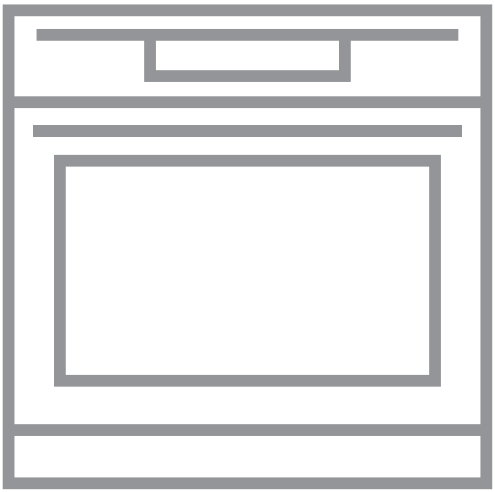
PROCOMBI® PLUS
BS835480WB

NL

# GEBRUIKSAANWIJZING



AEG

# INHOUDSOPGAVE

**1.** VEILIGHEIDSINFORMATIE....3
**2.** VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN....4
**3.** BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT....7
**4.** BEDIENINGSPANEEL....8
**5.** VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT....10
**6.** DAGELIJKS GEBRUIK....11
**7.** KLOKFUNCTIES....24
**8.** AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S....25
**9.** GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES....26
**10.** EXTRA FUNCTIES....27
**11.** AANWIJZINGEN EN TIPS....29
**12.** ONDERHOUD EN REINIGING....56
**13.** PROBLEEMOPLOSSING....60
**14.** ENERGIEZUINIGHEID....63

# VOOR PERFECTE RESULTATEN

Bedankt dat u voor dit AEG-product heeft gekozen. Dit apparaat is ontworpen om vele jaren uitstekend te presteren, met innovatieve technologieën die het leven gemakkelijker helpen maken met functies die gewone apparaten wellicht niet hebben. Neem een paar minuten de tijd om het door te lezen zodat u er optimaal van kunt profiteren.
Ga naar onze website voor:



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen en onderhoudsinformatie:
**www.aeg.com/webselfservice**



Registreer uw product voor een betere service:
**www.registeraeg.com**



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor uw apparaat:
**www.aeg.com/shop**

# KLANTENSERVICE

Gebruik altijd originele onderdelen.
Als u contact opneemt met de klantenservice zorg dat u de volgende gegevens bij de hand hebt: model, productnummer, serienummer.
Deze informatie wordt vermeld op het typeplaatje.

⚠ Waarschuwing / Belangrijke veiligheidsinformatie

ⓘ Algemene informatie en tips

Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

# 1. ⚠VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel of schade veroorzaakt door een verkeerde installatie of verkeerd gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige en toegankelijke plaats voor toekomstig gebruik.

## 1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de eventuele gevaren begrijpen.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Het apparaat is heet.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderbeveiliging, dan dient dit geactiveerd te worden.
- Reiniging en onderhoud van het apparaat mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.
- Kinderen van 3 jaar en jonger moeten tijdens de werking van dit apparaat altijd uit te buurt worden gehouden.

## 1.2 Algemene veiligheid

- Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren en de kabel vervangen.
- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. U dient op te passen dat u de verwarmingselementen

niet aanraakt. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt of onder permanent toezicht.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.
- Voordat u welke onderhoudshandeling dan ook verricht, de stekker van het apparaat uit het stopcontact trekken.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken, deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Om de inschuifrails te verwijderen trekt u eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Installeer de inschuifrails in de omgekeerde volgorde.
- Gebruik uitsluitend de vleesthermometer (kerntemperatuursensor) die aanbevolen is voor dit apparaat.

# 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

## 2.1 Montage

**WAARSCHUWING!**
Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Wees altijd voorzichtig bij het verplaatsen van het apparaat omdat het zwaar is. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Zorg ervoor dat het apparaat onder en naast veilige installaties wordt geïnstalleerd.

- De zijkanten van het apparaat moeten naast apparaten of units staan van dezelfde hoogte.

## 2.2 Aansluiting op het elektriciteitsnet

**WAARSCHUWING!**
Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een correct geïnstalleerd, schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen meerwegstekkers en verlengsnoeren.
- Zorg dat u de hoofdstekker en kabel niet beschadigt. Indien de voedingskabel moet worden vervangen, dan moet dit gebeuren door onze Klantenservice.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat, met name niet als deze heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Sluit de stroomstekker niet aan op een losse stroomaansluiting.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik alleen de juiste isolatie-apparaten: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Dit apparaat voldoet aan de EU-richtlijnen.

## 2.3 Gebruik

**WAARSCHUWING!**
Gevaar op letsel, brandwonden, elektrische schokken of een explosie.

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- De specificatie van het apparaat mag niet worden veranderd.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat telkens na gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat als het apparaat aan staat. Er kan hete lucht ontsnappen.
- Bedien het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen kracht uit op een geopende deur.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Als u alcoholische toevoegingen gebruikt, kan er alcohol-luchtmengsel ontstaan.
- Houd vonken of open vlammen uit de buurt van het apparaat bij het openen van de deur.
- Plaats geen ontvlambare producten of gerechten die vochtig zijn gemaakt met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.

**WAARSCHUWING!**
Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:

  - zet geen kookgerei of andere voorwerpen direct op de bodem van het apparaat.
  - leg geen aluminiumfolie op de bodem van de ruimte in het apparaat.
  - plaats geen water direct in het hete apparaat.
  - haal vochthoudende schotels en eten uit het apparaat als u klaar bent met koken.
  - wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.
- Gebruik een diepe pan voor vochtige taarten. Fruitsappen kunnen permanente vlekken maken.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, zoals het verwarmen van een kamer.
- Alle bereidingen moeten worden uitgevoerd met gesloten ovendeur.
- Als het apparaat achter een meubelpaneel gemonteerd is (bijv. een deur), zorg er dan voor dat de deur nooit gesloten is als het apparaat in werking is. Warmte en vocht kunnen achter een gesloten meubelpaneel ophopen en schade aan het apparaat, de behuizing of de vloer veroorzaken. Sluit het meubelpaneel niet tot het apparaat volledig afgekoeld is na gebruik.

## 2.4 Bereiding met stoom

**WAARSCHUWING!**
Gevaar voor brandwonden en schade aan het apparaat.

- Vrijgekomen stoom kan brandwonden veroorzaken:
  - Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat als de functie is geactiveerd. Er kan stoom vrijkomen.
  - De deur van het apparaat voorzichtig openen na de bereiding met stoom.

## 2.5 Onderhoud en reiniging

**WAARSCHUWING!**
Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.
- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem contact op met een erkend servicecentrum.
- Wees voorzichtig als u de deur van het apparaat verwijdert. De deur is zwaar!
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale reinigingsmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Raadpleeg, als u een ovenspray gebruikt, eerst de aanwijzingen op de verpakking.
- Reinig niet het katalytisch email (indien van toepassing) met een schoonmaakmiddel.

## 2.6 Binnenverlichting

- De gloeilampen of halogeenlampen in dit apparaat zijn uitsluitend bedoeld voor gebruik in huishoudelijke apparaten. Gebruik deze niet voor andere doeleinden.

**WAARSCHUWING!**
Gevaar voor elektrische schokken!

- Voordat u het lampje vervangt, dient u de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

## 2.7 Verwijdering

**WAARSCHUWING!**
Gevaar voor letsel of verstikking.

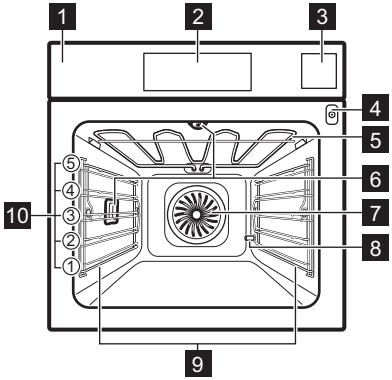
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.
- Verwijder de deurvergrendeling om te voorkomen dat kinderen of huisdieren binnen in het apparaat vast komen te zitten.

## 2.8 Servicedienst

- Neem contact op met een erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat.
- Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen.

# 3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

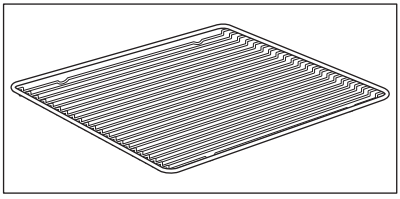
## 3.1 Algemeen overzicht




1 Bedieningspaneel
2 Elektronische tijdschakelklok
3 Waterreservoir
4 Opening voor kerntemperatuursensor
5 Verwarmingselement
6 Lampje
7 Ventilator
8 Pijpje ontkalken
9 Verwijderbare inschuifrail
10 Roosterhoogtes

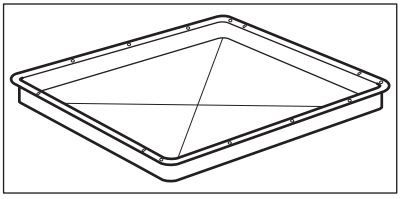
## 3.2 Accessoires

**Bakrooster**



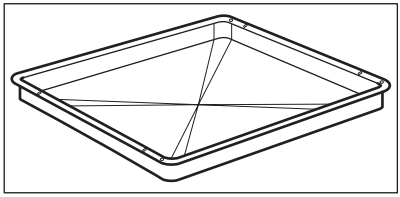
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.

**Bakplaat**



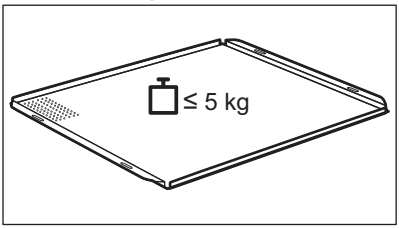
Voor gebak en koekjes.

**Grill-/braadpan**



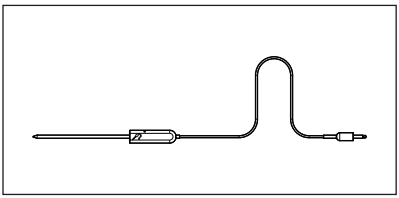
Voor braden en roosteren of als pan om vet op te vangen

**Patisserie bakplaat**



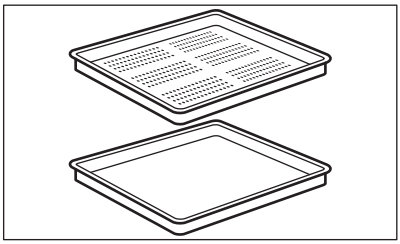

Voor broodjes, koek en gebakjes. Geschikt voor stoomfuncties. Verkleuring van het oppervlak heeft geen invloed op de functie.

**Voedselsensor**



Om de temperatuur binnenin het voedsel te meten.

**Stoomset**

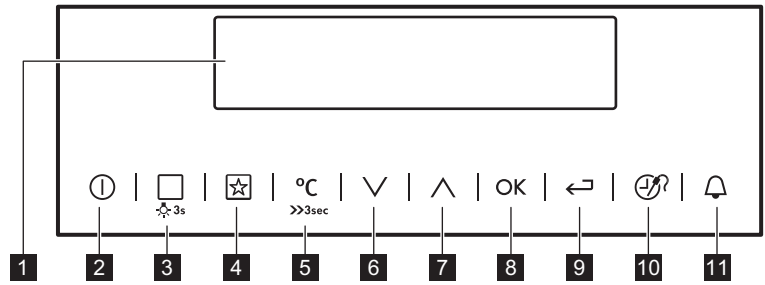


Eén bewaardoos zonder gaatjes en één met gaatjes.

Via de stoomset wordt het condenswater van het voedsel tijdens het stoomgaren afgevoerd. Gebruik het voor voedsel dat niet in water hoort te staan tijdens de bereiding bijv. groenten, stukken vis, kipfilet. De set is ongeschikt voor voedsel dat in water moet weken bijv. rijst, polenta, pasta.

# 4. BEDIENINGSPANEEL

## 4.1 Elektronische tijdschakelklok

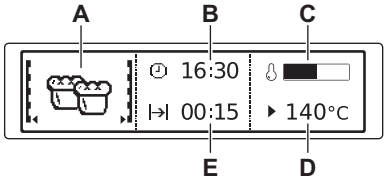



Gebruik de tiptoetsen om het apparaat te bedienen.

| | Tiptoets | Functie | Opmerking |
|---|---|---|---|
| 1 | - | Display | Toont de huidige instellingen van het apparaat. |
| 2 | ⏻ | AAN/UIT | Het apparaat in- en uitschakelen |

| | Tiptoets | Functie | Opmerking |
|---|---|---|---|
| 3 | □ 3s | Verwarmingsfuncties of VarioGuide | Raak om een verwarmingsfunctie of het menu te kiezen de tiptoets eenmaal aan: VarioGuide. Raak de tiptoets weer aan om tussen de menu's te schakelen: Verwarmingsfuncties, VarioGuide. Raak het veld 3 seconden aan om het licht in of uit te schakelen. Het licht kan ook gebruikt worden als het apparaat is uitgeschakeld. |
| 4 | ☆ | Favoriet | Voor opslag van en toegang tot uw favoriete programma's. |
| 5 | °C >> 3sec | Temperatuurkeuze | Om de temperatuur in te stellen of om de huidige temperatuur in het apparaat te tonen. Raak het veld 3 seconden aan om de functie in of uit te schakelen: Snel Opwarmen. |
| 6 | ∨ | Toets omlaag | Omlaag gaan in het menu. |
| 7 | ∧ | Toets omhoog | Omhoog gaan in het menu. |
| 8 | OK | OK | De selectie of instelling bevestigen. |
| 9 | ↩ | Toets op de achterkant | Om één niveau terug te gaan in het menu. Raak het veld 3 seconden aan om het hoofdmenu weer te geven. |
| 10 | | Tijd en overige functies | Verschillende functies instellen. Als een verwarmfunctie in werking is, raakt u de tiptoets aan om de timer of de functies in te stellen: Toetsblokkering, Favoriet, Heat+Hold, Set + Go. U kunt ook de instellingen van de vleesthermometer wijzigen. |
| 11 | | Kookwekker | Om de volgende functie in te stellen: Kookwekker. |

## 4.2 Display




**A.** Verwarmingsfunctie
**B.** Instellen dagtijd
**C.** Indicatielampje bij voorverwarmen
**D.** Huishoudelijk
**E.** Duur of eindtijd van een functie

Andere indicaties op het display:

| Symbool | | Functie |
|---|---|---|
| | Kookwekker | De functie werkt. |
| | Instellen dagtijd | Het display geeft de huidige tijd aan. |
| | Duur | Het display geeft de benodigde kooktijd weer. |
| | Eindtijd | Het display geeft aan wanneer de kooktijd voorbij is. |
| | Huishoudelijk | Het display toont de temperatuur. |
| | Tijdsindicatie | Er wordt weergegeven hoe lang een verwarmingsfunctie in werking is. Druk tegelijkertijd op ∨ en ∧ om de tijd te resetten. |
| | Berekening | Het apparaat berekent de bereidingsduur. |
| | Controlelampje bij voorverwarmen | Het display geeft de temperatuur in het apparaat aan. |
| | Indicatielampje Snelverhitting | De functie is actief. Het verkort de opwarmtijd. |
| | Automatisch Wegen | Het display geeft weer dat het automatische weegsysteem actief is of dat het gewicht kan worden gewijzigd. |
| | Heat+Hold | De functie is actief. |

# 5. VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT

**WAARSCHUWING!**
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 5.1 Eerste reiniging

Verwijder all accessoires en verwijderbare inschuifrails uit het apparaat.

Zie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging'.

Reinig het apparaat en de accessoires voor het eerste gebruik.

Zet de accessoires en verwijderbare inschuifrails terug in de beginstand.

## 5.2 Eerste aansluiting

Wanneer u het apparaat op het stopcontact aansluit of na een stroomstoring moet u de taal, het contrast, de helderheid en de tijd instellen.

1. Druk op ∧ of ∨ om de waarde in te stellen.
2. Druk op OK om te bevestigen.

## 5.3 De hardheid van het water instellen

Als u de stekker van het apparaat in het stopcontact steekt, dan moet u de waterhardheid instellen.

