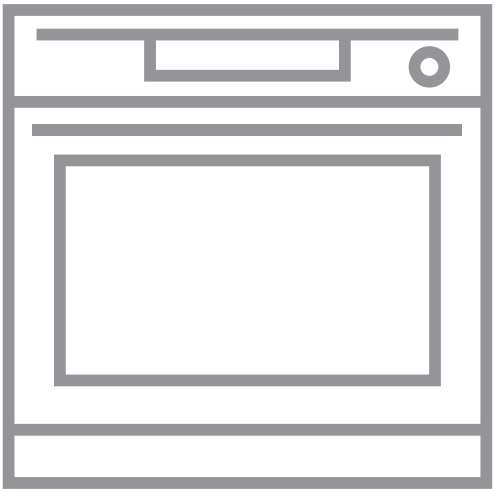
PRO COMBI
BS9314001

NL

GEBRUIKSAANWIJZING



AEG
perfekt in form und funktion

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....15
8. AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S....17
9. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES....17
10. EXTRA FUNCTIES....19
11. AANWIJZINGEN EN TIPS....21
12. ONDERHOUD EN REINIGING....43
13. PROBLEEMOPLOSSING....45

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



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

ℹ 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 en schade veroorzaakt door een foutieve installatie. Bewaar de instructies van het apparaat 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 verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen.
- 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 uitgerust met een kinderbeveiliging, raden wij aan dit te activeren.
- Reiniging en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.
- Houd kinderen jonger dan 3 jaar uit de buurt of onder permanent toezicht.

1.2 Algemene veiligheid

- Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren en de kabel vervangen.
- Van binnen wordt het apparaat heet als het in werking is. Raak de verwarmingselementen in het apparaat niet aan. Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.
- Zet de stroomtoevoer uit alvorens onderhoud te plegen.

- 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 de voedingskabel beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Om de inschuifrailen te verwijderen trekt u eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Installeer de inschuifrails in omgekeerde volgorde.
- Gebruik uitsluitend de vleesthermometer die aanbevolen is voor dit apparaat.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Installatie

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 voorzichtig met het verplaatsen van het apparaat, het is zwaar. Draag altijd veiligheidshandschoenen.
- 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 Elektrische aansluiting

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.
- Controleer of de elektrische informatie op het typeplaatje overeenkomt met de stroomvoorziening. Zo niet, neem dan contact op met een elektromonteur.
- 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.

- Gebruik dit apparaat uitsluitend in een huishoudelijke omgeving.
- 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 items die vochtig zijn door 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 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 heeft geen ongewenst effect op de werking van het apparaat. Dit is geen defect dat geldt voor het recht op garantie.
- Gebruik een diepe braadpan 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 deur.

2.4 Bereiding met stoom

WAARSCHUWING!
Gevaar voor brandwonden en schade aan het apparaat.

- De deur van het apparaat niet openen tijdens de bereiding met stoom. Er kan stoom vrijkomen.

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 de service-afdeling.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen van de deur uit het apparaat. De deur is zwaar!
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Resterend vet of voedsel in het apparaat kan brand veroorzaken.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige, zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. 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.

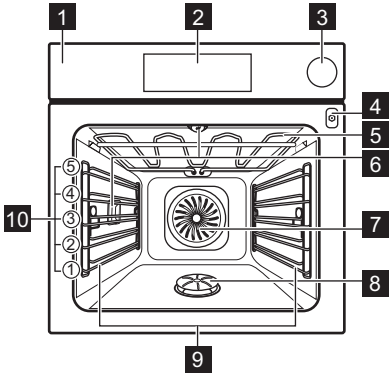
2.7 Verwijdering

WAARSCHUWING!
Gevaar voor letsel of verstikking.

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snij het netsnoer van het apparaat af en gooi dit weg.
- Verwijder de deurgreep om te voorkomen dat kinderen en huisdieren opgesloten raken in het apparaat.

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

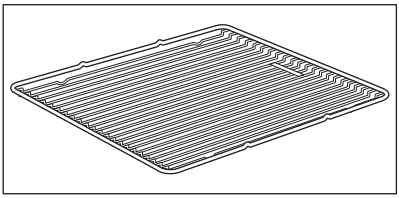
3.1 Algemeen overzicht



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

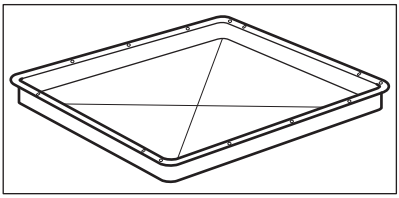
3.2 Accessoires

Bakrooster



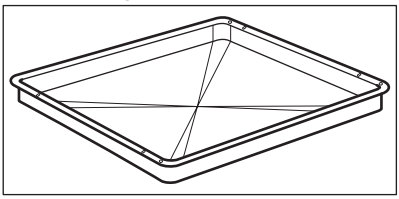
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.

Bakplaat



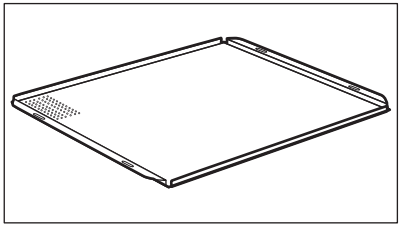
Voor gebak en koekjes.

Grill-/braadpan



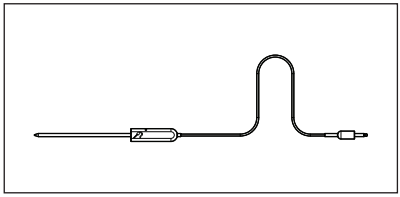
Voor braden en roosteren of als pan om vet op te vangen

Patisserie bakplaat



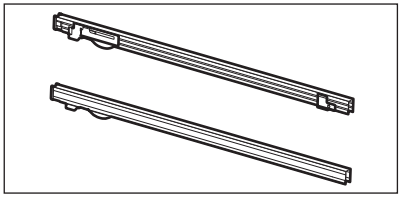
Voor broodjes, koek en gebakjes. Geschikt voor stoomfuncties. Verkleuring van het oppervlak heeft geen invloed op de functie.

Vleesthermometer



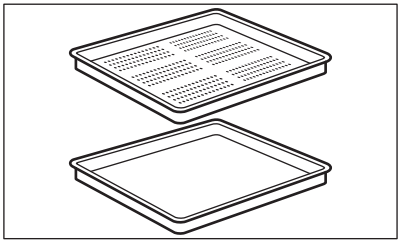
Voor het vaststellen van het gaarpunt van het gerecht

Teleskopauszüge



Voor roosters en bakplaten

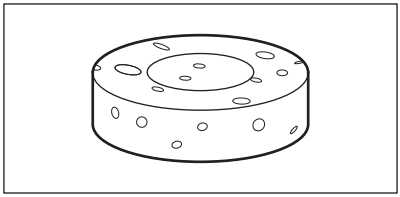
Stoomset



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 (bv. groenten, stukken vis, kippenborst). De set is ongeschikt voor voedsel dat in water moet weken (bv. rijst, polenta, pasta).

