

Gültigkeitsbereich

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

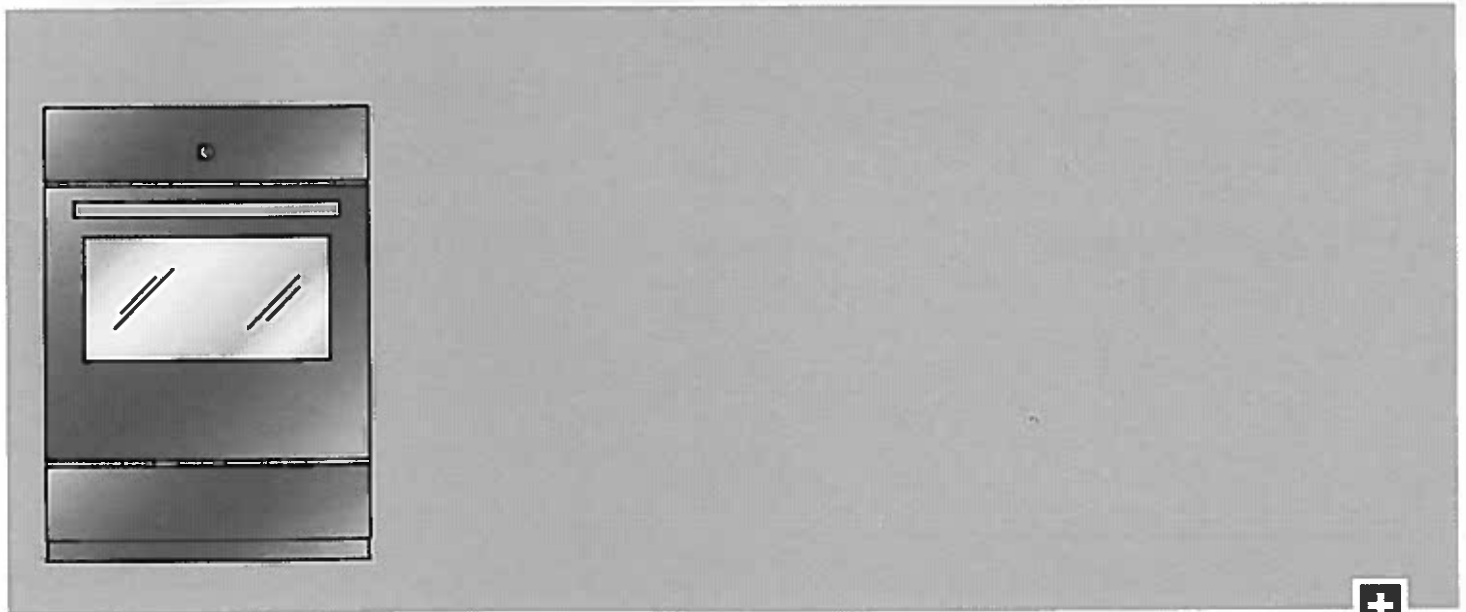
Typ	Produktfamilie	Masssystem
BCSE	21015	55-762
BCSE60	21016	60-600
BCSEP	21018	55-762
BCSEP60	21019	60-600

Typ	Produktfamilie	Masssystem
BCSE60	21016	60-600
BCSEP60	21019	60-600



J21015970-R03

V-ZUG AG, Industriestrasse 66, CH-6301 Zug
Tel. +41 58 767 67 67, Fax +41 58 767 61 61
info@vzug.com, www.vzug.com
Service-Center: Tel. 0800 850 850



EasyCook

Combair SE | SEP

Backofen









Inhaltsverzeichnis

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








2

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

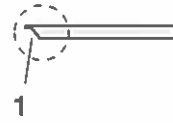
-  Zartgaren

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 Gar- guts 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 verwenden für ein knusperiges Ergebnis.

