

AEG

COOKING CLUB

ONTDEK EEN WERELD VOL SMAKEN

PRAKTISCHE GIDS VOOR JOUW COOKING CLUB KOOKSESSIE



Welkom in de Cooking Club.

Je toont interesse in onze ovens of hebt er reeds één bij jou thuis, en daar zijn wij jou zeer dankbaar voor.

Met een AEG oven begin je aan een reis doorheen een wereld vol smaken. Een reis waar wij jou graag bij willen helpen, zo heb je al de eerste stap gezet door je in te schrijven voor onze Cooking Club.

Onze taak is nu om jou te gidsen en bij te staan tijdens deze ontdekkingsreis. Hoe haal je het beste uit jouw oven en vooral hoe haal je het beste uit elk ingrediënt? Daar maken wij onze missie van.

Wij bieden jou naast de Cooking Club nog tal van andere hulpmiddelen en hebben deze voor jou kort samengevat in deze handige brochure.

Wij wensen je alvast veel succes en tal van ongelooflijke smaakontdekkingen.

Aan de slag

Honderden overheerlijke recepten steeds bij de hand 4 - 6

Je hebt reeds een AEG stoomoven

Kocht je onlangs een AEG combi-stoomoven? 8 - 9

De 3 grote voordelen van stomen 10 - 11

SenseCook 11

Zo zijn jouw verse groenten perfect gegaard 12

Sous vide

Bewaarmethode 14

Gaartechniek en kookmethode 15

Programma's en functies

SteamPro 16 - 17

SteamBoost 18 - 19

Reinigen van de oven 20

Accessoires die het koken gemakkelijker maken 21

HONDERDEN OVERHEERLIJKE RECEPTEN STEEDS BIJ DE HAND

De culinaire experts van Cooking Club hebben de heerlijkste recepten voor jou samengesteld volgens de vernieuwende methode waarbij tijdens het bakken afwisselend stoom en hetelucht gebruikt wordt. Deze methode laat je toe om makkelijker heerlijke en gezonde maaltijden te bereiden die de smaak, de kleur en de vitamines van jouw ingrediënten beter bewaren.

Je hebt via verschillende kanalen toegang tot al onze recepten.

- 1. via het kookboek dat je gratis ontvangt als je je combi-stoomoven registreert
- 2. via de My AEG Kitchen app, beschikbaar in de App Store en GooglePlay
- 3. via de recepten en de Varioguide die geprogrammeerd staan in jouw oven
- 4. via de AEG website

1. GRATIS KOOKBOEK

Hou je van koken? Dan zal dit kookboek je helpen om volop te genieten van jouw passie. Het zal je niet alleen aanzetten om te vertrouwen op jouw gevoel voor smaakcombinaties die perfect samengaan, maar het zal je ook helpen om de subtiele en toch specifieke nuances van elk ingrediënt tot hun recht te laten komen.



2. My AEG Kitchen app

Deze app boordevol recepten en culinaire ideeën begeleidt jou stap voor stap terwijl je kookt met stoom en sous vide-bereidingen maakt. Je ontdekt de nieuwste manieren om smaken, texturen en aroma's te realiseren, of je nu een doordeweekse maaltijd bereidt of een uitgebreid fijnproeversdiner. De app bevat alle recepten in het kookboek en dankzij regelmatige updates zal er altijd iets nieuws te proberen zijn.



Klik op één van onderstaande iconen om de My AEG Kitchen app te downloaden.



3. RECEPTEN

Je vindt de voorgeprogrammeerde recepten van jouw oven terug op:

aeg.be/nl-be/local/recipe-books

4. AEG.BE

Op onze website vind je tal van heerlijke recepten voor jouw oven. Of je nu op zoek bent naar een simpel avondmaal of een meergangenmenu, voor ieder wat wils. Je vindt er ideeën voor soepen, voorgerechten, hoofdgerechten of desserts, maar ook specifiek seizoensgebonden recepten komen aan bod.

aeg.be/nl-be/local/recipes



ITALIAANSE BROODSTENGELS

INGREDIËNTEN

- 275 g bladerdeeg
- 30 ml olijfolie
- Peper en zout
- 80 g Parmezaanse kaas
- 1 el. gedroogde rozemarijn

BEREIDING VOOR 4 PERSONEN

- Bekleed een bakplaat met bakpapier en rol het deeg op een licht met bloem bestrooid werkvlak uit (als je geen voorgerold deeg gebruikt).
- Leg het deeg op de bakplaat, bestrijk met olijfolie en strooi er peper en zout overheen.
- Rasp de Parmezaanse kaas fijn, meng met de gedroogde rozemarijn en verdeel het mengsel gelijkmatig over het bladerdeeg. Druk het er lichtjes in met je hand.
- Snij het deeg met een pizzasnijder in stroken van 2 cm breed en 20 cm lang. Verdeel gelijkmatig over de bakplaat.
- Zet de deegstengels op niveau 3, kies het programma 'weinig vocht' en bak op 200 °C gedurende 18 minuten.

SERVEERTIP

Serveer warm of koud. Ze zien er fantastisch uit als je ze rechttop presenteert in een glas.

6



KOCHT JE ONLANGS EEN AEG COMBI-STOOMOVEN? HARTELIJK DANK!

Maar... heb je jouw toestel al geregistreerd?

Door te registreren geniet je van tal van voordelen die het koken met jouw combi-stoomoven nóg boeiender maken.

Registreer snel en eenvoudig op:
aeg.be/registratie

AEG KOOKBOEK

Bij registratie van jouw stoomoven krijg je een gratis kookboek vol recepten specifiek voor jouw stoomoven.



TIP

Vergeet niet tijdens het registreren het kookboek aan te vinken.

