

EasyCook

Combi-Steam SL

Combi-stoomkoker

Inhoudsopgave











EasyCook	3
Uitleg symbolen	3
Bedrijfsmodi.....	3
GourmetGuide.....	4
Optimaal gebruik	4
Instellingen	5
Groente.....	5
Brood en gebak.....	9
Plaatkoek en pizza	17
Aardappelen	18
Ovenschotel en gratin.....	19
Vlees	20
Bijgerechten.....	27
Graan	30
Peulvruchten	32
Gevogelte.....	33
Vis en zeevruchten	34
Vruchten en fruit.....	35
Zuivelproducten	37
Dessert.....	37
Paddenstoelen	38
Eieren	39
Kastanjes.....	39
AutoBraad	40
RegeneratieAutomaat	48
Steriliseren, inmaken	49

EasyCook

Uitleg symbolen

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

Gebruikswijzen

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

GourmetGuide

 AutoBraad

 RegeneratieAutomaat

 SlowCooking

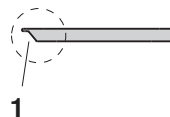
 Profi-bakken





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			180-200 °C	Ja	35-50 min		
	AutoBraad		 		Nee			
	Oprissen		 					
	Ontdooien				140-160 °C		15-25 min	
Vlecht	Profi-bakken		 	180-200 °C	Nee	25-50 min	2	
	Bakken							
	Bakken				Ja			
	AutoBraad		 		Nee			
	Oprissen		 					




















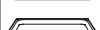


















Instellingen

 Brood en gebak								
Broodjes	Profi-bakken			200-220 °C	Nee	20-40 min	2	
	Bakken							
	Bakken			Ja	20-30 min			
	AutoBraad			Nee				
	Oprissen							
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			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	






































Instellingen

 Brood en gebak										
Klein gebak zoet	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	 
	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		
		AutoBraad			 		Nee		2	
								1+3	 	































Instellingen

 Brood en gebak										
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		
		AutoBraad		 		Nee		2		
								1+3	 	
		Bruschetta	Bakken			200-220 °C	Ja	5-10 min	2	
		Gistgebak	Profi-bakken		 	180-200 °C	Nee	20-35 min	2	
							1+3	 		
			Bakken			170-190 °C	Ja	15-30 min	2	
			AutoBraad		 		Nee		2	
							1+3	 		
	Knoflookbrood	Bakken			210-230 °C	Ja	5-10 min	2		
	Tosti Hawaiï	Bakken			200-220 °C	Ja	15-20 min	2		




























Instellingen

 Brood en gebak									
Bladerdeeg-gebak	Notencroissants	Profi-bakken			190-220 °C	Nee	20-35 min	2	
		Bakken			190-210 °C	Ja	15-25 min		
	Hamcroissants	Profi-bakken			190-220 °C	Nee	20-35 min	2	
		Bakken			190-210 °C	Ja	15-25 min		
Biscuit	Roulade	Bakken			150-170 °C	Ja	7-15 min	2	
								1+3	 
	Taart	Bakken			160-180 °C	Ja	20-40 min	2	
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	 


































Instellingen

 Brood en gebak									
Cake	Bakken			150-170 °C	Ja	50 min-1 h 10 min	2		
	AutoBraad		 		Nee	1 h-1 h 15 min			
Gebak	Plaatgebak	Bakken			180-200 °C	Ja	20-40 min	2	
	Peperkoek op Luzernse wijze	Bakken			170-180 °C	Ja	45 min-1 h 05 min	2	
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	
		AutoBraad		 		Nee			
Gistgebak	Tulband	Profi-bakken		 	170-190 °C	Nee	35-50 min	2	
		Bakken				Nee	30-45 min		
		Bakken				Ja	30-45 min		

Instellingen


























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

Instellingen

 Brood en gebak										
Gistgebak	Rozentaart	AutoBraad		 		Nee		2		
	Russische vlecht	Profi-bakken		 	180-200 °C	Nee	30-45 min	2		
		Bakken				170-190 °C	Ja	25-45 min		
		AutoBraad		  			Nee			
Appeltaart		Bakken			190-210 °C	Ja	30-50 min	2		
Zandtaart-deeg	Zandtaartdeeg blindgebakken	Bakken			140-160 °C	Ja	15-25 min	2		
	Zandtaartdeeg met vruchten	Bakken			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	Bakken ¹⁾			190-210 °C	Ja	35-50 min	2	 
	AutoBraad						2	 
Hartige taart	Bakken			170-200 °C	Ja	30-50 min	2	 
	AutoBraad							
Kaasplaatkoek	Bakken			160-180 °C	Ja	30-45 min	2	 
	AutoBraad							
Pizza vers	Bakken			180-200 °C	Ja	20-30 min	2	
	AutoBraad				Nee			


























