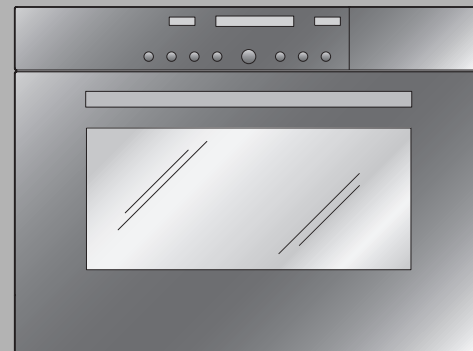










## Combi-stoomkoker



**Bedieningshandleiding**  
**Insteltips, AutoBraad, Malsgaren**


# Insteltips

## Symboolverklaring

	Gebruikswijze
°C	Kookruimtetemperatuur
	Voorverwarmen totdat de kookruimtetemperatuur bereikt is
 °C	Kerntemperatuur
 <b>min.</b>	Tijdsduur in minuten
 <b>uur</b>	Tijdsduur in uren
	Niveau
	Toebehoren
	AutoBraad AX a,b,c <ul style="list-style-type: none"><li>└─ Bruineringsgraad<ul style="list-style-type: none"><li>■ a lichte bruining</li><li>■ b gemiddelde bruining</li><li>■ c donkere bruining</li></ul></li><li>└─ Levensmiddelengroep</li></ul>



De gegevens in de kolom  gelden alleen voor de bereiding met het programma AutoBraad.


AutoBraad kan met de instelknop  opgeroepen en gestart worden.

Neem ook de aanwijzingen onder **AUTOBRAAD** in de bedieningshandleiding van het toestel in acht.





























## Optimaal gebruik















In receptenboeken zijn de aanbevolen kookruimtetemperaturen deels te hoog en de aangegeven niveaus voor dit toestel niet optimaal. In de volgende tabel vindt u verschillende aanwijzingen voor optimaal gebruik.








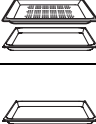



- ▶ Schuif de «afschuining» van de originele koekplaat altijd volledig tot de achterwand van de kookruimte.















Voor een optimaal resultaat bij bakken met Hete lucht  of Hete lucht vochtig  op meerdere niveaus,














- ▶ gebruik donkere geëmailleerde koekplaten.

Groente		°C		 min.		
Bladspinazie		100	nee	7-12	1+2	
Bonen, bloemkool heel		100	nee	30-40	1+2	
Bloemkool in roosjes		100	nee	17-23	1+2	
Broccoli		100	nee	13-17	1+2	
Witlof		100	nee	20-25	1+2	
Gedroogde bonen ingeweekt		100	nee	35-45	1+2	
Venkel kleingesneden		100	nee	17-23	1+2	
Wittekool kleingesneden		100	nee	20-30	1+2	
Wortelen kleingesneden		100	nee	15-20	1+2	
Peultjes		100	nee	15-20	1+2	
Koolrabi kleingesneden		100	nee	20-25	1+2	
Paksoi, snijbieten		100	nee	15-25	1+2	
Maiskolven		100	nee	30-45	1+2	
Paprika		100	nee	10-15	1+2	
Paprika ontvellen		230	ja	10-15	2	
Rode bieten		100	nee	30-90	1+2	
Spruitjes		100	nee	25-30	1+2	
Zuurkool rauw		100	nee	40-70	1+2	
Zuurkool voorgekookt		100	nee	20-30	1+2	
Schorseneren		100	nee	25-35	1+2	






<b>Groente</b>		°C		 min.		
Selderij kleingesneden		100	nee	10-20	1+2	
Asperges groen		100	nee	13-17	1+2	
Asperges wit		100	nee	20-25	1+2	
Bleekselderij		100	nee	20-25	1+2	
Tomaten		100	nee	8-12	1+2	
Tomaten ontvellen		100	ja	5-10	1+2	
Topinamboer		100	nee	15-35	1+2	
Courgette kleingesneden		100	nee	8-12	1+2	










