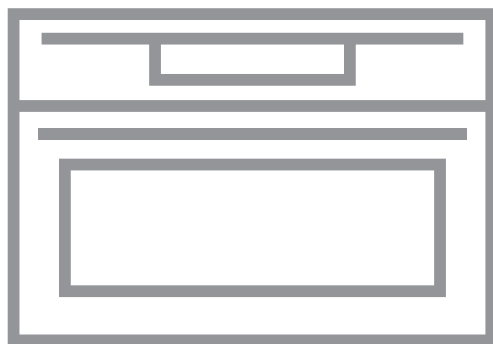


► KSE792220B

NL Gebruiksaanwijzing
Stoomoven

Downloaded from www.vandenborre.be

USER MANUAL



AEG

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	3
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	4
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	7
4. BEDIENINGSPANEEL.....	8
5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....	10
6. DAGELIJKS GEBRUIK.....	25
7. KLOKFUNCTIES.....	25
8. AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S.....	26
9. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES.....	26
10. EXTRA FUNCTIES.....	29
11. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	31
12. ONDERHOUD EN REINIGING.....	57
13. PROBLEEMOPLOSSING.....	62
14. ENERGIEZUINIGHEID.....	64

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 kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.
- Kinderen van 3 jaar en jonger moeten tijdens de werking van dit apparaat altijd uit de 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.
 - 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 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 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.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. 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.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het heeft elektrische stroom nodig.

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 EEG-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 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.
- 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 oven deur.
- 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.
- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg 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 erkende servicedienst.
- Wees voorzichtig als u de deur van het apparaat verwijderd. 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.

2.4 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.



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.

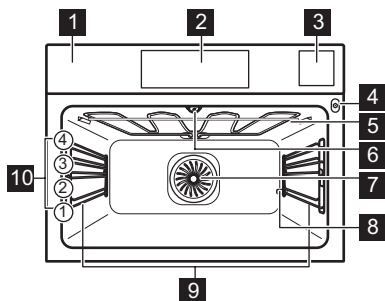
- Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen.

2.8 Servicedienst

- Neem contact op met een erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat.

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

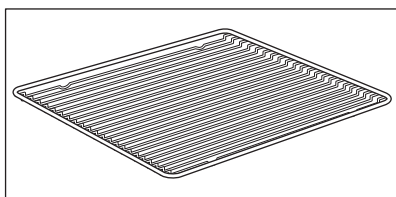
3.1 Algemeen overzicht



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

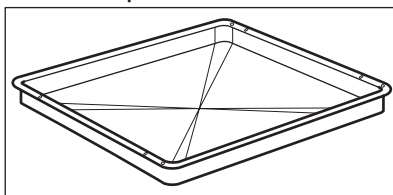
3.2 Accessoires

Bakrooster



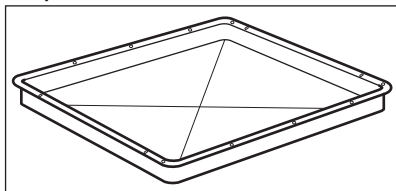
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.

Grill-/braadpan



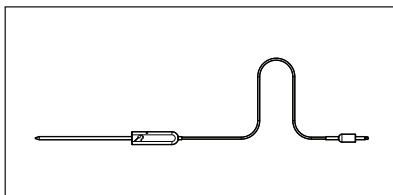
Voor braden en roosteren of als pan om vet op te vangen

Bakplaat

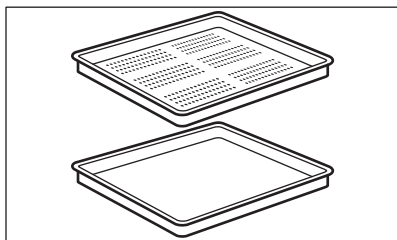


Voor gebak en koekjes.

Vleesthermometer

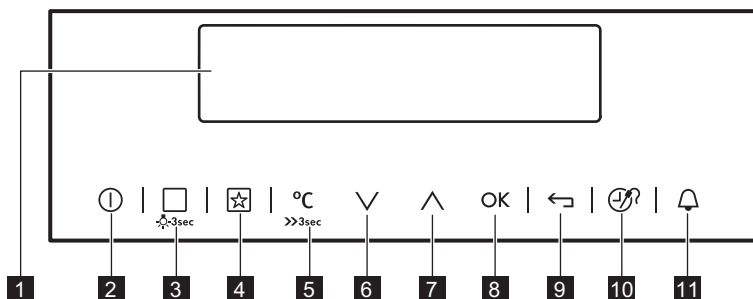


Voor het vaststellen van het gaarpunt van het gerecht

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 (brood, rijst, polenta, pasta).

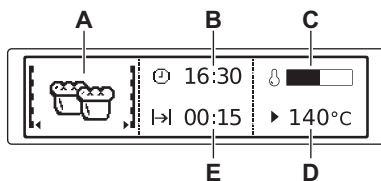
4. BEDIENINGSPANEEL**4.1 Elektronische tijdschakelklok**

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.
3	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	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.






Tiptoets	Functie	Opmerking
6		Toets omlaag Omlaag gaan in het menu.
7		Toets omhoog Omhoog gaan in het menu.
8	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. Dagtijd
- C. Indicatielampje bij voorverwarmen
- D. Temperatuur
- E. Duur of eindtijd van een functie

Andere indicatielampjes op het display:

Symbool	Functie	Opmerking
	Kookwekker	De functie werkt.
	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.
	Temperatuur	Het display toont de temperatuur.

Symbol		Functie
	Tijdisindicatie	Er wordt weergegeven hoe lang een verwarmingsfunctie in werking is. Druk tegelijkertijd op \checkmark and \wedge om de tijd te resetten.
	Berekening	Het apparaat berekent de bereidingsduur.
	Indicatielampje bij voorverwarmen	Het display geeft de temperatuur in het apparaat aan.
	Indicatielampje Snelverhitting	De functie is actief. Het verkort de opwarmtijd.
	Automatisch Weegen	Het display geeft weer dat het automatische weegstelsel actief is of dat het gewicht kan worden gewijzigd.
	Heat+Hold	De functie is actief.

5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK



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 \wedge of \checkmark 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 waterhardheidsbereik 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

Downloaded from www.vandenborre.be

Waterhardheid		Kalkafzetting (mmol/l)	Kalkafzetting (mg/l)	Waterclassificatie
Klasse	dH			
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.

