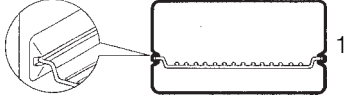
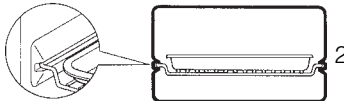
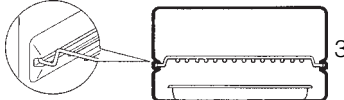
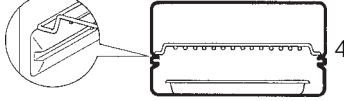
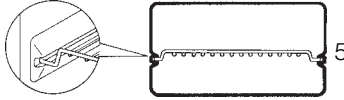
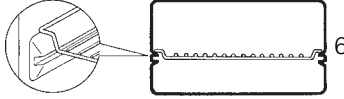
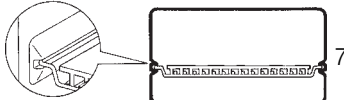


ΠΡΟΓΡΑΜΜΙ ΔΙ ΧΟΤΤΥΡΑ

Προγραμμα	Ποσιζιονε μανοπολα συπεριορε (ΟΙΝΟΦΦ - τεμπι τοστατυρα)	Ποσιζιονε μανοπολα ινφεριορε (σελεττορε προγραμματερμοστατο)	Ποσιζιονε γριγλια πιαστρα περ πιζζα
Μαντενερε χαλδι ι χιβι	I	60	 1
Χοττυρα αλ φορνο	I	Φινο α 230°C	 2
Χοττυρα αλ γριλλ	I		 3  4
ΦΕΤΤΕ ΤΟΣΤΑΤΕ	Φινο α 7 μινντι 	Toast	 5
Τοαστ φαρχιτι (σανδωιχηεσ)	Φινο α 7 μινντι 	Toast	 6
Πιζζα	I	Pizza	 7

ΔΕΣΧΡΙΖΙΟΝΕ

ΓΡΙΓΑΙΑ

*ΜΑΝΟΠΟΛΑ ΟΥΟΦΦ
Ε ΤΕΜΠΙ ΤΟΣΤΑΤΥΡΑ*

ΠΛΑΤΤΟ ΦΟΡΝΟ

ΣΠΙΑ

*ΜΑΝΟΠΟΛΑ ΣΕΛΕΤΤΟΡΕ
ΠΡΟΓΡΑΜΜΙ ΤΕΡΜΟΣΤΑΤΟ*

*ΠΛΑΣΤΡΑ ΠΕΡ
PIZZA*

ΧΑΡΑΤΤΕΡΙΣΤΙΚΗ ΤΕΧΝΙΚΗ

Τενσιονε δι φινιζιοναμεντο.....	220240	΄
Ποτενζα ελεττριχα τοταλε ασσορβιτα	1300	Ω

Αυτή η συσκευή είναι σύμφωνη ως προς τις προδιαγραφές 89-336-ΕΟΚ σχετικές με την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα. Τα υλικά και τα αντικείμενα που έρχονται σε επαφή με τροφές είναι σύμφωνα με τα όσα ορίζει η οδηγία 89-109 της ΕΟΚ.

ΡΑΧΧΟΜΑΝΔΑΖΙΟΝΙ

Πριμα δελλ'ντιλιζζ'ο'εριφιχαρε χηε λα τενσιονε δελλα ρετε χορριςπονδα α θυελλα ινδιχατα νελλα ταργα δατι δελλ'αππαρεχχηιο.

- ² Χολλεγαρε λ'αππαρεχχηιο σολο α πρεσε δι χορρεντε άνεντι πορτατα μινιμα δι 10 Α ε δοτατε δι να εφφιχιεντε μεσσα α τερρα.
- ² Φαρε αττενζιονε χηε δυραντε ιλ φινιζιοναμεντο ιλ χάο δι αλιμενταζιονε νον σια α χονταττο χον παρτι χαλδε δελλ'αππαρεχχηιο.
- ² Λάαρε χον χυρα τυττι γλι αχχεσσορι πριμα δελλ'ντιλιζζ'ο.
- ² Περ ελιμινаре λ'οδορε δι σινύος αλ πριμο φινιζιοναμεντο, φαρε φινιζιονаре λ'αππαρεχχηιο α'υοτο, χον ιλ τερμωστατο αλ μασσιμο, περ αλμενο 20 μινυτι. Αρεαρε λα στανζα δυραντε θυεστα οπεραζιονε.
- ² Δυραντε ιλ φινιζιοναμεντο λε παρτι μεταλλιχη εδ ιλ'ετρο σονο χαλδι οπεραρε συλλ'αππαρεχχηιο τοχχανδο σολο μανοπολε ε μανυλιε ιν πλαστιχα. NON ΛΑΣΧΙΑΡΕ Λ'ΑΠΠΑΡΕΧΧΗΙΟ Α ΠΟΡΤΑΤΑ ΔΙ ΜΑΝΟ ΔΕΙ ΒΑΜΒΙΝΙ.
- ² Νον μόιμενταρε λ'αππαρεχχηιο θυανδο ± ιν φινιζιονε.
- ² Ιν χασο δι σοστιτυζιονε υτιλιζζ'αρε σολο χάι δι αλιμενταζιονε ιν γομμα H05 PPΦ δι σεζιονε 3 Ξ 1μμ², χονφορμι αλλε νορμε.

ΧΟΝΣΙΓΛΙ ΥΤΙΛΙ ΠΕΡ ΛΥΤΙΛΙΖΖΟ

- ² Σε σι δεσιδερα περρισχάλδαρε ιλ φορνο, ιμποσταρε λα μανοπολα δελ τερμωστατο συλλα ποσιζιονε δεσιδερατα· λα λαμπαδα σπια σι αχχεινδε εδ ιλ φορνο σι ρισχαλδά θυανδο λα σπια σι σπεγνε ιλ τεμπω δι περρισχάλδαμεντο ± τερμινωτο ε σι πιν' ιντροδυρε ιλ πιαττο περ λα χοττυρα.
- ² Ι τεμπι δι χοττυρα διπενδονο δαλλα θυαλιτ' δει προδοττι, δαλλα τεμπερατυρα δεγλι αλιμεντι ε δαλ γνωστο περσωναλε δι χιασχυνο. Ι τεμπι ινδιχατι νελλε ταβελλε σεγυεντι σονο περτανωτο σολο ινδιχατί ε συσχεττιβιλι δι'αριαζιονι.
- ² Περ λα χοττυρα δι χιβι συργελατι χονσυλταρε ι τεμπι χονσιγλιατι νελλε χονφεζιονι δει προδοττι.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΙ ΔΙ ΧΟΤΤΥΡΑ

1) ΜΑΝΤΕΝΕΡΕ ΧΑΛΔΙ Ι ΧΙΒΙ

Πορταρε λα μανοπολα ινφεριορε συλλα ποσιζιονε 60°ε ρωοταρε λα μανοπολα συπεριορε ιν ποσιζιονε 51S χον λα γριγλια ιν ποσιζιονε 1.