<b>Aardappelen</b>			°C		 min.		
Aardappelen kleingesneden	-		100	nee	15-25	1+2	
Zoete aardappelen, aardappelen heel	-		100	nee	30-45	1+2	
Aardappelpartjes, country potatoes	A5		230	nee	20-30	2	
Gebakken aardappelen	A5		230	nee	30-50	2	















<b>Bijgerechten</b>		°C		 min.		
Rijst + nat		100	nee	20-40	2	
Risotto + nat		100	nee	30-40	2	
Maïsgriesmeel (polenta) + nat		100	nee	30-40	2	
Griesmeel + nat		100	nee	10-15	2	
Linzen + nat		100	nee	15-60	2	
Ebly + nat		100	nee	20-30	2	
Gierst + nat		100	nee	20-40	2	
Kikkererwten ingeweekt + nat		100	nee	20-30	2	

<b>Vlees</b>		°C		 min.		
Soepvlees		100	nee	60-90	2	
Rolham		100	nee	60-90	2	
Spek, kotelet		100	nee	45-60	2	
Saucijsjes		100	nee	30-45	2	
Kalfsragout in saus		100	nee	30-45	2	
Spek		100	nee	20-30	2	
Filet (rund, kalf, varken)		100	nee	20-30	2	




















Vlees			°C				
Entrecote, rosbief	-		200-210	ja	40-50	2	
Runderschouder	A7		190-200	ja	60-75	2	
Kalfsschouder	A7		200-210	ja	60-75	2	
Varkensschouder	A7		180-200	ja	60-90	2	
Lamsbout	A7		210-220	ja	60-90	2	
Vleesbrood	-		190-210	ja	50-70	2	
Leverkaas	-		160-170	ja	45-60	2	
Ragout, goulash	A7		160-180	ja	45-60	2	
Filet in bladerdeeg	-		200-210	nee	30-40	2	
			180-200	ja	25-40	2	











Malsgaren	Voorgestelde waarde			Instellingsbereik		
	Gaarheid	$\lambda$ °C	 uur	 uur		
Kalfsfilet	saignant	58	3½	2½-4½	2	
	à point	62	3½	2½-4½	2	
Kalfslende, kalfsnierstuk	-	67	3½	2½-4½	2	
Kalfsschouder	-	80	3½	2½-4½	2	
Kalfsnek	-	81	3½	2½-4½	2	
Runderfilet	saignant	53	3½	2½-4½	2	
	à point	57	3½	2½-4½	2	
Entrecote, rosbeef	saignant	52	3½	2½-4½	2	
	à point	55	3½	2½-4½	2	
Rib-eye van rund, runderlende	-	67	3½	2½-4½	2	
Runderschouder	-	72	3½	2½-4½	2	
Varkensnierstuk, varkenslende	-	67	3½	2½-4½	2	
Varkensnek	-	85	3½	2½-4½	2	
Lamsbout	saignant	63	3½	2½-4½	2	
	à point	67	3½	2½-4½	2	









<b>Stoven</b>		°C		Λ °C	 uur		
Runderfilet		80-90	nee	55-60	2-3	2	
Rosbief		80-90	nee	55-60	2½-3½	2	
Varkensnierstuk		90-100	nee	65-70	3-4	2	






























<b>Gevogelte</b>		°C		 min.		
Kip heel		220-230	ja	50-60	2	
Kippenborst		100	nee	10-20	1+2	
		210-220	ja	8-12	2	
Kippenpoten		220-230	ja	20-30	2	
Gevogelteterrine		90	nee	15-30	2	


































<b>Vis, zeevruchten</b>		<b>°C</b>		 <b>min.</b>		
Visfilet		80	nee	10-20	1+2	
		200-210	ja	15-20	2	
Vis heel (forel, dorade, etc.)		80	nee	20-30	1+2	
		180-210	ja	15-25	2	
Tonijn		100	nee	10-30	1+2	
Mosselen		100	nee	20-30	1+2	
Visterrine		100	nee	15-30	2	