De tabel hieronder verklaart het waterhardheidbereik met de overeenkomstige kalkafzetting (mmol/l) en de kwaliteit van het water.

| Waterhardheid | | Kalkafzetting (mmol/l) | Kalkafzetting (mg/l) | Waterclassificatie |
|---|---|---|---|---|
| Klasse | dH | | | |
| 1 | 0 - 7 | 0 - 1.3 | 0 - 50 | Zacht |
| 2 | 7 - 14 | 1.3 - 2.5 | 50 - 100 | Gematigd hard |
| 3 | 14 - 21 | 2.5 - 3.8 | 100 - 150 | Hard |
| 4 | meer dan 21 | meer dan 3,8 | meer dan 150 | Zeer hard |

Als de waterhardheid de waarden in de tabel overschrijdt, vult u de waterlade met fleswater.

1. Pak de vierkleurenstrip die met de stoomset van de oven is meegeleverd.
2. Steek alle reactiezones van de strip gedurende ongeveer 1 seconde in het water.
   Houd de strip niet onder stromend water!
3. Schud de strip om het overtollige water te verwijderen.
4. Controleer na 1 minuut de hardheid van het water volgens de onderstaande tabel.
   De kleuren van de reactiezones blijven na 1 minuut veranderen. Neem dit in de meting niet in aanmerking.
5. Zet de waterhardheid in het menu: Basisinstellingen.

| Teststrip | Hardheid van het water |
|---|---|
|  | 1 |
|  | 2 |
|  | 3 |
|  | 4 |

De zwarte vierkantjes in de tabel komen overeen met de rode vierkantjes op de teststrip.

U kunt de waterhardheid in het menu wijzigen: Basisinstellingen / Waterhardheid.

# 6. DAGELIJKS GEBRUIK

**WAARSCHUWING!**
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 6.1 Door de menu's navigeren

1. Schakel het apparaat in.
2. Druk op ∨ of ∧ om de menu-optie te selecteren.
3. Druk op OK om naar het submenu te gaan of de instelling te accepteren.

U kunt te allen tijde terugkeren naar het hoofdmenu met ↩.

## 6.2 Een overzicht van de menu's

Hoofdmenu

| Symbool | Menu-item | Applicatie |
|---|---|---|
| | Verwarmingsfuncties | Bestaat uit een lijst met verwarmingsfuncties. |
| | SousVide-koken | Bestaat uit een verwarmingsfunctie en een lijst met automatische programma's. |
| | Recepten | Bestaat uit een lijst met automatische programma's. |
| | Favoriet | Bestaat uit een lijst met favoriete bereidingsprogramma's die door de gebruiker zijn gemaakt. |
| | Reinigen | Bestaat uit een lijst met reinigingsprogramma's. |
| | Basisinstellingen | Wordt gebruikt voor het instellen van de apparaatconfiguratie. |
| | Speciaal | Bestaat uit een lijst met extra verwarmingsfuncties. |
| | VarioGuide | Bevat aanbevolen oveninstellingen voor een groot aantal gerechten. Selecteer een gerecht en start het bereidingsproces. De temperatuur en tijden zijn slechts richtlijnen voor een beter resultaat en kunnen aangepast worden. Deze zijn afhankelijk van de recepten en de kwaliteit en de hoeveelheid van de gebruikte ingrediënten. |

Submenu voor: Basisinstellingen

| Symbool | Submenu | Beschrijving |
|---|---|---|
| | Instellen dagtijd | Stel de dagtijd in. |
| | Tijdisindicatie | Als het apparaat AAN staat, geeft het display de huidige tijd weer wanneer u het apparaat uitschakelt. |
| °C» | Snel Opwarmen | Indien AAN verkort de functie de opwarmtijd. |
| | Set + Go | Om een functie in te stellen en later te activeren door op een symbool op het bedieningspaneel te drukken. |
| | Heat+Hold | Houdt het bereide voedsel warm gedurende 30 minuten nadat de kookcyclus voltooid is. |
| | Verleng Tijd | Schakelt de functie Tijd verlengen in en uit. |

| Symbool | Submenu | Beschrijving |
|---|---|---|
| | Contrast | Pas het contrast van het display in stappen aan. |
| | Helderheid | Pas de helderheid van het display in stappen aan. |
| | Taal | Stelt de taal voor het display in. |
| | Geluidsvolume | Pas het volume van de druktonen en signalen stapsgewijs aan. |
| | Toetsvolume | Schakelt de toon van de aanraakvelden aan en uit. Het geluid van de tiptoets AAN/UIT kan niet worden uitgeschakeld. |
| | Alarmtoon | Schakelt de alarmtoon in en uit. |
| dH | Waterhardheid | Omt de waterhardheid in niveau (1 - 4) in te stellen. |
| | Reinigingsherinnering | Herinnert u eraan dat u het apparaat moet schoonmaken. |
| DEMO | DEMO modus | Activerings-/deactiveringscode: 2468 |
| i | Service | Toont de softwareversie en -configuratie. |
| | Fabrieksinstelling | Zet alle instellingen terug op de fabrieksinstelling. |

## 6.3 Submenu voor: SousVide-koken

Deze techniek heeft zijn oorsprong in de Sous-vide-technologie, wat Frans is voor 'onder vacuüm'. De naam verwijst naar een bereidingsmethode in vacuüm afgesloten plastic zakjes bij lage temperatuur.

| Symbool | Menu-item | Beschrijving |
|---|---|---|
| | SousVide-koken | Gebruikt de stoom voor bereiding van vlees, vis, zeevruchten, groenten en fruit. Stel de temperatuur in tussen 50 °C - 95 °C. |
| | SousVide-recepten | Bestaat uit een lijst met automatische programma's. |
| | SousVide VarioGuide | Bevat aanbevolen oveninstellingen voor een groot aantal gerechten. Selecteer een gerecht en start het bereidingsproces. De temperatuur en tijden zijn slechts richtlijnen voor een beter resultaat en kunnen aangepast worden. Deze zijn afhankelijk van de recepten en de kwaliteit en de hoeveelheid van de gebruikte ingrediënten. |

## 6.4 Submenu voor: Reinigen

| Symbool | Menu-item | Beschrijving |
|---|---|---|
| | Stoomreiniging | Procedure om het apparaat te reinigen als het licht vervuild is en het vuil niet is ingebrand. |
| | Ontkalken | Procedure om kalkresten te verwijderen van de stoomgenerator. |
| | Spoelen | Procedure voor het spoelen en reinigen van de stoomgenerator na frequent gebruik van de stoomfuncties. |
| | Stoomreiniging Plus | Procedure voor het reinigen van hardnekkig vuil met gebruik van een ovenreiniger. |

## 6.5 Verwarmingsfuncties

| Verwarmingsfunctie | | Applicatie |
|---|---|---|
| | Multi Hetelucht | Om op max. 3 rekstanden tegelijk te bakken en voedsel te drogen.Stel de temperatuur 20 - 40°C lager in dan voor de functie: Boven + onderwarmte. |
| | Pizza Hetelucht | Om gerechten op één niveau te bakken met intensief bruineren en een krokantere korst. Stel de temperatuur 20 - 40°C lager in dan voor de functie: Boven + onderwarmte. |
| | Lage Temperatuur Garen | Voor het bereiden van mals en sappig braadvlees. |
| | Boven + onderwarmte | Voor het bakken en braden op een ovenniveau. |
| | Bevroren Gerechten | Om kant-en-klaar-gerechten zoals patat, aardappelpartjes of loempia's krokant te maken. |
| | Grill | Om plat voedsel te grillen en brood te roosteren. |
| | Grill Intens | Voor het roosteren van plat voedsel in grote hoeveelheden en voor het maken van toast. |
| | Circulatiegrill | Voor het braden van grotere stukken vlees of gevogelte met botten op één niveau. Ook om te gratineren en te bruinen. |
| | Onderwarmte | Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem en het inmaken van voedsel. |

| Verwarmingsfunctie | | Applicatie |
|---|---|---|
| | Ontdooien | Deze functie kan gebruikt worden om bevroren voedsel te ontdooien zoals groente en fruit. De ontdooitijd hangt af van de hoeveelheid en dikte van het voedsel. |
| | Multi Hetelucht (Vochtig) | Om gebakken voedsel in bakblikken op één rekniveau te bakken. Om tijdens de bereiding energie te besparen. Deze functie moet worden gebruikt in overeenstemming met de kooktabellen om de gewenste kookresultaten te bereiken. Voor meer informatie over de aanbevolen instellingen raadpleegt u de kooktabellen. Deze functie wordt gebruikt om de energie-efficiëntieklasse vast te stellen overeenkomstig EN 60350-1. |
| | Gratineren | Voor maaltijden als lasagne of aardappelgratin. Ook om te gratineren en te bruineren. |
| | Brood | Gebruik deze functie voor brood en broodjes met een heel goed bijna professioneel resultaat qua krokantheid, kleur en bruine korst. |
| | Koken Met Vocht | U kunt kiezen uit drie handmatige bereidingsfuncties met verschillende vochtgraden. Deze functies combineren stoom en hetelucht. Ze dekken het gerecht af met verschillende hoeveelheden stoom. |
| | Stomen | Stomen van groente, bijgerechten of vis. |

Submenu voor: Koken Met Vocht

| Verwarmingsfunctie | | Applicatie |
|---|---|---|
| | Weinig Vocht | De functie is geschikt voor vlees, gevogelte, ovengerechten en ovenschotels. Dankzij de combinatie van stoom en warmte wordt het vlees mals en sappig met een krokant korstje. |
| | Vocht, Medium | De functie is geschikt voor gestoofd en gestoomd vlees en voor brood en gistdeeg. Dankzij de combinatie van stoom en warmte wordt het vlees mals en sappig en krijgt deeg een krokant en glanzend korstje. |
| | Veel Vocht | De functie is geschikt voor de bereiding van delicate gerechten zoals pudding, flan, terrines en vis. |

De verlichting kan tijdens sommige ovenfuncties automatisch uitschakelen als de temperatuur onder de 60°C komt.

## 6.6 Speciaal

| Verwarmingsfunctie | | Applicatie |
|---|---|---|
| | Warmhouden | Om het voedsel warm te houden. |
| | Borden Warmen | Om borden voor het serveren op te warmen. |
| | Inmaken | Voor de inmaak van groenten zoals augurken. |
| | Drogen | Voor het drogen van gesneden fruit (zoals appels, pruimen, perziken) en groenten (zoals tomaten, courgette of champignons). |
| | Yoghurtfunctie | Gebruik deze functie om yoghurt te bereiden. Het lampje in deze functie is uit. |
| | Deeg Laten Rijzen | Stoom verbetert en versnelt de deegbereiding en voorkomt dat het deeg uitdroogt en houdt het deeg elastisch. |
| | Regenereren | Het opwarmen van voedsel met stoom voorkomt dat het oppervlak uitdroogt. De warmte wordt op behoedzaam en gelijkmatig verdeeld en geeft het voedsel de smaak en het aroma alsof het net is bereid. Deze functie kan gebruikt worden om eten direct op een bord te verwarmen. Met verschillende roosterhoogtes kunt u meerdere borden tegelijkertijd opwarmen. |

## 6.7 Submenu voor: VarioGuide

Voedselcategorie: Vis/Zeevruchten

| Schotel | |
|---|---|
| Vis | Gebakken vis |
| | Vissticks |
| | Dunne fillets |
| | Dikke fillets |
| | Visfilet, bevroren |
| | Hele vis, klein |
| | Hele vis, gestoomd |
| | Hele kleine vis, gegrild |
| | Hele vis, gegrild |
| | Forel |
| Zalm | Zalmfillets |
| | Hele Zalm |
| Garnalen | Garnalen, vers |
| | Garnalen, bevroren |
| Mosselen | - |

Voedselcategorie: Gevogelte

| Schotel | |
|---|---|
| Gevogelte, Uitgebeend | - |
| Gevogelte, Uitgebeend | - |
| Kip | Kippenvleugels, vers |
| | Kippenvleugels, bevroren |
| | Kippenpoten, vers |
| | Kippenpoten, bevroren |
| | Gepocheerde kippeborst |
| | Kip, 2 helften |
| | Hele kip |
| Hele eend | - |
| Hele gans | - |
| Hele kalkoen | - |

Voedselcategorie: Vlees

| Schotel | |
|---|---|
| Rundvlees | Gekookt Rundvlees |
| | Gebraden vlees |
| | Gehaktbrood |
| Biefstuk | Rood |
| | Rood |
| | Medium |
| | Medium |
| | Gaar |
| | Gaar |
| Scandinavisch Rundvlees | Rood |
| | Medium |
| | Gaar |

| Schotel | |
|---|---|
| Varkensvlees | Chipolataworstjes |
| | Spareribs |
| | Varkensschenkel, voorgekookt |
| | Hamlap |
| | Varkensrug |
| | Varkensrug |
| | Varkenslapje, gerookt |
| | Varkenslapje, gepocheerd |
| | Nekstuk |
| | Schouderkarbonade |
| | Geroosterd varkensvlees |
| | Gekookte Ham |
| Kalfsvlees | Kalfsschenkel |
| | Kalfsrug |
| | Geroosterd kalfsvlees |
| Lamsvlees | Lamsbout |
| | Geroosterd lamsvlees |
| | Lamsrug, medium |
| | Lamsrug, medium |
| | Lamsrug, medium |

| Schotel | |
|---|---|
| Wild | Haas<br>• Haas been<br>• Hazerug<br>• Hazerug |
| | Wildbraad<br>• Reebout, hertenbout<br>• Rug |
| | Geroosterd wild |
| | Wild |

Voedselcategorie: Ovengerecht

| Schotel | |
|---|---|
| Lasagne | - |
| Pastaschotel, bevroren | - |
| Pastaschotel | - |
| Aardappelgratin | - |
| Groentegratin | - |
| Zoet Gerecht | - |

Voedselcategorie: Pizza/Quiche

| Schotel | |
|---|---|
| Pizza | Pizza, dun |
| | Pizza, extra garnering |
| | Pizza, bevroren |
| | American pizza, bevroren |
| | Pizza, gekoeld |
| | Pizza snacks, bevroren |
| Baguette m. gesmolten kaas | - |
| Tarte Flambée | - |

| Schotel | |
|---|---|
| Koninginnebrood, hartig | - |
| Quiche Lorraine | - |
| Hartige Taart | - |

Voedselcategorie: Taart/Koekjes

| Schotel | |
|---|---|
| Tulband | - |
| Appeltaart, bedekt | - |
| Cake, Zacht | - |
| Appeltaart | - |
| Kwarktaart, Bakblik | - |
| Brioche | - |
| Zandgebak | - |
| Taart | - |
| Koninginnebrood, zoet | - |
| Amandelcake | - |
| Muffins | - |
| Gebak | - |
| Deegreepjes | - |
| Roomsoes | - |
| Klein Bladerdeeg-gebak | - |
| Eclairs | - |
| Bitterkoekjes | - |
| Zandkoekjes | - |
| Kerststol | - |
| Appelstrudel, bevroren | - |
| Cake bakplaat | Roerdeeg |
| | Gistdeeg |

| Schotel | |
|---|---|
| Kwarktaart, Bakplaat | - |
| Brownies | - |
| Biscuitrol | - |
| Plaatkoek | - |
| Kruimeltaart | - |
| Suikerkoek | - |
| Taartbodem | Zandkoekjes |
| | Roerdeeg Biscuit |
| Vruchtentaart | Taartbodem, Vruchtentaart |
| | Roerdeeg Vruchtentaart |
| | Gistdeeg |

Voedselcategorie: Brood/Broodjes

| Schotel | |
|---|---|
| Broodjes | Broodjes |
| | Ontbijtkoeken, voorgebakken |
| | Broodjes, bevroren |
| Ciabatta | - |
| Baguette | Baguettes, voorgebakken |
| | Baguettes, bevroren |

| Schotel | |
|---|---|
| Brood | Broodkrans |
| | Witbrood |
| | Vlechtbrood |
| | Bruin Brood |
| | Roggebrood |
| | Volkoren Brood |
| | Ongedesemd Brood |
| | Brood/Broodjes, bevroren |

Voedselcategorie: Groenten

| Schotel | |
|---|---|
| Broccoli, Roosjes | - |
| Broccoli, heel | - |
| Bloemkool, Roosjes | - |
| Bloemkool, heel | - |
| Wortelen | - |
| Courgette, Plakjes | - |
| Asperges, groene | - |
| Asperges, wit | - |
| Paprika, Reepjes | - |
| Spinazie, vers | - |
| Preiringetjes | - |
| Sperziebonen | - |
| Plakjes Champignons | - |
| Gepelde Tomaten | - |
| Spruitjes | - |
| Selderij, blokjes | - |
| Erwten | - |
| Aubergine | - |
| Venkel | - |

| Schotel | |
|---|---|
| Artisjokken | - |
| Rode Bietjes | - |
| Schorseneren | - |
| Koolraap, Reepjes | - |
| Witte Bonen | - |
| Savooiekool | - |

Voedselcategorie: Crèmes En Terrines

| Schotel | |
|---|---|
| Bouillon Met Stukjes Ei | - |
| Caramelflan | - |
| Terrines | - |
| Eieren | Zachtgekookt ei |
| | Middelhard gekookt ei |
| | Hardgekookt ei |
| | Gebakken eieren |

Voedselcategorie: Bijgerechten

| Schotel | |
|---|---|
| Patat, dun | - |
| Patat, dik | - |
| Patat, bevroren | - |
| Aardappelkroketjes | - |
| Aardappelpartjes | - |
| Rösties | - |
| Gekookte aardappels | - |
| Gekookte Aardappelen | - |
| Aardappelen in de schil | - |
| Aardappelballetjes | - |

| Schotel | |
|---|---|
| Broodballetjes | - |
| Deegballen, zout | - |
| Deegballen, zoet | - |
| Rijst | - |
| Verse tagliatelle | - |
| Polenta | - |

Indien het noodzakelijk is het gewicht of de kerntemperatuur van het gerecht te wijzigen, gebruikt u ∧ of ∨ om de nieuwe waarden in te stellen.