2) ΧΟΤΤΥΡΑ ΑΛ ΦΟΡΝΟ

- ² Μεττερε λα γριγλια συλλα ποσιζιονε 2 (εδι ταβελλα 5Προγραμμι δι Χοττυρας).
- ² Ποσαρε συλλα γριγλια ιλ πιαττο ο αλτρο ρεχιπιεντε σιμιλε (εσ. πιροφιλα).
- ² Λα μανοπολα συπεριορε δέε εσσερε ιν ποσιζιονε 51S.
- ² Ρωοταρε ιν σενσο οραριο λα μανοπολα ινφεριορε ε ποσιζιοναρλα συλλα τεμπερατυρα δεσιδερατα (, ταβελλα).
- ² Α φινε χοττυρα περ αρρεσταρε ιλ φορνο, ρωοταρε λα μανοπολα συπεριορε φινο αλλα ποσιζιονε 50S, ε θυελλα ινφεριορε 50S.

TABELLA DI COTTURA	Τεμπερατυρα Χ	Τεμπι δι χοττυρα	Ποσιζιονε γριγλια
Πανε	230	45	2
Σουφφλ±	230	30	2
Φιλλεττο δι πεσχε	200	30	2
Χοδα δι ρωσπο	200	30	2
Πεσχε γρατινωτο	200	30	2
Τρωτε	200	30	2
Αρρωστο δι μαιαλε (1 κγ.)	230	80	2
Αρρωστο δι ιτελλο (1 κγ.)	230	80	2
Πολλο (πεζζι - 1, 0 κγ.)	230	75	2
Θυαγλιε	230	50	2
Γρατιν δι 'ερδυρε	200	12	2
Γρατιν δι πατατε χον βεσγιαμελλα	200	45	2
Παστιχχο	230	38	2
Έρδυρε φαρχιτε	200	50	2
Λασαγνε	230	38	2
Παστα φρολλα	200	15	2
Χρωστατα αλλα φρυττα	200	35	2
Πλυμ χακε	200	48	2
Σουφφλ± δι φρυττα	200	22	2
Βισχοττι	200	30	2
Μερινγη	150	30	2

Λ'ντιλιζζ'ο δελλα σολα ρεσιστενζα ινφεριορε σερε περ λα χοττυρα δει χιβι πρέαλεντεμεντε νελλα λορο παρτε ινφεριορε.

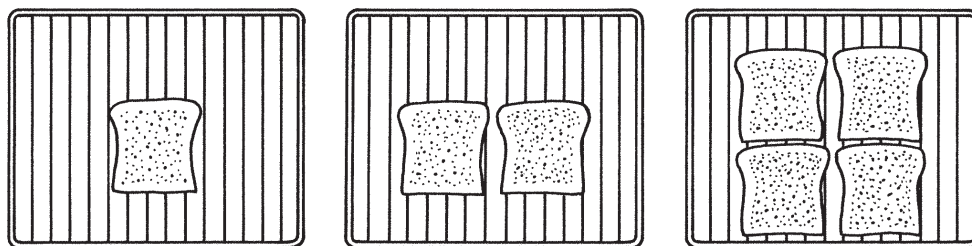
3) ΧΟΤΤΥΡΑ ΑΛ ΓΡΙΛΛ

- ² *Ινσεριρε λα γριγλια χον γλι αλιμεντι δα γριγλιαρε ε ιλ πιαττο (εδι ταβελλα sΠρογραμμα δι Χοττυρας, ποσ. 3 ο ποσ. 4).*
- ² *Λασχιαρε λα πορτα σεμιαπερτα.*
- ² *Ρυοταρε λα μανοπολα ινφριορε ιν ποσιζιονε .*
- ² *Λα μανοπολα συπεριορε δέε εσσερε ιν ποσιζιονε sIS. Α φινε χοττυρα, περ σπεγινερε ιλ φορνο, ρυοταρε λα μανοπολα συπεριορε ιν ποσιζιονε sOS.*

Tabella di cottura	Tempo di cottura	Posizione griglia
<i>Βραχιολα δι βνε ο μαιαλε σπεσσορε 1 χμ.</i>	10 μιν. ξ λατο	4
<i>Βραχιολα δι βνε ο μαιαλε σπεσσορε 2 χμ.</i>	13 μιν. ξ λατο	3
<i>Βραχιολα δι αγνελλο</i>	12 μιν. ξ λατο	3
<i>Σαλσιχχεχοτεχηνο</i>	10 μιν. ξ λατο	3
<i>Βιστεχχα</i>	5 μιν. ξ λατο	4
<i>Ωυροτελ</i>	6 μιν. ξ λατο	4
<i>Σπιεδινι</i>	45 μιν.	3

4) ΤΟΣΤΑΤΥΡΑ ΑΥΤΟΜΑΤΙΧΑ

- ² *Περ τοστаре ποσιζιοναρε λε φεττε δι πανε, α σεχονδα δελλε θυαντιτ*, χομε ινδιχατο ιν φιγυρα.*



- Ινσεριρε λα γριγλια νελλα ποσιζιονε 5 περ λε φεττε δα τοστаре, οππυρε νελλα ποσιζιονε 6 περ ι τοαστ φαρχιτι (σανδωιχησε) (εδι ταβελλα sΠρογραμμα δι χοττυρας).*
- Ποσιζιοναρε λε φεττε ο ι τοαστ αλ χεντρο δελλα γριγλια χομε ινδιχατο ιν φιγυρα ε χηιυδере λα πορτα.*
- Πορταρε λα μανοπολα ινφριορε νελλα ποσιζιονε ΤΟΑΣΤ.*
Σι ποτρ φορμαρε δελλα χονδενσα συλ'ετρο ιντερνο δελλα πορτα. Θυεστο ± δελ τυττο νορμαλε.*
Λα χονδενσα έαπορε νον αππενα ιλ φορνεττο σι ρισχαλδα.*
- Ιμποσταρε λα μανοπολα συπεριορε ιν βασε αλ γραδο δεσιδερατο δι τοστατυρα.*
Μαγγιορε ± ιλ τεμπο ιμποστατο, μαγγιορε σαρ ιλ γραδο δι τοστατυρα χηε σι οπτιενε.*
Θυανδο σι υτιλιζζα ιλ φορνεττο περ λα πριμα'ολτα, σελεζιοναρε ινα ποσιζιονε ιντερμεδια ε τοσταρε θυαλχη φεττα περ'εριφιχαρε ιλ γραδο δι τοστατυρα. Ποι ρεγολαρε ιλ σελεττορε ιν βασε αι γυστι ινδιδναλι.
- Τρασχορσο ιλ τεμπο ιμποστατο, υν σεγναλε αχυστιχο ινδιχα χηε ιλ τεμπο σελεζιονατο ± σχαδυτο.*
Α θυεστο πυντο, λα τοστατυρα ± τερμινατα ε λε ρεσιστενζε σι σπεινγοινο αυτοματιχαμεντε.