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	
	AutoBraad ¹⁾		 					
Aardappelen uit de oven	Bakken			230 °C	Nee	30-50 min	2	
	AutoBraad ²⁾		 					
Aardappelen heel	Koken			100 °C	Nee	30-50 min	2	 ³⁾
Aardappelpartjes	Bakken			230 °C	Nee	20-35 min	2	
	AutoBraad		 				2	
							1+3	 
Zoete aardappelen	Koken			100 °C	Nee	20-50 min	2	 ³⁾
Gekookte aardappelen	Koken			100 °C	Nee	15-25 min	2	 ³⁾




























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

Instellingen

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

► Plaats het gerecht in geschikt servies op het rooster.





























Instellingen

 Vlees					°C					
Kalf	Heup/nierstuk	SlowCooking aangebraden ¹⁾					Nee		2	
		SlowCooking met stoom								
Kalfsfilet	Kalfsfilet	SlowCooking aangebraden ¹⁾					Nee		2	
		SlowCooking met stoom								
	Stomen				100 °C	20-45 min				
	Kalfsnek	SlowCooking aangebraden ¹⁾					Nee		2	
	Kalfsschouder	SlowCooking aangebraden ¹⁾					Nee		2	

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





























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

Instellingen

 Vlees					$\lambda^{\circ}\text{C}$					
Kalf	Kalfsschouder	Gebraad ²⁾				200-220 °C	Ja	1 h–1 h 20 min	2	 3)
		AutoBraad ¹⁾		  						
	Vleesreepjes in saus	Koken ¹⁾				100 °C	Nee	30-50 min	2	
Rund	Heup/nierstuk	SlowCooking aangebraden ¹⁾		 			Nee		2	
		SlowCooking met stoom		 						 3)
	Runderfilet	SlowCooking aangebraden ¹⁾		 			Nee		2	
		SlowCooking met stoom		 						 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				$\lambda^{\circ}\text{C}$			\rightarrow				
Rund	Runderfilet	Stoven ¹⁾			53-57 °C	80-90 °C	Nee	2 h–3 h	2		
		Stomen				100 °C		20-50 min			
	Entrecôte, ros-bief	SlowCooking aan-gebraden ¹⁾		 				Nee		2	
		SlowCooking met stoom		 							
	Entrecôte, ros-bief	Stoven ¹⁾			53-57 °C	80-90 °C	Nee	2 h 30 min–3 h 30 min	2		
		Gebraad ²⁾				200-210 °C	Ja	35-55 min			
	Runderschou-der	SlowCooking aan-gebraden ¹⁾		 				Nee		2	
		Gebraad ¹⁾				190-210 °C	Ja	1 h–1 h 20 min			
		AutoBraad ¹⁾		  				Nee			

- 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					°C						
Rund	Rib-eye van rund	SlowCooking aan-gebraden ¹⁾		 			Nee		2		
	Runderragout	Koken ¹⁾				160-180 °C	Nee	45-60 min	2		
		AutoBraad ¹⁾	 				1 h 30 min-2 h 30 min				
	Rundergoulash	Koken ¹⁾					160-180 °C	Nee	45-60 min	2	
		AutoBraad ¹⁾	 				1 h 30 min-2 h 30 min				
	Soepvlees	Koken ¹⁾ , ²⁾					100 °C	Nee	1 h-1 h 30 min	2	
Vleesreepjes in saus	Koken ¹⁾					100 °C	Nee	30-50 min	2		
Varken	Heup/nierstuk	SlowCooking aan-gebraden ¹⁾		 			Nee		2		
		SlowCooking met stoom	 							 ³⁾	
		Stoven ¹⁾			65 °C	90-100 °C		2 h-3 h 30 min			

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

²⁾ ▶ Bedek het vlees helemaal met vloeistof.




























³⁾ ▶ Schuif de roestvrijstalen plaat onder de geperforeerde gaarplaat of het rooster.