Dan ben je zeker dat het enkele weken later bij jou thuis in de bus valt.

REVIEW GEVEN

Heb je al een AEG oven?

Aarzel niet om ook jouw Cooking Club-ervaring te vermelden. Wij zijn erg benieuwd wat jij van jouw toestel vindt. Schrijf een review op onze website en help zo anderen om de juiste oven te kiezen die bij hen past.

aeg.be/leave-a-review-page

E-MAILS

Nadat je jouw oven geregistreerd hebt, helpen we jou je toestel klaar te maken voor het allereerste gebruik. We sturen je tips en tricks om jouw combi-stoomoven optimaal te gebruiken voor de heerlijkste gerechten. Je zal leren hoe je jouw stoomoven reinigt en onderhoudt voor een langere levensduur. Ook leren we jou stap voor stap alle functionaliteiten van jouw toestel kennen, telkens met een paar lekkere recepten & handige tips. Veel kookplezier!

TIPS & TRICKS ALTIJD BIJ DE HAND?

Op onze website aeg.be vind je alle tips & tricks voor je combi-stoomoven, verzameld per rubriek:

aeg.be/nl-be/local/tips/combi-stoomovens

TIP

Wil je onze nieuwsbrief en e-mails met tips en tricks ontvangen?

Vergeet dit dan niet aan te vinken tijdens het aanmaken van je MyAEG account.

NIUWSBRIEF

Schrijf je in op onze maandelijkse nieuwsbrief zodat je op de hoogte blijft van AEG. Je ontvangt onder meer interessante aanbiedingen en kortingen en ontdekt als eerste nieuwe modellen en productgamma's.

Wil je weten welke accessoires AEG zoal aanbiedt of op welke leuke evenementen we aanwezig zijn? Dat komt allemaal aan bod in onze nieuwsbrief.

VOLG AEG

Wil je op de hoogte blijven van de laatste nieuwtjes van AEG? Volg ons op...



instagram.com/aeg_be



youtube.com/user/AEGbe



facebook.com/AEGBelgie.Belgique

DE 3 GROTE VOORDELEN VAN STOMEN

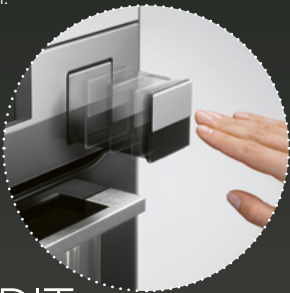
1. Gestoomde etenswaren zijn stukken smaakvoller dan gekookte. Dat komt doordat de smaakstoffen in en rond het voedsel blijven en niet vervliegen tijdens het koken.

2. Groenten bewaren hun goede voedingsstoffen zoals vitamines en mineralen, wat dan weer bevorderlijk is voor de gezondheid. Daarnaast gebruik je ook minder vetstof en zout wanneer je je groenten stoomt.

3. Je creëert meer plaats op je kookplaat door je combi-stoomoven te gebruiken. In tegenstelling tot koken op je kookplaat, bestaat tijdens het stoomproces niet het risico dat je eten overkookt of aanbrandt. Het is dus gemakkelijker en geeft je de kans om iets anders te gaan doen terwijl je gerecht in de oven zit.

HOE GA JE TE WERK

Vul de waterlade met koud water tot het maximale niveau (ongeveer 950 ml). Er is voldoende water om gedurende ca. 50 minuten te stomen. Door de positie van het reservoir kan je ook tijdens het kookproces water toevoegen zonder dat je de ovendeur hoeft te openen.



EN DAN NOG DIT...

- Stomen gaat uitwisseling van smaken tegen. Vis en aardappelen kunnen bijvoorbeeld zonder problemen tegelijkertijd gestoomd worden.
- Het vochtgehalte blijft behouden, waardoor jouw gerecht niet uitdroogt.
- Stoom zorgt ervoor dat je eten gelijkmatiger en efficiënter bereid wordt.

STOMEN OP LAGE DRUK

Elk stoomtoestel van AEG werkt momenteel op lage druk, dit heeft enkele voordelen ten opzichte van hogedruk stomen:

- Stomen op lage druk duurt langer dan stomen op hoge druk maar het stoomproces is beter controleerbaar. Daarnaast kan je tijdens het stomen de deur openen om er producten bij te plaatsen.
- Je kan perfect volgen hoe een rauw ingrediënt transformeert in een gegaard product. Leuk voor de hobbykok!
- Jouw lagedruk stoomtoestel kan ingebouwd worden zonder voorziening van watertoevoer of afvoer.
- Je geniet van meer ovenvolume dan bij een hogedrukstoomoven.
- Je hebt verschillende programma's die stoom en hetelucht combineren en daarenboven heb je ook nog een grillelement om jouw gerecht perfect af te werken.

STOOMSCHALEN

Verschillende manieren om de stoomschalen te gebruiken:

- Plaats de stoomschaal met gaatjes in de gesloten stoomschaal en doe daarin je ingrediënten.
- Plaats de stoomschaal met gaatjes op het rooster en de gesloten stoomschaal op het roosterniveau eronder.
- Voor bereidingen zoals mosselen, rijst, pasta of soepen gebruik je enkel de gesloten stoomschaal.

MODEL: A90BGC23 - REX: 9029795532



TIP

Het is belangrijk om visvocht, gaarvocht en condensvocht op te vangen zodat de oven proper blijft en je geen smaak- en geurvermenging krijgt wanneer je verschillende ingrediënten tegelijkertijd stoomt.

