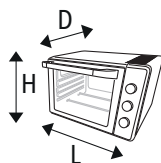
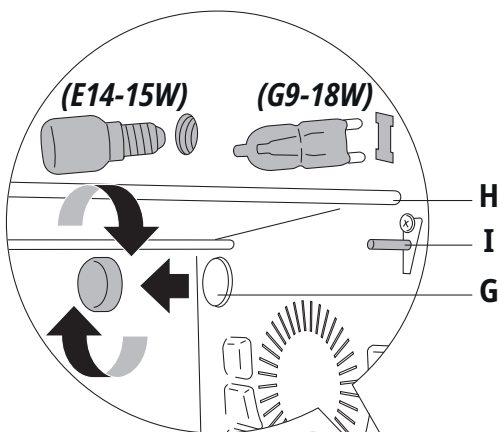




IT	Istruzioni per l'uso Forno elettrico
EN	Instructions for use Electric oven
FR	Mode d'emploi Four électrique
DE	Bedienungsanleitung Elektrobackofen
NL	Gebruiksaanwijzing Elektrische oven
ES	Instrucciones de uso Horno eléctrico
PT	instruções de uso Forno elétrico

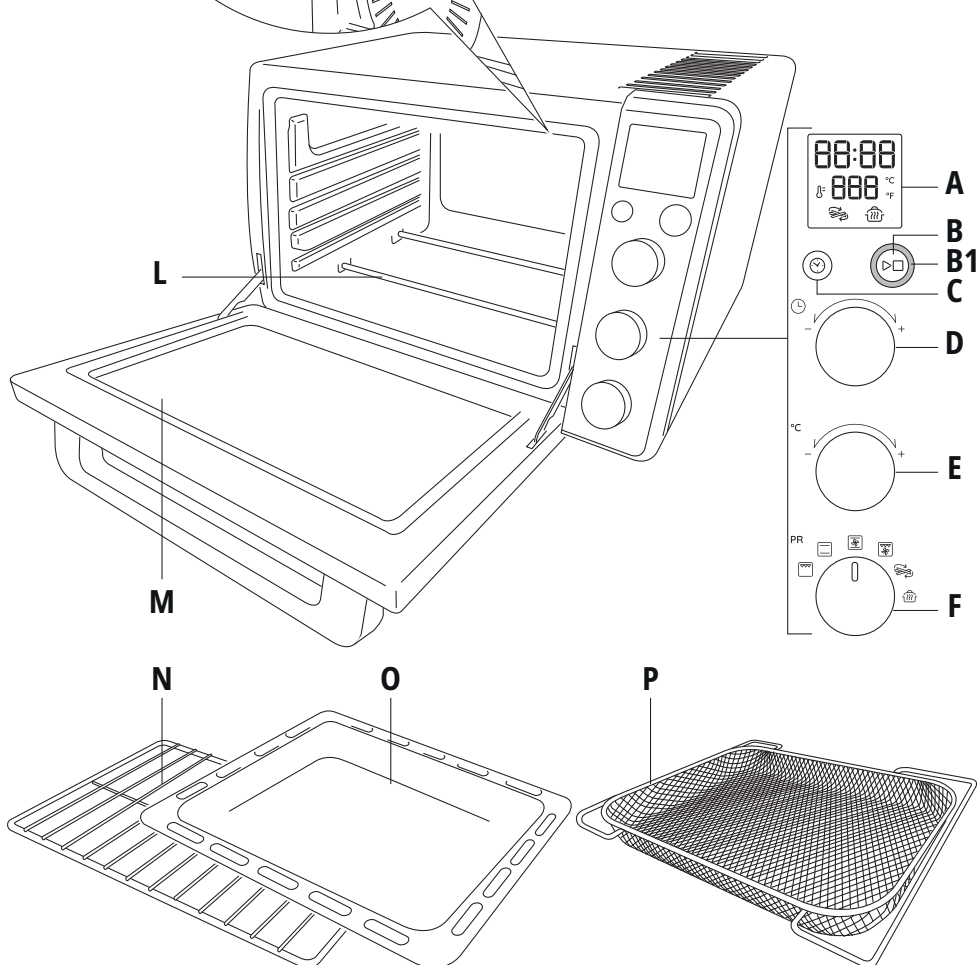
DO34 Series





(LxHxD): 53 x 34 x 46 cm

13.5 kg



Leggere attentamente le avvertenze di sicurezza prima di utilizzare l'apparecchio.

Descrizione apparecchio

- A Display
- B Tasto accensione/spengimento
- B1 Spia rossa funzionamento
- C Tasto regolazione orologio
- D Manopola timer
- E Manopola termostato
- F Manopola selettore funzioni
- G Luce interna (220-240V/300°C)
- H Resistenza superiore
- I Sonda di temperatura
- L Resistenza inferiore
- M Porta in vetro
- N Griglia
- O Leccarda
- P Griglia a cesto Airfry (prevista solo per alcuni modelli)

Funzioni tradizionali



GRILL ideale per la grigliatura dei cibi



FORNO TRADIZIONALE ideale per tutte le cotture tradizionali



FORNO VENTILATO ideale per una cottura più rapida ed omogenea



GRATIN ideale per gratinare i cibi

- Tempo di cottura regolabile da 00:01 minuto a 02:00 ore (00:30 minuti alla selezione)
- Temperatura di cottura regolabile da 80°C a 240°C (180°C alla selezione).

Funzioni speciali



COTTURA A BASSA TEMPERATURA

Con uno speciale controllo delle basse temperature molto preciso, consente di cuocere i cibi per tempi lunghi (fino a 10 ore), conferendo ai cibi particolare morbidezza e un gusto più ricco.

Fa sì che i succhi e gli aromi generati durante la cottura restino a contatto con l'alimento rendendone più intenso il sapore, riduce l'evaporazione dei liquidi contenuti all'interno dell'alimento e ne

mantiene il livello di umidità ottimale.

- Tempo di cottura regolabile da 01:00 ora a 10:00 ore (06:00 ore alla selezione).
- Temperatura di cottura regolabile da 60°C a 120°C (80°C alla selezione).

Questa funzione non richiede il preriscaldamento, e l'indicatore raggiungimento temperatura imposta non viene visualizzato nel display.



AIRFRY (prevista solo per alcuni modelli)

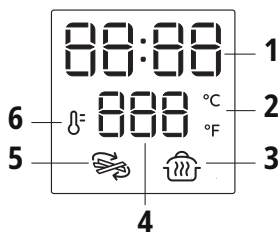
Speciale funzione crea risultati di cottura rapidi, croccanti e dorati con poco o zero olio grazie al calore preciso e alla ventola che fa circolare rapidamente l'aria calda in modo uniforme intorno al cibo.

Viene fornita anche una speciale griglia a cesto per garantire la massima croccantezza.

- Tempo di cottura regolabile da 00:01 minuto a 01:00 ora (00:20 minuti alla selezione).
- Temperatura di cottura regolabile da 180°C a 240°C (240°C alla selezione).

Questa funzione non richiede il preriscaldamento, e l'indicatore raggiungimento temperatura imposta non viene visualizzato nel display.

Display



- 1 Orologio / Timer di cottura
Visualizza l'ora quando il forno è in stand-by ed il tempo di cottura impostato quando il forno è attivo (ore:minuti).
- 2 Indicatore scala di temperatura °C / °F
Visualizza la scala di temperatura in gradi Celsius o in gradi Fahrenheit.
- 3/5 Indicatore funzioni speciali
Si accendono solo quando viene selezionata una funzione speciale.
- 4 Temperatura di cottura

Visualizza la temperatura di cottura impostata.

- 6 Indicatore raggiungimento temperatura impostata
Lampeggia quando il forno è in pre-riscaldamento, rimane accesa quando il forno ha raggiunto la temperatura impostata (non visualizzata quando viene selezionata una funzione speciale).

Installazione e accensione

Quando l'apparecchio viene collegato alla rete per la prima volta, o dopo un'interruzione di corrente, emette un segnale acustico e il display visualizza quattro righe ("---:--") ed è in modalità stand-by.

Per portare il forno in modalità attiva, ruotare indifferentemente la manopola del timer (D), la manopola del termostato (E) o premere il tasto accensione/spegnimento (B). Tempo e temperatura lampeggiano sul display e si può ora regolare tempo e temperatura desiderati.

Se dopo 2 minuti non viene effettuata nessuna regolazione, il forno torna automaticamente in stand-by.

Per iniziare il processo di cottura, premere il tasto accensione/spegnimento (B). La spia rossa (B1) si accende ad indicare che il forno è in funzione. Il forno si spegne automaticamente quando il tempo impostato nel timer è esaurito. Se si desidera interrompere prima il processo di cottura, premere il tasto accensione/spegnimento (B).

Impostazione dell'orologio

L'apparecchio deve essere in modalità stand-by per poter regolare l'ora.

Per impostare l'orologio, procedere come segue:

- Premere il tasto regolazione orologio (C) per almeno 5 secondi.
- L'ora inizierà a lampeggiare (00:00); regolare l'ora ruotando la manopola timer (D).
- Premere il tasto regolazione orologio (C) per confermare le ore.
- I minuti inizieranno a lampeggiare; regolare i minuti ruotando la manopola timer (D).
- Premere il tasto regolazione orologio (C) per confermare i minuti.
- L'ora impostata viene ora visualizzata. Dopo 5 secondi il display entra in modalità stand-by.
- Se si desidera regolare l'ora in un secondo momento, ripetere la procedura precedente.

Impostazione della scala di temperatura

È possibile selezionare la visualizzazione della temperatura in gradi °C o in °F.

La visualizzazione predefinita è in °C.

Per modificare la visualizzazione della temperatura, quando l'apparecchio è attivo con display che lampeggia (non in stand-by, né in modalità cottura), premere il tasto di regolazione dell'orologio (C) per almeno 5 secondi.

La visualizzazione della temperatura cambierà da °C a °F.

Una ulteriore pressione di 5 secondi cambierà da °F a °C.

Messaggi di errore a display in caso di malfunzionamento

Codice di errore	Descrizione	Azioni
E0 / E1	Malfunzionamento della sonda di temperatura	Scollegare la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente. Attendere 10 minuti,
E2	Temperatura eccessiva all'interno del forno	ricollegare spina dell'apparecchio alla presa di corrente. Se l'errore persiste, annotare il codice di errore, scollegare la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente, contattare un centro assistenza autorizzato De'Longhi comunicando il codice di errore.
E3	Temperatura impostata non raggiunta	

Per maggiori indicazioni riguardanti le varie funzioni, tabelle di cottura e ricette, vedere pagine 17-30.

Read the safety warnings carefully before using the appliance.

Description of appliance

- A Display
- B Start/Stop button
- B1 On red light
- C Clock setting button
- D Timer dial
- E Thermostat dial
- F Function selector dial
- G Internal light (220-240V/300°C)
- H Top heating element
- I Temperature probe
- L Bottom heating element
- M Glass door
- N Wire rack
- O Drip pan
- P Airfry basket (*provided in some models only*)

Traditional functions



GRILL FUNCTION ideal for grilling food



TRADITIONAL OVEN FUNCTION ideal for all types of traditional cooking



CONVECTION HEAT ideal for quicker more even cooking



GRATIN FUNCTION ideal for browning food

- Adjustable cooking time from 00:01 minute to 02:00 hours (00:30 minutes default when selected)
- Adjustable cooking temperature from 80°C to 240°C (180°C default when selected)

Special functions



SLOW COOKING

With a special, very precise low temperature control, it allows food to be cooked for long times (up to 10 hours), giving the food particular softness and a richer flavour.

It ensures that the juices and aromas generated during cooking remain in contact with the food making the flavor more intense, it reduces the evaporation of the liquids contained inside the

food and it maintains the optimal level of humidity.

- Adjustable cooking time from 01:00 hours to 10:00 hours (06:00 hours default when selected).
- Adjustable cooking temperature from 60°C to 120°C (80°C default when selected)..

This function does not require preheating, and the Indicator of reaching the set temperature does not appear on the display.



AIRFRY (*provided in some models only*)

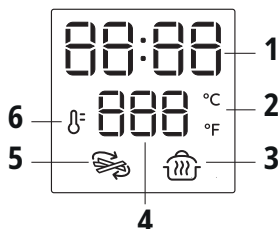
Special function that creates quick, crispy, golden cooking results with little to no oil thanks to the precise heat and fan which rapidly circulate hot air evenly around your food.

A special air fryer basket is also provided to ensure maximum crispness.

- Adjustable cooking time from 00:01 minute to 01:00 hour (00:20 minutes default when selected).
- Adjustable cooking temperature from 180°C to 240°C (240°C default when selected).

This function does not require preheating, and the Indicator of reaching the set temperature does not appear on the display.

Display



- 1 Clock / Cooking timer
Displays the clock when the oven is in stand-by, and the cooking time set when the oven is active (hours:minutes).
- 2 Temperature scale indicator °C / °F
Displays the temperature scale in degrees Celsius or degrees Fahrenheit.
- 3/5 Special functions indicator
They only light up when a special function is selected.
- 4 Cooking temperature
Displays the set cooking temperature.

- 6 r of reaching the set temperature
It flashes when the oven is pre-heating, it remains on when the oven has reached the set temperature (not displayed when a special function is selected).

Installation and power up

When the appliance is connected to the mains for the first time, or after a power outage, it emits a beep and the display shows four lines ("--: --") and it is in stand-by mode.

To bring the oven to active mode, turn the timer dial (D), the thermostat dial (E) or press Start/Stop button (B) indifferently. Time and temperature flash on the display, and you can now set the desired time and temperature. If no adjustments are made after 2 minutes, the oven automatically returns to stand-by.

To start the cooking process, press the start/stop button (B). The oven switches off automatically when the set timer has elapsed. If you need to interrupt the cooking process earlier, press the start/stop button (B).

Setting the clock

The appliance must be in stand-by mode in order to be able to change the time.

To set the clock, proceed as follows:

- Press the Clock setting button (C) for at least 5 seconds.
- The time will start to flash (00:00) ; set the hour by turning the Timer dial (D).
- Press the Clock setting button (C) to confirm the hours.
- The minutes will start to flash ; adjust the minutes by turning the Timer dial (D).
- Press the Clock setting button (C) to confirm the minutes.
- The set time is now displayed. After 5 seconds the display goes into stand-by mode.
- If you wish to adjust the time later, repeat the procedure above.

Setting the temperature scale

It is possible to select the temperature visualization in °C or in °F.

Default visualization is in °C.

To change the temperature visualization, when the appliance is active with display blinking (not in stand-by,

nor in cooking mode), press the Clock setting button (C) for at least 5 seconds.

The temperature visualization will change from °C to °F. A further pressing of 5 seconds will change from °F to °C.

Error messages on display in case of malfunction

Error code	Description	Actions
E0 / E1	Temperature probe malfunction	Disconnect the appliance plug from the socket. Wait 10 minutes, reconnect the appliance plug to the socket.
E2	Excessive temperature inside the oven	If the error persists, write down the error code, disconnect the appliance plug from the socket, contact an authorized De'Longhi service center reporting the error code.
E3	Set temperature can not be reached	

For more information regarding the functions, cooking tables and recipes, see pages 17-35.

Lire attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

Description de l'appareil

- A Afficheur
- B Bouton marche/arrêt
- B1 Voyant de fonctionnement rouge
- C Touche de réglage de l'horloge
- D Bouton de la minuterie
- E Bouton du thermostat
- F Bouton de sélection des fonctions
- G Lumière interne (220-240 V/300 °C)
- H Élément chauffant supérieur
- I Sonde de température
- L Élément chauffant inférieur
- M Porte vitrée
- N Grill
- O Plaque de cuisson
- P Panier-grill Airfry (*disponible uniquement pour certains modèles*)

Fonctions traditionnelles



GRILL fonction idéale pour griller les aliments



FOUR TRADITIONNEL fonction idéale pour toutes les méthodes de cuisson traditionnelles



FOUR VENTILÉ fonction idéale pour une cuisson plus rapide et plus homogène



GRATIN fonction idéale pour gratiner les aliments

- Temps de cuisson programmable de 00:01 minute à 02:00 heures (30 minutes par défaut)
- Température de cuisson programmable de 80 °C à 240 °C (180 °C par défaut).

Fonctions spéciales



CUISSON BASSE TEMPÉRATURE

Grâce à une commande spéciale basse température très précise, les aliments peuvent être cuits pendant un long délai (jusqu'à 10 heures), ce qui leur confère une tendreté particulière et un goût plus riche.

Elle permet de s'assurer que les jus et les arômes générés pendant la cuisson restent en contact avec

les aliments, ce qui en renforce la saveur, réduit l'évaporation des liquides contenus dans les aliments et maintient un niveau d'humidité optimal.

- Temps de cuisson programmable de 01:00 heure à 10:00 heures (06 heures par défaut).
- Température de cuisson programmable de 60 °C à 120 °C (80 °C par défaut).

Cette fonction ne nécessite pas de préchauffage, et l'indicateur de température de consigne n'est pas affiché à l'écran.



AIRFRY (*fonction disponible uniquement sur certains modèles*)

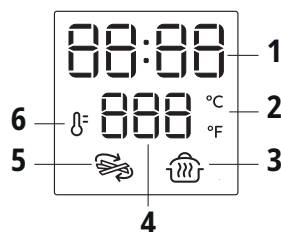
Cette fonction spéciale permet d'obtenir des résultats de cuisson rapides, croustillants et dorés avec peu ou pas du tout d'huile grâce à une chaleur extrêmement précise et à un ventilateur qui fait rapidement circuler l'air chaud uniformément autour des aliments.

Un panier-grill spécial est également prévu pour un croustillant maximal.

- Temps de cuisson programmable de 00:01 minute à 01:00 heure (20 minutes par défaut)
- Température de cuisson programmable de 180 °C à 240 °C (240 °C par défaut).

Cette fonction ne nécessite pas de préchauffage, et l'indicateur de température de consigne n'est pas affiché à l'écran.

Afficheur



- 1 Horloge / Minuterie
Affiche l'heure lorsque le four est en mode veille et le temps de cuisson réglé lorsque le four est en marche (heures:minutes).
- 2 Indicateur d'échelle de température °C / °F
Affiche l'échelle de température en degrés Celsius ou en degrés Fahrenheit.

- 3/5 Indicateur des fonctions spéciales
Il s'allume uniquement lorsqu'une fonction spéciale est sélectionnée.
- 4 Température de cuisson
Affiche la température de cuisson réglée.
- 6 Indicateur de température réglée
Il clignote lorsque le four est en train de préchauffer, reste allumé lorsque le four a atteint la température réglée (ne s'affiche pas lorsqu'une fonction spéciale est sélectionnée).

Installation et allumage

Lorsque l'appareil est raccordé à l'alimentation électrique pour la première fois, ou après une panne de courant, il émet un signal sonore et l'afficheur montre quatre lignes (« -- : -- ») et se trouve en mode veille. Pour allumer le four, tournez le bouton de la minuterie (D), le bouton du thermostat (E) ou appuyez sur le bouton marche/arrêt (B). L'heure et la température clignotent sur l'écran, il est donc possible de régler la durée et la température souhaitées. Si aucun réglage n'est effectué après 2 minutes, le four se remet automatiquement en mode veille. Pour lancer le processus de cuisson, appuyez sur le bouton marche/arrêt (B). Le voyant rouge (B1) s'allume pour indiquer que le four est en marche. Le four s'éteint automatiquement lorsque le temps réglé dans la minuterie est écoulé. Pour interrompre le processus de cuisson plus tôt, appuyez sur le bouton marche/arrêt (B).

Réglage de l'horloge

L'appareil doit être en mode veille pour pouvoir régler l'heure.

Pour régler l'horloge, procédez comme suit :

- Appuyez sur le bouton de réglage de l'horloge (C) pendant au moins 5 secondes.
- L'heure clignote (00:00) ; réglez l'heure en tournant le bouton de réglage de l'horloge (D).
- Appuyez sur le bouton de réglage de l'horloge (C) pour confirmer les heures.
- Les minutes clignotent ; réglez les minutes en tournant le bouton de la minuterie (D).
- Appuyez sur le bouton de réglage de l'horloge (C) pour confirmer les minutes.
- L'heure réglée est maintenant affichée. L'écran passe en mode veille après 5 secondes.

- Pour régler l'heure dans un deuxième temps, il suffit de répéter la procédure ci-dessus.

Réglage de l'échelle de température

Il est possible de sélectionner l'affichage de la température en °C ou en °F.

L'affichage par défaut est en °C.

Pour modifier l'affichage de la température, lorsque l'appareil est allumé et que l'écran clignote (pas en mode veille ni en mode cuisson), appuyez sur le bouton de réglage de l'horloge (C) pendant au moins 5 secondes.

L'affichage de la température passera de °C à °F.

Une nouvelle pression pendant 5 secondes permet de passer de °F à °C.

Messages d'erreur sur l'écran en cas de dysfonctionnement

Code d'erreur	Description	Actions
E0 / E1	Mauvais fonctionnement de la sonde de température	Débranchez l'appareil de la prise de courant. Attendez 10 minutes, rebranchez la fiche de l'appareil à la prise de courant.
E2	Température excessive à l'intérieur du four	Si l'erreur persiste, notez le code d'erreur, débranchez l'appareil de la prise de courant, contactez le SAV
E3	Température réglée non atteinte	De'Longhi en indiquant le code d'erreur.

Pour plus d'informations sur les différentes fonctions, les tableaux de cuisson et les recettes, voir pages 17-40.

Die Sicherheitshinweise vor dem Gebrauch des Ofens aufmerksam lesen.

Beschreibung des Geräts

- A Display
- B Ein-/Ausschalttaste
- B1 Rote Betriebskontrollleuchte
- C Taste Uhreinstellung
- D Timer-Drehknopf
- E Temperaturregler
- F Funktionswahlschalter
- G Innenbeleuchtung (220-240V/300°C)
- H Oberer Heizwiderstand
- I Temperatursonde
- L Unterer Heizwiderstand
- M Glastüre
- N Gitter
- O Fettpfanne
- P Korbgritter Airfry *(nur bei einigen Modellen vorgesehen)*

Traditionelle Funktionen



GRILL ideal für das Grillen der Speisen



TRADITIONELLER BACKOFEN ideal für herkömmliches Garen



UMLUFTOFEN ideal für schnelleres und gleichmäßigeres Garen



GRATIN ideal für das Gratinieren der Speisen

- Garzeit regulierbar von 00:01 Minute bis 02:00 Stunden (00:30 Minuten bei der Wahl)
- Gartemperatur regulierbar von 80°C bis 240°C (180°C bei der Wahl).

Sonderfunktionen



GAREN BEI NIEDRIGER TEMPERATUR

Eine spezielle, sehr präzise Steuerung der niedrigen Temperaturen ermöglicht das Garen von Speisen für sehr lange Zeiten (bis zu 10 Stunden), das den Speisen eine besondere Zartheit und reichhaltigeren Geschmack verleiht.

Sie sorgt dafür, dass die beim Garen entstehenden Säfte und Aromen mit den Lebensmitteln in Kon-

takt bleiben und deren Geschmack verbessern, es reduziert die Verdunstung der in den Lebensmitteln enthaltenen Flüssigkeiten und hält den optimalen Feuchtigkeitsgehalt aufrecht.

- Garzeit regulierbar von 01:00 Stunde bis 10:00 Stunden (06:00 Stunden bei der Wahl).
- Gartemperatur regulierbar von 60°C bis 120°C (80°C bei der Wahl).

Diese Funktion erfordert kein Vorheizen und die Anzeige der erreichten voreingestellten Temperatur wird nicht am Display visualisiert.



