



Easy-Cook

Combi-Steam SE

Combi-Steamer

Inhaltsverzeichnis

EasyCook	4
Symbolerklärung.....	4
Betriebsarten	5
GourmetGuide.....	5
Optimaler Gebrauch	6
Einstellungen	7
Gemüse	7
Backwaren.....	11
Wähe und Pizza.....	18
Kartoffeln.....	19
Auflauf und Gratin	20
Fleisch	21
Beilagen	26
Getreide	28
Hülsenfrüchte	30
Geflügel.....	31
Fisch und Meeresfrüchte.....	32
Früchte und Obst	33
Milchprodukte	35
Dessert.....	35
Pilze	36
Eier.....	37
Marroni	37
Hygiene	38
Wellness.....	38

Sterilisieren, Einmachen









39

Notizen











42

EasyCook


Symbolerklärung

	Betriebsart		Vorheizen, bis die Garraumtemperatur erreicht ist
	Gourmet Guide		Dauer
	Garraumtemperatur		Auflagen
	Temperaturstufen		Zubehör

 **Betriebsarten**




	Ober-/Unterhitze		PizzaPlus
	Ober-/Unterhitze feucht		Grill
	Heissluft		Grill-Umluft
	Heissluft feucht		Dämpfen
	Heissluft mit Beschwadern		Regenerieren

 **GourmetGuide**






















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

Optimaler Gebrauch

In Rezeptbüchern sind die Garraumtemperaturen und Auflagen für dieses Gerät teilweise nicht optimal. In den folgenden Tabellen finden Sie verschiedene Angaben zur optimalen Nutzung.



















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

Einstellungen

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

1) ► Edelstahlblech unter gelochten Garbehälter oder Gitterrost schieben.

Einstellungen





















🥕 Gemüse								
Gratinieren		Gratinieren		190–210 °C	Ja ¹⁾	10–18 min	2	
Grüne Bohnen	Bohnen frisch	Garen		100 °C	Nein	30–50 min	2	 2)
		Blanchieren				5–15 min		
		Einkochen ³⁾				1 h–1 h 10 min		
	Dörrbohnen eingeweicht	Garen				35–45 min		
Kabis 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) ► Garraum 3 Minuten vorheizen.

2) ► Edelstahlblech unter gelochten Garbehälter oder Gitterrost schieben.
























3) ► Einkochen zwei Mal durchführen, dazwischen Gläser vollständig erkalten lassen.

Einstellungen

🌿 Gemüse							
Kefen	Garen		100 °C	Nein	10–20 min	2	 1)
Kohlrabi zerkleinert	Garen				15–25 min		
Krautstiel, Mangold	Garen				10–20 min		
Mais	Maiskolben		100 °C	Nein	30–45 min	2	 1)
	Polenta	Garen ²⁾ , ³⁾					
Peperoni	Garen		100 °C	Nein	8–15 min	2	 1)
	Häuten		4	Ja ⁴⁾	10–20 min	4	
Randen	Garen		100 °C	Nein	30 min–1 h 30 min	2	 1)
Rosenkohl	Garen				20–30 min		

- 1) ► Edelstahlblech unter gelochten Garbehälter oder Gitterrost schieben.
- 2) ► Pro 100 g 3 dl Flüssigkeit zugeben.
- 3) ► Gargut in geeignetem Gefäß auf Gitterrost platzieren.
- 4) ► Garraum 3 Minuten vorheizen.






































Einstellungen

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





























1) ► Edelstahlblech unter gelochten Garbehälter oder Gitterrost schieben.

2) ► Garraum 5 Minuten vorheizen.

































