



Thinking of you
Electrolux

EB GL7/70

.....
DE REZEPTBUCH

.....
REZEPTBUCH



PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE



Die Temperaturen und Backzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie richten sich nach den Rezepten, der Qualität und der Menge der verwendeten Zutaten.

DAMPFGAREN

Kochgeschirr für das Dampfgaren

- Verwenden Sie nur hitze- und korrosionsbeständiges Kochgeschirr.
- Gut eignen sich auch Glasformen (bei einigen Modellen mitgeliefert).

Einschubebenen

- Die richtigen Einschubebenen sind in der folgenden Tabelle beschrieben. Die Einschubebenen werden von unten nach oben gezählt.

Allgemeine Hinweise

- Wenn Sie länger als 30 Minuten oder grosse Mengen garen, geben Sie bei Bedarf Wasser hinzu.
- Geben Sie das Gargut in das passende Kochgeschirr und stellen Sie das Kochgeschirr auf die Roste. Halten Sie den

Abstand zwischen den Einschubebenen ein, damit der Dampf zu jedem Geschirrtteil gelangen kann.

- Entfernen Sie nach jedem Gebrauch das Wasser aus der Wasserschublade, den Schlauchverbindungen und dem Dampfgenerator. Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Hinweis zu den Dampfgartabellen

- Die Tabellen enthalten Angaben für typische Gerichte.
- Die Temperatur- und Zeitangaben sind lediglich Richtwerte und hängen von der Zusammensetzung, Grösse und Menge der Speisen und vom Kochgeschirr ab.
- Orientieren Sie sich an einem ähnlichen Rezept, wenn Sie die Einstellungen für Ihr eigenes Rezept nicht finden.
- Beginnen Sie mit einem kalten Gerät, ausser bei abweichenden Angaben in den Tabellen.
- Beim Garen von Reis verwenden Sie ein Verhältnis von Reis zu Wasser von 1,5:1 - 2:1, da Reis Wasser absorbiert.

DAMPFWASSTERTABELLE

Wasser in der Wasserschublade (ml)	Dauer ¹⁾ (Min.)
400	15 - 25
600	25 - 40
800	40 - 50

¹⁾ Die Zeitangaben sind nur Richtwerte

DAMPFGAREN



WARNUNG!

Die Gerätetür nicht öffnen, solange diese Funktion eingeschaltet ist. Verbrennungsgefahr.

Diese Funktion eignet sich für frische wie tiefgefrorene Speisen. Sie können damit Gemüse, Fleisch, Fisch, Nudeln, Reis, Mais, Griess und Eier kochen, aufwärmen, auftauen, dämpfen oder blanchieren.

Menüs zubereiten: Sie können ein ganzes Menü auf ein Mal zubereiten. Damit keine der Speisen zu stark oder zu wenig gegart wird, wählen Sie am besten Speisen

mit ähnlichen Garzeiten. Verwenden Sie die grösste Wassermenge, die für eine einzelne Speise angegeben ist. Geben Sie die Speisen in geeigneten Formen auf die Roste. Lassen Sie ein wenig Abstand zwischen den Formen, damit der Dampf zirkulieren kann.

Sterilisieren

- Mit dieser Funktion können Sie Behälter (z. B. Babyflaschen) sterilisieren.
- Stellen Sie saubere Behälter in die Mitte des Rosts auf der ersten Einschubebene. Achten Sie darauf, dass die Öffnung leicht schräg nach unten zeigt.

- Füllen Sie die Wasserschubblade mit der maximalen Wassermenge und stellen Sie eine Zeit von 40 Minuten ein.

Gemüse

Gargut	Einschub- ebene	Temperatur (°C)	Wasser in der Wasser- schubblade (ml)	Dauer ¹⁾ (Min.)
Artischocken	2	96	800	50 - 60
Auberginen	2	96	450	15 - 25
Blumenkohl, ganz	2	96	600	35 - 45
Blumenkohl, Rös- chen	2	96	500	25 - 30
Brokkoli, ganz	2	96	550	30 - 40
Brokkoli, Röschen	2	96	400	20 - 25
Pilzscheiben	2	96	400	15 - 20
Erbsen	2	96	450	20 - 25
Fenchel	2	96	600	35 - 45
Karotten	2	96	600	35 - 45
Kohlrabi, Streifen	2	96	550	30 - 40
Paprika, Streifen	2	96	400	20 - 25
Lauch, Ringe	2	96	500	25 - 35
Grüne Bohnen	2	96	550	35 - 45
Feldsalat, Rose- tten	2	96	450	20 - 25
Rosenkohl	2	96	550	30 - 40
Rote Beete	2	96	800 + 400	70 - 90
Schwarzwurzel	2	96	600	35 - 45
Selleriewürfel	2	96	500	25 - 35
Grüner Spargel	2	96	500	25 - 35
Weisser Spargel	2	96	600	35 - 45
Spinat	2	96	350	15
Tomaten schälen	2	96	350	15
Weisse Garten- bohnen	2	96	500	30 - 40
Wirsing	2	96	400	20 - 25
Zucchettischeiben	2	96	350	15 - 20

¹⁾ Die Zeitangaben sind nur Richtwerte.

