

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor dem Gebrauch des Gerätes alle Anweisungen aufmerksam durch. Diese Bedienungsanleitung gut aufbewahren.



Anmerkung:

Dieses Symbol weist Ratschläge und wichtige Informationen für den Benutzer auf.

- Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme des Backofens das darin enthaltene Papiermaterial, wie z.B. Schutzkartons, Beiblätter, Plastiktüten, usw.
- Prüfen Sie, dass das Gerät keine Transportschäden erlitten hat.
- Das Gerät muss in einem Abstand von mindestens 20cm von der Steckdose, an die es angeschlossen wird, aufgestellt werden.
- Heizen Sie den leeren Backofen vor dem ersten Gebrauch für mindestens 30 Minuten lang auf Höchsttemperatur in Funktion CONVECTION auf. Dadurch werden der Geruch nach "Neuem" und der eventuelle Rauch, den die vor dem Transport auf den Heizelementen aufgebrauchten Schutzsubstanzen entwickeln, beseitigt. Den Raum lüften.
- Nicht auf Oberflächen verwenden, die durch Wärme beschädigt werden können.
- Der Ofen muss in geschlossenen Räumen, ohne Luftzug und fern von Wärmequellen und direktem Sonnenlicht aufgestellt werden.
- Waschen Sie vor dem Gebrauch das gesamte Zubehör von Hand oder in der Spülmaschine, mit Ausnahme des Krümelblechs, das mit der Hand gespült werden muss.
- Der Backofen ist mit einem System der Wiederherstellung des Timers im Falle der Stromunterbrechung bis zu 5 Sekunden ausgestattet.



Achtung!

Die Nichtbeachtung der Warnhinweise kann zu Verletzungen oder Beschädigungen am Gerät führen.

- Dieser Backofen wurde für das Garen von Speisen entwickelt. Er darf niemals für andere Zwecke verwendet und auf keine Weise weder geändert noch beeinträchtigt werden.
- Versichern Sie sich nach dem Auspacken des Geräts, dass die Tür unversehrt ist und korrekt funktioniert. Da sie aus Glas besteht, ist sie zerbrechlich. Wenn sie sichtbar beschädigt oder zerkratzt ist, muss sie ausgetauscht werden. Vermeiden Sie es, die Tür während des Gebrauchs, der Reinigungsvorgänge und den Verstellungen des Geräts

heftig zuzuschlagen oder anzustoßen. Schütten Sie keine heißen Flüssigkeiten auf das Glas, wenn das Gerät heiß ist.

- Positionieren Sie das Gerät auf einer horizontalen Fläche, auf einer Höhe von mindestens 85 cm, außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit beeinträchtigten körperlichen, geistigen Fähigkeiten bzw. eingeschränkter Wahrnehmung oder von Personen mit unzureichender Erfahrung oder notwendigen Kenntnis nur unter der Bedingung ihrer vorhergehenden Anleitung zum Gebrauch hinsichtlich der sicheren Handhabung des Geräts und der damit verbundenen Risiken, verwendet werden. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherstellen zu können, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und die Wartung von Seiten des Benutzers kann nicht durch Kinder erfolgen, es sei denn, sie sind mehr als 8 Jahre alt und ständig überwacht.
- Halten Sie das Gerät und das Versorgungskabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
 - Verstellen Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb ist.
 - Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn:
 - Das Versorgungskabel defekt ist.
 - Das Gerät gefallen ist, sichtbare Schäden oder Betriebsstörungen aufweist. In diesen Fällen muss das Gerät zum nächstliegenden Kundendienstzentrum gebracht werden, um jegliches Risiko auszuschließen.
 - Positionieren Sie das Gerät niemals in der Nähe von Wärmequellen.
 - Verwenden Sie das Gerät niemals als Wärmequelle.
 - Legen Sie niemals Papier, Karton oder Kunststoff in das Innere des Geräts und legen Sie keine Gegenstände darauf (Utensilien, Gitterroste, andere Gegenstände).
 - Stecken Sie nichts in die Abluftdüsen, die sich auf der ober-

ren und hinteren Seite des Geräts befinden. Versichern Sie sich, dass sie nicht verstopft sind.

- Dieser Ofen ist nicht zum Einbau geeignet.
- Wenn die Backofentür geöffnet ist, niemals schwere Gegenstände, heiße Töpfe oder Behälter darauf stellen. Den Griff nicht nach unten ziehen.
- Jede professionelle, unsachgemäße und jede Verwendung, die nicht mit den Gebrauchsanweisungen übereinstimmt, entbindet den Hersteller von jeglicher Verantwortung und lässt die Garantie verfallen.

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt.

Der Gebrauch in Küchenbereichen für das Personal von Geschäften, Büros und an anderen Arbeitsplätzen, in landwirtschaftlichen touristischen Einrichtungen, Hotels, Motels und anderen Unterkünften sowie Zimmervermietungen ist nicht vorgesehen.

- Das Gerät muss, wenn es nicht verwendet wird, und jedenfalls vor der Reinigung vom Stromnetz abgetrennt werden.
- Das Gerät darf nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Das Gerät muss mit der Rückseite an der Wand positioniert aufgestellt und betrieben werden.
- Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Metallteile, um die Fettpfanne zu reinigen.
- Schalten Sie vor der Reinigung das Gerät immer ab und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Dieses Produkt wurde nicht für die Aufbewahrung von Lebensmitteln entwickelt.

Das Backzubehör ist nicht für die Aufbewahrung von Speisen, insbesondere, wenn sie säurehaltig sind, geeignet. Vermeiden Sie es, für längere Zeit auf den Oberflächen des Backzubehörs säurehaltige Substanzen wie Zitronensaft oder Essig zu lassen. Säurehaltige Substanzen, wie Zitronensaft, Tomatenkonserven, Essig und Ähnliches können, wenn sie länger auf den Oberflächen des Kochzubehörs gelassen werden, die Beschichtung angreifen und beschädigen.



Verbrennungsgefahr!

Die Nichtbeachtung der Warnhinweise kann zu Verbrennungen oder Verbrühungen führen.

- Die Türe und die zugänglichen Außenflächen können bei Betrieb des Gerätes sehr hohe Temperaturen erreichen. Verwenden Sie stets die Knöpfe, die Handgriffe und die Tasten. Berühren Sie niemals die Metallteile oder die Glasscheibe. Verwenden Sie gegebenenfalls Ofenhandschuhe.
- Dieses Elektrogerät funktioniert bei hohen Temperaturen, die Verbrennungen verursachen können.
 - Bewahren Sie niemals entflammare Produkte in der Nähe des Backofens oder unter der Arbeitsfläche, auf dem er aufgestellt ist, auf.
 - Betreiben Sie das Gerät niemals unter einem Hängeschrank, Regalen oder in der Nähe von entflammaren Materialien wie Vorhänge, Jalousien, usw.
 - **Im Falle, dass die Speisen oder andere Teile des Backofens Feuer fangen, versuchen Sie auf keinen Fall, die Flammen mit Wasser zu erstickern. Halten Sie die Tür geschlossen, ziehen Sie den Stecker, und erstickern Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.**



Gefahr!

Die Nichtbeachtung dieser Hinweise könnte zu Verletzungen durch Stromschlag mit Lebensgefahr führen.

- **Vor dem Anschluss des Netzsteckers an die Steckdose ist zu überprüfen, dass:**
 - Die Netzspannung mit dem auf dem Typenschild angegebenen Wert übereinstimmt.
 - Die Steckdose für eine Stromstärke von mindestens 16 A ausgelegt und mit einem Erdleiter ausgerüstet ist.
- **Die Herstellerfirma übernimmt keine Haftung, falls diese wichtige Unfallverhütungsvorschrift nicht beachtet wird.**
- Lassen Sie das Versorgungskabel nicht herunterbaumeln, und vermeiden Sie, dass es mit den heißen Teilen des

Backofens in Berührung kommt. Niemals das Gerät durch Ziehen des Netzkabels vom Stromnetz trennen.