Instellingen

 Vlees				 °C						
Varken	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		25-40 min			
	Varkensnek	SlowCooking aan-gebraden ¹⁾		 		Nee	1 h 30 min-2 h 30 min	2		
		AutoBraad ¹⁾		 						
	Varkensschouder	Gebraad ³⁾				180-200 °C	Ja	1 h-1 h 30 min	2	 2)
		AutoBraad ¹⁾		 			Nee			
	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		
























- 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					λ °C					
Varken	Spek	Koken ³⁾				100 °C	Nee	20-40 min	2	
	Saucijzen	Koken ³⁾				100 °C	Nee	30-45 min	2	
	Vleesreepjes in saus	Koken ³⁾				100 °C	Nee	30-50 min	2	
Lamsbout		SlowCooking aan-gebraden ³⁾		 			Nee		2	
		SlowCooking met stoom		 						 2)
		Gebraad ¹⁾				200-220 °C	Ja	1 h–1 h 40 min		 2)
		AutoBraad ³⁾		 			Nee			
Vleesterrine		Koken				90 °C	Nee	15-50 min	2	
































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

Instellingen

 Vlees					Λ °C			↔		
Vleesproducten	Braadworst	Grillen ¹⁾				4	Ja ²⁾	12-20 min ³⁾	4	 ⁴⁾
	Leverkaas	Bakken				160-180 °C	Ja	35-60 min	2	
	Gehaktbrood	Koken ⁵⁾				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 direct op het rooster.
- ²⁾ ► Verwarm de kookruimte 3 minuten voor.
- ³⁾ ► Na de halve gaartijd omkeren.
- ⁴⁾ ► Schuif de bakplaat onder het rooster op niveau 2.
- ⁵⁾ ► Plaats het gerecht in geschikt servies op het rooster.

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	
	AutoBraad		 				2	
							1+3	 
Aardappelen uit de oven	Bakken			230 °C	Nee	30-50 min	2	
	AutoBraad ²⁾		 					
Deegwaren	Regenereren ³⁾			110-130 °C	Nee	6-12 min	2	
							1+3	 
	RegeneratieAutomaat ³⁾		 				2	
							1+3	 

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

²⁾ ► Wikkel aardappelen in aluminiumfolie.


























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

Instellingen

Bijgerechten								
Spätzli	Regenereren ¹⁾			110-130 °C	Nee	6-12 min	2	
							1+3	 
	RegeneratieAutomaat ¹⁾		 				2	
							1+3	 
Droge rijst	Koken ^{1), 2)}			100 °C	Nee	20-40 min	2	
	Regenereren ¹⁾			110-130 °C		6-12 min	2	
							1+3	 
	RegeneratieAutomaat ¹⁾		 					2
1+3					 			
Risotto	Koken ^{1), 3)}			100 °C	Nee	30-40 min	2	
	Regenereren ¹⁾			110-130 °C		6-12 min	2	
							1+3	 


























- ¹⁾ ▶ Plaats het gerecht in geschikt servies op het rooster.
- ²⁾ ▶ Doe er per 100 gr 1½ dl vloeistof bij.
- ³⁾ ▶ Doe er per 100 gr 2½ dl vloeistof bij.

Instellingen

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






















- ¹⁾ ▶ Plaats het gerecht in geschikt servies op het rooster.
- ²⁾ ▶ Doe er per 100 gr 1-1½ dl vloeistof bij.
- ³⁾ ▶ Doe er per 100 gr 2-3 dl vloeistof bij.
- ⁴⁾ ▶ Doe er per 100 gr 1½-2 dl vloeistof bij.
- ⁵⁾ ▶ Gedurende de nacht laten inweken.
- ⁶⁾ ▶ Doe er per 100 gr ½-1 dl vloeistof bij.
- ⁷⁾ ▶ Doe er per 100 gr 3 dl vloeistof bij.
- ⁸⁾ ▶ Schuif de roestvrijstalen plaat onder de geperforeerde gaarplaat of het rooster.

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	 ⁴⁾
	Polenta	Koken ¹⁾ , ⁵⁾			100 °C	Nee	30-40 min	2	
Rijst	Droge rijst	Koken ¹⁾ , ⁶⁾			100 °C	Nee	20-40 min	2	
		Regenereren ¹⁾			110-130 °C		6-12 min	2	
		RegeneratieAuto-maat ¹⁾		 					1+3
		RegeneratieAuto-maat ¹⁾						2	
		RegeneratieAuto-maat ¹⁾						1+3	 

- 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.