AIRFRY *(nur bei einigen Modellen vorgesehen)*

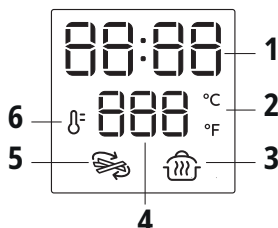
Sonderfunktion, die schnelle, knusprige und goldbraune Garergebnisse mit wenig oder gar keinem Öl sorgt, dank der präzisen Wärme und dem Lüfterrad, das die Warmluft schnell auf gleichmäßige Art um die Speise zirkulieren lässt.

Es wird auch ein spezielles Korbgritter geliefert, um bestmögliches knuspriges Garen zu gewährleisten.

- Garzeit regulierbar von 00:01 Minute bis 01:00 Stunde (00:20 Minuten bei der Wahl).
- Gartemperatur regulierbar von 180°C bis 240°C (240°C bei der Wahl).

Diese Funktion erfordert kein Vorheizen und die Anzeige der erreichten voreingestellten Temperatur wird nicht am Display visualisiert.

Display



- 1 Uhr / Gartimer
Visualisiert die Uhrzeit, wenn sich der Backofen in Standby befindet und die eingestellte Garzeit, wenn der Backofen aktiv ist (Stunden:Minuten).
- 2 Anzeige Temperaturskala °C / °F
Visualisiert die Temperaturskala in Grad Celsius oder Grad Fahrenheit.
- 3/5 Anzeige Sonderfunktionen

Sie leuchten nur auf, wenn eine Sonderfunktion gewählt wurde.

- 4 Gartemperatur
Visualisiert die eingestellte Gartemperatur.
- 6 Anzeige Erreichen der eingestellten Temperatur
Blinkt, wenn der Backofen vorheizt, bleibt fest aufleuchtend, wenn der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat (nicht visualisiert, wenn eine Sonderfunktion gewählt ist).

Installation und Einschalten

Wenn das Gerät zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen wird oder nach einem Stromausfall, gibt es ein akustisches Signal ab und das Display visualisiert vier Linien ("-- : --") und befindet sich im Standby-Modus.

Um den Backofen zur aktiven Modalität zurückzubringen, wahlweise den Drehknopf des Timers (D), den Temperaturregler (E) drehen oder die Ein-/Ausschalttaste (B) drücken. Zeit und Temperatur blinken am Display und man kann jetzt die gewünschte Zeit und Temperatur regeln.

Wenn nach 2 Minuten keine Regelung erfolgt, kehrt der Backofen automatisch in den Standby-Modus zurück.

Um den Garprozess zu beginnen, die Ein-/Ausschalttaste (B) drücken. Die rote Kontrollleuchte (B1) schaltet sich zur Angabe des Betriebs des Backofens ein. Der Backofen schaltet automatisch ab, wenn die im Timer eingestellte Zeit abgelaufen ist. Wenn man den Garprozess vorher zu unterbrechen wünscht, die Ein-/Ausschalttaste (B) drücken.

Einstellung der Uhr

Das Gerät muss sich im Standby-Modus befinden, um die Uhrzeit regulieren zu können.

Um die Uhr einzustellen, wie folgt vorgehen:

- Die Taste zur Einstellung der Uhr (C) für mindestens 5 Sekunden drücken.
- Die Stunde beginnt zu blinken (00:00); die Stunde durch Drehen des Timer-Drehknopfs (D) einstellen.
- Die Taste zur Einstellung der Uhr (C) drücken, um die Stunden zu bestätigen.
- Die Minuten beginnen zu blinken; die Minuten durch Drehen des Timer-Drehknopfs (D) einstellen.
- Die Taste zur Einstellung der Uhr (C) drücken, um die Minuten zu bestätigen.
- Die eingestellte Uhrzeit wird jetzt visualisiert. Nach

5 Sekunden geht das Display in den Standby-Modus über.

- Wenn man die Uhrzeit zu einem späteren Zeitpunkt einzustellen wünscht, die vorhergehende Prozedur wiederholen.

Einstellung der Temperaturskala

Es ist möglich, die Anzeige der Temperatur in Grad °C oder °F zu wählen.

Die voreingestellte Anzeige ist in °C.

Um die Anzeige der Temperatur zu ändern, wenn das Gerät bei blinkendem Display aktiv ist (weder in Standby noch in Garmodus), die Taste zur Uhreinstellung (C) für mindestens 5 Sekunden drücken.

Die Anzeige der Temperatur wechselt von °C auf °F.

Ein weiterer Druck für 5 Sekunden ändert sie von °F auf °C.

Fehlermeldungen am Display im Falle von Fehlfunktionen

Fehler-code	Beschreibung	Handlungen
E0 / E1	Fehlfunktion der Temperatursonde	Den Stecker des Geräts aus der Stromsteckdose ziehen. 10 Minuten warten, den Stecker des Geräts wieder in die Stromsteckdose stecken.
E2	Übermäßige Temperatur im Inneren des Backofens	Wenn der Fehler weiterhin besteht, den Fehlercode anmerken, den Stecker des Geräts aus der Stromsteckdose ziehen, Kontakt mit einem autorisierten Kundendienstzentrum De'Longhi unter Angabe des Fehlercodes aufnehmen.
E3	Eingestellte Temperatur nicht erreicht	

Für weitere Angaben bezüglich der verschiedenen Funktionen, Gartabellen und Rezepte siehe Seiten 17-45.

NL Lees aandachtig de veiligheids waarschuwingen voordat u het apparaat gebruikt.

Beschrijving apparaat

- A Display
- B Toets inschakeling/uitschakeling
- B1 Rood lampje werking
- C Toets instelling klok
- D Timerknop
- E Thermostaatknop
- F Keuzeknop functies
- G Interne verlichting (220-240V/300°C)
- H Bovenste weerstand
- I Temperatuursonde
- L Onderste weerstand
- M Glazen deur
- N Rooster
- O Druipplaat
- P Airfry-schaal (alleen voor bepaalde modellen)

Traditionele functies

-  GRILL ideaal voor het grillen van voedsel
-  TRADITIONELE OVEN ideaal voor alle traditionele bereidingen
-  GEVENTILEERDE OVEN ideaal voor een snellere en gelijkmatige bereiding
-  GRATIN ideaal voor het gratineren van voedsel

- Bereidingstijd instelbaar tussen 00:01 minuut en 02:00 uur (00:30 minuten bij de selectie)
- Bereidingstemperatuur instelbaar tussen 80°C en 240°C (180°C bij de selectie).

Speciale functies

BEREIDING BIJ LAGE TEMPERAATUUR

Met een speciale en zeer nauwkeurige regeling van de lage temperaturen, voor lang durende bereidingen van het voedsel (max 10 uur), waardoor het voedsel bijzonder mals wordt, met een vollere smaak.

Zorgt ervoor dat de tijdens de bereiding gegeneerde sappen en aroma's in contact blijven met het voedsel, waardoor de smaak intenser wordt,

de verdamping van het vocht in het voedsel wordt beperkt en het voedsel dus een optimaal vochniveau handhaaft.

- Bereidingstijd instelbaar tussen 01:00 uur en 10:00 uur (06:00 uur bij de selectie).
 - Bereidingstemperatuur instelbaar tussen 60°C en 120°C (80°C bij de selectie).
- Deze functie vereist geen voorverwarming en de indicator voor het bereiken van de ingestelde temperatuur wordt niet op het display weergegeven.

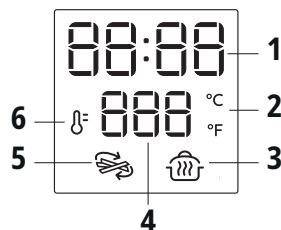
AIRFRY (alleen voor bepaalde modellen)

Speciale functie met snelle, krokante en goudbruine kookresultaten, met gebruik van weinig of geen olie, dankzij de nauwkeurige warmte en de ventilator die de hete lucht snel en gelijkmatig rond het voedsel laat circuleren.

Ook wordt er een speciale roosterschaal geleverd die maximale knapperigheid garandeert.

- Bereidingstijd instelbaar tussen 00:01 minuut en 01:00 uur (00:20 minuten bij de selectie).
 - Bereidingstemperatuur instelbaar tussen 180°C en 240°C (240°C bij de selectie).
- Deze functie vereist geen voorverwarming en de indicator voor het bereiken van de ingestelde temperatuur wordt niet op het display weergegeven.

Display



- 1 Klok / Timer bereiding
Toont bij oven in stand-by de tijd en bij actieve oven de ingestelde bereidingstijd (uren:minuten).
- 2 Indicator meeteenheid temperatuur °C / °F
Toont de meeteenheid van de temperatuur in graden Celsius of graden Fahrenheit.
- 3/5 Indicator speciale functies
Gaan allen branden wanneer er een speciale functie wordt geselecteerd.

- 4 Bereidingstemperatuur
Toont de ingestelde bereidingstemperatuur.
- 6 Indicator bereiken ingestelde temperatuur
Knippert wanneer de oven aan het voorverwarmen is, blijft continu branden wanneer de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt (niet weergegeven wanneer er een speciale functie wordt geselecteerd).

Installatie en inschakeling

Als het apparaat voor de eerste keer wordt aangesloten op het elektriciteitsnet, of na een stroomuitval, klinkt er een geluidssignaal en toont het display vier streepjes ("-- : --") en bevindt hij zich in de stand-bymodus.. De oven kan naar de actieve status worden gebracht door de timerknop (D) of de thermostaatknop (E) te draaien of door op de toets voor inschakeling/uitschakeling (B) te drukken. Op het display knipperen de tijd en de temperatuur en nu kunnen de gewenste tijd en temperatuur worden ingesteld. Als er gedurende 2 minuten niets wordt ingesteld, keert de oven automatisch terug naar stand-by. Druk op de toets voor inschakeling/uitschakeling (B) om het bereidingsproces te starten. Het rode lampje (B1) gaat branden om aan te geven dat de oven functioneert. De oven schakelt automatisch uit wanneer de met de timer ingestelde tijd is verstreken. Als u het bereidingsproces eerder wenst te onderbreken, druk dan op de toets voor inschakeling/uitschakeling (B).

De klok instellen

Voor de instelling van de tijd moet de oven zich in de stand-bymodus bevinden. Ga als volgt te werk om de klok in te stellen:

- Houd de toets voor de instelling van de klok (C) ten minste 5 seconden ingedrukt.
- De uren beginnen te knipperen (00:00); regel de uren door de timerknop (D) te draaien.
- Druk op de toets voor de instelling van de klok (C) om de uren te bevestigen.
- De minuten beginnen te knipperen; regel de minuten door de timerknop (D) te draaien.
- Druk op de toets voor de instelling van de klok (C) om de minuten te bevestigen.
- De ingestelde tijd wordt weergegeven. Na 5 seconden gaat het display over naar de stand-bymodus.

- Als u de tijd op een later moment nogmaals wenst aan te passen, herhaal dan de bovenstaande procedure.

Instelling van de meeteenheid temperatuur

De weergave van de temperatuur kan in graden °C of graden °F geselecteerd worden. De standaard weergave is in °C. Houd, om de weergave van de temperatuur te wijzigen, bij actief apparaat en knipperend display (niet in stand-by, noch in de modus bereiding), de toets voor de instelling van de klok (C) ten minste 5 seconden ingedrukt. De weergave van de tijd wordt gewijzigd van °C naar °F. Als de toets nogmaals 5 seconden ingedrukt wordt gehouden, wordt er van °F naar °C gewijzigd.

Foutmeldingen op het display in geval van storingen

Fout-code	Beschrijving	Acties
E0 / E1	Storing van de temperatuur-sonde	Verwijder de stekker van het apparaat uit het stopcontact. Wacht 10 minuten en steek de stekker van het apparaat dan weer in het stopcontact.
E2	Te hoge temperatuur in de oven	Als de fout aanhoudt, noteer dan de foutcode, verwijder de stekker van het apparaat uit het stopcontact, en neem contact op met een erkend servicecentrum De'Longhi, onder vermelding van de foutcode.
E3	Ingestelde temperatuur niet bereikt	

Verwijs voor meer aanwijzingen met betrekking tot de verschillende functies, de bereidingstabellen en de recepten naar de pagina's 17-50.

Lea detenidamente las advertencias de seguridad antes de usar el aparato.

Descripción del aparato

- A Pantalla
- B Tecla de encendido/apagado
- B1 Indicador luminoso rojo de funcionamiento
- C Tecla de ajuste del reloj
- D Botón del temporizador
- E Botón del termostato
- F Botón selector de funciones
- G Luz interna (220-240V/300°C)
- H Resistencia superior
- I Sonda de temperatura
- L Resistencia inferior
- M Puerta de cristal
- N Rejilla
- O Grasera
- P Cesta parrilla Airfry (*prevista solo para algunos modelos*)

Funciones tradicionales

-  GRILL ideal para asar alimentos
-  HORNO TRADICIONAL ideal para todas las cocciones tradicionales
-  HORNO VENTILADO ideal para una cocción más rápida y homogénea
-  GRATIN ideal para gratinar los alimentos
- Tiempo de cocción regulable de 00:01 minuto a 02:00 horas (00:30 minutos en la selección)
- Temperatura de cocción regulable da 80°C a 240°C (180°C en la selección).

Funciones especiales

COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA

Con un control especial y muy preciso de la baja temperatura, permite cocinar los alimentos durante largos periodos (hasta 10 horas), lo que les confiere una ternura especial y un sabor más rico. Garantiza que los jugos y aromas generados durante la cocción permanezcan en contacto con los alimentos, potenciando su sabor, reduce la evapo-

ración de los líquidos contenidos en los alimentos y mantiene el nivel óptimo de humedad.

- Tiempo de cocción regulable de 01:00 hora a 10:00 horas (06:00 horas en la selección).
 - Temperatura de cocción regulable de 60°C a 120°C (80°C en la selección).
- Esta función no requiere precalentamiento y el indicador de temperatura programada no aparece en la pantalla.

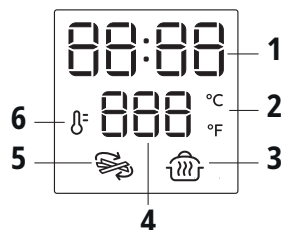
AIRFRY (*prevista solo para algunos modelos*)

La función especial crea resultados de cocción rápidos, crujientes y dorados con poco o nada de aceite gracias al calor preciso y a un ventilador que hace circular rápidamente el aire caliente de forma uniforme alrededor de los alimentos.

También dispone de una parrilla especial en forma de cesta para obtener el máximo crujiente.

- Tiempo de cocción regulable de 00:01 minuto a 01:00 hora (00:20 minutos en la selección).
 - Temperatura de cocción regulable de 180°C a 240°C (240°C en la selección).
- Esta función no requiere precalentamiento y el indicador de temperatura programada no aparece en la pantalla.

Pantalla



- 1 Reloj / Temporizador de cocción
Muestra la hora cuando el horno está en stand-by y el tiempo de cocción ajustado cuando el horno está activo (horas:minutos).
- 2 Indicador de la escala de temperatura °C / °F
Muestra la escala de temperatura en grados Centígrados o en grados Fahrenheit.
- 3/5 Indicador de funciones especiales
Se encienden solo cuando se selecciona una función especial.

- 4 Temperatura de cocción
Muestra la temperatura de cocción configurada.
- 6 Indicador de alcance de temperatura programada
Parpadea cuando el horno se está precalentando, permanece encendido cuando el horno ha alcanzado la temperatura programada (no se muestra cuando se selecciona una función especial).

Instalación y encendido

Cuando el aparato se conecta a la red por primera vez, o después de un corte de corriente, emite un pitido y la pantalla muestra cuatro líneas ("-- : --") y está en modo stand-by.

Para poner el horno en modo activo, gire indiferentemente el botón del temporizador (D), el botón del termostato (E) o pulse el botón de encendido/apagado (B). El tiempo y la temperatura parpadean en la pantalla y ahora puede regular el tiempo y la temperatura deseados.

Si no se realiza ningún ajuste después de 2 minutos, el horno vuelve automáticamente en stand-by.

Para comenzar el proceso de cocción, pulse el botón encendido/apagado (B). El indicador luminoso rojo (B1) se enciende para señalar que el horno está funcionando. El horno se apaga automáticamente cuando se agota el tiempo programado en el temporizador. Si se desea interrumpir antes el proceso de cocción, pulse el botón encendido/apagado (B).

Configuración del reloj

El aparato debe estar en modo stand-by para poder ajustar la hora.

Para ajustar el reloj, proceda como se indica a continuación:

- Pulse el botón de ajuste del reloj (C) durante al menos 5 segundos.
- La hora comenzará a parpadear (00:00); ajuste la hora girando el botón del temporizador (D).
- Pulse el botón de ajuste del reloj (C) para confirmar las horas.
- Los minutos comenzarán a parpadear; ajuste los minutos girando el botón del temporizador (D).
- Pulse el botón de ajuste del reloj (C) para confirmar los minutos.
- Ahora se ve la hora programada. Después de 5 segundos la pantalla entra en modo stand-by.

- Si desea ajustar la hora más tarde, repita el procedimiento anterior.

Configuración de la escala de temperatura

Es posible seleccionar la visualización de la temperatura en grados °C o en °F.

La visualización predefinida está en °C.

Para cambiar la visualización de la temperatura, cuando el aparato esté activo con la pantalla parpadeando (no en modo stand-by o de cocción), pulse el botón de ajuste del reloj (C) durante al menos 5 segundos.

La visualización de la temperatura cambiará de °C a °F. Otros 5 segundos de presión cambiarán de °F a °C.

Mensajes de error en la pantalla en caso de mal funcionamiento

Código de error	Descripción	Acciones
E0 / E1	Mal funcionamiento de la sonda de temperatura	Desconecte el enchufe del aparato de la toma de corriente. Espere 10 minutos, conecte de nuevo el enchufe del aparato a la toma de corriente.
E2	Temperatura excesiva dentro del horno	Si el error persiste, anote el código de error, desenchufe el aparato de la toma de corriente, póngase en contacto con un centro de servicio técnico autorizado De'Longhi e infórmeles del código de error.
E3	Temperatura configurada no alcanzada	

Para más información sobre las distintas funciones, tablas de cocción y recetas, consulte las páginas 17-55.

Antes de utilizar o aparelho, leia atentamente as advertências de segurança.

Descrição do aparelho

- A Ecrã
- B Tecla liga/desliga
- B1 Indicador luminoso vermelho de funcionamento
- C Tecla de regulação do relógio
- D Botão do timer
- E Botão do termóstato
- F Botão seletor de funções
- G Luz interna (220-240 V/300 °C)
- H Resistência superior
- I Sonda de temperatura
- L Resistência inferior
- M Porta em vidro
- N Grade
- O Bandeja coletora
- P Grade em cesto Airfry (prevista apenas para alguns modelos)

Funções tradicionais



GRILL, ideal para grelhar os alimentos



FORNO TRADICIONAL, ideal para todas as cozeduras tradicionais



FORNO VENTILADO, ideal para uma cozedura mais rápida e homogênea



GRATINAR, ideal para gratinar os alimentos

- Tempo de cozedura regulável de 00:01 minuto a 02:00 horas (00:30 minutos na seleção)
- Temperatura de cozedura regulável de 80 °C a 240 °C (180 °C na seleção).

Funções especiais



COZEDURA A BAIXA TEMPERATURA

Com um controlo especial muito preciso das baixas temperaturas, permite assar os alimentos por tempos longos (de até 10 horas), deixando-os particularmente macios e com um sabor mais rico. Faz com que os líquidos e os aromas gerados durante a cozedura permaneçam em contato com o alimento, tornando seu sabor mais intenso, reduz

a evaporação dos líquidos contidos no interior dos alimentos e mantém ideal o seu nível de humidade.

- Tempo de cozedura regulável de 01:00 hora a 10:00 horas (06:00 horas na seleção).
- Temperatura de cozedura regulável de 60 °C a 120 °C (80 °C na seleção).

Esta função não exige preaquecimento e o indicador de obtenção da temperatura configurada não é exibido no ecrã.



AIRFRY (prevista apenas para alguns modelos)

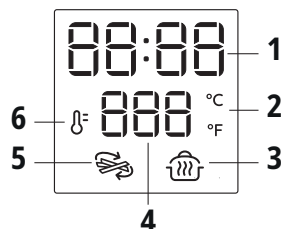
Função especial que cria resultados de cozedura rápidos, crocantes e dourados com pouco ou nenhum óleo, graças ao calor preciso e à ventoinha que faz o ar quente circular rapidamente de modo uniforme ao redor do alimento.

Também é fornecida uma grade especial em cesto, para garantir a máxima crocância.

- Tempo de cozedura regulável de 00:01 minuto a 01:00 hora (00:20 minutos na seleção).
- Temperatura de cozedura regulável de 180 °C a 240 °C (240 °C na seleção).

Esta função não exige preaquecimento e o indicador de obtenção da temperatura configurada não é exibido no ecrã.

Ecrã



- 1 Relógio / Timer de cozedura
Quando o forno está em stand-by, exibe que horas são; quando o forno está ativo, exibe o tempo de cozedura configurado (horas:minutos).
- 2 Indicador de escala de temperatura °C / °F
Exibe a escala de temperatura em graus Celsius ou em graus Fahrenheit.
- 3/5 Indicador de funções especiais
Acendem-se apenas quando é selecionada uma

- função especial.
- 4 Temperatura de cozedura
Exibe a temperatura de cozedura configurada.
 - 6 Indicador de obtenção da temperatura configurada
Pisca quando o forno está em preaquecimento e permanece aceso quando o forno alcançou a temperatura configurada (não exibido quando é selecionada uma função especial).

Instalação e ativação

Quando é conectado à rede pela primeira vez, ou após uma interrupção de corrente, o aparelho emite um sinal acústico e o ecrã exibe quatro linhas ("--:--") e entra em modo stand-by.

Para colocar o forno no modo ativo, gire indiferentemente o botão do timer (D), o botão do termostato (E) ou prima a tecla liga/desliga (B). O tempo e a temperatura piscam no ecrã e, agora, é possível regular o tempo e a temperatura desejados.

Se, após 2 minutos, não for realizada nenhuma regulação, o forno volta automaticamente ao modo stand-by. Para iniciar o processo de cozedura, prima a tecla liga/desliga (B). O indicador luminoso vermelho (B1) se acende, para indicar que o forno está em funcionamento. O forno desliga automaticamente quando o tempo configurado no timer chegar ao fim. Se desejar interromper o processo de cozedura mais cedo, prima a tecla liga/desliga (B).

Configuração do relógio

O aparelho deve estar em modo stand-by para poder regular a hora.

Para configurar o relógio, proceda como indicado a seguir:

- Prima a tecla de regulação do relógio (C) por pelo menos 5 segundos.
- A hora começará a piscar (00:00); regule a hora girando o botão do timer (D).
- Prima a tecla de regulação do relógio (C) para confirmar as horas.
- Os minutos começarão a piscar; regule os minutos girando o botão do timer (D).
- Prima a tecla de regulação do relógio (C) para confirmar os minutos.
- A hora configurada agora é exibida. Após 5 segun-

dos, o ecrã entra no modo stand-by.

- Se desejar regular a hora em um segundo momento, repita o procedimento anterior.

Configuração da escala de temperatura

É possível selecionar a exibição da temperatura em graus °C ou °F.

A exibição predefinida é em °C.

Para alterar a exibição da temperatura, quando o aparelho estiver ativo com o ecrã que pisca (não em stand-by, nem em modo cozedura), prima a tecla de regulação do relógio (C) por pelo menos 5 segundos.

