

PYRO RETTER	TRADITIONEL STEGNING/BAGNING				MULTIFUNKTION STEGNING/BAGNING				Stege/ bage tider				
	TRIN	TRIN	TRIN	TRIN	TRIN	TRIN	TRIN	TRIN					
Kød													
Svinesteg (1 kg)	200°	2			180°	2			180°	2	90		
Kalvesteg (1 kg)	200°	2			180°	2			180°	2	60-70		
Oksesteg	*240°	2							210°	2	30-40		
Lam (lammekølle, lammebov 2,5 kg)	*220°	1		220°	SV				200°	2	50-55		
Fjerkræ (1 kg)	200°	2		220°	SV	180°	2		210°	SV	180°	2	50-70
Stort fjerkræ	180°	1											1h30-2h15
Kyllingelår				*220°	3				210°	3			15-25
Svine- kalvekoteletter				*220-240°	3								15-20
Højreb (1 kg)				*220-240°	3-4				210°	3			25-30
Fårekoteletter				*275°	4								10-20
Fisk													
Grillet fisk				*275°	4								15-20
Fisk i fad (guldbrasen)	*200°	2				180°	2				180°	2	35-45
Fisk i papillote	*220°	2-3				*200°	2-3						10-15
Grøntsager													
Gratin (kogte ingredienser)				*275°	3-4				220	2-3			30
Kartoffelgratin	*200°	2				180°	2				180°	2	55-60
Lasagnes	*200°	2				180°	2				180°	2	40-45
Farserede tomater	*200°	2				180°	2				180°	2	40-45
Bagning													
Sukkerbrødsrand			180°	1				165°	1		180°	2	35-45
Roulade	*220°	3											5-10
Brioche	*180°	1	*210°	1				165°	1		165°	1	25-30
Brownies	*180°	2						180°	2				25-30
Cake - Sandkage	*180°	1	*180°	1				180°	1		180°	2	55-65
Clafoutis	200°	2				180°	2						35-45
Cremer	165°	2				150°	2						20-45
Cookies - Småkager	*200°	3				165°	3				180°	3	15-18
Kugelhopf			180°	1				180°	1		180°	1	45-50
Marengs	100°	2				100°	2				100°	2	1h30
Madeleinekage	*220°	2				*210°	2	*210°	2				5-10
Vandbakkelsesdej	*200°	3				*180°	3				180°	2	30-40
Små butterdejskager	*220°	3				*200°	3						5-10
Savarin	*180°	2	180°	1				165°	1				30-40
Tærte i mørdej	*210°	2				200°	2	210°	2				30-40
Tærte i butterdej	*220°	2				*220°	2						15-25
Tærte i gærdej	*210°	2				*180°	2						35-45
Diverse													
Stegespid													
Dej i posteiform	*200°	2			*275°	4							15-20
Pizza i mørdej	*210°	2					180°	2					1h20-1h40
Pizza i brøddej	*220°	3					200°	2	*200°	1			30-40
Æggekage	*210°	2					200°	2	200°	1			15-18
Soufflé			180°	1			180°	1			180°	1	30-45
Pie	*200°	2					180°	2					50
Brød	*220°	1					*200	1	*220°	1			40-45
Ristet brød													30-50
Lukket gryde (stuvning baeckaofen)	180°	1			*275°	4-5		165°	1		180°	1	1-2
													1h30-3h

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

*Oven foropvarmes til temperaturen anført .

- Steg ikke kød i bradepanden: risiko for overstækning.
- Et vandbad skal altid starte med kogende vand: fyld ikke fadet for meget.
- GRILL med variabel styrke: varier styrken fra mini til maxi (se vejledning).
- I GRILL funktion skal retterne stilles på risten eller stegevederen; bradepanden stilles på nederste trin for at samle stegesaften op.
- Stegning/bagning sker med lukket dør; dog skal døren stå på klem med maksimal temperatur .

Overskrid ikke 220°C i grill funktion med stegeveder (Anbefalet temperatur i denne vejledning) og brug grill funktionen med lukket dør.

