

# Easy-Cook

Combi-Steam SE

Combi-Steamer

# Inhaltsverzeichnis

<b>EasyCook</b>	<b>3</b>
Symbolerklärung.....	3
Betriebsarten .....	3
GourmetGuide.....	3
Optimaler Gebrauch.....	4
<b>Einstellungen</b>	<b>5</b>
Gemüse .....	5
Backwaren .....	9
Blechkuchen, Quiche und Pizza .....	15
Kartoffeln .....	16
Auflauf und Gratin.....	16
Fleisch.....	17
Beilagen.....	21
Getreide .....	23
Hülsenfrüchte .....	24
Geflügel .....	25
Fisch und Meeresfrüchte.....	26
Früchte und Obst.....	27
Milchprodukte.....	29
Dessert .....	29
Pilze.....	30
Eier .....	31
Esskastanien .....	31
<b>Sterilisieren, Einmachen</b>	<b>32</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		Dämpfen
	Heißluft mit Beschwadern		Regenerieren

## GourmetGuide

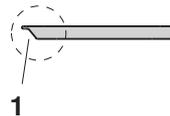
	Profi-Backen
--	--------------

## 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.



- ▶ Zum Auffangen von Lebensmittel-Bestandteilen und Kondensat das Edelstahlblech bei den Betriebsarten  oder  unter den gelochten Garbehälter oder den Gitterrost schieben.
- ▶ Bei den Betriebsarten  und  ein dunkles emailliertes Blech oder eine Schwarzblechform für ein knusperiges Ergebnis verwenden.

# Einstellungen

🌿 Gemüse							
Blattspinat	Garen		100 °C	Nein	7–13 min	2	
	Blanchieren				5–7 min		
Blumenkohl	Blumenkohl ganz		100 °C	Nein	20–35 min	2	
	Blumenkohl in Röschen	Garen					10–25 min
Einkochen			1 h 30 min–1 h 40 min				
Brokkoli	Garen		100 °C	Nein	10–20 min	2	
	Einkochen				1 h 30 min–1 h 40 min		
Chicorée	Garen		100 °C	Nein	15–30 min	2	
Erbsen	Garen		100 °C	Nein	15–30 min	2	
Essiggurken	Einkochen		90 °C	Nein	20–30 min	2	
Fenchel zerkleinert	Garen		100 °C	Nein	10–20 min	2	

► Edelstahlblech unter gelochten Garbehälter oder Gitterrost schieben.

## Einstellungen

🥕 <b>Gemüse</b>								
Gratinieren		Gratinieren <sup>1)</sup>		190–210 °C	Ja	10–18 min	2	
Grüne Bohnen	Bohnen frisch	Garen		100 °C	Nein	30–50 min	2	 2)
		Blanchieren				5–15 min		
		Einkochen <sup>3)</sup>				1 h–1 h 10 min		
	Dörrbohnen eingeweicht	Garen		100 °C		35–45 min	2	 2)
Weißkohl zerkleinert		Garen		100 °C	Nein	20–40 min	2	 2)
Karotten zerkleinert		Garen		100 °C	Nein	15–25 min	2	 2)
		Einkochen				1 h 30 min–1 h 40 min		

- 1) ► Gargut in geeignetem Gefäß auf Gitterrost platzieren.
- 2) ► Edelstahlblech unter gelochten Garbehälter oder Gitterrost schieben.
- 3) ► Einkochen zwei Mal durchführen; Gläser dazwischen vollständig erkalten lassen.

 <b>Gemüse</b>								
Zuckererbsen	Garen		100 °C	Nein	10–20 min	2	 1)	
Kohlrabi zerkleinert	Garen		100 °C	Nein	15–25 min	2	 1)	
Mangold	Garen		100 °C	Nein	10–20 min	2	 1)	
Mais	Maiskolben		100 °C	Nein	30–45 min	2	 1)	
	Polenta		100 °C	Nein	30–40 min	2		
Paprika	Garen		100 °C	Nein	8–15 min	2	 1)	
	Häuten		4	Ja <sup>4)</sup>	10–20 min	4		
Rote Bete	Garen		100 °C	Nein	30 min–1 h 30 min	2	 1)	
Rosenkohl	Garen		100 °C	Nein	20–30 min	2	 1)	

<sup>1)</sup> ▶ Edelstahlblech unter gelochten Garbehälter oder Gitterrost schieben.