Einstellungen

 Backwaren								
Brot	Profi-Backen		 	200–220 °C	Nein	35–50 min	2	
							1+3	 
	Backen			200–210 °C	Ja	35–50 min	2	
	Auftauen			140–160 °C	Nein	15–25 min		
Zopf	Profi-Backen		 	180–200 °C	Nein	25–50 min	2	
							1+3	 
	Backen						2	
							1+3	 
	Backen				Ja		2	
							1+3	 
Brötchen	Profi-Backen		 	200–220 °C	Nein	20–40 min	2	
	Backen					20–30 min		




































Einstellungen

 Backwaren									
Kleingebäck süss	Basler Leckerli	Backen			160–180 °C	Ja	10–25 min	2	
			1+3						
									
	Brunsli	Backen 1 Auflage			160–180 °C	Ja	8–12 min	2	
		Backen 2 Auflagen			140–160 °C			5–15 min	1+3
	Chräbeli	Backen 1 Auflage			130–145 °C	Ja	20–30 min	2	
		Backen 2 Auflagen			120–140 °C			1+3	
	Eclairs, Ofenküchlein	Backen			170–180 °C	Ja	20–35 min	2	
	Mailänderli	Backen 1 Auflage			150–160 °C	Ja	7–20 min	2	
		Backen 2 Auflagen						1+3	
Makrönli	Backen			180–200 °C	Ja	10–20 min	2		
							1+3		




























Einstellungen

 Backwaren									
Kleingebäck süß	Spitzbuben	Backen 1 Auf- lage			150–160 °C	Ja	7–20 min	2	
		Backen 2 Auf- lagen						1+3	 
	Zimtsterne	Backen 1 Auf- lage			160–180 °C	Ja	8–12 min	2	
		Backen 2 Auf- lagen			140–160 °C		5–15 min	1+3	 
	Hefengebäck	Profi-Backen		 	180–200 °C	Nein	15–35 min	2	
		Backen			170–190 °C	Ja	15–30 min	2	
Kleingebäck salzig	Apérogebäck frisch	Profi-Backen		 	200–220 °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

 Backwaren									
Kleingebäck salzig	Hefegebäck	Profi-Backen		 	180–200 °C	Nein	20–35 min	2	
		Backen			170–190 °C	Ja	15–30 min		
	Knoblauch- brot	Backen			210–230 °C	Ja	5–10 min	2	
		Toast Hawaii	Backen				200–220 °C		
Blätterteigge- bäck	Nussgipfel	Profi-Backen		 	190–220 °C	Nein	20–35 min	2	
		Backen			190–210 °C	Ja	15–25 min		
	Schinkengip- feli	Profi-Backen		 	190–220 °C	Nein	20–35 min	2	
		Backen			190–210 °C	Ja	15–25 min		
Biskuit	Roulade	Backen			150–170 °C	Ja	7–15 min	2	
								1+3	 
	Torte	Backen			160–180 °C		20–40 min	2	



















Einstellungen

 Backwaren											
Torte	Linzertorte	Backen			160–180 °C	Ja	40–60 min	2			
	Rüebli-torte	Backen									
	Schokoladen-torte	Backen									
	Japonaisboden	Backen 1 Auflage			140–160 °C	20–30 min		2			
		Backen 2 Auflagen			130–150 °C						
Cake		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		45 min–1 h 05 min				
Gugelhupf	Gugelhupf aus Hefeteig	Profi-Backen		 	170–190 °C	Nein	35–50 min	2			
		Backen								Nein	30–45 min
		Backen								Ja	30–45 min
	Gugelhupf aus Rührteig	Backen			150–170 °C	Ja	40–60 min				

Einstellungen






















 Backwaren									
Hefegebäck	Gugelhupf	Profi-Backen		 	170–190 °C	Nein	35–50 min	2	
		Backen				Nein	30–45 min		
		Backen				Ja	30–45 min		
	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	

Einstellungen

 Backwaren									
Mürbeteig	Mürbeteig blindbacken	Backen			140–160 °C	Ja	15–25 min	2	
	Mürbeteig mit Früchten	Backen			160–180 °C		35–50 min		
Meringue	Japonaissboden	Backen 1 Auflage			140–160 °C	Ja	20–30 min	2	
		Backen 2 Auflagen			130–150 °C				
	Kleingebäck	Backen ¹⁾			80–90 °C	Nein	1 h 20 min–1 h 40 min	2	
						1+3			




















¹⁾ ► Nach dem Backen über Nacht trocknen lassen.