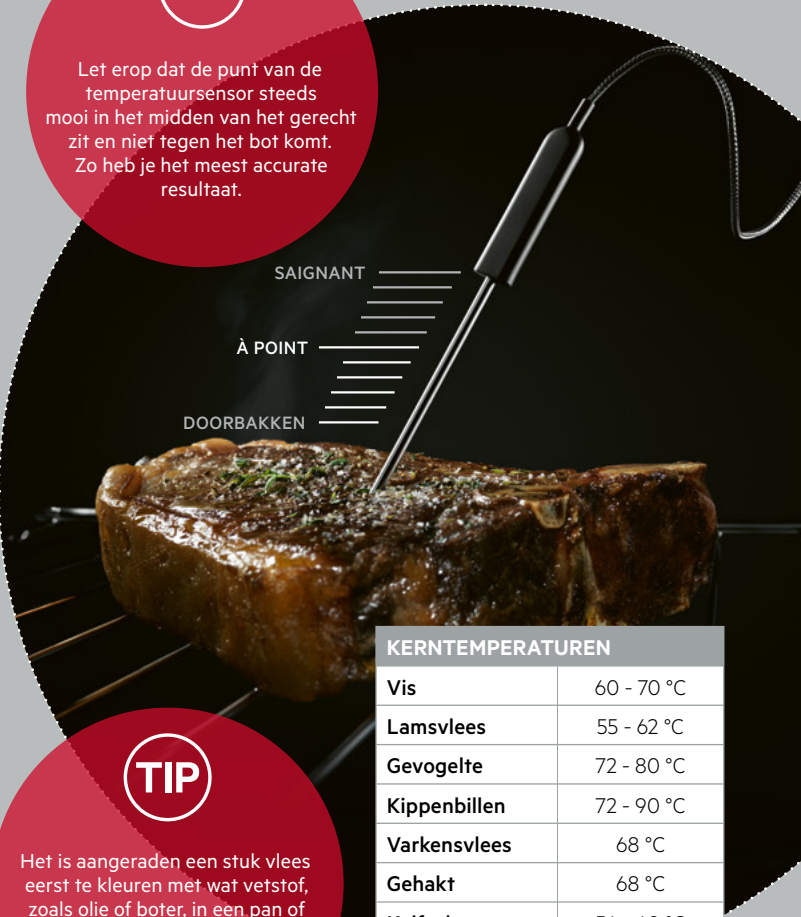


SENSECOOK

Gebruik de temperatuursensor om de oven te laten weten hoe jij de bereiding wenst, met de woorden die je in een restaurant zou gebruiken - saignant, à point, doorbakken. Je kan erop vertrouwen dat de oven begrijpt welk resultaat jij wil. Of plaats de sensor in het gerecht en selecteer de juiste kerntemperatuur. Wanneer deze temperatuur wordt bereikt, geeft de oven een geluidssignaal en schakelt zichzelf uit. Deze functie is niet bruikbaar tijdens het grillen.

TIP

Let erop dat de punt van de temperatuursensor steeds mooi in het midden van het gerecht zit en niet tegen het bot komt. Zo heb je het meest accurate resultaat.



TIP

Het is aangeraden een stuk vlees eerst te kleuren met wat vetstof, zoals olie of boter, in een pan of gietijzeren pot. Vis daarentegen kan je rauw in de oven plaatsen.

KERNTEMPERATUREN	
Vis	60 - 70 °C
Lamsvlees	55 - 62 °C
Gevogelte	72 - 80 °C
Kippenbillen	72 - 90 °C
Varkensvlees	68 °C
Gehakt	68 °C
Kalfsvlees	56 - 68 °C
Wild filet	55 - 60 °C
Wild filet + been	60 - 70 °C
Rood vlees ▼	
Bleu	55 °C
Saignant	55 - 56 °C
Roze	56 - 57 °C
À point	58 - 60 °C
Doorbakken	61 - 65 °C

ZO ZIJN JOUW VERSE GROENTEN PERFECT GEGAARD

PRODUCT	GRADEN	GAARTIJD
Aardappel, in blokjes	99 °C	35 - 45 minuten
Aardappel, middelgroot	99 °C	35 - 45 minuten
Andijvie	99 °C	15 - 25 minuten
Artisjok, groot	99 °C	25 - 35 minuten
Artisjok, klein	99 °C	15 - 25 minuten
Asperge, groen	99 °C	15 - 25 minuten
Asperge, wit	99 °C	15 - 25 minuten
Aubergine, in blokjes	99 °C	15 - 25 minuten
Biet, in blokjes	99 °C	15 - 25 minuten
Bleekselderij, in blokjes	99 °C	10 - 20 minuten
Bloemkool, roosjes	99 °C	15 - 25 minuten
Boerenkool	99 °C	10 - 20 minuten
Boontjes	99 °C	15 - 25 minuten
Broccoli, roosjes	99 °C	10 - 20 minuten
Chinese kool	99 °C	5 - 10 minuten
Courgette	99 °C	15 - 25 minuten
Doperwten	99 °C	5 - 10 minuten
Erwtjes, vers	99 °C	15 - 25 minuten
Groene kool, in reepjes	99 °C	10 - 20 minuten
Knolselderij, in blokjes	99 °C	10 - 20 minuten
Paprika	99 °C	10 - 20 minuten
Pastinaak	99 °C	15 - 20 minuten
Pompoen, in blokjes	99 °C	10 - 20 minuten
Prei, ringen van 1 cm	99 °C	10 - 20 minuten
Raapjes	99 °C	15 - 20 minuten
Rabarber	99 °C	15 - 25 minuten
Rode kool, in reepjes	99 °C	10 - 20 minuten
Schorseneer, in blokjes	99 °C	15 - 25 minuten
Snijbiet	99 °C	5 - 10 minuten
Spinazie	99 °C	5 - 10 minuten
Spruitjes	99 °C	25 - 35 minuten
Venkel, in reepjes	99 °C	15 - 25 minuten
Witloof, heel	99 °C	25 - 35 minuten
Witte kool	99 °C	15 - 20 minuten
Wortel, in schijfjes	99 °C	15 - 25 minuten

TIP

Bij het stomen van een ei is vooral de temperatuur bepalend. Een zachtgekookt ei in schaal kook je op **62 °C**. Een hardgekookt ei in schaal kook je op **71 °C**. De kooktijd ligt tussen 45 en 90 minuten.