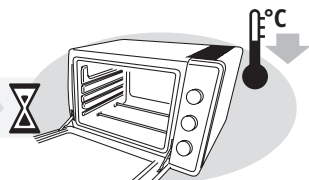
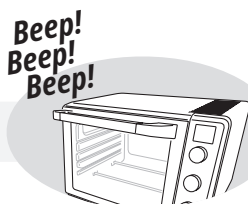
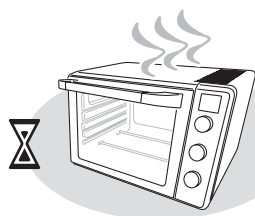
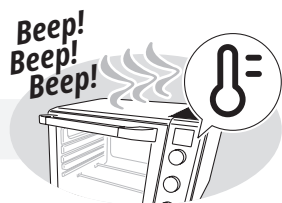
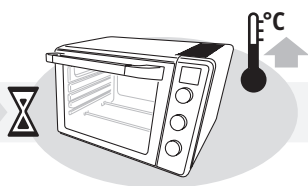
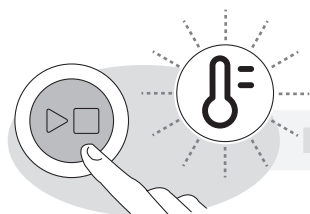
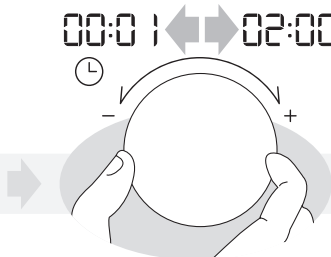
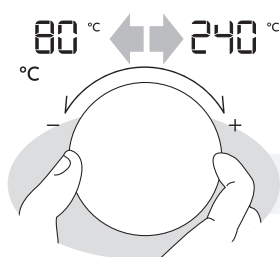
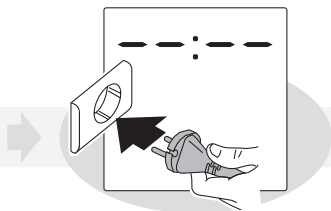
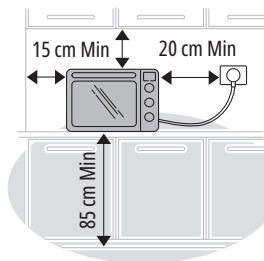
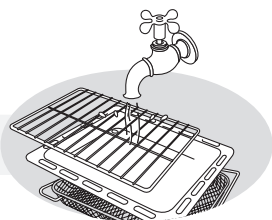
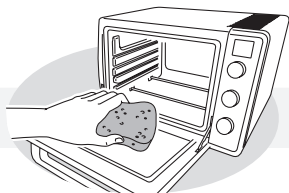
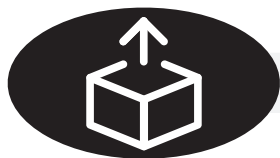
A exibição da temperatura passará de °C para °F.

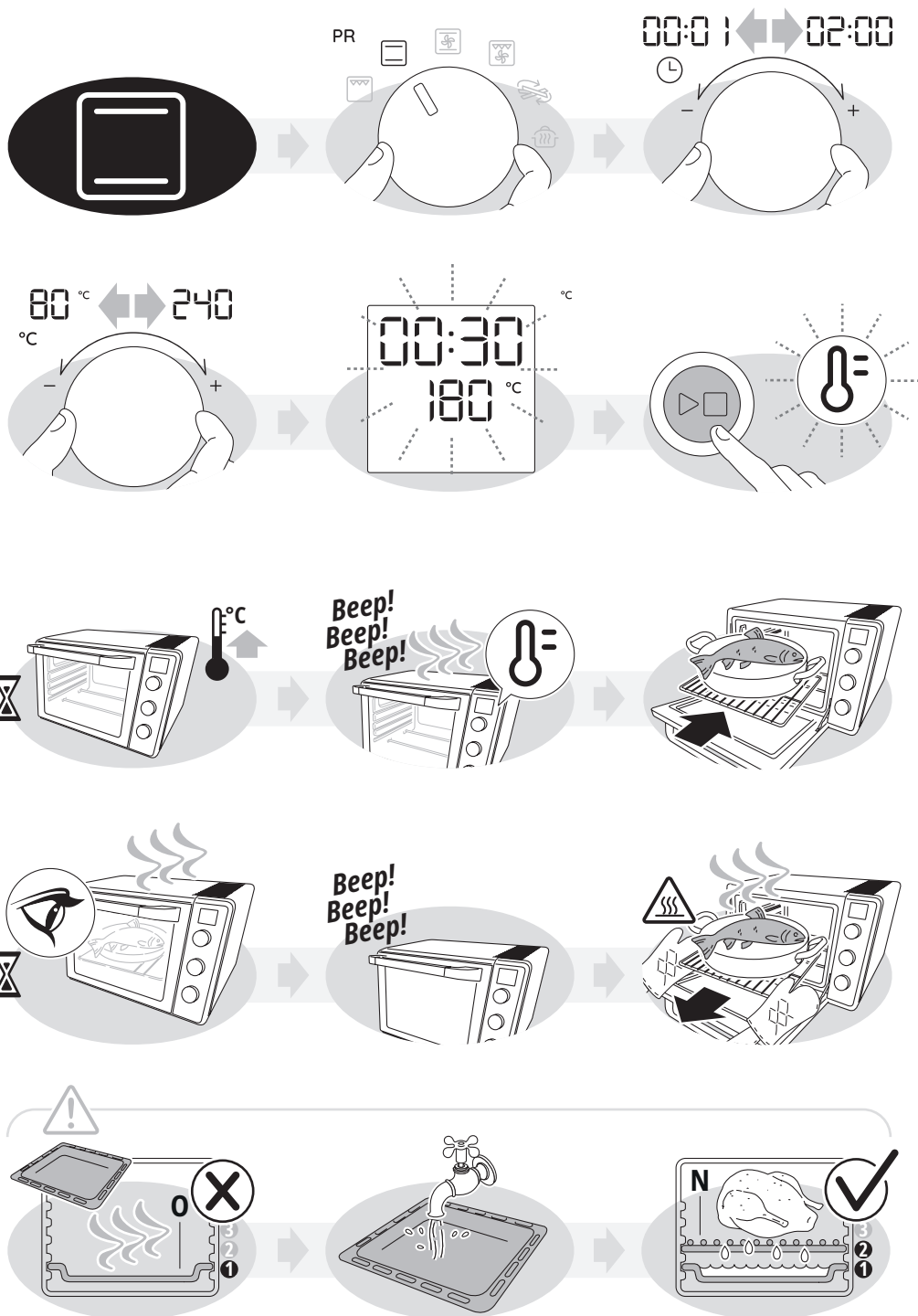
Ao premir por 5 segundos mais uma vez, passará de °F para °C.

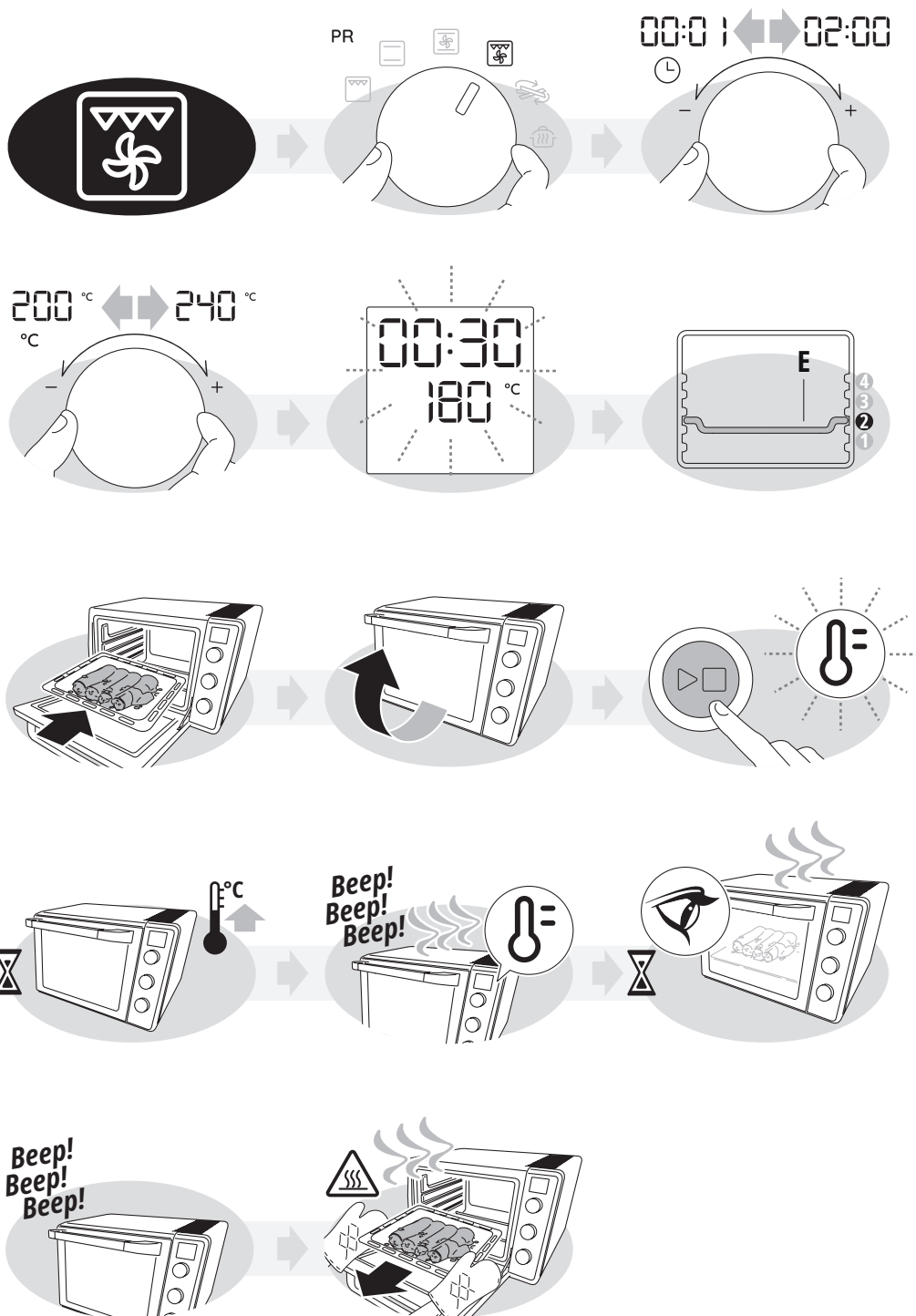
Mensagens de erro no ecrã em caso de mau funcionamento

Código de erro	Descrição	Ações
E0 / E1	Mau funcionamento da sonda de temperatura	Desconecte da tomada elétrica a ficha do aparelho. Aguarde 10 minutos e reconecte a ficha do aparelho à tomada elétrica.
E2	Temperatura excessiva dentro do forno	Se o erro persistir, anote o código de erro, desconecte da tomada elétrica a ficha do aparelho e entre em contato com um centro de assistência autorizado De'Longhi comunicando o código de erro.
E3	Temperatura configurada não alcançada	

Para maiores indicações relativas às várias funções, tabelas de cozedura e receitas, ver páginas 17-60.





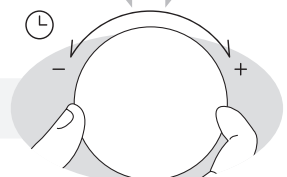




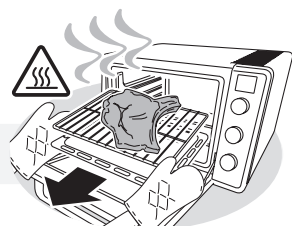
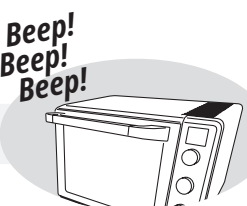
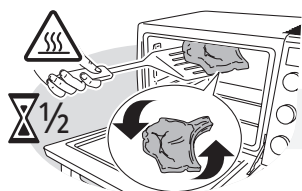
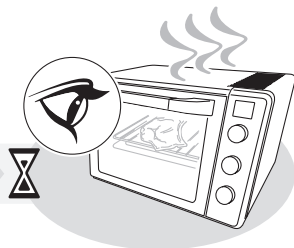
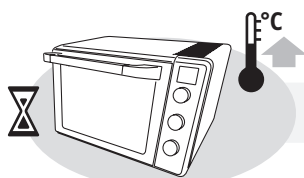
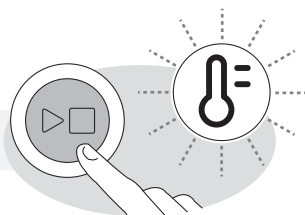
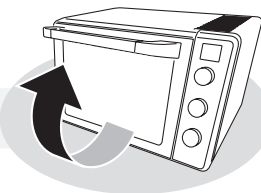
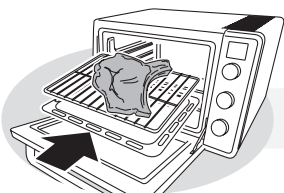
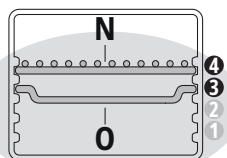
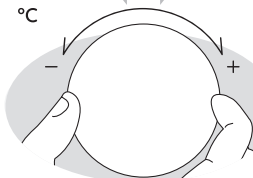
PR

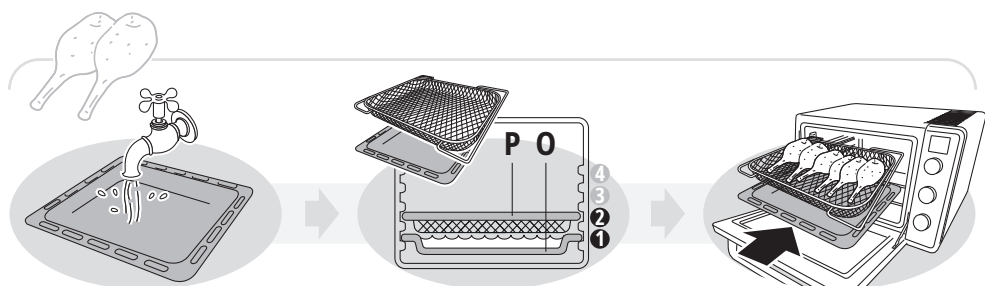
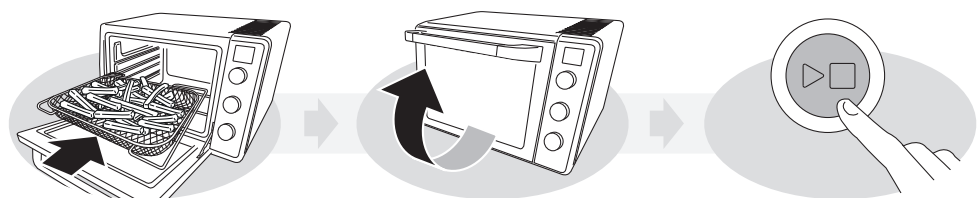


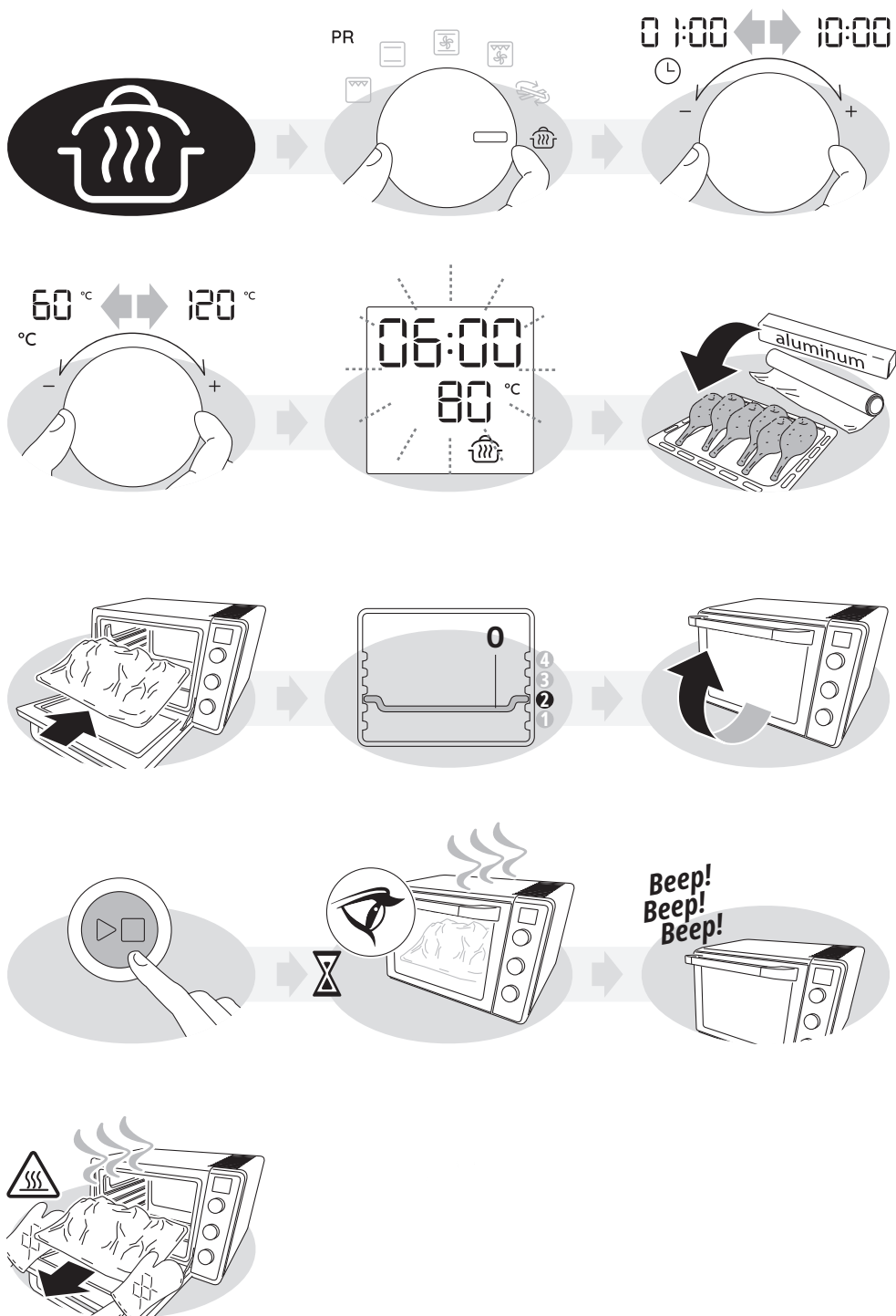
00:01 ↔ 02:00

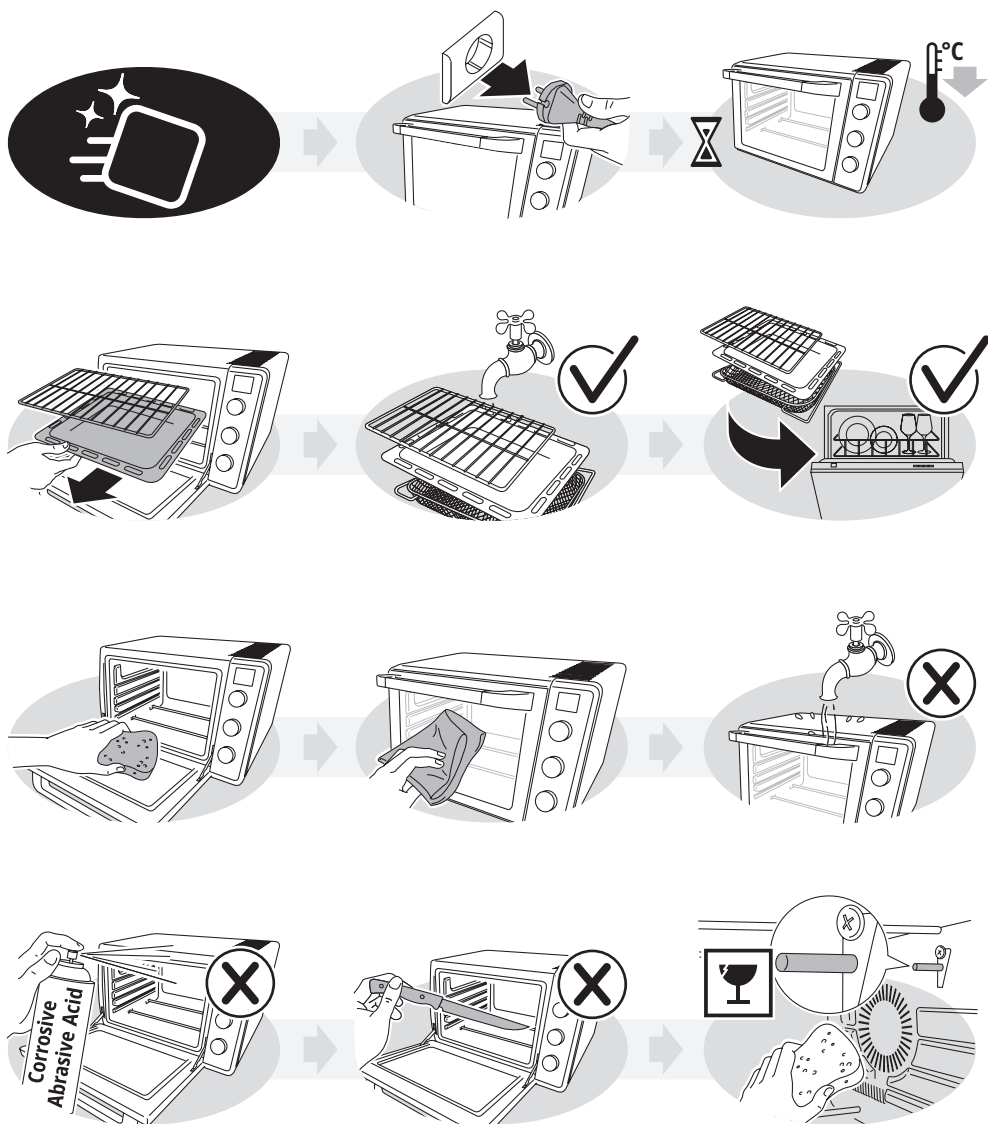


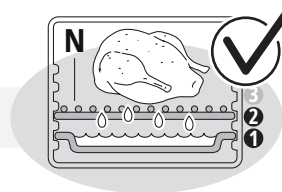
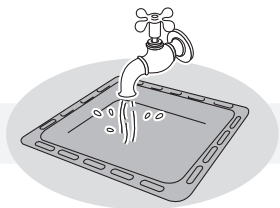
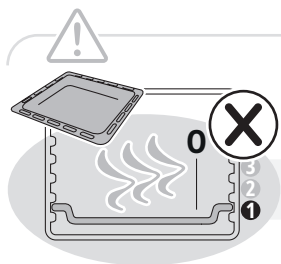
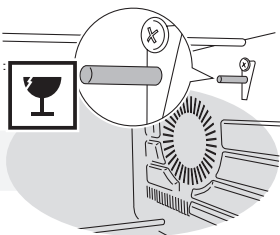
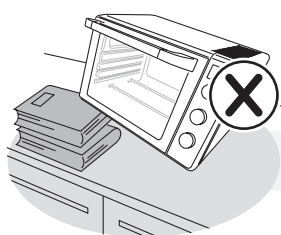
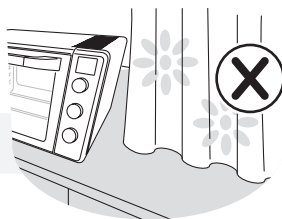
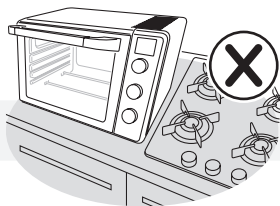
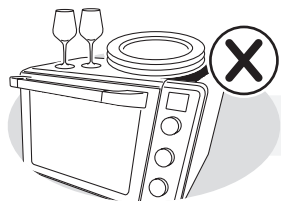
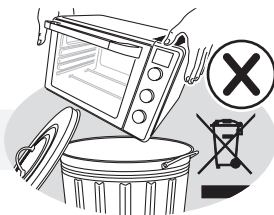
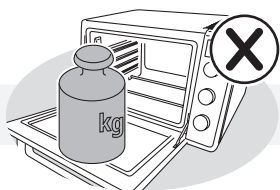
200 °C ↔ 240 °C

