

# Combair V600

EasyCook

Backofen | Herd

# Inhaltsverzeichnis

<b>EasyCook</b>	<b>3</b>
Symbolerklärung .....	3
Betriebsarten .....	3
Optimaler Gebrauch .....	3
<b>Einstellungen</b>	<b>4</b>
Brot & Zopf .....	4
Kuchen, Cake & Torte .....	5
Kleingebäck .....	6
Wähen & Pizza .....	7
Auflauf & Gratin .....	7
Fleisch & Geflügel .....	8
Niedertemperaturgaren .....	9
Garen im Römertopf .....	9
Dörren & Trocknen .....	10
<b>Sterilisieren</b>	<b>11</b>

# EasyCook

## Symbolerklärung

	Betriebsart
	Garraumtemperatur
	Temperaturstufen
	Vorheizen, bis die Garraumtemperatur erreicht ist

	Dauer
	Auflagen
	Zubehör

## Betriebsarten

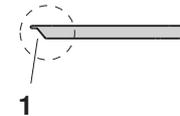
	Grill-Umluft
	PizzaPlus
	Heissluft eco
	Heissluft feucht
	Heissluft

	Ober-/Unterhitze
	Ober-/Unterhitze feucht
	Ober-/Unterhitze eco
	Unterhitze
	Grill

## 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.



- ▶ Für ein knuspriges Ergebnis bei den Betriebsarten  und  ein dunkles emailliertes Blech oder eine Schwarzblechform verwenden.

# Einstellungen

## Brot, Zopf

						
Brot		210–220 °C	5 min	35–45 min	2	
		190–200 °C	5 min	35–45 min	1+3	
Brötchen		210–230 °C	5 min	25–35 min	2	
		200–220 °C	5 min	25–30 min	1+3	
Zopf		180–190 °C	5 min	35–45 min	2	
		180–200 °C	5 min	30–45 min	1+3	

Kuchen, Cake, Torte						
Cake & Gugelhopf (Schokolade, Rüeblli, Nuss usw.)		160–170 °C	Ja	50 min–1 h 10 min	2	
Torte (Schokolade, Rüeblli, Nuss usw.)		170–180 °C	Ja	40–50 min	2	
Linzertorte		170–180 °C	Ja	35–45 min	2	
Biscuittorte		160–170 °C	Ja	30–40 min	2	
Biscuitroulade		180–200 °C	Ja	7–10 min	2	
		180–190 °C	Ja	8–12 min	1+3	
Mürbeteig blindbacken		190–200 °C	Ja	20–25 min	2	
Mürbeteig mit Früchten		170–180 °C	Ja	40–50 min	2	
		170–180 °C	Ja	45–55 min	2	
Rosenkuchen, Hefekranz, Russenzopf		170–190 °C	Ja	30–40 min	2	
Luzerner Lebkuchen		170–180 °C	Ja	45–55 min	2	
Blechkuchen		180–190 °C	Ja	20–30 min	2	
Apfelstrudel		180–200 °C	Ja	30–40 min	2	
Meringuierter Kuchen		130–150 °C	Ja	25–35 min	3	
Japonaisboden (dünner Nussbiscuitboden)		150–170 °C	Ja	15–20 min	2	
		130–150 °C	Ja	15–20 min	1+3	

## Einstellungen

Kleingebäck						
Apérogebäck		180–200 °C	Ja	15–30 min	2	
		180–190 °C	Ja	15–25 min	1+3	
Blätterteiggebäck gefüllt (Schinken-, Nussgipfel usw.)		180–190 °C	Ja	20–30 min	2	
		170–190 °C	Ja	20–30 min	2	
Hefe-Kleingebäck		170–190 °C	Ja	15–25 min	2	
Eclairs, Ofenküchlein		160–180 °C	Ja	20–30 min	2	
		170–180 °C	Nein	30–40 min	2	
Makrönlì		180–200 °C	Ja	8–12 min	2	
Brunslì, Zimtsterne		170–190 °C	Ja	8–12 min	2	
		170–190 °C	Ja	5–10 min	1+3	
Mailländerli, Spitzbuben		170–180 °C	Ja	10–15 min	2	
		160–180 °C	Ja	10–15 min	1+3	
Basler Leckerli		190–210 °C	Ja	15–20 min	2	
Anisgebäck, Chräberli		130–140 °C	Ja	20–30 min	2	
		130–140 °C	Ja	25–35 min	1+3	
Meringues (nach dem Backen über Nacht trocknen lassen)		80–90 °C	Nein	1 h 20 min–1 h 40 min	2	
Bruschetta, Knoblauchbrot		210–230 °C	Ja	5–10 min	3	
Toast Hawaii		200–220 °C	Ja	15–20 min	2	
		4	5 min	5–7 min	3	

Wähe, Pizza						
Früchtewähe		200–210 °C	Ja	40–45 min	2	
		170–190 °C	Ja	45–50 min	2	
		180–190 °C	Ja	45–50 min	1+3	
Pikante Wähe (Käse, Gemüse, Zwiebel)		180–190 °C	Ja	35–45 min	2	
		200–210 °C	Ja	35–45 min	2	
		180–190 °C	Ja	35–45 min	1+3	
Pizza frisch (Pizza tiefgekühlt: Angaben des Herstellers beachten)		210–220 °C	Ja	15–20 min	2	
		210–220 °C	Ja	20–25 min	2	
		200–220 °C	Ja	20–25 min	1+3	
► Bei Früchten, welche stark saften, den Guss erst nach 15–20 Minuten auf die Wähe geben.						
<b>Auflauf, Gratin</b>						
Auflauf süß		190–200 °C	Ja	30–45 min	2	
		180–200 °C	Nein	35–55 min	2	
Gratin (Gemüse, Fisch, Kartoffel)		190–200 °C	Ja	30–50 min	2	
Lasagne, Moussaka		200–210 °C	Ja	30–45 min	2	
		200–210 °C	Nein	45 min–1 h 5 min	2	
Gemüse gratinieren		230–250 °C	Ja	5–10 min	2	
		230 °C	5 min	5–10 min	3	

