

EasyCook

Combair XSE | XSEP









Bakoven

Inhoudsopgave








EasyCook	3
Uitleg symbolen	3
Bedrijfsmodi.....	3
GourmetGuide.....	3
Optimaal gebruik.....	4
Instellingen	5
Brood en gebak.....	5
Plaatkoek en pizza	9
Aardappelen	10
Ovenschotel en gratin.....	10
Vlees	11
Gevogelte	15
Vis en zeevruchten.....	16
Vruchten en fruit.....	16
Paddenstoelen	17
Steriliseren, inmaken	18

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

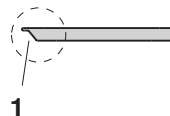
-  SlowCooking

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


































 Brood en gebak									
Brood	Bakken 1 niveau			190-210 °C	Ja	30-50 min	2		
	Bakken 2 niveaus			180-200 °C		35-50 min	1+3		
Vlecht	Bakken 1 niveau			180-200 °C	Ja	25-50 min	2		
	Bakken 2 niveaus			170-190 °C			1+3		
Broodjes	Bakken 1 niveau			200-220 °C	Ja	20-30 min	2		
	Bakken 2 niveaus			180-200 °C			1+3		
Klein gebak zoet	Basler Lächerli	Bakken		160-180 °C	Ja	15-25 min	2		
	Zwitserse brownie	Bakken 1 niveau		150-170 °C	Ja	8-15 min	2		
		Bakken 2 niveaus		140-160 °C			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 (kerstkoekjes)	Bakken 1 niveau			160-170 °C	Ja	10-16 min	2	
		Bakken 2 niveaus			150-160 °C			1+3	

Instellingen




































 Brood en gebak									
Klein gebak zout	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	
	Kaneelster- koekjes	Bakken 1 niveau			150-170 °C	Ja	8-15 min	2	
		Bakken 2 niveaus			140-160 °C			1+3	
	Gistgebak	Bakken			170-190 °C	Ja	15-30 min	2	
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	
	Bruschetta	Bakken			200-220 °C	Ja	5-10 min	2	
		Bakken			4	Ja ¹⁾	2,5-4 min		
	Gistgebak	Bakken			170-190 °C	Ja	15-30 min	2	
	Knoflookbrood	Bakken			200-220 °C	Ja	5-10 min	2	
		Bakken			4	Ja ¹⁾	2-4 min		
Tosti Hawaiï	Bakken			200-220 °C	Ja	15-22 min	2		

¹⁾ ► Verwarm de kookruimte 3 minuten voor.

Instellingen
























 Brood en gebak									
Bladerdeeg-gebak	Notencroissants	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	
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 meringuebodem	Bakken 1 niveau			140-160 °C	Ja	20-35 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			180-190 °C	Ja	18-30 min	2	
	Peperkoek op Luzernse wijze	Bakken			170-180 °C	Ja	50 min–1 h 10 min	2	

Instellingen

 Brood en gebak									
Tulband	Tulband van gistdeeg	Bakken			170-190 °C	Ja	30-45 min	1	
	Tulband van roerdeeg	Bakken			150-170 °C	Ja	50 min–1 h 10 min	1	
Gistgebak	Tulband	Bakken			170-190 °C	Ja	30-45 min	1	
	Krans van gistdeeg	Bakken			170-190 °C	Ja	30-45 min	2	
	Taartjes	Bakken			170-190 °C	Ja	15-30 min	2	
	Rozentaart	Bakken			170-190 °C	Ja	25-45 min	2	
	Russische vlecht	Bakken			170-190 °C	Ja	30-45 min	2	
Appeltaart		Bakken			180-200 °C	Ja	30-45 min	2	
Zandtaartdeeg	Zandtaartdeeg blindgebakken	Bakken			190-200 °C	Ja	15-22 min	2	
		Bakken			180-190 °C	Ja	40-55 min	2	
	Bakken			170-180 °C					
Meringue	Vliesdunne meringuebodem	Bakken 1 niveau			140-160 °C	Ja	20-35 min	2	
		Bakken 2 niveaus			130-150 °C			1+3	
	Taartjes ¹⁾	Bakken			90-110 °C	Ja	40 min–1 h 10 min	2	












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

Instellingen




















 Plaatkoek en pizza							
Vruchtenplaatkoek ¹⁾	Bakken		170-190 °C	Ja	35-50 min	2	
	Bakken		190-210 °C				
Hartige taart	Bakken		170-190 °C	Ja	35-50 min	2	
	Bakken		180-200 °C				
Kaasplaatkoek	Bakken		170-190 °C	Ja	35-50 min	2	
	Bakken		180-200 °C				
Pizza vers	Bakken		190-220 °C	Ja	15-25 min	2	
	Bakken				18-25 min		

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

Instellingen


























 Aardappelen							
Aardappelgratin	Koken ¹⁾		180-200 °C	Ja	30-45 min	2	
Aardappelpartjes	Bakken		210-230 °C	Ja	20-40 min	2	

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

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





























► Plaats het gerecht in geschikt servies op het rooster.