- Wenn Sie beabsichtigen, ein Verlängerungskabel zu verwenden, prüfen Sie, dass es sich in einem einwandfreien Zustand befindet und mit einem Stecker ausgerüstet ist, welcher über eine Erdung und ein Leitkabel verfügt, das mindestens den gleichen Querschnitt wie das mit dem Gerät mitgelieferte Netzkabel besitzt.
- Um jegliches Risiko von Stromschlägen zu vermeiden, das Netzkabel, den Stecker oder das ganze Gerät niemals in Wasser tauchen.
- Wenn das Stromversorgungskabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinem technischen Kundendienstservice oder jedenfalls durch eine Person mit gleichartiger Befähigung ausgetauscht werden, um jegliche Gefahr zu vermeiden.
- Um Ihre eigene Unversehrtheit zu schützen, versuchen Sie nicht, das Gerät allein zu demontieren. Nehmen Sie immer Kontakt mit dem Kundendienstzentrum auf.

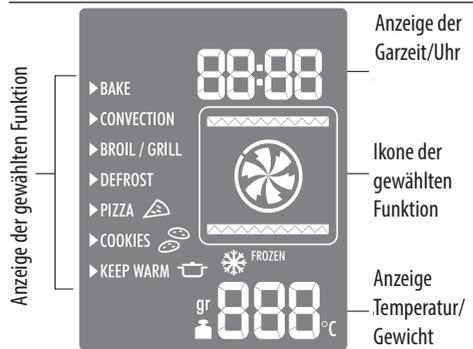


Dieses Produkt ist konform gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 bezüglich Materialien und Gegenständen, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

- Ä Heizelement Oberhitze
- B Innenbeleuchtung
- C Glastüre
- D Roste
- E Fettpfanne
- F Display
- G Drehknopf des Timers ☺
- H Einschalttaste START
- I Kontrolllampe Betrieb
- L Taste Kontrolle Innentemperatur 🌡️
- M Einstellknopf Temperatur/Gewicht 🌡️/📏
- N Einschalttaste/Stand-by ⏻
- O Funktionswahlschalter FUNCTION
- P Heizelement Unterhitze
- Q Pizatteller
- R Krümelblech
- S Heizelement Umluft (nicht sichtbar)

DISPLAY

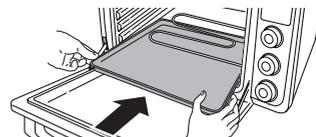


TECHNISCHE DATEN

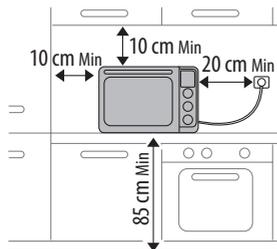
Spannung: 220-240 V ~ 50/60Hz
 Leistungsaufnahme: 2000 W
 Abmessungen BxHxT 490x445x300
 Gewicht: 11,586 Kg

INSTALLATION UND ERSTGEBRAUCH

- Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme des Backofens das darin enthaltene Papiermaterial, wie z.B. Schutzkartons, Beiblätter, Plastiktüten, usw.
- Prüfen Sie, dass das Gerät keine Transportschäden erlitten hat.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und solide Oberfläche. Entfernen Sie jeglichen Gegenstand, der sich auf dem Gerät befindet. Nicht auf Oberflächen verwenden, die durch Wärme beschädigt werden können.
- Waschen Sie vor dem Gebrauch das gesamte Zubehör von Hand oder in der Spülmaschine, mit Ausnahme des Krümelblechs, das mit der Hand gespült werden muss. Das Krümelblech muss in das Innere des Backofens, am Boden des Backraums, unter dem Heizelement der Unterhitze eingesetzt werden.



- Das Gerät muss in einem Abstand von mindestens 20cm von der Steckdose, an die es angeschlossen wird, aufgestellt werden. Entfernen Sie das Gerät vor seiner Inbetriebnahme um 10 cm von der Wand und von jeglichem Gegenstand, der sich auf der gleiche Arbeitsfläche befindet.



- Heizen Sie den leeren Backofen vor dem ersten Gebrauch für mindestens 30 Minuten lang auf Höchsttemperatur mit der Funktion CONVECTION (Garen mit Umluft) auf. Dadurch werden der Geruch nach "Neuem" und der eventuelle Rauch, den die vor dem Transport auf den Heizelementen aufgetragenen Schutzsubstanzen entwickeln, beseitigt. Den Raum lüften.

EINSTELLUNG DER UHR

Wenn das Gerät zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen wird oder nach einer Stromunterbrechung, gibt es einen akustischen Signalton ab und auf dem Display erscheinen vier Linien ("-- : --"). Nach 5 Sekunden schaltet sich das Display aus, da die Tageszeit nicht eingestellt ist und das Gerät geht in Modalität Stand-by über. Gehen Sie, um die Uhr einzustellen, wie folgt vor:

Drücken Sie die Einschalttaste START (H) für mindestens 3 Sekunden (Abb. 2).

Die Stunden beginnen zu blinken (00:00).

Stellen Sie die Stunde durch Drehen des Knopfes ☺ Timer (G) (13:00) ein.

Drücken Sie die Einschalttaste START (H).

Die Minuten beginnen zu blinken (13:00).

Stellen Sie die Minuten durch Drehen des Knopfes ☺ Timer (G) (13:25) ein.

Drücken Sie die Einschalttaste START (H).

Es wird die eingestellte Uhrzeit visualisiert (13:25).

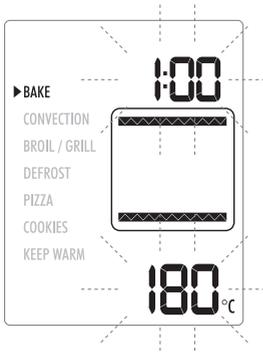
Wenn man zu späterem Zeitpunkt die Uhrzeit zu ändern wünscht, die oben beschriebene Prozedur wiederholen. Das Gerät muss sich in Modalität Stand-by befinden, um die Uhrzeit ändern zu können.



FUNKTION BAKE (HERKÖMMLICHES GAREN)

Diese Funktion ist ideal für Lasagne, Cannelloni und Torten im allgemeinen....

- Drücken Sie die Einschalttaste/Stand-by  (N).
Der Backofen schaltet sich ein.
Wenn der Backofen eingeschaltet ist und kein Knopf gedreht oder keine Taste gedrückt wird, schaltet er sich nach 2 Minuten aus und geht in Modalität Stand-by über.
- Die automatisch gewählte Funktion, die auf dem Display erscheint, ist BAKE (herkömmliches Garen).

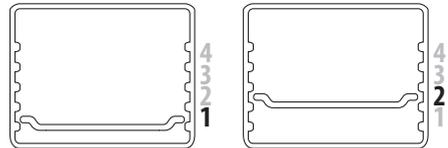


Die Werte der Garzeit und Temperatur, die geändert werden können, blinken. Wenn diese Werte nicht eingestellt werden, visualisiert das Display 1:00 h und 180°C.

- Drehen Sie den Knopf Einstellung Temperatur/Gewicht  (M), um die Temperatur einzustellen (von einem Minimum von 80°C bis zum Maximum von 220°C).
- Drehen Sie den Knopf Timer  (G), um die Garzeit einzustellen (von einem Minimum von 0:01 Minute bis zu einem Maximum von 2:00 Stunden).
- Drücken Sie die Einschalttaste START (H), um die Phase der Vorheizung zu starten.

Die Kontrolllampe des Betriebs (I), die sich um die Einschalttaste START (H) befindet, leuchtet auf und auf dem Display erscheint die Schrift "PRE - HEAT".

- Wenn der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein akustisches Signal.
Die vorhergehend eingestellte Garzeit beginnt zu verringern.
- Öffnen Sie die Ofentüre und geben Sie die zu garenden Speisen auf den Rost (D) oder in die Fettpfanne (E) in Position 1 oder 2.



- Schließen Sie die Türe.
- Nach Ablauf der Garzeit erscheint auf dem Display die Schrift "END" und es ertönt ein akustisches Signal.
- Drücken Sie, um den Backofen während des Betriebs oder am Ende der Garzeit zurückzusetzen, wenn auf dem Display die Schrift "END" erscheint, die Einschalttaste/Stand-by  (N) für 2 Sekunden.
- Öffnen Sie die Ofentüre und entnehmen Sie die Speise unter Verwendung der Ofenhandschuhe.

