

Bakoven

Combair SE

**Bedieningshandleiding
Insteltips**



Insteltips

Symboolverklaring

	Gebruikswijze
°C	Kookruimtetemperatuur
	Voorverwarmen totdat de kookruimtetemperatuur bereikt is
 Min.	Tijdsduur in minuten
 Uur	Tijdsduur in uren
	Niveau
	Toebehoren

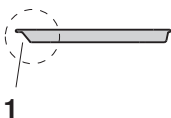
Gebruikswijzen

Toets  indrukken	Gebruikswijze		Toets  indrukken	Gebruikswijze	
1×		Boven-/onderhitte	5×		Hete lucht vochtig
2×		Boven-/onderhitte vochtig	6×		PizzaPlus
3×		Onderhitte	7×		Grill
4×		Hete lucht	8×		Grill-circulatielucht

Optimaal gebruik

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

- Schuif de originele koekplaat met «afschuining» **1** naar achteren in de kookruimte.

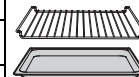


Brood, vlecht		°C	 °C	 Min.		
Brood		200–210	5 min.	40–50	2	
		190–200	5 min.	40–50	1 + 3	
Broodjes		210–220	5 min.	25–30	2	
		190–200	5 min.	25–30	1 + 3	
Vlecht		190–200	5 min.	30–40	2	
		170–190	5 min.	30–40	1 + 3	

Koek, cake, taart		°C	 Min.			
Cake, tulbandcake (chocolade, wortel, noot, etc.)		165–175	ja	50–65	2	
Taart (chocolade, wortel, noot, etc.)		170–180	ja	45–55	2	
Linzertaart		170–180	ja	45–55	2	
Biscuittaart		180–190	ja	30–40	2	
Biscuitrollade		190–200	ja	7–10	2	
		180–190	ja	8–12	1 + 3	
Zandtaartdeeg blindgebakken		190–200	ja	20–25	2	
Zandtaartdeeg met vruchten		180–190	ja	45–55	2	
		170–180	ja	45–55	2	
Rozentaart, gistkrans, Russische vlecht		180–200	ja	35–45	2	
Peperkoek		170–180	ja	60–70	2	
Plaatgebak		180–190	ja	20–30	2	
Appeltaart		190–200	ja	30–35	2	
Meringuetaart		130–150	ja	25–35	3	
Japonaïsodem (dunne nootbiscuitodem)		150–170	ja	20–30	2	
		140–160	ja	20–30	1 + 3	

Taartjes		°C	 °C	 Min.		
Apérogebak		190–200	ja	7–15	2	
		180–190	ja	7–12	1 + 3	
Bladerdeeggebak gevuld (ham-, notencroissants, etc.)		170–190	ja	15–25	2 1 + 3	
Gisttaartjes		170–190	ja	15–25	2	
Tompoezen, ovenkoekjes		160–180	ja	25–35	2	
Makaronen		160–180	ja	10–15	2	
Zwitserse brownie, kaneelsterkoekje		160–180	ja	8–12	2	
		150–170	ja	10–15	1 + 3	
Kerstkoekjes, jamkoekjes		160–170	ja	10–15	2	
		150–160	ja	10–15	1 + 3	
Basler Lächerli		170–180	ja	15–20	2	
Anijsgebak, anijskoekjes		130–140	ja	20–25	2	
		120–130	ja	20–25	1 + 3	
Meringues (na het bakken 's nachts laten drogen)		100–110	nee	45–90	2	
Bruschetta, knoflookbrood		200–210	ja	5–10	2	
Tosti Hawaii		200–220	ja	15–20	2	

Plaatkoek, pizza		°C	 Min.		
Vruchtenplaatkoek		200–210	ja	40–50	2
		170–190	ja	40–50	2
		180–190	ja	40–50	1 + 3
Pikante plaatkoek (kaas, groente, ui)		170–190	ja	35–45	2
		190–200	ja	35–45	2
		170–190	ja	35–45	1 + 3
Pizza vers (pizza diepgevroren, volgens de aanwijzingen van de fabrikant)		200–220	ja	20–25	2
		200–220	ja	20–25	2
		190–200	ja	20–25	1 + 3



- Bij diepvries- of verse vruchten die veel sap afgeven, kunt u het beste de topping pas na 15-20 minuten op de plaatkoek gieten.

