Electrolux

Ihr Leitfaden für das perfekte Zubereiten der Speisen in Ihrem Profi Steam

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

Votre guide pour le parfait préparation de la nourriture dans votre Profi Steam

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

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 und süss	5
Beilage: Getreide, Kartoffel, Knödel und Pasta	5
Brot- und Hefegebäck	7
Eier und Eierspeisen	9
Fisch und Meeresfrüchte	10
Fleisch: Geflügel und Kalb	11
Fleisch: Kalb, Lamm, Rind und Schwein	12
Fleisch: Wild und Diverse	14
Früchte und Obst	15
Gebäck: Kleingebäck, pikant und süss	16
Gebäck: Süss	18
Gemüse	19
Regenerieren	23
Weiteres	24

Sommaire

Alimentation	Page
Soufflé, gratin : Salé et sucré	25
Accompagnement : Céréales, pommes de terre, quenelles et pâtes	25
Pain, viennoiseries	27
Oeufs, plats à base d'oeufs	29
Poissons et fruits de mer	30
Viande : Volaille et veau	31
Viande : Veau, agneau, boeuf et porc	32
Viande : Gibier et divers	34
Fruits	35
Pâtisserie : Petits gâteaux, salé et sucré	36
Pâtisserie : Sucré	38
Légumes	39
Régénérer	43
Autres	44

Indice

Alimenti	Pagina
Sformato, gratin: Saporito et dolce	45
Contorno: Cereali, patate, gnocchi et pasta	45
Pane, dolci lievitati	47
Uova, pietanze a base di uova	49
Pesce e prodotti ittici	50
Carne: Pollame et vitello	51
Carne: Vitello, agnello, manzo et maiale	52
Carne: Selvaggina et varie	54
Frutta	55
Pasticceria: Dolcetti, saporito et dolce	58
Pasticceria: Dolce	60
Verdura	59
Rigenerare	63
Altro	66

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).

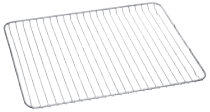
L'etichetta del forno fornisce informazioni, se il vostro forno da incasso Electrolux è un EB7 (A 76 cm), EB6 (A 60 cm) o un EB4 (A 45 cm).

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

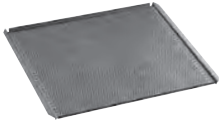
Steamgeschirr
Set de cuisson vapeur
Set per la cottura a vapore

Kuchenblech (Backblech)
Plaque de cuisson
Teglia da forno

Bratengeschirr
Cocotte à rôtir
Casseruola per arrostire

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

Gratinform
Plat à gratin
Piatto gratin



Profiblech Patisserie
Plaque professionnelle
Pâtisserie
Teglia da pasticceria
antiaderente

Vakuumbeutel
Sac sous vide
Sacchetto per il sottovuoto

AirFry-Tray

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

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

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	Steamify	180		25 – 40	2	1	Gratinform	Kuchenblech	KT 88 °C
	Kartoffelgratin	Steamify	170		50 – 65	2	1	Gratinform	Kuchenblech	
	Käsesoufflée	Heissluft	170		55 – 60	2	1	Gratinform	Kuchenblech	Für kleine Formen, Zeit verkürzen und Temp. erhöhen
	Lasagne	Steamify	170		40 – 60	2	1	Gratinform	Kuchenblech	KT 88 °C
	Moussaka	Steamify	170		50 – 70	2	1	Gratinform	Kuchenblech	
	Nudelauflauf	Steamify	190		25 – 35	2	1	Gratinform	Kuchenblech	KT 88 °C
	Schinkenfleckerl	Steamify	190		30 – 35	2	1	Gratinform	Kuchenblech	KT 88 °C
	Shepherds Pie	Steamify	190		20 – 30	2	1	Gratinform	Kuchenblech	
Süss	Süsser Auflauf	Steamify	160		30 – 50	2	1	Gratinform	Kuchenblech	KT 85 °C

Beilage: Getreide, Kartoffel, Knödel und Pasta

	Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C	Vorheizen	Dauer (Min.) Ohne Vorheizen	Einschubebene EB7/6	Einschubebene EB4	Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
Getreide	Amaranth	Steamify	100		25 – 30	1	1	Ungelochte Garschale	Gitterrost	Verhältnis Amaranth : Wasser 1 : 1.5
	Bulgur, Weizen geschrotet	Steamify	100		25 – 35	1	1	Ungelochte Garschale	Gitterrost	Verhältnis Bulgur : Wasser 1 : 1 bis 1 : 1.5
	Couscous	Steamify	100		15 – 20	1	1	Ungelochte Garschale	Gitterrost	Verhältnis Couscous : Wasser 1 : 1
	Ebly, Weizen vorgegart	Steamify	100		25 – 35	1	1	Ungelochte Garschale	Gitterrost	Verhältnis Ebly : Wasser 1 : 1 bis 1 : 1.5
	Gerste	Steamify	100		20 – 30	1	1	Ungelochte Garschale	Gitterrost	Verhältnis Gerste : Wasser 1 : 1.5

Steamify Heissluft

Beilage: Getreide, Kartoffel, Knödel und Pasta

	Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C	Vorheizen	Dauer (Min.) Ohne Vorheizen	Einschubebene EB7/6	Einschubebene EB4	Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
Getreide	Griess	Steamify	100		15 – 25	1	1	Ungelochte Garschale	Gitterrost	Verhältnis Griess : Wasser 1 : 2.5
	Grünkern	Steamify	100		25 – 35	1	1	Ungelochte Garschale	Gitterrost	Verhältnis Grünkern : Wasser 1 : 1
	Hafer	Steamify	100		20 – 30	1	1	Ungelochte Garschale	Gitterrost	Verhältnis Hafer: Wasser 1 : 1
	Hirse	Steamify	100		20 – 30	1	1	Ungelochte Garschale	Gitterrost	Verhältnis Hirse : Wasser 1 : 1.5
	Kichererbsen	Steamify	100		50 – 60	1	1	Ungelochte Garschale	Gitterrost	Eingeweicht, mit Wasser knapp bedeckt
	Linsen, braun, grün	Steamify	100		40 – 60	1	1	Ungelochte Garschale	Gitterrost	Eingeweicht, mit Wasser knapp bedeckt
	Linsen, rot	Steamify	100		15 – 30	1	1	Ungelochte Garschale	Gitterrost	Eingeweicht, mit Wasser knapp bedeckt
	Polenta	Steamify	100		45 – 60	1	1	Ungelochte Garschale	Gitterrost	Verhältnis Mais : Wasser 1 : 3
	Quinoa	Steamify	100		15 – 20	1	1	Ungelochte Garschale	Gitterrost	Verhältnis Quinoa : Wasser 1 : 1.5
	Reis	Steamify	100		30 – 40	1	1	Ungelochte Garschale	Gitterrost	Verhältnis Reis : Wasser 1:1 bis 1 : 1.5
	Roggen	Steamify	100		30 – 40	1	1	Ungelochte Garschale	Gitterrost	Verhältnis Roggen : Wasser 1 : 1
Kartoffel	Baked Potatoes	Heissluft	200		50 – 70	2	1	In Alufolie gewickelt	Gitterrost	Bei O-/U-Hitze Temperatur um 20 °C erhöhen u. vorheizen
	Kartoffelgnocchi	Steamify	95		25 – 30	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
	Kartoffelknödel	Steamify	95		30 – 40	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
	Kartoffeln SousVide	SousVide	85		60 – 80	3	2	Vakuumbeutel	Gitterrost	In Butter garen
	Kartoffelwedges frisch	Heissluft	180		30 – 35	3	2	Kuchenblech, AirFry-Tray		Ab und zu wenden/ schütteln
	Ofenfrites gefroren	Heissluft	200		20 – 40	3	2	Kuchenblech, AirFry Tray		Ab und zu wenden/ schütteln
	Ofenkroketten gefroren	Heissluft	180		20 – 40	3	2	Kuchenblech, AirFry-Tray		Ab und zu wenden/ schütteln

Steamify Heissluft SousVide Garen

	Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C	Vorheizen	Dauer (Min.) Ohne Vorheizen	Einschubebene EB7/6	Einschubebene EB4	Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
Kartoffel	Pommes duchesses	Heissluft	180		25 – 30	3	2	Kuchenblech		
	Salzkartoffeln	Steamify	100		20 – 30	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
	Schalenkartoffeln	Steamify	100		35 – 50	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
	Süsskartoffeln	Steamify	100		20 – 30	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
	Süsskartoffelwedges	Heissluft	180		25 – 30	2	2	Kuchenblech, AirFry-Tray		Ab und zu wenden/ schütteln
Knödel	Asiatische Dumplings	Steamify	95		25 – 35	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
	Asiatische Teigtaschen	Steamify	95		15 – 25	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
	Germknödel	Steamify	95		30 – 40	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
	Gnocchi	Steamify	95		20 – 25	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
	Knöpfli	Steamify	95		20 – 30	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
	Semmelknödel	Steamify	95		25 – 40	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
	Zwetschgenknödel	Steamify	95		20 – 30	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Pasta	Pasta frisch	Steamify	95		15 – 30	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	

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	Ober-/Unterhitze	230 *210	230 °C	15 – 20	2	1	Kuchenblech		Backpapier auf das Blech legen
Brioche	Steamify	180		30 – 35	2	1	Backform	Gitterrost	

Heissluft Steamify Ober-/Unterhitze

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)
Brot	Brot backen	180		40 – 50	2	1	Kuchenblech, Profiblech		Kann mit 230 °C gestartet werden, und evt. 5 Min. vorheizen
Brot frischbacken	Steamify	180	5 Minuten	8 – 12	2	1	Kuchenblech, Profiblech		Bei Convenience Produkt gemäss Packungsanweisung
Brot gefroren	Steamify	190	5 Minuten	8 – 15	2	1	Gitterrost, Profiblech		
Brötchen	Brot backen	200		25 – 30	2	1	Kuchenblech, Profiblech		
Brötchen frischbacken	Steamify	190	5 Minuten	6 – 10	2	2	Kuchenblech, Profiblech		Bei Convenience Produkt gemäss Packungsanweisung
Brötchen gefroren	Steamify	180	5 Minuten	10 – 20	2	2	Gitterrost, Profiblech		
Buchteln	Steamify	160		25 – 40	1	1	Gratinform	Gitterrost	
Butterzopf	Ober-/Unterhitze	230 *210	230 °C	25 – 35	2	1	Kuchenblech		Nach 10 Minuten auf 180 – 190 °C reduzieren
Dampfnudeln	Steamify	160		25 – 40	1	1	Gratinform	Gitterrost	
Focaccia, Fladenbrot	Pizzastufe	210		25 – 30	2	1	Kuchenblech, Profiblech		
Fondue Hotdog Brötchen	Brot backen	200		25 – 30	2	1	Kuchenblech, Profiblech		
Gipfeli frischbacken	Steamify	190	5 Minuten	6 – 10	2	2	Kuchenblech, Profiblech		Bei Convenience Produkt gemäss Packungsanweisung
Knoblauchbrot	Heissluft	180	180 °C	5 – 15	2	2	Kuchenblech, Profiblech		
Naan	Grill	230	5 Minuten	6 – 8	5	4	Kuchenblech, Profiblech		Nach halber Garzeit wenden
Pide	Steamify	180		25 – 35	3	1	Kuchenblech		Blech einfetten
Pizza conv. frischbacken	Ober-/Unterhitze	220	220 °C	8 – 20	2	1	Kuchenblech, Profiblech		Gemäss Packungsanweisung
Pizza conv. gefroren	Ober-/Unterhitze	210	210 °C	15 – 20	2	1	Kuchenblech, Profiblech		Gemäss Packungsanweisung
Pizza homemade dick	Ober-/Unterhitze	220 *210		20 – 25	2	1	Kuchenblech		Blech einfetten

Brot backen · Steamify · Ober-/Unterhitze · Pizzastufe · Heissluft · Grill

Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C * EB4	Vorheizen	Dauer (Min.) Ohne Vorheizen	Einschubebene EB7/6	 EB4	Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
Pizza homemade dünn		230 *220		15 – 20	2	1	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		100		16 – 20	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Eier mittel		100		12 – 15	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Eier weich		100		10 – 12	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Onsen		64		60	3	2	Steamgeschirr	Gitterrost	
Carmelköpfli, 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	
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	

