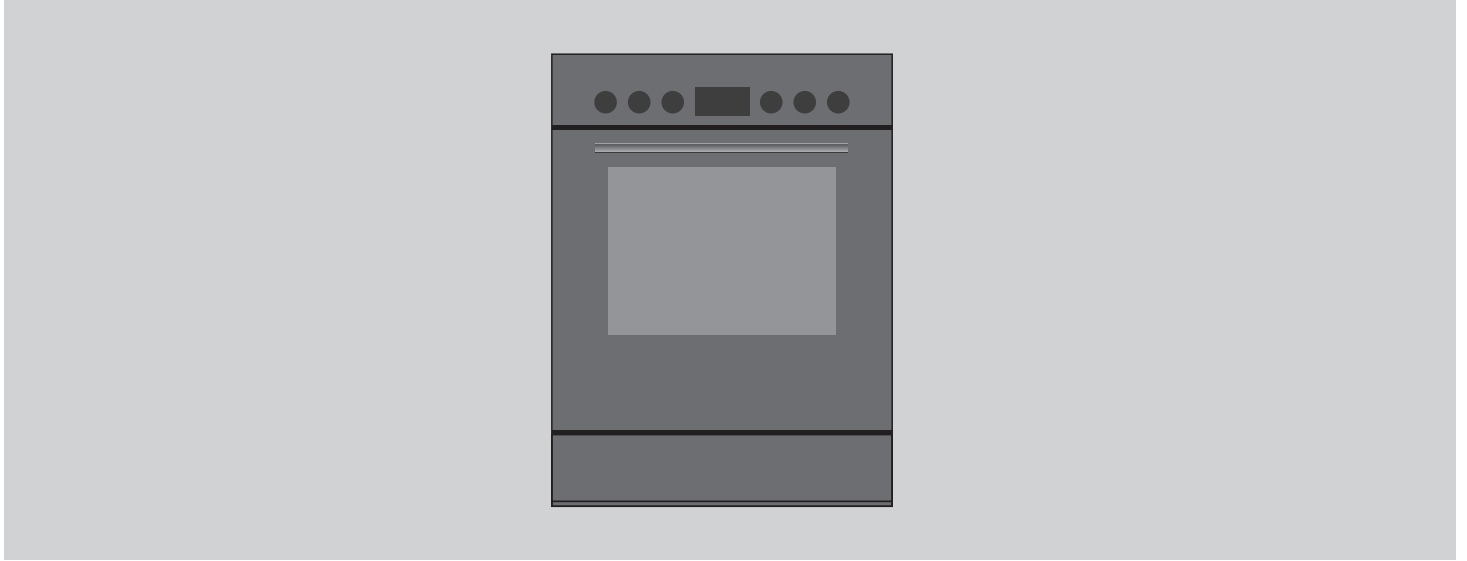




# Einstelltipps

EasyCook

Backofen | Herd

# Inhaltsverzeichnis

|                               |           |
|-------------------------------|-----------|
| <b>EasyCook</b>               | <b>3</b>  |
| Symbolerklärung .....         | 3         |
| Betriebsarten .....           | 3         |
| Optimaler Gebrauch .....      | 3         |
| <b>Einstellungen</b>          | <b>4</b>  |
| Backwaren .....               | 4         |
| Wähe und Pizza .....          | 6         |
| Fleisch .....                 | 7         |
| Geflügel .....                | 8         |
| Fisch und Meeresfrüchte ..... | 8         |
| Auflauf und Gratin .....      | 9         |
| Kartoffeln .....              | 9         |
| Früchte und Obst .....        | 10        |
| Pilze .....                   | 10        |
| <b>Sterilisieren</b>          | <b>11</b> |

# EasyCook

## Symbolerklärung

|                                                                                  |                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|  | Betriebsart                                       |
|  | Garraumtemperatur                                 |
|  | Temperaturstufen                                  |
|  | Vorheizen, bis die Garraumtemperatur erreicht ist |

|                                                                                   |          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------|
|  | Dauer    |
|  | Auflagen |
|  | Zubehör  |