ΑΛΧΥΝΙ ΣΥΓΓΕΡΙΜΕΝΤΙ ΠΕΡ ΥΝΑ ΤΟΣΤΑΤΥΡΑ ΠΕΡΦΕΤΤΑ

- ² *Ιλ πανε ταγλιατο α φεττε δι σπεσσορε γροσσο οππυρε πανε χοιγγελατο ριχηιεδε ιν τεμπο δι τοστατυρα συπεριορε.*
- ² *Υνα σολα φεττα δι πανε ριχηιεδε ιν τεμπο δι τοστατυρα ινφριορε ρισπεττο α πι* φεττε.*
- ² *Θυανδο σι δεσιδερα τοσταρε πι* φεττε δι πανε ιν συχχεσσιονε, σελεζιοναρε συλλα μανοπολα συπεριορε ιν τεμπο πι* βρέε.*

5) ΧΟΤΤΥΡΑ ΔΕΛΛΑ ΠΙZZΑ

- ¹ Εισερίρε λα γριγλία νελλα ποσιζιονε 7 (εδι ταβελλα sΠρογραμμα δι Χοττυρας) ε αποογγιαρε λα πιαστρα περ πιζζα σοπρα λα γριγλία.
- ² Ρυοταρε λα μανοπολα συπεριορε ιν ποσιζιονε sIs.
- ² Ποσιζιοναρε λα μανοπολα ινφεριορε ιν ποσιζιονε 230X ε περισχαλδαρε ιλ φορνο περ 5 - 7 μινυτι.
- ² Μεττερε λα πιζζα συλλα πιαστρα περ πιζζα ε λασχιαρλα χυοχερε αδ υνα τεμπερατυρα δι 230X περ χιρχα 8 μινυτι.
- ² Ρυοταρε λα μανοπολα ινφεριορε ιν ποσιζιονε sPIZZAS ε λασχιαρλα ιν θνεστα ποσιζιονε περ αλτρι 8 μινυτι φινο α χοττυρα υλτιματα.
- ² Περ σπεγνερε λαππαρεχχηιο, ρυοταρε λα μανοπολα συπεριορε συ sOs ε ποσιζιοναρε θνελλα ινφεριορε συ sOs.

N. B. Νον υτιλιζζαρε ολιο ο γρασσι περ χυοχερε λα πιζζα.

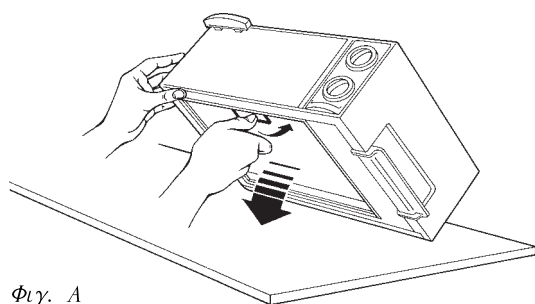
ΠΥΛΙΖΙΑ

ΠΥΛΙΖΙΑ ΔΕΛΛΑ ΠΙΑΣΤΡΑ ΠΕΡ ΠΙZZΑ

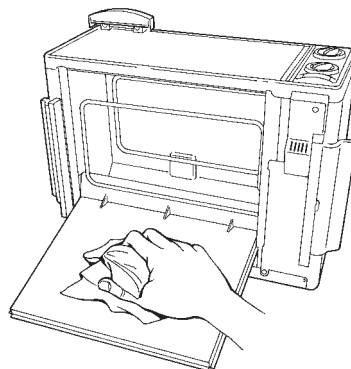
- ¹ Ελιμιναρε έεντυαλι ρεσιδυ δι χοττυρα χον υνα σπατολα οππυρε χον υν χολτελλο α λαμα λαργα. Περ υνα πυλιζία πι⁴ αχχυρατα, ρισχαλδαρε λα πιαστρα περ πιζζα νελ φορνο ε πυλιρλα χον υνα παγλιεττα. Ρισχαχθυαρε αχχυραταμειντε χον αχθυα χαλδα.
- ² Χον λυσο, λα πιαστρα διέντερ⁺ πι⁴ σχυρα. Χι⁺ νον χομπρομεττε ιν αλχυν μοδο λε συε χαρραττεριστιχηε.

ΠΥΛΙΖΙΑ ΔΕΛΛΑΠΠΑΡΕΧΧΗΙΟ

- ¹ J αθαρίζετε τα εσωτερικά τοιχώματα του φούρνου με ένα υγρό αντί χωρίς να χρησιμο οηήσετε σκόνες καθαρισμού.
- ² Μη χρησιμο οιείτε α ορρυ αντικά με αμμωνία.
- ² Υνα πυλιζία φρεθυεντε έιτα φορμαζιονε δι φυμι ε χαττίι οδορι δυραντε λα χοττυρα.
- ² Πριμα δι θναλσιασι πυλιζία τογλιερε σεμπρε λα σπινα δαλλα πρεσα δι χορρεντε.
- ² Νον ιμμεργερε μαι λ'αππαρεχχηιο ιν αχθυά νον λάρλο σοττο υν γεττο δ'αχθυα.
- ² Λα γριγλία εδ ιλ πιαττο σι λάρνο χομε νορμαλι στοίγλιε, σια α μανο χηε ιν λάρστοίγλιε.
- ² Περ λα πυλιζία δελλα χαρροζζερια υτιλιζζαρε σεμπρε υνα σπυγνα υμιδα. Ειταρε λ'ιμπιεγο δι προδοττι αβρασσί χηε δαινεγγερεββερο λα έριχηε.
- ² Περ λα πυλιζία δελλ'ιντερνο αλλυμινατο δελ φορνο νον υτιλιζζαρε μαι προδοττι χηε χορροδοιο λ'αλλυμινιο (δετεργεντι ιν βομβολεττε) ε νον γρατταρε λε παρετι χον ογγεττι αππιντιτι ο ταγλιεντι.
- ² Περ λα πυλιζία δελ φονδο απριρε λο σπορτελλινο πρεμενδο λα μολλεττα δι χηινσυρα (φυγ. Α), θυινδι πορταρε ιλ φορνο ιν ποσιζιονε έρτιχαλε (φυγ. Β).
Ιν θνεστο μοδο, λε οπεραζιονι δι πυλιζία σαραινο νατυραλμεντε φαχιλιτατε.
Α πυλιζία υλτιματα, ριχηινυδερε λο σπορτελλινο ασσιχυρανδοσι χηε θνεστ'υλτιμο σια χορρετταμειντε αγγαιχηατο.



Φιγ. Α



Φιγ. Β

Παρασκευή πίτσας

- 500 γρ. λευκό αλεύρι
- 20 γρ μαγιά μπίρας φρέσκα
- λάδι ελιάς
- αλάτι

Λειώστε την μαγιά σε ένα φλυντζάνι με 2 κουταλιές χλιαρό νερό. Βάλτε σε βάζο το αλεύρι με το αλάτι, ανακατέψτε τα καλά, στην μέση του μαγειρέματος τοποθετείστε, μια κουταλιά λάδι ελιάς, την μαγιά και σιγά-σιγά τόσο χλιαρό νερό όσο είναι αρκετό για τον σχηματισμό ελαστικού ζυμαριού. Τοποθετήστε το ζυμάρι σε ένα ταψί αλευρομένο, κάνετε δύο κοφίματα σε σχήμα σταυρού και σκεπάστε το με ένα πανί καθαρό και αλευρομένο. Κρατήστε το ζυμάρι σε ένα χώρο ελαφρά ζεστό, χωρίς ρεύματα για να φουσκώσει, πρέπει να διπλασιαστεί σε όγκο. Όταν είναι έτοιμο το δουλεύετε λίγο πριν το απλώσετε στο ταψί και προσθέστε τα άλλα υλικά.