BRUGSVEJLEDNING TIL OVN

Stegning af kød

- Før kødet stilles i ovnen skal det have stået i mindst en time ved stuetemperatur. Fjern spækstrimlerne på rødt kød for at undgå røg og lugt.
- Vælg helst et lerbåd (mindre overstækning end med glas) i en størrelse, som er velegnet til det kød, der skal steges.
- Kom salt på i slutningen af stegning for at undgå at trække kødsaften ud og udtørre kødet.
- Kom nogle skefulde varmt vand i fadet for at undgå at stegesaften bliver brændt.
- **Stegetid**
oksesteg (rødstegt) 10 til 15 min. til 500 g.
svinesteg 35 til 40 min. til 500 g.
kalvesteg 30 til 40 min. til 500 g.
- I afslutningen af stegningen er det nødvendigt at lade kødet hvile indpakket i aluminium (10 til 15 min.). Denne hvile medvirker til at afspænde fibre og give en ensartet farve. Kødet besvarer sin smidighed.
- **Til grillstegt kød:** smør ind i et tyndt lag olie. Stik ikke ned i rødt grillstegt kød men brug en spatel til at vende kødet.
- Stik hul i skindet på fjerkræ under vingerne, så fedtet kan løbe ud uden at overstænke.

Bagning af kager

- **Valg af form:**
Undgå en klar og skinnende form:
 - Den kræver længere bage tid.
 - Ovnens skal foropvarmes til en sådan form.Brug helst en **metalform med slipbelægning** til tærter og æggekager... Den giver en sprød dej, som er gylden ovenpå.
 - **Fiduser:**
Beskyt formens inderside eller bunden af et emaljeret fad med **pergamentpapir**: den beskytter mod syrepletter og gør det lettere at tage kagen ud af formen. Tilsæt altid gæret/bagepulveret i slutningen forberedelsen og lad det ikke komme i kontakt med salt. Hvis det sker, vil gæret/bagepulveret miste sine egenskaber.
- Ved valg af en bage/stege måde med propel til luftblanding, anbefales det at reducere temperaturen med 30°C til 50°C i forhold til den traditionelle bage/stege måde.
Tiden forlænges i så fald med 5 til 10 minutter.*

Stegning/bagning af grøntsager

- Når man laver en kartoffelgratin, anbefales det at koge kartoflerne først i mælk eller i mælk + fløde.
- For let at pille skindet af peberfrugter: læg dem under grillen, til de bliver godt røde og vend dem om: når skindet danner blærer, læg dem ind i en plasticpose i nogle minutter. Derefter er det let at tage skindet af.
- For at lave farserede tomater: tag kernerne ud efter at have skåret toppen af. Kom salt i tomaterne og stil dem omvendt på en rist for at lade dem dryppe af, inden farsen kommes i.
- Julesalater (med skinke og opbagt mælkesovs) skal dryppe længe af, ellers vil vandet fra kogningen gøre sovsen for tynd og uden smag.
- Når man dækker en gratin med rasp, skal man blande den med gruyere, som absorberer fedtstofferne og gør gratinen mere sprød.

- Hvis stegningen/bagningen tager lang tid, stands ovnen 5 til 10 minutter før tiden er udløbet for at udnytte den resterende varme til at afslutte stegningen/bagningen.

(afhængig af model)

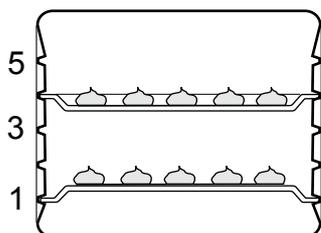
Stegning/bagning på 3 niveauer funktion

Stegning/bagning på 2 niveauer funktion  eller 

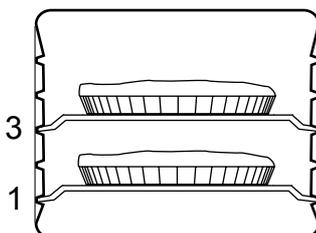
FOROPVARM OVNEN INDEN RETTERNE STILLES IND

- Det er muligt at stege/bage flere retter samtidigt (forskellige retter eller af samme slags), uden at smagen eller duften føres over fra den ene ret til den anden, på betingelse af at vælge en stegning/bagning ved samme temperatur. Det er ikke nødvendigt at stille retterne ind eller tage dem ud samtidigt. Tiderne i stege/bage skemaet, som er anført for en enkelt ret, skal forlænges med ca. 10 til 20 minutter.

