

Easy-Cook

Combi-Steam SE









Combi-stoomkoker

Inhoudsopgave











EasyCook	3
Uitleg symbolen	3
Bedrijfsmodi.....	3
GourmetGuide.....	3
Optimaal gebruik	4
Instellingen	5
Groente.....	5
Brood en gebak.....	9
Plaatkoek en pizza	16
Aardappelen	17
Ovenschotel en gratin.....	17
Vlees	18
Bijgerechten.....	22
Graan	24
Peulvruchten	25
Gevogelte.....	26
Vis en zeevruchten	27
Vruchten en fruit.....	28
Zuivelproducten	30
Dessert.....	30
Paddenstoelen	31
Eieren	32
Kastanjes.....	32
Steriliseren, inmaken	33

EasyCook

Uitleg symbolen

- | | | | |
|--|-----------------------|---|---|
|  | Bedrijfsmodus |  | Verwarm voor totdat de kookruimtetemperatuur bereikt is |
|  | GourmetGuide |  | Duur |
|  | Kookruimtetemperatuur |  | Niveaus |
|  | Temperatuurniveaus |  | Toebehoren |

Gebruikswijzen

- | | | | |
|--|---------------------------|---|-----------------------|
|  | Boven-/onderhitte |  | PizzaPlus |
|  | Boven-/onderhitte vochtig |  | Grill |
|  | Hete lucht |  | Grill-circulatielucht |
|  | Hete lucht vochtig |  | Stomen |
|  | Hete lucht & Stoom |  | Regenereren |

GourmetGuide

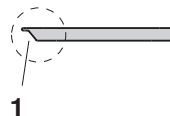
-  Profi-bakken





Optimaal gebruik

In receptenboeken van derden zijn de kookruimtetemperaturen en niveaus voor dit toestel ten dele niet optimaal. In de volgende tabellen vindt u verschillende aanwijzingen voor een optimaal gebruik.


























De aangegeven waarden voor kookruimtetemperatuur, resp. temperatuurstanden en duur zijn richtwaarden. Afhankelijk van de soort en grootte van het gerecht en de persoonlijke voorkeur kunnen deze afwijken.

- ▶ Schuif bakplaat met «afschuining» **1** naar achteren in de kookruimte.























- ▶ Om bestanddelen van de levensmiddelen en condensaat te kunnen opvangen, moet bij de modi  of  de roestvrijstalen plaat onder de geperforeerde gaarplaat of het rooster worden geschoven.
- ▶ Gebruik bij de bedrijfsmodi  en  voor een knapperig resultaat een donker geëmailleerde plaat of een vorm van dun plaatstaal.

Instellingen

Groente								
Bladspinazie	Koken		100 °C	Nee	7-13 min	2		
	Blancheren				5-7 min			
Bloemkool	Bloemkool heel	Koken		100 °C	Nee	20-35 min	2	
	Bloemkoolroosjes	Koken		100 °C	Nee	10-25 min	2	
Inmaken			1 h 30 min–1 h 40 min					
Broccoli	Koken		100 °C	Nee	10-20 min	2		
	Inmaken				1 h 30 min–1 h 40 min			
Witlof	Koken		100 °C	Nee	15-30 min	2		
Erwten	Koken		100 °C	Nee	15-30 min	2		
Augurken in het zuur	Inmaken		90 °C	Nee	20-30 min	2		
Venkel kleingesneden	Koken		100 °C	Nee	10-20 min	2		

- Schuif de roestvrijstalen plaat onder de geperforeerde gaarplaat of het rooster.

Instellingen

























 Groente								
Gratineren		Gratineren ¹⁾		190-210 °C	Ja	10-18 min	2	
Groene bonen	Bonen vers	Koken		100 °C	Nee	30-50 min	2	 2)
		Blancheren				5-15 min		
		Inmaken ³⁾				1 h–1 h 10 min		
	Gedroogde bonen ingeweekt	Koken		100 °C		35-45 min	2	 2)
Witte kool kleingesneden		Koken		100 °C	Nee	20-40 min	2	 2)
Wortelen kleingesneden		Koken		100 °C	Nee	15-25 min	2	 2)
		Inmaken				1 h 30 min–1 h 40 min		

¹⁾ ► Plaats het gerecht in geschikt servies op het rooster.

²⁾ ► Schuif de roestvrijstalen plaat onder de geperforeerde gaarplaat of het rooster.

³⁾ ► Voer het inkoken twee keer uit, laat de glazen tussendoor volledig afkoelen.

