

SICHERHEITSHINWEISE

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

- Bei Beschädigung des Netzkabels ist dieses ausschließlich durch den Hersteller selbst oder durch seinen technischen Kundendienst oder durch eine angemessenen qualifizierte Fachkraft auszuwechseln, um jedes Risiko auszuschließen.
- Das Gerät niemals in Wasser tauchen.
- Die zugänglichen Außenflächen und der Deckel können bei Betrieb des Gerätes sehr hohe Temperaturen erreichen. Verwenden Sie stets den Handgriff, die Griffe und die Tasten. Verwenden Sie gegebenenfalls Handschuhe.
- Dieses Elektrogerät funktioniert bei hohen Temperaturen, die Verbrennungen verursachen können.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern im Alter von 0 bis 8 Jahren verwendet werden. Dieses Gerät kann von Kindern im Alter ab 8 Jahren unter der Bedingung, dass sie beaufsichtigt werden, verwendet werden. Dieses Gerät kann von Personen mit beeinträchtigten, körperlichen oder geistigen Fähigkeiten bzw. eingeschränkter Wahrnehmung oder ohne Erfahrung und Kenntnisse verwendet werden. Bedingung ist hierbei ihre Beaufsichtigung und Anleitung hinsichtlich der sicheren Handhabung des Geräts und das Bewusstsein der damit verbundenen Risiken. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb

der Reichweite von Kindern unter acht Jahren. Die Reinigung und Wartung von Seiten des Benutzers darf nicht von Kindern durchgeführt werden.

- Das Gerät nicht leer vorheizen.
- Das Gerät nicht ohne Gargut darin verwenden; es könnte beschädigt werden.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Der Gebrauch ist nicht vorgesehen: in Küchenbereichen für das Personal von Geschäften, Büros und an anderen Arbeitsplätzen, in landwirtschaftlichen touristischen Einrichtungen, Hotels, Motels und anderen Unterkünften sowie Zimmervermietungen.
- Das Gerät darf weder mit einer externen Zeitschaltuhr noch mit einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.



Gefahr!

Die Nichtbeachtung kann zu Verletzungen durch Stromschlag mit Lebensgefahr führen.

- Überprüfen Sie vor dem Gebrauch des Gerätes, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine fachgerecht geerdete Steckdose mit einer Mindestleistung von 10 A an.
Die Herstellerfirma übernimmt keine Haftung, falls diese Unfallverhütungsvorschrift nicht beachtet wird.



Verbrennungsgefahr!

Die Nichtbeachtung der Warnhinweise kann zu Verbrennungen oder Verbrühungen führen.

- Die Nichtbeachtung der Warnhinweise kann zu Verbrennungen oder Verbrühungen führen.
- Während des Betriebs wird das Gerät sehr heiß. DAS GERÄT AUSSER REICHWEITE VON KINDERN AUFSTELLEN.
- Verstellen Sie das Gerät mit Hilfe der dafür vorgesehenen Griffe. Verwenden Sie dazu unter keinen Umständen den Handgriff des Behälters.

- Das Netzkabel darf nicht vom Rand der Fläche hängen, auf der das Gerät steht. Kinder könnten am herunter hängen- den Kabel ziehen oder es könnte den Benutzer stören.
- Achten Sie auf den siedenden Dampf, der aus den Schlitzen treten könnte.

Achtung!!

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

- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen auf.
- Der Behälter rastet automatisch in den mittleren Stift ein. Um Brüche zu vermeiden, darf der Behälter nicht von Hand gedreht werden, um es in die richtige Position zu bringen.
- Stecken Sie nichts in die Gebläsedüsen. Diese niemals verstopfen.
- Keine Flüssigkeiten über den Füllstand MAX (E) in das Becken füllen.
- Die in den Behälter gefüllte Ölmenge darf die maximale Füllmenge des Ölmessbechers nicht überschreiten (Füllstand 5).

