

COOKING GUIDE

GB

PYRO DISHES	CONVENTIONAL OVEN					MULTIFEATURE OVEN					Cooking time		
	 SHELF	 SHELF	 SHELF	 SHELF	 SHELF	 V SHELF	 SHELF	 SHELF	 SHELF				
White meat													
Roast pork (2 lb)	200°	2			180°	2			180°	2	90		
Pork chops				*220-240°	3						15-20		
Chicken (3 lb)	200°	1-2						200°	2	180°	1-2	50-70	
Turkey/duck (6lb)	200°	1							180°	1		90-120	
Sausages (1 lb)		1		*240°	3-4							20-30	
Red meat													
Braised beef	180°	1				165°	1			180°	1	90-180	
Lamb chops				*275°	3-4							10-20	
Roast beef (2 lb) rare	240°	2						215°	2			30-40	
Lamb (legs, shoulder)(4 lb)								200°	2			50	
Fish and various meat													
Kebabs				*275°	4							15-20	
Grilled fish				*275°	3-4							15-20	
Salmon steak				*275°	3-4							10	
Baked fish	180°	2							180°	2		45	
Vegetables													
Jacket potatoes	210°	2										60-90	
Roast vegetables				200°	2-3			180°	2-3			60-90	
Roast potatoes				200°	2-3			180°	2-3			45-60	
Rice	200°	2									180°	2	45
Staffed pepper	*180°	2					1		180°	2		40	
Cakes and pastry													
Sponge cake	180°	2	180°	1					180°	2		25-30	
Cake-Madeira cake	*180°	1	*180°	1			180°	1		180°	2	55-60	
Scones	*210°	3							*210°	3		10-12	
Meringues	100°	2							100°	2		90	
Small cakes	*180°	2							160°	3		25	
Chou pastry	*180°	3							180°	2		30-40	
Angel cakes	165°	1-2							150°	1-2		40-60	
Short breads-Rich	*200°	3			165°	3			180°	3		15-18	
Short crust pastry	*210°	2							210°	2		10-20	
Fruit crumble	*200°	2			180°	2			180°	2		60-70	
Short or puff pastry	*210°	2			200°	2						30-40	
Fruit pie	*200°	2							180°	2		40-50	
Tart base	*200°	2			180°	2						15-25	
Baked custards	*180°	2			150°	2						20-45	
Rich fruit cake	150°	2										150	
Lemon-meringue pie- pastry meringues	*210°	2										20 pastry	
	180°	2			200°	3						20 meringues	
Various													
Steak and kidney pie	*200°	2										90	
Rice pudding	*150°	2							180°	2		90-120	
Yorkshire pudding	*210°	2			*180°	2						20-30	
Bread base pizza	*220°	3			*200°	3		*200°	1			15-18	
Quiche	*210°	2			200°	2		200°	2			30-45	
Soufflés			180°	1	180°	1		180°	1		180°	1	50
Bread	*220°	1			*200°	1		*220	1			30-50	
Lasagnes	180°	2			180°	2				165°	2	40	

RELATIONSHIP OF SETTINGS TO TEMPERATURE → °C									
F	80	135	200	300	150°	350°	400-425	425-475	550
°C	40°	65°	100°	150°	165°	180°	200-210°	220-240°	275°
Setting	1	2	3	4	5	6	7	8	9 max

*Pre-heat to the temperature shown for or depending on model.

- Avoid roasting roast meat in the grill pan to prevent spitting.
- Pour boiling water into a bain-marie before cooking, but do not overfill.
- The Grill setting can be adjusted from low to high (see instructions).
- When using the grill, place the food on the wire shelf beneath or on a spit and then use the grill tray below to catch the juices.
- Cooking in the oven is done with the door closed. However, the **door must be ajar** when using the feature at highest temperature.

If using the spit do not exceed 220 °C (the temperature suggested throughout this guide) and keep the door closed.

USING THE OVEN

Roasting joints

- Allow all joints to sit at room temperature for at least 1 hour before roasting. Remove any excess fat to prevent smoke and smells.
- Wherever possible use earthenware rather than glass dishes (less spitting) big enough to contain the joint easily.
- Do not sprinkle with salt before cooking as this dries the meat out.
- Add a few tbsps of warm water to the roasting dish to prevent the juices burning.
- After removing from the oven, wrap the joint in kitchen foil and leave to recover for 10 to 15 mins. The meat will be more succulent and tender and the meat a uniform colour.
- **Grilling meat:** Drizzle with a thin layer of oil. Avoid pricking red meat and use a spatula or tongs to turn over.
- Prick poultry skin under the wings so the juices can run out without spitting.

Baking cakes

● Choosing your cake tin:

Avoid bright shiny tins:

- They require longer cooking times.
- The oven has to be pre-heated.

Use **non-stick tins** for flans, pies and quiches. These give crisper golden pastry on the base.

● Tip:

Even if your tins are non-stick, use **baking parchment** to protect them. It makes it easier to turn flans etc. out. Use it too to line enamelled tins to protect the coating from fruit acids. Always add yeast last and avoid contact with salt, which will destroy the yeast's properties.

When you use the fan feature we recommend that you reduce cooking temperatures by 30-50°C compared with a conventional oven and extend the cooking time by 5 to 10 minutes.

Cooking vegetables

- When preparing a dish topped with layered potatoes, pre-cook the sliced potatoes in water or milk.
- To peel peppers, place them under a hot grill turning frequently until the skin bubbles. Pop into a plastic bag for a few minutes and the skin will peel away easily.
- When stuffing tomatoes, slice off one end and scoop out the pulp and pips. Salt the inside and leave to drain on a grid before stuffing.
- Drain cooked leeks and chicory thoroughly before coating with a sauce (ham or béchamel) otherwise the cooking liquid will water down the sauce.
- Mix grated cheese with breadcrumbs for a topping that is brown and crispy.

- When cooking times are long, turn the oven off 5 to 10 minutes before the end and use the residual heat to finish the dish.