## Betriebsarten

|                                                                                  |                  |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------|
|  | Grill-Umluft     |
|  | PizzaPlus        |
|  | Heissluft eco    |
|  | Heissluft feucht |
|  | Heissluft        |

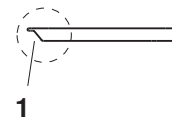
|                                                                                   |                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
|  | Ober-/Unterhitze        |
|  | Ober-/Unterhitze feucht |
|  | Ober-/Unterhitze eco    |
|  | Unterhitze              |
|  | Grill                   |

## 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 1 Auflage  |  | 180–210 °C                                                                        | Ja                                                                                  | 30–50 min                                                                           | 2                                                                                   |  |
|                                                                                            |                       | Backen 2 Auflagen |  | 180–200 °C                                                                        |                                                                                     | 35–50 min                                                                           | 1+3                                                                                 |                                                                                     |
| Zopf                                                                                       |                       | Backen 1 Auflage  |  | 180–210 °C                                                                        | Ja                                                                                  | 25–50 min                                                                           | 2                                                                                   |  |
|                                                                                            |                       | Backen 2 Auflagen |  | 170–190 °C                                                                        |                                                                                     |                                                                                     | 1+3                                                                                 |                                                                                     |
| Brötchen                                                                                   |                       | Backen 1 Auflage  |  | 200–220 °C                                                                        | Ja                                                                                  | 20–30 min                                                                           | 2                                                                                   |  |
|                                                                                            |                       | Backen 2 Auflagen |  | 180–200 °C                                                                        |                                                                                     |                                                                                     | 1+3                                                                                 |                                                                                     |
| Kleingebäck süss                                                                           | Basler Leckerli       | Backen            |  | 160–180 °C                                                                        | Ja                                                                                  | 15–25 min                                                                           | 2                                                                                   |  |
| Kleingebäck süss                                                                           | Brunsli               | Backen 1 Auflage  |  | 150–180 °C                                                                        | Ja                                                                                  | 8–15 min                                                                            | 2                                                                                   |  |
|                                                                                            |                       | Backen 2 Auflagen |  | 150–170 °C                                                                        |                                                                                     | 10–15 min                                                                           | 1+3                                                                                 |                                                                                     |
| Kleingebäck süss                                                                           | Chräbeli              | Backen 1 Auflage  |  | 130–145 °C                                                                        | Ja                                                                                  | 20–30 min                                                                           | 2                                                                                   |  |
|                                                                                            |                       | Backen 2 Auflagen |  | 120–140 °C                                                                        |                                                                                     |                                                                                     | 1+3                                                                                 |                                                                                     |
| Kleingebäck süss                                                                           | Eclairs, Ofenküchlein | Backen            |  | 160–180 °C                                                                        | Ja                                                                                  | 20–35 min                                                                           | 2                                                                                   |  |
|                                                                                            |                       |                   |  | 170–180 °C                                                                        | Nein                                                                                | 30–40 min                                                                           |                                                                                     |                                                                                     |
| Kleingebäck süss                                                                           | Mailänderli           | Backen 1 Auflage  |  | 160–180 °C                                                                        | Ja                                                                                  | 7–20 min                                                                            | 2                                                                                   |  |
|                                                                                            |                       | Backen 2 Auflagen |  | 150–170 °C                                                                        |                                                                                     | 10–20 min                                                                           | 1+3                                                                                 |                                                                                     |
| Kleingebäck süss                                                                           | Makrönli              | Backen            |  | 160–180 °C                                                                        | Ja                                                                                  | 8–15 min                                                                            | 2                                                                                   |  |
| Kleingebäck süss                                                                           | Spitzbuben            | Backen 1 Auflage  |  | 160–180 °C                                                                        | Ja                                                                                  | 7–20 min                                                                            | 2                                                                                   |  |
|                                                                                            |                       | Backen 2 Auflagen |  | 150–170 °C                                                                        |                                                                                     | 10–20 min                                                                           | 1+3                                                                                 |                                                                                     |
| Kleingebäck süss                                                                           | Zimtsterne            | Backen 1 Auflage  |  | 150–170 °C                                                                        | Ja                                                                                  | 8–15 min                                                                            | 2                                                                                   |  |
|                                                                                            |                       | Backen 2 Auflagen |  | 140–160 °C                                                                        |                                                                                     | 5–15 min                                                                            | 1+3                                                                                 |                                                                                     |
| Kleingebäck süss                                                                           | Hefegebäck            | Backen            |  | 170–190 °C                                                                        | Ja                                                                                  | 15–30 min                                                                           | 2                                                                                   |  |
| Kleingebäck salzig                                                                         | Apérogebäck frisch    | Backen 1 Auflage  |  | 190–210 °C                                                                        | Ja                                                                                  | 10–30 min                                                                           | 2                                                                                   |  |
|                                                                                            |                       | Backen 2 Auflagen |  | 170–190 °C                                                                        |                                                                                     | 15–30 min                                                                           | 1+3                                                                                 |                                                                                     |

