

EasyCook

Combair SE | SEP

Backofen

Inhaltsverzeichnis

EasyCook	3
Symbolerklärung	3
Betriebsarten	3
GourmetGuide	3
Optimaler Gebrauch	4
Einstellungen	5
Backwaren	5
Blechkuchen, Quiche und Pizza	9
Kartoffeln	10
Auflauf und Gratin	10
Fleisch	11
Geflügel	15
Fisch und Meeresfrüchte	16
Früchte und Obst	16
Pilze	17
Sterilisieren, Einmachen	18

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

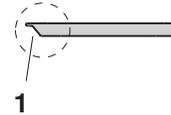
-  Zartgaren

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		160–180 °C	Ja	8–15 min	2		
		Backen 2 Auflagen			150–170 °C		10–15 min	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	
Makronen	Backen			160–180 °C	Ja	8–15 min	2		

Einstellungen

 Backwaren									
Kleingebäck süß	Spitzbuben (Weihnachtspätzchen)	Backen 1 Auflage			160–170 °C	Ja	10–16 min	2	
		Backen 2 Auflagen			150–160 °C			1+3	
	Zimtsterne	Backen 1 Auflage			160–180 °C	Ja	8–12 min	2	
		Backen 2 Auflagen			140–160 °C		8–15 min	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	
	Hefegebäck	Backen			170–190 °C	Ja	15–30 min	2	
	Knoblauchbrot	Backen			200–220 °C	Ja	5–10 min	2	
	Toast Hawaii	Backen			200–220 °C	Ja	15–22 min	2	
Blätterteigge bäck	Nusshörnchen	Backen			170–190 °C	Ja	15–25 min	2	
	Schinkencroissants	Backen			170–190 °C		15–25 min	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	

Einstellungen

 Backwaren									
Torte	Linzertorte	Backen			170–180 °C	Ja	40–60 min	2	
	Rüblitorte	Backen			160–180 °C	Ja	40–60 min	2	
	Schokoladentorte	Backen			160–180 °C	Ja	40–55 min	2	
	Japonaisboden	Backen 1 Auflage			150–170 °C	Ja	20–30 min	2	
Backen 2 Auflagen				140–160 °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		50 min–1 h 10 min		
Gugelhupf	Gugelhupf aus Hefeteig	Backen			170–190 °C	Ja	30–45 min	2	
	Gugelhupf aus Rührteig	Backen			150–170 °C		50 min–1 h 10 min		
Hefegebäck	Gugelhupf	Backen			170–190 °C	Ja	30–45 min	2	
	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	35–45 min	2	
Apfelstrudel		Backen			180–200 °C	Ja	30–45 min	2	

Einstellungen

 Backwaren									
Mürbeteig	Mürbeteig blindbacken	Backen			190–200 °C	Ja	20–25 min	2	
	Mürbeteig mit Früchten	Backen			180–190 °C	Ja	40–55 min	2	
		Backen			170–180 °C				
Baiser	Japonaisboden	Backen 1 Auflage			150–170 °C	Ja	20–30 min	2	
		Backen 2 Auflagen			140–160 °C			1+3	
	Kleingebäck ¹⁾	Backen			90–110 °C	Ja	45 min–1 h 30 min	2	

¹⁾ ► Nach dem Backen über Nacht trocknen lassen.

Einstellungen

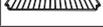
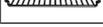
 Blechkuchen, Quiche und Pizza							
Obstkuchen ¹⁾	Backen 1 Auflage		170–190 °C	Ja	35–50 min	2	
	Backen 1 Auflage		190–210 °C				
	Backen 2 Auflagen		170–190 °C			1+3	 
Pikanter Blechkuchen/ Quiche	Backen 1 Auflage		170–190 °C	Ja	35–50 min	2	
	Backen 1 Auflage		180–200 °C				
	Backen 2 Auflagen		170–190 °C			1+3	 
Käsekuchen	Backen 1 Auflage		170–190 °C	Ja	35–50 min	2	
	Backen 1 Auflage		180–200 °C				
	Backen 2 Auflagen		170–190 °C			1+3	 
Pizza frisch	Backen 1 Auflage		190–220 °C	Ja	15–25 min	2	
	Backen 1 Auflage				18–25 min		
	Backen 2 Auflagen			Ja	20–25 min	1+3	 

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

Einstellungen

 Kartoffeln							
Kartoffelgratin	Garen ¹⁾		180–200 °C	Ja	30–60 min	2	
Kartoffelschnitze	Backen		210–230 °C	Ja	20–40 min	2	

¹⁾ ► Gargut in geeignetem Gefäß auf Gitterrost platzieren.