Het is moeilijk de precieze gaartijd van groenten te bepalen. Die is namelijk afhankelijk van de grootte, de rijpheid en de temperatuur van de groente (werd ze in de koelkast of op kamertemperatuur bewaard?)

SOUS VIDE ALS BEWAARMETHODE



VOORDELEN VAN SOUS VIDE BEWAREN

- De houdbaarheid van je voedsel wordt tot 3 maal verlengd.
- Smaken blijven beter behouden.
- Er is geen vriesbrand, noch kristalvorming in de diepvriezer.
- Je creëert meer ruimte in je koelkast of diepvriezer.
- Dankzij de handige porties, die jij zelf bepaalt, zal je automatisch ook minder voedsel verspillen.
- Ideaal om ingrediënten te marinieren.

TIP

Vacuüm trekken van een product
Trek enkel koude bereidingen vacuüm

Doe de zak niet te vol

Let op met scherpe kanten (zoals beentjes bij gevogelte, die kunnen de zak perforeren)

Leg de zak mooi plat en let erop dat de lasnaad proper is

Kies de juiste functie op jouw sous vide toestel

WAAROM WORDT DE HOUDBAARHEID ZO VERLENGD?

- De voornaamste reden dat voedsel bederft en smaak en structuur verliest, is de aanwezigheid van zuurstof in de lucht.
- Het AEG vacuümsysteem onttrekt 99,9% lucht uit de verpakking. Omdat lucht uit ongeveer 21% zuurstof bestaat, betekent dit dat er slechts 2-3,2% zuurstof in de vacuümzak blijft. Bij een zuurstofgehalte van 5% of minder kunnen de meeste micro-bacteriën zich niet vermeerderen, zo wordt bederf tegengegaan.



SOUS VIDE ZAKJES

Sous vide zakken om te gebruiken in jouw AEG MaxiKlasse stoomoven met sous vide-programma. Ze kunnen gebruikt worden bij een temperatuur van -40 °C tot 120 °C.

25 x 25 zakjes (30 x 20 en 35 x 25 cm)
MODEL: A30S1 - REX: 9029797041

SOUS VIDE ALS GAARTECHNIEK EN KOOKMETHODE

Door voedsel te garen op lagere temperaturen (< 100 °C) in een gesloten verpakking treedt er minder vetafzetting op. Als gevolg verliest het voedsel minder volume en verkrijgt het een betere kwaliteit. Dit kookproces kan gebruikt worden voor vis-, groente- en fruitbereidingen. Door ingrediënten te garen in een gesloten verpakking blijven smaken, vitaminen en mineralen beter behouden en blijven producten langer houdbaar doordat ze luchtdicht zijn verpakt.

VOORDELEN VAN SOUS VIDE GAREN

- Dankzij nauwkeurige bereidingstechnieken ben je telkens zeker van een perfect resultaat.
- Aroma's worden geconcentreerd en blijven bewaard in de zak.
- Door de langzame bereiding op lage temperatuur gaat er minder volume verloren.
- Je geniet van een afwerking zonder stress, omdat het tijdrovende werk in de voorbereiding zit.
- Je kan je bereidingen nadien langer bewaren.

TOEPASSINGEN IN JOUW KEUKEN VAN SOUS VIDE GAREN

- Bijna alle groenten zijn geschikt voor vacuümbereiding.
- Aardappelen kan je sous vide garen maar ze hebben dan geen krokant laagje of een baksmaak, dat dient nadien in een pot of pan met wat vetstof te gebeuren.
- Ook fruit kan je vacuüm bereiden. Kies daarbij voor stevige vruchten zoals peren, stoofperen en appels.
- Vlees en gevogelte wordt na het sous vide garen meestal nog gebakken zodat het een krokant laagje en een geroosterde of gegrilde smaak krijgt.
- Vis leent zich bijzonder goed voor een vacuümbereiding omdat vis meestal op een vochtige manier klaargemaakt wordt.

ZO MAAK JE DE PERFECTE SOUS VIDE STEAK KLAAR

- Neem een stuk steak en plaats het in de sous vide zak.
- Voeg goede olijfolie toe, een lookteentje, tijm en rozemarijn.
- Kruid met peper van de molen.
- Voeg geen zout toe in het sous vide zakje. Zout werkt namelijk te sterk in op het sous vide vlees. Kruid de steak achteraf pas met zeezout.
- Trek de zak vacuüm en plaats hem in de oven met de stoomfunctie op 50 °C gedurende minimaal 30 minuten (mag veel langer ook).
- Haal het vlees uit de zak, dep het droog en bak het aan in gekleurde boter in een pan of op een grill. Dit gaat supersnel, enkele seconden per kant is voldoende.
- Laat eventjes rusten en snijd aan.