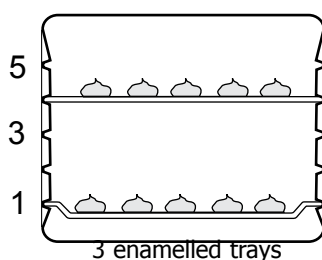
(Depending on model) **Cooking on 3 levels with** 

Cooking on 2 levels with  or 

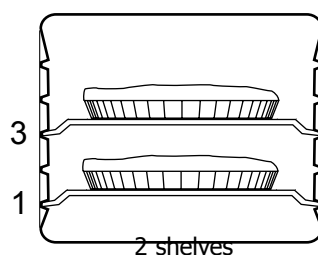
PRE-HEAT THE OVEN BEFORE COOKING THE DISH

- Several dishes (similar or different) can be cooked at the same time without any contamination of smell or taste, provided they require the same temperature. The dishes cooked can require different lengths of cooking. The cooking times shown in the table for each dish should be extended by 10 to 20 minutes.

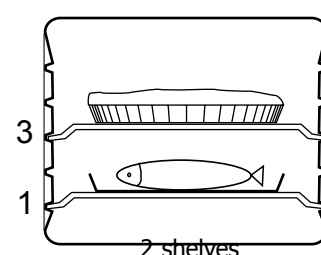
SMALL CAKES



2 FLANS



1 fish + 1 flan



PYRO PLATS	CUISSON TRADITIONNELLE				CUISSON MULTIFONCTION				Temps de cuisson				
	GRADIN	GRADIN	GRADIN	GRADIN	GRADIN	GRADIN	GRADIN	GRADIN					
Viandes													
Rôti de porc (1 kg)	200°	2			180°	2			180°	2	90		
Rôti de veau (1 kg)	200°	2			180°	2			180°	2	60-70		
Rôti de boeuf	*240°	2							210°	2	30-40		
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	*220°	1		220° TB					200°	2	50-55		
Volailles (1 kg)	200°	2		220° TB	180°	2			210° TB	180°	2	50-70	
Volailles grosses pièces	180°	1										1h30-2h15	
Cuisses de poulet				*220°	3				210°	3		15-25	
Côtes de porc / veau				*220-240°	3							15-20	
Côtes de bœuf (1 kg)				*220-240°	3-4				210°	3		25-30	
Côtes de mouton				*275°	4							10-20	
Poissons													
Poissons grillés				*275°	4							15-20	
Poissons cuisinés(dorade)	*200°	2				180°	2			180°	2	35-45	
Poissons papillottes	*220°	2-3				*200°	2-3					10-15	
Légumes													
Gratins (aliments cuits)				*275°	3-4				220	2-3		30	
Gratins dauphinois	*200°	2				180°	2				180°	2	55-60
Lasagnes	*200°	2				180°	2				180°	2	40-45
Tomates farcies	*200°	2				180°	2				180°	2	40-45
Pâtisseries													
Biscuit de Savoie - Génoise			180°	1				165°	1		180°	2	35-45
Biscuit roulé	*220°	3											5-10
Brioche	*180°	1	*210°	1				165°	1		165°	1	25-30
Brownies	*180°	2						180°	2				25-30
Cake - Quatre-quarts	*180°	1	*180°	1				180°	1		180°	2	55-65
Clafoutis	200°	2				180°	2						35-45
Crèmes	165°	2				150°	2						20-45
Cookies - Sablés	*200°	3				165°	3				180°	3	15-18
Kugelhopf			180°	1				180°	1		180°	1	45-50
Meringues	100°	2				100°	2				100°	2	1h30
Madeleines	*220°	2				*210°	2	*210°	2				5-10
Pâte à chou	*200°	3				*180°	3				180°	2	30-40
Petits fours feuilletés	*220°	3				*200°	3						5-10
Savarin	*180°	2	180°	1				165°	1				30-40
Tarte pâte Brisée	*210°	2				200°	2	210°	2				30-40
Tarte pâte feuilletée fine	*220°	2				*220°	2						15-25
Tarte pâte à la levure	*210°	2				*180°	2						35-45
Divers													
Brochettes													15-20
Pâté en terrine	*200°	2				180°	2						1h20-1h40
Pizza pâte Brisée	*210°	2				200°	2						30-40
Pizza pâte à pain	*220°	3				*200°	3	*200°	1				15-18
Quiches	*210°	2				200°	2	200°	1				30-45
Soufflé			180°	1		180°	1			180°	1		50
Tourtes	*200°	2				180°	2						40-45
Pain	*220°	1				*200	1	*220°	1				30-50
Pain grillé													1-2
Cocottes fermées (daube, baeckaofen)	180°	1			*275°	4-5				180°	1		1h30-3h

FR

EQUIVALENCE : CHIFFRES → °C

C°	40°	65°	100°	150°	165°	180°	200-210°	220-240°	275°
Chiffres	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi

*Préchauffez à la température indiquée .

- Ne cuisez pas les viandes dans la lèche-frite : risque d'éclaboussures.
- Un bain marie doit toujours débiter avec de l'eau bouillante : ne pas trop remplir le plat.
- GRIL à puissance variable : faites varier la puissance du mini vers le maxi (voir notice).
- En fonction GRIL, placez le mets à griller sur la grille ou le tourne-broche; la lèche frite sur le gradin du bas pour recevoir le jus.
- Les cuissons se font porte fermée ; toutefois en température maximum, la porte doit être entrouverte.

En Gril utilisant le tourne-broche ne pas dépasser 220°C (Température préconisée dans ce guide) et griller porte fermée.