Πίτσα με πικάντικο σαλάμι

- φλικά για 4 άτομα
- 300γρ ζυμάρι για πίτσα
 - 200γρ ντομάτα πολτό
 - 150 γρ μοτσαρέλλα
 - ένα μικρό σαλάμι πικάντικο
 - ρίγανη, αλάτι
 - λίγο λάδι ελιάς

Προθερμαίνετε τον φούρνο στους 230 κ για 10 λεπτά με την πίτσα στο εσωτερικό. Στο μεταξύ απλώνετε το ζυμάρι λεπτό σχηματίζοντας ένα δίσκο, στολίστε την με την ντομάτα προσθέστε ρίγανη, λάδι και αλάτικαι ψηλές φέτες από σαλάμι. Με μία σπάτουλα, τοποθετείστε το ζυμάρι στην πίτσα. Ψήνετε για 10 λεπτά στο πρόγραμμα Π (πίτσα) και άλλα 6 λεπτά στην θέση BAKE (230 κ). Σερβίρετε αμέσως.

Πίτσα με λουκάνικα

- υλικά για 4 άτομα
- 300 γρ ζυμάρι για πίτσα
 - 200 γρ ντομάτα πολτό
 - 150 γρ μοτσαρέλλα
 - 2 λουκάνικα
 - αλάτι
 - λίγο λάδι ελιάς

Προθερμαίνετε τον φούρνο στους 230 κ για 10 λεπτά με την πίτσα στο εσωτερικό. Στο μεταξύ απλώνετε το ζυμάρι λεπτό σχηματίζοντας έναν δίσκο. Στολίστε την με την ντομάτα, έπειτα με μικρές φέτες μοτσαρέλλας, και μικρές φέτες τα λουκάνικα. Προσθέστε λάδι αλάτι. Με μια σπάτουλα, τοποθετήστε το ζυμάρι στην πίτσα. Ψήνετε για 10 λεπτά στο πρόγραμμα Π (πίτσα) και άλλα 6 λεπτά στην θέση BAKE (230 κ). Σερβίρετε αμέσως.

Πίτσα μαργαρίτα

- υλικά για 4 άτομα
- 300 γρ. ζυμάρι για πίτσα
 - 200 γρ ντομάτα πολτό
 - 150 γρ μοτσαρέλλα
 - ρίγανη, αλάτι
 - λίγο λάδι ελιάς

Προθερμαίνετε τον φούρνο στους 230 B για 10 λεπτά με τη πίτσα μέσα. Στο μεταξύ απλώνετε το λεπτό ζυμάρι σχηματίζοντας ένα δίσκο. Στολίστε την με την ντομάτα, έπειτα με μικρές φέτες μοτσαρέλλας. Προσθέστε ρίγανη, λάδι και αλάτι. Με μία σπάτουλα, τοποθετήστε το ζυμάρι στην πίτσα. Ψήνετε για 10 λεπτά στο πρόγραμμα Π (πίτσα) και 8 λεπτά στην θέση BAKE (230 K). Σερβίρετε αμέσως.

Πίτσα με καπνιστό βέικον

- υλικά για 4 άτομα
- 300 γρ ζυμάρι για πίτσα
 - 200 γρ ντομάτα πολτό
 - 150 γρ μοτσαρέλλα
 - 100 γρ βέικον καπνιστό σε φέτες
 - αλάτι
 - λίγο λάδι ελιάς

Προθερμαίνετε τον φούρνο στους 230 κ για 10 λεπτά με την πίτσα στο εσωτερικό. Στο μεταξύ απλώνετε το ζυμάρι λεπτό σχηματίζοντας έναν δίσκο. Στολίστε την με ντομάτα, μικρές φέτες μοτσαρέλλας, και τις καπνιστές φέτες βέικον. Προσθέστε λάδι και αλάτι. Με μια σπάτουλα, τοποθετείστε το ζυμάρι στην πίτσα. Ψήνετε για 10 λεπτά στο πρόγραμμα Π (πίτσα) και άλλα 6 λεπτά στην θέση BAKE (230 κ). Σερβίρετε αμέσως.

Πίτσα με πιπεριές

- φλικά για 4 άτομα
- 300 γρ ζυμάρι για πίτσα
 - 200 γρ ντομάτα
 - 150 γρ μοτσαρέλλα
 - μια πιπεριά
 - αλάτι
 - λίγο λάδι ελιάς

Προθερμαίνετε τον φούρνο στους 230 κ για 10 λεπτά με την πίτσα στο εσωτερικό. Στο μεταξύ απλώνετε το ζυμάρι λεπτό σχηματίζοντας έναν δίσκο. Στολίστε την με ντομάτα έπειτα μικρές φέτες μοτσαρέλλας και τις φέτες πιπεριάς. Προσθέστε λάδι και αλάτι. Ψήνετε για 10 λεπτά στο πρόγραμμα Π (πίτσα) και άλλα 6 λεπτά στην θέση BAKE (230 κ). Σερβίρετε αμέσως.

Πίτσα ναπολετάνα

φλικά για 4 άτομα

- 300 γρ ζυμάρι για πίτσα
- 200 γρ ντομάτα πολτό
- 150 γρ μοτσαρέλλα
- μερικά φιλέτα αντζούγιες
- αλάτι, ρίγανη
- λίγο λάδι ελιάς

προθερμαίνετε τον φούρνο στους 230 κ για 10 λεπτά με την πίτσα στο εσωτερικό. Στο μεταξύ απλώνετε το ζυμάρι λεπτό σχηματίζοντας έναν δίσκο. Στολίστε την με ντομάτα επείτα με μικρές φέτες μοτσαρέλλας, τις αντζούγιες. Προσθέστε λάδι, ρίγανη και αλάτι. Με μια σπάτουλα τοποθετήστε το ζυμάρι στην πίτσα. Ψήνετε για 10 λεπτά στο πρόγραμμα Π (πίτσα) και άλλα 6 λεπτά στην θέση BAKE (230 κ). Σερβίρετε αμέσως.

πίτσα 4 εποχές

υλικά για 4 άτομα

- 300 γρ ζυμάρι για πίτσα
- 200 γρ ντομάτα πολτό
- 150 γρ μοτσαρέλλα
- μερικά φιλέτα άτζούγιες
- 50 γρ ελιές μαύρες
- 50 γρ αγκινάρες στο λάδι
- 50 γρ μπέικον βραστό
- αλάτι, ρίγανη
- λίγο λάδι ελιάς

Προθερμαίνετε τον φούρνο στους 230 κ για 10 λεπτά με την πίτσα στο εσωτερικό. στο μεταξύ απλώνετε το ζυμάρι λεπτό σχηματίζοντας ένα δίσκο. Σκεπάστε το ζυμάρι με ντομάτα πολτό και χωρίστε την ζύμη σε 4 μέρη με ελαφρό κόψιμο σε σχήμα σταυρού. στο ένα μέρος τοποθετήστε τις αγκινάρες σε ένα άλλο τις ελιές χωρίς κουκούτσι και τις αντζούγιες, σε ένα τρίτο το μπέικον βραστό και στο τελευταίο την μοτσαρέλλα σε κύβους. Προσθέστε λάδι, ρίγανη και αλάτι. Με μια σπάτουλα τοποθετείστε το ζυμάρι στην πίτσα. ψήνετε για 10 λεπτά στο πρόγραμμα Π (πίτσα) και άλλα 6 λεπτά στην θέση BAKE (230 κ). Σερβίρετε αμέσως.