## 6.8 Submenu voor: SousVide VarioGuide

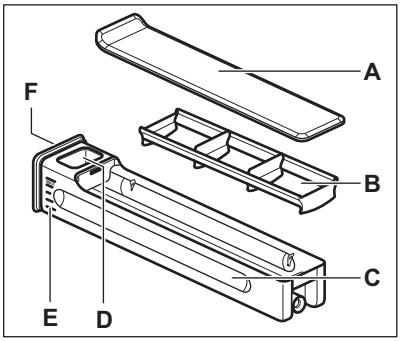
| Voedselcategorie | Schotel |
|---|---|
| Vis/Zeevruchten | Zeebrasemfilet |
| | Zeebrasemfilet |
| | Stokvis |
| | Forelfilet |
| | Zalmfillets |
| | Sint-jakobsschelpen |
| | Mosselen met schaal |
| | Garnalen zonder schaal |
| | Octopus |
| Gevogelte | Kippenborst zonder bot (kipfilet) |
| | Eendenborst zonder bot |
| | Kalkoenborst zonder bot |
| Vlees | Rundvlees<br>• Runderfilet, medium<br>• Runderfilet, gaar |
| | Lamsvlees<br>• Lamsvlees, medium<br>• Lamsvlees, gaar |
| | Wild<br>• Everzwijn<br>• Konijn zonder bot |
| Groenten | Wortelen |
| | Courgette, Plakjes |
| | Asperges, groene |
| | Asperges, wit |
| | Paprika, Reepjes |
| | Preiringetjes |
| | Knolselderij |
| | Selderij |
| | Aubergine |
| | Venkel |
| | Artisjokkenharten |
| | Aardappelen |
| | Pompoen |
| Fruit | Appels |
| | Peren |
| | Perziken |
| | Nectarines |
| | Pruimen |
| | Ananas |
| | Mango |

## 6.9 Een verwarmingsfunctie starten

1. Schakel het apparaat in.
2. Selecteer het menu: Verwarmingsfuncties.
3. Druk op OK om te bevestigen.
4. Selecteer een ovenfunctie.
5. Druk op OK om te bevestigen.
6. Stel de temperatuur in.
7. Druk op OK om te bevestigen.

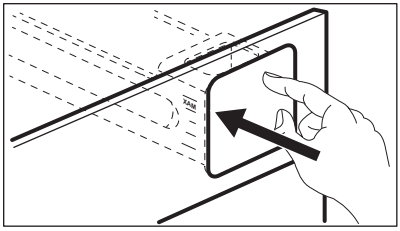
Als de standaardinstellingen niet gewijzigd zijn, start het apparaat automatisch.

## 6.10 Waterreservoir




**A.** Deksel
**B.** Golfbreker
**C.** Ladebehuizing
**D.** Waterbijvulgat
**E.** Schaal
**F.** Voorknop

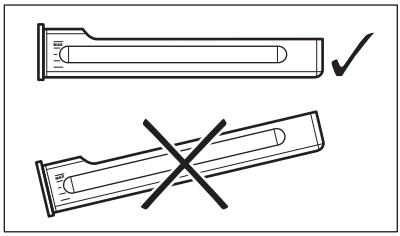
U kunt de waterlade uit het apparaat verwijderen. Duw het voorzichtig op de voorknop. Nadat u de waterlade aanduwt, komt hij vanzelf uit het apparaat.



U kunt de waterlade op twee manieren bijvullen:

- laat de waterlade in het apparaat en vul deze bij met een waterkan,
- haal de waterlade uit het apparaat en vul deze bij onder een kraan.

Als u de waterlade bijvult onder een kraan, moet u de lade in horizontale positie verplaatsen om geen water te morsen.



Als u de waterlade bijvult, plaatst u deze weer op dezelfde plek. Duw op de voorknop totdat de waterlade zich in het apparaat bevindt.

Leeg de waterlade na ieder gebruik.

**LET OP!**
Houd de waterlade uit de buurt van hete oppervlakken.

## 6.11 Bereiding met stoom

De klep van de waterlade bevindt zich in het bedieningspaneel.

**WAARSCHUWING!**
Gebruik uitsluitend koud leidingwater. Gebruik geen gefilterd (gedemineraliseerd) of gedistilleerd water. Gebruik geen andere vloeistoffen. Schenk geen ontvlambare of alcoholische vloeistoffen in de waterlade.

1. Duw op de deksel van de waterlade om deze te openen en neem hem uit het apparaat.
2. Vul de waterlade tot het maximale niveau met koud water (ongeveer 950 ml).Er is voldoende water voor gedurende circa 50 minuten.Gebruik de schaalverdeling op de waterlade
3. Plaats het waterreservoir terug op zijn oorspronkelijke plaats.

Veeg de waterlade als deze nat is nadat u het met water heeft gevuld af met een zachte doek voordat u hem in het apparaat steekt.

4. Schakel het apparaat in.
5. Stel de stoomverwarmingsfunctie en de temperatuur in.
6. Stel, indien nodig, de functie Duur |→| of Eindtijd →| in.
   De eerste stoom ontstaat na ca. 2 minuten. Wanneer het apparaat zo ongeveer de ingestelde temperatuur heeft bereikt, hoort u een geluidssignaal.

Aan het einde van de kooktijd klinkt er een geluidssignaal.

7. Schakel het apparaat uit.
8. Leeg de waterlade wanneer u klaar bent met stomen.

**LET OP!**
Het apparaat wordt zeer heet. Er bestaat verbrandingsgevaar. Wees voorzichtig als u de waterlade ledigt.

9. Na bereiding met stoom kan er stoom op de bodem van de ruimte condenseren. Droog de bodem van de ruimte altijd als het apparaat koud is.

Laat het apparaat volledig uitdrogen met de deur geopend. Om het drogen te versnellen, kunt u de deur sluiten en het apparaat ca. 15 minuten opwarmen met Multi Hetelucht op 150°C.

Als de waterlade droog komt te staan, klinkt er een geluidssignaal en moet de waterlade zoals hierboven beschreven bijgevuld worden om het stoomkoken voort te zetten.

Aan het einde van de stoomcyclus draait de koelventilator van het apparaat op een hogere snelheid om de bovenmatige stoom beter te verwijderen. Dit is normaal.

## 6.12 SousVide-koken

- Doordat er geen damp of smaak en vocht verloren gaat houdt het eten zijn volledige aroma.
- Malse textuur van vlees en vis.
- Het eten behoudt alle mineralen en vitaminen.
- Er zijn minder kruiden nodig omdat het eten z'n natuurlijke smaak behoudt.
- Sneller te bereiden omdat het eten niet op hetzelfde moment en dezelfde plek hoeft te worden bereid en geserveerd.
- Lage bereidingstemperatuur verkleint de kans op te lang doorkoken.
- Door de portionering is het gemakkelijk te bewaren.

### Voedsel bereiden

1. Maak de ingrediënten schoon en snijd ze in stukken.
2. Kruid de ingrediënten.
3. Doe de ingrediënten in geschikte vacuum zakjes.
4. Sluit het zakje vacuum af en zorg ervoor dat u zoveel mogelijk lucht verwijdert.
5. De zakjes moeten koel worden bewaard als ze niet onmiddellijk worden gebruikt.
6. Ga verder met de functie: SousVide-koken volgens de aanwijzingen van de kooktabel voor het juiste soort voedsel of de recepten van de kook- en bakassistent.
7. Maak het zakje open en serveer de inhoud.
8. Optioneel: laat het nog even dichtschroeien of gril het bijv. vlees voor een lekker korstje en de typische geroosterde smaak.

### Inschakelen van de functie: SousVide-koken

1. Schakel het apparaat in.
2. Selecteer het menu: SousVide-koken.
3. Druk op OK om te bevestigen.
4. Stel de functie in: SousVide-koken.
5. Druk op OK om te bevestigen.
6. Stel de temperatuur in.
7. Druk op OK om te bevestigen.

Het koken met deze functie veroorzaakt restwater op de vacuümzakken en in de ruimte. Open na het kookproces voorzichtig de deur om te voorkomen dat er water op het meubilair druppelt. Gebruik een bord en een handdoek om de vacuümzakken uit te nemen. Droog de deur, de waterdruppelbak op de bodem en de ruimte af met een zachte doek of een spons. Laat het apparaat volledig uitdrogen met de deur geopend. Om het drogen te versnellen, kunt u het apparaat opwarmen met warme lucht op 150 °C gedurende ca. 15 minuten.

## 6.13 Controlelampje bij voorverwarmen

Wanneer u een verwarmingsfunctie inschakelt, gaat het balkje op het display branden. Het balkje geeft aan dat de oventemperatuur toeneemt. Als de temperatuur bereikt is, zoemt de zoemer 3 maal en knippert de balk om vervolgens te verdwijnen.

## 6.14 Indicatielampje Snelverhitting

Deze functie verkort de opwarmtijd.

Leg geen voedsel in de oven wanneer de functie Snel opwarmen is ingeschakeld.

Als u de functie wilt activeren, houdt u °C »3sec 3 seconden ingedrukt. Het indicatielampje voorverwarmen wisselt.

## 6.15 Restwarmte

Wanneer u het apparaat uitschakelt, geeft het display de restwarmte aan. U kunt de warmte gebruiken om het eten warm te houden.

# 7. KLOKFUNCTIES

## 7.1 Tabel met klokfuncties

| Klokfunctie | | Toepassing |
|---|---|---|
| 🔔 | Kookwekker | Om een afteltijd in te stellen (max. 2 uur en 30 minuten). Deze functie heeft geen invloed op de werking van het apparaat. Ook te gebruiken als het apparaat is uitgeschakeld.<br>Gebruik 🔔 om de functie in te schakelen.<br>Druk op ∧ of ∨ om de minuten in te stellen en op OK om te starten. |
| \|→\| | Duur | Om de lengte van een bepaalde actie te bepalen (max. 23h 59 min.). |
| →\| | Eindtijd | Voor het instellen van de uitschakeltijd van een verwarmingsfunctie (max. 23 uur en 59 min). |

Als u de tijd voor een klokfunctie instelt, begint het aftellen van de tijd na 5 seconden.



Als u de klokfuncties: Duur, Eindtijd, schakelt het apparaat de warmte-elementen na 90 % van de ingestelde tijd uit. Het apparaat gebruikt de restwarmte om het kookproces voor te zetten totdat de tijd is verstreken (3 - 20 minuten).

## 7.2 De klokfuncties instellen



Alvorens u de functies: Duur, Eindtijd, moet u een verwarmingsfunctie en temperatuur instellen. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.
U kunt de functies: Duur en Eindtijd tegelijkertijd gebruiken als u wilt dat het apparaat op een later tijdstip wordt geactiveerd of juist uitgezet.
De functies: Duur en Eindtijd werken niet als u de vleesthermometer gebruikt.

1. Stel de verwarmingsfunctie in.
2. Druk herhaaldelijk op totdat het display de benodigde klokfunctie en het bijhorende symbool weergeeft.
3. Druk op ∧ or ∨ om de gewenste tijd in te stellen.
4. Druk op OK om te bevestigen.

Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Het apparaat wordt uitgeschakeld. Op het display verschijnt een melding.

5. Druk op een symbool om het signaal uit te zetten.

## 7.3 Heat+Hold

Voorwaarden voor de functie:

- De ingestelde temperatuur is hoger dan 80 °C.
- De functie: Duur wordt ingesteld.

De functie: Heat+Hold houdt het voorbereide gerecht gedurende 30 minuten warm op 80 °C. Deze functie wordt ingeschakeld wanneer de bak- of braadprocedure is geëindigd.

U kunt de functie in- of uitschakelen in het menu: Basisinstellingen.

1. Schakel het apparaat in.
2. Selecteer de verwarmingsfunctie.
3. Stel de temperatuur boven 80 °C in.
4. Druk herhaaldelijk op tot het display toont: Heat+Hold.
5. Druk op OK om te bevestigen.

Wanneer de functie is voltooid, klinkt er een geluidssignaal.
De functie blijft aan staan als u de verwarmingsfuncties verandert.

## 7.4 Verleng Tijd

De functie: Verleng Tijd zorgt dat de verwarmingsfunctie door blijft gaan als de Duur is geëindigd.



Niet van toepassing op verwarmingsfuncties met de vleesthermometer.

1. Wanneer de bereidingstijd is voltooid, klinkt er een geluidssignaal. Druk op een willekeurig symbool.

Op het display wordt het bericht weergegeven.

2. Druk op om te activeren of ↩ om te annuleren.
3. Stel de lengte van de functie in.
4. Druk op OK.

# 8. AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S



**WAARSCHUWING!**
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 8.1 Online recepten

Op onze website vindt u de recepten voor de automatische programma's van dit apparaat. Om het juiste Receptenboek te vinden, controleer het productnummer op het classificatieplaatje op de voorzijde van het frame van de binnenkant van het apparaat.

## 8.2 Recepten met Receptenautomaat

Dit apparaat bevat een serie recepten die u kunt gebruiken. De recepten kunnen niet worden gewijzigd.

1. Schakel het apparaat in.
2. Selecteer het menu: Recepten. Druk op OK om te bevestigen.
3. Selecteer de categorie en het gerecht. Druk op OK om te bevestigen.
4. Een recept selecteren. Druk op OK om te bevestigen.

# 9. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES

**WAARSCHUWING!**
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 9.1 Vleesthermometer

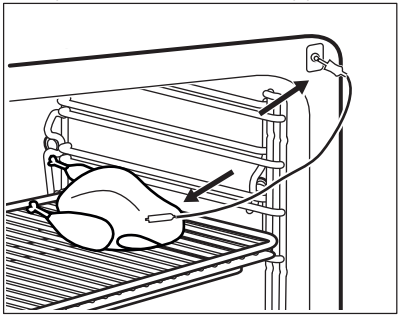
Er moeten twee temperaturen worden ingesteld: de oventemperatuur en de kerntemperatuur.

De vleesthermometer meet de kerntemperatuur van het vlees. Wanneer het vlees de ingestelde temperatuur heeft bereikt, wordt het apparaat uitgeschakeld.

**LET OP!**
Gebruik alleen de meegeleverde vleesthermometer of de originele vervangende onderdelen.

De vleesthermometer moet gedurende de bereiding in het vlees blijven en de stekker moet in het stopcontact blijven.

1. Schakel het apparaat in.
2. Steek de punt van de vleesthermometer in het midden van het vlees.
3. Steek de stekker van de vleesthermometer in de aansluiting op de voorkant van het apparaat.



Het display geeft het symbool van de vleesthermometer weer.

4. Druk in minder dan 5 seconden op ∧ of ∨ om de kerntemperatuur in te stellen.
5. Selecteer de verwarmfunctie en, indien nodig, de temperatuur.

Het apparaat berekent een geschatte eindtijd. De eindtijd is afhankelijk van de hoeveelheid eten, de ingestelde oventemperatuur (minimum 120 °C) en de bediening. Het apparaat berekent de eindtijd in ongeveer 30 minuten.

6. Om de temperatuur van de vleesthermometer te wijzigen druk op .

Wanneer het vlees de ingestelde kerntemperatuur heeft bereikt, hoort u een geluidssignaal. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.