<sup>2)</sup> ▶ Pro 100 g 300 ml Flüssigkeit zugeben.

<sup>3)</sup> ▶ Gargut in geeignetem Gefäß auf Gitterrost platzieren.

<sup>4)</sup> ▶ Garraum 3 Minuten vorheizen.

## Einstellungen

 <b>Gemüse</b>								
Sauerkraut	Sauerkraut roh	Garen		100 °C	Nein	40 min–1 h 10 min	2	
	Sauerkraut vorgegart	Garen		100 °C	Nein	20–30 min	2	
Schwarzwurzeln		Garen		100 °C	Nein	25–35 min	2	
Sellerie	Stangensellerie zerkleinert	Garen		100 °C	Nein	15–25 min	2	
	Knollensellerie zerkleinert	Garen		100 °C	Nein	10–20 min	2	
Spargel grün		Garen		100 °C	Nein	13–17 min	2	
Spargel weiß		Garen		100 °C	Nein	15–25 min	2	
Tomaten		Garen		100 °C	Nein	7–13 min	2	
		Häuten			Ja <sup>1)</sup>	3–5 min		
Topinambur		Garen		100 °C	Nein	15–35 min	2	
Zucchini zerkleinert		Garen		100 °C	Nein	8–12 min	2	

► Edelstahlblech unter gelochten Garbehälter oder Gitterrost schieben.

<sup>1)</sup> ► Garraum 5 Minuten vorheizen.

 <b>Backwaren</b>								
Brot	Profi-Backen		 	200–220 °C	Nein	35–50 min	2	
	Backen			200–210 °C	Ja			
	Auftauen			140–160 °C	Nein	15–25 min		
Zopf	Profi-Backen		 	180–200 °C	Nein	25–50 min	2	
	Backen							
	Backen				Ja			
Brötchen	Profi-Backen		 	200–220 °C	Nein	20–40 min	2	
	Backen					20–30 min		

# Einstellungen

 <b>Backwaren</b>									
Kleingebäck süß	Basler Leckerli	Backen			160–180 °C	Ja	10–25 min	2	
								1+3	 
	Brunli (Weihnachtsgebäck)	Backen 1 Auflage			160–180 °C	Ja	8–12 min	2	
		Backen 2 Auflagen			140–160 °C		5–15 min	1+3	 
	Anisplätzchen	Backen 1 Auflage			130–145 °C	Ja	20–30 min	2	
		Backen 2 Auflagen			120–140 °C			1+3	 
	Eclairs, Ofenküchlein	Backen 1 Auflage			170–180 °C	Ja	20–35 min	2	
		Backen 2 Auflagen						1+3	 
	Mailänderli (Weihnachtsgebäck)	Backen 1 Auflage			150–160 °C	Ja	7–20 min	2	
		Backen 2 Auflagen						1+3	 
	Makronen	Backen			180–200 °C	Ja	10–20 min	2	
								1+3	 

 <b>Backwaren</b>										
Kleingebäck süß	Spitzbuben (Weihnachtsplätzchen)	Backen 1 Auflage			150–160 °C	Ja	7–20 min	2		
		Backen 2 Auflagen						1+3	 	
	Zimtsterne	Backen 1 Auflage			160–180 °C	Ja	8–12 min	2		
		Backen 2 Auflagen			140–160 °C			5–15 min	1+3	 
	Hefegebäck	Profi-Backen			 	180–200 °C	Nein	15–35 min	2	
									1+3	 
	Backen				170–190 °C	Ja	15–30 min	2		
Kleingebäck salzig	Häppchengebäck frisch	Profi-Backen		 	190–210 °C	Nein	20–30 min	2		
								1+3	 	
		Backen				200–210 °C	Ja	10–25 min	2	
		Bruschetta	Backen			200–220 °C	Ja	5–10 min	2	

