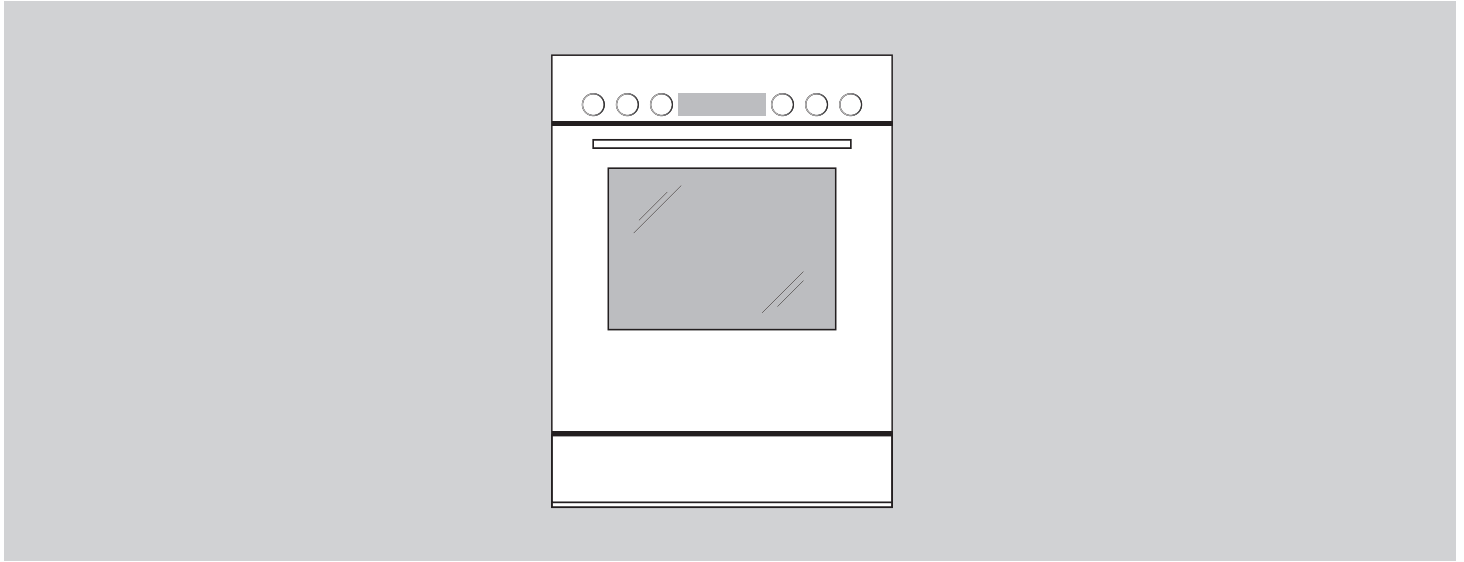




Einstelltipps

EasyCook

Backofen | Herd

Inhaltsverzeichnis

EasyCook	3
Symbolerklärung	3
Betriebsarten	3
Optimaler Gebrauch	3
Einstellungen	4
Backwaren	4
Wähe und Pizza	6
Fleisch	6
Geflügel	7
Fisch und Meeresfrüchte	8
Auflauf und Gratin	8
Kartoffeln	8
Früchte und Obst	9
Pilze	9
Sterilisieren	10

EasyCook

Symbolerklärung

	Betriebsart
	Garraumtemperatur
	Vorheizen, bis die Garraumtemperatur erreicht ist

	Dauer
	Auflagen
	Zubehör

Betriebsarten

	Ober-/Unterhitze eco
	Ober-/Unterhitze feucht
	Ober-/Unterhitze

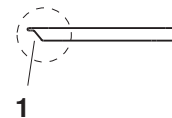
	Unterhitze
	Oberhitze

Optimaler Gebrauch

In fremden Rezeptbüchern sind die Garraumtemperaturen und Auflagen für dieses Gerät teilweise nicht optimal. In den folgenden Tabellen finden Sie verschiedene Angaben zur optimalen Nutzung.