πίτσα πούλιας

υλικά για 4 άτομα

- 300 γρ ζυμάρι για πίτσα
- ένα μεσαίο κρεμμύδι
- τυρί πεκορίνο τριμμένο
- αλάτι, ρίγανη
- λίγο λάδι ελιάς

προθερμαίνετε τον φούρνο στους 230 κ για 10 λεπτά με την πίτσα στο εσωτερικό. Στο μεταξύ απλώνετε το ζυμάρι λεπτό σχηματίζοντας έναν δίσκο. Αλείψετε με το κρεμμύδι. Προσθέστε λάδι, ρίγανη, αλάτι, και αρκετό πεκορίνο τριμμένο πολύ πικάντικο. Με μια σπάτουλα τοποθετήστε το ζυμάρι στην πίτσα. Ψήνετε για 10 λεπτά στο πρόγραμμα Π (πίτσα) και άλλα 6 λεπτά στην θέση BAKE (230 κ). Το κρεμμύδι πρέπει να ψηθεί τόσο όσο αρκεί για να γίνει τραγανιστό, το λάδι και το τυρί πεκορίνο σχηματίζουν σχεδόν μια κρούστα.

Πίτσα κατεψυγμένη

Προθερμαίνετε τον φούρνο στη θέση BAKE (230 κ) για 10 λεπτά με την πίτσα στο εσωτερικό. Όταν ο φούρνος φτάσει στην θερμοκρασία τοποθετήστε την κατεψυγμένη πίτσα στην πέτρα πίτσας και ψήνετε για 10 λεπτά στο πρόγραμμα Π (πίτσα) και 10 λεπτά στο πρόγραμμα BAKE (230 κ). Σερβίρετε αμέσως.

Τούρτα μυζήθρας

- υλικά για 4 άτομα
- 250 γρ σφολιάτας
- 1 κρόκος αυγού
- 350 γρ σφολιάτα πολύ φρέσκα
- 3 σύκα φρέσκα μεσαία ή 4 μικρά
- * 3 κουταλιές ζάχαρη
- * 2 κουταλιές κακάο πικρό
- * αρωμα λεμονιού ή φλούδα τριμένη (μόνο το κίτρινο μέρος)
- * 56 αμαρέτι τριμμένα

Απλώστε την σφολιάτα σε ένα ταψί ή τουρτιέρα 22-24 εκατοστών διάμετρο. Ανακατέψτε την μυζήθρα, τον κρόκο αυγού, την ζάχαρη, το κακάο, τα σύκα με την φλούδα, και τα αμαρέτι. Πριν βάλετε το μίγμα στο ταψί, προσθέστε άρωμα λεμονιού ή φλούδα τριμμένη. Πριν το βάλετε στον φούρνο τρίψτε 1-2 αμαρέτι στο μίγμα. Στολίστε κατά προτίμηση με την σφολιάτα που περισσεύει. Στο μεταξύ προθερμαίνετε τον φούρνο στους 200 κ. Ψήνετε για 45 λεπτά με την σχάρα στην θέση 1.

Ροδάκινα γεμιστά

- υλικά για 4 άτομα
- * 5 ροδάκινα κίτρινα
- * μερικά αμαρέτι
- * 1-12 ποτήρια κόκκινο κρασί
- * 1 ποτήρι μαρασκίνο
- * 1 κρόκος
- * 50 γρ ζάχαρη

Κόψτε 4 ροδάκινα σε δύο μέρη χωρίς να τα ξεφλουδίσετε, βγάλτε το κουκούτσι και με ένα κουτάλι σκαψτε τα λίγο. Βάζετε τα τρίμματα μαζί με το ροδάκινο που περισσεύει. Ανακατέψτε τα με τα τριμμένα αμαρέτι, ένα κρόκο, ένα κουτάλι ζάχαρη και το μαρασκίνο. Γεμίστε με το μίγμα τα ροδάκινα. Στο μεταξύ προθερμαίνετε τον φούρνο στους 175 κ για 10 λεπτά. Τοποθετήστε σε ένα δοχείο τα ροδάκινα, προσθέστε κρασί ανακατεμένο με ζάχαρη και σκοιόντε τα με μια κουταλιά ζάχαρη. Βάζετε στον φούρνο και ψήνετε για 30 λεπτά, σχάρα στην θέση 1. Σερβίρετε στο τραπέζι τα ροδάκινα καλυμένα από τον ζεστό χυμό τους.

Μπισκότα

- υλικά για 6 άτομα
- * 100γρ αλεύρι
- * 100 γρβούτυρο
- * 50 γρ ζάχαρη
- * 50 γρ άμυλο
- * 3 κρόκοι σκληρούς
- * ζάχαρη από βανίλια

τα ανακατέβετε μαζί με βούτυρο και ζάχαρη, και τους κρόκους του αυγού. Αυτό το κάνετε με την σπάτουλα, γιατί είναι ευαίσθητο και μπορεί να χαλάσει με την θερμότητα των χειρών. Βάλτε ανακατεύοντας ελεφρά το αλεύρι και το άμυλο. Απλώστε με τον πλάστη ένα φύλλο κάπως παχύ. Με τον κόφτη κόψτε διάφορα τετράγωνα. Ταυτόχρονα, προθερμαίνετε τον φούρνο στους 200 κ για 10 λεπτά. Τοποθετήστε τα τετράγωνα τις πάστας στο ταψί αλείψτε το με λίγο βούτυρο και ψήστε το για 30 λεπτά, σχάρα στην θέση 1. Στο τέλος του ψησίματος, σκοιόντε με την ζάχαρη ή πριν τα φουρνήσετε σκεπαστε τα με φλούδα από ζάχαρη.

Μαρένγκα με κρέμα

- υλικά για 6 άτομα
- * 3 λευκάματα αυγού
- * 150 γρ ζάχαρη
- * 12 λίτρο κρέμα
- * βούτυρο και λίγο αλεύρι

με αυτές τις δόσεις, μπορείτε να ετοιμάσετε 24 γούστα μερένγκας. Χτυπήστε με το χτυπιτήριο λεύκωμα του αυγού μέχρι να γίνει ασπρο σαν χιόνι. Λίγο λίγο ρίχνετε την ζάχαρη, . Βάζετε το βούτυρο όχι πολύ, καθώς και λίγο φαρίνα. Ταυτόχρονα προθερμαίνετε τον φούρνο στους 150 κ. Με το λεύκωμα του αυγού γεμίζετε ένα φλιτζάνι. Αλείφετε με το περιεχόμενο σε σχήμα μισούαυγού, και βάζετε λίγο ζάχαρη. Βάζετε στον φούρνο για 30 λεπτά με την σχάρα στην θέση 1. Προσοχή, η μαρένγκα δεν πρέπει να ζεσταθεί, μόνο πρέπει να σκληρύνει. Όταν έχουν τελείως κλειώσει, σκάψτε τις λίγο με ένα κουτάλι από το επίπεδο μέρος, γεμίστε τις με κρέμα και ενώστε τις δύσδυ.