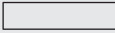
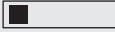
1. Pak de vierkleurenstrip die met de stoomset van de oven is meegeleverd.
2. Steek alle reactiezones van de strip gedurende ongeveer 1 seconde in het water.
Houd de strip niet onder stromend water!
3. Schud de strip om het overtollige water te verwijderen.
4. Controleer na 1 minuut de hardheid van het 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: Basis Instellingen.

Teststrip	Hardheid van het water
	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: Basis Instellingen / Waterhardheid.

Na een stroomonderbreking hoeft u de waterhardheid niet opnieuw in te stellen.

Teststrip	Hardheid van het water
	1
	

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.
	Basis Instellingen	Wordt gebruikt voor het instellen van andere instellingen.
	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: Basis Instellingen

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.
	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.

Downloaded from www.vandenborre.be

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.
	Waterhardheid	Omt de waterhardheid in niveau (1 - 4) in te stellen.
	Reinigingsherinnering	Herinnert u eraan dat u het apparaat moet schoonmaken.
	DEMO modus	Activerings-/deactiveringscode: 2468
	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.

Symbol	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

Symbol	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 2 rekstanden te bakken en tegelijk 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.
 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.
 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.

Downloaded from www.vandenborre.be

Verwarmingsfunctie	Applicatie
 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.
 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	Voor groenten, vis, aardappelen, rijst, pasta of speciale bijgerechten.










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.


Verwarmingsfunctie	Applicatie
 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.
 Lage Temperatuur Garen	Voor het bereiden van mals en sappig braadvlees.
 Brood	Gebruik deze functie voor brood en broodjes met een heel goed bijna professioneel resultaat qua kroktheid, kleur en bruine korst.
 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.
 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.



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
	Hele vis, gegrild 
Forel	
Zalm	Zalmfillets
	Hele Zalm
Garnalen	Garnalen, vers
	Garnalen, bevroren
Mosselen	-

Voedselcategorie: Gevogelte

Schotel	
Gevogelte, Uitgebeend	-
Gevogelte, Uitgebeend 	-

Schotel	
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
Scandinavisch Rundvlees	Gaar 
	Rood 
	Medium 
	Gaar 

Downloaded from www.vanderborre.be

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

Schotel	
Wild	Haas
	<ul style="list-style-type: none"> • Haas been • Hazerug  • Hazerug 
	Wildbraad
	<ul style="list-style-type: none"> • Reebout, hertenbout • 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	-

Downloaded from www.vandenborre.be

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	-
Savoieikool	-

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	-

Downloaded from www.vandenborre.be

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 \wedge of \vee om de nieuwe waarden in te stellen.

6.8 Submenu voor: SousVide VarioGuide

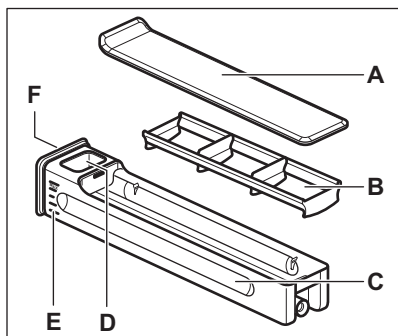
Voedselcategorie	Schotel
Vis/Zeevruchten	Zeebrasemfilet
	Zeebrasemfilet
	Stokvis
	Forelfilet
	Zalmfilets
	Jakobsschelpen
	Mosselen met schaal
	Garnalen zonder schaal
	Octopus
Gevogelte	Kippenborst zonder bot
	Eendenborst zonder bot
	Kalkoenborst zonder bot

Voedselcategorie	Schotel
Vlees	Rundvlees <ul style="list-style-type: none"> • Runderfilet, medium • Runderfilet, gaar
	Lamsvlees <ul style="list-style-type: none"> • Lamsvlees, medium • Lamsvlees, gaar
	Wild <ul style="list-style-type: none"> • Everzwijn • Konijn zonder bot
Groenten	Wortelen
	Courgette, Plakjes
	Asperges, groene
	Asperges, wit
	Paprika, Reepjes
	Preiringetjes
	Knolselderij
	Selderij
	Aubergine
	Venkel
Fruit	Artisjokkenharten
	Aardappelen
	Pompoen
	Appels
	Peren
	Perziken
	Nectarines
	Pruimen
Ananas	
Mango	

6.9 Een verwarmingsfunctie starten

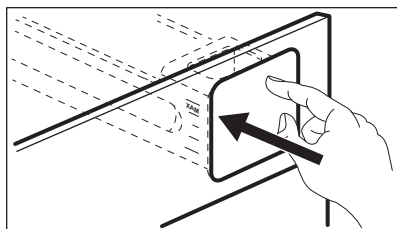
1. Schakel het apparaat in.
2. Selecteer het menu: Verwarmingsfuncties.
3. Druk op **OK** om te bevestigen.
4. Selecteer een ovenfunctie.

6.10 Waterreservoir



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:

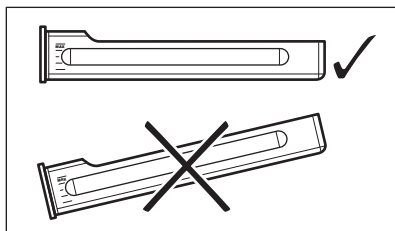
- laat de waterlade in het apparaat en vul deze bij met een waterkan,
- haal de waterlade uit het apparaat en vul deze bij onder een kraan.

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

5. Druk op **OK** om te bevestigen.
6. Stel de temperatuur in.
7. Druk op **OK** om te bevestigen.

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

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



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).
De watervoorraad is voldoende voor ca. 50 minuten.
Gebruik de schaalverdeling op de waterlade.
3. Plaats de waterlade 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. Bereid de etenswaren voor met het juiste kookgerei.
5. Schakel het apparaat in.
6. Selecteer de stoomverwarmingsfunctie en de temperatuur.
7. 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.

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



LET OP!

Het apparaat wordt zeer heet. Er bestaat gevaar voor brandwonden. Wees voorzichtig als u de waterlade ledigt.



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



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.

Stoom kan verdampen op de bodem van de ruimte en het zicht binnenin het apparaat kan beperkt zijn. Droog als dit gebeurt de ruimte als het apparaat koud is.



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 vitamines
- 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.

