

# EasyCook

Combair XSL | XSLP


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.....	19
Vis en zeevruchten .....	19
Vruchten en fruit.....	20
Paddenstoelen .....	20
<b>AutoBraad</b>	<b>21</b>
<b>Steriliseren, inmaken</b>	<b>28</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

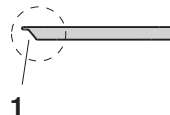
- |  |           |   |             |
|--|-----------|---|-------------|
|  | AutoBraad |  | SlowCooking |
|--|-----------|---|-------------|

## 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

 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	
	AutoBraad		  		Nee		2	
Vlecht	Bakken 1 niveau			180-200 °C	Ja	25-50 min	2	
	Bakken 2 niveaus			170-190 °C			1+3	
	AutoBraad		  		Nee		2	
Broodjes	Bakken 1 niveau			200-220 °C	Ja	20-30 min	2	
	Bakken 2 niveaus			180-200 °C			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			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			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	
	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	
	Kaneelsterkoekjes	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	
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	
		Bakken			4	Ja <sup>1)</sup>	2,5-4 min		
	Gistgebak	Bakken			170-190 °C	Ja	15-30 min	2	
		AutoBraad					Nee	2	
	Knoflookbrood	Bakken			200-220 °C	Ja	5-10 min	2	
		Bakken			4	Ja <sup>1)</sup>	2-4 min		
		Tosti Hawaiï	Bakken			200-220 °C	Ja		
Bladerdeeg- gebak	Notencrois- sants	Bakken			170-190 °C	Ja	15-25 min	2	
	Hamcroissants	Bakken			170-190 °C	Ja	15-25 min	2	
Biscuit	Roulade	Bakken 1 niveau			170-190 °C	Ja	6-12 min	2	
		Bakken 2 niveaus			160-180 °C		7-15 min	1+3	





























<sup>1)</sup> ► Verwarm de kookruimte 3 minuten voor.

# Instellingen




















 <b>Brood en gebak</b>									
Biscuit	Taart	Bakken			170-190 °C		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			170-190 °C	Ja	25-40 min	2	
	Vliesdunne me- ringuebodem	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	
		AutoBraad					Nee		
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	
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	
		AutoBraad					Nee		



# Instellingen
























 <b>Brood en gebak</b>									
Gistgebak	Tulband	Bakken			170-190 °C	Ja	30-45 min	1	
	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	
Zandtaartdeeg	Zandtaartdeeg blindgebakken			190-200 °C	Ja	15-22 min	2	
	Zandtaartdeeg met vruchten	Bakken		180-190 °C		40-55 min		
		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 <sup>1)</sup>	Bakken			90-110 °C	Ja	40 min–1 h 10 min	2
















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


















## Instellingen

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

<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			190-220 °C	Ja	15-25 min	2	
	Bakken					18-25 min		
	AutoBraad		 		Nee			

 <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>				$\lambda^{\circ}\text{C}$			$\leftrightarrow$			
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		
	Kalfsschouder	SlowCooking aangebraden <sup>1)</sup>					Nee		2	
		Gebraad <sup>1)</sup>			190-210 °C	Ja	1 h-1 h 30 min			
		AutoBraad <sup>1)</sup>		<b>A</b>			Nee			
	Kalfsborst opgerold	Stoven <sup>1)</sup>			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			
	AutoBraad <sup>1)</sup>		<b>A</b>				2			


































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

## Instellingen

 <b>Vlees</b>					$\wedge$ °C			$\leftrightarrow$			
Rund	Heup/nierstuk	SlowCooking aangebraden <sup>1)</sup>		 			Nee		2		
	Runderfilet	SlowCooking aangebraden <sup>1)</sup>		 			Nee		2		
		Stoven <sup>1)</sup>			53-57 °C	80-90 °C		2 h–3 h			
	Entrecôte, rosbief	SlowCooking aangebraden <sup>1)</sup>		 				Nee		2	
		Gebraad <sup>2)</sup>			53-57 °C	200-220 °C	Ja	30-50 min			 <sup>3)</sup>
		Stoven <sup>1)</sup>				80-90 °C	Nee	2 h–3 h 30 min			
	Runderschouder	SlowCooking aangebraden <sup>1)</sup>		 				Nee		2	
		Gebraad <sup>1)</sup>				180-200 °C	Ja	1 h 05 min–1 h 30 min			
		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.



























# Instellingen

 <b>Vlees</b>					$\lambda^{\circ}\text{C}$			$\leftrightarrow$			
Rund	Rib-eye van rund	SlowCooking aan-gebraden <sup>1)</sup>		 			Nee		2		
	Rosbief	Ovale aarden kookpot				200-220 °C	Nee	1 h 15 min–1 h 35 min	1		
		AutoBraad <sup>1)</sup>		  					2		
Runderlap	Ovale aarden kookpot					200-220 °C	Nee	50 min–1 h 10 min	1		
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	
	Varkensnek	SlowCooking aan-gebraden <sup>1)</sup>		 				Nee		2	
		Gebraad <sup>1)</sup>					190-210 °C	Ja	1 h–1 h 30 min		
AutoBraad <sup>1)</sup>			 				Nee				

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






















## Instellingen

 <b>Vlees</b>					$\wedge$ °C			$\leftrightarrow$		
Varken	Varkensschouder	Gebraad <sup>1)</sup>				180-220 °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	1	
		AutoBraad <sup>1)</sup>		 					2	
	Varkenskotelet	Grillen <sup>2)</sup>				5	Ja <sup>3)</sup>	10-16 min <sup>4)</sup>	3	 5)
Lamsbout	SlowCooking aan- gebraden <sup>1)</sup>		 			Nee		2		
	Gebraad <sup>2)</sup>				200-220 °C	Ja	1 h–1 h 40 min		 6)	
	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 onder het rooster op niveau 1.

## Instellingen

 <b>Vlees</b>					$\wedge$ °C			$\leftrightarrow$		
Vleesproducten	Braadworst	Grillen <sup>2)</sup>				4	Ja <sup>3)</sup>	12-18 min <sup>4)</sup>	3	 5)
	Leverkaas	Bakken				170-180 °C	Ja	40-60 min	2	
	Gehaktbrood	Koken <sup>1)</sup>				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		50 min–1 h 10 min	1	
	Gebraad	Stoven				200-220 °C		1 h 15 min–1 h 35 min	1	

- 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

 <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	Nee	55 min–1 h 15 min	1	


















1) ▶ Verwarm de kookruimte 3 minuten voor.

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

2) ▶ Na de halve gaartijd omkeren.

5) ▶ Plaats het gerecht direct op het rooster.

3) ▶ Schuif de bakplaat onder het rooster op niveau 2.
















 <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>	2	

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

2) ▶ Verwarm de kookruimte 3 minuten voor.

3) ▶ 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>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 verpakkingsaanwijzing: <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 bruiner- ring   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 bruiner- ring».</li> </ul>



 Pizza vers	Toepassingen	Aanwijzingen
20-30 min *  Gemiddelde bruiner- ing   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></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></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

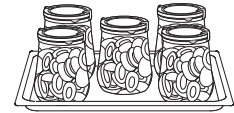
## Steriliseren, inmaken

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.



# Notities





## Geldigheidsbereik

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

Type	Productfamilie	Maatsysteem
BCXSLZ60	21023	60-450
BCXSLZ60c	21023	60-450
BCXSLPZ60	21028	60-450
BCXSLPZ60c	21028	60-450
BCXSLZ60Y	21030	60-450



J21023986-R03

V-ZUG Ltd

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

info@vzug.com, www.vzug.com