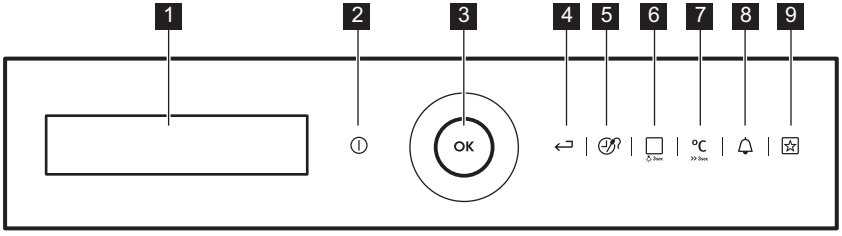
Spons



Voor het absorberen van restwater uit de stomer.

4. BEDIENINGSPANEEL

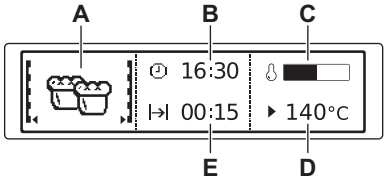
4.1 Elektronische tijdschakelklok



Gebruik de tiptoetsen om het apparaat te bedienen.

	Tip-toets	Functie	Opmerking
1	-	Weergave	Toont de huidige instellingen van het apparaat.
2		AAN/UIT	Het apparaat in- en uitschakelen
3		OK en shuttle	De selectie of instelling bevestigen. Draai de shuttle om te navigeren.
4		Start-toets	Het hoofdmenu tonen.
5		Tijd en overige functies	Verschillende functies instellen. Als een verwarmingsfunctie in werking is, druk op de tiptoets om de timer of functies in te stellen: Toetsblokkering, Favoriet, Heat + Hold, Set + Go. U kunt ook de instellingen van de vleesthermometer wijzigen.
6		Verwarmingsfuncties of Kook- en bakassistent	Raak om een verwarmingsfunctie te kiezen de tiptoets eenmaal aan. Om het volgende menu te kiezen: Kook- en bakassistent, raak het twee maal aan. Raak het veld 3 seconden om het licht in of uit te schakelen.
7		Temperatuurkeuze	Om de temperatuur in te stellen of om de huidige temperatuur in het apparaat te tonen. Houd de tiptoets 3 seconden ingedrukt om de volgende functie te activeren en deactiveren: Snel opwarmen.
8		Kookwekker	Om de volgende functie in te stellen: Kookwekker.
9		Favoriet	Het bekijken van uw favoriete programma's.

4.2 Weergave



A) Verwarmingsfunctie
B) Dagtijd
C) Controlelampje bij voorverwarmen
D) Temperatuur
E) Duur of eindtijd van een functie

Andere indicaties op het display:

Symbool		Functie
	Kookwekker	De functie werkt.

Symbool		Functie
	Dagtijd	Het display geeft de huidige tijd aan.
	Programmaduur	Het display geeft de benodigde kooktijd weer.
	Eindtijd	Het display geeft aan wanneer de kooktijd voorbij is.
	Starttijd	Het display toont wanneer de verwarmingsfunctie moet starten.
	Oventemperatuur	Op het display verschijnt de oventemperatuur.
	Tijdsindicatie	Er wordt weergegeven hoe lang een verwarmingsfunctie in werking is.
	Berekening	Het apparaat berekent de bereidingsduur.
	Voorverwarmindicatie	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 voor het eerste gebruik.

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. Gebruik de knop om de waarden in te stellen.
2. Druk op OK om te bevestigen.

6. DAGELIJKS GEBRUIK

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken 'Veiligheid'.

6.1 Door de menu's navigeren

1. Schakel het apparaat in.
2. Draai de knop naar rechts of naar links 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	Toepassing
	Kook- en bakassistent	Bestaat uit een lijst met automatische bereidingsprogramma's.
	Verwarmingsfuncties	Bestaat uit een lijst met verwarmingsfuncties.
	Stoomreiniging	Reiniging met stoom.
	Basisinstellingen	U kunt dit gebruiken om andere functies in te stellen.
	Favoriet	Bestaat uit een lijst met favoriete bereidingsprogramma's die door de gebruiker zijn gemaakt.

Submenu voor: Basisinstellingen

Symbool	Submenu	Beschrijving
	Instellen dagtijd	Stel de dagtijd in.
	Tijdsindicatie	Als het apparaat aan staat, geeft het display de huidige tijd weer wanneer u het apparaat uitschakelt.
	Set + Go	Als het AAN staat, kunt u in het venster Selecteer opties de volgende functie selecteren: Set + Go.
	Heat + Hold	Als het AAN staat, kunt u in het venster Selecteer opties de volgende functie selecteren: Heat + Hold.
	Verleng tijd	Schakelt de functie Tijd verlengen in en uit.
	Contrast	Past het contrast van het display in stappen aan.

Sym-bool	Submenu	Beschrijving
	Helderheid	Past de helderheid van het display in stappen aan.
	Taal instellen	Stelt de taal voor het display in.
	Geluidsvolume	Past 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.
	Reinigingsassistent	Begeleidt u door de schoonmaakprocedure.
i	Servicedienst	Toont de softwareversie en -configuratie.
	Fabrieksinstellingen	Zet alle instellingen terug op de fabrieksinstellingen.

6.3 Verwarmingsfuncties

Verwarmingsfunctie		Toepassing
	Volledige stoom	Voor groenten, vis, aardappelen, rijst, pasta of speciale bijgerechten.
	Combi Plus stomen	Voor gerechten met hoog vochtgehalte en voor het stomen van vis, custard en terrines.
	Combi stomen	Voor het bakken van brood, het braden van grote stukken vlees of het opwarmen van gekoelde en bevroren maaltijden.
	ECO Stomen	Dankzij ECO-functies kunt u het energieverbruik tijdens het koken optimaliseren. Het is nodig om de kooktijd eerst in te stellen. Voor meer informatie over de aanbevolen instellingen raadpleegt u de kooktabellen met de equivalente ovenfunctie.
	Multi hetelucht (vochtig)	Voor het besparen van stroom als u droog gebakken voedsel bakt en bereidt. Ook om gebakken voedsel in bakblikken op één rekniveau te bakken. Deze functie werd gebruikt om energie-efficiëntieklasse axx. EN50304 te bepalen
	Multi hetelucht	Om op max. 3 rekstanden tegelijk te bakken en voedsel te drogen.

