

FORNEBY

Recipe Book

da

nl

en

fi

fr

de

el

is

it

no

pt

es

sv

Indholdsfortegnelse

Hjælp til tilberedning	3	Andre kødprodukter	8
Oksekød	4	Fisk	9
Kalvekød	5	Sød baging og desserter	9
Svinekød	6	Grøntsager og tilbehør	12
Lammekød	7	Gratin	13
Fjerkræ	7	Brød og pizza	13

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.



Hjælp til tilberedning

Indstilling: Hjælp til tilberedning

Hver ret i denne undermenu har en anbefalet ovnfunktion og temperatur. Du kan justere tiden og temperaturen under tilberedningen.

Når funktionen slutter, skal du kontrollere, om maden er klar.

Til nogle retter kan du også tilberede med Vægtautomatik.

1. Drej knappen til ovnfunktionerne til  for at åbne Menu.
2. Vælg . Tryk på OK.
3. Drej kontrolknappen for at vælge rettens nummer. Tryk på: OK
4. Anbring maden i ovnen. Tryk på: OK

Menu: Hjælp til tilberedning

P1	Roastbeef, rød
P2	Roastbeef, medium
P3	Roastbeef, gennemstegt
P4	Steak, medium
P5	Oksesteg/braiseret
P6	Roastbeef, rød LTC*

P7	Roastbeef, medium LTC*
P8	Roastbeef, gennemstegt LTC*
P9	Filet, rød LTC*
P10	Filet, medium LTC*
P11	Filet, gennemstegt
P12	Kalvesteg
P13	Flæskesteg
P14	Pulled pork LTC*
P15	Mørbrad, fersk
P16	Spareribs
P17	Lammekølle
P18	Kylling, hel
P19	Kylling, halveret
P20	Kyllingebryst
P21	Kyllingelår, ferske
P22	And, hel
P23	Gås, hel
P24	Farsbrød

P25	Grillet fisk, hel
P26	Fiskefilet
P27	Cheesecake
P28	Æblekage
P29	Æbletærte
P30	Æbletærte
P31	Brownies
P32	Chokolademuffins
P33	Brødkage
P34	Bagte kartofler
P35	Kartoffelbåde

P36	Grillede blandede grøntsager
P37	Kroketter, frosne
P38	Pommes frites, frosne
P39	Kød-/grøntsagslasagne med tørrede nuddeplader
P40	Kartoffelgratin
P41	Pizza fersk, tynd
P42	Pizza fersk, tyk
P43	Quiche
P44	Flute/ciabatta/hvidt brød
P45	Fuldkorns-/rugbrød

*LTC - Lavtemperaturstegning

Oksekød

Roastbeef – P1, P2, P3

Ingredienser:

- 1 - 1.5 kg roastbeef (4-5 cm tykt stykke)
- salt
- sort peber
- marinade

Tilberedning af rå fødevarer:

Tilsmag kødet med krydderier, og læg det i en skål med marinaden (valgfrit); bunden skal være dækket til en dybde på 10-20 mm. Dæk det med et låg, og lad det marinere et par timer i køleskabet.

Metode:

Fjern kødet fra marinaden, og tør den. Krydr med salt og peber, og steg alle siderne i en stegepande på kogesektionen for at få stegesmag. Anbring maden i ovnen.

- Ovnrille: 2
- Tilbehør: Bageplade

Steak, medium – P4

Ingredienser:

- 180 - 220 g pr. stykke (3 cm tykt stykke)
- salt
- sort peber
- krydderier

Metode:

Krydr din steak med salt og sort peber eller dine yndlingskrydderier, og steg alle siderne i en stegepande på kogesektionen for at give det en stegt smag. Anbring maden i ovnen.

- Ovnrille: 3
- Tilbehør: Stegefad på grillrist
- Forvarm ovnen

Oksesteg/braiseret – P5

Ingredienser:

- 1.5 - 2 kg stykke oksekød (tyndstegsfilet, tykstegsfilet, tyk flanksteak)
- salt

- sort peber
- marinade

Ingredienser til marinaden:

- 1 l vand
- 500 ml vineddike
- 2 tsk. salt
- 15 peberkorn
- 15 enebær
- 5 laurbærblade
- 2 bundter suppegrøntsager (gulerod, porre, bladselleri, persille)

Metode:

Bring alt i kog til marinaden, og lad det derefter køle af. Hæld marinaden over oksekødet, indtil det er dækket, og lad det marinere i et par timer i køleskabet. Fjern kødet fra marinaden, og tør den. Krydr med salt og sort peber, og steg alle siderne i en stegepande på kogesektionen for at give det en stegt smag. Anbring maden i ovnen.

- Ovnrille: 2
- Tilbehør: Stegefad på grillrist
- Vægtautomatik tilgængelig

Roastbeef (LTC) – P6, P7, P8

Ingredienser:

- 1 - 1.5 kg roastbeef (4-5 cm tykt stykke)
- salt
- sort peber
- marinade

Tilberedning af rå fødevarer:

Tilsmag kødet med krydderier, og læg det i en skål med marinaden (valgfrit); bunden skal være dækket til en dybde på 10-20 mm. Dæk det med et låg, og lad det marinere et par timer i køleskabet.

Metode:

Fjern kødet fra marinaden, og tør den. Krydr med salt og sort peber, og steg alle siderne i en stegepande på kogesektionen for at give det en stegt smag. Anbring maden i ovnen.

- Ovnrille: 2
- Tilbehør: Bageplade

Filet (LTC) – P9, P10, P11

Ingredienser:

- 0.5 - 1.5 kg filet (5-6 cm tykt stykke)
- salt
- sort peber
- krydderier

Metode:

Krydr kødet med salt og sort peber eller dine yndlingskrydderier, og steg alle siderne i en stegepande på kogesektionen for at give det en stegt smag. Anbring maden i ovnen.

- Ovnrille: 2
- Tilbehør: Bageplade

Kalvekød

Kalvesteg – P12

Ingredienser:

- 0.8 - 1.5 kg (Højreb, 4 cm tykt stykke)
- salt
- sort peber
- krydderier

Metode:

Krydr kødet med salt og sort peber eller dine yndlingskrydderier. Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Læg kødet i stegefadet, og tilsæt lidt vand. Anbring maden i ovnen.

- Ovnrille: 2
- Tilbehør: Stegefad på grillrist
- Vægtautomatik tilgængelig

Svinekød

Flæskesteg – P13

Ingredienser:

- 1.5 - 2 kg stykke (nakke eller kam)
- salt
- sort peber
- krydderier

Metode:

Kødet skal opbevares i mindst 12 t i en overdækket skål i køleskabet. Skyl kødet, og tør det grundigt. Bland salt, sort peber og dine yndlingskrydderier, og gnid jævnt ind i hele kødets overflade. Anbring maden i ovnen.

- Ovnrille: 2
- Tilbehør: Stegefad på grillrist
- Vægtautomatik tilgængelig

Pulled pork LTC – P14

Ingredienser:

- 1.5 - 2 kg stykke (nakkefilet)
- salt
- sort peber
- paprika
- hvidløgpulver
- løgpulver
- chilipulver
- cayennepeber
- spidskommen
- tørt sennepspulver
- brunt sukker

Metode:

Sæt ca. 3 spsk. krydderier til side, og gem dem til senere. Gnid resten ind i svinekødet. Forsegl derefter kødet, og marinere det i køleskabet i 6 til 48 t. Inden tilberedning, gnides kødet med de resterende 3 spsk. krydderier. Steg alle sider i en stegepande på kogesektionen for at få stegesmag. Anbring maden i ovnen. Vend kødet efter

halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet bruning.

- Ovnrille: 2
- Tilbehør: Bageplade

Mørbrad, fersk – P15

Ingredienser:

- 1 - 1.5 kg stykke
- salt
- sort peber
- krydderier

Metode:

Gnid kødet med dine yndlingskrydderier. Anbring maden i ovnen.

- Ovnrille: 2
- Tilbehør: Stegefad på grillrist

Spareribs – P16

Ingredienser:

- 2 - 3 kg (brug rå, 2-3 cm tynde spareribs)
- salt
- sort peber

Ingredienser til kryddersaucen:

- 500 g ketchup
- 25 g brunt sukker
- 5 ml flydende røg aroma
- 1 ml rissyre
- 2 ml sojasauce
- 10 g sambal oelek

Metode:

Bland alle ingredienserne til kryddersaucen sammen. Lad dine spareribs marinere med saucen i et par timer i køleskabet. Anbring maden i ovnen. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet bruning.

- Ovnrille: 3
- Tilbehør: Bradepande

Lammekød

Lammekølle – P17

Ingredienser:

- 1.5 - 2 kg lammekølle med ben (7-9 cm tykt)
- salt

Ingredienser til kryddersaucen:

- 30 ml olivenolie
- salt
- sort peber
- 3 fed hvidløg
- 1 bundt frisk rosmarin (eller 1 tsk. tørret rosmarin)
- vand

Metode:

Vask lammekøllen, og dup den til den er tør. Gnid den med olivenolie og lav snit i kødet. Krydr med salt og sort peber. Skræl hvidløgsfedene, skær dem i skiver og tryk dem derefter ind i snittene i kødet sammen med rosmarinkvistene. Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Anbring maden i ovnen. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet bruning.

- Ovnrille: 2
- Tilbehør: Stegefad på bageplade

Fjerkræ

Kylling, hel – P18

Ingredienser:

- 1 - 1.5 kg kylling
- salt
- olie
- sort peber

Metode:

Skyl kyllingen grundigt. Tør den forsigtigt af indvendigt og udvendigt. Bland salt og olie, og smør hele kyllingen med et tyndt lag olie. Bind benene sammen, og fjern vingerne. Anbring maden i ovnen. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet bruning.

- Ovnrille: 2
- Tilbehør: Ildfast fad på bageplade
- Vægtautomatik tilgængelig
- Mængde af vand til dampfunktionen: 200 ml

Kylling, halv – P19

Ingredienser:

- 0.5 - 0.8 kg kylling

- salt
- olie
- sort peber

Metode:

Skyl kyllingen grundigt. Tør den forsigtigt af indvendigt og udvendigt. Bland salt og olie, og smør kyllingen med et tyndt lag olie. Anbring maden i ovnen.

- Ovnrille: 3
- Tilbehør: Bageplade

Kyllingebryst – P20

Ingredienser:

- 180 - 200 g kyllingebryst
- salt
- olie
- sort peber

Metode:

Skyl kyllingen grundigt. Bland salt og olie, og påfør hele kyllingebrystet et tyndt lag olie. Steg kødet i et par minutter i en stegepande på kogesektionen for at opnå stegesmag. Anbring maden i ovnen.

- Ovnrille: 2
- Tilbehør: Ildfast fad på grillrist
- Forvarm ovnen

Kyllingelår – P21

Ingredienser:

- kyllingelår
- salt
- olie
- sort peber
- krydderier

Metode:

Skyl kyllingen grundigt. Bland salt og olie, og påfør alt kødet et tyndt lag olie. Anbring maden i ovnen. Hvis du har marineret kyllingelårene først, skal du indstille en lavere temperatur og tilberede dem i længere tid.

- Ovnrille: 3
- Tilbehør: Bageplade

And, hel – P22

Ingredienser:

- 2 - 3 kg and
- salt
- olie
- sort peber
- krydderier

Metode:

Skyl anden grundigt. Bland salt og olie, og påfør hele stykket et tyndt lag olie. Brug et stegefad på en bageplade på tredje ovnrille eller en grillrist på anden ovnrille med en dyb pande på første ovnrille. Anbring maden i ovnen. Start med forsiden nedad. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet bruning.

- Ovnrille: 2
- Tilbehør: Stegefad på grillrist
- Vægtautomatik tilgængelig

Gås, helt - P23

Ingredienser:

- 4 - 5 kg gås
- salt
- olie
- sort peber
- krydderier

Metode:

Skyl gåsen grundigt. Bland salt og olie, og påfør alt kødet et tyndt lag olie. Anbring maden i ovnen. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet bruning.

- Ovnrille: 2
- Tilbehør: Bradepande
- Vægtautomatik tilgængelig

Andre kødprodukter

Farsbrød – P24

Ingredienser:

- 2 stk. gammelt/tørt brød
- 2 syltede agurker i tern
- 80 g løg
- 2 spsk. persille
- 1 spsk. citronsaft
- 600 g hakkekød
- 2 æg
- 1 spsk paprikapulver
- 14 g salt

- sort peber
- 0,5 tsk. cayennepeber

Metode:

Læg brødet i blød i vand, og klem derefter væsken ud. Bland alle ingredienserne sammen, indtil du opnår en ensartet dej. Form et brød. Anbring maden i ovnen.

- Ovnrille: 2
- Tilbehør: Grillrist

Fisk

Grillet fisk, hel – P25

Ingredienser:

- 0,5 - 1 kg fisk
- citronskiver
- salt
- sort peber
- olie

Metode:

Krydr fisken efter smag. Fyld fisken med smør samt dine yndlingskrydderier og - krydderurter. Anbring maden i ovnen.

- Ovnrille: 2
- Tilbehør: Bageplade

Fiskefilet – P26

Ingredienser:

- 0,3 - 0,5 kg fiskefilet
- citronskiver
- 150 g revet ost
- 250 ml fløde
- 50 g brødkrummer

- 1 tsk. estragon
- hakket persille
- salt
- sort peber
- citron
- smør

Metode:

Kom citronsaft på fiskefileterne, lad dem marinere i et stykke tid og tør derefter overskydende saft af med køkkenrulle. Krydr fiskefileterne på begge sider med salt og sort peber. Læg fiskefileterne i et ovnfast fad, smurt med smør.

Bland revet ost, fløde, brødkrummer, estragon og hakket persille. Spred straks blandingen ud på fiskefileterne, og anbring små tern af smør på blandingen. Anbring maden i ovnen.

- Ovnrille: 3
- Tilbehør: Ildfast fad på grillrist
- Forvarm ovnen

Sød bagning og desserter

Cheesecake – P27

Ingredienser til dejen:

- 330 g mel
- 130 g sukker
- 15 g bagepulver
- 2 tsk. vaniljesukker
- 2 æg
- 130 g smør

Ingredienser til fyldet:

- 1 kg quark med lavt fedtindhold
- 300 g sukker
- 2 ps. cremepulver
- 100 ml neutral olie
- 600 ml sødmælk
- 4 æg
- 0,5 pakke (ca. 25 g) citronskal

Metode:

Læg bagepapiret på bagepladen. Blån dejen og fordel den i en 28 cm springform. Klargør fyldet, og hæld det i formen med dejen. Anbring maden i ovnen.

- Ovnrille: 2
- Tilbehør: 28 cm springform på grillrist

Æblekage – P28

Ingredienser:

- 125 g sukker
- 1 blomme
- 1 æg
- 75 g smeltet smør
- 55 g hvedemel
- 1 tsk. tørgær

- 2 tsk. vanilje
- 90 ml mælk
- 4 gyldne æbler

Metode:

Smelt smørret i en pande (lav – midterste effekt på kogesektionen).

Bland ægget, den ekstra blomme, sukkeret og vaniljen i en separat skål, indtil du har opnået en ensartet og luftig dej. Tilsæt det smeltede smør (kølet), og omrør, så det blandes med resten. Tilsæt mælken og det sigtede mel. Bland det hele sammen.

Vask og skræl æblerne. Skær dem i tynde skiver, og bland dem sammen med de andre ingredienser. Læg bagepapir i en springform (diameter på 24 cm) og smør kanterne. Hæld dejen i formen. Anbring maden i ovnen.

- Ovnrille: 2
- Tilbehør: Bageplade
- Forvarm ovnen
- Mængde af vand til dampfunktionen: 100 - 150 ml

Æbletærte – P29

Ingredienser til tærtedejen:

- 200 g mel
- 1 knivspids salt
- 125 g smør
- 1 æg
- 50 g sukker
- 50 ml koldt vand

Ingredienser til fyldet:

- årstidens frugter (æbler, ferskner, sure kirsebær osv.)
- 90 g malede mandler
- 2 æg

Metode:

Si mel i en røreskål, og bland salt og smør skåret i små stykker i melet. Tilsæt derefter æg, sukker og koldt vand, og ælt det hele sammen til en tærtedej. Afkøl tærtedejen i køleskabet i 2 t. Rul den nedkølede tærtedej

ud, anbring den i en smurt quicheform, og prik derefter tærtedejen med en gaffel. Rengør frugterne, fjern kernerne, stenene eller frøene, og læg dem i små stykker eller skiver på bagværket. Bland malede mandler, æg, sukker og blødgjort smør i en skål til en creme. Fordel blandingen ud over frugten og glat den ud. Anbring maden i ovnen.

- Ovnrille: 2
- Tilbehør: Tærteform på grillrist

Æbletærte – P30

Ingredienser til tærtedejen:

- 300 g hvidt hvedemel
- 175 g saltet smør
- 75 g sukker
- 1 æg (50 g)
- 50 ml vand

Ingredienser til fyldet:

- 400 g skrællede æbler
- 25 g rasp
- 50 g rosiner
- 75 g sukker (max kornstørrelse: 0,3 mm)

Metode:

Bland mel og sukker sammen, og gnid smørret ind. Tilsæt det piskede æg samt vand for at binde blandingen til en blød dej. Bland, indtil du opnår en ensartet konsistens. Ælt og form dejen til en kugle. Dæk dejen til, og afkøl den i mindst en halv time i et køleskab ved en temperatur på 3-7 °C. Skræl æblerne, udkern dem og skær dem i skiver med en tykkelse på op til 13 mm. Tag dejen ud af køleskabet, og opdel den i en portion på to tredjedele og en portion på en tredjedel. Rul hver portion ud til en tykkelse på 5 mm uden at ælte den igen. Fordel den største portion i bunden og langs siderne i en bageform (non-stick-belægning, diameter på 187-213 mm, højde 35-65 mm). Drys rasp jævnt ud over dejen. Bland æbleskiver, rosiner og sukker

sammen. Hæld æblefyldet jævnt ud over raspen, lige efter du har blandet det sammen. Dæk toppen med den resterende dej. Forsegel og trim kanterne på tærtedejen. Lav et snit i toppen af tærtedejen, så dampen kan slippe ud under bagningen. Anbring maden i ovnen.

- Ovnrille: 2
- Tilbehør: 22 cm tærteform på grillrist
- Forvarm ovnen
- Mængde af vand til dampfunktionen: 100 - 150 ml

Brownies – P31

Ingredienser:

- 425 g mørk chokolade
- 100 g chokoladestykker
- 300 ml neutral olie
- 90 g kakaopulver
- 350 g sukker
- 126 g flormelis
- 2,5 g salt
- 45 ml mælk
- 9 æg
- 300 g mel

Metode:

Læg bagepapir på en plade. Smelt den mørke chokolade, og bland den sammen med olien i en skål. Tilsæt kakaopulver, sukker, salt og mælk, og bland det, indtil du når en ensartet konsistens. Tilsæt æggene et ad gangen, og rør grundigt efter hvert æg. Tilsæt melet, og rør rundt. Tilsæt chokoladestykkerne.

Fordel dejen jævnt på pladen. Anbring maden i ovnen.

- Ovnrille: 3
- Tilbehør: Bradepande

Chokolademuffins – P32

Ingredienser (til 12 muffins):

- 240 g mel
- 8 g bagepulver

- 80 g sukker
- 80 g smør
- 1 æg (55 g)
- 125 ml sødmælk
- 40 g bittert kakaopulver
- 10 g flormelis
- 100 g hakket mørk chokolade
- 1 knivspids kanel

Metode:

Bland bagepulver, kakao og kanel i en skål. Bland smør, sukker og vanilje i en anden skål. Tilsæt piskede æg og ca. 100 ml mælk. Tilsæt den resterende mælk og dejen til den tørre blanding under omrøring, indtil du opnår en tykflydende konsistens. Tilsæt hakket mørk chokolade med en ske. Fordel 12 muffins i muffinforme. Anbring maden i ovnen.

- Ovnrille: 2
- Tilbehør: Muffinplade på grillrist
- Forvarm ovnen
- Mængde af vand til dampfunktionen: 100 - 150 ml

Brødkage – P33

Ingredienser:

- 120 g æg
- 170 g sukker
- 50 g smeltet margarine (80 % fedt)
- 180 g hvedemel (type 405) mel uden hævemiddel
- 10 g bagepulver
- 3 g vaniljesukker
- 100 ml koldt vand

Metode:

Smør en aflang brødform, og drys den med rasp. Pisk æg og sukker i en foodprocessor ved højeste hastighed i 5 min. Tilsæt den smeltede margarine, og rør forsigtigt med en håndmikser ved laveste hastighed. Tilsæt mel blandet med bagepulver og vaniljesukker, og bland det langsomt i med håndmikseren. Tilsæt vandet, mens du rører

kontinuerligt, indtil du har en jævn dej. Hæld dejen i formen. Anbring maden i ovnen.

- Ovnrille: 2

Grøntsager og tilbehør

Bagte kartofler – P34

Ingredienser:

- ca. 1 kg kartofler
- salt
- sort peber
- krydderier

Metode:

Vask de uskrællede kartofler grundigt, og skær dem i lige stykker (tern eller halve). Marinér med olie og dine yndlingskrydderier. Anbring maden i ovnen.

- Ovnrille: 2
- Tilbehør: Bageplade

Kartoffelbåde – P35

Ingredienser:

- ca. 1 kg kartofler
- salt
- sort peber
- krydderier

Metode:

Skræl kartofler. Vask kartoflerne grundigt, og skær dem i lige store stykker (kartoffelbåde). Marinér med olie og dine yndlingskrydderier. Anbring maden i ovnen.

- Ovnrille: 3
- Tilbehør: Bageplade med bagepapir

Grillede blandede grøntsager – P36

Ingredienser:

- 480 ml broccolibuketter
- 480 ml brune champignon
- 480 ml hakket butternutsquash
- 1 zucchini, skåret i skiver og i kvarte
- 1 gul squash, skåret i skiver og i kvarte
- 1 rød peberfrugt, hakket

- Tilbehør: Brødform på grillrist

- 1 rødløg, hakket
- 2 spsk. olivenolie
- 2 spsk. balsamicoeddike
- 4 fed hvidløg, hakkede
- 1,5 tsk. tørret timian
- groft salt og friskkværnet sort peber

Metode:

Anbring broccolibuketter, svampe, butternutsquash, zucchini, squash, peberfrugt og løg i et enkelt lag på den klargjorte bageplade. Tilføj olivenolie, balsamicoeddike, hvidløg og timian; krydr med salt og sort peber. Vend forsigtigt for at blande sammen. Anbring maden i ovnen.

- Ovnrille: 3
- Tilbehør: Bageplade med bagepapir

Kartoffelkroetter, frosne – P37

Ingredienser

- 0.5 kg frosne kartoffelkroetter

Metode:

Tag maden ud af pakken. Læg de frosne kartoffelkroetter på bagepladen. Anbring maden i ovnen.

- Ovnrille: 3
- Tilbehør: Bageplade

Pommes frites, frosne – P38

Ingredienser

- 0.75 kg frosne kartofler i skiver

Metode:

Tag maden ud af pakken. Læg de frosne kartofler på bagepladen. Anbring maden i ovnen.

- Ovnrille: 3

- Tilbehør: Bageplade

Gratin

Lasagne/pastaretter – P39

Ingredienser:

- 700 g færdiglavet ragu
- 700 g færdiglavet bechamel
- 1 pakke lasagneplader
- revet ost
- smør/olie til smøring af det ildfaste fad

Metode:

Smør det ildfaste fad. Start med at fordele ca. 200 g ragu i bunden, derefter bechamel og det første lag pasta, så hele bunden af fadet er fyldt. Gentag disse trin, indtil du har fyldt fadet. Tilsæt revet ost ovenpå. Anbring det ildfaste fad på grillristen. Anbring maden i ovnen.

- Ovnrlle: 2
- Tilbehør: Ildfast fad på grillristen

Kartoffelgratin – P40

Ingredienser:

- 750 g skrællede kartofler
- 100 g revet ost (24-30 % fedt)
- 50 g piskede æg
- 125 g mælk (3 % fedt)
- 75 g fløde (40 % fedt)
- 5 g salt

Metode:

Skær de skrællede kartofler i skiver med en tykkelse på 3 mm til 4 mm. Fyld det ikke-smurte fad (rund glasform) med ca. halvdelen af kartoflerne, og dæk dem med ca. halvdelen af osten. Tilsæt de resterende kartofler, og dæk dem med den resterende ost. Bland æg, fløde og salt sammen, og hæld blandingen over kartoflerne. Anbring formen på grillristen. Anbring maden i ovnen. Vend retten efter halvdelen af tilberedningstiden.

- Ovnrlle: 1
- Tilbehør: Ildfast fad på grillristen

Brød og pizza

Fersk pizza, tynd – P41

Ingredienser til dejen:

- 165 g mel
- 15 g frisk gær
- 100 g vand
- 1 tsk. salt
- 1 tsk. olie

Ingredienser til topping:

- 100 g tomatsoauce
- 150 g skinke
- 100 g mozzarellaost
- oregano

Metode:

Kom gær, salt, olie og vand i en skål, og bland, indtil gæren er opløst. Hæld blandingen og melet i skålen. Bland ved højeste hastighed med en dejkrog, indtil dejen er kompakt og ensartet. Der kan blive brug for ekstra mel. Læg dejen i en skål, og lad den hæve i 30 min. Rul dejen, så den fylder hele pladen (som skal være smurt), og lad den hæve igen i 30 min. Fordel tomatsoauce på dejen. Drys oregano på tomatsoaucen. Spred resten af dine toppings og derefter mozzarellaen. Anbring maden i ovnen.

- Ovnrlle: 2
- Tilbehør: Bageplade med bagepapir
- Forvarm ovnen

- Mængde af vand til dampfunktionen: 100 ml

Fersk pizza, tyk – P42

Ingredienser til dejen:

- 396 g mel
- 36 g frisk gær
- 240 g vand
- 0,5 tsk. salt
- 2,5 tsk. olie

Ingredienser til topping:

- 240 g tomatsoauce
- 360 g skinke
- 240 g mozzarellaost
- oregano

Metode:

Kom gær, salt, olie og vand i en skål, og bland, indtil gæren er opløst. Hæld blandingen og melet i skålen. Bland ved højeste hastighed med en dejkrog, indtil dejen er kompakt og ensartet. Der kan blive brug for ekstra mel. Læg dejen i en skål, og lad den hæve i 30 min. Rul dejen, så den fylder hele pladen (som skal være smurt), og lad den hæve igen i 30 min. Fordel tomatsoauce på dejen. Drys oregano på tomatsoaucen. Spred resten af dine toppings og derefter mozzarellaen. Anbring maden i ovnen.

- Ovnrille: 2
- Tilbehør: Bageplade med bagepapir
- Forvarm ovnen

Quiche – P43

Ingredienser til dejen:

- 200 g hvedemel
- 100 g margarine (kølet)
- 3 g salt
- 80 ml vand (koldt)

Ingredienser til topping:

- 200 g magert flæsk (med kun lidt fedt)
- 3 æg (60-65g)

- 100 g revet ost (gruyère eller emmentaler)
- 70 ml sødmælk (3 - 3,5 % fedt)
- 200 g crème fraîche épaisse (30-35 % fedt)

Metode:

Skær margarinen i stykker for at lette blandingsprocessen. Bland alle ingredienser hurtigt i en foodprocessor, indtil du har en ensartet dej. Pak dejen ind i plastfolie, og lad den ligge i køleskabet i mindst 2 t. Rul dejen ud (ca. 0,5 cm tyk), og fordel den i formen, så den også dækker siderne. Lav små huller med en gaffel i bunden af dejen. Arranger din topping (bacon) først, og skær den ud i terninger. Anbring derefter osten over dejens bund. Pisk æg, crème fraîche og mælk sammen. Hæld det over dejen. Anbring maden i ovnen.

- Ovnrille: 2
- Tilbehør: Bageform på grillristen

Flute/ciabatta/franskbrød – P44

Ingredienser til dejen:

- 500 g hvidt hvedemel, type 0
- 10 g salt
- 10 g smør ved stuetemperatur
- 270 g vand (temperatur 36-38 °C)
- 3 g sukker
- 20 g frisk gær

Metode:

Bland mel, salt og det blødgjort smør i en røreskål. Opløs sukkeret og den friske gær i varmt vand. Tilsæt væsken til de resterende ingredienser i røreskålen. Ælt ingredienserne med dejkrogen, indtil du har en elastisk dej, som ikke længere klæber til skålen. Fjern den godt æltede dej fra røreskålen, vej 750 g af til et brød, og form den til en rund kugle. Læg den i en skål. Dæk skålen med husholdningsfilm, og anbring den midt i en forvarmet ovn (40 °C). Sluk for ovnen, og lad dejen hæve i 30

min. Lad ovnlågen stå halvt åben for at undgå, at temperaturen er for høj til at dejen kan hæve. Måltemperaturen er mellem 35 og 37 °C. Tag skålen ud af ovnen. Vend dejen ud på bordpladen, og ælt den kortvarigt. Ælt ikke dejen for meget. Lav et langt brød, anbring det på pladen (læg noget smør på pladen, hvis den er emaljeret, for at undgå at dejen klæber, eller brug bagepapir) og dæk med plastikafdækning/en plastikskål. Sæt den midt i den stadig varme ovn, og lad brødet hæve i yderligere 25 min, mens ovnlågen står halvt åben. Lav forsigtigt fem diagonale snit på overfladen med et barberblad eller en meget skarp kniv. Tryk ikke brødet ned, mens du skærer. Snittene skal have en dybde på ca. 5-7 mm. Anbring maden i ovnen. Franskbrødet har brug for mere tid.

- Ovnrille: 2
- Tilbehør: Bageplade med bagepapir
- Forvarm ovnen
- Mængde af vand til dampfunktionen: 150 ml

Fuldkorns-/rugbrød – P45

Ingredienser til dejen:

- 500 g sort hvedemel
- 2 spsk. olivenolie
- 280 g vand (temperatur 36-38 °C)

Metode:

Vej mel, olivenolie og vand i røreskålen. Bland alle ingredienserne sammen med dejkrogen, indtil du har en ensartet dej. Dæk skålen med et vådt klæde i ca. 15 min (stuetemperatur). Vend dejen ud på bordpladen, og ælt den kortvarigt. Ælt ikke dejen for meget. Form et langt brød, anbring det på pladen (læg noget smør på pladen, hvis den er emaljeret, for at undgå, at det klæber, eller brug bagepapir) og dæk det med plastikafdækning/en

plastikskål. Lad det hæve i ca 3 t. Anbring maden i ovnen.

- Ovnrille: 2
- Tilbehør: Bageplade med bagepapir eller brødplade på grillrist
- Forvarm ovnen
- Mængde af vand til dampfunktionen: 150 ml

Inhoudsopgave

Kookassistentie	16	Andere vleesproducten	22
Rundvlees	17	Vis	22
Kalfsvlees	18	Zoet gebak en nagerechten	23
Varkensvlees	19	Groente en bijgerechten	25
Lamsvlees	20	Gratins	26
Gevogelte	20	Brood en pizza	27

Wijzigingen voorbehouden.



Kookassistentie

Instelling: Kook- En Bakassistent

Elk gerecht in dit submenu heeft een aanbevolen verwarmingsfunctie en temperatuur. Je kunt de tijd en de temperatuur tijdens het koken aanpassen.

Als de functie is afgelopen, controleert u of het voedsel klaar is.

Voor sommige gerechten kunt u ook koken met Per gewicht.

1. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om  te openen Menu.
2. Selecteer . Druk op OK.
3. Draai aan de regelknop om een nummer van de schaal te selecteren. Druk op OK.
4. Plaats het voedsel in het apparaat. Druk op OK.

Menu: Kook- En Bakassistent

P1	Geroosterd rundvlees, rauw
P2	Geroosterd rundvlees, medium
P3	Geroosterd rundvlees, gaar
P4	Biefstuk, medium

P5	Geroosterd rundvlees / gestoofd
P6	Geroosterd rundvlees, rauw LTC*
P7	Geroosterd rundvlees, medium LTC*
P8	Geroosterd rundvlees, gaar LTC*
P9	Filet, zeldzame LTC*
P10	Filet, medium LTC*
P11	Filet, doorbakken
P12	Kalfsgebraad
P13	Geroosterd varkensvlees
P14	Aangetrokken varkensvlees LTC*
P15	Lende, vers
P16	Spare ribs
P17	Lamspoot
P18	Kip, Heel
P19	Halve kip
P20	Kippenborst
P21	Kippenpoten, vers
P22	Hele eend

P23	Gans, heel
P24	Vleesbrood
P25	Gegrilde vis, heel
P26	Visfilet
P27	Cheesecake
P28	Appelcake
P29	Appeltaart
P30	Appeltaart
P31	Brownies
P32	Chocolade muffins
P33	Broodcake
P34	Gebakken aardappelen

P35	Aardappelpartjes
P36	Gegrilde gemengde groenten
P37	Aardappelkroketjes, bevroren
P38	Patat, bevroren
P39	Vlees-/groentelasagne met droge noedelplaten
P40	Aardappelgratin
P41	Verse pizza, dun
P42	Verse pizza, dik
P43	Quiche
P44	Baguette / ciabatta / witbrood
P45	Volkoren / rogge / bruin brood

*LTC - Koken op lage temperatuur

Rundvlees

Geroosterd rundvlees - P1, P2, P3

Ingrediënten:

- 1 - 1,5 kg geroosterd rundvlees (4 - 5 cm dikke stukken)
- zout
- zwarte peper
- marinade

Bereiding van rauw voedsel:

Kruid het vlees naar smaak en plaats het in een gerecht met de marinade (optioneel); de bodem moet bedekt zijn tot een diepte van 10 - 20 mm. Bedek met een deksel en laat het een paar uur marineren in de koelkast.

Werkwijze:

Haal het stuk rundvlees uit de marinade en droog het af. Breng op smaak met zout en peper en bak aan alle kanten in een

braadslee op het fornuis om de braadsmaak te verkrijgen. Plaats het voedsel in het apparaat.

- Inzetniveau: 2
- Accessoire: bakplaat

Biefstuk, medium - P4

Ingrediënten:

- 180 - 220 g per stuk; 3 cm dikke plakken
- zout
- zwarte peper
- specerijen

Werkwijze:

Breng het vlees op smaak met zout en zwarte peper of je favoriete kruiden en bak aan alle kanten in een braadslee op het fornuis om de braadsmaak te verkrijgen. Plaats het voedsel in het apparaat.

- Inzetniveau: 3

- Accessoire: braadschaal op bakrooster
- Verwarm het apparaat voor

Rundvlees geroosterd / gestoofd - P5

Ingrediënten voor de branding:

- 1,5 - 2 kg stuk rundvlees (prime rib, bovenste ronde, dikke flank)
- zout
- zwarte peper
- marinade

Ingrediënten voor de marinade:

- 1 l water
- 500 ml wijnazijn
- 2 theelepels zout
- 15 peperkorrels
- 15 jeneverbessen
- 5 blaadjes laurier
- 2 bosjes soepgroenten (wortel, prei, selderij, peterselie)

Werkwijze:

Breng voor de marinade alles aan de kook en laat het afkoelen. Giet de marinade over het rundvlees totdat het bedekt is en laat het een paar uur marineren in de koelkast. Haal het stuk rundvlees uit de marinade en droog het af. Breng op smaak met zout en zwarte peper en bak aan alle kanten in een braadslee op het fornuis om de braadsmaak te verkrijgen. Plaats het voedsel in het apparaat.

- Inzetniveau: 2
- Accessoire: braadschaal op bakrooster
- Per gewicht beschikbaar

Geroosterd rundvlees (LTC) - P6, P7, P8

Ingrediënten:

- 1 - 1,5 kg geroosterd rundvlees (4 - 5 cm dikke stukken)

- zout
- zwarte peper
- marinade

Bereiding van rauw voedsel:

Kruid het vlees naar smaak en plaats het in een gerecht met de marinade (optioneel); de bodem moet bedekt zijn tot een diepte van 10 - 20 mm. Bedek met een deksel en laat het een paar uur marineren in de koelkast.

Werkwijze:

Haal het stuk rundvlees uit de marinade en droog het af. Breng op smaak met zout en zwarte peper en bak aan alle kanten in een braadslee op het fornuis om de braadsmaak te verkrijgen. Plaats het voedsel in het apparaat.

- Inzetniveau: 2
- Accessoire: bakplaat

Filet (LTC) - P9, P10, P11

Ingrediënten:

- 0,5 - 1,5 kg filet (5 - 6 cm dikke stukken)
- zout
- zwarte peper
- specerijen

Werkwijze:

Breng het vlees op smaak met zout en zwarte peper of je favoriete kruiden en bak aan alle kanten in een braadslee op het fornuis om de braadsmaak te verkrijgen. Plaats het voedsel in het apparaat.

- Inzetniveau: 2
- Accessoire: bakplaat

Kalfsvlees

Kalfsgebraad - P12

Ingrediënten:

- 0,8 - 1,5 kg (schouder, 4 cm dikke stukken)
- zout

- zwarte peper
- specerijen

Werkwijze:

Breng het vlees op smaak met zout en zwarte peper of je favoriete kruiden. Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Doe het vlees in de braadschaal en voeg

een beetje water toe. Plaats het voedsel in het apparaat.

- Inzetniveau: 2
- Accessoire: braadschaal op bakrooster
- Per gewicht beschikbaar

Varkensvlees

Geroosterd varkensvlees - P13

Ingrediënten:

- 1,5 - 2 kg stuk (hals of schouder)
- zout
- zwarte peper
- specerijen

Werkwijze:

Het vlees moet ten minste gedurende 12 u worden bewaard in een overdekte schaal in de koelkast. Was het vlees en droog het grondig. Meng zout, zwarte peper en kruiden en wrijf ze gelijkmatig over het hele oppervlak van het vlees. Plaats het voedsel in het apparaat.

- Inzetniveau: 2
- Accessoire: braadschaal op bakrooster
- Per gewicht beschikbaar

Aangetrokken varkensvlees LTC - P14

Ingrediënten:

- 1,5 - 2 kg stuk (schouder)
- zout
- zwarte peper
- paprika
- knoflookpoeder
- uienpoeder
- chilipoeder
- cayennepeper
- komijn
- droge mosterdpoeder
- bruine suiker

Werkwijze:

Zet ongeveer 3 eetlepels kruiden opzij en bewaar ze voor later. Wrijf de rest op het varkensvlees. Verzegel het vervolgens en marineer voor 6 - 48 u in de koelkast. Wrijf voordat je gaat koken het vlees in met de resterende 3 eetlepels kruiden. Sluit alle kanten af in een braadpan op de kookplaat om de braadsmaak te verkrijgen. Plaats het voedsel in het apparaat. Draai het vlees na halverwege de bereidingstijd, om een gelijkmatige bruining te krijgen.

- Inzetniveau: 2
- Accessoire: bakplaat

Lende, vers - P15

Ingrediënten:

- 1 - 1,5 kg stuk
- zout
- zwarte peper
- specerijen

Werkwijze:

Wrijf het vlees in met je favoriete kruiden. Plaats het voedsel in het apparaat.

- Inzetniveau: 2
- Accessoire: braadschaal op bakrooster

Spare ribs - P16

Ingrediënten:

- 2 - 3 kg (gebruik rauwe, 2 - 3 cm dunne spare ribs)
- zout
- zwarte peper

Ingrediënten voor de kruidensaus:

- 500 g ketchup
- 25 g bruine suiker
- 5 ml vloeibare rook
- 1 ml rijstzuur
- 2 ml sojasaus
- 10 g sambal oelek

Werkwijze:

Meng alle ingrediënten voor de kruiden. Laat de ribben een paar uur marineren met

de saus in de koelkast. Plaats het voedsel in het apparaat. Draai het vlees na halverwege de bereidingstijd, om een gelijkmatige bruining te krijgen.

- Inzetniveau: 3
- Accessoire: diepe pan

Lamsvlees

Lamspoot - P17

Ingrediënten:

- 1,5 - 2 kg lamsbeen met botten (7 - 9 cm dikte)
- zout

Ingrediënten voor de seizoenssaus:

- 30 ml olijfolie
- zout
- zwarte peper
- 3 teentjes knoflook
- 1 bosje verse rozemarijn (of 1 theelepel gedroogde rozemarijn)
- water

Werkwijze:

Was het been van het lamsvlees en dep het droog. Wrijf het in met olijfolie en maak slajes in het vlees. Breng op smaak met zout en zwarte peper. Schil de teentjes knoflook en snijd ze in plakjes, en duw ze samen met de takjes rozemarijn in de slashes in het vlees. Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats het voedsel in het apparaat. Draai het vlees na halverwege de bereidingstijd, om een gelijkmatige bruining te krijgen.

- Inzetniveau: 2
- Accessoire: braadschaal op bakplaat

Gevogelte

Kip, Heel - P18

Ingrediënten voor de branding:

- 1 - 1,5 kg kip
- zout
- olie
- zwarte peper

Werkwijze:

Was de kip grondig. Droog het van binnen en van buiten voorzichtig af. Meng het zout en de olie en smeer de hele kip dun in. Bind de poten aan elkaar en stop de vleugels. Plaats het voedsel in het apparaat. Draai het vlees na halverwege de bereidingstijd, om een gelijkmatige bruining te krijgen.

- Inzetniveau: 2
- Accessoire: stoofschotel op bakplaat
- Per gewicht beschikbaar
- De hoeveelheid water voor de stoomfunctie: 200 ml

Halve kip - P19

Ingrediënten:

- 0,5 - 0,8 kg kip
- zout
- olie
- zwarte peper

Werkwijze:

Was de kip grondig. Droog het van binnen en van buiten voorzichtig af. Meng het zout en de olie en smeer de kip dun in. Plaats het voedsel in het apparaat.

- Inzetniveau: 3
- Accessoire: bakplaat

Kippenborst - P20

Ingrediënten:

- 180 - 200 g kippenborst
- zout
- olie
- zwarte peper

Werkwijze:

Was de kip grondig. Meng het zout en de olie en smeer de kipfilet dun in. Bak het vlees een paar minuten in een braadpan op de kookplaat om de braadsmaak te verkrijgen. Plaats het voedsel in het apparaat.

- Inzetniveau: 2
- Accessoire: braadpan op het bakrooster
- Verwarm het apparaat voor

Kippenpoten, vers - P21

Ingrediënten:

- kippenpoten
- zout
- olie
- zwarte peper
- specerijen

Werkwijze:

Was de kip grondig. Meng het zout en de olie en smeer het hele vlees dun in. Plaats het voedsel in het apparaat. Als u eerst kippenpoten hebt gemarineerd, stel dan een lagere temperatuur in en kook ze langer.

- Inzetniveau: 3
- Accessoire: bakplaat

Hele eend - P22

Ingrediënten:

- 2 - 3 kg eend
- zout
- olie
- zwarte peper
- specerijen

Werkwijze:

Was de eend grondig. Meng het zout en de olie en smeer het hele stuk dun in. Gebruik een braadslee op een bakplaat op het derde niveau van de oven of op een rooster op het tweede niveau met een diepe pan op het eerste niveau. Plaats het voedsel in het apparaat. Begin met de eend ondersteboven. Draai het vlees na halverwege de bereidingstijd, om een gelijkmatige bruining te krijgen.

- Inzetniveau: 2
- Accessoire: braadschaal op bakrooster
- Per gewicht beschikbaar

Gans, hele - P23

Ingrediënten:

- 4 - 5 kg gans
- zout
- olie
- zwarte peper
- specerijen

Werkwijze:

Was de gans grondig. Meng het zout en de olie en smeer het hele vlees dun in. Plaats het voedsel in het apparaat. Draai het vlees na halverwege de bereidingstijd, om een gelijkmatige bruining te krijgen.

- Inzetniveau: 2
- Accessoire: diepe pan
- Per gewicht beschikbaar

Andere vleesproducten

Vleesbrood - P24

Ingrediënten:

- 2 oude rollen
- 2 in blokjes ingemaakte komkommers
- 80 g uien
- 2 eetlepels peterselie
- 1 eetlepel citroensap
- 600 g gehakt
- 2 eieren
- 1 eetlepel paprikapoeder
- 14 g zout

- zwarte peper
- 0,5 theelepel cayennepeper

Werkwijze:

Week de rollen in water en knijp de vloeistof eruit. Meng alle ingrediënten tot je een homogeen deeg hebt. Vorm een brood. Plaats het voedsel in het apparaat.

- Inzetniveau: 2
- Accessoire: bakrooster

Vis

Gegrilde vis, heel - P25

Ingrediënten:

- 0,5 - 1 kg vis
- schijfjes citroen
- zout
- zwarte peper
- olie

Werkwijze:

Breng de vis op smaak. Vul de vis met boter en gebruik je favoriete kruiden en specerijen. Plaats het voedsel in het apparaat.

- Inzetniveau: 2
- Accessoire: bakplaat

Visfilet - P26

Ingrediënten:

- 0,3 - 0,5 kg visfilet
- schijfjes citroen
- 150 g geraspte kaas
- 250 ml crème
- 50 g broodkruimels

- 1 theelepel dragon
- peterselie, gehakt
- zout
- zwarte peper
- citroen
- boter

Werkwijze:

Besprenkel de visfilets met citroensap en laat even marineren, tik dan overtollig sap af met keukenpapier. Breng de visfilets aan beide zijden op smaak met zout en zwarte peper. Doe de visfilets in een beboterde ovenschaal.

Meng de geraspte kaas, room, broodkruimels, dragon en gehakte peterselie. Verdeel het mengsel meteen over de visfilets en leg er kleine blokjes boter op. Plaats het voedsel in het apparaat.

- Inzetniveau: 3
- Accessoire: braadpan op het bakrooster
- Verwarm het apparaat voor

Zoet gebak en nagerechten

Cheesecake - P27

Ingrediënten voor het deeg:

- 330 g bloem
- 130 g suiker
- 15 g bakpoeder
- 1 pak vanillesuiker
- 2 eieren
- 130 g boter

Ingrediënten voor de vulling:

- 1 kg magere kwark
- 300 g suiker
- 2 pakken vlapoeder
- 100 ml natuurlijke olie
- 600 ml volle melk
- 4 eieren
- 0,5 pak citroenschil

Werkwijze:

Plaats het bakpapier op de bakplaat. Maak het deeg met de benodigde ingrediënten en spreid het uit in een pan van 28 cm springvorm. Bereid de vulling voor en giet deze in het blik met het deeg. Plaats het voedsel in het apparaat.

- Inzetniveau: 2
- Accessoire: 28 cm springvorm op bakrooster

Appelcake - P28

Ingrediënten:

- 125 g suiker
- 1 dooier
- 1 ei
- 75 g geklaarde boter
- 55 g tarwebloem
- 1 theelepel poedergist
- 1 zakje met vanillesmaak
- 90 ml melk
- 4 gouden appels

Werkwijze:

Smelt de boter in een pan (laag – middenvermogen van de kookplaat).

Meng in een aparte kom het ei, de extra dooier, de suiker en het zakje met vanillesmaak tot je een homogeen en pluizig deeg bereikt. Voeg de gesmolten boter (gekoeld) toe en laat het roeren. Voeg de melk en gezeefde bloem toe. Meng alles door elkaar.

Was en schil de appels. Snijd ze in dunne plakjes en meng ze met de andere ingrediënten. Doe bakpapier in een springvorm (24 cm diameter) en beboter de randen. Giet het deeg in het blik. Plaats het voedsel in het apparaat.

- Inzetniveau: 2
- Accessoire: bakplaat
- Verwarm het apparaat voor
- De hoeveelheid water voor de stoomfunctie: 100 - 150 ml

Appeltaart - P29

Ingrediënten voor het gebak:

- 200 g bloem
- 1 snufje zout
- 125 g boter
- 1 ei
- 50 g suiker
- 50 ml koud water

Ingrediënten voor de vulling:

- seizoenfruit (appels, perziken, zure kersen, enz.)
- 90 g gemalen amandelen
- 2 eieren

Werkwijze:

Zeef de bloem in een mengkom, meng zout en boter in kleine stukjes in de bloem. Voeg vervolgens het ei, de suiker en het koude water toe en kneed alles in een gebakje. Koel het deeg 2 u in de koelkast. Rol het gekoelde deeg uit en plaats het in een ingevette quichevorm en prik het vervolgens met een vork. Maak het fruit schoon,

verwijder kernen, stenen of pitten en plaats deze in kleine stukjes of plakjes op het deeg. Doe de gemalen amandelen, eieren, suiker en zacht geworden boter in een kom en roer ze door elkaar. Verspreid het mengsel over het fruit en strijk het glad. Plaats het voedsel in het apparaat.

- Inzetniveau: 2
- Accessoire: taartvorm op bakrooster

Appeltaart - P30

Ingrediënten voor het gebak:

- 300 g witte tarwebloem
- 175 g geklaarde boter
- 75 g castorsuiker (max. korrelgrootte: 0,3 mm)
- 1 ei (50 g)
- 50 ml water

Ingrediënten voor de vulling:

- 400 g geschilde appels
- 25 g witte broodkruimels
- 50 g zaadloze rozijnen
- 75 g castorsuiker (max. korrelgrootte: 0,3 mm)

Werkwijze:

Meng de bloem en de suiker door elkaar en wrijf de boter erin. Voeg het geklopte ei en water toe om het mengsel in een zacht deeg te binden. Meng totdat u een homogene consistentie bereikt. Kneed het deeg in een bal. Dek het deeg af en koel het ten minste een half uur in een koelkast bij een temperatuur van 3 - 7 °C. Schil en kern de appels, snijd ze in plakjes tot 13 mm dik. Haal het deeg uit de koelkast en verdeel het in een portie van tweederde en eenderde. Rol elke portie uit tot een dikte van 5 mm zonder het opnieuw te kneden. Gebruik het grotere gedeelte om de basis en de zijkanten van een bakblik te bekleden (antiaanbaklaag, diameter 187 - 213 mm, hoogte 35 - 65 mm). Strooi de broodkruimels gelijkmatig over het deeg.

Meng appelschijfjes, rozijnen en suiker door elkaar. Giet de appelvulling direct na het mengen gelijkmatig over de broodkruimels. Bedek de bovenkant met het resterende deeg. Verzegel en knip de randen van het deeg af. Maak een incisie in de bovenkant van het deeg om de stoom tijdens het bakken te laten ontsnappen. Plaats het voedsel in het apparaat.

- Inzetniveau: 2
- Accessoire: 22 cm taartvorm op bakrooster
- Verwarm het apparaat voor
- De hoeveelheid water voor de stoomfunctie: 100 - 150 ml

Brownies - P31

Ingrediënten:

- 425 g donkere chocolade
- 100 g chocolade druppels
- 300 ml van neutrale olie
- 90 g cacao-poeder
- 350 g suiker
- 126 g poedersuiker
- 2,5 g zout
- 45 ml melk
- 9 eieren
- 300 g bloem

Werkwijze:

Plaats bakpapier op een bakplaat. Smelt de pure chocolade en meng deze met de olie in een kom. Voeg het cacao-poeder, de suiker, het zout en de melk toe en meng het totdat u een homogene consistentie bereikt. Voeg de eieren één voor één toe en roer goed na elk ei. Voeg de bloem toe en roer. Voeg de chocoladedruppels toe.

Verspreid het deeg gelijkmatig over de bakplaat. Plaats het voedsel in het apparaat.

- Inzetniveau: 3
- Accessoire: diepe pan

Chocolade muffins - P32

Ingrediënten (voor 12 muffins):

- 240 g bloem
- 8 g bakpoeder
- 80 g suiker
- 80 g boter
- 1 ei (55 g)
- 125 ml volle melk
- 40 g van bitter cacao poeder
- 10 g poedersuiker
- 100 g gehakte pure chocolade
- snufje kaneel

Werkwijze:

Meng het bakpoeder, cacao en kaneel in een kom. Meng boter, suiker en vanille in een tweede kom. Voeg het opgeklopte ei en ongeveer 100 ml melk toe. Voeg de resterende melk en het deeg onder roeren toe aan het droge mengsel tot u een stroperige consistentie bereikt. Voeg met een lepel pure gehakte chocolade toe. Bereid 12 muffins voor met behulp van papieren muffinbekers. Plaats het voedsel in het apparaat.

- Inzetniveau: 2
- Accessoire: muffinbakplaat op bakrooster
- Verwarm het apparaat voor

- De hoeveelheid water voor de stoomfunctie: 100 - 150 ml

Broodcake - P33

Ingrediënten:

- 120 g eieren
- 170 g suiker
- 50 g gesmolten margarine (80 % vet)
- 180 g tarwemeel (type 405), zonder rijsmiddel
- 10 g bakpoeder
- 3 g vanillesuiker
- 100 ml koud water

Werkwijze:

Vet één langwerpige broodpan in en bestrooi met broodkrumels. Klop de eieren en suiker in een keukenmachine op de hoogste snelheid gedurende 5 min. Voeg de gesmolten margarine toe en roer deze voorzichtig door met een handmixer op de laagste snelheid. Voeg de bloem gemengd met bakpoeder en vanillesuiker toe en meng langzaam met de handmixer. Voeg het water toe terwijl u continu mengt tot een glad beslag. Giet het beslag in het blik. Plaats het voedsel in het apparaat.

- Inzetniveau: 2
- Accessoire: broodpan op bakrooster

Groente en bijgerechten

Gebakken aardappelen - P34

Ingrediënten:

- ongeveer 1 kg aardappel
- zout
- zwarte peper
- specerijen

Werkwijze:

Was de ongeschilde aardappelen grondig en snijd ze in gelijke stukken (kubussen of helften). Marineer ze met olie en specerijen. Plaats het voedsel in het apparaat.

- Inzetniveau: 2
- Accessoire: bakplaat

Aardappelpartjes - P35

Ingrediënten:

- ongeveer 1 kg aardappel
- zout
- zwarte peper
- specerijen

Werkwijze:

Schil de aardappelen. Was de aardappelen grondig en snijd ze in

gelijkmatige stukken (wiggen). Marineer ze met olie en specerijen. Plaats het voedsel in het apparaat.

- Inzetniveau: 3
- Accessoire: bakplaat bedekt met bakpapier

Gegrilde gemengde groenten - P36

Ingrediënten:

- 2 kopjes broccoli roosjes
- 2 kopjes cremini champignons
- 2 kopjes gehakte pompoen
- 1 courgette, in plakjes en in kwartjes
- 1 gele pompoen, in plakjes en in kwartjes
- 1 rode paprika, in stukjes gesneden
- 1 rode ui, gehakt
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 eetlepels balsamicoazijn
- 4 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1,5 theelepel gedroogde tijm
- koosjer zout en versgemalen zwarte peper

Werkwijze:

Leg de broccoliroosjes, champignons, flespompoen, courgette, paprika en ui in een enkele laag op de voorbereide bakplaat. Voeg olijfolie, balsamicoazijn, knoflook en tijm toe; breng op smaak met

zout en zwarte peper. Draai voorzichtig om te mengen. Plaats het voedsel in het apparaat.