Downloaded from www.vandenborre.be

3. Doe de ingrediënten in geschikte vacuüm zakjes.
4. Sluit het zakje vacuüm 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 grill 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 vacuümszakken 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 vacuümszakken 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 **»»»** 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. Gebruik  om de functie in te schakelen. 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).

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.

7.2 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.

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: Basis Instellingen.



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 Voedingssensor

De voedingssensor meet de temperatuur in het voedsel. Wanneer het voedsel de ingestelde temperatuur heeft bereikt, wordt het apparaat uitgeschakeld.

Er worden twee temperaturen ingesteld:

- de oventemperatuur (minimum 120 °C),
- de voedselkerntemperatuur.



LET OP!

Gebruik alleen de meegeleverde voedingssensor en de originele vervangende onderdelen.

Instructies voor de beste resultaten:

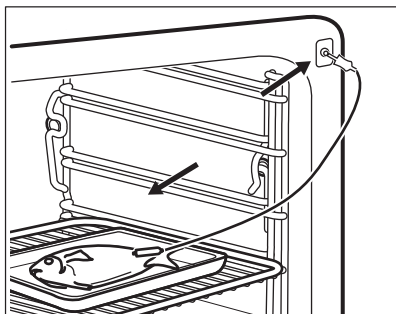
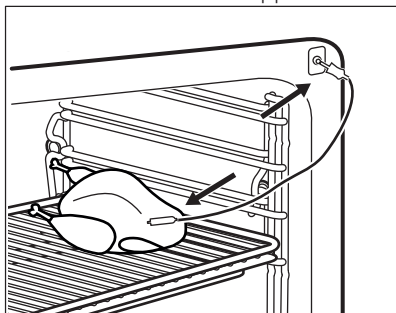
- Ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.
- De voedingssensor mag niet worden gebruikt voor vloeibare gerechten.
- Tijdens het koken met de voedingssensor in het gerecht blijven en de stekker in de aansluiting.

- Gebruik de aanbevolen instellingen voor de vleesthermometer. Zie het hoofdstuk 'Nuttige aanwijzingen en tips'.

i Het apparaat berekent een geschatte eindtijd van de bereidingsduur. Dit is afhankelijk van de hoeveelheid eten, de ingestelde ovenfunctie en de temperatuur.

Voedselcategorieën: vlees, gevogelte en vis

1. Schakel het apparaat in.
2. Plaats de punt van de voedingssensor in het midden van het vlees of de vis, indien mogelijk in het dikste gedeelte. Zorg ervoor dat ten minste 3/4 van de voedingssensor in het gerecht zit.
3. Steek de stekker van de voedingssensor in de aansluiting aan de voorkant van het apparaat.



Het display geeft het symbool van de voedingssensor weer.

4. Druk binnen 5 seconden op \wedge of \vee om de voedselkerntemperatuur in te stellen.
5. Selecteer de verwarmfunctie en, indien nodig, de temperatuur.
6. Om de temperatuur van de voedselkerntemperatuur te wijzigen, druk op Ⓜ .

Als de ingestelde temperatuur voor het gerecht is bereikt, klinkt er een geluidssignaal. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.

7. Druk op een symbool om het signaal uit te zetten.
8. Haal de stekker van de voedingssensor uit het stopcontact en haal het gerecht uit het apparaat.

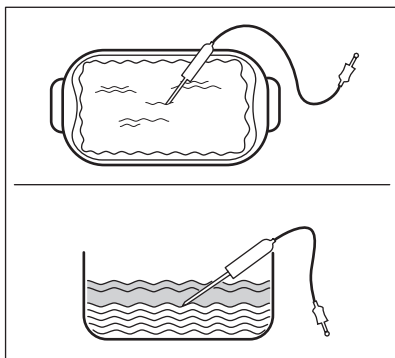


WAARSCHUWING!

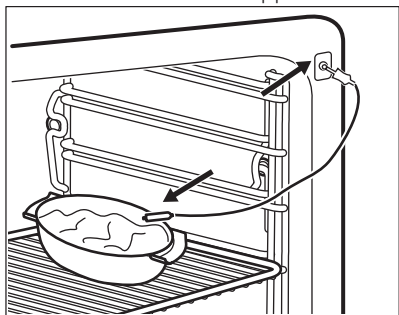
Er bestaat een risico op verbrandingsgevaar aangezien de voedingssensor heet wordt. Wees voorzichtig wanneer u de stekker eruit haalt en de voedingssensor uit het gerecht haalt.

Voedselcategorie: ovenschotel

1. Schakel het apparaat in.
2. Plaats de helft van de ingrediënten in de ovenschaal.
3. Steek de punt van de voedselsensor precies in het midden van de stoofschotel. De voedingssensor moet stevig op zijn plaats blijven tijdens het bakproces. Gebruik een solide ingrediënt om dat te bereiken. Gebruik de rand van de ovenschaal om het silicone handvat van de voedingssensor te ondersteunen. De punt van de voedingssensor mag de bodem van de ovenschaal niet aanraken.



4. Bedek de voedingssensor met de resterende ingrediënten.
5. Steek de stekker van de voedingssensor in de aansluiting aan de voorkant van het apparaat.



Het display geeft het symbool van de voedingssensor weer.

6. Druk binnen 5 seconden op \wedge of \vee om de voedselkerntemperatuur in te stellen.
7. Selecteer de verwarmfunctie en, indien nodig, de temperatuur.
8. Om de temperatuur van de voedselkerntemperatuur te wijzigen druk op Ⓢ .

Wanneer het gerecht op de ingestelde temperatuur is, hoort u een geluidssignaal. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.

9. Druk op een symbool om het signaal uit te zetten.
10. Haal de stekker van de voedingssensor uit het stopcontact en haal het gerecht uit het apparaat.



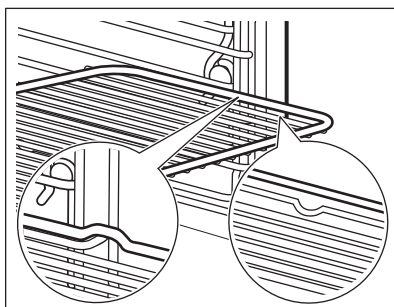
WAARSCHUWING!

Er bestaat een risico op verbrandingsgevaar, aangezien de voedingssensor heet wordt. Wees voorzichtig wanneer u de stekker eruit haalt en de voedingssensor uit het gerecht haalt.