RICHTTEMPERATUREN VAN SOUS VIDE GAREN		
Groenten	80 - 99 °C	20 - 45 minuten
Eend	55 °C	30 minuten
Vis	70 °C (kabeljauw 60 °C)	20 - 30 minuten
Lamsfilet	60 °C	15 - 30 minuten
Kippenborst	75 °C	30 - 60 minuten
Kippenbout	90 °C	60 minuten
Varkensbuispek	60 °C	60 minuten tot 24 uur
Eitjes pocheren	63 °C	60 minuten
Rood vlees ▼		
Bleu	40 - 45 °C	15 - 45 minuten
Saignant	50 - 55 °C	15 - 45 minuten
À point	60 - 65 °C	15 - 45 minuten
Bien cuit	+ 70 °C	15 - 45 minuten



Boven de 65 °C worden de spiereiwitten in het vlees taai en zijn deze niet meer lekker.

STEAMPRO - PROGRAMMA'S EN FUNCTIES						
SYMBOOL	PROGRAMMA	BESCHRIJVING	TEMPERATUUR			
SOUS VIDE KOKEN						
	SousVide Kookmodus	Gebruikt de stoom voor vacuumbereiding van vlees, vis, zeevruchten, groenten en fruit. Stel de temperatuur in tussen 50 °C en 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. Die zijn afhankelijk van de recepten en de kwaliteit en de hoeveelheid van de gebruikte ingrediënten.				
VERWARMINGSPROGRAMMA			MIN	BEST	MAX	
	Multi Hetelucht	De ventilator in de achterwand verspreidt de warmte die de ringweerstand produceert gelijkmatig over de hele ovenruimte. Hierdoor kan je perfect bakken op 3 niveaus.	30 °C	150 °C	230 °C	
	Pizza Hetelucht / Hetelucht + onderwarmte	Voor quiches, pizza's en andere taarten met dikkere bodems. • Bekom het beste resultaat als je op één enkel niveau en op het laagste niveau in de oven bakt. • Verlies geen tijd meer door blind te bakken... of voor te bakken. • Het gebruik van pizzasteen is sterk aan te raden (oven voorverwarmen op 230 °C).	30 °C	200 °C	230 °C	
	Boven-/onderwarmte	De klassieke verwarmingswijze waarbij de boven- en onder weerstand samenwerken. De temperatuur wordt geregeld door middel van een thermostaat. Ideaal voor fijne, traditionele taarten en gebak, vaak uit oma's kookboeken van vroeger. Vroeger bestonden er geen graden en werd er met standen gewerkt in de oven.	30 °C	200 °C	230 °C	
	Bevroren Gerechten / Onderwarmte + grill + hete lucht	Dit programma is gemaakt om voeding te garen die eigenlijk al eens gefrituurd geweest is (bv. ovenfrietjes of kroketjes, calamares, fishsticks, kippenboutjes, loempias,...). 3 grote voordelen: • Beter voor je gezondheid, door minder vetopname. • Minder geurhinder in je keuken of woning. • Veiliger voor kinderen. Tip: Het beste resultaat behaal je door de patisserieplaat te gebruiken.	30 °C	220 °C	230 °C	
	Grill	Om te grillen, gratineren en brood te roosteren (bv. toastjes, macaroni, Gratin Dauphinois,...).	30 °C	200 °C	230 °C	
	Circulatiegrill	De combi-stoomoven heeft geen spit. Met dit programma kan je toch grote stukken vlees met bot braden (bv. lamsbout, volledige kip, gemarineerde ribbetjes (eerst 100% stomen) of een dikke côte à l'os... Bij dit programma wordt de grill geactiveerd samen met de circulerende hetelucht. Het is zeker aan te raden om regelmatig je stuk vlees te draaien en met wat vet te overgieten.	30 °C	180 °C	230 °C	
	Onderwarmte	Bij onderwarmte treedt enkel de onderste weerstand in werking. Dit is de meest gebruikelijke methode om onderaan na te bruinen.	30 °C	150 °C	230 °C	
	Multi Hetelucht (vochtig)	Heteluchtbakprogramma zonder extra toevoeging van vocht of water. Het vocht dat gebruikt wordt tijdens het bakproces is afkomstig uit het product in de oven en wordt tijdens dit programma in de oven gehouden wat zorgt voor een grandioos bakresultaat. Aan te raden voor patisserie zoals taarten, cakes, koekjes, brownies... Let op! Niet voor brooddegen. Voor brood is het aan te raden om te kiezen voor Hetelucht met weinig vocht.	30 °C	160 °C	230 °C	
KOKEN MET VOCHT			MIN	BEST	MAX	
	Weinig vocht	• Ideaal voor het bakken van brood en brooddegen. • Voor grote stukken vlees, gevogelte, ovengerechten en ovenschotels. • Temperatuur gaat tot maximaal 230 °C. • Met ongeveer 25% vocht.	50 °C	180 °C	230 °C	
	Vocht, medium	• Voor grote stukken vlees, gevogelte, ovengerechten en ovenschotels • Temperatuur gaat tot maximaal 200 °C. • Met ongeveer 33% vocht.	50 °C	150 °C	200 °C	
	Veel vocht	• Bereiden van delicate gerechten zoals pudding, flan, patés, terrines en vis. • Bereiden van stoofvlees. • Temperatuur gaat tot maximaal 130 °C. • Met ongeveer 50% vocht.	50 °C	90 °C	130 °C	
	Stoom	Gebruik de stoom voor bereiding van zeedieren en vis, groenten en aardappelen, pasta en rijst, wit vlees of gevogelte, fruit. Stel de temperatuur in tussen 50 °C en 99 °C.	50 °C	99 °C	99 °C	