Einstellungen

 Wähe und Pizza							
Früchtewähe ¹⁾	Backen 1 Auflage		190–210 °C	Ja	35–50 min	2	 
	Backen 2 Auflagen		170–190 °C	Ja	35–55 min	1+3	 
Pikante Wähe	Backen		170–200 °C	Ja	35–50 min	2	 
Käsewähe	Backen		160–180 °C		30–45 min		 
Pizza frisch	Backen		180–200 °C		20–30 min		

¹⁾ ► Bei Früchten, welche stark saften, den Guss erst nach 15–20 Minuten auf die Wähe geben.















Einstellungen

 Kartoffeln							
Kartoffelgratin	Garen ¹⁾		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)

¹⁾ ► Gargut in geeignetem Gefäß auf Gitterrost platzieren.


























²⁾ ► Edelstahlblech unter gelochten Garbehälter oder Gitterrost schieben.

Einstellungen

























 Auflauf und Gratin							
Fischgratin	Garen		180–200 °C	Nein	20–45 min	2	
Gemüsegratin	Garen		170–190 °C		20–40 min		
Kartoffelgratin	Garen		170–190 °C		25–45 min		
Lasagne	Garen		180–200 °C		30–50 min		
Moussaka	Garen		180–200 °C		30–50 min		
Süsser Auflauf	Backen		180–200 °C		20–50 min		

► Gargut in geeignetem Gefäss auf Gitterrost platzieren.
























Einstellungen

 Fleisch										
Kalb	Huft/Nierstück	Niedertemperaturgaren ¹⁾			63 °C	80–90 °C	Nein	2 h–3 h 30 min	2	
	Kalbsteilet	Dämpfen ²⁾				100 °C	Nein	20–45 min	2	
	Kalbshals	Schmoren ¹⁾			78 °C	180–200 °C	Nein	1 h–1 h 30 min	2	
	Kalbsschulter	Braten ²⁾				200–220 °C	Ja	1 h–1 h 20 min	2	 ³⁾
	Geschnetzeltes an Sauce	Garen ¹⁾				100 °C	Nein	30–50 min	2	
Rind	Huft/Nierstück	Niedertemperaturgaren ¹⁾			63 °C	80–90 °C	Nein	2 h 20 min–3 h 30 min	2	
	Rindsteilet	Niedertemperaturgaren ¹⁾			53–57 °C	80–90 °C	Nein	2 h–3 h	2	
		Dämpfen ²⁾				100 °C	Nein	20–50 min	2	

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





















 Fleisch					\wedge °C					
Rind	Entrecôte, Roastbeef	Niedertempera- turgaren ¹⁾			53–57 °C	80–90 °C	Nein	2 h 30 min–3 h 30 min	2	
		Braten ²⁾			53–57 °C	200–210 °C	Ja	35–45 min	2	 ³⁾
	Rindsschulter	Braten ¹⁾				190–210 °C	Ja	1 h–1 h 20 min	2	
	Rinds- hohrücken	Braten ²⁾			66–70 °C	180–200 °C	Ja	1 h–1 h 30 min	2	 ³⁾
	Rindsvores- sen	Garen ¹⁾				160–180 °C	Nein	45–60 min	2	
	Rindsgulasch	Garen ¹⁾				160–180 °C	Nein	45–60 min	2	
	Siedfleisch	Garen ¹⁾ , ⁴⁾				100 °C	Nein	1 h–1 h 30 min	2	
	Geschnetzel- tes an Sauce	Garen ¹⁾				100 °C	Nein	30–50 min	2	

- 1) ► Gargut in geeignetem Gefäß auf Gitterrost platzieren.
- 2) ► Gargut direkt auf Gitterrost platzieren.
- 3) ► Edelstahlblech unter gelochten Garbehälter oder Gitterrost schieben.
- 4) ► Fleisch vollständig mit Flüssigkeit bedecken.