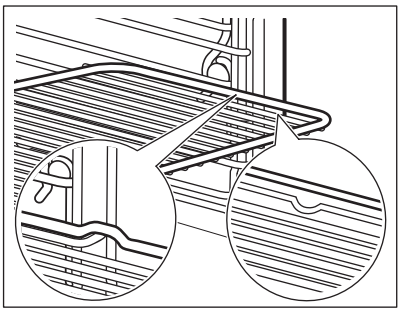
7. Druk op een symbool om het signaal uit te zetten.
8. Haal de stekker van de vleesthermometer uit het stopcontact en haal het vlees uit de oven.

**WAARSCHUWING!**
De vleesthermometer is heet. Er bestaat verbrandingsgevaar. Wees voorzichtig bij het verwijderen van de punt en de stekker van de vleesthermometer.

## 9.2 De accessoires plaatsen

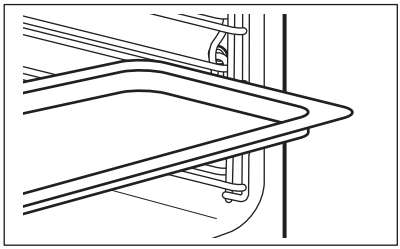
Bakrooster:

Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun en zorg ervoor dat de pootjes omlaag staan.



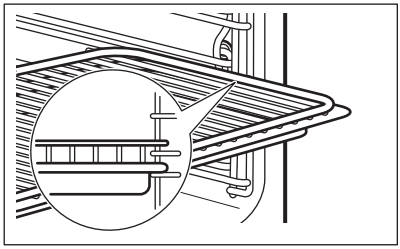
Braadpan:

Plaats de braadpan tussen de geleidestangen van de inschuifrails.



Bakrooster en braadpan samen:

Schuif de braadpan tussen de geleidestangen van de roostersteun en het rooster op de roostersteun er boven en zorg er hierbij voor dat de pootjes naar beneden wijzen.



Kleine inkepingen bovenaan verhogen de veiligheid. Deze inkepingen zorgen er ook voor dat ze niet omkantelen. De hoge rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei van het rooster afglijdt.

# 10. EXTRA FUNCTIES

## 10.1 Favoriet

U kunt uw favoriete instellingen als duur, temperatuur of verwarmingsfunctie opslaan. De instellingen zijn beschikbaar in het menu: Favoriet. U kunt 20 programma's opslaan.

### Een programma opslaan

1. Schakel het apparaat in.
2. Stel een verwarmingsfunctie of een automatisch programma in.
3. Raak herhaaldelijk aan totdat het display het volgende weergeeft: OPSLAAN.
4. Druk op OK om te bevestigen.

Het display geeft de eerste vrije geheugenpositie weer.

5. Druk op OK om te bevestigen.
6. Voer de naam van het programma in.

De eerste letter knippert.

7. Tik op ∨ of ∧ om de letter te wijzigen.

8. Druk op OK.

De volgende letter knippert.

9. Herhaal stap 7 indien nodig.
10. Druk op OK en houdt de knop ingedrukt om op te slaan.

U kunt een geheugenpositie overschrijven. Wanneer het display de eerste vrije geheugenpositie aangeeft, tik op ∨ of ∧ en druk op OK om een bestaand programma te overschrijven.

U kunt de naam van een programma wijzigen in het menu: Wijzig Programmanaam.

### Het programma inschakelen

1. Schakel het apparaat in.
2. Selecteer het menu: Favoriet.
3. Druk op OK om te bevestigen.
4. Selecteer de naam van uw favoriete programma.
5. Druk op OK om te bevestigen.

Druk op ☆ en ga rechtstreeks naar het menu: Favoriet. Ook te gebruiken als het apparaat is uitgeschakeld.

## 10.2 Gebruik van het Kinderslot

Als het Kinderslot aanstaat, kan het apparaat niet per ongeluk worden geactiveerd.

1. Raak ⏻ aan om het display in te schakelen.
2. Druk tegelijkertijd op 𝒟 en ☆ totdat het display een bericht weergeeft.

Om het Kinderslot te deactiveren, herhaal stap 2.

## 10.3 Toetsblokkering

Deze functie voorkomt dat een verwarmingsfunctie per ongeluk wordt ingeschakeld. U kunt de functie alleen inschakelen als het apparaat in werking is.

1. Schakel het apparaat in.
2. Stel de verwarmingsfunctie of -instelling in.
3. Druk herhaaldelijk op 𝒟 tot het display toont: Toetsblokkering.
4. Druk op OK om te bevestigen.

Druk om de functie uit te schakelen op 𝒟. Op het display verschijnt een melding. Druk herhaaldelijk op 𝒟 en vervolgens op OK om te bevestigen.

ⓘ Als u het apparaat uitschakelt, wordt de functie ook uitgeschakeld.

## 10.4 Set + Go

Met deze functie kunt u een verwarmingsfunctie (of programma) instellen en later met een aanraking van een symbool gebruiken.

1. Schakel het apparaat in.
2. Stel de verwarmingsfunctie in.
3. Druk herhaaldelijk op 𝒟 tot het display het volgende toont: Duur.
4. Stel de tijd in.
5. Druk herhaaldelijk op 𝒟 tot het display het volgende toont: Set + Go.
6. Druk op OK om te bevestigen.

Druk op een symbool (behalve voor ⏻) om de functie te starten: Set + Go. De ingestelde verwarmingsfunctie start.

Wanneer de verwarmingsfunctie is voltooid, klinkt er een geluidssignaal.

ⓘ
- Toetsblokkering is aan wanneer de verwarmingsfunctie actief is.
- Het menu: Basisinstellingen stelt u in staat de volgende functie in en uit te schakelen: Set + Go.

## 10.5 Automatische uitschakeling

Om veiligheidsredenen schakelt het apparaat na bepaalde tijd automatisch uit als er een ovenfunctie in werking is en u geen instellingen wijzigt.

| Temperatuur (°C) | Uitschakeltijd (u) |
|---|---|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 230 | 5.5 |

De Automatische uitschakeling werkt niet met de functies: Binnenverlichting, Voedselsensor,Duur, Eindtijd.

## 10.6 Helderheid van het display

Er zijn twee standen voor de helderheid van het display:

- Helderheid 's nachts - wanneer het apparaat uit staat, is de helderheid van het display tussen 22:00 en 06:00 lager.
- Helderheid overdag:
  - als het apparaat aan staat.
  - als u tijdens helderheid 's nachts een symbool aanraakt (behalve AAN/UIT), keert het display gedurende 10 seconden terug naar helderheid voor overdag.
  - als het apparaat uit staat en u de volgende functie hebt ingesteld: Kookwekker. Wanneer de functie eindigt, keert het display terug naar helderheid voor 's nachts.

## 10.7 Koelventilator

Als het apparaat in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van het apparaat koel te houden. Na het uitschakelen van het apparaat kan de ventilatie doorgaan totdat het apparaat is afgekoeld.

# 11. AANWIJZINGEN EN TIPS

**WAARSCHUWING!**
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

De temperaturen en baktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Deze zijn afhankelijk van de recepten en de kwaliteit en de hoeveelheid van de gebruikte ingrediënten.

## 11.1 Binnenzijde van de deur

**Bij bepaalde modellen vindt u het volgende aan de binnenkant van de deur:**

- de nummers van de inzetniveaus.
- Informatie over de verwarmingsfuncties, aanbevolen rekstanden en temperaturen voor karakteristieke gerechten.

## 11.2 Nuttige tips voor speciale opwarmfuncties van de oven

**Warmhouden**

Gebruik deze functie om voedsel warm te houden.

De temperatuur wordt automatisch ingesteld op 80°C.

**Borden Warmen**

Voor het verwarmen van borden en schalen.

Verdeel de borden en schalen gelijkmatig over het ovenrek. Verplaats de stapels halverwege de verwarmingstijd (boven- en onderkant omwisselen).

De automatische temperatuur is 70 °C.

Aanbevolen rekstand: 3.

**Deeg Laten Rijzen**

U kunt deze automatische functie gebruiken voor elk gistdeeg. Het zorgt voor de juiste atmosfeer om het te laten rijzen. Plaats het deeg in een kom die groot genoeg is voor het gerezen deeg. Het is niet nodig om het af te dekken. Plaats een bakrooster op niveau één en schuif de schaal erin. Sluit de deur en stel

de functie in op deeg rijzen. Deeg Laten Rijzen. Stel de benodigde tijd in.

**Ontdooien**

Haal het gerecht uit de verpakking en plaats het op een bord. Bedek het bord niet met een kom of ander bord, aangezien het ontdooien hierdoor langer kan duren. Gebruik het eerste roosterniveau vanaf de bodem.

## 11.3 SousVide-koken

Deze functie gebruikt lagere bereidingstemperaturen dan normaal koken. Ga zorgvuldig met het voedsel om voor een betere voedselkwaliteit:

**Advies voor voedselveiligheid:**

- Gebruik van hoogwaardige levensmiddelen.
- Gebruik altijd verse levensmiddelen.
- Bewaar de levensmiddelen onder de juiste omstandigheden totdat u ze gebruikt.
- Maak de levensmiddelen altijd schoon voordat u ze gaat bereiden.
- Kijk voor goede en veilige resultaten naar de waarden in de kooktabellen. Controleer de kooktijd, temperatuur en grootte van het voedsel.
- De levensmiddelen moeten niet bewaard worden bij een temperatuur onder 60 °C gedurende een langere periode om veiligheidsproblemen te voorkomen.
- Gebruik lage temperaturen alleen voor levensmiddelen die rauw gegeten kunnen worden en gedurende een korte tijd.
- Sous-vide-gerechten smaken het beste meteen nadat ze zijn bereid. Als u het voedsel niet direct na de bereiding eet, verlaag de temperatuur dan snel. Doe het voedsel in een bakje met ijs en zet het in de koelkast. U kunt het voedsel 2 tot 3 dagen in de koelkast bewaren.
- Gebruik de functie Sous-vide koken niet om restjes op te warmen.
- Voorkom contact tussen rauwe levensmiddelen en gekookt voedsel als u het eten bereidt en kookt.
- Gebruik niet dezelfde hulpmiddelen voor verschillende dingen zonder ze zorgvuldig af te wassen.
- Voorkom bij recepten met rauwe eieren dat het eiwit of de eierdooier contact maakt met het buitenste deel van de eierschaal.

**Adviezen en tips voor het vacuum verpakken van voedsel:**

- Benodigde uitrusting voor de functie Sous-vide koken is een vacuumsealer en vacuumzakken.
- Aanbevolen type vacuumsealer: kamervacuumsealer. Alleen dit type vacuumsealer kan vloeistoffen vacuum verpakken.
- Gebruik de vacuum zakken op de juiste manier voor de functie Sous-vide koken.
- De vacuum zakken niet opnieuw gebruiken.
- Doe de levensmiddelen in één laag van de vacuum zak voor een gelijkmatig kookresultaat.
- Zet voor een snellere en gelijkmatigere bereiding van het eten de vacuum graad zo hoog mogelijk in.
- Zorg er voor een veilige afsluiting van de vacuum zak voor dat het sluitgedeelte schoon is.

**Algemene adviezen en tips voor de functie SousVide-koken:**

- Houd om de stoom de behouden de deur van het apparaat gesloten als u de functie Sous-vide koken gebruikt.
- Open de deur voorzichtig na de bereiding want er heeft zich stoom in het apparaat verzameld.
- U kunt olie en kruiden toevoegen naar smaak. Olie voorkomt dat de levensmiddelen vastplakken aan de vacuum zak.
- Kruid het eten een beetje aan het begin omdat er geen smaak verloren gaat door damp.
- Om alcohol te verdampen uit vloeistof, moet u de vloeistof eerst koken voor het vacuüm verpakken.
- U kunt de rauwe knoflook vervangen door knoflookpoeder.
- U kunt de olijfolie vervangen door een neutrale olie.
- Zet voor een snellere en gelijkmatigere bereiding van het eten de vacuum graad zo hoog mogelijk in (99,9%).

- De bereidingstijden zijn aanbevelingen en kunnen verschillen al naar gelang uw voorkeur.
- De bereidingstijden in de kooktabellen zijn voor gerechten voor 4 personen. Als de hoeveelheid levensmiddelen hoger is, kan de bereidingstijd langer zijn.
- Als de afmeting van het voedsel anders is dan in de kooktabellen staat, dan kan de bereidingstijd anders zijn.
- Zet de vacuum zakken op het rooster zonder overlap als er meer zakken worden gebruikt.

## 11.4 SousVide-koken: Vlees

- Kijk naar de tabellen om te kort bereiden te voorkomen. Gebruik geen vleesporties met een grotere dikte dan in de getoonde tabellen.
- De bereidingstijden in de tabellen zijn de minimale benodigde tijden. De bereidingstijd kan worden vergroot overeenkomstig uw persoonlijke voorkeur.
- Gebruik alleen vlees zonder bot om te voorkomen dat de vacuum zak beschadigt.
- Bak om de gevogeltefilet beter te laten smaken het vlees eerst even aan voor en na de vacuum verpakking.

Rundvlees

| Gerecht | Dikte van het voedsel | Hoeveelheid voedsel voor 4 personen (g) | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Rooster-hoogte |
|---|---|---|---|---|---|
| Runderfilet medium | 4 cm | 800 | 60 | 110 - 120 | 3 |
| Runderfilet well done | 4 cm | 800 | 65 | 90 - 100 | 3 |
| Kalfsfilet medium | 4 cm | 800 | 60 | 110 - 120 | 3 |
| Kalfsfilet well done | 4 cm | 800 | 65 | 90 - 100 | 3 |

Lam / wild

| Gerecht | Dikte van het voedsel | Hoeveelheid voedsel voor 4 personen (g) | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Rooster-hoogte |
|---|---|---|---|---|---|
| Lam rood | 3 cm | 600 - 650 | 60 | 180 - 190 | 3 |
| Lam medium | 3 cm | 600 - 650 | 65 | 105 - 115 | 3 |
| Varkensvlees | 3 cm | 600 - 650 | 90 | 60 - 70 | 3 |
| Konijn zonder bot | 1,5 cm | 600 - 650 | 70 | 50 - 60 | 3 |

Gevogelte

| Gerecht | Dikte van het voedsel | Hoeveelheid voedsel voor 4 personen (g) | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Rooster-hoogte |
|---|---|---|---|---|---|
| Kippenborst zonder bot | 3 cm | 750 | 70 | 70 - 80 | 3 |
| Eendenborst zonder bot | 2 cm | 900 | 60 | 140 - 160 | 3 |
| Kalkoenborst zonder bot | 2 cm | 800 | 70 | 75 - 85 | 3 |

## 11.5 SousVide-koken: Vis en schaaldieren

- Kijk naar de tabel om te kort bereiden te voorkomen. Gebruik geen visporties met een grotere dikte dan in de getoonde tabel.
- Droog de visfilet met keukenpapier voordat u het in de vacuümzak doet.
- Voeg een kopje water toe aan de vacuümzak als u de mossels kookt.

| Gerecht | Dikte van het voedsel | Hoeveelheid voedsel voor 4 personen (g) | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roos-ter-hoogte |
|---|---|---|---|---|---|
| Zeebrasemfilet | 4 filets 1 cm | 500 | 70 | 25 | 3 |
| Zeebrasemfilet | 4 filets 1 cm | 500 | 70 | 25 | 3 |
| Stokvis | 2 filets 2 cm | 650 | 65 | 70 - 75 | 3 |
| Jakobsschel-pen | groot | 650 | 60 | 100 - 110 | 3 |
| Mossels met schaal | | 1000 | 95 | 20 - 25 | 3 |
| Garnalen zon-der schaal | groot | 500 | 75 | 26 - 30 | 3 |
| Octopus | | 1000 | 85 | 100 - 110 | 3 |
| Forelfilet [1)] | 2 filets 1,5 cm | 650 | 65 | 55 - 65 | 3 |
| Zalmfilet [1)] | 3 cm | 800 | 65 | 100 - 110 | 3 |

[1)] Week om eiwitlekkages te voorkomen de vis in een zoutoplossing van 10% (100 g zout in 1 liter water) gedurende 30 min en droog het met keukenpapier voordat u het in een vacuum zak doet.

## 11.6 SousVide-koken: Groenten

- Schil de groente indien nodig.
- Sommige groente kan van kleur veranderen als u de groente schilt en kookt in een vacuum zak. Kook voor betere resultaten het voedsel meteen nadat u het heeft bereid.