Beilagen

Gargut	Einschub- ebene	Temperatur (°C)	Wasser in der Wasser- schublade (ml)	Dauer¹⁾ (Min.)
Dampfnudeln	2	96	600	30 - 40
Kartoffelknödel	2	96	600	35 - 45
Kartoffeln mit Schale, mittel- gross	2	96	750	45 - 55
Reis (Wasser/ Reis-Verhältnis 1,5: 1)	2	96	600	35 - 40
Salzkartoffeln, ge- viertelt	2	96	600	35 - 40
Semmelknödel	2	96	600	35 - 45
Bandnudeln, frisch	2	96	450	20 - 25
Polenta (Flüssig- keit/Polenta-Ver- hältnis 3: 1)	2	96	750	45 - 50

¹⁾ Die Zeitangaben sind nur Richtwerte.

Fisch

Gargut	Einschub- ebene	Temperatur (°C)	Wasser in der Wasser- schublade (ml)	Dauer¹⁾ (Min.)
Forelle, ca. 250 g	2	85	550	30 - 40
Garnelen, frisch	2	85	450	20 - 25
Garnelen, gefro- ren	2	85	550	30 - 40
Lachsfilets	2	85	500	25 - 35
Lachsforelle, ca. 1000 g	2	85	600	40 - 45
Muscheln	2	96	500	20 - 30
Plattfischfilet	2	80	350	15

¹⁾ Die Zeitangaben sind nur Richtwerte.

Fleisch

Gargut	Einschub- ebene	Temperatur (°C)	Wasser in der Wasser- schublade (ml)	Dauer¹⁾ (Min.)
Gekochter Schin- ken, 1000 g	2	96	800 + 150	55 - 65
Pouletbrust, po- chiert	2	90	500	25 - 35
Poulet, pochiert, 1000 - 1200 g	2	96	800 + 150	60 - 70
Kalbs-/Schweine- rücken ohne Kno- chen, 800 - 1000 g	2	90	800 + 300	80 - 90
Kasseler, pochiert	2	90	800 + 300	90 - 110
Tafelspitz	2	96	800 + 700	110 - 120
Chipolatas (kleine Schweinswürst- chen)	2	80	400	15 - 20

¹⁾ Die Zeitangaben sind nur Richtwerte.

Eier

Gargut	Einschub- ebene	Temperatur (°C)	Wasser in der Wasser- schublade (ml)	Dauer¹⁾ (Min.)
Eier, hart gekocht	2	96	500	18 - 21
Eier, mittelhart ge- kocht	2	96	450	13 - 16
Eier, weich ge- kocht	2	96	400	11 - 12

¹⁾ Die Zeitangaben sind nur Richtwerte.

INTERVALL GAREN PLUS

Lebensmittel	Intervall Garen Plus (Wassermenge: ca. 300 ml)		
	Einschubebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Pudding/Flan in Porti- onsschalen ¹⁾	2	90	40 - 45
Gebackene Eier ¹⁾	2	90	35 - 45
Terrine ¹⁾	2	90	40 - 50
Dünnes Fischfilet	2	85	15 - 25

Lebensmittel	Intervall Garen Plus (Wassermenge: ca. 300 ml)		
	Einschubebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Dickes Fischfilet	2	90	25 - 35
Kleiner Fisch bis 350 g	2	90	25 - 35
Ganzer Fisch bis 1000 g	2	90	35 - 45

1) Eine halbe Stunde mit geschlossener Tür weitergaren.

Aufwärmen

Lebensmittel	Intervall Garen Plus (Wassermenge: ca. 300 ml)		
	Einschubebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Klöße	2	110	20 - 30
Nudeln	2	110	15 - 20
Reis	2	110	15 - 20
Tellergerichte	2	110	15 - 20

INTERVALL GAREN

Lebensmittel	Gewicht (g)	Intervall Garen 1)		
		Einschubebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Schweinebraten	1000	2	160 - 180	90 - 100
Roastbeef/Filet	1000	2	180 - 200	60 - 90
Kalbsbraten	1000	2	180	80 - 90
Hackbraten, roh	500	2	180	30 - 40
Geräucherter Schweinerücken (2 Stunden durchziehen lassen)	600 - 1000	2	160 - 180	60 - 70
Poulet	1000	2	180 - 200	50 - 60
Ente	1500 - 2000	2	180	70 - 90
Gans	3000	1	170	130 - 170
Kartoffelgratin	---	2	160 - 170	50 - 60
Nudelauflauf	---	2	190	40 - 50
Lasagne	---	2	180	45 - 55
Verschiedene Brote	500 - 1000	2	180 - 190	50 - 60
Brötchen	40 - 60	2	180 - 210	30 - 40
Frischback-Brötchen	---	2	200	10 - 20

Lebensmittel	Gewicht (g)	Intervall Garen ¹⁾		
		Einschubebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Frischback-Baguettes	40 - 50	2	200	20 - 30
Frischback-Baguettes, gefroren	40 - 50	2	200	25 - 35

¹⁾ Die zuzugebende Wassermenge hängt von der Kochzeit ab

BACKEN

Allgemeine Hinweise

- Ihr neues Gerät backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Passen Sie Ihre normalen Einstellungen (Temperatur, Garzeiten) und die Einschubebenen an die Werte in den Tabellen an.
- Bei längeren Backzeiten kann das Gerät ca. 10 Minuten vor Ende der Backzeit ausgeschaltet werden, um die Restwärme zu nutzen.

Wenn Sie gefrorene Lebensmittel in das Gerät geben, können sich die Backbleche beim Backen verformen. Nachdem die Backbleche abgekühlt sind, hebt sich die Verformung wieder auf.

Hinweise zu den Backtabellen

- Es empfiehlt sich, beim ersten Mal die niedrigere Temperatur einzustellen.