## Einstellungen

Fleisch						
Kalbsschulter gebraten		200–220 °C	Ja	1 h 10 min–1 h 30 min	2	 
Roastbeef		200–220 °C	Ja	25–35 min	2+1	 
Rindsschulter geschmort		170–190 °C	Ja	1 h 10 min–1 h 40 min	2	
Schweinsschulter geschmort		180–190 °C	Ja	1 h 20 min–1 h 50 min	2	
Schweinsschulter gebraten		210–230 °C	Ja	1 h 40 min–2 h	2+1	 
Lammgigot		200–210 °C	Ja	1 h 30 min–1 h 50 min	2+1	 
Hackbraten		200–220 °C	Ja	50 min–1 h 10 min	2	
Fleischkäse		170–190 °C	Ja	45 min–1 h 5 min	2	
Filet im Teig		180–190 °C	Ja	30–40 min	2	
Koteletts *		4	5 min	15–20 min	4+3	 
Bratwürste *		4	5 min	10–15 min	4+3	 

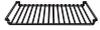
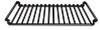
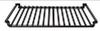
► \* Nach der halben Dauer wenden.

Geflügel, Fisch						
Poulet ganz *		210–230 °C	Ja	1 h 10 min–1 h 20 min	2+1	
		180–190 °C	Nein	1 h–1 h 20 min	2+1	
Poulet in 4 Hälften *		2–3	5 min	50–60 min	2+1	
		4	5 min	20–30 min	3+2	

► \* Nach der halben Dauer wenden.

Niedertemperaturgaren						
Rindsfilet		80–90 °C	Nein	2 h 30 min–3 h 30 min	2	
Roastbeef		80–90 °C	Nein	2 h 30 min–3 h 30 min	2	
Schweinsnierstück		90–100 °C	Nein	3 h–4 h	2	
Garen im Römertopf						
Poulet		200–220 °C	Nein	1 h–1 h 10 min	2	
Braten		200–220 °C	Nein	1 h 20 min–1 h 30 min	2	
Saftplätzli		200–220 °C	Nein	50 min–1 h 10 min	2	

## Einstellungen

Dörren, Trocknen						
Apfelschnitze oder -ringe		70 °C	Nein	7 h–8 h	2 1+3 1+2+3	 
Pilze geschnitten		50–60 °C	Nein	5 h–8 h	2 1+3 1+2+3	 
Kräuter		40–50 °C	Nein	3 h–5 h	2 1+3 1+2+3	 
Aprikosen		60–70 °C	Nein	14 h–16 h	2 1+3 1+2+3	 



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

- ▶ Nur gesundes und reifes Obst, frische Pilze und Kräuter verwenden.
- ▶ Obst, Pilze und Kräuter reinigen und zerkleinern.
- ▶ Kuchenblech oder Gitterrost mit Backpapier auslegen, Lebensmittel darauf verteilen und in geeignete Auflage schieben.
- ▶ Eine Holzkeile zwischen Bedienblende und Gerätetür klemmen, sodass ein Spalt von ca. 2 cm offen bleibt.
- ▶ Lebensmittel regelmässig wenden.
  - Dadurch trocknen sie gleichmässiger.



Im Garraum können maximal 3 Auflagen gleichzeitig verwendet werden.

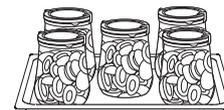
## Sterilisieren

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 1 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.
- ▶ Garraumtemperatur und Betriebsart auf «0» stellen.
- ▶ 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.



# Gültigkeitsbereich

Die Modellnummer entspricht den ersten Stellen auf dem Typenschild. Diese Einstelltipps gelten für:

Modellbezeichnung	Modellnummer	Type	Masssystem
Combair V600	21040	C6H560KHC/N/W, C6H560TKHC/N/W	55-600
Combair V600	21040	C6H576KHC/N/S/W, C6H576KHWC/N/S/W, C6H576TKHC/N/S/W, C6H576TKHWC/N/S/W	55-762
Combair V600	21041	C6H660KHC/N/S/W, C6H660TKHC/N/S/W	60-600
Combair V600	21041	C6H676KHWC/N/W, C6H676TKHWC/N/W	60-762
Combair V600	21076	C6H57UKHC/N/S/W, C6H57UKHWC/N/S/W, C6H57UTKHC/N/S/W, C6H57UTKHWC/N/S/W	55-762
Combair V600	21084	C6H67UKHWC/N/W, C6H67UTKHWC/N/W	60-762
Combair V600	21106	C6H-21106	60-600
Combair V600	21108	C6H-21108	55-600
Combair V600	22021	CH6H57UKH4C/N/S/W, CH6H57UKHW4C/N/S/W, CH6H57UTKH4C/N/S/W, CH6H57UTKHW4C/N/S/W	55-762
Combair V600	22022	CH6H660KH4C/N/W, CH6H660TKH4C/N/W	60-600
Combair V600	22026	CH6H67UKHW4C/N/W, CH6H67UTKHW4C/N/W	60-762
Combair V600	22027	CH6H560KHW4C/N/W, CH6H560TKHW4C/N/W	55-600
Combair V600	22028	CH6H-22028	60-600
Combair V600	22030	CH6H-22030	55-600

