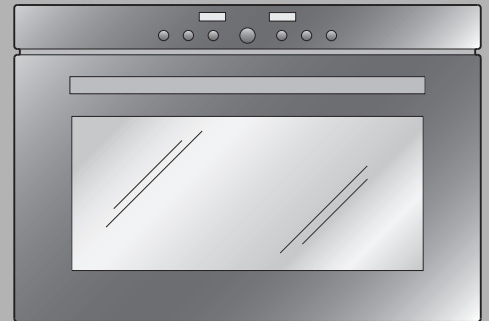


**Bakoven**








**Combair HSE**

**Bedieningshandleiding  
Insteltips, Malsgaren**













# Insteltips

## Symboolverklaring

	Gebruikswijze
	Kookruimtetemperatuur
	Voorverwarmen totdat de kookruimtetemperatuur bereikt is
 <b>Min.</b>	Tijdsduur in minuten
 <b>Uur</b>	Tijdsduur in uren
	Niveau
	Toebehoren

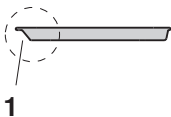
## Gebruikswijzen








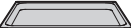

Toets  indrukken	Gebruikswijze		Toets  indrukken	Gebruikswijze	
1x		Boven-/onderhitte	5x		Hete lucht vochtig
2x		Boven-/onderhitte vochtig	6x		PizzaPlus
3x		Onderhitte	7x		Grill
4x		Hete lucht	8x		Malsgaren


























## 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.













<b>Brood, vlecht</b>		<b>°C</b>	 <b>Min.</b>	 <b>Min.</b>		
Brood		190–200	5 min.	35–50	1	
Broodjes		200–220	5 min.	25–30	1	
Vlecht		180–190	5 min.	30–40	1	






















<b>Koek, cake, taart</b>		<b>°C</b>	 <b>Min.</b>			
Cake (chocolade, wortel, noot, etc.)		150–170	ja	50–70	1	
Taart (chocolade, wortel, noot, etc.)		160–170	ja	40–60	1	
Linzertaart		160–170	ja	45–55	1	
Biscuittaart		160–170	ja	20–30	1	
Biscuitrollade		180–190	ja	7–10	1	
		180–190	ja	10–15	1 + 2	
Zandtaartdeeg blindgebakken		180–190	ja	15–20	1	
Zandtaartdeeg met vruchten		170–180	ja	45–55	1	
		160–170	ja	40–50	1	
Rozentaart, gistkrans, Russische vlecht		160–180	ja	30–40	1	
Peperkoek		160–170	ja	50–60	1	
Plaatgebak		170–180	ja	20–30	1	
Appeltaart		180–190	ja	30–35	1	
Japonaibodem (dunne nootbiscuitbodem)		120–130	ja	30–45	1	
		120–130	ja	35–45	1 + 2	

Taartjes		°C		 Min.		
Apérogebak		180–200	ja	7–15	1	
		170–190	ja	10–15	1 + 2	
Bladerdeeggebak gevuld (ham-, notencroissants, etc.)		170–190	ja	20–30	1 1 + 2	
Gisttaartjes		160–180	ja	15–25	1	
Tompoezen, ovenkoekjes		160–170	ja	25–35	1	
Makaronen		160–170	ja	10–15	1	
Zwitserse brownie, kaneelsterkoekje		140–160	ja	8–12	1	
		140–160	ja	8–15	1 + 2	
Kerstkoekjes, jamkoekjes		160–170	ja	10–15	1	
		150–160	ja	10–15	1 + 2	
Basler Lächerli		160–170	ja	15–20	1	
Anijsgebak, anijskoekjes		120–130	ja	20–30	1 + 2	
		120–130	ja	20–25	1	
Meringues (na het bakken 's nachts laten drogen)		90–100	nee	45–90	1	
Bruschetta, knoflookbrood		210–230	ja	5–10	1	
		230	5 min.	2½–4	1	
Tosti Hawaii		190–210	ja	15–20	1	






<b>Plaatkoek, pizza</b>		<b>°C</b>		 <b>Min.</b>		
Vruchtenplaatkoek		190–200	ja	40–50	1	
		170–190	ja	40–50	1	
Pikante plaatkoek (kaas, groente, ui)		170–190	ja	30–45	1	
		180–190	ja	30–45	1	
Pizza vers (pizza diepgevroren, volgens de aanwijzingen van de fabrikant)		200–220	ja	15–25	1	
		200–220	ja	20–25	1	

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















<b>Ovenschotel, gratin</b>		<b>°C</b>		 <b>Min.</b>		
Ovenschotel zoet		170–180	ja	30–45	1	
Gratin (groente, vis, aardappelen)		180–190	ja	35–50	1	
Lasagne, moussaka		180–200	ja	30–45	1	
Groente gratineren		210–230	ja	10–20	1	

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










\* Na de halve tijdsduur omdraaien.










Malsgaren	Voorgestelde waarde			Instellings- bereik		
	Gaarheid	$\lambda$ °C	 Uur	 Uur		
Kalfsfilet	saignant	58	3½	2½–4½	1	
	à point	62	3½	2½–4½	1	
Kalfslende, kalfsnierstuk	–	67	3½	2½–4½	1	
Kalfsschouder	–	72	3½	2½–4½	1	
Kalfsnek	–	78	3½	2½–4½	1	
Runderfilet	saignant	53	3½	2½–4½	1	
	à point	57	3½	2½–4½	1	
Entrecôte, rosbief	saignant	52	3½	2½–4½	1	
	à point	55	3½	2½–4½	1	
Runderlende	–	65	3½	2½–4½	1	
Rib-eye van rund	–	68	3½	2½–4½	1	
Runderschouder	–	72	3½	2½–4½	1	
Varkensnierstuk, varkenslende	–	67	3½	2½–4½	1	
Varkensnek	–	80	3½	2½–4½	1	
Lamsbout	saignant	63	3½	2½–4½	1	
	à point	67	3½	2½–4½	1	







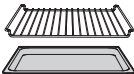





<b>Gevogelte, vis</b>		°C		 Min.		
Kip heel *		190-210	5 min.	60-80	1	
Kip 4 helften *		190-210	5 min.	60-70	1	
Kippenpoten *		230	5 min.	18-25	2 1	 en 
Vis heel (forel, dorade, etc.)		190-210	ja	20-30	1	
Vissticks, diepgevroren *		250	5 min.	8-12	1	

\* Na de halve tijdsduur omdraaien.

<b>Stoven</b>		°C		 Uur		
Runderfilet		70-80	nee	2-3	1	
Rosbief		75-85	nee	2-3	1	
Varkensnierstuk		90-100	nee	2-3½	1	

<b>Garen in een aarden pot</b>		°C		 Min.		
Kip		190-210	nee	60-70	1	
Gebraad		190-210	nee	80-90	1	
Schnitzel (in eigen jus gesmoord)		190-210	nee	50-70	1	

Drogen		°C		 Uur		
Appelpartjes of -ringen		70	nee	7–8	1 1 + 2	
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.

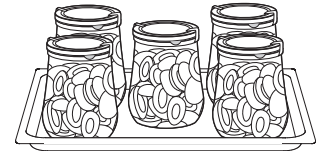
## Steriliseren, inmaken

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.



## Geldigheidsbereik

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

Deze bedieningshandleiding geldt voor de modellen:

Modelnr.	Maatsysteem
29A	55-381
30A	60-381

## V-ZUG Ltd

Industriestrasse 66, CH-6301 Zug  
vzug@vzug.ch, www.vzug.com



J29A.986-1