# Einstellungen

 <b>Backwaren</b>									
Kleingebäck salzig	Hefegebäck	Profi-Backen		 	180–200 °C	Nein	20–35 min	2 1+3	  
		Backen			170–190 °C	Ja	15–30 min	2	
	Knoblauchbrot	Backen			210–230 °C	Ja	5–10 min	2	
	Toast Hawaii	Backen			200–220 °C		15–20 min		
Blätterteiggebäck	Nusshörnchen	Profi-Backen		 	190–210 °C	Nein	20–35 min	2	
		Backen				Ja	15–25 min		
	Schinkencroissants	Profi-Backen		 	190–210 °C	Nein	20–35 min	2 1+3	  
		Backen				Ja	15–25 min	2	
Biskuit	Roulade	Backen			150–170 °C	Ja	7–15 min	2 1+3	  
		Torte	Backen			160–180 °C		20–40 min	2

 <b>Backwaren</b>									
Torte	Linzertorte	Backen			160–180 °C	Ja	40–60 min	2	
	Rüblitorte	Backen			160–180 °C	Ja	40–60 min	2	
	Schokoladentorte	Backen			160–180 °C	Ja	40–60 min	2	
	Japonaisboden	Backen 1 Auflage			140–160 °C	Ja	20–30 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			180–200 °C	Ja	20–40 min	2	
	Luzerner Lebkuchen	Backen			170–180 °C	Ja	45 min–1 h 5 min	2	
Gugelhupf	Gugelhupf aus Hefeteig	Profi-Backen			170–190 °C	Nein	35–50 min	2	
		Backen				Nein			
		Backen				Ja			
	Gugelhupf aus Rührteig	Backen			150–170 °C	Ja	40–60 min	2	

# Einstellungen

 <b>Backwaren</b>									
Hefegebäck	Gugelhupf	Profi-Backen			170–190 °C	Nein	35–50 min	2	
		Backen				Nein	30–45 min		
		Backen				Ja			
	Hefekranz	Profi-Backen			180–200 °C	Nein	30–45 min	2	
		Backen			170–190 °C	Ja	25–45 min		
	Kleingebäck	Profi-Backen			180–200 °C	Nein	15–35 min	2	
Backen			170–190 °C		Ja	15–30 min			
Rosenkuchen	Profi-Backen			180–200 °C	Nein	30–45 min	2		
	Backen			170–190 °C	Ja	25–45 min			
Russenzopf	Profi-Backen			180–200 °C	Nein	30–45 min	2		
	Backen			170–190 °C	Ja	25–45 min			
Apfelstrudel		Backen			190–210 °C	Ja	30–50 min	2	

 <b>Backwaren</b>									
Mürbeteig	Mürbeteig blindbacken	Backen			140–160 °C	Ja	15–25 min	2	
	Mürbeteig mit Früchten	Backen			160–180 °C	Ja	35–50 min	2	
Baiser	Japonaiboden	Backen 1 Auflage			140–160 °C	Ja	20–30 min	2	
		Backen 2 Auflagen			130–150 °C			1+3	
	Kleingebäck	Backen <sup>1)</sup>			80–90 °C	Nein	1 h 20 min–1 h 40 min	2	
								1+3	
									

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

 <b>Blechkuchen, Quiche und Pizza</b>									
Obstkuchen <sup>1)</sup>	Backen				190–210 °C	Ja	35–50 min	2	
									
Pikanter Blechkuchen/Quiche	Backen				170–200 °C	Ja	35–50 min	2	
									
Käsekuchen	Backen				160–180 °C	Ja	30–45 min	2	
									
Pizza frisch	Backen				180–200 °C	Ja	20–30 min	2	

<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>		170–190 °C	Nein	25–45 min	2	
Ofenkartoffeln	Backen		230 °C	Nein	30–50 min	2	
Kartoffeln ganz	Garen		100 °C	Nein	30–50 min	2	 2)
Kartoffelschnitze	Backen		230 °C	Nein	20–35 min	2	
Süßkartoffeln	Garen		100 °C	Nein	20–50 min	2	 2)
Salzkartoffeln	Garen		100 °C	Nein	15–25 min	2	 2)

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

<sup>2)</sup> ► Edelstahlblech unter gelochten Garbehälter oder Gitterrost schieben.