Verwarmingsfunctie		Toepassing
	Pizza hetelucht	Om gerechten op één niveau te bakken met intensief bruinen en een krokantere korst.
	Traag garen	Voor het bereiden van bijzonder mals en sappig braadvlees.
	Boven + onderwarmte	Voor het bakken en braden op 1 ovenniveau.
	Diepvriesvoeding	Voor kant-en-klaar gerechten zoals patat, aardappelkroketten, loempia's.
	Circulatiegrill	Voor het braden van grotere stukken vlees of gevogelte met botten op 1 niveau. Ook om te gratineren en te bruinen.
	Grill intens	Voor het roosteren van plat voedsel in grote hoeveelheden en voor het maken van toast.
	Grill	Om vlak voedsel te grillen en te toasten.
	Warmhouden	Om het voedsel warm te houden.
	Ontdooien	Om bevroren gerechten te ontdooien.
	Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem en het goedhouden van de vulling.
	Deeg laten rijzen	Voor het beheerst laten rijzen van deeg voordat het wordt gebakken.
	Brood bakken	Om brood te bakken.
	Gratineren	Voor maaltijden als lasagne of aardappelgratin. Ook om te gratineren en te bruineren.
	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).
	Borden warmen	Om borden voor het serveren op te warmen.

Verwarmingsfunctie		Toepassing
	Regenereren	Om eten dat al bereid is op een bord op te warmen.
	ECO Braden	Dankzij ECO-functies kunt u het energieverbruik tijdens het koken optimaliseren. Het is nodig om de kooktijd eerst in te stellen. Voor meer informatie over de aanbevolen instellingen raadpleegt u de kooktabellen met de equivalente ovenfunctie.

6.4 Een verwarmingsfunctie starten

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

Druk een of twee maal op ☐ om rechtstreeks naar de volgende menu's te gaan: Verwarmingsfuncties, Kook- en bakassistent.

6.5 Bereiding met stoom

De klep van de waterschuiflade bevindt zich in het bedieningspaneel.

WAARSCHUWING!
Doe geen water rechtstreeks in de stomer. Gebruik alleen water. Gebruik geen gefilterd (gedemineraliseerd) of gedistilleerd water. Gebruik geen andere vloeistoffen. Schenk geen ontvlambare of alcoholische vloeistoffen in het waterreservoir.

1. Druk op het deksel van het waterreservoir om het reservoir te openen.
2. Vul de waterlade met 800 ml water.

De watertoevoer is voldoende voor ca. 50 minuten.

3. Plaats het waterreservoir terug op zijn oorspronkelijke plaats.
4. Schakel het apparaat in.
5. Bereid het gerecht voor in het bijbehorende kookgerei.
6. Stelecteer de stoomverwarmingsfunctie en de temperatuur.
7. Stel, indien nodig, de functie Programmaduur |→| 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.

8. Schakel het apparaat uit.
9. Laat het apparaat volledig uitdrogen met de deur geopend.
10. Leeg het waterreservoir wanneer u klaar bent met stomen.

Het apparaat wordt zeer heet. Gevaar voor brandwonden. Wees voorzichtig als u de waterlade ledigt.

Als de stomer leeg is, klinkt er een geluidssignaal.

Neem nadat het apparaat is afgekoeld, het resterende water van de stoomgenerator op met een spons. Reinig de stomer indien nodig met wat azijn. Laat het apparaat volledig uitdrogen met de deur geopend.

6.6 Controlelampje bij voorverwarmen

Wanneer u een verwarmingsfunctie inschakelt, gaat het balkje op het display branden. Het balkje geeft aan dat de oventemperatuur toeneemt.

6.7 Indicatielampje snelverhitting

Deze functie verkort de opwarmtijd.

Als u de functie wilt activeren, houdt u °C 3 seconden ingedrukt. De opwarmindicator brandt.

6.8 Restwarmte

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

6.9 Energie besparen

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

- **Restwarmte**
  - Wanneer de verwarmingsfunctie of een programma in werking is, worden de verwarmingselementen 10% eerder uitgeschakeld (de lamp en ventilator blijven werken). Voor deze functie moet de kooktijd langer zijn dan 30 minuten of u gebruikt de klokfuncties (Programmaduur, Eindtijd).
  - Wanneer het apparaat uit is, kunt u de warmte gebruiken om het eten warm te houden. Op het display wordt de resterende temperatuur weergegeven.
- **Gebruik met de lamp uit** - houd gedurende 3 seconden vast om de ovenlamp tijdens het koken uit te schakelen.
- **Eco-functies** - zie "Verwarmingsfuncties".
- Tijdens het gebruik van de functie: **Multi hetelucht (vochtig)**, dooft de verlichting na 30 seconden. De lamp schakelt weer in als u 3 seconden aanraakt of als u de deur van het apparaat opent.
- Als u de **Eco-functies**, gebruikt, schakelt de lamp uit. De verlichting gaat terug aan als u 3 seconden aanraakt of als u de deur van het apparaat opent.

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. Gebruik om de functie in te schakelen. Gebruik de draaiknop om de minuten in te stellen en OK om te starten.
|→|	Programmaduur	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: Programmaduur, Eindtijd gebruikt, 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: Programmaduur, Eindtijd gebruikt, moet u een verwarmingsfunctie en temperatuur instellen. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.
- U kunt de functies: Programmaduur en Eindtijd tegelijkertijd gebruiken als u wilt dat het apparaat op een later tijdstip wordt geactiveerd of juist uitgezet.
- De functies: Programmaduur 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. Stel de benodigde tijd in met de knop.
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 tiptoets om het signaal uit te schakelen.

7.3 Heat + Hold

Voorwaarden voor de functie:

- De ingestelde temperatuur is hoger dan 80 °C.
- De functie: Programmaduur 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 Programmaduur is ge?ndigd.

Van toepassing op alle verwarmingsfuncties met Programmaduur of Automatisch wegen. Niet van toepassing op verwarmingsfuncties met de vleesthermometer.

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

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 Kook- en bakassistent 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 Kook- en bakassistent. Druk op OK om te bevestigen.
3. Selecteer de categorie en het gerecht. Druk op OK om te bevestigen.
4. Selecteer een recept. Druk op OK om te bevestigen.

Wanneer u de functie Handmatig gebruikt, past het apparaat automatische instellingen toe. U kunt ze veranderen, net als bij andere functies.

8.2 Kook- en bakassistent met Automatisch wegen

Deze functie berekent automatisch de braadtijd. Als u de functie wilt gebruiken, moet u het gewicht van het voedsel instellen.

1. Schakel het apparaat in.
2. Selecteer het menu: Kook- en bakassistent. Druk op OK om te bevestigen.
3. Selecteer de categorie en het gerecht. Druk op OK om te bevestigen.
4. Selecteer de functie: Automatisch wegen. Druk op OK om te bevestigen.
5. Gebruik de draaiknop om het gewicht van het gerecht in te stellen. Druk op OK om te bevestigen.

