



*Thinking of you*  
**Electrolux**

EB GL80, EB GL6, EH GL5  
EB/EH GL4/40

.....  
**DE REZEPTBUCH - BACKOFEN**    **REZEPTBUCH**



## PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE

Für Einbau-Backöfen:

### ANWENDUNGSBEISPIELE ZUM KOCHEN AUF DEM KOCHFELD

Die Angaben in der folgenden Tabelle sind Richtwerte.

Temperaturreinstellung	Verwendung	Dauer (Min.)	Hinweise
1-2	Sosse Hollandaise, Schmelzen von Butter, Schokolade, Gelatine	5 - 25	Zwischendurch umrühren
1-2	Stocken: Schaumomeletts, gebackene Eier	10 - 40	Mit Deckel garen
2-3	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten	25 - 50	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren
3-4	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch.	20 - 45	Einige Esslöffel Flüssigkeit zugeben
4-5	Dünsten von Kartoffeln	20 - 60	Max. 1/4 l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden
4-5	Kochen grösserer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen	60 - 150	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten
6-7	Braten bei schwacher Hitze: Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Eierkuchen, Krapfen	Nach Bedarf	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
7-8	Braten bei starker Hitze: Rösti, Lendenstücke, Steaks	5 - 15	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
9	Aufkochen grosser Mengen Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes Frites		



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

rät. 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.**

## BACKEN

### Allgemeine Hinweise

- Ihr neues Gerät backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Ge-

**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. <b>Die Backzeit lässt sich nicht durch eine höhere Temperatur verringern.</b>
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/Fruchtekuchen	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 <sup>1)</sup>	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
Apple pie / Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Ober-/Unterhitze	1	180	70 - 90
Käsekuchen	Ober-/Unterhitze	1	170 - 190	60 - 90

<sup>1)</sup> 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 <sup>1)</sup>	50 - 70
Brot (Roggenbrot): 1. Erster Teil des Backvorgangs. 2. Zweiter Teil des Backvorgangs.	Ober-/Unterhitze	1	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60
Windbeutel/Eclairs	Ober-/Unterhitze	3	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35
Biskuitrolle	Ober-/Unterhitze	3	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20

Backware	Backofenfunktion	Rost Position	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Streuselkuchen (trocken)	Heissluft	3	150 - 160	20 - 40
Mandel-/Zuckerkuchen	Ober-/Unterhitze	3	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig) <sup>2)</sup>	Heissluft	3	150	35 - 55
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig) <sup>2)</sup>	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 <sup>1)</sup>	40 - 80

<sup>1)</sup> Backofen vorheizen.

<sup>2)</sup> Tiefes Blech benutzen.

### Plätzchen

Backware	Backofenfunktion	Rost Position	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Mürbeteigplätzchen	Heissluft	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / Mürbeteiggebäck / Teigstreifen	Heissluft	3	140	20 - 35
Short bread / Mürbeteiggebäck / Teigstreifen	Ober-/Unterhitze	3	160 <sup>1)</sup>	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 <sup>1)</sup>	20 - 30
Brötchen	Heissluft	3	160 <sup>1)</sup>	10 - 25
Brötchen	Ober-/Unterhitze	3	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25
Small cakes / Törtchen (20 Stück pro Blech)	Heissluft	3	150 <sup>1)</sup>	20 - 35

Backware	Backofenfunktion	Rost Position	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Small cakes / Törtchen (20 Stück pro Blech)	Ober-/Unterhitze	3	170 <sup>1)</sup>	20 - 30

<sup>1)</sup> Backofen vorheizen.

### Aufläufe und Überbackenes

Speise	Backofenfunktion	Einschubebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Nudelauflauf	Ober-/Unterhitze	1	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Ober-/Unterhitze	1	180 - 200	25 - 40
Gemüsegratin <sup>1)</sup>	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

<sup>1)</sup> 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 <sup>1)</sup>	25 - 45
Streuselkuchen, trocken	1/4	---	150 - 160	30 - 45

<sup>1)</sup> Backofen vorheizen.

#### Plätzchen/small cakes/Törtchen/Gebäck/Brötchen

Backware	Heissluft		Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
	Einschubebene			
	2 Ebenen	3 Ebenen		
Mürbeteigplätzchen	1/4	1/3/5	150 - 160	20 - 40
Short bread / Mürbeteiggebäck / Teigstreifen	1/4	1/3/5	140	25 - 50

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

<sup>1)</sup> 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)	Einschub- 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 <b>1)2)</b>	15 - 20
Pizza (mit viel Belag)	2	180 - 200	20 - 30
Obsttörtchen	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
Gemüsekuchen	1	160 - 180	50 - 60
Ungesäuertes Brot	2	230 - 250 <b>1)</b>	10 - 20
Blätterteigquiche	2	160 - 180 <b>1)</b>	45 - 55
Flammkuchen (Pizza-ähnliches Ge- richt aus dem Elsass)	2	230 - 250 <b>1)</b>	12 - 20
Piroggen (Russische Version der Cal- zone)	2	180 - 200 <b>1)</b>	15 - 25

**1)** Backofen vorheizen.**2)** Tiefes Blech verwenden.



## 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 <sup>1)</sup>	5 - 6
Roastbeef oder Filet: Medium	je cm Dicke	Heissluftgrillen	1	180 - 190 <sup>1)</sup>	6 - 8
Roastbeef oder Filet: Durch	je cm Dicke	Heissluftgrillen	1	170 - 180 <sup>1)</sup>	8 - 10

<sup>1)</sup> 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, Lamnbraten	1 - 1,5 kg	Heissluft-grillen	1	150 - 170	100 - 120
Lammrücken	1 - 1,5 kg	Heissluft-grillen	1	160 - 180	40 - 60