- Inzetniveau: 3
- Accessoire: bakplaat bedekt met bakpapier

Aardappelkroketten, bevroren - P37

Ingrediënten

- 0,5 kg bevroren aardappelkroketten
- Werkwijze:

Haal het voedsel uit de verpakking. Plaats de bevroren aardappelkroketjes op de bakplaat. Plaats het voedsel in het apparaat.

- Inzetniveau: 3
- Accessoire: bakplaat

Patat, bevroren - P38

Ingrediënten

- 0,75 kg bevroren gesneden aardappelen
- Werkwijze:

Haal het voedsel uit de verpakking. Plaats de bevroren aardappelen op de bakplaat. Plaats het voedsel in het apparaat.

- Inzetniveau: 3
- Accessoire: bakplaat

Gratins

Vlees-/groentelasagne met droge noedelplaten - P39

Ingrediënten:

- 700 g voorgedroogde ragu
- 700 g voorgedroogde bechamel
- 1 verpakking lasagnepasta
- geraspte kaas
- boter/olie voor het smeren van de braadpan

Werkwijze:

Vet de braadpan in. Leg eerst ongeveer 200 g ragu op de bodem, daarna de bechamel en de eerste laag pasta, die de hele afmeting van de braadpan bedekken. Herhaal deze stappen totdat u de gehele braadpan hebt gevuld. Voeg er geraspte kaas aan toe. Plaats de braadpan op het bakrooster. Plaats het voedsel in het apparaat.

- Inzetniveau: 2
- Accessoire: braadpan op het bakrooster

Aardappelgratin - P40

Ingrediënten:

- 750 g geschilde aardappelen
- 100 g versnipperde kaas (24 - 30 % vet)
- 50 g geklopte eieren
- 125 g melk (3 % vetten)
- 75 g room (40 % vet)
- 5 g zout

Werkwijze:

Snijd de geschilde aardappelen in plakjes van 3 mm tot 4 mm dikte. Vul de niet-ingevette schaal (ronde glazen bakblik) met

ongeveer de helft van de hoeveelheid aardappelen en bedek met ongeveer de helft van de kaas. Voeg de resterende aardappelen toe en dek af met de resterende kaas. Meng de eieren, room en zout door elkaar en giet het mengsel over de aardappelen. Plaats het blik op het bakrooster. Plaats het voedsel in het apparaat. Draai het gerecht na de helft van de bereidingstijd.

- Inzetniveau: 1
- Accessoire: braadpan op het bakrooster

Brood en pizza

Verse pizza, dun - P41

Ingrediënten voor het deeg:

- 165 g bloem
- 15 g verse gist
- 100 g water
- 1 theelepel zout
- 1 theelepel olie

Ingrediënten voor de topping:

- 100 g tomatensaus
- 150 g ham
- 100 g mozzarella kaas
- oregano

Werkwijze:

Doe gist, zout, olie en water in een kom en meng ze tot de gist is opgelost. Doe het mengsel en de bloem in de mengkom. Meng op de hoogste snelheid met een haak totdat het deeg compact en homogeen is. Er is eventueel meer bloem nodig. Doe het deeg in een kom en laat het 30 minuten rijzenmin. Rol het deeg op tot de grootte van de hele bakplaat (gesmeerd) en laat het opnieuw 30 min rijzen. Voeg de tomatensaus toe aan het deeg. Strooi oregano over de tomatensaus. Verspreid de rest van de toppings en dan de mozzarella. Plaats het voedsel in het apparaat.

- Inzetniveau: 2
- Accessoire: bakplaat bedekt met bakpapier
- Verwarm het apparaat voor
- De hoeveelheid water voor de stoomfunctie: 100 ml

Verse pizza, dik - P42

Ingrediënten voor het deeg:

- 396 g bloem
- 36 g verse gist
- 240 g water
- 0,5 theelepel zout
- 2,5 theelepel olie

Ingrediënten voor de topping:

- 240 g tomatensaus
- 360 g ham
- 240 g mozzarella kaas
- oregano

Werkwijze:

Doe gist, zout, olie en water in een kom en meng ze tot de gist is opgelost. Doe het mengsel en de bloem in de mengkom. Meng op de hoogste snelheid met een haak totdat het deeg compact en homogeen is. Er is eventueel meer bloem nodig. Doe het deeg in een kom en laat het 30 minuten rijzenmin. Rol het deeg op tot de

grootte van de hele bakplaat (gesmeerd) en laat het opnieuw 30 min rijzen. Voeg de tomatensaus toe aan het deeg. Strooi oregano over de tomatensaus. Verspreid de rest van de toppings en dan de mozzarella. Plaats het voedsel in het apparaat.

- Inzetniveau: 2
- Accessoire: bakplaat bedekt met bakpapier
- Verwarm het apparaat voor

Quiche - P43

Ingrediënten voor het deeg:

- 200 g tarwebloem
- 100 g margarine (gekoeld)
- 3 g zout
- 80 ml koud water

Ingrediënten voor de topping:

- 200 g strekende bacon (met weinig vet)
- 3 eieren (60 - 65 g)
- 100 g geraspte kaas (gruyère of emmentaler)
- 70 ml volle melk (3 - 3,5 % vet)
- 200 g crème fraîche épaisse (30 - 35 % vet)

Werkwijze:

Snijd de margarine in stukken om het mengproces te vergemakkelijken. Doe alle ingrediënten bij elkaar en meng ze snel in een keukenmachine tot je een homogeen deeg bereikt. Wikkel het deeg in plasticfolie en laat het minstens 2 u (of 's nachts) in de koelkast liggen. Rol het deeg uit (ongeveer 0,5 cm dik) en spreid het uit in het blik inclusief de zijwanden. Maak gaten met een vork in de bodem van het deeg. Rangschik eerst de topping (bacon) en snijd deze in blokjes. Leg dan de kaas over de bodem van het deeg. Klop de eieren, crème fraîche en melk samen. Giet op het deeg. Plaats het voedsel in het apparaat.

- Inzetniveau: 2
- Accessoire: bakblik op het bakrooster

Baguette / ciabatta / witbrood - P44

Ingrediënten voor het deeg:

- 500 g witte tarwebloem, type 0
- 10 g zout
- 10 g boter op kamertemperatuur
- 270 g water (temperatuur tussen 36 - 38 °C)
- 3 g suiker
- 20 g verse gist

Werkwijze:

Weeg de bloem, het zout en de zachte boter in de mengkom van de foodprocessor. Los de suiker en de verse gist op in warm water. Voeg de vloeistof toe aan de resterende ingrediënten in de mengkom. Kneed de ingrediënten met de deeghaak in de keukenmachine totdat deze elastisch is en niet langer aan de kom plakt. Haal het goed geknede deeg uit de mengkom, weeg 750 g voor één brood en vorm het tot een ronde bal. Doe het in een kom. Bedek de kom met een kleefolie en plaats deze in het midden van een voorverwarmde oven (40 °C). Schakel de oven uit en laat het deeg 30 minuten rijzenmin. Laat de ovendeur half open om te voorkomen dat de temperatuur te hoog wordt. De doeltemperatuur ligt tussen 35 - 37 °C. Haal de kom uit het apparaat. Draai het deeg op het werkblad en kneed het kort. Het deeg niet te veel malen. Vorm een langwerpige brood, leg het op de bakplaat (als het een geëmailleerde bakplaat is, doe er dan wat boter op om plakken te voorkomen of gebruik het bakpapier) en dek af met een plastic deksel / plastic kom. Plaats het in het midden van de nog warme oven en laat het brood nog 25 minuten rijzenmin, laat de ovendeur half open. Maak voorzichtig vijf diagonale sneden in het oppervlak met een scheermesje of een zeer scherp mes. Druk niet op het brood tijdens het snijden. De sneden moeten een diepte hebben van ongeveer 5 - 7 mm. Plaats het voedsel in

het apparaat. Meer tijd nodig voor witbrood.

- Inzetniveau: 2
- Accessoire: bakplaat bedekt met bakpapier
- Verwarm het apparaat voor
- De hoeveelheid water voor de stoomfunctie: 150 ml

Volkoren / rogge / bruin brood - P45

Ingrediënten voor het deeg:

- 500 g zwarte tarwebloem
- 2 eetlepels olijfolie
- 280 g water (temperatuur tussen 36 - 38 °C)

Werkwijze:

Weeg de bloem, olijfolie en het water in de mengkom. Meng alle ingrediënten met de haak tot je een homogeen deeg hebt. Dek de kom af met een natte doek voor ongeveer 15 min (kamertemperatuur). Draai het deeg op het werkblad en kneed het kort. Het deeg niet te veel malen. Vorm een langwerpige brood, leg het op de bakplaat (als het een geëmailleerde bakplaat is, doe er dan wat boter op om plakken te voorkomen of gebruik het bakpapier) en dek af met een plastic deksel / plastic kom. Laat het ongeveer 3 u stijgen. Plaats het voedsel in het apparaat.

- Inzetniveau: 2
- Accessoire: bakplaat bedekt met bakpapier / bakrooster
- Verwarm het apparaat voor
- De hoeveelheid water voor de stoomfunctie: 150 ml

Contents

Assisted cooking	30	Other meat products	35
Beef	31	Fish	36
Veal	32	Sweet baking and desserts	36
Pork	33	Vegetables and side dishes	39
Lamb	34	Gratins	40
Poultry	34	Bread and pizza	41

Subject to change without notice.



Assisted cooking

Setting: Assisted Cooking

Each dish in this submenu has a recommended heating function and temperature. You can adjust the time and the temperature during cooking.

When the function ends, check if the food is ready.

For some of the dishes you can also cook with Weight Automatic.

1. Turn the knob for the heating functions to  to enter Menu.
2. Select . Press OK.
3. Turn the control knob to select a number of the dish. Press OK.
4. Place the food inside the appliance. Press OK.

Menu: Assisted Cooking

P1	Roast Beef, rare
P2	Roast Beef, medium
P3	Roast Beef, well done
P4	Steak, medium
P5	Beef roast / braised
P6	Roast Beef, rare LTC*

P7	Roast Beef, medium LTC*
P8	Roast Beef, well done LTC*
P9	Fillet, rare LTC*
P10	Fillet, medium LTC*
P11	Fillet, done
P12	Veal roast
P13	Pork roast
P14	Pulled pork LTC*
P15	Loin, fresh
P16	Spare Ribs
P17	Lamb leg
P18	Chicken, whole
P19	Chicken, half
P20	Chicken breast
P21	Chicken legs, fresh
P22	Duck, whole
P23	Goose, whole
P24	Meat loaf

P25	Grilled fish, whole
P26	Fish fillet
P27	Cheesecake
P28	Apple cake
P29	Apple tart
P30	Apple pie
P31	Brownies
P32	Chocolate muffins
P33	Loaf cake
P34	Baked potatoes
P35	Wedges

P36	Grilled mixed vegetables
P37	Croquettes, frozen
P38	Pommes, frozen
P39	Meat / Vegetable lasagna with dry noodle plates
P40	Potato gratin
P41	Pizza fresh, thin
P42	Pizza fresh, thick
P43	Quiche
P44	Baguette / Ciabatta / White bread
P45	Whole grain / Rye / Dark bread

*LTC - Low Temperature Cooking

Beef

Roast Beef - P1, P2, P3

Ingredients:

- 1 - 1.5 kg roast beef (4 - 5 cm thick piece)
- salt
- black pepper
- marinade

Raw food preparation:

Season the meat to taste and place it in a dish with the marinade (optional); the bottom should be covered to a depth of 10 - 20 mm. Cover with a lid and let it marinate for a few hours in the refrigerator.

Method:

Take the joint of beef out of the marinade and dry it. Season with salt and pepper and fry all sides in a roasting pan on the hob to obtain the roasting flavour. Place the food inside the appliance.

- Shelf position: 2
- Accessory: baking tray

Steak, medium - P4

Ingredients:

- 180 - 220 g per piece (3 cm thick piece)
- salt
- black pepper
- spices

Method:

Season the steak with salt and black pepper or your favourite spices and fry all sides in a roasting pan on the hob to obtain the roasting flavour. Place the food inside the appliance.

- Shelf position: 3
- Accessory: roasting dish on wire shelf
- Preheat the appliance

Beef roast / braised - P5

Ingredients for the roast:

- 1.5 - 2 kg piece of beef (prime rib, top round, thick flank)
- salt
- black pepper
- marinade

Ingredients for the marinade:

- 1 l water
- 500 ml wine vinegar
- 2 teaspoons salt
- 15 peppercorns
- 15 juniper berries
- 5 bay leaves
- 2 bunches of soup vegetables (carrot, leek, celery, parsley)

Method:

For the marinade bring everything to the boil and then let it cool. Pour the marinade over the beef until it is covered and let it marinate for a few hours in the refrigerator. Take the joint of beef out of the marinade and dry it. Season with salt and black pepper and fry all sides in a roasting pan on the hob to obtain the roasting flavour. Place the food inside the appliance.

- Shelf position: 2
- Accessory: roasting dish on wire shelf
- Weight Automatic available

Roast Beef (LTC) - P6, P7, P8

Ingredients:

- 1 - 1.5 kg roast beef (4 - 5 cm thick piece)

- salt
- black pepper
- marinade

Raw food preparation:

Season the meat to taste and place it in a dish with the marinade (optional); the bottom should be covered to a depth of 10 - 20 mm. Cover with a lid and let it marinate for a few hours in the refrigerator.

Method:

Take the joint of beef out of the marinade and dry it. Season with salt and black pepper and fry all sides in a roasting pan on the hob to obtain the roasting flavour. Place the food inside the appliance.

- Shelf position: 2
- Accessory: baking tray

Fillet (LTC) - P9, P10, P11

Ingredients:

- 0.5 - 1.5 kg fillet (5 - 6 cm thick piece)
- salt
- black pepper
- spices

Method:

Season the meat with salt and black pepper or your favourite spices and fry all sides in a roasting pan on the hob to obtain the roasting flavour. Place the food inside the appliance.

- Shelf position: 2
- Accessory: baking tray

Veal**Veal roast - P12**

Ingredients:

- 0.8 - 1.5 kg (shoulder, 4 cm thick piece)
- salt
- black pepper

- spices

Method:

Season the meat with salt and black pepper or your favourite spices. Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Place the meat in

the roasting dish and add a bit of water. Place the food inside the appliance.

- Shelf position: 2

- Accessory: roasting dish on wire shelf
- Weight Automatic available

Pork

Pork roast - P13

Ingredients:

- 1.5 - 2 kg piece (neck or shoulder)
- salt
- black pepper
- spices

Method:

The meat should be stored for at least 12 h in a covered dish in the refrigerator. Wash the meat and dry thoroughly. Mix salt, black pepper and your favourite spices and rub them evenly on the entire surface of the meat. Place the food inside the appliance.

- Shelf position: 2
- Accessory: roasting dish on wire shelf
- Weight Automatic available

Pulled pork LTC - P14

Ingredients:

- 1.5 - 2 kg piece (shoulder)
- salt
- black pepper
- paprika
- garlic powder
- onion powder
- chili powder
- cayenne pepper
- cumin
- dry mustard powder
- brown sugar

Method:

Set aside about 3 tablespoons of spices and save them for later. Rub the rest on the pork. Then seal it up and marinate for 6 - 48 h in the refrigerator. Before cooking, rub the meat with the remaining 3 tablespoons of

spices. Seal all sides in a roasting pan on the hob to obtain the roasting flavour. Place the food inside the appliance. Turn the meat after half of the cooking time to get even browning.

- Shelf position: 2
- Accessory: baking tray

Loin, fresh - P15

Ingredients:

- 1 - 1.5 kg piece
- salt
- black pepper
- spices

Method:

Rub the loin with your favourite spices. Place the food inside the appliance.

- Shelf position: 2
- Accessory: roasting dish on wire shelf

Spare ribs - P16

Ingredients:

- 2 - 3 kg (use raw, 2 - 3 cm thin spare ribs)
- salt
- black pepper

Ingredients for the seasoning sauce:

- 500 g ketchup
- 25 g brown sugar
- 5 ml liquid smoke
- 1 ml rice acid
- 2 ml soy sauce
- 10 g sambal oelek

Method:

Mix together all the ingredients for the seasoning. Marinate the ribs with the sauce

for a few hours in the refrigerator. Place the food inside the appliance. Turn the meat after half of the cooking time to get even browning.

- Shelf position: 3
- Accessory: deep pan

Lamb

Lamb leg - P17

Ingredients:

- 1.5 - 2 kg lamb leg with bones (7 - 9 cm thickness)

- salt

Ingredients for the season sauce:

- 30 ml olive oil
- salt
- black pepper
- 3 cloves of garlic
- 1 bunch of fresh rosemary (or 1 teaspoon of dried rosemary)

- water

Method:

Wash the leg of lamb and pat it dry. Rub it with olive oil and make slashes in the meat. Season with salt and black pepper. Peel the cloves of garlic and slice them, then push them together with the sprigs of rosemary into the slashes in the meat. Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Place the food inside the appliance. Turn the meat after half of the cooking time to get even browning.

- Shelf position: 2
- Accessory: roasting dish on baking tray

Poultry

Chicken, whole - P18

Ingredients for the roast:

- 1 - 1.5 kg chicken
- salt
- oil
- black pepper

Method:

Wash the chicken thoroughly. Carefully dry it off inside and outside. Mix salt and oil and thinly oil the entire chicken. Tie the legs together and tuck the wings. Place the food inside the appliance. Turn the meat after half of the cooking time to get even browning.

- Shelf position: 2
- Accessory: casserole dish on baking tray
- Weight Automatic available
- The amount of water for the steam function: 200 ml

Chicken, half - P19

Ingredients:

- 0.5 - 0.8 kg chicken
- salt
- oil
- black pepper

Method:

Wash the chicken thoroughly. Carefully dry it off inside and outside. Mix salt and oil and thinly oil the chicken. Place the food inside the appliance.

- Shelf position: 3
- Accessory: baking tray

Chicken breast - P20

Ingredients:

- 180 - 200 g chicken breast
- salt

- oil
- black pepper

Method:

Wash the chicken thoroughly. Mix salt and oil and thinly oil the chicken breast. Fry the meat for a few minutes in a roasting pan on the hob to obtain the roasting flavour. Place the food inside the appliance.

- Shelf position: 2
- Accessory: casserole dish on wire shelf
- Preheat the appliance

Chicken legs - P21

Ingredients:

- chicken legs
- salt
- oil
- black pepper
- spices

Method:

Wash the chicken thoroughly. Mix salt and oil and thinly oil the entire meat. Place the food inside the appliance. If you marinated chicken legs first, set lower temperature and cook them longer.

- Shelf position: 3
- Accessory: baking tray

Duck, whole - P22

Ingredients:

- 2 - 3 kg duck
- salt
- oil

- black pepper
- spices

Method:

Wash the duck thoroughly. Mix salt and oil and thinly oil the entire piece. Use a roasting dish on a baking tray on the third level of the oven or on a wire shelf on the second level with a deep pan on the first level. Place the food inside the appliance. Start with the duck upside-down. Turn the meat after half of the cooking time to get even browning.

- Shelf position: 2
- Accessory: roasting dish on wire shelf
- Weight Automatic available

Goose, whole - P23

Ingredients:

- 4 - 5 kg goose
- salt
- oil
- black pepper
- spices

Method:

Wash the goose thoroughly. Mix salt and oil and thinly oil the entire meat. Place the food inside the appliance. Turn the meat after half of the cooking time to get even browning.

- Shelf position: 2
- Accessory: deep pan
- Weight Automatic available

Other meat products

Meatloaf - P24

Ingredients:

- 2 stale rolls
- 2 cubed pickled cucumbers
- 80 g onion
- 2 tablespoon parsley

- 1 tablespoon lemon juice
- 600 g minced meat
- 2 eggs
- 1 tablespoon paprika powder
- 14 g salt
- black pepper
- 0.5 teaspoon cayenne pepper

Method:

Soak the rolls in water, then squeeze out the liquid. Mix all the ingredients together until you achieve a homogenous dough. Form a loaf. Place the food inside the appliance.

- Shelf position: 2
- Accessory: wire shelf

Fish

Grilled fish, whole - P25

Ingredients:

- 0.5 - 1 kg fish
- lemon slices
- salt
- black pepper
- oil

Method:

Season the fish to taste. Fill the fish with butter and your favourite spices and herbs. Place the food inside the appliance.

- Shelf position: 2
- Accessory: baking tray

Fish fillet - P26

Ingredients:

- 0.3 - 0.5 kg fish fillet
- lemon slices
- 150 g grated cheese
- 250 ml cream
- 50 g breadcrumbs

- 1 teaspoon tarragon
- parsley, chopped
- salt
- black pepper
- lemon
- butter

Method:

Sprinkle the fish fillets with lemon juice and leave to marinate for a while, then tap off surplus juice with kitchen paper. Season the fish fillets on both sides with salt and black pepper. Place the fish fillets in a buttered ovenproof dish.

Mix together the grated cheese, cream, breadcrumbs, tarragon and chopped parsley. Spread the mixture immediately onto the fish fillets and place small cubes of butter on the mixture. Place the food inside the appliance.

- Shelf position: 3
- Accessory: casserole dish on wire shelf
- Preheat the appliance

Sweet baking and desserts

Cheesecake - P27

Ingredients for the dough:

- 330 g flour
- 130 g sugar
- 15 g baking powder
- 1 pack vanilla sugar
- 2 eggs
- 130 g butter

Ingredients for the filling:

- 1 kg low fat quark
- 300 g sugar
- 2 packs custard powder
- 100 ml natural oil
- 600 ml whole milk
- 4 eggs
- 0.5 pack lemon zest

Method:

Place the baking paper on the baking pan. Make the dough with the needed

ingredients and spread it in a 28 cm springform pan. Prepare the filling and pour it into the tin with the dough. Place the food inside the appliance.

- Shelf position: 2
- Accessory: 28 cm springform tin on wire shelf

Apple cake - P28

Ingredients:

- 125 g sugar
- 1 yolk
- 1 egg
- 75 g melted butter
- 55 g wheat flour
- 1 teaspoon of powdered yeast
- 1 vanilla flavor sachet
- 90 ml milk
- 4 golden apples

Method:

Melt the butter in a pan (low – middle power of the hob).

In a separate bowl mix together the egg, additional yolk, sugar and the vanilla flavor sachet until you reach a homogeneous and fluffy dough. Add the melted butter (chilled) and let it incorporate while stirring. Add the milk and sieved flour. Mix everything together.

Wash and peel the apples. Cut them into thin slices and mix them together with the other ingredients. Put baking paper in a springform tin (24 cm diameter) and butter the edges. Pour the dough into the tin. Place the food inside the appliance.

- Shelf position: 2
- Accessory: baking tray
- Preheat the appliance
- The amount of water for the steam function: 100 - 150 ml

Apple tart - P29

Ingredients for the pastry:

- 200 g flour
- 1 pinch salt
- 125 g butter
- 1 egg
- 50 g sugar
- 50 ml cold water

Ingredients for the filling:

- fruit according to the season (apples, peaches, sour cherries, etc.)
- 90 g ground almonds
- 2 eggs

Method:

Sieve flour into a mixing bowl, mix salt and butter cut into small pieces into the flour. Then add the egg, sugar and cold water and knead everything into a pastry. Cool the pastry into the refrigerator for 2 h. Roll out the refrigerated pastry and place in a greased quiche tin, then prick it with a fork. Clean the fruit, remove cores, stones or pips and place in small pieces or slices on the pastry. Place the ground almonds, eggs, sugar and softened butter in a bowl and cream them together. Spread the mixture over the fruit and smooth it out. Place the food inside the appliance.

- Shelf position: 2
- Accessory: pie form on wire shelf

Apple pie - P30

Ingredients for the pastry:

- 300 g white wheat flour
- 175 g salted butter
- 75 g castor sugar (max grain size: 0.3 mm)
- 1 egg (50 g)
- 50 ml water

Ingredients for the filling:

- 400 g peeled apples
- 25 g white bread crumbs
- 50 g seedless raisins
- 75 g castor sugar (max grain size: 0.3 mm)

Method:

Mix the flour and sugar together and rub in the butter. Add the beaten egg and water to bind the mixture into a soft dough. Mix until you reach a homogenous consistency. Knead the dough into a ball. Cover the dough and cool it for at least half an hour in a refrigerator at a temperature of 3 - 7 °C. Peel and core the apples, cut them into slices up to 13 mm thick. Remove the dough from the refrigerator and divide it into a two-thirds and one-third portions. Roll out each portion to a thickness of 5 mm without kneading it again. Use the larger portion to line the base and the sides of a baking tin (non-stick coating, diameter 187 - 213 mm, height 35 - 65 mm). Sprinkle the bread crumbs evenly over the dough. Mix apple slices, raisins and sugar together. Straight after you mix it, pour the apple filling evenly over the bread crumbs. Cover the top with the remaining dough. Seal and trim the edges of the pastry. Make an incision in the top of the pastry to allow the steam to escape during baking. Place the food inside the appliance.

- Shelf position: 2
- Accessory: 22 cm pie form on wire shelf
- Preheat the appliance
- The amount of water for the steam function: 100 - 150 ml

Brownies - P31

Ingredients:

- 425 g dark chocolate
- 100 g chocolate drops
- 300 ml of neutral oil
- 90 g cocoa powder
- 350 g sugar
- 126 g powdered sugar
- 2.5 g salt
- 45 ml milk
- 9 eggs
- 300 g flour

Method:

Place baking paper on a tray. Melt the dark chocolate and mix it together with the oil in a bowl. Add the cocoa powder, sugar, salt, and the milk and mix it until you reach a homogeneous consistence. Add the eggs one at a the time and stir well after each egg. Add the flour and stir. Add the chocolate drops.

Spread the dough evenly on the tray. Place the food inside the appliance.

- Shelf position: 3
- Accessory: deep pan

Chocolate muffins - P32

Ingredients (for 12 muffins):

- 240 g flour
- 8 g baking powder
- 80 g sugar
- 80 g butter
- 1 egg (55 g)
- 125 ml of whole milk
- 40 g of bitter cocoa powder
- 10 g of powdered sugar
- 100 g chopped dark chocolate
- pinch of cinnamon

Method:

Mix the baking powder, cocoa and cinnamon in a bowl. In a second bowl, mix butter, sugar and vanilla. Add whipped egg and about 100 ml of milk. Add to the dry mix the remaining milk and the dough under stirring until you reach a viscous consistency. With a spoon add dark chopped chocolate. Prepare 12 muffins using muffin paper cups. Place the food inside the appliance.

- Shelf position: 2
- Accessory: muffin tray on wire shelf
- Preheat the appliance
- The amount of water for the steam function: 100 - 150 ml

Loaf cake - P33

Ingredients:

- 120 g eggs
- 170 g sugar
- 50 g melted margarine (80 % fat)
- 180 g wheat flour (type 405), without raising agent
- 10 g baking powder
- 3 g vanilla sugar
- 100 ml cold water

Method:

Grease one oblong loaf pan and sprinkle with bread crumbs. Beat the eggs and

sugar in a food processor at the highest speed for 5 min. Add the melted margarine and stir it in carefully with a hand mixer at the lowest speed. Add the flour mixed with baking powder and vanilla sugar and mix slowly with the hand mixer. Add the water while mixing continuously until a smooth batter. Pour the batter into the tin. Place the food inside the appliance.

- Shelf position: 2
- Accessory: loaf pan on wire shelf

Vegetables and side dishes

Baked potatoes - P34

Ingredients:

- around 1 kg of potatoes
- salt
- black pepper
- spices

Method:

Wash thoroughly the unpeeled potatoes and cut them into even pieces (cubes or halves). Marinate them with oil and your favourite spices. Place the food inside the appliance.

- Shelf position: 2
- Accessory: baking tray

Potatoes wedges - P35

Ingredients:

- around 1 kg of potatoes
- salt
- black pepper
- spices

Method:

Peel the potatoes. Wash the potatoes thoroughly and cut them into even pieces (wedges). Marinate them with oil and your

favourite spices. Place the food inside the appliance.

- Shelf position: 3
- Accessory: baking tray lined with baking paper

Grilled mixed vegetables - P36

Ingredients:

- 2 cups broccoli florets
- 2 cups cremini mushrooms
- 2 cups chopped butternut squash
- 1 zucchini, sliced and quartered
- 1 yellow squash, sliced and quartered
- 1 red bell pepper, chopped
- 1 red onion, chopped
- 2 tablespoons olive oil
- 2 tablespoons balsamic vinegar
- 4 cloves garlic, minced
- 1.5 teaspoons dried thyme
- kosher salt and freshly ground black pepper

Method:

Lace broccoli florets, mushrooms, butternut squash, zucchini, squash, bell pepper and onion in a single layer onto the prepared baking sheet. Add olive oil, balsamic vinegar, garlic and thyme; season with salt

and black pepper. Gently toss to combine. Place the food inside the appliance.

- Shelf position: 3
- Accessory: baking tray lined with baking paper

Potato croquettes, frozen - P37

Ingredients

- 0.5 kg of frozen potato croquettes

Method:

Remove the food from the package. Place the frozen potato croquettes on the baking tray. Place the food inside the appliance.

- Shelf position: 3
- Accessory: baking tray

Pommes, frozen - P38

Ingredients

- 0.75 kg of frozen sliced potatoes

Method:

Remove the food from the package. Place the frozen potatoes on the baking tray. Place the food inside the appliance.

- Shelf position: 3
- Accessory: baking tray

Gratins

Lasagna / Noodle casseroles - P39

Ingredients:

- 700 g precooked ragu
- 700 g precooked bechamel
- 1 package of lasagna pasta
- grated cheese
- butter / oil for greasing the casserole dish

Method:

Grease the casserole dish. Start by spreading about 200 g of ragu on the bottom, then the bechamel and the first layer of pasta, covering the entire dimension of the casserole dish. Repeat those steps until you fill the entire casserole dish. Add grated cheese on top. Place the casserole dish on the wire shelf. Place the food inside the appliance.

- Shelf position: 2
- Accessory: casserole dish on the wire shelf

Potato gratin - P40

Ingredients:

- 750 g peeled potatoes
- 100 g shredded cheese (24 - 30 % fat)
- 50 g beaten eggs
- 125 g milk (3 % fat)
- 75 g cream (40 % fat)
- 5 g salt

Method:

Cut the peeled potatoes into slices of 3 mm to 4 mm thickness. Fill the ungreased dish (round glass tin) with approximately half the amount of potatoes and cover with about half of the cheese. Add the remaining potatoes and cover with the remaining cheese. Mix the eggs, cream and salt together and pour the mixture over the potatoes. Place the tin on the wire shelf. Place the food inside the appliance. Rotate the dish after half of the cooking time.

- Shelf position: 1
- Accessory: casserole dish on the wire shelf

Bread and pizza

Pizza fresh, thin - P41

Ingredients for the dough:

- 165 g flour
- 15 g fresh yeast
- 100 g water
- 1 teaspoon salt
- 1 teaspoon of oil

Ingredients for the topping:

- 100 g tomato sauce
- 150 g ham
- 100 g mozzarella cheese
- oregano

Method:

Put yeast, salt, oil and water in a bowl and mix them until the yeast is dissolved. Put the mixture and the flour in the mixer bowl. Mix on highest speed using a hook until the dough is compact and homogeneous. Additional flour may be needed. Place the dough in a bowl and leave to rise for 30 min. Roll the dough to the size of the entire tray (greased) and let it rise again for 30 min. Add the tomato sauce to the dough. Sprinkle oregano on the tomato sauce. Spread out the rest of the toppings and then the mozzarella. Place the food inside the appliance.

- Shelf position: 2
- Accessory: baking tray lined with baking paper
- Preheat the appliance
- The amount of water for the steam function: 100 ml

Pizza fresh, thick - P42

Ingredients for the dough:

- 396 g flour
- 36 g fresh yeast
- 240 g water
- 0.5 teaspoon salt
- 2.5 teaspoon of oil

Ingredients for the topping:

- 240 g tomato sauce
- 360 g ham
- 240 g mozzarella cheese
- oregano

Method:

Put yeast, salt, oil and water in a bowl and mix them until the yeast is dissolved. Put the mixture and the flour in the mixer bowl. Mix on highest speed using a hook until the dough is compact and homogeneous. Additional flour may be needed. Place the dough in a bowl and leave to rise for 30 min. Roll the dough to the size of the entire tray (greased) and let it rise again for 30 min. Add the tomato sauce to the dough. Sprinkle oregano on the tomato sauce. Spread out the rest of the toppings and then the mozzarella. Place the food inside the appliance.

- Shelf position: 2
- Accessory: baking tray lined with baking paper
- Preheat the appliance

Quiche - P43

Ingredients for the dough:

- 200 g wheat flour
- 100 g margarine (chilled)
- 3 g salt
- 80 ml water (cold)

Ingredients for the topping:

- 200 g streaky bacon (with little fat)
- 3 eggs (60 - 65 g)
- 100 g grated cheese (gruyère or emmentaler)
- 70 ml full cream milk (3 - 3.5 % fat)
- 200 g crème fraîche épaisse (30 - 35 % fat)

Method:

Cut the margarine into pieces to ease the mixing process. Put all the ingredients together and mix them in a food processor quickly until you reach a homogenous dough. Wrap dough in plastic foil and leave in the refrigerator for at least 2 h. Roll out the pastry (about 0.5 cm thick) and spread it into the tin including the side walls. Make some holes with a fork in the bottom of the pastry. Arrange the topping (bacon) first, cut it into the cubes. Then arrange the cheese over the base of the dough. Whisk the eggs, crème fraiche and milk together. Pour onto the dough. Place the food inside the appliance.

- Shelf position: 2
- Accessory: baking tin on the wire shelf

Baguette / Ciabatta / White bread - P44

Ingredients for the dough:

- 500 g white wheat flour, type 0
- 10 g salt
- 10 g butter at room temperature
- 270 g water (temperature between 36 - 38 °C)
- 3 g sugar
- 20 g fresh yeast

Method:

Weigh the flour, salt and softened butter into the mixing bowl of the food processor. Dissolve the sugar and the fresh yeast in warm water. Add the liquid to the remaining ingredients in the mixing bowl. Knead the ingredients with the dough hook in the food processor until it is elastic and does not stick any longer on the bowl. Remove the well kneaded dough from the mixing bowl, weigh 750 g for one bread and shape it into a round ball. Put it in a bowl. Cover the bowl with cling film and place it in the middle of a preheated oven (40 °C). Turn off the oven and let the dough rise for 30 min. Leave the oven door half open to avoid too

warm temperature for rising. The target temperature is between 35 - 37 °C. Remove the bowl from the appliance. Turn the dough out onto the worktop and knead it shortly. Do not over-knead the dough. Form a longish bread, place it onto the tray (if it is an enamelled tray, put some butter on it to avoid sticking or use the baking paper) and cover with a plastic cover / plastic bowl. Put it in the middle of the still warm oven and let the bread rise for another 25 min, leaving the oven door half open. Carefully make five diagonal cuts on the surface with a razor blade or a very sharp knife. Do not press the bread while cutting. The cuts should have a depth of about 5 - 7 mm. Place the food inside the appliance. More time needed for the white bread.

- Shelf position: 2
- Accessory: baking tray lined with baking paper
- Preheat the appliance
- The amount of water for the steam function: 150 ml

Whole grain / Rye / Dark bread - P45

Ingredients for the dough:

- 500 g black wheat flour
- 2 tablespoon of olive oil
- 280 g water (temperature between 36 - 38 °C)

Method:

Weigh the flour, olive oil and the water in the mixing bowl. Mix all the ingredients together with the hook until you reach a homogeneous dough. Cover the bowl with a wet cloth for about 15 min (room temperature). Turn the dough onto the worktop and knead it shortly. Do not over-knead the dough. Form a longish bread, place it onto the tray (if it is an enamelled tray, put some butter on it to avoid sticking or use baking paper) and cover it with a plastic cover / plastic bowl. Let it rise for

about 3 h. Place the food inside the appliance.

- Shelf position: 2
- Accessory: baking tray lined with baking paper or loaf pan on wire shelf
- Preheat the appliance
- The amount of water for the steam function: 150 ml

Sisältö

Avustava kypsennys	44	Muut lihavalmisteet	49
Naudanliha	45	Kala	50
Vasikanliha	46	Leivonnaiset ja jälkiruoat	50
Sianliha	47	Vihannesannokset ja lisukkeet	53
Lampaanliha	48	Gratiinit	54
Linnunliha	48	Leipä ja pizza	54

Oikeus muutoksiin pidetään.



Avustava kypsennys

Asetus: Avustava ruoanvalmistus

Tämän alavalikon kaikki ruokalajit sisältävät uunitoiminto- ja lämpötilasuosituksen. Voit säätää aikaa ja lämpötilaa kypsennyksen yhteydessä.

Kun toiminto päättyy, tarkista, onko ruoka valmis.

Joidenkin ruokalajien kohdalla voit valita myös asetuksella Painoautomaatiikka.

1. Käännä uunitoimintojen säädintä , niin voit siirtyä toimintoon Valikko.
2. Valitse . Paina OK.
3. Valitse haluamasi ruokalaji kääntämällä säätönuppia. Paina OK.
4. Aseta ruoka laitteeseen. Paina OK.

Valikko: Avustava ruoanvalmistus

P1	Paahtopaisti, raaka
P2	Paahtopaisti, puolikypsä
P3	Paahtopaisti, kypsä
P4	Pihvi, puolikypsä
P5	Paahtopaisti / haudutettu
P6	Paahtopaisti, raaka, LTC*

P7	Paahtopaisti, puoliraaka, LTC*
P8	Paahtopaisti, kypsä, LTC*
P9	Filee, raaka, LTC*
P10	Filee, puoliraaka, LTC*
P11	Fileet, kypsä
P12	Vasikanpaahtopaisti
P13	Porsaanpaisti
P14	Nyhtöporsaanliha LTC*
P15	Kylki, tuore
P16	Siankylki
P17	Lampaanreisi
P18	Kana, kokonainen
P19	Kana, puolikas
P20	Kanan rintafilee
P21	Kanan koivet, tuoreet
P22	Kokonainen ankka
P23	Kokonainen hanhi
P24	Lihamureke

P25	Grillattu kala, kokonainen
P26	Kalafilée
P27	Juustokakku
P28	Omenakakku
P29	Omenatorrttu
P30	Omenapiirakka
P31	Brownie
P32	Suklaamuffinit
P33	Murekekakku
P34	Paistetut perunat
P35	Lohkoperunat
P36	Grillatut sekavihannekset

P37	Kroketit, pakaste
P38	Omenat, pakaste
P39	Liha-/kasvislasagne keittämättömistä lasagnelevyistä
P40	Perunapaistos
P41	Pizza tuore, ohut
P42	Pizza tuore, paksu
P43	Piirakka
P44	Patonki / Ciabatta / Vaalea leipä
P45	Täysjyvä-/ruisleipä

*LTC (Low Temperature Cooking) – Kypsennys matalassa lämpötilassa

Naudanliha

Paahtopaisti – P1, P2, P3

Ainekset:

- 1 - 1.5 kg paahtopaisti (4–5 cm paksu kimpale)
- suola
- mustapippuri
- marinadi

Raaka-ruokien valmistus:

Mausta liha maun mukaan ja aseta se astiaan marinadin kera (valinnainen); pohja tulee olla peitetty 10–20 mm Peitä kannella ja anna marinoitua muutaman tunnin ajan jääkaapissa.

Valmistustapa:

Ota naudanliha marinadista ja kuivaa se. Mausta suolalla ja pippurilla, paista liha pannulla, jotta saada paahtamisen makua. Aseta ruoka laitteeseen.

- Kannatintaso: 2
- Varusteet: leivinpelti

Pihvi, puolikypsä – P4

Ainekset:

- 180 - 220 g per kappale (3 cm paksut siivut)
- suola
- mustapippuri
- mausteet

Valmistustapa:

Mausta suolalla ja mustapippurilla tai haluamallasi mausteilla, paista pihvi pannulla, jotta saada paahtamisen makua. Aseta ruoka laitteeseen.

- Kannatintaso: 3
- Varusteet: paistovuoka ritilällä
- Esikuumenna laite

Naudanpaisti / haudutettu – P5

Paistiainekset:

- 1,5 - 2 kg naudanlihakimpale (ensiluokkainen kylkipaisti, paras pyöreä, paksu kylki)
- suola
- mustapippuri
- marinadi

Marinadin ainekset:

- 1 l vettä
- 500 ml viinietikkaa
- 2 tl suolaa
- 15 pippuria
- 15 katajanmarjaa
- 5 laakerinlehteä
- 2 nippua keittovihanneksia (porkkana, purjo, selleri, persilja)

Valmistustapa:

Kun valmistat marinadia, keitä kaikki ainekset ja anna niiden jäähtyä. Kaada marinadi naudanlihan päälle, kunnes se on peittynyt, ja anna lihan marinoitua muutaman tunnin ajan jääkaapissa. Ota naudanliha marinadista ja kuivaa se. Mausta suolalla ja mustapippurilla, paista liha pannulla, jotta saada paahtamisen makua. Aseta ruoka laitteeseen.

- Kannatintaso: 2
- Varusteet: paistovuoka ritilällä
- Painoautomaattikka saatavilla

Paahtopaisti (LTC) – P6, P7, P8

Ainekset:

- 1 - 1,5 kg paahtopaisti (4–5 cm paksu kimpale)

- suola
- mustapippuri
- marinadi

Raakaaruokien valmistus:

Mausta liha maun mukaan ja aseta se astiaan marinadin kera (valinnainen); pohja tulee olla peitetty 10–20 mm Peitä kannella ja anna marinoitua muutaman tunnin ajan jääkaapissa.

Valmistustapa:

Ota naudanliha marinadista ja kuivaa se. Mausta suolalla ja mustapippurilla, paista liha pannulla, jotta saada paahtamisen makua. Aseta ruoka laitteeseen.

- Kannatintaso: 2
- Varusteet: leivinpelti

Fileet (LTC) – P9, P10, P11

Ainekset:

- 0,5 - 1,5 kg filettä (5–6 cm paksuja)
- suola
- mustapippuri
- mausteet

Valmistustapa:

Mausta suolalla ja mustapippurilla, tai haluamillasi mausteilla, paista liha pannulla, jotta saada paahtamisen makua. Aseta ruoka laitteeseen.

- Kannatintaso: 2
- Varusteet: leivinpelti

Vasikanliha

Vasikanpaisti – P12

Ainekset:

- 0,8 - 1,5 kg (lapa, 4 cm paksu pala)
- suola
- mustapippuri
- mausteet

Valmistustapa:

Mausta liha suolalla ja mustapippurilla tai haluamillasi mausteilla. Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannalla. Aseta liha paistovuokaan ja lisää hieman vettä. Aseta ruoka laitteeseen.

- Kannatintaso: 2
- Varusteet: paistovuoka ritilällä
- Painoautomaattikka saatavilla

Sianliha

Porsaanpaisti – P13

Ainekset:

- 1.5 - 2 kg kappale (kaula- tai olkaosa)
- suola
- mustapippuri
- mausteet

Valmistustapa:

Lihaa tulee säilyttää vähintään 12 t:n ajan peitettyssä astiassa jääkaapissa. Pese liha ja kuivaa se huolellisesti. Sekoita suola, mustapippuri ja suosikkimausteesi ja hiero niitä tasaisesti kaikkialle lihan pinnalle.

Aseta ruoka laitteeseen.

- Kannatintaso: 2
- Varusteet: paistovuoka ritilällä
- Painoautomaattikka saatavilla

Nyhtöporsaanliha LTC – P14

Ainekset:

- 1.5 - 2 kg kappale (olka)
- suola
- mustapippuri
- paprika
- valkosipulijauhe
- sipulijauhe
- chilijauhe
- cayennepippuri
- kumina
- kuiva sinappijauhe
- ruskea sokeri

Valmistustapa:

Aseta sivuun noin 3 ruokalusikallista mausteita ja säätä ne myöhempää käyttöä varten. Hiero loput porsaanlihaan. Sulje se sitten ja anna marinoitua jääkaapissa 6–48 t. Hankaa lihaan ennen kypsentämistä loput 3 ruokalusikallista mausteita. Tiivistä kaikki keittotasolla olevan paistovuonan sivut paistoa varten. Aseta ruoka laitteeseen. Käännä liha, kun noin puolet

kypsennysajasta on kulunut, jotta ruskistus olisi tasainen.

- Kannatintaso: 2
- Varusteet: leivinpelti

Kylkipaisti, tuore – P15

Ainekset:

- 1 - 1.5 kg kappale
- suola
- mustapippuri
- mausteet

Valmistustapa:

Hiero paistiin suosikkimausteitasi. Aseta ruoka laitteeseen.

- Kannatintaso: 2
- Varusteet: paistovuoka ritilällä

Siankyli – P16

Ainekset:

- 2 - 3 kg (käytä raakana, 2–3 cm ohutta siankylykeä)
- suola
- mustapippuri

Maustekastikkeen ainekset:

- 500 g ketsuppia
- 25 g ruskeaa sokeria
- 5 ml savuaromia
- 1 ml riisihappoa
- 2 ml soijakastiketta
- 10 g sambal oelek -kastiketta

Valmistustapa:

Sekoita kaikki mausteainekset. Marinoi kylkiä kastikkeella muutaman tunnin ajan jääkaapissa. Aseta ruoka laitteeseen. Käännä liha, kun noin puolet kypsennysajasta on kulunut, jotta ruskistus olisi tasainen.

- Kannatintaso: 3
- Varusteet: syvä pannu

Lampaanliha

Lampaankoipi -- P17

Ainekset:

- 1.5 - 2 kg lampaankoipi luilla (7–9 cm paksuja)
- suola

Maustekastikkeen ainekset:

- 30 ml oliiviöljyä
- suola
- mustapippuri
- 3 valkosipulin kynttä
- 1 nippu tuoretta rosmariinia (tai 1 tl kuivattua rosmariinia)
- vettä

Valmistustapa:

Pese lampaanjalka ja taputtele se kuivaksi. Hiero siihen oliiviöljyä ja tee lihaan viiltoja. Mausta suolalla ja mustapippurilla. Kuori valkosipulinkynnet ja viipaloi ne ja työnnä ne rosmariinin oksien kanssa lihan viiltoihin. Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannalla. Aseta ruoka laitteeseen. Käännä liha, kun noin puolet kypsennysajasta on kulunut, jotta ruskistus olisi tasainen.

- Kannatintaso: 2
- Varusteet: paistovuoka leivinpellillä

Linnunliha

Kana, kokonainen – P18

Paistiainekset:

- 1 - 1.5 kg kana
- suola
- öljy
- mustapippuri

Valmistustapa:

Pese kana huolellisesti. Kuivaa varovasti sisä- ja ulkopuolelta. Sekoita suola ja öljy ja öljyä koko kana kevyesti. Sido jalat yhteen ja kiinnitä siivet. Aseta ruoka laitteeseen. Käännä liha, kun noin puolet kypsennysajasta on kulunut, jotta ruskistus olisi tasainen.

- Kannatintaso: 2
- Varusteet; uunivuoka leivinpellillä
- Painoautomaattikka saatavilla
- Höyrytoiminnon edellyttämä vesimäärä: 200 ml

Kana, puolikas – P19

Ainekset:

- 0.5 - 0.8 kg kana

- suola
- öljy
- mustapippuri

Valmistustapa:

Pese kana huolellisesti. Kuivaa varovasti sisä- ja ulkopuolelta. Sekoita suola ja öljy ja öljyä kana kevyesti. Aseta ruoka laitteeseen.

- Kannatintaso: 3
- Varusteet: leivinpelti

Kanan rintapala – P20

Ainekset:

- 180 - 200 g kanan rintapala
- suola
- öljy
- mustapippuri

Valmistustapa:

Pese kana huolellisesti. Sekoita suola ja öljy ja öljyä kanan rintapala kevyesti. Paista lihaa muutaman minuutin ajan keittotasolla pannulla, jotta lihasta tulee maukkaampi. Aseta ruoka laitteeseen.

- Kannatintaso: 2
- Varusteet: vuoka ritilällä
- Esikuumenna laite

Kanan koivet – P21

Ainekset:

- kanan koipia
- suola
- öljy
- mustapippuri
- mausteet

Valmistustapa:

Pese kana huolellisesti. Sekoita suola ja öljy ja öljyä koko liha kevyesti. Aseta ruoka laitteeseen. Jos olet ensin marinoidut kanankoivet, aseta matalampi lämpötila ja kypsennä pidempään.

- Kannatintaso: 3
- Varusteet: leivinpelti

Ankka, kokonainen – P22

Ainekset:

- 2 - 3 kg ankka
- suola
- öljy
- mustapippuri
- mausteet

Valmistustapa:

Pese ankka huolellisesti. Sekoita suola ja öljy ja öljyä koko pala kevyesti. Aseta

paistovuoka leivinpellille uunin kolmannelle tasolle tai toisella tasolla olevalle paistoritilälle, kun syvä pannu on ensimmäisellä tasolla. Aseta ruoka laitteeseen. Aloita niin, että anka on käännettynä ylösalaisin. Käännä liha, kun noin puolet kypsennysajasta on kulunut, jotta ruskistus olisi tasainen.

- Kannatintaso: 2
- Varusteet: paistovuoka ritilällä
- Painoautomaattikka saatavilla

Goose, kokonainen - P23

Ainekset:

- 4 - 5 kg hanhi
- suola
- öljy
- mustapippuri
- mausteet

Valmistustapa:

Pese hanhi huolellisesti. Sekoita suola ja öljy ja öljyä koko liha kevyesti. Aseta ruoka laitteeseen. Käännä liha, kun noin puolet kypsennysajasta on kulunut, jotta ruskistus olisi tasainen.

- Kannatintaso: 2
- Varusteet: syvä pannu
- Painoautomaattikka saatavilla

Muut lihavalmistukset

Lihamureke – P24

Ainekset:

- 2 kuivunutta sämpylää
- 2 kuutioitua suolakurkkua
- 80 g sipuli
- 2 rkl persiljaa
- 1 rkl sitruunamehua
- 600 g jauhelihaa
- 2 kananmunaa
- 1 rkl paprikajauhetta

- 14 g suolaa
 - mustapippuri
 - 0,5 tl cayennepippuria
- Valmistustapa:

Liota sämpylät vedessä ja purista niistä nesteet pois. Sekoita kaikki ainekset keskenään, kunnes taikina on tasainen. Muotoile leipä. Aseta ruoka laitteeseen.

- Kannatintaso: 2
- Varusteet: paistoritilä

Kala

Grillattu kala, kokonainen – P25

Ainekset:

- 0,5 - 1 kg kala
- sitruunaviipaleita
- suola
- mustapippuri
- öljy

Valmistustapa:

Mausta kalat oman maun mukaan. Täytä kala voilla ja mausta haluamillasi mausteilla ja yrteillä. Aseta ruoka laitteeseen.

- Kannatintaso: 2
- Varusteet: leivinpelti

Kalafilee – P26

Ainekset:

- 0,3 - 0,5 kg kalafilee
- sitruunaviipaleita
- 150 g juustoraastetta
- 250 ml kermaa
- 50 g korppujauhoja

- 1 tl rakuunaa
- persilja, silputtu
- suola
- mustapippuri
- sitruuna
- voi

Valmistustapa:

Ripotele kalafileiden päälle sitruunamehua ja anna niiden marinoitua jonkin aikaa ja taputtele ylijäämämehu pois talouspaperilla. Mausta kalafileet molemmilta puolilta suolalla ja mustapippurilla. Aseta kalafileet voideltuun uunivuokaan.

Sekoita juustoraaste, kerma, korppujauhot, rakuuna ja silputtu persilja keskenään. Levitä seos välittömästi kalafileiden päälle ja lisää seokseen pieniä voikuutioita. Aseta ruoka laitteeseen.

- Kannatintaso: 3
- Varusteet: vuoka paistoritilällä
- Esikuumenna laite

Leivonnaiset ja jälkiruoat

Juustokakku – P27

Taikinan ainekset:

- 330 g jauhoja
- 130 g sokeria
- 15 g leivinjauhetta
- 1 pakkaus vaniljasokeria
- 2 kananmunaa
- 130 g Voi

Täytteen ainekset:

- 1 kg vähärasvaista rahkaa
- 300 g sokeria
- 2 pakkausta vanukasjauhetta
- 100 ml luonnonöljyä
- 600 ml täysmaitoa
- 4 kananmunaa
- 0,5 pakkaus sitruunan kuoria

Valmistustapa:

Aseta leivinpaperi leivinvuokaan. Tee taikina tarvittavista aineksista ja levitä se 28cm irtopohjavuokaan. Valmistele täyte ja kaada se vuokaan taikinan kanssa. Aseta ruoka laitteeseen.

- Kannatintaso: 2
- Varusteet: 28 cm irtopohjavuoka paistoritilällä

Omenakakku – P28

Ainekset:

- 125 g sokeria
- 1 munankeltuainen
- 1 kananmuna

- 75 g sulatettua voita
 - 55 g vehnäjauhoa
 - 1 tl jauhettua hiivaa
 - 1 vaniljapussi
 - 90 ml maitoa
 - 4 keltaista omenaa
- Valmistustapa:

Sulata voi pannussa (lieden matalalla tai keskiteholla).

Sekoita kananmuna, lisäkeltuainen, sokeri ja vanilja-annospussin sisältö, kunnes taikina on tasaista ja kuohkeaa. Lisää sulatettu voi (jäähdytetty) ja anna sen imeytyä sekoitettaessa. Lisää maito ja siivilöidyt jauhot. Sekoita kaikki ainekset keskenään.

Pese ja kuori omenat. Leikkaa omenat ohuiksi siivuiksi ja sekoita ne muiden aineksien kanssa. Aseta leivinpaperi irtopohjavuokaan (cmhalkaisija 24) ja voitele reunat. Kaada taikina vuokaan. Aseta ruoka laitteeseen.

- Kannatintaso:2
- Varusteet: leivinpelti
- Esikuumenna laite
- Höyrytoiminnon edellyttämä vesimäärä: 100 - 150 ml

Omenatorrttu – P29

Leivonta-ainekset:

- 200 g jauhoja
- 1 ripaus suolaa
- 125 g voita
- 1 kananmuna
- 50 g sokeria
- 50 ml kylmää vettä

Täyteen ainekset:

- kausihedelmiä (omenat, persikat, hapankirsikat jne.)
- 90 g jauhettuja manteleita
- 2 kananmunaa

Valmistustapa:

Siivilöi jauhot kulhoon, sekoita suola ja voi pieniksi paloiksi jauhoihin. Lisää

kananmuna, sokeri ja kylmä vesi ja vaivaa kaikki ainekset taikinaksi. Jäähdytä taikinaa jääkaapissa 2 t ajan. Kauli jäähtynyttä taikinaa ja aseta se voideltuun piirakkavuokaan ja rei'itä sitä sitten haarukalla. Puhdista hedelmät, poista kodat ja siemenet ja aseta hedelmät pieninä paloina tai siivuinä taikinan päälle. Aseta mantelit, kananmunat, sokeri ja pehmennetty voi kulhoon ja vaahdota ne keskenään. Levitä seos hedelmien päälle ja tasaista seos. Aseta ruoka laitteeseen.