 <b>Auflauf und Gratin</b>							
Fischgratin	Garen		180–200 °C	Nein	20–45 min	2	
Gemüsegratin	Garen		170–190 °C	Nein	20–40 min	2	
Kartoffelgratin	Garen		170–190 °C	Nein	25–45 min	2	
Lasagne	Garen		180–200 °C	Nein	30–50 min	2	
Süßer Auflauf	Backen		180–200 °C	Nein	20–50 min	2	

► Gargut in geeignetem Gefäß auf Gitterrost platzieren.

 <b>Fleisch</b>					$\wedge$ °C					
Kalb	Hüfte/Karree	Niedertemperaturgaren <sup>1)</sup>			63 °C	80–90 °C	Nein	2 h–3 h 30 min	2	
	Kalbsteak	Dämpfen <sup>2)</sup>				100 °C	Nein	20–45 min	2	 <sup>3)</sup>
	Kalbshals	Schmoren <sup>1)</sup>			78 °C	180–200 °C	Nein	1 h–1 h 30 min	2	
	Kalbs Schulter	Braten <sup>2)</sup>				200–220 °C	Ja	1 h–1 h 20 min	2	 <sup>3)</sup>
	Geschnetzeltes an Sauce	Garen <sup>1)</sup>				100 °C	Nein	30–50 min		
Rind	Hüfte/Karree	Niedertemperaturgaren <sup>1)</sup>			63 °C	80–90 °C	Nein	2 h 20 min–3 h 30 min	2	
	Rindersteak	Niedertemperaturgaren <sup>1)</sup>			53–57 °C	80–90 °C	Nein	2 h–3 h	2	
		Dämpfen <sup>2)</sup>				100 °C		20–50 min		

- <sup>1)</sup> ► Gargut in geeignetem Gefäß auf Gitterrost platzieren.  
<sup>2)</sup> ► Gargut direkt auf Gitterrost platzieren.  
<sup>3)</sup> ► Edelstahlblech unter gelochten Garbehälter oder Gitterrost schieben.

# Einstellungen

 <b>Fleisch</b>				$\wedge$ °C					
Rind	Entrecôte, Roastbeef	Niedertemperaturgaren <sup>1)</sup>		53–57 °C	80–90 °C	Nein	2 h 30 min– 3 h 30 min	2	
		Braten <sup>2)</sup>			200–210 °C	Ja	35–45 min		 <sup>3)</sup>
	Rinderschulter	Braten <sup>1)</sup>			190–210 °C	Ja	1 h–1 h 20 min	2	
	Rinderhochrippe	Braten <sup>2)</sup>		66–70 °C	180–200 °C	Ja	1 h–1 h 30 min	2	 <sup>3)</sup>
	Rinderragout	Garen <sup>1)</sup>			160–180 °C	Nein	45–60 min	2	
	Rindergulasch	Garen <sup>1)</sup>			160–180 °C	Nein	45–60 min	2	
	Siedfleisch	Garen <sup>1)</sup> , <sup>4)</sup>			100 °C	Nein	1 h–1 h 30 min	2	
	Geschnetzeltes an Sauce	Garen <sup>1)</sup>			100 °C	Nein	30–50 min	2	

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

<sup>2)</sup> ► Gargut direkt auf Gitterrost platzieren.

<sup>3)</sup> ► Edelstahlblech unter gelochten Garbehälter oder Gitterrost schieben.

<sup>4)</sup> ► Fleisch vollständig mit Flüssigkeit bedecken.

 <b>Fleisch</b>					$\wedge$ °C						
Schwein	Hüfte/Karree	Niedertemperaturgaren <sup>1)</sup>			65 °C	90–100 °C	Nein	2 h–3 h 30 min	2		
	Schweinefilet	Dämpfen				100 °C	Nein	20–35 min	2	 2)	
	Filet im Blätterteig	Profi-Backen			 		190–210 °C	Nein	25–40 min	2	
		Backen					180–200 °C				
	Schweinehals	Braten <sup>3)</sup>				190–210 °C	Nein	1 h–1 h 30 min	2	 2)	
	Schweineschulter	Braten <sup>3)</sup>				180–200 °C	Ja	1 h–1 h 30 min	2	 2)	
	Rippchen und Kasseler	Garen <sup>1)</sup>				100 °C	Nein	45 min– 1 h 30 min	2		
	Schweineschulter	Garen <sup>1)</sup>				100 °C	Nein	50 min– 1 h 30 min	2		
	Speck	Garen <sup>1)</sup>				100 °C	Nein	20–40 min	2		
	Saucisson	Garen <sup>1)</sup>				80–100 °C	Nein	30–45 min	2		
	Geschnetzeltes an Sauce	Garen <sup>1)</sup>				100 °C	Nein	30–50 min	2		