Instellingen

🥬 Groente							
Peultjes	Koken		100 °C	Nee	10-20 min	2	 1)
Koolrabi fijngesneden	Koken		100 °C	Nee	15-25 min	2	 1)
Paksoi, snijbieten	Koken		100 °C	Nee	10-20 min	2	 1)
Mais	Maïskolven		100 °C	Nee	30-45 min	2	 1)
	Polenta		100 °C	Nee	30-40 min	2	
Paprika's	Koken		100 °C	Nee	8-15 min	2	 1)
	Van schil ontdoen		4	Ja ⁴⁾	10-20 min	4	
Rode bieten	Koken		100 °C	Nee	30 min–1 h 30 min	2	 1)
Spruitjes	Koken		100 °C	Nee	20-30 min	2	 1)





























¹⁾ ▶ Schuif de roestvrijstalen plaat onder de geperforeerde gaarplaat of het rooster.

²⁾ ▶ Doe er per 100 gr 3 dl vloeistof bij.

³⁾ ▶ Plaats het gerecht in geschikt servies op het rooster.

⁴⁾ ▶ Verwarm de kookruimte 3 minuten voor.


























Instellingen

 Groente								
Zuurkool	Zuurkool rauw	Koken		100 °C	Nee	40 min–1 h 10 min	2	
	Zuurkool voorgegaard	Koken		100 °C	Nee	20-30 min	2	
Schorseneer		Koken		100 °C	Nee	25-35 min	2	
Selderij	Selderij kleingesneden	Koken		100 °C	Nee	15-25 min	2	
	Knolselderij kleingesneden	Koken		100 °C	Nee	10-20 min	2	
Asperges groen		Koken		100 °C	Nee	13-17 min	2	
Asperges wit		Koken		100 °C	Nee	15-25 min	2	
Tomaten	Koken		100 °C	Nee	7-13 min	2		
	Van schil ontdoen			Ja ¹⁾	3-5 min			
Topinamboer		Koken		100 °C	Nee	15-35 min	2	
Courgette kleingesneden		Koken		100 °C	Nee	8-12 min	2	


































► Schuif de roestvrijstalen plaat onder de geperforeerde gaarplaat of het rooster.

¹⁾ ► Verwarm de kookruimte 5 minuten voor.



































Instellingen

 Brood en gebak								
Brood	Profi-bakken		 	200-220 °C	Nee	35-50 min	2	
	Bakken			200-210 °C	Ja			
	Ontdooien			140-160 °C	Nee	15-25 min	2	
Vlecht	Profi-bakken		 	180-200 °C	Nee	25-50 min	2	
	Bakken							
	Bakken				Ja		2	
Broodjes	Profi-bakken		 	200-220 °C	Nee	20-40 min	2	
	Bakken					20-30 min	2	






































Instellingen

 Brood en gebak									
Klein gebak zoet	Basler Lächerli	Bakken			160-180 °C	Ja	10-25 min	2	
								1+3	 
	Zwitserse brownie	Bakken 1 niveau			160-180 °C	Ja	8-12 min	2	
		Bakken 2 niveaus			140-160 °C			5-15 min	1+3
	Anijskoekjes	Bakken 1 niveau			130-145 °C	Ja	20-30 min	2	
		Bakken 2 niveaus			120-140 °C			1+3	 
	Tompoezen, ovenkoekjes	Bakken 1 niveau			170-180 °C	Ja	20-35 min	2	
		Bakken 2 niveaus						1+3	 
	Mailänderli (kerstkoekjes)	Bakken 1 niveau			150-160 °C	Ja	7-20 min	2	
		Bakken 2 niveaus						1+3	 
	Makronen	Bakken			180-200 °C	Ja	10-20 min	2	
								1+3	 
































Instellingen

 Brood en gebak										
Klein gebak zoet	Jamkoekjes	Bakken 1 niveau			150-160 °C	Ja	7-20 min	2		
		Bakken 2 niveaus						1+3	 	
	Kaneelster- koekjes	Bakken 1 niveau			160-180 °C	Ja	8-12 min	2		
		Bakken 2 niveaus			140-160 °C		5-15 min	1+3	 	
	Gistgebak	Profi-bakken			 	180-200 °C	Nee	15-35 min	2	
									1+3	 
	Bakken				170-190 °C	Ja	15-30 min	2		
Klein gebak zout	Apérogebak vers	Profi-bakken		 	200-220 °C	Nee	20-30 min	2		
								1+3	 	
		Bakken				200-210 °C	Ja	10-25 min	2	
	Bruschetta	Bakken				200-220 °C	Ja	5-10 min	2	
