- Kannatintaso: 2
- Varusteet: piirakkamuotti paistoritilällä

Omenapiirakka – P30

Leivonta-ainekset:

- 300 g vaaleita vehnäjauhoja
- 175 g sulatettua voita
- 75 g kidesokeria (jyvien enimmäiskoko: 0,3 mm)
- 1 muna (50 g)
- 50 ml vettä

Täyteainekset:

- 400 g kuorittua omenaa
- 25 g vaaleita korppujauhoja
- 50 g siemenetöntä rusinaa
- 75 g kidesokeria (jyvien enimmäiskoko: 0,3 mm)

Valmistustapa:

Sekoita jauhot ja sokeri keskenään ja lisää voi. Lisää vatkattu kananmuna ja vesi, jotta seos imeytyy pehmeään taikinaan. Sekoita, kunnes koostumus on tasainen. Vaivaa taikina pallon muotoiseksi. Peitä taikina ja jäähdytä sitä vähintään puoli tuntia jääkaapissa lämpötilassa 3–7 °C. Kuori omenat ja leikkaa ne enintään 13 mm paksuiksi viipaleiksi. Poista taikina jääkaapista ja jaa se kahden kolmasosan ja yhden kolmasosan koksiksi osiksi. Rullaa kukin osa 5 mm paksuksi vaivaamatta sitä uudelleen. Käytä suurempaa osaa vuonan

pohjan ja sivujen peittämiseen (tarttumaton pinnoite, halkaisija 187–213 mm, korkeus 35–65 mm). Ripottele korppujauhot tasaisesti taikinan päälle. Sekoita omenaviipaleet, rusinat ja sokeri keskenään. Kaada omenatäyte tasaisesti korppujauhojen päälle heti sekoittamisen jälkeen. Peitä yläosa jäljellä olevalla taikinalla. Sulje yläosa ja viimeistele taikinan reunat. Tee taikinan päälle viilto, jotta höyry pääsee poistumaan paistamisen aikana. Aseta ruoka laitteeseen.

- Kannatintaso:2
- Varusteet: 22 cm piirakkamuottia paistoritilällä
- Esikuumenna laite
- Höyrytoiminnon edellyttämä vesimäärä: 100 - 150 ml

Suklaaneliöt – P31

Ainekset:

- 425 g tummaa suklaata
- 100 g suklaanapit
- 300 ml neutraali öljy
- 90 g kaakaojauhe
- 350 g sokeria
- 126 g tomusokeria
- 2,5 g suolaa
- 45 ml maitoa
- 9 kananmunaa
- 300 g jauhoja

Valmistustapa:

Aseta leivinpaperi leivinpellille. Sulata tumma suklaa ja sekoita se kulhossa öljyyn. Lisää kaakaojauhe, sokeri, suola ja maito ja sekoita, kunnes koostumus on tasainen. Lisää kananmunat yksi kerrallaan ja sekoita hyvin jokaisen kananmunan jälkeen. Lisää jauhot ja sekoita. Lisää suklaanapit.

Levitä taikina tasaisesti leivinpellille. Aseta ruoka laitteeseen.

- Kannatintaso: 3
- Varusteet: syvä pannu

Suklaamuffinsit – P32

Ainekset (12 muffinsia):

- 240 g jauhoja
- 8 g leivinjauhe
- 80 g sokeria
- 80 g voi
- 1 muna (55 g)
- 125 ml täysmaitoa
- 40 g karvasta kaakaojauhetta
- 10 g tomusokeria
- 100 g tummaa suklaata hienonnettuna
- ripaus kanelia

Valmistustapa:

Sekoita leivinjauhe, kaakao ja kaneli kulhossa. Sekoita voi, sokeri ja vanilja toisessa kulhossa. Lisää vatkattu kananmuna ja noin 100 ml maitoa. Lisää jäljellä oleva maito kuiva-aineiden joukkoon ja sekoita taikinaa, kunnes seos on juoksevaa. Lisää lusikalla hienonnettu tumma suklaa. Valmista 12 muffinsia muffinsipaperikupeissa. Aseta ruoka laitteeseen.

- Kannatintaso:2
- Varusteet; muffinsileivinpelti paistoritilällä
- Esikuumenna laite
- Höyrytoiminnon edellyttämä vesimäärä: 100–150 ml

Kakku leipävuossa – P33

Ainekset:

- 120 g kananmunaa
- 170 g sokeria
- 50 g sulatettua margariinia (80 % rasvaa)
- 180 g vehnäjauhoa (tyyppi 405), ilman kohotusainetta
- 10 g leivinjauhe
- 3 g vaniljasokeria
- 100 ml kylmää vettä

Valmistustapa:

Voitele yksi pitkulainen leipäpannu ja ripottele päälle korppujauhoja. Vatkaa

kananmunia ja sokeria tehosekoittimessa suurimmalla nopeudella 5 min ajan. Lisää sulatettu margariini ja sekoita varovasti käsivatkaimeilla minimi nopeudella. Lisää jauhot leivin jauheeseen ja vaniljasokeriin ja sekoita hitaasti käsivatkaimeilla. Lisää vettä

sekoittaen jatkuvasti, kunnes taikina on tasainen. Kaada taikina vuokaan. Aseta ruoka laitteeseen.

- Kannatintaso: 2
- Varusteet: leipävuoka paistoritilällä

Vihannesannokset ja lisukkeet

Paistetut perunat – P34

Ainekset:

- noin 1 kg peruna
- suola
- mustapippuri
- mausteet

Valmistustapa:

Pese kuorimattomat perunat huolellisesti ja leikkaa ne tasakokoisiksi paloiksi (kuutioiksi tai lohkoiksi). Marinoi ne öljyllä ja suosikkimausteillasi. Aseta ruoka laitteeseen.

- Kannatintaso: 2
- Varusteet: leivinpelti

Lohkoperunat – P35

Ainekset:

- noin 1 kg peruna
- suola
- mustapippuri
- mausteet

Valmistustapa:

Kuori perunat. Pese perunat huolellisesti ja leikkaa ne tasakokoisiksi paloiksi (lohkoperunat). Marinoi ne öljyllä ja suosikkimausteillasi. Aseta ruoka laitteeseen.

- Kannatintaso: 3
- Varusteet: leivinpaperilla vuorattu leivinpelti

Grillatut sekavihannekset – P36

Ainekset:

- 2 kupillista parsakaalipaloja
- 2 kupillista herkkusieniä
- 2 kupillista silputtua myskikurpitsaa
- 1 kesäkurpitsa, viipaloitu ja kuutioitu
- 1 keltainen kurpitsa, viipaloitu ja kuutioitu
- 1 pilkottu punainen paprika
- 1 pilkottu punainen sipuli
- 2 rkl oliiviöljyä
- 2 rkl balsamiviinietikkaa
- 4 valkosipulin kynttä, jauhettu
- 1,5 tl kuivattua timjamaa
- kosher-suolaa ja vastajauhettua mustapippuria

Valmistustapa:

Asettele parsakaalipalaset, sienet, myskikurpitsa, kesäkurpitsa, kurpitsa, paprika ja sipuli yhdeksi kerrokseksi leivinpellille. Lisää oliiviöljyä, balsamiviinietikka, valkosipuli ja timjami; mausta suolalla ja mustapippurilla. Sekoita varovasti. Aseta ruoka laitteeseen.

- Kannatintaso: 3
- Varusteet: leivinpaperilla vuorattu leivinpelti

Perunakroketit, pakaste – P37

Ainekset

- 0.5 kg pakastettuja perunakroketteja
- Valmistustapa:

Poista ainekset pakkauksesta. Aseta pakasteperunakroketit leivinpellille. Aseta ruoka laitteeseen.

- Kannatintaso: 3
- Varusteet: leivinpelti

Ranskalaiset, pakaste – P38

Ainekset

- 0.75 kg viipaloituja pakasteperunoita
- Valmistustapa:

Poista ainekset pakkauksesta. Aseta pakasteperunat leivinpellille. Aseta ruoka laitteeseen.

- Kannatintaso: 3
- Varusteet: leivinpelti

Gratiinit**Lasagne / Nuudelipadat/-paistokset – P39**

Ainekset:

- 700 g esikypsennettyä ragua
- 700 g esikypsennettyä valkokastiketta
- 1 pakkaus lasagnepastaa
- juustoraastetta
- voita/öljyä vuoan rasvaamiseen

Valmistustapa:

Voitele patavuoka. Aloita levittämällä pohjalle noin 200 g ragua, sitten bechamel ja ensimmäinen pastakerros, joka peittää koko vuoan pohjan alan. Toista näitä vaiheita, kunnes koko vuoka on täynnä. Lisää päälle juustoraastetta. Aseta paistovuoka paistoritilälle. Aseta ruoka laitteeseen.

- Kannatintaso: 2
- Varusteet: vuoka ritilällä

Perunapaistos – P40

Ainekset:

- 750 g kuorittua perunaa
- 100 g silputtua juustoa (24–30 % rasvaa)
- 50 g vatkattua kananmunaa
- 125 g maitoa (3 % rasvaa)
- 75 g kermaa (40 % rasvaa)
- 5 g suolaa

Valmistustapa:

Leikkaa kuoritut perunat 3 mm – 4 mm paksuisiksi viipaleiksi. Täytä rasvaamaton keittoastia (pyöreä lasivuoka) noin puolella perunoista ja peitä perunat noin puolella juustosta. Lisää loput perunat ja peitä ne jäljellä olevalla juustolla. Sekoita kananmunat, kerma ja suola keskenään ja kaada seos perunoiden päälle. Aseta vuoka paistoritilälle. Aseta ruoka laitteeseen. Käännä vuoka kypsennyksen puolivälissä.

- Kannatintaso: 1
- Varusteet: patavuoka paistoritilällä

Leipä ja pizza**Pizza tuore, ohut – P41**

Taikinan ainekset:

- 165 g jauhoja
- 15 g tuorehiivaa
- 100 g vettä
- 1 tl suolaa
- 1 tl öljyä

Kuorrutteen ainekset:

- 100 g tomaattisosesta

- 150 g kinkkua
- 100 g mozzarellajuustoa
- oregano

Valmistustapa:

Aseta hiiva, suola, öljy ja vesi kulhoon ja sekoita, kunnes hiiva on liuennut. Aseta seos ja jauhot sekoittimen kulhoon. Sekoita suurimmalla nopeudella koukulla, kunnes taikina on kiinteää ja tasaista. Jauhoja

saatetaan tarvita lisää. Aseta taikina kulhoon ja anna sen kohota 30 min ajan. Levitä taikina leivinpellille (rasvattu) ja anna sen kohota uudelleen 30 min ajan. Lisää tomaattikastike taikinaan. Ripottele oreganoa tomaattikastikkeeseen. Levitä loput täytteet ja sitten mozzarella. Aseta ruoka laitteeseen.

- Kannatintaso: 2
- Varusteet: leivinpaperilla vuorattu leivinpelti
- Esikuumenna laite
- Höyrytoiminnon edellyttämä vesimäärä: 100 ml

Pizza tuore, paksu – P42

Taikinan ainekset:

- 396 g jauhoja
- 36 g tuorehiivaa
- 240 g vettä
- 0,5 tl suolaa
- 2,5 tl öljyä

Täyteainekset:

- 240 g tomaattisosetta
- 360 g kinkkua
- 240 g mozzarellajuustoa
- oregano

Valmistustapa:

Aseta hiiva, suola, öljy ja vesi kulhoon ja sekoita, kunnes hiiva on liuennut. Aseta seos ja jauhot sekoittimen kulhoon. Sekoita suurimmalla nopeudella koukulla, kunnes taikina on kiinteää ja tasaista. Jauhoja saatetaan tarvita lisää. Aseta taikina kulhoon ja anna sen kohota 30 min ajan. Levitä taikina leivinpellille (rasvattu) ja anna sen kohota uudelleen 30 min ajan. Lisää tomaattikastike taikinaan. Ripottele oreganoa tomaattikastikkeeseen. Levitä loput täytteet ja sitten mozzarella. Aseta ruoka laitteeseen.

- Kannatintaso: 2
- Varusteet: leivinpaperilla vuorattu leivinpelti

- Esikuumenna laite

Piirakka – P43

Taikinan ainekset:

- 200 g vehnäjauhoa
- 100 g margariini (jäähdytetty)
- 3 g suolaa
- 80 ml vesi (kylmää)

Kuorrutteen ainekset:

- 200 g rapeaa pekonia (vähärasvaista)
- 3 kananmunaa (60–65 g)
- 100 g juustoraastetta (gruy tai emmental)
- 70 ml täysmaitoa (3–3,5 % rasvaa)
- 200 g rasvaista ranskankermaa (30–35 % rasvaa)

Valmistustapa:

Leikkaa margariini paloiksi sekoitusproessin helpottamiseksi. Yhdistä kaikki ainekset ja sekoita ne nopeasti monitoimikoneessa, kunnes taikina on koostumukseltaan tasainen. Kääri taikina muovifolioon ja jätä se jääkaappiin vähintään 2 t ajaksi. Kauli taikinaa (noin 0,5 cm paksuksi) ja levitä se vuokaan sivureunat mukaan lukien. Tee taikinan pohjalle reikiä haarukalla. Lisää täyte (pekoni) ensin, pilko kuutioiksi. Aseta sitten juusto taikinapohjan päälle. Vatkaa kananmunat, ranskankerma ja maito keskenään. Kaada sekoitetut ainekset taikinan päälle. Aseta ruoka laitteeseen.

- Kannatintaso: 2
- Varusteet: paistovuoka paistoritilällä

Patonki / Ciabatta / Vaalea leipä – P44

Taikinan ainekset:

- 500 g vaaleita vehnäjauhoja, tyyppi 0
- 10 g suolaa
- 10 g huoneenlämpöistä voita
- 270 g vettä (lämpötila 36–38 °C)
- 3 g sokeria
- 20 g tuorehiivaa

Valmistustapa:

Punnitse jauhot, suola ja pehmennetty voi monitoimikoneen kulhoon. Liuota sokeri ja tuore hiiva lämpimään veteen. Lisää neste sekoituskulhossa oleviin aineksiin. Vaivaa aineksia monitoimikoneen taikinakoukulla, kunnes taikina on notkeaa eikä enää tartu kulhoon. Poista taikina sekoituskulhosta, punnitse 750 g yhtä leipää varten ja muotoile se pyöreäksi palloksi. Aseta taikinapallo kulhoon. Peitä kulho foliolla ja aseta se esikuumennetun uunin keskelle (40 °C). Kytke uunin virta pois ja anna taikinan nousta 30 min ajan. Jätä uuninluukku puoliksi auki, jotta lämpötila ei nouse liikaa kohotusta varten. Kohdelämpötila on 35–37 °C. Poista kulho laitteesta. Käännä taikinaa työtasolle ja vaivaa sitä hieman. Taikinaa ei saa vaivata liikaa. Muodosta pitkäkö leipä, aseta se leivinpellille (jos leivinpelti on emaloitu, levitä sille hieman voita tarttumisen välttämiseksi tai käytä leivinpaperia) ja peitä muovikannella / muovikulholla. Aseta se vielä lämpimän uunin keskelle ja anna leivän nousta vielä 25 min ajan ja jätä uuninluukku puoliksi auki. Tee varovasti viisi vinottaista viiltoa pintaan partaterällä tai erittäin terävällä veitsellä. Älä paina leipää leikkaamisen aikana. Viiltojen tulee olla noin 5–7 mm syviä. Aseta ruoka laitteeseen. Vaalea leipä vaatii enemmän aikaa.

- Kannatintaso: 2
- Varusteet: leivinpaperilla vuorattu leivinpelti
- Esikuumenna laite
- Höyrytoiminnon edellyttämä vesimäärä: 150 ml

Täysjyvä-/ruisleipä – P45

Taikinan ainekset:

- 500 g tummia vehnäjauhoja
- 2 rkl oliiviöljyä
- 280 g vettä (lämpötila 36–38 °C)

Valmistustapa:

Punnitse jauhot, oliiviöljy ja vesi sekoituskulhossa. Sekoita kaikki ainekset keskenään taikinakoukulla, kunnes taikina on tasaista. Peitä kulho kostealla liinalla noin 15 min ajaksi (huonelämpötilassa). Käännä taikinaa työtasolle ja vaivaa sitä hieman. Taikinaa ei saa vaivata liikaa. Muodosta pitkäkö leipä, aseta se leivinpellille (jos leivinpelti on emaloitu, levitä sille hieman voita tarttumisen välttämiseksi tai käytä leivinpaperia) ja peitä muovikannella / muovikulholla. Anna sen kohota noin 3 t ajan. Aseta ainekset laitteeseen.

- Kannatintaso: 2
- Varusteet: leivinpelti, jossa päällä leivinpaperia, tai leipävuoka paistoritilällä
- Esikuumenna laite
- Höyrytoiminnon edellyttämä vesimäärä: 150 ml

Table des matières

Cuisson assistée	57	Autres produits à base de viande	63
Bœuf	58	Poisson	63
Veau	60	Gâteaux et desserts	64
Porc	60	Légumes et accompagnements	67
Agneau	61	Gratins	68
Volaille	61	Pain et pizza	68

Sous réserve de modifications.



Cuisson assistée

Réglage : Cuisson assistée

Chaque plat apparaissant dans ce sous-menu a un mode de cuisson et une température recommandés. Vous pouvez régler la durée et la température pendant la cuisson.

Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts.

Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec Poids automatique.

1. Tournez la manette des modes de cuisson sur  pour saisir la Menu .
2. Sélectionner . Appuyez sur OK.
3. Tournez la manette de commande pour sélectionner le numéro du plat. Appuyez sur la touche OK.
4. Placez les aliments dans l'appareil. Appuyez sur la touche OK.

Menu : Cuisson assistée

P1	Rôti de bœuf, saignant
P2	Rôti de bœuf, à point
P3	Rôti de bœuf, bien cuit
P4	Steak de bœuf, à point

P5	Rôti de bœuf/braisé
P6	Rôti de bœuf, CBT* saignant
P7	Rôti de bœuf, CBT* à point
P8	Rôti de bœuf, CBT* bien cuit
P9	Filet, CBT* saignant
P10	Filet, CBT* à point
P11	Filet, bien cuit
P12	Rôti de veau
P13	Rôti de porc
P14	Émincé de porc CBT*
P15	Longe, fraîche
P16	Travers
P17	Gigot d'agneau
P18	Poulet entier
P19	Poulet, moitié
P20	Escalope de poulet
P21	Cuisses de poulet, fraîches
P22	Canard, entier

P23	Oie, entier
P24	Rôti haché
P25	Poisson grillé, entier
P26	Filet de poisson
P27	Gâteau au fromage
P28	Gâteau aux pommes
P29	Tarte aux pommes
P30	Tarte aux pommes
P31	Brownies
P32	Muffins au chocolat
P33	Quatre-quarts
P34	Pommes de terre au four

P35	Quartiers de pommes de terre
P36	Mélange de légumes grillés
P37	Croquettes, surgelées
P38	Pommes, surgelées
P39	Lasagnes de viande / légumes avec assiettes de nouilles sèches
P40	Gratin de pommes de terre
P41	Pizza fraîche, fine
P42	Pizza fraîche, épaisse
P43	Quiche
P44	Baguette/Ciabatta/Pain blanc
P45	Céréales complètes / Riz / Pain complet

*CBT -Cuisson à basse température

Bœuf

Rôti de bœuf - P1, P2, P3

Ingrédients :

- 1 - 1.5 kg rôti de bœuf (morceau de 4 à 5 cm d'épaisseur)
- sel
- poivre noir
- marinade

Préparation des aliments :

Assaisonnez la viande à votre goût et placez-la dans un plat avec la marinade (facultatif) ; le fond doit être recouvert à une profondeur de 10 à 20 mm. Recouvrez avec un couvercle et laissez mariner quelques heures au réfrigérateur.

Méthode :

Sortez le morceau de bœuf de la marinade et séchez-le. Assaisonnez avec du sel et du

poivre et faites revenir tous les côtés dans une poêle à rôtir sur la plaque de cuisson pour obtenir la saveur du rôti. Placez les aliments dans l'appareil.

- Position Tablette : 2
- Accessoire : plateau de cuisson

Steak, à point - P4

Ingrédients :

- 180 - 220 g par morceau (3 cm d'épaisseur)
- sel
- poivre noir
- épices

Méthode :

Assaisonnez le steak avec du sel et du poivre ou vos épices préférées et faites revenir tous les côtés dans une poêle à rôtir

sur le plateau de cuisson pour obtenir la saveur du rôti. Placez les aliments dans l'appareil.

- Position Tablette : 3
- Accessoire : plat à rôtir sur grille métallique
- Préchauffez l'appareil

Rôti de bœuf / braisé - P5

Ingrédients pour le rôti :

- 1,5 - 2 kg morceau de bœuf (côte de bœuf, intérieur de ronde, flanchet)
- sel
- poivre noir
- marinade

Ingrédients de la marinade :

- 1 l eau
- 500 ml vinaigre de vin
- 2 cuillères à café de sel
- 15 grains de poivre
- 15 baies de genévrier
- 5 feuilles de laurier
- 2 bottes de légumes pour soupe (carotte, poireau, céleri, persil)

Méthode :

Pour la marinade, porter le tout à ébullition puis laisser refroidir. Versez la marinade sur le bœuf jusqu'à ce qu'il soit recouvert et laissez-le mariner pendant quelques heures au réfrigérateur. Sortez le morceau de bœuf de la marinade et séchez-le. Assaisonnez avec du sel et du poivre et faites revenir tous les côtés dans une poêle à rôtir sur le plateau de cuisson pour saisir et infuser une saveur de rôti. Placez les aliments dans l'appareil.

- Position Tablette : 2
- Accessoire : plat à rôtir sur grille métallique
- Poids automatique disponible

Rôti de bœuf (CBT) - P6, P7, P8

Ingrédients :

- 1 - 1,5 kg rôti de bœuf (morceau de 4 à 5 cm d'épaisseur)
- sel
- poivre noir
- marinade

Préparation des aliments :

Assaisonnez la viande à votre goût et placez-la dans un plat avec la marinade (facultatif) ; le fond doit être recouvert à une profondeur de 10 à 20 mm. Recouvrez avec un couvercle et laissez mariner quelques heures au réfrigérateur.

Méthode :

Sortez le morceau de bœuf de la marinade et séchez-le. Assaisonnez avec du sel et du poivre et faites revenir tous les côtés dans une poêle à rôtir sur le plateau de cuisson pour saisir et infuser une saveur de rôti. Placez les aliments dans l'appareil.

- Position Tablette : 2
- Accessoire : plateau de cuisson

Filet (CBT) - P9, P10, P11

Ingrédients :

- 0,5 - 1,5 kg filet (5 à 6 morceaux cm épais)
- sel
- poivre noir
- épices

Méthode :

Assaisonnez la viande avec du sel et du poivre ou vos épices préférées et faites revenir tous les côtés dans une poêle à rôtir sur le plateau de cuisson pour obtenir la saveur du rôti. Placez les aliments dans l'appareil.

- Position Tablette : 2
- Accessoire : plateau de cuisson

Veau

Rôti de veau - P12

Ingrédients :

- 0,8 - 1,5 kg (épaule, morceau de 4 cm d'épaisseur)
- sel
- poivre noir
- épices

Méthode :

Assaisonnez la viande avec du sel et du poivre ou vos épices préférées. Faire frire la

viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Placez la viande dans le plat à rôtir et ajoutez un peu d'eau. Placez les aliments dans l'appareil.

- Position Tablette : 2
- Accessoire : plat à rôtir sur grille métallique
- Poids automatique disponible

Porc

Rôti de porc - P13

Ingrédients :

- 1,5 - 2 kg morceau (cou ou épaule)
- sel
- poivre noir
- épices

Méthode :

La viande doit être conservée pendant au moins 12 h dans un plat couvert au réfrigérateur. Lavez la viande et séchez-la soigneusement. Mélangez le sel, le poivre et vos épices favorites et frottez-les uniformément sur toute la surface de la viande. Placez les aliments dans l'appareil.

- Position Tablette : 2
- Accessoire : plat à rôtir sur grille métallique
- Poids automatique disponible

- poudre de piment
- poivre de Cayenne
- cumin
- poudre de moutarde sèche
- cassonade

Méthode :

Mettez de côté environ 3 cuillères à soupe d'épices et gardez-les pour plus tard. Frottez le reste sur le porc. Puis scellez-le et faites mariner 6 à 48 h au réfrigérateur. Avant la cuisson, frottez la viande avec les 3 cuillères à soupe d'épices restantes. Saisissez tous les côtés dans une poêle à rôtir sur la table de cuisson pour obtenir la saveur du rôti. Placez les aliments dans l'appareil. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.

- Position Tablette : 2
- Accessoire : plateau de cuisson

Émincé de porc CBT - P14

Ingrédients :

- 1,5 - 2 kg morceau (épaule)
- sel
- poivre noir
- paprika
- poudre d'ail
- poudre d'oignon

Longe, fraîche - P15

Ingrédients :

- 1 - 1,5 kg morceau
- sel
- poivre noir
- épices

Méthode :

Frottez la longe avec vos épices préférées. Placez les aliments dans l'appareil.

- Position Tablette : 2
- Accessoire : plat à rôtir sur grille métallique

Travers - P16

Ingrédients :

- 2 - 3 kg (côtes levées crues, 2 à 3 cm d'épaisseur)
- sel
- poivre noir

Ingrédients pour la sauce d'assaisonnement :

- 500 g ketchup

- 25 g cassonade
- 5 ml fumée liquide
- 1 ml vinaigre de riz
- 2 ml sauce soja
- 10 g sambal oelek

Méthode :

Mélangez tous les ingrédients de l'assaisonnement. Faites mariner les côtes avec la sauce pendant quelques heures au réfrigérateur. Placez les aliments dans l'appareil. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.

- Position Tablette : 3
- Accessoire : plat profond

Agneau

Gigot d'agneau - P17

Ingrédients :

- 1,5 - 2 kg gigot d'agneau avec os (7 à 9 cm d'épaisseur)
- sel

Ingrédients de la sauce d'assaisonnement :

- 30 ml huile d'olive
- sel
- poivre noir
- 3 gousses d'ail
- 1 bouquet de romarin frais (ou 1 cuillère à café de romarin séché)
- eau

Méthode :

Lavez le gigot d'agneau et séchez-le en tapotant. Frottez-le avec de l'huile d'olive et

faites des entailles obliques dans la viande. Assaisonnez avec du sel et du poivre.

Épluchez les gousses d'ail et coupez-les, puis poussez-les avec les brins de romarin dans les entailles dans la viande. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Placez les aliments dans l'appareil. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.

- Position Tablette : 2
- Accessoire : plat à rôtir sur plaque de cuisson

Volaille

Poulet, entier - P18

Ingrédients pour le rôti :

- 1 - 1,5 kg poulet

- sel
- huile
- poivre noir

Méthode :

Lavez soigneusement le poulet. Séchez-le soigneusement à l'intérieur et à l'extérieur. Mélangez le sel et l'huile et huilez légèrement tout le poulet. Attachez les pattes ensemble et rentrez les ailes. Placez les aliments dans l'appareil. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.

- Position Tablette : 2
- Accessoire : cocotte sur plaque de cuisson
- Poids automatique disponible
- La quantité d'eau pour la fonction vapeur : 200 ml

Poulet, moitié - P19

Ingrédients :

- 0,5 - 0,8 kg poulet
- sel
- huile
- poivre noir

Méthode :

Lavez soigneusement le poulet. Séchez-le soigneusement à l'intérieur et à l'extérieur. Mélangez le sel et l'huile et huilez légèrement le poulet. Placez les aliments dans l'appareil.

- Position Tablette : 3
- Accessoire : plateau de cuisson

Escalope de poulet - P20

Ingrédients :

- 180 - 200 g blanc de poulet
- sel
- huile
- poivre noir

Méthode :

Lavez soigneusement le poulet. Mélangez le sel et l'huile et huilez légèrement le blanc de poulet. Faites revenir la viande pendant quelques minutes dans une poêle sur la table de cuisson pour obtenir la saveur du rôti. Placez les aliments dans l'appareil.

- Position Tablette : 2
- Accessoire : cocotte sur grille métallique
- Préchauffez l'appareil

Cuisses de poulet - P21

Ingrédients :

- cuisses de poulet
- sel
- huile
- poivre noir
- épices

Méthode :

Lavez soigneusement le poulet. Mélangez le sel et l'huile et huilez finement toute la viande. Placez les aliments dans l'appareil. Si vous avez mariné les cuisses de poulet, réglez une température inférieure et faites-les cuire plus longtemps.

- Position Tablette : 3
- Accessoire : plateau de cuisson

Canard, entier - P22

Ingrédients :

- 2 - 3 kg canard
- sel
- huile
- poivre noir
- épices

Méthode :

Lavez soigneusement le canard. Mélangez le sel et l'huile et huilez légèrement tout le canard. Utilisez un plat à rôtir sur un plateau de cuisson au troisième niveau du four ou sur une grille métallique au deuxième niveau avec une casserole profonde au premier niveau. Placez les aliments dans l'appareil. Commencez avec le canard à l'envers. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.

- Position Tablette : 2
- Accessoire : plat à rôtir sur grille métallique

- Poids automatique disponible

Oie, entier - P23

Ingrédients :

- 4 - 5 kg oie
- sel
- huile
- poivre noir
- épices

Méthode :

Lavez soigneusement l'oie. Mélangez le sel et l'huile et huilez finement toute la viande. Placez les aliments dans l'appareil. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.

- Position Tablette : 2
- Accessoire : plat profond
- Poids automatique disponible

Autres produits à base de viande

Rôti haché - P24

Ingrédients :

- 2 petits pains rassis
- 2 concombres conservés au vinaigre en cubes
- 80 g oignon
- 2 cuillères à soupe de persil
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 600 g viande hachée
- 2 œufs
- 1 cuillère à soupe de poudre de paprika
- 14 g sel

- poivre noir
- 0,5 cuillère à café de poivre de Cayenne

Méthode :

Trempez les petits pains dans l'eau, puis pressez-les pour en extraire le liquide. Mélangez tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte homogène. Former un pain. Placez les aliments dans l'appareil.

- Position Tablette : 2
- Accessoire : grille métallique

Poisson

Poisson grillé, entier - P25

Ingrédients :

- 0,5 - 1 kg Poisson
- tranches de citron
- sel
- poivre noir
- huile

Méthode :

Assaisonnez le poisson selon vos goûts. Remplissez le poisson avec du beurre et utilisez vos épices et herbes préférées. Placez les aliments dans l'appareil.

- Position Tablette : 2
- Accessoire : plateau de cuisson

Filet de poisson - P26

Ingrédients :

- 0,3 - 0,5 kg filet de poisson
- tranches de citron
- 150 g fromage râpé
- 250 ml crème
- 50 g chapelure
- 1 cuillère à café d'estragon
- persil, haché
- sel
- poivre noir
- citron
- beurre

Méthode :

Arrosez les filets de poisson de jus de citron et laissez-les mariner un moment, puis enlevez l'excédent de jus avec du papier alimentaire. Assaisonnez les filets de poisson des deux côtés avec du sel et du poivre. Placez les filets de poisson dans un plat beurré allant au four.

Mélangez le fromage râpé, la crème, la chapelure, l'estragon et le persil haché.

Étalez immédiatement le mélange sur les filets de poisson et placez de petits cubes de beurre sur le mélange. Placez les aliments dans l'appareil.

- Position Tablette : 3
- Accessoire : cocotte sur grille métallique
- Préchauffez l'appareil

Gâteaux et desserts

Cheesecake - P27

Ingrédients pour la pâte :

- 330 g farine
- 130 g sucre
- 15 g levure chimique
- 1 paquet de sucre vanillé
- 2 œufs
- 130 g beurre

Ingrédients pour la garniture :

- 1 kg fromage blanc allégé en matières grasses
- 300 g sucre
- 2 paquets de poudre de crème anglaise
- 100 ml huile végétale
- 600 ml lait entier
- 4 œufs
- 0,5 paquet de zeste de citron

Méthode :

Placez le papier sulfurisé sur le moule.

Faites la pâte avec les ingrédients nécessaires et étalez-la dans un moule à charnière de 28 cm. Préparez la garniture et versez-la dans le moule garni de pâte. Placez les aliments dans l'appareil.

- Position Tablette : 2
- Accessoire : moule à charnière de 28 cm sur grille métallique

Gâteau aux pommes - P28

Ingrédients :

- 125 g sucre

- 1 jaune
- 1 œuf
- 75 g beurre fondu
- 55 g farine de blé
- 1 cuillère à café de levure en poudre
- 1 sachet d'arôme de vanille
- 90 ml lait
- 4 pommes Golden

Méthode :

Faites fondre le beurre dans une poêle (puissance faible à moyenne de la plaque de cuisson).

Dans un bol séparé, mélangez l'œuf, le jaune supplémentaire, le sucre et le sachet d'arôme de vanille jusqu'à obtenir une pâte homogène et moelleuse. Ajoutez le beurre fondu (refroidi) et le laisser s'incorporer tout en remuant. Ajoutez le lait et la farine tamisée. Mélangez le tout.

Lavez et pelez les pommes. Coupez-les en tranches fines et mélangez-les avec les autres ingrédients. Mettez le papier sulfurisé dans un moule à charnière (24 cm de diamètre) et beurrez les bords. Versez la pâte dans le moule. Placez les aliments dans l'appareil.

- Niveau de la grille: 2
- Accessoire : plateau de cuisson
- Préchauffez l'appareil
- La quantité d'eau pour la fonction vapeur : 100 à 150 ml

Tarte aux pommes - P29

Ingrédients pour la pâtisserie :

- 200 g farine
- 1 pincée de sel
- 125 g beurre
- 1 œuf
- 50 g sucre
- 50 ml eau froide

Ingrédients pour la garniture :

- Fruits selon la saison (pommes, pêches, cerises acides, etc.)
- 90 g amandes moulues
- 2 œufs

Méthode :

Tamisez la farine dans un saladier, mélangez le sel et le beurre coupé en petits morceaux à la farine. Ajoutez ensuite l'œuf, le sucre et l'eau froide et pétrissez le tout pour obtenir une pâte. Laissez refroidir la pâte au réfrigérateur pendant 2 h. Abaissez la pâte réfrigérée et placez-la dans un moule à quiche graissé, puis piquez-la avec une fourchette. Nettoyez les fruits, retirez les trognons, les noyaux ou les pépins et placez-les en petits morceaux ou en tranches sur la pâte. Placez les amandes moulues, les œufs, le sucre et le beurre ramolli dans un bol et mélangez-les pour former une crème. Étalez le mélange sur les fruits et lissez. Placez les aliments dans l'appareil.

- Position Tablette : 2
- Accessoire : moule à tarte sur grille métallique

Tarte aux pommes - P30

Ingrédients pour la pâtisserie :

- 300 g farine de blé blanc
- 175 g beurre salé
- 75 g sucre semoule (taille de grain max. : 0,3 mm)
- 1 œuf (50 g)
- 50 ml eau

Ingrédients pour la garniture :

- 400 g pommes pelées
- 25 g chapelure de pain blanc
- 50 g raisins secs sans pépins
- 75 g sucre semoule (taille de grain max. : 0,3 mm)

Méthode :

Mélangez la farine et le sucre et incorporez le beurre. Ajoutez l'œuf battu et l'eau pour lier le mélange en une pâte souple. Mélangez jusqu'à obtenir une consistance homogène. Pétrissez la pâte pour former une boule. Couvrez la pâte et laissez-la refroidir au moins une demi-heure au réfrigérateur à une température comprise entre 3 et 7 °C. Épluchez et évidez les pommes, coupez-les en tranches de maximum 13 mm d'épaisseur. Sortez la pâte du réfrigérateur et divisez-la en deux portions de deux tiers et un tiers. Abaissez chaque portion à une épaisseur de 5 mm sans la pétrir de nouveau. Utilisez la portion la plus grande pour recouvrir le fond et les côtés d'un moule à pâtisserie (revêtement antiadhésif, diamètre 187 - 213 mm, hauteur 35 - 65 mm). Saupoudrez uniformément la pâte de chapelure. Mélangez les tranches de pomme, les raisins secs et le sucre. Immédiatement après le mélange, versez la garniture aux pommes uniformément sur la chapelure. Recouvrez le dessus avec la pâte restante. Ajustez et scellez les bords de la pâte. Pratiquez une incision sur le dessus de la pâte pour permettre à la vapeur de s'échapper pendant la cuisson. Placez les aliments dans l'appareil.

- Niveau de la grille: 2
- Accessoire : moule à tarte de 22 cm sur grille métallique
- Préchauffez l'appareil
- La quantité d'eau pour la fonction vapeur : 100 - 150 ml

Brownies - P31

Ingrédients :

- 425 g chocolat noir
- 100 g pépites de chocolat
- 300 ml d'huile neutre
- 90 g poudre de cacao
- 350 g sucre
- 126 g sucre en poudre
- 2,5 g sel
- 45 ml lait
- 9 œufs
- 300 g farine

Méthode :

Placez le papier sulfurisé sur une plaque. Faites fondre le chocolat noir et mélangez-le avec l'huile dans un bol. Ajoutez la poudre de cacao, le sucre, le sel et le lait et mélangez jusqu'à obtenir une consistance homogène. Ajoutez les œufs un par un et remuez bien après chaque œuf. Ajoutez la farine et remuez. Ajoutez les pépites de chocolat.

Étalez la pâte uniformément sur la plaque. Placez les aliments dans l'appareil.

- Position Tablette : 3
- Accessoire : plat profond

Muffins au chocolat - P32

Ingrédients (pour 12 muffins) :

- 240 g farine
- 8 g levure chimique
- 80 g sucre
- 80 g beurre
- 1 œuf (55 g)
- 125 ml de lait entier
- 40 g de cacao amer en poudre
- 10 g de sucre en poudre
- 100 g chocolat noir haché
- pincée de cannelle

Méthode :

Mélangez la levure chimique, le cacao et la cannelle dans un bol. Dans un deuxième

bol, mélangez le beurre, le sucre et la vanille. Ajoutez l'œuf fouetté et environ 100 ml de lait. Ajoutez au mélange sec le reste du lait et la pâte en remuant jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse. Ajoutez à la cuillère le chocolat noir haché. Préparez 12 muffins à l'aide de moules à muffin en papier. Placez les aliments dans l'appareil.

- Niveau de la grille: 2
- Accessoire : plateau à muffins sur grille métallique
- Préchauffez l'appareil
- La quantité d'eau pour la fonction vapeur : 100 - 150 ml

Quatre-quarts - P33

Ingrédients :

- 120 g œufs
- 170 g sucre
- 50 g margarine fondue (80 % graisses)
- 180 g farine de blé (type 405), sans levure
- 10 g levure chimique
- 3 g sucre vanillé
- 100 ml eau froide

Méthode :

Graissez un moule à pain oblong et saupoudrez de chapelure. Battez les œufs et le sucre dans un robot culinaire à la vitesse la plus élevée pendant 5 min. Ajouter la margarine fondue et l'incorporer soigneusement avec un batteur à main à la vitesse la plus basse. Ajoutez la farine mélangée à la levure chimique et au sucre vanillé et mélangez lentement avec le batteur à main. Ajoutez l'eau tout en mélangeant continuellement jusqu'à obtenir une pâte lisse. Versez le mélange dans le moule. Placez les aliments dans l'appareil.

- Position Tablette : 2
- Accessoire : moule à pain sur grille métallique

Légumes et accompagnements

Pommes de terre au four - P34

Ingrédients :

- environ 1 kg de pommes de terre
- sel
- poivre noir
- épices

Méthode :

Lavez soigneusement les pommes de terre non pelées et coupez-les en morceaux uniformes (cubes ou moitiés). Faites-les mariner avec de l'huile et vos épices préférées. Placez les aliments dans l'appareil.

- Position Tablette : 2
- Accessoire : plateau de cuisson

Quartiers de pommes de terre - P35

Ingrédients :

- environ 1 kg de pommes de terre
- sel
- poivre noir
- épices

Méthode :

Épluchez les pommes de terre. Lavez soigneusement les pommes de terre et coupez-les en morceaux uniformes (quartiers). Faites-les mariner avec de l'huile et vos épices préférées. Placez les aliments dans l'appareil.

- Position Tablette : 3
- Accessoire : plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé

Mélange de légumes grillés - P36

Ingrédients :

- 2 tasses de fleurons de brocoli
- 2 tasses de champignons cremini
- 2 tasses d'écrasé de courge butternut
- 1 courgette, tranchée et coupée en quartiers

- 1 courge jaune, tranchée et coupée en quartiers
- 1 poivron rouge, haché
- 1 oignon rouge, haché
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- 4 gousses d'ail émincées
- 1,5 cuillère à café de thym séché
- sel casher et poivre noir fraîchement moulu

Méthode :

Disposez les fleurons de brocoli, champignons, courge butternut, courgettes, courge, poivron et oignon en une seule couche sur la plaque de cuisson préparée. Ajoutez l'huile d'olive, le vinaigre balsamique, l'ail et le thym et assaisonnez de sel et de poivre. Remuez délicatement pour mélanger. Placez les aliments dans l'appareil.

- Position Tablette : 3
- Accessoire : plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé

Croquettes, surgelées - P37

Ingrédients

- 0,5 kg de croquettes de pommes de terre surgelées

Méthode :

Retirez les aliments de l'emballage. Placez les croquettes de pommes de terre surgelées sur le plateau de cuisson. Placez les aliments dans l'appareil.

- Position Tablette : 3
- Accessoire : plateau de cuisson

Pommes, surgelées - P38

Ingrédients

- 0,75 kg de pommes de terre tranchées surgelées

Méthode :

Retirez les aliments de l'emballage. Placez les pommes de terre surgelées sur la plaque de cuisson. Placez les aliments dans l'appareil.

- Position Tablette : 3
- Accessoire : plateau de cuisson

Gratins

Lasagnes de viande / légumes avec assiettes de nouilles sèches - P39

Ingrédients :

- 700 g ragoût précuit
- 700 g béchamel précuite
- 1 paquet de feuilles de lasagnes
- fromage râpé
- Graissez la cocotte avec huile/beurre.

Méthode :

Graissez la cocotte. Commencez par étaler environ 200 g de ragoût sur le fond, puis la béchamel et la première couche de pâtes, en recouvrant toute la surface du plat. Répétez ces étapes jusqu'à ce que vous remplissiez l'intégralité du plat. Ajoutez le fromage râpé sur le dessus. Placez la cocotte sur la grille métallique. Placez les aliments dans l'appareil.

- Position Tablette : 2
- Accessoire : cocotte sur la grille métallique

Gratin de pommes de terre - P40

Ingrédients :

- 750 g pommes de terre pelées
- 100 g fromage râpé (24 à 30 % matières grasses)
- 50 g œufs battus
- 125 g lait (3 % grasses)
- 75 g crème (40 % grasses)
- 5 g sel

Méthode :

Coupez les pommes de terre pelées en tranches de 3 mm à 4 mm d'épaisseur. Remplissez le plat non graissé (récipient rond en verre) avec environ la moitié de la quantité de pommes de terre et recouvrez avec environ la moitié du fromage. Ajoutez les pommes de terre restantes et couvrir avec le fromage restant. Mélangez les œufs, la crème et le sel et versez le mélange sur les pommes de terre. Placez le récipient sur la grille métallique. Placez les aliments dans l'appareil. Tournez le plat après la moitié du temps de cuisson.

- Position Tablette : 1
- Accessoire : cocotte sur la grille métallique

Pain et pizza

Pizza fraîche, fine - P41

Ingrédients pour la pâte :

- 165 g farine
- 15 g levure fraîche
- 100 g eau
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café d'huile

Ingrédients pour la garniture :

- 100 g sauce tomate
- 150 g jambon
- 100 g mozzarella
- origan

Méthode :

Mettez la levure, le sel, l'huile et l'eau dans un bol et mélangez-les jusqu'à ce que la levure soit dissoute. Mettez le mélange et la farine dans le bol du mélangeur. Mélangez à la vitesse la plus élevée à l'aide d'un crochet jusqu'à ce que la pâte soit compacte et homogène. Il peut être nécessaire d'ajouter de la farine. Placez la pâte dans un bol et laissez lever pendant 30 min. Étalez la pâte pour recouvrir toute la plaque (graisée) et laissez-la lever de nouveau pendant 30 min. Étalez la sauce tomate sur la pâte. Saupoudrez-la avec l'origan. Étalez le reste des garnitures, puis la mozzarella. Placez les aliments dans l'appareil.

- Position Tablette : 2
- Accessoire : plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé
- Préchauffez l'appareil
- La quantité d'eau pour la fonction vapeur : 100 ml

Pizza fraîche, épaisse - P42

Ingrédients pour la pâte :

- 396 g farine
- 36 g levure fraîche
- 240 g eau
- 0,5 cuillère à café de sel
- 2,5 cuillères à café d'huile

Ingrédients pour la garniture :

- 240 g sauce tomate
- 360 g jambon
- 240 g mozzarella
- origan

Méthode :

Mettez la levure, le sel, l'huile et l'eau dans un bol et mélangez-les jusqu'à ce que la levure soit dissoute. Mettez le mélange et la farine dans le bol du mélangeur. Mélangez à la vitesse la plus élevée à l'aide d'un crochet jusqu'à ce que la pâte soit compacte et homogène. Il peut être nécessaire d'ajouter de la farine. Placez la

pâte dans un bol et laissez lever pendant 30 min. Étalez la pâte pour recouvrir toute la plaque (graisée) et laissez-la lever de nouveau pendant 30 min. Étalez la sauce tomate sur la pâte. Saupoudrez-la avec l'origan. Étalez le reste des garnitures, puis la mozzarella. Placez les aliments dans l'appareil.

- Position Tablette : 2
- Accessoire : plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé
- Préchauffez l'appareil

Quiche - P43

Ingrédients pour la pâte :

- 200 g farine de blé
- 100 g margarine (réfrigérée)
- 3 g sel
- 80 ml eau (froide)

Ingrédients pour la garniture :

- 200 g lard maigre (avec peu de graisse)
- 3 œufs (60 - 65 g)
- 100 g fromage râpé (gruyère ou emmental)
- 70 ml lait entier (3 à 3,5 % matières grasses)
- 200 g crème fraîche épaisse (30 à 35 % matières grasses)

Méthode :

Coupez la margarine en morceaux pour faciliter le processus de mélange. Assemblez tous les ingrédients et mélangez-les rapidement dans un robot culinaire jusqu'à obtenir une pâte homogène. Enveloppez la pâte dans un film plastique et laissez-la au réfrigérateur pendant au moins 2 h. Abaissez la pâte (environ 0,5 cm d'épaisseur) et étalez-la dans le moule, y compris sur les parois latérales. Faites quelques trous avec une fourchette au fond de la pâte. Disposer d'abord le nappage (bacon) et coupez le en lardons. Disposez ensuite le fromage sur la base de la pâte. Mélangez au fouet les

œufs, la crème fraîche et le lait. Versez sur la pâte. Placez les aliments dans l'appareil.

- Position Tablette : 2
- Accessoire : plaque de cuisson sur la grille métallique

Baguette / Ciabatta / Pain blanc - P44

Ingrédients pour la pâte :

- 500 g farine de blé blanc, type 0
- 10 g sel
- 10 g beurre à température ambiante
- 270 g eau (température comprise entre 36 et 38 °C)
- 3 g sucre
- 20 g levure fraîche

Méthode :

Pesez la farine, mettez-la avec le sel et le beurre ramolli dans le bol du robot culinaire. Faites fondre le sucre et la levure fraîche dans de l'eau chaude. Ajoutez le liquide aux ingrédients restants dans le bol mélangeur. Pétrissez les ingrédients avec le crochet à pâte dans le robot culinaire jusqu'à ce qu'ils soient élastiques et ne collent plus au bol. Retirez la pâte bien pétrie du bol mélangeur, pesez 750 g pour obtenir un pain et formez une boule ronde. Mettez-la dans un bol. Couvrez le bol avec un film étirable et placez-le au milieu d'un four préchauffé (40 °C). Éteignez le four et laissez la pâte lever pendant 30 min. Laissez la porte du four entrouverte pour éviter que la température ne soit trop élevée pour la levée. La température cible est comprise entre 35 et 37 °C. Sortez le bol de l'appareil. Démoulez la pâte sur le plan de travail et pétrissez-la brièvement. Ne pas trop pétrir la pâte. Formez un pain allongé, le placer sur la plaque (s'il s'agit d'une plaque émaillée, mettez un peu de beurre dessus pour éviter qu'elle n'attache ou utilisez le papier sulfurisé) et couvrez avec un couvercle en plastique / un bol en plastique. Placez-la au milieu du four

encore chaud et laissez le pain lever 25 min, en laissant la porte du four entrouverte. Pratiquez soigneusement cinq coupes diagonales sur la surface avec une lame de rasoir ou un couteau très bien aiguisé. Ne pas appuyer sur le pain pendant la découpe. Les coupes doivent avoir une profondeur d'environ 5 à 7 mm. Placez les aliments dans l'appareil. Prolonger le temps pour le pain blanc.

- Niveau de la grille: 2
- Accessoire : plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé
- Préchauffez l'appareil
- La quantité d'eau pour la fonction vapeur : 150 ml

Céréales complètes / Riz / Pain complet - P45

Ingrédients pour la pâte :

- 500 g farine de blé noir
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 280 g eau (température comprise entre 36 et 38 °C)

Méthode :

Pesez la farine, ajoutez l'huile d'olive et l'eau dans le bol mélangeur. Mélangez tous les ingrédients avec le crochet jusqu'à obtenir une pâte homogène. Couvrez le bol avec un chiffon humide pendant environ 15 min (température ambiante). Renversez la pâte sur le plan de travail et pétrissez-la brièvement. Ne pas trop pétrir la pâte. Formez un pain allongé, le placer sur la plaque (s'il s'agit d'une plaque émaillée, mettez un peu de beurre dessus pour éviter qu'elle n'attache ou utilisez du papier sulfurisé) et couvrez avec un couvercle en plastique / un bol en plastique. Laissez-la lever pendant environ 3 h. Placez les aliments dans l'appareil.

- Position Tablette : 2

- Accessoire : plaque de cuisson doublée de papier sulfurisé ou plaque à pain sur grille métallique
- Préchauffez l'appareil
- La quantité d'eau pour la fonction vapeur : 150 ml

Inhaltsverzeichnis

Koch-Assistent	72	Andere Fleischprodukte	78
Rindfleisch	73	Fisch	78
Kalb	74	Süße Aufläufe und Süßspeisen	79
Schweinefleisch	75	Gemüse und Beilagen	81
Lamm	76	Gratins	82
Geflügel	76	Brot und Pizza	83

Änderungen vorbehalten.



Koch-Assistent

Einstellung: Koch-Assistent

Jedes Gericht in diesem Untermenü hat eine empfohlene Ofenfunktion und Temperatur. Du kannst die Zeit und Temperatur während des Garvorgangs einstellen.

Wenn die Funktion beendet ist, prüfe nach, ob das Gericht fertig ist.

Einige der Speisen können auch mit Gewichtsausomatik zubereitet werden.

1. Drehe den Knopf für die Ofenfunktionen auf , um zu Menü zu gelangen.
2. Wähle . Drücke OK.
3. Drehe den Einstellknopf, um die Nummer des Gerichts auszuwählen. Drücke OK.
4. Das Gericht in das Gerät geben. Drücke OK.

Menü: Koch-Assistent

P1	Roastbeef, blutig
P2	Roastbeef, medium
P3	Roastbeef, fertig
P4	Steak, medium
P5	Rinderbraten / geschmort
P6	Roastbeef, blutig LTC*

P7	Roastbeef, medium LTC*
P8	Roastbeef, durch LTC*
P9	Filet, blutig LTC*
P10	Filet, medium LTC*
P11	Filet, fertig
P12	Kalbsbraten
P13	Schweinebraten
P14	Pulled Pork LTC*
P15	Lende, frisch
P16	Spareribs
P17	Lammkeule
P18	Hähnchen, ganz
P19	Hähnchen, halbiert
P20	Hähnchenbrust
P21	Hähnchenschenkel, frisch
P22	Ente, ganz
P23	Gans, ganz
P24	Hackbraten

P25	Gegrillter Fisch, ganz
P26	Fischfilet
P27	Käsekuchen
P28	Apfel - Cake
P29	Apfel-Tarte
P30	Amerikanischer Apfelkuchen
P31	Brownies
P32	Schokoladenmuffins
P33	Laibkuchen
P34	Ofenkartoffeln
P35	Kartoffelspalten

P36	Gemischtes Grillgemüse
P37	Kartoffelkroketten, gefroren
P38	Pommes frites, gefroren
P39	Fleisch- / Gemüselasagne mit trockenen Nudelplatten
P40	Kartoffelgratin
P41	Pizza frisch, dünn
P42	Pizza frisch, dick
P43	Quiche
P44	Baguette / Ciabatta / Weißbrot
P45	Vollkorn- / Roggen- / dunkles Brot

*LTC - Niedertemperaturgaren

Rindfleisch

Roastbeef – P1, P2, P3

Zutaten:

- 1 - 1,5 kg Roastbeef (4–5 cm dickes Stück)
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Marinade

Vorbereitung des rohen Fleisches:

Das Fleisch nach Belieben würzen und es in ein Behältnis mit Marinade (optional) legen; der Boden sollte bis zu einer Tiefe von 10 – 20 mm bedeckt sein. Mit einem Deckel abdecken und einige Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.

Zubereitung:

Das Rindfleisch aus der Marinade nehmen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Bratpfanne auf dem Kochfeld von allen Seiten anbraten, um die

Röstaromen zu erhalten. Das Fleisch in das Gerät geben.

- Einschubebene: 2
- Zubehör: Backblech

Steak, medium – P4

Zutaten:

- 180 - 220 g pro Stück (3 cm dicke Scheibe)
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Gewürze

Zubereitung:

Das Steak mit Salz und Pfeffer oder deinen Lieblingsgewürzen würzen und in einer Bratpfanne auf dem Kochfeld von allen Seiten anbraten, um die Röstaromen zu erhalten. Das Steak in das Gerät geben.