CONSEILS D'UTILISATION DU FOUR

Cuisson des viandes

- Avant d'être mises au four, toutes les viandes doivent rester au moins 1 heure à température ambiante. Supprimez la barde sur les viandes rouges pour éviter fumées et odeurs.
- Choisissez un plat de préférence en terre (moins de projections que le verre) bien adapté à la taille de la viande à rôtir.
- Salez en fin de cuisson pour éviter de faire sortir le sang et dessécher la viande.
- Ajoutez quelques cuillerées d'eau chaude dans le plat pour éviter la carbonisation du jus.
- **Temps de cuisson**
 - rôti de boeuf (saignant) de 10 à 15min pour 500 g
 - rôti de porc de 35 à 40min pour 500 g
 - rôti de veau de 30 à 40min pour 500 g.
- En fin de cuisson, il est indispensable de laisser reposer les viandes, emballées dans du papier aluminium (10 à 15 min). Cette attente favorise la détente des fibres, l'uniformisation de la couleur, les viandes garderont leur moelleux.
- **Pour les grillades** : enduire d'une fine couche d'huile. Les grillades de viandes rouges ne se piquent pas ; utilisez plutôt une spatule pour les retourner.
- Piquez la peau des volailles sous les ailes pour que la graisse puisse s'écouler sans éclabousser.

Cuisson des pâtisseries

- **Choix des moules** :
Évitez les moules clairs et brillants :
 - Ils rallongent le temps de cuisson.
 - Ils nécessitent de préchauffer le four.Préférez les moules **en tôle anti-adhésive** pour les tartes, les quiches... Ils donnent une pâte croustillante et dorée dessous.
- **Astuces** :
N'hésitez pas à protéger l'intérieur des moules ou le fond du plat émaillé **d'une feuille de papier sulfurisé** : il protège des taches acides et facilite le démoulage. Ajoutez toujours la levure en fin de préparation et ne la mettez pas en contact avec le sel : elle perdrait de ses propriétés.

Chaque fois que vous sélectionnez un mode de cuisson utilisant l'hélice de brassage d'air, il est recommandé de diminuer de 30°C à 50°C la température par rapport à un mode de cuisson traditionnel.
Les temps sont alors prolongés de 5 à 10 minutes

Cuisson des légumes

- Quand on fait un gratin de pommes de terre, il est conseillé de précuire les pommes de terre en rondelles dans du lait ou du lait + crème.
- Pour peler aisément les poivrons : faites les griller sous le grill bien rouge en les retournant : lorsque la peau boursoufle, enveloppez-les dans un sac plastique quelques minutes, ensuite la peau se retirera facilement.
- Pour faire des tomates farcies : après avoir découpé un chapeau, retirez les grains, salez l'intérieur et retournez les sur un grille pour qu'elles s'égouttent avant de les farcir.
- Les endives (au jambon et à la béchamel) doivent être longuement égouttées : sinon l'eau de cuisson va rendre la sauce liquide et sans saveur.
- Quand on couvre un gratin de chapelure, il faut la mélanger au gruyère, elle absorbe les graisses et rend le gratin croustillant.

- Si la cuisson est longue, arrêtez le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps et profitez de la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson.

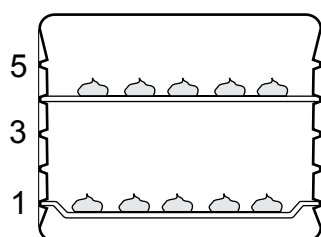
(selon modèle) **Cuissons sur 3 niveaux fonction** 

Cuissons sur 2 niveaux fonction  ou 

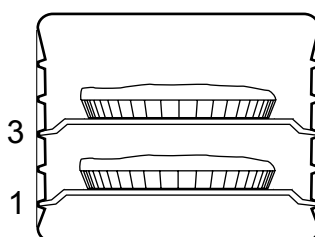
EFFECTUEZ UN PRECHAUFFAGE AVANT D'ENFOURNER LES PLATS

- Il est possible de cuire simultanément plusieurs plats (de même nature ou différents) sans que le goût ni l'odeur ne se transmettent de l'un à l'autre, à condition de choisir des cuissons se faisant à la même température. Les plats ne s'enfourment ou ne se défourment pas nécessairement en même temps. Les temps de cuisson du tableau indiqué pour un seul plat doivent être prolongés de 10 à 20 minutes environ.

Petits gâteaux

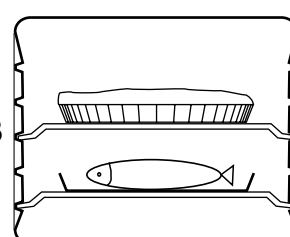


2 tartes











2 Grilles

1 poisson+1 tarte



2 Grilles




PYRO PRATOS	COZEDURA TRADICIONAL				COZEDURA MULTIFUNÇÃO				Tempos de cozedura				
	 ALHETA	 ALHETA	  ALHETA	 ALHETA	 ALHETA	 ALHETA	 ALHETA						
Carnes													
Assado de porco (1 kg)	200°	2			180°	2			180°	2	90		
Assado de vitela (1 kg)	200°	2			180°	2			180°	2	60-70		
Assado de vaca	*240°	2							210°	2	30-40		
Cordeiro (Perna, pá 2,5 kg)	*220°	1		220°	EM				200°	2	50-55		
Aves (1 kg)	200°	2		220°	EM	180°	2		210°	EM	180°	2	50-70
Aves grandes peças	180°	1											1h30-2h15
Coxas de frango				*220°	3				210°	3			15-25
Costeletas de porco/vitela				*220-240°	3								15-20
Costeletas de vaca (1 kg)				*220-240°	3-4				210°	3			25-30
Costeletas de carneiro				*275°	4								10-20
Peixes													
Peixes grelhados				*275°	4								15-20
Peixes cozinhados (dourada)	*200°	2				180°	2				180°	2	35-45
Peixes em folha de alumínio	*220°	2-3				*200°	2-3						10-15
Legumes													
Gratinados (alimentos cozidos)				*275°	3-4				220	2-3			30
Gratinados dauphinois	*200°	2				180°	2				180°	2	55-60
Lasanhas	*200°	2				180°	2				180°	2	40-45
Tomates recheados	*200°	2				180°	2				180°	2	40-45
Pastelaria													
Biscoito de Saboia - Génoise			180°	1				165°	1		180°	2	35-45
Biscoito enrolado	*220°	3											5-10
Brioche	*180°	1	*210°	1				165°	1		165°	1	25-30
Brownies	*180°	2						180°	2				25-30
Cake - Quatre-quarts	*180°	1	*180°	1				180°	1		180°	2	55-65
Clafoutis	200°	2				180°	2						35-45
Cremes	165°	2				150°	2						20-45
Cookies - Areias	*200°	3				165°	3				180°	3	15-18
Kugelhoppf			180°	1				180°	1		180°	1	45-50
Merengues	100°	2				100°	2				100°	2	1h30
Madalenas	*220°	2				*210°	2	*210°	2				5-10
Massa para choux	*200°	3				*180°	3				180°	2	30-40
Petits fours folhados	*220°	3				*200°	3						5-10
Savarin	*180°	2	180°	1				165°	1				30-40
Tarte massa quebrada	*210°	2				200°	2	210°	2				30-40
Tarte massa folhada fina	*220°	2				*220°	2						15-25
Tarte massa com levedura	*210°	2				*180°	2						35-45
Diversos													
Espetadas													
Pâté em terrina	*200°	2				*275°	4						15-20
Pizza massa quebrada	*210°	2				180°	2						1h20-1h40
Pizza massa de pão	*220°	3				200°	2	*200°	1				30-40
Quiches	*210°	2				200°	2	200°	1				15-18
Soufflé			180°	1		180°	1			180°	1		30-45
Tortas	*200°	2				180°	2						50
Pão	*220°	1				180°	2	*220°	1				40-45
Pão torrado						*200°	1						30-50
Panela fechada (daube, baecaofen)	180°	1			*275°	4-5					180°	1	1-2
													1h30-3h

