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 angemessen 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. Bei Bedarf Handschuhe verwenden.
- 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 verbundenden 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 verwenden; es könnte dadurch beschädigt werden.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für die private Nutzung bestimmt. Der Gebrauch ist nicht vorgesehen: in Personalküchen von Geschäften, Büros und an anderen Arbeitsplätzen, in landwirtschaftlich-touristischen Einrichtungen, Hotels, Motels und anderen Unterkünften sowie bei Privatzimmervermietern.
- 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.

- Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme des Gerätes, ob die Netzspannung mit der auf dem Typen-/Leistungsschild angegebenen Netzspannung übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine Steckdose an, die eine Mindestabsicherung von 10 A aufweist und einwandfrei geerdet ist. Der Hersteller übernimmt für den Fall, dass diese Vorsichtsmaßnahme nicht eingehalten wird, keine Haftung.

Verbrennungsgefahr!

Die Nichtbeachtung der Warnhinweise kann zu Verbrennungen oder Verbrühungen führen.

- Während der Benutzung wird das Gerät heiß. DAS GERÄT AUSSERHALB DER REICHWEITE VON KINDERN AUFSTELLEN.
- Verwenden Sie nur die dafür vorgesehenen Griffe, um das Gerät zu bewegen. 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 hängenden Kabel ziehen oder es könnte den Benutzer behindern.
- Achten Sie auf den siedenden Dampf, der aus den Schlitzen treten könnte.

Achtung!

Die Nichtbeachtung der Warnhinweise kann zu einem Geräteschäden 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 ihn in die richtige Position zu bringen.
- Stecken Sie nichts in die Gebläsedüsen. Decken Sie diese nicht ab.
- 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).

Beachten Sie:

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

- Vor dem Erstgebrauch des Gerätes den gesamten Karton, z.B. Schutzverpackungen, Gebrauchsanweisungen und Plastiksäcke aus dem Inneren des Gerätes herausnehmen.
- Vor dem Erstgebrauch des Gerätes den 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.
- Beim ersten Gebrauch erzeugt das Gerät einen Geruch nach "etwas Neuem". Den Raum lüften.
- Das Gerät muss in einem Abstand von mindestens 20cm von der Steckdose aufgestellt werden, an die es angeschlossen wird.
- **Einige Programme können zu Dampfaustritt am Deckel führen. Deshalb empfehlen wir Ihnen, das Gerät nicht unter Hängeschränken oder anderem Küchenmobiliar aufzustellen (Abb. 12).**

TECHNISCHE DATEN

Maße (TxBxH):	405x325x290 mm
Gewicht:	6,3 kg

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 (mit Stift für Rührelement)
K Arretierung am Handgriff
L Handgriff des Behälters
M Messbecher für Öl (Stufe 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 Kondensatrinne
Y Rost
Z Behälter mit Teflonbeschichtung

GARPROGRAMME

Automatische Programme: Wenn Sie eines der folgenden Programme auswählen, werden am Display standardmäßig die optimalen Garzeiten und Leistungsstufen angezeigt.
Diese Einstellungen können je nach Rezept oder eigenem Bedarf verändert werden.

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

Für diese Zubereitungsart den Behälter mit dem Stift für das Rührelement (J) verwenden.

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.

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

TORTE: Dieses Programm ist ideal, um jede Art von Kuchen, Muffins und Gebäck zuzubereiten.

Für diese Zubereitungsart den Behälter (Z), der besonders für Desserts und Torten geeignet ist, verwenden.

Wir empfehlen den Behälter (Z) vor dem Hineingeben des Teiges immer zu befetten und mit Mehl zu bestäuben, während beim Garen von Speisen, die während des Garvorgangs gewendet werden können, wie beispielsweise Brioches 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 Energieersparnis, 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.

Für diese Zubereitungsart den Behälter(Z) verwenden.

Wir empfehlen immer, den Boden des Behälters(Z) 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 oder in Form von Pommes frittes oder Kroketten.

Für diese Zubereitungsart den Behälter mit dem Stift für das Rührelement (J) verwenden.

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.

GRILL: Dieses Programm ist iedal, um jegliches Gargut zu grillen.

Für diese Zubereitungsart immer den Rost (Y) am Boden des Behälters eingefügt verwenden.

Bei diesem Programm ist die Leistungsstufe standardmäßig auf ▬▬▬▭ und die Garzeit auf 50 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: Wenn Sie eines der folgenden Programme auswählen werden am Display standardmäßig die optimalen Garzeiten und Leistungsstufen angezeigt, die je nach Rezept oder Notwendigkeit geändert werden können.

BACKOFEN: dieses Programm ist ideal, um leckere frittierte 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 (I). Deshalb können bei diesem Programm beide Behälter verwendet werden.

Dieses Garprogramm bietet eine erhebliche Energieersparnis, 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.

AIRGRILL: 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.

Für diese Zubereitungsart den Behälter(Z) verwenden.

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.

Für diese Zubereitungsart den Behälter mit dem Stift für das Rührelement (J) verwenden.

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.

