

# EasyCook

Combair XSE | XSEP

Backofen

# Inhaltsverzeichnis

<b>EasyCook</b>	<b>3</b>
Symbolerklärung .....	3
Betriebsarten .....	3
GourmetGuide .....	3
Optimaler Gebrauch .....	4
<b>Einstellungen</b>	<b>5</b>
Backwaren .....	5
Blechkuchen, Quiche und Pizza .....	9
Kartoffeln .....	10
Auflauf und Gratin .....	10
Fleisch .....	11
Geflügel .....	15
Fisch und Meeresfrüchte .....	15
Früchte und Obst .....	16
Pilze .....	16
<b>Sterilisieren, Einmachen</b>	<b>17</b>

# EasyCook

## Symbolerklärung

	Betriebsart		Vorheizen, bis die Garraumtemperatur erreicht ist
	GourmetGuide		Dauer
	Kerntemperatur		Auflagen
	Garraumtemperatur		Zubehör
	Temperaturstufen		

## Betriebsarten

	Ober-/Unterhitze		PizzaPlus
	Ober-/Unterhitze feucht		Grill
	Heißluft		Grill-Umluft
	Heißluft feucht		

## GourmetGuide

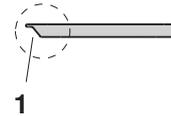
	Zartgaren
--	-----------

## 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.



- ▶ Bei den Betriebsarten  und  ein dunkles emailliertes Blech oder eine Schwarzblechform für ein knusperiges Ergebnis verwenden.

# Einstellungen

 Backwaren									
Brot	Backen 1 Auflage			190–210 °C	Ja	30–50 min	2		
	Backen 2 Auflagen			180–200 °C		35–50 min	1+3		
Zopf	Backen 1 Auflage			180–200 °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		
	Brunli (Weihnachtsgebäck)	Backen 1 Auflage		150–170 °C	Ja	8–15 min	2		
		Backen 2 Auflagen		140–160 °C			1+3		
	Anisplätzchen	Backen 1 Auflage		130–140 °C	Ja	18–25 min	2		
		Backen 2 Auflagen		120–130 °C		20–30 min	1+3		
	Eclairs, Ofenküchlein	Backen		160–180 °C	Ja	20–35 min	2		
	Mailänderli (Weihnachtsgebäck)	Backen 1 Auflage		160–170 °C	Ja	10–16 min	2		
		Backen 2 Auflagen		150–160 °C			1+3		

# Einstellungen

 <b>Backwaren</b>									
Kleingebäck süß	Makronen	Backen			160–180 °C	Ja	8–15 min	2	
	Spitzbuben (Weihnachtsplätzchen)	Backen 1 Auflage			160–170 °C	Ja	10–16 min	2	
		Backen 2 Auflagen			150–160 °C			1+3	
	Zimtsterne	Backen 1 Auflage			150–170 °C	Ja	8–15 min	2	
		Backen 2 Auflagen			140–160 °C			1+3	
Hefegebäck	Backen			170–190 °C	Ja	15–30 min	2		
Kleingebäck salzig	Häppchengebäck frisch	Backen 1 Auflage			190–200 °C	Ja	7–15 min	2	
		Backen 2 Auflagen			170–190 °C		10–20 min	1+3	
	Bruschetta	Backen			200–220 °C	Ja	5–10 min	2	
		Backen			4	Ja <sup>1)</sup>	2,5–4 min		
	Hefegebäck	Backen			170–190 °C	Ja	15–30 min	2	
	Knoblauchbrot	Backen			200–220 °C	Ja	5–10 min	2	
		Backen			4	Ja <sup>1)</sup>	2–4 min		
	Toast Hawaii	Backen			200–220 °C	Ja	15–22 min	2	

<sup>1)</sup> ► Garraum 3 Minuten vorheizen.

