

EasyCook

CombiSteamer V4000

Steamer

Inhaltsverzeichnis

EasyCook	3
Symbolerklärung	3
Betriebsarten	3
Optimaler Gebrauch	3
Einstellungen	4
Auflauf und Gratin	4
Backwaren	4
Beilagen	7
Dessert	8
Eier	8
Fisch und Meeresfrüchte	9
Fleisch	10
Früchte und Obst	12
Geflügel	12
Gemüse	13
Milchprodukte	15
Wähe und Pizza	15
Sterilisieren, Einmachen	16

EasyCook

Symbolerklärung

	Betriebsart
	Garraumtemperatur
	Kerntemperatur

	Vorheizen, bis die Garraumtemperatur erreicht ist
	Dauer
	Zubehör

Betriebsarten

	Heissluft
	Heissluft feucht
	Heissluft eco

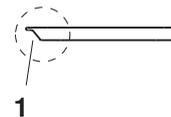
	Heissluft mit Beschwadern
	Dämpfen
	Regenerieren

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.

Einstellungen

Auflauf und Gratin							
Auflauf	Lasagne	Garen		170–200 °C	Nein	30–50 min	
Auflauf	Süßer Auflauf	Backen	 	180–200 °C	Nein	20–50 min 35–55 min	
Gratin	Fischgratin	Garen	 	170–200 °C 180–200 °C	Nein	25–50 min 20–45 min	
Gratin	Gemüsegratin	Garen	 	150–190 °C 170–190 °C	Nein	20–45 min 30–50 min	
Gratin	Kartoffelgratin	Garen	 	170–190 °C 180–190 °C	Nein	40 min–1 h 5 min 35–60 min	

 Tipps zur jeweiligen Anwendung beachten.

Backwaren							
Biskuit	Roulade	Backen		150–170 °C	Ja	8–20 min	 
Biskuit	Torte	Backen		160–180 °C	Ja	25–40 min	
Blätterteiggebäck	Nussgipfel	Backen		180–190 °C	Nein	20–30 min	
Blätterteiggebäck	Schinkengipfeli	Backen		180–190 °C	Nein	20–30 min	 
Blätterteiggebäck	Schinkengipfeli tiefgekühlt	Backen		190–210 °C	Ja	20–35 min	 
Blätterteiggebäck	Apérogebäck frisch	Backen		180–190 °C	Nein	20–30 min	 

Backwaren							
Brandteig	Eclairs, Ofenküchlein	Backen		150–180 °C	Ja	20–35 min	 
				170–180 °C	Nein	30–40 min	
Brot		Backen		200–210 °C	Nein	35–50 min	
		Auftauen		140–170 °C	Nein	15–25 min	
		Auffrischen		150–170 °C		6–10 min	
Brötchen		Backen		180–210 °C	Nein	20–30 min	
		Auffrischen		160–180 °C		10–15 min	
Brotspezialitäten	Bruschetta	Backen		180–200 °C	Ja	5–10 min	 
Brotspezialitäten	Knoblauchbrot	Backen		180–200 °C	Ja	5–10 min	 
Brotspezialitäten	Toast Hawaii	Backen		180–210 °C	Ja	10–20 min	 
Eiweissgebäck	Japonaisboden	Backen		140–160 °C	Ja	15–30 min	
Eiweissgebäck	Meringue	Backen		80–90 °C	Nein	50 min–1 h 40 min	 
Hefengebäck	Gugelhupf aus Hefeteig	Backen		170–190 °C	Ja	30–45 min	
Hefengebäck	Hefekranz	Backen		170–190 °C	Nein	25–40 min	
Hefengebäck	Rosenkuchen	Backen		170–190 °C	Nein	25–40 min	
Hefengebäck	Russenzopf	Backen		170–190 °C	Nein	30–50 min	
Kleingebäck	Basler Leckerli	Backen		160–180 °C	Ja	10–25 min	 