Het automatische programma start.

6. U kunt het gewicht te allen tijde wijzigen. Gebruik de draaiknop om de letter te wijzigen.
7. Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Druk op een tiptoets om het signaal uit te schakelen.

Bij sommige programma's moet het voedsel na 30 minuten worden gekeerd. Op het display verschijnt een herinnering.

9. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken 'Veiligheid'.

9.1 Vleesthermometer

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

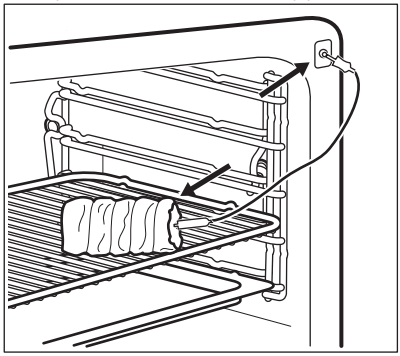
De vleesthermometer meet de kerntemperatuur van het vlees. Wanneer het vlees de ingestelde temperatuur heeft bereikt, wordt het apparaat uitgeschakeld.

LET OP!
Gebruik alleen de meegeleverde vleesthermometer of 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. Gebruik de draaiknop binnen de 5 seconden 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 kerntemperatuur te wijzigen druk op .

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

7. Raak een tiptoets aan om het signaal te stoppen.
8. Haal de stekker van de vleesthermometer uit het stopcontact en haal het vlees uit de oven.

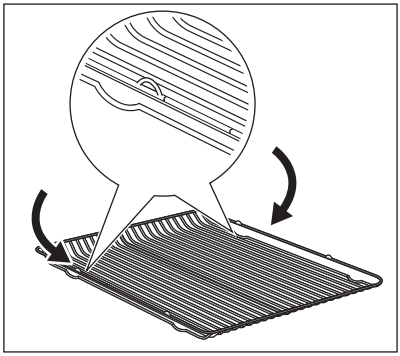
WAARSCHUWING!
De vleesthermometer is heet. Gevaar voor brandwonden. Wees voorzichtig bij het verwijderen van de punt en de stekker van de vleesthermometer.

9.2 De accessoires plaatsen

LET OP!
Gebruik de bakplaat of braadpan niet met de functie: Volledige stoom.

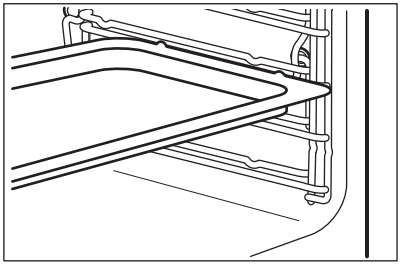
Bakrooster:

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



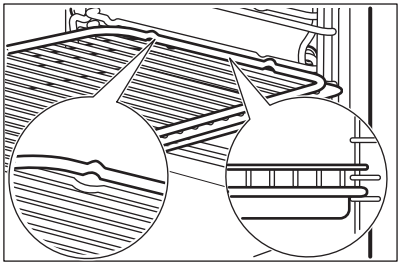
Braadpan:

Plaats de braadpan tussen de geleidestangen van de inschuifrail.



Bakrooster en braadpan samen:

Plaats de braadpan tussen de geleiders van de inschuifrails en het bakrooster op de geleiders erboven.



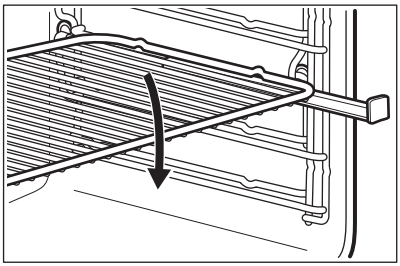
- Alle accessoires hebben links en rechts bovenaan kleine inkepingen om de veiligheid te verhogen. Deze inkepingen zorgen er ook voor dat ze niet omkantelen.
- Door de verhoogde lijst die om het rooster loopt, is kookgerei beveiligd tegen wegglijden.

9.3 Telescopische geleiders - de ovenaccessoires plaatsen

Bakrooster:

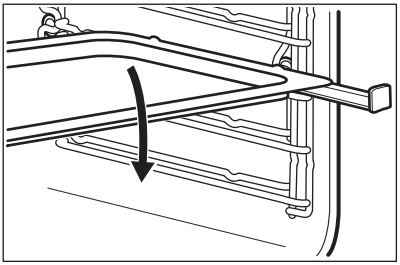
Plaats het bakrooster op de telescopische geleiders zodat de pootjes naar beneden zijn gericht.

Door de verhoogde lijst die om het rooster loopt is het kookgerei bovendien beveiligd tegen wegglijden.



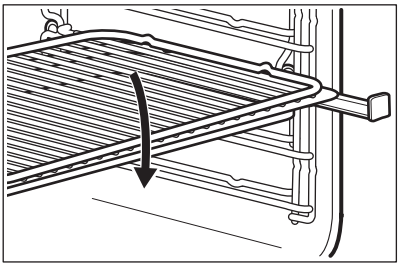
Bakplaat of diepe pan:

Plaats de bakplaat of braadpan op de telescopische geleiders.



Bakrooster en bakplaat of braadpan samen:

Plaats het bakrooster op de diepe pan. Plaats het rooster en de diepe pan op de telescopische geleiders.



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. Instellen van een verwarmingsfunctie of een functie: Kook- en bakassistent.
3. Raak herhaaldelijk aan totdat het display het volgende weergeeft: ENERGIE.
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. Gebruik de draaiknop 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.

Om uw favoriete programma op te slaan kunt u ook ☆ aanraken en vasthouden totdat de display het volgende aangeeft: ENERGIE.

U kunt een geheugenpositie overschrijven. Wanneer het display de eerste vrije geheugenpositie aangeeft, gebruik de draaiknop 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

Het kinderslot voorkomt dat het apparaat per ongeluk in werking wordt gesteld.

1. Schakel het apparaat in.
2. Druk tegelijkertijd op ☞ 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 alleen inschakelen als het apparaat in werking is.

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

Voor het uitschakelen van de functie raakt u ☞ aan. Op het display verschijnt een melding. Druk op ☞ en daarna op OK om te bevestigen.

10.4 Set + Go

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

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

Tik op een tiptoets (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

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

Temperatuur	Uitschakeltijd instellen
30 °C - 115 °C	12,5 uur

Temperatuur	Uitschakeltijd instellen
120 °C - 195 °C	8,5 uur
200 °C - 230 °C	5,5 uur

De Automatische uitschakeling werkt niet met de functies: Licht, Vleesthermometer,Eindtijd, Programmaduur.

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 tiptoets 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 en bedek de kom met een natte keukenhanddoek of plastic folie. 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.