<b>Dessert</b>		<b>°C</b>		 <b>min.</b>		
Flan caramel		90	nee	20-40	2	
Flan		90	nee	20-50	2	
Compote (appel, pruim, kweepeer, etc.)		100	nee	10-20	2	of 

<b>Yoghurt</b>		<b>°C</b>		 <b>uur</b>		
Yoghurt romig		40	nee	5-6	2	
Yoghurt stand		40	nee	7-8	2	

<b>Gebak, cake</b>			<b>°C</b>		 <b>min.</b>		
Cake, tulbandcake (chocolade, wortel, marmer, noot, etc.)	A13		150-170	ja	50-70	2	
Taart (chocolade, wortel, noot, etc.)	A14		150-170	ja	30-50	2	
Biscuittaart	A14a		160-170	ja	30-40	2	
Biscuitrollade	-		180-200	ja	8-12	2 1+3	
Linzentaart	A14		150-170	ja	40-50	2	
Zandtaartdeeg blindgebakken	-		170-180	ja	20-25	2	
Zandtaartdeeg met vruchten	A10		170-180	ja	40-50	2	
Rozentaart, gistkrans, Russische vlecht	A12	 	180-200 170-190	nee nee	30-40 25-35	2 2	
Peperkoek	A14		150-160	ja	50-60	2	
Plaatgebak	-		170-190	ja	25-35	2 1+3	
Appeltaart	-		170-190	ja	30-40	2	
Schuimpjesgebak	-		130-140	ja	25-35	2	
Vliesdunne meringebodem	-		120-140	ja	40-60	2	














Taartjes			°C		 min.		
Apérogebak	A1a		200-220	nee	15-25	2 1+3	
			180-190	nee	15-20	2 1+3	
Bladerdeeggebak gevuld (ham-/notencroissants, etc.)	A1		190-200	nee	20-30	2 1+3	
			180-190	nee	20-30	2 1+3	
Gisttaartjes	A12		190-200	nee	15-25	2 1+3	
Tompoezen, ovenkoekjes	-		160-170	ja	20-30	2 1+3	
Makronen	-		170-180	ja	12-17	2 1+3	
Brownies, kaneelsterren	-		170-180	ja	8-12	2 1+3	
Kerstkoekjes, jamkoekjes	-		150-160	ja	12-17	2 1+3	
Basler Lächerli	-		170-180	ja	12-17	2 1+3	

Taartjes		°C		 min.		
Anijsgebak, anijskoekjes		130-140	ja	20-30	2 1+3	
Meringues *		80-90	nee	80-100	2 1+3	
Bruschetta, knoflookbrood		180-190	ja	5-10	2 1+3	
Tosti Hawaii		190-200	ja	15-20	2	






















\* Na het bakken 's nachts laten drogen












## Plaatkoek, pizza








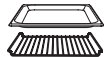




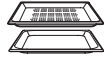


► Bij diepvries- of verse vruchten die veel sap afgeven, kunt u het beste de topping pas na 15-20 minuten op de plaatkoek gieten.

			°C		 min.		
Vruchtenplaatkoek	A10		180-190	ja	40-50	2	
Pizza vers	A8		200-210	ja	20-30	2 1+3	
Pizza diepgevroren *	A9	-	-	-	-	-	
Pikante plaatkoek (kaas, groente, ui)	A10		170-180	ja	40-50	2	












\* volgens de aanwijzingen van de fabrikant











<b>Brood, vlecht</b>			<b>°C</b>		 <b>min.</b>		
Brood	A11		200-210	nee	40-50	2	
			200-210	nee	35-50	2	
Broodjes	A11		210-220	nee	25-30	2 1+3	
			210-220	nee	20-30	2 1+3	
Vlecht	A11a		190-200	nee	30-40	2 1+3	
			180-190	nee	25-35	2 1+3	
			190-200	ja	25-35	2 1+3	
Gisttulbandcake	A12		190-200	nee	35-45	2	
			180-190	nee	30-40	2	
			180-190	ja	30-40	2	