- Finden Sie für ein spezielles Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Rezept.
- Die Backzeit kann sich um 10–15 Minuten verlängern, wenn Sie auf mehreren Einschubebenen gleichzeitig backen.
- Höhenunterschiede bei Kuchen und Gebäck können zu Beginn zu unterschiedlicher Bräunung führen. Verändern Sie in diesem Fall nicht die Temperatureinstellung. Die Bräunungsunterschiede gleichen sich während des Backvorgangs aus.
- Die Werte in den Tabellen gelten, wenn nicht anders vorgegeben, für das Einsetzen in den kalten Backofen.

BACKTIPPS

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Unterseite des Kuchens ist zu hell.	Die Einschubebene ist nicht richtig.	Stellen Sie den Kuchen auf eine tiefere Einschubebene.
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig oder streifig).	Die Backofentemperatur ist zu hoch.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine etwas niedrigere Backofentemperatur ein.
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig oder streifig).	Die Backzeit ist zu kurz.	Stellen Sie eine längere Backzeit ein. Die Backzeit lässt sich nicht durch eine höhere Temperatur verringern.

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig oder streifig).	Der Teig enthält zu viel Flüssigkeit.	Verwenden Sie weniger Flüssigkeit. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine höhere Backofentemperatur ein.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backzeit ist zu lang.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine kürzere Backzeit ein.
Der Kuchen ist unregelmässig gebräunt.	Die Backofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie eine niedrigere Backofentemperatur und eine längere Backzeit ein.
Der Kuchen ist unregelmässig gebräunt.	Die Mischung ist ungleich verteilt.	Verteilen Sie die Mischung gleichmässig auf dem Kuchenblech.
Der Kuchen ist nach der eingestellten Zeit nicht fertig gebacken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine etwas höhere Backofentemperatur ein.

BACKEN AUF EINER EINSATZEBENE:

Backen in Formen

Backware	Backofenfunktion	Rost Position	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Gugelhupf oder Rondonkuchen	Heissluft	1	150 - 160	50 - 70
Sandkuchen/Frühstückkuchen	Heissluft	1	140 - 160	70 - 90
Fatless sponge cake / Biskuitkuchen (fettfrei)	Heissluft	2	140 - 150	35 - 50
Fatless sponge cake / Biskuitkuchen (fettfrei)	Ober-/Unterhitze	2	160	35 - 50
Tortenboden - Mürbeteig	Heissluft	2	170 - 180 1)	10 - 25
Tortenboden - Rührteig	Heissluft	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie / Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Heissluft	2	160	60 - 90

Backware	Backofenfunktion	Rost Position	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Apple pie / Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Ober-/Unterhitze	1	180	70 - 90
Käsekuchen	Ober-/Unterhitze	1	170 - 190	60 - 90

1) Backofen vorheizen.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Backware	Backofenfunktion	Rost Position	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Hefezopf/Hefekranz	Ober-/Unterhitze	3	170 - 190	30 - 40
Christstollen	Ober-/Unterhitze	2	160 - 180 ¹⁾	50 - 70
Brot (Roggenbrot): 1. Erster Teil des Backvorgangs. 2. Zweiter Teil des Backvorgangs.	Ober-/Unterhitze	1	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60
Windbeutel/Eclairs	Ober-/Unterhitze	3	190 - 210 ¹⁾	20 - 35
Biskuitrolle	Ober-/Unterhitze	3	180 - 200 ¹⁾	10 - 20
Streuselkuchen (trocken)	Heissluft	3	150 - 160	20 - 40
Mandel-/Zuckerkuchen	Ober-/Unterhitze	3	190 - 210 ¹⁾	20 - 30
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig) ²⁾	Heissluft	3	150	35 - 55
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig) ²⁾	Ober-/Unterhitze	3	170	35 - 55
Obstkuchen mit Mürbeteig	Heissluft	3	160 - 170	40 - 80
Hefekuchen mit empfindlichen Belägen (z.B. Quark, Sahne, Pudding)	Ober-/Unterhitze	3	160 - 180 ¹⁾	40 - 80

1) Backofen vorheizen.

2) Tiefes Blech benutzen.

Plätzchen

Backware	Backofenfunktion	Rost Position	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Mürbeteigplätzchen	Heissluft	3	150 - 160	10 - 20

Backware	Backofenfunktion	Rost Position	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Short bread / Mürbeteiggebäck / Teigstreifen	Heissluft	3	140	20 - 35
Short bread / Mürbeteiggebäck / Teigstreifen	Ober-/Unterhitze	3	160 1)	20 - 30
Rührteigplätzchen	Heissluft	3	150 - 160	15 - 20
Eiweißgebäck, Baiser	Heissluft	3	80 - 100	120 - 150
Macarons	Heissluft	3	100 - 120	30 - 50
Hefekleingebäck	Heissluft	3	150 - 160	20 - 40
Blätterteiggebäck	Heissluft	3	170 - 180 1)	20 - 30
Brötchen	Heissluft	3	160 1)	10 - 25
Brötchen	Ober-/Unterhitze	3	190 - 210 1)	10 - 25
Small cakes / Törtchen (20 Stück pro Blech)	Heissluft	3	150 1)	20 - 35
Small cakes / Törtchen (20 Stück pro Blech)	Ober-/Unterhitze	3	170 1)	20 - 30

1) Backofen vorheizen.