Hinweis:

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

- Vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes entfernen Sie bitte das darin enthaltene Papiermaterial, wie z.B. Schutzkartons, Beiblätter, Plastiktüten, usw.
- Vor dem Erstgebrauch des Gerätes der Behälter, das Rührelement und den Deckel mit Warmwasser und Geschirrspülmittel sorgfältig reinigen. Danach alles sorgfältig abtrocknen und Wasserrückstände entfernen, die sich am Boden des Behälters angesammelt haben.
- Es ist vollkommen normal, dass das Gerät bei der ersten Inbetriebnahme einen Geruch nach „Neu“ abgibt. Den Raum lüften.
- Das Gerät muss in einem Abstand von mindestens 20cm von der Steckdose aufgestellt werden, an die es angeschlossen wird.
- **Bei einigen Garprogrammen kann Dampf aus dem Deckel austreten, es wird daher empfohlen, das Gerät nicht unter Hängeschränken oder Küchenmöbeln aufzustellen (Abb. 12).**

TECHNISCHE DATEN

Abmessungen (BxTxH): 395x325x290 mm

Gewicht: 5,7kg

Für weitere Daten wird auf das Leistungsschild am Gerät verwiesen.

Das Gerät entspricht folgenden EG-Richtlinien:
Europäische Standby-Verordnung 1275/2008



Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

ENTSORGUNG



Das Gerät nicht zusammen mit anderen Hausabfällen entsorgen, sondern einem Zentrum für offizielle Mülltrennung übergeben.

GERÄTEBESCHREIBUNG

- A Deckel
- B Warmluftaustrittsgitter (Lüftung)
- C Entriegelungstasten für Sichtfenster
- D Herausnehmbares Sichtfenster
- E Maximaler Füllstand MAX
- F Netzkabel
- G Kondenswassersammelgefäß
- H Haupt-Ein-/Aus-Schalter
- I Rührelement
- J Behälter mit Keramikbeschichtung
- K Arretierung am Handgriff
- L Handgriff des Behälters
- M Messbecher für Öl (Level 1 - 5)
- N Leuchtbalken für Leistungsstufe
- O Taste für Leistungsstufe
- P Taste Zeitschaltuhr + (Zeit erhöhen)
- Q Display
- R Taste Zeitschaltuhr - (Zeit verringern)
- S Wahldrehknopf für Garprogramme
- T Leuchttaste Start/Stopp Programme
- U Gerätegehäuse
- V Griff zum Anheben des Gerätes
- W Taste zum Öffnen des Deckels
- X Kondensattrinne

GARPROGRAMME

Automatische Programme: bei Auswahl eines der folgenden Programme zeigt das Display standardmäßig die Garzeiten und die optimalen Leistungsstufen an. Diese Parameter können jedoch anhand von Rezepten oder individuellen Bedürfnissen geändert werden.



GULASCH RISOTTO: dieses Programm ist ideal, um jede Art von Risotto und Gulasch zuzubereiten.

Bei diesem Programm ist die Leistungsstufe stan-

dardmäßig auf  und die Garzeit auf 45 Minuten eingestellt.

Es können jedoch die Garstufe mit der Taste für die Leistungsstufe (O) und die Garzeit durch Drücken der Tasten der Zeitschaltuhr + (P) und - (R) anhand des gewählten Rezepts geändert werden.

Bei Öffnen des Deckels (A) wird der Garvorgang NICHT unterbrochen und das Display (Q) zeigt weiterhin die verbleibende Garzeit an.



KUCHEN: dieses Programm ist ideal, um jede Art von Kuchen, Muffins und Gebäck zuzubereiten.

Wir empfehlen, den Behälter (J) vor dem Hineingeben des Kuchens immer zu fetten und mit Mehl zu bestäuben, während beim Garen von Speisen, die während des Garvorgangs gewendet werden können, wie beispielsweise Brîoches oder Gebäck, die Verwendung von Backpapier empfohlen wird.

Bei diesem Programm ist die Leistungsstufe standardmäßig auf  und die Garzeit auf 40 Minuten eingestellt.

Es können jedoch die Garstufe mit der Taste für die Leistungsstufe (O) und die Garzeit durch Drücken der Tasten der Zeitschaltuhr + (P) und - (R) anhand des gewählten Rezepts geändert werden.

Im Vergleich zu einem konventionellen Backofen bietet dieses Garprogramm eine erhebliche Energieeinsparung, da kein Vorheizen notwendig ist.

Bei Öffnen des Deckels (A) werden der Garvorgang und die auf dem Display (Q) sichtbare eingestellte Zeit unterbrochen und automatisch bei Schließen des Deckels wieder fortgesetzt.