9.2 De accessoires plaatsen

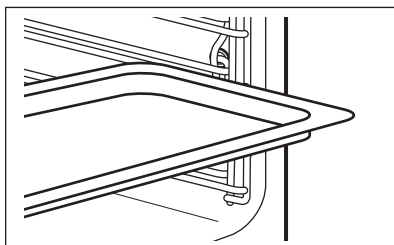
Bakrooster:

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



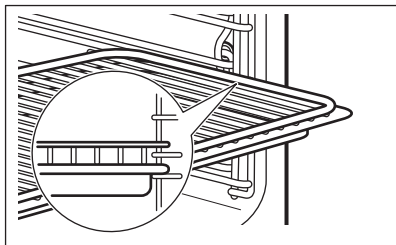
Braadpan:

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.


Downloaded by www.vandenborre.be

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  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  tot het display toont: Toetsblokkering.
4. Druk op **OK** om te bevestigen.


Druk om de functie uit te schakelen op . Op het display verschijnt een melding. Druk herhaaldelijk op  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  tot het display het volgende toont: Duur.
4. Stel de tijd in.
5. Druk herhaaldelijk op  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: Basis Instellingen 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,
vleesthermometer, Eindtijd,
Duur.

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 Rijden

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 gereze 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 Rijden. 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

Downloaded from www.vanandegabore.be

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 vacuüm verpakken van voedsel:

- Benodigde uitrusting voor de functie Sous-vide koken is een vacuümsealer en vacuümzakken.
- Aanbevolen type vacuümsealer: kamervacuümsealer. Alleen dit type vacuümsealer kan vloeistoffen vacuüm verpakken.
- Gebruik de vacuüm zakken op de juiste manier voor de functie Sous-vide koken.
- De vacuüm zakken niet opnieuw gebruiken.
- Doe de levensmiddelen in één laag van de vacuüm zak voor een gelijkmatig kookresultaat.
- Zet voor een snellere en gelijkmatigere bereiding van het eten de vacuüm graad zo hoog mogelijk in.
- Zorg er voor een veilige afsluiting van de vacuüm 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 vacuüm 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 vacuüm 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 vacuüm 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 vacuüm zak beschadigt.
- Bak om de gevogeltefilet beter te laten smaken het vlees eerst even aan voor en na de vacuüm verpakking.

Downloaded from www.vandenborre.be

Rundvlees

Gerecht	Dikte van het voedsel	Hoeveelheid voedsel voor 4 personen (g)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Runderfilet medium	4 cm	800	60	110 - 120	2
Runderfilet well done	4 cm	800	65	90 - 100	2
Kalfsfilet medium	4 cm	800	60	110 - 120	2
Kalfsfilet well done	4 cm	800	65	90 - 100	2

Lam / wild

Gerecht	Dikte van het voedsel	Hoeveelheid voedsel voor 4 personen (g)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Lam rood	3 cm	600 - 650	60	180 - 190	2
Lam medium	3 cm	600 - 650	65	105 - 115	2
Varkensvlees	3 cm	600 - 650	90	60 - 70	2
Konijn zonder bot	1,5 cm	600 - 650	70	50 - 60	2

Gevogelte

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

11.5 SousVide-koken: Vis en zeevruchten

- 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 mosselen kookt.

Gerecht	Dikte van het voedsel	Hoeveelheid voedsel voor 4 personen (g)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Zeebrasemfilet	4 filets 1 cm	500	70	25	
Zeebrasemfilet	4 filets 1 cm	500	70	25	2
Stokvis	2 filets 2 cm	650	65	70 - 75	2
Jakobsschelpen	groot	650	60	100 - 110	2
Mosselen met schaal		1000	95	20 - 25	2
Garnalen zonder schaal	groot	500	75	25 - 30	2
Octopus		1000	85	100 - 110	2
Forelfilet 1)	2 filets 1,5 cm	650	65	55 - 65	2
Zalmfilet 1)	3 cm	800	65	100 - 110	2

1) Week om eiwitlekages 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 vacuümzak 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	2
Asperges, wit	heel	700 - 800	90	50 - 60	2
Courgette	plakjes van 1 cm	700 - 800	90	35 - 40	2
Prei	reepjes of ringetjes	600 - 700	95	40 - 45	2
Aubergine	plakjes van 1 cm	700 - 800	90	30 - 35	2
Pompoen	stukjes met een dikte van 2 cm	700 - 800	90	25 - 30	2

Downloaded from www.vandenborre.be

Gerecht	Dikte van het voedsel	Hoeveelheid voedsel voor 4 personen (g)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Peper	reepjes of een kwart	700 - 800	95	35 - 40	2
Selderij	ringetjes van 1 cm	700 - 800	95	40 - 45	2
Wortelen	plakjes van 0,5 cm	700 - 800	95	35 - 45	2
Selderijwortel	plakjes van 1 cm	700 - 800	95	45 - 50	2
Venkel	plakjes van 1 cm	700 - 800	95	35 - 45	2
Aardappelen	plakjes van 1 cm	800 - 1000	95	35 - 45	2
Artisjokkenharten	in kwartjes gesneden	400 - 600	95	45 - 55	2

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	2
Pruim	door midden gesneden	600 g	90	10 - 15	2
Mango	in blokjes snijden van 2 x 2 cm	2 stuks fruit	90	10 - 15	2
Nectarine	door midden gesneden	4 stuks fruit	90	20 - 25	2
Ananas	plakjes van 1 cm	350 g in elk zakje	90	20 - 25	2
Apple	in kwartjes gesneden	4 stuks fruit	95	25 - 30	2
Peer	door midden gesneden	4 stuks fruit	90	15 - 30	2

Gerecht	Dikte van het voedsel	Hoeveelheid voedsel voor 4 personen (g)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Vanille-room	350 g in elk zakje	700 g	85	20 - 22	2

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, pochieren 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 min.