<b>Ovenschotel, gratin</b>			°C		 min.		
Ovenschotel zoet	A4		180-200	nee	25-35	2	
Gratin (groente, vis, aardappelen)	A3		180-190	nee	30-40	2	
Lasagne, moussaka	A3		170-180	nee	35-45	2	
Groente gegratineerd	-		200-220	ja	10-15	2	

<b>Regenereren, ontdooien</b>		°C		 min.		
Opwarmen van gerechten (1-2 borden)		120	nee	6-8	1+3	
Opwarmen van gerechten (3-4 borden)		120	nee	8-10	1+3	
Bereiden van kant-en-klaargerechten *	-	-	-	-	-	
Brood ontdooien		140-150	nee	ca. 20	2	
Macaroni, pasta, rijst ontdooien		120-130	nee	ca. 20	1+2	
Groente ontdooien *		100	nee	-	1+2	
Vlees, gevogelte, vis ontdooien		50	nee	volgens grootte	1+2	

\* volgens de aanwijzingen van de fabrikant

<b>Babyvoeding</b>		°C		 min.		
Poedermelk in glazen flessen		100	nee	4-5	2	
Poedermelk in kunststofflessen		100	nee	5-6	2	
Babypap opwarmen		100	nee	4-10	2	
Babyflesjes ontsmetten	 aansluitend	100	nee	8	2	
		100	nee	2	2	

<b>Blancheren, verwijderen van sap</b>		°C		 min.		
Groente (bonen, erwten, etc.) blancheren		100	nee	ca. 5	1+2	
Verwijderen van sap uit vruchten (kersen, druiven, etc.)		100	nee	30- max. 90	1+2	
Verwijderen van sap uit bessen (aalbessen, bramen, vierbessen, etc.)		100	nee	30- max. 90	1+2	

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



**Houd het drogen in de gaten. Bij overmatige uitdroging bestaat brandgevaar!**

















- ▶ Gebruik uitsluitend gezond, rijp fruit, verse paddenstoelen en kruiden.
- ▶ Reinig het fruit, paddenstoelen en kruiden en maak deze klein.
- ▶ Leg bakpapier op de toebehoren, verdeel de levensmiddelen erop en schuif de toebehoren op het juiste niveau.



Er kunnen maximaal één rooster, één geperforeerde gaarplaat en één originele koekplaat worden gebruikt.

- ▶ 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.






<b>Steriliseren, inmaken</b>		°C		 min.		
Wortelen		100	nee	90	1+2	
Bloemkool, broccoli		100	nee	90	1+2	
Bonen *		100	nee	60	1+2	
Paddenstoelen **		100	nee	75-90	1+2	
Appels, peren		90	nee	30	1+2	
Abrikozen		90	nee	30	1+2	
Perziken		90	nee	30	1+2	
Kweeperen		90	nee	30	1+2	
Pruimen		90	nee	30	1+2	
Kersen		80	nee	30	1+2	

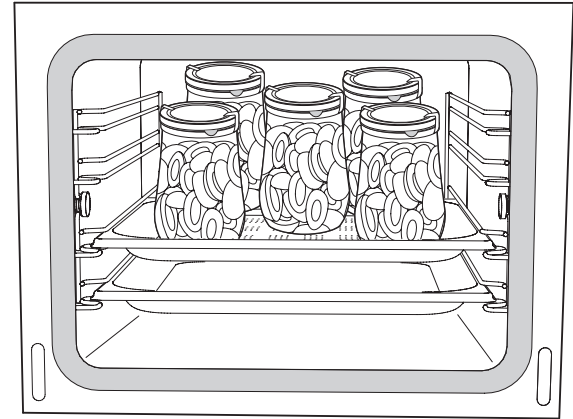
\* Voer de procedure 2x uit. Laat de glazen potten tussendoor volledig afkoelen.