Ober-/Unterhitze Grill Steamify SousVide Garen

Fisch und Meeresfrüchte

	Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C	Vorheizen	Dauer (Min.) Ohne Vorheizen	Einschubebene EB7/6	Einschubebene EB4	Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
Fisch	Fisch ganz gebraten	Heissluftgrillen	190		25 – 40	3	2	Kuchenblech		KT 64 °C
	Fisch ganz gedämpft	Steamify	90		25 – 35	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	KT 64 °C
	Fischauflauf	Steamify	180		30 – 40	2	1	Backform	Gitterrost	
	Fischfilet gedämpft	Steamify	80		10 – 20	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
	Fischfilet SousVide	SousVide	56		15 – 20	3	2	Vakuumbeutel	Gitterrost	
	Fischstäbchen	Heissluft	190		20 – 30	2	2	Kuchenblech, AirFry-Tray		Ab und zu wenden / schütteln
	Forelle blau	Steamify	80		30 – 40	1	1	Ungelochte Garschale	Gitterrost	Im Sud garen
	Kabeljau	SousVide	56		20 – 25	3	2	Vakuumbeutel	Gitterrost	
	Lachs SousVide	SousVide	50		15 – 20	3	2	Vakuumbeutel	Gitterrost	
	Seeteufel	SousVide	62		15 – 20	3	2	Vakuumbeutel	Gitterrost	
	Tuna	SousVide	59		13 – 15	3	2	Vakuumbeutel	Gitterrost	
Meeresfrüchte	Coquilles St Jacques	SousVide	50		12 – 15	3	2	Vakuumbeutel	Gitterrost	
	Crevetten gedämpft	Steamify	85		10 – 20	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
	Crevetten SousVide	SousVide	56		20 – 25	3	2	Vakuumbeutel	Gitterrost	
	Lobsterschwanz	SousVide	60		15 – 20	3	2	Vakuumbeutel	Gitterrost	Mit Butter vakuumieren
	Muscheln	SousVide	85		20 – 30	3	2	Vakuumbeutel	Gitterrost	Mit Gemüse-Weisswein-sud vakuumieren
	Muscheln gedämpft	Steamify	100		20 – 30	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
	Oktopus	SousVide	77		300 – 360	3	2	Vakuumbeutel	Gitterrost	

Heissluftgrillen Steamify SousVide Garen Heissluft

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	Steamify	130		60 – 70	2	2	Bratengeschirr	Kuchenblech	Vorher anbraten
	Ente ganz	Heissluftgrillen	160		120 – 150	2	1	Gitterrost	Kuchenblech	
	Entenbrust	SousVide	60		80 – 90	3	2	Vakuumbeutel	Gitterrost	Nachher auf der Hautseite anbraten
	Gans ganz, 3 kg	Steamify	170		150 – 180	2	1	Bratengeschirr	Kuchenblech	Ab und zu begiessen
	Poulet Brust	SousVide	70		30 – 40	3	2	Vakuumbeutel	Gitterrost	
	Poulet Brust gedämpft	Steamify	90		25 – 30	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
	Poulet Flügeli	Heissluftgrillen	200		30 – 40	3	2	Gitterrost	Kuchenblech	
	Poulet ganz	Heissluftgrillen	180		55 – 65	2	1	Gitterrost	Kuchenblech	
	Poulet halbiert	Heissluftgrillen	200		40 – 50	2	2	Gitterrost	Kuchenblech	
	Poulet Schenkel	Heissluftgrillen	190		40 – 50	3	2	Gitterrost	Kuchenblech	
	Trutenbrust	Niedertemperatur Garen	90	100 °C	70 – 90	2	2	Gitterrost	Kuchenblech	Vorher oder nachher anbraten, KT 70
	Truthahn ganz, 4.5 kg	Steamify	180		180 – 210	2	1	Gitterrost	Kuchenblech	Ab und zu begiessen
Kalb	Braten	Steamify	180		90 – 120	2	2	Bratengeschirr	Kuchenblech	KT 75 °C
	Filet	SousVide	62		60	3	2	Vakuumbeutel	Gitterrost	Nachher anbraten
	Filet	Niedertemperatur Garen	80	90 °C	90 – 120	2	2	Gitterrost	Kuchenblech	Vorher oder nachher anbraten, KT 62
	Filet gebraten	Heissluftgrillen	170		30 – 50	2	2	Gitterrost	Kuchenblech	KT 62 °C
	Kotelettbraten	Heissluft	180		80 – 100	2	1	Gitterrost	Kuchenblech	KT 62 °C
	Nierstück	Niedertemperatur Garen	80	90 °C	150 – 200	2	2	Gitterrost	Kuchenblech	Vorher oder nachher anbraten, KT 62 °C

Steamify · Heissluftgrillen · SousVide Garen · Niedertemperatur Garen · Heissluft

Fleisch: Kalb, Lamm, Rind und Schwein

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

Steamify · Heissluftgrillen · SousVide Garen · Heissluft · Niedertemperatur Garen · Pizzastufe

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

Steamify · SousVide Garen · Feuchtigkeit, mittel · Heissluftgrillen · Niedertemperatur Garen · Pizzastufe · Ober-/Unterhitze

Fleisch: Wild und Diverse

	Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C	Vorheizen	Dauer (Min.) Ohne Vorheizen	Einschubebene EB7/6	Einschubebene EB4	Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
Wild	Hasenkeule	Steamify	160		60 – 70	2	2	Bratengeschirr	Kuchenblech	KT 70 °C
	Hasenrücken	Heissluftgrillen	190		40 – 50	2	2	Gitterrost	Kuchenblech	
	Hirsch-Entrecôte	Niedertemperatur Garen	80	90 °C	50 – 60	2	2	Gitterrost	Kuchenblech	Vorher oder nachher anbraten, KT 62 °C
	Hirschkeule	Ober-/Unterhitze	205		60 – 90	2	1	Gitterrost	Kuchenblech	KT 75 °C
	Hirschrücken	Ober-/Unterhitze	190		50 – 70	2	1	Gitterrost	Kuchenblech	KT 62 °C
	Kaninchen geschmort	Steamify	130		60 – 90	1	1	Bratengeschirr	Kuchenblech	Vorher anbraten
	Rehpfeffer	Steamify	130		90 – 120	2	2	Bratengeschirr	Kuchenblech	Vorher anbraten
	Rehrücken	Heissluftgrillen	200		20 – 40	2	2	Gitterrost	Kuchenblech	KT 62 °C
	Wildschwein	Feuchtigkeit, mittel	150		100 – 150	2	1	Bratengeschirr	Kuchenblech	
Diverse	Bratwürste	Grill	200	5 Minuten	13 – 15	5	4	Kuchenblech		Gut beobachten, nach 10 Minuten wenden
	Burger	Heissluftgrillen	230		15 – 20	4	3	Kuchenblech		Nach halber Garzeit wenden
	Fleischkäse	Steamify	140		60 – 90	2	2	Backform	Kuchenblech	Bei O-/U-Hitze Temperatur um 20 °C erhöhen und vorheizen, KT 70 °C
	Hackbraten	Ober-/Unterhitze	180		50 – 80	2	1	Bratengeschirr	Kuchenblech	KT 75 °C
	Köfte	Heissluftgrillen	230		12 – 18	4	3	Kuchenblech		Nach halber Garzeit wenden
	Saucisson	Steamify	90		45 – 60	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
	Wienerli im Teig	Steamify	200		25 – 30	2	2	Kuchenblech		
	Wienerli, Weisswürste	Steamify	80		15 – 30	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	

Steamify · Heissluftgrillen · Niedertemperatur Garen · Ober-/Unterhitze · Feuchtigkeit, mittel · Grill

Früchte und Obst

Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C	Vorheizen	Dauer (Min.) Ohne Vorheizen	Einschubebene EB7/6	Einschubebene EB4	Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
Äpfel	Steamify	100		15 – 25	1	1	Ungelochte Garschale	Gitterrost	
Ananas	Steamify	100		10 – 20	1	1	Ungelochte Garschale	Gitterrost	
Beeren, Trauben entsaften	Steamify	100		60 – 90	1	1	Ungelochte Garschale	Gitterrost	
Birnen	Steamify	100		15 – 25	1	1	Ungelochte Garschale	Gitterrost	
Dörrobst, Obst dörren	Dörren	70		600 – 900	3	2	Kuchenblech, Profiblech		Türe spaltweit geöffnet halten mit Löffel oder Magnet oder ab und zu öffnen
Fruchtaufstrich	Steamify	130		40 – 60	1	1	Einmachgläser	Gitterrost	
Himbeeren	Steamify	100		10 – 12	1	1	Ungelochte Garschale	Gitterrost	
Johannisbeeren	Steamify	100		10 – 12	1	1	Ungelochte Garschale	Gitterrost	
Kirschen	Steamify	100		10 – 12	1	1	Ungelochte Garschale	Gitterrost	
Mango	Steamify	100		10 – 20	1	1	Ungelochte Garschale	Gitterrost	
Mirabellen	Steamify	100		10 – 20	1	1	Ungelochte Garschale	Gitterrost	
Nektarine	Steamify	100		10 – 20	1	1	Ungelochte Garschale	Gitterrost	
Pfirsich	Steamify	100		10 – 20	1	1	Ungelochte Garschale	Gitterrost	
Pflaumen	Steamify	100		10 – 20	1	1	Ungelochte Garschale	Gitterrost	
Preiselbeeren	Steamify	100		10 – 12	1	1	Ungelochte Garschale	Gitterrost	
Quitten	Steamify	100		30 – 45	1	1	Ungelochte Garschale	Gitterrost	
Reineclauden	Steamify	100		10 – 12	1	1	Ungelochte Garschale	Gitterrost	
SousVidegaren, Früchte	Steamify	85		20 – 50	3	2	Vakuumbeutel	Gitterrost	

Steamify Dörren

Früchte und Obst

Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C	Vorheizen	Dauer (Min.) Ohne Vorheizen	Einschubebene EB7/6	Einschubebene EB4	Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
Stachelbeeren	Steamify	100		10 – 12	1	1	Ungelochte Garschale	Gitterrost	
Sterilisieren Beerenobst	Steamify	160		35 – 45	1	1	Einmachgläser	Hochrandiges Blech	Siehe Gebrauchsanleitung, bei „Einkochen“ Wasser ins Blech
Sterilisieren Kernobst	Steamify	160		35 – 45	1	1	Einmachgläser	Hochrandiges Blech	Siehe Gebrauchsanleitung, bei „Einkochen“ Wasser ins Blech
Sterilisieren Steinobst	Steamify	160		35 – 45	1	1	Einmachgläser	Hochrandiges Blech	Siehe Gebrauchsanleitung, bei „Einkochen“ Wasser ins Blech

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	Steamify	200	200 °C	10 – 20	2	2	Kuchenblech		
	Blätterteiggebäck	Ober-/Unterhitze	200		20 – 30	2	1	Kuchenblech		
	Butterguetzli, Mailänderli	Ober-/Unterhitze	200 *190	200 °C	12 – 15	2	1	Kuchenblech		
	Cupcakes, Muffins	Ober-/Unterhitze	180 *170		35 – 40	2	1	Backform	Gitterrost	
	Feingebäck	Heissluft	140		30 – 40	2	2	Kuchenblech		
	Makrönli	Heissluft	100		80 – 100	2	2	Kuchenblech		Türe spaltweit geöffnet halten mit Löffel oder Magnet oder ab und zu öffnen
	Meringues	Heissluft	110		90 – 120	2	2	Kuchenblech		Türe spaltweit geöffnet halten mit Löffel oder Magnet oder ab und zu öffnen
	Mürbeteigplätzchen	Heissluft	155		20 – 25	2	2	Kuchenblech		
	Ofenküchlein, Choux, Eclairs	Heissluft	170		30 – 45	2	2	Kuchenblech		Ofen erst nach Ende der Backzeit öffnen
	Schinkengipfeli	Pizzastufe	190 *170		20 – 25	2	2	Kuchenblech		