Groenten

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Artisjokken	99	50 - 60	1
Aubergines	99	15 - 25	1
Bloemkool, heel	99	35 - 45	1
Bloemkool, roosjes	99	25 - 35	1
Broccoli, heel	99	30 - 40	1
Broccoli, roosjes ¹⁾	99	13 - 15	1
Plakjes champignons	99	15 - 20	1
Erwten	99	20 - 30	1
Venkel	99	25 - 35	1
Wortelen	99	25 - 35	1
Koolrabi, reepjes	99	25 - 35	1

Downloaded from www.vandenborre.be

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Paprika, reepjes	99	15 - 20	1
Prei, ringen	99	20 - 30	1
Sperziebonen	99	35 - 45	1
Veldsla, plukjes	99	20 - 25	1
Spruitjes	99	25 - 35	1
Rode bietjes	99	70 - 90	1
Schorseneren	99	35 - 45	1
Selderij, blokjes	99	20 - 30	1
Asperges, groene	99	15 - 25	1
Asperges, wit	99	25 - 35	1
Spinazie, vers	99	15 - 20	1
Gepelde tomaten	99	10	1
Witte bonen	99	25 - 35	1
Savooiekool	99	20 - 25	1
Courgette, plakjes	99	15 - 25	1
Bonen, geblancheerd	99	20 - 25	1
Groente, geblancheerd	99	15	1
Gedroogde bonen, geweekt (verhouding water / bonen 2:1)	99	55 - 65	1
Peultjes	99	20 - 30	1
Kool, wit of rood, reepjes	99	40 - 45	1
Pompoen, blokjes	99	15 - 25	1
Zuurkool	99	60 - 90	1
Zoete aardappels	99	20 - 30	1
Tomaten	99	15 - 25	1

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Maïskolf	99	30 - 40	1

¹⁾ Verwarm de oven 5 minuten voor.

Bijgerechten

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Deegballen	99	25 - 35	1
Aardappelballetjes	99	35 - 45	1
Ongepelde tomaten, medium	99	45 - 55	1
Rijst (verhouding water/rijst 1:1) ¹⁾	99	35 - 45	1
Gekookte aardappels	99	35 - 45	1
Broodballetjes	99	35 - 45	1
Verse tagliatelle	99	15 - 25	1
Polenta (vloeistofverhouding 3:1)	99	40 - 50	1
Bulgur (verhouding water/bulgur 1:1)	99	25 - 35	1
Couscous (verhouding water/couscous 1:1)	99	15 - 20	1
Spaetzle (Duitse pastasoort)	99	25 - 30	1
Thaise rijst (verhouding water/rijst 1:1)	99	30 - 35	1
Linzen, rood (verhouding water/linzen 1:1)	99	20 - 30	1
Linzen, bruin en groen (verhouding water/linzen 3:1)	99	55 - 60	1

Downloaded from www.vandenborre.be

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Rijstpudding (verhouding melk/rijst 2,5:1)	99	40 - 55	1
Griesmeelpudding (verhouding melk/griesmeel 3,5:1)	99	20 - 25	1

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	1
Hete bessen	99	10 - 15	1
Fruitcompote	99	20 - 25	1
Chocolade smelten	99	10 - 20	1

Vis

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Forel, circa 250 g	85	20 - 30	1
Garnalen, vers	85	20 - 25	1
Garnalen, bevroren	85	30 - 40	1
Zalmfilets	85	20 - 30	1
Zalmforel, circa 1.000 g	85	40 - 45	1
Mosselen	99	20 - 30	1
Platvisfilet	80	15	1

Vlees

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Gekookte ham, 1.000 g	99	55 - 65	1
Gepocheerde kippeborst	90	25 - 35	1
Kip, gepocheerd, 1.000 - 1.200 g	99	60 - 70	1

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Kalfs-/varkensvlees zonder bot, 800 - 1.000 g	90	80 - 90	1
Casselerrib (gerookte varkensrug), gepocheerd	90	70 - 90	1
Tafelspitz (gekookt rundvlees)	99	110 - 120	1
Chipolataworstjes	80	15 - 20	1
Weense worstjes (witte worst)	80	20 - 30	1
Weense worst	80	20 - 30	1

Eieren

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Hardgekookt ei	99	18 - 21	1
Middelhard gekookt ei	99	11 - 12	1
Zachtgekookt ei	99	10 - 11	1

11.9 Multi Hetelucht 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: Multi Hetelucht .
- Plaats de voorbereide groente en bijgerechten op hittebestendig kookgerei. Plaats samen met het gebrad in de oven.

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



Maximale waterhoeveelheid is 650 ml.

11.10 Koken Met Vocht - Veel Vocht

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Pudding/flan in afzonderlijke porties ¹⁾	90	35 - 40	1

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Gebakken eieren ¹⁾	90 - 110	15 - 30	1
Terrines ¹⁾	90	40 - 50	1
Dunne fillets	85	15 - 20	1
Dikke fillets	90	25 - 35	1
Kleine vis tot 350 g	90	20 - 30	1
Hele vis tot 1000 g	90	30 - 40	1
Ovenballetjes	120 - 130	40 - 50	1

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	1
Broodjes	180 - 200	25 - 35	1
Zoet brood	160 - 170	30 - 45	1
Zoet gistdeeg	170 - 180	20 - 35	1
Zoet ovengerecht	160 - 180	45 - 60	1
Gestoofd / gesudderd vlees	140 - 150	100 - 140	1
Spare ribs	140 - 150	75 - 100	1
Gegrilde visfilet	170 - 180	25 - 40	1
Gegrilde vis	170 - 180	35 - 45	1

11.12 Koken Met Vocht - Weinig Vocht

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Gebraden varkensvlees 1.000 g	160 - 180	90 - 100	1
Runderbraadstuk 1.000 g	180 - 200	60 - 90	1

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Gebraden kalfs- vlees 1000 g	180	80 - 90	1
Gehaktbrood, ongekookt, 500 g	180	30 - 40	1
Gerookte var- kensrug, 600 - 1000 g (2 uur we- ken)	160 - 180	60 - 70	1
Kip 1.000 g	180 - 210	50 - 60	1
Eend, 1500 - 2000 g	180	70 - 90	1
Gans 3.000 g	170	130 - 170	1
Aardappelgratin	160 - 170	50 - 60	1
Pastaschotel	170 - 190	40 - 50	1
Lasagne	170 - 180	45 - 55	1
Afbakbroodjes	200	15 - 20	1
Afbakbaguettes, 40 - 50 g	200	15 - 20	1
Afbakbaguettes, 40 - 50 g, bevro- ren	200	25 - 35	1

11.13 Regenereren

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Bordgerechten	110	10 - 15	1
Pastaschotel	110	10 - 15	1
Rijst	110	10 - 15	1
Deegballen	110	15 - 25	1

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	1
Halfvaste yoghurt	42	7 - 8	1

11.15 Bakken

- Het kan gebeuren dat uw oven anders bakt of braadt dan het apparaat dat u vroeger had. Pas de instellingen (temperatuur, kooktijden) en de rekstand die u gewoon was aan volgens de waarden in de tabellen.
- 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 het gebak niet overal even hoog is, wordt het gebak 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.