PIZZA: dieses Programm ist ideal, um knusprige Pizzen nach bester italienischer Tradition zuzubereiten.

Wir empfehlen immer, den Boden des Behälters (J) zu ölen, um hausgemachte Pizzen zuzubereiten, während es bei Tiefkühlpizzen ausreicht, Backpapier zu verwenden.

Bei diesem Programm ist die Leistungsstufe standardmäßig auf  und die Garzeit auf 30 Minuten eingestellt.

Es können jedoch die Garstufe mit der Taste für die Leistungsstufe (O) und die Garzeit durch Drücken der Tasten der Zeitschaltuhr + (P) und - (R) anhand des gewählten Rezepts geändert werden.

Bei Öffnen des Deckels (A) werden der Garvorgang und die auf dem Display (Q) sichtbare eingestellte Zeit unterbrochen und automatisch bei Schließen des Deckels wieder fortgesetzt.



KARTOFFELN: dieses Programm ist besonders geeignet,

um jede Art von Kartoffeln zuzubereiten, sei es frisch oder tiefgekühlt, Pommes frites oder Kroketten.

Bei diesem Programm ist die Leistungsstufe standardmäßig auf  und die Garzeit auf 32 Minuten eingestellt.

Es können jedoch die Garstufe mit der Taste für die Leistungsstufe (O) und die Garzeit durch Drücken der Tasten der Zeitschaltuhr + (P) und - (R) anhand des gewählten Rezepts geändert werden.

Bei Öffnen des Deckels (A) werden der Garvorgang und die auf dem Display (Q) sichtbare eingestellte Zeit unterbrochen und automatisch bei Schließen des Deckels wieder fortgesetzt.

Halbautomatische Programme: bei Auswahl eines der folgenden Programme zeigt das Display standardmäßig die Garzeiten und die optimalen Leistungsstufen an, die anhand der Rezepte oder der individuellen Bedürfnisse geändert werden.



BACKOFEN: dieses Programm ist ideal, um leckere fritierte Speisen zuzubereiten, die vor dem Garvorgang paniert werden (Garnelen, panierte Schnitzel, Kroketten, usw.).

Ferner eignet es sich für die Zubereitung von Braten, Fisch, Brot und gebratenem Gemüse, mit oder ohne Rührelement.

Dieses Garprogramm bietet eine erhebliche Energieeinsparung, da kein Vorheizen notwendig ist.

Bei diesem Programm ist die Leistungsstufe standardmäßig auf  und die Garzeit auf 60 Minuten eingestellt.

Es können jedoch die Garstufe mit der Taste für die Leistungsstufe (O) und die Garzeit durch Drücken der Tasten der Zeitschaltuhr + (P) und - (R) anhand des gewählten Rezepts geändert werden.

Bei Öffnen des Deckels (A) werden der Garvorgang und die auf dem Display (Q) sichtbare eingestellte Zeit unterbrochen und automatisch bei Schließen des Deckels wieder fortgesetzt.



GRILL: Dieses Programm wird für die Zubereitung von Fleisch, Fisch und gegrilltem Gemüse empfohlen. Hervorragend auch zum Abschluß des Garvorgangs bei Gerichten, die erst im Backofen gegart und dann gratiniert werden.

Bei diesem Programm ist die Leistungsstufe standardmäßig auf  und die Garzeit auf 40 Minuten eingestellt.

Es können jedoch die Garstufe mit der Taste für die Leistungsstufe (O) und die Garzeit durch Drücken der Tasten der Zeitschaltuhr + (P) und - (R) anhand des gewählten

Rezepts geändert werden.

Bei Öffnen des Deckels (A) werden der Garvorgang und die auf dem Display (Q) sichtbare eingestellte Zeit unterbrochen und automatisch bei Schließen des Deckels wieder fortgesetzt.



PFANNE: Bei diesem Programm entspricht der Garvorgang der Zubereitung im Topf, doch mit dem Vorteil, dass das Rührelement automatisch das Gargut mischt; optimal für Suppen, Marmeladen, Schmorbraten, Saucen, Fruchtgetränke, zum Kochen von Speisen und Anschwitzen von Zwiebeln und Gemüse für Fleisch- und Fischfrikadellen.