SMÅKAGER

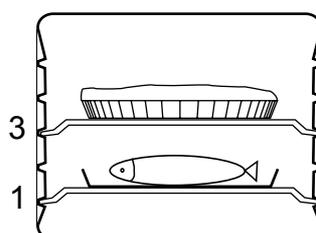


2 TÆRTER



2 riste

1 Fisk + 1 Tærte



2 riste

PYRO RÄTTER	TRADITIONELL TILLAGNING					MULTIFUNKTIONELL TILLAGNING					Tillagningstid			
	EFFEKTSTEG	EFFEKTSTEG	EFFEKTSTEG	EFFEKTSTEG	EFFEKTSTEG	EFFEKTSTEG	EFFEKTSTEG	EFFEKTSTEG	EFFEKTSTEG					
Fläskoch kött														
Fläskstek (1 kg)	200°	2				180°	2			180°	2	90		
Kalvstek (1 kg)	200°	2				180°	2			180°	2	60-70		
Oxstek	*240°	2								210°	2	30-40		
Får (fårstek, bog 2,5 kg)	*220°	1		220°	SV					200°	2	50-55		
Fågel (1 kg)	200°	2		220°	SV	180°	2			210°	SV	180°	2	50-70
Fågel, stora stycken	180°	1												1h30-2h15
Kycklinglår				*220°	3					210°	3			15-25
Fläsk/kalvkotletter				*220-240°	3									15-20
Revbensspjäll (oxkött) (1 kg)				*220-240°	3-4					210°	3			25-30
Fårkotletter				*275°	4									10-20
Fisk														
Grillad fisk				*275°	4									15-20
Stekt fisk (guldraxen)	*200°	2				180°	2			180°	2			35-45
Fisk stekt i folie	*220°	2-3				*200°	2-3							10-15
Grönsaker														
Gratäng (gratinerade grönsaker)				*275°	3-4					220	2-3			30
Potatisgratäng	*200°	2				180°	2			180°	2			55-60
Lasagne	*200°	2				180°	2			180°	2			40-45
Fyllda tomater	*200°	2				180°	2			180°	2			40-45
Bakverk														
Socketkaka			180°	1					165°	1				35-45
Rulltårta	*220°	3												5-10
Brioche	*180°	1	*210°	1					165°	1				25-30
Brownies	*180°	2							180°	2				25-30
Engelsk fruktkaka och liknande	*180°	1	*180°	1					180°	1				55-65
Mjuk kaka med bär	200°	2				180°	2							35-45
Krämer	165°	2				150°	2							20-45
Småbröd - sandkakor	*200°	3				165°	3							15-18
Jäsdegkakor			180°	1					180°	1				45-50
Maräng	100°	2				100°	2			180°	1			1h30
Madeleine-kakor	*220°	2				*210°	2		*210°	2				5-10
Petits-chouxdeg	*200°	3				*180°	3			180°	2			30-40
Miniatyrbakelser	*220°	3				*200°	3							5-10
Savaräng	*180°	2	180°	1					165°	1				30-40
Tårta av pajdeg	*210°	2				200°	2		210°	2				30-40
Tårta av tunn smördeg	*220°	2				*220°	2							15-25
Tårta av jäsdeg	*210°	2				*180°	2							35-45
Diverse														
Spett				*275°	4									15-20
Pastej i lerdagsform	*200°	2				180°	2							1h20-1h40
Pizza av pajdeg	*210°	2				200°	2							30-40
Pizza av jäsdeg	*220°	3				*200°	3		*200°	1				15-18
Pajer	*210°	2				200°	2		200°	1				30-45
Sufflé			180°	1		180°	1				180°	1		50
Inbakade pajer	*200°	2				180°	2							40-45
Bröd	*220°	1				*200	1		*220°	1				30-50
Rostat bröd				*275°	4-5									1-2
Tillslutna grytor (vanliga köttgrytor, köttgrytor med grönsaker)	180°	1				165°	1			180°	1			1h30-3h