Ovenschotel, gratin		°C	 Min.		
Ovenschotel zoet		190–200	ja	30–45	2
Gratin (groente, vis, aardappelen)		190–200	ja	30–45	2
Lasagne, moussaka		200–210	ja	30–40	2
Groente gratineren		220–230	ja	5–10	2
		230	5 min.	5–10	3



Vlees		°C	 Min.		
Kalfsschouder		200–210	ja	60–90	2
Rosbief		200–220	ja	35–45	2 1
Runderschouder		180–190	ja	70–90	2
Varkensnek		200–210	ja	60–90	2
Varkensschouder gesmoord		210–220	ja	60–90	2
Varkensschouder gebraden		180–190	ja	60–90	2
Lamsbout		210–220	ja	100–120	1
Vleesbrood		190–210	ja	50–80	2
Leverkaas		160–170	ja	45–60	2
Filet in deeg		200–210	ja	25–35	2
Koteletten *		250	5 min.	12–16	4
Braadworsten *		250	5 min.	12–16	3

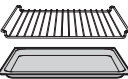
* Na de halve tijdsduur omdraaien.

Gevogelte, vis		°C		 Min.		
Kip heel *		180–190	nee	60–80	2	 en 
Kip 4 helften *		220–230	5 min.	60–70	1	
Kippenpoten *		250	5 min.	25–35	3 2	
Vis heel (forel, dorade, etc.)		200–220	ja	20–30	2	

* Na de halve tijdsduur omdraaien.

Stoven		°C		 Uur		
Runderfilet		80–90	nee	2–3	2	
Rosbief		80–90	nee	2½–3½	2	
Varkensnierstuk		90–100	nee	3–4	2	

Garen in een aarden pot		°C		 Min.		
Kip		200–220	nee	60–70	2	
Gebraad		200–220	nee	80–90	2	
Schnitzel (in eigen jus gesmoord)		200–220	nee	50–70	2	

Drogen		°C		 Uur		
Appelpartjes of -ringen		70	nee	7–8	2 1 + 3 1 + 2 + 3	
Paddenstoelen gesneden		50–60	nee	5–8		
Kruiden		40–50	nee	3–5		
Abrikozen		60–70	nee	14–16		



Bij overmatige uitdroging bestaat brandgevaar!
Bewaak het drogingsproces.

- Gebruik alleen gezond, rijp fruit, verse paddenstoelen en kruiden.
- Reinig het fruit, paddenstoelen en kruiden en maak deze klein.
- Leg bakpapier op de originele koekplaat of het rooster, verdeel de levensmiddelen erop en schuif de originele koekplaat of het rooster op het juiste niveau.
- 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.



In de kookruimte kunnen maximaal 3 niveaus tegelijk worden gebruikt.

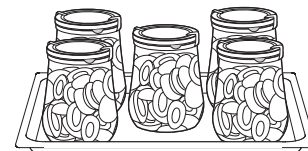
Steriliseren, inmaken

Met steriliseren in het huishouden wordt het verduurzamen van levensmiddelen in glazen potten bedoeld.



Zet maximaal 5 glazen potten op de originele koekplaat.

- ▶ Gebruik uitsluitend volkomen onbeschadigde glazen potten met een maximale capaciteit van 1 liter.
- ▶ Schuif de originele koekplaat op niveau 1.
- ▶ Vul de levensmiddelen gelijkmatig in de potten en sluit de potten volgens de instructies van de fabrikant.
- ▶ Zet de glazen potten volgens de afbeelding op de originele koekplaat. De glazen potten mogen geen contact met elkaar maken.
- ▶ Kies gebruikswijze ☐ 150 °C.
- ▶ Bevestig door op de instelknop  te drukken.
 - Na ca. 60 tot 90 minuten stijgen in de vloeistof met korte tussenpozen kleine bellen op.
- ▶ Zet de kookruimtetemperatuur op 30 °C en laat de glazen potten gedurende 40 minuten in de kookruimte staan.
- ▶ Schakel het toestel uit door toets  in te drukken.
- ▶ Laat 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 ze goed dicht zijn.



Notities

Geldigheidsbereik

Het modelnummer komt overeen met de eerste 3 cijfers op het typeplaatje.

Deze bedieningshandleiding geldt voor de modellen:

Modelnr.	Maatsysteem
41A	55-600/55-762
42A	60-600/60-762

V-ZUG Ltd

Industriestrasse 66, CH-6301 Zug

vzug@vzug.ch, www.vzug.com



J41A.986-1