PT

EQUIVALÊNCIA POSIÇÃO TERMÓSTATO → °C

C°	40°	65°	100°	150°	165°	180°	200-210°	220-240°	275°
Gradação	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi

***Pré-aqueça à temperatura indicada.**

- Não coza as carnes na pingadeira: corre o perigo de salpicar.
- Um banho-maria deve iniciar sempre com a água fervente: não encher o prato em demasia.
- GRELHADOR com potência variável: faça variar a potência do mini  em direcção a máxi  (ver folheto de instruções).
- Em função GRELHADOR, coloque o prato a grelhar sobre a grelha ou o espeto de manivela; a pingadeira sobre a alheta de baixo para receber o sumo.
- As cozeduras fazem-se com a porta fechada: No entanto em  temperatura máxima, a porta deve ficar entreaberta.

 Em Grelhador utilizando o espeto de manivela  não deve ultrapassar 220°C (Temperatura aconselhada neste guia) e grelhar com a porta fechada.

CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO DO FORNO

Cozedura das carnes

- Antes de serem enfiadas, todas as carnes devem ficar pelo menos 1 hora à temperatura ambiente. Retirar ou não utilizar a tira de toucinho das carnes vermelhas para evitar o fumo e os cheiros desagradáveis.
- Escolha um prato preferencialmente de barro (menos salpicos que o vidro) adaptado ao tamanho da carne a assar.
- Salgue no final de cozedura para evitar que o sangue saia, secando assim a carne.
- Acrescente algumas colheres de água quente no prato para evitar a carbonização do sumo.
- **Tempos de cozedura**
 - assado de vaca (mal passada) de 10 a 15 min para 500 g
 - assado de porco de 35 a 40 min para 500 g
 - assado de vitela de 30 a 40 min para 500 g.
- Em final de cozedura é indispensável deixar repousar as carnes, embaladas na folha de alumínio (10 a 15 min). Esta espera favorece a distensão das fibras, a uniformização da cor, as carnes conservam a sua maciez.
- **Para os grelhados:** besuntar com uma fina camada de óleo. Os grelhados de carnes vermelhas não devem ser picados; utilize sobretudo uma espátula para os voltar.
- Pique a pele das aves sob as asas para que a gordura possa escorrer sem salpicar.

Cozedura da pastelaria

- **Escolha das formas:**
Evite as formas claras e brilhantes:
 - Elas prolongam o tempo de cozedura.
 - Elas necessitam do pré-aquecimento do forno.Opte por formas de chapa **anti-adesiva**
Para as tartes, as quiches...Elas proporcionam uma massa estaladiça e dourada por cima.
- **Astúcias:**
Não hesite em proteger o interior das formas ou o fundo do prato esmaltado com uma **folha de papel vegetal**: ele protege das manchas ácidas e facilita o desformar. Acrescente sempre a levedura no final de preparação e não a ponha em contacto com o sal: ela perderia as suas propriedades.

Sempre que selecciona um modo de cozedura que utilize a hélice de movimentação de ar, é recomendado que baixe a temperatura de 30°C a 50°C em relação ao modo de cozedura tradicional. Os tempos são assim prolongados de 5 a 10 minutos.

Cozedura dos legumes

- Quando se realiza um gratinado de batatas, aconselha-se que coza previamente as batatas, cortadas em fatias, em leite ou leite + natas.
- Para descascar facilmente os pimentos: grelhe-os sob a grelha bem vermelhos, volve-os de vez em quando: quando a pele inchar, envolva-os num saco de plástico durante alguns minutos, em seguida a pele será retirada facilmente.
- Para realizar tomates recheados: depois de ter cortado um chapéu, retire as sementes, salgue o interior e volte-os ao contrário sobre uma grelha para que escorram antes de os rechear.
- As endívias (com fiambre e béchamel) devem escorrer durante um bom momento: caso contrário a água de cozedura vai tornar o molho líquido e sem sabor.
- Quando cobrimos um gratinado com pão ralado, é preciso misturá-lo com o gruyère, o pão ralado absorve as gorduras e torna o gratinado estaladiço.

- Se a cozedura for longa, desligue o forno 5 a 10 minutos antes do fim do tempo e aproveite o calor residual para terminar a cozedura.