MOTSVARIGHET : SIFFRA → °C

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

***Fövärm till angiven temperatur.**

- Stek inte kött eller fläsk i dryppan: risk för stänk.
- Ett vattenbad ska alltid påbörjas när vattnet kokar upp: håll inte in för mycket vatten i pannan.
- GRILL med varierande effekt: effekten kan varieras från min till max (se bruksanvisningen).
- Beroende på inställt värde i GRILL-funktionen, ställ rätterna som ska grillas på gallret eller på stekvändaren; dryppan ska vara på nedersta effektsteget för att samla in spadet.
- Tillagningen sker med stängd ugnslucka; vid max temperatur , ska luckan dock vara på glänt.

En Grill där stekvändaren används ska inte överstiga 220°C (temperatur rekommenderad i denna användarmanual) och rätten ska grillas med stängd ugnslucka.

ANVÄNDNINGSRÅD FÖR UGNEN

Tillagning av fläsk och kött

- Alla kött- och fläskrätter ska hållas i rumstemperatur innan de ställs in i ugnen. Skär bort allt späck runt mörkt kött för att undvika rök- och luktutveckling.
- Välj helst en lergryta (stänker mindre än grytor av glas) anpassad till köttstycket som ska tillagas.
- Salta i slutet av tillagningsprocessen för att undvika att tömma köttet på blod så det inte torkar ut.
- Tillsätt några skedar varmvatten i grytan för att undvika att spadet förkolnar.
- **Tillagningstid**
oxstek (blodig) mellan 10 till 15 minuter för 500 g
grisstek mellan 35 till 40 minuter för 500 g
kalvstek mellan 30 till 40 minuter för 500 g.
- Vid tillagningsprocessens slut måste köttet slås in i aluminiumfolie, låt det vila i 10 till 15 minuter. Denna vilotid gör att köttfibrerna slappnar av, färgen blir enhetlig och köttet behåller musten.
- **För grillat kött:** bestryk med ett tunt skikt olja. Grillat mörkt kött ska inte stic-kas; använd hellre stekspade för att vända på köttbitarna.
- Stick hål under vingarna på fågel så att fett rinner ut utan att stänka.

Tillagning av bakverk

- **Val av bakform:**
Undvik ljusa och blanka formar:
 - Tillagningstiden blir längre.
 - De kräver en förvärmning av ugnen.Ta hellre formar av **plåt som maten inte fastnar på** för kakor, pajer.. Bakverket blir knaprigt och brungräddat på undersidan.
 - **Tips:**
Tveka inte att täcka insidan av formarna eller en emaljerad grytas botten **med smörgåspapper:** Pappret skyddar formen för syrliga fläckar och underlättar urtagning. Tillsätt alltid jäst sist och låt den inte komma i beröring med salt: annars förlorar jästen sina egenskaper.
- Varje gång som du väljer ett tillagnings-sätt med fläkten för luftcirkulation på rekommenderar vi att sänka temperaturen med 30°C till 50°C i förhållande till ett traditionellt tillagnings-sätt.
Tillagningstiderna förlängs då med 5 till 10 minuter.*