11.3 Koken met stoom

- Gebruik uitsluitend warmte- en corrosiebestendig kookgerei of chroom-stalen voedingskommen (enkel voor bepaalde modellen.
- U vindt de correcte inzetniveaus in de onderstaande tabel. Telt de inzetniveaus van onder naar boven.
- Als u langer dan 30 minuten kookt, of als u grote hoeveelheden voedsel kookt, voegt u zo nodig water toe.
- Plaats het voedsel in de juiste schalen en zet de schalen op de roosters. Zorg voor ruimte tussen de roosters zodat de lucht rond de schalen kan circuleren.
- Na elk gebruik verwijdert u het water uit de waterschuiflade, de aansluitingsslangen en de stomer. Zie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging'.
- De tabellen geven de gegevens voor typische gerechten.
- Start de procedure met een koud apparaat tenzij de gegevens in de tabellen anders zijn.
- Gebruik een recept dat bijna hetzelfde is als u de instellingen voor uw recept niet kunt vinden.
- Als u rijst kookt, gebruik dan een verhouding van 1,5: 1 – 2 : 1 water op rijst omdat rijst water absorbeert.

11.4 Tabel Water stomen

Tijd (min)	Water in de waterlade (ml)
15 - 20	300
30 - 40	600
50 - 60	800

11.5 Volledige stoom / ECO Stomen

WAARSCHUWING!
Open de deur van het apparaat niet wanneer de functie is ingeschakeld. Gevaar voor brandwonden.

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. Voeg de grootste hoeveelheid water toe voor één van de gerechten in de bereiding. Doe de gerechten in het juiste kookgerei en plaats het op de ovenroosters. Zorg voor ruimte tussen de gerechten 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 1ste roosterstand. Zorg dat de opening omlaag is gericht.
- Vul de lade met de maximale hoeveelheid water en stel een tijdsduur in van 40 min.

Groente

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rekstand	Water in de waterlade (ml)
Artisjokken	96	50 - 60	2	800
Aubergines	96	15 - 25	2	450
Bloemkool, heel	96	35 - 45	2	600
Bloemkool, roosjes	96	25 - 30	2	500
Broccoli, heel	96	30 - 40	2	550
Broccoli, roosjes	96	20 - 25	2	400
Plakjes champignons	96	15 - 20	2	400
Erwten	96	20 - 25	2	450
Venkel	96	35 - 45	2	600
Wortelen	96	35 - 45	2	600
Koolrabi, strengen	96	30 - 40	2	550
Paprika, reepjes	96	20 - 25	2	400
Uien, ringen	96	25 - 35	2	500
Sperziebonen	96	35 - 45	2	550
Veldsla, plukjes	96	20 - 25	2	450
Spruitjes	96	30 - 40	2	550
Rode bietjes	96	70 - 90	2	800 + 400
Schorseneren	96	35 - 45	2	600
Selderij, blokjes	96	25 - 35	2	500
Asperges, groen	96	25 - 35	2	500
Asperges, wit	96	35 - 45	2	600
Spinazie	96	15	2	350

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rekstand	Water in de waterlade (ml)
Gepelde tomaten	96	15	2	350
Witte bonen	96	30 - 40	2	500
Savooiekool	96	20 - 25	2	400
Courgette, plakjes	96	15 - 20	2	350

Bijgerechten

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rekstand	Water in de waterlade (ml)
Deegballen	96	30 - 40	2	600
Aardappelballetjes	96	35 - 45	2	600
Ongepelde tomaten, medium	96	45 - 55	2	750
Rijst (verhouding water/rijst 1,5:1)	96	35 - 40	2	600
Gekookte aardappelen, in vieren	96	35 - 40	2	600
Broodballetjes	96	35 - 45	2	600
Tagliatelle, vers	96	20 - 25	2	450
Polenta (vloeistofverhouding 3:1)	96	45 - 50	2	750

Vis

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rekstand	Water in de waterlade (ml)
Forel circa 250 g	85	30 - 40	2	550
Garnalen, vers	85	20 - 25	2	450

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rekstand	Water in de waterlade (ml)
Garnalen, bevroren	85	30 - 40	2	550
Zalmfilets	85	25 - 35	2	500
Zalmforel circa 1000g	85	40 - 45	2	600
Mosselen	96	20 - 30	2	500
Platvisfilet	80	15	2	350

Vlees

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rekstand	Water in de waterlade (ml)
Gekookte ham 1000 g	96	55 - 65	2	800 + 150
Kippenborst, gepocheerd	90	25 - 35	2	500
Kip, gepocheerd, 1000 - 1200 g	96	60 - 70	2	800 + 150
Kalf/varkensvlees zonder bot, 800 - 1000 g	90	80 - 90	2	800 + 300
Casselerrib (gerookte varkensrug), gepocheerd	90	90 - 110	2	800 + 300
Tafelspitz (gekookt rundvlees)	96	110 - 120	2	800 + 700
Chipolataworstjes	80	15 - 20	2	400

Eieren

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rekstand	Water in de waterlade (ml)
Eieren, hard gekookt	96	18 - 21	2	500
Eieren, medium gekookt	96	13 - 16	2	450
Eieren, zacht gekookt	96	11 - 12	2	400

11.6 Circulatiegrill en Volledige stoom 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: Volledige stoom. Kook alles samen tot het klaar is.

Maximale waterhoeveelheid is 800 ml.

Gerecht	Circulatiegrill (eerste stap: vlees bereiden)			Volledige stoom (tweede stap: groente toevoegen)		
	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rekstand	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rekstand
Biefstuk 1 kg Spruitjes, polenta	180	60 - 70	vlees: 1	96	40 - 50	vlees: 1 groente: 3
Geroosterd varkensvlees 1 kg Aardappelen, groenten, jus	180	60 - 70	vlees: 1	96	30 - 40	vlees: 1 groente: 3
Geroosterd kalfsvlees 1 kg, Rijst, groenten	180	50 - 60	vlees: 1	96	30 - 40	vlees: 1 groente: 3

11.7 Combi Plus stomen

Voeg ca. 300 ml water toe.

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rekstand
Pudding/flan in afzonderlijke porties [1)]	90	35 - 40	2
Gebakken eieren [1)]	90	30 - 40	2
Terrine [1)]	90	40 - 50	2

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rekstand
Dunne visfilet	85	15 - 25	2
Dikke visfilet	90	25 - 35	2
Kleine vis tot 350 g	90	25 - 35	2
Hele vis tot 1000 g	90	35 - 45	2

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

Opwarmen

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rekstand
Deegballen	85	25 - 35	2
Pasta	85	20 - 25	2
Rijst	85	20 - 25	2
Bordgerechten	85	20 - 25	2

11.8 Combi stomen

Voeg ca. 300 ml water toe.