- Doe om de kleur van de artisjokken te behouden de groente in water met citroensap nadat u ze heeft schoongemaakt en gesneden.

| Gerecht | Dikte van het voedsel | Hoeveelheid voedsel voor 4 personen (g) | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|---|---|---|---|---|---|
| Asperges, groen | heel | 700 - 800 | 90 | 40 - 50 | 3 |
| Asperges, wit | heel | 700 - 800 | 90 | 50 - 60 | 3 |
| Courgette | plakjes van 1 cm | 700 - 800 | 90 | 35 - 40 | 3 |
| Prei | reepjes of ringetjes | 600 - 700 | 95 | 40 - 45 | 3 |
| Aubergine | plakjes van 1 cm | 700 - 800 | 90 | 30 - 35 | 3 |
| Pompoen | stukjes met een dikte van 2 cm | 700 - 800 | 90 | 25 - 30 | 3 |
| Peper | reepjes of een kwart | 700 - 800 | 95 | 35 - 40 | 3 |
| Selderij | ringetjes van 1 cm | 700 - 800 | 95 | 40 - 45 | 3 |
| Wortelen | plakjes van 0,5 cm | 700 - 800 | 95 | 35 - 45 | 3 |
| Selderijwortel | plakjes van 1 cm | 700 - 800 | 95 | 45 - 50 | 3 |
| Venkel | plakjes van 1 cm | 700 - 800 | 95 | 35 - 45 | 3 |
| Aardappelen | plakjes van 1 cm | 800 - 1000 | 95 | 35 - 45 | 3 |
| Artisjokkenharten | in kwartjes gesneden | 400 - 600 | 95 | 45 - 55 | 3 |

## 11.7 SousVide-koken: Fruit en snoepgoed

- Schil het fruit, verwijder de pitjes en het klokkenhuis indien nodig
- Doe om de kleur van de appels en peren te behouden het fruit in water met citroensap nadat u ze heeft schoongemaakt en gesneden.
- Kook voor betere resultaten het voedsel meteen nadat u het heeft bereid.

| Gerecht | Dikte van het voedsel | Hoeveelheid voedsel voor 4 personen (g) | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|---|---|---|---|---|---|
| Perzik | door midden gesneden | 4 stuks fruit | 90 | 20 - 25 | 3 |

| Gerecht | Dikte van het voedsel | Hoeveelheid voedsel voor 4 personen (g) | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|---|---|---|---|---|---|
| Pruim | door midden gesneden | 600 g | 90 | 10 - 15 | 3 |
| Mango | in blokjes snijden van 2 x 2 cm | 2 stuks fruit | 90 | 10 - 15 | 3 |
| Nectarine | door midden gesneden | 4 stuks fruit | 90 | 20 - 25 | 3 |
| Ananas | plakjes van 1 cm | 600 g | 90 | 20 - 25 | 3 |
| Apple | in kwartjes gesneden | 4 stuks fruit | 95 | 25 - 30 | 3 |
| Peer | door midden gesneden | 4 stuks fruit | 95 | 15 - 30 | 3 |
| Vanilleroom | 350 g in elk zakje | 700 g | 85 | 20 - 22 | 3 |

## 11.8 Stomen

**WAARSCHUWING!**
Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat als de functie is geactiveerd. Er kan stoom vrijkomen.

Deze functie is geschikt voor alle soorten voedsel - vers en ingevroren. Met deze functie kunt u groente, vlees, vis, deegwaren, rijst, maïs, griesmeel en eieren bereiden, opwarmen, ontdooien, pocheren of blancheren.

U kunt een volledig menu in een keer bereiden. Om elk gerecht goed te bereiden gebruikt u kooktijden die bijna hetzelfde zijn. Vul de waterlade tot het maximale niveau. Doe de gerechten in het juiste kookgerei en plaats het op de ovenroosters. Zorg voor ruimte tussen het kookgerei zodat de stoom rond de gerechten kan circuleren.

**Sterilisatie**

- Met deze functie kunt u houders (bijv. babyflessen) steriliseren.
- Plaats de schone houders in het midden van het rooster op de eerste roosterstand. Zorg dat de opening omlaag is gericht.
- Vul de lade met de maximale hoeveelheid water en stel een tijdsduur in van 40 minuten.

Groenten

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|---|---|---|---|
| Artisjokken | 99 | 50 - 60 | 2 |
| Aubergines | 99 | 15 - 25 | 2 |
| Bloemkool, heel | 99 | 35 - 45 | 2 |
| Bloemkool, roosjes | 99 | 25 - 35 | 2 |

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|---|---|---|---|
| Broccoli, heel | 99 | 30 - 40 | 2 |
| Broccoli, roosjes[1)] | 99 | 13 - 15 | 2 |
| Plakjes champignons | 99 | 15 - 20 | 2 |
| Erwten | 99 | 20 - 30 | 2 |
| Venkel | 99 | 25 - 35 | 2 |
| Wortelen | 99 | 25 - 35 | 2 |
| Koolrabi, reepjes | 99 | 25 - 35 | 2 |
| Paprika, reepjes | 99 | 15 - 20 | 2 |
| Prei, ringen | 99 | 20 - 30 | 2 |
| Sperziebonen | 99 | 35 - 45 | 2 |
| Veldsla, plukjes | 99 | 20 - 25 | 2 |
| Spruitjes | 99 | 25 - 35 | 2 |
| Rode bietjes | 99 | 70 - 90 | 2 |
| Schorseneren | 99 | 35 - 45 | 2 |
| Selderij, blokjes | 99 | 20 - 30 | 2 |
| Asperges, groene | 99 | 15 - 25 | 2 |
| Asperges, wit | 99 | 25 - 35 | 2 |
| Spinazie, vers | 99 | 15 - 20 | 2 |
| Gepelde tomaten | 99 | 10 | 2 |
| Witte bonen | 99 | 25 - 35 | 2 |
| Savooiekool | 99 | 20 - 25 | 2 |
| Courgette, plakjes | 99 | 15 - 25 | 2 |
| Bonen, geblancheerd | 99 | 20 - 25 | 2 |
| Groente, geblancheerd | 99 | 15 | 2 |

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|---|---|---|---|
| Gedroogde bonen, geweekt (verhouding water / bonen 2:1) | 99 | 55 - 65 | 2 |
| Peultjes | 99 | 20 - 30 | 2 |
| Kool, wit of rood, reepjes | 99 | 40 - 45 | 2 |
| Pompoen, blokjes | 99 | 15 - 25 | 2 |
| Zuurkool | 99 | 60 - 90 | 2 |
| Zoete aardappels | 99 | 20 - 30 | 2 |
| Tomaten | 99 | 15 - 25 | 2 |
| Maïskolf | 99 | 30 - 40 | 2 |

**1)** Verwarm de oven 5 minuten voor.

Bijgerechten

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|---|---|---|---|
| Deegballen | 99 | 25 - 35 | 2 |
| Aardappelballetjes | 99 | 35 - 45 | 2 |
| Ongepelde tomaten, medium | 99 | 45 - 55 | 2 |
| Rijst (verhouding water/rijst 1:1)**1)** | 99 | 35 - 45 | 2 |
| Gekookte aardappels | 99 | 35 - 45 | 2 |
| Broodballetjes | 99 | 35 - 45 | 2 |
| Verse tagliatelle | 99 | 15 - 25 | 2 |
| Polenta (vloeistofverhouding 3:1) | 99 | 40 - 50 | 2 |
| Bulgur (verhouding water/ bulgur 1:1) | 99 | 25 - 35 | 2 |

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|---|---|---|---|
| Couscous (verhouding water/couscous 1:1) | 99 | 15 - 20 | 2 |
| Spaetzle (Duitse pastasoort) | 99 | 25 - 30 | 2 |
| Thaise rijst (verhouding water/rijst 1:1) | 99 | 30 - 35 | 2 |
| Linzen, rood (verhouding water/linzen 1:1) | 99 | 20 - 30 | 2 |
| Linzen, bruin en groen (verhouding water/linzen 2:1) | 99 | 55 - 60 | 2 |
| Rijstpudding (verhouding melk/rijst 2,5:1) | 99 | 40 - 55 | 2 |
| Griesmeelpudding (verhouding melk/griesmeel 3,5:1) | 99 | 20 - 25 | 2 |

1) De verhouding van water tot rijst kan wijzigen naar gelang het soort rijst.

Fruit

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|---|---|---|---|
| Schijfjes appel | 99 | 10 - 15 | 2 |
| Hete bessen | 99 | 10 - 15 | 2 |
| Fruitcompote | 99 | 20 - 25 | 2 |
| Chocolade smelten | 99 | 10 - 20 | 2 |

Vis

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|---|---|---|---|
| Forel, circa 250 g | 85 | 20 - 30 | 2 |
| Garnalen, vers | 85 | 20 - 25 | 2 |
| Garnalen, bevroren | 85 | 30 - 40 | 2 |
| Zalmfilets | 85 | 20 - 30 | 2 |

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|---|---|---|---|
| Zalmforel, circa 1.000 g | 85 | 40 - 45 | 2 |
| Mosselen | 99 | 20 - 30 | 2 |
| Platvisfilet | 80 | 15 | 2 |

Vlees

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|---|---|---|---|
| Gekookte ham, 1.000 g | 99 | 55 - 65 | 2 |
| Gepocheerde kippeborst | 90 | 25 - 35 | 2 |
| Kip, gepocheerd, 1.000 - 1.200 g | 99 | 60 - 70 | 2 |
| Kalfs-/varkensvlees zonder bot, 800 - 1.000 g | 90 | 80 - 90 | 2 |
| Casselerrib (gerookte varkensrug), gepocheerd | 90 | 70 - 90 | 2 |
| Tafelspitz (gekookt rundvlees) | 99 | 110 - 120 | 2 |
| Chipolataworstjes | 80 | 15 - 20 | 2 |
| Weense worstjes (witte worst) | 80 | 20 - 30 | 2 |
| Weense worst | 80 | 20 - 30 | 2 |

Eieren

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|---|---|---|---|
| Hardgekookt ei | 99 | 18 - 21 | 2 |
| Middelhard gekookt ei | 99 | 12 - 13 | 2 |
| Zachtgekookt ei | 99 | 10 - 11 | 2 |

## 11.9 Circulatiegrill en Stomen na elkaar

Als u functies combineert kunt u vlees, groente en bijgerechten na elkaar bereiden. Alle gerechten zijn klaar om tegelijkertijd te worden geserveerd.

- Om het voedsel eerst te braden, gebruik de functie: Circulatiegrill.
- Doe de voorbereide groente en bijgerechten in het kookgerei dat geschikt is voor de oven en plaats het vervolgens in de oven met het vlees.
- Laat de oven afkoelen tot een temperatuur van ongeveer 80 °C.

Open de ovendeur op de eerste stand gedurende 15 minuten om het apparaat sneller te laten afkoelen.

- Starten van de functie: Stomen. Kook alles samen tot het klaar is.

| Gerecht | Circulatiegrill (eerste stap: vlees bereiden) | | | Stomen (tweede stap: groente toevoegen) | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
| Biefstuk 1 kg Spruitjes, polenta | 180 | 60 - 70 | vlees: 1 | 99 | 40 - 50 | vlees: 1 groenten: 3 |
| Geroosterd varkensvlees 1 kg Aardappelen, groenten, jus | 180 | 60 - 70 | vlees: 1 | 99 | 30 - 40 | vlees: 1 groenten: 3 |
| Geroosterd kalfsvlees 1 kg, Rijst, groenten | 180 | 50 - 60 | vlees: 1 | 99 | 30 - 40 | vlees: 1 groenten: 3 |

## 11.10 Koken Met Vocht - Veel Vocht

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|---|---|---|---|
| Pudding/flan in afzonderlijke porties[1)] | 90 | 35 - 45 | 2 |
| Gebakken eieren[1)] | 90 - 110 | 15 - 30 | 2 |
| Terrine[1)] | 90 | 40 - 50 | 2 |
| Dunne fillets | 85 | 15 - 25 | 2 |
| Dikke fillets | 90 | 25 - 35 | 2 |
| Kleine vis tot 350 g | 90 | 20 - 30 | 2 |
| Hele vis tot 1.000 g | 90 | 30 - 40 | 2 |
| Ovenballetjes | 120 - 130 | 40 - 50 | 2 |

1) Ga gedurende een half uur verder met de deur gesloten.

## 11.11 Koken Met Vocht - Vocht, Medium

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|---|---|---|---|
| Gemengde broodjes 500 - 1000 g | 180 - 190 | 45 - 60 | 2 |
| Broodjes | 180 - 200 | 25 - 35 | 2 |
| Zoet brood | 160 - 170 | 30 - 45 | 2 |
| Zoet gistdeeg | 170 - 180 | 20 - 35 | 2 |
| Zoete ovengerechten | 160 - 180 | 45 - 60 | 2 |
| Gestoofd / gesudderd vlees | 140 - 150 | 100 - 140 | 2 |
| Spare ribs | 140 - 150 | 75 - 100 | 2 |
| Gegrilde visfilet | 170 - 180 | 25 - 40 | 2 |
| Gegrilde vis | 170 - 180 | 35 - 45 | 2 |

## 11.12 Koken Met Vocht - Weinig Vocht

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|---|---|---|---|
| Gebraden varkensvlees 1.000 g | 160 - 180 | 90 - 100 | 2 |
| Runderbraadstuk 1.000 g | 180 - 200 | 60 - 90 | 2 |
| Gebraden kalfsvlees 1.000 g | 180 | 80 - 90 | 2 |
| Gehaktbrood, ongegaard, 500 g | 180 | 30 - 40 | 2 |
| Gerookte varkensrug, 600 - 1000 g (2 uur weken) | 160 - 180 | 60 - 70 | 2 |
| Kip 1000g | 180 - 210 | 50 - 60 | 2 |
| Eend, 1500 - 2000 g | 180 | 70 - 90 | 2 |
| Gans 3.000 g | 170 | 130 - 170 | 1 |
| Aardappelgratin | 160 - 170 | 50 - 60 | 2 |
| Pastaschotel | 170 - 190 | 40 - 50 | 2 |

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|---|---|---|---|
| Lasagne | 170 - 180 | 45 - 55 | 2 |
| Afbakbroodjes | 200 | 15 - 20 | 2 |
| Afbakbaguettes, 40 - 50 g | 200 | 15 - 20 | 2 |
| Afbakbaguettes, 40 - 50 g, bevroren | 200 | 25 - 35 | 2 |

## 11.13 Regenereren

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|---|---|---|---|
| Bordgerechten | 110 | 10 - 15 | 2 |
| Pastaschotel | 110 | 10 - 15 | 2 |
| Rijst | 110 | 10 - 15 | 2 |
| Deegballen | 110 | 15 - 25 | 2 |

## 11.14 Yoghurtfunctie

Gebruik deze functie om yoghurt te bereiden.

Ingrediënten:

- 1 l melk
- 250 g naturelyoghurt

Methode:

Meng de yoghurt met de melk en vul de yoghurtpotjes hiermee.

Verwarm, als rauwe melk wordt gebruikt, de melk tot het kookpunt en laat de melk afkoelen tot 40 °C. Meng de yoghurt daarna door de melk en doe het in yoghurtpotjes.

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Tijd (u) | Roosterhoogte |
|---|---|---|---|
| Romige yoghurt | 42 | 5 - 6 | 2 |
| Halfvaste yoghurt | 42 | 7 - 8 | 2 |

## 11.15 Bakken

- Uw oven kan anders bakken of roosteren dan het apparaat dat u tot nu toe gebruikt heeft. Pas uw normale instellingen zoals temperatuur, gaartijd en ovenniveau aan de tabelwaarden aan.
- Gebruik de eerste keer de laagste temperatuur.
- Als u voor een speciaal recept de instelling niet kunt vinden, zoek dan naar een soortgelijk recept.
- Bij het bereiden van cake op meerdere niveaus kan de baktijd ca. 10 - 15 minuten langer zijn.
- Als de cake niet overal even hoog is, wordt de cake in het begin van het bakproces niet overal even bruin. Verander in dit geval de temperatuurinstelling niet. De verschillen verminderen tijdens het bakproces.
- Tijdens het bakken kunnen bakplaten in de oven vervormen. Wanneer de bakplaten afkoelen, verdwijnt de vervorming.