 Auflauf und Gratin							
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

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

¹⁾ ► Gargut in geeignetem Gefäß auf Gitterrost platzieren.

Einstellungen

 Fleisch					Λ °C					
Rind	Hüfte/Karree	Zartgaren angebraten ¹⁾					Nein		2	
	Rinderfilet	Zartgaren angebraten ¹⁾					Nein		2	
		Niedertemperaturgaren ¹⁾			53–57 °C	80–90 °C		2 h–3 h		
	Entrecôte, Roastbeef	Zartgaren angebraten ¹⁾					Nein		2	
		Braten ²⁾			53–57 °C	200–220 °C	Ja	30–50 min		
		Niedertemperaturgaren ¹⁾			53–57 °C	80–90 °C	Nein	2 h–3 h 30 min		
	Rinderschulter	Zartgaren angebraten ¹⁾					Nein		2	
		Braten ¹⁾				180–200 °C	Ja	1 h 05 min–1 h 30 min		
	Rinderhochrippe	Zartgaren angebraten ¹⁾					Nein		2	

¹⁾ ▶ Gargut in geeignetem Gefäß auf Gitterrost platzieren.

²⁾ ▶ Gargut direkt auf Gitterrost platzieren.

³⁾ ▶ Kuchenblech unter Gitterrost in Auflage 1 schieben.

Einstellungen

 Fleisch					$\lambda^{\circ}\text{C}$						
Rind	Rinderbraten	Im Römertopf				200–220 °C	Nein	1 h 15 min–1 h 35 min	2		
	Rindersaftschnitzel	Im Römertopf				200–220 °C	Nein	50 min–1 h 10 min	2		
Schwein	Hüfte/Karree	Zartgaren angebraten ¹⁾		 			Nein		2		
		Niedertemperaturgaren ¹⁾			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 ¹⁾		 				Nein		2	
		Braten ¹⁾				190–200 °C	Ja	1 h–1 h 30 min			
Schweineschulter	Braten ¹⁾				180–220 °C	Ja	1 h–1 h 30 min	2			

¹⁾ ► Gargut in geeignetem Gefäß auf Gitterrost platzieren.

Einstellungen

 Fleisch					λ °C					
Schwein	Schweinebraten	Im Römertopf				200–220 °C	Nein	1 h 15 min–1 h 35 min	2	
	Schweinekotelett	Grillen ¹⁾				5	Ja ²⁾	10–16 min ³⁾	4	 ⁴⁾
Lammkeule		Zartgaren angebraten ⁵⁾		 			Nein		2	
		Braten ¹⁾				200–220 °C	Ja	1 h–1 h 40 min		 ⁶⁾
Fleischwaren	Bratwurst	Grillen ¹⁾				4	Ja ²⁾	12–18 min ³⁾	4	 ⁴⁾
	Leberkäse	Backen				160–180 °C	Ja	40–60 min	2	
	Hackbraten	Garen ⁵⁾				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	2	
	Saftschnitzel	Schmoren				200–220 °C	Nein	50 min–1 h 10 min	2	
	Braten	Schmoren				200–220 °C	Nein	1 h 15 min–1 h 35 min	2	

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

Einstellungen

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

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

Einstellungen

 Fisch und Meeresfrüchte							
Fischgratin	Garen ¹⁾		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 ²⁾	8–12 min ³⁾	3	

¹⁾ ▶ Gargut in geeignetem Gefäß auf Gitterrost platzieren.

²⁾ ▶ Garraum 3 Minuten vorheizen.

³⁾ ▶ Nach der halben Gardauer wenden.

 Früchte und Obst								
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 Gerätetur 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.

Einstellungen

 Pilze							
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.

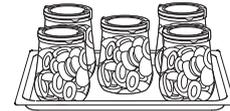
Sterilisieren, Einmachen

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
BCSEZ60	21016	60-600
BCSEZ60c	21016	60-600
BCSEPZ60	21019	60-600
BCSEPZ60c	21019	60-600



1007737-R03

V-ZUG AG

Industriestrasse 66, Postfach 59, CH-6301 Zug

info@vzug.com, www.vzug.com