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

GEBRAUCH

Beachten Sie: Vor dem Erstgebrauch des Gerätes den Behälter (J) und (Z), das Rührelement (I), den Rost (Y) 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 Griff des Behälters (L) anheben bis ein Klick zu hören ist (Abb. 3).
- Den Behälter (J) nach oben herausheben (Abb. 4).
- Das Rührelement (I) herausnehmen.(fig. 4).
  Den Behälter (J)und (Z), das Rührelement (I), den Rost(Y) und das abnehmbare Sichtfenster (D) reinigen (Abb. 6).
- Danach alles sorgfältig abtrocknen und Wasserrückstände entfernen, die sich am Boden des Behälters (J) und (Z)angesammelt haben.
- Den Behälter (J) oder (Z) (je nach gewünschtem Rezept) wieder zurück ins Innere des Gerätes (U) geben und richtig positionieren.
- Den Handgriff des Behälters (L) durch Bedienen der Arretierung (K) absenken (Abb. 7).
- **Je nach Rezept**das Rührelement (I) an seiner Position anbringen (der Stift steht am Boden des Behälters(J)) (Abb. 4).
  Bei den Garprogrammen im Modus GRILL wird hingegen der Rost (Y) verwendet, der am Boden des Behälters (Z) eingesetzt wird (Abb. 5).
- Die Kochzutaten in den Behälter (J) o (Z) 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). Am Display (Q) wird die eingestellte Zeit angezeigt.
- 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. Um die Pieptöne auszuschalten einfach die Leuchttaste Start/Stopp Programme (T) gedrückt halten.

- Das Gerät durch Drücken des Haupt-Ein/Aus-Schalters (H) ausschalten.
- Den Deckel (A) öffnen und den Behälter (J) o (Z) mit dem Gargut entnehmen.
- Den Deckel (A) offen lassen, damit das Gerät schneller abkühlen kann.

Beachten Sie: Während des Kochvorgangs kann der Deckel (A) geöffnet werden, um Zutaten hinzuzufügen oder 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.

Beachten Sie: 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.

Beachten Sie: 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

Vorsicht! Stellen Sie vor jedem Reinigungsvorgang sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt und der Stecker gezogen ist. Lassen sie außerdem das Gerät entsprechend abkühlen. Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser und stellen Sie es nicht unter den Wasserhahn. Durch eindringendes Wasser könnten Kurzschlüsse oder Stromschläge verursacht werden.

- Den Behälter (J) und (Z), das Rührelement (I), den Rost (Y) 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 Kondenwassersammelgefäß (G) regelmäßig kontrollieren und leeren, vor allem bei einer großen Dampfmenge.

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

BETRIEBSSTÖRUNGEN

Störung	Ursache/Abhilfe
Das Gerät wärmt sich nicht auf	Mögliche Auslösung des Thermoschutzschalters. Wenden Sie sich an den Vertragskundendienst (die Vorrichtung muss ersetzt werden).
Der Deckel ist nicht richtig geschlossen und das Gerät funktioniert nicht.	Den Behälter richtig einsetzen.
Der Deckel ist nicht richtig geschlossenund das Gerät funktioniert nicht.	Den Deckel gut schließen.
Das Display zeigt *E1* 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 *E3* 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 *E5* an und es ertönen 7 Serien von Pieptönen nacheinander	Wenden Sie sich an den Vertragskundendienst
Das Display zeigt *E6* 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

Erster Gang

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

Fleisch - Geflügel

Rezept	Art	Menge	Öl	Garzeit (Min.)	Rühr element	Garprogramm	Leistungsstufe	Ratschläge
Chicken Nuggets	Tiefgekühlt	750 gr	ohne	15-18	JA			-
Hähnchenschenkelim Backofen	Frisch	1000 gr	ohne	45-50	NEIN			2-3 Mal wenden
Hähnchenschenkelgeschmort	Frisch	1000 gr	ohne	70-80	NEIN			2-3 Mal wenden
Kalbsgulasch	Frisch	600 gr	Stufe 2	30-35	JA			-
Kalbskotelettes	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			-
Lammkotelettes	Frisch	600 gr	ohne	12-15	NEIN			den Rost verwenden und nach 10 Minuten wenden
Chicken Wings	Frisch	500 gr	ohne	20-25	NEIN			den Rost verwenden und nach 13-15 Minuten wenden

Fisch - Krustentiere

Rezept	Art	Menge	Öl	Garzeit (Min.)	Rühr element	Garprogramm	Leistungsstufe	Ratschläge
Fischstäbchen	Tiefgekühlt	18 Stück	ohne	20-23	NEIN			-
Lachssteak	Frisch	400 gr	ohne	20-25	NEIN			-
Lachsfilet	Frisch	350 gr	ohne	20-25	NEIN			-
Jakobsmu-scheln	Frisch	4 Stück	ohne	15-17	NEIN			-
Sepien	Frisch	8 Stück	Stufe 1	15-20	NEIN			-
Riesengarnelen	Frisch	600 gr	Stufe 1	13-18	JA			-
Garnelen	Frisch	800 gr	Stufe 1	15-20	JA			-
Doraden	Frisch	2 Stück	ohne	20-25	NEIN	GRILL		den Rost verwenden und nach 13-15 Minuten wenden
Fischspieße	Frisch	300 gr	ohne	12-15	NEIN	GRILL		den Rost verwenden und nach 10 Minuten wenden

Gemüse

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

Snack

Rezept	Art	Menge	Öl	Garzeit (Min.)	Rühr element	Garprogramm	Leistungsstufe	Ratschläge
Pizza	Frisch	300 gr	Stufe 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	14 Stück	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.)	Rühr element	Garprogramm	Leistungsstufe	Ratschläge
Mürbteigkuchen	Frisch	700 gr	ohne	45-50	NEIN			-
Brioches	Tiefgekühlt	4 Stück	ohne	25-30	NEIN			Backpapier verwenden, nach 12-13 Min. um 180° drehen
Kekse	Frisch	8 Stück	ohne	12-15	NEIN			Backpapier verwenden, nach 15 Min. um 180° drehen
Strudel	Frisch	400 gr	ohne	20-25	NEIN			-