# Einstellungen

 <b>Backwaren</b>									
Blätterteigge bäck	Nusshörnchen	Backen			170–190 °C	Ja	15–25 min	2	
								1+3	
	Schinkencroissants	Backen			170–190 °C	Ja	15–25 min	2	
								1+3	
Biskuit	Roulade	Backen 1 Auflage			170–190 °C	Ja	6–12 min	2	
		Backen 2 Auflagen			160–180 °C		7–15 min	1+3	
	Torte	Backen			170–190 °C	Ja	25–40 min	2	
Torte	Linzertorte	Backen			170–180 °C	Ja	40–60 min	2	
	Rüebliorte	Backen			160–180 °C	Ja	40–60 min	2	
	Schokoladentorte	Backen			160–180 °C	Ja	40–55 min	2	
	Japonaisboden	Backen 1 Auflage			140–160 °C	Ja	20–35 min	2	
		Backen 2 Auflagen			130–150 °C			1+3	
Kastenkuchen		Backen			150–170 °C	Ja	50 min–1 h 10 min	2	
Kuchen	Blechkuchen	Backen			180–190 °C	Ja	18–30 min	2	
	Luzerner Lebkuchen	Backen			170–180 °C	Ja	50 min–1 h 10 min	2	

# Einstellungen

 <b>Backwaren</b>									
Gugelhupf	Gugelhupf aus Hefeteig	Backen			170–190 °C	Ja	30–45 min	1	
	Gugelhupf aus Rührteig	Backen			150–170 °C	Ja	50 min–1 h 10 min	1	
Hefegebäck	Gugelhupf	Backen			170–190 °C	Ja	30–45 min	1	
	Hefekranz	Backen			170–190 °C	Ja	30–45 min	2	
	Kleingebäck	Backen			170–190 °C	Ja	15–30 min	2	
	Rosenkuchen	Backen			170–190 °C	Ja	25–45 min	2	
	Russenzopf	Backen			170–190 °C	Ja	30–45 min	2	
Apfelstrudel		Backen			180–200 °C	Ja	30–45 min	2	
Mürbeteig	Mürbeteig blindbacken	Backen			190–200 °C	Ja	15–22 min	2	
	Mürbeteig mit Früchten	Backen			180–190 °C	Ja	40–55 min	2	
		Backen			170–180 °C				
Baiser	Japonaisboden	Backen 1 Auflage			140–160 °C	Ja	20–35 min	2	
		Backen 2 Auflagen			130–150 °C			1+3	
	Kleingebäck <sup>1)</sup>	Backen			90–110 °C	Ja	40 min–1 h 10 min	2	

<sup>1)</sup> ► Nach dem Backen über Nacht trocknen lassen.

## Einstellungen

 <b>Blechkuchen, Quiche und Pizza</b>							
Obstkuchen <sup>1)</sup>	Backen		170–190 °C	Ja	35–50 min	2	
	Backen		190–210 °C				
Pikanter Blechkuchen/Quiche	Backen		170–190 °C	Ja	35–50 min	2	
	Backen		180–200 °C				
Käsekuchen	Backen		170–190 °C	Ja	35–50 min	2	
	Backen		180–200 °C				
Pizza frisch	Backen		190–220 °C	Ja	15–25 min	2	
	Backen				18–25 min		

<sup>1)</sup> ► Bei stark saftendem Obst den Guss erst nach 15–20 Minuten auf den Blechkuchen geben.

## Einstellungen

 <b>Kartoffeln</b>							
Kartoffelgratin	Garen <sup>1)</sup>		180–200 °C	Ja	30–45 min	2	
Kartoffelschnitze	Backen		210–230 °C	Ja	20–40 min	2	

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

 <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	
Kartoffelgratin	Garen		180–200 °C	Ja	40–60 min	2	
Lasagne	Garen		190–210 °C	Ja	30–50 min	2	
Moussaka	Garen		190–210 °C	Ja	30–45 min	2	
Süßer Auflauf	Backen		180–200 °C	Ja	30–50 min	2	

► Gargut in geeignetem Gefäß auf Gitterrost platzieren.