Steamify · Ober-/Unterhitze · Heissluft · Pizzastufe

	Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C * EB4	Vorheizen	Dauer (Min.) Ohne Vorheizen	Einschubebene EB7/6	Einschubebene EB4	Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
	Zimtschnecken	Steamify	230		13 – 15	2	2	Kuchenblech		Blech mit Backpapier belegen
Pikant	Börek	Ober-/Unterhitze	220	5 Minuten	35 – 40	2	1	Kuchenblech		Blech einfetten
Pikant	Flammkuchen	Heissluft	230		10 – 15	2	1	Kuchenblech, Profiblech		
Pikant	Pie, pikant gefüllt	Ober-/Unterhitze	180		40 – 50	2	1	Backform	Gitterrost	
Pikant	Quiche Lorraine	Ober-/Unterhitze	190		40 – 50	2	1	Backform	Gitterrost	
Pikant	Wähe mit Gemüse	Ober-/Unterhitze	190		45 – 55	2	1	Kuchenblech		
Pikant	Wähe mit Käse	Ober-/Unterhitze	190		40 – 50	2	1	Backform	Gitterrost	
Süss	Apfelkuchen gedeckt	Pizzastufe	160		70 – 90	2	2	Backform	Gitterrost	
Süss	Apfeltorte	Pizzastufe	160		25 – 30	2	2	Backform	Gitterrost	
Süss	Baklava	Ober-/Unterhitze	170		35 – 55	2	1	Backform	Gitterrost	
Süss	Blechkuchen mit Hefeteig	Steamify	170		35 – 45	2	2	Kuchenblech		
Süss	Blechkuchen mit Rührteig	Ober-/Unterhitze	180		30 – 40	2	1	Kuchenblech		
Süss	Brownies	Ober-/Unterhitze	190		30 – 40	2	1	Kuchenblech		
Süss	Cheesecake	Ober-/Unterhitze	180		50 – 70	2	1	Springform	Gitterrost	
Süss	Engadiner Nusstorte	Ober-/Unterhitze	200		40 – 50	2	1	Backform	Gitterrost	
Süss	Gateau du Vully	Ober-/Unterhitze	200	200 °C	20 – 30	2	1	Backform	Gitterrost	
Süss	Hefegugelhopf	Steamify	180		40 – 45	2	2	Backform	Gitterrost	
Süss	Lemon Pie	Ober-/Unterhitze	220	220 °C	20 – 30	2	1	Backform	Gitterrost	Nach 15 Minuten Füllgut entfernen und fertig blindbacken
Süss	Linzertorte	Heissluft	160		40 – 50	3	2	Backform	Gitterrost	

Steamify · Ober-/Unterhitze · Heissluft · Pizzastufe

Gebäck: Süss

Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C * EB4	Vorheizen	Dauer (Min.) Ohne Vorheizen	Einschubebene EB7/6	Einschubebene EB4	Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
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	
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
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	

Heissluft · Ober-/Unterhitze · Pizzastufe · Steamify

Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C	Vorheizen	Dauer (Min.) Ohne Vorheizen	Einschubebene EB7/6	Einschubebene EB4	Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
Strudel	Ober-/Unterhitze	200		40 – 50	2	2	Kuchenblech		
Süsser Hefekuchen	Steamify	180		35 – 45	2	1	Backform	Gitterrost	
Tarte Tatin	Ober-/Unterhitze	220 *200	220 °C	35 – 45	2	1	Backform	Gitterrost	Ca. 20 Min. Äpfel im Caramel, ca. 15 Min. mit Teig backen
Tiroler Cake	Heissluft	170		55 – 75	2	1	Cakeform	Gitterrost	
Tortenbiskuit	Heissluft	160		30 – 40	2	1	Springform	Gitterrost	Bei O-/U-Hitze Temperatur um 20 °C erhöhen u.nd vorheizen
Wähe mit Früchten	Ober-/Unterhitze	220 *200		50 – 55	2	1	Kuchenblech		
Zitronencake	Heissluft	170		60 – 70	2	1	Cakeform	Gitterrost	
Zupfkuchen	Heissluft	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)
Artischocken	Steamify	100		50 – 60	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Artischocken SousVide	SousVide	95		40 – 60	3	2	Vakuumbeutel	Gitterrost	
Auberginen	Steamify	180		30 – 40	1	1	Kuchenblech		
Auberginen SousVide	SousVide	85		55 – 60	3	2	Vakuumbeutel	Gitterrost	Nach dem Garen in Butter glasieren
Blanchieren, Gemüse	Steamify	100	5 Minuten	8 – 12	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Blumenkohl	Steamify	100		25 – 35	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Bodenkohlrabi	Steamify	100		20 – 30	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	

Ober-/Unterhitze Steamify Heissluft SousVide Garen

Gemüse

Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C	Vorheizen	Dauer (Min.) Ohne Vorheizen	Einschubebene EB7/6	Einschubebene EB4	Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
Bohnen gedörrt	Steamify	100		40 – 50	1	1	Ungelochte Garschale	Gitterrost	Eingeweicht
Bohnen grün	Steamify	100		25 – 45	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Bohnen, Kidney, schwarze	Steamify	100		50 – 70	1	1	Ungelochte Garschale	Gitterrost	Eingeweicht, mit Wasser knapp bedeckt
Broccoli	Steamify	100	100 °C	10 – 20	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Bundkarotten	Steamify	100		15 – 20	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Catalogna	Steamify	100		20 – 30	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Chicorée	Steamify	180		20 – 30	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Chinakohl	Steamify	100		25 – 35	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Dörrgemüse, Dörrpilze	Dörren	70		180 – 600	3	2	Kuchenblech, Profiblech		Türe spaltweit geöffnet halten mit Löffel oder Magnet oder ab und zu öffnen
Erbsen	Steamify	100		15 – 25	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Essiggurken	Steamify	90		40 – 60	1	1	Einmachgläser	Gitterrost	
Federkohl	Steamify	100		40 – 50	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Federkohl-Chips	Heissluft	130		35 – 45	2	2	Kuchenblech, AirFry-Tray		Ab und zu wenden/ schütteln
Fenchel	Steamify	100		20 – 30	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Gemüse gefüllt	Steamify	170		35 – 45	2	2	Kuchenblech		
Herbstrübe	Steamify	100		30 – 40	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Kaletten	Steamify	100		25 – 35	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Kardy	Steamify	100		40 – 50	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	

Steamify Dörren Heissluft

Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C	Vorheizen	Dauer (Min.) Ohne Vorheizen	Einschubebene EB7/6	Einschubebene EB4	Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
Karotten	Steamify	100		25 – 35	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Kastanien	Steamify	100		25 – 35	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Kefen	Steamify	100	100 °C	10 – 20	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Kichererbsen	Steamify	100		25 – 35	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	Eingeweicht
Knollensellerie	Steamify	100		20 – 30	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Kohlrabi	Steamify	100		20 – 30	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Krautstiel	Steamify	100		20 – 30	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Kürbis	Steamify	100		20 – 40	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Kürbis gebacken	Heissluft	180		25 – 35	2	2	Kuchenblech		Ab und zu wenden/ schütteln
Lattich	Steamify	100		15 – 20	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Lauch	Steamify	100		20 – 40	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Mairübe, Navets	Steamify	100		25 – 35	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Maiskolben	Steamify	100		35 – 45	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	Anschliessend kurz in Butter braten
Marroni	Steamify	200		25 – 35	3	2	Profiblech, AirFry-Tray		Ab und zu wenden/ schütteln
Ofengemüse	Heissluft	180		30 – 35	2	2	Kuchenblech		Ab und zu wenden/ schütteln
Okra	SousVide	62		15 – 20	3	2	Vakuumbeutel	Gitterrost	
Pak-Choi	Steamify	100		20 – 30	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Pastinake	Steamify	110		20 – 25	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Peperoni	Steamify	180		25 – 35	2	2	Steamgeschirr	Gitterrost	

Steamify Heissluft SousVide Garen

Gemüse

Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C	Vorheizen	Dauer (Min.) Ohne Vorheizen	Einschubebene EB7/6	Einschubebene EB4	Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
Pfälzerrübe	Steamify	110		20 – 25	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Pilze	Steamify	100		15 – 20	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Rabarber	Steamify	100		15 – 25	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Rande	Steamify	100		60 – 90	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Romanesco	Steamify	100		20 – 30	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Rosenkohl	Steamify	100		30 – 40	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Rotkohl	Steamify	100		60 – 90	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Sauerkraut	Steamify	100		60 – 90	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Schalotte	Steamify	100		20 – 30	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Schwarzwurzel	Steamify	100		30 – 40	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
SousVide Garen, Gemüse	SousVide	85		20 – 60	3	2	Vakuumbeutel	Gitterrost	
Spargel grün	Steamify	100		15 – 25	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Spargel grün SousVide	SousVide	85		25 – 40	3	2	Vakuumbeutel	Gitterrost	
Spargel weiss	Steamify	100		20 – 35	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Spargel weiss SousVide	SousVide	85		40 – 50	3	2	Vakuumbeutel	Gitterrost	
Spinat	Steamify	100	100 °C	5 – 10	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Stangensellerie	Steamify	100		20 – 30	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Sterilisieren Gemüse	Steamify	160		50 – 60	1	1	Einmachgläser	Hochrandiges Blech	Siehe Gebrauchsanleitung, bei „Einkochen“ Wasser ins Blech

Steamify SousVide Garen

Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C	Vorheizen	Dauer (Min.) Ohne Vorheizen	Einschubebene EB7/6	Einschubebene EB4	Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
Tomaten	Steamify	100		10 – 20	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Tomaten schälen	Steamify	100	100 °C	3	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Topinambur	Steamify	110		15 – 20	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Weisskohl	Steamify	100		60 – 90	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Wirz	Steamify	100		25 – 35	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Zucchini	Steamify	180		25 – 30	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Zuckermais	Steamify	100		35 – 45	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	
Zwiebel	Steamify	180		25 – 30	1	1	Steamgeschirr	Gitterrost	

Regenerieren

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

Steamify Regenerieren

Weiteres

Lebensmittel	Betriebsart	Temp. in °C	Vorheizen	Dauer (Min.) Ohne Vorheizen	Einschubebene EB7/6	Einschubebene EB4	Garbehälter	Auflage	Tipps und Kerntemperatur (KT)
Babynahrung erwärmen		100		5 – 8	1	1	Gläser	Gitterrost	Umrühren und Temperatur kontrollieren
Flaschen sterilisieren		100		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		100		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	
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

Regenerieren Steamify 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)
Pikant	Gratin aux légumes	Steamify	180		25 – 40	2	1	Plat à gratin	Plaque de cuisson	KT 88 °C
	Gratin de pâtes	Steamify	190		25 – 35	2	1	Plat à gratin	Plaque de cuisson	KT 88 °C
	Gratin de pâtes aux dés de jambon	Steamify	190		30 – 35	2	1	Plat à gratin	Plaque de cuisson	KT 88 °C
	Gratin de pommes de terre	Steamify	170		50 – 65	2	1	Plat à gratin	Plaque de cuisine	
	Hachis parmentier	Steamify	190		20 – 30	2	1	Plat à gratin	Plaque de cuisson	
	Lasagnes	Steamify	170		40 – 60	2	1	Plat à gratin	Plaque de cuisson	KT 88 °C
	Moussaka	Steamify	170		50 – 70	2	1	Plat à gratin	Plaque de cuisson	
	Soufflé au fromage	Chaleur tournante	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	Steamify	160		30 – 50	2	1	Plat à gratin	Plaque de cuisson	KT 85 °C

Accompagnement : Céréales, pommes de terre, quenelles et pâtes

	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)
Céréales	Amarante	Steamify	100		25 – 30	1	1	Récipient de cuisson non perforé	Grille	Proportion amarante:eau 1:1,5
	Avoine	Steamify	100		20 – 30	1	1	Récipient de cuisson non perforé	Grille	Proportion avoine:eau 1:1
	Boulgour, blé concassé	Steamify	100		25 – 35	1	1	Récipient de cuisson non perforé	Grille	Proportion boulgour:eau 1:1 à 1:1,5
	Ebly, blé précuit	Steamify	100		25 – 35	1	1	Récipient de cuisson non perforé	Grille	Proportion Ebly:eau 1:1 à 1:1,5
	Épeautre vert	Steamify	100		25 – 35	1	1	Récipient de cuisson non perforé	Grille	Proportion épeautre:eau 1:1