Instellingen

 Brood en gebak									
Klein gebak zout	Gistgebak	Profi-bakken		 	180-200 °C	Nee	20-35 min	2	
		Bakken			170-190 °C	Ja	15-30 min	2	 
	Knoflookbrood	Bakken			210-230 °C	Ja	5-10 min	2	
	Tosti Hawai	Bakken			200-220 °C		15-20 min		
Bladerdeeg- gebak	Notencrois- sants	Profi-bakken		 	190-220 °C	Nee	20-35 min	2	
		Bakken			190-210 °C	Ja	15-25 min	2	
	Hamcroissants	Profi-bakken		 	190-220 °C	Nee	20-35 min	2	
		Bakken			190-210 °C	Ja	15-25 min	2	 
Biscuit	Roulade	Bakken			150-170 °C	Ja	7-15 min	2	
	Taart	Bakken			160-180 °C		20-40 min	2	  






















Instellingen

 Brood en gebak											
Taart	Linzer vlaai	Bakken			160-180 °C	Ja	40-60 min	2			
	Worteltaart	Bakken			160-180 °C	Ja	40-60 min	2			
	Chocoladetaart	Bakken			160-180 °C	Ja	40-60 min	2			
	Vliesdunne me-ringuebodem	Bakken 1 niveau			140-160 °C	Ja	20-30 min	2			
Bakken 2 niveaus				130-150 °C	1+3						
Cake		Bakken			150-170 °C	Ja	50 min-1 h 10 min	2			
Gebak	Plaatgebak	Bakken			180-200 °C	Ja	20-40 min	2			
	Peperkoek op Luzernse wijze	Bakken			170-180 °C		45 min-1 h 05 min				
Tulband	Tulband van gistdeeg	Profi-bakken		 	170-190 °C	Nee	35-50 min	2			
		Bakken								Nee	30-45 min
		Bakken								Ja	30-45 min
	Tulband van roerdeeg	Bakken			150-170 °C	Ja	40-60 min	2			

Instellingen



















 Brood en gebak									
Gistgebak	Tulband	Profi-bakken		 	170-190 °C	Nee	35-50 min	2	
		Bakken				Nee	30-45 min		
		Bakken				Ja	30-45 min		
	Krans van gist-deeg	Profi-bakken		 	180-200 °C	Nee	30-45 min	2	
		Bakken			170-190 °C	Ja	25-45 min		
	Taartjes	Profi-bakken		 	180-200 °C	Nee	15-35 min	2	
		Bakken			170-190 °C	Ja	15-30 min		
	Rozentaart	Profi-bakken		 	180-200 °C	Nee	30-45 min	2	
		Bakken			170-190 °C	Ja	25-45 min		
	Russische vlecht	Profi-bakken		 	180-200 °C	Nee	30-45 min	2	
		Bakken			170-190 °C	Ja	25-45 min		

Instellingen

 Brood en gebak								
Appeltaart	Bakken			190-210 °C	Ja	30-50 min	2	
Zandtaart-deeg	Zandtaartdeeg blindgebakken			140-160 °C	Ja	15-25 min	2	
	Zandtaartdeeg met vruchten			160-180 °C	Ja	35-50 min	2	
Meringue	Vliesdunne meringuebodem	Bakken 1 niveau		140-160 °C	Ja	20-30 min	2	
		Bakken 2 niveaus		130-150 °C			1+3	
	Taartjes	Bakken ¹⁾			80-90 °C	Nee	1 h 20 min–1 h 40 min	2
							1+3	
								




















¹⁾ ► Na het bakken een nacht lang laten drogen.

Instellingen

 Plaatkoek en pizza							
Vruchtenplaatkoek ¹⁾	Bakken		190-210 °C	Ja	35-50 min	2	 
Hartige taart	Bakken		170-200 °C	Ja	35-50 min	2	 
Kaasplaatkoek	Bakken		160-180 °C	Ja	30-45 min	2	 
Pizza vers	Bakken		180-200 °C	Ja	20-30 min	2	




















¹⁾ ► Giet bij vruchten die veel sap afgeven, de topping pas na 15-20 minuten op de plaatkoek.