Bei diesem Programm ist die Leistungsstufe standardmäßig auf  und die Garzeit auf 45 Minuten eingestellt.

Es können jedoch die Garstufe mit der Taste für die Leistungsstufe (O) und die Garzeit durch Drücken der Tasten der Zeitschaltuhr + (P) und - (R) anhand des gewählten Rezepts geändert werden.

Bei Öffnen des Deckels (A) wird der Garvorgang NICHT unterbrochen und das Display (Q) zeigt weiterhin die verbleibende Garzeit an.

GEBRAUCH



Hinweis: Vor dem Erstgebrauch des Gerätes den Behälter (J), das Rührelement (I) und das abnehmbare Sichtfenster (D) mit Warmwasser und neutralem Geschirrspülmittel sorgfältig reinigen.

Wie folgt vorgehen:

- Durch Drücken der Taste (W) den Deckel (A) öffnen (Abb. 1).
- Das abnehmbare Sichtfenster (D) durch Drücken der beiden Tasten (C) entriegeln (Abb. 2).
- Den Handgriff des Behälters (L) anheben, bis ein 'Klicken' zu hören ist (Abb. 3).
- Den Behälter (J) nach oben herausheben (Abb. 4).
- Das Rührelement (I) aus seiner Halterung ziehen (Abb. 5).
- Den Behälter (J), das Rührelement (I) und das abnehmbare Sichtfenster (D) reinigen (Abb. 6).
- Danach alles sorgfältig abtrocknen und Wasserrückstände entfernen, die sich am Boden des Behälters (J) angesammelt haben.
- Den Behälter (J) in das Gehäuse des Gerätes (U) einsetzen und richtig positionieren.
- Den Handgriff des Behälters (L) durch Bedienen der Arretierung (K) absenken (Abb. 7).
- **Falls das Rezept dies vorsieht**, das Rührelement (I) in seine Halterung setzen (den Stift in den Boden des Behälters stecken) (Abb. 5).

- Die Kochzutaten in den Behälter (J) geben und dabei die Mengenangaben in der Gartabelle/im Rezeptbuch beachten.
- Öl dazugeben, falls der gewünschte Garvorgang dies vorsieht, dabei die Mengenangaben in der Gartabelle/im Rezeptbuch beachten und den Messbecher zu Hilfe nehmen (M). Den Deckel (A) schließen.
- Den Gerätestecker in die Steckdose stecken.
- Das Gerät durch Drücken des Haupt-Ein/Aus-Schalters (H) einschalten.
- Den Drehknopf zur Wahl des Garprogramms (S) auf die gewünschte Position drehen (Abb. 8) (siehe Gartabellen/Rezeptbuch).
- Die gewünschte Garstufe einstellen, indem die Taste für die Leistungsstufe (O) gedrückt wird (Abb. 9) (siehe Gartabellen/Rezeptbuch).
- Die gewünschte Garzeit einstellen, indem die Tasten der Zeitschaltuhr + (P) und - (R) gedrückt werden (Abb. 10). Das Display (Q) zeigt die eingestellten Minuten an.
- Die Taste Start/Stopp Programme drücken (T), die dann aufleuchtet (Abb. 11).
- Der Garprozess beginnt.
- Das Gerät zeigt das Ende der Garzeit mit zwei Serien von Pieptönen nacheinander an. Zum Abstellen des akustischen Signals einfach die Taste Start/Stopp Programme gedrückt halten (T).
- Das Gerät durch Drücken des Haupt-Ein/Aus-Schalters (H) ausschalten.
- Den Deckel (A) öffnen und den Behälter (J) mit dem Gargut entnehmen.
- Den Deckel (A) offen lassen, damit das Gerät schneller abkühlen kann.



Hinweis: Während des Garprozesses kann der Deckel (A) geöffnet werden, um Zutaten hinzuzufügen oder um den Garzustand zu überprüfen. Das Display blinkt, die Lüftung wird vorübergehend unterbrochen und läuft bei Schließen des Deckels wieder weiter. Bei Funktionen, die keine Lüftung vorsehen, wird der Garvorgang nicht unterbrochen.



Hinweis: Bei betätigter Taste Start/Stopp Programme (T) führt die Entnahme des Behälters zum Ausschalten des Gerätes, das seinen Betrieb wieder aufnimmt, sobald des Behälters wieder eingesetzt wird.