(consoante o modelo)

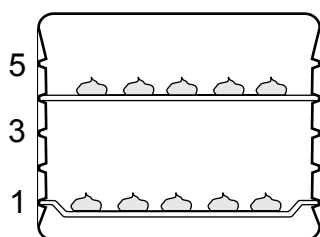
Cozeduras sobre 3 níveis função 

Cozeduras sobre 2 níveis função  ou 

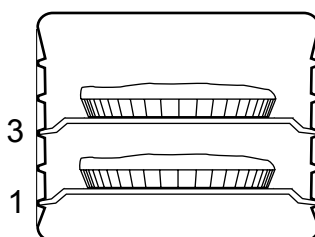
EFFECTUE UM PRÉ-AQUECIMENTO ANTES DE ENFORNAR OS PRATOS

- É possível cozer simultaneamente diferentes pratos (do mesmo tipo ou diferentes) sem que o sabor ou o cheiro se transmitam de um a outro, com a condição de escolher cozeduras que impliquem a mesma temperatura. Os pratos não se enfiam ou se desenfiam necessariamente ao mesmo tempo. Os tempos de cozedura da tabela indicada por um único prato devem ser prolongados de cerca de 10 a 20 minutos.

BOLOS pequenos

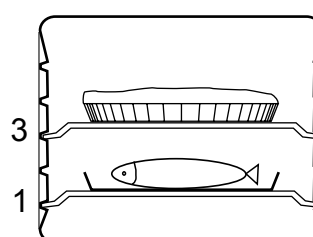


2 TARTES



2 Grelhas

1 Peixe + 1 Tarte



2 Grelhas

ΠΥΡΟ ΠΙΑΤΑ	ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΨΗΣΙΜΟ				ΠΟΛΥΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΟ ΨΗΣΙΜΟ				Χρόνος ψησίματος						
	ΟΓΚΡΑΤΕΝ	ΟΓΚΡΑΤΕΝ	ΟΓΚΡΑΤΕΝ	ΟΓΚΡΑΤΕΝ	ΟΓΚΡΑΤΕΝ	ΟΓΚΡΑΤΕΝ	ΟΓΚΡΑΤΕΝ	ΟΓΚΡΑΤΕΝ							
Κρέατα															
Ψητό χοιρινό (1 κιλό)	200°	2			180°	2			180°	2	90				
Ψητό μοσχάρι (1 κιλό)	200°	2			180°	2			180°	2	60-70				
Ψητό βοδινό	*240°	2							210°	2	30-40				
Αρνί (μπούτι, αμπολάτι 2,5 κιλά)	*220°	1		220° Σ					200°	2	50-55				
Πουλερικά (1 κιλό)	200°	2		220° Σ	180°	2			210°	Σ	180°	2	50-70		
Χοντρά πουλερικά	180°	1											1h30-2h15		
Μπουτάκια κοτόπουλου				*220°	3				210°	3			15-25		
Χοιρινά / μοσχαρίσια παϊδάκια				*220-240°	3								15-20		
Βοδινά παϊδάκια (1 κιλό)				*220-240°	3-4				210°	3			25-30		
Αρνίσια παϊδάκια				*275°	4								10-20		
Ψάρια															
Ψάρια στο γκριλ				*275°	4								15-20		
Μαγειρεμένα ψάρια (συναγρίδα)	*200°	2				180°	2			180°	2		35-45		
Ψάρια σε λαδόχαρτο	*220°	2-3				*200°	2-3						10-15		
Λαχανικά															
Ογκρατέν (μαγειρεμένα τρόφιμα)				*275°	3-4				220	2-3			30		
Ογκρατέν	*200°	2				180°	2				180°	2	55-60		
Λαζάνια	*200°	2				180°	2				180°	2	40-45		
Γεμιστές τομάτες	*200°	2				180°	2				180°	2	40-45		
Γλυκά															
Κέικ ελαφρύ			180°	1						165°	1		180°	2	35-45
Γεμιστό μπισκότο	*220°	3													5-10
Μπριός	*180°	1	*210°	1						165°	1		165°	1	25-30
Μπράουνις	*180°	2								180°	2		180°	1	25-30
Κέικ - Τεσσάρων μερών	*180°	1	*180°	1						180°	1		180°	2	55-65
Γλυκό φούρνου με φρούτα	200°	2				180°	2						180°	2	35-45
Κρέμες	165°	2				150°	2						150°	2	20-45
Κουλουράκια	*200°		3			165°	3					180°	180°	3	15-18
Kugelhupf			180°	1						180°	1		180°	1	45-50
Μαρέγκες	100°	2				100°	2					100°	100°	2	1h30
Μανταλένες	*220°	2				*210°	2		*210°	2					5-10
Ζύμη για σου	*200°	3				*180°	3					180°	180°	2	30-40
Βουτήγματα από σφολιάτα	*220°	3				*200°	3								5-10
Σαβαρέν	*180°	2	180°	1					165°	1			165°	1	30-40
Τάρτα από ζύμη μπριζέε	*210°	2				200°	2		210°	2					30-40
Τάρτα από λεπτή ζύμη σφολιάτας	*220°	2				*220°	2								15-25
Τάρτα από ζύμη με μαγιά	*210°	2				*180°	2								35-45
Διάφορα															
Μπρουσκέτες					*275°	4									15-20
Πατέ σε πήλινο δοχείο	*200°	2				180°	2								1h20-1h40
Πίτσα με ζύμη μπριζέ	*210°	2				200°	2								30-40
Πίτσα με ζύμη για ψωμί	*220°	3				*200°	3		*200°	1					15-18
Κις	*210°	2				200°	2		200°	1					30-45
Σουφλέ			180°	1		180°	1				180°	1			50
Τούρτες	*200°	2				180°	2								40-45
Ψωμί	*220°	1				*200	1		*220°	1					30-50
Φρυγανιά					*275°	4-5									1-2
Με κλειστές κατασρόλες (καπαμάς, baeckaofen)	180°	1				165°	1				180°	1			1h30-3h

GR

ΑΝΤΙΣΤΟΙΧΙΑ: ΑΡΙΘΜΟΙ → °C

°C	40°	65°	100°	150°	165°	180°	200-210°	220-240°	275°
Αριθμοί	1	2	3	4	5	6	7	8	9 max

* Προθερμάνετε στην θερμοκρασία που υποδεικνύεται.