Steamify Chaleur tournante

Accompagnement : Céréales, pommes de terre, quenelles et pâtes

	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)
Céréales	Lentilles, brunes, vertes	Steamify	100		40 – 60	1	1	Récipient de cuisson non perforé	Grille	Trempés, à peine recouverts d'eau
	Lentilles, rouges	Steamify	100		15 – 30	1	1	Récipient de cuisson non perforé	Grille	trempés, à peine recouverts d'eau
	Millet	Steamify	100		20 – 30	1	1	Récipient de cuisson non perforé	Grille	Proportion millet:eau 1:1,5
	Orge	Steamify	100		20 – 30	1	1	Récipient de cuisson non perforé	Grille	Proportion orge:eau 1:1,5
	Pois chiches	Steamify	100		50 – 60	1	1	Récipient de cuisson non perforé	Grille	Trempés, à peine recouverts d'eau
	Polenta	Steamify	100		45 – 60	1	1	Récipient de cuisson non perforé	Grille	Proportion maïs:eau 1:3
	Quinoa	Steamify	100		15 – 20	1	1	Récipient de cuisson non perforé	Grille	Proportion quinoa:eau 1:1,5
	Riz	Steamify	100		30 – 40	1	1	RRécipient de cuis-son non perforé	Grille	Proportion riz:eau 1:1 à 1:1,5
	Semoule	Steamify	100		15 – 25	1	1	Récipient de cuisson non perforé	Grille	Proportion semoule:eau 1:2,5
	Semoule de couscous	Steamify	100		15 – 20	1	1	Récipient de cuisson non perforé	Grille	Proportion semoule:eau 1:1
	Seigle	Steamify	100		30 – 40	1	1	Récipient de cuisson non perforé	Grille	Proportion seigle:eau 1:1
Pommes de terre	Baked Potatoes	Chaleur tournante	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	Chaleur tournante	180		20 – 40	3	2	Plaque de cuisson, Airfry Tray		Retourner de temps en temps/remuer
	Frites pour le four surgelées	Chaleur tournante	200		20 – 40	3	2	Plaque de cuisson, Airfry Tray		Retourner de temps en temps/remuer
	Gnocchi de pommes de terre	Steamify	95		25 – 30	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
	Patates douces	Steamify	100		20 – 30	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
	Potatoes de patates douces	Chaleur tournante	180		25 – 30	2	2	Plaque de cuisson, Airfry Tray		Retourner de temps en temps/remuer
	Pommes de terre en robe des champs	Steamify	100		35 – 50	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	

Steamify 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)
Pommes de terre	Pommes de terre sous vide	Sous-vide	85		60 – 80	3	2	Sac sous vide	Grille	Cuire dans le beurre
	Pommes duchesses	Chaleur tournante	180		25 – 30	3	2	Plaque de cuisson		
	Potatoes fraîches	Chaleur tournante	180		30 – 35	3	2	Plaque de cuisson, Airfry Tray		Retourner de temps en temps/remuer
	Pommes vapeur	Steamify	100		20 – 30	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
	Quenelles de pommes de terre	Steamify	95		30 – 40	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Quenelles	Dumplings	Steamify	95		25 – 35	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
	Gnocchi	Steamify	95		20 – 25	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
	Knödel au pavot	Steamify	95		30 – 40	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
	Knödel aux quetsches	Steamify	95		20 – 30	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
	Knödel de pain	Steamify	95		25 – 40	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
	Knöpfli	Steamify	95		20 – 30	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
	Ravioles asiatiques	Steamify	95		15 – 25	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Pâtes	Pâtes fraîches	Steamify	95		15 – 30	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	

Pain, viennoiseries

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)
Bagels	Chauffage Haut/Bas	230 *210	230 °C	15 – 20	2	1	Plaque de cuisson		Recouvrir la plaque de papier sulfurisé
Brioche	Steamify	180		30 – 35	2	1	Moule à gâteau	Grille	

Couisson sous-vide · Chaleur tournante · Steamify · Chauffage Haut/Bas

Pain, viennoiseries

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)
Croissants précuits	Steamify	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.	Chauffage Haut/Bas	220	220 °C	8 – 20	2	1	Plaque de cuisson, plaque professionnelle		Selon indications sur l'emballage
Cuisson pizza surgelée conv.	Chauffage Haut/Bas	210	210 °C	15 – 20	2	1	Plaque de cuisson, plaque professionnelle		Selon indications sur l'emballage
Dampfnudeln	Steamify	160		25 – 40	1	1	Plat à gratin	Grille	
Focaccia, pain pita	Fonction Pizza	210		25 – 30	2	1	Plaque de cuisson, plaque professionnelle		
Hotdog Fondue Petits pains	Cuisson du pain	200		25 – 30	2	1	Plaque de cuisson, plaque professionnelle		
Naan	Gril	230	5 minutes	6 – 8	5	4	Plaque de cuisson, plaque professionnelle		Tourner à mi-cuisson
Pain	Cuisson du 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	Chaleur tournante	180	180 °C	5 – 15	2	2	Plaque de cuisson, plaque professionnelle		
Pain congelé	Steamify	190	5 minutes	8 – 15	2	1	Grille, plaque professionnelle		
Pain précuit	Steamify	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 pour toast	Gril	230	5 minutes	1 – 5	5	4	Plaque de cuisson, plaque professionnelle		Bien surveiller, retourner
Petits pains	Cuisson du pain	200		25 – 30	2	1	Plaque de cuisson, plaque professionnelle		
Petits pains briochés	Steamify	160		25 – 40	1	1	Plat à gratin	Grille	
Petits pains congelés	Steamify	180	5 minutes	10 – 20	2	2	Grille, plaque professionnelle		
Petits pains précuits	Steamify	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	Steamify	180		25 – 35	3	1	Plaque de cuisson		Enduire la plaque de matière grasse
Pizza fait maison épaisse	Chauffage Haut/Bas	220 *210		20 – 25	2	1	Plaque de cuisson		Enduire la plaque de matière grasse

Cuisson du pain · Steamify · Chauffage Haut/Bas · Fonction Pizza · Chaleur tournante · Gril

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)
Pizza fait maison fine		230 *220		15 – 20	2	1	Plaque de cuisson		Enduire la plaque de matière grasse
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

Oeufs, plats à base d'oeufs

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)
Crèmes		90		40 – 50	1	1	Récipient de cuisson non perforé	Grille	
Flans		90		25 – 40	1	1	Verres, ramequins	Grille	
Flan au caramel, crème catalane		90		20 – 40	1	1	Verres, ramequins	Grille	
Oeufs durs		100		16 – 20	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Oeufs moyens		100		12 – 15	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Oeufs mollets		100		10 – 12	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Gitterrost	
Onsen		64		60	3	2	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Pudding		90		35 – 45	1	1	Moule à pudding	Grille	
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	Grille	

Chauffage Haut/Bas Gril Steamify Cuisson sous-vide

Poissons et fruits de mer

	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)
Poisson	Bâtonnets de poisson	Chaleur tournante	190		20 – 30	2	2	Plaque de cuisson, Airfry Tray		Retourner de temps en temps/remuer
	Cabillaud	Cuisson sous-vide	56		20 – 25	3	2	Sac sous vide	Grille	
	Filet de poisson à la vapeur	Steamify	80		10 – 20	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
	Filet de poisson sous vide	Cuisson sous-vide	56		15 – 20	3	2	Sac sous vide	Grille	
	Gratin de poisson	Steamify	180		30 – 40	2	1	Moule à gâteau	Grille	
	Lotte	Cuisson sous-vide	62		15 – 20	3	2	Sac sous vide	Grille	
	Poisson grillé	Turbo gril	190		25 – 40	3	2	Plaque de cuisson		KT 64 °C
	Poisson vapeur	Steamify	90		25 – 35	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	KT 64 °C
	Saumon sous vide	Cuisson sous-vide	50		15 – 20	3	2	Sac sous vide	Grille	
	Thon	Cuisson sous-vide	59		13 – 15	3	2	Sac sous vide	Grille	
	Truite au bleu	Steamify	80		30 – 40	1	1	Récipient de cuisson non perforé	Grille	À la vapeur
Fruits de mer	Coquillages	Cuisson sous-vide	85		20 – 30	3	2	Sac sous vide	Grille	Sous vide avec légumes et vin blanc
	Coquilles st.Jacques	Cuisson sous-vide	50		12 – 15	3	2	Sac sous vide	Grille	
	Coquillages vapeur	Steamify	100		20 – 30	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
	Crevettes sous vide	Cuisson sous-vide	56		20 – 25	3	2	Sac sous vide	Grille	
	Crevettes vapeur	Steamify	85		10 – 20	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
	Poulpe	Cuisson sous-vide	77		300 – 360	3	2	Sac sous vide	Grille	
	Queue de homard	Cuisson sous-vide	60		15 – 20	3	2	Sac sous vide	Grille	Mettre sous vide avec du beurre

Chaleur tournante · Cuisson sous-vide · Steamify · 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	Turbo gril	200		30 – 40	3	2	Grille	Plaque de cuisson	
	Blancs de poulet	Cuisson sous-vide	70		30 – 40	3	2	Sac sous vide	Grille	
	Blancs de poulet vapeur	Steamify	90		25 – 30	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
	Coq au vin	Steamify	130		60 – 70	2	2	Braisière	Plaque de cuisson	Saisir au préalable
	Cuisses de poulet	Turbo gril	190		40 – 50	3	2	Grille	Plaque de cuisson	
	Demi-poulet	Turbo gril	200		40 – 50	2	2	Grille	Plaque de cuisson	
	Dinde entière, 4,5 kg	Steamify	180		180 – 210	2	1	Grille	Plaque de cuisson	Arroser de temps en temps
	Magret de canard	Cuisson sous-vide	60		80 – 90	3	2	Sac sous vide	Grille	Saisir à la poêle côté peau ensuite
	Oie entière	Turbo gril	160		120 – 150	2	1	Grille	Plaque de cuisson	
	Oie entière, 3 kg	Steamify	170		150 – 180	2	1	Braisière	Plaque de cuisson	Arroser de temps en temps
	Poitrine de dinde	Cuisson basse température	90	100 °C	70 – 90	2	2	Grille	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle avant et après, KT 70 °C
	Poulet entier	Turbo gril	180		55 – 65	2	1	Grille	Plaque de cuisson	
Veau	Aloyau	Cuisson basse température	80	90 °C	150 – 200	2	2	Grille	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle avant et après, KT 62 °C
	Côtelettes à rôtir	Chaleur tournante	180		80 – 100	2	1	Grille	Plaque de cuisson	KT 62 °C
	Filet	Cuisson sous-vide	62		60	3	2	Sac sous vide	Grille	Saisir à la poêle ensuite
	Filet	Cuisson basse température	80	90 °C	90 – 120	2	2	Grille	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle avant et après, KT 62 °C
	Filet rôti	Turbo gril	170		30 – 50	2	2	Grille	Plaque de cuisson	KT 62 °C
	Osso bucco, jarret	Steamify	130		90 – 120	2	2	Braisière	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle au préalable

Turbo gril · Cuisson sous-vide · Steamify · Cuisson basse température · Chaleur tournante

Viande : Veau, agneau, boeuf et porc

	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)
Veau	Ragoût	Steamify	130		90 – 120	2	2	Braisière	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle au préalable
	Rôti	Steamify	180		90 – 120	2	2	Braisière	Plaque de cuisson	KT 75 °C
	Rôti roulé	Steamify	150		120 – 150	2	2	Braisière	Plaque de cuisson	
Agneau	Carré, racks	Turbo gril	230		20 – 25	3	2	Grille	Plaque de cuisson	KT 62 °C
	Épaule	Chaleur tournante	160		50 – 80	2	2	Braisière	Plaque de cuisson	KT 70 °C
	Filet	Sous-vide	60		60	3	2	Sac sous vide	Grille	
	Gigot	Chaleur tournante	140		120 – 150	2	1	Braisière	Plaque de cuisson	KT 65 °C
	Ragoût au curry	Steamify	130		70 – 90	2	2	Braisière	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle au préalable
Boeuf	Chateaubriand	Cuisson basse température	80	90 °C	45 – 60	2	2	Grille	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle avant et après, KT 55
	Bœuf braisé	Steamify	150		120 – 150	2	2	Braisière	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle au préalable
	Faux-filet	Cuisson basse température	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	Sous-vide	55		90	3	2	Sac sous vide	Grille	Saisir brièvement la viande ensuite
	Filet en un seul morceau	Cuisson basse température	80	90 °C	90 – 150	2	2	Grille	Plaque de cuisson	Saisir dans la poêle avant et après, KT 57 °C
	Filet wellington	Fonction Pizza	200 *190		35 – 45	2	1	Plaque de cuisson		Enduire la plaque de cuisson de matière grasse, KT 55 °C
	Goulasch	Steamify	130		90 – 120	2	2	Braisière	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle au préalable
	Pot-au-feu	Sous-vide	85		360	3	2	Sac sous vide	Grille	
	Pot-au-feu	Steamify	100		120 – 150	2	2	Récipient de cuisson non perforé	Grille	
	Paupiettes, roulés	Steamify	120		60 – 70	2	2	Braisière	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle au préalable