## 11.16 Baktips

| Bakresultaat | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|---|---|---|
| De onderkant van de cake is niet voldoende gebruind. | De rekstand is incorrect. | Plaats de cake op een lagere rekstand. |
| De cake zakt in en wordt klef, klonterig, streperig. | De oventemperatuur is te hoog. | De volgende keer dat u een cake bakt, stelt u de baktemperatuur lager in. |
| De cake zakt in en wordt klef, klonterig, streperig. | Te korte baktijd. | Baktijd verlengen. **U kunt de baktijd niet verlagen door een hogere temperatuur in te stellen.** |
| De cake zakt in en wordt klef, klonterig, streperig. | Er zit te veel vloeistof in het mengsel. | Minder vocht gebruiken. Let op de kneedtijden, vooral bij het gebruik van keukenmachines. |
| De cake is te droog. | De oventemperatuur is te laag. | De volgende keer dat u een cake bakt, stelt u de baktemperatuur hoger in. |
| De cake is te droog. | Te lange baktijd. | De volgende keer dat u een cake bakt, gebruikt u een kortere baktijd. |
| De cake wordt ongelijkmatig bruin. | De oventemperatuur is te hoog en de baktijd te kort. | De baktemperatuur lager instellen en de baktijd verlengen. |
| De cake wordt ongelijkmatig bruin. | Het deeg is niet gelijkmatig verdeeld. | Verdeel het deeg gelijkmatig over de bakplaat. |
| De cake wordt niet gaar binnen de aangegeven baktijd. | De oventemperatuur is te laag. | De volgende keer dat u een cake bakt, stelt u de baktemperatuur een beetje hoger in. |

## 11.17 Bakken op één niveau:

Bakken in een bakblik

| Gerecht | Functie | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|---|---|---|---|---|
| Tulband / brioche | Multi Hetelucht | 150 - 160 | 50 - 70 | 1 |
| Moskovisch gebak / vruchtencake | Multi Hetelucht | 140 - 160 | 70 - 90 | 1 |

| Gerecht | Functie | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|---|---|---|---|---|
| Fatless sponge cake / Vetvrije cake, zacht | Multi Hetelucht | 140 - 150 | 35 - 50 | 2 |
| Fatless sponge cake / Vetvrije cake, zacht | Boven + onderwarmte | 160 | 35 - 50 | 2 |
| Taartbodem - zandtaartdeeg | Multi Hetelucht | 150 - 160[1)] | 20 - 30 | 2 |
| Taartbodem - zacht cakedeeg | Multi Hetelucht | 150 - 170 | 20 - 25 | 2 |
| Apple pie / Appeltaart (2 vormen Ø 20 cm, diagonaal geplaatst) | Multi Hetelucht | 160 | 60 - 90 | 2 |
| Apple pie / Appeltaart (2 vormen Ø 20 cm, diagonaal geplaatst) | Boven + onderwarmte | 180 | 70 - 90 | 1 |
| Kwarktaart | Boven + onderwarmte | 170 - 190 | 60 - 90 | 1 |

**1)** Oven voorverwarmen.

Gebak / brood op bakplaat

| Gerecht | Functie | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|---|---|---|---|---|
| Vlechtbrood / broodkrans | Boven + onderwarmte | 170 - 190 | 30 - 40 | 3 |
| Kerststol | Boven + onderwarmte | 160 - 180[1)] | 50 - 70 | 2 |
| Brood (roggebrood):<br>1. Eerste deel van het bakproces.<br>2. Tweede deel van het bakproces. | Boven + onderwarmte | 1. 230[1)]<br>2. 160 - 180 | 1. 20<br>2. 30 - 60 | 1 |
| Roomsoezen / Eclairs | Boven + onderwarmte | 190 - 210[1)] | 20 - 35 | 3 |

| Gerecht | Functie | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|---|---|---|---|---|
| Biscuitrol | Boven + onderwarmte | 180 - 200[1)] | 10 - 20 | 3 |
| Kruimeltaart (droog) | Multi Hetelucht | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |
| Boter-/Suikerkoek | Boven + onderwarmte | 190 - 210[1)] | 20 - 30 | 3 |
| Vruchtentaart (bereid met gistdeeg/roerdeeg) [2)] | Multi Hetelucht | 150 - 170 | 30 - 55 | 3 |
| Vruchtentaart (bereid met gistdeeg/roerdeeg) [2)] | Boven + onderwarmte | 170 | 35 - 55 | 3 |
| Vruchtentaart met kruimeldeeg | Multi Hetelucht | 160 - 170 | 40 - 80 | 3 |
| Plaatkoek met kwetsbare garnering (bijvoorbeeld kwark, room, puddingvulling) | Boven + onderwarmte | 160 - 180[1)] | 40 - 80 | 3 |

1) Oven voorverwarmen.

2) Gebruik de braadpan.

Koekjes

| Gerecht | Functie | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|---|---|---|---|---|
| Zandkoekjes | Multi Hetelucht | 150 - 160 | 15 - 25 | 3 |
| Short bread / Zandtaartdeeg / Gebakreepjes | Multi Hetelucht | 140 | 20 - 35 | 3 |
| Short bread / Zandtaartdeeg / Gebakreepjes | Boven + onderwarmte | 160[1)] | 20 - 30 | 3 |
| Koekjes gemaakt van sponsdeeg | Multi Hetelucht | 150 - 160 | 15 - 20 | 3 |

| Gerecht | Functie | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|---|---|---|---|---|
| Eiwitgebak / schuimgebak | Multi Hetelucht | 80 - 100 | 120 - 150 | 3 |
| Bitterkoekjes | Multi Hetelucht | 100 - 120 | 30 - 50 | 3 |
| Koekjes gemaakt van gistdeeg | Multi Hetelucht | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |
| Klein bladerdeeggebak | Multi Hetelucht | 170 - 180[1)] | 20 - 30 | 3 |
| Broodjes | Multi Hetelucht | 160[1)] | 10 - 25 | 3 |
| Broodjes | Boven + onderwarmte | 190 - 210[1)] | 10 - 25 | 3 |
| Small cakes / Kleine cakes (20 stuks/bakplaat) | Multi Hetelucht | 150[1)] | 20 - 35 | 3 |
| Small cakes / Kleine cakes (20 stuks/bakplaat) | Boven + onderwarmte | 170[1)] | 20 - 30 | 3 |

1) Oven voorverwarmen.

## 11.18 Ovenschotels en gegratineerde gerechten

| Gerecht | Functie | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|---|---|---|---|---|
| Pastaschotel | Boven + onderwarmte | 180 - 200 | 45 - 60 | 1 |
| Lasagne | Boven + onderwarmte | 180 - 200 | 25 - 40 | 1 |
| Groentegratin[1)] | Circulatiegrill | 170 - 190 | 15 - 35 | 1 |
| Stokbroden bedekt met gesmolten kaas | Multi Hetelucht | 160 - 170 | 15 - 30 | 1 |
| Zoete ovenschotels | Boven + onderwarmte | 180 - 200 | 40 - 60 | 1 |
| Visschotels | Boven + onderwarmte | 180 - 200 | 30 - 60 | 1 |
| Gevulde groente | Multi Hetelucht | 160 - 170 | 30 - 60 | 1 |

1) Oven voorverwarmen.

## 11.19 Multi Hetelucht (Vochtig)

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|---|---|---|---|
| Pastagratin | 200 - 220 | 45 - 55 | 3 |
| Aardappelgratin | 180 - 200 | 70 - 85 | 3 |
| Moussaka | 170 - 190 | 70 - 95 | 3 |
| Lasagna | 180 - 200 | 75 - 90 | 3 |
| Cannelloni | 180 - 200 | 70 - 85 | 3 |
| Broodpudding | 190 - 200 | 55 - 70 | 3 |
| Rijstpudding | 170 - 190 | 45 - 60 | 3 |
| Appeltaart, gemaakt van roerdeeg (rond bakblik) | 160 - 170 | 70 - 80 | 3 |
| Witbrood | 190 - 200 | 55 - 70 | 3 |

## 11.20 Bakken op meerdere niveaus

Gebruik de functie: Multi Hetelucht.

Cakes / Gebak / brood op bakplaat

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte | |
|---|---|---|---|---|
| | | | 2 standen | 3 standen |
| Roomsoezen/ tompoezen | 160 - 180[1)] | 25 - 45 | 1 / 4 | - |
| Kruimeltaart | 150 - 160 | 30 - 45 | 1 / 4 | - |

1) Oven voorverwarmen.

Koekjes/small cakes/cakejes/gebak/broodjes

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte | |
|---|---|---|---|---|
| | | | 2 standen | 3 standen |
| Zandkoekjes | 150 - 160 | 20 - 40 | 1 / 4 | 1 / 3 / 5 |
| Short bread / Zandtaartdeeg/ Deegreepjes | 140 | 25 - 45 | 1 / 4 | 1 / 3 / 5 |
| Koekjes gemaakt van roerdeeg | 160 - 170 | 25 - 40 | 1 / 4 | - |
| Eiwitgebak, schuimgebak | 80 - 100 | 130 - 170 | 1 / 4 | - |

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte | |
|---|---|---|---|---|
| | | | 2 standen | 3 standen |
| Bitterkoekjes | 100 - 120 | 40 - 80 | 1 / 4 | - |
| Koekjes gemaakt van gistdeeg | 160 - 170 | 30 - 60 | 1 / 4 | - |
| Klein bladerdeeggebak | 170 - 180[1)] | 30 - 50 | 1 / 4 | - |
| Broodjes | 180 | 20 - 30 | 1 / 4 | - |
| Small cakes / Kleine cakes (20 stuks/bakplaat) | 150[1)] | 23 - 40 | 1 / 4 | - |

1) Oven voorverwarmen.

## 11.21 Pizza Hetelucht

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|---|---|---|---|
| Pizza (dunne korst) | 210 - 230[1)2)] | 15 - 25 | 2 |
| Pizza (met uiteenlopende garnering) | 180 - 200 | 20 - 30 | 2 |
| Taarten | 180 - 200 | 40 - 55 | 1 |
| Spinazietaart | 160 - 180 | 45 - 60 | 1 |
| Quiche Lorraine | 170 - 190 | 45 - 55 | 1 |
| Zwitserse flan | 170 - 190 | 45 - 55 | 1 |
| Appeltaart, gedekt | 150 - 170 | 50 - 60 | 1 |
| Groentetaart | 160 - 180 | 50 - 60 | 1 |
| Ongedesemd brood | 210 - 230[1)] | 10 - 20 | 2 |
| Bladerdeegtaart | 160 - 180[1)] | 45 - 55 | 2 |
| Flammekuchen (pizza-achtig gerecht uit de Elzas) | 210 - 230[1)] | 15 - 25 | 2 |
| Piroggen (Russische variant op calzone) | 180 - 200[1)] | 15 - 25 | 2 |

1) Oven voorverwarmen.

2) Gebruik de braadpan.

## 11.22 Roosteren

- Gebruik voor het roosteren hittebestendige ovenschalen. Zie de instructies van de fabrikant van de ovenschalen.
- Grote braadstukken kunt u direct in de diepe braadpan roosteren (indien aanwezig) of op een rooster boven de braadpan.
- Schenk wat vloeistof in de braadpan om te voorkomen dat de vleessappen of het vet op het oppervlak inbranden.
- Alle soorten vlees die een korst moeten krijgen, kunt u in de braadschaal zonder deksel braden.
- Indien nodig het braadstuk na 1/2 - 2/3 van de gaartijd keren.
- Om het vlees sappiger te houden:
  – braad mager vlees in een braadpan met deksel of gebruik een braadzak.
  – rooster vlees en vis in stukken die minimaal 1 kg wegen.
  – besprenkel grote braadstukken en gevogelte diverse keren tijdens het braden met het eigen vleessap.

## 11.23 Tabel braadstukken

Rundvlees

| Gerecht | Gewicht | Functie | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|---|---|---|---|---|---|
| Stoofvlees | 1 – 1,5 kg | Boven + onderwarmte | 230 | 120 - 150 | 1 |
| Rosbief of ossehaas: rood | per cm dikte | Circulatiegrill | 190 - 200[1)] | 5 - 6 | 1 |
| Rosbief of ossehaas: medium | per cm dikte | Circulatiegrill | 180 - 190[1)] | 6 - 8 | 1 |
| Rosbief of ossehaas: doorgebakken | per cm dikte | Circulatiegrill | 170 - 180[1)] | 8 - 10 | 1 |

1) Oven voorverwarmen.

Varkensvlees

| Gerecht | Gewicht | Functie | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|---|---|---|---|---|---|
| Schouderstuk / nekstuk / hamlap | 1 – 1,5 kg | Circulatiegrill | 150 - 170 | 90 - 120 | 1 |
| Kotelet / ribbetje | 1 – 1,5 kg | Circulatiegrill | 170 - 190 | 30 - 60 | 1 |
| Gehaktbrood | 750 g - 1 kg | Circulatiegrill | 160 - 170 | 50 - 60 | 1 |
| Varkensschenkel (voorgekookt) | 750 g - 1 kg | Circulatiegrill | 150 - 170 | 90 - 120 | 1 |

Kalfsvlees

| Gerecht | Gewicht (kg) | Functie | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|---|---|---|---|---|---|
| Geroosterd kalfsvlees | 1 | Circulatiegrill | 160 - 180 | 90 - 120 | 1 |
| Kalfsschenkel | 1.5 - 2 | Circulatiegrill | 160 - 180 | 120 - 150 | 1 |

Lamsvlees

| Gerecht | Gewicht (kg) | Functie | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|---|---|---|---|---|---|
| Lamsbout / geroosterd lamsvlees | 1 - 1.5 | Circulatiegrill | 150 - 170 | 100 - 120 | 1 |
| Lamsrug, medium | 1 - 1.5 | Circulatiegrill | 160 - 180 | 40 - 60 | 1 |

Wild

| Gerecht | Gewicht | Functie | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|---|---|---|---|---|---|
| Hazenrug / hazenbout | tot 1 kg | Circulatiegrill | 180 - 200[1)] | 35 - 55 | 1 |
| Rug | 1,5 – 2 kg | Boven + onderwarmte | 180 - 200 | 60 - 90 | 1 |
| Reebout, hertenbout | 1,5 – 2 kg | Boven + onderwarmte | 180 - 200 | 60 - 90 | 1 |

1) Oven voorverwarmen.

Gevogelte

| Gerecht | Gewicht | Functie | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|---|---|---|---|---|---|
| Stukken gevogelte | 200 – 250 g elk | Circulatiegrill | 200 - 220 | 30 - 50 | 1 |
| Halve kip | 400 – 500 g elk | Circulatiegrill | 190 - 210 | 40 - 50 | 1 |
| Kip, haantje | 1 – 1,5 kg | Circulatiegrill | 190 - 210 | 50 - 70 | 1 |
| eend | 1,5 – 2 kg | Circulatiegrill | 180 - 200 | 80 - 100 | 1 |
| gans | 3,5 – 5 kg | Circulatiegrill | 160 - 180 | 120 - 180 | 1 |
| kalkoen | 2,5 – 3,5 kg | Circulatiegrill | 160 - 180 | 120 - 150 | 1 |
| kalkoen | 4 – 6 kg | Circulatiegrill | 140 - 160 | 150 - 240 | 1 |

Vis (gestoomd)

| Gerecht | Gewicht (kg) | Functie | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Rooster-hoogte |
|---|---|---|---|---|---|
| Hele vis | 1 - 1.5 | Circulatiegrill | 180 - 200 | 30 - 50 | 1 |

## 11.24 Grill

- Grill altijd met de maximale temperatuurinstelling.
- Rooster in de rekstand plaatsen zoals aanbevolen in grilltabel.
- Altijd op de eerste rekstand de pan plaatsen voor het opvangen van vet.
- Alleen platte stukken vlees of vis grillen.
- Lege oven met grillfuncties altijd 5 minuten voorverwarmen.