Einstellungen

Backwaren							
Kleingebäck	Brunslì	Backen		150–160 °C	Ja	7–15 min	 
Kleingebäck	Chräbelì	Backen		120–140 °C	Ja	20–30 min	 
Kleingebäck	Mailänderli	Backen		150–170 °C	Ja	10–20 min	 
Kleingebäck	Makrönli	Backen		160–190 °C	Ja	10–20 min	 
Kleingebäck	Spitzbuben	Backen		150–170 °C	Ja	10–20 min	 
Kleingebäck	Zimtsterne	Backen		150–160 °C	Ja	7–15 min	 
Mürbeteig	Mürbeteig blindbacken	Backen		170–190 °C	Ja	15–30 min	
Mürbeteig	Mürbeteig mit Früchten	Backen		170–180 °C	Ja	40–55 min	
Rührteig	Cake	Backen		150–170 °C	Ja	50 min–1 h 20 min	
Rührteig	Gugelhupf aus Rührteig	Backen		150–170 °C	Ja	40 min–1 h 10 min	
Rührteig	Blechkuchen	Backen		160–190 °C	Ja	20–50 min	 
Rührteig	Luzerner Lebkuchen	Backen		150–170 °C	Ja	45 min–1 h 5 min	
Strudel	Apfelstrudel	Backen		170–190 °C	Ja	30–45 min	
Torte	Linzertorte	Backen		150–170 °C	Ja	40–60 min	
Torte	Rüebliorte	Backen		150–170 °C	Ja	35–55 min	
Torte	Schokoladentorte	Backen		150–170 °C	Ja	40–60 min	

Backwaren							
Zopf	Backen			180–200 °C	Ja	25–50 min	

 Tipps zur jeweiligen Anwendung beachten.

Beilagen							
Getreide	Griess	Garen		100 °C	Nein	10–25 min	
Getreide	Hirse	Garen		100 °C	Nein	20–50 min	
Getreide	Zartweizen (Ebly)	Garen		100 °C	Nein	20–40 min	
Hülsenfrüchte	Kichererbsen	Garen		100 °C	Nein	20–60 min	
Hülsenfrüchte	Linsen	Garen		100 °C	Nein	15–60 min	
Kartoffeln	Kartoffelgratin	Garen		170–190 °C	Nein	40 min–1 h 5 min	
				180–190 °C			
Kartoffeln	Süskartoffeln	Garen		100 °C	Nein	20–50 min	
Kartoffeln	Kartoffeln ganz	Garen		100 °C	Nein	25–50 min	
Kartoffeln	Kartoffelschnitze	Backen		230 °C	Nein	20–35 min	
Kartoffeln	Ofenkartoffeln	Backen		230 °C	Nein	30–50 min	
Kartoffeln	Pommes frites tiefgekühlt	Backen		190–230 °C	Ja	20–35 min	
							
Kartoffeln	Salzkartoffeln	Garen		100 °C	Nein	15–25 min	
Mais	Maiskolben	Garen		100 °C	Nein	20–45 min	
Mais	Polenta	Garen		100 °C	Nein	30–50 min	
Pasta	Spätzli	Regenerieren		110–130 °C	Nein	6–15 min	
							

Einstellungen

Beilagen							
Pasta	Teigwaren	Regenerieren		110–130 °C	Nein	6–12 min	
Reis	Risotto	Garen		100 °C	Nein	30–50 min	
		Regenerieren		110–130 °C		6–15 min	
Reis	Trockenreis	Garen		100 °C	Nein	20–50 min	
		Regenerieren		110–130 °C		6–15 min	



Tipps zur jeweiligen Anwendung beachten.

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



Tipps zur jeweiligen Anwendung beachten.

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



Tipps zur jeweiligen Anwendung beachten.