Κρούστα μαρμελάδας

- υλικά για 4 άτομα
- * 200 γρ αλεύρι
- * 100 γρ ζάχαρη
- * 100 γρ μαργαρίνη και βούτυρο
- * 3 κρόκοι
- * λίγο αλάτι
- * φλούδα από λεμόνι ή πορτοκαλιού
- * 1 κρόκος
- * 1 βαζάκι μαρμελάδας από δαμάσκηνο ή άλλο γούστο που σας αρέσει, το πρώτο που ετοιμάζετε είναι η πάστα φρόλλα.

Βάλετε την φαρίνα μαζί με ζάχαρη, και λίγο αλάτι, τους 3 κρόκους, το βούτυροκαι την μαργαρίνη, καθώς και την τριμένη φλούδα λεμονιού ή πορτοκαλιού. Ανακατέψτε τα σιγάσιγά μέχρι να αναμυχθούν. Όταν η πάστα είναι ομαλή και ομογενής, κάντε την μια μπάλα, αλευρώστε την, και σκεπάστε την με μια πετσέτα, αφήστε την για μισή ώρα ακίνητη η λίγο περισσότερο στο φρέσκο. Αφού περάσει αυτός ο χρόνος προθερμαίνετε τον φούρνο στους 200κ. Ταυτόχρονα κάνετε το φύλλο με τον πλάστη και τον βάζετε σε ένα ταψί με βούτυρο κάνοντας γύρω γύρω ένα τοίχος ψηλό ένα δάκτυλο. Αλείφετε την μαρμελαδα και σπιλίζετε την τούρτα με την πάστα. Αλείφετε με το χτυπημένο αυγό την επιφάνεια της πάστας και το ψήνετε στο φούρνο για 35 λεπτά, σχάρα στην θέση 1.

ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ

υλικά για 2 άτομα

- * 400 γρ μικτό κρέας χοιρινό, μοσχάρι -γαλοπούλα ή κοτόπουλο
- * μια μεγάλη πιπεριά
- * 100 γρ μπέικον καπνιστό
- * μερικά φύλλα φασκομηλιάς
- * αλάτι

Κόβετε σε μεσαία κομμάτια το κρέας, το μπέικον και την πιπεριά, και σουβλίζετε στα ξυλαράκια, αναλάσσοντας τις θέσεις με ενδιάμεσα φύλλα φασκομηλιάς. Στο μεταξύ, προθερμαίνετε τον φούρνο στην θέση ΓΡΙΛΛ για 5-10 λεπτά, τοποθετείτε τα σουβλάκια (σχάρα στην θέση 2) στην σχάρα και ψήστε για 46 λεπτά, γυρίζοντας τα σουβλάκια δύο φορές. Κατά την διάρκεια του ψησίματος, για να έχετε καλό αποτέλεσμα, κρατάτε την πόρτα μισάνοικτη και να τοποθετείστε στο βάθος το ταψί, ώστε να μαζευτεί το πιθανόν λίπος (για να αποφύγετε καπνούς και μυρουδιές, συμβουλευόμαστε να βάλετε νερό στο βάθος του ταψιού).

Πέστροφα με ελιές

υλικά για δύο άτομα

- * 50 γρ πέστροφα ανοιχτή στην μέση
- * 50 γρ μαύρες ελιές χωρίς κουκούτσι
- * τριμμένο κρεμμύδι και μαιντανό
- * 2 κουταλιές λάδι ελιάς
- * μισό ποτήρι άσπρο ψηρό κρασί
- * αλάτι και πιπέρι

Προθερμαίνετε τον φούρνο στους 200κ. Πλύνετε και καθαρίστε καλά την πέστροφα. Βάλτε την σε ένα πιάτο και συμπληρώστε το τριμμένο κρεμμύδι και μαιντανό, το λάδι, το άσπρο κρασί, αλάτι και πιπέρι. Την ψήνετε για 30 λεπτά, σχάρα στην θέση 1. Κατά το ψήσιμο, αλείψτε το ψάρι με την σάλτσα.

Ασπάραγγι στο φούρνο

υλικά για 2 άτομα

- * 500 γρ ασπάραγγι
- * 1 φέτα χονδρή από καπνιστό
- * 50 γρ τυρί κομμένο σε μικρές φέτες
- * 2 αυγά
- * τριμμένο τυρί
- * βούτυρο, αλάτι

Μαγειρεύετε τους ασπαραγγούς στην φωτιά μέχρι να παραμείνουν λίγο σκληροί, τους σραγγίζετε και τους στεγνώνετε. Βάλτε τους σε μια λεκάνη με λίγο βούτυρο και με τις μύτες προς το κέντρο. Ταυτόχρονα, προθερμαίνετε τον φούρνο στους 230 κ. Επάνω από τα σπαράγγια βάλτε λίγο βούτυρο, το καπνιστό και τις ψηλές φέτες του τυριού. Κατόπιν ρίχνετε τα χτυπημένα αυγά, αλατίζετε και βάζετε το τριμμένο τυρί. Ψήνετε για 18 λεπτά πάντα στους 230 κ σχάρα στην θέση 1. Αυτό το πιάτο σερβίρετε πολύ ζεστό.

Πατάτες γεμιστές

υλικά για 4 άτομα

- * 8 μεσαίες πατάτες
- * 100 γρ καπνιστό
- * 100 γρ μανιτάρια
- * 2 αυγά
- * βούτυρο, τριμμένο τυρί
- * τριμμένο μαιντανό, αλάτι, και πιπέρι

Προθερμαίνετε τον φούρνο στους 230 κ. Μόλις έχετε την θερμοκρασία που θέλετε, ψήνετε τις πατάτες με την φλούδα, για 25 λεπτά, τις ξεφλουδίζετε, τις αδειάζετε. Μαγειρεύετε τα μανιτάρια με λίγο βούτυρο, ανακατεύετε το καπνιστό, τα μανιτάρια τον μαιντανό, και τα βάζετε στις πατάτες, αλειχφέτε με το αυγό αλατίζετε και βάζετε το πιπέρι. Αφού γεμίσετε τις πατάτες τις βάζετε σε ένα ταψί με λίγο βούτυρο, βάζετε το τριμμένο τυρί και τα ψήνετε για 40 λεπτά.

Κίτρινες ντομάτες

υλικά για 4 άτομα

- * 4 μεγάλες ντομάτες
- * 3 αυγά
- * μισό ποτήρι γάλα
- * 2 κουταλιές τριμμένο τυρί
- * βούτυρο και αλάτι

Κόβετε το επάνω μέρος από τις ντομάτες, βγάζετε τους σπόρους, τις αδειάζετε αρκετά, αφήνοντας όμως μέρος στο εσωτερικό. Σε μια γαβάθα χτυπάτε τα αυγά, τα αλατίζετε λίγο, βάζετε το τριμμένο τυρί και το γάλα. Τοποθετείστε τις ντομάτες σε ένα ταψί με λίγο βούτυρο, γεμίστε τις με την κρέμα από το αυγό, και βάλτε σε κάθε ντομάτα ένα κομματάκι βούτυρο. Ταυτόχρονα, προθερμαίνετε τον φούρνο στους 230 κ. Ψήνετε για 35 λεπτά, με την σχάρα στην θέση 1.