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

<sup>2)</sup> ► Edelstahlblech unter gelochten Garbehälter oder Gitterrost schieben.

<sup>3)</sup> ► Gargut direkt auf Gitterrost platzieren.

## Einstellungen

 <b>Fleisch</b>					 °C					
Lammkeule	Braten <sup>2)</sup>				200–220 °C	Ja	1 h–1 h 40 min	2		<sup>3)</sup>
Fleischterrinen	Garen				90 °C	Nein	15–50 min	2		
Fleischwaren	Bratwurst	Grillen <sup>2)</sup>			4	Ja <sup>4)</sup>	12–20 min <sup>5)</sup>	4		<sup>6)</sup>
	Leberkäse	Backen			160–180 °C	Ja	35–60 min	2		
	Hackbraten	Garen <sup>1)</sup>			190–210 °C	Ja	45 min–1 h 10 min	2		
	Rippchen und Kasseler	Garen <sup>1)</sup>			100 °C	Nein	45 min–1 h 30 min	2		
	Saucisson	Garen <sup>1)</sup>			80–100 °C	Nein	30–45 min	2		
	Schweineschulter	Garen <sup>1)</sup>			100 °C	Nein	50 min–1 h 30 min	2		
	Speck	Garen <sup>1)</sup>			100 °C	Nein	20–40 min	2		
	Wiener Würstchen	Garen <sup>1)</sup>			90 °C	Nein	10–15 min	2		

- <sup>1)</sup> ► Gargut in geeignetem Gefäß auf Gitterrost platzieren.
- <sup>2)</sup> ► Gargut direkt auf Gitterrost platzieren.
- <sup>3)</sup> ► Edelstahlblech unter gelochten Garbehälter oder Gitterrost schieben.
- <sup>4)</sup> ► Garraum 3 Minuten vorheizen.
- <sup>5)</sup> ► Nach der halben Gardauer wenden.
- <sup>6)</sup> ► Kuchenblech unter Gitterrost in Auflage 2 schieben.

 <b>Beilagen</b>							
Kartoffeln ganz	Garen		100 °C	Nein	30–50 min	2	 1)
Salzkartoffeln	Garen		100 °C	Nein	15–25 min	2	 1)
Kartoffelschnitze	Backen		230 °C	Nein	20–35 min	2	
Ofenkartoffeln	Backen		230 °C	Nein	30–50 min	2	
Teigwaren	Regenerieren <sup>2)</sup>		110–130 °C	Nein	6–12 min	2	
						1+3	 
Spätzle	Regenerieren <sup>2)</sup>		110–130 °C	Nein	6–12 min	2	
						1+3	 
Trockenreis	Garen <sup>2)</sup> , <sup>3)</sup>		100 °C	Nein	20–40 min	2	
	Regenerieren <sup>2)</sup>		110–130 °C			6–12 min	2
						1+3	 

- 1) ▶ Edelstahlblech unter gelochten Garbehälter oder Gitterrost schieben.  
 2) ▶ Gargut in geeignetem Gefäß auf Gitterrost platzieren.  
 3) ▶ Pro 100 g 1½ dl Flüssigkeit zugeben.