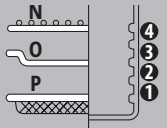
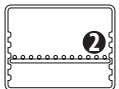
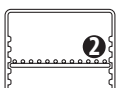
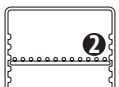
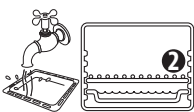
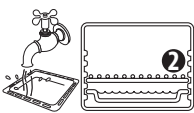
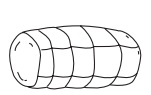
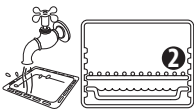
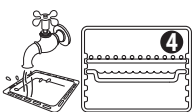


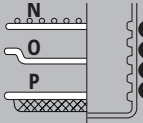
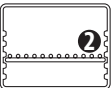
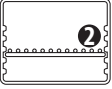
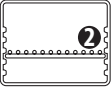
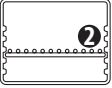


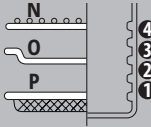
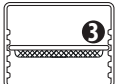
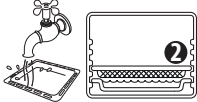
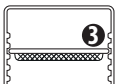
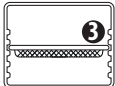
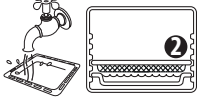
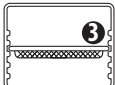


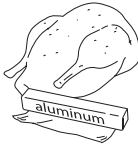




					
	700g			170 °C	25-30 min
	750g			240 °C (no preheat)	15-20 min
	450g			200 °C	10-15 min
	500g			180 °C	30-35 min
	1500g			180 °C	35-40 min
	1300g			200 °C	60-65 min
	1400g			200 °C	50-55 min
	1200g			200 °C	70-75 min
	1200g			200 °C	55-65 min
	750g			240 °C	25-30 min  15/20min

					
	1000g			200 °C	25-30 min
	6			190 °C	15-20 min
	1000g			200 °C	50-55 min
	1500g			200 °C	25-30 min
	300g			170 °C	15-20 min
 ***	6			170 °C	25-30 min
	750g			180 °C	30-35 min
	750g			180 °C	30-35 min
	900g			180 °C	30-35 min
	12			180 °C	20-25 min
	900g			150 °C	85-100 min

					
	600g			240 °C	20-25 min
	500g			240 °C	12-15 min
	700g			240 °C	12-15 min
	500g			240 °C	15 min
	600g			240 °C	8-9 min
	600g			240 °C	12-14 min
	8			240 °C	12-15 min
	400g			240 °C	12-15 min

	kg	N O P	4 3 2 1	PR		
 aluminum	1300g				100 °C	3-4 h
 aluminum	1000g				100 °C	1-2 h
 aluminum	1200g				100 °C	4-5 h
 aluminum	800g				100 °C	1-2 h
 aluminum	1000g				100 °C	5-6 h
 aluminum	700g				80 °C	1-1.30 h
 aluminum	800g				80 °C	1-2 h
 aluminum	800g				100 °C	2-3 h
 aluminum	750g				80 °C	1-2 h

PIZZA PROSCIUTTO FUNGHI E OLIVE
ingredienti per 2 pizze:

acqua	300ml
olio di oliva	25ml
farina manitoba	320g
farina di semola	80g
sale	8g
lievito di birra	10g

Ingredienti per 2 farce:

salsa di pomodoro	300g
funghi trifolati	200g
prosciutto cotto	60g
origano	q.b.
mozzarella	200g
olive	30

Versare in una planetaria l'acqua a temperatura ambiente e il lievito di birra sbriciolato; con un gancio impastatore far sciogliere bene il lievito, poi aggiungere le due farine e mescolare a velocità medio bassa fino a che otterrete un impasto liscio e morbido.

Aggiungere a questo punto il sale a pioggia e per ultimo l'olio ed impastare fino a quando quest'ultimo si è ben incorporato all'impasto.

Estrarre l'impasto dalla planetaria, dividerlo in 2 e modellarlo con le mani fino ad ottenere una palla, che andrete a mettere in due ciotole leggermente unte, coperte da un canovaccio per favorire la lievitazione (un paio d'ore o fino a quando il volume sarà raddoppiato). Oliare il fondo della teglia e stenderci sopra la pasta. Farcire con la passata di pomodoro, un pizzico di sale, origano, infine coprire con i funghi e le olive.

Inserire la teglia nella guida 2.

Ruotare la manopola selettore funzioni in posizione , impostare 240°C ruotando la manopola termostato, impostare 15 minuti ruotando la manopola timer e premere il tasto accensione. Il forno inizierà a cucinare. Quando mancheranno 6 minuti al termine della cottura, aggiungere il prosciutto a pezzi, la mozzarella a dadini e portare a termine la cottura.

Al termine ripetere le stesse operazioni per la seconda pizza.

Servire calde.

TORTA SALATA MELANZANE POMODORINI E FETA

melanzane	200g
pomodori ramati	2
spicchio d'aglio	1
olio di oliva	q.b.
sale	q.b.
origano	q.b.
foglia basilico	3
feta greca	150g
rotolo di pasta sfoglia rotonda	1

Mettere in una padella l'aglio e un filo d'olio e far soffriggere per 2 minuti dopodiché aggiungere le melanzane a cubetti, i pomodori a pezzetti, origano, basilico, sale e cucinare per 10 minuti circa.

Stendere la pasta sfoglia con la carta da forno all'interno di una teglia rotonda dal diametro di 26 cm a e bucherellare il fondo con i rebbi di una forchetta.

Versare all'interno il sugo di melanzane, la feta a pezzi, arrotolare verso l'interno i bordi della pasta e con una forbice tagliare la carta da forno in eccesso.

Ruotare la manopola selettore funzioni in posizione , impostare 170°C ruotando la manopola termostato e premere il tasto accensione. Il forno inizierà la fase di preriscaldamento.

Terminato il preriscaldamento infornare la teglia sopra la griglia inserita nella guida 2 e cucinare per 25-30 minuti

Servire.

CAPELANTE GRATINATE

capelanite	6
pane grattugiato	45g
formaggio grana	30g
prezzemolo tritato	1 cucchiaino
olio di oliva	q.b.
sale	q.b.

Mescolare in un piatto il pane, il prezzemolo, il formaggio grattugiato e il sale.

Posizionare le capelanite precedentemente pulite sopra la teglia, ricoprire con la farcia preparata e irrorare con un filo d'olio (o con dei pezzetti di burro).

Ruotare la manopola selettore funzioni in posizione , impostare 190°C ruotando la manopola termostato e premere il tasto accensione. Il forno inizierà la fase di preriscaldamento.

Terminato il preriscaldamento infornare la teglia nella

guida 3 e cucinare per 15 minuti circa, fino ad ottenere la gratinatura desiderata.

Prima di servire irrorare con un filo d'olio.

CRESPELLE RICOTTA RADICCHIO E NOCI

Ingredienti per 12 crespelle:

uova	4
farina 00	120g
burro fuso	50g
latte	250ml
sale	q.b.

Ingredienti per la farcia:

radicchio	2 cespi
noci	40g
ricotta	200g
burro	40g
parmigiano grattugiato	40g
olio di oliva	q.b.

Sbattere insieme uova, burro fuso, farina, latte e un pizzico di sale per qualche minuto e poi lasciare riposare in frigo per 20 minuti.

Nel frattempo lavare il radicchio e tagliarlo a pezzi piccoli. Metterlo in una padella con poco olio e farlo appassire qualche minuto, salare e pepare.

Scaldare un padellino antiaderente, imbrattare il fondo e creare con la pastella 12 crespelle, impilandole in un piatto man mano che sono pronte.

A parte amalgamare il radicchio fatto raffreddare con la ricotta, le noci sbriciolate in modo da ottenere un impasto omogeneo.

In un piano di lavoro stendere una crespella, disporre al centro una generosa cucchiata di farcia e chiudere a pacchetto.

Disporre le crespelle in una pirofila imbrattata e cospargerle di parmigiano grattugiato e fiocchetti di burro. Inserire la pirofila sopra la griglia inserita nella guida 2. Ruotare la manopola selettore funzioni in posizione , impostare 200°C ruotando la manopola termostato, impostare 25 minuti ruotando la manopola timer e premere il tasto accensione. Al termine servire.

STINCO DI MAIALE AL FORNO

2 stinchi di maiale tagliati a metà per il lungo	1200g
mix sedano carota cipolla	q.b.
aglio	1 spicchio
chiodi di garofano	
senape Dijon	q.b.
vino bianco secco	1 bicchiere
salvia, rosmarino	q.b.
olio di oliva	q.b.

Marinare con un giorno di anticipo (consigliabile) gli stinchi con la senape, 2 cucchiaini d'olio, i chiodi di garofano polverizzati, l'aglio, le erbe aromatiche, un bicchiere di vino bianco secco, sale e pepe.

Tagliare in dadolata finissima il mix di carote, sedano e cipolla, quindi unirli alla carne e disporre tutto sulla teglia ricoperto con la carta stagnola.

Informare la teglia nella guida 2, chiudere la porta, ruotare la manopola funzioni in posizione , impostare 100°C ruotando la manopola termostato, impostare 4 ore ruotando la manopola timer e premere il tasto accensione. Il forno inizierà la fase di cottura.

Al termine della cottura estrarre gli stinchi dal forno, rimuovere e conservare le verdure ed i succhi di cottura che andranno frullate con poco olio di oliva in modo da ottenere una salsa.

Ruotare la manopola selettore funzioni in posizione , impostare 200°C ruotando la manopola termostato e premere il tasto accensione. Il forno inizierà la fase di preriscaldamento.

Sistemare nella teglia gli stinchi con un filo d'olio e un bicchiere di acqua.

Terminato il preriscaldamento informare la teglia nella guida 2 e cucinare per 25-30 minuti ruotando gli stinchi a metà cottura circa (aggiungere acqua se necessario). Una volta dorati gli stinchi, estrarre dal forno e servire con la salsa preparata precedentemente.

FILETTO ALLA WELLINGTON

filetto di manzo	800g
rotolo di pasta sfoglia	1
funghi champignon	300g
prosciutto crudo	150g
senape	q.b.
tuorlo	1
olio di oliva	q.b.
burro	50g
sale	q.b.
pepe	q.b.

Massaggiare il filetto con sale e pepe fresco e fatelo rosolare uniformemente su tutti i lati in una padella molto calda insieme all'olio extravergine di oliva e alla noce di burro (è importante non forare mai la carne in modo che i succhi rimangano al suo interno).

Quando sarà ben rosolato, trasferire il filetto su un piatto e spennellatelo con la senape. Lavare bene i funghi e metterli nel mixer, salare, pepare e frullateli con filo di extravergine fino a ottenere una crema omogenea.

Fare asciugare la crema di funghi così ottenuta in una padella antiaderente mescolando spesso. Stendere su un foglio di pellicola alimentare le fette di prosciutto in modo da formare un rettangolo e copritele con la crema di funghi spalmandola con il dorso di un cucchiaio. Disporre infine, il filetto di manzo al centro.

Aiutandovi con la pellicola avvolgere la carne con i funghi e il prosciutto. Coprite con la pellicola e ponete in frigorifero per 15 minuti. Trascorso questo tempo prelevare il filetto dal frigo e posizionatelo al centro della pasta sfoglia. Coprire il filetto con la pasta e fare una leggera pressione con le dita nei punti in cui salderete la pasta.

Trasferire il filetto sulla teglia ricoperta di carta forno. Spennellare la pasta sfoglia con il tuorlo sbattuto e, con la punta di un coltellino affilato, praticare delle incisioni perpendicolari.

Ruotare la manopola selettore funzioni in posizione , impostare 190°C ruotando la manopola termostato e premere il tasto accensione. Il forno inizierà la fase di preriscaldamento.

Terminato il preriscaldamento infornare la teglia nella guida 2 e cucinare per 35-40 minuti.

Sfornare, fare riposare il filetto alla Wellington per qualche minuto, quindi tagliare a fette spesse e servire.

ORATE ALLA MEDITERRANEA

orate	2
pomodori ciliegino	200g
olive nere	100g
spicchio d'aglio	1
timo	q.b.
sale	q.b.
pepe	q.b.
olio di oliva	q.b.
capperi	1 cucchiaino

Per prima cosa eliminare le squame delle orate; pulirle, eviscerarle. Salare e pepare l'interno della pancia, aggiungere uno spicchio d'aglio e due rametti di timo. Versare all'interno della teglia un filo d'olio e posizionare le due orate; tagliare i pomodori a metà e versarli all'interno della teglia assieme alle olive nere e ai capperi.

Ruotare la manopola selettore funzioni in posizione , impostare 200°C ruotando la manopola termostato e premere il tasto accensione. Il forno inizierà la fase di preriscaldamento.

Terminato il preriscaldamento infornare la teglia nella guida 2 e cucinare per 25-30 minuti.

Servire.

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

melanzane	2
passata di pomodoro	800ml
mozzarella fiordilatte	500g
parmigiano reggiano	150g
olio di oliva	q.b.
pepe	q.b.
sale	q.b.
basilico	q.b.

A parte in una padella friggere le melanzane spesse circa 4-5 mm: asciugarle bene con una carta assorbente una volta cotte.

Stendere un po' di passata di pomodoro sul fondo di una pirofila da 25x30 cm, poi formare il primo strato disponendo le fette di melanzane in orizzontale, salare, pepare, spolverizzare con del parmigiano e versate delle fettine di fior di latte distribuendole uniformemente. Ripetere lo stesso procedimento con il resto degli ingredienti in modo da formare degli strati invertendo ogni volta il senso delle melanzane: nell'ultimo strato versare la restante passata di pomodoro, il fior di latte

ed il parmigiano.

Ruotare la manopola selettore funzioni in posizione , impostare 180°C ruotando la manopola termostato e premere il tasto accensione. Il forno inizierà la fase di preriscaldamento.

Terminato il preriscaldamento infornare la pirofila sopra la griglia inserita nella guida 2 e cucinare per 35-40 minuti o fino ad ottenere la gratinatura desiderata.

Lasciare riposare 10 minuti prima di servirla.

COSTINE DI MAIALE IN SALSA BARBEQUE

Ingredienti:

costicine	1kg
salsa barbeque	250gr
paprika piccante	
(oppure paprika dolce)	1 cucchiaino
sale	1 cucchiaino

Mettere in una ciotola la paprika piccante (se non amate il piccante potete usare quella dolce) ed il sale.

Prendere le costine e ricoprire tutta la superficie con la paprika, massaggiare la carne premendo forte con le mani in modo che il rub aderisca bene alla carne.

Mettere le costine all'interno di un sacchetto per alimenti, versare all'interno la salsa barbeque e chiudere ermeticamente; lasciare marinare in frigo per 3-4 ore o meglio ancora per tutta la notte.

Al termine della marinatura togliere dal sacchetto, mettere le costine all'interno della teglia aggiungendo un po' della marinatura e ricoprire con la carta stagnola.

Inserire la teglia nella guida 2, chiudere la porta, ruotare la manopola funzioni in posizione , impostare 100°C ruotando la manopola termostato, impostare 5 ore ruotando la manopola timer e premere il tasto accensione. Il forno inizierà la fase di cottura.

Al termine della cottura, per ottenere delle costine più dorate e croccanti, togliere la carta stagnola, inserire la teglia nella guida 2, ruotare la manopola selettore funzioni in posizione , impostare 200°C ruotando la manopola termostato e premere il tasto accensione: cucinare per 10-15min o fino ad ottenere la doratura desiderata.

Servire

CALAMARI RIPIENI SU LETTO DI CREMA DI ZUCCHINE

Ingredienti:

calamari	4
pane	150g
uova	2
olio di oliva	q.b.
sale	un pizzico
prezzemolo fresco	q.b.

Ingredienti per la crema:

zucchine	2
olio di oliva	q.b.
parmigiano	q.b.

Pulire i calamari eliminando la testa insieme alle interiori; togliere la pelle e lavare bene sotto l'acqua corrente.

Prendere il pane, eliminare la crosta e tagliare la mollica a dadini. In un mixer tritare il prezzemolo insieme al pane. Ottenuto il composto, metterlo in una ciotola e aggiungere le uova, i tentacoli tagliati molto piccoli, sale e pepe. Mescolare bene e con l'aiuto di un cucchiaino, inserire il composto ottenuto nel calamaro. Una volta pieni, chiuderli con uno stuzzicadente e posizionarli all'interno della teglia irrorandoli con un filo d'olio d'oliva; ricoprire con la carta stagnola.

Inserire la teglia nella guida 2, chiudere la porta, ruotare la manopola funzioni in posizione , impostare 80°C ruotando la manopola termostato, impostare 2 ore ruotando la manopola timer e premere il tasto accensione. Il forno inizierà la fase di cottura.

Mentre i calamari sono in forno, preparare la crema di zucchine. Lessare le zucchine e una volta cotte, passarle in un mixer insieme a un pizzico di sale e un cucchiaino di parmigiano.

Pronti i calamari, tagliarli a fettine e adagiarli nel piatto di portata accompagnati con la crema di zucchine.

MUFFIN AL CIOCCOLATO

Ingredienti per 12 muffins:

farina 00	150g
zucchero	150g
burro temperatura ambiente	75g
cacao amaro in polvere	35g
lievito per dolci	3g
latte fresco intero	90ml
sale	q.b.
uova	2
bicarbonato	1g
cioccolato fondente	50g
bacca di vaniglia	1

Sbattere con una frusta elettrica il burro ammorbidito assieme allo zucchero; unire anche i semi di una bacca di vaniglia.

Quando il composto risulterà chiaro e spumoso, aggiungere le uova a temperatura ambiente una alla volta. Lavorare tutti gli ingredienti per qualche minuto e poi aggiungere la farina, il cacao amaro, il lievito, il bicarbonato e il sale tutti setacciati alternandoli con il latte a temperatura ambiente.

Unire per ultimo il cioccolato fondente grattugiato (o gocce di cioccolata).

Riempire 12 pirottini medi con l'impasto e posizionarli all'interno della teglia.

Ruotare la manopola selettore funzioni in posizione , impostare 180°C ruotando la manopola termostato e premere il tasto accensione. Il forno inizierà la fase di preriscaldamento.

Terminato il preriscaldamento infornare la teglia nella guida 2 e cucinare per 20-25 minuti.

Lasciare raffreddare; volendo si possono spolverizzare con dello zucchero a velo. Servire

CROSTATA DI MARMELLATA

farina	250g
burro	125g
zucchero	110g
uova	2
sale	q.b.
marmellata	170g

Mettete nel mixer la farina, lo zucchero, le uova, il burro appena tolta dal frigorifero e tagliato a tocchetti e un pizzico di sale.

Frullare il tutto fino ad ottenere un impasto compatto ed abbastanza elastico. Mettere il tutto a riposare in frigorifero per almeno mezz'ora.

Imburrare ed infarinare bene il fondo di una tortiera dal diametro di 24/25 cm. Stendere 2/3 della frolla ad uno spessore di 3-4 mm, avvolgerla sul mattarello e srotolare adagiandola nella tortiera. Passare il mattarello sui bordi così da pareggiare la superficie eliminando la frolla in eccesso (vi servirà per decorare la superficie).

Bucherellare con i rebbi di una forchetta il fondo e distribuirci sopra la marmellata livellando con un cucchiaio.

Con la pasta avanzata creare delle strisce da posizionare incrociate sopra la marmellata.

Ruotare la manopola selettore funzioni in posizione , impostare 180°C ruotando la manopola termostato e premere il tasto accensione. Il forno inizierà la fase di preriscaldamento.

Terminato il preriscaldamento infornare la tortiera sopra la griglia inserita nella guida 2 e cucinare per 30-35 minuti.

Una volta che si è raffreddata bene rovesciarla in un piatto e servire.

HAM MUSHROOM AND OLIVES PIZZA

Ingredients for 2 pizzas:

water	300ml
olive oil	25ml
manitoba flour	320g
semolina flour	80g
salt	8g
brewer's yeast	10g

Ingredients for 2 toppings:

tomato sauce	300g
sautéed mushrooms	200g
cooked ham	60g
oregano	t.t.
mozzarella	200g
olives	30

Pour the room-temperature water and the brewer's yeast into a planetary mixer; using a dough hook, dissolve the yeast well, then add the two flours and mix at medium-low speed until a smooth, soft dough is obtained.

Now sprinkle in the salt and lastly add the oil, then knead until it is well incorporated into the dough.

Take the dough out of the planetary mixer, split it in half and use your hands to shape it into two balls, which you will put in two lightly greased bowls covered with a tea towel to help the dough rise (a couple of hours or until it has doubled in volume).

Grease the bottom of the baking tray and roll out the dough on top. Spread the tomato purée on top, a pinch of salt, oregano, and lastly top with the mushrooms and olives.

Insert the baking tray in guide 2.

Turn the operating knob into position , set to 240°C by turning the thermostat knob, set to 15 minutes by turning the timer knob and press the on key. The oven will start cooking.

When there are 6 minutes left, add the pieces of ham, the diced mozzarella and finish cooking.

At the end, repeat the same steps for the second pizza. Serve hot.

AUBERGINE, CHERRY TOMATO AND FETA SAVOURY PIE

aubergines	200g
vine tomatoes	2
garlic clove	1
olive oil	t.t.
salt	t.t.
oregano	t.t.
basil leaf	3
Greek feta	150g
sheet of round puff pastry	1

Place the garlic and a drizzle of oil in a pan and fry for 2 minutes, then add the diced aubergines, tomato pieces, oregano, basil, salt and cook for about 10 minutes.

Roll out the puff pastry with the parchment paper inside a round baking tray 26 cm in diameter, and prick the bottom with the tins of a fork.

Pour in the aubergine sauce, chopped feta, roll the edges of the dough inward and using a pair of scissors, cut away any excess parchment paper.

Turn the operating knob into position , set to 170°C by turning the thermostat knob and press the on key. The oven will start preheating.

At the end of preheating, place the baking tray on the rack in guide 2 and cook for 25-30 minutes. Serve.

SCALLOPS AU GRATIN

scallops	6
breadcrumbs	45g
Grana cheese	30g
chopped parsley	1 tablespoon
olive oil	t.t.
salt	t.t.

Mix the bread, parsley, grated cheese and salt in a dish. Place the previously cleaned scallops on the baking tray, pour the prepared dressing over them and drizzle with a little oil (or pieces of butter).

Turn the operating knob into position , set to 190°C by turning the thermostat knob and press the on key. The oven will start preheating.

At the end of preheating, place the baking tray in guide 3 and cook for about 15 minutes until the desired gratin is obtained.

Drizzle with a little oil before serving.

RICOTTA, RADICCHIO AND WALNUT CREPES

Ingredients for 12 crepes:

eggs	4
flour 00	120g
melted butter	50g
milk	250ml
salt	t.t.

Ingredients for the filling:

radicchio	2 tufts
walnuts	40g
ricotta	200g
butter	40g
grated Parmesan	40g
olive oil	t.t.

Beat the eggs, melted butter, flour, milk and a pinch of salt for a few minutes and then leave in the fridge for 20 minutes.

In the meantime, wash the radicchio and cut it into small pieces. Place it in a pan with a little oil and let it wilt for a few minutes, season with salt and pepper.

Heat a non-stick pan, butter the bottom and make 12 crepes with the batter, stacking them in a plate as they are progressively ready.

Separately, mix the cooled radicchio with the ricotta and crumbled walnuts to form a consistent mixture.

On a work bench, roll out a crepe, place a generous spoonful of filling in the centre and fold into a quarter triangle.

Place the crepe in a buttered casserole dish and sprinkle with grated Parmesan cheese and butter flakes. Place the casserole dish on the rack in guide 2.