Wenn die Funktion BAKE (herkömmliches Garen) aktiv ist, kann die Funktion auf CONVECTION (Garen mit Umluft) oder auf BROIL/GRILL gewechselt werden, ohne den Garvorgang zu unterbrechen. Drehen Sie einfach den Funktionswahlschalter FUNCTION (O), um die neue gewünschte Funktion zu wählen. Die Garzeit und die Temperatur bleiben die vorhergehend eingestellten. Für die Funktion BROIL/GRILL wird die Temperatur automatisch eingestellt.

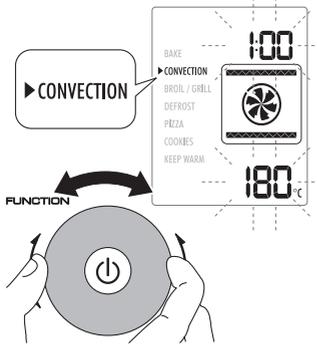
SPEISEN	GEWICHT	POSITION ROST/FETTPFANNE	TEMPERATUR	ZEIT (Minuten)
Cannelloni	1000 g	Rost in Pos. 1	180 °C	35-40
Fisch	1000 g	Fettpfanne in Pos. 2	200 °C	30-35
Tomaten-Gratin	1000 g	Fettpfanne in Pos. 2	200 °C	25-30
Biskuitkuchen	700 g	Rost in Pos. 1	170 °C	25-30
Napfkuchen	750 g	Rost in Pos. 1	180 °C	30-35
Mürbeteigkuchen mit Marmelade	1000 g	Fettpfanne in Pos. 2	180 °C	30-35
Plum cake	900 g	Rost in Pos. 1	150 °C	85-90
Muffin	12 Stk.	Fettpfanne in Pos. 2	170 °C	20-25



FUNKTION CONVECTION (GAREN MIT UMLUFT)

Diese Funktion ist ideal, um herzhafte Kuchen, Geflügel, Kartoffeln, Gebäck mit Blätterteig zu backen....

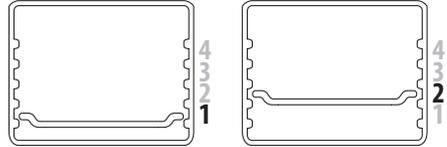
- Drücken Sie die Einschalttaste/Stand-by (N). Der Backofen schaltet sich ein. Wenn der Backofen eingeschaltet ist und kein Knopf gedreht oder keine Taste gedrückt wird, schaltet er sich nach 2 Minuten aus und geht in Modalität Stand-by über.
- Die automatisch gewählte Funktion, die auf dem Display erscheint, ist BAKE (herkömmliches Garen).
- Drehen Sie den Funktionswahlschalter FUNCTION (O), um die Modalität CONVECTION zu wählen. Die Werte von Temperatur und Garzeit, die geändert werden können, blinken. Wenn diese Werte nicht eingestellt werden, visualisiert das Display 1:00 h und 180°C.



- Drehen Sie den Knopf Einstellung Temperatur/Gewicht (M), um die Temperatur einzustellen (von einem Minimum von 80°C bis zum Maximum von 220°C).
- Drehen Sie den Knopf Timer (G), um die Garzeit einzustellen (von einem Minimum von 0:01 Minute bis zu einem

Maximum von 2:00 Stunden).

- Drücken Sie die Einschalttaste START (H), um die Phase der Vorheizung zu starten. Die Kontrolllampe des Betriebs (I), die sich um die Einschalttaste START (H) befindet, leuchtet auf und auf dem Display erscheint die Schrift "PRE - HEAT".
- Wenn der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein akustisches Signal. Die vorhergehend eingestellte Garzeit beginnt zu verringern.
- Öffnen Sie die Ofentüre und geben Sie die zu garenden Speisen auf den Rost (D) oder in die Fettpfanne (E) in Position 1 oder 2.



- Schließen Sie die Türe.
- Nach Ablauf der Garzeit erscheint auf dem Display die Schrift "END" und es ertönt ein akustisches Signal.
- Drücken Sie, um den Backofen während des Betriebs oder am Ende der Garzeit zurückzusetzen, wenn auf dem Display die Schrift "END" erscheint, die Einschalttaste/Stand-by (N) für 2 Sekunden.
- Öffnen Sie die Ofentüre und entnehmen Sie die Speise unter Verwendung der Ofenhandschuhe.

Wenn die Funktion CONVECTION (Garen mit Umluft) aktiv ist, kann die Funktion auf BAKE (herkömmliches Garen) oder auf BROIL/GRILL gewechselt werden, ohne den Garvorgang zu unterbrechen. Drehen Sie einfach den Funktionswahlschalter FUNCTION (O), um die neue gewünschte Funktion zu wählen. Die Garzeit und die Temperatur bleiben die vorhergehend eingestellten. Für die Funktion BROIL/GRILL wird die Temperatur automatisch eingestellt.

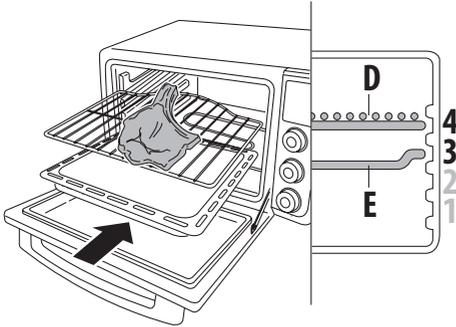
SPEISEN	GEWICHT	POSITION ROST/FETTPFANNE	TEMPERATUR	ZEIT (Minuten)
Brot	500 g	Fettpfanne in Pos. 2	170 °C	35-40
Herzhafter Kuchen	700 g	Rost in Pos. 1	180 °C	30-35
Ganzes Hähnchen	2500 g	Fettpfanne in Pos. 1	180 °C	90-100
Hähnchen in Stücke	1500 g	Fettpfanne in Pos. 1	180 °C	40-45
Spieße	1000 g	Fettpfanne in Pos. 2	170 °C	55-60
Braten	1000 g	Fettpfanne in Pos. 1	180 °C	75-80
tiefgekühlte Kartoffeln	1000 g	Fettpfanne in Pos. 2	190 °C	55-60
frische Kartoffeln	1000 g	Fettpfanne in Pos. 2	190 °C	50-55
eingefrorene Brioches	6 Stk.	Fettpfanne in Pos. 2	160 °C	25-30



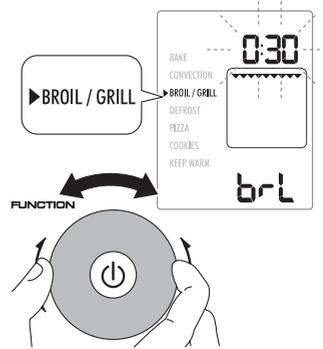
FUNKTION BROIL/GRILL (GAREN MIT GRILL)

Diese Funktion ist ideal für das Garen von Koteletts, Würsten und Rippchen oder zum Überbacken der Speisen...

- Diese Funktion benötigt keine Vorheizung.
 - Positionieren Sie die Speise auf den Rost (D) und geben Sie sie in das Innere des Backofens zusammen mit der Fettpfanne (E).
- Die Fettpfanne (E) und der Rost (D) müssen wie in der Abbildung (Position 3 und 4) angegeben positioniert werden.



- Schließen Sie die Türe.
 - Drücken Sie die Einschalttaste/Stand-by (N).
- Der Backofen schaltet sich ein.
- Wenn der Backofen eingeschaltet ist und kein Knopf gedreht oder keine Taste gedrückt wird, schaltet er sich nach 2 Minuten aus und geht in Modalität Stand-by über.
 - Die automatisch gewählte Funktion, die auf dem Display erscheint, ist BAKE (herkömmliches Garen).
 - Drehen Sie den Funktionswahlschalter FUNCTION (O), um die Modalität BROIL/GRILL zu wählen; auf dem Display erscheint die Schrift "BRL" und der Wert bezüglich der Garzeit, der verändert werden kann, blinkt. Wenn dieser Wert nicht eingestellt wird, visualisiert das Display 0:30 Minuten.