Instellingen

 Aardappelen							
Aardappelgratin	Koken ¹⁾		170-190 °C	Nee	25-45 min	2	
Aardappelen uit de oven	Bakken		230 °C	Nee	30-50 min	2	
Aardappelen heel	Koken		100 °C	Nee	30-50 min	2	 ²⁾
Aardappelpartjes	Bakken		230 °C	Nee	20-35 min	2	
Zoete aardappelen	Koken		100 °C	Nee	20-50 min	2	 ²⁾
Gekookte aardappelen	Koken		100 °C	Nee	15-25 min	2	 ²⁾
























¹⁾ ► Plaats het gerecht in geschikt servies op het rooster.

²⁾ ► Schuif de roestvrijstalen plaat onder de geperforeerde gaarplaat of het rooster.

 Ovenschotel en gratin							
Visgratin	Koken		180-200 °C	Nee	20-45 min	2	
Groentegratin	Koken		170-190 °C	Nee	20-40 min	2	
Aardappelgratin	Koken		170-190 °C	Nee	25-45 min	2	
Lasagne	Koken		180-200 °C	Nee	30-50 min	2	
Moussaka	Koken		180-200 °C	Nee	30-50 min	2	
Zoete ovenschotel	Bakken		180-200 °C	Nee	20-50 min	2	
























► Plaats het gerecht in geschikt servies op het rooster.

Instellingen

 Vlees					\wedge °C			\leftrightarrow		
Kalf	Heup/nierstuk	Stoven ¹⁾			63 °C	80-90 °C	Nee	2 h–3 h 30 min	2	
	Kalfsfilet	Stomen ²⁾				100 °C	Nee	20-45 min	2	 ³⁾
	Kalfsnek	Stoven ¹⁾			78 °C	180-200 °C	Nee	1 h–1 h 30 min	2	
	Kalfsschouder	Gebraad ²⁾				200-220 °C	Ja	1 h–1 h 20 min	2	 ³⁾
	Vleesreepjes in saus	Koken ¹⁾				100 °C	Nee	30-50 min		
Rund	Heup/nierstuk	Stoven ¹⁾			63 °C	80-90 °C	Nee	2 h 20 min–3 h 30 min	2	
	Runderfilet	Stoven ¹⁾			53-57 °C	80-90 °C	Nee	2 h–3 h	2	
		Stomen ²⁾				100 °C		20-50 min		 ³⁾
































- ¹⁾ ▶ Plaats het gerecht in geschikt servies op het rooster.
- ²⁾ ▶ Plaats het gerecht direct op het rooster.
- ³⁾ ▶ Schuif de roestvrijstalen plaat onder de geperforeerde gaarplaat of het rooster.

Instellingen

 Vlees				\wedge °C			\leftrightarrow		
Rund	Entrecôte, rosbief	Stoven ¹⁾			53-57 °C	80-90 °C	Nee	2 h 30 min–3 h 30 min	2 
		Gebraad ²⁾				200-210 °C	Ja	35-45 min	2  ³⁾
	Runderschouder	Gebraad ¹⁾				190-210 °C	Ja	1 h–1 h 20 min	2 
	Rib-eye van rund	Gebraad ²⁾			66-70 °C	180-200 °C	Ja	1 h–1 h 30 min	2  ³⁾
	Runderragout	Koken ¹⁾				160-180 °C	Nee	45-60 min	2 
	Rundergoulash	Koken ¹⁾				160-180 °C	Nee	45-60 min	2 
	Soepvlees	Koken ^{1), 4)}				100 °C	Nee	1 h–1 h 30 min	2 
	Vleesreepjes in saus	Koken ¹⁾				100 °C	Nee	30-50 min	2 






























- ¹⁾ ▶ Plaats het gerecht in geschikt servies op het rooster.
- ²⁾ ▶ Plaats het gerecht direct op het rooster.
- ³⁾ ▶ Schuif de roestvrijstalen plaat onder de geperforeerde gaarplaat of het rooster.
- ⁴⁾ ▶ Bedek het vlees helemaal met vloeistof.

