

# EasyCook

Combair SE | SEP


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 .....	9
Aardappelen .....	10
Ovenschotel en gratin.....	10
Vlees .....	11
Gevogelte .....	15
Vis en zeevruchten.....	16
Vruchten en fruit.....	16
Paddenstoelen .....	17
<b>Steriliseren, inmaken</b>	<b>18</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

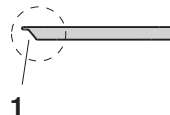
-  SlowCooking

## 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		
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		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 (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		




















# Instellingen

 <b>Brood en gebak</b>									
Klein gebak zoet	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			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	
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	
	Gistgebak	Bakken			170-190 °C	Ja	15-30 min	2	
	Knoflookbrood	Bakken			200-220 °C	Ja	5-10 min	2	
	Tosti Hawaï	Bakken			200-220 °C	Ja	15-22 min	2	
Bladerdeeg- gebak	Notencrois- sants	Bakken			170-190 °C	Ja	15-25 min	2	
	Hamcroissants	Bakken			170-190 °C		15-25 min	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	
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	
	Tulband van roerdeeg	Bakken			150-170 °C		50 min-1 h 10 min		
Gistgebak	Tulband	Bakken			170-190 °C	Ja	30-45 min	2	
	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	35-45 min	2	
Appeltaart		Bakken			180-200 °C	Ja	30-45 min	2	
































## Instellingen

 <b>Brood en gebak</b>									
Zandtaartdeeg	Zandtaartdeeg blindgebakken	Bakken			190-200 °C	Ja	20-25 min	2	
	Zandtaartdeeg met vruchten	Bakken			180-190 °C	Ja	40-55 min	2	
		Bakken			170-180 °C				
Meringue	Vliesdunne meringuebodem	Bakken 1 niveau			150-170 °C	Ja	20-30 min	2	
		Bakken 2 niveaus			140-160 °C			1+3	
	Taartjes <sup>1)</sup>	Bakken			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 <sup>1)</sup>	Bakken 1 niveau		170-190 °C	Ja	35-50 min	2	
	Bakken 1 niveau		190-210 °C				
	Bakken 2 niveaus		170-190 °C			1+3	 
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	 
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	 
Pizza vers	Bakken 1 niveau		190-220 °C	Ja	15-25 min	2	
	Bakken 1 niveau				18-25 min		
	Bakken 2 niveaus			Ja	20-25 min	1+3	 

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

## Instellingen





















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

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

 <b>Ovenschotel en gratin</b>							
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

 <b>Vlees</b>					Λ °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	
	Kalfsschouder	SlowCooking aangebraden <sup>1)</sup>					Nee		2	
		Gebraad <sup>1)</sup>				190-210 °C	Ja	1 h–1 h 30 min		
	Kalfsborst opgerold	Stoven				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	2		
























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

## Instellingen

 <b>Vlees</b>				$\wedge^{\circ}\text{C}$			$\leftrightarrow$			
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			
		Stoven <sup>1)</sup>		53-57 °C	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			
	Rib-eye van rund	SlowCooking aangebraden <sup>1)</sup>	 				Nee		2	





























- <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>					$\Lambda$ °C			$\leftrightarrow$			
Rund	Rosbief	Ovale aarden kookpot				200-220 °C	Nee	1 h 15 min–1 h 35 min	2		
	Runderlap	Ovale aarden kookpot				200-220 °C	Nee	50 min–1 h 10 min	2		
Varken	Heup/nierstuk	SlowCooking aangebraden <sup>1)</sup>		 			Nee		2		
		Stoven <sup>1)</sup>			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 aangebraden <sup>1)</sup>		 				Nee		2	
		Gebraad <sup>1)</sup>				190-200 °C	Ja	1 h–1 h 30 min			
Varkensschouder	Gebraad <sup>1)</sup>				180-220 °C	Ja	1 h–1 h 30 min	2			
















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

## Instellingen

 <b>Vlees</b>					$\wedge$ °C			$\leftrightarrow$		
Varken	Varkensbraad- vlees	Ovale aarden kookpot				200-220 °C	Nee	1 h 15 min–1 h 35 min	2	
	Varkenskotelet	Grillen <sup>1)</sup>				5	Ja <sup>2)</sup>	10-16 min <sup>3)</sup>	4	 4)
Lamsbout		SlowCooking aangebraden <sup>5)</sup>		 			Nee		2	
		Gebraad <sup>1)</sup>				200-220 °C	Ja	1 h–1 h 40 min		 6)
Vleesproducten	Braadworst	Grillen <sup>1)</sup>				4	Ja <sup>2)</sup>	12-18 min <sup>3)</sup>	4	 4)
	Leverkaas	Bakken				160-180 °C	Ja	40-60 min	2	
	Gehaktbrood	Koken <sup>5)</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	2	
	Schnitzel (in ei- gen jus ge- smoord)	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	
















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

## 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		

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

 <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.**



## Instellingen

 <b>Paddenstoelen</b>							
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
BCSE60	21016	60-600
BCSEP60	21019	60-600



J21015986-R02

V-ZUG Ltd

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

info@vzug.com, www.vzug.com