Steamify · Turbo gril · Chaleur tournante · Cuisson sous-vide · Cuisson basse température · Fonction Pizza

	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)
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 de bœuf mariné au vinaigre		150		100 – 150	2	2	Braisière	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle au préalable
Boeuf	Rôti farci		150		100 – 150	2	1	Braisière	Plaque de cuisson	
Boeuf	Steak de filet		55		50	3	2	Sac sous vide	Grille	Saisir brièvement la viande ensuite
Boeuf	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
Porc	Filet		80	90 °C	180 – 210	2	2	Grille	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle avant et après, KT 62 °C
Porc	Filet en croûte		200 *190		30 – 45	2	1	Plaque de cuisson		Enduire la plaque de cuisson de matière grasse, KT 62 °C
Porc	Filet rôti		170		35 – 50	2	2	Grille	Plaque de cuisson	KT 62 °C
Porc	Jambon, jambonneau		90		60 – 120	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	KT 80 °C
Porc	Jambon rôti		160		90 – 120	2	1	Braisière	Plaque de cuisson	
Porc	Jambon vapeur		100		60 – 90	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	KT 85 °C
Porc	Jarret, cochonnaille précuite		160		90 – 120	2	1	Braisière	Plaque de cuisson	
Porc	Lard		100		60 – 70	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Porc	Médaillons de filet mignon		220	220 °C	20 – 30	2	1	Braisière	Plaque de cuisson	
Porc	Rôti		160		90 – 120	2	1	Grille	Plaque de cuisson	Diminuer év. la température durant le temps de cuisson, KT 85 °C
Porc	Rôti fumé		150		70 – 90	2	2	Braisière	Plaque de cuisson	KT 85 °C
Porc	Travers de porc		190		35 – 45	3	2	Grille	Plaque de cuisson	

Fonction Pizza · Cuisson basse température · Steamify · Humidité Moyenne · Couisson sous-vide · Turbo gril · Chauffage Haut/Bas

Viande : Gibier et divers

	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)
Gibier	Civet de chevreuil	Steamify	130		90 – 120	2	2	Braisière	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle au préalable
	Cuisses de lapin	Steamify	160		60 – 70	2	2	Braisière	Plaque de cuisson	KT 70 °C
	Cuisse de cerf	Chauffage Haut/Bas	205		60 – 90	2	1	Grille	Plaque de cuisson	KT 75 °C
	Entrecôte de cerf	Cuisson basse température	80	90 °C	50 – 60	2	2	Grille	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle avant et après, KT 62
	Lapin braisé	Steamify	130		60 – 90	1	1	Braisière	Plaque de cuisson	Saisir à la poêle au préalable
	Râble de cerf	Chauffage Haut/Bas	190		50 – 70	2	1	Grille	Plaque de cuisson	KT 62 °C
	Râble de chevreuil	Turbo gril	200		20 – 40	2	2	Grille	Plaque de cuisson	KT 62 °C
	Râble de lapin	Turbo gril	190		40 – 50	2	2	Grille	Plaque de cuisson	
	Sanglier	Humidité Moyenne	150		100 – 150	2	1	Braisière	Plaque de cuisson	
Divers	Burger	Turbo gril	230		15 – 20	4	3	Plaque de cuisson		Retourner à mi-cuisson
	Fromage d'Italie	Steamify	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
	Kefta	Turbo gril	230		12 – 18	4	3	Plaque de cuisson		Tourner à mi-cuisson
	Rôti de viande hachée	Chauffage Haut/Bas	180		50 – 80	2	1	Braisière	Plaque de cuisson	KT 75 °C
	Saucisson	Steamify	90		45 – 60	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
	Saucisses à griller	Gril	200	5 minutes	13 – 15	5	4	Plaque de cuisson		Surveiller et retourner au bout de 10 min
	Vienne en cage	Steamify	200		25 – 30	2	2	Plaque de cuisson		
	Viennes, saucisses blanches	Steamify	80		15 – 30	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	

Steamify · Chauffage Haut/Bas · Cuisson basse température · Turbo gril · Humidité Moyenne · Gril

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)
Airelles		100		10 – 12	1	1	Récipient de cuisson non perforé	Grille	
Ananas		100		10 – 20	1	1	Récipient de cuisson non perforé	Grille	
Cerises		100		10 – 12	1	1	Récipient de cuisson non perforé	Grille	
Coings		100		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		100		60 – 90	1	1	Récipient de cuisson non perforé	Grille	
Framboises		100		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 cuiller ou d'un aimant, ou ouvrir de temps en temps
Groseilles		100		10 – 12	1	1	Récipient de cuisson non perforé	Grille	
Mangues		100		10 – 20	1	1	Récipient de cuisson non perforé	Grille	
Mirabelles		100		10 – 20	1	1	Récipient de cuisson non perforé	Grille	
Nectarines		100		10 – 20	1	1	Récipient de cuisson non perforé	Grille	
Pêches		100		10 – 20	1	1	Récipient de cuisson non perforé	Grille	
Poires		100		15 – 25	1	1	Récipient de cuisson non perforé	Grille	
Pommes		100		15 – 25	1	1	Récipient de cuisson non perforé	Grille	
Prunes		100		10 – 20	1	1	Récipient de cuisson non perforé	Grille	
Raisinet		100		10 – 12	1	1	Récipient de cuisson non perforé	Grille	

Steamify

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)
Reine-claude	Steamify	100		10 – 12	1	1	Récipient de cuisson non perforé	Grille	
Stériliser les baies	Steamify	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	Steamify	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	Steamify	160		35 – 45	1	1	Bocaux	Plaque à bords hauts	Voir notice d'utilisation, mettre de l'eau dans la plaque

Pâtisserie : Petits gâteaux, 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)
Petits gâteaux	Amuses bouches	Steamify	200	200 °C	10 – 20	2	2	Plaque de cuisson		
	Biscuits sablés	Chaleur tournante	155		20 – 25	2	2	Plaque de cuisson		
	Choux, éclairs	Chaleur tournante	170		30 – 45	2	2	Plaque de cuisson		Ouvrir le four uniquement à la fin du temps de cuisson
	Croissants au jambon	Fonction Pizza	190 *170		20 – 25	2	2	Plaque de cuisson		
	Cupcakes, Muffins	Chauffage Haut/Bas	180 *170		35 – 40	2	1	Moule à gâteau	Grille	
	Escargots à la cannelle	Steamify	230		13 – 15	2	2	Plaque de cuisson		Recouvrir la plaque d'un papier cuisson
	Feuilletés	Chauffage Haut/Bas	200		20 – 30	2	1	Plaque de cuisson		
	Macarons	Chaleur tournante	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	Chaleur tournante	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	Chaleur tournante	140		30 – 40	2	2	Plaque de cuisson		

Steamify · Chaleur tournante · Fonction Pizza · Chauffage Haut/Bas

	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)
	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
Salé	Gâteau salé fourré		180		40 – 50	2	1	Moule à gâteau	Grille	
Salé	Quiche lorraine		190		40 – 50	2	1	Moule à gâteau	Grille	
Salé	Tarte au fromage		190		40 – 50	2	1	Moule à gâteau	Grille	
Salé	Tarte aux légumes		190		45 – 55	2	1	Plaque de cuisson		
Salé	Tarte flambée		230		10 – 15	2	1	Plaque de cuisson, plaque professionnelle		
Sucré	Baklava		170		35 – 55	2	1	Moule à gâteau	Grille	
Sucré	Biscuit roulé		230	230 °C	8 – 10	2	2	Plaque de cuisson		Recouvrir la plaque de papier sulfurisé
Sucré	Brownies		190		30 – 40	2	1	Plaque de cuisson		
Sucré	Cake au citron		170		60 – 70	2	1	Moule à cake	Grille	
Sucré	Cake pâte battue		170		55 – 75	2	1	Moule à cake	Grille	
Sucré	Cake tyrolien		170		55 – 75	2	1	Moule à cake	Grille	
Sucré	Cheesecake		180		50 – 70	2	1	Moule à gâteau	Grille	
Sucré	Chinois		170		40 – 50	2	2	Moule à gâteau	Grille	
Sucré	Fond de tarte en pâte sablée		155		25 – 30	3	2	Moule à gâteau	Grille	
Sucré	Galette de Pâques		180		45 – 55	2	1	Moule à gâteau	Grille	
Sucré	Gâteau à la levure Sucré		180		35 – 45	2	1	Moule à gâteau	Grille	
Sucré	Gâteau au fromage blanc		170		70 – 90	2	1	Moule à gâteau	Grille	

Chauffage Haut/Bas Chaleur tournante Steamify

Pâtisserie : 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)
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	
Gâteaux en pâte levée cuits sur la plaque		170		35 – 45	2	2	Plaque de cuisson		
Gâteaux en pâte battue cuits sur la plaque		180		30 – 40	2	1	Plaque de cuisson		
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	
Génoise		160		30 – 40	2	1	Moule à manqué	Grille	Chaleur de voûte/de sole, préchauffer et augmenter la température de 20 °C
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 cuiller 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 avec fruits		220 *200		50 – 55	2	1	Plaque de cuisson		
Tarte aux pommes fermée		160		70 – 90	2	2	Moule à gâteau	Grille	

Chauffage Haut/Bas Steamify Chaleur tournante Fonction Pizza

Denrée alimentaire	Mode de cuisson	Temp. in °C	Préchauffage	Durée (Min.) Sans préchauffage	Niveau coulissant EB7/6	EB4	Récipient de cuisson	Support	Astuces et température à coeur (KT)
Tarte de linz		160		40 – 50	3	2	Moule à gâteau	Grille	
Tarte pâte sablée		170		40 – 50	3	2	Moule à gâteau	Grille	
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	
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
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 EB7/6	EB4	Récipient de cuisson	Support	Astuces et température à coeur (KT)
Artichauts		100		50 – 60	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Artichauts sous vide		95		40 – 60	3	2	Sac sous vide	Grille	
Asperges blanches		100		20 – 35	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Asperges blanches sous vide		85		40 – 50	3	2	Sac sous vide	Grille	
Asperges vertes		100		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		

Chaleur tournante Chauffage Haut/Bas Fonction Pizza Steamify Cuisson sous-vide

Légumes

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)
Aubergines sous vide	Sous-vide	85		55 – 60	3	2	Sac sous vide	Grille	Faire revenir dans le beurre après cuisson
Betterave	Steamify	100		60 – 90	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Blanchir, légumes	Steamify	100	5 minutes	8 – 12	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Blettes	Steamify	100		20 – 30	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Brocoli	Steamify	100	100 °C	10 – 20	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Carottes	Steamify	100		25 – 35	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Carotte en bottes	Steamify	100		15 – 20	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Carottes jaunes	Steamify	110		20 – 25	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Céleri	Steamify	100		20 – 30	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Céleri branche	Steamify	100		20 – 30	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Champignons	Steamify	100		15 – 20	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Châtaignes	Steamify	200		25 – 35	3	2	Plaque de cuisson, Airfry Tray		Retourner de temps en temps/remuer
Châtaignes	Steamify	100		25 – 35	1	1	Vaisselle péciale vapeur	Grille	
Chicorée de catalogne	Steamify	100		20 – 30	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Chips de chou plume	Chaleur tournante	130		35 – 45	2	2	Plaque de cuisson, Airfry Tray		Retourner de temps en temps/remuer
Choucroute	Steamify	100		60 – 90	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Choux	Steamify	100		25 – 35	1	1	Vaisselle spéciale vapeur		
Chou blanc	Steamify	100		60 – 90	1	1	Vaisselle spéciale vapeur		