- In dieser Funktion wird die Temperatur automatisch eingestellt.
 - Drehen Sie den Knopf Timer (G), um die Garzeit einzustellen (von einem Minimum von 0:01 Minute bis zu einem Maximum von 2:00 Stunden).
 - Drücken Sie die Einschalttaste START (H), um den Garvorgang zu starten.
- Die Kontrolllampe des Betriebs (I), die sich um die Einschalttaste START (H) befindet, leuchtet auf.
- Drehen Sie die Speise auf ungefähr halber Garzeit.
 - Nach Ablauf der Garzeit erscheint auf dem Display die Schrift "END" und es ertönt ein akustisches Signal.
 - Drücken Sie, um den Backofen während des Betriebs oder am Ende der Garzeit zurückzusetzen, wenn auf dem Display die Schrift "END" erscheint, die Einschalttaste/Stand-by (N) für 2 Sekunden.
 - Öffnen Sie die Ofentüre und entnehmen Sie die Speise unter Verwendung der Ofenhandschuhe.

Wenn die Funktion BROIL/GRILL aktiv ist, kann die Funktion auf BAKE (herkömmliches Garen) oder auf CONVECTION (Garen mit Umluft) gewechselt werden, ohne den Garvorgang zu unterbrechen.

Man dreht einfach den Funktionswahlschalter FUNCTION (O), um die neue gewünschte Funktion zu wählen.

Die Garzeit bleibt die vorhergehend eingestellte, die Temperatur wird automatisch eingestellt (180 °C).

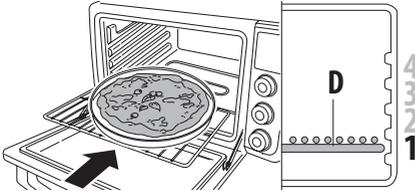
SPEISEN	GEWICHT	POSITION ROST/FETTPFANNE	TEMPERATUR	ZEIT (Minuten)
Kotelett	3 Stk.	Rost in Pos. 4 Fettpfanne in Pos. 3	auto	25-30
Würste	400 g	Rost in Pos. 4 Fettpfanne in Pos. 3	auto	20-25
Lammkoteletts	4 Stk.	Rost in Pos. 4 Fettpfanne in Pos. 3	auto	15-20



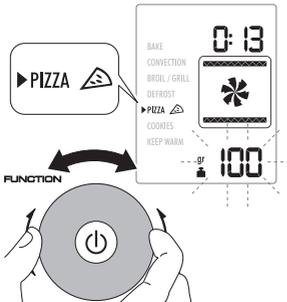
FUNKTION PIZZA

Diese Funktion ist ideal, um frische oder tiefgekühlte Pizzen zu backen...

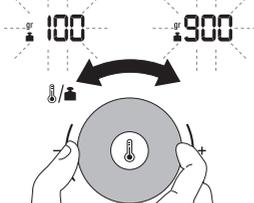
- Es handelt sich um eine automatische Funktion, die voreingestellte Programme enthält.
- Bei der Funktion PIZZA werden die Backzeit und die Temperatur automatisch eingestellt. ES ist jedenfalls am Ende der Backzeit möglich, bei Bedarf einige Minuten hinzuzufügen.
- Positionieren Sie die Pizza auf den Pizzateller (Q), stellen Sie das Ganze auf den Rost (D) und geben Sie ihn in das Innere des Backofens in Position 1.



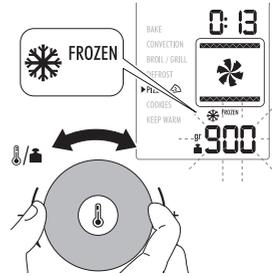
- Schließen Sie die Türe.
- Drücken Sie die Einschalttaste/Stand-by (N). Der Backofen schaltet sich ein. Wenn der Backofen eingeschaltet ist und kein Knopf gedreht oder keine Taste gedrückt wird, schaltet er sich nach 2 Minuten aus und geht in Modalität Stand-by über. Die automatisch gewählte Funktion, die auf dem Display erscheint, ist BAKE (herkömmliches Garen).
- Drehen Sie den Funktionswahlschalter FUNCTION (O), um die Modalität PIZZA zu wählen. Der Wert bezüglich des Gewichts der Pizza, der verändert werden kann, blinkt.



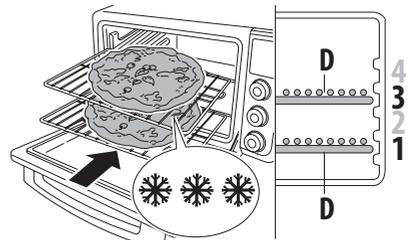
- Drehen Sie den Knopf Einstellung Temperatur/Gewicht (M) (M), um das Gewicht der Pizza einzustellen (von einem Minimum von 100 g bis zu einem Maximum von 900 g)



und um auch den Typ von Pizza, die man zu backen wünscht, einzustellen: 'frisch' oder 'tiefgekühlt' (FROZEN).



- Drücken Sie die Einschalttaste START (H), um den Backvorgang zu starten. Die Kontrolllampe des Betriebs (I), die sich um die Einschalttaste START (H) befindet, leuchtet auf.
- Während des Backens der 'frischen' Pizza, weist ein akustisches Signal darauf hin, dass es möglich ist, die Türe zu öffnen, um Mozzarella der Pizza hinzuzufügen. Dies erfolgt stattdessen nicht während dem Backen von 'tiefgekühlter' Pizza (FROZEN).
- Schließen Sie die Türe und warten Sie das Ende der Phase des Backvorgangs ab.
- Es ist möglich, zwei 'tiefgekühlte' Pizzen (FROZEN) gleichzeitig zu backen, indem man sie direkt auf die beiden Roste (D) wie in der Abbildung (Position 1 und 3) angezeigt, positioniert.



Vertauschen Sie auf halber Backzeit die Position der beiden Roste.

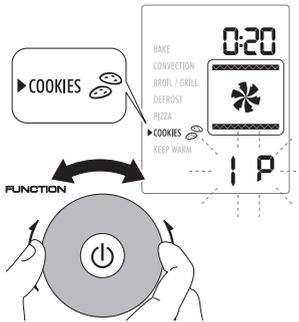
- Nach Ablauf der Backzeit, blinkt auf dem Display die Schrift "00:00" und es ertönt ein akustisches Signal. Es ist möglich, bei Bedarf ein Maximum an 10 Minuten hinzuzufügen. Wenn innerhalb von 5 Minuten keine Zeit eingestellt wird, wird der Backofen automatisch zurückgesetzt. Wenn eine zusätzliche Zeit eingestellt wird, erscheint nach ihrem Ablauf die Schrift "END".
- Drücken Sie, um den Backofen während des Betriebs oder am Ende der Backzeit zurückzusetzen, die Einschalttaste/Stand-by (N) für 2 Sekunden.
- Öffnen Sie die Ofentüre und entnehmen Sie die Pizza oder die beiden Pizzen unter Verwendung der Ofenhandschuhe.



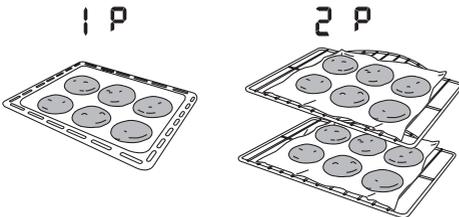
FUNKTION COOKIES (KEKSE)

Diese Funktion ist ideal, um leckere Kekse zu backen...

- Es handelt sich um eine automatische Funktion, die voreingestellte Programme enthält.
- Bei dieser Funktion wird die Backzeit und die Temperatur automatisch eingestellt. Es ist jedenfalls möglich, die Backzeit durch Drehen des Knopfes Timer ☺ (G) zu ändern.
- Drücken Sie die Einschalttaste/Stand-by ⏻ (N). Der Backofen schaltet sich ein. Wenn der Backofen eingeschaltet ist und kein Knopf gedreht oder keine Taste gedrückt wird, schaltet er sich nach 2 Minuten aus und geht in Modalität Stand-by über.
Die automatisch gewählte Funktion, die auf dem Display erscheint, ist BAKE (herkömmliches Garen).
- Drehen Sie den Funktionswahlschalter FUNCTION (O), um die Modalität COOKIES zu wählen; auf dem Display erscheint die BLINKENDESCHRIFT "1P".