Aufläufe und Überbackenes

Speise	Backofenfunktion	Einschubebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Nudelaufauf	Ober-/Unterhitze	1	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Ober-/Unterhitze	1	180 - 200	25 - 40
Gemüsegratin 1)	Heissluftgrillen oder Heissluft	1	160 - 170	15 - 30
Überbackene Baguettes	Heissluftgrillen oder Heissluft	1	160 - 170	15 - 30
Süße Aufläufe	Ober-/Unterhitze	1	180 - 200	40 - 60
Fischaufläufe	Ober-/Unterhitze	1	180 - 200	30 - 60
Gefülltes Gemüse	Heissluftgrillen oder Heissluft	1	160 - 170	30 - 60

1) Backofen vorheizen.

ECO-Heissluft

Gericht	Einschub- ebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Nudelauflauf	2	170 - 190	45 - 60
Lasagne	2	170 - 190	45 - 60
Kartoffelgratin	2	180 - 200	50 - 60
Süssspeisen	2	170 - 190	45 - 60
Gugelhupf oder Brioche	1	150 - 160	50 - 70
Hefezopf / Hefekranz	2	160 - 180	40 - 50
Streuselkuchen (trocken)	3	150 - 160	20 - 30
Mandel-/Zuckerkuchen ¹⁾	3	180 - 200	20 - 30
Hefekleingebäck	2	150 - 160	20 - 40

¹⁾ Backofen vorheizen.

BACKEN AUF MEHREREN EBENEN**Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen**

Backware	Heissluft		Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
	Einschubebene			
	2 Ebenen	3 Ebenen		
Windbeutel/Eclairs	1/4	---	160 - 180 ¹⁾	25 - 45
Streuselkuchen, trocken	1/4	---	150 - 160	30 - 45

¹⁾ Backofen vorheizen.

Plätzchen/small cakes/Törtchen/Gebäck/Brötchen

Backware	Heissluft		Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
	Einschubebene			
	2 Ebenen	3 Ebenen		
Mürbeteigplätz- chen	1/4	1/3/5	150 - 160	20 - 40
Short bread / Mürbeteigge- bäck / Teigstreifen	1/4	1/3/5	140	25 - 50
Rührteigplätzchen	1/4	---	160 - 170	25 - 40
Eiweißgebäck, Baiser	1/4	---	80 - 100	130 - 170
Macarons	1/4	---	100 - 120	40 - 80
Hefekleingebäck	1/4	---	160 - 170	30 - 60

Backware	Heissluft		Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
	Einschubebene			
	2 Ebenen	3 Ebenen		
Blätterteiggebäck	1/4	---	170 - 180 ¹⁾	30 - 50
Brötchen	1/4	---	180	30 - 55
Small cakes / Törtchen (20 Stück pro Blech)	1/4	---	150 ¹⁾	25 - 40

¹⁾ Backofen vorheizen.

NIEDERTEMP.-AUTOMATIK

- Verwenden Sie die Funktion Niedertemp.-Automatik zur Zubereitung besonders magerer, zarter und saftiger Fleisch- und Fischstücke.
- Niedertemp.-Automatik ist nicht für Schmorbraten oder fetten Schweinebraten geeignet.
- Garen Sie bei Verwendung dieser Funktion stets ohne Deckel.
- Wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton. Danach schaltet der Backofen automatisch auf eine niedrigere Gartemperatur um.

Garen mit der Niedertemp.-Automatik:

1. Braten Sie das Fleisch in einer Pfanne scharf an.
2. Legen Sie das Fleisch in eine Bratenform oder direkt auf den Gitterrost.

3. Setzen Sie darunter das Kuchenblech ein, um austretendes Fett aufzufangen.
4. Setzen Sie den Rost in den Backofen.
5. Schalten Sie die Niedertemp.-Automatik ein.

Ändern Sie ggf. die Temperatur und garen Sie das Gargut fertig. Siehe Tabelle „Niedertemp.-Automatik“

Sie können die Funktion Niedertemp.-Automatik mit oder ohne Speisethermometer verwenden.

Sie können das Speisethermometer für Fleisch verwenden, das nicht durchgebraten werden muss. Wenn das Gargut die eingestellte Kerntemperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton. Der Backofen wechselt bis zum Ausschalten zur Warmhalte-Funktion.

Rindfleisch

Zu garen- de Speise	Gewicht (g)	Anbrat- zeit pro Seite (Min.)	Tempera- tur (°C)	Ein- schub- ebene	Kern- tempe- ratur (°C)	Dauer (Min.)
Filet, medi- um	1000 - 1500	2	80 - 90	2	55	90 - 110
Roastbeef/ Filet, medi- um	1000 - 1500	4	80 - 90	2	55	180 - 240

Kalbfleisch

Zu garen- de Speise	Gewicht (g)	Anbrat- zeit pro Seite (Min.)	Tempera- tur (°C)	Ein- schub- ebene	Kern- tempe- ratur (°C)	Dauer (Min.)
Filet, rosa	1000 - 1500	2	80 - 90	2	60	90 - 120
Lenden- stück	1000 - 1500	4	80 - 90	2	65	120 - 150
Nierstück	1000 - 1500	4	80 - 90	2	60	120 - 150

Schweinefleisch

Zu garen- de Speise	Gewicht (g)	Anbrat- zeit pro Seite (Min.)	Tempera- tur (°C)	Ein- schub- ebene	Kern- tempe- ratur (°C)	Dauer (Min.)
Filet, rosa	1000 - 1500	2	80 - 90	2	60 - 65	90 - 110
Lenden- stück	1000 - 1500	4	80 - 90	2	65	150 - 170
Nierstück	1000 - 1500	4	80 - 90	2	65	150 - 170

