

# EasyCook

Combair SL | SLP


Bakoven

# Inhoudsopgave








<b>EasyCook</b>	<b>3</b>
Uitleg symbolen .....	3
Bedrijfsmodi.....	3
GourmetGuide.....	3
Optimaal gebruik .....	4
<b>Instellingen</b>	<b>5</b>
Brood en gebak.....	5
Plaatkoek en pizza .....	11
Aardappelen .....	12
Ovenschotel en gratin.....	13
Vlees .....	14
Gevogelte.....	21
Vis en zeevruchten .....	22
Vruchten en fruit.....	23
Paddenstoelen .....	23
<b>AutoBraad</b>	<b>24</b>
<b>Steriliseren, inmaken</b>	<b>31</b>

# 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        |   |                       |

## GourmetGuide

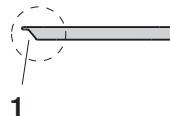
- |  |           |   |             |
|--|-----------|---|-------------|
|  | AutoBraad |  | SlowCooking |
|--|-----------|---|-------------|

## 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.



































- ▶ Gebruik bij de bedrijfsmodi  en  voor een knapperig resultaat een donker geëmailleerde plaat of een vorm van dun plaatstaal.






























# Instellingen

 <b>Brood en gebak</b>								
Brood	Bakken 1 niveau			190-210 °C	Ja	30-50 min	2	
	Bakken 2 niveaus			180-200 °C		35-50 min	1+3	
	AutoBraad				Nee		2	
Vlecht	Bakken 1 niveau			180-200 °C	Ja	25-50 min	2	
	Bakken 2 niveaus			170-190 °C		25-50 min	1+3	
	AutoBraad				Nee		2	
Broodjes	Bakken 1 niveau			200-220 °C	Ja	20-30 min	2	
	Bakken 2 niveaus			180-200 °C		20-30 min	1+3	
	AutoBraad				Nee		2 1+3	






























# Instellingen

 <b>Brood en gebak</b>									
Klein gebak zoet	Basler Lächerli	Bakken			160-180 °C	Ja	15-25 min	2	
	Zwitserse brownie	Bakken 1 niveau			160-180 °C	Ja	8-15 min	2	
		Bakken 2 niveaus			150-170 °C		10-15 min	1+3	
	Anijskoekjes	Bakken 1 niveau			130-140 °C	Ja	18-25 min	2	
		Bakken 2 niveaus			120-130 °C		20-30 min	1+3	
	Tompoezen, ovenkoekjes	Bakken			160-180 °C	Ja	20-35 min	2	
	Mailänderli (kerst- koekjes)	Bakken 1 niveau			160-170 °C	Ja	10-16 min	2	
		Bakken 2 niveaus			150-160 °C			1+3	
	Makronen	Bakken			160-180 °C	Ja	8-15 min	2	
	Jamkoekjes	Bakken 1 niveau			160-170 °C	Ja	10-16 min	2	
		Bakken 2 niveaus			150-160 °C			1+3	
	Kaneelsterkoek- jes	Bakken 1 niveau			160-180 °C	Ja	8-12 min	2	
		Bakken 2 niveaus			140-160 °C		8-15 min	1+3	
	Gistgebak	Bakken			170-190 °C	Ja	15-30 min	2	
AutoBraad					Nee		2		
							1+3		

# Instellingen





























 <b>Brood en gebak</b>									
Klein gebak zout	Apérogebak vers	Bakken 1 niveau			190-200 °C	Ja	7-15 min	2	
		Bakken 2 niveaus			170-190 °C		10-20 min	1+3	
		AutoBraad				Nee		2	
	Bruschetta	Bakken			200-220 °C	Ja	5-10 min	2	
	Gistgebak	Bakken			170-190 °C	Ja	15-30 min	2	
		AutoBraad				Nee		2	1+3
	Knoflookbrood	Bakken			200-220 °C	Ja	5-10 min	2	
	Tosti Hawai	Bakken					15-22 min		
Bladerdeeg- gebak	Notencrois- sants	Bakken			170-190 °C	Ja	15-25 min	2	
							1+3		
	Hamcroissants	Bakken			170-190 °C	Ja	15-25 min	2	
							1+3		
Biscuit	Roulade	Bakken 1 niveau			170-190 °C	Ja	6-12 min	2	
		Bakken 2 niveaus			160-180 °C		7-15 min	1+3	
	Taart	Bakken			170-190 °C	Ja	25-40 min	2	

