









## Combi-stoombakoven

















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

# Insteltips

## Symboolverklaring

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

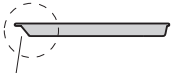
## Gebruikswijzen

Toets  indrukken	Gebruikswijze		Toets  indrukken	Gebruikswijze	
1x		Stomen	6x		PizzaPlus
2x		Boven-/onderhitte	7x		Grill
3x		Hete lucht	8x		Malsgaren
4x		Regenereren	9x	 + 	Hete lucht vochtig
5x		Profi-bakken	10x	 + 	Hete lucht + bevochtigen






## 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.





















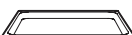













**1**

- Schuif bij de gebruikswijzen  of  de roestvrijstalen plaat onder de geperforeerde gaarplaat of het rooster, om voedseldelen en condensaat op te vangen.
- Gebruik bij de gebruikswijze ,  of  een donker geëmailleerde plaat of een vorm van dun plaatstaal voor een knapperig resultaat.



































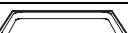



Groente				 Min.		
Bladspinazie		100	nee	5-10	2 1	 en 
Bonen groen bloemkool heel		100	nee	30-40		
Bloemkoolroosjes		100	nee	15-20		
Broccoli		100	nee	10-15		
Witlof		100	nee	20-25		
Gedroogde bonen ingeweekt		100	nee	35-45		
Venkel kleingesneden		100	nee	15-20		
Wittekool kleingesneden		100	nee	20-30		
Wortelen kleingesneden		100	nee	10-20		
Peultjes		100	nee	10-20		
Koolrabi fijngesneden		100	nee	15-25		
Paksoi, snijbieten		100	nee	10-20		
Maiskolven		100	nee	30-45		
Paprika		100	nee	8-13	5	
Paprika ontvellen		230	5 min.	9-12		
Rode bieten		100	nee	30-90	2 1	 en 
Spruitjes		100	nee	25-30		
Zuurkool rauw		100	nee	40-70		




<b>Groente</b>				 <b>Min.</b>		
Zuurkool voorgedaard		100	nee	20-30	2 1	 en 
Schorseneren		100	nee	25-35		
Selderij kleingesneden		100	nee	10-20		
Asperges groen		100	nee	13-17		
Asperges wit		100	nee	20-25		
Bleekselderij		100	nee	20-25		
Zoete aardappelen heel		100	nee	30-45		
Tomaten		100	nee	8-12		
Tomaten pellen		100	ca. 5 min.	3-5		
Topinamboer		100	nee	15-35		
Courgette kleingesneden		100	nee	8-12		

<b>Eieren gekookt</b>				 <b>Min.</b>		
Eieren zachtgekookt		100	nee	10-12	2	
Eieren hardgekookt		100	nee	15-20	2	


















<b>Bijgerechten</b>	<b>Vloeistof- toevoeging per 100 g</b>				 <b>Min.</b>		
Aardappelen kleingesneden	–		100	nee	15–25	2	 en 
Aardappelen heel	–		100	nee	30–45	1	
Aardappelpartjes Country Potatoes	–	 + 	230	nee	20–30	2	
Gebakken aardappelen	–	 + 	230	nee	30–50	2	
Marroni (goed ingesneden op bakpapier)	–	 + 	200	nee	15–30	2	
Rijst + nat	1,5 dl		100	nee	20–40	2	
Risotto + nat	2,5 dl		100	nee	30–40	2	
Maïsgriesmeel (polenta) + nat	3 dl		100	nee	30–40	2	
Griesmeel + nat	2–3 dl		100	nee	10–15	2	
Linzen + nat	2–3 dl		100	nee	15–60	2	
Ebly + nat	1–1,5 dl		100	nee	20–30	2	
Gierst + nat	1,5–2 dl		100	nee	20–40	2	
Kikkererwten ingeweekt + nat	0,5–1 dl		100	nee	20–40	2	














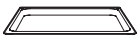





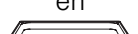


► Zet bijgerechten met een passende hoeveelheid nat in geschikte serveerschalen direct op het rooster.