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rekstand
Geroosterd varkensvlees 1000 g	160 - 180	90 - 100	2
Biefstuk 1000 g	180 - 200	60 - 90	2
Geroosterd kalfsvlees 1000 g	180	80 - 90	2
Gehaktbrood, ongekookt, 500 g	180	30 - 40	2
Gerookte varkensrug 600 - 1000 g (2 uur weken)	160 - 180	60 - 70	2
Kip 1000 g	180 - 200	50 - 60	2
Eend 1500 - 2000 g	180	70 - 90	2
Gans 3000 g	170	130 - 170	1
Aardappelgratin	160 - 170	50 - 60	2
Pastaschotel	190	40 - 50	2
Lasagne	180	45 - 55	2
Gemengde broodjes 500 - 1000 g	180 - 190	45 - 50	2

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rekstand
Broodjes 40 - 60 g	180 - 210	30 - 40	2
Afbakbroodjes	200	20 - 30	2
Afbakbaguettes 40 - 50 g	200	20 - 30	2
Afbakbaguettes 40 - 50 g, bevroren	200	25 - 35	2

11.9 Bakken

- Uw nieuwe oven kan een andere bak-/braadverhouding hebben dan het apparaat dat u tot nu toe gebruikt heeft. Pas uw normale instellingen (temperatuur, gaartijden) en de ovenniveaus aan de tabelwaarden aan.
- De fabrikant raadt u aan de eerste keer een lagere temperatuur in te stellen.
- Als u geen concrete aanwijzingen kunt vinden voor een speciaal recept, kijkt u bij een soortgelijk product.
- 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.
- Bij langere baktijden kunt u de oven ca. 10 minuten voor het einde van de baktijd uitschakelen en profiteren van de restwarmte

Wanneer u bevroren gerechten gebruikt, kunnen de bakplaten in de oven tijdens het bakken vervormen. Wanneer de bakplaten afkoelen, verdwijnt de vervorming.

11.10 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.

Bakresultaat	Mogelijke oorzaak	Oplossing
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.

11.11 Bakken op één niveau:

Bakken in een bakblik

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rekstand
Tulband / brioche	Multi hetelucht	150 - 160	50 - 70	1
Moskovisch gebak/vruchtencake	Multi hetelucht	140 - 160	70 - 90	1
Fatless sponge cake / Biscuittaart zonder vet	Multi hetelucht	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Biscuittaart zonder vet	Boven + onderwarmte	160	35 - 50	2
Taartbodem van zandtaartdeeg	Multi hetelucht	170 - 180 1)	10 - 25	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

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rekstand
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.

Cake op bakplaat

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rekstand
Vlechtbrood/ broodkrans	Boven + onderwarmte	170 - 190	30 - 40	3
Kerststol	Boven + onderwarmte	160 - 180 **1)**	50 - 70	2
Brood (roggebrood): 1. Eerste deel van het bakproces. 2. Tweede deel van het bakproces.	Boven + onderwarmte	1. 230 **1)** 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Roomsoezen/ tompoezen	Boven + onderwarmte	190 - 210 **1)**	20 - 35	3
Koninginnenbrood (opgerolde cake met jam)	Boven + onderwarmte	180 - 200 **1)**	10 - 20	3
Kruimeltaart (droog)	Multi hetelucht	150 - 160	20 - 40	3
Amandelcake/ suikertaart	Boven + onderwarmte	190 - 210 **1)**	20 - 30	3
Vruchtentaart (gemaakt van gistdeeg/roerdeeg) **2)**	Multi hetelucht	150	35 - 55	3

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rekstand
Vruchtentaart (bereid met gistdeeg/sponsdeeg) 2)	Boven + onderwarmte	170	35 - 55	3
Vruchtentaart met kruimeldeeg	Multi hetelucht	160 - 170	40 - 80	3
Gistcake met delicate 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)	Rekstand
Zandkoekjes	Multi hetelucht	150 - 160	10 - 20	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
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

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rekstand
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.

11.12 Ovenschotels en gegratineerde gerechten

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rekstand
Pastaschotel	Boven + onderwarmte	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Boven + onderwarmte	180 - 200	25 - 40	1
Groentegratin [1]	Circulatiegrill	160 - 170	15 - 30	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.

11.13 Multi hetelucht (vochtig)

Gerecht Soort gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rekstand
Pastaschotel	180 - 200	45 - 60	2
Lasagne	180 - 200	45 - 60	2
Aardappelgratin	190 - 210	55 - 80	2
Zoet gerecht	180 - 200	45 - 60	2

Gerecht Soort gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rekstand
Tulband of brioche	160 - 170	50 - 70	1
Vlechtbrood/broodkrans	170 - 190	40 - 50	2
Kruimeltaart (droog)	160 - 170	20 - 40	3
Koekjes gemaakt van gist-deeg	160 - 170	20 - 40	2

11.14 Bakken op meerdere niveaus

Gebruik de functie: Multi hetelucht.

Cake op bakplaat

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rekstand	
			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)	Rekstand	
			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 sponsdeeg	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Eiwitgebak, schuimgebak	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Bitterkoekjes	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Koekjes gemaakt van gist-deeg	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Klein bladerdeeggebak	170 - 180 [1)]	30 - 50	1 / 4	-

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rekstand	
			2 standen	3 standen
Broodjes	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Kleine cakes (20 stuks/bakplaat)	150 [1]	23 - 40	1 / 4	-

[1] Oven voorverwarmen.

11.15 Traag garen

Gebruik deze functie voor malse, magere stukken vlees en vis met kerntemperaturen van minder dan 65 °C. De functie is niet geschikt voor stoofpotjes of vette varkensbraadkost. 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 gebruikmaakt 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 in een diepe braadpan in de oven op het bakrooster.
3. Steek de vleesthermometer in het vlees.
4. Selecteer de functie: Traag garen en stel de juiste doelkerntemperatuur in.