Cuisson sous-vide Steamify 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)
Chou de bruxelles	Steamify	100		30 – 40	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Chou chinois	Steamify	100		25 – 35	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Chou-fleur	Steamify	100		25 – 35	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Chou plume	Steamify	100		40 – 50	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Chou-rave	Steamify	100		20 – 30	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Chou romanesco	Steamify	100		20 – 30	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Chou rouge	Steamify	100		60 – 90	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Cardons	Steamify	100		40 – 50	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Cornichons	Steamify	90		40 – 60	1	1	Bocaux	Grille	
Courgettes	Steamify	180		25 – 30	1	1	Vaisselle spéciale vapeur		
Cuisson SousVide, légumes	SousVide	85		20 – 60	3	2	Sac sous vide	Grille	
Échalote	Steamify	100		20 – 30	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Endives	Steamify	180		20 – 30	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Épinards	Steamify	100	100 °C	5 – 10	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Épis de maïs	Steamify	100		35 – 45	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	Faire revenir brièvement dans le beurre après cuisson
Fenouil	Steamify	100		20 – 30	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Gombo	SousVide	62		15 – 20	3	2	Sac sous vide	Grille	
Haricots, flageolets, noirs	Steamify	100		50 – 70	1	1	Récipient de cuisson non perforé	Grille	Trempés, à peine recouverts d'eau
Haricots secs	Steamify	100		40 – 50	1	1	Récipient de cuisson non perforé	Grille	Trempés

Steamify Couisson sous-vide

Légumes

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)
Haricots verts	Steamify	100		25 – 45	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Kalette	Steamify	100		25 – 35	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Laitue	Steamify	100		15 – 20	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Légumes au four	Chaleur tournante	180		30 – 35	2	2	Plaque de cuisson		Retourner de temps en temps/remuer
Légumes secs, champignons secs	Déshydratation	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
Légumes farcis	Steamify	170		35 – 45	2	2	Plaque de cuisson		
Maïs Sucré	Steamify	100		35 – 45	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Navet	Steamify	100		30 – 40	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Navets	Steamify	100		25 – 35	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Oignons	Steamify	180		25 – 30	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Pak-choi	Steamify	100		20 – 30	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Panais	Steamify	110		20 – 25	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Peler les tomates	Steamify	100	100 °C	3	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Petits pois	Steamify	100		15 – 25	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Poireau	Steamify	100		20 – 40	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Pois chiches	Steamify	100		25 – 35	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	Trempé
Pois mange-tout	Steamify	100	100 °C	10 – 20	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Potiron	Steamify	100		20 – 40	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	

Steamify Chaleur tournante Déshydratation

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)
Potiron cuit		180		25 – 35	2	2	Plaque de cuisson		Retourner de temps en temps/remuer
Poivrons		180		25 – 35	2	2	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Rhubarbe		100		15 – 25	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Salsifis		100		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
Tomates		100		10 – 20	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	
Topinambour		110		15 – 20	1	1	Vaisselle spéciale vapeur	Grille	

Régénérer

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)
Service à l'assiette		110		8 – 12	2	1	Assiette	Grille	
Soupe, plats mijotés		110		15 – 25	2	1	Bol	Grille	KT 70 °C

Chaleur tournante Steamify Réhydration vapeur

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)
Compresses chaudes	Steamify	90		15 – 20	1	1	Grille		
Chauffer le coussin à noyaux de cerises		90		15 – 25	3	2	Grille		Retourner de temps en temps/remuer
Faire fondre du chocolat	Steamify	100		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	Steamify	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 Profisteam
Pierres chaudes de bien-être	Steamify	80		15 – 25	1	1	Grille		
Pierre de sel									Température trop basse dans le Profisteam
Réchauffer aliments bébé		100		5 – 8	1	1	Verres	Grille	Remuer et surveiller la température
Stériliser les bouteilles	Steamify	100		15 – 20	1	1	Grille		Poser à l'envers sur la grille
Yoghourt ferme	Yoghourt	42		480 – 600	1	1	Verres	Grille	Ne pas déplacer, laisser refroidir dans le four
Yoghourt onctueux	Yoghourt	42		360 – 480	1	1	Verres	Grille	Ne pas déplacer, laisser refroidir dans le four

Steamify Chaleur tournante Levée e pâte/pain Réhydration vapeur

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	Steamify	170		50 – 65	2	1	Stampo per gratin	Teglia da forno	
Saporito	Lasagne	Steamify	170		40 – 60	2	1	Stampo per gratin	Teglia da forno	TI 88 °C
Saporito	Moussaka	Steamify	170		50 – 70	2	1	Stampo per gratin	Teglia da forno	
Saporito	Pasta al forno	Steamify	190		25 – 35	2	1	Stampo per gratin	Teglia da forno	TI 88 °C
Saporito	Pasta e prosciutto	Steamify	190		30 – 35	2	1	Stampo per gratin	Teglia da forno	TI 88 °C
Saporito	Sformato di verdure	Steamify	180		25 – 40	2	1	Stampo per gratin	Teglia da forno	TI 88 °C
Saporito	Shepherd's pie	Steamify	190		20 – 30	2	1	Stampo per gratin	Teglia da forno	
Saporito	Soufflé al formaggio	Cottura ventilata	170		55 – 60	2	1	Stampo per gratin	Teglia da forno	Per piccoli stampi accorciare i tempi e alzare la temperatura
Dolce	Sformato dolce	Steamify	160		30 – 50	2	1	Stampo per gratin	Teglia da forno	TI 85 °C

Contorno: Cereali, patate, gnocchi et pasta

	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)
Cereali	Amaranto	Steamify	100		25 – 30	1	1	Recipiente non forato	Griglia	Rapporto amaranto/acqua 1:1,5
Cereali	Bulgur, grano spezzato	Steamify	100		25 – 35	1	1	Recipiente non forato	Griglia	Rapporto bulgur/acqua 1:1-1:1,5
Cereali	Cous cous	Steamify	100		15 – 20	1	1	Recipiente non forato	Griglia	Rapporto cous cous/acqua 1:1
Cereali	Ebly, grano precotto	Steamify	100		25 – 35	1	1	Recipiente non forato	Griglia	Rapporto ebly/acqua 1:1-1:1,5
Cereali	Orzo	Steamify	100		20 – 30	1	1	Recipiente non forato	Griglia	Rapporto orzo/acqua 1:1,5

Steamify 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	Livello di inserimento EB4	Contenitore per cottura	Accessori	Consigli e temperatura interna al cuore dell'alimento (TI)
Cereali	Avena	Steamify	100		20 – 30	1	1	Recipiente non forato	Griglia	Rapporto avena/acqua 1:1
	Ceci	Steamify	100		50 – 60	1	1	Recipiente non forato	Griglia	Ammollo in acqua sufficiente a coprirli
	Farro verde	Steamify	100		25 – 35	1	1	Recipiente non forato	Griglia	Rapporto farro verde/acqua 1:1
	Lenticchie marroni/verdi	Steamify	100		40 – 60	1	1	Recipiente non forato	Griglia	Ammollo in acqua sufficiente a coprirle
	Lenticchie rosse	Steamify	100		15 – 30	1	1	Recipiente non forato	Griglia	Ammollo in acqua sufficiente a coprirle
	Miglio	Steamify	100		20 – 30	1	1	Recipiente non forato	Griglia	Rapporto miglio/acqua 1:1,5
	Polenta	Steamify	100		45 – 60	1	1	Recipiente non forato	Griglia	Rapporto mais/acqua 1:3
	Quinoa	Steamify	100		15 – 20	1	1	Recipiente non forato	Griglia	Rapporto quinoa/acqua 1:1,5
	Riso	Steamify	100		30 – 40	1	1	Recipiente non forato	Griglia	Rapporto riso/acqua 1:1-1:1,5
	Segale	Steamify	100		30 – 40	1	1	Recipiente non forato	Griglia	Rapporto segale/acqua 1:1
	Semolino	Steamify	100		15 – 25	1	1	Recipiente non forato	Griglia	Rapporto semolino/acqua 1:2,5
Patate	Baked potatoes	Cottura ventilata	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	Steamify	95		30 – 40	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
	Crocchette al forno surgelate	Cottura ventilata	180		20 – 40	3	2	Teglia da forno, teglia Airfry		Girare/rimescolare di tanto in tanto
	Gnocchi di patate	Steamify	95		25 – 30	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
	Patate bollite	Steamify	100		20 – 30	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
	Patate bollite con buccia	Steamify	100		35 – 50	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
	Patate dolci	Steamify	100		20 – 30	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	

Steamify Cottura ventilata

	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)
Patate	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
	Patate sottovuoto	SousVide	85		60 – 80	3	2	Sacchetto sottovuoto	Griglia	Cuocere nel burro
	Spicchi di patate dolci		180		25 – 30	2	2	Teglia da forno, teglia Airfry		Girare/rimescolare di tanto in tanto
	Spicchi di patate fresche		180		30 – 35	3	2	Teglia da forno, teglia Airfry		Girare/rimescolare di tanto in tanto
Gnocchi	Canederli alle prugne	STEAMFY	95		20 – 30	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
	Canederli di pane	STEAMFY	95		25 – 40	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
	Canederli dolci	STEAMFY	95		30 – 40	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
	Fagottini cinesi	STEAMFY	95		15 – 25	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
	Gnocchi	STEAMFY	95		20 – 25	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
	Knöpfli	STEAMFY	95		20 – 30	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
	Ravioli cinesi	STEAMFY	95		25 – 35	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Pasta	Pasta fresca	STEAMFY	95		15 – 30	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	

Pane, dolci lievitati

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)
Bagel		230 *210	230 °C	15 – 20	2	1	Teglia da forno		Rivestire la teglia di carta da forno
Brioche	STEAMFY	180		30 – 35	2	1	Stampo per dolci	Griglia	

Cottura ventilata · SousVide · Steamify · Cottura convenzionale

Pane, dolci lievitati

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)
Cornetti freschi	Steamify	190	5 minuti	6 – 10	2	2	Teglia da forno, Teglia da pasticceria		Per alimenti pronti seguire le istruzioni sulla confezione
Dampfnudel	Steamify	160		25 – 40	1	1	Stampo per gratin	Griglia	
Focaccine dolci	Steamify	160		25 – 40	1	1	Stampo per gratin	Griglia	
Focaccia, pane non lievitato	Funzione Pizza	210		25 – 30	2	1	Teglia da forno, Teglia da pasticceria		
Naan	Grill	230	5 minuti	6 – 8	5	4	Teglia da forno, Teglia da pasticceria		Girare a metà cottura
Pane	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	Cottura ventilata	180	180 °C	5 – 15	2	2	Teglia da forno, Teglia da pasticceria		
Pane congelato	Steamify	190	5 minuti	8 – 15	2	1	Griglia, teglia professionale		
Pane fresco	Steamify	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	Cottura convenzionale	200		25 – 30	2	1	Teglia da forno, Teglia da pasticceria		
Pane Toast	Grill	230	5 minuti	1 – 5	5	4	Teglia da forno, Teglia da pasticceria		Controllare bene, girare a metà cottura
Panini	Cottura convenzionale	200		25 – 30	2	1	Teglia da forno, Teglia da pasticceria		
Panini congelati	Steamify	180	5 minuti	10 – 20	2	2	Griglia, Teglia da pasticceria		
Panini freschi	Steamify	190	5 minuti	6 – 10	2	2	Teglia da forno, Teglia da pasticceria		Per alimenti pronti seguire le istruzioni sulla confezione
Pita	Steamify	180		25 – 35	3	1	Teglia da forno		Ungere la teglia
Pizza alta fatta in casa	Cottura convenzionale	220 *210		20 – 25	2	1	Teglia da forno		Ungere la teglia
Pizza surgelata (prodotto pronto)	Cottura convenzionale	210	210 °C	15 – 20	2	1	Teglia da forno, Teglia da pasticceria		Seguire le istruzioni sulla confezione
Pizza fresca (prodotto pronto)	Cottura convenzionale	220	220 °C	8 – 20	2	1	Teglia da forno, Teglia da pasticceria		Seguire le istruzioni sulla confezione

Steamify · Funzione Pizza · Grill · Cottura Pane · Cottura ventilata · Cottura convenzionale

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)
Pizza sottile fatta in casa		230 *220		15 – 20	2	1	Teglia da forno		Ungere la teglia
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	
Creme		90		40 – 50	1	1	Recipiente non forato	Griglia	
Crema all'uovo, royale		80		25 – 30	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		100		10 – 12	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Uova barzotte		100		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		100		16 – 20	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	