- Μην ψήνετε τα κρέατα στη λαμαρίνα για τη συγκέντρωση του λίπους: υπάρχει κίνδυνος πιτσιλίσματος.
- Η διαδικασία του μενμαρί πρέπει πάντοτε να ξεκινά με νερό που να κοχλάζει: μη γεμίζετε πάρα πολύ το πιάτο.
- ΓΚΡΙΑ με κυμαινόμενη ισχύ: διαφοροποιήστε την ισχύ από το ελάχιστο προς το μέγιστο (βλέπε τις οδηγίες).
- Στη λειτουργία ΓΚΡΙΑ, τοποθετήστε το φαγητό που θέλετε να βάλετε στο γκριλ στη σχάρα ή στη σούβλα, τη λαμαρίνα για τη συγκέντρωση του λίπους στην κάτω σκάλα για να μαζεύει τα υγρά.
- Τα ψητά γίνονται με κλειστή την πόρτα, ωστόσο σε μέγιστη θερμοκρασία, η πόρτα πρέπει να είναι μισάνοιχτη.

Στο Γκριλ χρησιμοποιώντας τη σούβλα μην ξεπεράσετε τους 220°C (Θερμοκρασία που συνιστάται σ' αυτόν τον οδηγό) και ψήστε με κλειστή την πόρτα.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Ψήσιμο κρεάτων

- Προτού τα βάλετε στο φούρνο, όλα τα κρέατα πρέπει να μείνουν τουλάχιστον 1 ώρα σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Καταργήστε τις λαρίδες λαρδίου πάνω στα κόκκινα κρέατα για να αποφύγετε καπνούς και μυρωδιές.
- Διαλέξτε ένα πιάτο κατά προτίμηση πήλινο (έχουν λιγότερες προεξοχές από ότι τα γυάλινα) καλά προσαρμοσμένο στο μέγεθος του κρέατος που θα ψήσετε.
- Αλατίστε στο τέλος του ψησίματος για να αποφύγετε να βγει το αίμα και να ξεραθεί το κρέας.
- Προσθέστε μερικές κουταλιές ζεστό νερού στο πιάτο για να αποφύγετε την απανθράκωση των υγρών.
- **Χρόνος ψησίματος**
ψητό βοδινό (μόλις ψημένο) από 10 έως 15 λεπτά για 500 γρ.
ψητό χοιρινό από 35 έως 40 λεπτά για 500 γρ.
ψητό βοδινό από 30 έως 40 λεπτά για 500 γρ.
- Στο τέλος του ψησίματος, είναι απαραίτητο να ξεκουραστεί το κρέας, τυλιγμένο σε αλουμινόχαρτο (10 έως 15 λεπτά). Αυτή η αναμονή διευκολύνει τη χαλάρωση των ινών, τη δημιουργία ομοιόμορφου χρώματος, ενώ τα κρέατα διατηρούν την μαλακή τους υφή.
- **Για τα ψητά στο γκριλ:** πασαλείψτε με ένα λεπτό στρώμα λαδιού. Τα κόκκινα κρέατα στο γκριλ δεν τα τρυπούν με πιρούνι, χρησιμοποιήστε καλύτερα μια σπάτουλα για να τα αναποδογυρίσετε.
- Τρυπήστε το δέρμα των πουλερικών κάτω από τις φτερούγες για να μπορέσει να τρέξει το λίπος χωρίς να πιτσιλίζει.

Ψήσιμο γλυκών



- **Επιλογή φορμών:**
Αποφύγετε τις φωτεινές και λαμπερές φόρμες:
 - Παρατείνουν το χρόνο ψησίματος.
 - Χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο.
- Προτιμήστε τις φόρμες **με αντικολητική πλάκα** για τις τάρτες, τα κίς... Φτιάχνουν τραγανή και χρυσαφένια ζύμη από κάτω.
- **Τεχνάσματα:**
Μη διστάσετε να προστατεύσετε το εσωτερικό των φορμών ή τον πάτο του εμαγιέ πιάτου **με ένα φύλλο θειωμένου χαρτιού:** προστατεύει από τους όξινους λεκέδες και διευκολύνει το βγάλσιμο από τη φόρμα. Προσθέτετε πάντα τη μαγιά στο τέλος της προετοιμασίας και μη την ανακατεύετε με αλάτι: θα χάσει τις ιδιότητές της.
- Κάθε φορά που επιλέγετε έναν τρόπο ψησίματος χρησιμοποιώντας τον έλικα της ανάμιξης αέρα, συνιστάται να μειώσετε κατά 30°C έως 50°C τη θερμοκρασία σε σχέση με έναν παραδοσιακό τρόπο ψησίματος.*
- Σ' αυτή την περίπτωση οι χρόνοι παρατείνονται κατά 5 έως 10 λεπτά*

Ψήσιμο λαχανικών

- Όταν φτιάχνετε πατάτες ογκρατέν, συνιστάται να έχετε ψήσει προηγουμένως τις πατάτες κομμένες σε ροδέλες μέσα σε γάλα ή γάλα + κρέμα.
- Για να ξεφλουδίσετε εύκολα τις πιπεριές: ψήστε τις στο γκριλ αναποδογυρίζοντάς τις: όταν η φλούδα τους φουσκώσει, τυλίξτε τις σε μια πλαστική σακούλα για μερικά λεπτά, στη συνέχεια η φλούδα θα βγει εύκολα.
- Για να φτιάξετε ντομάτες γεμιστές: αφού κόψετε ένα καπελάκι, βγάλτε τους σπόρους, αλατίστε το εσωτερικό και αναποδογυρίστε τις σε μια σχάρα για να στραγγίσουν προτού τις γεμίσετε.
- Τα αντίβ (με ζαμπόν ή με μπεσαμέλ) πρέπει να στραγγίσουν για ώρα: διαφορετικά το νερό του ψησίματος θα κάνει τη σάλτσα υγρή και άγευστη.
- Όταν καλύπτετε ένα ογκρατέν με τριμμένη φρυγανιά, πρέπει να την ανακατεύετε με γραβιέρα, που απορροφά τα λίπη και κάνει το ογκρατέν τραγανό.