PIZZA-/WÄHENSTUFE

Backware	Einschub- ebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Pizza (dünner Boden)	2	200 - 230 1)2)	15 - 20
Pizza (mit viel Belag)	2	180 - 200	20 - 30
Tarte	1	180 - 200	40 - 55
Spinatquiche	1	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine	1	170 - 190	45 - 55
Schweizer Flan	1	170 - 190	45 - 55
Apfelkuchen, gedeckt	1	150 - 170	50 - 60
Gemüse Kuchen	1	160 - 180	50 - 60
Ungesäuertes Brot	2	230 1)	10 - 20
Blätterteigquiche	2	160 - 180 1)	45 - 55
Flammkuchen (Pizza-ähnliches Ge- richt aus dem Elsass)	2	230 1)	12 - 20
Piroggen (Russische Version der Cal- zone)	2	180 - 200 1)	15 - 25

1) Backofen vorheizen.

2) Verwenden Sie ein tiefes Kuchenblech.

BRATEN

Bratgeschirr

- Verwenden Sie hitzebeständiges Geschirr zum Braten (siehe Herstelleranweisungen).
- Grosse Bratenstücke können direkt im tiefen Blech (falls vorhanden) oder auf dem Gitterrost über dem tiefen Blech gebraten werden.
- Braten Sie magere Fleischstücke in einem Bräter mit Deckel. Dadurch bleibt das Fleisch saftiger.
- Alle Fleischarten, die gebräunt werden können oder eine knusprige Kruste bekommen sollen, können in einem Bräter ohne Deckel gebraten werden.
- Wir empfehlen, Fleisch und Fisch erst ab 1 kg im Backofen zu braten.
- Um ein Einbrennen von austretendem Fleischsaft oder Fett zu vermeiden, etwas Flüssigkeit in das tiefe Blech geben.
- Braten nach Bedarf wenden (nach 1/2 - 2/3 der Garzeit).
- Grosse Bratenstücke und Geflügel mit dem Bratensaft mehrmals während der Garzeit übergiessen. Dadurch erzielen Sie ein besseres Bratergebnis.
- Schalten Sie das Gerät ca. 10 Minuten vor Ende des Garvorgangs aus und nutzen Sie die Restwärme.

BRATEN MIT HEISSLUFT GRILLEN

Rindfleisch

Fleischart	Menge	Backofenfunktion	Einschubebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Schmorbraten	1 - 1,5 kg	Ober-/Unterhitze	1	230	120 - 150
Roastbeef oder Filet: Englisch	je cm Dicke	Heissluftgrillen	1	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Roastbeef oder Filet: Medium	je cm Dicke	Heissluftgrillen	1	180 - 190 ¹⁾	6 - 8
Roastbeef oder Filet: Durch	je cm Dicke	Heissluftgrillen	1	170 - 180 ¹⁾	8 - 10

¹⁾ Backofen vorheizen.

Schweinefleisch

Fleischart	Menge	Backofenfunktion	Einschubebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Schulter, Nacken, Schinkenstück	1 - 1,5 kg	Heissluftgrillen	1	160 - 180	90 - 120
Kotelett, Schärippchen	1 - 1,5 kg	Heissluftgrillen	1	170 - 180	60 - 90
Hackbraten	750 g - 1 kg	Heissluftgrillen	1	160 - 170	50 - 60

Fleischart	Menge	Backofen- funktion	Einschub- ebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Schweins- haxe (vorge- gart)	750 g - 1 kg	Heissluft- grillen	1	150 - 170	90 - 120

Kalbfleisch

Fleischart	Menge	Backofen- funktion	Einschub- ebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Kalbsbraten	1 kg	Heissluft- grillen	1	160 - 180	90 - 120
Kalbshaxe	1,5 - 2 kg	Heissluft- grillen	1	160 - 180	120 - 150

Lammfleisch

Fleischart	Menge	Backofen- funktion	Einschub- ebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Lammkeule, Lammbraten	1 - 1,5 kg	Heissluft- grillen	1	150 - 170	100 - 120
Lammrü- cken	1 - 1,5 kg	Heissluft- grillen	1	160 - 180	40 - 60

Reh/Hirschrücken

Fleischart	Menge	Backofen- funktion	Einschub- ebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Hasenrü- cken, Ha- senkeule	bis zu 1 kg	Ober-/Un- terhitze	1	230 ¹⁾	30 - 40
Rehrücken, Hirschrü- cken	1,5 - 2 kg	Ober-/Un- terhitze	1	210 - 220	35 - 40
Reh-/ Hirschkeule	1,5 - 2 kg	Ober-/Un- terhitze	1	180 - 200	60 - 90

¹⁾ Backofen vorheizen.

Geflügel

Fleischart	Menge	Backofen- funktion	Einschub- ebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Geflügelteile	je 200 - 250 g	Heissluft- grillen	1	200 - 220	30 - 50
Hähnchen- hälfte	je 400 - 500 g	Heissluft- grillen	1	190 - 210	35 - 50
Poulet, Pou- larde	1 - 1,5 kg	Heissluft- grillen	1	190 - 210	50 - 70

Fleischart	Menge	Backofen-funktion	Einschub-ebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Ente	1,5 - 2 kg	Heissluft-grillen	1	180 - 200	80 - 100
Gans	3,5 - 5 kg	Heissluft-grillen	1	160 - 180	120 - 180
Pute	2,5 - 3,5 kg	Heissluft-grillen	1	160 - 180	120 - 150
Pute	4 - 6 kg	Heissluft-grillen	1	140 - 160	150 - 240

Fisch (dünsten)

Fleischart	Menge	Backofen-funktion	Einschub-ebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Fisch, ganz	1 - 1,5 kg	Ober-/Unterhitze	1	210 - 220	40 - 60

GRILL

- Benutzen Sie den Grill immer mit der höchsten Temperatureinstellung.
- Schieben Sie den Rost gemäss den Empfehlungen in der Grilltabelle in die entsprechende Einschubebene.
- Schieben Sie zum Auffangen von Fett das Blech immer in die erste Einschubebene.