|  Backwaren |                        |                   |  |  |  |  |  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Kleingebäck salzig                                                                         | Bruschetta             | Backen            |  | 200–220 °C                                                                        | Ja                                                                                  | 5–10 min                                                                            | 2                                                                                   |  |
| Kleingebäck salzig                                                                         | Hefengebäck            | Backen            |  | 170–190 °C                                                                        | Ja                                                                                  | 15–35 min                                                                           | 2                                                                                   |  |
| Kleingebäck salzig                                                                         | Knoblauchbrot          | Backen            |  | 200–230 °C                                                                        | Ja                                                                                  | 5–10 min                                                                            | 2                                                                                   |  |
| Kleingebäck salzig                                                                         | Toast Hawaii           | Backen            |  | 200–220 °C                                                                        |                                                                                     | 15–25 min                                                                           |                                                                                     |                                                                                     |
| Blätterteiggebäck                                                                          | Nussgipfel             | Backen            |  | 170–190 °C                                                                        | Ja                                                                                  | 15–25 min                                                                           | 2                                                                                   |  |
| Blätterteiggebäck                                                                          | Schinkengipfeli        | Backen            |  | 170–190 °C                                                                        | Ja                                                                                  | 15–25 min                                                                           | 2                                                                                   |  |
| Biskuit                                                                                    | Roulade                | Backen 1 Auflage  |  | 170–190 °C                                                                        | Ja                                                                                  | 6–20 min                                                                            | 2                                                                                   |  |
|                                                                                            |                        | Backen 2 Auflagen |  | 160–180 °C                                                                        |                                                                                     | 7–15 min                                                                            | 1+3                                                                                 |                                                                                     |
| Biskuit                                                                                    | Torte                  | Backen            |  | 160–190 °C                                                                        | Ja                                                                                  | 20–40 min                                                                           | 2                                                                                   |  |
| Torte                                                                                      | Linzertorte            | Backen            |  | 160–180 °C                                                                        | Ja                                                                                  | 40–60 min                                                                           | 2                                                                                   |  |
| 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 1 Auflage  |  | 140–160 °C                                                                        | Ja                                                                                  | 20–35 min                                                                           | 2                                                                                   |  |
|                                                                                            |                        | Backen 2 Auflagen |  | 140–160 °C                                                                        |                                                                                     |                                                                                     | 1+3                                                                                 |  |
| Cake                                                                                       |                        | Backen            |  | 150–170 °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            |  | 170–190 °C                                                                        | Ja                                                                                  | 30–45 min                                                                           | 2                                                                                   |  |
| Gugelhupf                                                                                  | Gugelhupf aus Rührteig | Backen            |  | 150–170 °C                                                                        | Ja                                                                                  | 50 min–1 h 10 min                                                                   | 2                                                                                   |  |
| Hefengebäck                                                                                | Gugelhupf              | Backen            |  | 170–190 °C                                                                        | Ja                                                                                  | 30–45 min                                                                           | 2                                                                                   |  |
| Hefengebäck                                                                                | Hefekranz              | Backen            |  | 170–190 °C                                                                        | Ja                                                                                  | 25–45 min                                                                           | 2                                                                                   |  |
| Hefengebäck                                                                                | Kleingebäck            | Backen            |  | 170–190 °C                                                                        | Ja                                                                                  | 15–30 min                                                                           | 2                                                                                   |  |
| Hefengebäck                                                                                | Rosenkuchen            | Backen            |  | 170–190 °C                                                                        | Ja                                                                                  | 25–45 min                                                                           | 2                                                                                   |  |

