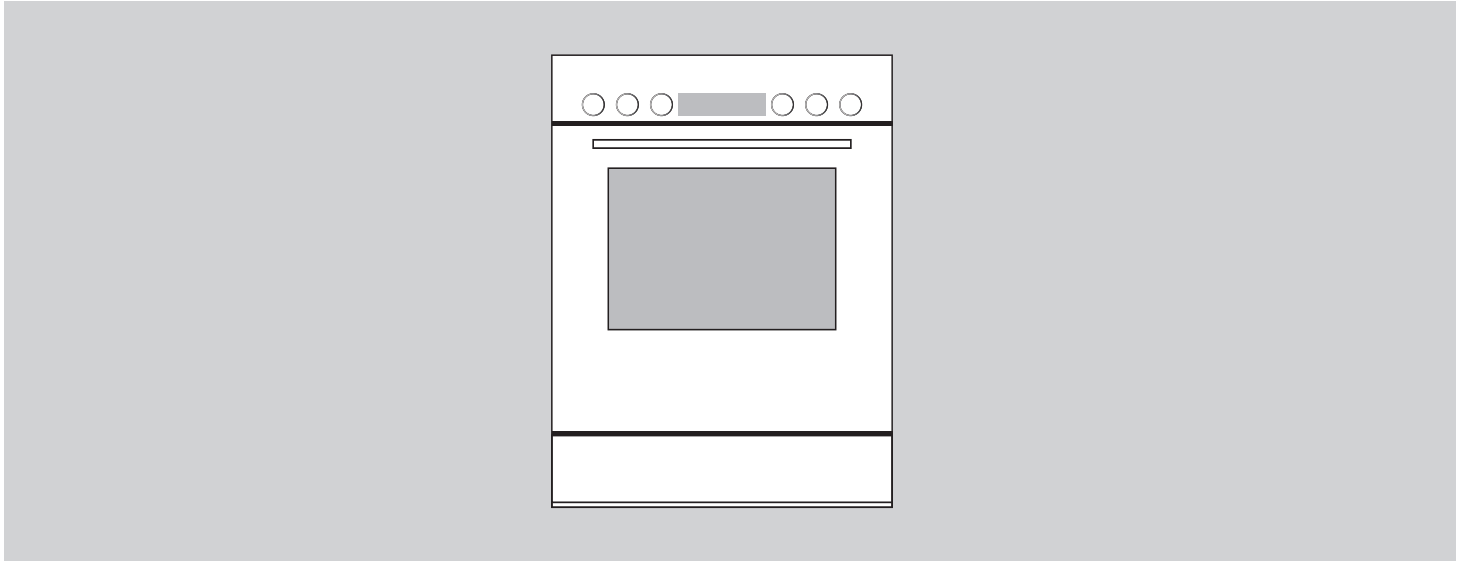




Einstelltipps

EasyCook

Backofen | Herd

Inhaltsverzeichnis

EasyCook	3
Symbolerklärung	3
Betriebsarten	3
Optimaler Gebrauch	3
Einstellungen	4
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
Sterilisieren	11

EasyCook

Symbolerklärung

	Betriebsart
	Garraumtemperatur
	Temperaturstufen
	Vorheizen, bis die Garraumtemperatur erreicht ist

	Dauer
	Auflagen
	Zubehör

Betriebsarten

	Grill-Umluft
	PizzaPlus
	Heissluft eco
	Heissluft feucht
	Heissluft

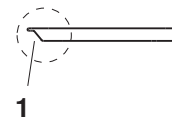
	Ober-/Unterhitze
	Ober-/Unterhitze feucht
	Ober-/Unterhitze eco
	Unterhitze
	Grill

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	Hefegebäck	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	Rüebliktorte	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	
Hefegebäck	Gugelhupf	Backen		170–190 °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	

Einstellungen

 Backwaren								
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 ¹⁾	Backen		90–110 °C	Ja	40 min–1 h 30 min	2	
¹⁾ ► Nach dem Backen über Nacht trocknen lassen.								
 Wähe und Pizza								
Früchtewähe		Backen ¹⁾		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	

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

 Fleisch								
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 ¹⁾ , ²⁾		200–220 °C	Ja	30–55 min	2	
Rind	Rindsschulter	Braten		180–210 °C	Ja	1 h–1 h 30 min	2	
		Schmoren		140–160 °C	Nein	2 h–3 h		
Rind	Rindsbraten	Im Römertopf		200–220 °C	Nein	1 h 15 min–1 h 35 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	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 ²⁾ , ³⁾		3–4	Ja	10–20 min	4	
Lammgigot		Braten ¹⁾ , ²⁾		200–220 °C	Ja	1 h–1 h 40 min	2	
Fleischwaren	Bratwurst	Grillieren ²⁾ , ³⁾		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.

¹⁾ ► Kuchenblech unter Gitterrost in Auflage 1 schieben.

²⁾ ► Gargut direkt auf Gitterrost platzieren.

³⁾ ► Nach der halben Gardauer wenden.

► Kuchenblech unter Gitterrost in Auflage 2 schieben.

► Garraum 3 Minuten vorheizen.

Einstellungen

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

¹⁾ ► Nach der halben Gardauer wenden.

²⁾ ► Kuchenblech unter Gitterrost in Auflage 1 schieben.

► Gargut direkt auf Gitterrost platzieren.

 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	
Fischstäbchen tiefgekühlt	Backen ²⁾		3–4	Ja	8–12 min	3	

¹⁾ ► Gargut in geeignetem Gefäß auf Gitterrost platzieren.

²⁾ ► Garraum 3 Minuten vorheizen.

► Nach der halben Gardauer wenden.

 Auflauf und Gratin							
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.

 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.

Einstellungen

 Früchte und Obst							
Apfelringe	Dörren		45–70 °C	Nein	6 h–10 h	2 1+(2)+3	  
Aprikosen halbiert	Dörren		65–75 °C	Nein	14 h–16 h	2 1+(2)+3	  

- ▶ 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	10–15 min	Boden	



Kirschsteinsäckchen auf umgekehrtem Gitterrost auf den Garraumboden legen.

 Pilze							
Pilze geschnitten	Dörren		50–60 °C	Nein	5 h–8 h	2 1+(2)+3	  

- ▶ 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.

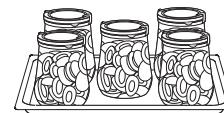
Sterilisieren

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
21038	55-762
21039	60-600
21040	55-762
21041	60-600
21075	55-762
22019	55-762
22021	55-762
22028	60-600



1139367-06