# Instellingen





















 <b>Brood en gebak</b>									
Taart	Linzer vlaai	Bakken			170-180 °C	Ja	40-60 min	2	
	Worteltaart	Bakken			160-180 °C	Ja	40-60 min	2	
	Chocoladetaart	Bakken			160-180 °C	Ja	40-55 min	2	
	Vliesdunne me-ringuebodem	Bakken 1 niveau			150-170 °C	Ja	20-30 min	2	
Bakken 2 niveaus				140-160 °C	1+3				
Cake	Bakken			150-170 °C	Ja	50 min-1 h 10 min	2		
	AutoBraad				Nee				
Gebak	Plaatgebak	Bakken			180-190 °C	Ja	18-30 min	2	
	Peperkoek op Luzernse wijze	Bakken			170-180 °C		50 min-1 h 10 min		
Tulband	Tulband van gistdeeg	Bakken			170-190 °C	Ja	30-45 min	2	
		Bakken			150-170 °C	Ja	50 min-1 h 10 min		2
	AutoBraad				Nee				



# Instellingen

































 <b>Brood en gebak</b>									
Gistgebak	Tulband	Bakken			170-190 °C	Ja	30-45 min	2	
	Krans van gist-deeg	Bakken			170-190 °C	Ja	30-45 min	2	
		AutoBraad		  		Nee			
	Taartjes	Bakken			170-190 °C	Ja	15-30 min	2	
		AutoBraad		 		Nee		2	
							1+3		
	Rozenaart	Bakken			170-190 °C	Ja	25-45 min	2	
		AutoBraad		 		Nee			
	Russische vlecht	Bakken			170-190 °C	Ja	30-45 min	2	
		AutoBraad		  		Nee			

## Instellingen

 <b>Brood en gebak</b>									
Appeltaart	Bakken			180-200 °C	Ja	30-45 min	2		
Zandtaart-deeg	Zandtaartdeeg blindgebakken			190-200 °C	Ja	20-25 min	2		
	Zandtaartdeeg met vruchten			180-190 °C	Ja	40-55 min	2		
				170-180 °C		45-55 min			
Meringue	Vliesdunne meringuebodem			150-170 °C	Ja	20-30 min	2		
				140-160 °C					1+3
	Taartjes <sup>1)</sup>			90-110 °C	Ja	45 min–1 h 30 min	2		

















<sup>1)</sup> ► Na het bakken een nacht lang laten drogen.

















## Instellingen

 <b>Plaatkoek en pizza</b>								
Vruchtenplaatkoek	Bakken 1 niveau <sup>1)</sup>			170-190 °C	Ja	35-50 min	2	
	Bakken 1 niveau <sup>1)</sup>			190-210 °C				
	Bakken 2 niveaus <sup>1)</sup>			170-190 °C			1+3	
	AutoBraad						2	 
Hartige taart	Bakken 1 niveau			170-190 °C	Ja	35-50 min	2	
	Bakken 1 niveau			180-200 °C				
	Bakken 2 niveaus			170-190 °C			1+3	
	AutoBraad						2	 
Kaasplaatkoek	Bakken 1 niveau			170-190 °C	Ja	35-50 min	2	
	Bakken 1 niveau			180-200 °C				
	Bakken 2 niveaus			170-190 °C			1+3	
	AutoBraad						2	 

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


























## Instellingen

 <b>Plaatkoek en pizza</b>								
Pizza vers	Bakken 1 niveau			190-220 °C	Ja	15-25 min	2	
	Bakken 1 niveau					18-25 min		
	Bakken 2 niveaus			190-200 °C		20-25 min	1+3	
	AutoBraad		 		Nee		2	

 <b>Aardappelen</b>								
Aardappelgratin	Koken <sup>1)</sup>			180-200 °C	Ja	30-60 min	2	
	AutoBraad <sup>1)</sup>		 		Nee			
Aardappelpartjes	Bakken			210-230 °C	Ja	20-40 min	2	
	AutoBraad		 		Nee		2	
							1+3	


































<sup>1)</sup> ► Plaats het gerecht in geschikt servies op het rooster.