## Einstellungen

|  <b>Backwaren</b>      |                           |                      |  |  |  |  |  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Hefengebäck                                                                                            | 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               |  | 160–180 °C                                                                        | Ja                                                                                  | 35–55 min                                                                           | 2                                                                                   |  |
| Meringue                                                                                               | Japonaiboden              | Backen 1 Auflage     |  | 140–160 °C                                                                        | Ja                                                                                  | 20–35 min                                                                           | 2                                                                                   |  |
|                                                                                                        |                           | Backen 2 Auflagen    |  | 130–160 °C                                                                        |                                                                                     |                                                                                     | 1+3                                                                                 |  |
| Meringue                                                                                               | Kleingebäck <sup>1)</sup> | Backen               |  | 90–110 °C                                                                         | Ja                                                                                  | 40 min–1 h 30 min                                                                   | 2                                                                                   |  |
| <sup>1)</sup> ► Nach dem Backen über Nacht trocknen lassen.                                            |                           |                      |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
|  <b>Wähe und Pizza</b> |                           |                      |  |  |  |  |  |  |
| Früchtewähe                                                                                            |                           | Backen <sup>1)</sup> |  | 170–190 °C                                                                        | Ja                                                                                  | 30–50 min                                                                           | 2                                                                                   |  |
| Pikante Wähe                                                                                           |                           | Backen               |  | 170–190 °C                                                                        | Ja                                                                                  | 30–50 min                                                                           | 2                                                                                   |  |
| Käsewähe                                                                                               |                           | Backen               |  | 160–190 °C                                                                        | Ja                                                                                  | 30–50 min                                                                           | 2                                                                                   |  |
| Pizza frisch                                                                                           |                           | Backen               |  | 180–230 °C                                                                        | Ja                                                                                  | 10–30 min                                                                           | 2                                                                                   |  |