Turn the operating knob into position , set to 200°C by turning the thermostat knob, set to 25 minutes by turning the timer knob and press the on key. When finished, serve.

BAKED PORK SHANK

2 pork shanks cut in half lengthways	1200g
celery carrot onion mix	t.t.
garlic	1 clove
cloves	
Dijon mustard	t.t.
dry white wine	1 glass
sage, rosemary	t.t.
olive oil	t.t.

Marinate the shanks one day earlier (recommended) with mustard, 2 tablespoons of oil, crushed cloves, garlic, aromatic herbs, a glass of dry white wine, salt and pepper.

Dice the carrot, celery and onion mix into fine cubes, then combine with the meat and place all in the baking tray lined with aluminium foil.

Place the baking tray in guide 2, close the door, turn the operating knob into position , set to 100°C by turning the thermostat knob, set to 4 hours by turning the timer knob and press the on key. The oven will start cooking.

When cooking is complete, take the pork shanks out of the oven, remove and keep the vegetables and cooking juices, which will be blended with a little olive oil to make a sauce.

Turn the operating knob into position , set to 200°C by turning the thermostat knob and press the on key. The oven will start preheating.

Place the pork shanks in the baking tray with a drizzle of oil and a glass of water.

At the end of preheating, place the baking tray in guide 2 and cook for 25-30 minutes, turning the pork shanks about halfway through cooking (add water if necessary).

Once the pork shanks have browned, take them out of the oven and serve with the sauce prepared earlier.

BEEF WELLINGTON

fillet of beef	800g
sheet of puff pastry	1
Champignon mushrooms	300g
dry cured ham	150g
mustard	q.b.
egg yolk	1
olive oil	t.t.
butter	50g
salt	t.t.
pepper	t.t.

Massage the fillet with fresh salt and pepper and brown it evenly on all sides in a very hot pan with the extra virgin olive oil and knob of butter (take care never to pierce the meat so that it retains its juices).

When sufficiently browned, move the fillet to a plate and brush it with the mustard. Wash the mushrooms well and put them in the mixer, season with salt and pepper and blend them with a drizzle of extra virgin olive oil until smooth.

Dry out the mushroom cream in a non-stick pan, stirring often. Lay the slices of ham on a sheet of cling wrap so as to form a rectangle and coat them with the mushroom cream, spreading it with the back of a spoon. Lastly, place the fillet of beef at the centre.

Using the cling wrap to help, wrap the meat with the ham and mushrooms. Cover with the cling wrap and place in the fridge for 15 minutes. When this time has lapsed, take the fillet out of the fridge and place it at the centre of the puff pastry. Cover the fillet with the pastry and press lightly along the edges where it needs to be sealed.

Move the fillet to the baking tray lined with parchment paper. Brush the puff pastry with the beaten egg yolk, and with the tip of a sharp knife make perpendicular incisions.

Turn the operating knob into position , set to 190°C by turning the thermostat knob and press the on key. The oven will start preheating.

At the end of preheating, place the baking tray in guide 2 and cook for 35-40 minutes.

Take out of the oven, leave the Beef Wellington to cool for a few minutes, then cut into thick slices and serve.

MEDITERRANEAN SEA BREAM

sea bream	2
cherry tomatoes	200g
black olives	100g
garlic clove	1
thyme	t.t.
salt	t.t.
pepper	t.t.
olive oil	t.t.
capers	1 teaspoon

First remove the scales from the sea bream, wash and dress. Salt and pepper inside the belly, add a clove of garlic and two sprigs of thyme.

Pour a drizzle of oil into the baking tray and place the two sea breams inside; cut the cherry tomatoes in half and pour them into the tray together with the black olives and capers.

Turn the operating knob into position , set to 200°C by turning the thermostat knob and press the on key. The oven will start preheating.

At the end of preheating, place the baking tray in guide 2 and cook for 25-30 minutes. Serve.

AUBERGINE PARMIGIANA

aubergines	2
tomato purée	800ml
fiordilatte mozzarella	500g
Parmigiano Reggiano	150g
olive oil	t.t.
pepper	t.t.
salt	t.t.
basil	t.t.

Separately in a pan, fry the 4-5mm thick aubergine slices: dry them well on some paper towel once cooked.

Spread a little tomato purée on the bottom of a 25x30-cm casserole dish, then form the first layer placing the aubergine slices horizontally, season with salt and pepper, sprinkle with Parmesan and add slices of fiordilatte mozzarella, distributing them evenly.

Repeat the same steps with the rest of the ingredients to form the layers, inverting the direction of the aubergine slices each time. Pour the leftover tomato purée, fiordilatte mozzarella and Parmesan cheese over the last layer.

Turn the operating knob into position , set to 180°C by turning the thermostat knob and press the on key. The oven will start preheating.

At the end of preheating, place the casserole dish on the rack in guide 2 and cook for about 35-40 minutes or until the desired gratin is obtained.

Leave to cool for 10 minutes before serving.

PORK RIBS IN BARBECUE SAUCE

Ingredients:

ribs	1kg
barbecue sauce	250gr
hot paprika	
(or sweet paprika)	1 tablespoon
salt	1 tablespoon

Place the hot paprika (if you don't like spicy, use sweet) and salt in a bowl.

Take the ribs and coat the entire surface with the paprika, massage the meat applying pressure with your hands so that the rub adheres well to the meat.

Place the ribs inside a food bag, pour the barbecue sauce in and seal the bag; leave to marinate in the fridge for 3-4 hours, or better still, overnight.

After the marinade, take the ribs out of the bag and put them in the baking tray, adding some of the marinade

and cover with the aluminium foil.

Place the baking tray in guide 2, close the door, turn the operating knob into position , set to 100°C by turning the thermostat knob, set to 5 hours by turning the timer knob and press the on key. The oven will start cooking.

When cooking is complete, for more browned and crispier ribs, remove the aluminium foil, insert the baking tray in guide 2, turn the operating knob into position , set to 200°C by turning the thermostat knob, and press the on key: cook for 10-15min or until browned as desired.

Serve

STUFFED SQUID ON A BED OF CREAMED COURGETTES

Ingredients:

squid	4
bread	150g
eggs	2
olive oil	t.t.
salt	a pinch
fresh parsley	t.t.

Ingredients for the creme:

courgettes	2
olive oil	t.t.
Parmesan	t.t.

Clean the squid, removing the head and innards; remove the skin and wash well under running water.

Take the bread, remove the crust and cut the soft inside into cubes. Blend the parsley with the bread in a mixer. Once the mixture is obtained, place it in a bowl and add the eggs, as well as the tentacles cut into very small pieces, season with salt and pepper. Mix well and with the help of a teaspoon, insert the mixture into the squid. Once filled, close them with a toothpick and place them inside the baking tray, drizzling with a little olive oil; cover with aluminium foil.

Place the baking tray in guide 2, close the door, turn the operating knob into position , set to 80°C by turning the thermostat knob, set to 2 hours by turning the timer knob and press the on key. The oven will start cooking.

While the squid are in the oven, prepare the creamed courgettes. Boil the courgettes and once cooked, blend in a mixer with a pinch of salt and a tablespoon of Parmesan.

When the squid are ready, cut them into slices and place them on the serving dish with the creamed courgettes.

CHOCOLATE MUFFINS

Ingredients for 12 muffins:

flour 00	150g
sugar	150g
room-temperature butter	75g
cocoa powder	35g
baking powder	3g
fresh whole milk	90ml
salt	t.t.
eggs	2
baking soda	1g
dark chocolate	50g
vanilla bean	1

Beat the softened butter and sugar with an electric mixer; add the seeds from a vanilla bean.

When the mixture is light and airy, add the eggs (brought to room temperature) one at a time. Process all of the ingredients for a few minutes and then add the flour, cocoa powder, baking powder, baking soda and salt that have been sifted together, alternating additions with room-temperature milk.

At the end, add the grated dark chocolate (or chocolate chips).

Fill 12 medium-sized muffin cups with the batter and place them in the baking tray.

Turn the operating knob into position , set to 180°C by turning the thermostat knob and press the on key. The oven will start preheating.

At the end of preheating, place the baking tray in guide 2 and cook for 20-25 minutes.

When finished cooking, leave to cool. They can be dusted with icing sugar if desired. Serve

JAM TART

flour	250g
butter	125g
sugar	110g
eggs	2
salt	t.t.
jam	170g

Put the flour, sugar, eggs, butter just removed from the refrigerator and cut into pieces, plus a pinch of salt in the mixer.

Blend all of the ingredients until the dough is compact and fairly elastic. Let it rest in the refrigerator for at least a half hour.

Butter and flour the bottom of a baking pan 24/25 cm in diameter. Roll out 2/3 of the shortcrust pastry to a thickness of 3-4 mm, roll it up on the rolling pin and then unroll it, laying it in the baking pan. Roll the rolling pin over the edges to even out the surface, trimming away the excess pastry (you'll need it to decorate the surface). Prick the bottom with a fork and spread the jam evenly, levelling it with a spoon.

With the excess pastry, create strips to criss-cross above the jam.

Turn the operating knob into position , set to 180°C by turning the thermostat knob and press the on key. The oven will start preheating.

At the end of preheating, place the baking pan on the rack in guide 2 and cook for 30-35 minutes.

Once it has cooled, turn it over, place it on a plate and serve.

PIZZA JAMBON CHAMPIGNONS ET OLIVES

ingrédients pour 2 pizzas :

eau	300 ml
huile d'olive	25 ml
farine de manitoba	320 g
farine de semoule	80 g
sel	8 g
levure de bière	10 g

Ingédients pour 2 garnitures :

sauce tomate	300 g
champignons sautés à l'ail et au persil	200 g
jambon cuit	60 g
origan	à discrétion
mozzarella	200 g
olives	30

Versez l'eau à température ambiante et la levure de bière émietée dans un robot pétrin à mouvement planétaire ; à l'aide d'un crochet pétrisseur, faites bien dissoudre la levure, puis ajoutez les deux farines et mélangez à vitesse moyenne/basse jusqu'à obtenir une pâte lisse et souple.

Ajoutez maintenant le sel en le saupoudrant et enfin l'huile et mélangez jusqu'à ce que l'huile soit bien incorporée à la pâte.

Sortez la pâte du robot, divisez-la en 2 et façonnez-la avec vos mains jusqu'à obtenir une boule, que vous allez placer dans deux bols légèrement graissés, recouverts d'un torchon pour la laisser lever (quelques heures ou jusqu'à ce que le volume ait doublé).

Huilez le fond du plat et étalez la pâte. Ajoutez la purée de tomates, une pincée de sel et d'origan, puis couvrez-la avec les champignons et les olives.

Mettez le plat sur la grille insérée dans la glissière 2.

Tournez le bouton de sélection des fonctions sur la position , réglez 240 °C en tournant le bouton du thermostat, réglez 15 minutes en tournant le bouton de la minuterie et appuyez sur le bouton de marche. Le four commencera la cuisson.

6 minutes avant la fin du temps de cuisson, ajoutez le jambon haché et la mozzarella en dés et terminez la cuisson.

Une fois la cuisson terminée, répétez la même procédure pour la deuxième pizza.

Servir chaudes.

TARTE SALÉE AUX AUBERGINES, TOMATES CERISES ET FETA

aubergines	200 g
tomates ramati	2
gousse d'ail	1
huile d'olive	à discrétion
sel	à discrétion
origan	à discrétion
feuilles de basilic	3
feta grecque	150 g
rouleau de pâte feuilletée ronde	1

Mettez l'ail et un peu d'huile dans une poêle et faites frire pendant 2 minutes, puis ajoutez les dés d'aubergines, les tomates coupées en morceaux, l'origan, le basilic, le sel et faites cuire pendant environ 10 minutes. Étalez la pâte feuilletée avec du papier sulfurisé dans un moule rond de 26 cm de diamètre et piquez le fond avec les dents d'une fourchette.

Versez la sauce d'aubergines à l'intérieur, la feta en morceaux, roulez les bords de la pâte vers l'intérieur et coupez l'excédent de papier sulfurisé à l'aide de ciseaux. Tournez le bouton de sélection des fonctions sur la position , réglez 170 °C en tournant le bouton du thermostat et appuyez sur le bouton marche. Le four commencera la phase de préchauffage.

Une fois le préchauffage terminé, mettez le plat dans le four sur la grille insérée dans la glissière 2 et faites cuire pendant 25 à 30 minutes.

Servir.

COQUILLES SAINT-JACQUES GRATINÉES

coquilles Saint-Jacques	6
chapelure	45 g
parmesan (Grana Padano)	30 g
persil haché	1 cuillère à soupe
huile d'olive	à discrétion
sel	à discrétion

Mélangez le pain, le persil, le fromage râpé et le sel dans un plat.

Disposez les coquilles Saint-Jacques préalablement nettoyées sur le dessus du plat, recouvrez-les de la farce préparée et arrosez-les d'un peu d'huile (ou de morceaux de beurre).

Tournez le bouton de sélection des fonctions sur la position , réglez 190 °C en tournant le bouton du thermostat et appuyez sur le bouton marche. Le four

commencera la phase de préchauffage.

Une fois le préchauffage terminé, mettez le plat sur la grille insérée dans la glissière 3 du four et faites cuire pendant environ 15 minutes et gratiner à souhait. Versez quelques gouttes d'huile avant de servir.

CRÊPES RICOTTA, RADICCHIO ET NOIX

Ingrédients pour 12 crêpes

œufs	4
farine 00	120 g
beurre fondu	50 g
lait	250 ml
sel	à discrétion

Ingrédients pour la farce:

radicchio	2 pieds
noix	40 g
ricotta	200 g
beurre	40 g
parmesan râpé	40 g
huile d'olive	à discrétion

Battez ensemble les œufs, le beurre fondu, la farine, le lait et une pincée de sel pendant quelques minutes, puis laissez au réfrigérateur pendant 20 minutes.

Pendant ce temps, lavez le radicchio et coupez-le en petits morceaux. Mettez-la dans une poêle avec un peu d'huile et faites-la flétrir pendant quelques minutes, assaisonnez-le de sel et de poivre.

Chauffez une poêle antiadhésive, beurrez le fond et faites 12 crêpes avec la pâte, en les empilant sur une assiette au fur et à mesure qu'elles sont prêtes.

À part, mélangez le radicchio refroidi avec la ricotta et les noix émiettées pour former un mélange homogène. Étalez une crêpe sur un plan de travail, placez une généreuse cuillerée de garniture au centre et fermez-la en pannequet.

Placez les crêpes dans un plat à four beurré et saupoudrez de parmesan râpé et de flocons de beurre. Mettez le plat sur la plaque de cuisson insérée dans la glissière 2.

Tournez le bouton de sélection des fonctions sur la position , réglez 200 °C en tournant le bouton du thermostat, réglez 25 minutes en tournant le bouton de la minuterie et appuyez sur le bouton d'alimentation. Servir, à la fin de la cuisson.

JARRET DE PORC CUIT AU FOUR

2 jarrets de porc coupés en deux dans le sens de la longueur 1200 g
mélange de céleri, carotte et oignon à discrétion

ail	1 gousse
clous de girofle	
moutarde de Dijon	à discrétion
vin blanc sec	1 verre
sauge, romarin	à discrétion
huile d'olive	à discrétion

Laisser mariner une journée (de préférence) les jarrets avec la moutarde, 2 cuillères l'huile, les clous de girofle en poudre, l'ail, les herbes aromatiques, un verre de vin blanc sec du sel et du poivre.

Coupez en petits dés le mélange carotte, céleri et oignon, puis ajoutez-le à la viande et disposez le tout sur le plat recouvert de papier aluminium.

Enfournez le plat sur la grille insérée dans la glissière 2, fermez la porte, tournez le bouton de fonction sur la position , réglez 100 °C en tournant le bouton du thermostat, réglez 4 heures en tournant le bouton de la minuterie et appuyez sur le bouton de marche. Le four commencera la cuisson.

À la fin de la cuisson, sortez les jarrets du four, réservez et conservez les légumes et le jus de cuisson, qui seront mélangés avec un peu d'huile d'olive pour faire une sauce.

Tournez le bouton de sélection des fonctions sur la position , réglez 200 °C en tournant le bouton du thermostat et appuyez sur le bouton marche. Le four commencera la phase de préchauffage.

Disposez les jarrets dans le plat de cuisson avec un peu d'huile et un verre d'eau.

Une fois la cuisson terminée, mettez le plat sur la grille insérée dans la glissière 2 et laissez cuire pendant 25 à 30 minutes, en retournant les jarrets à mi-cuisson (ajoutez de l'eau si nécessaire).

Lorsque les jarrets sont dorés, retirez-les du four et servez-les avec la sauce préparée précédemment.

FILET STYLE WELLINGTON

filet de bœuf	800 g
rouleau de pâte feuilletée	1
champignons	300 g
jambon cru	150 g
moutarde	à discrétion
jaune d'œuf	1
huile d'olive	à discrétion
beurre	50 g
sel	à discrétion
poivre	à discrétion

Massez le filet avec du sel et du poivre frais et faites-le dorer uniformément de tous les côtés dans une poêle très chaude avec de l'huile d'olive vierge extra et une noix de beurre (il est important de ne jamais percer la viande afin que les jus restent à l'intérieur).

Lorsqu'il est bien doré, transférez le filet sur une assiette et badigeonnez-le de moutarde. Lavez bien les champignons et mettez-les dans le mixeur, assaisonnez-les de sel et de poivre et mixez-les avec un peu d'huile d'olive vierge extra jusqu'à obtenir une crème homogène.

Faites réduire la crème de champignons obtenue dans une poêle antiadhésive, en remuant souvent. Posez les tranches de jambon sur une feuille de film alimentaire pour former un rectangle et recouvrez-les de la crème de champignons en l'étalant avec le dos d'une cuillère. Enfin, disposez le filet de bœuf au centre.

À l'aide du film alimentaire, enveloppez la viande avec les champignons et le jambon. Couvrez avec le film et mettez au réfrigérateur pendant 15 minutes. Après ce temps, sortez le filet du réfrigérateur et placez-le au centre de la pâte feuilletée. Couvrez le filet avec la pâte et appuyez légèrement avec vos doigts aux endroits où vous salerez la pâte.

Transférez le filet sur le plat recouvert de papier sulfurisé. Badigeonnez la pâte feuilletée de jaune d'œuf battu et, avec la pointe d'un couteau aiguisé, faites des incisions perpendiculaires.

Tournez le bouton de sélection des fonctions sur la position , réglez 190°C en tournant le bouton du thermostat et appuyez sur le bouton marche. Le four commencera la phase de préchauffage.

Une fois le préchauffage terminé, mettez le plat sur la grille insérée dans la glissière 2 et faites cuire pendant 35 à 40 minutes.

Retirez du four, laissez le filet de bœuf Wellington reposer pendant quelques minutes, puis coupez en tranches épaisses et servez

DORADE À LA MÉDITERRANÉENNE

dorades	2
tomates cerises	200 g
olives noires	100 g
gousse d'ail	1
thym	à discrétion
sel	à discrétion
poivre	à discrétion
huile d'olive	à discrétion
câpres	1 petite cuillère

Enlever tout d'abord les écailles des dorades ; nettoyer et éviscérer. Saler et poivrer l'intérieur du ventre, ajouter une gousse d'ail et branches de thym.

Versez un filet d'huile dans le plat et placez-y les deux dorades ; coupez les tomates cerises en deux et versez-les dans le plat avec les olives noires et les câpres.

Tournez le bouton de sélection des fonctions sur la position , réglez 200 °C en tournant le bouton du thermostat et appuyez sur le bouton marche. Le four commencera la phase de préchauffage.

Une fois le préchauffage terminé, mettez le plat sur la grille insérée dans la glissière 2 et faites cuire pendant 25 à 30 minutes.

Servir.

AUBERGINES À LA PARMIGIANA

aubergines	2
purée de tomates	800 ml
mozzarella fior di latte	500 g
parmigiano reggiano	150 g
huile d'olive	à discrétion
poivre	à discrétion
sel	à discrétion
basilic	à discrétion

Séparément, faites frire les aubergines d'environ 4 à 5 mm d'épaisseur dans une poêle : séchez-les bien avec du papier absorbant une fois cuites.

Étalez un peu de purée de tomates au fond d'un plat à four de 25x30 cm, puis formez la première couche en disposant les tranches d'aubergines horizontalement, assaisonnez de sel et de poivre, saupoudrez de parmesan et versez les tranches de mozzarella fior di latte en les répartissant uniformément.

Répétez la même procédure avec le reste des ingrédients pour former des couches, en inversant à chaque fois le sens des aubergines : dans la dernière couche,

versez le reste de la purée de tomates, la mozzarella fior di latte et le parmesan.

Tournez le bouton de sélection des fonctions sur la position , réglez 180 °C en tournant le bouton du thermostat et appuyez sur le bouton marche. Le four commencera la phase de préchauffage.

Après l'avoir réchauffé, mettez le plat au four sur la grille insérée dans la glissière 2 et faites cuire pendant 35 à 40 minutes ou gratiner à souhait.

Laissez reposer pendant 10 minutes avant de servir.

CÔTES DE PORC À LA SAUCE BARBECUE

Ingrédients:

côtes	1 kg
sauce barbecue	250 g
paprika piquant (ou paprika doux)	1 cuillère à soupe
sel	1 cuillère à soupe

Mettez le paprika piquant (si vous n'aimez pas le piquant, vous pouvez utiliser le doux) et le sel dans un bol.

Prenez les côtes et couvrez toute la surface avec le paprika, massez la viande en appuyant fort avec vos mains pour que le rub adhère bien à la viande.

Placez les côtes dans un sachet de congélation, versez la sauce barbecue à l'intérieur et fermez hermétiquement ; laissez mariner au réfrigérateur pendant 3 à 4 heures ou mieux toute la nuit.

À la fin de la marinade, retirez le tout du sachet, placez les côtes dans le plat en ajoutant un peu de marinade et couvrez avec du papier aluminium.

Enfourner le plat sur la grille insérée dans la glissière 2, fermez la porte, tournez le bouton de fonction sur la position , réglez 100 °C en tournant le bouton du thermostat, réglez 5 heures en tournant le bouton de la minuterie et appuyez sur le bouton de marche. Le four commencera la cuisson.

À la fin du temps de cuisson, afin d'obtenir des côtes plus brunes et croustillantes, retirez la feuille d'aluminium, mettez le plat sur la grille insérée dans la glissière 2, tournez le bouton de sélection des fonctions sur la position , réglez 200 °C en tournant le bouton du thermostat et appuyez sur le bouton de marche : faites cuire pendant 10 à 15 min ou gratiner à souhait.

Servir

CALMARS FARCIS SUR UN LIT DE COURGETTES À LA CRÈME

Ingrédients:

calmars	4
pain	150 g
œufs	2
huile d'olive	à discrétion
sel	une pincée
persil frais	à discrétion

Ingrédients pour la crème :

courgettes	2
huile d'olive	à discrétion
parmesan	à discrétion

Nettoyez les calmars en enlevant la tête avec les entrailles ; retirez la peau et lavez-le bien sous l'eau courante.

Prenez le pain, enlevez la croûte et coupez les miettes en cubes. Dans un mixeur, hachez le persil avec le pain. Une fois le mélange obtenu, mettez-le dans un bol et ajoutez les œufs, les tentacules coupés très petits, le sel et le poivre. Mélangez bien et à l'aide d'une cuillère à café, mettez le mélange obtenu dans les calmars. Une fois remplis, fermez-les à l'aide d'un cure-dent et placez-les dans le plat, en les arrosant d'un peu d'huile d'olive ; couvrez-les d'une feuille d'aluminium.

Mettez le plat sur la grille insérée dans la glissière 2, fermez la porte, tournez le bouton de fonction sur la position , réglez 80 °C en tournant le bouton du thermostat, réglez 2 heures en tournant le bouton de la minuterie et appuyez sur le bouton de marche. Le four commencera la cuisson.