Fisch und Meeresfrüchte						
Dorade ganz	Garen		80–100 °C	Nein	15–30 min	
	Braten		180–210 °C	Ja	15–25 min	
Fischfilet	Garen		80–100 °C	Nein	10–20 min	
	Braten		200–210 °C	Ja		
Fischgratin	Garen		170–200 °C	Nein	25–50 min	
			180–200 °C		20–45 min	
Fischterrine	Garen		100 °C	Nein	15–50 min	
Forelle ganz	Garen		80–100 °C	Nein	15–35 min	
	Braten		180–210 °C	Ja	15–25 min	
Muscheln	Garen		100 °C	Nein	15–30 min	
Thunfisch Tranche	Garen		100 °C	Nein	10–30 min	



Tipps zur jeweiligen Anwendung beachten.

Einstellungen

Fleisch							
Fleischterrine		Garen		90 °C	Nein	15–50 min	
Fleischwaren	Fleischkäse	Backen		160–190 °C	Ja	40–60 min	
Fleischwaren	Hackbraten	Garen		170–200 °C	Ja	50 min–1 h 10 min	
Fleischwaren	Rippli und Kasseler	Garen		100 °C	Nein	45 min–1 h 30 min	
Fleischwaren	Saucisson	Garen		80–100 °C	Nein	25–45 min	
Fleischwaren	Schinkli	Garen		100 °C	Nein	50 min–1 h 30 min	
Fleischwaren	Speck	Garen		100 °C	Nein	20–40 min	
Fleischwaren	Wienerli	Garen		90 °C	Nein	8–15 min	
Kalb	Kalbsbrust gerollt	Zartgaren angebraten		73–80 °C	Nein	2 h 30 min–4 h 30 min	
Kalb	Kalbsfilet	Zartgaren angebraten		55–75 °C	Nein	2 h–3 h	
Kalb	Geschnetzeltes an Sauce	Garen		100 °C	Nein	30–50 min	
Kalb	Kalbshals	Zartgaren angebraten		73–80 °C	Nein	2 h 30 min–4 h 30 min	
Kalb	Kalbhuf/Nierstück	Zartgaren angebraten		59–75 °C	Nein	2 h–4 h 30 min	
Kalb	Kalbsschulter	Braten		190–210 °C	Ja	50 min–1 h 30 min	
		Zartgaren angebraten		73–80 °C	Nein	2 h 30 min–4 h 30 min	
Lamm	Lammgigot	Braten		190–220 °C	Ja	1 h–1 h 40 min	
		Zartgaren angebraten		62–80 °C	Nein	2 h–4 h 30 min	
Rind	Entrecôte, Roastbeef	Braten		200–210 °C	Ja	35–55 min	
		Zartgaren angebraten		55–70 °C	Nein	2 h–4 h 30 min	
Rind	Rindsfilet	Zartgaren angebraten		45–70 °C	Nein	1 h 30 min–3 h	
Rind	Geschnetzeltes an Sauce	Garen		100 °C	Nein	30–50 min	
Rind	Rindsgulasch	Garen		150–180 °C	Nein	40 min–1 h 20 min	
Rind	Rindshohrücken	Zartgaren angebraten		58–75 °C	Nein	2 h–4 h 30 min	

Fleisch							
Rind	Rindshuft, -nierstück	Zartgaren angebraten		59–75 °C	Nein	2 h–4 h 30 min	
Rind	Rindsschulter	Braten		180–200 °C	Ja	1 h–1 h 30 min	
		Zartgaren angebraten		69–80 °C	Nein	2 h–4 h 30 min	
Rind	Rindsvoressen	Garen		150–180 °C	Nein	40 min–1 h 20 min	
Rind	Siedfleisch	Garen		100 °C	Nein	1 h–1 h 30 min	
Schwein	Rippli und Kasseler	Garen		100 °C	Nein	45 min–1 h 30 min	
Schwein	Saucisson	Garen		80–100 °C	Nein	25–45 min	
Schwein	Schinkli	Garen		100 °C	Nein	50 min–1 h 30 min	
Schwein	Schweinsfilet	Garen		100 °C	Nein	20–35 min	
Schwein	Filet im Blätterteig	Profi-Backen Bestri- chen		180–210 °C	Ja	25–40 min	
Schwein	Geschnetztes an Sauce	Garen		100 °C	Nein	30–50 min	
Schwein	Schweinschals	Zartgaren angebraten		72–80 °C	Nein	3 h–4 h 30 min	
Schwein	Schweinsluft, -nierstück	Zartgaren angebraten		60–75 °C	Nein	1 h 30 min–4 h 30 min	
Schwein	Schweinschulter	Braten		180–220 °C	Ja	1 h–1 h 30 min	
		Zartgaren angebraten		74–80 °C	Nein	1 h 30 min–4 h 30 min	
Schwein	Speck	Garen		100 °C	Nein	20–40 min	