\*\* De paddenstoelen moeten voorgekookt zijn.

Steriliseren in het huishouden betekent het houdbaar maken van levensmiddelen in glazen potten. In de kookruimte kunnen maximaal 5 glazen potten worden geplaatst.

- ▶ Gebruik uitsluitend volkomen onbeschadigde glazen potten met een maximale capaciteit van 1 liter.
- ▶ Schuif de geperforeerde gaarplaat op niveau **2** en de roestvrijstalen plaat (als opvangschaal) op niveau **1**.
- ▶ Vul de levensmiddelen gelijkmatig in de glazen potten en sluit de glazen potten volgens de aanwijzingen van de fabrikant.

- ▶ Plaats de glazen potten volgens de afbeelding op de geperforeerde gaarplaat. De glazen potten mogen geen contact met elkaar maken.
- ▶ Kies gebruikswijze  alsook de kookruimtetemperatuur en de tijdsduur volgens de tabel.
- ▶ U bevestigt door op de instelknop  te drukken.
- ▶ Door indrukken van de toets  kunt u het toestel uitschakelen en de toesteldeur in geopende stand laten staan.
- ▶ Laat de glazen potten in de kookruimte volledig afkoelen.
- ▶ Neem de glazen potten uit het toestel en controleer of deze goed zijn afgesloten.



# AutoBraad

<b>A1 Apérogebak vers</b>	Toepassingen	Aanwijzingen
15–30 min. * Niveau 2 of 1 + 3	Taartjes met bladerdeeg of ander deeg, bedekt of open, bv. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Bladerdeegzakjes gevuld</li><li>■ Pizzasnacks</li><li>■ Apérostaven ongevuld</li><li>■ Hamcroissants</li></ul>	Apérostaven ongevuld: <ul style="list-style-type: none"><li>▶ Kies de instelling «lichte bruining».</li><li>▶ Niet met eigeel bestrijken.</li></ul>
<b>A2 Apérogebak diepvries</b>	Toepassingen	Aanwijzingen
10–35 min. * Niveau 2 of 1 + 3	Kant-en-klare apéro-diepvriesproducten, bv. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Hamcroissants</li><li>■ Kaaskoekjes</li><li>■ Tarte flambée</li><li>■ Bladerdeegzakjes</li><li>■ Loempia's</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> ▶ Niet met eigeel bestrijken.

\* Mogelijke tijdsduur van AutoBraad

<b>A3 Ovenschotel</b>	Toepassingen	Aanwijzingen
30–45 min. * Niveau 2	Ovenschotels en gratins, bv. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Aardappelgratin</li> <li>■ Gratin van deegwaren</li> <li>■ Rijstovenschotel</li> <li>■ Lasagne</li> <li>■ Moussaka</li> </ul>	Zoete gratin met geklopt eiwit: ► A4 Soufflé kiezen
<b>A4 Soufflé</b>	Toepassingen	Aanwijzingen
25–50 min. * Niveau 2	Zoete en pikante soufflés in grote en kleine vormen, bv. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kaassoufflé</li> <li>■ Aspergesoufflé</li> <li>■ Chocoladesoufflé</li> <li>■ Gratin met veel eiwit (bessengratin)</li> </ul>	Tevens geschikt voor zoete gratins met geklopt eiwit in de massa.
<b>A5 Aardappelen gebakken</b>	Toepassingen	Aanwijzingen
20–50 min. * Niveau 2 of 1 + 3	Gebakken aardappelbijgerechten, bv. <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>	► Leg aardappelstukjes niet te dicht tegen elkaar. U kunt ze beter op twee platen verdelen.