Pendant que les calmars sont au four, préparez la crème de courgettes. Faites bouillir les courgettes et une fois cuites, réduisez-les en purée dans un mixeur avec une pincée de sel et une cuillère à soupe de parmesan.

Lorsque les calmars sont prêts, coupez-les en tranches et placez-les sur le plat de service accompagnés de la crème de courgette.

MUFFINS AU CHOCOLAT

Ingrédients pour 12 muffins :

farine 00	150 g
sucres	150 g
beurre à température ambiante	75 g
poudre de cacao amer	35 g
poudre à lever	3 g
lait entier frais	90 ml
sel	à discrétion
œufs	2
bicarbonate	1 g
chocolat noir	50 g
gousse de vanille	1

Battez le beurre ramolli avec le sucre à l'aide d'un fouet électrique ; ajoutez également les graines d'une gousse de vanille.

Lorsque le mélange est léger et mousseux, ajoutez les œufs à température ambiante, un par un. Mélangez tous les ingrédients pendant quelques minutes, puis ajoutez la farine, le cacao amer, la levure chimique, le bicarbonate de soude et le sel, le tout tamisé en alternance avec le lait à température ambiante.

Ajoutez le chocolat noir râpé (ou les pépites de chocolat) en dernier.

Remplissez 12 ramequins moyens avec le mélange et placez-les dans le moule.

Tournez le bouton de sélection des fonctions sur la position , réglez 180 °C en tournant le bouton du thermostat et appuyez sur le bouton marche. Le four commencera la phase de préchauffage.

Une fois le préchauffage terminé, mettez le plat au four dans la glissière 2 et faites cuire pendant 20 à 25 minutes.

Laissez refroidir ; si vous le souhaitez, vous pouvez les saupoudrer de sucre glace. Servir

TARTE À LA CONFITURE

farine	250 g
beurre	125 g
sucres	110 g
œufs	2
sel	à discrétion
confiture	170 g

Mettre dans le mixeur la farine, le sucre, les œufs, des noix de beurre à peine sorti du réfrigérateur et une pincée de sel.

Mixer le tout jusqu'à obtenir un mélange compact et assez souple. Faire reposer le tout au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.

Graissez et farinez bien le fond d'un moule à gâteau de 24 à 25 cm. Étalez 2/3 de la pâte brisée sur une épaisseur de 3 à 4 mm, roulez-la sur le rouleau à pâtisserie et étalez-la dans le moule à gâteau. Passez le rouleau à pâtisserie sur les bords pour égaliser la surface et retirez l'excédent de pâte brisée (vous en aurez besoin pour décorer la surface).

Piquez avec une fourchette et étalez la confiture à l'aide d'une cuillère.

Avec la pâte restante, réaliser des bandes à positionner sur la confiture en les croisant.

Tournez le bouton de sélection des fonctions sur la position , réglez 180 °C en tournant le bouton du thermostat et appuyez sur le bouton marche. Le four commencera la phase de préchauffage.

Une fois le préchauffage terminé, placez le moule à gâteau dans le four sur la grille insérée dans la glissière 2 et faites-le cuire pendant 30 à 35 minutes.

Une fois qu'il a bien refroidi, retournez-le sur une assiette et servez.

PIZZA MIT SCHINKEN, PILZEN UND OLIVEN

Zutaten für 2 Pizzen:

Wasser	300ml
Oliveöl	25ml
Manitoba-Mehl	320g
Hartweizenmehl	80g
Salz	8g
Bierhefe	10g

Zutaten für 2 Füllungen:

Tomatensauce	300g
getrüffelte Pilze	200g
gekochter Schinken	60g
Oregano	nach Belieben
Mozzarella	200g
Oliven	30

Das raumtemperierte Wasser und die zerbröckelte Bierhefe in eine Planetenrührmaschine geben, die Hefe mit dem Knethaken gut auflösen, dann die beiden Mehlsorten hinzufügen und bei mittlerer Geschwindigkeit zu einem glatten, weichen Teig verarbeiten.

An diesem Punkt das Salz einstreuen und zum Schluss das Öl zugeben und kneten, bis das letztere gut in den Teig eingearbeitet ist.

Den Teig aus der Planetenrührmaschine nehmen, in 2 Teile teilen und mit den Händen zu einer Kugel formen, die in zwei leicht gefettete Schüsseln gelegt und mit einem Geschirrtuch abgedeckt wird, damit sie aufgehen kann (eine Stunde oder bis sich das Volumen verdoppelt hat).

Den Boden des Backblechs ölen und den Teig darauf ausbreiten. Mit den passierten Tomaten bestreichen, eine Prise Salz, den Oregano hinzufügen und schließlich mit den Pilzen und den Oliven bedecken.

Das Backblech auf der Schiene 2 einsetzen.

Den Funktionswahlschalter auf die Position  drehen, 240°C durch Drehen des Temperaturreglers einstellen, 15 Minuten durch Drehen des Timer-Drehknopfs einstellen und die Einschalttaste drücken. Der Backofen beginnt zu backen.

Wenn 6 Minuten zum Ende der Garzeit fehlen, den Schinken in Stücken, die Mozzarella in Würfeln hinzugeben und die Garzeit beenden.

Am Ende die gleichen Vorgänge für die zweite Pizza wiederholen.

Heiß servieren.

HERZHAFTER KUCHEN MIT AUBERGINEN, KIRSCHTOMATEN UND FETA

Auberginen	200g
Strauchtomaten	2
Knoblauchzehen	1
Oliveöl	nach Belieben
Salz	nach Belieben
Oregano	nach Belieben
Basilikumblätter	3
griechischer Feta	150g
Rolle runder Blätterteig	1

In eine Pfanne den Knoblauch und etwas Öl geben und für 2 Minuten anbraten lassen, danach die Auberginen in Würfeln, die Tomaten in Stückchen, Oregano, Basilikum, Salz hinzufügen und für ungefähr 10 Minuten garen.

Den Blätterteig auf einem, mit Backpapier ausgelegten Backblech mit Durchmesser von 26 cm ausbreiten und den Boden mit den Zinken einer Gabel einstechen.

In das Innere die Auberginensauce und den Feta in Stücke geben, die Ränder des Teigs nach innen biegen und mit einer Schere das übermäßige Backpapier abschneiden.

Den Funktionswahlschalter auf die Position  drehen, 170°C durch Drehen des Temperaturreglers einstellen und die Einschalttaste drücken. Der Backofen beginnt die Vorheizphase.

Nachdem das Vorheizen abgeschlossen ist, das Backblech auf das in die Schiene 2 eingesetzte Gitter schieben und für 25-30 Minuten backen servieren.

GRATINIERTER JAKOBSMUSCHELN

Jakobsmuscheln	6
Semmelbrösel	45g
Hartkäse Grana Padano	30g
gehackte Petersilie	1 Löffel
Oliveöl	nach Belieben
Salz	nach Belieben

In einem Teller das Brot, die Petersilie, den geriebenen Käse und das Salz mischen.

Die vorher geputzten Jakobsmuscheln auf ein Backblech legen, mit dem vorbereiteten Gemisch bedecken und mit etwas Öl bespritzen (oder Butterstückchen verwenden).

Den Funktionswahlschalter auf die Position  drehen.

hen, 190°C durch Drehen des Temperaturreglers einstellen und die Einschalttaste drücken. Der Backofen beginnt die Vorheizphase.

Nachdem das Vorheizen abgeschlossen ist, das Backblech auf die Schiene 3 schieben und für ungefähr 15 Minuten bis zum gewünschten Gratin-Grad backen.

Vor dem Servieren mit etwas Öl bespritzen.

CREPES MIT RICOTTA, RADICCHIO UND WALNÜSSEN

Zutaten für 12 Crêpes:

Eier	4
Mehl 00 / 550 / W700	120g
geschmolzene Butter	50g
Milch	250ml
Salz	nach Belieben

Zutaten für die Füllung:

Radicchio	2 Köpfe
Walnüsse	40g
Ricotta	200g
Butter	40g
geriebener Parmigiano	40g
Olivöl	nach Belieben

Die Eier, die geschmolzene Butter, das Mehl, die Milch und eine Prise Salz zusammen für einige Minuten quirlen und dann im Kühlschrank für 20 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Radicchio waschen und in kleine Stücke schneiden. Diesen in eine Pfanne mit wenig Öl geben und für einige Minuten garen, bis er etwas weicher geworden ist, salzen und pfeffern.

Eine kleine antihafbeschichtete Pfanne erhitzen, den Boden mit Butter fetten und mit dem Teig 12 Crêpes erstellen; diese nach und nach, wenn sie fertig sind, auf einem Teller aufeinander legen.

Separat den abgekühlten Radicchio mit der Ricotta, den zerbröselten Walnüssen mischen, bis man ein gleichmäßiges Gemisch erhält.

Eine Crêpe auf eine Arbeitsplatte legen, in die Mitte eine großzügige Löffelmenge an Füllung geben und paketartig schließen.

Die Crêpes in eine mit Butter gefettete feuerfeste Form geben und mit geriebenem Parmigiano und Butterflocken bestreuen. Die Form auf das in die Schiene 2 eingesetzte Gitter schieben.

Den Funktionswahlschalter auf die Position  drehen, 200°C durch Drehen des Temperaturreglers einstellen, 25 Minuten durch Drehen des Timer-Dreh-

knopfs einstellen und die Einschalttaste drücken. Nach Abschluss servieren.

GEBACKENE SCHWEINEHAXE

2 längs halbierte Schweinehaxen	1200g
Mix Sellerie, Karotte, Zwiebel	nach Belieben
Knoblauch	1 Zehe
Gewürznelken	
Senf Dijon	nach Belieben
trockener Weißwein	1 Glas
Salbei, Rosmarin	nach Belieben
Olivöl	nach Belieben

Am vorhergehenden Tag (empfehlenswert) die Haxen mit Senf, 2 Löffeln Öl, den gemahlenen Gewürznelken, dem Knoblauch, den Gewürzkräutern, einem Glas trockenem Weißwein, Salz und Pfeffer marinieren.

Das Gemisch von Karotten, Sellerie und Zwiebel zu kleinen Würfeln schneiden, dann dieses dem Fleisch zugeben und alles auf das Backblech legen und mit Alufolie bedecken.

Das Backblech auf die Schiene 2 schieben, die Tür schließen, den Funktionsschalter auf die Position  drehen, 100°C durch Drehen des Temperaturreglers einstellen, 4 Stunden durch Drehen des Timer-Drehknopfs einstellen und die Einschalttaste drücken. Der Backofen beginnt die Garphase.

Am Ende der Garzeit die Haxen aus dem Backofen nehmen, das Gemüse und die Garsäfte entfernen und aufheben; diese werden dann mit etwas Olivöl gemixt, um eine Sauce zu erhalten.

Den Funktionswahlschalter auf die Position  drehen, 200°C durch Drehen des Temperaturreglers einstellen und die Einschalttaste drücken. Der Backofen beginnt die Vorheizphase.

Die Haxen mit etwas Öl und einem Glas Wasser auf die Backform geben.

Nachdem das Vorheizen abgeschlossen ist, das Backblech auf die Schiene 2 schieben und für 25-30 Minuten garen; die Haxen ungefähr nach der Hälfte der Garzeit wenden (ggf. Wasser hinzufügen).

Nachdem die Haxen goldbraun gebacken sind, diese aus dem Backofen nehmen und mit der vorher zubereiteten Sauce servieren.

FILET WELLINGTON

Rinderfilet	800g
Rolle Blätterteig	1
Pilze Champignon	300g
roher Schinken	150g
Senf	nach Belieben
Eigelb	1
Olivenöl	nach Belieben
Butter	50g
Salz	nach Belieben
Pfeffer	nach Belieben

Das Filet mit Salz und frischem Pfeffer massieren und gleichmäßig auf allen Seiten in einer sehr heißen Pfanne mit extra nativem Olivenöl und dem Stückchen Butter anbraten (es ist wichtig, das Fleisch niemals einzustechen, damit die Säfte in seinem Inneren bleiben). Wenn es gut angebraten ist, das Filet auf einen Teller legen und mit dem Senf bestreichen. Die Pilze sorgfältig waschen und sie in einen Mixer geben, salzen, pfefern und mit etwas extra nativem Olivenöl mixen, bis eine gleichmäßige Creme entsteht.

Die so erhaltene Pilzcreme in einer antihafbeschichteten Pfanne unter häufigem Rühren andicken. Die Schinkenscheiben auf einem Blatt Frischhaltefolie zu einem Rechteck auslegen und mit der Pilzcreme bedecken, indem man sie mit dem Rücken eines Löffels verteilt. Abschließend das Rinderfilet in die Mitte legen.

Das Fleisch mit den Pilzen und dem Schinken mit Hilfe der Folie wickeln. Mit der Folie abdecken und für 15 Minuten in den Kühlschrank stellen. Nach Ablauf dieser Zeit das Filet aus dem Kühlschrank nehmen und in die Mitte des Blätterteigs legen. Das Filet mit dem Blätterteig bedecken und einen leichten Druck mit den Fingern an den Stellen, an denen der Teig geschlossen werden soll, ausüben. Das Filet in das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen. Den Blätterteig mit dem gequirten Eigelb bestreichen und mit der Spitze eines scharfen Messers senkrechte Einschnitte machen.

Den Funktionswahlschalter auf die Position  drehen, 190°C durch Drehen des Temperaturreglers einstellen und die Einschalttaste drücken. Der Backofen beginnt die Vorheizphase.

Nachdem das Vorheizen abgeschlossen ist, das Backblech auf die Schiene 2 schieben und für 35-40 Minuten garen.

Das Filet Wellington aus dem Backofen nehmen, für einige Minuten ruhen lassen, dann dicke Scheiben schneiden und servieren.

DORADEN AUF MITTELMEERART

Doraden	2
Kirschtomaten	200g
schwarze Oliven	100g
Knoblauchzehen	1
Thymian	nach Belieben
Salz	nach Belieben
Pfeffer	nach Belieben
Olivenöl	nach Belieben
Kappern	1 Teelöffel

Als Erstes sind die Doraden abzuschuppen, zu putzen, auszunehmen. Das Innere des Bauches salzen und pfefern, eine Knoblauchzehe und zwei Zweige Thymian zugeben.

In das Innere des Backblechs etwas Öl geben und die beiden Doraden hineinlegen, die Kirschtomaten halbieren und in das Innere des Backblechs zusammen mit den schwarzen Oliven und Kappern geben.

Den Funktionswahlschalter auf die Position  drehen, 200°C durch Drehen des Temperaturreglers einstellen und die Einschalttaste drücken. Der Backofen beginnt die Vorheizphase.

Nachdem das Vorheizen abgeschlossen ist, das Backblech auf die Schiene 2 schieben und für 25-30 Minuten garen.

Servieren.

MELANZANE ALLA PARMIGIANA (Auberginenaufauf)

Auberginen	2
passierte Tomaten	800ml
Mozzarella	500g
Parmigiano Reggiano	150g
Olivenöl	nach Belieben
Pfeffer	nach Belieben
Salz	nach Belieben
Basilikum	nach Belieben

Separat in einer Pfanne die ungefähr 4-5 mm dicken Auberginen frittieren und dann mit Küchenpapier gut abtrocknen.

Ein wenig passierte Tomaten auf den Boden einer feuerfesten Form von 25x30 cm ausbreiten, dann horizontal die erste Schicht von Auberginenscheiben bilden, salzen, pfefern, mit Parmigiano bestreuen und Mozzarellascheiben gleichmäßig darauf verteilen.

Das gleiche Verfahren mit dem Rest der Zutaten wiederholen, sodass Schichten gebildet werden, wobei jedes

Mal die Lage der Auberginen umgekehrt werden muss: bei der letzten Schicht den Rest der passierten Tomaten, die Mozzarella und den Parmigiano einfüllen.

Den Funktionswahlschalter auf die Position  drehen, 180°C durch Drehen des Temperaturreglers einstellen und die Einschalttaste drücken. Der Backofen beginnt die Vorheizphase.

Nachdem das Vorheizen abgeschlossen ist, die Form auf das in die Schiene 2 eingesetzte Gitter schieben und für 35-40 Minuten oder bis zu gewünschten Gratin-Grad backen.

Vor dem Servieren 10 Minuten ruhen lassen.

SCHEINERIPPCHEN IN BARBECUESAUCE

Zutaten:

Rippchen	1kg
Barbecuesauce	250gr
scharfer Paprika	
(oder süßer Paprika)	1 Löffel
Salz	1 Löffel

Den scharfen Paprika und das Salz in eine Schüssel geben (wenn Sie keinen scharfen Paprika mögen, kann auch der süße verwendet werden).

Die gesamte Oberfläche der Rippchen mit Paprika bedecken, das Fleisch massieren und dabei stark mit den Händen drücken, damit es gut am Fleisch anhaftet.

Die Rippchen in das Innere eines Lebensmittelbeutels geben, die Barbecuesauce hineingeben, im Kühlschrank für 3-4 Stunden marinieren lassen oder besser noch die ganze Nacht.

Nach dem Marinieren die Rippchen aus dem Beutel nehmen, in das Backblech mit ein wenig Marinade geben und mit Alufolie bedecken.

Das Backblech auf die Schiene 2 setzen, die Tür schließen, den Funktionsschalter auf die Position  drehen, 100°C durch Drehen des Temperaturreglers einstellen, 5 Stunden durch Drehen des Timer-Drehknopfs einstellen und die Einschalttaste drücken. Der Backofen beginnt die Garphase.

Um besonders goldbraune und knusprige Rippchen zu erhalten, am Ende der Garzeit die Alufolie entfernen, das Backblech auf die Schiene 2 einsetzen, den Funktionswahlschalter auf die Position  drehen, 200°C durch Drehen des Temperaturreglers einstellen und die Einschalttaste drücken: für 10-15min oder bis gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist, garen.

Servieren

GEFÜLLTE KALMARE AUF ZUCCHINICREME

Zutaten:

Kalmare	4
Brot	150g
Eier	2
Olivöl	nach Belieben
Salz	eine Prise
frische Petersilie	nach Belieben

Zutaten für die Creme:

Zucchini	2
Olivöl	nach Belieben
Parmigiano	nach Belieben

Die Kalmare putzen, indem man den Kopf mitsamt den Innereien entfernt; die Haut abziehen und unter fließendem Wasser gut waschen.

Das Brot nehmen, die Kruste entfernen und die Krume in Würfel schneiden. In einem Mixer die Petersilie zusammen mit dem Brot zerkleinern. Das erhaltene Gemisch in eine Schüssel geben und die Eier, die sehr klein geschnittenen Tentakel, Salz und Pfeffer hinzufügen. Gut mischen und mit Hilfe eines Löffels den Kalmare mit dem erhaltenen Gemisch füllen. Die vollen Kalmare mit einem Zahnstocher schließen, in das Innere des Backblechs geben, mit etwas Olivöl bespritzen und mit Alufolie bedecken.

Das Backblech auf die Schiene 2 setzen, die Tür schließen, den Funktionsschalter auf die Position  drehen, 80°C durch Drehen des Temperaturreglers einstellen, 2 Stunden durch Drehen des Timer-Drehknopfs einstellen und die Einschalttaste drücken. Der Backofen beginnt die Garphase.

Während die Kalmare im Backofen sind, die Zucchini-creme zubereiten. Die Zucchini abkochen und dann in einem Mixer zusammen mit einer Prise Salz und einem Eßlöffel Parmigiano mixen.

Wenn die Kalmare fertig sind, diese in Scheiben schneiden und in einem Teller mit der Zucchini-creme legen.

SCHOKOLADEN-MUFFIN

Zutaten für 12 Muffins:

Mehl 00 / 550 / W700	150g
Zucker	150g
raumtemperierte Butter	75g
bitteres Kakaopulver	35g
Backpulver	3g
frische Vollmilch	90ml
Salz	nach Belieben
Eier	2
Backsoda	1g
Zartbitterschokolade	50g
Vanilleschote	1

Mit einem Mixer die weiche Butter mit dem Zucker schlagen; auch die Samen einer Vanilleschote zugeben. Wenn das Gemisch hell und schaumig ist, die Eier (Raumtemperatur) eines nach dem anderen zugeben. Alle Zutaten für einige Minuten mischen und dann das Mehl, den bitteren Kakao, das Backpulver, das Bikarbonat und das Salz (alle gesiebt), abwechselnd mit der Milch (Raumtemperatur) zugeben.

Am Schluss die geriebene Zartbitterschokolade (oder Schokoladentropfchen) darunter mischen.

Die 12 Schalen mit dem Gemisch füllen und sie in das Innere des Backblechs legen.

Den Funktionswahlschalter auf die Position  drehen, 180°C durch Drehen des Temperaturreglers einstellen und die Einschalttaste drücken. Der Backofen beginnt die Vorheizphase.

Nachdem das Vorheizen abgeschlossen ist, das Backblech auf die Schiene 2 schieben und für 20-25 Minuten garen.

Abkühlen lassen, ggf. mit Puderzucker bestreuen. Servieren

MÜRBETEIGKUCHEN MIT MARMELADE

Mehl	250g
Butter	125g
Zucker	110g
Eier	2
Salz	nach Belieben
Marmelade	170g

In den Mixer das Mehl, den Zucker, die Eier und die gerade aus dem Kühlschrank genommene und gestückelte Butter und sowie eine Prise Salz geben.

Alles solange mixen, bis man einen kompakten und elastischen Teig erhält. Das Ganze im Kühlschrank für mindestens eine halbe Stunde ruhen lassen.

Den Boden einer Kuchenform mit Durchmesser von 24/25 cm mit Butter fetten und mit Mehl bestäuben. 2/3 des Mürbeteigs auf eine Dicke von 3-4 mm ausrollen, diesen auf das Nudelholz wickeln und in die Kuchenform einrollen. Mit dem Nudelholz über die Ränder rollen, um die Oberfläche auszugleichen und den überschüssigen Mürbeteig zu entfernen (Sie benötigen ihn zum Verzieren der Oberfläche).

Mit den Zinken einer Gabel den Teigboden einstechen und darüber die Marmelade mit Hilfe eines Löffels verteilen.

Aus dem Rest des Teigs Streifen formen und in Kreuzform auf der Marmelade positionieren.

Den Funktionswahlschalter auf die Position  drehen, 180°C durch Drehen des Temperaturreglers einstellen und die Einschalttaste drücken. Der Backofen beginnt die Vorheizphase.

Nachdem das Vorheizen abgeschlossen ist, die Kuchenform auf das in die Schiene 2 eingesetzte Gitter schieben und für 30-35 Minuten backen.

Nachdem sie gut abgekühlt ist, auf einen Teller stürzen und servieren.

PIZZA MET HAM, CHAMPIGNONS EN OLIJVEN

Ingrediënten voor 2 pizza's:

water	300 ml
olijfolie	25ml
manitobameel	320g
griesmeel	80g
zout	8g
biërgist	10g

Ingrediënten voor 2 vullingen:

tomatensaus	300g
gare champignons	200g
gekookte ham	60g
oregano	naar smaak
mozzarella	200g
olijven	30

Giet het water op omgevingstemperatuur en de verkrumelde biërgist in een keukenmixer; laat met één kneedhaak de gist goed oplossen en voeg dan de twee meelsoorten toe. Laat bij middellage snelheid mengen, tot een glad en zacht deeg wordt verkregen.

Voeg nu het zout toe en tenslotte de olie; kneed tot de olie goed met het deeg is vermengd.

Verwijder het deeg uit de keukenmixer, verdeel het in 2 porties en maak van elke portie een bal; leg de ballen in twee licht ingevette schaaltes, dek af met een doek om het deeg te laten rijzen (een paar uur, of tot het deeg in volume is verdubbeld).

Vet de bakplaat in met olie en rol het deeg uit op de plaat. Bedek met de tomatensaus, een snufje zout, oregano en ten slotte de champignons en de olijven.

Plaats de bakplaat op stand 2.