STEAMPRO - PROGRAMMA'S EN FUNCTIES					
SYMBOOL	PROGRAMMA	BESCHRIJVING	TEMPERATUUR		
SPECIAAL			MIN	BEST	MAX
	Warmhouden	Met dit programma hou je het voedsel warm. (max. 30 minuten)	-	80 °C	-
	Borden Warmen	Met dit programma kan je borden en schalen verwarmen voor het opdienen. Verdeel de opgestapelde borden en schalen gelijkmatig over het ovenrek. Gebruik de eerste rekstand. Verwissel ze halverwege de verwarmtijd van plaats.	-	70 °C	-
	Inmaken	INMAKEN • Gebruik alleen weckpotten van dezelfde afmetingen. • Gebruik geen weckpotten met een draai- of bajonetsluiting en metalen bakken. • 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). STERILISEREN (kan ook met deze functie) • Met deze functie kan je houders (bijv. babyflessen) steriliseren. • Plaats de schone houders in het midden van het rooster op de eerste roosterstand. Zorg dat de opening omlaag is gericht. • Vul de lade met de maximale hoeveelheid water en stel een tijdsduur in van 40 minuten.	100 °C	160 °C	170 °C
	Drogen	Voor het drogen van gesneden fruit (bv. appels, pruimen, perziken) en groenten (bv. tomaten, courgette, champignons) en kruiden. Gebruik hiervoor een bakpapier.	50 °C	60 °C	100 °C
	Yoghurtfunctie	Gebruik dit programma om yoghurt te bereiden. Tijdens deze functie is het lampje uit. Voor een romige yoghurt 5 tot 6 uur en voor een dikke yoghurt 7 tot 8 uur tijd.	-	42 °C	-
	Deeg Laten Rijzen	Met dit programma kan je ook gistdeeg laten rijzen. Doe het deeg in een grote schaal. Gebruik de eerste rekstand. Stel de functie in: Deeg Laten Rijzen en de bereidingstijd. Stoom verbetert en versnelt de deegbereiding, voorkomt dat het deeg uitdroogt en houdt het deeg elastisch.	-	35 °C	-
	Lage Temperatuur Garen	Dit programma gebruik je voor 2 diverse kook- en bakmethodes: • Stoofpotten (bv. stoverij, tajines, coq au vin, osso bucco, goulash). • Grotere stukken vlees (bv. bouten, gebraad, volledige kippen). • Het is aangeraden om bij dit programma de temperatuursensor te gebruiken.	80 °C	90 °C	150 °C
	Brood bakken	Gebruik dit programma voor brood en broodjes met een heel goed resultaat qua krokantheid, kleur en bruine korst.	50 °C	180 °C	230 °C
	Regenereren	Het opwarmen van voedsel met stoom voorkomt dat het oppervlak uitdroogt. De warmte wordt 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.	80 °C	110 °C	130 °C
	Ontdooien	Dit programma kan gebruikt worden om bevroren voedsel te ontdooien. De ontdooitijd hangt af van de hoeveelheid en dikte van het voedsel. Haal het gerecht uit de verpakking en plaats het op een bord. Dek het voedsel niet af, want het kan tijdens het ontdooien uitzetten.	-	40 °C	-

STEAMBOOST - PROGRAMMA'S EN FUNCTIES					
SYMBOOL	PROGRAMMA	BESCHRIJVING	TEMPERATUUR		
VERWARMINGSPROGRAMMA			MIN	BEST	MAX
	Multi Hetelucht	De ventilator in de achterwand verspreidt de warmte die de ringweerstand produceert gelijkmatig over de hele ovenruimte. Hierdoor kan je perfect bakken op 3 niveaus.	30 °C	150 °C	230 °C
	Pizza Hetelucht / Hetelucht + onderwarmte	Voor quiches, pizza's en andere taarten met dickere bodems. • Bekom het beste resultaat als je op één enkel niveau en op het laagste niveau in de oven bakt. • Verlies geen tijd meer door blind te bakken... of voor te bakken. • Het gebruik van pizzasteen is sterk aan te raden (oven voorverwarmen op 230 °C).	30 °C	200 °C	230 °C
	Boven-/onderwarmte	De klassieke verwarmingswijze waarbij de boven- en onder weerstand samenwerken. De temperatuur wordt geregeld door middel van een thermostaat. Ideaal voor fijne, traditionele taarten en gebak, vaak uit oma's kookboeken van vroeger. Vroeger bestonden er geen graden en werd er met standen gewerkt in de oven.	30 °C	200 °C	230 °C
	Bevroren Gerechten / Onderwarmte + grill + hete lucht	Dit programma is gemaakt om voeding te garen die eigenlijk al eens gefrituurd geweest is (bv. ovenfrietjes of kroketjes, calamares, fishsticks, kippenboutjes, loempias,...). 3 grote voordelen: • Beter voor uw gezondheid, door minder vetopname. • Minder geurhinder in uw keuken of woning. • Veiliger voor kinderen. Tip: Het beste resultaat behaal je door de patisserieplaat te gebruiken.	30 °C	220 °C	230 °C
	Grill	Om te grillen, gratineren en brood te roosteren (bv. toastjes, macaroni, Gratin Dauphinois,...).	30 °C	200 °C	230 °C
	Circulatiegrill	De combi-stoomoven heeft geen spit. Met dit programma kunt u toch grote stukken vlees met bot braden (bv. lamsbout, volledige kip, gemarineerde ribbetjes (eerst 100% stomen) of een dikke côte à l'os,...). Bij dit programma wordt de grill geactiveerd samen met de circulerende hetelucht. Het is zeker aan te raden om regelmatig je stuk vlees te draaien en met wat vet te overgieten.	30 °C	180 °C	230 °C
	Onderwarmte	Bij onderwarmte treedt enkel de onderste weerstand in werking. Dit is de meest gebruikelijke methode om onderaan na te bruinen.	30 °C	150 °C	230 °C
	Multi Hetelucht (vochtig)	Heteluchtbakprogramma zonder extra toevoeging van vocht of water. Het vocht dat gebruikt wordt tijdens het bakproces is afkomstig uit het product in de oven en wordt tijdens dit programma in de oven gehouden wat zorgt voor een grandioos bakresultaat. Aan te raden voor patisserie zoals taarten, cakes, koekjes, brownies... Let op! Niet voor brooddegen. Voor brood is het aan te raden om te kiezen voor Hetelucht met weinig vocht.	30 °C	160 °C	230 °C
KOKEN MET VOCHT					
	Combi Stomen	• Ideaal voor het bakken van brood en brooddegen. • Voor grote stukken vlees, gevogelte, ovengerechten en ovenschotels (bv. lasagne) met ongeveer 25% vocht. • Temperatuur gaat tot maximaal 230 °C.	50 - 180 °C		
	Combi Plus Stomen	• Bereiden van delicate gerechten zoals pudding, flan, patés, terrines en vis. • Bereiden van stoofvlees. • Temperatuur gaat tot maximaal 130 °C. • Met ongeveer 50% vocht.	50 - 130 °C		
	Stomen	Gebruik de stoom voor bereiding van zeedieren en vis, groenten en aardappelen, pasta en rijst, wit vlees of gevogelte, fruit. Stel de temperatuur in tussen 50 °C en 99 °C.	50 - 99 °C		