Instellingen

 Vlees					\wedge °C						
Varken	Heup/nierstuk	Stoven ¹⁾			65 °C	90-100 °C	Nee	2 h–3 h 30 min	2		
	Varkensfilet	Stomen				100 °C	Nee	20-35 min	2	 2)	
	Filet in bladerdeeg	Profi-bakken			 		200-220 °C	Nee	25-40 min	2	
		Bakken					180-200 °C	Nee	25-40 min	2	
	Varkensnek	Gebraad ³⁾				190-210 °C	Nee	1 h–1 h 30 min	2	 2)	
	Varkensschouder	Gebraad ³⁾				180-200 °C	Ja	1 h–1 h 30 min	2	 2)	
	Spek en kotelet	Koken ¹⁾				100 °C	Nee	45 min–1 h 30 min	2		
	Rolham	Koken ¹⁾				100 °C	Nee	50 min–1 h 30 min	2		
	Spek	Koken ¹⁾				100 °C	Nee	20-40 min	2		
	Saucijzen	Koken ¹⁾				100 °C	Nee	30-45 min	2		
	Vleesreepjes in saus	Koken ¹⁾				100 °C	Nee	30-50 min	2		





























- 1) ▶ Plaats het gerecht in geschikt servies op het rooster.
- 2) ▶ Schuif de roestvrijstalen plaat onder de geperforeerde gaarplaat of het rooster.
- 3) ▶ Plaats het gerecht direct op het rooster.

Instellingen

 Vlees				 °C					
Lamsbout	Gebraad ²⁾				200-220 °C	Ja	1 h-1 h 40 min	2	 ³⁾
Vleesterrine	Koken				90 °C	Nee	15-50 min	2	
Vleesproducten	Braadworst	Grillen ²⁾			4	Ja ⁴⁾	12-20 min ⁵⁾	4	 ⁶⁾
	Leverkaas	Bakken			160-180 °C	Ja	35-60 min	2	
	Gehaktbrood	Koken ¹⁾			190-210 °C	Ja	45 min-1 h 10 min	2	
	Spek en kotelet	Koken ¹⁾			100 °C	Nee	45 min-1 h 30 min	2	
	Saucijzen	Koken ¹⁾			100 °C	Nee	30-45 min	2	
	Rolham	Koken ¹⁾			100 °C	Nee	50 min-1 h 30 min	2	
	Spek	Koken ¹⁾			100 °C	Nee	20-40 min	2	
	Weense worstjes	Koken ¹⁾			90 °C	Nee	10-15 min	2	

- ¹⁾ ▶ Plaats het gerecht in geschikt servies op het rooster.
- ²⁾ ▶ Plaats het gerecht direct op het rooster.
- ³⁾ ▶ Schuif de roestvrijstalen plaat onder de geperforeerde gaarplaat of het rooster.
- ⁴⁾ ▶ Verwarm de kookruimte 3 minuten voor.
- ⁵⁾ ▶ Na de halve gaartijd omkeren.
- ⁶⁾ ▶ Schuif de bakplaat onder het rooster op niveau 2.

Instellingen



























 Bijgerechten							
Aardappelen heel	Koken		100 °C	Nee	30-50 min	2	 1)
Gekookte aardappelen	Koken		100 °C	Nee	15-25 min	2	 1)
Aardappelpartjes	Bakken		230 °C	Nee	20-35 min	2	
Aardappelen uit de oven	Bakken		230 °C	Nee	30-50 min	2	
Deegwaren	Regenereren ²⁾		110-130 °C	Nee	6-12 min	2	
						1+3	 
Spätzli	Regenereren ²⁾		110-130 °C	Nee	6-12 min	2	
						1+3	 
Droge rijst	Koken ^{2), 3)}		100 °C	Nee	20-40 min	2	
	Regenereren ²⁾		110-130 °C			6-12 min	2
						1+3	 

1) ► Schuif de roestvrijstalen plaat onder de geperforeerde gaarplaat of het rooster.

2) ► Plaats het gerecht in geschikt servies op het rooster.

3) ► Doe er per 100 gr 1½ dl vloeistof bij.

Instellingen

Bijgerechten							
Risotto	Koken ²⁾ , ⁹⁾		100 °C	Nee	30-40 min	2	
	Regenereren ²⁾		110-130 °C		6-12 min	2	
						1+3	 
Maïskolven	Koken		100 °C	Nee	30-45 min	2	 ¹⁾
Polenta	Koken ²⁾ , ³⁾		100 °C	Nee	30-40 min	2	
Tarwe (Ebly)	Koken ²⁾ , ⁴⁾		100 °C	Nee	20-40 min	2	
Griesmeel	Koken ²⁾ , ⁵⁾		100 °C	Nee	10-15 min	2	
Gierst	Koken ²⁾ , ⁶⁾		100 °C	Nee	20-40 min	2	
Kikkererwten ⁷⁾	Koken ²⁾ , ⁸⁾		100 °C	Nee	20-40 min	2	
Linzen	Koken ²⁾ , ⁵⁾		100 °C	Nee	15-60 min	2	

¹⁾ ▶ Schuif de roestrijstalen plaat onder de geperforeerde gaarplaat of het rooster.