## Instellingen

 Ovenschotel en gratin								
Visgratin	Koken			180-200 °C	Ja	30-50 min	2	
	AutoBraad				Nee			
Groentegratin	Koken			180-200 °C	Ja	35-55 min	2	
	AutoBraad				Nee			
Aardappelgratin	Koken			180-200 °C	Ja	40-60 min	2	
	AutoBraad				Nee			
Lasagne	Koken			190-210 °C	Ja	30-50 min	2	
	AutoBraad				Nee			
Moussaka	Koken			190-210 °C	Ja	30-45 min	2	
	AutoBraad				Nee			
Zoete ovenschotel	Bakken			180-200 °C	Ja	30-50 min	2	

► Plaats het gerecht in geschikt servies op het rooster.

























# Instellingen

 <b>Vlees</b>					$\Lambda^{\circ}\text{C}$					
Kalf	Heup/nierstuk	SlowCooking aangebraden <sup>1)</sup>	 				Nee		2	
	Kalfsfilet	SlowCooking aangebraden <sup>1)</sup>	 				Nee		2	
	Kalfsnek	SlowCooking aangebraden <sup>1)</sup>	 				Nee		2	
		SlowCooking met grill	 						3	  2)
	Kalfsschouder	SlowCooking aangebraden <sup>1)</sup>	 				Nee		2	
		SlowCooking met grill	 						3	  2)
		Gebraad <sup>1)</sup>				190-210 °C	Ja	1 h–1 h 30 min	2	
		AutoBraad <sup>1)</sup>	  				Nee			

<sup>1)</sup> ► Plaats het gerecht in geschikt servies op het rooster.

<sup>2)</sup> ► Schuif de bakplaat op niveau 1.




















## Instellingen

 <b>Vlees</b>					$\Lambda^{\circ}\text{C}$			$\leftrightarrow$		
Kalf	Kalfsborst opgerold	SlowCooking met grill		 			Nee		3	  2)
	Kalfsgebraad	Ovale aarden kookpot AutoBraad <sup>1)</sup>		  		200-220 °C	Nee	1 h 30 min-2 h 30 min	2	 
Rund	Heup/nierstuk	SlowCooking aan-gebraden <sup>1)</sup>		 			Nee		2	
	Runderfilet	SlowCooking aan-gebraden <sup>1)</sup> Stoven <sup>1)</sup>		 	53-57 °C	80-90 °C		2 h-3 h	2	

<sup>1)</sup> ► Plaats het gerecht in geschikt servies op het rooster.

<sup>2)</sup> ► Schuif de bakplaat op niveau 1.

## Instellingen

 <b>Vlees</b>				$\lambda^{\circ}\text{C}$			$\rightarrow$		
Rund	Entrecôte, rosbief	SlowCooking aangebraden <sup>1)</sup>				Nee		2	
		Gebraad <sup>2)</sup>		53-57 °C	200-220 °C	Ja	30-50 min		
		Stoven <sup>1)</sup>				80-90 °C			Nee
	Runderschouder	SlowCooking aangebraden <sup>1)</sup>				Nee		2	
SlowCooking met grill							3		
Gebraad <sup>1)</sup>				180-200 °C	Ja	1 h 05 min–1 h 30 min	2		
AutoBraad <sup>1)</sup>					Nee				

<sup>1)</sup> ▶ Plaats het gerecht in geschikt servies op het rooster.

































<sup>2)</sup> ▶ Plaats het gerecht direct op het rooster.

<sup>3)</sup> ▶ Schuif de bakplaat onder het rooster op niveau 1.

<sup>4)</sup> ▶ Schuif de bakplaat op niveau 1.




























## Instellingen

 <b>Vlees</b>					 °C						
Rund	Rib-eye van rund	SlowCooking aan-gebraden <sup>1)</sup>					Nee		2		
		SlowCooking met grill							3	  <sup>2)</sup>	
	Rosbief	Ovale aarden kookpot				200-220 °C		Nee	1 h 15 min–1 h 35 min	2	
		AutoBraad <sup>1)</sup>			  						
	Runderlap	Ovale aarden kookpot				200-220 °C		50 min–1 h 10 min			
Varken	Heup/nierstuk	SlowCooking aan-gebraden <sup>1)</sup>					Nee		2		
		Stoven <sup>1)</sup>			65 °C	90-100 °C		2 h–3 h 30 min			
	Filet in blader-deeg	Bakken				200-210 °C	Ja	25-35 min	2		

<sup>1)</sup> ► Plaats het gerecht in geschikt servies op het rooster.