 Fleisch				\wedge °C		 ↑				
Schwein	Huft/Nierstück	Niedertemperaturgaren ¹⁾			65 °C	90–100 °C	Nein	2 h–3 h 30 min	2 	
	Schweinsfilet	Dämpfen				100 °C	Nein	20–35 min	2  ²⁾	
	Filet im Blätterteig	Profi-Backen		 			200–220 °C	Nein	25–40 min	2 
		Backen					180–200 °C	Nein	25–40 min	2 
	Schweins Hals	Braten ³⁾					190–210 °C	Nein	1 h–1 h 30 min ²⁾	
	Schweinschulter	Braten ³⁾					180–200 °C	Ja	1 h–1 h 30 min ²⁾	
	Rippli und Kasseler	Garen ¹⁾					100 °C	Nein	45 min–1 h 30 min	2 
	Schinkli	Garen ¹⁾					100 °C	Nein	50 min–1 h 30 min	2 























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

Einstellungen

 Fleisch					\wedge °C					
Schwein	Speck	Garen ¹⁾				100 °C	Nein	20–40 min	2	
	Saucisson	Garen ¹⁾				100 °C	Nein	30–45 min	2	
	Geschnetzeltes an Sauce	Garen ¹⁾				100 °C	Nein	30–50 min	2	
Lammgigot		Braten ²⁾				200–220 °C	Ja	1 h–1 h 40 min	2	 ³⁾
Fleischterrine		Garen				90 °C	Nein	15–50 min	2	
Fleischwaren	Bratwurst	Grillieren ²⁾				4	Ja ⁴⁾	12–20 min ⁵⁾	4	 ⁶⁾
























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

Einstellungen

 Fleisch					\wedge °C					
Fleischwaren	Fleischkäse	Backen				160–180 °C	Ja	35–60 min	2	
	Hackbraten	Garen ¹⁾				190–210 °C	Ja	45 min–1 h 10 min	2	
	Rippli und Kasseler	Garen ¹⁾				100 °C	Nein	45 min–1 h 30 min	2	
	Saucisson	Garen ¹⁾				100 °C	Nein	30–45 min	2	
	Schinkli	Garen ¹⁾				100 °C	Nein	50 min–1 h 30 min	2	
	Speck	Garen ¹⁾				100 °C	Nein	20–40 min	2	
	Wienerli	Garen ¹⁾				90 °C	Nein	10–15 min	2	

1) ► Gargut in geeignetem Gefäss auf Gitterrost platzieren.

Einstellungen

 Beilagen							
Kartoffeln ganz	Garen		100 °C	Nein	30–50 min	2	 1)
Salzkartoffeln	Garen				15–25 min		
Kartoffelschnitze	Backen		230 °C	Nein	20–35 min	2	
Ofenkartoffeln	Backen		230 °C	Nein	30–50 min	2	
Teigwaren	Regenerieren ²⁾)		110–130 °C	Nein	6–12 min	2	
Spätzli	Regenerieren ²⁾)				6–12 min		
Trockenreis	Garen ²⁾ , ³⁾		100 °C	Nein	20–40 min	2	
	Regenerieren ²⁾)		110–130 °C		6–12 min		
Risotto	Garen ²⁾ , ⁴⁾		100 °C	Nein	30–40 min	2	
	Regenerieren ²⁾)		110–130 °C		6–12 min		

















1) ► Edelstahlblech unter gelochten Garbehälter oder Gitterrost schieben.

2) ► Gargut in geeignetem Gefäß auf Gitterrost platzieren.

3) ► Pro 100 g 1½ dl Flüssigkeit zugeben.

4) ► Pro 100 g 2½ dl Flüssigkeit zugeben.

Einstellungen

Beilagen							
Maiskolben	Garen		100 °C	Nein	30–45 min	2	 1)
Polenta	Garen ²⁾ , ³⁾				30–40 min		
Weizen (Ebly)	Garen ²⁾ , ⁴⁾		100 °C	Nein	20–40 min	2	
Griess	Garen ²⁾ , ⁵⁾		100 °C		10–15 min		
Hirse	Garen ²⁾ , ⁶⁾		100 °C		20–40 min		
Kichererbsen ⁷⁾	Garen ⁸⁾		100 °C		20–40 min		
Linsen	Garen ²⁾ , ⁵⁾		100 °C		15–60 min		

1) ► Edelstahlblech unter gelochten Garbehälter oder Gitterrost schieben.

2) ► Gargut in geeignetem Gefäss auf Gitterrost platzieren.

3) ► Pro 100 g 3 dl Flüssigkeit zugeben.

4) ► Pro 100 g 1–1½ dl Flüssigkeit zugeben.



