Hinweis: Durch einmaligen Druck der Taste Ein/Aus Programme(T) während des Kochens, geht das Gerät in "Pause" über. Wenn die Taste für mindestens 2 Sekunden gedrückt gehalten wird, wird das Kochen unterbrochen und die Funktion kehrt zu den Default-Parametern zurück.

REINIGUNG UND WARTUNG



Gefahr! Vor jeder Reinigungsarbeit immer den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät abkühlen lassen. Niemals das Gerät in Wasser tauchen oder unter den Wasserhahn stellen. Durch eindringendes Wasser könnten Kurzschlüsse oder Stromschläge verursacht werden.

- Den Behälter (J), das Rührelement (I) und das Sichtfenster (D) mit Warmwasser und neutralem Geschirrspülmittel sorgfältig reinigen. Den Behälter kann im Geschirrspüler gereinigt werden, häufiges Reinigen kann jedoch die Eigenschaften der Keramikbeschichtung beeinträchtigen.
- Das Warmluftaustrittsgitter (B) reinigen, ohne es zu entfernen.
- Das Kondenswassersammelgefäß (G) regelmäßig kontrollieren und leeren, vor allem bei einer großen Dampfmenge.



Hinweis: Zur Reinigung des Behälters (J) dürfen keine Scheuermittel, sondern nur ein weiches Tuch mit neutralem Geschirrspülmittel benutzt werden.

BETRIEBSSTÖRUNGEN

Störung	Ursache/Abhilfe
Das Gerät heizt nicht	Mögliche Auslösung des Thermoschutzschalters. Wenden Sie sich an den Vertragskundendienst (die Vorrichtung muss ersetzt werden).
Der Behälter ist falsch positioniert und das Gerät funktioniert nicht	Den Behälter richtig positionieren
Der Deckel ist nicht richtig geschlossen und das Gerät funktioniert nicht	Den Deckel gut schließen
Das Display zeigt <i>E1</i> an und es ertönen 3 Serien von Pieptönen nacheinander	Das Gerät ausschalten, abkühlen lassen und prüfen, ob es in Betrieb genommen wurde, ohne das Gargut einzulegen. Sollte die Störung weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Vertragskundendienst
Das Display zeigt <i>E3</i> an und es ertönen 5 Serien von Pieptönen nacheinander	Das Gerät ausschalten, abkühlen lassen und prüfen, ob es in Betrieb genommen wurde, ohne das Gargut einzulegen. Sollte die Störung weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Vertragskundendienst
Das Display zeigt <i>E5</i> an und es ertönen 7 Serien von Pieptönen nacheinander	Wenden Sie sich an den Vertragskundendienst
Das Display zeigt <i>E6</i> an und es ertönen 7 Serien von Pieptönen nacheinander	Wenden Sie sich an den Vertragskundendienst

GARTABELLE

Kartoffeln

Rezept	Art	Menge	Öl	Garzeit (Min.)	Rührelement	Garprogramm	Leistungsstufe	Ratschläge
Pommes frites ca. 10x10 mm	Frisch	1700 gr (*)	Level 5	40-43	JA			-
		1500 gr (*)	Level 4	37-40	JA			-
		1250 gr (*)	Level 3	35-37	JA			-
		1000 gr (*)	Level 2	28-31	JA			-
		750 gr (*)	Level 1	23-26	JA			-
	Tiefgekühlt	1500 gr	ohne	32-34	JA			-
		1250 gr	ohne	30-32	JA			-
		1000 gr	ohne	28-30	JA			-
		750 gr	ohne	26-28	JA			-
		500 gr	ohne	24-26	JA			-
Ofenkartoffeln	Frisch	1700 gr	Level 3	40-43	JA			-
Kartoffelstücke	Tiefgekühlt	1000 gr	ohne	30-32	JA			-
Junge Kartoffeln	Tiefgekühlt	1200 gr	ohne	35-40	JA			-
Ofenkroketten	Tiefgekühlt	750 gr	ohne	20-25	NEIN			2-3 Mal wenden