<b>Vlees</b>				 °C	 Min.		
Soepvlees (met nat bedekt)		100	nee	–	60–90	2	
Rolham		100	nee	–	60–90	2	
Spek, kotelet		100	nee	–	45–60	2	
Saucijsjes, vleesreepjes in saus		100	nee	–	30–45	2	
Weense worstjes		90	nee	–	10–15	2	
Spek		100	nee	–	20–30	2	
Filet (rund, kalf, varken)		100	nee	–	20–30	2	
Entrecôte, rosbief	 + 	200–210	ja	53–58	40–50	2 1	 en 
Runderschouder	 + 	190–200	ja	75–80	60–75		
Kalfsschouder	 + 	200–210	ja	75–80	60–75		
Varkensschouder	 + 	180–200	ja	78–82	60–90		
Lamsbout	 + 	210–220	ja	–	60–90		
Vleesbrood	 + 	190–210	ja	–	50–70	2	
Leverkaas		160–170	ja	–	45–60	2	
Ragout, goulash	 + 	160–180	nee	–	45–60	2	
Filet in bladerdeeg		200–210	nee	–	30–45	2	
	 + 	180–200	ja	–	25–40	2	












Malsgaren	Voorgestelde waarde			Instellingsbereik		
	Gaarheid	 °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	–	72	3½	2½-4½	2	
Kalfsnek	–	78	3½	2½-4½	2	
Runderfilet	saignant	53	3½	2½-4½	2	
	à point	57	3½	2½-4½	2	
Entrecôte, rosbief	saignant	52	3½	2½-4½	2	
	à point	55	3½	2½-4½	2	
Runderlende	–	65	3½	2½-4½	2	
Rib-eye van rund	–	68	3½	2½-4½	2	
Runderschouder	–	72	3½	2½-4½	2	
Varkensnierstuk, varkenslende	–	67	3½	2½-4½	2	
Varkensnek	–	80	3½	2½-4½	2	
Lamsbout	saignant	63	3½	2½-4½	2	
	à point	67	3½	2½-4½	2	















































<b>Gevogelte</b>				 <b>Min.</b>		
Kip heel		200-210	ja	50-60	2	
Kippenborst		100	nee	10-20	2 1	 en 
	 + 	210-220	ja	8-12	2	
Kippenpoten	 + 	220-230	ja	20-30	2	
Gevogelteterrine		90	nee	15-30	2	








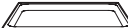









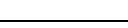







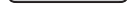








<b>Vis, zeevruchten</b>				 <b>Min.</b>		
Visfilet		80	nee	10-20	2 1	 en 
		200-210	ja	15-20	2	
Vis heel (forel, dorade, etc.)		80	nee	20-30	2 1	 en 
		180-210	ja	15-25	2	
Tonijn		100	nee	10-30	2 1	
Mosselen		100	nee	20-30		
Visterrine		100	nee	15-30	2	
















<b>Stoven</b>				 °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>Dessert</b>				 Min.		
Flan caramel		90	nee	20–40	2	
Flan		90	nee	20–60	2	
Compote (appel, pruimen etc.)		100	nee	10–15	2	

<b>Yoghurt</b>				 Uur		
Yoghurt romig		40	nee	5–6	2	
Yoghurt stand		40	nee	7–8	2	



