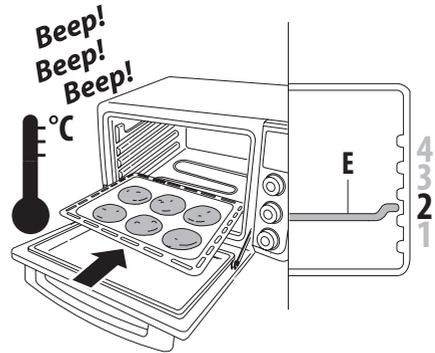


- Drehen Sie den Knopf Einstellung Temperatur/Gewicht ⏸/⏹ (M), um die Menge von Keksen, die man zu backen wünscht, einzustellen: "1P", um die Kekse, die nur auf einer Ebene positioniert sind, oder "2P", um stattdessen auf zwei Ebenen gleichzeitig zu backen.

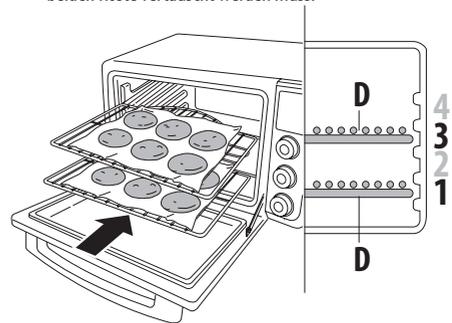


- Drücken Sie die Einschalttaste START (H), um die Phase der Vorheizung zu starten.
Die Kontrolllampe des Betriebs (I), die sich um die Einschalttaste START (H) befindet, leuchtet auf und auf dem Display erscheint die Aufschrift "PRE - HEAT".
- Wenn der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein akustisches Signal. Die eingestellte Backzeit und die rote Kontrolllampe (I) blinken.

- Öffnen Sie die Ofentüre, positionieren Sie die Kekse in die Fettpfanne (E) (um die Kekse nur auf einer Ebene zu backen) und geben Sie das Ganze in den Ofen in Position 2.



- Es ist möglich, die Kekse auf zwei Ebenen gleichzeitig zu backen, indem man die Kekse direkt auf die beiden Roste (D) unter Verwendung von Backpapier positioniert und das Ganze in das Innere des Backofens in Position 1 und 3 gibt. Auf ungefähr halber Backzeit, blinkt die Kontrolllampe des Betriebs (I) und ein akustisches Signal weist darauf hin, dass die Position der beiden Roste vertauscht werden muss.

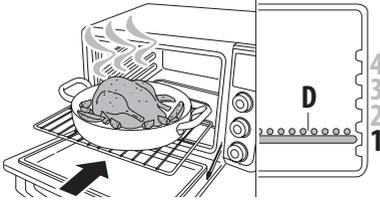


- Schließen Sie die Türe.
- Drücken Sie die Einschalttaste START (H), um den Backvorgang weiterzuführen.
- Nach Ablauf der Backzeit, erscheint auf dem Display die Schrift "00:00" und es ertönt ein akustisches Signal.
Es ist möglich, bei Bedarf ein Maximum an 10 Minuten hinzuzufügen. Wenn innerhalb von 5 Minuten keine Zeit eingestellt wird, wird der Backofen automatisch zurückgesetzt. Wenn eine zusätzliche Zeit eingestellt wird, erscheint nach ihrem Ablauf die Schrift "END".
- Drücken Sie, um den Backofen während des Betriebs oder am Ende der Backzeit zurückzusetzen, die Einschalttaste/Stand-by ⏻ (N) für 2 Sekunden.
- Öffnen Sie die Ofentüre und entnehmen Sie die Fettpfanne (E) oder die beiden Roste (D) unter Verwendung der Ofenhandschuhe.



KEEP WARM (WARMHALTEN DER SPEISEN)

- Positionieren Sie die Speise, die vorhergehend gegart wurde, auf den Rost (D) oder in die Fettpfanne (E) und geben Sie sie in den Backofen in Position 1.



- Schließen Sie die Türe.
- Drücken Sie die Einschalttaste/Stand-by (N). Der Backofen schaltet sich ein. Wenn der Backofen eingeschaltet ist und kein Knopf gedreht oder keine Taste gedrückt wird, schaltet er sich nach 2 Minuten aus und geht in Modalität Stand-by über. Die automatisch gewählte Funktion, die auf dem Display erscheint, ist BAKE (herkömmliches Garen).
- Drehen Sie den Funktionswahlschalter FUNCTION (O), um die Modalität KEEP WARM zu wählen. Der Wert bezüglich der Warmhaltezeit, der geändert werden kann, blinkt.



- Drehen Sie den Knopf Timer (G), um die Warmhaltezeit einzustellen (von einem Minimum von 0:01 Minute bis zu einem Maximum von 6:00 Stunden). In dieser Funktion wird die Temperatur automatisch eingestellt.
- Drücken Sie die Einschalttaste START (H), um das Warmhalten der Speisen zu starten. Die Kontrolllampe des Betriebs (I), die sich um die Einschalttaste START (H) befindet, leuchtet auf.
- Nach Ablauf der Warmhaltezeit, erscheint auf dem Display die Schrift "END" und es ertönt ein akustisches Signal.
- Drücken Sie, um den Backofen während des Betriebs oder bei Ablauf der Warmhaltezeit zurückzusetzen, wenn auf dem Display die Schrift "END" erscheint, die Einschalttaste/Stand-by (N) für 2 Sekunden.
- Öffnen Sie die Ofentüre und entnehmen Sie die Speise unter Verwendung der Ofenhandschuhe.

Slow cooker

Die Funktion KEEP WARM, kann dank ihrer genauen niedrigen Temperatur auch als 'Slow cooker' verwendet werden (lange Garzeit bei niedriger Temperatur). In dieser Funktion kann die Garzeit bis zu 6 Stunden eingestellt werden.

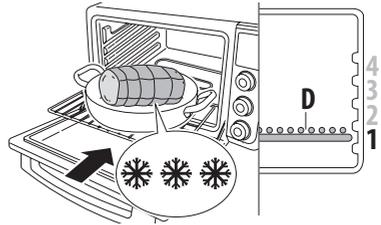


FUNKTION DEFROST (AUFTAUUNG)

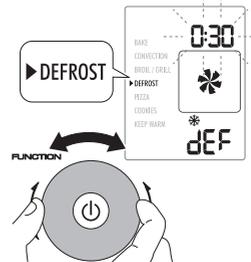
Diese Funktion ist ideal, um das Auftauen von Speisen zu erleichtern...

Versichern Sie sich vor der Verwendung dieser Funktion, dass der Backofen vollkommen kalt ist.

- Positionieren Sie die aufzutauende Speise auf den Rost (D) oder in die Fettpfanne (E) und geben Sie sie in das Innere des Backofens in Position 1.



- Schließen Sie die Türe.
- Drücken Sie die Einschalttaste/Stand-by (N). Der Backofen schaltet sich ein. Wenn der Backofen eingeschaltet ist und kein Knopf gedreht oder keine Taste gedrückt wird, schaltet er sich nach 2 Minuten aus und geht in Modalität Stand-by über.
- Die automatisch gewählte Funktion, die auf dem Display erscheint, ist BAKE (herkömmliches Garen).
- Drehen Sie den Funktionswahlschalter FUNCTION (O), um die Modalität DEFROST zu wählen; auf dem Display erscheint die Schrift "DEF" und der Wert bezüglich der Garzeit, der verändert werden kann, blinkt. Wenn dieser Wert nicht eingestellt wird, visualisiert das Display 0:30.



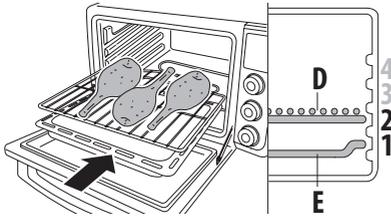
- Drehen Sie den Knopf Timer (G), um die Zeit der Auftauung einzustellen (von einem Minimum von 0:01 Minute bis zu einem Maximum von 2:00 Stunden).
- Drücken Sie die Einschalttaste START (H), um den Zyklus der Auftauung zu starten.

Die Kontrolllampe des Betriebs (I), die sich um die Einschalttaste START (H) befindet, leuchtet auf.