STEAMBOOST - PROGRAMMA'S EN FUNCTIES					
SYMBOOL	PROGRAMMA	BESCHRIJVING	TEMPERATUUR		
SPECIAAL			MIN	BEST	MAX
	Warmhouden	Met dit programma hou je het voedsel warm. (max. 30 minuten)	-	80 °C	-
	Borden Warmen	Met dit programma kan je borden en schalen verwarmen voor het opdienen. Verdeel de opgestapelde borden en schalen gelijkmatig over het ovenrek. Gebruik de eerste rekstand. Verwissel ze halverwege de verwarmtijd van plaats.	-	70 °C	-
	Inmaken	INMAKEN • Gebruik alleen weckpotten van dezelfde afmetingen. • Gebruik geen weckpotten met een draai- of bajonetsluiting en metalen bakken. • 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). STERILISEREN (kan ook met deze functie) • Met deze functie kan je houders (bijv. babyflessen) steriliseren. • Plaats de schone houders in het midden van het rooster op de eerste roosterstand. Zorg dat de opening omlaag is gericht. • Vul de lade met de maximale hoeveelheid water en stel een tijdsduur in van 40 minuten.	100 °C	160 °C	170 °C
	Drogen	Voor het drogen van gesneden fruit (bv. appels, pruimen, perziken) en groenten (bv. tomaten, courgette, champignons) en kruiden. Gebruik hiervoor een bakpapier.	50 °C	60 °C	100 °C
	Deeg Laten Rijzen	Met dit programma kan je ook gistdeeg laten rijzen. Doe het deeg in een grote schaal. Gebruik de eerste rekstand. Stel de functie in: Deeg Laten Rijzen en de bereidingstijd. Stoom verbetert en versnelt de deegbereiding, voorkomt dat het deeg uitdroogt en houdt het deeg elastisch.	-	35 °C	-
	Lage Temperatuur Garen	Dit programma gebruik je voor 2 diverse kook- en bakmethodes: • Stoofpotten (bv. stoverij, tajines, coq au vin, osso bucco, goulash). • Grotere stukken vlees (bv. bouten, gebraad, volledige kippen). • Het is aangeraden om bij dit programma de temperatuursensor te gebruiken.	80 °C	90 °C	150 °C
	Brood bakken	Gebruik dit programma voor brood en broodjes met een heel goed resultaat qua krokantheid, kleur en bruine korst.	50 °C	180 °C	230 °C
	Regenereren	Het opwarmen van voedsel met stoom voorkomt dat het oppervlak uitdroogt. De warmte wordt 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.	80 °C	110 °C	130 °C
	Ontdooien	Dit programma kan gebruikt worden om bevroren voedsel te ontdooien. De ontdooitijd hangt af van de hoeveelheid en dikte van het voedsel. Haal het gerecht uit de verpakking en plaats het op een bord. Dek het voedsel niet af, want het kan tijdens het ontdooien uitzetten.	-	40 °C	-

REINIGEN VAN DE OVEN

PROGRAMMA	BESCHRIJVING	STEAMPRO	STEAMBOOST
Reservoir ledigen	Procedure voor het verwijderen van het restwater in de waterlade na gebruik van de stoomfuncties.		●
Stoomreiniging Plus	Procedure voor het reinigen van hardnekkig vuil.	●	●
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 met gebruik van een ovenreiniger	●	●
Spoelen	Procedure voor het spoelen en reinigen van de stoomgenerator na frequent gebruik van de stoomfuncties.	●	●



PREMIUM ONTKALKER VOOR STOOMOVEN
De ontkalker voor stoomovens verwijdt voorzichtig kalkaanslag uit holtes en stoomsystemen zonder resten achter te laten. De formule is gebaseerd op natuurlijk schoonmaakazijn.

MODEL: M3OCD200 - REX: 9029799492

TIP

De inhoud van de verpakking (250 ml) komt overeen met de dosering voor 1 ontkalkingsbeurt. Giet het flesje in de waterreservoir en vul verder op met water tot het maximum niveau.



OVEN- EN MICROGOLFOVEN-REINIGINGSSPRAY
De makkelijkste en eenvoudigste manier om zelfs de meest hardnekkige vetvlekken te verwijderen. Spuit het erop en het vet of de ingebrande resten lossen vanzelf op. De makkelijkste manier om de binnenkant van je oven, je bakplaten, elektrische grills en microgolfoven er weer als nieuw te laten uitzien. Het verwijdt op doeltreffende wijze bacteriën, schimmels en hinderlijke geurtjes, en is toch milieuvriendelijk en niet-giftig.