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

|  <b>Fleisch</b> |                      |                                          |  |  |  |  |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Kalb                                                                                           | Kalbsschulter        | Braten                                   |  | 190–210 °C                                                                         | Ja                                                                                  | 1 h–1 h 30 min                                                                      | 2                                                                                   |  |
| Kalb                                                                                           | Kalbsbraten          | Im Römertopf                             |  | 200–220 °C                                                                         | Nein                                                                                | 1 h 15 min–1 h 35 min                                                               | 2                                                                                   |  |
| Rind                                                                                           | Entrecôte, Roastbeef | Braten <sup>1)</sup> , <sup>2)</sup>     |  | 200–220 °C                                                                         | Ja                                                                                  | 30–55 min                                                                           | 2                                                                                   |  |
| Rind                                                                                           | Rindsschulter        | Braten                                   |  | 180–210 °C                                                                         | Ja                                                                                  | 1 h–1 h 30 min                                                                      | 2                                                                                   |  |
| Rind                                                                                           | Rindsbraten          | Im Römertopf                             |  | 200–220 °C                                                                         | Nein                                                                                | 1 h 15 min–1 h 35 min                                                               | 2                                                                                   |  |
| Rind                                                                                           | Rindsaftplätzli      | Im Römertopf                             |  | 200–220 °C                                                                         | Nein                                                                                | 50 min–1 h 10 min                                                                   | 2                                                                                   |  |
| Schwein                                                                                        | Filet im Blätterteig | Backen                                   |  | 190–210 °C                                                                         | Ja                                                                                  | 25–40 min                                                                           | 2                                                                                   |  |
| Schwein                                                                                        | Schweinshals         | Braten                                   |  | 190–210 °C                                                                         | Ja                                                                                  | 1 h–1 h 30 min                                                                      | 2                                                                                   |  |
| Schwein                                                                                        | Schweinsschulter     | Braten                                   |  | 180–220 °C                                                                         | Ja                                                                                  | 1 h–1 h 30 min                                                                      | 2                                                                                   |  |
| Schwein                                                                                        | Schweinsbraten       | Im Römertopf                             |  | 200–220 °C                                                                         | Nein                                                                                | 1 h 15 min–1 h 35 min                                                               | 2                                                                                   |  |
| Schwein                                                                                        | Schweinskotelett     | Grillieren <sup>2)</sup> , <sup>3)</sup> |  | 3–4                                                                                | Ja                                                                                  | 10–20 min                                                                           | 4                                                                                   |  |
| Lammgigot                                                                                      |                      | Braten <sup>1)</sup> , <sup>2)</sup>     |  | 200–220 °C                                                                         | Ja                                                                                  | 1 h–1 h 40 min                                                                      | 2                                                                                   |  |
| Fleischwaren                                                                                   | Bratwurst            | Grillieren <sup>2)</sup> , <sup>3)</sup> |  | 4                                                                                  | Ja                                                                                  | 10–20 min                                                                           | 4                                                                                   |  |
| Fleischwaren                                                                                   | Fleischkäse          | Backen                                   |  | 160–190 °C                                                                         | Ja                                                                                  | 40–60 min                                                                           | 2                                                                                   |  |
| Fleischwaren                                                                                   | Hackbraten           | Garen                                    |  | 180–210 °C                                                                         | Ja                                                                                  | 45 min–1 h 15 min                                                                   | 2                                                                                   |  |
| Im Römertopf                                                                                   | Poulet               | Schmoren                                 |  | 200–220 °C                                                                         | Nein                                                                                | 50 min–1 h 20 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.

<sup>1)</sup> ► Kuchenblech unter Gitterrost in Auflage 1 schieben.

<sup>2)</sup> ► Gargut direkt auf Gitterrost platzieren.

<sup>3)</sup> ► Nach der halben Gardauer wenden.

► Kuchenblech unter Gitterrost in Auflage 2 schieben.

► Garraum 3 Minuten vorheizen.

## Einstellungen

|  <b>Geflügel</b> |                                          |  |  |  |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Pouletschenkel                                                                                  | Grillieren <sup>1)</sup> , <sup>2)</sup> |  | 3–4                                                                               | Ja                                                                                  | 15–35 min                                                                           | 3                                                                                   |  |
| Poulet in Hälften                                                                               | Grillieren <sup>1)</sup> , <sup>2)</sup> |  | 2–3                                                                               | Ja                                                                                  | 40 min–1 h 10 min                                                                   | 2                                                                                   |  |
| Poulet ganz                                                                                     | Grillieren <sup>1)</sup> , <sup>2)</sup> |  | 180–200 °C                                                                        | Nein                                                                                | 50 min–1 h 20 min                                                                   | 2                                                                                   |  |
|                                                                                                 | Im Römertopf                             |  | 200–220 °C                                                                        |                                                                                     | 55 min–1 h 20 min                                                                   |                                                                                     |  |

<sup>1)</sup> ► Nach der halben Gardauer wenden.

<sup>2)</sup> ► Kuchenblech unter Gitterrost in Auflage 1 schieben.

► Gargut direkt auf Gitterrost platzieren.

|  <b>Fisch und Meeresfrüchte</b> |                      |  |  |  |  |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Fischgratin                                                                                                    | Garen <sup>1)</sup>  |  | 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                                                                                   |  |
| Fischstäbchen tiefgekühlt                                                                                      | Backen <sup>2)</sup> |  | 3–4                                                                               | Ja                                                                                  | 8–12 min                                                                            | 3                                                                                   |  |

<sup>1)</sup> ► Gargut in geeignetem Gefäß auf Gitterrost platzieren.