- Einschubebene: 3
- Zubehör: Bräter auf Kombirost

- Backofen vorheizen

Rinderbraten / geschmort – P5

Zutaten für den Braten:

- 1,5 - 2 kg Stück Rindfleisch (Hochrippe, Oberschale, Nuss)
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Marinade

Zutaten für die Marinade:

- 1 l Wasser
- 500 ml Weinessig
- 2 Teelöffel Salz
- 15 Pfefferkörner
- 15 Wacholderbeeren
- 5 Lorbeerblätter
- 2 Bund Suppengemüse (Karotte, Lauch, Sellerie, Petersilie)

Zubereitung:

Für die Marinade alles aufkochen und dann abkühlen lassen. Die Marinade über das Rindfleisch gießen, bis es bedeckt ist, und einige Stunden im Kühlschrank marinieren lassen. Das Rindfleisch aus der Marinade nehmen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Bratpfanne auf dem Kochfeld von allen Seiten anbraten, um die Röstaromen zu erhalten. Das Fleisch in das Gerät geben.

- Einschubebene: 2
- Zubehör: Bräter auf Kombirost
- Gewichtsautomatik verfügbar

Roastbeef (LTC) – P6, P7, P8

Zutaten:

- 1 - 1,5 kg Roastbeef (4–5 cm dickes Stück)

- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Marinade

Vorbereitung des rohen Fleisches:

Das Fleisch nach Belieben würzen und es in ein Behältnis mit Marinade (optional) legen; der Boden sollte bis zu einer Tiefe von 10 – 20 mm bedeckt sein. Mit einem Deckel abdecken und einige Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.

Zubereitung:

Das Rindfleisch aus der Marinade nehmen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Bratpfanne auf dem Kochfeld von allen Seiten anbraten, um die Röstaromen zu erhalten. Das Fleisch in das Gerät geben.

- Einschubebene: 2
- Zubehör: Backblech

Filet (LTC) – P9, P10, P11

Zutaten:

- 0,5 - 1,5 kg Filet (5–6 cm dickes Stück)
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Gewürze

Zubereitung:

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer oder deinen Lieblingsgewürzen würzen und in einer Bratpfanne auf dem Kochfeld von allen Seiten anbraten, um die Röstaromen zu erhalten. Das Fleisch in das Gerät geben.

- Einschubebene: 2
- Zubehör: Backblech

Kalb

Kalbsbraten – P12

Zutaten:

- 0,8 - 1,5 kg (Schulter, 4 cm dickes Stück)
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Gewürze

Zubereitung:

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer oder deinen Lieblingsgewürzen würzen. Brate das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Das Fleisch in die Bratform legen

und etwas Wasser hinzugeben. Das Fleisch in das Gerät geben.

- Einschubebene: 2
- Zubehör: Bräter auf Kombirost
- Gewichtsautomatik verfügbar

Schweinefleisch

Schweinebraten – P13

Zutaten:

- 1,5 - 2 kg Stück (Nacken oder Schulter)
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Gewürze

Zubereitung:

Das Fleisch sollte für mindestens 12 Std in einem abgedeckten Behältnis im Kühlschrank gelagert werden. Das Fleisch waschen und gründlich trocknen. Vermische Salz, Pfeffer und deine Lieblingsgewürze und reibe damit gleichmäßig die gesamte Oberfläche des Fleisches ein. Den Braten in das Gerät geben.

- Einschubebene: 2
- Zubehör: Bräter auf Kombirost
- Gewichtsautomatik verfügbar

Pulled Pork LTC – P14

Zutaten:

- 1,5 - 2 kg Stück (Schulter)
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Paprika
- Knoblauchpulver
- Zwiebelpulver
- Chilipulver
- Cayennepfeffer
- Kreuzkümmel
- Senfpulver
- brauner Zucker

Zubereitung:

Etwa 3 Esslöffel der Gewürzmischung für später beiseitestellen. Mit dem Rest das Schweinefleisch einreiben. Anschließend verschließen und für 6-48 Std im Kühlschrank marinieren lassen. Vor dem Garen das Fleisch mit den restlichen 3 Esslöffeln Gewürzmischung einreiben. In einer Bratpfanne auf dem Kochfeld von allen Seiten scharf anbraten, um die Röstaromen zu erhalten. Das Fleisch in das Gerät geben. Das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit wenden für eine gleichmäßige Bräunung.

- Einschubebene: 2
- Zubehör: Backblech

Lende, frisch – P15

Zutaten:

- 1 - 1,5 kg Stück
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Gewürze

Zubereitung:

Reibe die Lende mit deinen Lieblingsgewürzen ein. Die Lende in das Gerät geben.

- Einschubebene: 2
- Zubehör: Bräter auf Kombirost

Spareribs – P16

Zutaten:

- 2 - 3 kg (rohe, 2-3 cm dünne Spareribs)
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Zutaten für die Marinade:

- 500 g Ketchup
- 25 g brauner Zucker
- 5 ml flüssiges Räucheraroma
- 1 ml Reissessig
- 2 ml Sojasauce
- 10 g Sambal-Oelek

Zubereitung:

Alle Zutaten für die Marinade vermischen. Die Rippchen mit der Soße marinieren und

ein paar Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Spareribs in das Gerät geben. Das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit wenden für eine gleichmäßige Bräunung.

- Einschubebene: 3
- Zubehör: tiefe Backform

Lamm

Lammkeule – P17

Zutaten:

- 1,5 - 2 kg Lammkeule mit Knochen (7–9 cm dick)
- Salz

Zutaten für die Marinade:

- 30 ml Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Bund frischer Rosmarin (oder 1 Teelöffel getrockneter Rosmarin)
- Wasser

Zubereitung:

Die Lammkeule waschen und trocken tupfen. Mit Olivenöl einreiben und das Fleisch einschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Knoblauchzehen schälen und in Scheiben schneiden, dann zusammen mit den Rosmarinzweigen in die Schlitz im Fleisch drücken. Brate das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Die Lammkeule in das Gerät geben. Das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit wenden für eine gleichmäßige Bräunung.

- Einschubebene: 2
- Zubehör: Bräter auf Backblech

Geflügel

Hähnchen, ganz – P18

Zutaten für den Braten:

- 1 - 1,5 kg Hähnchen
- Salz
- Öl
- schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Das Hähnchen gründlich waschen. Sorgfältig innen und außen trocken tupfen. Salz und Öl vermischen und das ganze Hähnchen dünn bestreichen. Die Beine zusammenbinden und die Flügel darunter

klemmen. Das Hähnchen in das Gerät geben. Das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit wenden für eine gleichmäßige Bräunung.

- Einschubebene: 2
- Zubehör: Auflaufform auf Backblech
- Gewichtsautomatik verfügbar
- Die Wassermenge für die Dampffunktion: 200 ml

Hähnchen, halbiert – P19

Zutaten:

- 0,5 - 0,8 kg Hähnchen

- Salz
- Öl
- schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Das Hähnchen gründlich waschen. Sorgfältig innen und außen trocken tupfen. Salz und Öl vermischen und das Hähnchen dünn bestreichen. Das Hähnchen in das Gerät geben.

- Einschubebene: 3
- Zubehör: Backblech

Hühnerbrust – P20

Zutaten:

- 180 - 200 g Hühnerbrust
- Salz
- Öl
- schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Das Hähnchen gründlich waschen. Salz und Öl vermischen und die Hühnerbrust dünn bestreichen. Das Fleisch einige Minuten in einer Bratpfanne auf dem Kochfeld braten, um die Röstaromen zu erhalten. Das Hähnchen in das Gerät geben.

- Einschubebene: 2
- Zubehör: Auflaufform auf Kombirost
- Backofen vorheizen

Hähnchenschenkel, frisch – P21

Zutaten:

- Hähnchenschenkel
- Salz
- Öl
- schwarzer Pfeffer
- Gewürze

Zubereitung:

Das Hähnchen gründlich waschen. Salz und Öl vermischen und das gesamte Fleisch dünn bestreichen. Das Fleisch in das Gerät geben. Wenn du die Hähnchenschenkel zuerst marinierst, stelle die niedrigere Temperatur ein und gare sie länger.

- Einschubebene: 3
- Zubehör: Backblech

Ente, ganz – P22

Zutaten:

- 2 - 3 kg Ente
- Salz
- Öl
- schwarzer Pfeffer
- Gewürze

Zubereitung:

Die Ente gründlich waschen. Salz und Öl vermischen und das ganze Stück dünn bestreichen. Eine Bratform auf einem Backblech auf der dritten Einschubebene des Backofens oder auf einem Kombirost auf der zweiten Einschubebene mit einer tiefen Form auf der ersten Einschubebene verwenden. Die Ente in das Gerät geben. Die Ente zuerst umgedreht braten. Das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit wenden für eine gleichmäßige Bräunung.

- Einschubebene: 2
- Zubehör: Bräter auf Kombirost
- Gewichtsautomatik verfügbar

Gans, ganze - P23

Zutaten:

- 4 - 5 kg Gans
- Salz
- Öl
- schwarzer Pfeffer
- Gewürze

Zubereitung:

Die Gans gründlich waschen. Salz und Öl vermischen und das gesamte Fleisch dünn bestreichen. Die Gans in das Gerät geben. Das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit wenden für eine gleichmäßige Bräunung.

- Einschubebene: 2
- Zubehör: tiefe Backform
- Gewichtsautomatik verfügbar

Andere Fleischprodukte

Hackbraten – P24

Zutaten:

- 2 Brötchen vom Vortag
- 2 eingelegte Gurken, gewürfelt
- 80 g Zwiebel
- 2 Esslöffel Petersilie
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 600 g Hackfleisch
- 2 Eier
- 1 Esslöffel Paprikapulver
- 14 g Salz

- schwarzer Pfeffer
- 0,5 Teelöffel Cayennepfeffer

Zubereitung:

Die Brötchen in Wasser einweichen und dann die Flüssigkeit herausdrücken. Alle Zutaten vermischen, bis eine homogene Masse entsteht. Einen Laib formen. Den Braten in das Gerät geben.

- Einschubebene: 2
- Zubehör: Kombirost

Fisch

Gegrillter Fisch, ganz – P25

Zutaten:

- 0,5 - 1 kg Fisch
- Zitronenscheiben
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Öl

Zubereitung:

Den Fisch nach Geschmack würzen. Fisch mit Butter und deinen Lieblingsgewürzen und Kräutern füllen. Den Fisch in das Gerät geben.

- Einschubebene: 2
- Zubehör: Backblech

Fischfilet – P26

Zutaten:

- 0,3 - 0,5 kg Fischfilet
- Zitronenscheiben
- 150 g geriebener Käse
- 250 ml Sahne
- 50 g Paniermehl

- 1 Teelöffel Estragon
- Petersilie, gehackt
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zitrone
- Butter

Zubereitung:

Fischfilets mit Zitronensaft beträufeln und eine Weile marinieren lassen, dann überschüssigen Saft mit Küchenpapier abtupfen. Fischfilets auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Fischfilets in eine mit Butter eingefettete, feuerfeste Form geben.

Geriebenen Käse, Sahne, Paniermehl, Estragon und gehackte Petersilie vermischen. Die Mischung sofort auf die Fischfilets verteilen und kleine Butterwürfel auf die Mischung geben. Die Fischfilets in das Gerät geben.

- Einschubebene: 3
- Zubehör: Auflaufform auf Kombirost
- Backofen vorheizen

Süße Aufläufe und Süßspeisen

Käsekuchen – P27

Zutaten für den Teig:

- 330 g Mehl
- 130 g Zucker
- 15 g Backpulver
- 1 Packung Vanillezucker
- 2 Eier
- 130 g Butter

Zutaten für die Füllung:

- 1 kg fettarmer Quark
- 300 g Zucker
- 2 Packungen Puddingpulver
- 100 ml natürliches Öl
- 600 ml Vollmilch
- 4 Eier
- 0,5 Packung Zitronenschale

Zubereitung:

Die Backform mit dem Backpapier auslegen. Den Teig mit den erforderlichen Zutaten zubereiten und in einer Springform mit einem Durchmesser von 28 cm verteilen. Die Füllung vorbereiten und mit dem Teig in die Backform geben. Den Teig in das Gerät geben.

- Einschubebene: 2
- Zubehör: Springform mit einem Durchmesser von 28 cm auf Kombirost

Apfel - Cake – P28

Zutaten:

- 125 g Zucker
- 1 Eigelb
- 1 Ei
- 75 g geschmolzene Butter
- 55 g Weizenmehl
- 1 Teelöffel Trockenhefe
- 1 Beutel Vanillezucker
- 90 ml Milch
- 4 Äpfel der Sorte Golden

Zubereitung:

Die Butter in einem Topf schmelzen (niedrige – mittlere Leistung des Kochfelds).

In einer separaten Schüssel das Ei, das zusätzliche Eigelb, Zucker und den Vanillezucker vermischen, bis ein homogener und luftiger Teig entsteht. Die geschmolzene (abgekühlte) Butter hinzugeben und unterrühren. Milch und gesiebtes Mehl hinzufügen. Alles miteinander vermischen.

Die Äpfel waschen und schälen. In dünne Scheiben schneiden und mit den anderen Zutaten vermischen. Backpapier in eine Springform (24 cm Durchmesser) geben und die Kanten einfetten. Den Teig in die Backform gießen. Den Kuchen in das Gerät geben.

- Einschubebene: 2
- Zubehör: Backblech
- Backofen vorheizen
- Die Wassermenge für die Dampffunktion: 100 – 150 ml

Apfel-Tarte – P29

Zutaten für den Teig:

- 200 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 125 g Butter
- 1 Ei
- 50 g Zucker
- 50 ml kaltes Wasser

Zutaten für die Füllung:

- Obst nach Jahreszeit (Äpfel, Pfirsiche, Sauerkirschen usw.)
- 90 g gemahlene Mandeln
- 2 Eier

Zubereitung:

Mehl in eine Rührschüssel sieben, Salz und in kleine Stücke geschnittene Butter mit dem Mehl vermengen. Dann Ei, Zucker und

kaltes Wasser hinzugeben und alles zu einem Teig kneten. Den Teig für 2 Std in den Kühlschrank stellen. Den gekühlten Teig ausrollen und in eine gefettete Quiche-Backform geben, dann mit einer Gabel einstechen. Die Früchte waschen, Kerne entfernen und in kleine Stücke oder Scheiben geschnitten auf den Teig legen. Die gemahlenden Mandeln, Eier, Zucker und die weiche Butter in eine Schüssel geben und cremig rühren. Die Mischung über die Früchte verteilen und glattstreichen. Die Tarte in das Gerät geben.

- Einschubebene: 2
- Zubehör: Tortenform auf Kombirost

Amerikanischer Apfelkuchen – P30

Zutaten für den Teig:

- 300 g Weißweizenmehl
- 175 g gesalzene Butter
- 75 g Feinkristallzucker (max. Kristallgröße: 0,3 mm)
- 1 Ei (50 g)
- 50 ml Wasser

Zutaten für die Füllung:

- 400 g geschälte Äpfel
- 25 g helles Paniermehl
- 50 g kernlose Rosinen
- 75 g Feinkristallzucker (max. Kristallgröße: 0,3 mm)

Zubereitung:

Mehl und Zucker vermischen und mit Butter mischen, bis feine Krümel entstehen. Verquirltes Ei und Wasser dazugeben, um die Mischung zu einem weichen Teig zu verbinden. Mischen, bis eine homogene Masse erreicht ist. Den Teig zu einer Kugel kneten. Teig abdecken und mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank bei einer Temperatur von 3–7 kühl stellen°C. Äpfel schälen und entkernen, in bis zu 13 mm dicke Scheiben schneiden. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und in zwei Drittel

und ein Drittel teilen. Jede Portion ohne erneutes Kneten auf eine Dicke von 5 mm ausrollen. Den größeren Teil verwenden, um den Boden und die Seiten einer Backform auszukleiden (Antihafbeschichtung, Durchmesser 187–213 mm, Höhe 35–65 mm). Paniermehl gleichmäßig über den Teig streuen. Apfelscheiben, Rosinen und Zucker vermischen. Direkt nach dem Mischen die Apfelfüllung gleichmäßig auf dem Paniermehl verteilen. Die Oberseite mit dem restlichen Teig abdecken. Die Teigränder andrücken und zurechtschneiden. Die Oberseite des Teiges einschneiden, damit der Dampf während des Backens entweichen kann. Den Kuchen in das Gerät geben.

- Einschubebene: 2
- Zubehör: Tortenform von 22 cm auf Kombirost
- Backofen vorheizen
- Die Wassermenge für die Dampffunktion: 100 – 150 ml

Brownies – P31

Zutaten:

- 425 g dunkle Schokolade
- 100 g Schokoladentropfen
- 300 ml neutrales Öl
- 90 g Kakaopulver
- 350 g Zucker
- 126 g Puderzucker
- 2,5 g Salz
- 45 ml Milch
- 9 Eier
- 300 g Mehl

Zubereitung:

Backpapier auf ein Backblech legen. Die dunkle Schokolade schmelzen und mit dem Öl in einer Schüssel vermischen. Kakaopulver, Zucker, Salz und Milch hinzugeben und rühren, bis eine homogene Masse entsteht. Die Eier nacheinander hinzugeben, jedes Ei erst vollständig

unterrühren. Mehl hinzugeben und rühren. Schokoladentropfen hinzufügen.

Den Teig gleichmäßig auf dem Backblech verteilen. Den Teig in das Gerät geben.

- Einschubebene: 3
- Zubehör: tiefe Backform

Schokoladenmuffins - P32

Zutaten (für 12 Muffins):

- 240 g Mehl
- 8 g Backpulver
- 80 g Zucker
- 80 g Butter
- 1 Ei (55 g)
- 125 ml Vollmilch
- 40 g bitteres Kakaopulver
- 10 g von Puderzucker
- 100 g gehackte dunkle Schokolade
- Prise Zimt

Zubereitung:

Backpulver, Kakao und Zimt in einer Schüssel mischen. Butter, Zucker und Vanille in einer zweiten Schüssel vermischen. Verquirltes Ei und etwa 100 ml Milch hinzugeben. Die restliche Milch und den Teig unter Rühren in die trockene Mischung geben, bis eine homogene Masse entsteht. Mit einem Löffel dunkle gehackte Schokolade hinzugeben. 12 Muffins in Muffin-Papierförmchen vorbereiten. Die Muffins in das Gerät geben.

- Einschubebene: 2
- Zubehör: Muffin-Backblech auf Kombirost

- Backofen vorheizen
- Die Wassermenge für die Dampffunktion: 100 - 150 ml

Laibkuchen – P33

Zutaten:

- 120 g Eier
- 170 g Zucker
- 50 g geschmolzene Margarine (80 % Fettgehalt)
- 180 g Weizenmehl (Type 405), ohne Backtriebmittel
- 10 g Backpulver
- 3 g Vanillezucker
- 100 ml kaltes Wasser

Zubereitung:

Eine längliche Brotbackform einfetten und mit Paniermehl bestreuen. Eier mit Zucker in einer Küchenmaschine auf höchster Geschwindigkeit für 5 Min aufschlagen. Geschmolzene Margarine dazugeben und mit einem Handmixer auf geringster Geschwindigkeit vorsichtig einrühren. Mehl gemischt mit Backpulver und Vanillezucker hinzugeben und langsam mit dem Handmixer vermischen. Wasser unter ständigem Rühren hinzugeben, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig in die Backform gießen. Den Laibkuchen in das Gerät geben.

- Einschubebene: 2
- Zubehör: Brotbackform auf Kombirost

Gemüse und Beilagen

Ofenkartoffeln – P34

Zutaten:

- etwa 1 kg Kartoffeln
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Gewürze

Zubereitung:

Die ungeschälten Kartoffeln gründlich waschen und in gleichmäßige Stücke (Würfel oder Hälften) schneiden. Marinieren sie mit Öl und deinen Lieblingsgewürzen. Die Kartoffeln in das Gerät geben.

- Einschubebene: 2
- Zubehör: Backblech

Kartoffelspalten – P35

Zutaten:

- etwa 1 kg Kartoffeln
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Gewürze

Zubereitung:

Kartoffeln schälen. Kartoffeln gründlich waschen und in gleichmäßige Stücke (Kartoffelspalten) schneiden. Marinieren sie mit Öl und deinen Lieblingsgewürzen. Die Kartoffeln in das Gerät geben.

- Einschubebene: 3
- Zubehör: mit Backpapier ausgelegtes Backblech

Gemischtes Grillgemüse –P36

Zutaten:

- 2 Tassen Brokkoli-Röschen
- 2 Tassen Cremini-Champignons
- 2 Tassen gewürfelter Butternusskürbis
- 1 Zucchini, in Scheiben geschnitten und geviertelt
- 1 gelber Kürbis, in Scheiben geschnitten und geviertelt
- 1 rote Paprika, gewürfelt
- 1 rote Zwiebel, gewürfelt
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 2 Esslöffel Balsamico
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 1,5 Teelöffel getrockneter Thymian
- Koscheres Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Brokkoli-Röschen, Pilze, Butternusskürbis, Zucchini, Kürbis, Paprika und Zwiebel lose auf das vorbereitete Backblech geben. Olivenöl, Balsamico, Knoblauch und Thymian hinzugeben; mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Vermischen vorsichtig schwenken. Das Grillgemüse in das Gerät geben.

- Einschubebene: 3
- Zubehör: mit Backpapier ausgelegtes Backblech

Kartoffelkroketten, gefroren – P37

Zutaten

- 0,5 kg gefrorene Kartoffelkroketten

Zubereitung:

Die Kroketten aus der Verpackung nehmen. Die gefrorenen Kartoffelkroketten auf das Backblech legen. Die Kroketten in das Gerät geben.

- Einschubebene: 3
- Zubehör: Backblech

Pommes frites, gefroren – P38

Zutaten

- 0,75 kg gefrorene Kartoffelstifte

Zubereitung:

Die Pommes frites aus der Verpackung nehmen. Die gefrorenen Kartoffeln auf das Backblech legen. Die Pommes frites in das Gerät geben.

- Einschubebene: 3
- Zubehör: Backblech

Gratins

Fleisch- / Gemüselasagne mit trockenen Nudelplatten – P39

Zutaten:

- 700 g vorgekochtes Ragout
- 700 g vorgekochte Bechamel-Soße
- 1 Packung Lasagneblätter
- geriebener Käse

- Butter/Öl zum Einfetten der Auflaufform
- Zubereitung:

Die Auflaufform einfetten. Zuerst etwa 200 g Ragout auf dem Boden der Auflaufform verteilen, dann die Bechamel-Soße und die erste Nudelschicht; diese sollte die gesamte Fläche der Form bedecken. Diese Schritte wiederholen, bis die gesamte Auflaufform gefüllt ist. Mit geriebenen Käse bestreuen. Die Auflaufform auf den Kombirost stellen. Den Auflauf in das Gerät geben.

- Einschubebene: 2
- Zubehör: Auflaufform auf dem Kombirost

Kartoffelgratin – P40

Zutaten:

- 750 g geschälte Kartoffeln
- 100 g geriebener Käse (24–30 % Fettgehalt)

- 50 g verquirlte Eier
- 125 g Milch (3 % Fettgehalt)
- 75 g Sahne (40 % Fettgehalt)
- 5 g Salz

Zubereitung:

Die geschälten Kartoffeln in 3 mm bis 4 mm dicke Scheiben schneiden. Die nicht eingefettete Form (runde Backform aus Glas) mit etwa der Hälfte der Kartoffeln auslegen und mit etwa der Hälfte des Käses belegen. Die restlichen Kartoffeln hinzugeben und mit dem restlichen Käse bedecken. Eier, Sahne und Salz vermischen und die Mischung über die Kartoffeln gießen. Die Backform auf den Kombirost stellen. Den Gratin in das Gerät geben. Drehe das Gericht nach der Hälfte der Garzeit um.

- Einschubebene: 1
- Zubehör: Auflaufform auf dem Kombirost

Brot und Pizza

Pizza frisch, dünn – P41

Zutaten für den Teig:

- 165 g Mehl
- 15 g frische Hefe
- 100 g Wasser
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Öl

Zutaten für den Belag:

- 100 g Tomatensoße
- 150 g Schinken
- 100 g Mozzarella
- Oregano

Zubereitung:

Hefe, Salz, Öl und Wasser in eine Schüssel geben und mischen, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Die Mischung und das Mehl in die Rührschüssel geben. Mit einem Haken auf höchster Geschwindigkeit kneten, bis der Teig kompakt und homogen ist. Mehr

Mehl bei Bedarf hinzufügen. Den Teig in eine Schüssel geben und für 30 Min gehen lassen. Den Teig auf die Größe des gesamten Backblechs (eingefettet) ausrollen und für weitere 30 Min gehen lassen. Die Tomatensauce auf dem Teig verteilen. Oregano auf die Tomatensauce streuen. Verteile den restlichen Belag und dann den Mozzarella. Die Pizza in das Gerät geben.

- Einschubebene: 2
- Zubehör: mit Backpapier ausgelegtes Backblech
- Backofen vorheizen
- Die Wassermenge für die Dampffunktion: 100 ml

Pizza frisch, dick – P42

Zutaten für den Teig:

- 396 g Mehl
- 36 g frische Hefe

- 240 g Wasser
- 0,5 Teelöffel Salz
- 2,5 Teelöffel Öl

Zutaten für den Belag:

- 240 g Tomatensoße
- 360 g Schinken
- 240 g Mozzarella
- Oregano

Zubereitung:

Hefe, Salz, Öl und Wasser in eine Schüssel geben und mischen, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Die Mischung und das Mehl in die Rührschüssel geben. Mit einem Haken auf höchster Geschwindigkeit kneten, bis der Teig kompakt und homogen ist. Mehr Mehl bei Bedarf hinzufügen. Den Teig in eine Schüssel geben und für 30 Min gehen lassen. Den Teig auf die Größe des gesamten Backblechs (eingefettet) ausrollen und für weitere 30 Min gehen lassen. Die Tomatensauce auf dem Teig verteilen. Oregano auf die Tomatensauce streuen. Verteile den restlichen Belag und dann den Mozzarella. Die Pizza in das Gerät geben.

- Einschubebene: 2
- Zubehör: mit Backpapier ausgelegtes Backblech
- Backofen vorheizen

Quiche – P43

Zutaten für den Teig:

- 200 g Weizenmehl
- 100 g Margarine (gekühlt)
- 3 g Salz
- 80 ml Wasser (kalt)

Zutaten für den Belag:

- 200 g durchzogener Speck (mit wenig Fett)
- 3 Eier (60–65 g)
- 100 g geriebener Käse (Gruyère oder Emmentaler)
- 70 ml Vollmilch (3–3,5 % Fettgehalt)
- 200 g Crème fraîche épaisse (30–35 % Fettgehalt)

Zubereitung:

Margarine in Stücke schneiden, um sie leichter unterzumischen. Alle Zutaten zusammengeben und schnell in einer Küchenmaschine vermengen, bis ein homogener Teig entsteht. Teig in Plastikfolie einwickeln und mindestens 2 Std in den Kühlschrank stellen. Den Teig (ca. 0,5 cm dick) ausrollen, in die Backform legen und auch die Seitenränder auskleiden. Mit einer Gabel den Boden des Teiges einstechen. Ordne zuerst den Belag (Speck) an und schneide ihn in die Würfel. Zuerst den Speck und dann den Käse auf dem Teigboden verteilen. Eier, Crème fraîche und Milch verquirlen. Auf den Teig gießen. Die Quiche in das Gerät geben.

- Einschubebene: 2
- Zubehör: Backform auf Kombirost

Baguette/Ciabatta/Weißbrot – P44

Zutaten für den Teig:

- 500 g Weißweizenmehl, Type 0
- 10 g Salz
- 10 g Butter auf Raumtemperatur
- 270 g Wasser (Temperatur zwischen 36 und 38 °C)
- 3 g Zucker
- 20 g frische Hefe

Zubereitung:

Mehl, Salz und weiche Butter in die Rührschüssel der Küchenmaschine einwiegen. Zucker und frische Hefe in warmem Wasser auflösen. Die Flüssigkeit zu den restlichen Zutaten in die Rührschüssel hinzugeben. Die Zutaten mit dem Knethaken der Küchenmaschine kneten, bis der Teig elastisch ist und nicht mehr an der Schüssel haftet. Den gut gekneteten Teig aus der Rührschüssel nehmen, 750 g für ein Brot abwägen und zu einer runden Kugel formen. In eine Schüssel geben. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und auf die

mittlere Einschubebene eines vorgeheizten Ofens (40 °C) geben. Den Backofen ausschalten und den Teig 30 Min gehen lassen. Die Backofentür halb offen lassen, damit die Temperatur beim Gehenlassen nicht zu hoch ist. Die Zieltemperatur liegt zwischen 35–37 °C. Die Schüssel aus dem Ofen nehmen. Den Teig auf die Arbeitsplatte kippen und kurz kneten. Den Teig nicht überkneten. Ein längliches Brot formen, es auf das Backblech legen (bei einem emaillierten Backblech dieses etwas einfetten, damit nichts anklebt, oder mit Backpapier auslegen) und mit einer Plastikfolie/Kunststoffschüssel abdecken. Mittig in den noch warmen Ofen schieben und das Brot für weitere 25 Min bei halb offener Backofentür gehen lassen. Mit einer Rasierklinge oder einem sehr scharfen Messer die Oberfläche fünf Mal diagonal einschneiden. Das Brot während des Schneidens nicht zusammendrücken. Die Schnitte sollten etwa 5–7 mm tief sein. Das Brot in das Gerät geben. Für das Weißbrot ist mehr Zeit nötig.

- Einschubebene: 2
- Zubehör: mit Backpapier ausgelegtes Backblech
- Backofen vorheizen
- Die Wassermenge für die Dampffunktion: 150 ml

Vollkorn- / Roggen- / dunkles Brot - P45

Zutaten für den Teig:

- 500 g dunkles Weizenmehl
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 280 g Wasser (Temperatur zwischen 36 und 38 °C)

Zubereitung:

Mehl, Olivenöl und Wasser in die Rührschüssel einwiegen. Alle Zutaten mit dem Haken vermischen, bis ein homogener Teig entsteht. Die Schüssel mit einem feuchten Tuch für etwa 15 Min

(Raumtemperatur) abdecken. Den Teig auf die Arbeitsplatte kippen und kurz kneten. Den Teig nicht überkneten. Ein längliches Brot formen, es auf das Backblech legen (bei einem emaillierten Backblech dieses etwas einfetten, damit nichts anklebt, oder Backpapier verwenden) und mit einer Plastikfolie/Kunststoffschüssel abdecken. Etwa 3 Std gehen lassen. Teig in das Gerät geben.

- Einschubebene: 2
- Zubehör: Backblech, mit Backpapier ausgelegt oder Kastenform auf Kombirost
- Backofen vorheizen
- Die Wassermenge für die Dampffunktion: 150 ml

Περιεχόμενα

Μαγείρεμα με βοήθεια	86	Άλλα προϊόντα κρέατος	92
Βοδινό	87	Ψάρι	92
Μοσχάρι	89	Ψήσιμο γλυκών και επιδορπίων	93
Χοιρινό	89	Λαχανικά και συνοδευτικά πιάτα	96
Αρνί	90	Ογκρατέν	97
Πουλερικά	90	Ψωμί και πίτσα	97

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.



Μαγείρεμα με βοήθεια

Ρύθμιση: Μαγείρεμα με βοήθεια

Για κάθε φαγητό σε αυτό το υπομενού παρέχεται προτεινόμενο πρόγραμμα και θερμοκρασία. Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο και τη θερμοκρασία κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Όταν τελειώσει το πρόγραμμα, ελέγξτε αν το φαγητό είναι έτοιμο.

Για κάποια από τα φαγητά μπορείτε επίσης να μαγειρέψετε με Αυτομ. Προγρ. Βάρους..

1. Στρέψτε τον διακόπτη για προγράμματα στο  για να μεταβείτε στη λειτουργία Μενού.
2. Επιλέξτε . Πατήστε το OK.
3. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να επιλέξετε έναν αριθμό φαγητού. Πιέστε το κουμπί OK.
4. Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στη συσκευή. Πιέστε το κουμπί OK.

Μενού: Μαγείρεμα με βοήθεια

P1	Ψητό βοδινό, λίγο ψημένο
P2	Ψητό βοδινό, μέτρια ψημένο
P3	Ψητό βοδινό, καλοψημένο
P4	Μπριζόλα, μέτρια ψημένη

P5	Ψητό βοδινό / σιγοψημένο
P6	Ψητό βοδινό - λίγο ψημένο LTC*
P7	Ψητό βοδινό - μέτρια ψημένο LTC*
P8	Ψητό βοδινό - καλοψημένο LTC*
P9	Φιλέτο, λίγο ψημένο LTC*
P10	Φιλέτο, μέτρια ψημένο LTC*
P11	Φιλέτο, καλοψημένο
P12	Ψητό μοσχάρι
P13	Ψητό χοιρινό
P14	Χοιρινό πουλντ LTC*
P15	Μπριζόλα, φρέσκια
P16	Παϊδάκια
P17	Αρνί μπούτι
P18	Ολόκληρο κοτόπουλο
P19	Κοτόπουλο, μισό
P20	Στήθος κοτόπουλου
P21	Κοτόπουλο μπούτια, φρέσκα
P22	Πάπια, ολόκληρη

P23	Χήνα, ολόκληρη
P24	Ρολό κιμάς
P25	Ψάρι στο γκριλ, ολόκληρο
P26	Ψάρι φιλέτο
P27	Cheesecake
P28	Μηλόπιτα
P29	Τάρτα μήλου
P30	Μηλόπιτα
P31	Κέικ Brownies
P32	Κέικ muffins σοκολάτας
P33	Κέικ
P34	Ψητές πατάτες
P35	Φέτες

P36	Ψητά ανάμικτα λαχανικά
P37	Κροκέτες, κατεψυγμένες
P38	Πατάτες, κατεψυγμένες
P39	Λαζάνια με κρέας / λαχανικά με στεγνά νουντλ
P40	Πατάτες Ογκρατέν
P41	Φρέσκια πίτσα, λεπτή ζύμη
P42	Πίτσα φρέσκια, χοντρή ζύμη
P43	Κις
P44	Μπαγκέτα / Ciabatta / Λευκό ψωμί
P45	Ψωμί ολικής άλεσης / σίκαλης / μαύρο ψωμί

*LTC - Μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία

Βοδινό

Ψητό βοδινό - P1, P2, P3

Υλικά:

- 1 - 1.5 kg ψητό βοδινό (4 - 5 cm χοντρά κομμάτια)
- αλάτι
- μαύρο πιπέρι
- μαρινάδα

Προετοιμασία ωμών τροφίμων:

Πασπαλίστε το κρέας με τα καρυκεύματα της αρεσκείας σας και τοποθετήστε το σε ένα πιάτο με μαρινάδα (προαιρετικά). Ο πάτος πρέπει να καλύπτεται σε βάθος 10 - 20 mm. Σκεπάστε με καπάκι και αφήστε το να μαριναριστεί για μερικές ώρες μέσα στο ψυγείο.

Εκτέλεση:

Βγάλτε το βοδινό από τη μαρινάδα και στεγνώστε το. Πασπαλίστε με αλατοπίπερο

και τηγανίστε όλες τις πλευρές σε ένα ταψί ψησίματος επάνω στις εστίες για να επιτύχετε τη γεύση ψησίματος. Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στη συσκευή.

- Θέση σχάρας: 2
- Αξεσουάρ: ταψί ψησίματος

Μπριζόλα, μέτρια ψημένη - P4

Υλικά:

- 180 - 220 g ανά τεμάχιο (3 cm χοντρές φέτες)
- αλάτι
- μαύρο πιπέρι
- μπαχαρικά

Εκτέλεση:

Πασπαλίστε την μπριζόλα με αλατοπίπερο ή τα αγαπημένα σας μπαχαρικά και τηγανίστε όλες τις πλευρές σε ένα ταψί επάνω στην εστία για να επιτύχετε τη γεύση του

ψησίματος. Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στη συσκευή.

- Θέση σχάρας: 3
- Αξεσουάρ: ταψί ψησίματος σε μεταλλική σχάρα
- Προθερμάνετε τη συσκευή

Ψητό βοδινό / κοκκινιστό - P5

Υλικά για το ψητό:

- 1.5 - 2 kg κομμάτι βοδινού (σπαλομπριζόλα, στρογγυλό, χοντρή πλευρά)
- αλάτι
- μαύρο πιπέρι
- μαρινάδα

Υλικά για τη μαρινάδα:

- 1 l νερό
- 500 ml ξίδι κρασιού
- 2 κουταλάκια αλάτι
- 15 κόκκοι πιπεριού
- 15 κεδρόμηλα
- 5 φύλλα δάφνης
- 2 ματσάκια λαχανικών σούπας (καρότο, πράσο, σέλινο, μαϊντανός)

Εκτέλεση:

Για τη μαρινάδα αφήστε τα όλα να βράσουν και στη συνέχεια αφήστε τα να κρυώσουν.

Ρίξτε τη μαρινάδα στο βοδινό μέχρι να καλυφθεί και αφήστε τη να μαριναριστεί για μερικές ώρες στο ψυγείο. Βγάλτε το βοδινό από τη μαρινάδα και στεγνώστε το.

Πασπαλίστε με αλατοπίπερο και τηγανίστε όλες τις πλευρές σε ένα ταψί ψησίματος επάνω στις εστίες για να επιτύχετε τη γεύση ψησίματος. Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στη συσκευή.

- Θέση σχάρας: 2
- Αξεσουάρ: ταψί ψησίματος σε μεταλλική σχάρα
- Αυτομ. Προγρ. Βάρους, διαθέσιμο

Ψητό βοδινό (LTC) - P6, P7, P8

Υλικά:

- 1 - 1.5 kg ψητό βοδινό (4 - 5 cm χοντρά κομμάτια)
- αλάτι
- μαύρο πιπέρι
- μαρινάδα

Προετοιμασία ωμών τροφίμων:

Πασπαλίστε το κρέας με τα καρυκεύματα της αρεσκείας σας και τοποθετήστε το σε ένα πιάτο με μαρινάδα (προαιρετικά). Ο πάτος πρέπει να καλύπτεται σε βάθος 10 - 20 mm. Σκεπάστε με καπάκι και αφήστε το να μαριναριστεί για μερικές ώρες μέσα στο ψυγείο.

Εκτέλεση:

Βγάλτε το βοδινό από τη μαρινάδα και στεγνώστε το. Πασπαλίστε με αλατοπίπερο και τηγανίστε όλες τις πλευρές σε ένα ταψί ψησίματος επάνω στις εστίες για να επιτύχετε τη γεύση ψησίματος. Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στη συσκευή.

- Θέση σχάρας: 2
- Αξεσουάρ: ταψί ψησίματος

Φιλέτο (LTC) - P9, P10, P11

Υλικά:

- 0.5 - 1.5 kg φιλέτο (5 - 6 cm χοντρά κομμάτια)
- αλάτι
- μαύρο πιπέρι
- μπαχαρικά

Εκτέλεση:

Πασπαλίστε το κρέας με αλατοπίπερο ή τα αγαπημένα σας μπαχαρικά και τηγανίστε όλες τις πλευρές σε ένα ταψί επάνω στην εστία για να επιτύχετε τη γεύση του ψησίματος. Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στη συσκευή.

- Θέση σχάρας: 2
- Αξεσουάρ: ταψί ψησίματος

Μοσχάρι

Ψητό μοσχάρι - P12

Υλικά:

- 0.8 - 1.5 kg (ώμος, 4 cm χοντρό κομμάτι)
- αλάτι
- μαύρο πιπέρι
- μπαχαρικά

Εκτέλεση:

Πασπαλίστε το κρέας με αλατοπίπερο ή τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Τηγανίστε το

κρέας για μερικά λεπτά σε ένα ζεστό τηγάνι. Τοποθετήστε το κρέας στο ταψί ψησίματος και προσθέστε λίγο νερό. Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στη συσκευή.

- Θέση σχάρας: 2
- Αξεσουάρ: ταψί ψησίματος σε μεταλλική σχάρα
- Αυτομ. Προγρ. Βάρους, διαθέσιμο

Χοιρινό

Ψητό χοιρινό - P13

Υλικά:

- 1.5 - 2 kg κομμάτι (λαιμός ή ωμοπλάτη)
- αλάτι
- μαύρο πιπέρι
- μπαχαρικά

Εκτέλεση:

Το κρέας πρέπει να αποθηκεύεται για τουλάχιστον 12 ώ σε ένα καλυμμένο σκεύος στο ψυγείο. Πλύνετε το κρέας και στεγνώστε το καλά. Ανακατέψτε το αλάτι, το πιπέρι και τα αγαπημένα σας μπαχαρικά και τρίψτε τα ομοιόμορφα σε ολόκληρη την επιφάνεια του κρέατος. Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στη συσκευή.

- Θέση σχάρας: 2
- Αξεσουάρ: ταψί ψησίματος σε μεταλλική σχάρα
- Αυτομ. Προγρ. Βάρους, διαθέσιμο

Χοιρινό πουλντ LTC - P14

Υλικά:

- 1.5 - 2 kg τεμάχιο (ώμος)
- αλάτι
- μαύρο πιπέρι
- πάπρικα
- σκόρδο σε σκόνη
- κρεμμύδι σε σκόνη

- σκόνη τσίλι
- πιπέρι καγιέν
- κύμινο
- ξηρή σκόνη μουστάρδας
- καστανή ζάχαρη

Εκτέλεση:

Αφήστε στην άκρη περίπου 3 κ.γ. μπαχαρικών και φυλάξτε τα για αργότερα. Τρίψτε τα υπόλοιπα στο χοιρινό. Στη συνέχεια σφραγίστε το και μαρινάρετε για 6 - 48 ώ στο ψυγείο. Πριν από το μαγείρεμα, τρίψτε το κρέας με τις υπόλοιπες 3 κ.γ. μπαχαρικά. Σφραγίστε όλες τις πλευρές σε ένα ταψί ψησίματος επάνω στην εστία για να επιτύχετε τη γεύση ψησίματος. Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στη συσκευή. Γυρίστε το κρέας μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος για να έχετε ένα ομοιόμορφο ρόδισμα.

- Θέση σχάρας: 2
- Αξεσουάρ: ταψί ψησίματος

Μπριζόλα, φρέσκια - P15

Υλικά:

- 1 - 1.5 kg τεμάχιο
- αλάτι
- μαύρο πιπέρι
- μπαχαρικά

Εκτέλεση:

Τρίψτε τη μπριζόλα με τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στη συσκευή.

- Θέση σχάρας: 2
- Αξεσουάρ: ταψί ψησίματος σε μεταλλική σχάρα

Χοιρινά παϊδάκια - P16

Υλικά:

- 2 - 3 kg (χρησιμοποιήστε ωμά, 2 - 3 cm λεπτά παϊδάκια)
- αλάτι
- μαύρο πιπέρι

Υλικά για τη σάλτσα με τον κιμά:

- 500 g κέτσαπ
- 25 g καστανή ζάχαρη
- 5 ml υγρό καπνίσματος
- 1 ml οξύ ρυζιού
- 2 ml σάλτσα σόγιας
- 10 g σαμπάλ

Εκτέλεση:

Αναμίξτε όλα τα υλικά για τα καρυκεύματα. Μαρινάρετε τα παϊδάκια με τη σάλτσα για μερικές ώρες στο ψυγείο. Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στη συσκευή. Γυρίστε το κρέας μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος για να έχετε ένα ομοιόμορφο ρόδισμα.

- Θέση σχάρας: 3
- Αξεσουάρ: βαθύ ταψί

Αρνί

Αρνίσιο μπούτι - P17

Υλικά:

- 1.5 - 2 kg αρνίσιο μπούτι με κόκκαλα (7 - 9 cm πάχος)
- αλάτι

Υλικά για τη σάλτσα καρυκεύματος:

- 30 ml ελαιόλαδο
- αλάτι
- μαύρο πιπέρι
- 3 σκελίδες σκόρδο
- 1 ματσάκι φρέσκο δενδρολίβανο (ή 1 κ.γ. αποξηραμένο δενδρολίβανο)
- νερό

Εκτέλεση:

Πλύνετε το αρνίσιο μπούτι και στεγνώστε το ταρπωναριστά. Τρίψτε το με ελαιόλαδο και

προσθέστε το κρέας για να γλιστρήσει. Προσθέστε αλατοπίπερο. Ξεφλουδίστε τις σκελίδες σκόρδου και κόψτε τις σε φέτες και στη συνέχεια σπρώξτε τις μαζί με τα κλωναράκια του δενδρολίβανου στις χαρακίες του κρέατος. Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ένα ζεστό τηγάνι. Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στη συσκευή. Γυρίστε το κρέας μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος για να έχετε ένα ομοιόμορφο ρόδισμα.

- Θέση σχάρας: 2
- Αξεσουάρ: σκεύος ψησίματος στο ταψί ψησίματος

Πουλερικά

Κοτόπουλο, ολόκληρο - P18

Υλικά για το ψητό:

- 1 - 1.5 kg κοτόπουλο
- αλάτι
- λάδι

- μαύρο πιπέρι
- Εκτέλεση:

Πλύνετε καλά το κοτόπουλο. Στεγνώστε το προσεκτικά μέσα και έξω. Αναμείξτε το αλάτι και το λάδι και λαδώστε ελαφριά

ολόκληρο το κοτόπουλο. Δέστε τα πόδια μεταξύ τους και διπλώστε τις φτερούγες. Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στη συσκευή. Γυρίστε το κρέας μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος για να έχετε ένα ομοιόμορφο ρόδισμα.

- Θέση σχάρας: 2
- Αξεσουάρ: γάστρα σε ταψί ψησίματος
- Αυτομ. Προγρ. Βάρους, διαθέσιμο
- Η ποσότητα νερού για τη λειτουργία ατμού: 200 ml

Κοτόπουλο, μισό - P19

Υλικά:

- 0.5 - 0.8 kg κοτόπουλο
- αλάτι
- λάδι
- μαύρο πιπέρι

Εκτέλεση:

Πλύνετε καλά το κοτόπουλο. Στεγνώστε το προσεκτικά μέσα και έξω. Αναμείξτε το αλάτι και το λάδι και λαδώστε ελαφριά το κοτόπουλο. Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στη συσκευή.

- Θέση σχάρας: 3
- Αξεσουάρ: ταψί ψησίματος

Στήθος κοτόπουλου - P20

Υλικά:

- 180 - 200 g στήθος κοτόπουλου
- αλάτι
- λάδι
- μαύρο πιπέρι

Εκτέλεση:

Πλύνετε καλά το κοτόπουλο. Αναμείξτε το αλάτι και το λάδι και λαδώστε ελαφριά το στήθος κοτόπουλου. Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ένα τηγάνι στην εστία για να επιτύχετε τη γεύση ψησίματος.

Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στη συσκευή.

- Θέση σχάρας: 2
- Αξεσουάρ: πιάτο γάστρας στη μεταλλική σχάρα

- Προθερμάνετε τη συσκευή

Κοτόπουλο μπουτί - P21

Υλικά:

- Κοτόπουλο μπουτί
- αλάτι
- λάδι
- μαύρο πιπέρι
- μπαχαρικά

Εκτέλεση:

Πλύνετε καλά το κοτόπουλο. Ανακατέψτε το αλάτι και το λάδι και λαδώστε όλο το κρέας. Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στη συσκευή. Αν μαρινάρετε πρώτα τα μπουτία, ρυθμίστε τη χαμηλότερη θερμοκρασία και μαγειρέψτε τα περισσότερη ώρα.

- Θέση σχάρας: 3
- Αξεσουάρ: ταψί ψησίματος

Πάπια, ολόκληρη - P22

Υλικά:

- 2 - 3 kg πάπια
- αλάτι
- λάδι
- μαύρο πιπέρι
- μπαχαρικά

Εκτέλεση:

Πλύνετε καλά την πάπια. Αναμίξτε το αλάτι και το λάδι και λαδώστε ελαφριά όλο το κομμάτι. Χρησιμοποιήστε ένα ταψί ψησίματος στο τρίτο επίπεδο του φούρνου ή σε μια μεταλλική σχάρα στο δεύτερο επίπεδο με ένα βαθύ ταψί στο πρώτο επίπεδο. Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στη συσκευή. Ξεκινήστε με την πάπια ανάποδα. Γυρίστε το κρέας μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος για να έχετε ένα ομοιόμορφο ρόδισμα.

- Θέση σχάρας: 2
- Αξεσουάρ: ταψί ψησίματος σε μεταλλική σχάρα
- Αυτομ. Προγρ. Βάρους, διαθέσιμο

Χήνα, ολόκληρο - P23

Υλικά:

- 4 - 5 kg χήνα
- αλάτι
- λάδι
- μαύρο πιπέρι
- μπαχαρικά

Εκτέλεση:

Πλύνετε καλά τη χήνα. Ανακατέψτε το αλάτι και το λάδι και λαδώστε όλο το κρέας.

Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στη συσκευή. Γυρίστε το κρέας μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος για να έχετε ένα ομοιόμορφο ρόδισμα.

- Θέση σχάρας: 2
- Αξεσουάρ: βαθύ ταψί
- Αυτομ. Προγρ. Βάρους, διαθέσιμο

Άλλα προϊόντα κρέατος**Ρολό κιμά - P24**

Υλικά:

- 2 μπαγιάτικα ψωμάκια
- 2 κυβάκια αγγούρι τουρσί
- 80 g κρεμμύδι
- 2 κ.γ. μαϊντανό
- 1 κ.γ. χυμό λεμονιού
- 600 g κιμά
- 2 αβγά
- 1 κ.γ. πάπρικα σε σκόνη
- 14 g αλάτι
- μαύρο πιπέρι

- 0,5 κ.γ. πιπέρι καγιέν

Εκτέλεση:

Μουλιάστε τα ψωμάκια σε νερό, και στη συνέχεια στύψτε τα υγρά. Αναμείξτε όλα τα υλικά μαζί με το άγκιστρο μέχρι να φτιάξετε σε μια ομοιογενή ζύμη. Σχηματίστε μια φρατζόλα. Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στη συσκευή.

- Θέση σχάρας: 2
- Αξεσουάρ: μεταλλική σχάρα

Ψάρι**Ψάρι στο γκριλ, ολόκληρο - P25**

Υλικά:

- 0.5 - 1 kg ψάρι
- φέτες λεμονιού
- αλάτι
- μαύρο πιπέρι
- λάδι

Εκτέλεση:

Αλατοπιπερώστε το ψάρι όπως επιθυμείτε. Γεμίστε το ψάρι με βούτυρο και τα αγαπημένα σας μπαχαρικά και μυρωδικά. Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στη συσκευή.

- Θέση σχάρας: 2
- Αξεσουάρ: ταψί ψησίματος

Ψάρι φιλέτο - P26

Υλικά:

- 0.3 - 0.5 kg ψάρι φιλέτο
- φέτες λεμονιού
- 150 g τριμμένο τυρί
- 250 ml κρέμα
- 50 g τριμμένη φρυγανιά
- 1 κ.γ. εστραγκόν
- μαϊντανός, ψιλοκομμένος
- αλάτι
- μαύρο πιπέρι
- λεμόνι
- βούτυρο

Εκτέλεση:

Πασπαλίστε τα φιλέτα ψαριού με χυμό λεμονιού και αφήστε τα να μαριναριστούν για λίγη ώρα και μετά ταυπονάρτε το περίσσευμα του χυμού με χαρτί κουζίνας. Πασπαλίστε τα φιλέτα ψαριού και από τις δύο πλευρές με αλατοπίπερο. Τοποθετήστε τα φιλέτα ψαριού σε ένα βουτυρωμένο πυρίμαχο σκεύος.

Αναμείξτε το τριμμένο τυρί, την κρέμα, την τριμμένη φρυγανιά, το εστραγκόν και τον

ψιλοκομμένο μαϊντανό. Απλώστε το μείγμα αμέσως επάνω στα φιλέτα ψαριού και τοποθετήστε μικρά κυβάκια βουτύρου επάνω στο μείγμα. Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στη συσκευή.

- Θέση σχάρας: 3
- Αξεσουάρ: πιάτο γάστρας στη μεταλλική σχάρα
- Προθερμάνετε τη συσκευή

Ψήσιμο γλυκών και επιδορπίων

Cheesecake - P27

Υλικά για τη ζύμη:

- 330 g αλεύρι
- 130 g ζάχαρη
- 15 g μπέικιν πάουντερ
- 1 συσκευασία ζάχαρη βανίλιας
- 2 αβγά
- 130 g Βούτυρο

Υλικά για τη γέμιση:

- 1 kg τυρί quark με χαμηλά λιπαρά
- 300 g ζάχαρη
- 2 συσκευασίες κρέμα αραβοσίτου
- 100 ml φυσικό λάδι
- 600 ml πλήρες γάλα
- 4 αβγά
- 0,5 συσκευασία ξύσμα λεμονιού

Εκτέλεση:

Τοποθετήστε το χαρτί ψησίματος επάνω στο ταψί. Φτιάξτε τη ζύμη με τα απαραίτητα υλικά και απλώστε τη σε μια στρογγυλή φόρμα κέικ 28 cm. Ετοιμάστε τη γέμιση και ρίξτε τη στη φόρμα με τη ζύμη. Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στη συσκευή.

- Θέση σχάρας: 2
- Αξεσουάρ: 28 cm στρογγυλή φόρμα κέικ σε μεταλλική σχάρα

Κέικ μήλου - P28

Υλικά:

- 125 g ζάχαρη

- 1 κρόκος
- 1 αβγό
- 75 g λιωμένο βούτυρο
- 55 g αλεύρι σίτου
- 1 κ.γ. μαγιά σε σκόνη
- 1 φακελάκι με γεύση βανίλια
- 90 ml γάλα
- 4 χρυσά μήλα

Εκτέλεση:

Λιώστε το βούτυρο σε ένα τηγάνι (χαμηλή – μεσαία ισχύς της εστίας).

Σε ένα ξεχωριστό μπολ ανακατέψτε το αβγό, τον επιπλέον κρόκο, τη ζάχαρη και τον φακελάκι με τη βανίλια μέχρι να φτιάξετε μια ομοιογενή και αφράτη ζύμη. Προσθέστε το λιωμένο βούτυρο (κρύο) και αφήστε το να ενσωματωθεί ανακατεύοντας. Προσθέστε το γάλα και το κοσκινισμένο αλεύρι. Ανακατέψτε τα όλα μαζί.

Πλύνετε και ξεφλουδίστε τα μήλα. Κόψτε τα σε λεπτές φέτες και ανακατέψτε τα με τα άλλα υλικά. Τοποθετήστε το χαρτί ψησίματος σε μια φόρμα για κέικ που ανοίγει (διαμέτρου 24 cm) και αλείψτε τις άκρες με βούτυρο. Ρίξτε τη ζύμη στη φόρμα. Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στη συσκευή.