Draai de keuzeknop functies naar de stand , stel in op 240°C met de thermostaatknop, stel in op 15 minuten met de timerknop en druk op de knop voor inschakeling. De oven start de bereiding.

Voeg, wanneer er nog 6 minuten tot het einde van de bereiding ontbreken, de ham aan stukjes en de blokjes mozzarella toe en voltooi dan de bereiding.

Herhaal vervolgens dezelfde handelingen voor de tweede pizza.

Warm serveren.

QUICHE MET AUBERGINES, TOMAATJES EN FETA

aubergines	200g
trostomaatjes	2
teentje knoflook	1
olijfolie	naar smaak
zout	naar smaak
oregano	naar smaak
basilicumblaadjes	3
Griekse feta	150g
rol rond bladerdeeg	1

Laat in een koekenpan gedurende 2 minuten het teentje knoflook in een scheutje olie bakken en voeg dan de blokjes aubergine, de stukjes tomaat, oregano, basilicum en zout toe en laat ongeveer 10 minuten koken.

Rol het bladerdeeg met het bakpapier uit op een ronde bakplaat met een diameter van 26 cm en prik met een vork gaatjes in het deeg.

Verdeel over het deeg de saus met de aubergines en de stukjes feta; rol de randen van het deeg naar binnen en knip met een schaar het teveel aan bakpapier weg.

Draai de keuzeknop functies naar de stand , stel 170°C in met de thermostaatknop en druk op de toets voor inschakeling. De oven start de fase voor voorverwarming.

Plaats, na de voorverwarming, de bakplaat in de oven, bovenop het rooster op stand 2, en laat gedurende 25-30 minuten bakken

Serveren.

GEGRATINEERDE SINT-JAKOBSSCHELPEN

Sint-Jakobsschelpen	6
paneermeel	45g
grana padano-kaas	30g
gehakte peterselie	1 eetlepel
olijfolie	naar smaak
zout	naar smaak

Meng op een bord de paneermeel, de peterselie, de geraspte kaas en het zout.

Plaats de schoongemaakte Sint-Jakobsschelpen bovenop de bakplaat, bedek ze met het paneermeelmengsel en besprenkel met een scheutje olie (of anders stukjes boter).

Draai de keuzeknop functies naar de stand , stel 190°C in met de thermostaatknop en druk op de toets voor inschakeling. De oven start de fase voor voorverwarming.

Plaats. na de voorverwarming, de bakplaat op stand 3 in de oven en laat ongeveer 15 minuten bakken, tot het gerecht naar wens gegratineerd is.
Besprenkel met een scheutje olie en dien op.

CRÊPES MET RICOTTA, RADICCHIO EN WALNOTEN

Ingredienten voor 12 crêpes:

eieren	4
tarwe patentbloem	120g
gesmolten boter	50g
melk	250ml
zout	naar smaak

Ingrediënten voor de vulling:

radicchio	2 stronken
walnoten	40g
ricotta	200g
boter	40g
geraspte Parmezaanse kaas	40g
olijfolie	naar smaak

Klop de eieren gedurende enkele minuten op, samen met de gesmolten boter, het meel, de melk en een snufje zout en laat het mengsel dan 20 minuten in de koelkast staan.

Was de radicchio in de tussentijd en snijd deze aan kleine stukjes. Doe de radicchio met een beetje olie in een koekenpan en laat enkele minuten koken, voeg zout en peper toe.

Warm een antiaanbakpan op, vet de bodem in met boter en bak 12 crêpes; stapel ze op een bord als ze klaar zijn.

Vermeng de afgekoelde radicchio met de ricotta en de gehakte walnoten.

Plaats een crêpe op het werkblad, schep in het midden een grote lepel van het mengsel en sluit de crêpe als een pakketje.

Plaats de crêpes in een ingeboterde ovenschaal en bestrooi ze met de geraspte Parmezaanse kaas en de stukjes boter. Plaats de ovenschaal bovenop het rooster op stand 2.

Draai de keuzeknop functies naar de stand , stel in op 200°C met de thermostaatknop, stel in op 25 minuten met de timerknop en druk op de knop voor inschakeling. Dien het gerecht op.

VARKENSBOUT UIT DE OVEN

2 varkensbouten, in de lengte in de helft gesneden	1200g
mengsel van selderij, wortel, ui naar smaak	
knoflook	1 teentje
kruidnagels	
mosterd	naar smaak
witte, droge wijn	1 glas
salie, rozemarijn	naar smaak
olijfolie	naar smaak

Marineer de varkensbouten één dag van tevoren (bij voorkeur) met de mosterd, 2 eetlepels olie, de verkruimelde kruidnagels, de knoflook, de kruiden, een glas witte droge wijn, het zout en de peper.

Snijd het mengsel van selderij, wortel, ui aan heel kleine stukjes en voeg het mengsel dan toe aan het vlees en plaats alles op de met aluminiumfolie bedekte bakplaat.

Plaats de bakplaat in de oven op stand 2, sluit de deur, draai de keuzeknop functies naar stand , draai de thermostaatknop naar 100°C, stel de timerknop in op 4 uur en druk op de toets voor inschakeling. De oven start de bereidingsfase.

Neem de varkensbouten aan het einde van de bereiding uit de oven, verwijder en bewaar de groenten en de kooksappen en mix deze met een beetje olijfolie tot een saus.

Draai de keuzeknop functies naar de stand , stel 200°C in met de thermostaatknop en druk op de toets voor inschakeling. De oven start de fase voor voorverwarming.

Plaats de varkensbouten met een beetje olie en een glas water op de ovenplaat.

Plaats na de voorverwarming de ovenplaat in de oven op stand 2 en laat 25-30 minuten bakken; draai de boten halverwege de tijd om (voeg water toe, indien nodig).

Neem de varkensbouten uit de oven als ze naar wens gebruind zijn en dien ze op met de eerder bereide saus.

BEEF WELLINGTON

runderfilet	800g
rol bladerdeeg	1
champignons	300g
rauwe ham	150g
mosterd	naar smaak
eidooier	1
olijfolie	naar smaak
boter	50g
zout	naar smaak
peper	naar smaak

Masseer het vlees met zout en vers gemalen peper en bak het aan alle zijden in een zeer hete pan, samen met de extra vierge olijfolie en het stukje boter (nooit in het vlees prikken om de sappen niet te verliezen).

Plaats het aangebakken vlees op een bord en bestrijk het met de mosterd. Was de champignons en voeg ze met zout, peter en extra vierge olijfolie toe aan de keukenmixer; mix tot een gladde crème.

Laat de zo verkregen crème drogen in een antiaanbakpan, meng regelmatig. Plaats de plakken ham op een vel huishoudfolie, vorm een rechthoek, en gebruik de achterkant van een lepel om de champignoncrème erover te verspreiden. Plaats tenslotte het vlees in het midden.

Rol het vlees met de champignons en de ham op met behulp van de folie. Dek af met de folie en plaats gedurende 15 minuten in de koelkast. Neem het vlees uit de koelkast en plaats het in het midden van het bladerdeeg. Bedek het vlees met het deeg, druk lichtjes aan met de vingers op de hechtpunten van het deeg.

Plaats het vlees op de met bakpapier bedekte ovenplaat. Bestrijk het bladerdeeg met het losgeklopte ei-eel en maak met de punt van een mes een kruislings motief.

Draai de keuzeknop functies naar de stand , stel 190°C in met de thermostaatknop en druk op de toets voor inschakeling. De oven start de fase voor voorverwarming.

Plaats na de voorverwarming de bakplaat in de oven op stand 2 en laat 35-40 minuten bakken.

Neem de Beef Wellington uit de oven, laat het vlees enkele minuten rusten, snijd het vervolgens aan dikke plakken en dien op.

MIDDELLANDSE ZEEBRASEM

zeebrasem	2
cherrytomaatjes	200g
zwarte olijven	100g
teentje knoflook	1
tijm	naar smaak
zout	naar smaak
peper	naar smaak
olijfolie	naar smaak
kappertjes	1 theelepel

De brasem eerst ontschubben; dan ontweien en schoonspoelen. De binnenkant met zout en peper bestrooien, voeg daarna een teentje knoflook en twee takjes tijm toe.

Giet een scheutje olie op de bakplaat en plaats er de twee vissen op; snijd de tomaatjes doormidden en voeg ze samen met de zwarte olijven en de kappertjes aan de bakplaat toe.

Draai de keuzeknop functies naar de stand , stel 200°C in met de thermostaatknop en druk op de toets voor inschakeling. De oven start de fase voor voorverwarming.

Plaats na de voorverwarming de bakplaat in de oven op stand 2 en laat 25-30 minuten bakken.

Serveren.

AUBERGINES ALLA PARMIGIANA

aubergines	2
tomatensaus	800ml
mozzarella	500g
Parmezaanse kaas	150g
olijfolie	naar behoefte
peper	naar smaak
zout	naar smaak
basilicum	naar smaak

Bak in een aparte koekenpan de 4-5 mm dikke plakken aubergine: droog ze daarna goed op keukenpapier.

Verdeel een beetje tomatensaus over de bodem van een ovenschaal van 25x30 cm en leg daar de eerste laag aubergineplakken op; bestrooi met zout, peper en de Parmezaanse kaas en verdeel er regelmatig dan de plakken mozzarella over.

Herhaal deze handeling met de rest van de ingrediënten en verander voor elke laag de richting van de aubergineplakken; verdeel over de laatste laag de resterende tomatensaus, de mozzarella en de Parmezaanse kaas.

Draai de keuzeknop functies naar de stand , stel 180°C in met de thermostaatknop en druk op de toets voor inschakeling. De oven start de fase voor voorverwarming.

Plaats, na de voorverwarming, de ovenschaal op het rooster op stand 2 en laat 35-40 minuten bakken, of tot het gerecht naar wens gegratineerd is.

Laat het gerecht 10 minuten rusten alvorens het op te dienen.

VARKENSRIJBETJES IN BARBECUESAUS

Ingrediënten:

ribbetjes	1kg
barbecuesaus	250gr
pikante paprikapoeder (of zoete paprika)	1 eetlepel
zout	1 eetlepel

Meng in een schaal de pikante (of zoete) paprikapoeder en het zout.

Bedek de ribbetjes helemaal met de paprika: masseer het vlees krachtig en druk stevig aan zodat de paprika goed aan het vlees hecht.

Doe het vlees in een plastic zak voor voedingsmiddelen, giet er de barbecuesaus bij en sluit goed af; laat het vlees gedurende 3-4 uur (of beter nog de hele nacht) in de koelkast marineren.

Verwijder dan de ribbetjes uit de zak, plaats ze op de ovenplaat, voeg een beetje van de marinade toe en dek af met aluminium folie.

Plaats de bakplaat in de oven op stand 2, sluit de deur, draai de keuzeknop functies naar stand , draai de thermostaatknop naar 100°C, stel de timerknop in op 5 uur en druk op de toets voor inschakeling. De oven start de bereidingsfase.

Om de ribbetjes aan het einde van de bereidingsstijd verder te bruinen en krokanter te maken, moet de aluminiumfolie worden weggenomen; plaats de bakplaat op stand 2, draai de keuzeknop functies naar stand , draai de thermostaatknop naar 200°C en druk op de toets voor inschakeling. Laat 10-15min bakken, of tot de gewenste bruiningsgraad is verkregen.

Dien op

GEVULDE PIJLINKTVIS OP EEN BED VAN COURGETTES

Ingrediënten:

pijlinktvissen	4
brood	150g
eieren	2
olijfolie	naar smaak
zout	een snuffe
verse peterselie	naar smaak

Ingrediënten voor de crème

courgettes	2
olijfolie	naar smaak
Parmezaanse kaas	naar smaak

Reinig de inktvis: verwijder de kop samen met de ingewanden, verwijder de huid en was ze goed onder stromend water.

Neem het brood, verwijder de korst en snijd het broodkruim in blokjes. Snijd in een keukenmixer de peterselie fijn, samen met het brood. Doe het verkregen mengsel in een schaal, voeg de eieren, de zeer klein gesneden tentakels, zout en peper toe. Meng goed en vul de inktvissen met behulp van een theelepel met het verkregen mengsel. Rijg de inktvissen dicht met een tandenstoker en plaats ze dan op de bakplaat; besprenkel ze met een scheutje olijfolie en dek af met aluminiumfolie.

Plaats de bakplaat in de oven op stand 2, sluit de deur, draai de keuzeknop functies naar stand , draai de thermostaatknop naar 80°C, stel de timerknop in op 2 uur en druk op de toets voor inschakeling. De oven start de bereidingsfase.

Bereid, terwijl de inktvissen in de oven de oven staan, de courgettecrème. Kook de courgettes gaar en vermeng ze dan in een keukenmixer met een snuffe zout en een eetlepel Parmezaanse kaas.

Snijd de gare inktvissen aan plakjes; plaats de plakjes op een bord en serveer ze samen met de courgettecrème.

CHOCOLADE MUFFINS

Ingrediënten voor 12 muffins:

tarwe patentbloem	150g
suiker	150g
boter op kamertemperatuur	75g
pure cacaopoeder	35g
gist voor gebak	3g
verse volle melk	90 ml
zout	naar smaak
eieren	2
baking soda	1g
pure chocolade	50g
vanillestokje	1

Klop de zachte boter samen met de suiker op met een mixer; voeg ook de zaden van een vanillestokje toe.

Als het mengsel licht en schuimig is, voeg de eieren op kamertemperatuur één voor één toe. Klop alle ingrediënten gedurende een paar minuten en voeg dan de bloem, de pure cacao, gist, baking soda en zout toe (alles gezeefd), afgewisseld met de melk op kamertemperatuur.

Voeg als laatste de geraspte pure chocolade (of chocoladechips) toe.

Vul 12 middelgrote vormpjes met het deeg en plaats deze op de bakplaat.

Draai de keuzeknop functies naar de stand , stel 180°C in met de thermostaatknop en druk op de toets voor inschakeling. De oven start de fase voor voorverwarming.

Plaats na de voorverwarming de bakplaat in de oven op stand 2 en laat 20-25 minuten bakken.

Laat de muffins afkoelen en bestrooi ze naar wens met poedersuiker. Dien op

VLAAT MET JAM

bloem	250g
boter	125g
suiker	110g
eieren	2
zout	naar smaak
jam	170g

De bloem, de suiker, de eieren, harde boter (net uit de koelkast gehaald) in stukjes en een snufje zout in de mixer stoppen.

Het geheel mixen tot een compact en mooi elastisch deeg. Het deeg minstens een half uur lang in de koelkast laten rusten.

Vet de bodem van een taartvorm van 24/25 cm in met boter en bestuif met bloem. Rol 2/3 van het deeg uit naar een dikte van 3-4 mm, rol het deeg rond de deegroller en rol het vervolgens af in de taartvorm. Rol de deegroller over de randen en verwijder het teveel aan deeg (dient vervolgens voor de decoratie).

De bodem inprikken met een vork en met een lepel de marmelade over de bodem uitstrijken.

Met de rest van de deeg repen maken die u kruislings over de jam aanbrengt.

Draai de keuzeknop functies naar de stand , stel 180°C in met de thermostaatknop en druk op de toets voor inschakeling. De oven start de fase voor voorverwarming.

Plaats, na de voorverwarming, de taartvorm in de oven, bovenop het rooster op stand 2, en laat gedurende 30-35 minuten bakken.

Draai de taart, nadat hij goed is afgekoeld, om op een bord en serveer.

PIZZA DE JAMÓN HONGOS Y OLIVAS

Ingredientes para 2 pizzas:

agua	300ml
aceite de oliva	25ml
harina manitoba	320g
harina de sémola	80g
sal	8g
levadura de cerveza	10g

Ingredientes para 2 rellenos:

salsa de tomate	300g
frito de champiñones	200g
jamón dulce	60g
orégano	al gusto.
mozzarella	200g
olivas	30

Vierta el agua a temperatura ambiente y la levadura de cerveza desmenuzada en una batidora planetaria; con un gancho amasador, disuelva bien la levadura y, a continuación, añada las dos harinas y mezcle a velocidad media-baja hasta obtener una masa lisa y suave.

Ahora añada la sal espolvoreando y por último el aceite y amase hasta que esté bien incorporado a la masa.

Saque la masa de la batidora planetaria, divídala en 2 y dele forma con las manos hasta obtener una bola, que colocará en dos cuencos ligeramente engrasados, tapada con un paño de cocina para que suba (un par de horas o hasta que haya doblado su volumen).

Engrase el de la bandeja y extienda la masa. Rellene con la salsa de tomate, una pizca de sal, orégano y, por último, cubra con champiñones y olivas.

Introduzca la bandeja de horno en la guía 2.

Gire el botón selector de funciones a posición , ajuste 240°C girando el botón del termostato, ajuste 15 minutos girando el botón del temporizador y pulse el botón de encendido. El horno comenzará a cocinar.

Cuando falten 6 minutos para terminar la cocción, añada el jamón picado y la mozzarella en dados y termine la cocción.

Cuando termine, repita los mismos pasos para la segunda pizza.

Sirvalos calientes.

PASTEL SALADO DE BERENJENA, TOMATES CHERRY Y QUESO FETA

berenjenas	200g
tomates cobrizos	2
diente de ajo	1
aceite de oliva	al gusto.
sal	al gusto.
orégano	al gusto.
hojas de albahaca	3
feta griega	150g
rollo de masa de hojaldre redondo	1

Coloque el ajo y un poco de aceite en una sartén y fría durante 2 minutos, luego añada las berenjenas cortadas en dados, los tomates picados, el orégano, la albahaca, la sal y cocine durante unos 10 minutos.

Extienda el hojaldre con papel de horno dentro de una bandeja redonda de 26 cm de diámetro y pinche el fondo con los dientes de un tenedor.

Vierta la salsa de berenjena en el interior, el queso feta en trozos, enrolle los bordes de la masa hacia dentro y utilice unas tijeras para cortar el exceso de papel de horno.

Gire el botón selector de funciones a posición , ajuste 170°C girando el botón del termostato y pulse el botón de encendido. El horno comenzará la fase de precalentamiento.

Una vez caliente, introduzca la bandeja en el horno sobre la rejilla introducida en la guía 2 y cocine durante 25-30 minutos

Sirva.

VIERAS GRATINADAS

vieras	6
pan rallado	45g
queso grana	30g
perejil triturado	1 cucharada
aceite de oliva	al gusto.
sal	al gusto.

Mezcle en un plato el pan, el perejil, el queso rallado y la sal.

Coloque las vieiras previamente limpias encima del molde, cúbralas con el relleno preparado y rocíelas con un poco de aceite (o trocitos de mantequilla).

Gire el botón selector de funciones a posición , ajuste 190°C girando el botón del termostato y pulse el botón de encendido. El horno comenzará la fase de

precalentamiento.

Una vez caliente, introduzca la bandeja en el horno en la guía 3 y cocine durante unos 15 minutos, hasta conseguir el gratinado deseado.

Antes de servir eche un chorrito de aceite.

CREPES DE RICOTA, ACHICORIA Y NUECES

Ingredientes para 12 crepes:

huevos	4
harina 00	120g
mantequilla derretida	50g
leche	250ml
sal	al gusto.

Ingredientes para el relleno:

achicoria	2 cogollos
nueces	40g
ricota	200g
mantequilla	40g
parmesano rallado	40g
aceite de oliva	al gusto.

Bata juntos los huevos, la mantequilla derretida, la harina, la leche y una pizca de sal durante unos minutos y deje reposar 20 minutos en la nevera.

Mientras tanto, lave la achicoria y córtela en trozos pequeños. Colóquelo en una sartén con un poco de aceite y marchítelo unos minutos, salpimente.

Caliente una sartén antiadherente, unte el fondo con mantequilla y cree 12 crepes con la masa, apilándolas en un plato a medida que estén listas.

Aparte, mezcle la achicoria enfriada con la ricota y las nueces trituradas hasta formar una mezcla homogénea. Extienda una crepe sobre una superficie de trabajo, coloque una cucharada generosa de relleno en el centro y ciérrela como un paquete.

Coloque las crepes en una fuente de horno untada con mantequilla y espolvoree con queso parmesano rallado y mantequilla en escamas. Introduzca la fuente de horno en la rejilla colocada en la guía 2.

Gire el botón selector de funciones a posición , ajuste 200°C girando el botón del termostato, ajuste 25 minutos girando el botón del temporizador y pulse el botón de encendido. Al final sirva.

CODILLO DE CERDO AL HORNO

2 codillos de cerdo cortados a la mitad por el largo	1200g
mezcla de apio zanahoria cebolla	al gusto.
ajo	1 diente
clavos	
mostaza Dijon	al gusto.
vino blanco seco	1 vaso
salvia, romero	al gusto.
aceite de oliva	al gusto.

Marine los codillos un día antes (recomendado) con mostaza, 2 cucharadas de aceite, los clavos pulverizados, ajo, hierbas aromáticas, un vaso de vino blanco seco, sal y pimienta.

Corte en dados finos la mezcla de zanahorias, apio y cebolla, luego añádala a la carne y coloque todo en la bandeja cubierta con papel de plata.

Coloque la bandeja en el horno en la guía 2, cierre la puerta, gire el botón de funciones a posición , ajuste 100°C girando el botón del termostato, ajuste 4 horas girando el botón del temporizador y pulse el botón de encendido. El horno comenzará la fase de cocción.

Al final de la cocción, saque los codillos del horno, retire y conserve las verduras y los jugos de cocción, que se licuarán con un poco de aceite de oliva para hacer una salsa.

Gire el botón selector de funciones a posición , ajuste 200°C girando el botón del termostato y pulse el botón de encendido. El horno comenzará la fase de precalentamiento.

Coloque los codillos en la bandeja con un chorrito de aceite y un vaso de agua.

Una vez caliente, introduzca la bandeja en el horno en la guía 2 y cocine durante 25-30 minutos, dando la vuelta a los codillos a mitad de la cocción (añada agua si es necesario).

Una vez que los codillos estén dorados, retire del horno y sirva con la salsa previamente preparada.

FILETE A LA WELLINGTON

filete de ternera	800g
rollo de masa de hojaldre	1
setas de champiñón	300g
jamón dulce	150g
mostaza	al gusto.
yema	1
aceite de oliva	al gusto.
mantequilla	50g
sal	al gusto.
pimienta	al gusto.

Frote el filete con sal y pimienta fresca y dórelo uniformemente por todos los lados en una sartén muy caliente con aceite de oliva virgen extra y una nuez de mantequilla (es importante no perforar nunca la carne para que los jugos permanezcan en el interior).

Cuando esté dorado, pase el filete a un plato y pínchelo con la mostaza. Lave bien las setas y colóquelas en la batidora, salpiméntelas y tritúrelas con un poco de aceite de oliva virgen extra hasta obtener una mezcla homogénea.

Deje secar la crema de setas resultante en una sartén antiadherente, removiendo a menudo. Coloque las lonchas de jamón sobre una hoja de film transparente formando un rectángulo y cúbralas con la crema de champiñones extendiéndola con el dorso de una cuchara. Por último, coloque el filete de ternera en el centro. Con el papel de aluminio, envuelva la carne con los champiñones y el jamón. Cubra con la película y coloque en la nevera durante 15 minutos. Pasado este tiempo, saque el filete de la nevera y colóquelo en el centro del hojaldre. Cubra el filete con el hojaldre y presione ligeramente con los dedos en los lugares donde se sellará el hojaldre.

Pase el filete a la bandeja cubierta con papel de hornear. Pincele el hojaldre con la yema de huevo batida y, con la punta de un cuchillo afilado, realice incisiones perpendiculares.

Gire el botón selector de funciones a posición , ajuste 190°C girando el botón del termostato y pulse el botón de encendido. El horno comenzará la fase de precalentamiento.

Una vez caliente introduzca la bandeja en la guía 2 y cocine durante 35-40 minutos.