Cottura convenzionale Grill Steamify SousVide

Pesce e prodotti ittici

	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)
Pesce	Bastoncini di pesce	Cottura ventilata	190		20 – 30	2	2	Teglia da forno, teglia Airfry		Girare/rimescolare di tanto in tanto
	Filetto di pesce cotto al vapore	Steamify	80		10 – 20	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
	Filetto di pesce cotto sottovuoto	SousVide	56		15 – 20	3	2	Sacchetto sottovuoto	Griglia	
	Merluzzo	SousVide	56		20 – 25	3	2	Sacchetto sottovuoto	Griglia	
	Pesce intero cotto al vapore	Steamify	90		25 – 35	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	TI 64 °C
	Pesce intero grigliato	Doppio grill ventilato	190		25 – 40	3	2	Teglia da forno		TI 64 °C
	Rana pescatrice	SousVide	62		15 – 20	3	2	Sacchetto sottovuoto	Griglia	
	Salmone cotto sottovuoto	SousVide	50		15 – 20	3	2	Sacchetto sottovuoto	Griglia	
	Sformato di pesce	Steamify	180		30 – 40	2	1	Stampo per dolci	Griglia	
	Tonno	SousVide	59		13 – 15	3	2	Sacchetto sottovuoto	Griglia	
	Trota al bleu	Steamify	80		30 – 40	1	1	Teglia non forata	Griglia	Cuocere nel brodo
Frutti di mare	Capesante	SousVide	50		12 – 15	3	2	Sacchetto sottovuoto	Griglia	
	Coda di aragosta	SousVide	60		15 – 20	3	2	Sacchetto sottovuoto	Griglia	Mettere sottovuoto con burro
	Gamberetti cotti al vapore	Steamify	85		10 – 20	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
	Gamberetti cotto sottovuoto	SousVide	56		20 – 25	3	2	Sacchetto sottovuoto	Griglia	
	Molluschi	SousVide	85		20 – 30	3	2	Sacchetto sottovuoto	Griglia	Mettere sottovuoto con brodo di verdure e vino bianco
	Molluschi cotti al vapore	Steamify	100		20 – 30	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
	Polpo	SousVide	77		300 – 360	3	2	Sacchetto sottovuoto	Griglia	

Cottura ventilata · Steamify · SousVide · 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	Doppio grill ventilato	200		30 – 40	3	2	Griglia	Teglia da forno	
	Anatra intera	Doppio grill ventilato	160		120 – 150	2	1	Griglia	Teglia da forno	
	Coq au vin	Steamify	130		60 – 70	2	2	Casseruola	Teglia da forno	Rosolatura preliminare
	Cosce di pollo	Doppio grill ventilato	190		40 – 50	3	2	Griglia	Teglia da forno	
	Mezzo pollo	Doppio grill ventilato	200		40 – 50	2	2	Griglia	Teglia da forno	
	Oca intera, 3 kg	Steamify	170		150 – 180	2	1	Casseruola	Teglia da forno	Bagnare di tanto in tanto
	Petto d'anatra	SousVide	60		80 – 90	3	2	Sacchetto sottovuoto	Griglia	Rosolatura successiva della pelle
	Pollo intero	Doppio grill ventilato	180		55 – 65	2	1	Griglia	Teglia da forno	
	Petto di pollo	SousVide	70		30 – 40	3	2	Sacchetto sottovuoto	Griglia	
	Petto di pollo cotto al vapore	Steamify	90		25 – 30	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
	Petto di tacchino	Cottura lenta	90	100 °C	70 – 90	2	2	Griglia	Teglia da forno	Rosolatura preliminare o successiva, TI 70 ° C
	Tacchino intero, 4.5 kg	Steamify	180		180 – 210	2	1	Griglia	Teglia da forno	Bagnare di tanto in tanto
Vitello	Arrosto	Steamify	180		90 – 120	2	2	Casseruola	Teglia da forno	TI 75 °C
	Arrosto	Steamify	150		120 – 150	2	2	Casseruola	Teglia da forno	
	Costoletta grigliata	Cottura ventilata	180		80 – 100	2	1	Griglia	Teglia da forno	TI 62 °C
	Filetto	SousVide	62		60	3	2	Sacchetto sottovuoto	Griglia	Rosolatura successiva
	Filetto	Cottura lenta	80	90 °C	90 – 120	2	2	Griglia	Teglia da forno	Rosolatura preliminare o successiva, TI 62 °C
	Filetto arrosto	Doppio grill ventilato	170		30 – 50	2	2	Griglia	Teglia da forno	TI 62 °C

Doppio grill ventilato · Steamify · SousVide · Cottura ventilata · Cottura lenta

Carne: Vitello, agnello, manzo et maiale

	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)
Vitello	Lonza	Cottura lenta	80	90 °C	150 – 200	2	2	Griglia	Teglia da forno	Rosolatura preliminare o successiva, TI 62 °C
	Spezzatino	Steamify	130		90 – 120	2	2	Casseruola	Teglia da forno	Rosolatura preliminare
	Stinco	Steamify	130		90 – 120	2	2	Casseruola	Teglia da forno	Rosolatura preliminare
Agnello	Carrè, costolette	Doppio grill ventilato	230		20 – 25	3	2	Griglia	Teglia da forno	TI 62 °C
	Filetto	SousVide	60		60	3	2	Sacchetto sottovuoto	Griglia	
	Gigot	Cottura ventilata	140		120 – 150	2	1	Casseruola	Teglia da forno	TI 65 °C
	Spalla	Cottura ventilata	160		50 – 80	2	2	Casseruola	Teglia da forno	TI 70 °C
	Stufato al curry	Steamify	130		70 – 90	2	2	Casseruola	Teglia da forno	Rosolatura preliminare
Manzo	Arrosto alla zingara	Funzione Pizza	150		100 – 150	2	1	Casseruola	Teglia da forno	
	Bollito	SousVide	85		360	3	2	Sacchetto sottovuoto	Griglia	
	Bollito	Steamify	100		120 – 150	2	2	Recipiente + non forato	Griglia	
	Brasato	Steamify	150		100 – 150	2	2	Casseruola	Teglia da forno	Rosolatura preliminare
	Chateaubriand	Cottura lenta	80	90 °C	45 – 60	2	2	Griglia	Teglia da forno	Rosolatura preliminare o successiva, TI 55 °C
	Fettine di manzo in umido	Steamify	180		100 – 120	2	2	Casseruola	Teglia da forno	
	Filetto a fette	SousVide	55		50	3	2	Sacchetto sottovuoto	Griglia	Breve rosolatura successiva
	Filetto alla Wellington	Cottura ventilata	200 *190		35 – 45	2	1	Teglia da forno		Ungere la teglia da forno, TI 55 °C
	Filetto intero	SousVide	55		90	3	2	Sacchetto sottovuoto	Griglia	Breve rosolatura successiva
	Filetto intero	Cottura lenta	80	90 °C	90 – 150	2	2	Griglia	Teglia da forno	Rosolatura preliminare o successiva, TI 57 °C

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

	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)
Manzo	Gulasch	Steamify	130		90 – 120	2	2	Casseruola	Teglia da forno	Rosolatura preliminare
Manzo	Involtini di carne, uccelli scapati	Steamify	120		60 – 70	2	2	Casseruola	Teglia da forno	Rosolatura preliminare
Manzo	Ribeye	Cottura lenta	80	90 °C	240 – 300	2	1	Griglia	Teglia da forno	Rosolatura preliminare o successiva, TI 57 °C
Manzo	Roastbeef, entrecôte	Doppio grill ventilato	200		40 – 60	2	2	Griglia	Teglia da forno	TI 55 ° C
Manzo	Roastbeef, entrecôte	Cottura lenta	80	90 °C	150 – 200	2	2	Griglia	Teglia da forno	Rosolatura preliminare o successiva, TI 55 °C
Manzo	Stufato	Steamify	150		120 – 150	2	2	Casseruola	Teglia da forno	Rosolatura preliminare
Maiale	Arrosto	Doppio grill ventilato	160		90 – 120	2	1	Griglia	Teglia da forno	Ev. abbassare il calore durante la cottura, TI 85 °C
Maiale	Arrosto affumicato	Steamify	150		70 – 90	2	2	Casseruola	Teglia da forno	TI 85 °C
Maiale	Costolette	Doppio grill ventilato	190		35 – 45	3	2	Griglia	Teglia da forno	
Maiale	Filetto	Cottura lenta	80	90 °C	40 – 50	2	2	Griglia	Teglia da forno	Rosolatura preliminare o successiva, TI 62 ° C
Maiale	Filetto arrosto	Doppio grill ventilato	170		35 – 50	2	2	Griglia	Teglia da forno	TI 62 °C
Maiale	Filetto in crosta	Funzione Pizza	200 *190		30 – 45	2	1	Teglia da forno		Ungere la teglia, TI 62 °C
Maiale	Lonza	Cottura lenta	80	90 °C	180 – 210	2	2	Griglia	Teglia da forno	Rosolatura preliminare o successiva, TI 62 °C
Maiale	Medaglioni di filetto	Cottura convenzionale	220	220 °C	20 – 30	2	1	Casseruola	Teglia da forno	
Maiale	Prosciutto arrosto	Doppio grill ventilato	160		90 – 120	2	1	Casseruola	Teglia da forno	
Maiale	Prosciutto cotto al vapore	Steamify	100		60 – 90	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	TI 85 °C
Maiale	Prosciutto, lonza	Steamify	90		60 – 120	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	TI 80 °C
Maiale	Speck	Steamify	100		60 – 70	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Maiale	Stinco	Doppio grill ventilato	160		90 – 120	2	1	Casseruola	Teglia da forno	

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

Carne: Selvaggina et varie

	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)
Selvaggina	Capriolo alla cacciatora	Steamify	130		90 – 120	2	2	Casseruola	Teglia da forno	Rosolatura preliminare
	Coscia di cervo	Cottura convenzionale	205		60 – 90	2	1	Griglia	Teglia da forno	TI 75 °C
	Coscia di lepre	Steamify	160		60 – 70	2	2	Casseruola	Teglia da forno	TI 70 °C
	Cinghiale	Umidità media	150		100 – 150	2	1	Casseruola	Teglia da forno	
	Coniglio stufato	Steamify	130		60 – 90	1	1	Casseruola	Teglia da forno	Rosolatura preliminare
	Entrecôte di cervo	Cottura lenta	80	90 °C	50 – 60	2	2	Griglia	Teglia da forno	Rosolatura preliminare o successiva, TI 62 °C
	Lombo di capriolo	Doppio grill ventilato	200		20 – 40	2	2	Griglia	Teglia da forno	TI 62 °C
	Lombo di cervo	Cottura convenzionale	190		50 – 70	2	1	Griglia	Teglia da forno	TI 62 °C
	Lombo di lepre	Doppio grill ventilato	190		40 – 50	2	2	Griglia	Teglia da forno	
Varie	Bratwürst	Grill	200	5 minuti	13 – 15	5	4	Teglia da forno		Seguire con attenzione, girare dopo 10 min.
	Fleischkäse	Steamify	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
	Hamburger	Doppio grill ventilato	230		15 – 20	4	3	Teglia da forno		Girare a metà cottura
	Kofte	Doppio grill ventilato	230		12 – 18	4	3	Teglia da forno		Girare a metà cottura
	Polpettone	Cottura convenzionale	180		50 – 80	2	1	Casseruola	Teglia da forno	TI 75 °C
	Saucisson, luganighe	Steamify	90		45 – 60	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
	Wienerli in crosta	Steamify	200		25 – 30	2	2	Teglia da forno		
	Wienerli, salsicce bianche	Steamify	80		15 – 30	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	

Steamify · Cottura convenzionale · Umidità media · Cottura lenta · Doppio grill ventilato · Grill

