 °C	30 – 40	2	1	Griglia		Evitare shock termici, lasciar raffreddare in forno
Riscaldare cuscini di noccioli di ciliegia		90		15 – 25	3	2	Griglia		Girare/rimescolare di tanto in tanto

Lievitazione pasta Cottura ventilata

Electrolux AG
Badenerstrasse 587
8048 Zürich
www.electrolux.ch

Beratung / Conseil-personnel / Consulenza:

044 405 82 43

fachberatung@electrolux.ch

taste-gallery.ch/de/beratung
taste-gallery.ch/fr/conseil-personnel
taste-gallery.ch/it/consulenza