- Nach Ablauf der Zeit der Auftauung, erscheint auf dem Display die Schrift "END" und es ertönt ein akustisches Signal.
- Drücken Sie, um den Backofen während des Betriebs oder am Ende der Zeit der Auftauung zurückzusetzen, wenn auf dem Display die Schrift "END" erscheint, die Einschalttaste/Stand-by  (N) für 2 Sekunden.
- Öffnen Sie die Ofentüre und entnehmen Sie die Speise.

RATSCHLÄGE FÜR EINE GESUNDE KÜCHE

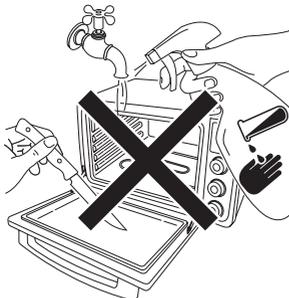
Wenn Speisen mit hohem Fettgehalt gegart werden, empfiehlt man in den Funktionen BAKE und CONVECTION, die Speise direkt auf den in Position 2 eingesetzten Rost (die Fettpfanne in Position 1) zu positionieren. Auf diese Weise wird das übermäßige Fett in der Fettpfanne aufgefangen.



REINIGUNG UND WARTUNG

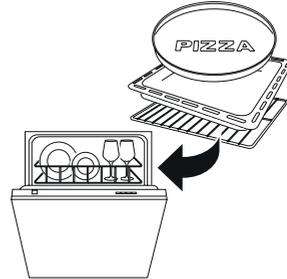
Eine regelmäßige Reinigung verhindert die Bildung von Rauch und schlechten Gerüchen während des Garvorgangs. Achten Sie darauf, dass sich kein Fett im Gerät ansammelt.

- Ziehen Sie vor jedem Vorgang der Wartung oder Reinigung den Netzstecker und lassen Sie den Backofen abkühlen.
- Reinigen Sie die Türe, die Innenwände und die Außenoberflächen des Backofens mit einer Wasserlösung mit neutralem Reinigungsmittel und trocknen Sie sie gut ab.
- Verwenden Sie keine scheuernden, säurehaltigen oder aggressiven Reinigungsmittel, brennbare Flüssigkeiten, Topfkratzer oder spitze Metallgegenstände für die Reinigung. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser; waschen Sie es nicht unter fließendem Wasser.

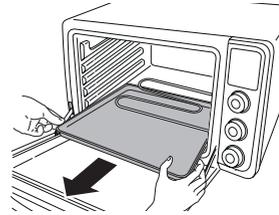


Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder Flüssigseife in die Schlitzlöcher auf dem Ofen gelangt

- Die Zubehöerteile können von Hand oder in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden, mit Ausnahme des Krümelblechs, das mit der Hand gespült und gut abgetrocknet werden muss.



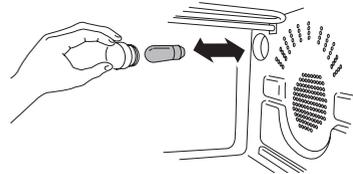
- Ziehen Sie das Krümelblech (R) aus dem Boden Ihres Backofens heraus.



Waschen Sie es von Hand. Falls sich der Schmutz nur schwer entfernen lassen sollte, spülen Sie das Krümelblech mit warmem Seifenwasser ab und reinigen Sie es gegebenenfalls schonend mit einem Schwamm, ohne es zu zerkratzen.

- Wenn der Backofen sich in Betrieb befindet, ist die Innenbeleuchtung (B) im Ofen immer eingeschaltet.

Um die Lampe auszutauschen, wie folgt vorgehen: Den Netzstecker ziehen, den Glasdeckel abschrauben und die Lampe mit einer neuen, der gleichen Art ersetzen (beständig gegen hohe Temperaturen) und dann den Glasdeckel wieder anschrauben. (Typ von Lampe: E14, 15W, 300 °C).



ENTSORGUNG



Das Gerät darf nicht über den Hausmüll entsorgt werden, sondern muss zum Recycling an einer autorisierten Sammelstelle abgegeben werden.

BETRIEBSSTÖRUNGEN

FEHLERMELDUNG AUF DEM DISPLAY	BESCHREIBUNG	MÖGLICHES PROBLEM	LÖSUNG
E0:11 Err	Fehlfunktion der Temperatursonde	Die elektronische Kontrolle hat eine Fehlfunktion der Temperatursonde erfasst	Die Nummer des Fehlers vermerken. Die Kontrolle durch Druck der Einschalttaste/Stand-by  (N) für 2 Sekunden zurücksetzen und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Die Temperatursonde könnte beschädigt sein. Mit einem autorisierten Kundendienstzentrum Dè Longhi unter Angabe der Nummer des Fehlers Kontakt aufnehmen.
E0:12 Err	Fehlfunktion der Temperatursonde	Die elektronische Kontrolle hat eine Fehlfunktion der Temperatursonde erfasst	Die Nummer des Fehlers vermerken. Die Kontrolle durch Druck der Einschalttaste/Stand-by  (N) für 2 Sekunden zurücksetzen und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Die Temperatursonde könnte beschädigt sein. Mit einem autorisierten Kundendienstzentrum Dè Longhi unter Angabe der Nummer des Fehlers Kontakt aufnehmen.
E0:21 Err	Die eingestellte Temperatur wurde nicht erreicht: Der Backofen konnte die eingestellte Temperatur nicht in einem angemessenen Zeitraum erreichen.	Die elektronische Kontrolle hat eine übermäßig lange Betriebszeit zum Erreichen der eingestellten Temperatur im Inneren des Backraums erfasst.	Die Nummer des Fehlers vermerken. Die Kontrolle durch Druck der Einschalttaste/Stand-by  (N) für 2 Sekunden zurücksetzen und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Vor allen Dingen kontrollieren, ob die Ofentüre während des Betriebs gut geschlossen war. Wenn die Türe während des Betriebs offen gelassen wird, kann der Backofen die eingestellte Temperatur nicht erreichen. Wenn stattdessen die Türe korrekt geschlossen ist, könnten die Heizelemente beschädigt sein. Mit einem autorisierten Kundendienstzentrum Dè Longhi unter Angabe der Nummer des Fehlers Kontakt aufnehmen.
E0:22 Err	Übertemperatur: Der Backofen hat eine zu hohe Temperatur erreicht.	Die elektronische Kontrolle hat eine übermäßig hohe Temperatur im Inneren des Backraums erfasst.	Die Nummer des Fehlers vermerken. Die Kontrolle durch Druck der Einschalttaste/Stand-by  (N) für 2 Sekunden zurücksetzen und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Die elektronische Kontrolle des Backofens könnte beschädigt sein. Mit einem autorisierten Kundendienstzentrum Dè Longhi unter Angabe der Nummer des Fehlers Kontakt aufnehmen.
E0:27 Err	Heizung nicht vorgesehen: Die Temperatursonde hat eine Erhöhung der Temperatur erfasst, auch wenn die Heizelemente abgeschaltet waren.	Die elektronische Kontrolle hat eine unerwartete Heizung im Inneren des Backraums erfasst, als die Heizelemente abgeschaltet waren.	Die Nummer des Fehlers vermerken. Die Kontrolle durch Druck der Einschalttaste/Stand-by  (N) für 2 Sekunden zurücksetzen und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Dieser Fehler kann beim Starten der Funktion DEFROST auftreten, wenn der Ofen noch von einer vorhergehenden Verwendung heiß war. Sicherstellen, dass der Backofen vor dem Starten der Funktion DEFROST gut abgekühlt ist. Falls die Funktion DEFROST nicht verwendet wurde, könnte die elektronische Kontrolle beschädigt sein. Mit einem autorisierten Kundendienstzentrum Dè Longhi unter Angabe der Nummer des Fehlers Kontakt aufnehmen.