**LET OP!**
Tijdens het grillen moet de ovendeur altijd gesloten zijn.

Grill

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | | Roosterhoogte |
|---|---|---|---|---|
| | | 1e kant | 2e kant | |
| Rosbief | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |
| Runderfilet | 230 | 20 - 30 | 20 - 30 | 3 |
| Varkensrug | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |
| Kalfsrug | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |
| Lamsrug | 210 - 230 | 25 - 35 | 20 - 25 | 3 |
| Hele vis, 500 - 1000 g | 210 - 230 | 15 - 30 | 15 - 30 | 3 / 4 |

Grill Intens

| Gerecht | Tijd (min) | | Roosterhoogte |
|---|---|---|---|
| | 1e kant | 2e kant | |
| Burgers / Burgers | 8 - 10 | 6 - 8 | 4 |
| Varkensfilet | 10 - 12 | 6 - 10 | 4 |
| Worstjes | 10 - 12 | 6 - 8 | 4 |
| Runderfilet / kalfs-biefstukken | 7 - 10 | 6 - 8 | 4 |
| Toast / Geroosterd brood | 1 - 3 | 1 - 3 | 5 |
| Brood met iets erop | 6 - 8 | - | 4 |

## 11.25 Bevroren Gerechten

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|---|---|---|---|
| Pizza, bevroren | 200 - 220 | 15 - 25 | 2 |
| American pizza, bevroren | 190 - 210 | 20 - 25 | 2 |
| Pizza, gekoeld | 210 - 230 | 13 - 25 | 2 |
| Pizza snacks, bevroren | 180 - 200 | 15 - 30 | 2 |
| Patat, dun | 190 - 210 | 15 - 25 | 3 |
| Patat, dik | 190 - 210 | 20 - 30 | 3 |
| Aardappelpartjes / -kroketjes | 190 - 210 | 20 - 40 | 3 |
| Rösties | 210 - 230 | 20 - 30 | 3 |
| Lasagne / Cannelloni, vers | 170 - 190 | 35 - 45 | 2 |
| Pastaschotel, bevroren | 160 - 180 | 40 - 60 | 2 |
| Oven gegratineerde kaas | 170 - 190 | 20 - 30 | 3 |
| Kippenvleugels | 180 - 200 | 40 - 50 | 2 |

Bevroren kant-en-klaarmaaltijden

| Gerecht | Functie | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|---|---|---|---|---|
| Pizza, bevroren | Boven + onderwarmte | volgens aanwijzingen van de fabrikant | volgens aanwijzingen van de fabrikant | 3 |
| Patat[1] (300 - 600 g) | Boven + onderwarmte of Circulatiegrill | 200 - 220 | volgens aanwijzingen van de fabrikant | 3 |
| Baguettes | Boven + onderwarmte | volgens aanwijzingen van de fabrikant | volgens aanwijzingen van de fabrikant | 3 |
| Vruchtentaarten | Boven + onderwarmte | volgens aanwijzingen van de fabrikant | volgens aanwijzingen van de fabrikant | 3 |

[1] Patat tijdens bakken 2 tot 3 keer omkeren.

## 11.26 Lage Temperatuur Garen

Gebruik deze functie voor malse, magere stukken vlees en vis met kerntemperaturen van minder dan 65 °C. Deze functie is niet geschikt voor suddervlees of een vet varkensbraadstuk. U kunt de vleesthermometer gebruiken om te garanderen dat het vlees de correcte kerntemperatuur heeft (zie de tabel voor de vleesthermometer).

In de eerste 10 minuten kunt u een oventemperatuur instellen tussen 80°C en 150°C. De standaard is 90°C. Nadat de temperatuur is ingesteld, blijft de oven werken bij 80°C. Gebruik de automatische lage temperatuur garen niet voor gevogelte.

Altijd zonder deksel garen als u gebruik maakt van de functie.

1. Braad het vlees aan in een pan op de kookplaat op een zeer hoge stand gedurende 1 - 2 minuten aan elke kant.
2. Plaats het vlees samen met de hete braadpan in de oven op het bakrooster.
3. Steek de vleesthermometer in het vlees.
4. Selecteer de functie: Lage Temperatuur Garen en stel de juiste doelkerntemperatuur in.

| Gerecht | Gewicht (kg) | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|---|---|---|---|---|
| Biefstuk | 1 - 1.5 | 120 | 120 - 150 | 1 |
| Runderbiefstuk | 1 - 1.5 | 120 | 90 - 150 | 3 |
| Geroosterd kalfsvlees | 1 - 1.5 | 120 | 120 - 150 | 1 |
| Steaks | 0.2 - 0.3 | 120 | 20 - 40 | 3 |

## 11.27 Inmaken

- Gebruik alleen weckpotten van dezelfde afmetingen.
- Gebruik geen weckpotten met een draai- of bajonetsluiting en metalen bakken.
- Gebruik het eerste rooster van de bodem van deze functie.
- Zet niet meer dan zes wekflessen van 1 liter op het bakrooster.
- Vul de glazen potten gelijkmatig en sluit ze af met een klem.
- De weckpotten mogen elkaar niet raken.
- Vul ca. 1/2 liter water op de bakplaat, zodat er voldoende vocht in de oven ontstaat.
- Als de vloeistof in de weckpotten begint te borrelen (na ca. 35 - 60 minuten bij weckpotten van 1 liter), stop de oven of verlaag de temperatuur tot 100 °C (raadpleeg de tabel).

Zachte vruchten

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Inmaken/wecken tot het parelen begint (min) | Door blijven koken op 100 °C (min.) |
|---|---|---|---|
| Aardbeien / bosbessen / frambozen / rijpe kruisbessen | 160 - 170 | 35 - 45 | - |

Steenvruchten

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Inmaken/wecken tot het parelen begint (min) | Door blijven koken op 100 °C (min.) |
|---|---|---|---|
| Peren / kweeperen / pruimen | 160 - 170 | 35 - 45 | 10 - 15 |

Groenten

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Inmaken/wecken tot het parelen begint (min) | Door blijven koken op 100 °C (min.) |
|---|---|---|---|
| Wortelen [1)] | 160 - 170 | 50 - 60 | 5 - 10 |
| Komkommers | 160 - 170 | 50 - 60 | - |
| Gemengde augurken | 160 - 170 | 50 - 60 | 5 - 10 |
| Koolrabi / erwten / asperges | 160 - 170 | 50 - 60 | 15 - 20 |

1) Na uitschakeling in de oven laten staan.

## 11.28 Drogen

- Gebruik hiervoor een met boterhampapier of bakpapier belegde plaat.
- Stop de oven voor een beter resultaat halverwege de droogtijd, open de deur en laat het één nacht afkoelen om het drogen te voltooien.

Groenten

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Tijd (u) | Roosterhoogte | |
|---|---|---|---|---|
| | | | 1 stand | 2 standen |
| Bonen | 60 - 70 | 6 - 8 | 3 | 1 / 4 |
| Paprika's | 60 - 70 | 5 - 6 | 3 | 1 / 4 |
| Groente in het zuur | 60 - 70 | 5 - 6 | 3 | 1 / 4 |
| Paddestoelen | 50 - 60 | 6 - 8 | 3 | 1 / 4 |
| Kruiden | 40 - 50 | 2 - 3 | 3 | 1 / 4 |

Fruit

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Tijd (u) | Roosterhoogte | |
|---|---|---|---|---|
| | | | 1 stand | 2 standen |
| Pruimen | 60 - 70 | 8 - 10 | 3 | 1 / 4 |
| Abrikozen | 60 - 70 | 8 - 10 | 3 | 1 / 4 |

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Tijd (u) | Roosterhoogte | |
|---|---|---|---|---|
| | | | 1 stand | 2 standen |
| Schijfjes appel | 60 - 70 | 6 - 8 | 3 | 1 / 4 |
| Peren | 60 - 70 | 6 - 9 | 3 | 1 / 4 |

## 11.29 Brood

Voorverwarmen wordt niet aanbevolen.

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|---|---|---|---|
| Witbrood | 170 - 190 | 40 - 60 | 2 |
| Baguette | 200 - 220 | 35 - 45 | 2 |
| Brioche | 180 - 200 | 40 - 60 | 2 |
| Ciabatta | 200 - 220 | 35 - 45 | 2 |
| Roggebrood | 170 - 190 | 50 - 70 | 2 |
| Bruin brood | 170 - 190 | 50 - 70 | 2 |
| Volkoren brood | 170 - 190 | 40 - 60 | 2 |
| Broodjes | 190 - 210 | 20 - 35 | 2 |

## 11.30 Vleesthermometertabel

Rundvlees

| Gerecht | Kerntemperatuur (°C) van voedsel |
|---|---|
| Rib- / Filletsteak: rood | 45 - 50 |
| Rib- / Filletsteak: medium | 60 - 65 |
| Rib- / Filletsteak: gaar | 70 - 75 |

Varkensvlees

| Gerecht | Kerntemperatuur (°C) van voedsel |
|---|---|
| Schouderkarbonade / ham / varkensrug | 80 - 82 |
| Tussenribstuk, Kasselerrib | 75 - 80 |
| Gehaktbrood | 75 - 80 |

Kalfsvlees

| Gerecht | Kerntemperatuur (°C) van voedsel |
|---|---|
| Geroosterd kalfsvlees | 75 - 80 |
| Kalfsschenkel | 85 - 90 |

Schapenvlees / lamsvlees

| Gerecht | Kerntemperatuur (°C) van voedsel |
|---|---|
| Schapenbout | 80 - 85 |
| Schapenrug | 80 - 85 |
| Geroosterd lamsvlees / Lamsbout | 70 - 75 |

Wild

| Gerecht | Kerntemperatuur (°C) van voedsel |
|---|---|
| Hazerug | 70 - 75 |
| Hazenpoot, hazenbout | 70 - 75 |
| Gehele haas | 70 - 75 |
| Reerug, hertenrug | 70 - 75 |
| Ree- /hertenrug | 70 - 75 |

Vis

| Gerecht | Kerntemperatuur (°C) van voedsel |
|---|---|
| Zalm | 65 - 70 |
| Forellen | 65 - 70 |

## 11.31 Aanwijzingen voor testinstituten

Testen volgens IEC 60350-1.

Testen voor de functie: Stomen.

| Gerecht | Container (Gastronorm) | Gewicht (g) | Roosterhoogte | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Opmerkingen |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Broccoli[1)] | 1 x 2/3 geperforeerd | 300 | 3 | 99 | 13 - 15 | Plaats de bakplaat op het eerste ovenniveau. |
| Broccoli[1)] | 2 x 2/3 geperforeerd | 2 x 300 | 2 en 4 | 99 | 13 - 15 | Plaats de bakplaat op het eerste ovenniveau. |
| Broccoli[1)] | 1 x 2/3 geperforeerd | max. | 3 | 99 | 15 - 18 | Plaats de bakplaat op het eerste ovenniveau. |

| Gerecht | Container (Gastro-norm) | Gewicht (g) | Rooster-hoogte | Tempera-tuur (°C) | Tijd (min) | Opmerkin-gen |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Bevroren erwten | 2 x 2/3 ge-perforeerd | 2 x 1500 | 2 en 4 | 99 | Totdat de tem-peratuur in het koelste gedeelte 85 °C be-reikt. | Plaats de bakplaat op het eerste ovenniveau. |

1) Verwarm de oven 5 minuten voor.

# 12. ONDERHOUD EN REINIGING

**WAARSCHUWING!**
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 12.1 Opmerkingen over schoonmaken

- Maak de voorkant van het apparaat schoon met een zachte doek en een warm sopje.
- Gebruik voor metalen oppervlakken een specifiek reinigingsmiddel.
- Gebruik wat azijn om de onderkant schoon te maken bij kalkaanslag.
- Reinig de binnenkant van het apparaat na elk gebruik. Vetophoping of andere voedingsresten kunnen brand veroorzaken. Het gevaar is groter voor de grillpan.
- Verwijder hardnekkig vuil met een speciale ovenreiniger.
- Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek met een warm sopje en een reinigingsmiddel.
- Toebehoren met antiaanbaklaag mogen niet worden schoongemaakt met een agressief reinigingsmiddel, voorwerpen met scherpe randen of een afwasautomaat. Dit kan de antiaanbaklaag beschadigen.
- Droog de oven als de ovenruimte nat is na gebruik.

## 12.2 Aanbevolen reinigingsproducten

Gebruik geen schuursponzen of agressieve reinigingsmiddelen. Deze kunnen schade veroorzaken aan de emaillen en roestvrij stalen delen.

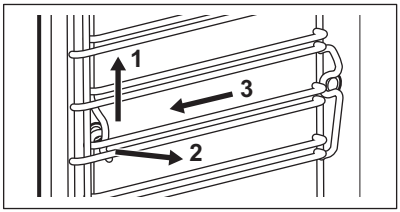
U kunt onze producten kopen bij www.aeg.com/shop en de beste detailhandel.

## 12.3 Verwijderen van de geleiders

Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld voordat u onderhoud verricht. Gevaar voor brandwonden.

Om het apparaat te reinigen, verwijder de inschuifrails.

1. Inschuifrails voorzichtig naar boven toe uit de voorste ophanging trekken.




2. Trek de inschuifrail bij de voorkant uit de zijwand.
3. Geleiders uit de achterste ophanging trekken.

Installeer de geleiders in de omgekeerde volgorde.

## 12.4 Stoomreiniging

Verwijder zo veel mogelijk vuil met de hand.

Verwijder de accessoires en de inschuifrails om de zijwanden te reinigen.

De stoomreinigingsfuncties helpen bij de reiniging van de stoomruimte van het apparaat.

Voor betere prestaties moet u de reinigingsfunctie starten als het apparaat koel is.

De aangegeven tijd is gerelateerd aan de duur van de functie en daarin is de tijd die nodig is voor het reinigen van de ruimte door de gebruiker niet meegerekend.

Als de stoomreinigingsfunctie actief is, is het lampje uit.

1. Vul de waterlade tot het maximale niveau.
2. Kies de stoomreinigingsfunctie in het menu: Reinigen.
   **Stoomreiniging** - de duur van de functie is ongeveer 30 minuten.
   a) Activeer de functie.
   b) Als het programma is voltooid klinkt er een geluidssignaal.
   c) Raak een tiptoets aan om het signaal uit te schakelen.

   **Stoomreiniging Plus** - de duur van de functie is ongeveer 75 minuten.
   a) Sproei een geschikt reinigingsmiddel gelijkmatig over de binnenkant oven op zowel de emaillen als de stalen delen. Zorg dat het apparaat koud is voordat u de reinigingsprocedure start.
   b) Activeer de functie. Na ongeveer 50 minuten klinkt een geluidssignaal en is het eerste gedeelte van het programma voltooid.
   c) Druk op OK.

   Dit betekent niet het einde van de reinigingsprocedure. Volg het bericht in het display op om de reiniging te voltooien.
   d) Wrijf met een niet-schurende zachte spons langs de binnenkant van het apparaat. Om de ruimte te reinigen kunt warm water of ovenreinigers gebruiken.
   e) Druk op OK. Het laatste gedeelte van de procedure start. Deze stap duurt ongeveer 25 minuten.
3. Wrijf met een niet-schurende zachte spons langs de binnenkant van het apparaat. Om de ruimte te reinigen kunt warm water gebruiken.
4. Verwijder al het resterende water uit de waterlade.

Houd na reiniging de deur van het apparaat ongeveer 1 uur open. Wacht tot het apparaat droog is. Om het drogen te versnellen, kunt u het apparaat opwarmen met warme lucht op 150 °C gedurende ca. 15 minuten. U behaalt maximaal resultaat met de reinigingsfunctie als u het apparaat direct schoonmaakt nadat de functie is afgelopen.

## 12.5 Reinigingsherinnering

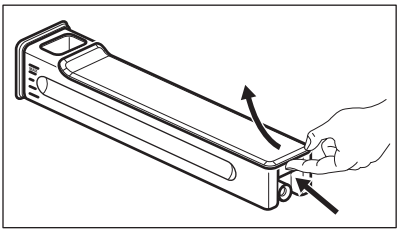
Deze functie herinnert u eraan dat reiniging noodzakelijk is en dat u de volgende functie moet uitvoeren: Stoomreiniging Plus

U kunt de functie inschakelen/uitschakelen: Reinigingsherinnering in het menu: Basisinstellingen.

## 12.6 De waterlade reinigen

Verwijder de waterlade uit het apparaat.

1. Verwijder de deksel van de waterlade. Til de deksel op overeenkomstig het uitsteeksel in de achterkant.

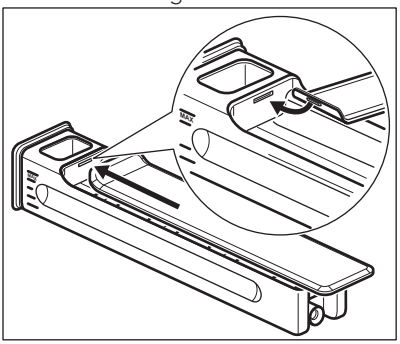


2. Verwijder de golfbreker. Trek het van de ladebehuizing af totdat het eruit klikt.
3. Was de onderdelen van de waterlade met uw handen. Gebruik leidingwater en zeep.