# Einstellungen

 <b>Fleisch</b>					Λ °C			↔		
Kalb	Hüfte/Karree	Zartgaren angebraten <sup>1)</sup>		 			Nein		2	
	Kalbsfilet	Zartgaren angebraten <sup>1)</sup>		 			Nein		2	
	Kalbshals	Zartgaren angebraten <sup>1)</sup>		 			Nein		2	
	Kalbsschulter	Zartgaren angebraten <sup>1)</sup>		 			Nein		2	
		Braten <sup>1)</sup>			190–210 °C	Ja	1 h–1 h 30 min			
	Kalbsbrust gerollt	Schmoren <sup>1)</sup>			190–210 °C	Ja	1 h–2 h	2		
Kalbsbraten	Im Römertopf			200–220 °C	Nein	1 h 15 min–1 h 35 min	1			
Rind	Hüfte/Karree	Zartgaren angebraten <sup>1)</sup>		 			Nein		2	
	Rinderfilet	Zartgaren angebraten <sup>1)</sup>		 			Nein		2	

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

# Einstellungen

 <b>Fleisch</b>					$\Lambda^{\circ}\text{C}$						
Rind	Rinderfilet	Niedertemperaturgaren <sup>1)</sup>			53–57 °C	80–90 °C	Nein	2 h–3 h	2		
	Entrecôte, Roastbeef	Zartgaren angebraten <sup>1)</sup>		 				Nein		2	
		Braten <sup>1)</sup>				53–57 °C	200–220 °C	Ja	30–50 min		 <sup>2)</sup>
		Niedertemperaturgaren <sup>1)</sup>				53–57 °C	80–90 °C	Nein	2 h–3 h 30 min		
	Rinderschulter	Zartgaren angebraten <sup>1)</sup>		 				Nein		2	
		Braten <sup>1)</sup>					180–200 °C	Ja	1 h 05 min– 1 h 30 min	2	
	Rinderhochrippe	Zartgaren angebraten <sup>1)</sup>		 				Nein		2	
Rinderbraten	Im Römertopf					200–220 °C	Nein	1 h 15 min– 1 h 35 min	1		
Rindersaftschnitzel	Im Römertopf					200–220 °C	Nein	50 min–1 h 10 min	1		

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

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

# Einstellungen

 <b>Fleisch</b>					$\wedge$ °C			$\leftrightarrow$			
Schwein	Hüfte/Karree	Zartgaren angebraten <sup>1)</sup>		 			Nein		2		
		Niedertemperatur garen <sup>1)</sup>			65 °C	90–100 °C		2 h–3 h 30 min			
	Filet im Blätterteig	Backen				200–210 °C	Ja	25–35 min	2		
	Schweinehals	Zartgaren angebraten <sup>1)</sup>		 				Nein		2	
		Braten <sup>1)</sup>				190–200 °C	Ja	1 h–1 h 30 min			
	Schweineschulter	Braten <sup>1)</sup>				180–210 °C	Ja	1 h–1 h 30 min	2		
	Schweinebraten	Im Römertopf				200–220 °C	Nein	1 h 15 min–1 h 35 min	1		
	Schweinekotelett	Grillen <sup>2)</sup>				5	Ja <sup>3)</sup>	10–16 min <sup>4)</sup>	3	 <sup>5)</sup>	

- <sup>1)</sup> ▶ Gargut in geeignetem Gefäß auf Gitterrost platzieren.
- <sup>2)</sup> ▶ Gargut direkt auf Gitterrost platzieren.
- <sup>3)</sup> ▶ Garraum 3 Minuten vorheizen.
- <sup>4)</sup> ▶ Nach der halben Gardauer wenden.
- <sup>5)</sup> ▶ Kuchenblech unter Gitterrost in Auflage 2 schieben.

## Einstellungen

 <b>Fleisch</b>					$\wedge$ °C			$\leftrightarrow$		
Lammkeule	Zartgaren angebraten <sup>6)</sup>						Nein		2	
	Braten <sup>1)</sup>				200–220 °C	Ja	1 h–1 h 40 min			 2)
Fleischwaren	Bratwurst	Grillen <sup>1)</sup>				4	Ja <sup>3)</sup>	12–18 min <sup>4)</sup>	3	 5)
	Leberkäse	Backen				170–180 °C	Ja	40–60 min	2	
	Hackbraten	Garen <sup>6)</sup>				190–210 °C	Ja	45 min–1 h 15 min	2	
Im Römertopf	Geflügel	Schmoren				200–220 °C	Nein	55 min–1 h 15 min	1	
	Saftschnitzel	Schmoren				200–220 °C	Nein	50 min–1 h 10 min	1	
	Braten	Schmoren				200–220 °C	Nein	1 h 15 min–1 h 35 min	1	