Tillagning av grönsaker

- Vid tillagning av potatisgratäng rekommenderar vi att förkoka den skivade potatisen i mjölk eller i mjöl + grädde.
- För att lätt kunna skala paprikor: grilla paprikorna under en rödglödgad grill medan du vänder på dem: när skalet börjar svälla, slå in dem i en plastpåse och låt dem ligga i några minuter, därefter lossnar skalet lätt.
- För att laga fyllda tomater: Kapa av översta delen, kärna ur tomaterna, salta dem inuti, vänd dem upp och ner och lägg på ett galler så att de hinner rinna av innan du lägger in fyllningen.
- Låt endiverna (tillagas med skinka och bechamelsås) droptorka under en längre tid. annars blir såsen flytande och förlorar sin smak av vattnet i spadet.
- När man täcker en gratäng med ströbröd måste det blandas med riven schweizerost som tar upp allt fett så att gratängen blir knaprig.

- Om tillagningen tar lång tid, stäng av ugnen i 5 till 10 minuter innan tillagningstiden är slut och ta vara på den kvarvarande värmen för att slutföra tillagningen.

(beroende på modell)

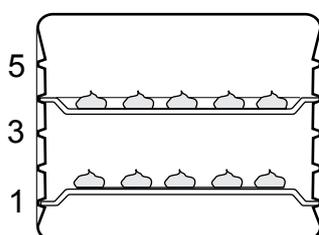
Tillagning på 3 funktionsnivåer 

Tillagning på 2 funktionsnivåer  eller 

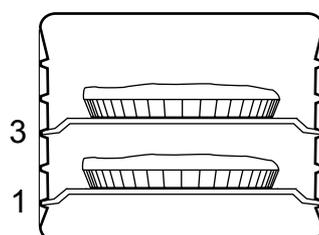
UGNEN MÅSTE FÖRVÄRMAS INNAN RÄTTERNA STÄLLS IN I DEN

- Det går att tillaga flera rätter samtidigt (av samma typ eller av olika typer) utan att vare smaken eller lukten överförs från den ena till den andra, om man väljer rätter som tillagas vid samma temperatur. Du behöver inte sätta in eller ta ut rätterna vid samma tidpunkt. Tillagningstiderna i tabellen som står angivna för en rätt ska förlängas med ca 10 till 20 minuter.