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)
Ananas	Steamify	100		10 – 20	1	1	Teglia non forata	Griglia	
Ciliegie	Steamify	100		10 – 12	1	1	Recipiente non forato	Griglia	
Confettura di frutta	Steamify	130		40 – 60	1	1	Barattoli di vetro	Griglia	
Cottura sottovuoto frutta	Steamify	85		20 – 50	3	2	Sacchetto sottovuoto	Griglia	
Frutti secchi, essiccare frutti	Essiccazione	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
Lamponi	Steamify	100		10 – 12	1	1	Recipiente non forato	Griglia	
Mango	Steamify	100		10 – 20	1	1	Recipiente non forato	Griglia	
Mele	Steamify	100		15 – 25	1	1	Teglia non forata	Griglia	
Mele cotogne	Steamify	100		30 – 45	1	1	Recipiente non forato	Griglia	
Mirtilli rossi	Steamify	100		10 – 12	1	1	Recipiente non forato	Griglia	
Pere	Steamify	100		15 – 25	1	1	Teglia non forata	Griglia	
Pesca noce	Steamify	100		10 – 20	1	1	Recipiente non forato	Griglia	
Pesche	Steamify	100		10 – 20	1	1	Recipiente non forato	Griglia	
Prugne	Steamify	100		10 – 20	1	1	Recipiente non forato	Griglia	
Prugne Regina Claudia	Steamify	100		10 – 12	1	1	Recipiente non forato	Griglia	
Ribes	Steamify	100		10 – 12	1	1	Recipiente non forato	Griglia	
Sterilizzare frutti con nocciolo	Steamify	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	Steamify	160		35 – 45	1	1	Barattoli di vetro	Teglia a bordo alto	V. istruzioni per l'uso, per le conserve versare acqua nella teglia

Steamify Essiccazione

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)
Sterilizzare i frutti di bosco	Steamify	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	Steamify	100		60 – 90	1	1	Teglia non forata	Griglia	
Susine Mirabelle	Steamify	100		10 – 20	1	1	Recipiente non forato	Griglia	
Uva spina	Steamify	100		10 – 12	1	1	Recipiente non forato	Griglia	

Pasticceria: Dolcetti, 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)
Dolcetti	Amaretti	Ventilata	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
Dolcetti	Bigné	Ventilata	170		30 – 45	2	2	Teglia da forno		Aprire il forno solo a fine cottura
Dolcetti	Biscotti al burro, milanesini	Convenzionale	200 *190	200 °C	12 – 15	2	1	Teglia da forno		
Dolcetti	Biscotti di pasta frolla	Ventilata	155		20 – 25	2	2	Teglia da forno		
Dolcetti	Cornetti al prosciutto	Pizza	190 *170		20 – 25	2	2	Teglia da forno		
Dolcetti	Cupcake, muffin	Convenzionale	180 *170		35 – 40	2	1	Stampo per dolci	Griglia	
Dolcetti	Girelle alla cannella	Steamify	230		13 – 15	2	2	Teglia da forno		Rivestire la teglia con carta da forno
Dolcetti	Meringhe	Ventilata	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
Dolcetti	Pasticcini	Ventilata	140		30 – 40	2	2	Teglia da forno		
Dolcetti	Sfogliatine	Convenzionale	200		20 – 30	2	1	Teglia da forno		

Steamify · Cottura convenzionale · Cottura ventilata · Funzione Pizza

	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)
	Stuzzichini da aperitivo	Steamify	200	200 °C	10 – 20	2	2	Teglia da forno		
Saporito	Börek	Cottura convenzionale	220	5 Minuten	35 – 40	2	1	Teglia da forno		Ungere la teglia
Saporito	Focaccia alsaziana	Cottura ventilata	230		10 – 15	2	1	Teglia da forno, Teglia da pasticceria		
Saporito	Crostata al formaggio	Cottura convenzionale	190		40 – 50	2	1	Stampo per dolci	Griglia	
Saporito	Crostata di verdure	Cottura convenzionale	190		45 – 55	2	1	Teglia da forno		
Saporito	Quiche lorraine	Cottura convenzionale	190		40 – 50	2	1	Stampo per dolci	Griglia	
Saporito	Torta di sfoglia salata	Cottura convenzionale	180		40 – 50	2	1	Stampo per dolci	Griglia	
Dolce	Baklava	Cottura convenzionale	170		35 – 55	2	1	Stampo per dolci	Griglia	
Dolce	Biscotto arrotolato	Cottura convenzionale	230	230 °C	8 – 10	2	2	Teglia da forno		Rivestire la teglia con carta da forno
Dolce	Brownie	Cottura convenzionale	190		30 – 40	2	1	Teglia da forno		
Dolce	Cake al limone	Cottura ventilata	170		60 – 70	2	1	Stampo per cake	Griglia	
Dolce	Cheesecake	Cottura convenzionale	180		50 – 70	2	1	Stampo apribile	Griglia	
Dolce	Crostata di frutta	Cottura convenzionale	220 *200		50 – 55	2	1	Teglia da forno		
Dolce	Dolce lievitato	Steamify	180		35 – 45	2	1	Stampo per dolci	Griglia	
Dolce	Dolce pasquale	Cottura convenzionale	180		45 – 55	2	1	Stampo per dolci	Griglia	
Dolce	Dolce tirolese	Cottura ventilata	170		55 – 75	2	1	Stampo per cake	Griglia	
Dolce	Fondo di pasta frolla	Cottura convenzionale	155		25 – 30	3	2	Stampo per dolci	Griglia	
Dolce	Gateau du Vully	Cottura convenzionale	200	200 °C	20 – 30	2	1	Stampo per dolci	Griglia	
Dolce	Gateau sulla teglia	Steamify	170		35 – 45	2	2	Teglia da forno		

Steamify Cottura convenzionale Cottura ventilata

Pasticceria: 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)
Gugelhopf	Steamify	180		40 – 45	2	2	Stampo per dolci	Griglia	
Gugelhopf marmorizzato	Cottura convenzionale	165		55 – 70	2	1	Stampo per dolci	Griglia	
Lemon pie	Cottura convenzionale	220	220 °C	20 – 30	2	1	Stampo per dolci	Griglia	Cuocere in bianco 15 min., aggiungere il ripieno e completare la cottura
Pan di Spagna	Cottura ventilata	160		30 – 40	2	1	Stampo apribile	Griglia	In caso di calore superiore/inferiore, alzare la temperatura di 20 °C e preriscaldare
Panpepato lucernese	Cottura ventilata	165		70 – 80	2	1	Stampo apribile	Griglia	
Pavlova	Cottura ventilata	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	Cottura convenzionale	180	180 °C	25 – 35	2	1	Stampo per dolci	Griglia	
Strudel	Cottura convenzionale	200		40 – 50	2	2	Teglia da forno		
Tarte tatin	Cottura convenzionale	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	Steamify	170		40 – 50	2	2	Stampo per dolci	Griglia	
Torta al quark, torta al formaggio	Cottura convenzionale	170		70 – 90	2	1	Stampo per dolci	Griglia	
Torta alla frutta con impasto per dolci	Cottura ventilata	180		50 – 60	2	1	Stampo per dolci	Griglia	
Torta con impasto per dolci, plumcake	Cottura ventilata	170		55 – 75	2	1	Stampo per cake	Griglia	
Torta con la pasta frolla sulla teglia	Cottura convenzionale	180		30 – 40	2	1	Teglia da forno		
Torta di carote	Cottura convenzionale	180	180 °C	50 – 60	2	1	Stampo apribile	Griglia	
Torta di Linz	Cottura ventilata	160		40 – 50	3	2	Stampo per dolci	Griglia	
Torta di mandorle	Cottura convenzionale	190		35 – 40	2	1	Stampo per dolci	Griglia	
Torta di mele	Funzione Pizza	160		25 – 30	2	2	Stampo per dolci	Griglia	

Steamify · Cottura convenzionale · Cottura ventilata · Funzione Pizza

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)
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	

Verdura

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)
Asparagi bianchi		100		20 – 35	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Asparagi bianchi sottovuoto		85		40 – 50	3	2	Sacchetto sottovuoto	Griglia	
Asparagi verdi		100		15 – 25	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Asparagi verdi sottovuoto		85		25 – 40	3	2	Sacchetto sottovuoto	Griglia	
Barbabietola		100		60 – 90	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Broccoli		100	100 °C	10 – 20	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Cardi		100		40 – 50	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	

Cottura ventilata Cottura convenzionale Steamify SousVide

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)
Carciofi	Steamify	100		50 – 60	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Carciofi sottovuoto	SousVide	95		40 – 60	3	2	Sacchetto sottovuoto	Griglia	
Carota gialla, carota di Küttigen	Steamify	110		20 – 25	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Carote	Steamify	100		25 – 35	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Carote a mazzi	Steamify	100		15 – 20	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Castagne	Steamify	100		25 – 35	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Catalogna	Steamify	100		20 – 30	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Cavolfiore	Steamify	100		25 – 35	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Cavolo bianco	Steamify	100		60 – 90	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Cavolo cinese	Steamify	100		25 – 35	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Cavolo navone	Steamify	100		20 – 30	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Cavolo rapa	Steamify	100		20 – 30	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Cavolo piuma	Steamify	100		40 – 50	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Cavolo rosso	Steamify	100		60 – 90	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Cavolo di Bruxelles	Steamify	100		30 – 40	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Ceci	Steamify	100		25 – 35	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	Ammollo in acqua sufficiente a coprirli
Cetriolini	Steamify	90		40 – 60	1	1	Barattoli di vetro	Griglia	
Chips di cavolo piuma	Cottura ventilata	130		35 – 45	2	2	Teglia da forno, teglia Airfry		Girare/rimescolare di tanto in tanto

Steamify SousVide Cottura ventilata

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)
Cicoria	Steamify	180		20 – 30	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Cipolla	Steamify	180		25 – 30	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Coste	Steamify	100		20 – 30	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Crauti	Steamify	100		60 – 90	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Fagioli kidney, neri	Steamify	100		50 – 70	1	1	Recipiente non forato	Griglia	Ammollo in acqua sufficiente a coprirli
Fagioli secchi	Steamify	100		40 – 50	1	1	Teglia non forata	Griglia	Ammollo in acqua sufficiente a coprirli
Fagioli verdi	Steamify	100		25 – 45	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Finocchio	Steamify	100		20 – 30	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Funghi	Steamify	100		15 – 20	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Kalette	Steamify	100		25 – 35	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Lattuga romana	Steamify	100		15 – 20	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Mais dolce	Steamify	100		35 – 45	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Marroni	Steamify	200		25 – 35	3	2	Teglia professionale, teglia Airfry		Girare/rimescolare di tanto in tanto
Melanzane	Steamify	180		30 – 40	1	1	Teglia da forno		
Melanzane sottovuoto	SousVide	85		55 – 60	3	2	Sacchetto sottovuoto	Griglia	Glassare con burro a fine cottura
Okra	SousVide	62		15 – 20	3	2	Sacchetto sottovuoto	Griglia	
Pannocchia di granturco	Steamify	100		35 – 45	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	A fine cottura, breve rosolatura nel burro
Pak-choi	Steamify	100		20 – 30	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Pastinaca	Steamify	110		20 – 25	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	

Steamify SousVide

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)
Peperone		180		25 – 35	2	2	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Piselli		100		15 – 25	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Pomodori		100		10 – 20	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Porro		100		20 – 40	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Rabarbaro		100		15 – 25	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Rapa autunnale		100		30 – 40	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Rapa primaverile, navone		100		25 – 35	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Romanesco		100		20 – 30	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Sbollentare verdura		100	5 minuti	8 – 12	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Sbucciare pomodori		100	100 °C	3	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Scalogno		100		20 – 30	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Scorzonera		100		30 – 40	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Sedano rapa		100		20 – 30	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Spinaci		100	100 °C	5 – 10	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Sedano		100		20 – 30	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
Taccole		100	100 °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	

Steamify

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)
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		
Verdura sottovuoto		85		20 – 60	3	2	Sacchetto sottovuoto	Griglia	
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
Verza		100		25 – 35	1	1	Set per la cottura a vapore	Griglia	
Zucca		100		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	Set per la cottura a vapore	Griglia	

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	Teller	Piatto	
Zuppa, stufato		110		15 – 25	2	1	Schüssel	Ciotola	TI 70 °C

Cottura ventilata · Steamify · SousVide · Essiccazione · Rigenera a vapore

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		100		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		100		15 – 20	1	1	Griglia		Posizionare la bottiglia capovolta sulla griglia
Yogurt morbido	Yogurt	42		360 – 480	1	1	Bicchieri	Griglia	Non spostare, lasciar raffreddare in forno
Yogurt sodo	Yogurt	42		480 – 600	1	1	Bicchieri	Griglia	Non spostare, lasciar raffreddare in forno

Steamify Lievitazione pasta Cottura ventilata Rigenera a vapore

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