### Reh/Hirschrücken

Fleischart	Menge	Backofen-funktion	Einschub-ebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Hasenrücken, Hasenkeule	bis zu 1 kg	Ober-/Unterhitze	1	230 <sup>1)</sup>	30 - 40
Rehrücken, Hirschrücken	1,5 - 2 kg	Ober-/Unterhitze	1	210 - 220	35 - 40
Reh-/Hirschkeule	1,5 - 2 kg	Ober-/Unterhitze	1	180 - 200	60 - 90

<sup>1)</sup> 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
Hähnchenhälfte	je 400 - 500 g	Heissluft-grillen	1	190 - 210	35 - 50
Poulet, Poularde	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 <sup>1)</sup>	5	1 - 3	1 - 3
Überbackener Toast	4	6 - 8	---

<sup>1)</sup> 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 <sup>1)</sup> (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 Einweckgläser 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 Einweckgläser 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 <sup>1)</sup>	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

<sup>1)</sup> 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	LASAGNE
6	PIZZA
7	BAUERNBROT
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 Backblech 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.

- Dauer im Ofen: 45 Minuten
- Einschubebene: 2

### 2 - QUICHE LORRAINE

#### Zutaten für den Teig:

- 200 g Mehl
- 2 Eier
- 100 g Butter
- ½ 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 g 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 Schwarzblech-Form 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.

Den Guss über den Speck giessen.

- Schwarze Backform, gefettet, Durchmesser 28 cm
- Einschubebene: 1
- Dauer im Gerät: 40 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 die 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
- Dauer im Ofen: 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:

- 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 den Ofen stellen. Nach dem Backen Zitronensaft und Puderzucker vermischen. Gebackenen Kuchen auf eine Alufolie stürzen. Alufolie an den Seiten des Kuchens hochschlagen, sodass kein Guss herauslaufen kann. 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
- Dauer im Ofen: 75 Minuten

### 5 - LASAGNE

#### Zutaten für die Fleischsosse:

- 100 g durchwachsener Speck
- 1 Zwiebel
- 1 Karotte

- 100 g Sellerie
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 400 g gemischtes Hackfleisch
- 100 ml Fleischbrühe
- 1 kleine Dose Tomaten, gehackt (ca. 400 g)
- Oregano, Thymian, Salz und Pfeffer

#### **Zutaten für die Béchamelsosse:**

- 75 g Butter
- 50 g Mehl
- 600 ml Milch
- Salz, Pfeffer und Muskat

#### **Dazugeben:**

- 3 Esslöffel Butter
- 250 g grüne Lasagneblätter
- 50 g Parmesankäse, gerieben
- 50 g milder Käse, gerieben

#### **Zubereitung:**

- Den Speck mit einem scharfen Messer von Schwarte und Knorpeln befreien und fein würfeln. Zwiebel und Karotte schälen, Sellerie putzen, das gesamte Gemüse fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen, den Speck und das in Würfel geschnittene Gemüse unter ständigem Rühren anschwitzen, bis alles gut verteilt ist und mit der Fleischbrühe ablöschen. Das Fleischragout mit Tomatenmark, den Kräutern, Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 30 Minuten köcheln. Inzwischen die Béchamelsosse zubereiten: Butter in einem Topf zergehen lassen, das Mehl einstreuen und unter ständigem Umrühren goldgelb werden lassen. Nach und nach unter ständigem Rühren die Milch dazu giessen. Die Sosse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und etwa 10 Minuten offen köcheln. Eine grosse, rechteckige Auflaufform mit 1 Esslöffel Butter austreichen. Abwechselnd eine Schicht Nudelblätter, Fleischragout, Béchamelsosse und gemischten Käse in die Form schichten. Dabei soll eine mit Käse bestreute Béchamelsosse-Schicht den Abschluss bilden. Die restliche Butter in kleinen Flöckchen auf den Auflauf setzen.
- Einschubebene: 1
- Dauer im Ofen: 55 Minuten

---

## **6 - PIZZA**

---

#### **Zutaten für den Teig:**

- 14 g Hefe
- 200 ml Wasser
- 300 g Mehl
- 3 g Salz
- 1 Esslöffel Öl

#### **Zutaten für den Belag:**

- 1/2 kleine Dose Tomaten, gehackt
- 200 g Käse, gerieben
- 100 g Salami
- 100 g gekochter Schinken
- 150 g Pilze (aus der Dose)
- 150 g Fetakäse
- Oregano

#### **Zubereitung:**

- Hefe in einer Schüssel zerkrümeln und im Wasser auflösen. Das Mehl mit dem Salz mischen und mit dem Öl in die Schüssel geben. Die Zutaten solange kneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist, der sich von der Schüssel löst. Den Teig anschliessend an einem warmen Ort gehen lassen, bis er das Doppelte an Grösse erreicht hat. Den Teig ausrollen und auf das gefettete Backblech geben, mit einer Gabel den Teig einstechen. Die Zutaten für den Belag der Reihe nach auf den Teig geben.
- Gefettetes Backblech verwenden.
- Einschubebene: 1
- Dauer im Ofen: 25 Minuten

---

## **7 - BAUERNBROT**

---

#### **Zutaten:**

- 500 g Weizenmehl
- 250 g Roggenmehl
- 15 g Salz
- 1 Päckchen Trockenhefe (ungefähr 8 g)
- 250 ml Wasser
- 250 ml Milch

#### **Sonstiges:**

- Backblech, 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 Backblech legen. Brot nochmals um die Hälfte aufgehen lassen. Vor dem Backen mit etwas Mehl bestäuben.

- Einschubebene: 2
- Dauer im Ofen: 60 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. Eine entsprechende Erinnerung erscheint im Display.
- Einschubebene: 1