Små BAKELSER

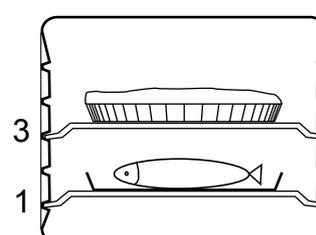


2 KAKOR



2 galler

1 fisk + 1 kaka



2 galler

PYRO RETT	VANLIG STEKING				MULTIFUNKSJONER				Steketid					
	 RILLE	 RILLE	 RILLE	 RILLE	 RILLE	 RILLE	 RILLE	 RILLE						
Kjøtt														
Svinestek (1 kg)	200°	2			180°	2			180°	2	90			
Kalvestek (1 kg)	200°	2			180°	2			180°	2	60-70			
Stek av storfe	*240°	2							210°	2	30-40			
Lamm (lammelår, skulder 2.5 kg)	*220°	1		220° GP					200°	2	50-55			
Fjærkre (1 kg)	200°	2		220° GP	180°	2			210°	GP	180°	2	50-70	
Store stykker fjærkre	180°	1											1h30-2h15	
Kyllinglår									210°	3			15-25	
Svine / kalve koteletter				*220-240°	3								15-20	
Koteletter av storfe (1 kg)				*220-240°	3-4				210°	3			25-30	
Lammekoteletter				*275°	4								10-20	
Fisk														
Grillet fisk				*275°	4								15-20	
Stekt fisk (dorade)	*200°	2				180°	2-3		180°	2			35-45	
Innpakket fisk	*220°	2-3				*200°	2-3						10-15	
Grønnsaker														
Gratenger (kokte grønnsaker)				*275°	3-4				220	2-3			30	
Grateng dauphinois	*200°	2				180°	2				180°	2	55-60	
Lasagne	*200°	2				180°	2				180°	2	40-45	
Fylte tomater	*200°	2				180°	2				180°	2	40-45	
Bakverk														
Savoie kjeks			180°	1					165°	1		180°	2	35-45
Rullet kjeks	*220°	3											5-10	
Bolledaig	*180°	1	*210°	1					165°	1		165°	1	25-30
Brownies	*180°	2							180°	2			25-30	
Formkaker	*180°	1	*180°	1					180°	1		180°	2	55-65
Clafoutis	200°	2				180°	2						35-45	
Kremer	165°	2				150°	2						20-45	
Tørre småkaker	*200°	3				165°	3					180°	3	15-18
Kugelhopf			180°	1					180°	1		180°	1	45-50
Marengser	100°	2				100°	2					100°	2	1h30
Madeleines	*220°	2				*210°	2	*210°	2	2			5-10	
Vannbakkels	*200°	3				*180°	3					180°	2	30-40
Små feuilleté-kaker	*220°	3				*200°	3						5-10	
Savarinkaker	*180°	2	180°	1				165°	1				30-40	
Mørdeigterter	*210°	2				200°	2	210°	2				30-40	
Tynne feuilletéterter	*220°	2				*220°	2						15-25	
Terter med hevet deig	*210°	2				*180°	2						35-45	
Diverse														
Brochetter														
Terrindeig	*200°	2			*275°	4							15-20	
Pizza av mørdeig	*210°	2					180°	2					1h20-1h40	
Pizza av brøddeig	*220°	3					200°	2	*200°	1			30-40	
Quicher	*210°	2					200°	2	200°	1			15-18	
Suffleer			180°	1			180°	1				180°	1	30-45
Tourtes	*200°	2					180°	2					50	
Brød	*220°	1					*200	1	*220°	1			40-45	
Grillet brød													30-50	
Lukket kasserolle (daube, baeckaofen)	180°	1			*275°	4-5		165°	1			180°	1	1-2 1h30-3h

FORHOLD MELLOM SIFRE OG TEMP → °C

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

*Forhåndsopvarme som vist.

- Kjøtt skal ikke stekes i den dype langpannen: fare for sprut.
- Vannbad skal alltid begynne med kokende vann: ikke fyll i for mye vann.
- GRILLENS styrke kan reguleres: reguler styrken fra minimum  til maksimum  (se veiledning).
- Når du velger GRILL skal retten plasseres direkte på risten eller på spydet: den dype langpannen skal stå på nederste rille for å ta i mot saften.
- Stekingen skal skje med lukket dør; skjønt ved  på maksimal temperatur skal **døren være halvåpen**.

 **Ved bruk av grillspyd  under grillen skal temperaturen ikke være høyere enn 220°C (anbefalt temperatur i denne veiledningen) og ovnsdøren skal være lukket.**

BRUKSRÅD FOR STEKEOVNEN

Steking av kjøtt

- Kjøttet skal alltid taes ut av kjøleskapet minst 1 time før det stekes. Fjern så mye av spekket som mulig slik at du unngår røyk og lukt.
- Bruk helst en form av stentøy (det blir mindre sprut enn i en glassform), og sørg for at den har riktig størrelse.
- For å unngå at blodet trekkes ut og at kjøttet blir tørt skal du salte først når steketiden er over.
- Hell noen skjeer varmt vann i formen; slik unngår du at kjøttsaften karboniseres.
- **Steketid**
Storfestek (råstekt) fra 10 til 15 minutter pr. 500 gr.
Svinestek fra 35 til 40 minutter pr. 500 gr.
Kalvestek fra 30 til 40 minutter pr. 500 gr.
- La alltid kjøttet hvile i aluminiumspapir i 10 til 15 minutter etter at steking er ferdig. Dette bidrar til at fibrene slakkes, at fargen sprer seg og at kjøttet blir mørere.
- **Grilling:** Pensle med litt olje. Grillkjøtt må ikke stikkes, bruk derfor en spade når du skal snu stykkene.
- Fjærkre skal stikkes under vingene slik at fettene kan renne ned uten å sprute.