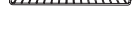





<b>Koek, cake, taart</b>				 <b>Min.</b>		
Cake, tulbandcake (chocolade, wortel, noot, etc.)		170-190	ja	50-70	2	
Taart (chocolade, wortel, noot, etc.)		170-190	ja	30-50	2	
Biscuittaart		180-190	ja	30-40	2	
Biscuitrollade		170-180	ja	8-12	2 2 + 4	 
Linzertaart		170-180	ja	40-50	2	
Zandtaartdeeg blindgebakken		150-160	ja	20-25	2	
Zandtaartdeeg met vruchten		170-180	ja	40-50	2	
Rozentaart, gistkrans, Russische vlecht		190-210	nee	35-45	2	
		180-200	ja	25-35	2	
Peperkoek		170-180	ja	50-60	2	
Plaatgebak		190-200	ja	25-35	2	
Appeltaart		190-210	ja	30-40	2	
Meringuetaart		130-140	ja	25-35	2	
Japonaïsbodem (dunne nootbiscuitbodem)		140-160	ja	25-35	2	














Taartjes				 Min.		
Apérogebak		200–220	nee	15–20	2 + 4	
		200–210	ja	12–17	2	
Bladerdeeggebak gevuld (ham-/notencroissants, etc.)		200–210	nee	20–30	2 + 4	
		190–210	ja	15–25	2	
Gisttaartjes		200–210	nee	15–25	2 2 + 4	
		190–210	ja	20–30	2	
Tompoezen, ovenkoekjes		160–170	ja	20–30	2 2 + 4	 
Makaronen		170–180	ja	10–20	2	
Zwitserse brownie, kaneelsterkoekje		180–190	ja	8–12	2	
		170–180	ja	5–15	2 + 4	 
Kerstkoekjes, jamkoekjes		170–180	ja	12–17	2	
		170–180	ja	10–15	2 + 4	 
Basler Lächerli		170–180	ja	15–20	2 2 + 4	















<b>Taartjes</b>				 <b>Min.</b>		
Anijsgebak, anijskoekjes		130-140	ja	20-30	2	
Meringues (na het bakken 's nachts laten drogen)		130-140	ja	20-30	2 + 4	
		80-90	nee	80-100	2 2 + 4	
Bruschetta, knoflookbrood		210-230	ja	5-10	2	
Tosti Hawaii		200-220	ja	15-20	2	

<b>Plaatkoek, pizza</b>				 <b>Min.</b>		
Vruchtenplaatkoek		210	ja	35-45	2	
		180	ja	40-50	2 + 4	 
Pikante plaatkoek (kaas, groente, ui)		180-200	ja	30-45	2	 
Pizza vers (pizza diepgevroren, volgens de aanwijzingen van de fabrikant)		190-200	ja	20-30	2	














- 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>Brood, vlecht</b>				 <b>Min.</b>		
Brood		200-210	nee	40-50	2	
	 + 	200-210	nee	35-45	2	
		200-210	ja	30-45	2	
Broodjes		210-220	nee	25-35	2	
	 + 	210-220	nee	20-30	2 + 4	
		200-220	ja	20-30	2	
Vlecht		180-190	nee	30-40	2	
	 + 	180-190	nee	30-35	2 + 4	
		190-200	ja	25-30	2	
Gisttulbandcake		190-200	nee	30-40	2	
	 + 	180-190	nee	25-35	2	
		180-190	ja	25-40	2	












Ovenschotel, gratin				 Min.		
Ovenschotel zoet	 + 	180–200	nee	20–30	2	
Gratin (groente, vis, aardappelen)	 + 	180–190	nee	30–40	2	
Lasagne, moussaka		180–200	ja	30–40	2	
Groente gegratineerd		200–220	ja	10–15	2	










Opwarmen				 Min.		
Opwarmen van gerechten (1–2 borden)		120	nee	8–10	2 + 4	
Opwarmen van gerechten (3–4 borden)		120	nee	10–12	1 + 3 + 5	  
Brood opbakken		140–150	nee	8–15	2	
Bereiden van kant-en-klare gerechten (volgens de aanwijzingen van de fabrikant)	–	–	–	–	–	

► Zet het gerecht in de koude kookruimte.