11.16 Baktips

Bakresultaat	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De onderkant van de cake is niet voldoende gebruikt.	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.

Bakresultaat	Mogelijke oorzaak	Oplossing
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 ovenniveau

Bakken in een bakblik

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Tulband of brioche	Multi Hetelucht	150 - 160	50 - 70	1
Moskovisch gebak / vruchtencake	Multi Hetelucht	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake / Cake, zacht	Multi Hetelucht	140 - 150	35 - 50	1
Sponge cake / Cake, zacht	Boven + onderwarmte	160	35 - 50	1
Taartbodem van zandtaartdeeg ¹⁾	Multi Hetelucht	150 - 160	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	70 - 90	2
Apple pie / Appeltaart (2 vormen Ø 20 cm, diagonaal geplaatst)	Boven + onderwarmte	180	70 - 90	1
Kwarktaart, bakplaat ²⁾	Boven + onderwarmte	160 - 170	70 - 90	2

¹⁾ Oven voorverwarmen.

²⁾ Gebruik de braadpan.

Downloaded from www.vandenborre.be

Gebak op bakplaat

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Vlechtbrood / broodkrans	Boven + onderwarmte	170 - 190	30 - 40	1
Kerststol ¹⁾	Boven + onderwarmte	160 - 180	50 - 70	1
Brood (roggebrood) ¹⁾	Boven + onderwarmte			1
eerst		230	20	
vervolgens		160 - 180	30 - 60	
Roomsoezen / eclairs ¹⁾	Boven + onderwarmte	190 - 210	20 - 35	2
Biscuitrol ¹⁾	Boven + onderwarmte	180 - 200	10 - 20	2
Kruimeltaart (droog)	Multi Hetelucht	150 - 160	20 - 40	2
Boter-/Suikerkoek ¹⁾	Boven + onderwarmte	190 - 210	20 - 30	2
Vruchtentaart (bereid met gistdeeg/roerdeeg) ²⁾	Multi Hetelucht	150 - 170	30 - 55	2
Vruchtentaart (bereid met gistdeeg/roerdeeg) ²⁾	Boven + onderwarmte	170	35 - 55	2
Vruchtentaart met kruimeldeeg	Multi Hetelucht	160 - 170	40 - 80	2
Plaatkoek met kwetsbare garnering (bijvoorbeeld kwark, room, puddingvulling) ¹⁾	Boven + onderwarmte	160 - 180	40 - 80	2

¹⁾ Oven voorverwarmen.

²⁾ Gebruik de braadpan.

Koekjes

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Zandkoekjes	Multi Hetelucht	150 - 160	15 - 25	2
Short bread / Zandtaartdeeg / Gebakreepjes	Multi Hetelucht	140	20 - 35	2

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Short bread / Zandtaartdeeg / Gebakreepjes ¹⁾	Boven + onderwarmte	160	20 - 30	2
Koekjes gemaakt van sponsdeeg	Multi Hetelucht	150 - 160	15 - 20	2
Eiwitgebak / schuimgebak	Multi Hetelucht	80 - 100	120 - 150	2
Bitterkoekjes	Multi Hetelucht	100 - 120	30 - 50	2
Koekjes gemaakt van gistdeeg	Multi Hetelucht	150 - 160	20 - 40	2
Klein bladerdeeggebak ¹⁾	Multi Hetelucht	170 - 180	20 - 30	2
Broodjes ¹⁾	Multi Hetelucht	160	10 - 25	2
Broodjes ¹⁾	Boven + onderwarmte	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Kleine cakes ¹⁾	Multi Hetelucht	160	20 - 35	2
Small cakes / Kleine cakes ¹⁾	Boven + onderwarmte	170	20 - 35	2

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

Downloaded from www.vandenborre.be

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
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 - 60	1
Aardappelgratin	180 - 200	70 - 85	1
Moussaka	180 - 200	75 - 90	1
Lasagne	180 - 200	70 - 90	1
Cannelloni	180 - 200	65 - 80	1
Broodpudding	190 - 200	55 - 70	1
Rijstpudding	180 - 200	55 - 70	1
Appeltaart, gemaakt met roerdeeg (ronde taartvorm)	160 - 170	70 - 80	1
Witbrood	200 - 210	55 - 70	1

11.20 Bakken op meerdere niveaus

Gebruik de functie: Multi Hetelucht.

Gebak / brood op bakplaat

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Roomsoezen / Eclairs ¹⁾	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Kruimeltaart	150 - 160	30 - 45	1 / 4

1) Oven voorverwarmen.

Cakes / kleine cakejes / broodjes op bakplaat

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Zandkoekjes	150 - 160	20 - 40	1 / 4
Short bread / Zandtaartdeeg / Gebakreepjes	140	25 - 45	1 / 4

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Koekjes gemaakt van roerdeeg	160 - 170	25 - 40	1 / 4
Eiwitgebak / schuimgebak	80 - 100	130 - 170	1 / 4
Bitterkoekjes	100 - 120	40 - 80	1 / 4
Koekjes gemaakt van gistdeeg	160 - 170	30 - 60	1 / 4

11.21 Lage Temperatuur Garen

Gebruik deze functie voor het bereiden van zachte, magere stukken vlees en vis. 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	150	120 - 150	1
Runderbiefstuk	1 - 1.5	150	90 - 110	1
Geroosterd kalfsvlees	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Steak	0.2 - 0.3	120	20 - 40	1

11.22 Pizza Hetelucht

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Pizza (dunne korst) ¹⁾	210 - 230	15 - 25	2
Pizza (met veel garnering) ²⁾	180 - 200	20 - 30	2

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Taarten	180 - 200	40 - 55	1
Spinazietaart	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine (hartige taart)	170 - 190	45 - 55	1
Zwitserse flan	170 - 190	45 - 55	1
Kwarktaart	140 - 160	60 - 90	1
Appeltaart, bedekt	150 - 170	50 - 60	1
Groentetaart	160 - 180	50 - 60	1
Ongedesemd brood ¹⁾	210 - 230	10 - 20	2
Bladerdeegtaart ¹⁾	160 - 180	45 - 55	2
Flammekuchen ¹⁾	210 - 230	15 - 25	2
Piroggen (Russische variant op calzone) ¹⁾	180 - 200	15 - 25	2

¹⁾ Oven voorverwarmen.