Tipps zur jeweiligen Anwendung beachten.

Einstellungen

Früchte und Obst							
Apfelschnitze	Einkochen		90 °C	Nein	30–40 min		
	Kompott		100 °C		10–20 min		
Aprikosen halbiert	Einkochen		90 °C	Nein	30–40 min		
	Kompott		100 °C		10–20 min		
Birnenschnitze	Einkochen		90 °C	Nein	30–40 min		
	Kompott		100 °C		10–20 min		
Kirschen entsteint	Einkochen		80 °C	Nein	30–40 min		
	Kompott		100 °C		10–20 min		
Pfirsiche zerkleinert	Einkochen		90 °C	Nein	30–40 min		
	Kompott		100 °C		10–20 min		
Quittenschnitze	Einkochen		90 °C	Nein	30–40 min		
	Kompott		100 °C		30–60 min		
Zwetschgen halbiert	Einkochen		90 °C	Nein	30–40 min		
	Kompott		100 °C		10–20 min		



Tipps zur jeweiligen Anwendung beachten.

Geflügel							
Geflügelterrine		Garen		90 °C	Nein	15–50 min	
Poulet	Poulet ganz	Braten		190–200 °C	Ja	40 min–1 h 10 min	
Poulet	Pouletbrüstli	Garen		100 °C	Nein	10–25 min	
				200–220 °C	Ja	8–20 min	
Poulet	Pouletschenkel	Garen		210–230 °C	Ja	20–35 min	



Tipps zur jeweiligen Anwendung beachten.

Gemüse							
Blumenkohl	Blumenkohl ganz	Garen		100 °C	Nein	15–40 min	
	Blumenkohl in Röschen	Garen		100 °C	Nein	10–25 min	
		Einkochen					1 h 30 min–1 h 40 min
Bohnen	Grüne Bohnen	Garen		100 °C	Nein	20–45 min	
		Blanchieren				5–15 min	
		Einkochen				1 h–1 h 10 min	
	Dörrbohnen eingeweicht	Garen		100 °C	Nein	35–45 min	
Broccoli	Broccoli in Röschen	Garen		100 °C	Nein	10–20 min	
		Einkochen				1 h 30 min–1 h 40 min	
Chicorée ganz		Garen		100 °C	Nein	10–30 min	
Erbsen	Erbsen	Garen		100 °C	Nein	10–30 min	
	Kefen	Garen		100 °C	Nein	5–25 min	
Fenchel zerkleinert		Garen		100 °C	Nein	10–20 min	
Gemüse		Gratinieren		190–210 °C	Ja	10–18 min	
Gurken	Essiggurken	Einkochen		90 °C	Nein	20–30 min	
Kabis zerkleinert		Garen		100 °C	Nein	15–40 min	
Karotten zerkleinert	Garen			100 °C	Nein	10–30 min	
	Einkochen					1 h 30 min–1 h 40 min	
Kohlrabi zerkleinert		Garen		100 °C	Nein	15–25 min	
Krautstiel, Mangold zerkleinert		Garen		100 °C	Nein	10–25 min	
Mais	Maiskolben	Garen		100 °C	Nein	20–45 min	
	Polenta	Garen		100 °C	Nein	30–50 min	
Marroni ganz		Garen		190–210 °C	Nein	15–30 min	