- Αν το ψήσιμο κρατά πολύ ώρα, σταματήστε το φούρνο 5 έως 10 λεπτά πριν το τέλος του χρόνου και επωφεληθείτε από τη θερμότητα που ήδη υπάρχει για να τελειώσετε το μαγείρεμα.

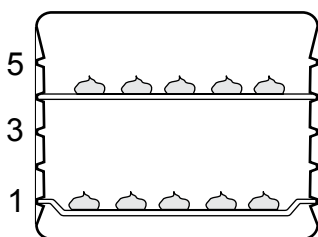
(ανάλογα με το μοντέλο) **Ψησίματα σε 3 επίπεδα λειτουργία** 

Ψησίματα σε 2 επίπεδα λειτουργία  ή 

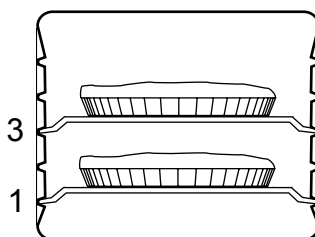
ΠΡΑΓΜΑΤΟΠΟΙΗΣΤΕ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ ΠΡΟΤΟΥ ΒΑΛΕΤΕ ΤΑ ΠΙΑΤΑ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ

- Είναι δυνατόν να ψήσετε ταυτόχρονα πολλά πιάτα (ίδιες ή διαφορετικής φύσης) χωρίς να μεταδοθεί ούτε η γεύση ούτε η μυρωδιά από το ένα στο άλλο, με την προϋπόθεση να διαλέξετε να γίνει το ψήσιμο στην ίδια θερμοκρασία. Τα πιάτα δεν μπαίνουν στο φούρνο ούτε ξεφουρνίζονται απαραίτητως την ίδια στιγμή. Οι χρόνοι ψησίματος του πίνακα που υποδεικνύεται για ένα μόνο πιάτο πρέπει να παραταθούν κατά 10 έως 20 λεπτά περίπου.

Μικρά ΓΛΥΚΑ

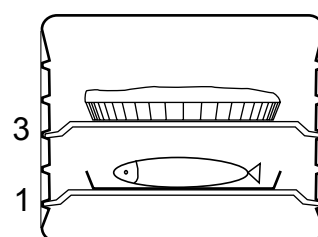


2 ΤΑΡΤΕΣ



2 Σχάρες

1 Ψάρι + 1 Τάρτα



2 Σχάρες

PYRO GERECHTEN	TRADITIONEEL BAKKEN					GECOMBINEERD BAKKEN					Bakduur
	Inschuifseuf	Inschuifseuf	Inschuifseuf	Inschuifseuf	Inschuifseuf	Inschuifseuf	Inschuifseuf	Inschuifseuf	Inschuifseuf		
Vlees											
Varkensgebraad (1 kg)	200°	2				180°	2			180°	2
Kalfsgebraad (1 kg)	200°	2				180°	2			180°	2
Rundsgebraad	*240°	2								210°	2
Lam (bout, schouder 2,5 kg)	*220°	1		220°	DS					200°	2
Gevogelte (1 kg)	200°	2		220°	DS	180°	2			210°	DS
Grote stukken gevogelte	180°	1								180°	2
Kippenbouten				*220°	3					210°	3
Varkens- en kalfskoteletten				*220-240°	3					210°	3
Rundskoteletten (1 kg)				*220-240°	3-4					210°	3
Schapenkoteletten				*275°	4						
Vissen											
Gegrilde vissen				*275°	4						
Gebakken vis (zeebrasem)	*200°	2				180°	2			180°	2
Vis in papillot	*220°	2-3				*200°	2-3				
Groenten											
Groentengratin				*275°	3-4				220	2-3	30
Gratin dauphinois	*200°	2				180°	2			180°	2
Lasagna	*200°	2				180°	2			180°	2
Gevulde tomaten	*200°	2				180°	2			180°	2
Patisserie											
Biscuit de Savoie - Génoise			180°	1				165°	1	180°	2
Biscuitrol	*220°	3									
Brioche	*180°	1	*210°	1				165°	1	165°	1
Brownies	*180°	2						180°	2		
Cake - Evenveeltje	*180°	1	*180°	1				180°	1	180°	2
Clafoutis	200°	2				180°	2				
Crèmes	165°	2				150°	2				
Cookies - Zandkoekjes	*200°	3				165°	3			180°	3
Kouglof			180°	1				180°	1	180°	1
Meringue	100°	2				100°	2			100°	2
Madeleinekoekjes	*220°	2				*210°	2	*210°	2		
Soezen	*200°	3				*180°	3			180°	2
Koekjes van bladerdeeg	*220°	3				*200°	3				
Savarin	*180°	2	180°	1				165°	1		
Gebak van kruimeldeeg	*210°	2				200°	2	210°	2		
Gebak van fijn bladerdeeg	*220°	2				*220°	2				
Gebak van gistdeeg	*210°	2				*180°	2				
Varia											
Brochetten				*275°	4						
Paté in een terrine	*200°	2				180°	2				
Pizza van kruimeldeeg	*210°	2				200°	2				
Pizza van brooddeeg	*220°	3				*200°	3	*200°	1		
Quiches	*210°	2				200°	2	200°	1		
Soufflé			180°	1		180°	1			180°	1
Taarten	*200°	2				180°	2				
Brood	*220°	1				*200	1	*220°	1		
Geroosterd brood				*275°	4-5						
Stoofpotten	180°	1				165°	1			180°	1
(daube, baeckeofen)											

NL

THERMOSTAAT : CIJFER MET OVEREENSTEMMENDE GRADENWAARDE IN °C									
C°	40°	65°	100°	150°	165°	180°	200-210°	220-240°	275°
Cijfer	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi

*Oven voorverwarmen tot de vermelde temperatuur.