MÖGLICHES PROBLEM	LÖSUNG
Der Backofen schaltet sich nicht ein.	<ul style="list-style-type: none"> - Kontrollieren, dass der Netzstecker korrekt in der Steckdose eingesteckt ist. - Den Netzstecker an eine andere Steckdose anschließen. - Prüfen, ob der Schalter des Stromkreises korrekt funktioniert. <p>Wenn diese Abhilfen das Problem nicht gelöst haben, hatte der Backofen wahrscheinlich eine Betriebsstörung. Mit einem autorisierten Kundendienstzentrum Dè Longhi Kontakt aufnehmen.</p>
Das Licht des Displays ist ausgegangen.	Die elektronische Kontrolle des Backofens ging nach einem Zeitraum, in dem der Ofen nicht benutzt wurde, in Modalität Stand-by über, wenn die Tageszeit nicht eingestellt worden war. Bei eingestellter Tageszeit ist das Licht des Displays immer eingeschaltet.
Die Tageszeit ist verschwunden.	Wenn die vorhergehend eingestellte Tageszeit verschwunden ist, kam es zu einer Unterbrechung der elektrischen Energie von mehr als 5 Sekunden. Die elektronische Kontrolle hat sich zurückgesetzt. Die Tageszeit erneut einstellen.
Die Lampe des Ofens bleibt ausgeschaltet, wenn der Backofen in Betrieb ist.	<ul style="list-style-type: none"> - Die Lampe des Backofens ist defekt. Die Lampe austauschen. - Die Lampe des Backofens ist nicht korrekt in der Aufnahme angeschraubt. Prüfen, ob die Lampe korrekt angeschraubt ist. <p>Wenn diese Abhilfen das Problem nicht gelöst haben, hatte die elektronische Kontrolle der Steuerung der Lampe wahrscheinlich eine Betriebsstörung. Mit einem autorisierten Kundendienstzentrum Dè Longhi Kontakt aufnehmen.</p>
Die Pizza wird nicht gleichmäßig gebacken.	Einige Pizzen, die sehr groß sind oder besonderen Teig und Zutaten besitzen, können Probleme in der Gleichmäßigkeit des Backvorgangs aufweisen. Wir empfehlen für ein gutes Endergebnis, die Pizza während des Backvorgangs zu drehen.
Es entweicht Dampf aus den Öffnungen des Backofens.	Dies ist normal. Der Backofen besitzt Abluftöffnungen, damit die übermäßige Feuchtigkeit, die von besonders feuchtigkeitsreichen Speisen entwickelt wird, entweichen kann.
Es sind Wassertropfen auf der Oberfläche der internen Glasscheibe der Türe vorhanden.	Dies ist normal. Das durch besonders feuchtigkeitsreiche Speisen erzeugte Kondensat fließt auf der Oberfläche der internen Glasscheibe und wird in einer speziellen Schiene im unteren Bereich der Innentür gesammelt.

REZEPTE

FRISCHE PIZZA

Zutaten:	Menge:
Wasser	200 g
frische Bierhefe	7 g
Weißmehl Typ 405 (o Mehl Typ 550 Manitoba)	210 g
Hartweizengrieß	50 g
Extra natives Olivenöl	15 g
Kochsalz	6 g
Mozzarella	100 g
Tomaten	
Salz	nach Belieben
Oregano	nach Belieben

1. Den Teig für die Pizza vorbereiten, in der Schüssel der Küchenmaschine die Hefe im Wasser auflösen, das Mehl einfüllen und für ungefähr 7-8 Minuten durchkneten lassen und dabei von Zeit zu Zeit den Teig vom Knethaken mit Hilfe einer Spatel lösen.
2. Nach und nach das Salz und schließlich das Öl hinzugeben. Nachdem das Öl vollständig aufgenommen wurde, eine Arbeitsfläche ölen, den Teig darauf geben und eine Kugel formen.
3. Den Teig in eine leicht geölte, große Schüssel geben, mit Frischhaltefolie oder einem sauberen Tuch bedecken und an einem warmen und vor Zugluft geschützten Ort gehen lassen.
4. Warten Sie ab, dass der Teig sein Volumen mindestens verdoppelt hat (ungefähr 1 1/2 Stunden). Den Teig auf eine leicht mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche geben und mit den Händen ausbreiten; den Pizzateller aus der Ausstattung gut ölen, den Teig darauf ausbreiten und mit den passierten Tomaten, einer Prise Salz und dem Oregano belegen.
5. Den Pizzateller in das Innere des Backofens auf den Rost, der auf der Schiene 1 eingesetzt ist, geben. Die Funktion PIZZA wählen, das Gewicht von 800 g einstellen und die Einschalttaste START (H) drücken.
6. Bei 6 Minuten vor dem Ende gibt der Backofen ein akustisches Signal ab; daher den gewürfelten Mozzarella hinzugeben und den Backvorgang weiterführen.
7. Am Ende servieren.

LASAGNE ALLA BOLOGNESE

Zutaten:	Menge:
frische Lasagne	10 Blätter
Béchamelsauce	1 l
Ragout	500 g
Hartkäse Grana Padano	100 g

1. Zuerst separat das Ragout und die Béchamelsauce zubereiten.
2. Gehen Sie auf die Zusammensetzung der Lasagne über: Nehmen Sie eine rechteckige Backform von den Abmessungen 30x20cm. Etwas von der Béchamelsauce gleichmäßig auf die gesamte Oberfläche der Backform verteilen, dann die Lasagne hineinlegen und erneut eine dünne Schicht von Béchamelsauce einfüllen.
3. Jetzt das Ragout und den geriebenen Käse verteilen und dabei darauf achten, dass die gesamte Oberfläche der Backform bedeckt ist. Dann eine weitere Schicht von Lasagne erstellen, bis alle Zutaten verbraucht wurden; mit einer Schicht von Ragout und reichlich Hartkäse Grana Padano enden.
4. Die Funktion BAKE wählen, die Temperatur von 180°C und die Zeit von 40 Minuten einstellen; die Einschalttaste START (H) drücken. Der Backofen beginnt die Phase der Vorheizung; nach Erreichen der Temperatur visualisiert das Display die Backzeit. Die Backform auf den Rost, der auf der Schiene 1 eingesetzt ist, geben und für die eingestellte Zeit backen.
5. Am Ende aus dem Backofen nehmen und vor dem Servieren etwas abkühlen lassen.

MIT KÄSE UND SPINAT GEFÜLLTE HÜHNERROULADEN

Zutaten:	Menge:
Hähnchenbrust	4
Käse in Scheiben	2
Vorgekochter Spinat	200 g
Extra natives Olivenöl	nach Belieben
Salz und Pfeffer	nach Belieben
Salbeiblätter	nach Belieben
Rosmarin	nach Belieben

1. Jedes Stück Hähnchenbrust ausbreiten und leicht mit dem Fleischklopfer klopfen; salzen, pfeffern und mit gehacktem Rosmarin und Salbei bestreuen. Auf jedes Schnitzel den Spinat und die in Stäbchen geschnittenen Käsescheiben legen.
2. Die Hühnerschnitzel einrollen und mit einem Zahnstocher oder Küchengarn schließen.
3. Die Rouladen in die mit Backpapier ausgelegte Fettpfanne positionieren.
4. Die Funktion CONVECTION wählen, die Temperatur von 180°C und die Garzeit von 30 Minuten einstellen. Drücken Sie die Einschalttaste START (H). Der Backofen beginnt die Phase der Vorheizung.
5. Nach Erreichen der Temperatur visualisiert das Display die Garzeit. Die Fettpfanne auf die Schiene 2 einsetzen und für die eingestellte Zeit backen.
6. In Scheiben servieren.