Baking

- **Valg av form:**
Unngå gjennomsiktige og lyse former:
 - de krever lengre steketid.
 - de krever forhåndsoppvarming av ovnen.Bruk heller former av **stål eller blikk** til terter, quicher osv: de gir en sprø og gylden deig.
 - **Råd:**
Det er lurt å dekke formen med **bakepapir**, slik beskyttes formen mot flekker og det blir lettere å ta bakverket ut av formen. Gjæret skal alltid helles i blandingen til slutt og aldri komme i kontakt med salt; da mister den sin hevingsevne.
- Når du velger en stekefunksjon med vifte bør temperaturen senkes med 30- til 50o C i forhold til steking i vanlig ovn. Steketiden blir nå forlenget med 5 til 10 minutter.*

Steking av grønnsaker

- Potetene til en potetgrateng bør forhåndkokes i melk eller melk og krem.
- Skrelling av paprika: Legg paprikaen på risten og la den grille på høy varme. Snu bitene. Når skinnet svulmer legger du paprikaen i en plastpose i noen minutter. Nå blir det enkelt å fjerne skinnet.
- Fylte tomater: skjær først av "tomathatten" og fjern frøene: salte tomaten innvendig og snu den opp-ned på en rist i noen minutter slik at saften kan renne ut før du fyller den.
- Endiver med skinke og bechamelsaus: husk å la endivene dryppe godt og lenge av seg ellers vil vannet fortenne både sausens konsistens og smak.
- Brødsmulene til dekking av en grateng skal alltid iblandes sveitserost; osten absorberer fettene og holder gratengen sprø.

- Dersom steketiden er lang kan du skru av ovnen 5 eller 10 minutter før tiden er over og bruke restvarmen i de siste minuttene.

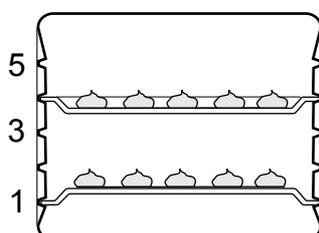
(avhengig av modellen) **Steking på 3 nivåer, funksjonsvelger** 

Steking på 2 nivåer, funksjonsvelger  eller 

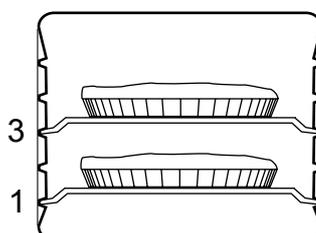
HUSK Å FORHÅNDSOPPVARME OVNEN FØR DU SETTER INN RETTEN

- Du kan steke flere retter samtidig (samme retter eller forskjellige) uten at de hverken påvirkes av hverandres lukt eller smak på betingelse av de skal ha samme temperatur. Rettene skal ikke nødvendigvis settes inn eller taes ut samtidig. Steketiden som vises i steketabellen gjelder for én rett i ovnen og bør derfor forlenges med 10 til 20 minutter.

SMÅKAKER

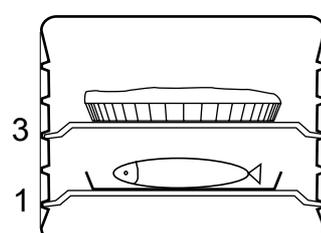


2 TERTER



2 rister

1 FISK + 1 TERTE



2 rister

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



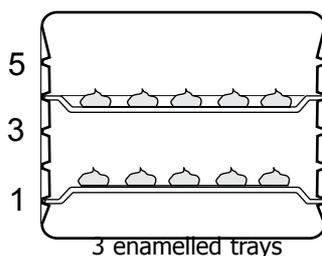
or



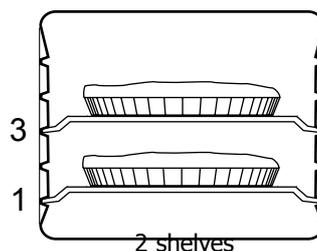
PRE-HEAT THE OVEN BEFORE COOKING THE DISH

- 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