- 1) ▶ Gargut direkt auf Gitterrost platzieren.
- 2) ▶ Kuchenblech unter Gitterrost in Auflage 1 schieben.
- 3) ▶ Garraum 3 Minuten vorheizen.
- 4) ▶ Nach der halben Gardauer wenden.
- 5) ▶ Kuchenblech unter Gitterrost in Auflage 2 schieben.
- 6) ▶ Gargut in geeignetem Gefäß auf Gitterrost platzieren.

## Einstellungen

 <b>Geflügel</b>							
Hähnchenschenkel	Grillen <sup>5)</sup>		3–4	Ja <sup>1)</sup>	16–25 min <sup>2)</sup>	3	 3)
Geflügel in Hälften	Grillen <sup>5)</sup>		2–3	Ja <sup>1)</sup>	50 min–1 h 10 min <sup>2)</sup>	2	 4)
Geflügel ganz	Grillen <sup>5)</sup>		180–200 °C	Nein	1 h–1 h 20 min <sup>2)</sup>	2	 4)
	Im Römertopf		200–220 °C	Nein	55 min–1 h 15 min	1	

<sup>1)</sup> ► Garraum 3 Minuten vorheizen.

<sup>2)</sup> ► Nach der halben Gardauer wenden.

<sup>3)</sup> ► Kuchenblech unter Gitterrost in Auflage 2 schieben.

<sup>4)</sup> ► Kuchenblech unter Gitterrost in Auflage 1 schieben.

<sup>5)</sup> ► 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		200–220 °C	Ja	20–30 min	2	
Forelle ganz	Braten		200–220 °C	Ja	20–30 min	2	
Fischstäbchen tiefgekühlt	Backen		5	Ja <sup>2)</sup>	8–12 min <sup>3)</sup>	2	

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

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

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

## Einstellungen

 <b>Früchte und Obst</b>								
Äpfel	Apfelringe	Dörren		60–70 °C	Nein	7 h–8 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 Holzkeile 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>Pilze</b>							
Pilze geschnitten	Dörren		50–60 °C	Nein	5 h–8 h	2	
						1+(2)+3	 

- ▶ Nur reife und frische Lebensmittel verwenden.
- ▶ Eine Holzkeile 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.**

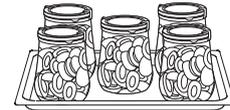
# Sterilisieren, Einmachen

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 Backblech stellen. Sie dürfen sich nicht berühren.
- ▶ Betriebsart  Stufe 2 wählen und starten.
- ▶ So lange heizen, bis die Flüssigkeit in den Gläsern perlt, d. h., dass in kurzen Abständen Blasen aufsteigen.
  - Dies dauert bei Sterilisiergut mit Raumtemperatur ca. 60 bis 90 Minuten.
- ▶ Während des Sterilisiervorgangs die Gerätetür immer geschlossen halten.
- ▶  wählen oder Sensortaste  antippen.
- ▶ Die Gläser 40 Minuten lang im Garraum stehen lassen.
- ▶ Gerätetür in Raststellung offen lassen.
- ▶ Die Gläser im Garraum vollständig erkalten lassen.
- ▶ Die Gläser entnehmen und auf Dichtheit prüfen.



# Notizen



## Gültigkeitsbereich

Die Produktfamilie (Modell-Nr.) entspricht den ersten Stellen auf dem Typenschild. Diese Bedienungsanleitung gilt für:

Typ	Produktfamilie	Maßsystem
BCXSEZ60	21017	60-450
BCXSEZ60c	21017	60-450
BCXSEPZ60	21027	60-450
BCXSEPZ60c	21027	60-450



1007744-R03

V-ZUG AG

Industriestrasse 66, Postfach 59, CH-6301 Zug

info@vzug.com, www.vzug.com