GEBRATENE SCHWEINSHAXE MIT SESAM-KARTOFFELN UND INGWER-ZWIEBELCREME

Zutaten:	Menge:
Schweinshaxe	
(Nr. 2 ganze, längs halbiert)	1.4 kg
rote Bio-Kartoffeln	500 g
Mischung aus Sellerie, Karotte, Zwiebel	nach Belieben
Knoblauch	2 Zehen
Dijon-Senf	1 Löffel
Gewürznelken	Nr. 6
Salbei, Rosmarin	nach Belieben
Extra natives Olivenöl	3 g
Zwiebel	150 g
frischer Ingwer	30 g
Salz und Pfeffer	nach Belieben

1. Einen Tag vorher (empfohlen) die Haxen mit dem Senf, 2 Löffeln Öl, den Gewürznelken (in Pulverform), dem Knoblauch, den Kräutern, einem Glas trockenem Weißwein, Salz und Pfeffer marinieren.
2. Die Mischung aus Sellerie, Karotte und Zwiebel fein in kleine Würfel schneiden, dem Fleisch zugeben und das Ganze in der Fettpfanne anordnen.
3. Die Fettpfanne auf die Schiene 1 einsetzen, die Tür schließen und den Backofen auf die Funktion KEEP WARM für 4 Stunden einstellen.
4. In der Zwischenzeit die Kartoffeln in Bikarbonat waschen, dann in die herkömmliche Würfelform von 3x3 cm schneiden.
5. Die Kartoffeln in Salzwasser kurz abkochen, bis sie bissfest sind, dann entnehmen und mit Salz, Pfeffer, Öl und Sesamsamen würzen.
6. Die Zwiebel in Stückchen schneiden und in 500 g Wasser kochen, bis man eine Creme erhält, dann den geriebenen Ingwer zugeben, das Reismehl einstreuen und das Ganze mixen. Salzen. Die Soße muss eine cremige Konsistenz haben, gegebenenfalls auf dem Herd eindicken.
7. Die Haxen aus dem Backofen nehmen, entfernen und das Gemüse und den Bratensaft aufheben. Die Kartoffeln in der Fettpfanne anordnen.
8. Den aufbewahrten Bratensaft mixen und mit etwas Extra nativem Olivenöl emulgieren.
9. Die Funktion CONVECTION wählen, die Temperatur von 220°C und die Garzeit von 30 Minuten einstellen. Die Einschalttaste START (H) drücken. Der Backofen beginnt die Phase der Vorheizung.
10. Nach Erreichen der Temperatur visualisiert das Display die Garzeit. Die Fettpfanne auf die Schiene 2 einsetzen und für die eingestellte Zeit garen.
11. Nachdem die Haxen gebräunt sind, aus dem Backofen nehmen und mit den beiden zubereiteten Saucen servieren.

DORADEN NACH MITTELMEERART

Zutaten:	Menge:
Doraden	2
Kirschtomaten	200 g
Taggiasca-Oliven	100 g
Knoblauchzehe	1
Thymian	nach Belieben
Salz	nach Belieben
Pfeffer	nach Belieben
Olivenöl	nach Belieben

1. Zuerst die Doraden abschuppen; säubern, ausnehmen. Das Innere des Bauches salzen und pfeffern, eine Knoblauchzehe und zwei Zweige Thymian zugeben.
2. Das Öl in das Innere der Backform füllen und die beiden Doraden positionieren.
3. Die Kirschtomaten halbieren und zusammen mit den schwarzen Oliven und den Kapern in die Backform füllen; das Ganze salzen.
4. Die Funktion BAKE wählen, die Temperatur von 200°C und die Garzeit von 35 Minuten einstellen. Die Einschalttaste START (H) drücken. Der Backofen beginnt die Phase der Vorheizung.
5. Nach Erreichen der Temperatur visualisiert das Display die Garzeit. Die Fettpfanne auf die Schiene 2 einsetzen und für die eingestellte Zeit garen.
6. Servieren.

MÜRBETEIGKUCHEN MIT MARMELADE

Zutaten:	Menge:
Mehl	250 g
Zucker	110 g
Butter	125 g
Eier	1 ganzes + 1 Eigelb
Salz	1 Prise
Marmelade	200 g

1. In einer Küchenmaschine alle Zutaten gut kneten (mit Ausnahme der Marmelade); ungefähr 1/3 des Teigs, der zur Dekoration dient, beiseite legen.
2. Den Rest des Teigs mit einem Nudelholz ausbreiten und damit eine vorhergehend gefettete und mit Mehl bestreute Springform auslegen.
3. Die Marmelade hinzugeben und mit dem restlichen Teig Streifen herstellen und kreuzweise dekorieren.
4. Die Funktion BAKE wählen, die Temperatur von 180°C und die Backzeit von 35 Minuten einstellen. Die Einschalttaste START (H) drücken. Der Backofen beginnt die Phase der Vorheizung.
5. Nach Erreichen der Temperatur visualisiert das Display die Backzeit. Die Kuchenbackform auf den Rost, der auf der Schiene 1 eingesetzt ist, positionieren und für die eingestellte Zeit backen.

BISKUITKUCHEN

Zutaten:	Menge:
Eier	6
Zucker	190 g
Mehl 00 / 550 / W700	150g
Kartoffelstärke	75 g
Vanillezucker	2 g

1. Die Eier mit dem Zucker in einer Schüssel schlagen, bis man ein schaumiges und geschwollenes Gemisch erhält. An diesem Punkt das Mehl, die Stärke und den Vanillezucker, gesiebt zugeben und mit einem Schneebesen mixen, bis man ein gleichmäßiges Gemisch erhält und dabei darauf achtet, dass es nicht einfällt.
2. Eine Kuchenbackform von 26 cm Durchmesser einfetten und mit Mehl bestäuben, den Teig in die Mitte einfüllen und gleichmäßig verteilen.
3. Die Funktion BAKE wählen, die Temperatur von 170°C und die Backzeit von 30 Minuten einstellen. Die Einschalttaste START (H) drücken. Der Backofen beginnt die Phase der Vorheizung.
4. Nach Erreichen der Temperatur visualisiert das Display die Backzeit. Die Kuchenbackform auf den Rost , der auf der Schiene 1 eingesetzt ist, positionieren und für die eingestellte Zeit backen.

PLUM CAKE

Zutaten:	Menge:
Butter	250 g
Zucker	250 g
Eier	3 ganze + 2 Eigelbe
Mehl	250 g
Rosinen	80 g
Rum	1 Gläschen
Salz	1 Prise

1. Die Butter (sie muss mindestens 2 Stunden vorher aus dem Kühlschrank genommen werden) mit dem Zucker gut kneten, bis der Teig weiß ist.
2. Nach und nach die Eier zugeben, dann vorsichtig das Mehl und eine Prise Salz. Danach den Rum und die Rosinen (vorher für ungefähr 30 Minuten in warmem Wasser quellen lassen) zugeben
Die Rosinen gut pressen, dann mit Mehl bestreuen, so dass sie während des Backvorgangs nicht auf den Boden der Kuchenbackform sinken.
3. Das Gemisch in eine vorhergehend gefettete und mit Mehl bestäubte, rechteckige Backform füllen.
4. Die Funktion BAKE wählen, die Temperatur von 150°C und die Backzeit von 90 Minuten einstellen. Die Einschalttaste START

(H) drücken. Der Backofen beginnt die Phase der Vorheizung.

5. Nach Erreichen der Temperatur visualisiert das Display die Backzeit. Die Backform für Plum cake auf den Rost , der auf der Schiene 1 eingesetzt ist, positionieren und für die eingestellte Zeit backen.

CHOCOLATE-NUTS CHIPS COOKIES

Zutaten:	Menge:
geschälte Haselnüsse	110 g + 50 g
Vollrohrzucker	50 g
Sojamilch	50 ml
Dinkelmehl	25 g
Kakaopulver	5 g
Maisstärke	10 g
Zartbitterschokolade in Splitter	15 g

1. Die Haselnüsse mit dem Zucker im Mixer zerkleinern: Man muss sehr feine Krümel erhalten.
2. Das Mehl mit der Stärke und dem Kakao in eine Schüssel sieben, dann das Gemisch der gehackten Haselnüsse und schließlich die Schokolade hinzugeben. Dann die Sojamilch zugeben und energisch verarbeiten, bis man einen glatten und relativ feuchten Teig erhält.
3. In einer Schüssel für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen, um den Teig fest werden zu lassen, so dass er später mit den Händen verarbeitet werden kann.
4. Den Teig wie Gnocchi verarbeiten: Rollen und dann runde, nussgroße Teigbällchen erstellen, die dann auf zwei Rosten mit Backpapier positioniert werden. Die Bällchen mit einer Gabel eindrücken und oben mit den gehackten Haselnüssen bestreuen.
Die Funktion COOKIES wählen und 2P einstellen.
Die Einschalttaste START (H) drücken.
5. Nach Erreichen der Temperatur geht der Backofen in die Modalität Stand-by über und die Backzeit auf dem Display blinkt: Die Roste auf die Schienen 1 und 3 einsetzen, 20 Minuten einstellen und die Einschalttaste START (H) drücken.
6. Bei ungefähr halber Backzeit, wenn der Backofen ein akustisches Signal abgibt und die Backzeit auf dem Display blinkt, die beiden Roste vertauschen und die Einschalttaste START (H) drücken.
7. Die Kekse servieren.