Instellingen

 Vlees				 °C					
Kalf	Heup/nierstuk	SlowCooking aan-gebraden ¹⁾				Nee		2	
	Kalfsfilet	SlowCooking aan-gebraden ¹⁾				Nee		2	
	Kalfsnek	SlowCooking aan-gebraden ¹⁾				Nee		2	
	Kalfsschouder	SlowCooking aan-gebraden ¹⁾				Nee		2	
		Gebraad ¹⁾			190-210 °C	Ja	1 h–1 h 30 min		
	Kalfsborst opge- rold	Stoven ¹⁾			190-210 °C	Ja	1 h–2 h	2	
Kalfsgebraad	Ovale aarden kookpot			200-220 °C	Nee	1 h 15 min–1 h 35 min	1		
Rund	Heup/nierstuk	SlowCooking aan-gebraden ¹⁾				Nee		2	
	Runderfilet	SlowCooking aan-gebraden ¹⁾				Nee		2	

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
























Instellingen

 Vlees					$\lambda^{\circ}\text{C}$			\leftrightarrow		
Rund	Runderfilet	Stoven ¹⁾			53-57 °C	80-90 °C	Nee	2 h–3 h	2	
	Entrecôte, rosbief	SlowCooking aangebraden ¹⁾		 			Nee		2	
		Gebraad ¹⁾			53-57 °C	200-220 °C	Ja	30-50 min		 ²⁾
		Stoven ¹⁾			53-57 °C	80-90 °C	Nee	2 h–3 h 30 min		
	Runderschouder	SlowCooking aangebraden ¹⁾		 			Nee		2	
		Gebraad ¹⁾				180-200 °C	Ja	1 h 05 min–1 h 30 min	2	
	Rib-eye van rund	SlowCooking aangebraden ¹⁾		 			Nee		2	
Rosbief	Ovale aarden kookpot				200-220 °C	Nee	1 h 15 min–1 h 35 min	1		
Runderlap	Ovale aarden kookpot				200-220 °C	Nee	50 min–1 h 10 min	1		

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
























²⁾ ► Schuif de bakplaat onder het rooster op niveau 1.

Instellingen

 Vlees					\wedge °C			\leftrightarrow		
Varken	Heup/nierstuk	SlowCooking aan-gebraden ¹⁾					Nee		2	
		Stoven ¹⁾			65 °C	90-100 °C		2 h–3 h 30 min		
	Filet in bladerdeeg	Bakken				200-210 °C	Ja	25-35 min	2	
	Varkensnek	SlowCooking aan-gebraden ¹⁾					Nee		2	
		Gebraad ¹⁾				190-200 °C	Ja	1 h–1 h 30 min		
	Varkensschouder	Gebraad ¹⁾				180-210 °C	Ja	1 h–1 h 30 min	2	
	Varkensbraadvlees	Ovale aarden kookpot				200-220 °C	Nee	1 h 15 min–1 h 35 min	1	
	Varkenskotelet	Grillen ²⁾				5	Ja ³⁾	10-16 min ⁴⁾	3	
















- 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.

Instellingen

Vlees					°C					
Lamsbout		SlowCooking aangebraden ⁶⁾					Nee		2	
		Gebraad ¹⁾				200-220 °C	Ja	1 h–1 h 40 min		2)
Vleesproducten	Braadworst	Grillen ¹⁾				4	Ja ³⁾	12-18 min ⁴⁾	3	
	Leverkaas	Bakken				170-180 °C	Ja	40-60 min	2	
	Gehaktbrood	Koken ⁶⁾				190-210 °C	Ja	45 min–1 h 15 min	2	
Ovale aarden kookpot	Kip	Stoven				200-220 °C	Nee	55 min–1 h 15 min	1	
	Schnitzel (in eigen jus gesmoord)	Stoven				200-220 °C	Nee	50 min–1 h 10 min	1	
	Gebraad	Stoven				200-220 °C	Nee	1 h 15 min–1 h 35 min	1	
















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

Instellingen

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

- 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

 Vis en zeevruchten							
Visgratin	Koken ¹⁾		180-200 °C	Ja	35-55 min	2	
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 ²⁾	8-12 min ³⁾	2	

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

²⁾ ▶ Verwarm de kookruimte 3 minuten voor.

³⁾ ▶ Na de halve gaartijd omkeren.

 Vruchten en fruit								
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.

Instellingen

 Paddenstoelen							
Paddenstoelen gesneden	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.

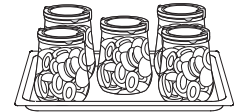
Steriliseren, inmaken

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.



Notities

Geldigheidsbereik

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

Type	Productfamilie	Maatsysteem
BCXSE60	21017	60-450
BCXSEP60	21027	60-450



J21017986-R02

V-ZUG Ltd

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

info@vzug.com, www.vzug.com