5) ► Pro 100 g 2–3 dl Flüssigkeit zugeben.

6) ► Pro 100 g 1½–2 dl Flüssigkeit zugeben.

7) ► Über Nacht einweichen.















8) ► Pro 100 g ½–1 dl Flüssigkeit zugeben.

Einstellungen

Getreide								
Griess		Garen ¹⁾ , ²⁾		100 °C	Nein	10–18 min	2	
Hirse		Garen ¹⁾ , ³⁾				20–40 min		
Mais	Maiskolben	Garen		100 °C	Nein	30–45 min	2	 ⁴⁾
	Polenta	Garen ¹⁾ , ⁵⁾				30–40 min		
Reis	Trockenreis	Garen ¹⁾ , ⁶⁾		100 °C	Nein	20–40 min	2	
		Regenerieren ¹⁾		110–130 °C	Nein	6–12 min	2	
)					1+3	 

- 1) ► Gargut in geeignetem Gefäss auf Gitterrost platzieren.
- 2) ► Pro 100 g 2–3 dl Flüssigkeit zugeben.
- 3) ► Pro 100 g 1½–2 dl Flüssigkeit zugeben.
- 4) ► Edelstahlblech unter gelochten Garbehälter oder Gitterrost schieben.
- 5) ► Pro 100 g 3 dl Flüssigkeit zugeben.
- 6) ► Pro 100 g 1½ dl Flüssigkeit zugeben.

Einstellungen




















Getreide								
Reis	Risotto	Garen ^{1), 2)}		100 °C	Nein	30–40 min	2	
		Regenerieren ¹⁾)		110–130 °C	Nein	6–12 min	2	
							1+3	 
Weizen (Ebly)		Garen ^{1), 3)}		100 °C	Nein	Nein	2	

¹⁾ ► Gargut in geeignetem Gefäß auf Gitterrost platzieren.

²⁾ ► Pro 100 g 2½ dl Flüssigkeit zugeben.

³⁾ ► Pro 100 g 1–1½ dl Flüssigkeit zugeben.

Einstellungen

 Hülsenfrüchte								
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 ²⁾				1 h–1 h 10 min		
	Dörrbohnen eingeweicht		35–45 min					
Kefen		Garen		100 °C	Nein	10–20 min	2	 1)
Kichererbsen ³⁾		Garen ^{4), 5)}		100 °C	Nein	20–40 min	2	
Linsen		Garen ^{5), 6)}				15–60 min		

1) ► Edelstahlblech unter gelochten Garbehälter oder Gitterrost schieben.

2) ► Einkochen zwei Mal durchführen, dazwischen Gläser vollständig erkalten lassen.


















3) ► Über Nacht einweichen.

4) ► Pro 100 g $\frac{1}{2}$ –1 dl Flüssigkeit zugeben.

5) ► Gargut in geeignetem Gefäß auf Gitterrost platzieren.

6) ► Pro 100 g 2–3 dl Flüssigkeit zugeben.

Einstellungen

 Geflügel							
Pouletbrüstli	Garen		100 °C	Nein	10–25 min	2	 1)
	Garen		200–220 °C	Ja	8–15 min	2	
Pouletschenkel	Garen		210–230 °C	Ja	20–30 min	2	
Poulet ganz	Garen ²⁾		170–190 °C	Nein	50 min–1 h 10 min ³⁾)	2	 4)
Geflügelterrine	Garen		90 °C	Nein	15–50 min	2	




























1) ► Edelstahlblech unter gelochten Garbehälter oder Gitterrost schieben.

2) ► Gargut direkt auf Gitterrost platzieren.

3) ► Nach der halben Gardauer wenden.





















4) ► Kuchenblech unter Gitterrost in Auflage 1 schieben.

Einstellungen

 Fisch und Meeresfrüchte							
Fischgratin	Garen ¹⁾		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)
Fischterriner	Garen				15–50 min		

1) ► Gargut in geeignetem Gefäß auf Gitterrost platzieren.

2) ► Edelstahlblech unter gelochten Garbehälter oder Gitterrost schieben.

