## Einstellungen

 <b>Beilagen</b>							
Risotto	Garen <sup>2)</sup> , <sup>9)</sup>		100 °C	Nein	30–40 min	2	
	Regenerieren <sup>2)</sup>		110–130 °C		6–12 min	2	
						1+3	 
Maiskolben	Garen		100 °C	Nein	30–45 min	2	 <sup>1)</sup>
Polenta	Garen <sup>2)</sup> , <sup>3)</sup>		100 °C	Nein	30–40 min	2	
Weizen (Hartweizen)	Garen <sup>2)</sup> , <sup>4)</sup>		100 °C	Nein	20–40 min	2	
Grieß	Garen <sup>2)</sup> , <sup>5)</sup>		100 °C	Nein	10–15 min	2	
Hirse	Garen <sup>2)</sup> , <sup>6)</sup>		100 °C	Nein	20–40 min	2	
Kichererbsen <sup>7)</sup>	Garen <sup>2)</sup> , <sup>8)</sup>		100 °C	Nein	20–40 min	2	
Limfen	Garen <sup>2)</sup> , <sup>5)</sup>		100 °C	Nein	15–60 min	2	

<sup>1)</sup> ► Edelstahlblech unter gelochten Garbehälter oder Gitterrost schieben.

<sup>2)</sup> ► Gargut in geeignetem Gefäß auf Gitterrost platzieren.

<sup>3)</sup> ► Pro 100 g 3 dl Flüssigkeit zugeben.

<sup>4)</sup> ► Pro 100 g 1–1½ dl Flüssigkeit zugeben.

<sup>5)</sup> ► Pro 100 g 2–3 dl Flüssigkeit zugeben.

<sup>6)</sup> ► Pro 100 g 1½–2 dl Flüssigkeit zugeben.

<sup>7)</sup> ► Über Nacht einweichen.

<sup>8)</sup> ► Pro 100 g ½–1 dl Flüssigkeit zugeben.

<sup>9)</sup> ► Pro 100 g 2½ dl Flüssigkeit zugeben.

☼ Getreide									
Grieß		Garen <sup>1)</sup> , <sup>2)</sup>		100 °C	Nein	10–18 min	2		
Hirse		Garen <sup>1)</sup> , <sup>3)</sup>		100 °C	Nein	20–40 min	2		
Mais	Maiskolben	Garen		100 °C	Nein	30–45 min	2	 <sup>4)</sup>	
	Polenta	Garen <sup>1)</sup> , <sup>5)</sup>		100 °C	Nein	30–40 min	2		
Reis	Trockenreis	Garen <sup>1)</sup> , <sup>6)</sup>		100 °C	Nein	20–40 min	2		
		Regenerieren <sup>1)</sup>		110–130 °C		6–12 min	2 1+3	  	
	Risotto	Garen <sup>1)</sup> , <sup>7)</sup>		100 °C	Nein	30–40 min	2		
		Regenerieren <sup>1)</sup>		110–130 °C		6–12 min	2 1+3	  	
	Weizen (Hartweizen)		Garen <sup>1)</sup> , <sup>8)</sup>		100 °C	Nein	Nein	2	

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

<sup>2)</sup> ▶ Pro 100 g 2–3 dl Flüssigkeit zugeben.

<sup>3)</sup> ▶ Pro 100 g 1½–2 dl Flüssigkeit zugeben.

<sup>4)</sup> ▶ Edelstahlblech unter gelochten Garbehälter oder Gitterrost schieben.

<sup>5)</sup> ▶ Pro 100 g 3 dl Flüssigkeit zugeben.

<sup>6)</sup> ▶ Pro 100 g 1½ dl Flüssigkeit zugeben.

<sup>7)</sup> ▶ Pro 100 g 2½ dl Flüssigkeit zugeben.

<sup>8)</sup> ▶ Pro 100 g 1–1½ dl Flüssigkeit zugeben.

## Einstellungen

 <b>Hülsenfrüchte</b>							
Erbsen	Garen		100 °C	Nein	15–30 min	2	 1)
Grüne Bohnen	Bohnen frisch	Garen	100 °C	Nein	30–50 min	2	 1)
		Blanchieren			5–15 min		
	Einkochen <sup>2)</sup>	1 h–1 h 10 min					
	Dörrbohnen eingeweicht	Garen	100 °C	Nein	35–45 min	2	 1)
Zuckererbsen	Garen		100 °C	Nein	10–20 min	2	 1)
Kichererbsen <sup>3)</sup>	Garen <sup>4), 5)</sup>		100 °C	Nein	20–40 min	2	
Linsen	Garen <sup>5), 6)</sup>		100 °C	Nein	15–60 min	2	