MODEL: M3OCS200 - REX: 9029799336

TIP

Spuut de spray op het interieur van een koude oven en sluit de deur. Warm de oven op tot 200 à 230 °C en laat hem daarna volledig afkoelen. Spoel grondig na met zuiver water en laat de oven eventueel nog 30 minuten stomen.

AEG
COOKING CLUB

ACCESSOIRES DIE HET KOKEN GEMAKKELIJKER MAKEN



Bij aankoop van een combi-stoomoven krijg je enkele accessoires bijgeleverd:

Stoomschalenset: één schaal zonder gaatjes en één met gaatjes.
(Dit accessoire wordt niet bij alle modellen standaard bijgeleverd)

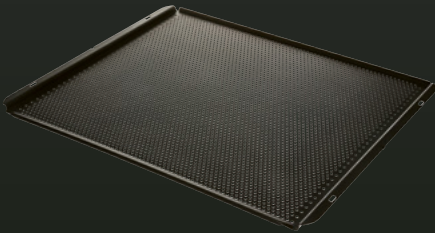
Ovenrooster: voor kookgerei, bak- en braadvormen.

Temperatuursensor: om de temperatuur binnenin het voedsel te meten.

Bakplaat: voor gebak en koekjes.

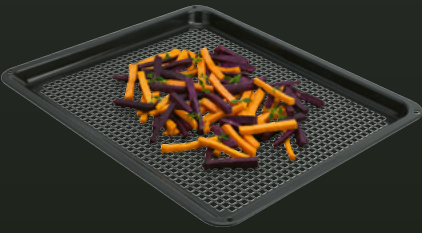
Braadplaat: voor braden en roosteren of als pan om vet op te vangen.

EXTRA NUTTIGE ACCESSOIRES VOOR JOUW AEG OVEN



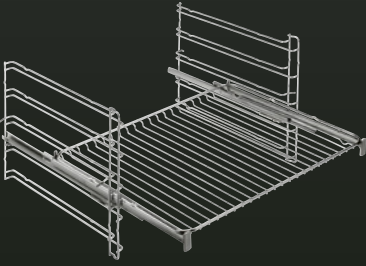
PATISSERIEPLAAT
Door de gaatjes in de aluminium plaat kunnen hitte en stoom rond het deeg circuleren voor een knapperige textuur en een zachte en vochtige binnenkant. Ook ideaal voor het drogen van voedingsmiddelen zoals appelringen of groenten.

MODEL: A9OZBT10 - REX: 9029794931



AIRFRY BAKPLAAT
Met behulp van de speciale AirFry bakplaat tover je ook uit de oven knapperige groenten en frieten. Dankzij de nauwkeurig geplaatste perforaties is de luchtcirculatie optimaal zodat je kan rekenen op een gelijkmatige garing.

MODEL: A9OOAF00 - REX: 9029801637



TELESCOPISCHE GELEIDERS
Extra accessoire waardoor bakplaten en roosters volledig kunnen worden uitgeschoven. Ze glijden moeiteloos met een soepele rolbeweging. Deze modellen zijn enkel geschikt voor stoomovens:

MODEL: TR1LFSTV - REX: 9441893550
(1 telescopische geleider)



STOOMSCHALENSET
Deze roestvrijstalen, hoogwaardige stoomkit, gemaakt voor professionele koks, laat de stoom rond het gerecht circuleren voor een snelle, gelijkmatige bereiding. De verschillende maten bieden precies voldoende plaats voor vlees, vis, rijst en groente en de kleinste pan heeft een deksel voor sauzen en opwarming.

MODEL: A9OZS10 - REX: 9029794741



PIZZASET
Met zijn snelle verhitting en uitstekende warmtebehoud geeft deze ovensteen jou de knapperigheid die je meestal alleen in een professionele pizzaoven krijgt. Ook perfecte bakresultaten voor focaccia, gebak en andere broodsoorten. Kan voor alle soorten ovens worden gebruikt. Inclusief 1 steen, 1 rolmes en 1 houten schep.

MODEL: A9OZPS1 - REX: 9029797975

TIP

Extra accessoires én onderhoudsproducten voor jouw combi-stoomoven, maar ook voor alle andere toestellen van AEG vind je terug op:

shop.aeg.be/nl/cooking-club

Handwriting practice lines on page 22.

Handwriting practice lines on page 23.



COOKING CLUB

ONZE SERVICE. PERFECTE ZORG

aeg.be

Je vindt er onze verdelers in jouw streek en alle info die je nodig hebt.

Onderdelen - Spareparts

shop.aeg.be

spareparts.belgium@electrolux.be

Herstellingen

Tel. 02/716 24 44

Maandag - vrijdag: 8.30 - 16.30 uur

E-mail: repairs.belgium@electrolux.be

Online booking via aeg.be

Bezoek het Electrolux Experience Center

The Electrolux House

Raketstraat 40, 1130 Brussel

Meer info en openingsuren: aeg.be

Bied jouw toestel extra bescherming

Al onze toestellen worden geleverd met een standaardgarantie.

AEG biedt een selectie van verlengde garantiemogelijkheden.

Hiermee kan jij jouw toestel volledig beschermen tegen mogelijke storingen na het verstrijken van de wettelijke garantie.

Voor meer informatie surf snel naar onze website: aeg.be



Electrolux Belgium nv

Raketstraat 40

1130 Brussel

02/716 26 00

aeg.be/nl-be/cooking-club

Hulp nodig of heb je een concrete vraag
in verband met jouw stoomoven:

aeg.cookingclub@electrolux.be