(*) ungeschält

Reis- und Nudelgerichte

Rezept	Art	Menge	Öl	Garzeit (Min.)	Rührelement	Garprogramm	Leistungsstufe
Risotto	Frisch	480 gr	Level 5	15-18	JA		
Hackfleischsauce	Frisch	1000 gr	Level 5	60-65	JA		
Paella	Tiefgekühlt	600 gr	ohne	13-15	JA		
Cannelloni	Frisch	1500 gr	ohne	40-45	NEIN		

Fleisch

Rezept	Art	Menge	Öl	Garzeit (Min.)	Rührelement	Garprogramm	Leistungsstufe	Ratschläge
Hähnchennuggets	Tiefgekühlt	750 gr	ohne	15-18	JA			-
Hähnchenschenkel im Backofen	Frisch	1000 gr	ohne	45-50	NEIN			2-3 Mal wenden
Hähnchenschenkel geschmort	Frisch	1000 gr	ohne	70-80	NEIN			2-3 Mal wenden
Kalbsgulasch	Frisch	600 gr	Level 2	30-35	JA			-
Kalbskoteletts	Frisch	3 Stück	ohne	20-25	NEIN			nach 15 Min. wenden
Braten	Frisch	1000 gr	ohne	80-90	NEIN			2-3 Mal wenden
Spieße	Frisch	800 gr	ohne	20-25	NEIN			2-3 Mal wenden
Hamburger	Frisch	4 Stück	ohne	15-20	NEIN			nach 15 Min. wenden
Frikadellen	Frisch	450 gr	ohne	25-28	JA			-

Fisch - Krustentiere

Rezept	Art	Menge	Öl	Garzeit (Min.)	Rührelement	Garprogramm	Leistungsstufe
Fischstäbchen	Tiefgekühlt	18 Stück	ohne	20-23	NEIN		
Lachssteak	Frisch	400 gr	ohne	20-25	NEIN		
Lachsfilet	Frisch	350 gr	ohne	20-25	NEIN		
Jakobsmuscheln	Frisch	4 Stück	ohne	15-17	NEIN		
Sepien	Frisch	8 Stück	Level 1	15-20	NEIN		
Riesengarnelen	Frisch	600 gr	Level 1	13-18	JA		
Garnelen	Frisch	800 gr	Level 1	15-20	JA		

Gemüse

Rezept	Art	Menge	Öl	Garzeit (Min.)	Rührelement	Garprogramm	Leistungsstufe
Zucchini	Frisch	800 gr	Level 5	25-30	JA		
Auberginen	Frisch	1000 gr	Level 3	25-30	JA		
Pilze	Frisch	1000 gr	Level 5	20-25	JA		
Blumenkohl	Tiefgekühlt	800 gr	Level 3	35-40	JA		

Snack

Rezept	Art	Menge	Öl	Garzeit (Min.)	Rührelement	Garprogramm	Leistungsstufe	Ratschläge
Pizza	Frisch	300 gr	Level 1	30	NEIN			die Form ölen und nach 20 Min. um 180° drehen
	Tiefgekühlt	450 gr	ohne	20-25	NEIN			nach 15 Min. um 180° drehen
Herzhafte Tarte, Quiche	Frisch	600 gr	ohne	20-23	NEIN			Backpapier verwenden und nach 15 Min. um 180° drehen
	Tiefgekühlt	700 gr	ohne	45-50	NEIN			Backpapier verwenden, nach 30 Min. um 180° drehen
Kleine Pizzen	Tiefgekühlt	14 Stück	ohne	20-25	NEIN			Backpapier verwenden
Salzgebäck	Tiefgekühlt	14S tück	ohne	20-25	NEIN			Backpapier verwenden
Zwiebelringe	Tiefgekühlt	12/15 Stück	ohne	10-15	NEIN			gleichmäßig auf dem Boden des Behälters verteilen

Dessert

Rezept	Art	Menge	Öl	Garzeit (Min.)	Rührelement	Garprogramm	Leistungsstufe	Ratschläge
Mürbeteigkuchen	Frisch	700 gr	ohne	45-50	NEIN			-
Brioche	Tiefgekühlt	4 pz	ohne	25-30	NEIN			Backpapier verwenden, nach 12-13 Min. um 180° drehen
Kekse	Frisch	8 pz	ohne	12-15	NEIN			Backpapier verwenden, nach 15 Min. um 180° drehen
Strudel	Frisch	400 gr	ohne	20-25	NEIN			-