\* Mogelijke tijdsduur van AutoBraad

<b>A6 Aardappelproducten diepvries</b>	Toepassingen	Aanwijzingen
10–35 min. * Niveau 2 of 1 + 3	Kant-en-klare aardappeldiepvriesproducten, bv. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Patates frites</li> <li>■ Kroketter</li> <li>■ Aardappelburgers</li> <li>■ Pommes Duchesses</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>
<b>A7 Vlees gesmoord</b>	Toepassingen	Aanwijzingen
40–90 min. * Niveau 2	Braadvlees, ragout, kalfsragout, bv. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Italiaans smoorvlees</li> <li>■ Ragout</li> <li>■ Irish stew</li> <li>■ Kerrie-kalfsragout</li> </ul>	Kalfsragout: <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Marineer het rauwe vlees en leg het op de gaarplaat. Eventueel groente en uien erover verdelen. Voeg een beetje nat toe. Bind de saus na het garen.</li> </ul>
<b>A8 Pizza vers</b>	Toepassingen	Aanwijzingen
25–40 min. * Niveau 2 of 1 + 3	Zelfgemaakte pizza's, bv. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pizza Hawaii</li> <li>■ Calzone</li> <li>■ Minipizza's</li> <li>■ Pizzasnacks</li> <li>■ Tarte flambée</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Met het voorste deel in de ingevette, geperforeerde gaarplaat bakken. Hierdoor wordt de bodem knapperiger.</li> </ul>

\* Mogelijke tijdsduur van AutoBraad

<b>A9 Pizza diepvries</b>	Toepassingen	Aanwijzingen
10–35 min. * Niveau 2 of 1 + 3	Kant-en-klare pizzadiepvriesproducten, bv. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ronde pizza</li> <li>■ Minipizza's</li> <li>■ Familiepizza</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>
<b>A10 Plaatkoek</b>	Toepassingen	Aanwijzingen
Voorverwarmen 25–50 min. * Niveau 2	Plaatkoek en quiches, bv. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Plaatkoek met verse vruchten</li> <li>■ Plaatkoek met diepvriesvruchten</li> <li>■ Kaasplaatkoek</li> <li>■ Uien-spektaart</li> <li>■ Quiche lorraine</li> </ul>	Kaasplaatkoek: <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kies de instelling «lichte bruining» of «gemiddelde bruining».</li> </ul>
<b>A11 Brood</b>	Toepassingen	Aanwijzingen
30–45 min. * Niveau 2 of 1 + 3	Brood en vlecht, in alle vormen en grootten, bv. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Boerenbrood</li> <li>■ Vlecht</li> <li>■ Partybrood</li> <li>■ Focaccia</li> </ul>	Vlecht <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Niet met eigeel bestrijken.</li> <li>▶ Kies de instelling «lichte bruining».</li> </ul>

\* Mogelijke tijdsduur van AutoBraad

<b>A12 Gistgebak gevuld</b>	Toepassingen	Aanwijzingen
25–45 min. * Niveau 2 of 1 + 3	Zoet en pikant gistgebak, bv. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Notencroissants</li> <li>■ Russische vlecht</li> <li>■ Gisttulbandcake</li> <li>■ Gistsnacks</li> <li>■ Pizzasnacks</li> </ul>	Notencroissants: ► Kies de instelling «lichte bruining» of «gemiddelde bruining».
<b>A13 Cake</b>	Toepassingen	Aanwijzingen
Voorverwarmen 35–65 min. * Niveau 2	Alle soorten cakes, bv. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Chocoladecake</li> <li>■ Citroencake</li> </ul>	
<b>A14 Taart</b>	Toepassingen	Aanwijzingen
Voorverwarmen 30–45 min. * Niveau 2	Alle soorten taarten, bv. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Chocoladetaart</li> <li>■ Worteltaart</li> <li>■ Linzentaart</li> </ul>	Schuimpjesgebak en biscuitrollade: ► Op gebruikelijke wijze bakken.  Biscuittaart: ► Kies de instelling «lichte bruining».

\* Mogelijke tijdsduur van AutoBraad

## Geldigheidsbereik

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

Deze bedieningshandleiding geldt voor de modellen:

<b>Modelnr.</b>	<b>Maatsysteem</b>
864	60-450



J864.986-3