Κομμάτια από ψυφία στο φούρνο

υλικά για 4 άτομα

- * 4 κομμάτια ξυφία μεσαία
- * σκόρδο, κρεμμύδι, μαιντανό τριμμένα
- * 1 ποτήρι άσπρο ξηρό κρασί
- * 2 κουταλιές λάδι ελιάς
- * 2 κουταλιές κάπερι
- * αλάτι και πιπέρι

Τρίψτε ψηλά το κρεμμύδι με το σκόρδο και τον μαιντανό. Βάλτε ένα μέρος από τα τριμμένα σε ένα δοχείο, και τοποθετείστε επάνω τις φέτες από το ψάρι, στο οποίο πριν θα βγάλετε τα λέπια, το αλατίζετε βάζετε πιπέρι, και το σκεπάζετε με τα υπόλοιπα τριμμένα. βάλτε λάδι, το άσπρο κρασί, που μπορείτε να το αλειώστε με λίγο νερό, και κάπερι. Ταυτόχρονα, προθερμαίνετε τον φούρνο στους 200 κ και ψήνετε για 35 λεπτά, σχάρα στην θέση 1. Κατά την διάρκεια του ψησίματος αλείψτε το ψάρι με την σάλτσα.

Βακαλάος

υλικά για 2 άτομα

- * 500 γρ βακαλάο ενα κομμάτι
- * 50 γρ ατσούγγες
- * ροζμαρίνο, και βασιλικό
- * 4 κουταλιές λάδι ελιάς
- * τριμμένο ψωμί
- * 50 γρ μαύρες ελιές

καθαρίστε και πλύνετε το ψάρι, ανοίξτε το για να μπορείτε να βγάλετε τα κόκαλα. σε ένα τυγανάκι ζεσάνετε 2 κουταλιές λαδιού, βάλτε τις αντσούγγες και ανακατέψτε μέχρι να γίνει σάλσα. Μέρος αυτής τις σάλτσας την βάζετε μέσα στο ψάρι, καθώς και το ροζμαρίνο, αλείψτε το με λίγο λάδι και βάλτε και δύο φύλλα βασιλικού, κλείστε το καλά. Βάλτε σε ένα δοχείο αλειμένο από λάδι την σάλσα από τις αντσούγγες που μείνανε, βάλτε και δύο κουταλιές λάδι, τακτοποιήστε από επάνω το ψάρι, βάλτε λίγο ροζμαρίνο και βασιλικό, και καλείψτε το ψάρι με λίγο τριμμένο ψωμί, αλατίστε και βάλτε το πιπέρι που θέλετε. Ψήνετε στο φούρνο αφού προηγουμένως τον προθερμάνετε για 30 λεπτά στους 200 κ, σχάρα στην θέση 1.

Ψητό κοτόπουλο

υλικά για 4 άτομα

- * 1 κγ κοτόπουλο τεμαχισμένο
- * 2 κουταλιές λάδι ελιάς
- * 125 γρ ασπρο κρασί σαμβανιζέ
- * ένα κομματάκι σκόρδο, φύλλο σάλβιας και ροζμαρίνο
- * ένα κύβο, αλάτι και πιπέρι

Πλύντε καλά το κοτόπουλο και στεγνώστε το. Σε ένα δοχείο, βάλτε τα κομμάτια από το κοτόπουλο, μαζί με τον κύβο, το σκόρδο, τα αρώματα, το ασπρο κρασί, το λάδι ελιάς και το πιπέρι. Ταυτόχρονα ροθερμαίνετε τον φούρνο στους 230 κ και ψήνετε για 75 λεπτά με την σχάρα στην θέση 1. Κατά το ψήσιμο γυρίστε τα κομμάτια από το κοτόπουλο για δύο φορές.

Μακαρόνια με τριμμένες αγγινάρες

υλικά για 4 άτομα

- * 250 γρ καρδιά από αγγινάρα (και κατεψυγμένη)
- * 500 γρ μπεσαμέλ
- * 250 γρ μακαρόνια φρέσκα
- * 50 γρ τυρί παρμιτζιάνο
- * σκόρδο και τριμμένο μαιντανό
- * 2 κουταλιές λάδι ελιάς
- * αλάτι και πιπέρι

Κόψτε σε φέτες τις καρδιές από τις αγγινάρες και μαγειρέψτε τις για 15 λεπτά με σκόρδο, μαιντανό, λάδι ελιάς, αλάτι και πιπέρι. Μαγειρέψτε τα μακαρόνια κρατώντας τα κάτω σκληρά. Ετοιμάστε το μπεσαμέλ και λιώστε τις αγγινάρες. Συμπληρώστε δύο κουταλιές μπεσαμέλ στην σάλτσα από τις αγγινάρες και βάλτε το τυρί. Ανακατέψτε καλά όλο μαζί και βάλτε το σε ένα δοχείο. Τελειώνετε με μια σειρά μπεσαμέλ. Ταυτόχρονα προθερμάνετε το φούρνο στους 230 κ με την σχάρα στην θέση 1. Ψήνετε για 30 λεπτά. Σερβίρετε ζεστό.

Κυφτέδες

υλικά για 4 άτομα

- * 50 γρ μικτό τριμμένο κρέας
- * 50 γρ τυρί παρμιτζιάνο
- * 2 αυγά
- * τριμμένο κρεμμύδι, σάλβια, ροζμαρίνο
- * 50 γρ καπνιστό
- * 1 κουταλιά λάδι ελιάς
- * 1 κουταλιά ασπρο κρασί σαμβανιζέ
- * 30 γρ ψωμί τριμμένο
- * αλάτι και πιπέρι

Ανακατέψτε το τριμμένο κρέας με όλα τα υλικά εκτός από το ψωμί, λάδι και κρασί. Περάστε μετά την κυφτέδα στο τριμμένο ψωμί. Ταυτόχρονα προθερμαίνετε τον φούρνο στους 230 κ. Βάλτε την κυφτέδα στο ταψί, βάλτε το λάδι και 1/2 ποτήρι ασπρο κρασί. Ψήνετε για 70 λεπτά, γυρίζοντας την κυφτέδα δύο φορές. Στην μέση του υψίσματος, βάλτε το υπόλοιπο κρασί.

Λαζάνια στον φούρνο

υλικά για 4 άτομα

- * 200 γρ πάστα με αυγό για λαζάνια
- * 300 γρ τριμμένο χοιρινό κρέας
- * κρεμμύδι, καρότα, σέλινο
- * δύο κουταλιές χυμό ντομάτας
- * 30 γρ βούτυρο, 1, 2 λίτρο γάλα, τυρί τριμμένο
- * 2 κουταλιές λάδι ελιάς
- * μπεσαμέλ (περίπου με 35 γρ αλεύρι, βούτυρο, αλάτι, τυρί τριμμένο και μοσχοκάρυδο).
- * αλάτι, πιπέρι

Πρώτα ετοιμάστε τον κιμά. Σε μια κατσαρόλα βάζετε το τριμμένο κρεμμύδι, μαιντανό και καρότα, κιμά, λάδι ελιάς, βούτυρο, αλάτι και πιπέρι. Ανακατέψτε σε χαμηλή φωτιά για μερικά λεπτά. Όταν τα λαχανικά έχουν μαλακώσει και το κρέας να παίρνει χρώμα βάλτε λίγο νερό και πολύ ντομάτας, φταστε το στον βρασμό και βράζετε σκεπασμένη μέχρι το τελικό μαγείρεμα (1 ώρα περίπου). Βράζετε τα λαχανικά, λίγα λίγα, στο βραστό αλατισμένο νερό για περίπου 5 λεπτά.