- Θέση σχάρας: 2
- Αξεσουάρ: ταψί ψησίματος
- Προθερμάνετε τη συσκευή

- Η ποσότητα νερού για τη λειτουργία ατμού: 100 - 150 ml

Τάρτα μήλου - P29

Υλικά για τη ζύμη:

- 200 g αλεύρι
- 1 πρέζα αλάτι
- 125 g Βούτυρο
- 1 αβγό
- 50 g ζάχαρη
- 50 ml κρύο νερό

Υλικά για τη γέμιση:

- Φρούτα εποχής (μήλα, ροδάκινα, βύσσινα κ.λπ.)
- 90 g αλεσμένα αμύγδαλα
- 2 αβγά

Εκτέλεση:

Κοσκινίστε το αλεύρι σε ένα μπολ, ανακατέψτε το με το αλάτι και προσθέστε μικρά κομματάκια βούτυρο. Στη συνέχεια, προσθέστε το αβγό, τη ζάχαρη και το κρύο νερό και ζυμώστε τα πάντα σε μια ζύμη. Κρυστάλλωστε τη ζύμη στο ψυγείο για 2 ώ. Απλώστε τη ζύμη στο ψυγείο και τοποθετήστε την σε μια βουτυρωμένη φόρμα κικς και τρυπήστε την με ένα πιρούνι. Καθαρίστε τα φρούτα, αφαιρέστε τους πυρήνες, τις πέτρες ή τα κουκούτσια και τοποθετήστε τα σε μικρά κομμάτια ή σε φέτες στη ζύμη. Τοποθετήστε τα αμύγδαλα, τα αβγά, τη ζάχαρη και το βούτυρο που έχετε μαλακώσει σε ένα μπολ, και ανακατέψτε τα. Απλώστε το μείγμα πάνω στα φρούτα και απλώστε το ομοιόμορφα. Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στη συσκευή.

- Θέση σχάρας: 2
- Αξεσουάρ: φόρμα πίτας σε μεταλλική σχάρα

Μηλόπιτα - P30

Υλικά για τη ζύμη:

- 300 g λευκό αλεύρι από σιτάρι
- 175 g αλατισμένο βούτυρο

- 75 g άχνη (μέγιστο μέγεθος κόκκου: 0,3 mm)
- 1 αβγό (50 g)
- 50 ml νερό

Υλικά για τη γέμιση:

- 400 g μήλα με φλούδα
- 25 g φρυγανιές λευκού ψωμιού
- 50 g σταφίδες χωρίς κουκούτσια
- 75 g άχνη (μέγιστο μέγεθος κόκκου: 0,3 mm)

Εκτέλεση:

Ανακατέψτε το αλεύρι με τη ζάχαρη και τρίψτε το βούτυρο. Προσθέστε το χτυπημένο αβγό και το νερό για να δεσμεύσετε το μείγμα σε μια μαλακή ζύμη. Ανακατέψτε μέχρι να επιτύχετε ομοιογενή σύσταση. Ζυμώστε τη ζύμη σε μια μπάλα. Σκεπάστε τη ζύμη και αφήστε τη να κρυστάλλωσει για τουλάχιστον μισή ώρα σε ένα ψυγείο σε θερμοκρασία 3 - 7 °C. Καθαρίστε και κόψτε τα μήλα σε φέτες πάχους έως και 13 mm. Αφαιρέστε τη ζύμη από το ψυγείο και χωρίστε την σε δύο τρίτα και ένα τρίτο της ποσότητας. Τυλίξτε κάθε τμήμα σε πάχος 5 mm χωρίς να το ζυμώσετε ξανά. Χρησιμοποιήστε το μεγαλύτερο τμήμα για να ευθυγραμμίσετε τη βάση και τις πλευρές μιας φόρμας ψησίματος (αντικολλητική επιστρώση, διάμετρος 187 - 213 mm, ύψος 35 - 65 mm). Πασπαλίστε ομοιόμορφα τα ψίχουλα ψωμιού πάνω στη ζύμη. Ανακατέψτε τις φέτες μήλου, τις σταφίδες και τη ζάχαρη. Αφού το αναμειξετε, ρίξτε ομοιόμορφα τη γέμιση μήλου πάνω από τα ψύχουλα ψωμιού. Σκεπάστε το επάνω μέρος με την υπόλοιπη ζύμη. Σφραγίστε και κόψτε τις άκρες της ζύμης. Κάντε μια τομή στο πάνω μέρος της ζύμης για να μπορέσει να φύγει ο ατμός κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στη συσκευή.

- Θέση σχάρας: 2
- Αξεσουάρ: φόρμα πίτας 22 cm σε μεταλλική σχάρα

- Προθερμάνετε τη συσκευή
- Η ποσότητα νερού για τη λειτουργία ατμού: 100 - 150 ml

Κέικ Brownies - P31

Υλικά:

- 425 g μαύρη σοκολάτα
- 100 g σταγόνες σοκολάτας
- 300 ml ουδέτερου λαδιού
- 90 g σκόνη κακάο
- 350 g ζάχαρη
- 126 g ζάχαρη άχνη
- 2.5 g αλάτι
- 45 ml γάλα
- 9 αβγά
- 300 g αλεύρι

Εκτέλεση:

Τοποθετήστε το χαρτί ψησίματος σε ένα ταψί. Λιώστε τη μαύρη σοκολάτα και αναμειξτε την με το λάδι σε ένα μπολ. Προσθέστε τη σκόνη κακάο, τη ζάχαρη, το αλάτι και το γάλα και ανακατέψτε μέχρι να φτάσετε σε μια ομοιογενή σύσταση. Προσθέστε τα αβγά ένα-ένα και ανακατέψτε καλά μετά από κάθε αβγό. Προσθέστε το αλεύρι και ανακατέψτε. Προσθέστε τις σταγόνες σοκολάτας.

Απλώστε τη ζύμη ομοιόμορφα στο ταψί. Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στη συσκευή.

- Θέση σχάρας: 3
- Αξεσουάρ: βαθύ ταψί

Κέικ muffins σοκολάτας - P32

Υλικά (για 12 κέικ Muffins):

- 240 g αλεύρι
- 8 g μπέικιν πάουντερ
- 80 g ζάχαρη
- 80 g Βούτυρο
- 1 αβγό (55 g)
- 125 ml πλήρες γάλα
- 40 g σκόνης πικρό κακάο
- 10 g ζάχαρη σε σκόνη
- 100 g κομμένη μαύρη σοκολάτα
- 1 πρέζα κανέλλα

Εκτέλεση:

Ανακατέψτε το μπέικιν πάουντερ, το κακάο και τη κανέλα σε ένα μπολ. Σε ένα δεύτερο μπολ, ανακατέψτε το βούτυρο, τη ζάχαρη και τη βανίλια. Προσθέστε το χτυπημένο αβγό και περίπου 100 ml γάλα. Προσθέστε το στο ξηρό μείγμα το υπόλοιπο γάλα και τη ζύμη ανακατεύοντας μέχρι να αποκτήσει παχύρρευστη υφή. Με ένα κουτάλι προσθέστε μαύρη ψιλοκομμένη σοκολάτα. Προετοιμάστε 12 κέικ muffins χρησιμοποιώντας χάρτινες φόρμες muffin. Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στη συσκευή.

- Θέση σχάρας: 2
- Αξεσουάρ: ταψί για κέικ muffins πάνω σε μεταλλική σχάρα
- Προθερμάνετε τη συσκευή
- Η ποσότητα νερού για τη λειτουργία ατμού: 100 - 150 ml

Κέικ - P33

Υλικά:

- 120 g αβγά
- 170 g ζάχαρη
- 50 g λιωμένη μαργαρίνη (80 % λιπαρά)
- 180 g αλεύρι από σιτάρι (τύπου 405), χωρίς πυκνωτικό παράγοντα
- 10 g μπέικιν πάουντερ
- 3 g ζάχαρη βανίλιας
- 100 ml κρύο νερό

Εκτέλεση:

Βουτυρώστε ένα μακρόστενο ταψί και πασπαλίστε με ψίχουλα ψωμιού. Χτυπήστε τα αβγά και τη ζάχαρη σε έναν επεξεργαστή τροφίμων στη μέγιστη ταχύτητα για 5 λεπ. Προσθέστε τη λιωμένη μαργαρίνη και ανακατέψτε την προσεκτικά με ένα μίξερ χειρός στη χαμηλότερη ταχύτητα. Προσθέστε το αλεύρι αναμειγμένο με μπέικιν πάουντερ και ζάχαρη βανίλιας και ανακατέψτε αργά με το μίξερ χειρός. Προσθέστε το νερό καθώς ανακατεύετε συνεχόμενα μέχρι να γίνει μια λεία ζύμη.

Ρίξτε τη ζύμη μέσα στη φόρμα. Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στη συσκευή.

- Θέση σχάρας: 2

- Αξεσουάρ: ταψί φρατζόλας σε μεταλλική σχάρα

Λαχανικά και συνοδευτικά πιάτα

Ψητές πατάτες - P34

Υλικά:

- περίπου 1 kg πατάτες
- αλάτι
- μαύρο πιπέρι
- μπαχαρικά

Εκτέλεση:

Πλύνετε σχολαστικά τις πατάτες χωρίς τη φλούδα και κόψτε τις σε ομοιόμορφα κομμάτια (κύβους ή στη μέση). Μαρινάρετέ τα με λάδι και τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στη συσκευή.

- Θέση σχάρας: 2
- Αξεσουάρ: ταψί ψησίματος

Πατάτες σε φέτες - P35

Υλικά:

- περίπου 1 kg πατάτες
- αλάτι
- μαύρο πιπέρι
- μπαχαρικά

Εκτέλεση:

Ξεφλουδίστε τις πατάτες. Πλύνετε σχολαστικά τις πατάτες χωρίς τη φλούδα και κόψτε τις σε ομοιόμορφα κομμάτια (φέτες). Μαρινάρετέ τα με λάδι και τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στη συσκευή.

- Θέση σχάρας: 3
- Αξεσουάρ: ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί ψησίματος

Ψητά ανάμικτα λαχανικά - P36

Υλικά:

- 2 κούπες τεμάχια μπρόκολου
- 2 κούπες μανιτάρια κρεμίνι
- 2 κούπες κίτρινη κολοκύθα
- 1 κολοκυθάκι, κομμένο σε φέτες στα τέσσερα
- 1 κίτρινη κολοκύνθη, κομμένη σε φέτες και στα τέσσερα
- 1 κόκκινη πιπεριά, ψιλοκομμένη
- 1 κόκκινο κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 2 κουταλιές ελαιόλαδο
- 2 κ.σ. βαλσαμικό ξύδι
- 4 σκελίδες σκόρδο, κιμάς
- 1 1/2 κ.γ. αποξηραμένο θυμάρι
- αλάτι κόσερ και φρεσκοαλεσμένο μαύρο πιπέρι

Εκτέλεση:

Τοποθετήστε τα τεμάχια μπουκετάκια μπρόκολο, τα μανιτάρια, την κίτρινη κολοκύθα, το κολοκυθάκι, την κολοκύνθη, την πιπεριά και το κρεμμύδι σε μία στρώση στο προετοιμασμένο ταψί. Προσθέστε ελαιόλαδο, βαλσαμικό ξύδι, σκόρδο και θυμάρι, προσθέστε αλατοπίπερο. Ανακατέψτε απαλά για να ενωθούν. Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στη συσκευή.

- Θέση σχάρας: 3
- Αξεσουάρ: ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί ψησίματος

Πατάτες κροκέτες, κατεψυγμένες - P37

Υλικά

- 0.5 kg κατεψυγμένες πατάτες κροκέτες
- Εκτέλεση:

Αφαιρέστε τα τρόφιμα από τη συσκευασία. Τοποθετήστε τις παγωμένες πατάτες και τις κροκέτες στο ταψί ψησίματος. Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στη συσκευή.

- Θέση σχάρας: 3
- Αξεσουάρ: ταψί ψησίματος

Πατάτες, κατεψυγμένες - P38

Υλικά

- 0.75 kg κατεψυγμένες πατάτες σε φέτες
- Εκτέλεση:

Αφαιρέστε τα τρόφιμα από τη συσκευασία. Τοποθετήστε τις καταψυγμένες πατάτες και τις κροκέτες στο ταψί ψησίματος. Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στη συσκευή.

- Θέση σχάρας: 3
- Αξεσουάρ: ταψί ψησίματος

Ογκρατέν

Λαζάνια / Νουντλ στη γάστρα - P39

Υλικά:

- 700 g προμαγειρεμένο ραγού
- 700 g προμαγειρεμένη μπεσαμέλ
- 1 πακέτο ζυμαρικά λαζάνια
- τριμμένο τυρί
- βούτυρο/λάδι για το λάδωμα της γάστρας

Εκτέλεση:

Λαδώστε τη γάστρα. Ξεκινήστε απλώνοντας περίπου 200 g ραγο΄τ στον πάτο, στη συνέχεια τη μπεσαμέλ και την πρώτη στρώση ζυμαρικών, καλύπτοντας ολόκληρη τη διάσταση του σκεύους γάστρας. Επαναλάβετε αυτά τα βήματα μέχρι να γεμίσετε ολόκληρο το σκεύος γάστρας. Προσθέστε τριμμένο τυρί από πάνω. Τοποθετήστε τη γάστρα στη μεταλλική σχάρα. Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στη συσκευή.

- Θέση σχάρας: 2
- Αξεσουάρ: πιάτο γάστρας στη μεταλλική σχάρα

Πατάτες ογκρατέν - P40

Υλικά:

- 750 g καθαρισμένες πατάτες
- 100 g τριμμένο τυρί (24 - 30 % λιπαρά)
- 50 g χτυπημένα αβγά
- 125 g γάλα (3 % λιπαρά)
- 75 g κρέμα (40 % λιπαρά)
- 5 g αλάτι

Εκτέλεση:

Κόψτε τις ξεφλουδισμένες πατάτες σε φέτες πάχους 3 mm έως 4 mm. Γεμίστε το αλάδωτο πιάτο (στρογγυλή γυάλινη φόρμα) με περίπου τη μισή ποσότητα πατατών και καλύψτε με περίπου τη μισή ποσότητα τυριού. Προσθέστε τις υπόλοιπες πατάτες και καλύψτε με το υπόλοιπο τυρί. Ανακατέψτε τα αβγά, την κρέμα γάλακτος και το αλάτι και περιχύστε το μείγμα πάνω στις πατάτες. Τοποθετήστε τη φόρμα στη μεταλλική σχάρα. Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στη συσκευή. Περιστρέψτε το πιάτο μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.

- Θέση σχάρας: 1
- Αξεσουάρ: πιάτο γάστρας στη μεταλλική σχάρα

Ψωμί και πίτσα

Φρέσκια πίτσα, λεπτή - P41

Υλικά για τη ζύμη:

- 165 g αλεύρι

- 15 g φρέσκια μαγιά
- 100 g νερό
- 1 κ.γ. αλάτι
- 1 κ.γ. λάδι

Υλικά για την επικάλυψη:

- 100 g σάλτσα ντομάτας
- 150 g χοιρομέρι
- 100 g τυρί μοτσαρέλα
- ρίγανη

Εκτέλεση:

Τοποθετήστε τη μαγιά, το αλάτι, το λάδι και το νερό σε ένα μπολ και ανακατέψτε τα μέχρι να διαλυθεί η μαγιά. Τοποθετήστε το μείγμα και το αλεύρι στο μπολ του μίξερ. Ανακατέψτε στη μέγιστη ταχύτητα χρησιμοποιώντας ένα γάντζο μέχρι η ζύμη να γίνει συμπαγής και ομοιογενής. Μπορεί να χρειάζεται επιπλέον αλεύρι. Τοποθετήστε τη ζύμη σε ένα μπολ και αφήστε τη να φουσκώσει για 30 λεπ. Τυλίξτε τη ζύμη στο μέγεθος ολόκληρου του ταψιού (λαδωμένη) και αφήστε τη να φουσκώσει ξανά για 30 λεπ. Προσθέστε τη σάλτσα ντομάτας στη ζύμη. Πασπαλίστε τη σάλτσα ντομάτας με ρίγανη. Απλώστε τα υπόλοιπα υλικά και κατόπιν τη μοτσαρέλα. Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στη συσκευή.

- Θέση σχάρας: 2
- Αξεσουάρ: ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί ψησίματος
- Προθερμάνετε τη συσκευή
- Η ποσότητα νερού για τη λειτουργία ατμού: 100 ml

Πίτσα φρέσκια, χοντρή - P42

Υλικά για τη ζύμη:

- 396 g αλεύρι
- 36 g φρέσκια μαγιά
- 240 g νερό
- 1/2 κ.γ. αλάτι
- 2 1/2 κ.γ. λάδι

Υλικά για την επικάλυψη:

- 240 g σάλτσα ντομάτας
- 360 g χοιρομέρι
- 240 g τυρί μοτσαρέλα
- ρίγανη

Εκτέλεση:

Τοποθετήστε τη μαγιά, το αλάτι, το λάδι και το νερό σε ένα μπολ και ανακατέψτε τα μέχρι να διαλυθεί η μαγιά. Τοποθετήστε το μείγμα και το αλεύρι στο μπολ του μίξερ. Ανακατέψτε στη μέγιστη ταχύτητα χρησιμοποιώντας ένα γάντζο μέχρι η ζύμη να γίνει συμπαγής και ομοιογενής. Μπορεί να χρειάζεται επιπλέον αλεύρι. Τοποθετήστε τη ζύμη σε ένα μπολ και αφήστε τη να φουσκώσει για 30 λεπ. Τυλίξτε τη ζύμη στο μέγεθος ολόκληρου του ταψιού (λαδωμένη) και αφήστε τη να φουσκώσει ξανά για 30 λεπ. Προσθέστε τη σάλτσα ντομάτας στη ζύμη. Πασπαλίστε τη σάλτσα ντομάτας με ρίγανη. Απλώστε τα υπόλοιπα υλικά και κατόπιν τη μοτσαρέλα. Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στη συσκευή.

- Θέση σχάρας: 2
- Αξεσουάρ: ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί ψησίματος
- Προθερμάνετε τη συσκευή

Κις - P43

Υλικά για τη ζύμη:

- 200 g αλεύρι σίτου
- 100 g μαργαρίνη (κρύα)
- 3 g αλάτι
- 80 ml κρύο νερό

Υλικά για την επικάλυψη:

- 200 g λεπτές φέτες μπέικον (με λίγο λίπος)
- 3 αβγά (60 - 65 g)
- 100 g τριμμένο τυρί (γκουρούρι ή έμμενταλ)
- 70 ml πλήρης κρέμα γάλακτος (3 - 3,5 % λιπαρά)
- 200 g crème fraiche épaisse (30 - 35 % λιπαρά)

Εκτέλεση:

Κόψτε τη μαργαρίνη σε κομμάτια για να διευκολύνετε τη διαδικασία ανάμειξης. Ενώστε όλα τα υλικά και ανακατέψτε τα γρήγορα σε έναν επεξεργαστή τροφίμων μέχρι να φτάσετε σε μια ομοιογενή ζύμη.

Τυλίξτε τη ζύμη σε πλαστική μεμβράνη και αφήστε τη στο ψυγείο για τουλάχιστον 2 ώ. Τυλίξτε τη ζύμη (πάχους περίπου 0,5 cm) και απλώστε την μέσα στη φόρμα συμπεριλαμβανομένων των πλαϊνών τοιχωμάτων. Κάντε μερικές τρύπες με ένα πιρούνι στον πάτο της ζύμης. Πρώτα χωρίστε τα υλικά (μπέικον) στους κύβους. Πρώτα στρώστε το μπέικον και μετά το τυρί πάνω στη βάση της ζύμης. Χτυπήστε τα αυγά, την κρέμα γάλακτος και το γάλα. Ρίξτε τα στη ζύμη. Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στη συσκευή.

- Θέση σχάρας: 2
- Αξεσουάρ: φόρμα σε μεταλλική σχάρα

Μπαγκέτα / Ciabatta / Λευκό ψωμί - P44

Υλικά για τη ζύμη:

- 500 g λευκό αλεύρι από σιτάρι, τύπου 0
- 10 g αλάτι
- 10 g βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου
- 270 g νερό (θερμοκρασία μεταξύ 36 - 38 °C)
- 3 g ζάχαρη
- 20 g φρέσκια μαγιά

Εκτέλεση:

Ζυγίστε το αλεύρι, το αλάτι και το βούτυρο που έχετε μαλακώσει στο μπολ ανάμειξης του επεξεργαστή τροφίμων. Διαλύστε τη ζάχαρη και τη φρέσκια μαγιά σε ζεστό νερό. Προσθέστε το υγρό στα υπόλοιπα υλικά στο μπολ ανάμειξης. Ζυμώστε τα υλικά με το άγκιστρο ζύμης στον επεξεργαστή τροφίμων μέχρι να γίνει ελαστικό και να μην κολλάει περισσότερο στο μπολ. Αφαιρέστε την καλά ζυμωμένη ζύμη από το μπολ ανάμειξης, ζυγίστε 750 g για ένα ψωμί και σχηματίστε μια στρογγυλή μπάλα. Βάλτε τη σε ένα μπολ. Καλύψτε το μπολ με μεμβράνη και τοποθετήστε την στο κέντρο ενός προθερμασμένου φούρνου (40 °C). Απενεργοποιήστε τον φούρνο και αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει για 30 λεπ. Αφήστε την

πόρτα του φούρνου μισάνοιχτη για να αποφύγετε την πολύ υψηλή θερμοκρασία για το φούσκωμα. Η επιθυμητή θερμοκρασία είναι μεταξύ 35 - 37 °C. Αφαιρέστε το μπολ από τη συσκευή. Αναποδογυρίστε τη ζύμη στον πάγκο και ζυμώστε την για λίγο. Μην ζυμώνετε υπερβολικά τη ζύμη. Σχηματίστε ένα μακρόστενο ψωμί, τοποθετήστε το στο ταψί (εάν πρόκειται για εμαγιέ ταψί, βάλτε λίγο βούτυρο επάνω του για να μην κολλήσει ή χρησιμοποιήστε χαρτί ψησίματος) και σκεπάστε το με ένα πλαστικό κάλυμμα / πλαστικό μπολ. Τοποθετήστε το στη μέση του ακόμα ζεστού φούρνου και αφήστε το ψωμί να φουσκώσει για 25 λεπ, αφήνοντας την πόρτα του φούρνου μισάνοιχτη. Κάντε προσεκτικά πέντε διαγώνια κοψίματα στην επιφάνεια με ένα ξυράφι ή ένα πολύ κοφτερό μαχαίρι. Μην πιέζετε το ψωμί ενώ το κόβετε. Τα κοψίματα πρέπει να έχουν βάθος περίπου 5 - 7 mm. Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στη συσκευή. Χρειάζεται περισσότερος χρόνος για το λευκό ψωμί.

- Θέση σχάρας: 2
- Αξεσουάρ: ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί ψησίματος
- Προθερμάνετε τη συσκευή
- Η ποσότητα νερού για τη λειτουργία ατμού: 150 ml

Ψωμί ολικής άλεσης / σίκαλης / μαύρο ψωμί - P45

Υλικά για τη ζύμη:

- 500 g μαύρο αλεύρι σίτου
- 2 κ.γ. ελαιόλαδο
- 280 g νερό (θερμοκρασία μεταξύ 36 - 38 °C)

Εκτέλεση:

Ζυγίστε το αλεύρι, το ελαιόλαδο και το νερό στο μπολ. Αναμειξτε όλα τα υλικά μαζί με το άγκιστρο μέχρι να φτιάξετε σε μια ομοιογενή ζύμη. Σκεπάστε το μπολ με ένα βρεγμένο πανί για περίπου 15 λεπ

(θερμοκρασία δωματίου). Γυρίστε τη ζύμη πάνω στον πάγκο και ζυμώστε την για λίγο. Μην ζυμώνετε υπερβολικά τη ζύμη. Σχηματίστε ένα μακρόστενο ψωμί, τοποθετήστε το στο ταψί (εάν πρόκειται για εμαγιέ ταψί, βάλτε λίγο βούτυρο επάνω του για να μην κολλήσει ή χρησιμοποιήστε χαρτί ψησίματος) και σκεπάστε το με ένα πλαστικό κάλυμμα / πλαστικό μπολ. Αφήστε το να φουσκώσει για περίπου 3 ώ. Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στη συσκευή.

- Θέση σχάρας: 2
- Αξεσουάρ: ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί ψησίματος ή φρατζόλα ψωμί σε μεταλλική σχάρα
- Προθερμάνετε τη συσκευή
- Η ποσότητα νερού για τη λειτουργία ατμού: 150 ml

Efnisyfirlit

Eldunaraðstoð	101	Aðrar kjötvörur	106
Nautakjöt	102	Fiskur	107
Kálfakjöt	103	Sætabakstur og effirréttir	107
Svínakjöt	104	Grænmeti og meðlæti	110
Lambakjöt	105	Gratín	111
Alifuglakjöt	105	Brauð og pítstur	112

Með fyrirvara á breytingum.


Eldunaraðstoð

Stilling: Eldunaraðstoð ✂

Sérhver réttur í þessari undirvalmynd hefur ráðlagða hitunaraðgerð og hitastig. Þú getur einnig aðlagð tímann og hitastigið meðan á eldun stendur.

Pegar aðgerðinni lýkur skaltu kanna hvort maturinn sé tilbúinn.

Þú getur einnig eldað suma rétti með Sjálfvirk þyngd.

1. Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir á  til að fara í Valmynd.
2. Veldu ✂. Ýttu á OK.
3. Snúðu stjórnhnúðnum til að velja númer réttar. Ýttu á OK.
4. Settu matvælin í heimilistækið. Ýttu á OK.

Valmynd: Eldunaraðstoð

P1	Nautasteik, léttsteikt
P2	Nautasteik, miðlungs
P3	Nautasteik, gegnsteikt
P4	Steik, miðlungs
P5	Nautasteik / steikt
P6	Nautasteik, léttsteikt LHS*

P7	Nautasteik, miðlungs LHS*
P8	Nautasteik, gegnsteikt LHS*
P9	Lund, léttsteikt LHS*
P10	Lund, miðlungs LHS*
P11	Lund, vel elduð
P12	Kálfasteik
P13	Svínasteik
P14	Hægeldað svínakjöt LHS*
P15	Hryggur, ferskur
P16	Svínaríf
P17	Lambalæri
P18	Kjúklingur, heill
P19	Kjúklingur, hálfur
P20	Kjúklingabryóst
P21	Kjúklingalæri, fersk
P22	Önd, heil
P23	Gæs, heil
P24	Kjöthleifur

P25	Grillaður fiskur, heill
P26	Fiskflök
P27	Ostakaka
P28	Eplakaka
P29	Eplabaka
P30	Eplabaka
P31	Súkkulaðikökur
P32	Súkkulaðibollakökur
P33	Formkaka
P34	Bakaðar kartöflur
P35	Kartöflubátar

P36	Grillað blandað grænmeti
P37	Kartöfluróketur, frosnar
P38	Franskar kartöflur, frosnar
P39	Kjöt / grænmetislasagna með þurrum núðlum
P40	Kartöflugratín
P41	Pítsa fersk, þunn
P42	Pítsa fersk, þykk
P43	Quiche
P44	Snittubrauð / Ciabatta / Hvítt brauð
P45	Fjölkorna- / rúg- / dökkt brauð

*LHS - Lág hitastig

Nautakjöt

Nautasteik - P1, P2, P3

Hráefni:

- 1 - 1.5 kg nautasteik (4 - 5 cm þykkur biti)
- salt
- svartur pipar
- kryddlögur

Hrá matvæli matreidd:

Kryddaðu kjötið eftir smekk og settu það í ílát með kryddleginum (valkvætt), botninn ætti að vera þakinn og dýptin um 10 - 20 mm. Settu lok á og láttu marinerast í nokkrar klukkustundir í kælinum.

Aðferð:

Taktu nautakjötsstykkið úr kryddleginum og þurrkaðu það. Kryddaðu með salti og pipar og steiktu allar hliðar á pönnu til að ná fram steikingarbragðinu. Settu matvælin í heimilistækið.

- Hillustaða: 2
- Aukahlutur: bökunarplata

Steik, miðlungs - P4

Hráefni:

- 180 - 220 g hver sneið (3 cm þykkar sneiðar)
- salt
- svartur pipar
- krydd

Aðferð:

Kryddaðu kjötið með salti og svörtum pipar eða uppáhalds kryddinu þínu og steiktu allar hliðar á pönnu á helluborðinu til að ná fram steikingarbragðinu. Settu matvælin í heimilistækið.

- Hillustaða: 3
- Aukahlutur: steiktur réttur á vírhilla
- Forhitaðu heimilistækið

Nautasteik / steikt - P5

Hráefni í steikina:

- 1.5 - 2 kg nautakjötsbiti (rifjasteik, efra læri, flanki)
- salt
- svartur pipar
- kryddlögur

Hráefni í kryddlöginn:

- 1 l vatn
- 500 ml vínedik
- 2 teskeiðar salt
- 15 piparkorn
- 15 einiber
- 5 lárviðarlauf
- 2 knippi af súpugrænmeti (gulrætur, blaðlaukur, selleri, steinselja)

Aðferð:

Til að útbúa kryddlöginn skaltu ná upp suðu á hráefnunum og láta það svo kólna. Helltu kryddleginum yfir kjötið þannig að hann hylji kjötið og láttu það marinerast í nokkrar klukkustundir í kælinum. Taktu nautakjötsstykkið úr kryddleginum og þurrkaðu það. Kryddaðu með salti og svörtum pipar og steiktu allar hliðar á pönnu á helluborðinu til að ná fram steikingarbragðinu. Settu matvælin í heimilistækið.

- Hillustaða: 2
- Aukahlutur: steiktur réttur á vírhillu
- Sjálfvirk þyngd á boðstólnum

Nautasteik LHS - P6, P7, P8

Hráefni:

- 1 - 1.5 kg nautasteik (4 - 5 cm þykkur biti)

- salt
- svartur pipar
- kryddlögur

Hrá matvæli matreidd:

Kryddaðu kjötið eftir smekk og settu það í ílát með kryddleginum (valkvætt), botninn ætti að vera þakinn og dýptin um 10 - 20 mm. Settu lok á og láttu marinerast í nokkrar klukkustundir í kælinum.

Aðferð:

Taktu nautakjötsstykkið úr kryddleginum og þurrkaðu það. Kryddaðu með salti og svörtum pipar og steiktu allar hliðar á pönnu á helluborðinu til að ná fram steikingarbragðinu. Settu matvælin í heimilistækið.

- Hillustaða: 2
- Aukahlutur: bökunarplata

Lund LHS - P9, P10, P11

Hráefni:

- 0.5 - 1.5 kg lund (5 - 6 cm þykkur biti)
- salt
- svartur pipar
- krydd

Aðferð:

Kryddaðu kjötið með salti og svörtum pipar eða uppáhalds kryddinu þínu og steiktu allar hliðar á pönnu á helluborðinu til að ná fram steikingarbragðinu. Settu matvælin í heimilistækið.

- Hillustaða: 2
- Aukahlutur: bökunarplata

Kálfakjöt**Kálfasteik - P12**

Hráefni:

- 0.8 - 1.5 kg (bógur, 4 cm þykkar sneiðar)

- salt
- svartur pipar
- krydd

Aðferð:

Kryddaðu kjötið með salti og svörtum pipar eða með uppáhalds kryddinu þínu. Steiktu kjötið í nokkrar mínútur á heitri pönnu. Settu kjötið í steikingarfatið og bættu við örliflu af vatni. Settu matvælin í heimilistækið.

- Hillustaða: 2
- Aukahlutur: steiktur réttur á vírhillu
- Sjálfvirk þyngd á boðstólnum

Svínakjöt

Svínasteik - P13

Hráefni:

- 1.5 - 2 kg biti (hnakki eða bógur)
- salt
- svartur pipar
- krydd

Aðferð:

Kjötið ætti að standa í að minnsta kosti 12 klst í fati með loki í kælinum. Þvoðu kjötið og þurrkaðu það vandlega. Blandaðu saman salti, svörtum pipar og uppáhalds kryddinu þínu og nuddaðu því jafnt á yfirborð kjötsins. Settu matvælin í heimilistækið.

- Hillustaða: 2
- Aukahlutur: steiktur réttur á vírhillu
- Sjálfvirk þyngd á boðstólnum

Hægeldað svínakjöt LHS - P14

Hráefni:

- 1.5 - 2 kg biti (bógur)
- salt
- svartur pipar
- paprikuduft
- hvítlauksduft
- laukduft
- chiliduft
- cayenne-pipar
- kúmin
- sinnepsduft
- púðursykur

Aðferð:

Settu til hliðar um 3 matskeiðar af kryddinu og geymdu þar til síðar. Nuddaðu afganginum í svínakjötið. Lokaðu því síðan og láttu marinerast í 6 - 48 klst í kælinum.

Áður en eldun hefst skaltu nudda 3 matskeiðunum af kryddinu sem geymt var á kjötið. Lokaðu öllum hliðum með pönnusteikingu til að viðhalda steikingarbragðinu. Settu matvælin í heimilistækið. Snúðu kjötinu þegar eldunartíminn er hálfnaður til að ná fram jafnri brúnun.

- Hillustaða: 2
- Aukahlutur: bökunarplata

Hryggur, ferskur - P15

Hráefni:

- 1 - 1.5 kg biti
- salt
- svartur pipar
- krydd

Aðferð:

Nuddaðu hrygginn með uppáhalds kryddinu þínu. Settu matvælin í heimilistækið.

- Hillustaða: 2
- Aukahlutur: steiktur réttur á vírhillu

Svínaríf - P16

Hráefni:

- 2 - 3 kg (notaðu hrátt, 2 - 3 cm þunn rif)
- salt
- svartur pipar

Hráefni fyrir kryddblönduna:

- 500 g tómatsósa
- 25 g púðursykur
- 5 ml kryddsósa með reykbragði
- 1 ml hrisgrjónasýra
- 2 ml sojasósa

- 10 g sterkt chilipiparmauk frá Indónesíu (sambal oelek)

Aðferð:

Blandaðu hráefnunum saman fyrir kryddblönduna. Marineraðu rifin í sósunni í nokkrar klukkustundir í kæli. Settu matvælin í

heimilistækið. Snúðu kjötinu þegar eldunartíminn er hálfnaður til að ná fram jafnri brúnun.

- Hillustaða: 3
- Aukahlutur: djúp ofnplata

Lambakjöt

Lambalæri - P17

Hráefni:

- 1.5 - 2 kg lambalæri með beinum (7 - 9 cm að þykkt)

- salt

Hráefni fyrir kryddlöginn:

- 30 ml ólífuolía
- salt
- svartur pipar
- 3 hvítlauksgeirar
- 1 knippi af fersku rósmarín (eða 1 teskeið af þurrkuðu rósmarín)
- vatn

Aðferð:

Þvoðu lambalærið og þurrkaðu það. Nuddaðu ólívuolíu á kjötið og skerðu skurði í það. Kryddaðu með salti og svörtum pipar. Flysjað hvítlauksgeirana og skerðu þá í sneiðar, þrýstu þeim ásamt rósmaríngreinum ofan í skurðina í kjötinu. Steiktu kjötið í nokkrar mínútur á heitri pönnu. Settu matvælin í heimilistækið. Snúðu kjötinu þegar eldunartíminn er hálfnaður til að ná fram jafnri brúnun.

- Hillustaða: 2
- Aukahlutur: steikingardiskur á bökunarplötu

Alifuglakjöt

Kjúklingur, heill - P18

Hráefni í steikina:

- 1 - 1.5 kg kjúklingur
- salt
- olía
- svartur pipar

Aðferð:

Þvoðu kjúklinginn vandlega. Þurrkaðu hann vandlega að innan og utan. Hrærðu saman salti og olíu og smurðu þunnt lag yfir allt stykkið. Festu fæturna saman með bandi og leggðu vængina að. Settu matvælin í heimilistækið. Snúðu kjötinu þegar eldunartíminn er hálfnaður til að ná fram jafnri brúnun.

- Hillustaða: 2

- Aukahlutur: pottréttur á bökunarplötu
- Sjálfvirk þyngd á boðstólnum
- Vatnsmagn fyrir gufuaðgerðina: 200 ml

Kjúklingur, hálfur - P19

Hráefni:

- 0.5 - 0.8 kg kjúklingur
- salt
- olía
- svartur pipar

Aðferð:

Þvoðu kjúklinginn vandlega. Þurrkaðu hann vandlega að innan og utan. Hrærðu saman salt og olíu og smurðu þunnt lag yfir allan kjúklinginn. Settu matvælin í heimilistækið.

- Hillustaða: 3
- Aukahlutur: bökunarplata

Kjúklingabrást - P20

Hráefni:

- 180 – 200 g kjúklingabrást
- salt
- olía
- svartur pipar

Aðferð:

Þvoðu kjúklinginn vandlega. Hræðu saman salt og olíu og smurðu þunnt lag yfir kjúklingabringuna. Steiktu kjötið í nokkrar mínútur á þönnu til að viðhalda steikingarbragðinu. Settu matvælin í heimilistækið.

- Hillustaða: 2
- Aukahlutur: pottrettarform á vírhillunni
- Forhitaðu heimilistækið

Kjúklingalæri, fersk - P21

Hráefni:

- kjúklingalæri
- salt
- olía
- svartur pipar
- krydd

Aðferð:

Þvoðu kjúklinginn vandlega. Hræðu saman salt og olíu og smurðu þunnt lag yfir allt kjötið. Settu matvælin í heimilistækið. Ef þú marinerar kjúklingaleggina fyrst skaltu stilla á lægra hitastig og elda þá lengur.

- Hillustaða: 3
- Aukahlutur: bökunarplata

Önd, heil - P22

Hráefni:

- 2 – 3 kg önd
- salt
- olía
- svartur pipar
- krydd

Aðferð:

Þvoðu öndina vandlega. Hræðu saman salti og olíu og smurðu þunnt lag yfir allt stykkið. Notaðu steikingarfat á bökunarplötu á þriðju hæð í ofninum eða á vírhillu á annarri hæð með djúpa bökunarplötu á fyrstu hæðinni. Settu matvælin í heimilistækið. Byrjaðu með öndina á hvolfi. Snúðu kjötinu þegar eldunartíminn er hálfnaður til að ná fram jafnri brúnun.

- Hillustaða: 2
- Aukahlutur: steiktur réttur á vírhillu
- Sjálfvirk þyngd á boðstólnum

Gæs, heil - P23

Hráefni:

- 4 – 5 kg gæs
- salt
- olía
- svartur pipar
- krydd

Aðferð:

Þvoðu gæsina vandlega. Hræðu saman salt og olíu og smurðu þunnt lag yfir allt kjötið. Settu matvælin í heimilistækið. Snúðu kjötinu þegar eldunartíminn er hálfnaður til að ná fram jafnri brúnun.

- Hillustaða: 2
- Aukahlutur: djúp ofnplata
- Sjálfvirk þyngd á boðstólnum

Aðrar kjötvörur**Kjöthleifur - P24**

Hráefni:

- 2 þornuð rúnnstycki

- 2 súrsaðar gúrkur í teningum
- 80 g laukur
- 2 matskeiðar steinselja
- 1 matskeið sitrónusafi

- 600 g kjóthakk
- 2 egg
- 1 matskeið paprikuduft
- 14 g salt
- svartur pipar
- 0,5 teskeið sterkur rauður pipar (cayenne)

Aðferð:

Láttu rúnnstykkinn liggja í vatni, kreistu svo úr þeim vökvann. Hrærðu saman öll hráefni þar til einsleit áferð á deigið næst. Mótaðu hleif. Settu matvælin í heimilistækið.

- Hillustaða: 2
- Aukahlutur: vírhilla

Fiskur

Grillaður fiskur, heill - P25

Hráefni:

- 0,5 - 1 kg fiskur
- sítrónusneiðar
- salt
- svartur pipar
- olía

Aðferð:

Kryddaðu fiskinn eftir smekk. Fylltu fiskinn með smjöri og uppáhalds kryddinu þínu og jurtum. Settu matvælin í heimilistækið.

- Hillustaða: 2
- Aukahlutur: bökunarplata

Fiskflök - P26

Hráefni:

- 0,3 - 0,5 kg fiskflök
- sítrónusneiðar
- 150 g rifinn ostur
- 250 ml rjómi
- 50 g brauðmylsna

- 1 teskeið fáfnisgras
- steinselja, söxuð
- salt
- svartur pipar
- sítróna
- smjör

Aðferð:

Skvettu sítrónusafa yfir fiskflökin og leyfðu að marinerast um stund, þurrkaðu umframsafa af með eldhúspappír. Kryddaðu fiskflökin á báðum hliðum með salti og svörtum pipar. Settu fiskflökin í smurt eldfast mót.

Blandaðu saman rifna ostinum, rjóma, brauðmylsnu, fáfnisgrasi og saxaðri steinselju. Dreifðu blöndunni samstundis yfir fiskflökin og settu litla teninga af smjöri á blönduna. Settu matvælin í heimilistækið.

- Hillustaða: 3
- Aukahlutur: pottréttarform á vírhillunni
- Forhitaðu heimilistækið

Sætabakstur og eftirrættir

Ostakaka - P27

Hráefni í deigið:

- 330 g hveiti
- 130 g sykur
- 15 g lyftiduft
- 1 pakki vanillusykur
- 2 egg
- 130 g smjör

Hráefni í fyllinguna:

- 1 kg fitulítill kvark
- 300 g sykur
- 2 pakkar af vanillubúðingsdufti
- 100 ml náttúruleg olía
- 600 ml nýmjólk
- 4 egg
- 0,5 pakki sítrónubörkur

Aðferð:

Settu bökunarpappírinn á bökunarplötuna. Búðu til deigið úr hráefnunum og settu það í 28 cm kökuform. Búðu til fyllinguna og helltu henni í formið með deiginu. Settu matvælin í heimilistækið.

- Hillustaða: 2
- Aukahlutur: 28 cm kökuform á vírhillu

Eplakaka - P28

Hráefni:

- 125 g sykur
- 1 eggjarauða
- 1 egg
- 75 g brætt smjör
- 55 g hveitimjöl
- 1 teskeið af þurrgeri
- 1 poki af vanillubragðefni
- 90 ml mjólk
- 4 gul epli

Aðferð:

Bræddu smjörið á pönnu (lágur – miðlungskraftur á helluborðinu).

Í annarri skál skaltu hræra saman egginu, viðbótar eggjarauðu, sykri og vanillubragðefninu þar til það er orðið að einsleitu og loftkenndu deigi. Bættu við bræddu smjörinu (kælt) og láttu það blandast saman á meðan hrært er. Bættu við mjólkinni og sigtuðu hveitinu. Hrærðu öllu saman.

Skolaðu og flýsjaðu eplin. Skerðu þau í þunnar sneiðar og blandaðu saman við önnur hráefni. Settu bökunarpappír í kökuform (24 cm þvermál) og smurðu hliðarnar með smjöri. Helltu deiginu í formið. Settu matvælin í heimilistækið.

- Hillustaða: 2
- Aukahlutur: bökunarplata
- Forhitaðu heimilistækið
- Vatnsmagn fyrir gufuaðgerðina: 100 - 150 ml

Eplabaka - P29

Hráefni í hveitideigið:

- 200 g hveiti
- 1 klípa salt
- 125 g smjör
- 1 egg
- 50 g sykur
- 50 ml kalt vatn

Hráefni í fyllinguna:

- ávextir í samræmi við árstíðina (epli, ferskur, súr kirsuber, o.s.frv.)
- 90 g malaðar möndlur
- 2 egg

Aðferð:

Sigtaðu hveitið ofan í blöndunarskál, blandaðu salti og smjöri, skornu í litla bita saman við hveitið. Bættu síðan við egginu, sykri og köldu vatni og hnoðaðu allt saman í deig. Settu deigið í kæli í 2 klst. Flettu út kælt deigið og settu í smurt eggjabökuform og pikkaðu svo með gaffli. Hreinsaðu ávöxtinn, fjarlægðu kjarna og steina og settu í litlum bitum eða sneiðum ofan á deigið. Settu möluðu möndlurnar, egg, sykur og mjúkt smjör í skál og þeyttu saman. Dreifðu blöndunni yfir ávextina og jafnaðu út. Settu matvælin í heimilistækið.

- Hillustaða: 2
- Aukahlutur: bökuform á vírhillu

Eplabaka - P30

Hráefni í hveitideigið:

- 300 g hvítt hveitimjöl
- 175 g saltað smjör
- 75 g finmalaður strásykur (hámarks kornastærð: 0,3 mm)
- 1 egg (50 g)
- 50 ml vatn

Hráefni í fyllinguna:

- 400 g flýsjuð epli
- 25 g hvítar brauðmylsnur
- 50 g steinlausar rúsínur

- 75 g finmalaður strásykur (hámarks kornastærð: 0,3 mm)

Aðferð:

Hrærðu hveitið og sykurinn saman og nuddaðu því í smjörið. Bættu við þeyttu egginu og vatni til að binda saman blönduna í mjúkt deig. Hrærðu þangað til einsleit áferð næst. Hnoðaðu deigið í kúlu. Breiddu yfir deigið og kældu það í að minnsta kosti hálf tíma í kæli við hitastigið 3 - 7 °C. Flysjaðu og kjarnahreinsaðu eplin, skerðu þau í sneiðar sem eru 13 mm að þykkt. Fjarlægðu deigið úr ísskápnum og skiptu því þannig að tveir þriðju séu í einum hluta en einn þriðji í öðrum. Flettu út báða hluta þannig að þeir séu 5 mm að þykkt án þess að hnoða það aftur. Notaðu stærri hlutann til að fôðra botninn og hliðarnar á forminu (viðloðunarfrítt, þvermál 187 - 213 mm, hæð 35 - 65 mm). Stráðu brauðmyslnu jafnt yfir deigið. Hrærðu saman eplasnaiðar, rúsínur og sykur. Um leið og þú hefur hrært það saman skaltu hella eplafyllingunni jafnt yfir brauðmyslnuna. Breiddu deigið sem eftir er yfir toppinn. Lokaðu brúnunum á deiginu og snyrtu það til. Skerðu í toppinn á deiginu til að hleypa gufu út á meðan bökun stendur. Settu matvælin í heimilistækið.

- Hillustaða: 2
- Aukahlutur: 22 cm bökuform á vírhillu
- Forhitaðu heimilistækið
- Vatnsmagn fyrir gufuaðgerðina: 100 - 150 ml

Súkkulaðikökur - P31

Hráefni:

- 425 g dökkt súkkulaði
- 100 g súkkulaðidropar
- 300 ml af hlutlausri olíu
- 90 g kakóduft
- 350 g sykur
- 126 g finmalaður sykur
- 2,5 g salt
- 45 ml mjólk

- 9 egg
- 300 g hveiti

Aðferð:

Settu bökunarpappír á plötu. Bræddu dökka súkkulaðið og hrærðu það saman við olíuna í skál. Bættu við kakóduftinu, sykrinum, saltinu og mjólkinni og hrærðu þar til einsleit áferð næst. Bættu við eggjunum, einu í einu, og hrærðu vel effir hvert egg. Bættu við hveitinu og hrærðu. Bættu við súkkulaðidropunum.

Dreifðu deiginu jafnt á plötuna. Settu matvælin í heimilistækið.

- Hillustaða: 3
- Aukahlutur: djúp ofnplata

Súkkulaðimúffur - P32

Hráefni (fyrir 12 múffur):

- 240 g hveiti
- 8 g lyftiduft
- 80 g sykur
- 80 g smjör
- 1 egg (55 g)
- 125 ml af nýmjólk
- 40 g af bitru kakódufti
- 10 g af finmöluðum sykri
- 100 g saxað dökkt súkkulaði
- klípa af kanil

Aðferð:

Hrærðu lyftiduftinu, kakóinu og kanilnum saman í skál. Í annarri skál skaltu hræra saman smjöri, sykri og vanillu. Bættu við þeyttu egg og u.þ.b. 100 ml af mjólk. Bættu því sem eftir er af mjólkinni við þurrblönduna og deiginu á meðan hrært er þar til að blandan verður seig áferðar. Bættu söxuðu súkkulaðinu við með skeið. Settu deigið í 12 múffuform. Settu matvælin í heimilistækið.

- Hillustaða: 2
- Aukahlutur: múffuform á vírhillu
- Forhitaðu heimilistækið

- Vatnsmagn fyrir gufuaðgerðina: 100 - 150 ml

Formkaka - P33

Hráefni:

- 120 g egg
- 170 g sykur
- 50 g brætt smjör (80 % fita)
- 180 g hveitimjöl (gerð 405), án lyftieiginleika
- 10 g lyftiduft
- 3 g vanillusykur
- 100 ml kalt vatn

Aðferð:

Smurðu ílangt mót og dreifðu yfir það brauðmylsnu. Þeyttu eggin og sykurinn í matvinnsluvél á mesta hraða í 5 mín. Bættu við bræddu smjörinu og hrærðu það varlega saman við með handþeytara á lægsta hraða. Bættu við hveitinu saman með lyftidufti og vanillusykri og hrærðu hægt með handþeytara. Bættu við vatninu á meðan þú hrærir stöðugt þar til deigið er orðið mjúkt. Helltu deiginu í mótið. Settu matvælin í heimilistækið.

- Hillustaða: 2
- Aukahlutur: mót á vírhillu

Grænmeti og meðlæti

Bakaðar kartöflur - P34

Hráefni:

- um það bil 1 kg af kartöflum
- salt
- svartur pipar
- krydd

Aðferð:

Þvoðu óflýsjaðar kartöflurnar vel og skerðu þær í jafna bita (teninga eða báta). Marineraðu það með olíu og uppáhalds kryddinu þínu. Settu matvælin í heimilistækið.

- Hillustaða: 2
- Aukahlutur: bökunarplata

Kartöflubátar - P35

Hráefni:

- um það bil 1 kg af kartöflum
- salt
- svartur pipar
- krydd

Aðferð:

Flysjaðu kartöflurnar. Þvoðu kartöflurnar vel og skerðu þær í jafna bita (báta). Marineraðu það með olíu og uppáhalds

kryddinu þínu. Settu matvælin í heimilistækið.

- Hillustaða: 3
- Aukahlutur: bökunarplata með bökunarpappír

Grillað blandað grænmeti - P36

Hráefni:

- 2 bollar brokkolí smáblóm
- 2 bollar kremíní sveppir
- 2 bollar saxað valhnotugrasker
- 1 kúrbítur, skorinn í sneiðar og fjórðunga
- 1 gult grasker, skorið í sneiðar og fjórðunga
- 1 rauð paprika, söxuð
- 1 laukur, saxaður
- 2 matskeiðar ólífulóla
- 2 matskeiðar balsamedik
- 4 hvítlauksgeirar, finskornir
- 1,5 teskeiðar þurrkað timían
- gróft salt og nýmalaður svartur pipar

Aðferð:

Settu brokkoí smáblóm, sveppi, valhnotugrasker, kúrbít, gult grasker, papriku og lauk á bökunarpappír. Bættu við ólívuolíu, balsamediki, hvítlauk og timían; kryddaðu með salti og svörtum pipar.

Hræðu varlega til að blanda saman. Settu matvælin í heimilistækið.

- Hillustaða: 3
- Aukahlutur: bökunarplata með bökunarpappír

Kartöflukrökettur, frosnar - P37

Hráefni

- 0.5 kg af frosnum kartöflukrökettum
- Aðferð:

Fjarlægðu matvælin úr umbúðunum. Settu frosnu kartöflukrökettunna á bökunarplötuna. Settu matvælin í heimilistækið.

- Hillustaða: 3
- Aukahlutur: bökunarplata

Franskar kartöflur, frosnar - P38

Hráefni

- 0.75 kg af frosnum kartöflum í sneiðum
- Aðferð:

Fjarlægðu matvælin úr umbúðunum. Settu frosnar kartöflurnar á bökunarplötuna. Settu matvælin í heimilistækið.

- Hillustaða: 3
- Aukahlutur: bökunarplata

Gratín

Kjöt / grænmetislasagna með þurrum núðlum - P39

Hráefni:

- 700 g foreldað ragú
- 700 g foreldað uppstúf
- 1 pakki lasagne plötur
- rifinn ostur
- smjör / olía til að smyrja pottréttarfatið

Aðferð:

Smurðu pottréttarfatið. Fyrst skaltu dreifa um 200 g af ragú á botninn, svo uppstúfi og fyrsta laginu af lasagne plötum þannig að það fylli út í brúnirnar á fatinu. Endurtaktu þetta þar til fatið er orðið fullt. Bættu við rifnum osti á toppinn. Settu fatið á vírhilluna. Settu matvælin í heimilistækið.

- Hillustaða: 2
- Aukahlutur: pottréttarform á vírhillunni

Kartöflugratín - P40

Hráefni:

- 750 g flysjaðar kartöflur
- 100 g rifinn ostur (24 - 30 % fita)
- 50 g þeytt egg
- 125 g mjólk (3 % fita)
- 75 g rjómi (40 % fita)
- 5 g salt

Aðferð:

Skerðu flysjuðu kartöflurnar í sneiðar sem eru 3 mm til 4 mm að þykkt. Fylltu ósmurða mótið (kringlótt glerform) með um helmingnum af kartöflunum og settu um helminginn af ostinum yfir. Settu afganginn af kartöflunum yfir og svo afganginn af ostinum þar yfir. Blandaðu eggjunum, rjómanum og saltinu saman og helltu blöndunni yfir kartöflurnar. Settu formið á vírhilluna. Settu matvælin í heimilistækið. Snúðu réttinum þegar eldunartíminn er hálfnaður.

- Hillustaða: 1
- Aukahlutur: pottréttarform á vírhillunni

Brauð og pítsur

Pítsa fersk, þunn - P41

Hráefni í deigið:

- 165 g hveiti
- 15 g ferskt ger
- 100 g vatn
- 1 teskeið salt
- 1 teskeið olía

Hráefni í ofanáleggjið:

- 100 g tómatsósa
- 150 g skinka
- 100 g mozarella ostur
- kjarrminta

Aðferð:

Settu ger, salt, olíu og vatn í skál og hrærðu þar til gerið hefur leyst upp. Settu blönduna og hveitið í hræriskálina. Hrærðu á hæsta hraða með krók þar til deigið er þétt og einsleitt. Bættu við hveiti ef þörf er á. Settu deigið í skál og láttu það hefast í 30 mín. Rúllaðu deiginu út á alla plötuna (smurð) og láttu það hefast aftur í 30 mín. Settu tómatsósuna á deigið. Dreifðu oreganó á tómatsósuna. Dreifðu restinni af áleggjnu yfir og síðan mozzarella ostinum. Settu matvælin í heimilistækið.