Die angegebenen Werte für Garraumtemperatur bzw. Temperaturstufen und Dauer sind Richtwerte. Je nach Art und Grösse des Garguts und persönlicher Präferenz können diese abweichen.

- Kuchenblech mit «Schrägung» **1** nach hinten in den Garraum schieben.



- Für ein knuspriges Ergebnis ein dunkles emailliertes Blech oder eine Schwarzblechform verwenden.

Einstellungen

 Backwaren								
Brot		Backen		180–210 °C	Ja	30–50 min	2	
Zopf		Backen		180–210 °C	Ja	25–50 min	2	
Brötchen		Backen		200–220 °C	Ja	20–30 min	2	
Kleingebäck süß	Basler Leckerli	Backen		180–200 °C	Ja	15–25 min	2	
Kleingebäck süß	Brunsli	Backen		150–180 °C	Ja	8–15 min	2	
Kleingebäck süß	Chräbeli	Backen		130–145 °C	Ja	20–30 min	2	
Kleingebäck süß	Eclairs, Ofenküchlein	Backen		160–180 °C	Ja	20–35 min	2	
				190–200 °C	Nein	35–45 min		
Kleingebäck süß	Mailänderli	Backen		160–180 °C	Ja	7–20 min	2	
Kleingebäck süß	Makrönli	Backen		160–180 °C	Ja	8–15 min	2	
Kleingebäck süß	Spitzbuben	Backen		160–180 °C	Ja	7–20 min	2	
Kleingebäck süß	Zimtsterne	Backen		150–170 °C	Ja	8–15 min	2	
Kleingebäck süß	Hefegebäck	Backen		170–190 °C	Ja	15–30 min	2	
Kleingebäck salzig	Apérogebäck frisch	Backen		190–210 °C	Ja	10–30 min	2	
Kleingebäck salzig	Bruschetta	Backen		200–220 °C	Ja	5–10 min	2	
Kleingebäck salzig	Hefegebäck	Backen		170–190 °C	Ja	15–35 min	2	
Kleingebäck salzig	Knoblauchbrot	Backen		200–230 °C	Ja	5–10 min	3	
Kleingebäck salzig	Toast Hawaii	Backen		200–220 °C	Ja	15–25 min	3	
Blätterteiggebäck	Nussgipfel	Backen		190–210 °C	Ja	15–25 min	2	
Blätterteiggebäck	Schinkengipfeli	Backen		180–200 °C	Ja	15–25 min	2	
Biskuit	Roulade	Backen		170–190 °C	Ja	6–20 min	2	
Biskuit	Torte	Backen		160–190 °C	Ja	20–40 min	2	
Torte	Linzertorte	Backen		160–180 °C	Ja	40–60 min	2	

 Backwaren							
Torte	Rüebliorte	Backen		160–180 °C	Ja	40–60 min	2 
Torte	Schokoladentorte	Backen		160–180 °C	Ja	35–60 min	2 
Torte	Japonaiboden	Backen		140–160 °C	Ja	20–35 min	2 
Cake		Backen		170–190 °C	Ja	50 min–1 h 20 min	2 
Kuchen	Blechkuchen	Backen		170–200 °C	Ja	20–50 min	2 
Kuchen	Luzerner Lebkuchen	Backen		170–180 °C	Ja	50 min–1 h 10 min	2 
Gugelhupf	Gugelhupf aus Hefeteig	Backen		190–210 °C	Ja	30–45 min	2 
Gugelhupf	Gugelhupf aus Rührteig	Backen		170–190 °C	Ja	50 min–1 h 10 min	2 
Hefegebäck	Gugelhupf	Backen		190–210 °C	Ja	30–45 min	2 
Hefegebäck	Hefekranz	Backen		170–190 °C	Ja	25–45 min	2 
Hefegebäck	Kleingebäck	Backen		170–190 °C	Ja	15–30 min	2 
Hefegebäck	Rosenkuchen	Backen		170–190 °C	Ja	25–45 min	2 
Hefegebäck	Russenzopf	Backen		170–190 °C	Ja	30–45 min	2 
Apfelstrudel		Backen		180–200 °C	Ja	25–50 min	2 
Mürbeteig	Mürbeteig blindbacken	Backen		190–200 °C	Ja	15–25 min	2 
Mürbeteig	Mürbeteig mit Früchten	Backen		180–200 °C	Ja	35–50 min	2 
Meringue	Japonaiboden	Backen		140–160 °C	Ja	20–35 min	2 
Meringue	Kleingebäck ¹⁾	Backen		90–110 °C	Ja	40 min–1 h 30 min	2 

¹⁾ ► Nach dem Backen über Nacht trocknen lassen.