²⁾ ▶ Plaats het gerecht in geschikt servies op het rooster.

³⁾ ▶ Doe er per 100 gr 3 dl vloeistof bij.

⁴⁾ ▶ Doe er per 100 gr 1-1½ dl vloeistof bij.

⁵⁾ ▶ Doe er per 100 gr 2-3 dl vloeistof bij.

























⁶⁾ ▶ Doe er per 100 gr 1½-2 dl vloeistof bij.

⁷⁾ ▶ Gedurende de nacht laten inweken.

⁸⁾ ▶ Doe er per 100 gr ½-1 dl vloeistof bij.

⁹⁾ ▶ Doe er per 100 gr 2½ dl vloeistof bij.

Instellingen

 Graan								
Griesmeel		Koken ¹⁾ , ²⁾		100 °C	Nee	10-18 min	2	
Gierst		Koken ¹⁾ , ³⁾		100 °C	Nee	20-40 min	2	
Maïs	Maïskolven	Koken		100 °C	Nee	30-45 min	2	
	Polenta	Koken ¹⁾ , ⁵⁾						30-40 min
Rijst	Droge rijst	Koken ¹⁾ , ⁶⁾		100 °C	Nee	20-40 min	2	
		Regenereren ¹⁾		110-130 °C		6-12 min	2	
	Risotto	Koken ¹⁾ , ⁷⁾		100 °C	Nee	30-40 min	2	
		Regenereren ¹⁾		110-130 °C		6-12 min	2	
Tarwe (Ebly)		Koken ¹⁾ , ⁸⁾		100 °C	Nee	Nee	2	

¹⁾ ▶ Plaats het gerecht in geschikt servies op het rooster.

²⁾ ▶ Doe er per 100 gr 2-3 dl vloeistof bij.

³⁾ ▶ Doe er per 100 gr 1½-2 dl vloeistof bij.

⁴⁾ ▶ Schuif de roestvrijstalen plaat onder de geperforeerde gaarplaat of het rooster.


















⁵⁾ ▶ Doe er per 100 gr 3 dl vloeistof bij.

⁶⁾ ▶ Doe er per 100 gr 1½ dl vloeistof bij.

⁷⁾ ▶ Doe er per 100 gr 2½ dl vloeistof bij.


















⁸⁾ ▶ Doe er per 100 gr 1-1½ dl vloeistof bij.

Instellingen

 Peulvruchten							
Erwten	Koken		100 °C	Nee	15-30 min	2	 1)
Groene bonen	Bonen vers	Koken	100 °C	Nee	30-50 min	2	 1)
		Blancheren			5-15 min		
	Inmaken ²⁾	1 h–1 h 10 min					
	Gedroogde bonen ingeweekt	Koken	100 °C	Nee	35-45 min	2	 1)
Peultjes	Koken		100 °C	Nee	10-20 min	2	 1)
Kikkererwten ³⁾	Koken ^{4), 5)}		100 °C	Nee	20-40 min	2	
Linzen	Koken ^{5), 6)}		100 °C	Nee	15-60 min	2	

- 1) ▶ Schuif de roestvrijstalen plaat onder de geperforeerde gaarplaat of het rooster.
- 2) ▶ Voer het inkoken twee keer uit, laat de glazen tussendoor volledig afkoelen.
- 3) ▶ Gedurende de nacht laten inweken.
- 4) ▶ Doe er per 100 gr ½–1 dl vloeistof bij.
- 5) ▶ Plaats het gerecht in geschikt servies op het rooster.
- 6) ▶ Doe er per 100 gr 2-3 dl vloeistof bij.

Instellingen

 Gevogelte							
Kippenborst	Koken		100 °C	Nee	10-25 min	2	 1)
	Koken		200-220 °C	Ja	8-15 min	2	
Kippenpoten	Koken		210-230 °C	Ja	20-30 min	2	
Kip heel	Koken ²⁾		170-190 °C	Nee	50 min–1 h 10 min ³⁾	2	 4)
Gevogelteterrine	Koken		90 °C	Nee	15-50 min	2	




























1) ► Schuif de roestvrijstalen plaat onder de geperforeerde gaarplaat of het rooster.

2) ► Plaats het gerecht direct op het rooster.