²⁾ Gebruik de braadpan.

11.23 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.

11.24 Tabel braadstukken

Rundvlees

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

¹⁾ Oven voorverwarmen.

Varkensvlees

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

Kalfsvlees

Gerecht	Functie	Gewicht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Geroosterd kalfsvlees	Circulatiegrill	1 kg	160 - 180	120 - 150	1
Kalfsschenkel	Circulatiegrill	1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

Downloaded from www.vandenborre.be

Lamsvlees

Gerecht	Functie	Gewicht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Lamsbout, lamsgebraad	Circulatiegrill	1 - 1,5 kg	150 - 180	100 - 120	1
Lamsrug, medium	Circulatiegrill	1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

Wild

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

1) Oven voorverwarmen.

Gevogelte

Gerecht	Functie	Gewicht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Kip, piepkui-ken	Circulatiegrill	200 – 250 g elk	200 - 220	30 - 50	1
Halve kip	Circulatiegrill	400 – 500 g elk	190 - 210	40 - 50	1
Stukken gevogelte	Circulatiegrill	1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	1
Eend	Circulatiegrill	1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	1

Vis (gestoomd)

Gerecht	Functie	Gewicht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Hele vis	Circulatiegrill	1 - 1,5 kg	180 - 200	30 - 50	1

11.25 Grill

- Grill altijd met de maximale temperatuurinstelling.

- Rooster in de rekstand plaatsen zoals aanbevolen in grilltabel.
- Altijd de pan voor het opvangen van vet op de eerste rekstand plaatsen.

- 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)	Grilltijd (min.)		Roosterhoogte
		1e kant	2e kant	
Rosbief, medium	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Runderfilet, medium	230	20 - 30	20 - 30	1
Varkensrug	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Kalfsrug	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Lamsrug	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Hele vis, 500 - 1.000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

Grill Intens

Gerecht	Grilltijd (min.)		Roosterhoogte
	1e kant	2e kant	
Burgers / Burgers	9 - 13	8 - 10	3
Varkenshaas	10 - 12	6 - 10	3
Worstjes	10 - 12	6 - 8	3
Runderfilet, kalfsbiefstukken	7 - 10	6 - 8	3
Toast / Geroosterd brood	1 - 3	1 - 3	3
Brood met iets erop	6 - 8	-	3

11.26 Bevroren gerechten

- Haal het voedsel uit de verpakking. Doe het voedsel op een bord.
- Gebruik voor het afdekken geen borden of schotels. Hierdoor kan de ontdooitijd worden verlengd.

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

Downloaded from www.vandenborre.be

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Pizza snacks, bevroren	180 - 200	15 - 30	2
Patat, dun	190 - 210	15 - 25	2
Patat, dik	190 - 210	20 - 30	2
Aardappelpartjes/-kroketjes	190 - 210	20 - 40	2
Rösties	210 - 230	20 - 30	2
Lasagne / Cannelloni, vers	170 - 190	35 - 45	2
Pastaschotel, bevroren	160 - 180	40 - 60	2
Oven gegratineerde kaas	170 - 190	20 - 30	2
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	2
Patates frites ¹⁾ (300 - 600 g)	Boven + onderwarmte of Circulatiegrill	200 - 220	volgens aanwijzingen van de fabrikant	2
Baguettes	Boven + onderwarmte	volgens aanwijzingen van de fabrikant	volgens aanwijzingen van de fabrikant	2
Vruchtencake	Boven + onderwarmte	volgens aanwijzingen van de fabrikant	volgens aanwijzingen van de fabrikant	2

¹⁾ Patates frites tussendoor 2 tot 3 keer keren.

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 weckflessen 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 pelen 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 pelen 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 pelen 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

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (u)	Roosterhoogte
Bonen	60 - 70	6 - 8	2
Paprika's	60 - 70	5 - 6	2
Soepgroenten	60 - 70	5 - 6	2
Paddenstoelen	50 - 60	6 - 8	2
Kruiden	40 - 50	2 - 3	2
Pruimen	60 - 70	8 - 10	2

Downloaded from www.vandenborre.be

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (u)	Roosterhoogte
Abrikozen	60 - 70	8 - 10	2
Schijfjes appel	60 - 70	6 - 8	2
Peren	60 - 70	6 - 9	2

11.29 Brood

Voorverwarmen wordt niet aanbevolen.

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Witbrood	190 - 210	40 - 60	1
Baguette	200 - 220	35 - 45	1
Brioche	180 - 200	40 - 60	1
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	1
Roggebrood	190 - 210	50 - 70	1
Bruin brood	190 - 210	50 - 70	1
Volkoren brood	190 - 210	40 - 60	1
Broodjes	200 - 220	25 - 35	2

11.30 Kabel vleesthermometer

Rundvlees	Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Rood	Medium	Gaar
Biefstuk	45	60	70
Ossenhaas	45	60	70

Rundvlees	Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Medium	Meer
Gehaktbrood	80	83	86

Varkensvlees	Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Medium	Meer
Ham, Braadstuk	80	84	88
Schenkel (rug), Gerookte varkensrug, Gerookte varkensrug, gepocheerd	75	78	82

Kalfsvlees	Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Medium	Meer
Geroosterd kalfsvlees	75	80	85
Kalfsschenkel	85	88	90

Schapenvlees / lamsvlees	Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Medium	Meer
Schapenbout	80	85	88
Schapenrug	75	80	85
Lamsbout, Geroosterd lamsvlees	65	70	75

Wild	Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Medium	Meer
Hazenrug Reerug, hertenrug	65	70	75
Hazenpoot, hazenbout Gehele haas, Ree- /hertenrug	70	75	80

Gevogelte	Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Medium	Meer
Kip (hele/halve/filet)	80	83	86
Eend (hele/halve), Kalkoen (hele/halve)	75	80	85
Eend (filet)	60	65	70

Vis (zalm, forel, snoekbaars)	Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Medium	Meer
Vis (hele/grote/gestoomde), Vis (hele/grote/geroosterde)	60	64	68

Ovenschotels - Voorgekookte groenten	Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Medium	Meer
Ovenschotel courgette, Ovenschotel broccoli, Ovenschotel venkel	85	88	91

Downloaded from www.vanderborre.be

Ovenschotel - Hartig	Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Medium	Meer
Cannelloni, Lasagne, Pastaschotel	85	88	91

Ovenschotel - Zoet	Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Medium	Meer
Ovenschotel witbrood met/zonder fruit, Ovenschotel rijstepap met/zonder fruit, Ovenschotel zoete noedels	80	85	90

11.31 Aanwijzingen voor testinstituten

Testen volgens IEC 60350-1.