- 1) ▶ Edelstahlblech unter gelochten Garbehälter oder Gitterrost schieben.
- 2) ▶ Einkochen zwei Mal durchführen; Gläser dazwischen vollständig erkalten lassen.
- 3) ▶ Über Nacht einweichen.
- 4) ▶ Pro 100 g 50–100 ml Flüssigkeit zugeben.
- 5) ▶ Gargut in geeignetem Gefäß auf Gitterrost platzieren.
- 6) ▶ Pro 100 g 200–300 ml Flüssigkeit zugeben.

 <b>Geflügel</b>							
Hähnchenbrust	Garen		100 °C	Nein	10–25 min	2	 1)
	Garen		200–220 °C	Ja	8–15 min	2	
Hähnchenschenkel	Garen		210–230 °C	Ja	20–30 min	2	
Geflügel ganz	Garen <sup>2)</sup>		170–190 °C	Nein	50 min–1 h 10 min <sup>3)</sup>	2	 4)
Geflügelterrine	Garen		90 °C	Nein	15–50 min	2	

<sup>1)</sup> ► Edelstahlblech unter gelochten Garbehälter oder Gitterrost schieben.

<sup>2)</sup> ► Gargut direkt auf Gitterrost platzieren.

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

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

## Einstellungen

 <b>Fisch und Meeresfrüchte</b>							
Fischgratin	Garen <sup>1)</sup>		180–200 °C	Nein	20–45 min	2	
Dorade ganz	Garen		80–100 °C	Nein	20–30 min	2	 2)
	Braten		180–210 °C	Ja	15–25 min	2	
Forelle ganz	Garen		80–100 °C	Nein	15–30 min	2	 2)
	Braten		180–210 °C	Ja	15–25 min	2	
Thunfisch Tranche	Garen		100 °C	Nein	10–30 min	2	 2)
Fischfilet	Garen		80–100 °C	Nein	10–20 min	2	 2)
	Braten		200–210 °C	Ja	12–20 min	2	
Muscheln	Garen		100 °C	Nein	20–30 min	2	 2)
Fischterrine	Garen		100 °C	Nein	15–50 min	2	

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

<sup>2)</sup> ► Edelstahlblech unter gelochten Garbehälter oder Gitterrost schieben.

Früchte und Obst								
Äpfel	Apfelringe	Dörren <sup>1)</sup>		60–70 °C	Nein	7 h–8 h	2	
							1+3	 
							1+2+3	  
	Apfelschnitze	Kompott		100 °C	Nein	10–20 min	2	
Einkochen			90 °C	30–40 min		 2)		
Birnschnitze		Kompott		100 °C	Nein	10–20 min	2	
		Einkochen		90 °C		30–60 min		 2)
Quittenschnitze		Garen <sup>3)</sup>		100 °C	Nein	30–60 min	2	
		Einkochen		90 °C				

- 1)
  - ▶ 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.

2) 
  - ▶ Edelstahlblech unter gelochten Garbehälter oder Gitterrost schieben.

3) 
  - ▶ Als Vorbereitung für Gelée.



**Übertrocknung führt zu Brandgefahr! Überwachen Sie das Dörren und Trocknen.**

## Einstellungen

Früchte und Obst							
Aprikosen halbiert	Kompott		100 °C	Nein	10–20 min	2	
	Dörren <sup>1)</sup>		65–75 °C		14 h–16 h	2	
						1+3	 
						1+2+3	  
Einkochen		90 °C	30–40 min	2	 <sup>2)</sup>		
Zwetschgen halbiert	Kompott		100 °C	Nein	10–20 min	2	
	Einkochen		90 °C		30–60 min		 <sup>2)</sup>

- <sup>1)</sup>
- ▶ 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.
- <sup>2)</sup>
- ▶ Edelstahlblech unter gelochten Garbehälter oder Gitterrost schieben.