<sup>2)</sup> ► Schuif de bakplaat op niveau 1.























## Instellingen

Vlees					Λ °C			↔			
Varken	Varkensnek	SlowCooking aan-gebraden <sup>1)</sup>		 			Nee		2		
		SlowCooking met grill		 					3	 <sup>2)</sup>	
		Gebraad <sup>1)</sup>				190-210 °C	Ja	1 h–1 h 30 min	2		
		AutoBraad <sup>1)</sup>		 			Nee				
	Varkensschouder	SlowCooking met grill		 				Nee		3	 <sup>2)</sup>
		Gebraad <sup>1)</sup>				180-210 °C	Ja	1 h–1 h 30 min	2		
AutoBraad <sup>1)</sup>			 			Nee					
Varkensbraad-vlees	Ovale aarden kookpot				200-220 °C	Nee	1 h 15 min–1 h 35 min	2			

<sup>1)</sup> ▶ Plaats het gerecht in geschikt servies op het rooster.



















<sup>2)</sup> ▶ Schuif de bakplaat op niveau 1.

## Instellingen

Vlees					$\Lambda^{\circ}\text{C}$			$\leftrightarrow$		
Varken	Varkensbraad- vlees	AutoBraad <sup>1)</sup>		 			Nee		2	
	Varkenskotelet	Grillen <sup>2)</sup>				5	Ja <sup>3)</sup>	10-16 min <sup>4)</sup>	4	 5)
Lamsbout		SlowCooking aangebra- den <sup>1)</sup>		 			Nee		2	
		SlowCooking met grill		 					3	 6)
		Gebraad <sup>2)</sup>				200-220 °C	Ja	1 h-1 h 40 min	2	 7)
		AutoBraad <sup>1)</sup>		 			Nee			
















- 1) ► Plaats het gerecht in geschikt servies op het rooster.
- 2) ► Plaats het gerecht direct op het rooster.
- 3) ► Verwarm de kookruimte 3 minuten voor.
- 4) ► Na de halve gaartijd omkeren.
- 5) ► Schuif de bakplaat onder het rooster op niveau 2.
- 6) ► Schuif de bakplaat op niveau 1.
- 7) ► Schuif de bakplaat onder het rooster op niveau 1.

## Instellingen

 <b>Vlees</b>					$\wedge$ °C			$\leftrightarrow$		
Vleesproducten	Braadworst	Grillen <sup>1)</sup>				4	Ja <sup>2)</sup>	12-18 min <sup>3)</sup>	4	 <sup>4)</sup>
	Leverkaas	Bakken				160-180 °C	Ja	40-60 min	2	
	Gehaktbrood	Koken <sup>5)</sup>				190-210 °C		45 min–1 h 15 min		
Ovale aarden kookpot	Kip	Stoven				200-220 °C	Nee	55 min–1 h 15 min	2	
	Schnitzel (in eigen jus gesmoord)	Stoven				200-220 °C	Nee	50 min–1 h 10 min	2	
	Gebraad	Stoven				200-220 °C	Nee	1 h 15 min–1 h 35 min	2	


















- <sup>1)</sup> ► Plaats het gerecht direct op het rooster.
- <sup>2)</sup> ► Verwarm de kookruimte 3 minuten voor.
- <sup>3)</sup> ► Na de halve gaartijd omkeren.
- <sup>4)</sup> ► Schuif de bakplaat onder het rooster op niveau 2.
- <sup>5)</sup> ► Plaats het gerecht in geschikt servies op het rooster.