4

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		
	Brunsli	Backen 1 Auflage		160–180 °C	Ja	8–15 min	2		
		Backen 2 Auflagen			150–170 °C		10–15 min	1+3	
	Chräbeli	Backen 1 Auflage			130–140 °C	Ja	18–25 min	2	
		Backen 2 Auflagen			120–130 °C		20–30 min	1+3	
	Eclairs, Ofen- küchlein	Backen			160–180 °C	Ja	20–35 min	2	
	Mailänderli	Backen 1 Auflage			160–170 °C	Ja	10–16 min	2	
Backen 2 Auflagen				150–160 °C			1+3		
Makrönli	Backen			160–180 °C	Ja	8–15 min	2		

Einstellungen

Backwaren									
Kleingebäck süß	Spitzbuben	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	Apérogebäck 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	Nussgipfel	Backen			170–190 °C	Ja	15–25 min	2	
	Schinkengipfeli	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	

6

Einstellungen

Backwaren									
Torte	Linzertorte	Backen			170–180 °C	Ja	40–60 min	2	
	Rüebli-torte	Backen			160–180 °C	Ja	40–60 min	2	
	Schokoladen- torte	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	
Cake	Backen			150–170 °C	Ja	50 min–1 h 10 min	2		
Kuchen	Blechkuchen	Backen			180–190 °C	Ja	18–30 min	2	
	Luzerner Leb- kuchen	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				
Meringue	Japonaiboden	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.

8

Einstellungen

Wähe und Pizza							
Früchtewähe 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	
Pikante Wähe	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	
Käsewähe	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 Früchten, welche stark saften, den Guss erst nach 15–20 Minuten auf die Wähe 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.

10

Einstellungen

Fleisch									
Kalb	Huft/Nierstück	Zartgaren angebraten ¹⁾				Nein	2		
	Kalbfilet	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	Huft/Nierstück	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			 ³⁾
		Niedertemperaturgaren ¹⁾			53-57 °C	80-90 °C	Nein	2 h-3 h 30 min			
	Rindsschulter	Zartgaren angebraten ¹⁾						Nein		2	
		Braten ¹⁾				180-200 °C	Ja	1 h 05 min-1 h 30 min			
Rindshohrücken	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.

12

Einstellungen

Fleisch					Λ°C			⇄			
Rind	Rindsbraten	Im Römertopf				200-220 °C	Nein	1 h 15 min-1 h 35 min	2		
	Rindsaftplätzli	Im Römertopf				200-220 °C	Nein	50 min-1 h 10 min	2		
Schwein	Huft/Nierstück	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		
	Schweinschals	Zartgaren angebraten ¹⁾						Nein		2	
		Braten ¹⁾				190-200 °C	Ja	1 h-1 h 30 min			
Schweinsschulter	Braten ¹⁾				180-220 °C	Ja	1 h-1 h 30 min	2			

¹⁾ ▶ Gargut in geeignetem Gefäß auf Gitterrost platzieren.

Einstellungen

Fleisch					°C			⇄		
Schwein	Schweinsbraten	Im Römertopf				200–220 °C	Nein	1 h 15 min–1 h 35 min	2	
	Schweinskotelett	Grillieren ¹⁾				5	Ja ²⁾	10–16 min ³⁾	4	 4)
Lammgigot		Zartgaren angraten ⁵⁾					Nein		2	
		Braten ¹⁾				200–220 °C	Ja	1 h–1 h 40 min		 6)
Fleischwaren	Bratwurst	Grillieren ¹⁾				4	Ja ²⁾	12–18 min ³⁾	4	 4)
	Fleischkäse	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	Poulet	Schmoren				200–220 °C	Nein	55 min–1 h 15 min	2	
	Saftplätzli	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.

14

Einstellungen

Geflügel					⇄		
Pouletschenkel	Grillieren ⁵⁾		3–4	Ja ¹⁾	16–25 min ²⁾	3	 3)
Poulet in Hälften	Grillieren ⁵⁾		2–3	Ja ¹⁾	50 min–1 h 10 min ²⁾	2	 4)
Poulet ganz	Grillieren 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 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.

16

Einstellungen

Pilze							
Pilze geschnitten	Dörren		50–60 °C	Nein	5 h–8 h	2	
						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.

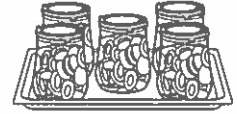
Sterilisieren, Einmachen

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 Kuchenblech 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 ca. 60 bis 90 Minuten bei Sterilisiergut mit Raumtemperatur.
- ▶ Während des Sterilisiervorgangs die Gerätetür immer geschlossen halten.
- ▶  wählen oder Sensortaste  antippen.
- ▶ Gläser während 40 Minuten im Garraum stehen lassen.
- ▶ Gerätetür in Raststellung offen lassen.
- ▶ Gläser im Garraum vollständig erkalten lassen.
- ▶ Gläser entnehmen und auf Dichtheit prüfen.



Notizen