- Hillustaða: 2
- Aukahlutur: bökunarplata með bökunarpappír
- Forhitaðu heimilistækið
- Vatnsmagn fyrir gufuaðgerðina: 100 ml

Pítsa fersk, þykk - P42

Hráefni í deigið:

- 396 g hveiti
- 36 g ferskt ger
- 240 g vatn
- 0,5 teskeið salt
- 2,5 teskeiðar olía

Hráefni í ofanáleggjið:

- 240 g tómatsósa
- 360 g skinka

- 240 g mozarella ostur
- kjarrminta

Aðferð:

Settu ger, salt, olíu og vatn í skál og hrærðu þar til gerið hefur leyst upp. Settu blönduna og hveitið í hræriskálina. Hrærðu á hæsta hraða með krók þar til deigið er þétt og einsleitt. Bættu við hveiti ef þörf er á. Settu deigið í skál og láttu það hefast í 30 mín. Rúllaðu deiginu út á alla plötuna (smurð) og láttu það hefast aftur í 30 mín. Settu tómatsósuna á deigið. Dreifðu oreganó á tómatsósuna. Dreifðu restinni af áleggjnu yfir og síðan mozzarella ostinum. Settu matvælin í heimilistækið.

- Hillustaða: 2
- Aukahlutur: bökunarplata með bökunarpappír
- Forhitaðu heimilistækið

Quiche - P43

Hráefni í deigið:

- 200 g hveitimjöl
- 100 g smjör (kælt)
- 3 g salt
- 80 ml vatn (kalt)

Hráefni í ofanáleggjið:

- 200 g beikon (með lítilli fitu)
- 3 egg (60 - 65 g)
- 100 g rifinn ostur (svissneskur gruyère or emmentaler ostur)
- 70 ml fitumikil mjólk (3 - 3,5 % fita)
- 200 g rjómaostur (30 - 35 % fita)

Aðferð:

Skerðu smjörið í sneiðar til að auðvelda hræriferlið. Settu öll hráefni saman og hrærðu þau hratt í matvinnsluvél þar til einsleitt deig fæst. Vefðu deigið í plastfilnu og láttu það vera í kæli í að minnsta kosti 2 klst. Flettu út deigið (u.þ.b. 0,5 cm þykkt) og leggðu það í mótið, þar á meðal á

hliðarnar. Stingdu nokkur göt með gaffli í botninn á deiginu. Settu áleggjið (beikon) á fyrst, skerðu það í teninga. Settu síðan ostinn yfir grunn deigsins. Þeyttu egginn, rjómaostinn og mjólkina saman. Helltu því á deigjið. Settu matvælin í heimilistækið.

- Hillustaða: 2
- Aukahlutur: bökunarform á vírhillunni

Snittubrauð / Ciabatta / Hvítt brauð - P44

Hráefni í deigið:

- 500 g hvítt hveitimjöl, gerð 0
- 10 g salt
- 10 g smjör við stofuhita
- 270 g vatn (hitastig milli 36 - 38 °C)
- 3 g sykur
- 20 g ferskt ger

Aðferð:

Vigtaðu hveitið, saltið og mjúkt smjórið og settu í matvinnsluvél. Leystu upp sykurrinn og ferskt gerið í volgu vatni. Bættu vökvanum við önnur hráefni í hræriskálinni. Hnoðaðu hráefnin með deigkrók í matvinnsluvélinni þar til það er teygjanlegt og loðir ekki lengur við skálina. Fjarlægðu hnoðað deigjið úr hræriskálinni, vigtaðu 750 g fyrir eitt brauð og mótaðu það í kúlu. Settu það í skál. Settu plastfilmu yfir skálina og settu hana í miðjan forhitaðan ofninn (40 °C). Slökktu á ofninum og leyfðu deiginu að rísa í 30 mín. Hafðu ofnhurðina hálfopna til að koma í veg fyrir að hitastig sé of hátt. Markhitastigið er milli 35 - 37 °C. Fjarlægðu skálina úr heimilistækinu. Settu deigjið á borð og hnoðaðu það í smástund. Ekki ofhnoða deigjið. Mótaðu ílangt brauð, settu það á plötuna (ef það er glerungshúð plata skaltu setja smá smjör á hana til að koma í veg fyrir að deigjið festist eða notaðu bökunarpappír) og breiddu yfir það með plastloki / plastskál. Settu það í miðjan ofninn sem enn er volgur og láttu brauðið hefast í 25 mín til viðbótar með ofninn

hálfopinn. Skerðu fimm skurði varlega í yfirborðið með rakvélarblaði eða mjög beittum hníf. Ekki þrýsta á brauðið þegar þú skerð í það. Skurðirnir ættu að vera um 5 - 7 mm að dýpt. Settu matvælin í heimilistækið. Hvíta brauðið þarf meiri tíma.

- Hillustaða: 2
- Aukahlutur: bökunarplata með bökunarpappír
- Forhitaðu heimilistækið
- Vatnsmagn fyrir gufuaðgerðina: 150 ml

Fjölkorra- / rúg- / dökkt brauð - P45

Hráefni í deigið:

- 500 g svart hveitimjöl
- 2 matskeiðar ólífuoða
- 280 g vatn (hitastig milli 36 - 38 °C)

Aðferð:

Vigtaðu hveitið, ólívuoliuna og vatnið og settu í hræriskálina. Hrærðu saman öll hráefni með krók þar til einsleit áferð á deigjið næst. Settu blautan klút eða viskustykki yfir skálina í um 15 mín (stofuhiti). Settu deigjið á borð og hnoðaðu það í smástund. Ekki ofhnoða deigjið. Mótaðu ílangt brauð, settu það á plötuna (ef það er glerungshúð plata skaltu setja smá smjör á hana til að koma í veg fyrir að deigjið festist eða notaðu bökunarpappír) og breiddu yfir það með plastloki / plastskál. Leyfðu því að hefast í um 3 klst. Settu matvælin í heimilistækið.

- Hillustaða: 2
- Aukahlutur: bökunarplata með bökunarpappír eða brauðform á vírhillu
- Forhitaðu heimilistækið
- Vatnsmagn fyrir gufuaðgerðina: 150 ml

Indice

Cottura guidata	114	Altri prodotti a base di carne	120
Manzo	115	Pesce	120
Vitello	116	Cottura di dolci e dessert	121
Maiale	117	Verdure e contorni	123
Agnello	118	Gratin	124
Pollame	118	Pane e pizza	125

Con riserva di modifiche.



Cottura guidata

Impostazione: Cottura guidata

Ogni piatto di questo sottomenu prevede una funzione cottura e una temperatura consigliate. È possibile regolare l'ora e la temperatura in fase di cottura.

Al termine della funzione, controllare se il cibo è pronto.

Alcune pietanze possono anche essere cucinate usando Peso automatico.

1. Ruotare la manopola delle funzioni cottura su  per accedere a Menu.
2. Selezionare . Premere OK.
3. Ruotare la manopola di controllo per selezionare il numero del piatto.
Premere OK.
4. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura. Premere OK.

Menu: Cottura guidata

P1	Arrosto di manzo, al sangue
P2	Arrosto di manzo, cottura media
P3	Arrosto di manzo, ben cotto
P4	Bistecca, cottura media
P5	Manzo arrosto / brasato

P6	Arrosto di manzo, al sangue LTC*
P7	Arrosto di manzo, cottura media LTC*
P8	Arrosto di manzo, ben cotto LTC*
P9	Filetto, al sangue LTC*
P10	Filetto, cottura media LTC*
P11	Filetto, ben cotto
P12	Arrosto di vitello
P13	Arrosto di maiale
P14	Maiale sfilacciato LTC*
P15	Lombo, fresco
P16	Costolette di maiale
P17	Coscia d'agnello
P18	Pollo intero
P19	Mezzo pollo
P20	Pollo, petto
P21	Cosce di pollo, fresche
P22	Anatra, intera
P23	Oca, intera

P24	Polpettone
P25	Pesce intero, grigliato
P26	Filetto di pesce
P27	Torta ai formaggi
P28	Torta di mele
P29	Crostata di mele
P30	Torta di mele americana
P31	Brownies
P32	Muffin al cioccolato
P33	Torta di pane
P34	Patate al forno
P35	Spicchi

P36	Verdure miste grigliate
P37	Crocchette, surgelate
P38	Patatine, surgelate
P39	Lasagne di carne / verdure con sfoglie di pasta secca
P40	Patate gratinate
P41	Pizza fresca, sottile
P42	Pizza fresca, spessa
P43	Quiche
P44	Baguette / Ciabatta / Pane bianco
P45	Pane integrale / segale / nero

*LTC - Cottura a bassa temperatura

Manzo

Arrosti di manzo - P1, P2, P3

Ingredienti:

- 1 - 1.5 kg arrosto di manzo (spessore 4 - 5 cm)
- sale
- pepe nero
- marinatura

Preparazione della carne cruda:

Condire la carne a piacere e collocarla in un piatto con la marinatura (opzionale); il fondo deve essere coperto a una profondità di 10 - 20 mm. Coprire con un coperchio e lasciare marinare per alcune ore in frigorifero.

Metodo:

Estrarre il manzo dalla marinatura e asciugarlo. Condire con sale e pepe e friggere su tutti i lati in una padella sul piano cottura per ottenere il sapore di

arrosto. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: teglia da forno

Bistecca, cottura media - P4

Ingredienti:

- 180 - 220 g per pezzo; spessore 3 cm
- sale
- pepe nero
- spezie

Metodo:

Condire la bistecca con sale e pepe nero o con le spezie preferite e friggere su tutti i lati in una padella sul piano cottura per ottenere il sapore di arrosto. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 3
- Accessorio: pirofila su ripiano a filo
- Preriscaldare l'apparecchiatura

Manzo arrosto/brasato - P5

Ingredienti per l'impasto:

- 1.5 - 2 kg pezzo di manzo (lombata, girello, noce)
- sale
- pepe nero
- marinatura

Ingredienti per la marinatura:

- 1 l acqua
- 500 ml aceto di vino
- 2 cucchiaini di sale
- 15 grani di pepe
- 15 bacche di ginepro
- 5 foglie di alloro
- 2 mazzetti di verdure da zuppa (carota, porro, sedano, prezzemolo)

Metodo:

Per la marinatura portare tutto a ebollizione e poi lasciare raffreddare. Versare la marinatura sulla carne di manzo fino a quando non è coperta e lasciarla marinare per alcune ore in frigorifero. Estrarre il manzo dalla marinatura e asciugarlo. Condire con sale e pepe nero e friggere su tutti i lati in una padella sul piano cottura per ottenere il sapore di arrosto. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: pirofila su ripiano a filo
- Peso automatico disponibile.

Arrosto di manzo (LTC) - P6, P7, P8

Ingredienti:

- 1 - 1.5 kg roast beef (spessore 4 - 5 cm)
- sale

- pepe nero
- marinatura

Preparazione della carne cruda:

Condire la carne a piacere e collocarla in un piatto con la marinatura (opzionale); il fondo deve essere coperto a una profondità di 10 - 20 mm. Coprire con un coperchio e lasciare marinare per alcune ore in frigorifero.

Metodo:

Estrarre il manzo dalla marinatura e asciugarlo. Condire con sale e pepe nero e friggere su tutti i lati in una padella sul piano cottura per ottenere il sapore di arrosto. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: teglia da forno

Filetto (LTC) - P9, P10, P11

Ingredienti:

- 0.5 - 1.5 kg filetto (spessore 5 - 6 cm)
- sale
- pepe nero
- spezie

Metodo:

Condire con sale e pepe nero o con le spezie preferite e friggere su tutti i lati in una padella sul piano cottura per ottenere il sapore di arrosto. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: teglia da forno

Vitello**Arrosto di vitello - P12**

Ingredienti:

- 0.8 - 1.5 kg (spalla, spessore 4 cm)
- sale

- pepe nero
- spezie

Metodo:

Condire la carne con sale e pepe nero o con le spezie preferite. Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Disporre la carne nella pirofila per arrosto e aggiungere un po' d'acqua. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: pirofila su ripiano a filo
- Peso automatico disponibile.

Maiale

Arrosto di maiale - P13

Ingredienti:

- 1.5 - 2 kg pezzo (collo o spalla)
- sale
- pepe nero
- spezie

Metodo:

La carne deve essere conservata per almeno 12 h in un piatto coperto in frigorifero. Lavare la carne e asciugarla accuratamente. Mescolare sale, pepe nero e le spezie preferite e strofinarli uniformemente su tutta la superficie della carne. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: pirofila su ripiano a filo
- Peso automatico disponibile.

Maiale sfilacciato LTC - P14

Ingredienti:

- 1.5 - 2 kg pezzo (spalla)
- sale
- pepe nero
- paprika
- aglio in polvere
- cipolla in polvere
- peperoncino in polvere
- pepe di cayenna
- cumino
- senape in polvere
- zucchero di canna

Metodo:

Mettere da parte circa 3 cucchiaini di spezie e conservarli per un secondo momento. Strofinare il resto sul maiale. Quindi sigillarlo e marinarlo per 6 - 48 h in frigorifero. Prima di cucinare, strofinare la carne con i restanti 3 cucchiaini di spezie. Sigillare tutti i lati in una padella sul piano cottura per ottenere il sapore della tostatura. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura. Girare la carne a metà cottura per ottenere una doratura uniforme.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: teglia da forno

Lombo, fresco - P15

Ingredienti:

- 1 - 1.5 kg pezzo
- sale
- pepe nero
- spezie

Metodo:

Strofina il lombo con le tue spezie preferite. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: pirofila su ripiano a filo

Costolette di maiale - P16

Ingredienti:

- 2 - 3 kg; utilizzare costolette di maiale crude, di spessore 2 - 3 cm
- sale
- pepe nero

Ingredienti per la salsa di condimento:

- 500 g ketchup
- 25 g zucchero di canna
- 5 ml fumo liquido
- 1 ml acido di riso
- 2 ml salsa di soia
- 10 g salsa sambal

Metodo:

Mescolare insieme tutti gli ingredienti per il condimento. Marinare le costole con la

salsa per alcune ore in frigorifero.

Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

Girare la carne a metà cottura per ottenere una doratura uniforme.

- Posizione ripiano: 3
- Accessorio: leccarda

Agnello

Coscia di agnello - P17

Ingredienti:

- 1.5 - 2 kg coscia di agnello con osso (spessore 7 - 9 cm)
- sale

Ingredienti per la salsa di condimento:

- 30 ml olio d'oliva
- sale
- pepe nero
- 3 spicchi di aglio
- 1 mazzetto di rosmarino fresco (o 1 cucchiaino di rosmarino essiccato)
- acqua

Metodo:

Lavare la coscia di agnello e tamponarla.

Strofinare con olio d'oliva e praticare tagli sulla carne. Condire con sale e pepe nero.

Sbucciare gli spicchi d'aglio e tagliarli a fette, quindi spingerli insieme ai rametti di

rosmarino nelle fette di carne. Friggere la carne per alcuni minuti in una padella

calda. Posizionare all'interno

dell'apparecchiatura. Girare la carne a metà cottura per ottenere una doratura

uniforme.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: pirofila su lamiera dolci

Pollame

Pollo intero - P18

Ingredienti per l'impasto:

- 1 - 1.5 kg pollo
- sale
- olio
- pepe nero

Metodo:

Lavare accuratamente il pollo. Asciugarlo con cura all'interno e all'esterno. Mescolare sale e olio e ungere leggermente il pollo intero. Legare le gambe e chiudere le ali. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

Girare la carne a metà cottura per ottenere una doratura uniforme.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: casseruola sulla lamiera dolci
- Peso automatico disponibile.
- Quantità di acqua per la funzione vapore: 200 ml

Mezzo pollo - P19

Ingredienti:

- 0.5 - 0.8 kg pollo
- sale
- olio

- pepe nero

Metodo:

Lavare accuratamente il pollo. Asciugarlo con cura all'interno e all'esterno. Mescolare sale e olio e ungere leggermente il pollo. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 3
- Accessorio: teglia da forno

Pollo, petto - P20

Ingredienti:

- 180 - 200 g petto di pollo
- sale
- olio
- pepe nero

Metodo:

Lavare accuratamente il pollo. Mescolare sale e olio e ungere leggermente il petto di pollo. Friggere la carne per alcuni minuti in una padella sul piano cottura per ottenere il sapore dell'arrosto. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: teglia sul ripiano a filo
- Preriscaldare l'apparecchiatura

Cosce di pollo, fresche - P21

Ingredienti:

- cosce di pollo
- sale
- olio
- pepe nero
- spezie

Metodo:

Lavare accuratamente il pollo. Mescolare sale e olio e ungere leggermente la carne. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura. Se le cosce di pollo sono state marinate prima, impostare la temperatura più bassa e cuocerle più a lungo.

- Posizione ripiano: 3
- Accessorio: teglia da forno

Anatra, intera - P22

Ingredienti:

- 2 - 3 kg anatra
- sale
- olio
- pepe nero
- spezie

Metodo:

Lavare accuratamente l'anatra. Mescolare sale e olio e ungere leggermente la carne. Utilizzare una pirofila su una teglia al terzo livello del forno o su un ripiano a filo al secondo livello con una leccarda al primo livello. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura. Iniziare con l'anatra capovolta. Girare la carne a metà cottura per ottenere una doratura uniforme.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: pirofila su ripiano a filo
- Peso automatico disponibile.

Oca, intero - P23

Ingredienti:

- 4 - 5 kg oca
- sale
- olio
- pepe nero
- spezie

Metodo:

Lavare accuratamente l'oca. Mescolare sale e olio e ungere leggermente la carne. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura. Girare la carne a metà cottura per ottenere una doratura uniforme.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: leccarda
- Peso automatico disponibile.

Altri prodotti a base di carne

Polpettone - P24

Ingredienti:

- 2 panini raffermi
- 2 cetrioli sottaceto a cubetti
- 80 g cipolla
- 2 cucchiaini di prezzemolo
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 600 g carne macinata
- 2 uova
- 1 cucchiaio di paprika in polvere
- 14 g sale

- pepe nero
- 0,5 cucchiaini di pepe di cayenna

Metodo:

Immergere i panini in acqua, quindi spremere il liquido. Mescolare tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto omogeneo. Formare una pagnotta. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: ripiano a filo

Pesce

Pesce intero, grigliato - P25

Ingredienti:

- 0,5 - 1 kg pesce
- fette di limone
- sale
- pepe nero
- olio

Metodo:

Condire il pesce a piacere. Farcire il pesce con burro, spezie ed erbe preferite. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: teglia da forno

Filetto di pesce - P26

Ingredienti:

- 0,3 - 0,5 kg filetto di pesce
- fette di limone
- 150 g formaggio grattugiato
- 250 ml panna
- 50 g pangrattato
- 1 cucchiaino di estrarne
- prezzemolo, tritato

- sale
- pepe nero
- limone
- burro

Metodo:

Cospargere i filetti di pesce con il succo di limone e lasciarli marinare per un po', quindi rimuovere il succo in eccesso con carta da cucina. Condire i filetti di pesce su entrambi i lati con sale e pepe nero. Mettere i filetti di pesce in un piatto da forno imburato.

Mescolare insieme il formaggio grattugiato, la panna, il pangrattato, l'estrarne e il prezzemolo tritato. Spalmare immediatamente la miscela sui filetti di pesce e appoggiare piccoli cubetti di burro su di essa. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 3
- Accessorio: teglia sul ripiano a filo
- Preriscaldare l'apparecchiatura

Cottura di dolci e dessert

Torta ai formaggi - P27

Ingredienti per l'impasto:

- 330 g farina
- 130 g zucchero
- 15 g lievito in polvere
- 1 confezione di zucchero vanigliato
- 2 uova
- 130 g burro

Ingredienti per il ripieno:

- 1 kg ricotta a basso contenuto di grassi
- 300 g zucchero
- 2 confezioni di preparato per crema inglese
- 100 ml olio naturale
- 600 ml latte intero
- 4 uova
- mezza confezione di scorza di limone

Metodo:

Posizionare la carta forno sulla teglia. Preparare l'impasto con gli ingredienti necessari e spalmarlo in una tortiera apribile da 28 cm. Preparare il ripieno e versarlo nella tortiera con l'impasto. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: Tortiera apribile da 28 cm su ripiano a filo

Torta di mele - P28

Ingredienti:

- 125 g zucchero
- 1 tuorlo
- 1 uovo
- 75 g burro fuso
- 55 g farina di frumento
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- 1 bustina di vaniglia
- 90 ml latte
- 4 mele golden

Metodo:

Sciogliere il burro in una padella (potenza bassa – media del piano cottura).

In una ciotola separata, mescolare l'uovo, il tuorlo, lo zucchero e la vaniglia fino a ottenere un impasto omogeneo e soffice. Aggiungere il burro fuso (raffreddato) e lasciarlo incorporare mentre si mescola. Aggiungere il latte e la farina setacciata. Mescolare tutto insieme.

Lavare e sbucciare le mele. Tagliarle a fette sottili e mescolarle con gli altri ingredienti. Mettere la carta da forno in una tortiera apribile molla (diametro 24 cm) e imburrare i bordi. Versare l'impasto nello stampo. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: teglia da forno
- Preriscaldare l'apparecchiatura
- Quantità di acqua per la funzione vapore: 100 - 150 ml

Crostata di mele - P29

Ingredienti per l'impasto:

- 200 g farina
- 1 pizzico di sale
- 125 g burro
- 1 uovo
- 50 g zucchero
- 50 ml acqua fredda

Ingredienti per il ripieno:

- Frutta di stagione (mele, pesche, amarene ecc.)
- 90 g mandorle tritate
- 2 uova

Metodo:

Setacciare la farina in una ciotola, mescolare sale e burro tagliato a piccoli pezzi nella farina. Quindi aggiungere l'uovo, lo zucchero e l'acqua fredda e impastare tutto. Raffreddare l'impasto in

frigorifero per 2 h. Disporre l'impasto refrigerato e metterlo in una teglia per quiche unta, quindi forarlo con una forchetta. Pulire la frutta, rimuovere i noccioli o semi e disporla in piccoli pezzi o fette sull'impasto. Mettere le mandorle tritate, le uova, lo zucchero e il burro ammorbidito in una ciotola e montarli insieme. Spalmare il composto sulla frutta e stenderlo. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: tortiera sul ripiano a filo

Torta di mele americana - P30

Ingredienti per l'impasto:

- 300 g farina bianca
- 175 g burro fuso
- 75 g zucchero extrafine (dimensione massima dei grani: 0,3 mm)
- 1 uovo (50 g)
- 50 ml acqua

Ingredienti per il ripieno:

- 400 g mele sbucciate
- 25 g briciole di pane bianco
- 50 g uvetta senza semi
- 75 g zucchero extrafine (dimensione massima dei grani: 0,3 mm)

Metodo:

Mescolare la farina e lo zucchero e strofinare il burro. Aggiungere l'uovo sbattuto e l'acqua per legare la miscela e formare un impasto morbido. Mescolare fino a raggiungere una consistenza omogenea. Lavorare l'impasto fino a formare una palla. Coprire l'impasto e lasciarlo raffreddare per almeno mezz'ora in frigorifero a una temperatura di 3 - 7 °C. Pelare le mele ed eliminare il torsolo, quindi tagliarle a fette di spessore non superiore a 13 mm. Rimuovere l'impasto dal frigorifero e dividerlo in una porzione da due terzi e una da un terzo. Estendere ciascuna porzione fino a uno spessore di 5 mm senza

impastarla nuovamente. Utilizzare la porzione più grande per rivestire la base e i lati di una teglia (rivestimento antiaderente, diametro 187 - 213 mm, altezza 35 - 65 mm). Cospargere uniformemente le briciole di pane sull'impasto. Mescolare insieme fette di mela, uvetta e zucchero. Subito dopo averlo mescolato, versare il ripieno di mela uniformemente sulle briciole di pane. Coprire la parte superiore con l'impasto rimanente. Sigillare e tagliare i bordi della pasta. Praticare un'incisione nella parte superiore della pasta per consentire al vapore di fuoriuscire durante la cottura. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: tortiera da 22 cm sul ripiano a filo
- Preriscaldare l'apparecchiatura
- Quantità di acqua per la funzione vapore: 100 - 150 ml

Brownies - P31

Ingredienti:

- 425 g cioccolato fondente
- 100 g gocce di cioccolato
- 300 ml di olio neutro
- 90 g cacao in polvere
- 350 g zucchero
- 126 g zucchero in polvere
- 2,5 g sale
- 45 ml latte
- 9 uova
- 300 g farina

Metodo:

Posizionare la carta da forno su un vassoio. Sciogliere il cioccolato fondente e mescolarlo con l'olio in una ciotola. Aggiungere il cacao in polvere, lo zucchero, il sale e il latte, dopodiché mescolare fino a raggiungere una consistenza omogenea. Aggiungere le uova, uno alla volta, e mescolare bene dopo ogni uovo.

Aggiungere la farina e mescolare.
Aggiungere le gocce di cioccolato.

Stendere l'impasto in modo uniforme sul vassoio. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 3
- Accessorio: leccarda

Muffin al cioccolato - P32

Ingredienti (Muffin per 12 persone)

- 240 g farina
- 8 g lievito in polvere
- 80 g zucchero
- 80 g burro
- 1 uovo (55 g)
- 125 ml latte intero
- 40 g cacao amaro in polvere
- 10 g di zucchero in polvere
- 100 g cioccolato fondente a pezzetti
- un pizzico di cannella

Metodo:

Mescolare il lievito, il cacao e la cannella in una ciotola. In un'altra ciotola, mescolare burro, zucchero e vaniglia. Aggiungere l'uovo montato e circa 100 ml di latte. Aggiungere alla miscela secca il latte rimanente e l'impasto mescolando fino a raggiungere una consistenza viscosa. Con un cucchiaino aggiungere il cioccolato a pezzi. Preparare 12 muffin utilizzando pirottini di carta per muffin. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: vassoio muffin su ripiano a filo
- Preriscaldare l'apparecchiatura
- Quantità di acqua per la funzione vapore: 100 - 150 ml

Torta di pane - P33

Ingredienti:

- 120 g uova
- 170 g zucchero
- 50 g margarina fusa (80 % grassi)
- 180 g farina (tipo 405), senza agente lievitante
- 10 g lievito in polvere
- 3 g zucchero vanigliato
- 100 ml acqua fredda

Metodo:

Ungere una teglia per il pane e cospargerla di pangrattato. Sbattere le uova e lo zucchero in un robot da cucina alla velocità massima per 5 min. Aggiungere la margarina fusa e mescolarla delicatamente con un mixer manuale alla velocità più bassa. Aggiungere la farina mescolata con lievito in polvere e zucchero vanigliato e mescolare lentamente con il mixer manuale. Aggiungere l'acqua miscelando continuamente fino a ottenere un impasto liscio. Versare l'impasto nella teglia. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: teglia sul ripiano a filo

Verdure e contorni

Patate al forno - P34

Ingredienti:

- circa 1 kg di patate
- sale
- pepe nero
- spezie

Metodo:

Lavare accuratamente le patate non sbucciate e tagliarle a pezzi uniformi (a cubetti o a metà). Marinarla con olio e spezie. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: teglia da forno

Spicchi di patate - P35

Ingredienti:

- circa 1 kg di patate
- sale
- pepe nero
- spezie

Metodo:

Pelare le patate. Lavare accuratamente le patate e tagliarle a pezzi uniformi (spicchi). Marinarla con olio e spezie. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 3
- Accessorio: lamiera dolci rivestita con carta forno

Verdure miste grigliate - P36

Ingredienti:

- 2 tazze di cime di broccoli
- 2 tazze di champignon
- 2 tazze di zucca butternut tagliata
- 1 zuccina, affettata e tagliata in quarti
- 1 zucca gialla, affettata e tagliata in quarti
- 1 peperone rosso, tagliato
- 1 cipolla rossa, tagliata
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 2 cucchiaini di aceto balsamico
- 4 spicchi d'aglio tritati
- 1,5 cucchiaini di timo essiccato
- sale kosher e pepe nero appena macinato

Metodo:

Spargere cime di broccoli, funghi, zucca butternut, zucchine, zucca, peperone e

cipolla in un unico strato sulla teglia preparata. Aggiungere olio d'oliva, aceto balsamico, aglio e timo; condire con sale e pepe nero. Mescolare delicatamente per combinare. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 3
- Accessorio: lamiera dolci rivestita con carta forno

Crocchette di patate, surgelate - P37

Ingredienti

- 0.5 kg crocchette di patate surgelate

Metodo:

Rimuovere il cibo dalla confezione. Posizionare le crocchette di patate surgelate sulla lamiera dolci. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 3
- Accessorio: teglia da forno

Patatine, surgelate - P38

Ingredienti

- 0.75 kg di patate a fette surgelate

Metodo:

Rimuovere il cibo dalla confezione. Posizionare le patate a fette surgelate sulla teglia da forno. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 3
- Accessorio: teglia da forno

Gratin**Lasagne di carne / verdure con sfoglie di pasta secca - P39**

Ingredienti:

- 700 g ragù precotto
- 700 g besciamella precotta
- 1 confezione di lasagne

- formaggio grattugiato
- burro/olio per ungere la teglia

Metodo:

Ungere la teglia. Iniziare spalmando circa 200 g di ragù sul fondo, poi la besciamella e il primo strato di pasta, coprendo l'intera

teglia. Ripetere questi passaggi fino a riempire la teglia. Aggiungere sopra il formaggio grattugiato. Posizionare la teglia sul ripiano a filo. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: stampo per sfornati sul ripiano a filo

Patate gratinate - P40

Ingredienti:

- 750 g patate sbucciate
- 100 g formaggio tritato (24 - 30 % grassi)
- 50 g uova sbattute
- 125 g latte (3 % grassi)
- 75 g panna (40 % grassi)

- 5 g sale

Metodo:

Tagliare le patate sbucciate a fette di spessore tra 3 mm e 4 mm. Riempire il piatto non unto (stampo in vetro rotondo) con circa la metà delle patate e coprire con circa la metà del formaggio. Aggiungere le patate rimanenti e coprire con il formaggio rimanente. Mescolare le uova, la panna e il sale e versare la miscela sulle patate. Posizionare lo stampo sul ripiano a filo. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura. Ruotare il piatto a metà del tempo di cottura.

- Posizione ripiano: 1
- Accessorio: stampo per sfornati sul ripiano a filo

Pane e pizza

Pizza fresca, sottile - P41

Ingredienti per l'impasto:

- 165 g farina
- 15 g lievito fresco
- 100 g acqua
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di olio

Ingredienti per il condimento:

- 100 g salsa di pomodoro
- 150 g prosciutto
- 100 g mozzarella
- origano

Metodo:

Mettere lievito, sale, olio e acqua in una ciotola e mescolarli fino a dissolvere il lievito. Mettere la miscela e la farina nella ciotola del mixer. Miscelare alla massima velocità utilizzando un gancio fino a quando l'impasto non è compatto e omogeneo. Potrebbe essere necessaria ulteriore farina. Mettere l'impasto in una ciotola e lasciare lievitare per 30 min.

Lavorare l'impasto fino alla dimensione dell'intero vassoio (unto) e lasciarlo lievitare nuovamente per 30 min. Aggiungere la salsa di pomodoro all'impasto. Cospargere l'origano sulla salsa di pomodoro. Stendere il resto dei condimenti e poi la mozzarella. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: lamiera dolci rivestita con carta forno
- Preriscaldare l'apparecchiatura
- Quantità di acqua per la funzione vapore: 100 ml

Pizza fresca, spessa P42

Ingredienti per l'impasto:

- 396 g farina
- 36 g lievito fresco
- 240 g acqua
- 0,5 cucchiaini di sale
- 2,5 cucchiaini di olio

Ingredienti per il condimento:

- 240 g salsa di pomodoro

- 360 g prosciutto
- 240 g mozzarella
- origano

Metodo:

Mettere lievito, sale, olio e acqua in una ciotola e mescolarli fino a dissolvere il lievito. Mettere la miscela e la farina nella ciotola del mixer. Miscelare alla massima velocità utilizzando un gancio fino a quando l'impasto non è compatto e omogeneo. Potrebbe essere necessaria ulteriore farina. Mettere l'impasto in una ciotola e lasciare lievitare per 30 min. Lavorare l'impasto fino alla dimensione dell'intero vassoio (unto) e lasciarlo lievitare nuovamente per 30 min. Aggiungere la salsa di pomodoro all'impasto. Cospargere l'origano sulla salsa di pomodoro. Stendere il resto dei condimenti e poi la mozzarella. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: lamiera dolci rivestita con carta forno
- Preriscaldare l'apparecchiatura

Quiche - P43

Ingredienti per l'impasto:

- 200 g farina di frumento
- 100 g margarina (raffreddata)
- 3 g sale
- 80 ml acqua fredda

Ingredienti per il condimento:

- 200 g pancetta a strisce (con poco grasso)
- 3 uova (60 - 65 g)
- 100 g formaggio grattugiato (groviera o emmentaler)
- 70 ml latte intero (3 - 3,5 % grassi)
- 200 g crème fraîche épaisse (30 - 35 % grassi)

Metodo:

Tagliare la margarina in pezzi per facilitare il processo di miscelazione. Mettere insieme

tutti gli ingredienti e mescolarli rapidamente in un robot da cucina fino a raggiungere un impasto omogeneo. Avvolgere l'impasto in pellicola di plastica e lasciarlo in frigorifero per almeno 2 h. Srotolare l'impasto (spessore di circa 0,5 cm) e spalmarlo nella teglia, comprese le pareti laterali. Praticare alcuni fori con una forchetta sul fondo dell'impasto. Disporre prima il condimento (pancetta) e tagliarlo a cubetti. Dopodiché, disporre il formaggio sulla base dell'impasto. Sbattere insieme le uova, la crème fraîche e il latte. Versare sull'impasto. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: teglia sul ripiano a filo

Baguette/Ciabatta/Pane bianco - P44

Ingredienti per l'impasto:

- 500 g farina bianca tipo 0
- 10 g sale
- 10 g burro a temperatura ambiente
- 270 g acqua (temperatura compresa tra 36 e 38 °C)
- 3 g zucchero
- 20 g lievito fresco

Metodo:

Pesare la farina, il sale e il burro ammorbidito nella ciotola del robot da cucina. Sciogliere lo zucchero e il lievito fresco in acqua tiepida. Aggiungere il liquido agli ingredienti nella ciotola. Impastare gli ingredienti con l'uncino nel robot da cucina fino a quando l'impasto non è elastico e non si attacca più alla ciotola. Rimuovere l'impasto uniforme dalla ciotola, pesare 750 g per filone e modellarlo in una palla. Metterlo in una ciotola. Coprire la ciotola con pellicola e posizionarla nel ripiano centrale di un forno preriscaldato (40 °C). Spegnerne il forno e lasciare lievitare l'impasto per 30 min. Lasciare lo sportello del forno aperto a

metà per evitare temperature troppo calde per la lievitazione. La temperatura deve essere compresa tra 35 e 37 °C. Togliere la ciotola dall'apparecchiatura. Girare l'impasto sul piano di lavoro e impastarlo brevemente. Non impastare eccessivamente. Formare un filone lungo, posizionarlo sulla teglia (se si tratta di una teglia smaltata, applicare burro per evitare che si attacchi o usare carta da forno) e coprirlo con un coperchio/CIOTOLA di plastica. Mettere il pane nel ripiano centrale del forno ancora caldo e lasciarlo lievitare per altri 25 min, lasciando lo sportello aperto a metà. Praticare con cura cinque tagli diagonali sulla superficie con un coltello molto affilato. Non premere il pane durante il taglio. I tagli devono avere una profondità di circa 5 - 7 mm. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura. Più tempo necessario per il pane bianco.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: lamiera dolci rivestita con carta forno
- Preriscaldare l'apparecchiatura
- Quantità di acqua per la funzione vapore: 150 ml

Pane integrale / segale / nero - P45

Ingredienti per l'impasto:

- 500 g farina di grano saraceno
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 280 g acqua (temperatura compresa tra 36 e 38 °C)

Metodo:

Pesare la farina, l'olio d'oliva e l'acqua nella ciotola. Mescolare tutti gli ingredienti con il gancio fino a ottenere un impasto omogeneo. Coprire la ciotola con un panno umido per circa 15 min (temperatura ambiente). Girare l'impasto sul piano di lavoro e impastarlo brevemente. Non impastare eccessivamente. Formare un filone lungo, posizionarlo sulla teglia (se si

tratta di una teglia smaltata, applicare burro per evitare che si attacchi o usare carta da forno) e coprirlo con un coperchio/CIOTOLA di plastica. Lasciarlo lievitare per circa 3 h. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 2
- Accessori: lamiera dolci rivestita con carta forno oppure leccarda su ripiano a filo
- Preriscaldare l'apparecchiatura
- Quantità di acqua per la funzione vapore: 150 ml

Innhold

Assistert matlaging	128	Andre kjøttprodukter	133
Storfekjøtt	129	Fisk	134
Kalvekjøtt	130	Søtbakst og desserter	134
Svinekjøtt	131	Grønnsaker og sideretter	137
Lammekjøtt	132	Gratenger	138
Fjærkre	132	Brød og pizza	138

Med forbehold om endringer.



Assistert matlaging

Innstilling: Assistert matlaging

Hver rett i denne undermenyen har en anbefalt ovnsfunksjon og temperatur. Du kan justere tiden og temperaturen under matlagingen.

Når funksjonen avsluttes, kontroller at maten er klar.

For enkelte av rettene kan du også tilberede med Vekt automatisk.

1. Drei bryteren for ovnsfunksjonene til  for å gå inn i Meny.
2. Velg . Trykk OK.
3. Drei på kontrollbryteren for å velge et antall av retten. Trykk på OK.
4. Plasser maten inne i produktet. Trykk på OK.

Meny: Assistert matlaging

P1	Roastbiff, rå
P2	Roastbiff, medium
P3	Roastbiff, godt stekt
P4	Biff, medium
P5	Oksestek / brasert
P6	Roastbiff, rå LTS*

P7	Roastbiff, medium LTS*
P8	Roastbiff, godt stekt LTS*
P9	Filet, rå LTS*
P10	Filet, medium LTS*
P11	Filet, godt stekt
P12	Stekt kalvekjøtt
P13	Svinestek
P14	Pulled pork LTS*
P15	Fersk filet
P16	Spareribs
P17	Lammelår
P18	Hel kylling
P19	Kylling, delt i to
P20	Kyllingbryst
P21	Kyllinglår, ferske
P22	Hel and
P23	Hel gås
P24	Kjøttpudding

P25	Grillet fisk, hel
P26	Fiskefilét
P27	Ostekake
P28	Eplekake
P29	Epleterte
P30	Eplekake
P31	Brownies
P32	Sjokolademuffins
P33	Brødkake
P34	Bakte poteter
P35	Kiler

P36	Stekt blandede grønnsaker
P37	Kroketter, frosne
P38	Pommes frites, frossen
P39	Kjøtt- / grønnsakslasagne med tørre pastaplater
P40	Potetgrateng
P41	Fersk pizza, tynn
P42	Pizza fersk, tykk
P43	Quiche
P44	Baguette / Ciabatta / loff
P45	Fullkorns- / rug- / mørkt brød

*LTS - Lavtemperatursteking

Storfekjøtt

Roastbiff – P1, P2, P3

Ingredienser:

- 1 - 1.5 kg roastbiff (4 – 5 cm tykke stykker)
- salt
- svart pepper
- marinade

Tilberedning av rå mat:

Krydre kjøttet etter smak og legg det i en form med marinaden (valgfritt); bunnen skal dekkes til en dybde på 10 – 20 mm. Dekk til med et lokk og la det marinere i kjøleskapet i noen timer.

Fremgangsmåte:

Ta oksesteken ut av marinaden og tørk den. Krydre med salt og pepper og stek alle sidene i en stekepanne på platetoppen for å få stekesmaken. Plasser maten inne i produktet.

- Hyllenivå: 2

- Tilbehør: stekebrett

Biff, medium – P4

Ingredienser:

- 180 - 220 g per stykke (3 cm tykt stryke)
- salt
- svart pepper
- krydder

Fremgangsmåte:

Krydre kjøttet med salt og sort pepper eller dine favorittkrydder og stek alle sidene i en stekepanne på platetoppen for å få stekesmaken. Plasser maten inne i produktet.

- Hyllenivå: 3
- Tilbehør: stekeform på rist
- Forvarm produktet

Oksestek / brasert – P5

Ingredienser til bakverket:

- 1,5 - 2 kg kjøttstykk (filet, rundbiff, tykk flanke)
- salt
- svart pepper
- marinade

Ingredienser til marinaden:

- 1 l vann
- 500 ml vineddik
- 2 ts salt
- 15 pepperkorn
- 15 einerbær
- 5 laurbærblader
- 2 knipper suppegrønnsaker (gulrøtter, purre, selleri, persille)

Fremgangsmåte:

For marinaden, la alt koke og la det deretter avkjøles. Hell marinaden over biffen til den er dekket og la den marinere i noen timer i kjøleskapet. Ta oksesteken ut av marinaden og tørk den. Krydre med salt og sort pepper og stek alle sidene i en stekepanne på platetoppen for å få stekesmaken. Plasser maten inne i produktet.

- Hyllenivå: 2
- Tilbehør: stekeform på rist
- Vekt automatisk tilgjengelig.

Roastbiff (LTS) – P6, P7, P8

Ingredienser:

- 1 - 1,5 kg roastbiff (4 - 5 cm tykke stykker)
- salt

- svart pepper
- marinade

Tilberedning av rå mat:

Krydre kjøttet etter smak og legg det i en form med marinaden (valgfritt); bunnen skal dekket til en dybde på 10 - 20 mm. Dekk til med et lokk og la det marinere i kjøleskapet i noen timer.

Fremgangsmåte:

Ta oksesteken ut av marinaden og tørk den. Krydre med salt og sort pepper og stek alle sidene i en stekepanne på platetoppen for å få stekesmaken. Plasser maten inne i produktet.

- Hyllenivå: 2
- Tilbehør: stekebrett

Filet (LTS) – P9, P10, P11

Ingredienser:

- 0,5 - 1,5 kg filet (5 - 6 cm tykt stykke)
- salt
- svart pepper
- krydder

Fremgangsmåte:

Krydre kjøttet med salt og sort pepper eller dine favorittkrydder og stek alle sidene i en stekepanne på platetoppen for å få stekesmaken. Plasser maten inne i produktet.

- Hyllenivå: 2
- Tilbehør: stekebrett

Kalvekjøtt

Stekt kalvekjøtt – P12

Ingredienser:

- 0,8 - 1,5 kg (skulder, 4 cm tykke deler)
- salt
- svart pepper
- krydder

Fremgangsmåte:

Krydre kjøttet med salt og sort pepper eller dine favorittkrydder. Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Legg kjøttet i stekeformen og tilsett litt vann. Plasser maten inne i produktet.

- Hyllenivå: 2
- Tilbehør: stekeform på rist
- Vekt automatisk tilgjengelig.

Svinekjøtt

Svinestek – P13

Ingredienser:

- 1.5 - 2 kg stykke (hals eller skulder)
- salt
- svart pepper
- krydder

Fremgangsmåte:

Kjøttet skal oppbevares i minst 12 t i en tildekket form i kjøleskapet. Vask kjøttet og tørk grundig. Bland salt, sort pepper og dine favorittkrydder og gni jevnt på hele overflaten av kjøttet. Plasser maten inne i produktet.

- Hyllenivå: 2
- Tilbehør: stekeform på rist
- Vekt automatisk tilgjengelig.

Pulled pork LTS – P14

Ingredienser:

- 1.5 - 2 kg stykke (skulder)
- salt
- svart pepper
- paprika
- hvitløkspulver
- løkpulver
- chilipulver
- cayennepepper
- spisskummin
- tørt sennepspulver
- brunt sukker

Fremgangsmåte:

Sett til side ca. 3 spiseskjeer krydder og spar til senere. Gni resten på svinekjøttet. Forsegle deretter kjøttet og mariner det i 6 – 48 t i kjøleskapet. Før tilberedning, gni kjøttet med de resterende 3 spiseskjeer krydder. Stek alle sidene i en stekepanne på platetoppen for å få stekesmaken. Plasser maten inne i produktet. Snu kjøttet etter

halve tilberedningstiden for å få jevn stekefarge.

- Hyllenivå: 2
- Tilbehør: stekebrett

Kam, fersk – P15

Ingredienser:

- 1 - 1.5 kg stykke
- salt
- svart pepper
- krydder

Fremgangsmåte:

Gni inn kammen med favorittkrydderet ditt. Plasser maten inne i produktet.

- Hyllenivå: 2
- Tilbehør: stekeform på rist

Spareribs – P16

Ingredienser:

- 2 - 3 kg (bruk rå, 2 – 3 cm tynne spareribs)
- salt
- svart pepper

Ingredienser til kryddersausen:

- 500 g ketchup
- 25 g brunt sukker
- 5 ml flytende røyk
- 1 ml rissyre
- 2 ml soyasaus
- 10 g sambal olek

Fremgangsmåte:

Bland sammen alle ingrediensene til krydderet. Mariner ribbeina med sausen i noen timer i kjøleskapet. Plasser maten inne i produktet. Snu kjøttet etter halve tilberedningstiden for å få jevn stekefarge.

- Hyllenivå: 3
- Tilbehør: dyp panne

Lammekjøtt

Lammelår -- P17

Ingredienser:

- 1.5 - 2 kg lammelår med bein (7 – 9 cm tykkelse)
- salt

Ingredienser til kryddersausen:

- 30 ml olivenolje
- salt
- svart pepper
- 3 hvitløksfedd
- 1 bunt frisk rosmarin (eller 1 teskje tørket rosmarin)
- vann

Fremgangsmåte:

Vask lammelåret og klapp det tørt. Gni med olivenolje og lag skråstreker i kjøttet. Krydre med salt og sort pepper. Skrell hvitløksfeddene og skjær dem opp, og skyv dem deretter sammen med rosmarinkvistene inn i skråstrekene i kjøttet. Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Plasser maten inne i produktet. Snu kjøttet etter halve tilberedningstiden for å få jevn stekefarge.

- Hyllenivå: 2
- Tilbehør: stekeform på stekebrett

Fjærkre

Kylling, hel – P18

Ingredienser til bakverket:

- 1 - 1.5 kg kylling
- salt
- olje
- svart pepper

Fremgangsmåte:

Vask kyllingen grundig. Tørk forsiktig av innsiden og utsiden. Bland salt og olje og olje hele kyllingen i et tynt lag. Knytt beina sammen og brett inn vingene. Plasser maten inne i produktet. Snu kjøttet etter halve tilberedningstiden for å få jevn stekefarge.

- Hyllenivå: 2
- Tilbehør: gryteform på stekebrett
- Vekt automatisk tilgjengelig.
- Vannmengden til dampfunksjonen. 200 ml

Kylling, halv – P19

Ingredienser:

- 0.5 - 0.8 kg kylling
- salt

- olje
 - svart pepper
- Fremgangsmåte:

Vask kyllingen grundig. Tørk forsiktig av innsiden og utsiden. Bland salt og olje og olje kyllingen i et tynt lag. Plasser maten inne i produktet.

- Hyllenivå: 3
- Tilbehør: stekebrett

Kyllingbryst – P20

Ingredienser:

- 180 - 200 g kyllingbryst
 - salt
 - olje
 - svart pepper
- Fremgangsmåte:

Vask kyllingen grundig. Bland salt og olje og olje kyllingbrystet i et tynt lag. Stek kjøttet i noen minutter i en stekepanne på platetoppen for å få stekesmaken. Plasser maten inne i produktet.

- Hyllenivå: 2

- Tilbehør: gryteform på rist
- Forvarm produktet

Kyllinglår – P21

Ingredienser:

- kyllinglår
- salt
- olje
- svart pepper
- krydder

Fremgangsmåte:

Vask kyllingen grundig. Bland salt og olje og olje alt kjøttet i et tynt lag. Plasser maten inne i produktet. Hvis du marinerer kyllingbein først, angi lavere temperatur og kok dem lenger.

- Hyllenivå: 3
- Tilbehør: stekebrett

And, hel – P22

Ingredienser:

- 2 - 3 kg and
- salt
- olje
- svart pepper
- krydder

Fremgangsmåte:

Vask anden grundig. Bland salt og olje og olje hele stykket i et tynt lag. Bruk en stekeform på et stekebrett på tredje nivå i ovnen eller på en rist på andre nivå med en dyp panne på første nivå. Plasser maten inne i produktet. Begynn med anden oppned. Snu kjøttet etter halve tilberedningstiden for å få jevn stekefarge.

- Hyllenivå: 2
- Tilbehør: stekeform på rist
- Vekt automatisk tilgjengelig.

Gås, helt – P23

Ingredienser:

- 4 - 5 kg gås
- salt
- olje
- svart pepper
- krydder

Fremgangsmåte:

Vask gåsen grundig. Bland salt og olje og olje alt kjøttet i et tynt lag. Plasser maten inne i produktet. Snu kjøttet etter halve tilberedningstiden for å få jevn stekefarge.

- Hyllenivå: 2
- Tilbehør: dyp panne
- Vekt automatisk tilgjengelig.

Andre kjøttprodukter

Kjøttpudding – P24

Ingredienser:

- 2 tørre rundstykker
- 2 syltede agurker i kuber
- 80 g løk
- 2 spiseskjeer persille
- 1 spiseskje sitronsaft
- 600 g kjøttdeig
- 2 egg
- 1 spiseskje paprikapulver
- 14 g salt

- svart pepper
 - 0,5 teskje cayennepepper
- Fremgangsmåte:

Bløtlegg rundstykkene i vann, og klem deretter ut væsken. Bland alle ingrediensene sammen til du oppnår en homogen deig. Lag et brød. Plasser maten inne i produktet.

- Hyllenivå: 2
- Tilbehør: rist

Fisk

Grillet fisk, hel – P25

Ingredienser:

- 0,5 - 1 kg fisk
- sitronskiver
- salt
- svart pepper
- olje

Fremgangsmåte:

Krydre fisken etter smak. Fyll fisken med smør og dine favorittkrydder og urter. Plasser maten inne i produktet.

- Hyllenivå: 2
- Tilbehør: stekebrett

Fiskefilet – P26

Ingredienser:

- 0,3 - 0,5 kg fiskefilet
- sitronskiver
- 150 g revet ost
- 250 ml fløte
- 50 g brødsmler

- 1 teskje estragon
- hakket persille
- salt
- svart pepper
- sitron
- smør

Fremgangsmåte:

Dryss sitronsaft på fiskefiletene og la dem marinere en stund, og trykk deretter av overskuddsjuice med kjøkkenpapir. Krydre fiskefiletene på begge sider med salt og sort pepper. Legg fiskefiletene i en smurt, ildfast form.

Bland sammen revet ost, fløte, brødsmler, estragon og hakket persille. Spre blandingen umiddelbart på fiskefiletene og legg små terninger med smør på blandingen. Plasser maten inne i produktet.

- Hyllenivå: 3
- Tilbehør: gryteform på rist
- Forvarm produktet

Søtbakst og desserter

Ostekake – P27

Ingredienser til deigen:

- 330 g mel
- 130 g sukker
- 15 g bakepulver
- 1 pakke vaniljesukker
- 2 egg
- 130 g smør

Ingredienser til fyllet:

- 1 kg fettfattig kvark
- 300 g sukker
- 2 pakker vaniljesauspudder
- 100 ml naturlig olje
- 600 ml helmelk
- 4 egg
- 0,5 pakke sitronskall

Fremgangsmåte:

Plasser bakepapiret på bakepannen. Lag deigen med de nødvendige ingrediensene og spre den i en 28 cm fjærformet panne. Klargjør fyllet og hell det i formen med deigen. Plasser maten inne i produktet.

- Hyllenivå: 2
- Tilbehør: 28 cm fjærform på rist

Eplekake – P28

Ingredienser:

- 125 g sukker
- 1 eggeplomme
- 1 egg
- 75 g smeltet smør
- 55 g hvetemel

- 1 teskje tørrgjær
- 1 pose vaniljeessens
- 90 ml melk
- 4 gylne epler

Fremgangsmåte:

Smelt smøret i en panne (lav – medium effekt på platetoppen).

Bland sammen egget, ekstra eggeplomme, sukker og vaniljeessensen i en separat bolle til du får en homogen og luftig deig. Tilsett smeltet smør (avkjølt) under omrøring. Tilsett melk og siktet mel. Bland alt sammen.

Vask og skrell eplene. Skjær dem i tynne skiver og bland dem sammen med de andre ingrediensene. Legg bakepapir i en springform (24 cm diameter) og smør kantene. Hell deigen i formen. Plasser maten inne i produktet.

- Hyllnivå: 2
- Tilbehør: stekebrett
- Forvarm produktet
- Vannmengden til dampfunksjonen. 100 - 150 ml

Epleterte – P29

Ingredienser til bakverket:

- 200 g mel
- 1 klype salt
- 125 g smør
- 1 egg
- 50 g sukker
- 50 ml kaldt vann

Ingredienser til fyllet:

- frukt i henhold til sesongen (epler, fersken, sure kirsebær osv.)
- 90 g malte mandler
- 2 egg

Fremgangsmåte:

Sikt mel i en blandebolle, bland salt og smør kuttet i små biter i melet. Tilsett deretter egg, sukker og kaldt vann og kna alt til et bakverk. Avkjøl bakverket i kjøleskapet i 2 t. Rull ut det nedkjølte

bakverket og legg det i en smurt paiform, og stikk det deretter med en gaffel. Rengjør frukten, fjern kjerner, steiner eller frø og legg i små biter eller skiver på bakverket. Plasser malte mandler, egg, sukker og myknet smør i en bolle og bland dem sammen. Spre blandingen over frukten og glatt den ut. Plasser maten inne i produktet.

- Hyllnivå: 2
- Tilbehør: paiform på rist

Eplepai – P30

Ingredienser til bakverket:

- 300 g hvitt hvetemel
- 175 g saltet smør
- 75 g ricinussukker (maks. kornstørrelse: 0,3 mm)
- 1 egg (50 g)
- 50 ml vann

Ingredienser til fyllet:

- 400 g skrellede epler
- 25 g smuler av loff
- 50 g rosiner uten frø
- 75 g ricinussukker (maks. kornstørrelse: 0,3 mm)

Fremgangsmåte:

Bland mel og sukker sammen og gni inn smøret. Tilsett pisket egg og vann for å binde blandingen til en myk deig. Bland til du oppnår en homogen konsistens. Kna deigen i en ball. Dekk til deigen og avkjøl den i minst en halv time i kjøleskap ved en temperatur på 3 – 7 °C. Skrell og kjerne eplene, skjær dem i skiver opptil 13 mm tykke. Ta deigen ut av kjøleskapet og del den i to tredjedeler og en tredjedel. Rull ut hver del til en tykkelse på 5 mm uten å kna den igjen. Bruk den større delen til å kle bunnen og sidene på en stekeform (ikke-klebende belegg, diameter 187 – 213 mm, høyde 35 – 65 mm). Dryss brødsmulene jevnt over deigen. Bland epleskiver, rosiner og sukker sammen. Rett etter at du har

blandet, hell eplefyllet jevnt over brødsmlene. Dekk toppen med den gjenværende deigen. Forsegl og beskjær kantene på bakverket. Lag et snitt i toppen av bakverket for å la dampen slippe ut under baking. Plasser maten inne i produktet.