**Übertrocknung führt zu Brandgefahr! Überwachen Sie das Dörren und Trocknen.**

 <b>Früchte und Obst</b>							
Pflirsiche zerkleinert	Kompott		100 °C	Nein	10–20 min	2	
	Einkochen				30–60 min		 1)
Kirschen entsteint	Kompott		100 °C	Nein	10–20 min	2	
	Einkochen		80 °C		30–60 min		 1)

1) ► Edelstahlblech unter gelochten Garbehälter oder Gitterrost schieben.

 <b>Milchprodukte</b>							
Joghurt cremig	Herstellen		40 °C	Nein	5 h–6 h	2	
Joghurt stichfest	Herstellen		40 °C	Nein	7 h–8 h	2	

 <b>Dessert</b>							
pudding	Garen		90 °C	Nein	20–40 min	2	
Karamellpudding	Garen		90 °C	Nein	20–35 min	2	
Kompott	Garen		100 °C	Nein	10–16 min	2	

## Einstellungen

 <b>Pilze</b>							
Pilze geschnitten	Dörren		50–60 °C	Nein	5 h–8 h	2	
						1+3	 
						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.**

 <b>Pilze</b>							
Pilze geschnitten	Einkochen <sup>1)</sup>		100 °C	Nein	1 h 15 min–1 h 30 min	2	
Pilze ganz	Einkochen <sup>1)</sup>		100 °C	Nein	1 h 15 min–1 h 30 min	2	

► Edelstahlblech unter gelochten Garbehälter oder Gitterrost schieben.

<sup>1)</sup> ► Nur vorgekochte Pilze verwenden.

 <b>Eier</b>							
Eier weichgekocht	Garen		100 °C	Nein	8–12 min	2	
Eier hartgekocht	Garen		100 °C	Nein	15–20 min	2	

 <b>Esskastanien</b>							
	Garen		190–210 °C	Nein	15–30 min	2	

► Esskastanien gut einschneiden und auf mit Backpapier belegtem Zubehör verteilen.

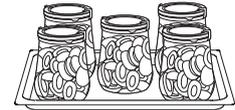
# Sterilisieren, Einmachen

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.

- ▶ Garbehälter gelocht in Auflage **2** 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 Garbehälter gelocht stellen. Sie dürfen sich nicht berühren.
- ▶ Betriebsart  und Garraumtemperatur gemäß untenstehender Tabelle wählen.
- ▶ In den Einstellungen der Betriebsart **I→I** wählen.
- ▶ Dauer gemäß untenstehender Tabelle wählen.
- ▶ Durch Drücken des Einstellknopfs Einstellungen bestätigen.
- ▶ Nach Ablauf der angegebenen Dauer Gerät durch Antippen von Sensortaste  ausschalten.
- ▶ Gerätetür in Raststellung offen lassen.
- ▶ Gläser im Garraum vollständig erkalten lassen.
- ▶ Gläser entnehmen und auf Dichtheit prüfen.



 <b>Gemüse und Früchte</b>						
Karotten		100 °C	Nein	1 h 30 min	2	
Blumenkohl		100 °C	Nein	1 h 30 min	2	
Brokkoli		100 °C	Nein	60 min	2	
Bohnen <sup>1)</sup>		100 °C	Nein	1 h 15 min–1 h 30 min	2	
Pilze vorgekocht		90 °C	Nein	20–30 min	2	
Essiggurken		90 °C	Nein	30 min	2	
Äpfel		90 °C	Nein	30 min	2	
Birnen		90 °C	Nein	30 min	2	
Aprikosen		90 °C	Nein	30 min	2	
Pfirsiche		90 °C	Nein	30 min	2	
Quitten		90 °C	Nein	30 min	2	
Zwetschgen		90 °C	Nein	30 min	2	
Kirschen		80 °C	Nein	30 min	2	

► Edelstahlblech unter gelochten Garbehälter oder Gitterrost schieben.

<sup>1)</sup> ► Sterilisieren zwei Mal durchführen, dazwischen die Gläser vollständig erkalten lassen.

# Notizen



## Gültigkeitsbereich

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

<b>Typ</b>	<b>Produktfamilie</b>	<b>Maßsystem</b>
CSSEZ60	23010	60-600
CSSEZ60c	23010	60-600



1007768-R04