Testen voor de functie: Stomen.

Gerecht	Container (Gastrom)	Gewicht (g)	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Opmerkingen
Broccoli ¹⁾	1 x 1/2 geperforeerd	300	2	99	13 - 15	Plaats de bakplaat op het eerste ovenniveau.
Broccoli ¹⁾	1 x 1/2 geperforeerd	max.	2	99	15 - 18	Plaats de bakplaat op het eerste ovenniveau.
Bevroren erwten	1 x 1/2 geperforeerd	1500	2	99	Totdat de temperatuur in het koelste gedeelte 85 °C bereikt.	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 schuurspunzen of agressieve reinigingsmiddelen. Deze kunnen schade veroorzaken aan de emailen en roestvrij stalen delen.

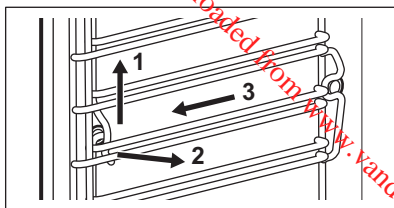
U kunt onze producten kopen bij www.aeg.com/shop en de beste detailhandel.

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 totale 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 totale duur van de functie is ongeveer 75 minuten.

- a) Sproei een geschikt reinigingsmiddel gelijkmatig over de binnenkant oven op zowel de emailen 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

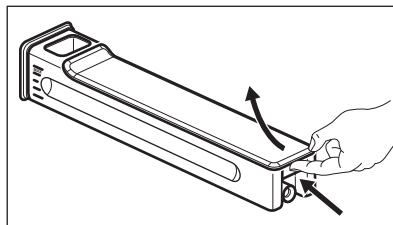
Deze functie herinnert u eraan dat reiniging noodzakelijk is en dat u de volgende functie moet uitvoeren: Stoomreiniging Plus.

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

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.



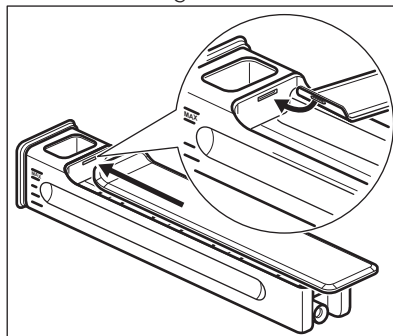
- 2. Verwijder de golfbreker. Trek het van de ladebehuizing af totdat het eruit klikt.
- 3. Was de onderdelen van de waterlade met uw handen. Gebruik leidingwater en zeep.



Gebruik geen schuurspontjes. 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 gelegd 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

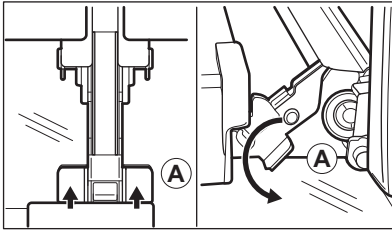
U kunt de ovendeur en het interne glazen paneel verwijderen om het schoon te maken. Het aantal glasplaten verschilt per model.



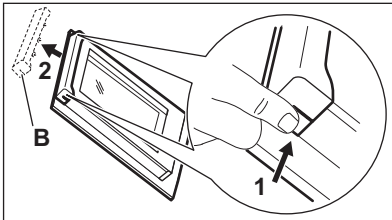
WAARSCHUWING!

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

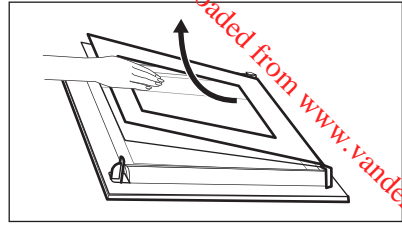
1. Open de deur helemaal.
2. Duw de klemhendels (A) volledig op de twee scharnieren.



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.

12.11 Het lampje vervangen

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



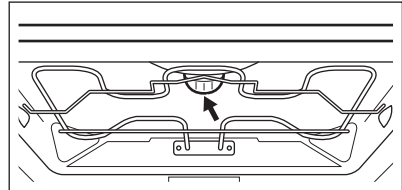
WAARSCHUWING!

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.

13. PROBLEEMOPLOSSING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.

13.1 Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
U kunt de oven niet inschakelen of bedienen.	De oven is niet aangesloten op een elektriciteitsnet of is niet goed geïnstalleerd.	Controleer of de oven goed is aangesloten op het elektriciteitsnet (zie het aansluitdiagram indien beschikbaar).
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 juist zijn.
De oven wordt niet warm.	De automatische uitschakeling is actief.	Raadpleeg "Automatisch uitschakelen".
De oven wordt niet warm.	Het kinderbeveiliging is geactiveerd.	Raadpleeg "Gebruik van het kinderbeveiliging".
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.	<ul style="list-style-type: none"> Schakel de oven 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.

Downloaded from www.vandenborre.be

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
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.
De waterlade blijft niet in het apparaat nadat u de deksel erop plaatsing.	U heeft de waterlade niet helemaal ingedrukt.	Plaats de waterlade 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. 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. 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.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Er ligt te veel water op de bodem van de ruimte na de reinigingsfunctie.	U heeft te veel schoonmaakmiddel in het apparaat gespoot 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 van de stoomreinigingsfunctie in de binnenkant van de oven 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.
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	KSE792220B

Downloaded from www.vandenborre.be

Energie-efficiëntie Index	80.8
Energie-efficiëntieklasse	A+
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand boven + onderwarmte	0.89 kWh/cyclus
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand hetelucht	0.59 kWh/cyclus
Aantal ruimten	1
Warmtebron	Electriciteit
Volume	43 l
Soort oven	Inbouwoven
Massa	35.7 kg

EN 60350-1 - Elektrische huishoudelijke kookapparaten - deel 1: Range-ovens, 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



Downloaded from www.vandenbroucke.be
816335002-B-392016



AEG