- Hyllenivå: 2
- Tilbehør: 22 cm paiform på rist
- Forvarm produktet
- Vannmengden til dampfunksjonen. 100 - 150 ml

Brownies – P31

Ingredienser:

- 425 g mørk sjokolade
- 100 g sjokoladedråper
- 300 ml nøytral olje
- 90 g kakaopulver
- 350 g sukker
- 126 g melis
- 2.5 g salt
- 45 ml melk
- 9 egg
- 300 g mel

Fremgangsmåte:

Plasser bakepapir på et brett. Smelt den mørke sjokoladen og bland den sammen med oljen i en bolle. Tilsett kakaopulver, melis, salt og melk og bland til du når en homogen konsistens. Tilsett eggene ett om gangen og rør godt etter hvert egg. Tilsett mel og rør om. Tilsett sjokoladedråpene.

Spre deigen jevnt på brettet. Plasser maten inne i produktet.

- Hyllenivå: 3
- Tilbehør: dyp panne

Sjokolademuffins – P32

Ingredienser (til 12 muffins):

- 240 g mel
- 8 g bakepulver
- 80 g sukker

- 80 g smør
- 1 egg (55 g)
- 125 ml helmelk
- 40 g bittert kakaopulver
- 10 g med melis
- 100 g hakket mørk sjokolade
- klype kanel

Fremgangsmåte:

Bland bakepulver, kakao og kanel i en bolle. Bland smør, sukker og vanilje i en annen bolle. Tilsett pisket egg og omtrent 100 ml melk. Tilsett gjenværende melk til den tørre blandingen og deigen under omrøring til du oppnår en tykflytende konsistens. Tilsett mørk hakket sjokolade med en skje. Klargjør 12 muffins med muffinsformer. Plasser maten inne i produktet.

- Hyllenivå: 2
- Tilbehør: muffinsbrett på rist
- Forvarm produktet
- Vannmengden til dampfunksjonen. 100 – 150 ml

Brødkake – P33

Ingredienser:

- 120 g egg
- 170 g sukker
- 50 g smeltet margarin (80 % fett)
- 180 g hvetemel (type 405), uten hevingmiddel
- 10 g bakepulver
- 3 g vaniljesukker
- 100 ml kaldt vann

Fremgangsmåte:

Smør én avlang brødpanne og dryss over brødsmler. Pisk eggene og sukkeret i en kjøkkenmaskin ved høyeste hastighet på 5 min. Tilsett smeltet margarin og rør forsiktig inn med en håndmikser ved laveste hastighet. Tilsett mel blandet med bakepulver og vaniljesukker og bland sakte med håndmikseren. Tilsett vannet mens du blander kontinuerlig til en jevn røre. Hell

røren i formen. Plasser maten inne i produktet.

- Hyllenivå: 2

- Tilbehør: brødpanne på rist

Grønnsaker og sideretter

Bakte poteter – P34

Ingredienser:

- omtrent 1 kg poteter
- salt
- svart pepper
- krydder

Fremgangsmåte:

Vask de uskrellede potetene grundig og skjær dem i jevne biter (kuber eller halvdel). Mariner dem med olje og dine favorittkrydder. Plasser maten inne i produktet.

- Hyllenivå: 2
- Tilbehør: stekebrett

Potetbåter – P35

Ingredienser:

- omtrent 1 kg poteter
- salt
- svart pepper
- krydder

Fremgangsmåte:

Skrell poteter Vask potetene grundig og skjær dem i jevne biter (båter). Mariner dem med olje og dine favorittkrydder. Plasser maten inne i produktet.

- Hyllenivå: 3
- Tilbehør: stekebrett med bakepapir

Grillede blandede grønnsaker – P36

Ingredienser:

- 2 kopper brokkoliotopper
- 2 kopper cremini sopp
- 2 kopper hakket gresskar
- 1 squash, skivet og delt i fjerdedeler
- 1 gul squash, skivet og delt i fjerdedeler

- 1 rød paprika, hakket
 - 1 rødløk, hakket
 - 2 ss olivenolje
 - 2 spiseskjeer balsamicoeddik
 - 4 fedd hvitløk, hakket
 - 1,5 teskjeer tørket timian
 - koshersalt og nykvernet svart pepper
- Fremgangsmåte:

Legg brokkoliotopper, sopp, gresskar, squash, paprika og løk i ett enkelt lag på det tilberedte bakepapiret. Tilsett olivenolje, balsamicoeddik, hvitløk og timian; krydre med salt og sort pepper. Vend forsiktig for å blande. Plasser maten inne i produktet.

- Hyllenivå: 3
- Tilbehør: stekebrett med bakepapir

Potetkroetter, frosne – P37

Ingredienser

- 0.5 kg frosne potetkroetter
- Fremgangsmåte:

Ta maten ut av pakken. Plasser de frosne potetkroettene på stekebrettet. Plasser maten inne i produktet.

- Hyllenivå: 3
- Tilbehør: stekebrett

Poteter, frosne – P38

Ingredienser

- 0.75 kg frosne skivede poteter
- Fremgangsmåte:

Ta maten ut av pakken. Plasser de frosne potetene på stekebrettet. Plasser maten inne i produktet.

- Hyllenivå: 3

- Tilbehør: stekebrett

Gratenger

Lasagne / pastagryter – P39

Ingredienser:

- 700 g forhåndskokt ragu
- 700 g forhåndskokt bechamel
- 1 pakke lasagneplater
- revet ost
- smør/olje for smøring av gryteformen

Fremgangsmåte:

Smør gryteformen. Begynn med å spre ca 200 g av ragu på bunnen, deretter bechamel og første lag av pasta, dekk hele dimensjonen av gryteformen. Gjenta disse trinnene til du fyller hele gryteformen. Tilsett revet ost på toppen. Plasser gryteformen på risten. Plasser maten inne i produktet.

- Hyllnivå: 2
- Tilbehør: gryteform på risten

Gratinerte poteter – P40

Ingredienser:

- 750 g skrelte poteter
- 100 g strimlet ost (24 – 30 % fett)
- 50 g pisket egg
- 125 g melk (3 % fett)
- 75 g fløte (40 % fett)
- 5 g salt

Fremgangsmåte:

Skjær de skrellede potetene i skiver med 3 mm til 4 mm tykkelse. Fyll den usmurte formen (rund glassform) med omtrent halvparten av mengden poteter og dekk til med omtrent halvparten av osten. Tilsett resten av potetene og dekk til med resten av osten. Bland sammen egg, fløte og salt, og hell blandingen over potetene. Plasser formen på risten. Plasser maten inne i produktet. Roter retten etter halve tilberedningstiden.

- Hyllnivå: 1
- Tilbehør: gryteform på risten

Brød og pizza

Fersk pizza, tynn – P41

Ingredienser til deigen:

- 165 g mel
- 15 g fersk gjær
- 100 g vann
- 1 teskje salt
- 1 teskje olje

Ingredienser til topping:

- 100 g tomat saus
- 150 g skinke
- 100 g mozzarellaost
- oregano

Fremgangsmåte:

Ha gjær, salt, olje og vann i en bolle og bland dem til gjæren er oppløst. Ha blandingen og melet i blandeollen. Bland på høyeste hastighet med en krok til deigen er kompakt og homogen. Ekstra mel kan være nødvendig. Plasser deigen i en bolle og la den heve i 30 min. Rull deigen til størrelsen på hele brettet (smurt) og la den heve igjen i 30 min. Tilsett tomat sausen til deigen. Dryss oregano på tomat sausen. Spre ut resten av toppingene og deretter mozzarellaen. Plasser maten inne i produktet.

- Hyllnivå: 2
- Tilbehør: stekebrett med bakepapir
- Forvarm produktet

- Vannmengden til dampfunksjonen. 100 ml

Fersk pizza, tykk – P42

Ingredienser til deigen:

- 396 g mel
- 36 g fersk gjær
- 240 g vann
- 0,5 teskje salt
- 2,5 teskje olje

Ingredienser til topping:

- 240 g tomatsaus
- 360 g skinke
- 240 g mozzarellaost
- oregano

Fremgangsmåte:

Ha gjær, salt, olje og vann i en bolle og bland dem til gjæren er oppløst. Ha blandingen og melet i blandeollen. Bland på høyeste hastighet med en krok til deigen er kompakt og homogen. Ekstra mel kan være nødvendig. Plasser deigen i en bolle og la den heve i 30 min. Rull deigen til størrelsen på hele brettet (smurt) og la den heve igjen i 30 min. Tilsett tomatsausen til deigen. Dryss oregano på tomatsausen. Spre ut resten av toppingene og deretter mozzarellaen. Plasser maten inne i produktet.

- Hyllnivå: 2
- Tilbehør: stekebrett med bakepapir
- Forvarm produktet

Quiche – P43

Ingredienser til deigen:

- 200 g hvetemel
- 100 g margarin (avkjølt)
- 3 g salt
- 80 ml kaldt vann

Ingredienser til topping:

- 200 g stripe bacon (med lite fett)
- 3 egg (60 – 65 g)

- 100 g revet ost (gruyère eller emmentaler)
- 70 ml helmelk (3 – 3,5 % fett)
- 200 g crème fraîche (30 – 35 % fett)

Fremgangsmåte:

Skjær margarinen i biter for å lette blandeprosessen. Legg alle ingrediensene sammen og bland dem raskt i en kjøkkenmaskin til du når en homogen deig. Pakk deigen i plastfolie og la den stå i kjøleskapet i minst 2 t. Rull ut bakverket (ca. 0,5 cm tykt) og spre det i formen, inkludert på sideveggene. Lag noen hull med en gaffel i bunnen av bakverket. Arranger toppingen (bacon) først, skjær den i kuber. Arranger deretter osten over bunnen av deigen. Pisk eggene, crème fraîche og melk sammen. Hell på deigen. Plasser maten inne i produktet.

- Hyllnivå: 2
- Tilbehør: bakeform på risten

Baguette / ciabatta / formbrød – P44

Ingredienser til deigen:

- 500 g hvitt hvetemel, type 0
- 10 g salt
- 10 g smør ved romtemperatur
- 270 g vann (temperatur mellom 36 – 38 °C)
- 3 g sukker
- 20 g fersk gjær

Fremgangsmåte:

Vei mel, salt og romtemperert smør inn i blandeollen til kjøkkenmaskinen. Løs opp sukker og fersk gjær i varmt vann. Tilsett væsken til resten av ingrediensene i blandeollen. Kna ingrediensene med deigkroken i kjøkkenmaskinen til den er elastisk og ikke lenger fester seg til bollen. Fjern den godt eltede deigen fra blandeollen, vei 750 g for ett brød og form den til en rund ball. Legg den i en bolle. Dekk til bollen med plastfolie og plasser

den midt i en forvarmet ovn (40 °C). Slå av ovnen og la deigen heve i 30 min. La ovnsdøren stå halvåpen for å unngå for varm temperatur for heving.

Måltemperaturen er mellom 35 – 37 °C. Ta bollen ut av produktet. Ta deigen ut på benkeplaten og kna den raskt. Ikke kna deigen for mye. Form et lengre brød, legg det på brettet (hvis det er et emaljert brett, smør litt smør på det for å unngå at det fester seg eller bruk bakepapiret) og dekk med plastdeksel / plastbolle. Sett brettet midt i den fortsatt varme ovnen og la brødet heve i ytterligere 25 min, med ovnsdøren halvåpen. Lag forsiktig fem diagonale kutt på overflaten med et barberblad eller en veldig skarp kniv. Ikke trykk på brødet mens du skjærer. Kuttene skal ha en dybde på ca 5 – 7 mm. Plasser maten inne i produktet. Det trengs mer tid for loff.

- Hyllenivå: 2
- Tilbehør: stekebrett med bakepapir
- Forvarm produktet
- Vannmengden til dampfunksjonen. 150 ml

Fullkorns- / rug- / mørkt brød – P45

Ingredienser til deigen:

- 500 g svart hvetemel
- 2 spiseskjeer olivenolje
- 280 g vann (temperatur mellom 36 – 38 °C)

Fremgangsmåte:

Vei melet, olivenoljen og vannet i blandeollen. Bland alle ingrediensene sammen med kroken til du når en homogen deig. Dekk til bollen med en våt klut i ca. 15 min (romtemperatur). Ta deigen ut på benkeplaten og kna den raskt. Ikke kna deigen for mye. Form et lengre brød, legg det på brettet (hvis det er et emaljert brett, smør litt smør på det for å unngå at det

fester seg eller bruk bakepapir) og dekk den med plastdeksel / plastbolle. La den heve i ca. 3 t. Plasser maten inne i produktet.

- Hyllenivå: 2
- Tilbehør: stekebrett med bakepapir eller brødform på rist
- Forvarm produktet
- Vannmengden til dampfunksjonen. 150 ml

Índice

Cozedura assistida	141	Outros produtos de carne	147
Vaca	142	Peixe	147
Vitela	144	Assados doces e sobremesas	148
Porco	144	Legumes e acompanhamentos	151
Borrego	145	Gratinados	152
Aves	145	Pão e pizza	152

Sujeito a alterações sem aviso prévio.



Cozedura assistida

Definição: Cozedura assistida

Cada prato deste submenu propõe um tipo de aquecimento e uma temperatura recomendados. Pode ajustar o tempo e a temperatura durante a cozedura.

Quando a função terminar, verifique se os alimentos estão prontos.

Para alguns dos pratos, também pode cozinhar com Peso automático.

1. Rode o botão dos tipos de aquecimento para  para entrar em Menu.
2. Selecione . Prima OK.
3. Rode o botão de controlo para seleccionar um número do prato. Premir OK.
4. Coloque os alimentos no interior do aparelho. Premir OK.

Menu: Cozedura assistida

P1	Carne assada, mal passada
P2	Carne assada, média
P3	Carne assada, bem passada
P4	Bife, médio
P5	Carne assada/estufada

P6	Carne assada, mal passada, LTC*
P7	Carne assada, média, LTC*
P8	Carne assada, bem passado, LTC*
P9	Filete, mal passado, LTC*
P10	Filete, médio, LTC*
P11	Filete, bem passado
P12	Vitela assada
P13	Porco assado
P14	Porco assado, LTC*
P15	Lombo, fresco
P16	Entrecosto
P17	Perna de borrego
P18	Frango, inteiro
P19	Frango, metade
P20	Peito de frango
P21	Pernas de frango, frescas
P22	Pato, inteiro

P23	Ganso, inteiro
P24	Rolo de Carne
P25	Peixe grelhado, inteiro
P26	Filete de peixe
P27	Cheesecake
P28	Bolo de maçã
P29	Tarte de maçã coberta
P30	Tarte de maçã
P31	Brownies
P32	Queques de chocolate
P33	Bolo em forma de pão
P34	Batatas assadas

P35	Fatias de batata
P36	Legumes misturados
P37	Croquetes de batata, congelados
P38	Batatas, congeladas
P39	Lasanha de carne/legumes com folhas de macarrão seco
P40	Batatas gratinadas
P41	Pizza fresca, fina
P42	Pizza fresca, grossa
P43	Quiche
P44	Baguete/Ciabatta/Pão branco
P45	Grão integral / Centeio / Pão escuro

*LTC - Cozinhar a baixa temperatura

Vaca

Carne assada - P1, P2, P3

Ingredientes:

- 1 - 1.5 kg carne assada (4 - 5 pedaços com cm de espessura)
- sal
- pimenta preta
- marinada

Preparação dos alimentos crus:

Tempere a carne a gosto e coloque-a num prato com a marinada (opcional); o fundo deve ser coberto com uma profundidade de 10 - 20 mm. Cubra com uma tampa e deixe marinar durante algumas horas no frigorífico.

Preparação:

Retire a carne de vaca da marinada e seque-a. Tempere com sal e pimenta e frite

todos os lados num tabuleiro de assar na placa para obter o sabor de assado. Coloque os alimentos no interior do aparelho.

- Nível da grelha: 2
- Acessório: tabuleiro para assar

Bife, médio - P4

Ingredientes:

- 180 - 220 g por peça (peça com 3 cm de espessura)
- sal
- pimenta preta
- especiarias

Preparação:

Tempere a carne com sal e pimenta preta ou com as suas especiarias favoritas e frite todos os acompanhamentos num tabuleiro

para assar na placa para obter o sabor do assado. Coloque os alimentos no interior do aparelho.

- Nível da grelha: 3
- Acessório: assadeira na prateleira em grelha
- Pré-aqueça o aparelho

Carne assada/estufada - P5

Ingredientes para o assado:

- 1.5 - 2 kg pedaço de carne de vaca (costeleta de primeira, redondo superior, flanco espesso)
- sal
- pimenta preta
- marinada

Ingredientes para a marinada:

- 1 l água
- 500 ml vinagre de vinho
- 2 colheres de chá de sal
- 15 grãos de pimenta
- 15 bagas de zimbros
- 5 folhas de louro
- 2 molhos de legumes de sopa (cenoura, alho francês, aipo, salsa)

Preparação:

Para a marinada, deixe levantar fervura e deixe arrefecer. Verta a marinada sobre a carne de vaca até esta estar coberta e deixe marinar durante algumas horas no frigorífico. Retire a carne de vaca da marinada e seque-a. Tempere com sal e pimenta preta e frite todos os lados num tabuleiro de assar na placa para obter o sabor de assado. Coloque os alimentos no interior do aparelho.

- Nível da grelha: 2
- Acessório: assadeira na prateleira em grelha
- Peso automático disponível

Carne assada (LTC) - P6, P7, P8

Ingredientes:

- 1 - 1.5 kg carne assada (4 - 5 pedaços com cm de espessura)
- sal
- pimenta preta
- marinada

Preparação dos alimentos crus:

Tempere a carne a gosto e coloque-a num prato com a marinada (opcional); o fundo deve ser coberto com uma profundidade de 10 - 20 mm. Cubra com uma tampa e deixe marinar durante algumas horas no frigorífico.

Preparação:

Retire a carne de vaca da marinada e seque-a. Tempere com sal e pimenta preta e frite todos os lados num tabuleiro de assar na placa para obter o sabor de assado. Coloque os alimentos no interior do aparelho.

- Nível da grelha: 2
- Acessório: tabuleiro para assar

Filete (LTC) - P9, P10, P11

Ingredientes:

- 0.5 - 1.5 kg filete (5 - 6 pedaços com cm de espessura)
- sal
- pimenta preta
- especiarias

Preparação:

Tempere a carne com sal e pimenta preta ou com as suas especiarias favoritas e frite todos os acompanhamentos num tabuleiro para assar na placa para obter o sabor do assado. Coloque os alimentos no interior do aparelho.

- Nível da grelha: 2
- Acessório: tabuleiro para assar

Vitela

Vitela assada - P12

Ingredientes:

- 0.8 - 1.5 kg (ombro, peça com 4 cm de espessura)
- sal
- pimenta preta
- especiarias

Preparação:

Tempere a carne com sal e pimenta preta ou com as suas especiarias favoritas. Frite a

carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Coloque a carne no tabuleiro de assar e adicione um pouco de água. Coloque os alimentos no interior do aparelho.

- Nível da grelha: 2
- Acessório: assadeira na prateleira em grelha
- Peso automático disponível

Porco

Porco assado - P13

Ingredientes:

- 1.5 - 2 kg peça (pescoço ou ombro)
- sal
- pimenta preta
- especiarias

Preparação:

A carne deve ser armazenada durante pelo menos 12 h num prato coberto no frigorífico. Lave a carne e seque-a bem. Misture o sal, a pimenta preta e as especiarias e esfregue-as uniformemente sobre toda a superfície da carne. Coloque os alimentos no interior do aparelho.

- Nível da grelha: 2
- Acessório: assadeira na prateleira em grelha
- Peso automático disponível

Porco assado, LTC - P14

Ingredientes:

- 1.5 - 2 kg peça (ombro)
- sal
- pimenta preta
- paprica
- alho em pó
- cebola em pó

- chili em pó
- pimenta-de-caiena
- cominhos
- mostarda seca em pó
- açúcar mascavado

Preparação:

Reserve cerca de 3 colheres de sopa de especiarias e guarde-as para mais tarde. Esfregue o resto no porco. Em seguida, sele-o e deixe marinar durante 6 a 48 h no frigorífico. Antes de cozinhar, esfregue a carne com as 3 colheres de sopa de especiarias restantes. Sele todos os lados num tabuleiro para assar na placa para obter o sabor de assar. Coloque os alimentos no interior do aparelho. Após metade do tempo de cozedura, vire a carne para obter um alourado uniforme.

- Nível da grelha: 2
- Acessório: tabuleiro para assar

Lombo, fresco - P15

Ingredientes:

- 1 - 1.5 kg peça
- sal
- pimenta preta
- especiarias

Preparação:

Esfregue o lombo com as suas especiarias favoritas. Coloque os alimentos no interior do aparelho.

- Nível da grelha: 2
- Acessório: assadeira na prateleira em grelha

Entrecosto - P16

Ingredientes:

- 2 - 3 kg (utilizar entrecosto cru fino, com 2 - 3 cm de grossura)
- sal
- pimenta preta

Ingredientes para o tempero:

- 500 g ketchup
- 25 g açúcar mascavado
- 5 ml fumo líquido
- 1 ml ácido de arroz
- 2 ml molho de soja
- 10 g sambal oelek

Preparação:

Misture todos os ingredientes para o tempero. Marinar as costelas com o molho durante algumas horas no frigorífico.

Coloque os alimentos no interior do aparelho. Após metade do tempo de cozedura, vire a carne para obter um alourado uniforme.

- Nível da grelha: 3
- Acessório: tabuleiro

Borrego

Perna de borrego - P17

Ingredientes:

- 1.5 - 2 kg perna de borrego com ossos (7 a 9 cm de espessura)
- sal

Ingredientes para o molho de tempero:

- 30 ml azeite
- sal
- pimenta preta
- 3 dentes de alho
- 1 ramo de alecrim fresco (ou 1 colher de chá de alecrim seco)
- água

Preparação:

Lave a perna de borrego e seque-a.

Esfregue-a com azeite e faça cortes na

carne. Tempere com sal e pimenta preta.

Descasque os dentes de alho, corte-os em fatias e, em seguida, empurre-os juntamente com os raminhos de alecrim para os cortes na carne. Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Coloque os alimentos no interior do aparelho. Após metade do tempo de cozedura, vire a carne para obter um alourado uniforme.

- Nível da grelha: 2
- Acessório: assadeira no tabuleiro para assar

Aves

Frango, inteiro - P18

Ingredientes para o assado:

- 1 - 1.5 kg frango
- sal

- óleo
- pimenta preta

Preparação:

Lave bem o frango. Seque-o cuidadosamente por dentro e por fora. Misture o sal e o óleo e revista finamente todo o frango. Até as pernas e aperte as asas. Coloque os alimentos no interior do aparelho. Após metade do tempo de cozedura, vire a carne para obter um alourado uniforme.

- Nível da grelha: 2
- Acessório: caçarola no tabuleiro para assar
- Peso automático disponível
- Quantidade de água para a função de vapor: 200 ml

Frango, metade - P19

Ingredientes:

- 0.5 - 0.8 kg frango
- sal
- óleo
- pimenta preta

Preparação:

Lave bem o frango. Seque-o cuidadosamente por dentro e por fora. Misture o sal e o óleo e revista-o finamente sobre o frango. Coloque os alimentos no interior do aparelho.

- Nível da grelha: 3
- Acessório: tabuleiro para assar

Peito de frango - P20

Ingredientes:

- 180 - 200 g peito de frango
- sal
- óleo
- pimenta preta

Preparação:

Lave bem o frango. Misture o sal e o óleo e revista-o finamente pelo peito de frango. Frite a carne durante alguns minutos num tabuleiro para assar na placa para obter o sabor do assado. Coloque os alimentos no interior do aparelho.

- Nível da grelha: 2
- Acessório: caçarola na prateleira em grelha
- Pré-aqueça o aparelho

Pernas de frango, frescas - P21

Ingredientes:

- pernas de frango
- sal
- óleo
- pimenta preta
- especiarias

Preparação:

Lave bem o frango. Misture o sal e o óleo e revista-o finamente sobre toda a carne. Coloque os alimentos no interior do aparelho. Se marinar as pernas de frango primeiro, defina uma temperatura mais baixa e cozinhe-as durante mais tempo.

- Nível da grelha: 3
- Acessório: tabuleiro para assar

Pato, inteiro - P22

Ingredientes:

- 2 - 3 kg pato
- sal
- óleo
- pimenta preta
- especiarias

Preparação:

Lave bem o pato. Misture o sal e o óleo e revista-o finamente por toda a peça. Utilize uma assadeira num tabuleiro para assar no terceiro nível do forno ou numa prateleira em grelha no segundo nível com um tabuleiro fundo no primeiro nível. Coloque os alimentos no interior do aparelho. Comece com o pato virado ao contrário. Após metade do tempo de cozedura, vire a carne para obter um alourado uniforme.

- Nível da grelha: 2
- Acessório: assadeira na prateleira em grelha

- Peso automático disponível

Ganso, inteiro - P23

Ingredientes:

- 4 - 5 kg ganso
- sal
- óleo
- pimenta preta
- especiarias

Preparação:

Lave bem o ganso. Misture o sal e o óleo e revista-o finamente sobre toda a carne.

Coloque os alimentos no interior do aparelho. Após metade do tempo de cozedura, vire a carne para obter um alourado uniforme.

- Nível da grelha: 2
- Acessório: tabuleiro
- Peso automático disponível

Outros produtos de carne

Rolo de carne - P24

Ingredientes:

- 2 pastéis secos
- 2 pepinos em conserva cortados em cubos
- 80 g cebola
- 2 colheres de sopa de salsa
- 1 colher de sopa de sumo de limão
- 600 g carne picada
- 2 ovos
- 1 colher de sopa de paprica em pó
- 14 g sal

- pimenta preta
- 0,5 colheres de chá de pimenta-de-caiena

Preparação:

Mergulhe os pastéis em água e, em seguida, esprema o líquido. Misture todos os ingredientes até obter uma massa homogénea. Forme um pão. Coloque os alimentos no interior do aparelho.

- Nível da grelha: 2
- Acessório: prateleira em grelha

Peixe

Peixe grelhado, inteiro - P25

Ingredientes:

- 0,5 - 1 kg peixe
- fatias de limão
- sal
- pimenta preta
- óleo

Preparação:

Tempere o peixe a gosto. Encha o peixe com manteiga e utilize as suas especiarias e ervas favoritas. Coloque os alimentos no interior do aparelho.

- Nível da grelha: 2
- Acessório: tabuleiro para assar

Filete de peixe - P26

Ingredientes:

- 0,3 - 0,5 kg filete de peixe
- fatias de limão
- 150 g queijo ralado
- 250 ml creme
- 50 g pão ralado
- 1 colher de chá de estragão
- salsa picada
- sal
- pimenta preta
- limão
- manteiga

Preparação:

Polvilhe os filetes de peixe com sumo de limão e deixe-os marinar durante algum tempo e, em seguida, retire o excesso de sumo com papel de cozinha. Tempere os filetes de peixe de ambos os lados com sal e pimenta preta. Coloque os filetes de peixe num tabuleiro para ir ao forno.

Misture o queijo ralado, as natas, o pão ralado, o estragão e a salsa picada.

Espalhe a mistura imediatamente sobre os filetes de peixe e coloque pequenos cubos de manteiga sobre a mistura. Coloque os alimentos no interior do aparelho.

- Nível da grelha: 3
- Acessório: caçarola na prateleira em grelha
- Pré-aqueça o aparelho

Assados doces e sobremesas

Cheesecake - P27

Ingredientes para a massa:

- 330 g farinha
- 130 g açúcar
- 15 g fermento em pó
- 1 embalagem de açúcar de baunilha
- 2 ovos
- 130 g manteiga

Ingredientes para o recheio:

- 1 kg quark com baixo teor de gordura
- 300 g açúcar
- 2 embalagens de creme em pó
- 100 ml óleo natural
- 600 ml leite gordo
- 4 ovos
- 0,5 embalagem de raspas de limão

Preparação:

Coloque o papel vegetal na assadeira. Prepare a massa com os ingredientes necessários e espalhe-a numa forma de mola de 28 cm. Prepare o recheio e deite-o na forma com a massa. Coloque os alimentos no interior do aparelho.

- Nível da grelha: 2
- Acessório: forma de mola de 28 cm na prateleira em grelha

Bolo de maçã - P28

Ingredientes:

- 125 g açúcar
- 1 gema

- 1 ovo
- 75 g manteiga derretida
- 55 g farinha de trigo
- 1 colher de chá de levedura em pó
- 1 saqueta com sabor a baunilha
- 90 ml leite
- 4 maçãs douradas

Preparação:

Derreta a manteiga num tacho (potência baixa – média da placa).

Numa tigela separada, misture o ovo, a gema adicional, o açúcar e a saqueta com sabor a baunilha até obter uma massa homogénea e fofa. Adicione a manteiga derretida (refrigerada) e deixe incorporar enquanto mexe. Adicione o leite e a farinha peneirada. Misture tudo.

Lave e descasque as maçãs. Corte-as em fatias finas e misture-as com os outros ingredientes. Coloque o papel vegetal numa forma de mola (24 cm de diâmetro) e espalhe manteiga nas extremidades. Coloque a massa na forma. Coloque os alimentos no interior do aparelho.

- Nível da grelha: 2
- Acessório: tabuleiro para assar
- Pré-aqueça o aparelho
- Quantidade de água para a função de vapor: 100 - 150 ml

Tarte de maçã coberta - P29

Ingredientes para a massa:

- 200 g farinha
- 1 pitada de sal
- 125 g manteiga
- 1 ovo
- 50 g açúcar
- 50 ml água fria

Ingredientes para o recheio:

- fruta de acordo com a estação (maçãs, pêsegos, cerejas ácidas, etc.)
- 90 g amêndoas moídas
- 2 ovos

Preparação:

Peneire a farinha para uma tigela, misture o sal e a manteiga cortados em pedaços pequenos na farinha. Em seguida, adicione o ovo, o açúcar e a água fria e amasse tudo numa massa. Arrefeça a massa no frigorífico durante 2 h. Estenda a massa refrigerada e coloque-a numa forma de quiche untada e, em seguida, fure-a com um garfo. Limpe a fruta, remova os centros, caroços ou sementes e coloque em pedaços pequenos ou fatias sobre a massa. Coloque as amêndoas moídas, os ovos, o açúcar e a manteiga amolecida numa tigela e bata bem. Espalhe a mistura sobre a fruta e alise-a. Coloque os alimentos no interior do aparelho.

- Nível da grelha: 2
- Acessório: forma de tarte na prateleira em grelha

Tarte de maçã - P30

Ingredientes para a massa:

- 300 g farinha de trigo branca
- 175 g manteiga com sal
- 75 g açúcar extrafino (tamanho máximo do grão: 0,3 mm)
- 1 ovo (50 g)
- 50 ml água

Ingredientes para o recheio:

- 400 g maçãs descascadas
- 25 g pão ralado branco
- 50 g passas sem sementes
- 75 g açúcar extrafino (tamanho máximo do grão: 0,3 mm)

Preparação:

Misture a farinha com o açúcar e esfregue a manteiga. Adicione o ovo batido e a água para fixar a mistura numa massa macia. Misture até obter uma consistência homogênea. Amasse a massa até formar uma bola. Cubra a massa e arrefeça-a durante, pelo menos, meia hora no frigorífico a uma temperatura de 3 a 7 °C. Descasque as maçãs e corte-as em fatias até 13 mm de espessura. Retire a massa do frigorífico e divida-a em porções de dois terços e de um terço. Estenda cada porção até uma espessura de 5 mm sem amassar novamente. Utilize a porção maior para revestir a base e os lados de uma forma (revestimento antiaderente, diâmetro 187 - 213 mm, altura 35 - 65 mm). Polvilhe o pão ralado uniformemente sobre a massa. Misture as fatias de maçã, as passas e o açúcar. Logo após misturá-lo, deite o recheio de maçã uniformemente sobre o pão ralado. Cubra o topo com a massa restante. Sele e corte as extremidades da massa. Faça uma incisão no topo da massa para permitir que o vapor escape durante a cozedura. Coloque os alimentos no interior do aparelho.

- Nível da grelha: 2
- Acessório: forma de tarte de 22 cm na prateleira em grelha
- Pré-aqueça o aparelho
- Quantidade de água para a função de vapor: 100 - 150 ml

Brownies - P31

Ingredientes:

- 425 g chocolate negro
- 100 g gotas de chocolate

- 300 ml de óleo neutro
- 90 g cacau em pó
- 350 g açúcar
- 126 g açúcar em pó
- 2,5 g sal
- 45 ml leite
- 9 ovos
- 300 g farinha

Preparação:

Coloque o papel vegetal num tabuleiro. Derreta o chocolate negro e misture-o com o óleo numa tigela. Adicione o cacau em pó, o açúcar, o sal e o leite e misture até obter uma consistência homogênea.

Adicione os ovos, um de cada vez, e mexa bem após cada ovo. Adicione a farinha e mexa. Adicione as gotas de chocolate.

Espalhe a massa uniformemente no tabuleiro. Coloque os alimentos no interior do aparelho.

- Nível da grelha: 3
- Acessório: tabuleiro

Queques de chocolate - P32

Ingredientes (para 12 queques):

- 240 g farinha
- 8 g fermento em pó
- 80 g açúcar
- 80 g manteiga
- 1 ovo (55 g)
- 125 ml de leite gordo
- 40 g de cacau amargo em pó
- 10 g de açúcar em pó
- 100 g chocolate negro picado
- pitada de canela

Preparação:

Misture o fermento em pó, o cacau e a canela numa tigela. Numa segunda tigela, misture a manteiga, o açúcar e a baunilha. Adicione o ovo batido e cerca de 100 ml de leite. Adicione à mistura seca o leite restante e a massa sob agitação até obter

uma consistência viscosa. Com uma colher, adicione chocolate negro picado. Prepare 12 muffins utilizando copos de papel. Coloque os alimentos no interior do aparelho.

- Nível da grelha: 2
- Acessório: tabuleiro de queques na prateleira em grelha
- Pré-aqueça o aparelho
- Quantidade de água para a função de vapor: 100 - 150 ml

Bolo em forma de pão - P33

Ingredientes:

- 120 g ovos
- 170 g açúcar
- 50 g margarina derretida (80 % de gordura)
- 180 g farinha de trigo (tipo 405), sem levedante químico
- 10 g fermento em pó
- 3 g açúcar de baunilha
- 100 ml água fria

Preparação:

Unte um tabuleiro de pão oblongo e polvilhe-o com pão ralado. Bata os ovos e o açúcar num processador de alimentos à velocidade mais elevada durante 5 min. Adicione a margarina derretida e mexa cuidadosamente com uma batedeira à velocidade mais baixa. Adicione a farinha misturada com fermento em pó e açúcar de baunilha e misture lentamente com a batedeira. Adicione a água enquanto mistura continuamente até obter uma massa homogênea. Coloque a massa na forma. Coloque os alimentos no interior do aparelho.

- Nível da grelha: 2
- Acessório: tabuleiro de pão na prateleira em grelha

Legumes e acompanhamentos

Batatas assadas - P34

Ingredientes:

- cerca de 1 kg batata
- sal
- pimenta preta
- especiarias

Preparação:

Lave bem as batatas descascadas e corte-as em pedaços uniformes (cubos ou metades). Marina-os em óleo e as suas especiarias favoritas. Coloque os alimentos no interior do aparelho.

- Nível da grelha: 2
- Acessório: tabuleiro para assar

Fatias de batata - P35

Ingredientes:

- cerca de 1 kg batata
- sal
- pimenta preta
- especiarias

Preparação:

Descasque as batatas. Lave bem as batatas e corte-as em pedaços uniformes (fatias). Marina-os em óleo e as suas especiarias favoritas. Coloque os alimentos no interior do aparelho.

- Nível da grelha: 3
- Acessório: tabuleiro para assar forrado com papel vegetal

Legumes misturados - P36

Ingredientes:

- 2 chávenas de pedaços de brócolo
- 2 chávenas de cogumelos cremini
- 2 chávenas de abóbora-manteiga picada
- 1 curgete, fatiada e cortada em quartos
- 1 abóbora amarela, fatiada e cortada em quartos

- 1 pimentão vermelho, picado
- 1 cebola vermelha picada
- 2 colheres de sopa de azeite
- 2 colheres de sopa de vinagre balsâmico
- 4 dentes de alho picados
- 1,5 colheres de chá de tomilho seco
- sal kosher e pimenta preta moída no momento

Preparação:

Renda os pedaços de brócolos, cogumelos, abóbora-manteiga, abobrinha, abóbora, pimento e cebola numa única camada sobre o tabuleiro preparado. Adicione o azeite, o vinagre balsâmico, o alho e o tomilho; tempere com sal e pimenta preta. Misture suavemente para combinar. Coloque os alimentos no interior do aparelho.

- Nível da grelha: 3
- Acessório: tabuleiro para assar forrado com papel vegetal

Croquetes de batata, congelados - P37

Ingredientes

- 0.5 kg de croquetes de batata congelados

Preparação:

Retire os alimentos da embalagem. Coloque os croquetes de batata congelados no tabuleiro para assar. Coloque os alimentos no interior do aparelho.

- Nível da grelha: 3
- Acessório: tabuleiro para assar

Batatas, congeladas - P38

Ingredientes

- 0.75 kg de batatas congeladas fatiadas
- Preparação:

Retire os alimentos da embalagem. Coloque as batatas congeladas no tabuleiro para assar. Coloque os alimentos no interior do aparelho.

- Nível da grelha: 3
- Acessório: tabuleiro para assar

Gratinados

Lasanha de carne/legumes com folhas de macarrão seco - P39

Ingredientes:

- 700 g ragu pré-cozinhado
- 700 g bechamel pré-cozinhado
- 1 pacote de massa de lasanha
- queijo ralado
- manteiga/óleo para untar a caçarola

Preparação:

Unte a caçarola. Comece por espalhar cerca de 200 g de ragu no fundo, depois o bechamel e a primeira camada de massa, cobrindo toda a dimensão da caçarola. Repita esses passos até encher toda a caçarola. Adicione queijo ralado por cima. Coloque a caçarola na prateleira em grelha. Coloque os alimentos no interior do aparelho.

- Nível da grelha: 2
- Acessório: caçarola na prateleira em grelha

Batatas gratinadas - P40

Ingredientes:

- 750 g batatas descascadas
- 100 g queijo ralado (com 24 - 30 % de gordura)
- 50 g ovos batidos
- 125 g leite (3 % de gordura)
- 75 g creme (40 % de gordura)
- 5 g sal

Preparação:

Corte as batatas descascadas em fatias de 3 mm a 4 mm de espessura. Encha o prato não untado (forma de vidro redonda) com aproximadamente metade da quantidade de batatas e cubra com cerca de metade do queijo. Adicione as restantes batatas e cubra com o queijo restante. Misture os ovos, as natas e o sal e verta a mistura sobre as batatas. Coloque a forma na prateleira em grelha. Coloque os alimentos no interior do aparelho. Rode o prato após metade do tempo de cozedura.

- Nível da grelha: 1
- Acessório: caçarola na prateleira em grelha

Pão e pizza

Pizza fresca, fina - P41

Ingredientes para a massa:

- 165 g farinha
- 15 g fermento fresco
- 100 g água
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de óleo

Ingredientes para a cobertura:

- 100 g molho de tomate
- 150 g presunto
- 100 g queijo mozzarella
- orégãos

Preparação:

Coloque o fermento, o sal, o óleo e a água numa tigela e misture até que o fermento se dissolva. Coloque a mistura e a farinha na

taça da batedeira. Misture à velocidade mais elevada com um gancho até a massa ficar compacta e homogénea. Poderá ser necessária farinha adicional. Coloque a massa numa tigela e deixe levedar durante 30 min. Rode a massa até ao tamanho de todo o tabuleiro (untado) e deixe levedar novamente durante 30 min. Adicione o molho de tomate à massa. Polvilhe o molho de tomate com orégãos. Espalhe o resto dos ingredientes e, em seguida, a mozzarella. Coloque os alimentos no interior do aparelho.

- Nível da grelha: 2
- Acessório: tabuleiro para assar forrado com papel vegetal
- Pré-aqueça o aparelho
- Quantidade de água para a função de vapor: 100 ml

Pizza fresca, grossa - P42

Ingredientes para a massa:

- 396 g farinha
- 36 g fermento fresco
- 240 g água
- 0,5 colheres de chá de sal
- 2,5 colheres de chá de óleo

Ingredientes para a cobertura:

- 240 g molho de tomate
- 360 g presunto
- 240 g queijo mozzarella
- orégãos

Preparação:

Coloque o fermento, o sal, o óleo e a água numa tigela e misture até que o fermento se dissolva. Coloque a mistura e a farinha na taça da batedeira. Misture à velocidade mais elevada com um gancho até a massa ficar compacta e homogénea. Poderá ser necessária farinha adicional. Coloque a massa numa tigela e deixe levedar durante 30 min. Rode a massa até ao tamanho de todo o tabuleiro (untado) e deixe levedar novamente durante 30 min. Adicione o

molho de tomate à massa. Polvilhe o molho de tomate com orégãos. Espalhe o resto dos ingredientes e, em seguida, a mozzarella. Coloque os alimentos no interior do aparelho.

- Nível da grelha: 2
- Acessório: tabuleiro para assar forrado com papel vegetal
- Pré-aqueça o aparelho

Quiche - P43

Ingredientes para a massa:

- 200 g farinha de trigo
- 100 g margarina (refrigerada)
- 3 g sal
- 80 ml água (fria)

Ingredientes para a cobertura:

- 200 g bacon em tiras (com pouca gordura)
- 3 ovos (60 - 65 g)
- 100 g queijo ralado (gruyère ou emmentaler)
- 70 ml leite gordo (3 - 3,5 % de gordura)
- 200 g crème fraiche épaisse (30 - 35 % de gordura)

Preparação:

Corte a margarina em pedaços para facilitar o processo de mistura. Junte todos os ingredientes e misture-os rapidamente num processador de alimentos até obter uma massa homogénea. Envolve a massa em película plástica e deixe no frigorífico durante pelo menos 2 h. Estenda a massa (com cerca de 0,5 cm de espessura) e espalhe-a na forma, incluindo as paredes laterais. Faça alguns orifícios com um garfo no fundo da massa. Organize primeiro a cobertura (bacon), corte-o nos cubos. Em seguida, disponha o queijo sobre a base da massa. Bata os ovos, o crème fraiche e o leite juntos. Verta sobre a massa. Coloque os alimentos no interior do aparelho.

- Nível da grelha: 2

- Acessório: forma de assar na prateleira em grelha

Baguete/Ciabatta/Pão branco - P44

Ingredientes para a massa:

- 500 g farinha de trigo branca, tipo 0
- 10 g sal
- 10 g manteiga à temperatura ambiente
- 270 g água (temperatura entre 36 - 38 °C)
- 3 g açúcar
- 20 g fermento fresco

Preparação:

Pese a farinha, o sal e a manteiga amolecida na taça de mistura do processador de alimentos. Dissolva o açúcar e o fermento fresco em água morna. Adicione o líquido aos restantes ingredientes na taça de mistura. Amasse os ingredientes com o gancho para massa no processador de alimentos até ficar elástica e já não ficar colada à taça. Retire a massa bem amassada da taça de mistura, pese 750 g para um pão e molde-a numa bola redonda. Coloque-a numa taça. Cubra a taça com película aderente e coloque-a no meio de um forno pré-aquecido (40 °C). Desligue o forno e deixe a massa crescer durante 30 min. Deixe a porta do forno meia aberta para evitar uma temperatura demasiado quente para o crescimento. A temperatura alvo situa-se entre 35 e 37 °C. Retire a taça do aparelho. Coloque a massa na bancada e amasse-a brevemente. Não amasse demasiado a massa. Forme um pão alongado, coloque-o no tabuleiro (se for um tabuleiro esmaltado, coloque alguma manteiga para evitar que este cole ou utilize papel vegetal) e cubra com uma tampa de plástico/taça de plástico. Coloque-o no meio do forno ainda quente e deixe o pão crescer durante mais 25 min, deixando a porta do forno meio aberta. Faça cuidadosamente cinco cortes

diagonais na superfície com uma lâmina de barbear ou uma faca muito afiada. Não pressione o pão durante o corte. Os cortes devem ter uma profundidade de cerca de 5 - 7 mm. Coloque os alimentos no interior do aparelho. Mais tempo necessário para o pão branco.

- Nível da grelha: 2
- Acessório: tabuleiro para assar forrado com papel vegetal
- Pré-aqueça o aparelho
- Quantidade de água para a função de vapor: 150 ml

Grão integral / Centeio / Pão escuro - P45

Ingredientes para a massa:

- 500 g farinha de trigo preta
- 2 colheres de sopa de azeite
- 280 g água (temperatura entre 36 - 38 °C)

Preparação:

Pese a farinha, o azeite e a água na taça de mistura. Misture todos os ingredientes com o gancho até obter uma massa homogénea. Cubra a taça com um pano húmido durante cerca de 15 min (à temperatura ambiente). Coloque a massa na bancada e amasse-a durante um curto espaço de tempo. Não amasse demasiado a massa. Forme um pão comprido, coloque-o no tabuleiro (se for um tabuleiro esmaltado, coloque alguma manteiga para evitar que este se cole ou utilize papel vegetal) e cubra-o com uma cobertura de plástico/taça de plástico. Deixe-o levedar durante cerca de 3 h. Coloque os alimentos no interior do aparelho.

- Nível da grelha: 2
- Acessório: tabuleiro para assar forrado com papel vegetal ou tabuleiro para pão na prateleira em grelha
- Pré-aqueça o aparelho
- Quantidade de água para a função de vapor: 150 ml

Contenido

Cocción asistida	155	Otros productos cárnicos	160
Vacuno	156	Pescado	161
Ternera	157	Horneado de dulces y postres	161
Cerdo	158	Verduras y guarniciones	164
Cordero	159	Gratinados	165
Aves	159	Pan y pizza	166

Salvo modificaciones.



Cocción asistida

Ajuste: Cocción asistida

Para cada plato de este submenú se recomienda una función de cocción y una temperatura. Puede ajustar la hora y la temperatura durante la cocción.

Cuando termine la función, comprueba si la comida está lista.

Para algunos de los platos también puedes cocinar con Peso automático

1. Gira el mando de las funciones de cocción hasta  para entrar en Menú.
2. Seleccionar . Pulse OK.
3. Gira el mando de control para seleccionar el número del plato. Pulse OK.
4. Colócalos dentro del aparato. Pulse OK.

Menú: Cocción asistida

P1	Rosbif, poco hecho
P2	Rosbif, al punto
P3	Rosbif, muy hecho
P4	Bistec, al punto
P5	Asado / estofado de vacuno
P6	Rosbif, poco hecho LTC*

P7	Rosbif, en su punto LTC*
P8	Rosbif, muy hecho LTC*
P9	Filete, poco hecho LTC*
P10	Filete, al punto LTC*
P11	Filete, hecho
P12	Asado de ternera
P13	Asado de cerdo
P14	Cerdo desmigado LTC*
P15	Lomo, fresco
P16	Costillas de cerdo
P17	Pata de cordero
P18	Pollo, entero
P19	Pollo, medio
P20	Pechuga de pollo
P21	Muslos de pollo, frescos
P22	Pato entero
P23	Ganso entero
P24	Pastel de carne

P25	Pescado a la plancha, entero
P26	Filete de pescado
P27	Tarta de queso
P28	Bizcocho de manzana
P29	Tarta de manzana
P30	Pastel de manzana
P31	Brownies
P32	Magdalenas de chocolate
P33	Pastel de hogaza
P34	Patatas al horno
P35	Porciones de patata

P36	Verduras al grill
P37	Croquetas, congeladas
P38	Patatas fritas, congeladas
P39	Lasaña de carne/verdura con láminas de pasta seca
P40	Patatas gratinadas
P41	Pizza fresca, fina
P42	Pizza fresca, gruesa
P43	Quiche
P44	Baguette / chapata / pan blanco
P45	Pan integral / centeno / pan oscuro

*LTC - Cocción a baja temperatura

Vacuno

Rosbif - P1, P2, P3

Ingredientes:

- 1 - 1.5 kg de rosbif (trozo de 4 - 5 cm de grosor)
- sal
- pimienta negra
- adobo

Preparación de la carne cruda:

Sazona la carne al gusto y colócala en una fuente con el marinado (opcional); el fondo debe quedar cubierto hasta una profundidad de 10 - 20 mm. Cubre con una tapa y deja marinar durante unas horas en el frigorífico.

Método

Saca la carne del marinado y sécala. Sazona con sal y pimienta y fríe por todos los lados en una sartén al fuego para

obtener el sabor del asado. Colócalos dentro del aparato.

- Posición de la parrilla: 2
- Accesorio: bandeja de horno

Bistec, al punto - P4

Ingredientes:

- 180 - 220 g por pieza (pieza de 3 cm de grosor)
- sal
- pimienta negra
- especias

Método

Sazona la carne con sal y pimienta o con tus especias favoritas y fríela por todos los lados en una sartén al fuego para obtener el sabor tostado. Colócalos dentro del aparato.

- Posición de la parrilla: 3
- Accesorio: fuente de asar sobre parrilla

- Precalienta el aparato

Asado/estofado de vacuno - P5

Ingredientes para el asado:

- 1.5 - 2 kg de pieza de vacuno (costilla de ternera, redondo superior, falda gruesa)
- sal
- pimienta negra
- adobo

Ingredientes para la marinada:

- 1 l de agua
- 500 ml de vinagre de vino
- 2 cucharaditas de sal
- 15 granos de pimienta
- 15 bayas de enebro
- 5 hojas de laurel
- 2 manojos de verduras para sopa (zanahoria, puerro, apio, perejil)

Método

Para el adobo, llevar todo a ebullición y dejar enfriar. Vierte el marinado sobre la carne hasta cubrirla y dejarla marinar unas horas en el frigorífico. Saca la carne del marinado y sécala. Sazona con sal y pimienta y fríe por todos los lados en una sartén al fuego para obtener el sabor tostado. Colócalos dentro del aparato.

- Posición de la parrilla: 2
- Accesorio: fuente de asar sobre parrilla
- Peso automático disponible

Rosbif (LTC) - P6, P7, P8

Ingredientes:

- 1 - 1.5 kg de rosbif (trozo de 4 - 5 cm de grosor)

- sal
- pimienta negra
- adobo

Preparación de la carne cruda:

Sazona la carne al gusto y colócala en una fuente con el marinado (opcional); el fondo debe quedar cubierto hasta una profundidad de 10 - 20 mm. Cubre con una tapa y deja marinar durante unas horas en el frigorífico.

Método

Saca la carne del marinado y sécala. Sazona con sal y pimienta y fríe por todos los lados en una sartén al fuego para obtener el sabor tostado. Colócalos dentro del aparato.

- Posición de la parrilla: 2
- Accesorio: bandeja de horno

Filete (LTC) - P9, P10, P11

Ingredientes:

- 0.5 - 1.5 kg de filete (pieza de 5 - 6 cm de grosor)
- sal
- pimienta negra
- especias

Método

Sazona la carne con sal y pimienta o con tus especias favoritas y fríela por todos los lados en una sartén al fuego para obtener el sabor tostado. Colócalos dentro del aparato.

- Posición de la parrilla: 2
- Accesorio: bandeja de horno

Ternera

Asado de ternera – P12

Ingredientes:

- 0.8 - 1.5 kg (paletilla, pieza de 4 cm de grosor)
- sal

- pimienta negra
- especias

Método

Sazona la carne con sal y pimienta o con tus especias favoritas. Fría la carne durante

unos minutos en una sartén caliente. Coloca la carne en el plato para hornear y añade un poco de agua. Colócalos dentro del aparato.

- Posición de la parrilla: 2
- Accesorio: fuente de asar sobre parrilla
- Peso automático disponible

Cerdo

Asado de cerdo - P13

Ingredientes:

- 1.5 - 2 kg de pieza (cuello o paletilla)
- sal
- pimienta negra
- especias

Método

La carne debe conservarse durante al menos 12h en una fuente tapada en el frigorífico. Lava la carne y sécala bien. Mezcla la sal, la pimienta y tus especias favoritas y repártelas uniformemente por toda la superficie de la carne. Colócalos dentro del aparato.

- Posición de la parrilla: 2
- Accesorio: fuente de asar sobre parrilla
- Peso automático disponible

Cerdo desmigado LTC - P14

Ingredientes:

- 1.5 - 2 kg de pieza (paletilla)
- sal
- pimienta negra
- pimentón
- ajo en polvo
- cebolla en polvo
- chile en polvo
- pimienta de cayena
- comino
- mostaza en polvo
- azúcar moreno

Método

Aparta unas 3 cucharadas de especias y guárdalas para más tarde. Frota el resto sobre la carne de cerdo. Después, ciérralo y déjalo marinar durante 6-48 h en el

frigorífico. Antes de cocinar, frota la carne con las 3 cucharadas restantes de especias. Séllala por todos los lados en una fuente de horno sobre la placa para obtener el sabor del asado. Colócalos dentro del aparato. Da la vuelta a la carne a la mitad del tiempo de cocción para dorar uniformemente.

- Posición de la parrilla: 2
- Accesorio: bandeja de horno

Lomo, fresco - P15

Ingredientes:

- 1 - 1.5 kg de pieza
- sal
- pimienta negra
- especias

Método

Unta el lomo con tus especias favoritas. Colócalos dentro del aparato.

- Posición de la parrilla: 2
- Accesorio: fuente de asar sobre parrilla

Costillas de cerdo - P16

Ingredientes:

- 2 - 3 kg (utiliza 2-3 cm costillas finas)
- sal
- pimienta negra

Ingredientes para la salsa sazonzadora

- 500 g de ketchup
- 25 g de azúcar moreno
- 5 ml de humo líquido
- 1 ml de ácido de arroz
- 2 ml de salsa de soja
- 10 g de sambal oelek

Método

Mezcla todos los ingredientes para el condimento. Marina las costillas con la salsa durante unas horas en el frigorífico. Colócalos dentro del aparato. Da la vuelta

a la carne a la mitad del tiempo de cocción para dorar uniformemente.

- Posición de la parrilla: 3
- Accesorio: sartén honda

Cordero

Pata de cordero - P17

Ingredientes:

- 1.5 - 2 kg de pata de cordero con huesos (7 - 9 cm de grosor)
- sal

Ingredientes para la salsa:

- 30 ml de aceite de oliva
- sal
- pimienta negra
- 3 dientes de ajo
- 1 manojo de romero fresco (o 1 cucharadita de romero seco)
- agua

Método

Lava la pierna de cordero y secala. Frótala con aceite de oliva y haz cortes en la carne. Sazona con sal y pimienta. Pela los dientes de ajo, córtalos en láminas e introdúcelos junto con las ramitas de romero en los cortes de la carne. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Colócalos dentro del aparato. Da la vuelta a la carne a la mitad del tiempo de cocción para dorar uniformemente.