Gerecht	Aantal	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rekstand
Biefstuk	1000 - 1.500 g	120	120 - 150	1
Runderbiefstuk	1000 - 1.500 g	120	90 - 150	3
Geroosterd kalfsvlees	1000 - 1.500 g	120	120 - 150	1
Steaks	200 - 300 g	120	20 - 40	3

11.16 Pizza hetelucht

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rekstand
Pizza (dunne korst)	200 - 230	15 - 20	2
Pizza (met uiteenlopende garnering)	180 - 200	20 - 30	2
Taarten	180 - 200	40 - 55	1

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rekstand
Spinazietaart	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Zwitserse flan	170 - 190	45 - 55	1
Appeltaart, bedekt	150 - 170	50 - 60	1
Groentetaart	160 - 180	50 - 60	1
Ongedesemd brood	230	10 - 20	2
Bladerdeegtaart	160 - 180	45 - 55	2
Flammekuchen (pizza-achtig gerecht uit de Elzas)	230	12 - 20	2
Piroggen (Russische variant op calzone)	180 - 200	15 - 25	2

11.17 Braden

- Gebruik hittebestendig servies om te braden (lees de instructies van de fabrikant).
- Grote braadstukken kunt u direct in de diepe braadpan braden (indien aanwezig) of op een rooster boven de braadpan.
- Braad mager vlees in een braadpan met deksel. Op die manier blijft het vlees sappiger.
- Alle soorten vlees die een korst moeten krijgen, kunt u in de braadschaal zonder deksel braden.
- Wij raden u aan vlees en vis vanaf 1 kg in het apparaat te bereiden.
- Giet een beetje vloeistof in de braadpan om het aanbranden van vleessap of vet te voorkomen.
- Indien nodig het braadstuk (na 1/2 - 2/3 van de gaartijd) keren.
- Besprenkel grote braadstukken en gevogelte diverse keren tijdens het braden met het eigen vleessap. Hiermee bereikt u een beter braadresultaat.
- U kunt het apparaat ongeveer 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitschakelen om de restwarmte te gebruiken.

11.18 Tabel braadstukken

Rundvlees

Gerecht	Aantal	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rekstand
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

Gerecht	Aantal	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rekstand
Rosbief of ossehaas: gaar	per cm dikte	Circulatiegrill	170 - 180 1)	8 - 10	1

1) Oven voorverwarmen.

Varkensvlees

Gerecht	Aantal	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rekstand
Schouderstuk / nekstuk / hamlap	1 - 1,5 kg	Circulatiegrill	160 - 180	90 - 120	1
Kotelet / ribbetje	1 - 1,5 kg	Circulatiegrill	170 - 180	60 - 90	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	Hoeveelheid (kg)	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rekstand
Geroosterd kalfsvlees	1	Circulatiegrill	160 - 180	90 - 120	1
Kalfsschenkel	1.5 - 2	Circulatiegrill	160 - 180	120 - 150	1

Lamsvlees

Gerecht	Hoeveelheid (kg)	Functie	Temperatuur (°C) Rekstand	Tijd (min)	Rekstand
Lamsbout / geroosterd lamsvlees	1 - 1.5	Circulatiegrill	150 - 170	100 - 120	1
Lamsrug	1 - 1.5	Circulatiegrill	160 - 180	40 - 60	1

Wild

Gerecht	Aantal	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rekstand
Hazerug	tot 1 kg	Boven + onderwarmte	230 1)	30 - 40	1

Gerecht	Aantal	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rekstand
Reerug, hertenrug	1,5 - 2 kg	Boven + onderwarmte	210 - 220	35 - 40	1
Reebout, hertenbout	1,5 - 2 kg	Boven + onderwarmte	180 - 200	60 - 90	1

1) Oven voorverwarmen.

Gevogelte

Gerecht	Aantal	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rekstand
Stukken gevogelte	200 – 250 g p.p.	Circulatiegrill	200 - 220	30 - 50	1
Halve kip	400 – 500 g p.p.	Circulatiegrill	190 - 210	35 - 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	Hoeveelheid (kg)	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rekstand
Hele vis	1 - 1.5	Boven + onderwarmte	210 - 220	40 - 60	1

11.19 Grill

Grill altijd met de maximale temperatuurinstelling.

Rooster in de rekstand plaatsen, zoals aangeraden in grilleertabel.

Altijd de pan plaatsen om vet op te vangen op de eerste rekstand.

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)		Rekstand
		1e kant	2e kant	
Biefstuk	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Runderfilet	230	20 - 30	20 - 30	3

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)		Rekstand
		1e kant	2e kant	
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)		Rekstand
	1e kant	2e kant	
Burgers / Burgers	8 - 10	6 - 8	4
Varkenshaas	10 - 12	6 - 10	4
Worstjes	10 - 12	6 - 8	4
Runderfilet / kalfsbiefstukken	7 - 10	6 - 8	4
Toast / Geroosterd brood [1)]	1 - 3	1 - 3	5
Brood met iets erop	6 - 8	-	4

[1)] Oven voorverwarmen.

11.20 Diepvriesvoeding

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rekstand
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	200 - 220	20 - 30	3
Patat, dik	200 - 220	25 - 35	3
Aardappel partjes	220 - 230	20 - 35	3
Rösties	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne/Cannelloni, vers	170 - 190	35 - 45	2

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rekstand
Pastaschotel, bevroren	160 - 180	40 - 60	2
Oven gegratineerde kaas	170 - 190	20 - 30	3
Kippenvleugels	190 - 210	20 - 30	2

Bevroren kant-en-klaarmaaltijden

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Temperatuur (°C)
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.

11.21 Ontdooien

Haal het gerecht uit de verpakking en plaats het op een bord.

Gebruik het eerste roosterniveau vanaf de bodem.

Bedek het bord niet met een kom of ander bord, aangezien het ontdooien hierdoor langer kan duren.

Gerecht	Aantal	Ontdooitijd (min.)	Nadooitijd (min)	Opmerkingen
Kip	1 kg	100 - 140	20 - 30	Kip op een omgedraaid schoteltje in een groot bord leggen. Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Vlees	1 kg	100 - 140	20 - 30	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Vlees	500 g	90 - 120	20 - 30	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Forel	150 g	25 - 35	10 - 15	-

Gerecht	Aantal	Ontdooitijd (min.)	Nadooitijd (min)	Opmerkingen
Aard-beien	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Boter	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Room	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Klop de nog licht bevroren slagroom.
Gebak	1,4 kg	60	60	-

11.22 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

Groente

Gerecht	Temperatuur (°C)	Inmaken/wecken tot het parelen begint (min)	Door blijven koken op 100 °C (min.)
Wortels [1)]	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Komkommers	160 - 170	50 - 60	-

Gerecht	Temperatuur (°C)	Inmaken/wecken tot het parelen begint (min)	Door blijven koken op 100 °C (min.)
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.

11.23 Drogen

Gebruik bakpapier om de ovenroosters mee af te dekken.

Voor de beste resultaten schakelt u het apparaat halverwege de bereidingstijd uit. Open de deur en laat het apparaat afkoelen. Hierna kunt u het droogproces afronden.

Groente

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (u)	Rekstand	
			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
Paddenstoelen	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Kruiden	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Fruit

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (u)	Rekstand	
			1 stand	2 standen
Pruimen	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Abrikozen	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Schijfjes appel	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Peren	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

11.24 Brood bakken

Voorverwarmen wordt niet aanbevolen.

Voeg 200 ml water toe aan de waterlade.