- Grillen Sie nur flache Fleisch- oder Fischstücke.
- Heizen Sie den leeren Backofen immer 5 Minuten lang mit der Grill-Funktion vor.



VORSICHT!

Grillen Sie immer bei geschlossener Backofentür.

Grill

Grillgut	Einschub-ebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	
			Erste Seite	Zweite Seite
Roastbeef/Filet	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Rinderfilet	3	230	20 - 30	20 - 30
Schweinerücken	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Kalbsrücken	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Lammrücken	3	210 - 230	25 - 35	20 - 25
Fisch, ganz, 500 - 1'000 g	3/4	210 - 230	15 - 30	15 - 30

Grillstufe 2

Grillgut	Einschub-ebene	Dauer (Min.)	
		Erste Seite	Zweite Seite
Burgers/Frikadellen	4	8 - 10	6 - 8
Schweinefilet	4	10 - 12	6 - 10

Grillgut	Einschub- ebene	Dauer (Min.)	
		Erste Seite	Zweite Seite
Grillwürste	4	10 - 12	6 - 8
Filetsteaks, Kalbssteaks	4	7 - 10	6 - 8
Toast /Toast 1)	5	1 - 3	1 - 3
Überbackener Toast	4	6 - 8	---

1) Backofen vorheizen

CONVENIENCE-LEBENSMITTEL (FERTIGGERICHTE)

Heissluft

Convenience-Lebensmittel (Fertiggerichte)	Einschubebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Pizza, gefroren	2	200 - 220	15 - 25
Pizza American, gefroren	2	190 - 210	20 - 25
Pizza, gekühlt	2	210 - 230	13 - 25
Pizzasnacks, gefroren	2	180 - 200	15 - 30
Pommes Frites, dünn	3	200 - 220	20 - 30
Pommes Frites, dick	3	200 - 220	25 - 35
Kroketten	3	220 - 230	20 - 35
Rösti	3	210 - 230	20 - 30
Lasagne/Cannelloni, frisch	2	170 - 190	35 - 45
Lasagne/Cannelloni, gefr.	2	160 - 180	40 - 60
Ofengebackener Käse	3	170 - 190	20 - 30
Pouletflügeli/Chicken Wings	2	190 - 210	20 - 30

Gefrorene Fertiggerichte

Zu garende Speise	Backofenfunktionen	Einschubebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Pizza, gefroren	Ober-/Unterhitze	3	gemäß Herstelleranweisungen	gemäß Herstelleranweisungen
Pommes frites 1) (300 - 600 g)	Ober-/Unterhitze oder Heissluftgrillen	3	200 - 220	gemäß Herstelleranweisungen

Zu garende Speise	Backofenfunktionen	Einschubebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Baguettes	Ober-/Unterhitze	3	gemäß Herstelleranweisungen	gemäß Herstelleranweisungen
Obsttorten	Ober-/Unterhitze	3	gemäß Herstelleranweisungen	gemäß Herstelleranweisungen

1) Pommes Frites zwischendurch 2 bis 3 Mal wenden

ABTAUEN

Entfernen Sie die Verpackung. Das Gericht auf einem Teller anrichten.

Nicht mit einer Schüssel oder einem Teller abdecken. Dadurch wird die Auftauzeit verlängert.

Nutzen Sie die erste Einschubebene von unten.

Speise	Gewicht (g)	Auftauzeit (Min.)	Zusätzliche Auftauzeit (Min.)	Bemerkung
Poulet	1000	100 - 140	20 - 30	Poulet auf eine umgedrehte Untertasse legen, die auf einem großen Teller aufliegt. Zwischendurch wenden.
Fleisch	1000	100 - 140	20 - 30	Nach der Hälfte der Zeit wenden
Fleisch	500	90 - 120	20 - 30	Nach der Hälfte der Zeit wenden
Forelle	150	25 - 35	10 - 15	---
Erdbeeren	300	30 - 40	10 - 20	---
Butter	250	30 - 40	10 - 15	---
Sahne	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Sahne lässt sich auch mit noch leicht gefrorenen Stellen gut aufschlagen.
Kuchen	1400	60	60	---

EINKOCHEN - UNTERHITZE

Hinweise:

- Verwenden Sie nur handelsübliche Einweggläser gleicher Grösse.
- Verwenden Sie keine Gläser mit Schraub- oder Bajonettdeckeln oder Metalldosen.
- Verwenden Sie für diese Funktion die erste Einschubebene von unten.
- Stellen Sie nicht mehr als sechs 1 Liter fassende Einweggläser auf das Backblech.
- Füllen Sie alle Gläser gleich hoch und verschliessen Sie sie fest mit dem Glasverschluss.
- Die Gläser dürfen sich nicht berühren.
- Füllen Sie etwa 1/2 Liter Wasser in das Backblech, um ausreichend Feuchtigkeit im Ofen zu erhalten.
- Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt (dies dauert bei 1-Liter-Gläsern ca. 35-60 Minuten), Backofen ausschalten oder die Temperatur auf 100 °C zurückschalten (siehe Tabelle).