Instellingen


















 Graan									
Rijst	Risotto	Koken ¹⁾ , ²⁾			100 °C	Nee	30-40 min	2	
		Regenereren ¹⁾			110-130 °C		6-12 min	2	
								1+3	 
	RegeneratieAutomaat ¹⁾		 				2		
							1+3	 	
Tarwe (Ebly)		Koken ¹⁾ , ³⁾			100 °C	Nee	20-40 min	2	

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

²⁾ ► Doe er per 100 gr 2½ dl vloeistof bij.


















³⁾ ► 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	
	AutoBraad ¹⁾							
Dorade heel	Koken			80-100 °C	Nee	20-30 min	2	 2)
	Gebraad			180-210 °C	Ja	15-25 min		
Forel heel	Koken			80-100 °C	Nee	15-30 min	2	 2)
	Gebraad			180-210 °C	Ja	15-25 min		
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		
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
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.



AutoBraad



 Apérogebak vers	Toepassingen	Aanwijzingen
<p>15-30 min *</p> <p>Lichte, gemiddelde en sterke bruining selecteerbaar.</p> <p></p> <p>Niveau 2 of 1+3</p>	<p>Taartjes met bladerdeeg of ander deeg, bedekt of open, bijv.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bladerdeegzakjes gevuld ▪ Pizzasnacks ▪ Apérostaven ongevuld ▪ Hamcroissants 	<p>Apérostaven ongevuld:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kies de instelling «lichte bruining». ▶ Hoeft niet met eigeel bestreken te worden.

 * Apérogebak diepgevroren	Toepassingen	Aanwijzingen
<p>10-35 min *</p> <p>Niveau 2 of 1+3</p>	<p>Kant-en-klare apéro-diepvriesproducten, bijv.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Hamcroissants ▪ Kaaskoekjes ▪ Bladerdeegzakjes 	<p>Diepvriesproducten zijn verschillend vorgebakken. Kies de tijdsduur volgens de verpakkingsaanwijzing:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ 8-12 min ▶ 13-20 min ▶ 21-35 min

* Mogelijke tijdsduur van AutoBraad



AutoBraad


 Gratin	Toepassingen	Aanwijzingen
30-50 min * Gemiddelde bruining  Niveau 2	Ovenschotels en gratins, bijv. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Aardappelgratin ▪ Gratin van deegwaar ▪ Rijstovenshotel ▪ Lasagna ▪ Moussaka 	–

 Soufflé / zoete ovenshotel	Toepassingen	Aanwijzingen
30-55 min * Gemiddelde bruining  Niveau 2	Zoete en pikante soufflés evenals ovenschotels met geklopt eiwit	Ook geschikt voor cakes met geklopt eiwit in de massa.

* Mogelijke tijdsduur van AutoBraad



AutoBraad



 Aardappelen gebakken	Toepassingen	Aanwijzingen
25-65 min * Gemiddelde bruining  Niveau 2 of 1+3	Gebakken aardappelbijgerechten, bijv. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Aardappelpartjes ▪ Aardappelschijfjes ▪ Aardappelblokjes ▪ Gebakken aardappelen ▪ Gemarineerde groente (groot gesneden) 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Leg de aardappelstukjes niet te dicht tegen elkaar. U kunt ze beter over twee platen verdelen. ▶ Wikkel baked potatoes in aluminiumfolie. ▶ Gebruik geen diepvriesproducten.

 * Voorgefrituurde producten diepgevroren	Toepassingen	Aanwijzingen
10-35 min * Niveau 2 of 1+3	Kant-en-klare voorgefriteerde diepvriesproducten, bijv. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Patates frites ▪ Kroketten ▪ Loempia's ▪ Chickennuggets 	Diepvriesproducten zijn verschillend voorgebakken. Kies de tijdsduur volgens de verpakkingsaanwijzing: <ul style="list-style-type: none"> ▶ 8-12 min ▶ 13-20 min ▶ 21-35 min

* Mogelijke tijdsduur van AutoBraad


AutoBraad



 Vlees gesmoord	Toepassingen	Aanwijzingen
1 h 30 min-2 h 30 min * Gemiddelde en sterke bruine- ring  Niveau 2	Gebraad, ragout, goulash, bijv. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Italiaans stoofvlees ▪ Ragout ▪ Irish stew 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Bedek goulash volledig met vloeistof Grote stukken rosbeef (>1 kg): <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kies de instelling «sterke bruining».