3) ► Na de halve gaartijd omkeren.

4) ► Schuif de bakplaat onder het rooster op niveau 1.


























Instellingen

 Vis en zeevruchten							
Visgratin	Koken ¹⁾		180-200 °C	Nee	20-45 min	2	
Dorade heel	Koken		80-100 °C	Nee	20-30 min	2	 2)
	Gebraad		180-210 °C	Ja	15-25 min	2	
Forel heel	Koken		80-100 °C	Nee	15-30 min	2	 2)
	Gebraad		180-210 °C	Ja	15-25 min	2	
Tonijn moot	Koken		100 °C	Nee	10-30 min	2	 2)
Visfilet	Koken		80-100 °C	Nee	10-20 min	2	 2)
	Gebraad		200-210 °C	Ja	12-20 min	2	
Mosselen	Koken		100 °C	Nee	20-30 min	2	 2)
Visterrine	Koken		100 °C	Nee	15-50 min	2	

¹⁾ ► Plaats het gerecht in geschikt servies op het rooster.

²⁾ ► Schuif de roestvrijstalen plaat onder de geperforeerde gaarplaat of het rooster.

Instellingen





















 Vruchten en fruit								
Appels	Appelringen	Drogen ¹⁾		60-70 °C	Nee	7 h-8 h	2	
							1+3	 
							1+2/+3	  
	Appelschijfjes	Compote		100 °C	Nee	10-20 min	2	
		Inmaken		90 °C				30-40 min
Schijfjes peer		Compote		100 °C	Nee	10-20 min	2	
		Inmaken		90 °C		30-60 min		 ²⁾
Kweeperengebak		Koken ³⁾		100 °C	Nee	30-60 min	2	
		Inmaken		90 °C				

- ¹⁾
- ▶ Gebruik alleen rijpe en verse levensmiddelen.
 - ▶ Klem een houten lepel tussen het bedieningspaneel en de toesteldeur, zodat er een kier van ca. 2 cm open blijft.
 - ▶ Draai de levensmiddelen regelmatig om, zodat deze gelijkmatiger drogen.
- ²⁾
- ▶ Schuif de roestvrijstalen plaat onder de geperforeerde gaarplaat of het rooster.
- ³⁾
- ▶ Als voorbereiding voor gelei.



Bij overmatige uitdroging bestaat brandgevaar! Bewaak het droogproces.

Instellingen
















Vruchten en fruit							
Abrikozen gehalveerd	Compote		100 °C	Nee	10-20 min	2	
	Drogen ¹⁾		65-75 °C		14 h–16 h	2	
						1+3	
						1+2/+3	  
Inmaken		90 °C	30-40 min	2	 ²⁾		
Kwetsen gehalveerd	Compote		100 °C	Nee	10-20 min	2	
	Inmaken		90 °C		30-60 min		 ²⁾

- ¹⁾
- ▶ Gebruik alleen rijpe en verse levensmiddelen.
 - ▶ Klem een houten lepel tussen het bedieningspaneel en de toesteldeur, zodat er een kier van ca. 2 cm open blijft.
 - ▶ Draai de levensmiddelen regelmatig om, zodat deze gelijkmatiger drogen.
- ²⁾
- ▶ Schuif de roestvrijstalen plaat onder de geperforeerde gaarplaat of het rooster.



























Bij overmatige uitdroging bestaat brandgevaar! Bewaak het droogproces.

Instellingen















 Vruchten en fruit							
Perziken kleingesneden	Compote		100 °C	Nee	10-20 min	2	
	Inmaken				30-60 min		 1)
Kersen ontpit	Compote		100 °C	Nee	10-20 min	2	
	Inmaken		80 °C		30-60 min		 1)

1) ► Schuif de roestvrijstalen plaat onder de geperforeerde gaarplaat of het rooster.

 Zuivelproducten							
Yoghurt romig	Maken		40 °C	Nee	5 h–6 h	2	
Yoghurt stand	Maken		40 °C	Nee	7 h–8 h	2	

 Dessert							
Flan	Koken		90 °C	Nee	20-40 min	2	
Flan caramel	Koken		90 °C	Nee	20-35 min	2	
Compote	Koken		100 °C	Nee	10-16 min	2	

Instellingen












 Paddenstoelen							
Paddenstoelen gesneden	Drogen		50-60 °C	Nee	5 h-8 h	2	
						1+3	 
						1+2/+3	  

- ▶ Gebruik alleen rijpe en verse levensmiddelen.
- ▶ Klem een houten lepel tussen het bedieningspaneel en de toesteldeur, zodat er een kier van ca. 2 cm open blijft.
- ▶ Draai de levensmiddelen regelmatig om, zodat deze gelijkmatiger drogen.