<sup>2)</sup> ► Garraum 3 Minuten vorheizen.

► Nach der halben Gardauer wenden.



|  <b>Auflauf und Gratin</b> |        |  |  |  |  |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Fischgratin                                                                                                | Garen  |  | 180–200 °C                                                                        | Ja                                                                                  | 30–50 min                                                                           | 2                                                                                   |  |
| Gemüsegratin                                                                                               | Garen  |  | 180–200 °C                                                                        | Ja                                                                                  | 35–55 min                                                                           | 2                                                                                   |  |
|                                                                                                            |        |  | 170–190 °C                                                                        | Nein                                                                                | 30–50 min                                                                           |                                                                                     |                                                                                     |
| Kartoffelgratin                                                                                            | Garen  |  | 180–210 °C                                                                        | Nein                                                                                | 30–60 min                                                                           | 2                                                                                   |  |
| Lasagne                                                                                                    | Garen  |  | 190–210 °C                                                                        | Ja                                                                                  | 25–50 min                                                                           | 2                                                                                   |  |
| Moussaka                                                                                                   | Garen  |  | 190–210 °C                                                                        | Ja                                                                                  | 30–50 min                                                                           | 2                                                                                   |  |
| Süßer Auflauf                                                                                              | Backen |  | 180–200 °C                                                                        | Ja                                                                                  | 30–55 min                                                                           | 2                                                                                   |  |
|                                                                                                            |        |  |                                                                                   | Nein                                                                                | 35–55 min                                                                           |                                                                                     |                                                                                     |

► Gargut in geeignetem Gefäß auf Gitterrost platzieren.

|  <b>Kartoffeln</b> |                     |  |  |  |  |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Kartoffelgratin                                                                                    | Garen <sup>1)</sup> |  | 180–210 °C                                                                        | Nein                                                                                | 30–60 min                                                                           | 2                                                                                   |  |
| Kartoffelschnitze                                                                                  | Backen              |  | 210–230 °C                                                                        | Ja                                                                                  | 20–40 min                                                                           | 2                                                                                   |  |

<sup>1)</sup> ► Gargut in geeignetem Gefäß auf Gitterrost platzieren.

## Einstellungen

|  <b>Früchte und Obst</b> |        |  |  |  |  |  |                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Apfelringe                                                                                              | Dörren |  | 45–70 °C                                                                          | Nein                                                                              | 6 h–10 h                                                                            | 2<br>1+(2)+3                                                                        | <br><br> |
| Aprikosen halbiert                                                                                      | Dörren |  | 65–75 °C                                                                          | Nein                                                                              | 14 h–16 h                                                                           | 2<br>1+(2)+3                                                                        | <br><br> |

- ▶ 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.**

|  <b>Früchte und Obst</b> |          |  |  |  |  |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Kirschsteinsäckchen                                                                                     | Erwärmen |  | 130–150 °C                                                                        | Nein                                                                              | 10–15 min                                                                           | Boden                                                                               |  |



Kirschsteinsäckchen auf umgekehrtem Gitterrost auf den Garraumboden legen.

|  <b>Pilze</b> |        |  |  |  |  |  |                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pilze geschnitten                                                                            | Dörren |  | 50–60 °C                                                                          | Nein                                                                              | 5 h–8 h                                                                             | 2<br>1+(2)+3                                                                        | <br><br> |

- ▶ 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.**

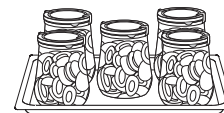
## Sterilisieren

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 ☐ Stufe 1 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.



# Gültigkeitsbereich

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

| Modellnummer | Masssystem |
|--------------|------------|
| 21127        | 60-600     |
| 21133        | 55-762     |
| 22031        | 60-600     |
| 22034        | 55-762     |



1241022-04