Saque del horno, deje reposar el filete Wellington unos minutos, corte en rodajas gruesas y sirva.

DORADAS A LA MEDITERRÁNEA

doradas	2
tomatitos cherry	200g
olivas negras	100g
diente de ajo	1
tomillo	al gusto.
sal	al gusto.
pimienta	al gusto.
aceite de oliva	al gusto.
alcaparras	1 cucharadita

Para empezar escame las doradas, límpielas y extraígalas las entrañas. Salpimente el interior, añada un diente de ajo y dos ramitas de tomillo.

Vierta un chorrito de aceite en la bandeja y coloque en ella las dos doradas. Corte los tomates cherry por la mitad y viértalos en la bandeja junto con las olivas negras y las alcaparras.

Gire el botón selector de funciones a posición , ajuste 200°C girando el botón del termostato y pulse el botón de encendido. El horno comenzará la fase de precalentamiento.

Una vez caliente introduzca la bandeja en la guía 2 y cocine durante 25-30 minutos.

Sirva.

BERENJENAS A LA PARMESANA

berenjenas	2
salsa de tomates	800ml
mozzarella fiordilatte	500g
parmesano reggiano	150g
aceite de oliva	al gusto
pimienta	al gusto
sal	al gusto
albahaca	al gusto

Aparte, en una sartén, fría las berenjenas de unos 4-5 mm de grosor: séquelas bien con papel absorbente una vez cocidas.

Unte el fondo de una fuente de horno de 25x30 cm con un poco de salsa de tomate, luego forme la primera capa disponiendo las rodajas de berenjena horizontalmente, salpimente, espolvoree con queso parmesano y coloque lonchas de queso fior di latte, distribuyéndolas uniformemente.

Repita el mismo procedimiento con el resto de los ingredientes para formar capas, invirtiendo cada vez el sentido de las berenjenas: en la última capa, vierta la

salsa de tomate restante, el fior di latte y el queso parmesano.

Gire el botón selector de funciones a posición , ajuste 180°C girando el botón del termostato y pulse el botón de encendido. El horno comenzará la fase de precalentamiento.

Una vez caliente la fuente en el horno en la rejilla colocada en la guía 2 y cocine durante 35-40 minutos o hasta obtener el gratinado deseado.

Deje reposar 10 minutos antes de servirla.

COSTILLAS DE CERDO EN SALSA BARBACOA

Ingredientes:

costillas	1kg
salsa barbacoa	250gr
pimentón picante	
(o pimentón dulce)	1 cucharada
sal	1 cucharada

Coloque el pimentón picante en un bol (si no le gusta el picante puede usar el dulce) y la sal.

Tome las costillas y cubra toda la superficie con el pimentón, masajee la carne presionando fuerte con las manos para que el roce adhiera bien a la carne.

Coloque las costillas dentro de una bolsa para alimentos, vierta la salsa barbacoa en el interior y ciérrela herméticamente; deje marinar en la nevera durante 3-4 horas o, mejor aún, toda la noche.

Cuando el marinado esté terminado, sáquelas de la bolsa, coloque las costillas dentro de la bandeja añadiendo un poco del marinado y cubra con papel de plata.

Coloque la bandeja en el horno en la guía 2, cierre la puerta, gire el botón de funciones a posición , ajuste 100°C girando el botón del termostato, ajuste 5 horas girando el botón del temporizador y pulse el botón de encendido. El horno comenzará la fase de cocción.

Cuando termine la cocción, para obtener unas costillas más doradas y crujientes, retire el papel de plata, coloque la bandeja en la guía 2, gire el botón selector de funciones a posición , ajuste 200°C girando el botón del termostato y pulse el botón de encendido: cocine durante 10-15min o hasta obtener el dorado deseado.

Sirva

CALAMARES RELLENOS SOBRE CREMA DE CALABACINES

Ingredientes:

calamares	4
pan	150g
huevos	2
aceite de oliva	al gusto.
sal	una pizca
perejil fresco	al gusto.

Ingredientes para la crema:

calabacines	2
aceite de oliva	al gusto.
parmesano	al gusto.

Limpie los calamares quitándoles la cabeza junto con las tripas; quites la piel y lave bien bajo el grifo.

Tome el pan, quítele la corteza y corte las migas en dados. En una batidora, triture el perejil junto con el pan. Una vez obtenida la mezcla, colóquela en un bol y añada los huevos, los tentáculos cortados muy pequeños, sal y pimienta. Mezcle bien y con la ayuda de una cucharilla, introduzca la mezcla obtenida en el calamar. Una vez rellenos, ciérrelos con un palillo de dientes y colóquelos en la bandeja, rociándolos con un poco de aceite de oliva; tápelos con papel de plata.

Coloque la bandeja en el horno en la guía 2, cierre la puerta, gire el botón de funciones a posición , ajuste 80°C girando el botón del termostato, ajuste 2 horas girando el botón del temporizador y pulse el botón de encendido. El horno comenzará la fase de cocción.

Mientras los calamares están en el horno, prepare la crema de calabacín. Hierva los calabacines y, una vez cocidos, páselos por la batidora junto con una pizca de sal y una cucharada de queso parmesano.

Cuando los calamares estén listos, córtelos en rodajas y colóquelos en la fuente acompañados de la crema de calabacín.

MUFFIN DE CHOCOLATE

Ingredientes para 12 muffins:

harina 00	150g
azúcar	150g
mantequilla a temperatura ambiente	75g
cacao amargo en polvo	35g
levadura para postres	3g
leche entera fresca	90ml
sal	al gusto.
huevos	2
bicarbonato	1g
chocolate negro	50g
baya de vainilla	1

Bata la mantequilla derretida junto con el azúcar con una batidora eléctrica; añada también las semillas de una baya de vainilla.

Cuando la masa esté clara y espumosa añada los huevos a temperatura ambiente, uno a uno. Trabaje los ingredientes durante unos minutos y luego añada la harina, el cacao amargo, la levadura, el bicarbonato y la sal, todos tamizados y alternándolos con la leche a temperatura ambiente.

Añada por último el chocolate negro rallado (o gotas de chocolate).

Rellene 12 moldes medianos con la mezcla y colóquelos dentro de la bandeja.

Gire el botón selector de funciones a posición , ajuste 180°C girando el botón del termostado y pulse el botón de encendido. El horno comenzará la fase de precalentamiento.

Una vez caliente introduzca la bandeja en la guía 2 y cocine durante 20-25 minutos.

Deje enfriar; si se desea, se pueden espolvorear con azúcar glas. Sirva

TARTA DE MERMELADA

harina	250g
mantequilla	125g
azúcar	110g
huevos	2
sal	al gusto.
mermelada	170g

Introduzca en una batidora la harina, el azúcar, los huevos, la mantequilla recién sacada de la nevera y troceada, y una pizca de sal.

Triture todo hasta obtener una masa compacta y bastante elástica. Deje reposar todo en la nevera durante, al menos, media hora.

Engrase y enharine el fondo de una tortera de 24/25 cm de diámetro. Estire 2/3 de la masa quebrada hasta obtener un grosor de 3-4 mm, extiéndala con el rodillo y colóquela en la tortera. Pase el rodillo por los bordes para igualar la superficie y retire la masa quebrada sobrante (la necesitará para decorar la superficie).

Pinche el fondo con un tenedor y extienda por encima la mermelada nivelándola con una cuchara.

Con la pasta sobrante haga unas tiras para poner cruzadas sobre la mermelada.

Gire el botón selector de funciones a posición , ajuste 180°C girando el botón del termostado y pulse el botón de encendido. El horno comenzará la fase de precalentamiento.

Una vez caliente, introduzca la tortera en el horno sobre la rejilla introducida en la guía 2 y cocine durante 30-35 minutos.

Cuando se haya enfriado vuélquela en un plato y sírvala.

PIZZA DE FIAMBRE, COGUMELOS E AZEITONAS

ingredientes para 2 pizzas:

água	300 ml
azeite	25 ml
farinha manitoba	320 g
farinha de sêmola	80 g
sal	8 g
fermento de cerveja	10 g

ingredientes para 2 recheios:

molho de tomate	300 g
cogumelos fatiados	200 g
fiambre	60 g
orégano	a gosto
mozzarella	200 g
azeitonas	30

Deite em uma batedeira planetária a água a temperatura ambiente e o fermento de cerveja esfarelado; com um gancho sovador, desmanche bem o fermento; então, adicione as duas farinhas e misture a velocidade médio-baixa até obter uma massa macia e lisa.

Neste ponto, polvilhe o sal e, por último, o azeite, e sove até que este último esteja bem incorporado à massa.

Extraia a massa da planetária, divida-a em duas partes e modele-as com as mãos até obter uma bola. Coloque-as em duas tigelas levemente untadas, cobertas com um pano de prato para ajudar a massa a crescer (cerca de duas horas ou até o volume duplicar).

Unte o fundo da assadeira e estenda a massa. Recubra com o molho de tomate, uma pitada de sal e orégano e, por fim, cubra com os cogumelos e as azeitonas.

Insira a assadeira na guia 2.

Gire o botão seletor de funções para a posição , configure 240 °C girando o botão do termóstato, configure 15 minutos girando o botão do timer e prima a tecla liga/desliga. O forno começará a assar.

Quando faltarem 6 minutos para o fim da cozedura, adicione o fiambre em pedaços e a mozzarella em cubinhos e termine de assar.

Ao fim, repita as mesmas operações para a segunda pizza.

Sirva quente.

TORTA SALGADA DE BERINJELA, TOMATINHOS E FETA

berinjela	200 g
tomates em ramos	2
dente de alho	1
azeite	a gosto
sal	a gosto
orégano	a gosto
folhas de manjerição	3
feta grega	150 g
rolo de massa folheada redonda	1

Coloque o alho e um fio de óleo em uma frigideira e doure por 2 minutos. Em seguida, adicione as berinjelas em cubos, os tomates em pedaços, o orégano, o manjerição e o sal e cozinhe por cerca de 10 minutos.

Estenda a massa folheada com o papel manteiga dentro de uma assadeira redonda de 26 cm de diâmetro e faça furinhos no fundo com os dentes de um garfo.

Deite no interior o molho de berinjela e a feta em pedaços, enrole as bordas da massa para dentro e, com uma tesoura, corte o papel manteiga em excesso.

Gire o botão seletor de funções para a posição , configure 170 °C girando o botão do termóstato e prima a tecla liga/desliga. O forno iniciará a fase de preaquecimento.

Concluído o preaquecimento, coloque a assadeira no forno, na grade inserida na guia 2. Asse por 25-30 minutos.

Sirva.

VIEIRAS GRATINADAS

vieiras	6
pão ralado	45 g
queijo grana	30 g
salsinha picadinha	1 colher
azeite	a gosto
sal	a gosto

Misture em um prato o pão, a salsinha, o queijo ralado e o sal.

Posicione as vieiras previamente limpas na assadeira, recubra com o recheio preparado e distribua um fio de azeite (ou pedacinhos de manteiga).

Gire o botão seletor de funções para a posição , configure 190 °C girando o botão do termóstato e prima a tecla liga/desliga. O forno iniciará a fase de preaquecimento.

Concluído o preaquecimento, coloque a assadeira no

forno na guia 3 e asse por cerca de 15 minutos, até obter o gratinado desejado.

Antes de servir, humedeça com um fio de azeite.

CREPES DE RICOTA, RADICCHIO E NOZES

Ingredientes para 12 crepes:

ovos	4
farinha 00	120 g
manteiga derretida	50 g
leite	250 ml
sal	a gosto

Ingredientes para o recheio:

radicchio	2 pés
nozes	40 g
ricota	200 g
manteiga	40 g
parmesão ralado	40 g
azeite	a gosto

Bata os ovos, a manteiga derretida, a farinha, o leite e uma pitada de sal por alguns minutos e deixe repousar na geladeira por 20 minutos.

Enquanto isso, lave o radicchio e corte-o em pedaços pequenos. Coloque-o em uma frigideira com pouco azeite, deixe murchar ao fogo por alguns minutos e adicione sal e pimenta.

Aqueça uma frigideirinha, unte o fundo e, com a massa, crie 12 crepes, empilhando-as em um prato à medida que ficam prontas.

À parte, incorpore o radicchio já frio, a ricota e as nozes picadas, de modo a obter uma massa homogênea.

Em uma superfície de trabalho, estenda uma crepe, disponha no centro uma colherada generosa de recheio e feche como um embrulho.

Disponha as crepes em um pirex untado e espalhe parmesão ralado e flocos de manteiga. Insira o pirex na grade inserida na guia 2.

Gire o botão seletor de funções para a posição , configure 200 °C girando o botão do termostato, configure 25 minutos girando o botão do timer e prima a tecla liga/desliga. Ao fim, sirva.

PERNA DE PORCO AO FORNO

2 pernas de porco cortadas em dois no comprimento	1200 g
mix de salsão, cenoura e cebola	a gosto
alho	1 dente
cravo	
mostarda de Dijon	a gosto
vinho branco seco	1 copo
sálvia, alecrim	a gosto
azeite	a gosto

Deixe as pernas de porco na marinada por um dia (aconselhável) com a mostarda, 2 colheres de azeite, os cravos pulverizados, o alho, as ervas aromáticas, um copo de vinho branco seco, sal e pimenta.

Corte o mix de cenoura, salsão e cebola em cubinhos bem pequenos e adicione à carne. Disponha tudo na assadeira, cobrindo com papel alumínio.

Coloque a assadeira na guia 2, feche a porta, gire o botão de funções para a posição , configure 100 °C girando o botão do termostato, configure 4 horas girando o botão do timer e prima a tecla liga/desliga. O forno iniciará a fase de cozedura.

Ao fim da cozedura, extraia as pernas de porco, remova e conserve as verduras e os líquidos de cozedura, que serão triturados com um pouco de azeite, de modo a se obter um molho.

Gire o botão seletor de funções para a posição , configure 200 °C girando o botão do termostato e prima a tecla liga/desliga. O forno iniciará a fase de preaquecimento.

Posicione as pernas de porco na assadeira com um fio de azeite e um copo de água.

Concluído o preaquecimento, coloque a assadeira no forno na guia 2 e coza por 25-30 minutos, girando as pernas de porco a cerca de metade da cozedura (adicione água, se necessário).

Uma vez douradas as pernas de porco, extraia do forno e sirva com o molho previamente preparado.

BIFE WELLINGTON

bife de novilho	800 g
rolo de massa folheada	1
champignons	300 g
presunto	150 g
mostarda	a gosto
gema de ovo	1
azeite	a gosto
manteiga	50 g
sal	a gosto
pimenta	q.b.

Massageie o bife com sal e pimenta fresca e doure-o uniformemente em todos os lados em uma frigideira muito quente, com o azeite extravirgem e uma noz de manteiga (é importante nunca furar a carne, de modo que os líquidos permaneçam no seu interior).

Quando estiver bem dourado, transfira o bife para um prato e pincele-o com a mostarda. Lave bem os champignons e coloque-os no mixer, adicione sal e pimenta e bata com um fio de azeite extravirgem até obter um creme homogêneo.

Faça o creme de champignons obtido adensar em uma frigideira antiaderente, mexendo com frequência. Estenda as fatias de presunto em uma folha de película alimentar, de modo a formar um retângulo, e cubra-as com o creme de champignons, espalhando-o com a traseira de uma colher. Por fim, disponha o bife de novilho no centro.

Com a ajuda da película, enrole a carne com os champignons e o presunto. Cubra com a película e coloque na geladeira por 15 minutos. Passado esse intervalo, retire o bife da geladeira e posicione-o no centro da massa folheada. Cubra o bife com a massa e faça uma leve pressão com os dedos nos pontos onde a massa será fechada.

Transfira o bife para a assadeira recoberta com papel manteiga. Pincele a massa folheada com a gema batida e, com a ponta de uma faquinha afiada, faça incisões perpendiculares.

Gire o botão seletor de funções para a posição , configure 190 °C girando o botão do termostato e prima a tecla liga/desliga. O forno iniciará a fase de preaquecimento.

Concluído o preaquecimento, coloque a assadeira no forno na guia 2 e asse por 35-40 minutos.

Retire do forno, deixe o bife Wellington descansar por alguns minutos, corte em fatias espessas e sirva.

DOURADAS À MEDITERRÂNEA

douradas	2
tomates cereja	200 g
azeitonas pretas	100 g
dente de alho	1
tomilho	a gosto
sal	a gosto
pimenta	q.b.
azeite	a gosto
alcaparras	1 colherzinha

Primeiro, elimine as escamas das douradas; limpe e desvise as douradas. Tempere com sal e pimenta dentro da barriga e adicione um dente de alho e dois ramos de tomilho.

Deite um fio de azeite dentro da assadeira e posicione as duas douradas; corte os tomatinhos à metade e coloque-os na assadeira, junto das azeitonas pretas e das alcaparras.

Gire o botão seletor de funções para a posição , configure 200 °C girando o botão do termostato e prima a tecla liga/desliga. O forno iniciará a fase de preaquecimento.

Concluído o preaquecimento, coloque a assadeira na guia 2 e asse por 25-30 minutos.

Sirva.

BERINJELAS À PARMIGIANA

berinjelas	2
polpa de tomate	800 ml
mozzarella flor de leite	500 g
queijo parmesão	150 g
azeite	a gosto
pimenta	a gosto
sal	a gosto
manjeriço	a gosto

À parte, em uma frigideira, frite as berinjelas com cerca de 4-5 mm de espessura; uma vez fritas, seque-as bem com um papel toalha.

Estenda um pouco de polpa de tomate no fundo de um pirex de 25x30 cm e forme a primeira camada, dispondo as fatias de berinjela na horizontal. Adicione sal e pimenta, polvilhe com parmesão e deite fatias de mozzarella flor de leite, distribuindo-as uniformemente.

Repita o mesmo procedimento com os outros ingredientes, de modo a formar camadas e, a cada vez, invertendo o sentido das berinjelas. Na última camada,

despeje o restante da polpa de tomate, a mozzarella e o parmesão.

Gire o botão seletor de funções para a posição , configure 180 °C girando o botão do termostato e prima a tecla liga/desliga. O forno iniciará a fase de preaquecimento.

Concluído o preaquecimento, coloque o pirex no forno na grade inserida na guia 2 e asse por 35-40 minutos, ou até obter o gratinado desejado.

Deixe repousar por 10 minutos antes de servir.

COSTELETAS DE PORCO EM MOLHO BARBECUE

Ingredientes:

costeletas	1 kg
molho barbecue	250 g
paprica picante	
(ou paprica suave)	1 colher
sal	1 colher

Coloque em uma tigela a paprica picante (se não gostar da picante, pode usar a suave) e o sal.

Pegue as costeletas e recubra toda a superfície com a paprica; massageie a carne, apertando forte com as mãos, de modo que o rub possa aderir bem à carne.

Coloque as costeletas dentro de um saquinho para alimentos, deite no interior o molho barbecue e feche hermeticamente; deixe marinar na geladeira por 3-4 horas ou, ainda melhor, por toda a noite.

Ao fim do tempo de marinada, retire as costeletas do saquinho, coloque-as em uma assadeira, adicionando um pouco da marinada, e recubra com papel alumínio.

Coloque a assadeira na guia 2, feche a porta, gire o botão de funções para a posição , configure 100 °C girando o botão do termostato, configure 5 horas girando o botão do timer e prima a tecla liga/desliga. O forno iniciará a fase de cozedura.

Ao fim da cozedura, para obter costelinhas mais douradas e crocantes, retire o papel alumínio, coloque a assadeira na guia 2, gire o botão seletor de funções para a posição , configure 200 °C girando o botão do termostato e prima a tecla liga/desliga; asse por 10-15 min ou até obter o dourado desejado.

Sirva

LULAS RECHADAS EM BASE DE CREME DE CURGETES

Ingredientes:

lulas	4
pão	150 g
ovos	2
azeite	a gosto
sal	uma pitada
salsinha fresca	a gosto

Ingredientes para o creme:

curgetes	2
azeite	a gosto
parmesão	a gosto

Limpe as lulas, eliminando a cabeça e as vísceras; retire a pele e lave bem em água corrente.

Pegue o pão, retire a casca e corte o miolo em cubinhos. Em um mixer, triture a salsinha junto do pão. Obtido o composto, coloque-o em uma tigela e adicione os ovos, os tentáculos cortados muito pequenos, sal e pimenta. Misture bem e, com a ajuda de uma colherzinha, insira o composto obtido dentro da lula. Uma vez recheadas, feche-as com um palito de dentes e posicione-as em uma assadeira, molhando com um fio de azeite. Recubra com papel alumínio.

Coloque a assadeira na guia 2, feche a porta, gire o botão de funções para a posição , configure 80 °C girando o botão do termostato, configure 2 horas girando o botão do timer e prima a tecla liga/desliga. O forno iniciará a fase de cozedura.

Enquanto as lulas estão no forno, prepare o creme de curgetes. Ferva as curgetes e, quando cozidas, passe-as em um mixer com uma pitada de sal e uma colher de parmesão.

Com as lulas prontas, corte-as em fatias e posicione-as no prato de servir, acompanhadas do creme de curgetes.

MUFFINS DE CHOCOLATE

Ingredientes para 12 muffins:

farinha 00	150 g
açúcar	150 g
manteiga à temperatura ambiente	75 g
chocolate amargo em pó	35 g
fermento para doces	3 g
leite fresco integral	90 ml
sal	a gosto
ovos	2
bicarbonato	1 g
chocolate amargo	50 g
baga de baunilha	1

Bata com na batedeira a manteiga amolecida e o açúcar; adicione também as sementes de uma baga de baunilha.

Quando o composto estiver claro e espumoso, adicione os ovos a temperatura ambiente, um de cada vez. Trabalhe todos os ingredientes por alguns minutos e, depois, adicione a farinha, o chocolate em pó amargo, o fermento, o bicarbonato e o sal, todos peneirados, alternando-os com o leite a temperatura ambiente.

Por último, adicione o chocolate amargo picado (ou gotas de chocolate).

Encha 12 forminhas de papel médias com a massa e posicione-as em uma assadeira.

Gire o botão seletor de funções para a posição , configure 180 °C girando o botão do termóstato e prima a tecla liga/desliga. O forno iniciará a fase de preaquecimento.

Concluído o preaquecimento, coloque a assadeira na guia 2 e asse por 20-25 minutos.

Deixe esfriar; se desejar, pode polvilhar com açúcar de confeiteiro. Sirva

TARTE COM GELEIA

farinha	250 g
manteiga	125 g
açúcar	110 g
ovos	2
sal	a gosto
geleia	170 g

Coloque no mixer a farinha, o açúcar, os ovos, a manteiga recém-retirada do frigorífico e cortada em pedaços e uma pitada de sal.

Bata tudo até obter uma mistura compacta e bastante elástica. Deixe tudo repousar no frigorífico durante, pelo menos, meia hora.

Unte e enfarinhe bem o fundo de uma forma de bolo de 24/25 cm de diâmetro. Estenda 2/3 da massa amanteigada com uma espessura de 3-4 mm, enrole-a no rolo de macarrão e desenrole-a posicionando na forma de bolo. Passe o rolo de macarrão nas bordas, de modo a nivelar a superfície, eliminando a massa amanteigada em excesso (servirá para decorar a superfície).

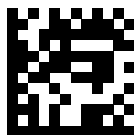
Faça furinhos com os dentes de um garfo no fundo e distribua a geleia por cima nivelando com uma colher. Com a massa que sobrar, crie tiras, a serem posicionadas cruzadas em cima da geleia.

Gire o botão seletor de funções para a posição , configure 180 °C girando o botão do termóstato e prima a tecla liga/desliga. O forno iniciará a fase de preaquecimento.

Concluído o preaquecimento, coloque a forma de bolo no forno na grade inserida na guia 2. Asse por 30-35 minutos.

Depois de arrefecer bem, vire-a num prato e sirva.

Register Now 
www.delonghi.com/register



5711812985_01_0525