Στραγγίστε τα και απλώστε τα σε ένα τραπέζο μάντηλο και αφήστε να κρυώσουν. ετοιμάστε την μπεσαμέλ όπως ακολουθεί:

Λιώστε το βούτυρο σε χαμηλή φωτιά. Προσθέστε το αλεύρι, ανακατεύοντας μέχρι να γίνει κρέμα. Όταν το μίγμα γίνει με λίγο αφρό (δεν πρέπει να πάρει χρώμα), προσθέστε το γάλα και συνεχίστε να ανακατεύετε. Προσθέστε το τριμμένο τυρί και το μοσχοκάρυδο, και το αλάτι, (χρόνος ψήσιματος 10-15 λεπτά).

Η μπεσαμέλ πρέπει να είναι ρευστή. Όταν όλα τα περιεχόμενα είναι ετοιμα, προθερμαίνετε τον φούρνο στους 230 κ και αλείψτε με βούτυρο ένα ταψί. Τοποθετήστε στο βάθος μια πρώτη σειρά από λαζάνια, βάζετε από πάνω ένα στρώμα ελαφρύ από κιμά, λίγο τριμμένο τυρί και ένα στρώμα μπεσαμέλ με μερικά κομμάτια βούτυρο. Κάνετε τα στρώματα εναλλάξ, το τελευταίο από μπεσαμέλ. Τοποθετήστε τα στον φούρνο και ψήνετε για 38 λεπτά πάντα στους 230 κ, σχάρα στην θέση 1.

Ψήσιμο γριλ (αμερικης)

- Προθερμαίνετε τον φούρνο για 5-8 λεπτά στην θέση γριλ
- * τοποθετήστε την σχάρα με τα τρόφιμα και το ταψί όπως δείχνει στο σχέδιο θέση 2-3
 - * αφοίστε την πόρτα μισάνοικτη
 - * μπριζόλα χοιρινή ή βιδινη πάχος 1 εκ
 - * μπριζόλα χοιρινή ή βοδινή πάχος 2 εκ
 - * μπριζόλα αριού
 - * λουκάνικα
 - * βούστελ
 - * μπριζόλα
 - * μπιφτέκι
 - * σουβλάκι
- Οι θέσεις τις σχάρας ποικίλουν συμφώνως στο πάχος της τροφής. Σχάρα θέση 2 για παχειά τρόφιμα και σχάρα θέση 3 για λεπτά τρόφιμα.
- * Σας συμβουλευουμε να βάζετε μισόποτη νερό στο πιάτο για να διευκολύνετε τον καθαρισμό και να αποφεύγετε τον καπνό που προέρχεται από τα λίπη που καίγονται.
 - * Στο τέλος του ψησίματος για να σταματίσετε τον φούρνο, γυρίστε τον χρονοδιακόπτη μέχρι την θέση 0.

Ψήσιμο πίτσας (φρεσκα) για αμερικη

- * Προθερμαίνετε τον φούρνο στους 230 κ για 10 λεπτά με την πίτσα στο εσωτερικό. (θέση σχάρας βλέπε σχέδιο 1).
- * Βάλτε την πίτσα στον φούρνο και γυρίστε τον διακόπτη στην θέση II
- * Ρυθμίζετε τον χρονοδιακόπτη στην θέση 10 λεπτά
- * Ρυθμίζετε τον διακόπτη στην θέση BAKE
- * Ρυθμίζετε 230 κ και ψήσετε για 8 λεπτά
- * στο τέλος του ψησίματος για να σβήσετε τον φούρνο, γυρίστε τον χρονοδιακόπτη μέχρι την θέση 0.

Ψήσιμο πίτσας κατεψυγμένη αμερικης

- * Η ίδια διαδικασία, εκτός το τελευταίο μέρος που τα λεπτά θα είναι 10 αντί για 8.
- * στο τέλος του ψησίματος για να σβήσετε τον φούρνο, γυρίστε τον χρονοδιακόπτη μέχρι την θέση 0.

Ψήσιμο ψωμιού αμερικης

- * τοποθετήστε την σχάρα με τις τροφές για ψήσιμο όπως δείχνει το σχέδιο θέση 2. Μην βάζετε το ταψί πάνω από την σχάρα για την λειτουργία τόστ.
 - * Γυρίζετε τον διακόπτη του επιλογέα στην θέση τόστ
 - * κλείνετε την πόρτα
 - * Ο χρονοδιακόπτης πρέπει να είναι στην θέση του επιλεγμένου χρόνου
 - * στο τέλος του ψησίματος για να κλείσετε τον φούρνο γυρίζετε τον χρονοδιακόπτη μέχρι την θέση 0.
- Ψήσιμο ψωμιού 4, 30 σχάρα θέση 2

Ψήσιμο τόστ ιταλίας (αμερικης)

- * τοποθετήστε την σχάρα με τις τροφές για ψήσιμο όπως δείχνει το σχέδιο θέση 4. Μην βάζετε το ταψί πάνω από την σχάρα για την λειτουργία τόστ.
- * Γυρίζετε τον διακόπτη του επιλογέα στην θέση τόστ
- * κλείνετε την πόρτα
- * ο χρονοδιακόπτης πρέπει να είναι στην θέση του επιλεγμένου χρόνου
- * στο τέλος του ψησίματος για να κλείσετε τον φούρνο γυρίζετε τον χρονοδιακόπτη μέχρι την θέση 0.

Ιταλικό τόστ για 3 άτομα

- * 6 φέτες ψωμιού για τόστ
- * 6 φέτες τυριού για τόστ
- * μερικές φέτες μπέικον βραστό

τοποθετήστε στην σχάρα 3 φέτες ψωμιού για τόστ. Πάνω στην κάθε μια βάζετε μια φέτα τυριού, μια φέτα μπέικον, και στο τέλος αλλη μια φέτα τυριού. Τοποθετήστε επάνω 3 φέτες ψωμιού για τόστ. Τις βάζετε στον φούρνο, γυρίστε τον διακόπτη του επιλογέα στην θέση τόστ, σχάρα στην θέση 4 και ψήνετε για 5 λεπτά. Τρώγονται ζεστά.

TABELLA DI COTTURA	Τεμπερατυρα Χ	Τεμπ δι χοττυρα	Ποσιζιονε γριγλια
Λασαγνε	230Χ	38	1
Μαχχηρουχιμ	230Χ	30	1
Πεττο δι πολλο	230Χ	40	1
Πολλο α πεζζι	230Χ	75	1
Πολπεττονε	230Χ	70	1
Μερλυζζο	200Χ	30	1
Τραιχι	200Χ	35	1
Τροτα	200Χ	30	1
Ασπαραγι	230Χ	18	1
Πατατε ριπιενε	230Χ	65	1
Πομοδορι	230Χ	35	1
Βισχοττι	200Χ	30	1
Βριοχηε	200Χ	35	1
Χροστατα δι μαρμελλατα	200Χ	35	1
Μερνγχε	150Χ	30	1
Πεσχηε	175Χ	30	1
Τορτα δι ριχοττα	200Χ	45	1