Beerenobst

Einkochen	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren, reife Stachelbeeren	160 - 170	35 - 45	---

Steinobst

Einkochen	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Birnen, Quitten, Zwetschgen	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Gemüse

Einkochen	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Karotten ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Gurken	160 - 170	50 - 60	---
Mixed Pickles	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kohlrabi, Erbsen, Spargel	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Nach dem Ausschalten im Backofen stehen lassen

DÖRREN - HEISSLUFT MIT RINGHEIZKÖRPER

Sie die Gerätetür und lassen Sie das Gerät abkühlen. Danach das Dörrgut fertig dörren.

Backbleche mit Backpapier abdecken.
Für optimale Ergebnisse: Schalten Sie das Gerät nach der Hälfte der Zeit aus. Öffnen

Gemüse

Dörrgut	Einschubebene		Temperatur (°C)	Dauer (h)
	1 Ebene	2 Ebenen		
Bohnen	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Paprika	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Suppengemüse	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Pilze	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Kräuter	3	1/4	40 - 50	2 - 3

Obst

Dörrgut	Einschubebene		Temperatur (°C)	Dauer (Std.)
	1 Ebene	2 Ebenen		
Pflaumen	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Aprikosen	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Apfelscheiben	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Birnen	3	1/4	60 - 70	6 - 9

SPEISETHERMOMETER-TABELLE**Rindfleisch**

Speise	Kerntemperatur (°C)
Rostbraten oder Filetbraten: Englisch	45 - 50
Rostbraten oder Filetbraten: Medium	60 - 65
Rostbraten oder Filetbraten: Durch	70 - 75

Schweinefleisch

Speise	Kerntemperatur (°C)
Schulter, Nacken, Schinkenstück	80 - 82
Kotelettstück (Rücken), Kassler	75 - 80
Hackbraten	75 - 80

Kalb

Speise	Kerntemperatur (°C)
Kalbsbraten	75 - 80
Kalbsaxe	85 - 90

Hammel / Lamm

Speise	Kerntemperatur (°C)
Hammelkeule	80 - 85
Hammelrücken	80 - 85
Lammbraten, Lammkeule	70 - 75

Wild

Speise	Kerntemperatur (°C)
Hasenrücken	70 - 75
Hasenkeule	70 - 75
Hase, ganz	70 - 75

Speise	Kerntemperatur (°C)
Reh-/Hirschrücken	70 - 75
Reh-/Hirschkeule	70 - 75

Fisch

Speise	Kerntemperatur (°C)
Lachs	65 - 70
Forellen	65 - 70

REZEPTAUTOMATIK



Im Display werden die Einschubebenen und voreingestellten Garzeiten für die einzelnen Automatikrezepte angezeigt.

AUTOMATIKPROGRAMME

Programmnummer	Programmname
1	APFELWÄHE
2	QUICHE LORRAINE
3	KARTOFFELGRATIN
4	ZITRONENKUCHEN
5	BAUERNBROT
6	FORELLE, GEDÄMPFT
7	GEMÜSE
8	RINDERSCHMORBRATEN
9	POULET, GANZ

1 - APFELWÄHE

Zutaten:

- 2 Scheiben original Schweizer Wähen- oder Blätterteig (rechteckig ausgerollt)
- 50 g gemahlene Haselnüsse
- 1,2 kg Äpfel
- 3 Eier
- 300 ml Sahne
- 70 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker (ca. 8 g)

Zubereitung:

Teig auf ein gut gefettetes Kuchenblech geben und mit einer Gabel eng einstechen. Haselnüsse gleichmässig auf dem Teig verteilen. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in 12 Schnitze teilen. Schnitze gleichmässig auf dem Teig verteilen. Eier,

Sahne, Zucker und Vanillezucker gut miteinander vermischen und über die Äpfel geben.

- Garzeit: 55 Minuten
- Einschubebene: 2

2 - QUICHE LORRAINE

Zutaten für den Teig:

- 200 g Mehl
- 2 Eier
- 100 g Butter
- 1/2 Teelöffel Salz
- etwas Pfeffer
- 1 Prise Muskat

Zutaten für den Belag:

- 150 g geriebener Käse

- 200 g gekochter Schinken oder magerer Speck
- 2 Eier
- 250 ml saure Sahne
- Salz, Pfeffer und Muskat

Zubereitung:

- Mehl, Butter, Eier und Gewürze in eine Rührschüssel geben und einen glatten Teig zubereiten. Teig einige Stunden kühl stellen. Anschliessend den Teig ausrollen und in die gefettete schwarze Backform geben. Den Boden mit einer Gabel einstechen. Den Speck auf dem Teig verteilen. Für den Guss die Eier, die saure Sahne und die Gewürze miteinander vermischen. Anschliessend den Käse hinzufügen.
- Schwarze Backform, gefettet, Durchmesser 28 cm
- Einschubebene: 1
- Garzeit: 45 Minuten

3 - KARTOFFELGRATIN

Zutaten:

- 1000 g Kartoffeln
- Je 1 Teelöffel Salz, Pfeffer und Muskat
- 2 Knoblauchzehen
- 200 g geriebener Käse
- 200 ml Milch
- 200 ml Sahne
- 4 Esslöffel Butter

Zubereitung:

- Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden, abtrocknen und würzen. Eine feuerfeste Auflaufform mit einer Knoblauchzehe ausreiben und danach mit etwas Butter einfetten. Die Hälfte der gewürzten Kartoffelscheiben in der Form verteilen und etwas von dem geriebenen Käse darüber geben. Die restlichen Kartoffelscheiben darüber schichten und den Rest des geriebenen Käses darüber streuen. Die zweite Knoblauchzehe pressen und mit der Milch und der Sahne verrühren. Die Mischung über die Kartoffeln giessen und den Rest Butter in Flöckchen auf dem Gratin verteilen.
- Einschubebene: 2
- Garzeit: 65 Minuten

4 - ZITRONENKUCHEN

Zutaten für die Mischung:

- 250 g Butter
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker (ca. 8 g)
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 150 g Mehl
- 150 g Speisestärke
- 1 gestrichener Teelöffel Backpulver
- Geriebene Schale von 2 Zitronen

Zutaten für die Glasur:

- 125 ml Zitronensaft
- 100 g Puderzucker

Sonstiges Backzubehör:

- Rechteckige Backform, 30 cm lang
- Margarine zum Einfetten
- Paniermehl zum Ausstreuen der Backform

Zubereitung:

- Butter, Zucker, Zitronenschale, Vanillezucker und Salz in eine Rührschüssel geben und verquirlen. Danach die Eier einzeln dazugeben und nochmals schaumig rühren. Das Mehl und die Speisestärke zusammen mit dem Backpulver in den Schaum dazugeben und vermischen. Den Teig in die eingefettete und mit Paniermehl bestäubte Backform geben, glatt streichen und in das Gerät stellen. Nach dem Backen Zitronensaft und Puderzucker vermischen. Den gebackenen Kuchen auf eine Alufolie stürzen. Die Alufolie an den Seiten des Kuchens hochschlagen, sodass kein Guss herauslaufen kann. Den Kuchen mit einem Holzstäbchen einstechen und den Guss mit einem Pinsel auftragen. Danach den Kuchen etwas stehen lassen, bis die Glasur eingezogen ist.
- Einschubebene: 1
- Garzeit: 75 Minuten

5 - BAUERNBROT

Zutaten:

- 500 g Weizenmehl
- 250 g Roggenmehl
- 15 g Salz

- 1 Päckchen Trockenhefe (ungefähr 8 g)
- 250 ml Wasser
- 250 ml Milch

Sonstiges Backzubehör:

- Kuchenblech, gefettet oder mit Backpapier ausgelegt

Zubereitung:

- Weizenmehl, Roggenmehl, Salz und Trockenhefe in eine grosse Schüssel geben. Wasser, Milch und Salz mischen und zum Mehl geben. Alle Zutaten solange kneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Den Teig gehen lassen, bis er das Doppelte an Grösse erreicht hat. Den Teig zu einem länglichen Brot formen und auf das gefettete oder mit Backpapier belegte Kuchenblech legen. Brot nochmals um die Hälfte gehen lassen. Vor dem Backen mit etwas Mehl bestäuben.
- 300 ml Wasser in die Wasserschublade füllen
- Einschubebene: 2
- Garzeit: 60 Minuten

6 - FORELLE, GEDÄMPFT

Zutaten:

- 4 Forellen à 250-300 g
- Zitronensaft, Pfeffer, Salz

Zubereitung:

- Forellen innen und aussen gut waschen, mit Zitronensaft beträufeln, würzen und in Edelstahlformen mit gelochtem Einsatz geben (je 2 Forellen pro Form). Mit gerösteten Mandelblättchen bestreut servieren. Gedünstete Forelle: Bevor die Forellen in eine Edelstahlform mit gelochtem Einsatz gegeben werden, heisses Wasser und Essig über sie giessen.
- Einschubebene: 3
- Garzeit: 30 Minuten

7 - GEMÜSE

Kochgeschirr:

- Es kann beliebiges Kochgeschirr verwendet werden, das bis mindestens 100 °C hitzebeständig ist.

Zutaten:

- 400 g Blumenkohl

- 200 g Karotten
- 200 g Kohlrabi
- 200 g gelbe und rote Paprika

Zubereitung:

- Blumenkohl waschen und in Röschen teilen. Karotten und Kohlrabi schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Paprika waschen und in Streifen schneiden. Alles zusammen in ein offenes Kochgeschirr geben und ohne Wasserzusatz garen. Auf Gewürze und Salz kann bei dieser Garmethode verzichtet werden.
- Einschubebene: 3
- Garzeit: 35 Minuten

8 - RINDERSCHMORBRATEN

Einstellungen:

- Automatikprogramme mit Gewichtseingabe. Einstellbereich des Gewichts von 1000 bis 3000 g.

Zubereitung:

- Fleisch nach Belieben würzen und in eine feuerfeste Ofenform legen. Wasser oder andere Flüssigkeit hinzugeben; der Boden sollte 10-20 mm hoch bedeckt sein. Mit einem Deckel verschliessen.
- Einschubebene: 1



Dieses Programm nicht für Roastbeef/Filet oder Lendenbraten verwenden.

9 - POULET, GANZ

Einstellungen:

- Automatikprogramme mit Gewichtseingabe. Einstellbereich des Gewichts von 900 bis 2100 g.

Zubereitung:

- Poulet in eine feuerfeste Ofenform legen und nach Belieben würzen. Gargut nach 30 Minuten wenden. Im Display erscheint eine entsprechende Meldung.
- Einschubebene: 1