- Gebruik de braadslee nooit als bakplaat (spatten!).
- Voor een bereiding in bain-marie vult u de ovenschaal halfvol met heet water.
- GRILL met regelbaar vermogen tussen (minimale stand) en (maximale stand) (zie handleiding).
- In de stand GRILL plaatst u de te grillen gerechten op het ovenrooster of het draaispit en de braadslee in de laagste inschuifseuf om de braadsappen op te vangen.
- Sluit altijd de ovendeur tijdens een bakcyclus. In de stand met de maximale temperatuur dient u de ovendeur op een kiertje te zetten.

In de stand Grill en bij gebruik van het draaispit mag u de temperatuur maximaal op 220°C (aanbevolen waarde in deze handleiding) instellen en dient u de ovendeur te sluiten.

GEBRUIKSTIPS VOOR UW OVEN

Bakken van vlees

- Laat alle vlees minstens 1 uur op kamertemperatuur staan alvorens het in de oven te plaatsen. Snij het vetreepje langs rood vlees weg om rookvorming en spatten te vermijden.
- Kies bij voorkeur aarden ovenschalen (deze spatten minder dan glazen ovenschalen) waarvan de grootte aangepast is aan het te bereiden vleesgerecht.
- Zout het vlees pas aan het einde van de baktijd om te vermijden dat het zout het bloed uit het vlees zou trekken en het vlees zo zou uitdrogen.
- Voeg enkele lepels warm water aan de ovenschaal toe om aanbakken van het braadjus te voorkomen.
- **Bakduur**
 - Rundsgebraad (saignant) van 10 tot 15min voor 500 g
 - Varkensgebraad van 35 tot 40min voor 500 g
 - Kalfsgebraad van 30 tot 40min voor 500 g.
- Na het bakken wikkelt u het vlees in aluminiumpapier en laat u het even rusten (10 tot 15 minuten). Deze korte rusttijd is voldoende om de vleesvezels te laten ontspannen, de braadkleur gelijkmatig te maken en het vlees zijn zachtheid te laten behouden.
- **Voor grillgerechten** : wrijf het te grillen vlees met een penseeltje met een zeer fijn laagje olie in. Prik nooit in te grillen vlees. Gebruik een spatel om het vlees te draaien.
- Gevogelte prikt u best net onder de vleugels zodat het vet kan wegsijpelen zonder te spatten.

Bakken van patisserie

- **Keuze van de bakvorm :**
Vermijd lichte en glanzende bakvormen omdat ze :
 - de bakduur verlengen en...
 - u de oven dan dient voor te verwarmen...Gebruik bij voorkeur bakvormen in plaatmateriaal met een antikleeflaag voor het bakken van taarten, quiches. Dit materiaal garandeert een krokante bereiding met een goudbruine onderzijde.
 - **Handige tips :**
Aarzel niet om de binnenzijde van bakvormen of de bodem van de emailschaal met **een vel bakpapier** te bekleden. Bakpapier voorkomt zure vlekken en u kan uw gerecht achteraf gemakkelijk uit de bakvorm of ovenschaal halen.
Voeg het gist altijd op het einde van de bereiding toe en laat het niet in contact komen met zout (zout neutraliseert de rijzende werking van gist).
- Indien u een bakstand kiest waarbij de luchtvermengingsschroef wordt gebruikt, dient u de temperatuur in vergelijking met een traditionele bakstand met 30°C tot 50°C te verlagen.
De bakduur wordt dan wel wat langer (5 tot 10 minuten).*

Bakken van groenten

- Bij de bereiding van een aardappelgratin raden wij u aan de aardappelschijfjes vooraf in wat melk of melk met room te koken.
- Om paprika's vlot te kunnen pellen laat u ze onder een roodgloeiende grill bakken (halfweg omdraaien). Zodra de pel zwelt, haalt u ze uit de oven en wikkelt u ze enkele minuten in een plastic zak. Nadien zal u de pel vlot kunnen verwijderen.
- Gevulde tomaten : maak de binnenzijde van de tomaat leeg en verwijder de zaadjes. Zout de binnenzijde en leg ze op een rooster om ze te laten uitlekken. Daarna kan u de tomaten vullen.
- Andijvie of witloof (met ham en bechamelsaus) dient u lang te laten uitlekken. Anders wordt de bechamelsaus te waterig en smaakloos.
- Indien u paneermeel over een gratin strooit, dient u het paneermeel met gruyèrekaas te vermengen. De kaas absorbeert de vetten en maakt de gratin krokant.

- Bij een lange bakduur zet u de oven 5 tot 10 minuten vóór het einde van de baktijd uit. De oven zal nu nog de restwarmte benutten om het gerecht volledig af te bakken.

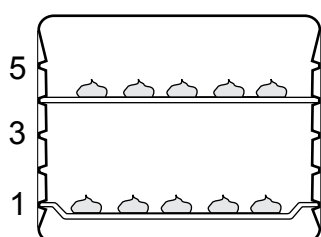
(volgens model) **Bakken op 3 niveaus in de stand** 

Bakken op 2 niveaus in de stand  of 

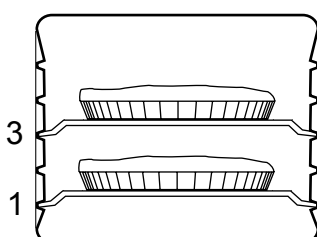
VERWARM UW OVEN VOOR ALVORENS DE OVENSCHAAL IN DE OVEN TE PLAATSEN

- U kan gelijktijdig meerdere gerechten (dezelfde gerechten of verschillende gerechten) op dezelfde temperatuur bakken zonder dat de smaak of geur van de gerechten op elkaar wordt overgedragen. De gerechten kunnen tegelijk of met een tussenpauze in de oven worden geplaatst. De bakduur van de gerechten (zie bakgids) dient wel te worden verlengd met ongeveer 10 tot 20 minuten.

Gebakjes

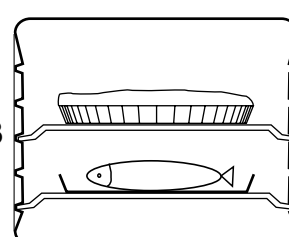


2 taarten



2 roosters

1 vis + 1 taart



2 roosters