- Posición de la parrilla: 2
- Accesorio: fuente de horno sobre bandeja de horno

Aves

Pollo, entero - P18

Ingredientes para el asado:

- 1 - 1.5 kg de pollo
- sal
- aceite
- pimienta negra

Método

Lava bien el pollo. Sécalo cuidadosamente por dentro y por fuera. Mezcla la sal y el aceite y unta ligeramente todo el pollo. Ata las patas y pliega las alitas. Colócalos dentro del aparato. Da la vuelta a la carne a la mitad del tiempo de cocción para dorar uniformemente.

- Posición de la parrilla: 2
- Accesorio: cazuela sobre bandeja de horno

- Peso automático disponible
- La cantidad de agua para la función de vapor: 200 ml

Pollo, medio - P19

Ingredientes:

- 0.5 - 0.8 kg de pollo
- sal
- aceite
- pimienta negra

Método

Lava bien el pollo. Sécalo cuidadosamente por dentro y por fuera. Mezcla la sal y el aceite y unta ligeramente el pollo. Colócalos dentro del aparato.

- Posición de la parrilla: 3
- Accesorio: bandeja de horno

Pechuga de pollo - P20

Ingredientes:

- 180 - 200 g de pechuga de pollo
- sal
- aceite
- pimienta negra

Método

Lava bien el pollo. Mezcla la sal y el aceite y unta ligeramente la pechuga de pollo.

Frie la carne durante unos minutos en una sartén para obtener el sabor a asado.

Colócalos dentro del aparato.

- Posición de la parrilla: 2
- Accesorio: cacerola sobre parrilla
- Precalienta el aparato

Muslos de pollo - P21

Ingredientes:

- muslos de pollo
- sal
- aceite
- pimienta negra
- especias

Método

Lava bien el pollo. Mezcla la sal y el aceite y unta ligeramente toda la carne. Colócalos dentro del aparato. Si se marchan las patas de pollo marinadas, ajuste la temperatura más baja y cocínelas más tiempo.

- Posición de la parrilla: 3
- Accesorio: bandeja de horno

Pato entero - P22

Ingredientes:

- 2 - 3 kg de pato

- sal
- aceite
- pimienta negra
- especias

Método

Lava bien el pato. Mezcla la sal y el aceite y unta ligeramente toda la pieza. Utiliza un recipiente de asar sobre una bandeja de horno en el tercer nivel del horno o sobre una parrilla en el segundo nivel con una sartén honda en el primer nivel. Colócalos dentro del aparato. Empieza con el pato boca abajo. Da la vuelta a la carne a la mitad del tiempo de cocción para dorar uniformemente.

- Posición de la parrilla: 2
- Accesorio: fuente de asar sobre parrilla
- Peso automático disponible

Ganso, entera - P23

Ingredientes:

- 4 - 5 kg de ganso
- sal
- aceite
- pimienta negra
- especias

Método

Lavar bien la oca. Mezcla la sal y el aceite y unta ligeramente toda la carne. Colócalos dentro del aparato. Da la vuelta a la carne a la mitad del tiempo de cocción para dorar uniformemente.

- Posición de la parrilla: 2
- Accesorio: sartén honda
- Peso automático disponible

Otros productos cárnicos

Pastel de carne - P24

Ingredientes:

- 2 rollitos de pan rancios

- 2 pepinos en vinagre cortados en cubos
- 80 g de cebolla
- 2 cucharadas de perejil
- 1 cucharada de zumo de limón

- 600 g de carne picada
- 2 huevos
- 1 cucharada de pimentón en polvo
- 14 g de sal
- pimienta negra
- 0.5 cucharadita de pimienta de cayena

Método

Remoja los panecillos en agua, luego exprime el líquido. Mezcla todos los

ingredientes hasta obtener una masa homogénea. Forma una hogaza. Colócalos dentro del aparato.

- Posición de la parrilla: 2
- Accesorio: parrilla

Pescado

Pescado entero a la plancha - P25

Ingredientes:

- 0.5 - 1 kg de pescado
- rodajas de limón
- sal
- pimienta negra
- aceite

Método

Sazonar el pescado al gusto. Sazona el pescado con mantequilla y tus especias y hierbas favoritas. Colócalos dentro del aparato.

- Posición de la parrilla: 2
- Accesorio: bandeja de horno

Filete de pescado - P26

Ingredientes:

- 0.3 - 0.5 kg de filete de pescado
- rodajas de limón
- 150 g de queso rallado
- 250 ml de nata
- 50 g de pan rallado

- 1 cucharadita de estragón
- perejil picado
- sal
- pimienta negra
- limón
- mantequilla

Método

Rocía los filetes de pescado con el zumo de limón y deja marinar un rato, después quita el zumo sobrante con papel de cocina.

Salpimenta los filetes de pescado por ambos lados. Coloca los filetes de pescado en una fuente de horno untada con mantequilla.

Mezcla el queso rallado, la nata, el pan rallado, el estragón y el perejil picado. Extiende inmediatamente la mezcla sobre los filetes de pescado y coloca pequeños dados de mantequilla sobre la mezcla. Colócalos dentro del aparato.

- Posición de la parrilla: 3
- Accesorio: cacerola sobre parrilla
- Precalienta el aparato

Horneado de dulces y postres

Tarta de queso - P27

Ingredientes para la masa:

- 330 g de harina
- 130 g de azúcar
- 15 g de levadura en polvo

- 1 sobre de azúcar vainillado
- 2 huevos
- 130 g de mantequilla

Ingredientes para el relleno

- 1 kg de quark bajo en grasa
- 300 g de azúcar

- 2 paquetes de pudín en polvo
- 100 ml de aceite natural
- 600 ml de leche entera
- 4 huevos
- 0,5 de ralladura de limón

Método

Coloca el papel de horno en el molde. Haz la masa con los ingredientes necesarios y extiéndela en un molde desmontable de 28 cm. Prepara el relleno y viértelo en el molde con la masa. Colócalos dentro del aparato.

- Posición de la parrilla: 2
- Accesorio: molde desmontable de 28 cm sobre parrilla

Bizcocho de manzana P28

Ingredientes:

- 125 g de azúcar
- 1 yema
- 1 huevo
- 75 g de mantequilla derretida
- 55 g de harina de trigo
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 1 sobrecito de aroma de vainilla
- 90 ml de leche
- 4 manzanas golden

Método

Derrite la mantequilla en una sartén (a potencia media-baja).

En un bol aparte, mezcla el huevo, la yema de huevo, el azúcar y el sobre de vainilla hasta obtener una masa homogénea y esponjosa. Añade la mantequilla derretida (enfriada) y deja que se incorpore sin dejar de remover. Añade la leche y la harina tamizada. Mezcla todo junto.

Lava y pela las manzanas. Córtalas en rodajas finas y mézclalas con los demás ingredientes. Pon papel de horno en un molde desmontable (24 cm de diámetro) y unta los bordes con mantequilla. Vierte la

masa en el molde. Colócalos dentro del aparato.

- Posición de la parrilla: 2
- Accesorio: bandeja de horno
- Precalienta el aparato
- La cantidad de agua para la función de vapor: 100 - 150 ml

Tarta de manzana - P29

Ingredientes para la masa:

- 200 g de harina
- 1 pizca de sal
- 125 g de mantequilla
- 1 huevo
- 50 g de azúcar
- 50 ml de agua fría

Ingredientes para el relleno

- Fruta según la temporada (manzanas, melocotones, guindas, etc.)
- 90 g de almendras molidas
- 2 huevos

Método

Tamiza la harina en un bol, mezcla la sal y la mantequilla cortada en trozos pequeños con la harina. A continuación, añade el huevo, el azúcar y el agua fría y amasar todo hasta obtener una masa. Deja enfriar la masa en el frigorífico durante 2 h. Extiende la masa refrigerada y colócala en un molde para quiche engrasado, después pínchala con un tenedor. Limpia la fruta, quítele el corazón, los huesos o las pepitas y colócala en trozos pequeños o en rodajas sobre la masa. Pon en un cuenco las almendras molidas, los huevos, el azúcar y la mantequilla ablandada y bate todo junto. Extiende la mezcla sobre la fruta y alísala. Colócalos dentro del aparato.

- Posición de la parrilla: 2
- Accesorio: molde para tartas sobre la parrilla

Pastel de manzana - P30

Ingredientes para la masa:

- 300 g de harina blanca de trigo
- 175 g de mantequilla salada
- 75 g de azúcar glas (granulometría máxima: 0,3 mm)
- 1 huevo (50 g)
- 50 ml de agua

Ingredientes para el relleno

- 400 g de manzanas peladas
- 25 g de pan blanco rallado
- 50 g de pasas sin pepitas
- 75 g de azúcar glas (granulometría máxima: 0,3 mm)

Método

Mezcla la harina y el azúcar y añade la mantequilla. Añade el huevo batido y el agua para ligar la mezcla hasta obtener una masa suave. Mezcla hasta conseguir una consistencia homogénea. Amasa la masa hasta formar una bola. Cubre la masa y enfríala durante al menos media hora en el frigorífico a una temperatura de 3 - 7 °C. Pela y descorza las manzanas, córtalas en rodajas de hasta 13 mm de grosor. Saca la masa del frigorífico y divídela en porciones de dos tercios y un tercio. Estira cada porción hasta un grosor de 5 mm sin volver a amasarla. Utiliza la porción más grande para forrar la base y los lados de un molde para hornear (recubrimiento antiadherente, diámetro 187 - 213 mm, altura 35 - 65 mm). Espolvorea el pan rallado uniformemente sobre la masa. Mezcla las rodajas de manzana, las pasas y el azúcar. Justo después de mezclarlo, vierte el relleno de manzana uniformemente sobre el pan rallado. Cubre la parte superior con la masa restante. Sella y recorta los bordes de la masa. Haz una incisión en la parte superior de la masa para permitir la salida del vapor durante la cocción. Colócalos dentro del aparato.

- Posición de la parrilla: 2
- Accesorio: Molde para tartas de 22 cm sobre la parrilla
- Precalienta el aparato
- La cantidad de agua para la función de vapor: 100 - 150 ml

Brownies - P31

Ingredientes:

- 425 g de chocolate negro
- 100 g de gotas de chocolate
- 300 ml de aceite neutro
- 90 g de cacao en polvo
- 350 g de azúcar
- 126 g de azúcar en polvo
- 2,5 g de sal
- 45 ml de leche
- 9 huevos
- 300 g de harina

Método

Coloca papel de horno en una bandeja. Derrite el chocolate negro y mézclalo con el aceite en un bol. Añade el cacao en polvo, el azúcar, la sal y la leche y mezcla hasta obtener una consistencia homogénea. Añade los huevos de uno en uno y remueve bien después de cada huevo. Añade la harina y remover. Añade las gotas de chocolate.

Extiende la masa uniformemente sobre la bandeja. Colócalos dentro del aparato.

- Posición de la parrilla: 3
- Accesorio: sartén honda

Magdalenas de chocolate - P32

Ingredientes (para 12 magdalenas):

- 240 g de harina
- 8 g de levadura en polvo
- 80 g de azúcar
- 80 g de mantequilla
- 1 huevo (55 g)
- 125 ml de leche entera
- 40 g de cacao amargo en polvo
- 10 g de azúcar en polvo

- 100 g de chocolate negro picado
- pizca de canela

Método

Mezcla la levadura en polvo, el cacao y la canela en un bol. En otro bol, mezcla la mantequilla, el azúcar y la vainilla. Añade el huevo batido y unos 100 ml de leche.

Añade a la mezcla seca el resto de la leche y la masa removiendo hasta conseguir una consistencia viscosa. Con una cuchara añade el chocolate negro picado. Prepara 12 magdalenas utilizando moldes de papel para magdalenas. Colócalos dentro del aparato.

- Posición de la parrilla: 2
- Accesorio: bandeja para magdalenas sobre parrilla
- Precalienta el aparato
- La cantidad de agua para la función de vapor: 100 - 150 ml

Pastel de hogaza - P33

Ingredientes:

- 120 g de huevos
- 170 g de azúcar

- 50 g de margarina derretida (80 % de grasa)
- 180 g de harina de trigo (tipo 405), sin gasificante
- 10 g de levadura en polvo
- 3 g de azúcar vainillado
- 100 ml de agua fría

Método

Engrasa un molde de pan alargado y espolvoréalolo con pan rallado. Bate los huevos y el azúcar en un robot de cocina a máxima velocidad durante 5 min. Añade la margarina derretida y mezclarla cuidadosamente con una batidora de mano a la velocidad más baja. Añade la harina mezclada con la levadura en polvo y el azúcar avainillado y mezclar lentamente con la batidora de mano. Añade el agua sin dejar de batir hasta obtener una masa homogénea. Vierte la masa en el molde. Colócalos dentro del aparato.

- Posición de la parrilla: 2
- Accesorio: molde de pan sobre la parrilla

Verduras y guarniciones

Patatas al horno - P34

Ingredientes:

- alrededor de 1 kg de patatas
- sal
- pimienta negra
- especias

Método

Lava bien las patatas sin pelar y córtalas en trozos uniformes (cubos o mitades). Marina con aceite y tus especias favoritas. Colócalos dentro del aparato.

- Posición de la parrilla: 2
- Accesorio: bandeja de horno

Porciones de patata - P35

Ingredientes:

- alrededor de 1 kg de patatas
- sal
- pimienta negra
- especias

Método

Pela las patatas. Lava bien las patatas y cortarlas en trozos uniformes (porciones). Marina con aceite y tus especias favoritas. Colócalos dentro del aparato.

- Posición de la parrilla: 3
- Accesorio: bandeja de horno forrada con papel de hornear

Verduras al grill - P36

Ingredientes:

- 2 tazas de cogollos de brécol
- 2 tazas de champiñones cremini
- 2 tazas de calabaza picada
- 1 calabacín, cortado en rodajas y en cuartos
- 1 calabaza amarilla, cortada en rodajas y en cuartos
- 1 pimiento rojo picado
- 1 cebolla roja picada
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de vinagre balsámico
- 4 dientes de ajo picados
- 1,5 cucharaditas de tomillo seco
- sal kosher y pimienta negra recién molida

Método

Coloca los cogollos de brécol, los champiñones, la calabaza, el calabacín, el pimiento y la cebolla en una sola capa sobre la bandeja para hornear preparada. Añade el aceite de oliva, el vinagre balsámico, el ajo y el tomillo; sazona con sal y pimienta. Mezcla suavemente. Colócalos dentro del aparato.

- Posición de la parrilla: 3

- Accesorio: bandeja de horno forrada con papel de hornear

Croquetas de patata, congeladas - P37

Ingredientes

- 0.5 kg de croquetas de patata congeladas

Método

Saca los alimentos del envase. Coloca las croquetas de patata congeladas en la bandeja de horno. Colócalos dentro del aparato.

- Posición de la parrilla: 3
- Accesorio: bandeja de horno

Patatas fritas, congeladas - P38

Ingredientes

- 0.75 kg de patatas fritas, congeladas

Método

Saca los alimentos del envase. Coloca las patatas congeladas en la bandeja de horno. Colócalos dentro del aparato.

- Posición de la parrilla: 3
- Accesorio: bandeja de horno

Gratinados

Lasaña de carne/verdura con láminas de pasta seca - P39

Ingredientes:

- 700 g de ragú precocinado
- 700 g de bechamel precocinada
- 1 paquete de pasta para lasaña
- queso rallado
- mantequilla/aceite para engrasar la cazuela

Método

Engrasa la cazuela. Empieza extendiendo unos 200 g de ragú en el fondo, luego la bechamel y la primera capa de pasta,

cubriendo toda la dimensión de la cazuela. Repite estos pasos hasta llenar toda la cazuela. Añade el queso rallado por encima. Coloca la cazuela sobre la rejilla. Colócalos dentro del aparato.

- Posición de la parrilla: 2
- Accesorio: cacerola sobre la parrilla

Patatas gratinadas - P40

Ingredientes:

- 750 g de patatas peladas
- 100 g de queso rallado (24 - 30 % de grasa)

- 50 g de huevos batidos
- 125 g de leche (3 % de grasa)
- 75 g de nata (40 % grasa)
- 5 g de sal

Método

Corta las patatas peladas en rodajas de 3 mm a 4 mm de grosor. Rellena la fuente sin engrasar (molde redondo de cristal) con aproximadamente la mitad de la cantidad de patatas y cubre con aproximadamente

la mitad del queso. Añade las patatas restantes y cubrir con el queso restante. Mezcla los huevos, la nata y la sal y vierte la mezcla sobre las patatas. Coloca el molde sobre la parrilla. Colócalos dentro del aparato. Gire el plato transcurrida la mitad del tiempo de cocción.

- Posición de la parrilla: 1
- Accesorio: cacerola sobre la parrilla

Pan y pizza

Pizza fresca, fina -P41

Ingredientes para la masa:

- 165 g de harina
- 15 g de levadura fresca
- 100 g de agua
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de aceite

Ingredientes para la cobertura

- 100 g de salsa de tomate
- 150 g de jamón
- 100 g de queso mozzarella
- orégano

Método

Pon la levadura, la sal, el aceite y el agua en un bol y mézclalos hasta que se disuelva la levadura. Pon la mezcla y la harina en el bol de la batidora. Mezcla a velocidad máxima con un gancho hasta que la masa esté compacta y homogénea. Puede ser necesario añades más harina. Coloca la masa en un bol y deja levar durante 30 min. Enrolla la masa hasta el tamaño de toda la bandeja (engrasada) y dejar levar de nuevo durante 30 min. Añades la salsa de tomate a la masa. Espolvorea orégano sobre la salsa de tomate. Extiende el resto de los aderezos y luego la mozzarella. Colócalos dentro del aparato.

- Posición de la parrilla: 2

- Accesorio: bandeja de horno forrada con papel de hornear
- Precalienta el aparato
- La cantidad de agua para la función de vapor: 100 ml

Pizza fresca, gruesa - P42

Ingredientes para la masa:

- 396 g de harina
- 36 g de levadura fresca
- 240 g de agua
- 0,5 cucharadita de sal
- 2,5 cucharadita de aceite

Ingredientes para la cobertura

- 240 g de salsa de tomate
- 360 g de jamón
- 240 g de queso mozzarella
- orégano

Método

Pon la levadura, la sal, el aceite y el agua en un bol y mézclalos hasta que se disuelva la levadura. Pon la mezcla y la harina en el bol de la batidora. Mezcla a velocidad máxima con un gancho hasta que la masa esté compacta y homogénea. Puede ser necesario añades más harina. Coloca la masa en un bol y deja levar durante 30 min. Enrolla la masa hasta el tamaño de toda la bandeja (engrasada) y dejar levar de nuevo durante 30 min. Añades la salsa de

tomate a la masa. Espolvorea orégano sobre la salsa de tomate. Extiende el resto de los aderezos y luego la mozzarella. Colócalos dentro del aparato.

- Posición de la parrilla: 2
- Accesorio: bandeja de horno forrada con papel de hornear
- Precalienta el aparato

Quiche - P43

Ingredientes para la masa:

- 200 g de harina de trigo
- 100 g de margarina (fría)
- 3 g de sal
- 80 ml de agua (fría)

Ingredientes para la cobertura

- 200 g de tocino entreverado (con poca grasa)
- 3 huevos (60 - 65 g)
- 100 g de queso rallado (gruyère o emmentaler)
- 70 ml de leche entera (3 - 3,5 % de grasa)
- 200 g de crème fraîche épaisse (30 - 35 % de grasa)

Método

Corta la margarina en trozos para facilitar el proceso de mezcla. Junta todos los ingredientes y mézclalos rápidamente en un robot de cocina hasta obtener una masa homogénea. Envuelve la masa en film transparente y déjala en el frigorífico durante al menos 2 h . Extiende la masa con un rodillo (aproximadamente 0,5 cm de grosor) y extiéndela en el molde incluyendo las paredes laterales. Haz unos agujeros con un tenedor en el fondo del hojaldre. Prepara primero el aderezo (tocino) y córtalo en cubos. Luego, coloca el queso sobre la base de la masa. Bate los huevos, la crème fraîche y la leche. Vierte sobre la masa. Colócalos dentro del aparato.

- Posición de la parrilla: 2
- Accesorio: molde en la parrilla.

Baguette / chapata / pan blanco - P44

Ingredientes para la masa:

- 500 g de harina de trigo blanca, tipo 0
- 10 g de sal
- 10 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 270 g de agua (temperatura entre 36 - 38 °C)
- 3 g de azúcar
- 20 g de levadura fresca

Método

Pesa la harina, la sal y la mantequilla ablandada en el bol del robot de cocina. Disuelve el azúcar y la levadura fresca en agua templada. Añade el líquido al resto de ingredientes del bol. Amasa los ingredientes con el gancho amasador del robot de cocina hasta que la masa esté elástica y no se pegue más al bol. Saca la masa bien amasada del bol, pesa 750 g para un pan y dale forma de bola redonda. Ponla en un bol. Cubre el bol con film transparente y mételo en el centro del horno precalentado (40 °C). Apaga el horno y deja que la masa suba durante 30 min. Deja la puerta del horno entreabierta para evitar que la temperatura de fermentación sea demasiado alta. La temperatura objetivo es entre 35 - 37 °C. Retira el plato del aparato. Vuelca la masa sobre la encimera y amasarla brevemente. No amases demasiado la masa. Forma un pan más o menos alargado, colócalo en la bandeja (si es una bandeja esmaltada, ponle un poco de mantequilla para evitar que se pegue o utiliza el papel de hornear) y cúbrelo con una tapa/recipiente de plástico. Ponla en el centro del horno aún caliente y deja que el pan suba otros 25 min, dejando la puerta del horno entreabierta. Con cuidado, haz cinco cortes diagonales en la superficie con una cuchilla de afeitar o un cuchillo muy afilado. No presiones el pan mientras lo corta. Los

cortes deben tener una profundidad de unos 5 - 7 mm. Colócalos dentro del aparato. Se necesita más tiempo para el pan blanco.

- Posición de la parrilla: 2
- Accesorio: bandeja de horno forrada con papel de hornear
- Precalienta el aparato
- La cantidad de agua para la función de vapor: 150 ml

Pan integral / centeno / pan oscuro - P45

Ingredientes para la masa:

- 500 g de harina de trigo negro
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 280 g de agua (temperatura entre 36 - 38 °C)

Método

Pesa la harina, el aceite de oliva y el agua en el bol de la batidora. Mezcla todos los ingredientes con el gancho hasta obtener una masa homogénea. Cubre el bol con un paño húmedo durante unos 15 min (temperatura ambiente). Vuelca la masa sobre la encimera y amásala brevemente. No amases demasiado la masa. Forma un pan más o menos alargado, colócalo en la bandeja (si es una bandeja esmaltada, ponle un poco de mantequilla para evitar que se pegue o utiliza papel de horno) y cúbrelo con una tapa de plástico / bol de plástico. Deja levar durante unas 3 h. Colócalos dentro del aparato.

- Posición de la parrilla: 2
- Accesorio: bandeja para hornear forrada con papel de hornear o bandeja para pan sobre parrilla
- Precalienta el aparato
- La cantidad de agua para la función de vapor: 150 ml

Innehåll

Tillagningshjälp	169	Andra köttprodukter	174
Nötkött	170	Fisk	175
Kalv	171	Söta bakverk och desserter	175
Fläskkött	172	Grönsaker och smårätter	178
Lamm	173	Gratänger	179
Fågel	173	Bröd och pizza	179

Med reservation för ändringar.



Tillagningshjälp

Inställning: Assisterad matlagning

Varje maträtt i denna undermeny har en föreslagen tillagningsfunktion och temperatur. Tiden och temperaturen kan justeras under tillagningen.

När funktionen har avslutats, kontrollera om maten är klar.

För vissa maträtter kan tillagningen också styras med Automatisk vikt.

1. Öppna  Meny med funktionsratten .
2. Välj  . Tryck på OK.
3. Vrid på kontrollvredet för att välja ett nummer för maträtten. Tryck på OK.
4. Placera maten inuti produkten. Tryck på OK.

Meny: Assisterad matlagning

P1	Rostbiff, rare
P2	Rostbiff, medium
P3	Rostbiff, välstekt
P4	Stek, medium
P5	Rostbiff/bräserad
P6	Rostbiff, rare LTT*

P7	Rostbiff, medium LTT*
P8	Rostbiff, välstekt LTT*
P9	Filé, rare LTT*
P10	Filé, medium LTT*
P11	Filé, färdig
P12	Kalvstek
P13	Fläskstek
P14	Pulled pork LTT*
P15	Karré, färsk
P16	Revbensspjäll
P17	Lammlägg
P18	Hel kyckling
P19	Halv kyckling
P20	Kycklingbröst
P21	Kycklinglår, färska
P22	Hel anka
P23	Hel gås
P24	Köttfärslimpa

P25	Grillad fisk, hel
P26	Fiskfilé
P27	Cheesecake
P28	Äppelkaka
P29	Äppeltarte
P30	Äppelpaj
P31	Brownies
P32	Chokladmuffins
P33	Limpkaka
P34	Bakad potatis
P35	Klyftor

P36	Grillade grönsaker
P37	Kroketter, frysta
P38	Pommes frites, frysta
P39	Kött / grönsakslasagne med torra plattor
P40	Potatisgratäng
P41	Färsk pizza, tunn
P42	Färsk pizza, tjock
P43	Quiche
P44	Baguette/ciabatta/ljust bröd
P45	Fullkorn/rågbröd/mörkt bröd

*LTT - Lågtemperaturlagning

Nötkött

Rostbiff - P1, P2, P3

Ingredienser:

- 1 - 1.5 kg rostbiff (4–5 cm tjock bit)
- salt
- svartpeppar
- marinad

Beredning av rå mat:

Krydda köttet efter smak och lägg det i en skål med marinaden (tillval); botten ska täckas till ett djup av 10 - 20 mm. Täck med ett lock och låt det marinera under några timmar i kylskåp.

Tillagningsmetod:

Ta ur oxsteken ur marinaden och torka den. Krydda med salt och peppar och stek alla sidor i en stekpanna på hällen för att få den rätta stekytan och smaken. Placera maten inuti produkten.

- Ugnsnivå: 2
- Tillbehör: Bakplåt

Biff, medium - P4

Ingredienser:

- 180 - 220 g per bit (3 cm tjocka bitar)
- salt
- svartpeppar
- kryddor

Tillagningsmetod:

Krydda steken med salt och svartpeppar eller dina favoritkryddor och stek alla sidor i en stekpanna på hällen för att få den rätta smaken. Placera maten inuti produkten.

- Ugnsnivå: 3
- Tillbehör: tillaga i ugnsform på galler
- Förvärm produkten

Nötköttstek/rostbiff - P5

Ingredienser för steken:

- 1.5 - 2 kg köttbit (entrecote, innanlår, flankstek)
- salt

- svartpeppar
- marinad

Ingredienser för marinaden:

- 1 l vatten
- 500 ml vinäger
- 2 tsk salt
- 15 pepparkorn
- 15 enbär
- 5 lagerblad
- 2 buntar soppsgrönsaker (morot, purjolök, selleri, persilja)

Tillagningsmetod:

Koka upp allt till marinaden och låt det sedan svalna. Därefter häller du marinaden över köttet tills det är täckt och låter det marinera under några timmar i kylskåp. Ta ur oxsteken ur marinaden och torka den.

Krydda med salt och svartpeppar och stek alla sidor i en stekpanna på hällen för att få den rätta stekytan och smaken. Placera maten inuti produkten.

- Ugnsnivå: 2
- Tillbehör: tillaga i ugnform på galler
- Automatisk vikt tillgängligt

Rostbiff (lågtemperaturtillagning) - P6, P7, P8

Ingredienser:

- 1 - 1.5 kg rostbiff (4–5 cm tjock bit)
- salt
- svartpeppar
- marinad

Beredning av rå mat:

Krydda köttet efter smak och lägg det i en skål med marinaden (tillval); botten ska täckas till ett djup av 10 - 20 mm. Täck med ett lock och låt det marinera under några timmar i kylskåp.

Tillagningsmetod:

Ta ur oxsteken ur marinaden och torka den. Krydda med salt och svartpeppar och stek alla sidor i en stekpanna på hällen för att få den rätta stekytan och smaken. Placera maten inuti produkten.

- Ugnsnivå: 2
- Tillbehör: Bakplåt

Filé (LTC) - P9, P10, P11

Ingredienser:

- 0.5 - 1.5 kg filé (5 - 6 cm tjocka bitar)
- salt
- svartpeppar
- kryddor

Tillagningsmetod:

Krydda köttet med salt och svartpeppar eller dina favoritkryddor och stek alla sidor i en stekpanna på hällen för att få den rätta smaken. Placera maten inuti produkten.

- Ugnsnivå: 2
- Tillbehör: Bakplåt

Kalv

Kalvstek - P12

Ingredienser:

- 0.8 - 1.5 kg (bog, 4 cm tjocka bitar)
- salt
- svartpeppar
- kryddor

Tillagningsmetod:

Krydda köttet med salt och svartpeppar eller med dina favoritkryddor. Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Lägg köttet i stekskålen och tillsätt lite vatten. Placera maten inuti produkten.

- Ugnsnivå: 2
- Tillbehör: tillaga i ugnform på galler
- Automatisk vikt tillgängligt

Fläskkött

Fläskstek - P13

Ingredienser:

- 1.5 - 2 kg bit (hals eller bog)
- salt
- svartpeppar
- kryddor

Tillagningsmetod:

Köttet bör förvaras i minst 12 t i en övertäckt skål i kylskåpet. Rengör köttet och torka av det ordentligt. Blanda ihop salt, svartpeppar och dina favoritkryddor och gnid in dem jämnt på hela köttytan. Placera maten inuti produkten.

- Ugnsnivå: 2
- Tillbehör: tillaga i ugnform på galler
- Automatisk vikt tillgängligt

Pulled pork LTC - P14

Ingredienser:

- 1.5 - 2 kg bit (bog)
- salt
- svartpeppar
- paprika
- vitlökspulver
- Lökpulver
- chilipulver
- cayennepeppar
- kummin
- torrt senapspulver
- brunt socker

Tillagningsmetod:

Spara ca 3 matskedar kryddor för senare användning. Gnid in fläskköttet med resten. Förslut därefter och marinera i 6 - 48 t i kylskåp. Gnid in köttet med den resterande delen av kryddorna (3 msk) innan tillagning. Bryna alla sidor i en stekpanna på hällen för att få till smaken. Placera maten inuti produkten. Vänd köttet efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning.

- Ugnsnivå: 2
- Tillbehör: Bakplåt

Ofryst fransyska - P15

Ingredienser:

- 1 - 1.5 kg bit
- salt
- svartpeppar
- kryddor

Tillagningsmetod:

Knid in ländstycket med dina favoritkryddor. Placera maten inuti produkten.

- Ugnsnivå: 2
- Tillbehör: tillaga i ugnform på galler

Revbensspjäll - P16

Ingredienser:

- 2 - 3 kg (använd råa, 2-3 cm tunna revbensspjäll)
- salt
- svartpeppar

Ingredienser för kryddsåsen:

- 500 g ketchup
- 25 g brunt socker
- 5 ml flytande rökarom
- 1 ml rissyra
- 2 ml sojasås
- 10 g sambal oelek

Tillagningsmetod:

Rör ihop alla ingredienser till kryddsåsen. Marinera revbensspjällen tillsammans med såsen under några timmar i kylskåp. Placera maten inuti produkten. Vänd köttet efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning.

- Ugnsnivå: 3
- Tillbehör: djup form

Lamm

Lammlägg - P17

Ingredienser:

- 1.5 - 2 kg lammfiol med ben (7 - 9 cm tjock)
- salt

Ingredienser för kryddan:

- 30 ml olivolja
- salt
- svartpeppar
- 3 vitlöksklyftor
- 1 bunt färsk rosmarin (eller 1 tsk torkad rosmarin)
- Vatten

Tillagningsmetod:

Tvätta lammsteken och torka den. Gnid in med olivolja och gör några snitt i köttet. Krydda med salt och svartpeppar. Skala vitlöksklyftorna och skiva dem, tryck sedan in dem tillsammans med rosmarinkvistarna i snitten som gjorts i köttet. Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Placera maten inuti produkten. Vänd köttet efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning.

- Ugnsnivå: 2
- Tillbehör: tillaga i ugnform på galler

Fågel

Hel kyckling - P18

Ingredienser för steken:

- 1 - 1.5 kg kyckling
- salt
- olja
- svartpeppar

Tillagningsmetod:

Rengör kycklingen noggrant. Torka den försiktigt invändigt och utvändigt. Blanda salt och olja och olja in hela kycklingen tunt. Knyt ihop benen och lägg in vingarna.. Placera maten inuti produkten. Vänd köttet efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning.

- Ugnsnivå: 2
- Tillbehör: gryta på bakplåt
- Automatisk vikt tillgängligt
- Mängden vatten för ångfunktionen: 200 ml

Halv kyckling - P19

Ingredienser:

- 0.5 - 0.8 kg kyckling
- salt

- olja
- svartpeppar

Tillagningsmetod:

Rengör kycklingen noggrant. Torka den försiktigt invändigt och utvändigt. Blanda salt och olja och olja in kycklingen tunt. Placera maten inuti produkten.

- Ugnsnivå: 3
- Tillbehör: Bakplåt

Kycklingbröst - P20

Ingredienser:

- 180 - 200 g kycklingbröst
- salt
- olja
- svartpeppar

Tillagningsmetod:

Rengör kycklingen noggrant. Blanda salt och olja och olja in kycklingbröset tunt. Stek köttet några minuter i en stekpanna på hällen för att få den rätta stekytan och smaken. Placera maten inuti produkten.

- Ugnsnivå: 2
- Tillbehör: stekgryta på galler

- Förvärm produkten

Kycklinglår - P21

Ingredienser:

- kycklinglår
- salt
- olja
- svartpeppar
- kryddor

Tillagningssmetod:

Rengör kycklingen noggrant. Blanda ihop salt och olja och olja in hela köttet tunt. Placera maten inuti produkten. Om du har marinerat kycklingbenen, välj en lägre temperatur och längre tillagningstid.

- Ugnsnivå: 3
- Tillbehör: Bakplåt

Hel anka - P22

Ingredienser:

- 2 - 3 kg anka
- salt
- olja
- svartpeppar
- kryddor

Tillagningssmetod:

Rengör ankan noggrant. Blanda ihop salt och olja och olja in hela stycket tunt. Använd

ett stekfat på en bakplåt på ugnens tredje nivå eller på ett galler på ugnens andra nivå med en djup form på första nivån. Placera maten inuti produkten. Börja med ankan upp och ner. Vänd köttet efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning.

- Ugnsnivå: 2
- Tillbehör: tillaga i ugnform på galler
- Automatisk vikt tillgängligt

Gås, hela - P23

Ingredienser:

- 4 - 5 kg gås
- salt
- olja
- svartpeppar
- kryddor

Tillagningssmetod:

Tvätta gåsen noggrant. Blanda ihop salt och olja och olja in hela köttet tunt. Placera maten inuti produkten. Vänd köttet efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning.

- Ugnsnivå: 2
- Tillbehör: djup form
- Automatisk vikt tillgängligt

Andra köttprodukter

Köttfärslimpa - P24

Ingredienser:

- 2 småbröd, dagsgammalt
- 2 inlagda gurkor i kuber
- 80 g lök
- 2 msk persilja
- 1 msk citronsaft
- 600 g malet kött
- 2 ägg
- 1 msk paprikapulver
- 14 g salt

- svartpeppar
- 0,5 tsk cayennepeppar

Tillagningssmetod:

Blötlägg bullarna i vatten och pressa sedan ur vätskan. Blanda alla ingredienserna tills en jämn deg bildas. Bilda en limpa. Placera maten inuti produkten.

- Ugnsnivå: 2
- Tillbehör: galler

Fisk

Grillad fisk, hel - P25

Ingredienser:

- 0.5 - 1 kg fisk
- citronskivor
- salt
- svartpeppar
- olja

Tillagningsmetod:

Krydda fisken efter smak. Fyll fisken med smör och använd dina favoritkryddor och örter. Placera maten inuti produkten.

- Ugnsnivå: 2
- Tillbehör: Bakplåt

Fiskfilé - P26

Ingredienser:

- 0.3 - 0.5 kg fiskfilé
- citronskivor
- 150 g riven ost
- 250 ml grädde
- 50 g brödsmlor

- 1 tesked dragon
- persilja, hackad
- salt
- svartpeppar
- citron
- smör

Tillagningsmetod:

Droppa citronsaft över fiskfiléerna och låt dem marineras en stund, ta sedan bort överflödigt saft med hushållspapper. Krydda fiskfiléerna på båda sidor med salt och svartpeppar. Placera fiskfiléerna i en smord gratängform.

Blanda ihop den rivna osten, grädden, ströbrödet, dragonen och den hackade persiljan. Bred omedelbart ut blandningen på fiskfiléerna och tillsätt små smörkuber i blandningen. Placera maten inuti produkten.

- Ugnsnivå: 3
- Tillbehör: stekgryta på galler
- Förvärm produkten

Söta bakverk och desserter

Cheesecake - P27

Ingredienser för degen:

- 330 g mjöl
- 130 g socker
- 15 g bakpulver
- 1 pkt vaniljsocker
- 2 ägg
- 130 g smör

Ingredienser för fyllningen:

- 1 kg fettsnål kvarv
- 300 g socker
- 2 pkt vaniljsåspulver
- 100 ml naturlig olja
- 600 ml standardmjölk
- 4 ägg
- 0.5 paket citronskal

Tillagningsmetod:

Lägg bakplåtspappret på bakplåten. Blanda ihop de ingredienser som behövs och bred ut degen i en 28 cm stor springform. Förbered fyllningen och håll den i formen med degen. Placera maten inuti produkten.

- Ugnsnivå: 2
- Tillbehör: 28 cm springform på galler

Äppelkaka - P28

Ingredienser:

- 125 g socker
- 1 äggula
- 1 ägg

- 75 g smält smör
- 55 g vetemjöl
- 1 tesked jästpulver
- 1 påse vaniljsmak
- 90 ml mjölk
- 4 gula äpplen

Tillagningsmetod:

Smält smöret i en stekpanna (låg – medelhög temperatur på hällen).

Blanda äggen, den extra äggulan, sockret och vaniljsmakspåsen i en separat skål tills en jämn och fluffig deg bildas. Tillsätt det smälta smöret (kyllt) och låt det integreras under omrörning. Tillsätt mjölken och det siktade mjölet. Blanda sedan ihop allt.

Skölj och skala äpplena. Skiva dem i tunna skivor och rör ihop dem med de övriga ingredienserna. Lägg bakplåtspapper i en springform (24 cm diameter) och smörj in kanterna med smör. Fyll formen med degen. Placera maten inuti produkten.

- Ugnsnivå: 2
- Tillbehör: Bakplåt
- Förvärm produkten
- Mängden vatten för ångfunktionen: 100 - 150 ml

Äppelpaj - P29

Ingredienser för bakverket:

- 200 g mjöl
- 1 nypa salt
- 125 g smör
- 1 ägg
- 50 g socker
- 50 ml kallt vatten

Ingredienser för fyllningen:

- frukt enligt årstid (äpplen, persikor, surkörsbär, osv.)
- 90 g malda mandlar
- 2 ägg

Tillagningsmetod:

Sikta ner mjölet i en skål, tillsätt sedan salt och smör i små bitar. Tillsätt därefter ägg,

socker och kallt vatten och knåda ihop allt till en deg. Låt bakverket svalna i kylskåp i 2 t. Kavla ut den kylda degen och lägg den i en smord pajform, sticka den sedan med en gaffel. Rengör frukten, ta bort kärnor, och placera den i små bitar eller skivor på degen. Rör samman mandelmassan, äggen, sockret och det rumsvarma smöret i en skål. Bred ut blandningen över frukten och jämna sedan till den. Placera maten inuti produkten.

- Ugnsnivå: 2
- Tillbehör: pajform på galler

Äppelpaj - P30

Ingredienser för bakverket:

- 300 g vitt vetemjöl
- 175 g saltat smör
- 75 g strösocker (max kornstorlek: 0,3 mm)
- 1 ägg (50 g)
- 50 ml vatten

Ingredienser för fyllningen:

- 400 g skalade äpplen
- 25 g vitt ströbröd
- 50 g kärnfria russin
- 75 g strösocker (max kornstorlek: 0,3 mm)

Tillagningsmetod:

Blanda ihop mjölet med sockret och gnid in smöret. Tillsätt det uppvispade ägget och vatten för att forma blandningen till en mjuk deg. Rör om tills en jämn konsistens uppnåtts. Knåda ihop degen till en boll. Täck över degen och låt den svalna i minst en halvtimme i kylskåp vid en temperatur på 3–7 °C. Skala och kärna ur äpplena, och skiva dem i upp till 13 mm tjocka bitar. Ta ut degen ur kylskåpet och dela upp den i två tredjedelar och en tredjedels portioner. Kavla ut varje del till en tjocklek på 5 mm utan att knåda den på nytt. Använd den större delen för att täcka botten och sidorna på en bakform (nonstick-beläggning, diameter 187 - 213 mm, höjd 35 - 65mm).

Strö ut ströbrödet i ett jämnt lager över degen. Rör ihop äppelskivor, russin och socker. Häll äppelfyllningen över ströbrödet i ett jämnt lager direkt efter blandningen. Täck överdelen med den resterande degen. Försegla och snygga till kanterna på bakverket. Snitta i toppen av degen så att ångan kan släppas ut under bakningen. Placera maten inuti produkten.

- Ugnsnivå: 2
- Tillbehör: 22 cm pajformar på galler
- Förvärm produkten
- Mängden vatten för ångfunktionen: 100 - 150 ml

Brownies - P31

Ingredienser:

- 425 g mörk choklad
- 100 g chokladdroppar
- 300 ml av neutral olja
- 90 g kakaopulver
- 350 g socker
- 126 g florsocker
- 2.5 g salt
- 45 ml mjölk
- 9 ägg
- 300 g mjöl

Tillagningsmetod:

Lägg bakplåtspapper på en plåt. Smält den mörka chokladen och rör ihop den med oljan i en skål. Tillsätt kakaopulver, socker, salt och mjölk och rör om tills du får en jämn konsistens. Tillsätt ett ägg i taget och rör om ordentligt efter varje ägg. Tillsätt mjölet och rör om. Tillsätt chokladdropparna.

Bred ut degen jämnt på plåten. Placera maten inuti produkten.

- Ugnsnivå: 3
- Tillbehör: djup form

Chokladmuffins - P32

Ingredienser (för 12 muffins):

- 240 g mjöl

- 8 g bakpulver
- 80 g socker
- 80 g smör
- 1 ägg (55 g)
- 125 ml av standardmjölk
- 40 g bitter kakaopulver
- 10 g av strösocker
- 100 g hackad mörk choklad
- en nypa kanel

Tillagningsmetod:

Blanda bakpulvret, kakaon och kanelen i en skål. Blanda smör, socker och vanilj i en annan skål. Tillsätt uppvispat ägg och ca 100 ml mjölk. Tillsätt den återstående mjölken och degen under omrörning tills en trögflytande konsistens uppnås. Tillsätt mörk hackad choklad med en sked. Förbered 12 muffins med pappersmuffinsformar. Placera maten inuti apparaten.

- Ugnsnivå: 2
- Tillbehör: muffinsbricka på galler
- Förvärm apparaten
- Mängden vatten för ångfunktionen: 100 - 150 ml

Sockerkaka - P33

Ingredienser:

- 120 g ägg
- 170 g socker
- 50 g smält margarin (80 % fett)
- 180 g vetemjöl (typ 405), utan jäsningsmedel
- 10 g bakpulver
- 3 g vaniljsocker
- 100 ml kallt vatten

Tillagningsmetod:

Smörj en avlång brödform och strö över brödsmlur. Vispa äggen och sockret i en matberedare på högsta hastighet i 5 min. Tillsätt det smälta margarinet och rör om försiktigt med en handmixer på lägsta hastighet. Tillsätt mjölet med bakpulver och vaniljsocker och blanda långsamt med handmixern. Tillsätt vatten samtidigt som du

bländar oavbrutet till en jämn smet. Håll ner smeten i formen. Placera maten inuti produkten.

- Ugnsnivå: 2
- Tillbehör: brödform på galler

Grönsaker och smårätter

Bakad potatis - P34

Ingredienser:

- ca 1 kg potatis
- salt
- svartpeppar
- kryddor

Tillagningsmetod:

Tvätta de oskalade potatisarna noggrant och dela dem i jämna bitar (kuber eller halvor). Marinera dem med olja och dina favoritkryddor. Placera maten inuti produkten.

- Ugnsnivå: 2
- Tillbehör: Bakplåt

Klyftpotatis - P35

Ingredienser:

- ca 1 kg potatis
- salt
- svartpeppar
- kryddor

Tillagningsmetod:

Skala potatisarna. Rengör potatisarna noggrant och dela dem i jämna bitar (klyftor). Marinera dem med olja och dina favoritkryddor. Placera maten inuti produkten.

- Ugnsnivå: 3
- Tillbehör: bakplåt täckt med bakplåtspapper

Grillade grönsaker P36

Ingredienser:

- 2 cups broccolibuketter
- 2 cups skogschampinjoner
- 2 cups hackad butternutsquash

- 1 zucchini, skivad och fyrdelad
- 1 gul pumpa, skivad och fyrdelad
- 1 röd paprika, hackad
- 1 rödlök, hackad
- 2 matskedar olivolja
- 2 matskedar balsamvinäger
- 4 vitlöksklyftor, finhackade
- 1,5 teskedar torkad timjan
- koschersalt och nymald svartpeppar

Tillagningsmetod:

Lägg broccolibuketterna, champinjoner, butternutsquashen, zucchini, squashen, paprikan och löken i ett enda lager på det förberedda bakplåtspappret. Tillsätt olivolja, balsamvinäger, vitlök och timjan; krydda med salt och svartpeppar. Skaka om försiktigt för att få ihop allt. Placera maten inuti produkten.

- Ugnsnivå: 3
- Tillbehör: bakplåt täckt med bakplåtspapper

Potatiskroketter, frysta - P37

Ingredienser

- 0.5 kg frysta potatiskroketter

Tillagningsmetod:

Ta ut maten ur förpackningen. Placera de frysta potatiskroketterna på bakplåten. Placera maten inuti produkten.

- Ugnsnivå: 3
- Tillbehör: Bakplåt

Pommes frites, fryst - P38

Ingredienser

- 0.75 kg fryst skivad potatis

Tillagningsmetod:

Ta ut maten ur förpackningen. Placera de frysta potatisarna på bakplåten. Placera maten inuti produkten.

- Ugnsnivå: 3
- Tillbehör: Bakplåt

Gratänger

Lasagne/nudelgrytor - P39

Ingredienser:

- 700 g förkokt köttfärsås
- 700 g förkokt becamel
- 1 paket lasagneplattor
- riven ost
- smör/olja för smörjning av stekgrytan

Tillagningssätt:

Smörj stekgrytan. Börja med att bre ut ca 200 g köttfärsås i botten, därefter becamel och det första lagret pasta så att hela stekgrytan täcks. Upprepa dessa steg tills hela stekgrytan är fylld. Tillsätt riven ost på ovensidan. Placera stekgrytan på gallret. Placera maten inuti produkten.

- Ugnsnivå: 2
- Tillbehör: stekgryta på gallret

Potatisgratäng - P40

Ingredienser:

- 750 g skalade potatis
- 100 g riven ost (24–30 % fett)
- 50 g uppvispade ägg
- 125 g mjölk (3 % fett)
- 75 g gräddde (40 % fett)
- 5 g salt

Tillagningssätt:

Dela de skalade potatisarna i 3 mm till 4 mm tjocka skivor. Fyll den osmorda formen (runda glasformen) med ca hälften av potatisskivorna och täck med ca hälften av osten. Tillsätt resten av potatisen och toppa med den resterande osten. Blanda äggen, grädden och saltet och häll blandningen över potatisen. Placera formen på gallret. Placera maten inuti produkten. Vänd rätten efter halva tillagningstiden.

- Ugnsnivå: 1
- Tillbehör: stekgryta på gallret

Bröd och pizza

Nybakad pizza, tunn - P41

Ingredienser för degen:

- 165 g mjöl
- 15 g färskjäst
- 100 g vatten
- 1 tsk salt
- 1 tsk olja

Ingredienser för toppingen:

- 100 g tomatsås
- 150 g skinka
- 100 g mozzarellaost
- oregano

Tillagningssätt:

Lägg jäst, salt, olja och vatten i en skål och blanda tills jätten har lösts upp. Häll blandningen och mjölet i mixerskålen. Blanda på högsta hastighet med en mixerkrok tills degen är kompakt och jämn. Ytterligare mjöl kan behöva tillsättas. Placera degen i en skål och låt den jäsa i 30 min. Kavla ut degen till samma storlek som hela den smorda plåten och låt den jäsa igen i 30 min. Tillsätt tomatsåsen i degblandningen. Strö oregano över tomatsåsen. Sprid ut resten av toppingarna

och sedan mozzarellan. Placera maten inuti produkten.

- Ugnsnivå: 2
- Tillbehör: bakplåt täckt med bakplåtspapper
- Förvärm produkten
- Mängden vatten för ångfunktionen: 100 ml

Färsk tjock pizza - P42

Ingredienser för degen:

- 396 g mjöl
- 36 g färskjäst
- 240 g vatten
- 0,5 tsk salt
- 2,5 teskedar olja

Ingredienser för toppingen:

- 240 g tomatås
- 360 g skinka
- 240 g mozzarellaost
- oregano

Tillagningssmetod:

Lägg jäst, salt, olja och vatten i en skål och blanda tills jästen har lösts upp. Häll blandningen och mjölet i mixerskålen. Blanda på högsta hastighet med en mixerkrok tills degen är kompakt och jämn. Ytterligare mjöl kan behöva tillsättas. Placera degen i en skål och låt den jäsa i 30 min. Kavla ut degen till samma storlek som hela den smorda plåten och låt den jäsa igen i 30 min. Tillsätt tomatsåsen i degblandningen. Strö oregano över tomatsåsen. Sprid ut resten av toppingarna och sedan mozzarellan. Placera maten inuti produkten.

- Ugnsnivå: 2
- Tillbehör: bakplåt täckt med bakplåtspapper
- Förvärm produkten

Quiche - P43

Ingredienser för degen:

- 200 g vetemjöl
- 100 g margarin (kylt)
- 3 g salt
- 80 ml vatten (kallt)

Ingredienser för toppingen:

- 200 g strimmig bacon (med lite fett)
- 3 ägg (60–65g)
- 100 g riven ost (gruyère eller emmentaler)
- 70 ml helmjölk (3–3,5 % fett)
- 200 g crème fraiche épaisse (30–35 % fett)

Tillagningssmetod:

Dela margarinet i bitar för att underlätta blandningsprocessen. Lägg ihop alla ingredienser och blanda dem snabbt i en matberedare tills en jämn deg erhålls. Linda in degen i plastfolie och låt den stå i kylskåp i minst 2 t. Kavla ut degen (ca 0,5 cm tjock) och bred ut den i formen så att även sidväggarna täcks. Gör några hål med en gaffel i degens botten. Arrangera toppingen (bacon) först skär du den i tärningarna. Lägg sedan osten över degens botten. ispa ihop äggen, crème fraichen och mjölken. Häll över på degen. Placera maten inuti produkten.

- Ugnsnivå: 2
- Tillbehör: bakform på gallret

Baguette/ciabatta/ljust bröd - P44

Ingredienser för degen:

- 500 g vitt vetemjöl, typ 0
- 10 g salt
- 10 g smör i rumstemperatur
- 270 g vatten (temperatur mellan 36–38°C)
- 3 g socker
- 20 g färskjäst

Tillagningssmetod:

Väg upp mjölet, saltet och det rumsvarma smöret i matberedarens blandningsskål. Lös upp sockret och färskjästen i varmt vatten.

Tillsätt vätskan till de övriga ingredienserna i blandningsskålen. Knåda ingredienserna med degkroken i matberedaren tills degen blir elastisk och inte längre fastnar i skålen. Ta upp den väl knådade degen ur skålen, väg 750 g för ett bröd och forma till en rund boll. Placera den i en skål. Täck skålen med plastfolie och placera den i mitten av en förvärmad ugn (40°C). Stäng av ugnen och låt degen jäsa i 30 min. Lämna ugnsluckan halvöppen för att undvika alltför hög temperatur vid jäsnings. Måltemperaturen ligger mellan 35–37 °C. Ta ut skålen från ugnen. Vänd ut degen på bänkskivan och knåda den en kort stund. Knåda inte degen alltför mycket. Forma ett avlångt bröd, placera det på plåten (om det är en emaljerad plåt, smörj in den med lite smör så att det inte fastnar eller använd bakplåtspapper) och täck över med plastlock/plastskål. Sätt in plåten i mitten av den fortfarande varma ugnen och låt brödet jäsa i ytterligare 25 min med ugnsluckan halvöppen. Skär försiktigt fem diagonala snitt på ytan med ett rakblad eller en mycket vass kniv. Undvik att trycka på brödet när du skär. Snitten bör ha ett djup på ca 5 - 7 mm. Placera maten inuti produkten. Mer tid behövs för ljust bröd.

- Ugnsnivå: 2
- Tillbehör: bakplåt täckt med bakplåtspapper
- Förvärm produkten
- Mängden vatten för ångfunktionen: 150 ml

Fullkorn/rågbröd/mörkt bröd - P45

Ingredienser för degen:

- 500 g svart vetemjöl
- 2 matskedar olivolja
- 280 g vatten (temperatur mellan 36–38°C)

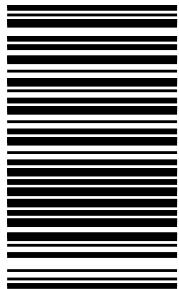
Tillagningssätt:

Väg upp mjölet, olivoljan och vattnet i blandningsskålen. Blanda alla ingredienser tillsammans med mixerkroken tills en jämn deg har bildats. Täck skålen med en våt trasa i ca 15 min (i rumstemperatur). Vänd ut degen på bänkskivan och knåda den en kort stund. Knåda inte degen alltför mycket. Forma ett avlångt bröd, placera det på plåten (om det är en emaljerad plåt, smörj in den med lite smör så att det inte fastnar eller använd bakplåtspapper) och täck över den med plastlock/plastskål. Låt degen jäsa i ca 3 t. Placera maten inuti produkten.

- Ugnsnivå: 2
- Tillbehör: bakplåt täckt med bakplåtspapper eller brödform på galler
- Förvärm produkten
- Mängden vatten för ångfunktionen: 150 ml



867377443-A-262023



© Inter IKEA Systems B.V. 2023

21552

AA-2410884-1