Gebruik geen schuursponsjes. Plaats de waterlade niet in een vaatwasmachine.

Zet de waterlade in elkaar na de onderdelen van de waterlade te hebben gereinigd.

1. Klik de golfbreker terug. Duw deze in de ladebehuizing.
2. Monteer de deksel. Klik eerst de voorkant in en duw het dan tegen de ladebehuizing.



3. Schuif de waterlade in het apparaat.
4. Duw de waterlade in de oven totdat hij vastklikt.

## 12.7 Stoomgeneratiesysteem - Ontkalken

Als de stomer wordt gebruikt, ontstaat er door het kalkgehalte in het water binnenin een ophoping en afzetting van kalk. Dit kan een negatief effect hebben op de stoomkwaliteit, op de prestatie van de stomer en de voedselkwaliteit.

Om dit te voorkomen moet de stoomgenerator van de kalkresten ontdaan worden.

Verwijder alle accessoires.

Selecteer de functie in het menu: Reinigen. De gebruikersinterface zal u door de procedure leiden.

De volledige procedure duurt ongeveer 2 uur.

Het lampje in deze functie is uit.

1. Plaats de grill-/braadslede op het onderste ovenniveau.
2. Druk op OK.
3. Doe 250 ml van antikalkmiddel in de waterlade.
4. Vul het resterende gedeelte van de waterlade tot het maximale niveau met water.
5. Plaats de waterlade in het apparaat.
6. Druk op OK.

Dit activeert het eerste gedeelte van de procedure: Ontkalken.

Dit gedeelte duurt ongeveer 1 uur en 40 minuten.

7. Na beëindiging van het eerste gedeelte moet de grill-/braadslede geleegd worden en weer op het eerste roosterstand worden geplaatst.
8. Druk op OK.
9. Vul de waterlade met vers water. Zorg dat er geen resten van schoonmaakmiddel in de waterlade achterblijven.
10. Plaats de waterlade in het apparaat.
11. Druk op OK.

Dit activeert het tweede gedeelte van de procedure: Ontkalken. Dit spoelt de stoomgenerator.

Dit gedeelte duurt ongeveer 35 minuten.

Verwijder de grill-/braadslede na beëindiging van de procedure.

Als de functie: Ontkalken niet op de juiste manier wordt uitgevoerd, toont het display een bericht om het te herhalen.

Droog het apparaat met een droge doek als het vochtig en nat is. Laat het apparaat volledig uitdrogen met de deur geopend.

## 12.8 Ontkalkmelder

Er zijn twee ontkalkmelders die u eraan herinneren de functie uit te voeren: Ontkalken. Deze melders worden iedere keer dat u uw apparaat uitzet geactiveerd.

De zachtklinkende melder herinnert u en beveelt aan de antikalkcyclus uit te voeren.

De hardklinkende melder verplicht u de ontkalking uit te voeren.

Als u het apparaat niet ontkalkt bij het horen van de hardklinkende melder, kunt u de stoomfuncties niet gebruiken.
U kunt de ontkalkmelder niet uitschakelen.

## 12.9 Stoomgeneratiesysteem - Spoelen

Verwijder alle accessoires.

Selecteer de functie in het menu: Reinigen. De gebruikersinterface zal u door de procedure leiden.

De totale duur van de functie is ongeveer 30 minuten.

Het lampje in deze functie is uit.

1. Plaats de bakplaat op het eerste ovenniveau.
2. Druk op OK.
3. Vul de waterlade met vers water.
4. Druk op OK.

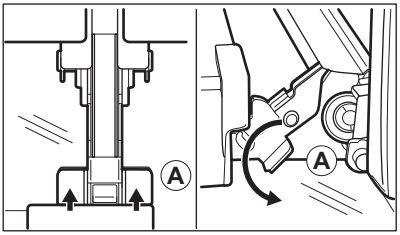
Verwijder de bakplaat na beëindiging van de procedure.

## 12.10 De deur verwijderen en installeren

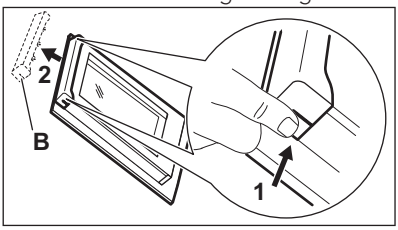
U kunt de ovendeur en het interne glazen paneel verwijderen om het schoon te maken. Het aantal glasplaten verschilt per model.

**WAARSCHUWING!**
Wees voorzichtig als u de deur van het apparaat verwijdert. De deur is zwaar.

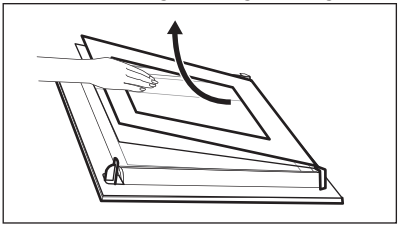
1. Open de deur helemaal.
2. Duw de klemhendels (A) volledig op de twee scharnieren.




3. Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand (in een hoek van ongeveer 70°).
4. Pak de deur aan de zijkanten met beide handen vast en trek deze onder een opwaartse hoek weg van het apparaat.
5. Plaats de ovendeur met de buitenkant omlaag op een zachte en egale ondergrond. Dit voorkomt krassen.
6. Deurafdekking (B) aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vastpakken en naar binnen drukken om de klemsluiting te ontgrendelen.




7. Trek de deur naar voren om hem te verwijderen.
8. Houd de glasplaten aan de bovenkant vast en trek deze een voor een omhoog uit de geleiding.



9. Reinig de glasplaat met een sopje. Droog de glasplaat voorzichtig af.

Voer de bovenstaande stappen in omgekeerde volgorde uit als de reiniging voltooid is. Plaats de kleinste glasplaat eerst, daarna de grotere glasplaten en de deur.

**WAARSCHUWING!**
Zorg ervoor dat de glasplaten op de juiste manier worden geplaatst, anders kan het oppervlak van de deur oververhit raken.

## 12.11 Het lampje vervangen

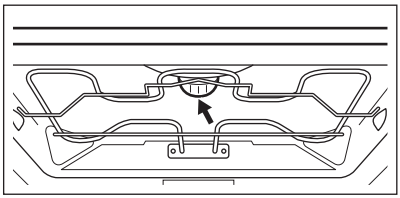
Leg een doek op de bodem van de binnenkant van het apparaat. Dit voorkomt schade aan het afdekglas en de ovenruimte.

**WAARSCHUWING!**
Gevaar voor elektrocutie! Maak de zekering los voordat u de lamp vervangt. De lamp en het afdekglas kunnen heet zijn.

1. Schakel het apparaat uit.
2. Verwijder de zekeringen in de zekeringenkast, of schakel de stroomonderbreker uit.

### Het bovenste lampje

1. Draai het afdekglas van de lamp naar rechts en verwijder het.



2. Verwijder de metalen ring en reinig de glasafdekking.
3. Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.
4. Monteer de metalen ring op de glasafdekking.
5. Plaats het afdekglas terug.

### Het zijlampje

1. Verwijder de linker inschuifrail om bij de lamp te komen.
2. Gebruik een schroevendraaier met een aanhaalmoment van 20 om de afdekking te verwijderen.
3. Verwijder en reinig het metalen frame en de afdichting.
4. Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.
5. Installeer het metalen frame en de pakking. Draai de schroeven aan.
6. De linker inschuifrails installeren.

# 13. PROBLEEMOPLOSSING

**WAARSCHUWING!**
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 13.1 Wat moet u doen als…

| Probleem | Mogelijke oorzaak | oplossing |
|---|---|---|
| U kunt de oven niet inschakelen of bedienen. | De oven is niet aangesloten op een stopcontact of is niet goed geïnstalleerd. | Controleer of de oven goed is aangesloten op het stopcontact (zie het aansluitdiagram indien beschikbaar). |

| Probleem | Mogelijke oorzaak | oplossing |
|---|---|---|
| De oven wordt niet warm. | De oven is uitgeschakeld. | Schakel de oven in. |
| De oven wordt niet warm. | De klok is niet ingesteld. | Stel de klok in. |
| De oven wordt niet warm. | De benodigde kookstanden zijn niet ingesteld. | Zorg ervoor dat de instellingen correct zijn. |
| De oven wordt niet warm. | De automatische uitschakeling is actief. | Raadpleeg 'Automatisch uitschakelen'. |
| De oven wordt niet warm. | Het kinderslot is geactiveerd. | Raadpleeg 'Het kinderslot gebruiken'. |
| De oven wordt niet warm. | De deur is niet goed gesloten. | Sluit de deur volledig. |
| De oven wordt niet warm. | De zekering is doorgeslagen. | Controleer of de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neemt u contact op met een erkende installateur. |
| Het lampje brandt niet. | Het lampje is stuk. | Vervang het lampje. |
| Op het display verschijnt F111. | De stekker van de vleesthermometer is niet goed in de aansluiting gestoken. | Steek de stekker van de vleesthermometer zo ver mogelijk in het stopcontact. |
| Het display toont een foutcode die niet in deze tabel staat. | Er is een elektrische fout. | • Schakel de oven uit via de huiszekering of de veiligheidsschakelaar in de zekeringkast en schakel deze weer in.<br>• Neem contact op met de klantenservice wanneer de foutcode opnieuw wordt weergegeven. |
| Stoom en condens slaan neer op de gerechten en in de ovenruimte. | Het gerecht heeft te lang in de oven gestaan. | Laat gerechten na het bereiden niet langer dan 15 - 20 minuten in de oven staan. |
| De waterlade blijft niet in het apparaat na plaatsing. | U heeft de deksel van de waterlade niet goed geplaatst. | U heeft de deksel van de waterlade goed geplaatst. |
| Er komt water uit de waterlade nadat u het in het apparaat plaatst of draagt. | U heeft de deksel van de waterlade niet goed geplaatst. | U heeft de deksel van de waterlade goed geplaatst. |
| Er komt water uit de waterlade nadat u het in het apparaat plaatst of draagt. | U heeft de golfbreker niet goed gemonteerd. | Monteer de golfbreker goed in de waterlade. |

| Probleem | Mogelijke oorzaak | oplossing |
|---|---|---|
| De waterlade blijft niet in het apparaat nadat u de deksel erop plaatsing. | U heeft de waterlade niet helemaal ingedrukt. | Plaats de wasmiddellade helemaal in het apparaat tot aan het einde. |
| De waterlade is moeilijk te reinigen. | U heeft de deksel en de golfbreker niet verwijderd. | Zie 'De waterlade reinigen'. |
| De ontkalkprocedure wordt onderbroken voordat het is afgelopen. | Er is een stroomstoring geweest. | Herhaal de procedure. |
| De ontkalkprocedure wordt onderbroken voordat het is afgelopen. | De functie is door de gebruiker gestopt. | Herhaal de procedure. |
| De grill-/bakplaat bevat na de ontkalkprocedure geen water. | U heeft de waterlade niet tot het maximale niveau gevuld. | Controleer of er ontkalkingsmiddel / water in de waterlade zit.<br>Herhaal de procedure. |
| Er ligt vies water op de bodem van de ruimte na de ontkalkcyclus. | De grill-/bakplaat bevindt zich op het verkeerde ovenniveau. | Verwijder het restwater en het ontkalkingsmiddel van de bodem van de oven.<br>Plaats de grill-/braadslede op het onderste ovenniveau. |
| De reinigingsfunctie wordt onderbroken voordat het is afgelopen. | Er is een stroomstoring geweest. | Herhaal de procedure. |
| De reinigingsfunctie wordt onderbroken voordat het is afgelopen. | De functie is door de gebruiker gestopt. | Herhaal de procedure. |
| Er ligt te veel water op de bodem van de ruimte na de reinigingsfunctie. | U heeft te veel schoonmaakmiddel in het apparaat gespoten voor activering van de schoonmaakcyclus. | Bedek alle onderdelen van de ovenruimte met een dunne laag schoonmaakmiddel. Spray het schoonmaakmiddel gelijkmatig. |
| Er is geen goed resultaat na de reinigingsprocedure. | De initiële temperatuur in de ovenruimte van de stoomreinigingsfunctie was te hoog. | Herhaal de cyclus. Laat de cyclus lopen als het apparaat is afgekoeld. |
| Er is geen goed resultaat na de reinigingsprocedure. | U hebt de zijroosters niet verwijderd voor het starten van de reinigingsprocedure. Deze kunnen de warmte overbrengen op de wanden waardoor de prestaties afnemen. | Verwijder de zijroosters uit het apparaat en herhaal de functie. |

| Probleem | Mogelijke oorzaak | oplossing |
|---|---|---|
| Er is geen goed resultaat na de reinigingsprocedure. | U hebt de accessoires niet verwijderd voor het starten van de reinigingsprocedure. Deze kunnen de stoomcyclus beïnvloeden waardoor de prestaties afnemen. | Verwijder de accessoires uit het apparaat en herhaal de functie. |

## 13.2 Onderhoudgegevens

Als u niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met uw verkoper of de serviceafdeling.

De contactgegevens van het servicecentrum staan op het typeplaatje.

Het typeplaatje bevindt zich voor aan de binnenkant van het apparaat. Verwijder het typeplaatje niet uit de ovenruimte.

| Wij adviseren u om de gegevens hier te noteren: | |
|---|---|
| Model (MOD.) | ..... |
| Productnummer (PNC) | ..... |
| Serienummer (S.N.) | ..... |

# 14. ENERGIEZUINIGHEID

## 14.1 Productkaart en informatie volgens EU 65-66/2014

| | |
|---|---|
| Naam leverancier | AEG |
| Modelidentificatie | BS835480WB |
| Energie-efficiëntie Index | 81.2 |
| Energie-efficiëntieklasse | A+ |
| Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand boven + onderwarmte | 1.09 kWh/cyclus |
| Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand hetelucht | 0.69 kWh/cyclus |
| Aantal ruimten | 1 |
| Warmtebron | Electriciteit |
| Volume | 70 l |
| Soort oven | Inbouwoven |
| Massa | 44.5 kg |

EN 60350-1 - Elektrische huishoudelijke kookapparaten - deel 1: Reeksen, ovens, stoomovens en grills - Methoden voor prestatiemeting.

## 14.2 Energie besparen



Dit apparaat bevat functies die u helpen energie te besparen tijdens het dagelijks koken.

**Algemene tips**
Zorg ervoor dat de ovendeur goed is gesloten als het apparaat werkt en houd de deur tijdens de bereiding zo veel mogelijk gesloten.

Gebruik metalen schalen om meer energie te besparen.

Indien mogelijk de oven niet voorverwarmen voordat u er voedsel in plaatst.

Verlaag bij een bereidingsduur langer dan 30 minuten de oventemperatuur met minimaal 3 - 10 minuten, afhankelijk van de bereidingsduur voordat de kooktijd verstrijkt. De restwarmte in de oven zorgt ervoor dat het gerecht wordt voltooid.

U kunt de restwarmte gebruiken om andere maaltijden op te warmen.

**Bereiding met hete lucht**
Gebruik indien mogelijk de bereidingsfuncties met hete lucht om energie te besparen.

**Restwarmte**
Bij sommige ovenfuncties worden, als een programma met selectie Duur of Eindtijd in werking is en de bereidingstijd langer is dan 30 minuten, de verwarmingselementen automatisch 10% eerder uitgeschakeld.

De lamp en ventilator blijven wel werken.

**Eten warm houden**
Kies de laagst mogelijke temperatuurinstelling om de restwarmte te gebruiken en een maaltijd warm te houden. Het display toont de restwarmteaanduiding of -temperatuur.

**Koken met de verlichting uitgeschakeld**
Deactiveer de verlichting tijdens de bereiding en activeer ze enkel indien nodig.

**Multi Hetelucht (Vochtig)**
Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Het functioneert op zodanige wijze dat de temperatuur in de ovenruimte tijdens een kookcyclus kan verschillen van de temperatuur die staat aangegeven op het display. Kooktijden kunnen verschillend zijn van de kooktijden in andere programma's.

Wanneer u Multi Hetelucht (Vochtig) gebruikt, gaat het lampje na 30 seconden automatisch uit.

U kunt het lampje weer aandoen maar deze handeling zal de verwachte energiebesparing verminderen.

# 15. MILIEUBESCHERMING

Recycle de materialen met het symbool ♺. Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontainer om het te recyclen. Help om het milieu en de volksgezondheid te beschermen en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

www.aeg.com/shop



867326769-B-012017

CE

AEG