Einstellungen

 Wähe und Pizza								
Früchtewähe	Backen ¹⁾			200–210 °C	Ja	45–50 min	2	
Pikante Wähe	Backen			200–220 °C	Ja	35–50 min	2	
Käsewähe	Backen			200–220 °C	Ja	35–50 min	2	
Pizza frisch	Backen			200–240 °C	Ja	10–30 min	2	

¹⁾ ► Bei Früchten, welche stark saften, den Guss erst nach 15–20 Minuten auf die Wähe geben.

 Fleisch								
Kalb	Kalbsschulter	Braten		190–210 °C	Nein	1 h–1 h 30 min	2	
Kalb	Kalbsbraten	Im Römertopf		200–220 °C	Nein	1 h 15 min–1 h 30 min	2	
Rind	Entrecôte, Roast-beef	Braten ^{1), 2)}		220–240 °C	Ja	30–55 min	2+1	
Rind	Rindsschulter	Braten		180–210 °C	Nein	1 h 10 min–1 h 40 min	2	
Rind	Rindsbraten	Im Römertopf		200–220 °C	Nein	1 h 10 min–1 h 40 min	2	
Rind	Rindssaftplätzli	Im Römertopf		200–220 °C	Nein	50 min–1 h 10 min	2	
Schwein	Filet im Blätterteig	Backen		190–210 °C	Nein	25–40 min	2	
Schwein	Schweinshals	Braten		190–210 °C	Nein	1 h–2 h	2	
Schwein	Schweinsschulter	Braten ^{1), 2)}		180–220 °C	Nein	1 h–1 h 30 min	2+1	
Schwein	Schweinsbraten	Im Römertopf		200–220 °C	Nein	1 h 15 min–1 h 35 min	2	

 Fleisch								
Lammgigot	Braten ¹⁾ , ²⁾			200–220 °C	Nein	1 h–1 h 40 min	2+1	 
Fleischwaren	Fleischkäse	Backen		180–200 °C	Ja	40–60 min	2	
Fleischwaren	Hackbraten	Backen		180–210 °C	Ja	45 min–1 h 15 min	2	
Im Römertopf	Saftplätzli	Schmoren		200–220 °C	Nein	50 min–1 h 10 min	2	
Im Römertopf	Braten	Schmoren		200–220 °C	Nein	1 h 15 min–1 h 35 min	2	

► Gargut in geeignetem Gefäß auf Gitterrost platzieren.

¹⁾ ► Kuchenblech unter Gitterrost in Auflage 1 schieben.

²⁾ ► Gargut direkt auf Gitterrost platzieren.

 Geflügel								
Poulet ganz	Im Römertopf			200–220 °C	Nein	55 min–1 h 20 min	2	

Einstellungen

 Fisch und Meeresfrüchte							
Fischgratin	Garen ¹⁾		180–200 °C	Ja	35–55 min	2	
Dorade ganz	Braten		190–220 °C	Ja	20–35 min	2	
Forelle ganz	Braten		190–220 °C	Ja	20–35 min	2	

¹⁾ ► Gargut in geeignetem Gefäß auf Gitterrost platzieren.

 Auflauf und Gratin							
Fischgratin	Garen		190–200 °C	Ja	30–60 min	2	
Gemüsegratin	Garen		190–200 °C	Ja	30–60 min	2	
Kartoffelgratin	Garen		190–200 °C	Ja	30–60 min	2	
Lasagne	Garen		200–210 °C	Ja	35–50 min	2	
				Nein	45 min–1 h 5 min		
Moussaka	Garen		200–210 °C	Ja	35–50 min	2	
				Nein	45 min–1 h 5 min		
Süßer Auflauf	Backen		190–200 °C	Ja	45–50 min	2	

► Gargut in geeignetem Gefäß auf Gitterrost platzieren.