Bij overmatige uitdroging bestaat brandgevaar! Bewaak het droogproces.

Instellingen

 Paddenstoelen							
Paddenstoelen gesneden	Inmaken ¹⁾		100 °C	Nee	1 h 15 min–1 h 30 min	2	
Paddenstoelen heel	Inmaken ¹⁾		100 °C	Nee	1 h 15 min–1 h 30 min	2	

► Schuif de roestvrijstalen plaat onder de geperforeerde gaarplaat of het rooster.

¹⁾ ► Gebruik alleen voorgedroogde paddenstoelen.

 Eieren							
Eieren zachtgekookt	Koken		100 °C	Nee	8-12 min	2	
Eieren hardgekookt	Koken		100 °C	Nee	15-20 min	2	

 Kastanjes							
	Koken		190-210 °C	Nee	15-30 min	2	



► Snijd de kastanjes goed in en verdeel ze over een met bakpapier belegd toebehoren.

Steriliseren, inmaken

Levensmiddelen kunnen in hiervoor bestemde glazen potten worden ingekookt en gesteriliseerd. Er mogen alleen onbeschadigde potten met glazen deksel, geschikte rubberen afdichtingen en correct passende klemmen worden gebruikt. Potten met een schroef- of bajonetsluiting kunnen de ontstane druk niet reduceren en mogen daarom niet worden gebruikt.




































In de kookruimte kunnen tot wel 5 potten met een maximale inhoud van 1 liter worden geplaatst. Gebruik altijd potten van gelijke grootte.

- ▶ Schuif de gaarplaat geperforeerd op niveau **2**.
- ▶ Doe de levensmiddelen op kamertemperatuur gelijkmatig in de potten en voeg evt. vloeistof toe (evt. met suiker, zout of azijn).
- ▶ Sluit de potten volgens de gegevens van de fabrikant.
- ▶ Zet de glazen potten volgens de afbeelding op de gaarplaat geperforeerd. Ze mogen elkaar niet aanraken.
- ▶ Kies de modus  en kookruimtetemperatuur volgens de onderstaande tabel.
- ▶ Selecteer **I→I** in de instellingen voor de modus.
- ▶ Kies de duur in overeenstemming met de onderstaande tabel.
- ▶ Druk op de instelknop om de instellingen te bevestigen.
- ▶ Is de vermelde tijdsduur verstreken, raak dan de sensortoets  aan om het toestel uit te schakelen.
- ▶ Laat daarvoor de toesteldeur in de kierstand staan.
- ▶ Laat de glazen potten volledig afkoelen in de kookruimte.
- ▶ Neem de glazen potten uit het toestel en controleer of deze goed dicht zijn.



Steriliseren, inmaken

 Groenten en fruit						
Wortels		100 °C	Nee	1 h 30 min	2	
Bloemkool		100 °C	Nee	1 h 30 min	2	
Broccoli		100 °C	Nee	60 min	2	
Bonen ¹⁾		100 °C	Nee	1 h 15 min–1 h 30 min	2	
Paddenstoelen voorgekookt		90 °C	Nee	20-30 min	2	
Augurken in het zuur		90 °C	Nee	30 min	2	
Appels		90 °C	Nee	30 min	2	
Peren		90 °C	Nee	30 min	2	
Abrikozen		90 °C	Nee	30 min	2	
Perziken		90 °C	Nee	30 min	2	
Kweeperen		90 °C	Nee	30 min	2	
Kwetsen		90 °C	Nee	30 min	2	
Kersen		80 °C	Nee	30 min	2	

► Schuif de roestvrijstalen plaat onder de geperforeerde gaarplaat of het rooster.

¹⁾ ► Voer het steriliseren twee keer uit, laat de glazen tussendoor volledig afkoelen.

Notities

Geldigheidsbereik

De productfamilie (modelnr.) betreft de eerste letters/cijfers op het typeplaatje. Deze handleiding geldt voor:

Type	Productfamilie	Maatsysteem
CSSEZ60	23010	60-600
CSSEZ60c	23010	60-600



J23009986-R03

V-ZUG Ltd

Industriestrasse 66, Box 59, CH-6301 Zug, Zwitserland

info@vzug.com, www.vzug.com