<b>Ontdooien</b>				 <b>Min.</b>		
Brood		140–150	nee	ca. 20	2	
Spätzle, noedels, rijst		120–130	nee	ca. 20	2	
Vlees, gevogelte, vis		40–50	nee	afhankelijk van de grootte	2 1	 en 










► Zet het gerecht in de koude kookruimte.











<b>Babyvoeding</b>				 °C	 <b>Min.</b>		
Poedermelk in glazen flessen		100	nee	–	4–5	2	
Poedermelk in kunststofflessen		100	nee	–	5–6	2	
Babypap opwarmen		100	nee	40–50	4–10	2	












<b>Babyflesjes ontsmetten</b>				 <b>Min.</b>		
Babyflesjes ontsmetten	aansluitend  	100	nee	10	2	
		100	nee	2	2	

► Neem vervolgens de babyflesjes uit de kookruimte en laat deze ondersteboven volledig drogen.



<b>Blancheren</b>				 <b>Min.</b>		
Groente (sperziebonen, erwten etc.)		100	nee	ca. 5	2 1	 en 

<b>Verwijderen van sap</b>				 <b>Min.</b>		
Vruchten (kersen, druiven, etc.)		100	nee	30–max. 90	2 1	
Bessen (aalbessen, bramen, vlierbessen, etc.)		100	nee	30–max. 90		

Drogen				 Uur		
Appelpartjes of -ringen		70	nee	7-8	2 2 + 4 1 + 3 + 5	
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 het toebehoren, verdeel de levensmiddelen erop en schuif het toebehoren 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.

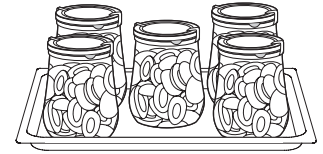
## Steriliseren, inmaken



















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















Zet maximaal 5 glazen potten op de roestvrijstalen plaat.

- Gebruik uitsluitend volkomen onbeschadigde glazen potten met een maximale capaciteit van 1 liter.
- Schuif de roestvrijstalen plaat 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 roestvrijstalen plaat. De glazen potten mogen geen contact met elkaar maken.
- Kies gebruikswijze , selecteer de kookruimtetemperatuur en de tijdsduur volgens de tabel.
- Bevestig door op de instelknop  te drukken.
- Schakel na de aangegeven duur het toestel uit door toets  in te drukken.
- 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 ze goed dicht zijn.



<b>Steriliseren, inmaken</b>				 <b>Min.</b>		
Wortelen		100	nee	90	2	
Bloemkool, broccoli		100	nee	90	2	
Bonen *		100	nee	60	2	
Paddenstoelen voorgekookt		100	nee	75–90	2	
Augurken in het zuur		90	nee	20–30	2	
Appels, peren		90	nee	30	2	
Abrikozen		90	nee	30	2	
Perziken		90	nee	30	2	
Kweeperen		90	nee	30	2	
Pruimen		90	nee	30	2	
Kersen		80	nee	30	2	

\* Voer het steriliseren 2× uit, laat de glazen potten tussendoor volledig afkoelen.

<b>Welbevinden</b>				 <b>Min.</b>		
Vochtige warme doekjes		80	nee	5-10	2	
Hete wikkels		80-100	nee	5-15	2	
Hot Stone voor massage		70-90	nee	15-20	Kookruimte- bodem	-
Kersenpit-, druivenpitzakjes	 + 	130-150	nee	10-20		

### **Vochtige warme doekjes**

- Leg vochtige badstoffen doekjes zoveel mogelijk uitgespreid op het rooster.

### **Hete wikkels**

- Leg voorbereide doekjes zoveel mogelijk uitgespreid op het rooster.

### **Hot Stone**

- Leg de schone, gladde stenen in een geschikte vorm en zet deze rechtstreeks op de kookruimtebodem.
- Wrijf de hete stenen met aangenaam ruikende olie in en leg ze met een doek op het lichaam.

## Notities

## Notities