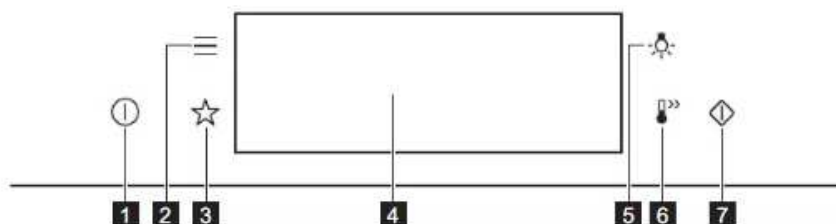


Handleiding combi-oven

Het bedieningspaneel


















1	Aan / UIT	Houd ingedrukt om de oven in en uit te schakelen.
2	Menu	Geeft een overzicht van de ovenfuncties.
3	Favorieten	Geeft een overzicht van de favoriete instellingen.
4	Display	Toont de huidige instellingen van de oven.
5	Lampschakelaar	Om de verlichting in en uit te schakelen.
6	Snel opwarmen	Om de functie in en uit te schakelen: Snel opwarmen.
7	Magnetron snel starten	Om de magnetronfunctie in te schakelen (1000 W en 30 seconden).

Kijk voor de uitgebreide handleiding op:

<https://www.gebruikershandleiding.com/AEG-KMK768080B/preview-handleiding-996831.html>

Funcities oven





Verwarmingsfunctie	Toepassing
 Grillen	Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren.
 Circulatiegrill	Voor het braden van grote stukken vlees of gevogelte met bot op één niveau. Voor gratineren en bruinen.
 Hetelucht	Bakken op maximaal twee rekstanden tegelijkertijd en voedsel drogen. Stel de temperatuur 20 - 40 °C lager in dan voor Boven + onderwarmte.
 Bevroren gerechten	Om kant-en-klaar-gerechten (bijv. patat, aardappelpartjes of loempia's) krokant te maken.
 Boven + onderwarmte	Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.
 Pizza-functie	Voor het bakken van pizza. Voor intensieve bruining en een krokante bodem.
 Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een krokante bodem en het bewaren van voedsel.

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 Inmaken	Voor het inmaken van groenten (bijv. augurken).
 Drogen	Om in plakjes gesneden fruit, groenten en champignons te drogen.
 Borden warmen	Om borden voor het serveren op te warmen.
 Deeg laten rijzen	Om het rijzproces van gistdeeg te versnellen. Het voorkomt dat het oppervlak van het deeg uitdroogt en houdt het deeg elastisch.
 Gratineren	Voor gerechten zoals lasagne of aardappelgratin. Voor gratineren en brunen.
 Lage temperatuur garen	Voor het bereiden van mals, sappig braadstuk.
 Warm houden	Om eten warm te houden.
 Brood bakken	Gebruik deze functie voor brood en broodjes met heel goed professioneel resultaat qua krokantheid, kleur en bruine korst.



Verwarmingsfunctie	Toepassing
 Magnetron	Opwarmen, koken, vermogensbereik: 100 - 1000 W
 Ontdooien	Vlees, vis, gebak ontdooien, vermogensbereik: 100 - 200 W
 Opwarmen	Vermogensbereik voor het opwarmen van vooraf bereide maaltijden en delicaat voedsel: 300 - 700 W
 Vloelstof	Opwarmen van dranken en soepen, vermogensbereik: 800 - 1000 W

COMBI MAGNETRON

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 Hetelucht + magnetron	Bakken op één rekstand. De functie met magnetron-boost.
 Boven- en onderwarme + magnetron	Bak- en braadgerechten op één niveau. De functie met magnetron-boost.
 Grill + magnetron	Om gerechten korter te bereiden en tegelijkertijd een bruin korstje te geven. De functie met magnetron-boost.
 Circulatiegrill + magnetron	Om grotere stukken vlees op één niveau te roosteren. Voor gratineren en bruinen. De functie met magnetron-boost.