 Kartoffeln							
Kartoffelgratin	Garen ¹⁾		180–210 °C	Nein	30–60 min	2	
Kartoffelschnitze	Backen		210–230 °C	Ja	20–40 min	2	

¹⁾ ► Gargut in geeignetem Gefäß auf Gitterrost platzieren.

 Früchte und Obst							
Apfelfringe	Dörren		70 °C	Nein	7 h–8 h	2	
Aprikosen halbiert	Dörren		60–70 °C	Nein	14 h–16 h	2	

► Nur reife und frische Lebensmittel verwenden.
 ► Eine Holzkelle zwischen Bedienblende und Gerätetür klemmen, sodass ein Spalt von ca. 2 cm offen bleibt.
 ► Lebensmittel regelmässig wenden, dadurch trocknen sie gleichmässiger.

 **Übertrocknung führt zu Brandgefahr! Überwachen Sie das Dörren und Trocknen.**

 Früchte und Obst							
Kirschsteinsäckchen	Erwärmen		130–150 °C	Nein	10–20 min	Garraumboden	

 Kirschsteinsäckchen auf umgekehrtem Gitterrost auf den Garraumboden legen.

 Pilze							
Pilze geschnitten	Dörren		70–80 °C	Nein	5 h–8 h	2	

- Nur reife und frische Lebensmittel verwenden.
 ► Eine Holzkelle zwischen Bedienblende und Gerätetür klemmen, sodass ein Spalt von ca. 2 cm offen bleibt.
 ► Lebensmittel regelmässig wenden, dadurch trocknen sie gleichmässiger.

 **Übertrocknung führt zu Brandgefahr! Überwachen Sie das Dörren und Trocknen.**

Sterilisieren

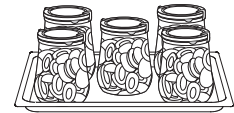
Lebensmittel können in dafür vorgesehenen Gläsern eingekocht und sterilisiert werden. Es dürfen nur unbeschädigte Gläser mit Glasdeckel, geeigneter Gummidichtung und korrekt sitzenden Befestigungsklammern verwendet werden. Gläser mit Schraub- oder Bajonettverschluss können den entstehenden Druck nicht abbauen und dürfen daher nicht verwendet werden.



Im Garraum können bis zu 5 Gläser mit maximal 1 Liter Fassungsvermögen platziert werden. Immer gleichgrosse Gläser verwenden.

- ▶ Kuchenblech in Auflage **1** schieben.
- ▶ Lebensmittel mit Raumtemperatur gleichmässig in die Gläser füllen und ggf. Flüssigkeit zugeben (evtl. mit Zucker, Salz oder Essig).
- ▶ Gläser gemäss Angaben des Herstellers schliessen.

- ▶ Gläser gemäss Abbildung auf Kuchenblech stellen. Sie dürfen sich nicht berühren.
- ▶ Betriebsart  150 °C wählen und starten.
- ▶ So lange heizen, bis die Flüssigkeit in den Gläsern perlt, d. h., dass in kurzen Abständen Blasen aufsteigen.
 - Dies dauert ca. 60 bis 90 Minuten bei Sterilisiergut mit Raumtemperatur.
- ▶ Während des Sterilisiervorgangs die Gerätetür immer geschlossen halten.
- ▶ Gerät ausschalten.
- ▶ Gläser während 40 Minuten im Garraum stehen lassen.
- ▶ Gerätetür in Raststellung offen lassen.
- ▶ Gläser im Garraum vollständig erkalten lassen.
- ▶ Gläser entnehmen und auf Dichtheit prüfen.



Notizen

Gültigkeitsbereich

Die Modellnummer entspricht den ersten Stellen auf dem Typenschild. Diese Einstelltipps gelten für:

Modellnummer	Masssystem
22017	55-762



1181760-03