## Instellingen

 <b>Gevogelte</b>							
Kippenpoten	Grillen <sup>5)</sup>		3-4	Ja <sup>1)</sup>	16-25 min <sup>2)</sup>	3	 3)
Kip in helften	Grillen <sup>5)</sup>		2-3	Ja <sup>1)</sup>	50 min–1 h 10 min <sup>2)</sup>	2	 4)
Kip heel	Grillen <sup>5)</sup>		180-200 °C	Nee	1 h–1 h 20 min <sup>2)</sup>	2	 4)
	Ovale aarden kookpot		200-220 °C		55 min–1 h 15 min		

- 1) ► Verwarm de kookruimte 3 minuten voor.
- 2) ► Na de halve gaartijd omkeren.
- 3) ► Schuif de bakplaat onder het rooster op niveau 2.
- 4) ► Schuif de bakplaat onder het rooster op niveau 1.
- 5) ► Plaats het gerecht direct op het rooster.

## Instellingen
















 <b>Vis en zeevruchten</b>								
Visgratin	Koken <sup>1)</sup>			180-200 °C	Ja	35-55 min	2	
	AutoBraad <sup>1)</sup>				Nee			
Dorade heel	Gebraad			200-220 °C	Ja	20-30 min	2	
Forel heel	Gebraad			200-220 °C	Ja	20-30 min	2	
Vissticks diepgevroren	Bakken			5	Ja <sup>2)</sup>	8-12 min <sup>3)</sup>	3	

<sup>1)</sup> ► Plaats het gerecht in geschikt servies op het rooster.

<sup>2)</sup> ► Verwarm de kookruimte 3 minuten voor.

<sup>3)</sup> ► Na de halve gaartijd omkeren.












## Instellingen

 <b>Vruchten en fruit</b>								
Appels	Appelringen	Drogen		60-70 °C	Nee	7 h–8 h	2	
							1+(2)+3	 
Abrikozen gehalveerd		Drogen		65-75 °C	Nee	14 h–16 h	2	
							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.**



 <b>Paddenstoelen</b>								
Paddenstoelen gesneden	Drogen	Drogen		50-60 °C	Nee	5 h–8 h	2	
							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.**

## 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"> <li>▪ Bladerdeegzakjes gevuld</li> <li>▪ Pizzasnacks</li> <li>▪ Apérostaven ongevuld</li> <li>▪ Hamcroissants</li> </ul>	<p>Apérostaven ongevuld:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kies de instelling «lichte bruining».</li> </ul>



 * 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"> <li>▪ Hamcroissants</li> <li>▪ Kaaskoekjes</li> <li>▪ Bladerdeegzakjes</li> </ul>	<p>Diepvriesproducten zijn verschillend vorgebakken. Kies de tijdsduur volgens de verpakkingsaanwijzing:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 8-12 min</li> <li>▶ 13-20 min</li> <li>▶ 21-35 min</li> </ul>

\* 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"> <li>▪ Aardappelgratin</li> <li>▪ Gratin van deegwaar</li> <li>▪ Rijstovenshotel</li> <li>▪ Moussaka</li> </ul>	–

 Soufflé / zoete ovenshotel	Toepassingen	Aanwijzingen
30-60 min *  Gemiddelde bruining   Niveau 2	Zoete en pikante soufflés evenals ovenschotels met geklopt eiwit	–

\* Mogelijke tijdsduur van AutoBraad



## AutoBraad



 Aardappelen gebakken	Toepassingen	Aanwijzingen
30-65 min *  Gemiddelde bruining   Niveau 2 of 1+3	Gebakken aardappelbijgerechten, bijv. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aardappelpartjes</li> <li>▪ Aardappelschijfjes</li> <li>▪ Aardappelblokjes</li> <li>▪ Gebakken aardappelen</li> <li>▪ Gemarineerde groente (groot gesneden)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Wikkel baked potatoes in aluminiumfolie.</li> <li>▶ Gebruik geen diepvriesproducten.</li> </ul>

 * 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"> <li>▪ Patates frites</li> <li>▪ Kroketten</li> <li>▪ Loempia's</li> <li>▪ Chickennuggets</li> </ul>	Diepvriesproducten zijn verschillend voorgebakken. Kies de tijdsduur volgens de verpakkingaanwijzing: <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 8-12 min</li> <li>▶ 13-20 min</li> <li>▶ 21-35 min</li> </ul>