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rekstand
Witbrood	180 - 200	40 - 60	2

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rekstand
Baguette	200 - 220	35 - 45	2
Brioche	160 - 180	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Roggebrood	180 - 200	50 - 70	2
Bruin brood	180 - 200	50 - 70	2
Volkoren brood	170 - 190	60 - 90	2

11.25 Vleesthermometertabel

Rundvlees

Gerecht	Voedselkerntemperatuur (°C)
Rib- / Filletsteak: rood	45 - 50
Rib- / Filletsteak: medium	60 - 65
Rib- / Filletsteak: gaar	70 - 75

Varkensvlees

Gerecht	Voedselkerntemperatuur (°C)
Schouderkarbonade / ham / varkensrug	80 - 82
Tussenribstuk, Kasselerrib	75 - 80
Gehaktbrood	75 - 80

Kalfsvlees

Gerecht	Voedselkerntemperatuur (°C)
Geroosterd kalfsvlees	75 - 80
Kalfsschenkel	85 - 90

Schapenvlees / lamsvlees

Gerecht	Voedselkerntemperatuur (°C)
Schapenbout	80 - 85
Schapenrug	80 - 85
Geroosterd lamsvlees / Lamsbout	70 - 75

Wild

Gerecht	Voedselkerntemperatuur (°C)
Hazerug	70 - 75

Gerecht	Voedselkerntemperatuur (°C)
Hazenpoot, hazenbout	70 - 75
Gehele haas	70 - 75
Reerug, hertenrug	70 - 75
Ree- /hertenrug	70 - 75

Vis

Gerecht	Voedselkerntemperatuur (°C)
Zalm	65 - 70
Forellen	65 - 70

12. ONDERHOUD EN REINIGING

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken 'Veiligheid'.

12.1 Opmerkingen over schoonmaken

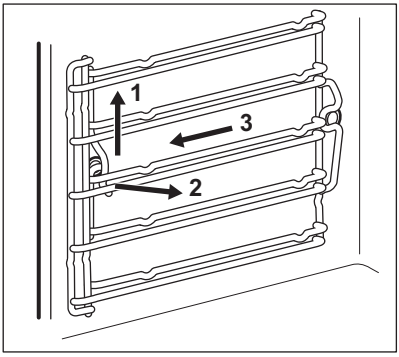
- Maak de voorkant van het apparaat schoon met een zachte doek en een warm sopje.
- Gebruik voor metalen oppervlakken een universeel reinigingsmiddel.
- Reinig de binnenkant van het apparaat na elk gebruik. Vetophoping of andere voedingsresten kunnen brand veroorzaken. Het gevaar is groter voor de grillpan.
- Verwijder hardnekkig vuil met een speciale ovenreiniger.
- Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek en 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.

12.2 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.

12.3 Stoomreiniging

Verwijder de ergste voedselresten met de hand.

1. Giet 250 ml water met 3 eetlepels azijn direct in de stoomgenerator.
2. Activeer de functie: Stoomreiniging.

Op het display wordt de duur van de functie weergegeven. Als het programma is voltooid klinkt er een geluidssignaal.

3. Tik op een tiptoets om het signaal te deactiveren.
4. Veeg het apparaat schoon met een zachte doek. Verwijder al het restwater uit de stoomgenerator.

Houd 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.

12.4 Stoomgeneratiesysteem

LET OP!
Droog de stoomgenerator na elk gebruik. Water met de spons verwijderen.

Verwijder eventuele kalkaanslag met water en azijn.

LET OP!
Door gebruik te maken van chemische ontkalkingsmiddelen kan het emaille van de oven beschadigen. Volg de aanwijzingen van de fabrikanten op.

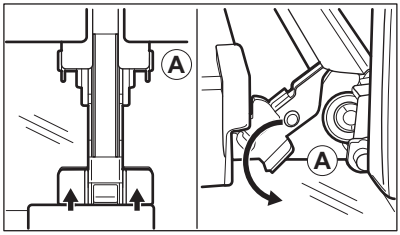
1. Om de waterlade en de stoomgenerator te reinigen, doe een mengsel van water en azijn (ca. 250 ml) door de waterlade en in de stoomgenerator. Wacht ongeveer 10 minuten.
2. Verwijder het azijnwater met de spons.
3. Doe leidingwater (100 - 200 ml) in de waterlade om de stomer schoon te spoelen.
4. Water met de spons uit de stomer verwijderen en droog wrijven.
5. Laat de deur open staan zodat het apparaat volledig kan drogen.

12.5 De ovendeur verwijderen en monteren

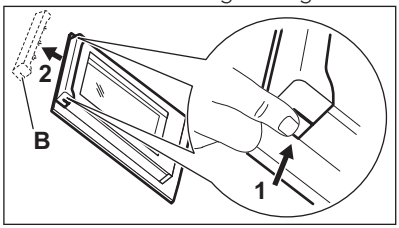
U kunt de ovendeur en de interne glazen panelen verwijderen om schoon te maken. Het aantal glasplaten verschilt per model.

WAARSCHUWING!
Wees voorzichtig bij het verwijderen van de deur uit het apparaat. De deur is zwaar.

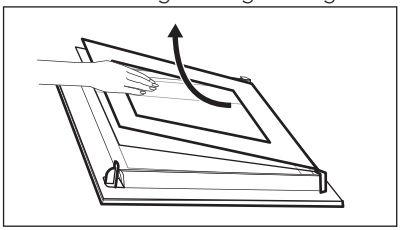
1. Open de deur helemaal.
2. Duw de klemhendels (A) volledig op de twee scharnieren.



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.

Als u de glasplaten en de ovendeur heeft schoongemaakt, plaatst u ze terug. Voer bovenstaande stappen uit in de omgekeerde volgorde. Plaats de kleinste glasplaat eerst, daarna de grotere glasplaten.

12.6 Het lampje vervangen

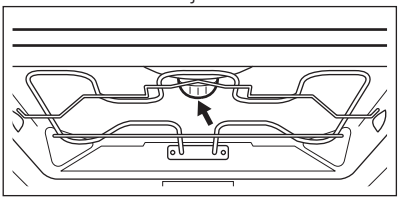
Leg een doek op de bodem van de binnenkant van het apparaat. Dit voorkomt schade aan het afdekglas en de ovenruimte.

WAARSCHUWING!
Gevaar voor elektrocutie! Haal de zekering weg alvorens 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.

De zijverlichting

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
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.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven wordt niet warm.	De automatische uitschakeling is actief.°	Raadpleeg "Automatisch uitschakelen".°
De oven wordt niet warm.	Het kinderslot is geactiveerd.	Raadpleeg "Gebruik van het kinderslot".
De oven wordt niet warm.	De deur is niet goed gesloten.	Sluit de deur volledig.
De oven wordt niet warm.	De zekering is doorgebrand.	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 het apparaat uit via de huiszekering of de veiligheidsschakelaar in de zekeringkast en schakel deze weer in. • 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.

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. 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



892964719-A-512013

CE

AEG

perfekt in form und funktion