Einstellungen

Gemüse							
Peperoni halbiert	Garen		100 °C	Nein	5–15 min		
	Häuten		230 °C	Ja	5–15 min		
Pilze geschnitten	Dörren		50–60 °C	Nein	5 h–8 h		
	Einkochen		100 °C		1 h 15 min–1 h 30 min		
Pilze ganz	Einkochen		100 °C	Nein	1 h 15 min–1 h 30 min		
Randen ganz	Garen		100 °C	Nein	30 min–1 h 30 min		
Rosenkohl	Rosenkohl ganz	Garen		100 °C	Nein	15–30 min	
Sauerkraut	Sauerkraut roh	Garen		100 °C	Nein	40 min–1 h 10 min	
	Sauerkraut vorgegart	Garen		100 °C	Nein	20–30 min	
Schwarzwurzeln zerkleinert	Garen		100 °C	Nein	20–35 min		
Sellerie	Stangensellerie zerkleinert	Garen		100 °C	Nein	10–25 min	
	Knollensellerie zerkleinert	Garen		100 °C	Nein	10–25 min	
Spargeln	Spargeln grün	Garen		100 °C	Nein	10–20 min	
	Spargeln weiss	Garen		100 °C	Nein	10–25 min	
Spinat	Blattspinat	Garen		100 °C	Nein	5–15 min	
	Blanchieren				4–8 min		
Tomaten ganz	Garen		100 °C	Nein	5–15 min		
	Häuten			Ja	3–5 min		
Topinambur zerkleinert	Garen		100 °C	Nein	10–35 min		
Zucchini zerkleinert	Garen		100 °C	Nein	5–15 min		



Tipps zur jeweiligen Anwendung beachten.

Milchprodukte							
Joghurt cremig		Herstellen		40 °C	Nein	5 h–6 h	
Joghurt stichfest		Herstellen		40 °C	Nein	7 h–9 h	

 Tipps zur jeweiligen Anwendung beachten.

Wähe und Pizza							
Pikante Wähe	Käsewähe	Backen		160–185 °C	Ja	35–50 min	 
Pikante Wähe		Backen		170–190 °C	Ja	35–50 min	 
Pizza frisch		Backen		200–220 °C	Ja	15–30 min	
Pizza tiefgekühlt		Backen		190–230 °C	Ja	8–25 min	 
Süsse Wähe	Früchtewähe	Backen		170–190 °C	Ja	35–50 min	 

 Tipps zur jeweiligen Anwendung beachten.

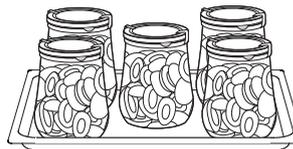
Sterilisieren, Einmachen

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.

- ▶ Gelochter Garbehälter 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 gelochten Garbehälter stellen. Sie dürfen sich nicht berühren.
- ▶ Anwendung  und Garraumtemperatur gemäss Tabelle wählen.
- ▶ Dauer gemäss untenstehender Tabelle einstellen.
- ▶ Um Anwendung zu starten, «Start» drücken.
- ▶ Nach Ablauf der angegebenen Dauer Gerät ausschalten.
- ▶ Funktionstaste  gedrückt halten.
- ▶ Gerätetür in Auslüftstellung offen lassen.
- ▶ Gläser im Garraum vollständig erkalten lassen.
- ▶ Gläser entnehmen und auf Dichtheit prüfen.

Gemüse und Früchte						
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	

► Edelstahlblech unter gelochten Garbehälter schieben.

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

Notizen

Gültigkeitsbereich

Die letzten fünf Zahlen im «Type» entsprechen der Modellnummer auf dem Typenschild. Diese EasyCook-Broschüre gilt für folgende Geräte:

Modellbezeichnung	Type	Masssystem
CombiSteamer V4000 45	CS4T-23031	60-450

V-ZUG AG, Industriestrasse 66, CH-6302 Zug

Tel. +41 58 767 67 67

info@vzug.com, www.vzug.com

Service-Center: Tel. 0800 850 850



1063688-04