Früchte und Obst								
Äpfel	Apfelringe	Dörren ¹⁾		60–70 °C	Nein	7 h–8 h	2	
	Apfelschnitze	Kompott		100 °C		10–20 min		
		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 ³⁾		100 °C	Nein	30–60 min	2	
		Einkochen		90 °C		30–60 min		

- 1) ► Nach dem Backen über Nacht trocknen lassen.
 ► 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 ¹⁾		65–75 °C		14 h–16 h		
	Einkochen		90 °C		30–40 min		 2)
Zwetschgen halbiert	Kompott		100 °C	Nein	10–20 min	2	
	Einkochen		90 °C		30–60 min		 2)

- 1) ► Nach dem Backen über Nacht trocknen lassen.
 ► 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.
- 2) ► Edelstahlblech unter gelochten Garbehälter oder Gitterrost schieben.


























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

Einstellungen















 Früchte und Obst							
Pflirsiche zerkleinert	Kompott		100 °C	Nein	10–20 min	2	
	Einkochen		100 °C		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.

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

 Dessert							
Flan	Garen		90 °C	Nein	20–40 min	2	
Karamellköppli	Garen				20–35 min		
Kompott	Garen		100 °C	Nein	10–16 min	2	

Einstellungen












 Pilze							
Pilze geschnitten	Dörren		50–60 °C	Nein	5 h–8 h	2	
						1+3 oder 1+2+3	  oder   

- ▶ 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.










Einstellungen

 Pilze							
Pilze geschnitten	Einkochen ¹⁾		100 °C	Nein	1 h 15 min–1 h 30 min	2	 2)
Pilze ganz	Einkochen ¹⁾		100 °C	Nein	1 h 15 min–1 h 30 min	2	 2)

1) ► Nur vorgekochte Pilze verwenden.














2) ► Edelstahlblech unter gelochten Garbehälter oder Gitterrost schieben.

 Eier							
Eier weichgekocht	Garen		100 °C	Nein	8–12 min	2	
Eier hartgekocht	Garen		100 °C	Nein	15–20 min	2	















 Marroni							
	Garen		190–210 °C	Nein	15–30 min	2	

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

Einstellungen

 Hygiene							
Schoppenflaschen entkeimen ¹⁾	Dämpfen		100 °C	Nein	10 min	2	
Konfitürengläser vorbereiten	Dämpfen		100 °C	Nein	10 min	2	
Konfitürengläser nachsterilisieren	Dämpfen		100 °C	Nein	30 min	2	

¹⁾ ► Anschliessend Schoppenflaschen aus Garraum nehmen und über Kopf vollständig trocknen lassen.




 Wellness							
Feuchte Tücher	Dämpfen		80 °C	Nein	5–10 min	2	
Heisse Wickel	Dämpfen		80–100 °C	Nein	5–15 min	2	
Hot Stone für Massage	Dämpfen		70–80 °C	Nein	15–20 min	Garraumboden	
Kirschsteinsäckli	Dämpfen		120–140 °C	Nein	10–20 min	2	

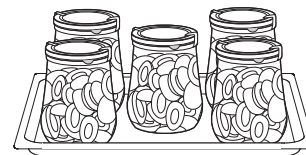
Sterilisieren, Einmachen

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  und Garraumtemperatur gemäss untenstehender Tabelle wählen.
- ▶ In den Einstellungen der Betriebsart  wählen.
- ▶ Dauer gemäss untenstehender Tabelle wählen.
- ▶ Durch Drücken des Einstellknopfs Einstellungen bestätigen.
- ▶ Nach Ablauf der angegebenen Dauer Gerät durch Antippen von Sensortaste  ausschalten.



Sterilisieren, Einmachen

 Gemüse						
Karotten		100 °C	Nein	1 h 30 min	2	
Blumenkohl		100 °C	Nein	1 h 30 min	2	
Broccoli		100 °C	Nein	60 min	2	
Bohnen ¹⁾		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	

¹⁾ ► Sterilisieren zwei Mal durchführen, dazwischen die Gläser vollständig erkalten lassen.

► Gerätetür in Raststellung offen lassen.

Sterilisieren, Einmachen

- ▶ Gläser im Garraum vollständig erkalten lassen.
- ▶ 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
CSSE	23009	55-600/762
CSSE60	23010	60-600



J23009970-R01