\* Mogelijke tijdsduur van AutoBraad


## AutoBraad



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

 Pizza vers	Toepassingen	Aanwijzingen
20-30 min *  Gemiddelde bruining   Niveau 2	Zelfgemaakte pizza's, bijv. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pizza Hawaii</li> <li>▪ Calzone</li> <li>▪ Minipizza's</li> <li>▪ Flammkuchen</li> </ul>	–

\* 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"> <li>▪ Ronde pizza</li> <li>▪ Gezinspizza</li> <li>▪ Minipizza's</li> </ul>	Diepvriesproducten zijn verschillend voor- gebakken. Kies de tijdsduur volgens de verpakkingsaanwijzing: <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 8-12 min</li> <li>▶ 13-20 min</li> <li>▶ 21-35 min</li> </ul>

 Plaatkoek	Toepassingen	Aanwijzingen
Voorverwarmen 35-55 min *  Lichte, gemiddelde en sterke bruining selecteerbaar.   Niveau 2	Plaatkoek en quiches, bijv. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Plaatkoek met verse vruchten</li> <li>▪ Plaatkoek met diepvriesvruchten</li> <li>▪ Kaasplaatkoek</li> <li>▪ Uien-spek-taart</li> <li>▪ Quiche Lorraine</li> </ul>	Kaasplaatkoek: <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kies de instelling                «lichte bruining».</li> </ul>



\* Mogelijke tijdsduur van AutoBraad



## AutoBraad

 Brood , Vlecht	Toepassingen	Aanwijzingen
<p>25-50 min *</p> <p>Lichte, gemiddelde en sterke bruining selecteerbaar.</p>  <p>Niveau 2 of 1+3</p>	<p>Brood in alle vormen en grootten, bijv.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Boerenbrood</li> <li>▪ Partybrood</li> <li>▪ Focaccia</li> <li>▪ Broodjes</li> </ul>	<p>Zoete koekjes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kies de instelling «lichte bruining».</li> </ul> <p>Grote vlecht (1 kg meel):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kies de instelling «gemiddelde bruining».</li> </ul>
 Gistgebak gevuld	Toepassingen	Aanwijzingen
<p>15-45 min *</p> <p>Lichte, gemiddelde en sterke bruining selecteerbaar.</p>  <p>Niveau 2 of 1+3</p>	<p>Zoet en pikant gistgebak, bijv.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Notencroissants</li> <li>▪ Russische vlecht</li> <li>▪ Gistsnacks</li> <li>▪ Pizzasnacks</li> </ul>	<p>Groot gistgebak, bijv. Russische vlecht:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kies de instelling «sterke bruining».</li> </ul>

\* Mogelijke tijdsduur van AutoBraad

## AutoBraad

 Muffins / plaatgebak	Toepassingen	Aanwijzingen
20-35 min *  Gemiddelde bruining   Niveau 2	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Muffins</li><li>▪ Plaatkoek van roerdeeg</li></ul>	–

 Cake	Toepassingen	Aanwijzingen
40 min–1 h 10 min *  Gemiddelde bruining   Niveau 2	Alle soorten cakes, bijv. <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Chocladecake</li><li>▪ Citroencake</li></ul>	–




\* Mogelijke tijdsduur van AutoBraad

## 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 bakplaat op niveau **1**.
- ▶ 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.
- ▶ Plaats de potten volgens de afbeelding op bakplaat. Ze mogen elkaar niet aanraken.
- ▶ Kies modus  stand 2 en start.
- ▶ Verwarmen tot de vloeistof in de glazen potten bellen vormt, dat wil zeggen dat er met korte tussenpozen bellen opstijgen.
  - Dit duurt ca. 60 tot 90 minuten, als de te steriliseren levensmiddelen aanvankelijk op kamertemperatuur waren.
- ▶ Houd de toesteldeur gedurende het sterilisatieproces altijd gesloten.
- ▶ Selecteer  of raak de sensortoets  aan.
- ▶ Laat de potten gedurende 40 minuten in de kookruimte staan.
- ▶ 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.



## Geldigheidsbereik

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

Type	Productfamilie	Maatsysteem
BCSLZ60	21022	60-600
BCSLZ60c	21022	60-600
BCSLPZ60	21025	60-600
BCSLPZ60c	21025	60-600
BCSLZ60Y	21029	60-600



J21021986-R03

V-ZUG Ltd

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

info@vzug.com, www.vzug.com