 Pizza vers	Toepassingen	Aanwijzingen
25-35 min * Gemiddelde bruining  Niveau 2	Zelfgemaakte pizza's, bijv. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pizza Hawaii ▪ Calzone ▪ Minipizza's ▪ Flammkuchen 	–

* Mogelijke tijdsduur van AutoBraad



AutoBraad

 * Pizza diepgevroren	Toepassingen	Aanwijzingen
10-35 min * Niveau 2	Kant-en-klare pizzadiepvriesproducten, bijv. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ronde pizza ▪ Gezinspizza ▪ Minipizza's 	Diepvriesproducten zijn verschillend voor- gebakken. Kies de tijdsduur volgens de verpakkingsaanwijzing: <ul style="list-style-type: none"> ▶ 8-12 min ▶ 13-20 min ▶ 21-35 min

 Plaatkoek	Toepassingen	Aanwijzingen
Voorverwarmen 45-60 min * Lichte, gemiddelde en sterke bruining selecteerbaar.  Niveau 2	Plaatkoek en quiches, bijv. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Plaatkoek met verse vruchten ▪ Plaatkoek met diepvriesvruchten ▪ Kaasplaatkoek ▪ Uien-spek-taart ▪ Quiche Lorraine 	Kaasplaatkoek: <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kies de instelling «lichte bruining».

* Mogelijke tijdsduur van AutoBraad


AutoBraad


 Brood	Toepassingen	Aanwijzingen
35-50 min * Lichte, gemiddelde en sterke bruining selecteerbaar.  Niveau 2	Brood in alle vormen en grootten, bijv. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Boerenbrood ▪ Partybrood ▪ Focaccia ▪ Broodjes 	Zoete koekjes: <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kies de instelling «lichte bruining».

 Vlecht	Toepassingen	Aanwijzingen
30-45 min * Lichte, gemiddelde en sterke bruining selecteerbaar.  Niveau 2	Vlecht	Grote vlecht (1 kg meel): <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kies de instelling «gemiddelde bruining».

* Mogelijke tijdsduur van AutoBraad



AutoBraad

 Gistgebak gevuld	Toepassingen	Aanwijzingen
20-55 min * Lichte, gemiddelde en sterke bruining selecteerbaar. ::::, ■■■, ■■■■ Niveau 2 of 1+3	Zoet en pikant gistgebak, bijv. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Notencroissants ▪ Russische vlecht ▪ Gistsnacks ▪ Pizzasnacks 	Groot gistgebak, bijv. Russische vlecht: <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kies de instelling «sterke bruining».

 Muffins / plaatgebak	Toepassingen	Aanwijzingen
30-45 min * Gemiddelde bruining ■■■ Niveau 2	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Muffins ▪ Plaatkoek van roerdeeg 	–

* Mogelijke tijdsduur van AutoBraad

AutoBraad

 Cake	Toepassingen	Aanwijzingen
1 h–1 h 15 min * Gemiddelde bruining  Niveau 2	Alle soorten cakes, bijv. <ul style="list-style-type: none">▪ Chocoladecake▪ Citroencake	–

* Mogelijke tijdsduur van AutoBraad

RegeneratieAutomaat

♠ Regenereren vochtig	Toepassingen	Aanwijzingen
10-14 min * Niveau 2 of 1+3	Voorgekookte gerechten en kant-en-klaar gerechten, bijv. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Groente ▪ Deegwaren ▪ Gerechten met rijst ▪ Vlees ▪ Gratin ▪ Omeletten 	–

🕒 Regenereren krokant	Toepassingen	Aanwijzingen
14-18 min * Niveau 2 of 1+3	Voorgekookte gerechten met deeg, bijv. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pizza ▪ Apérogebak van bladerdeeg ▪ Kaaskoekjes ▪ Plaatkoek ▪ Tosti ▪ Loempia's 	▶ Zet voor een knapperige bodem de gerechten op de geperforeerde gaarplaat of op een rooster.



* Geschatte duur van de automatische regeneratiefunctie

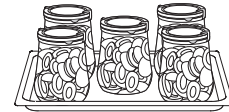
Steriliseren, inmaken

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, innaken

 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
CSSLZ60	23012	60-600
CSSLZ60c	23012	60-600
CSSLZ60Y	23013	60-600



J23011986-R03

V-ZUG Ltd

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

info@vzug.com, www.vzug.com

