

Bedienungsanleitung
Dampfgerät

ATAG



SQ4211T

SQ4292T

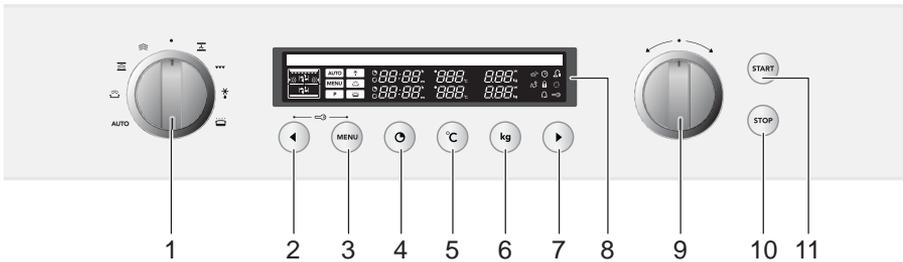
SQ4311T

SQ4392T

Inhalt

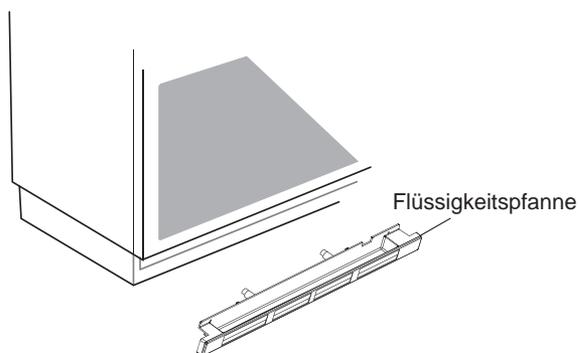
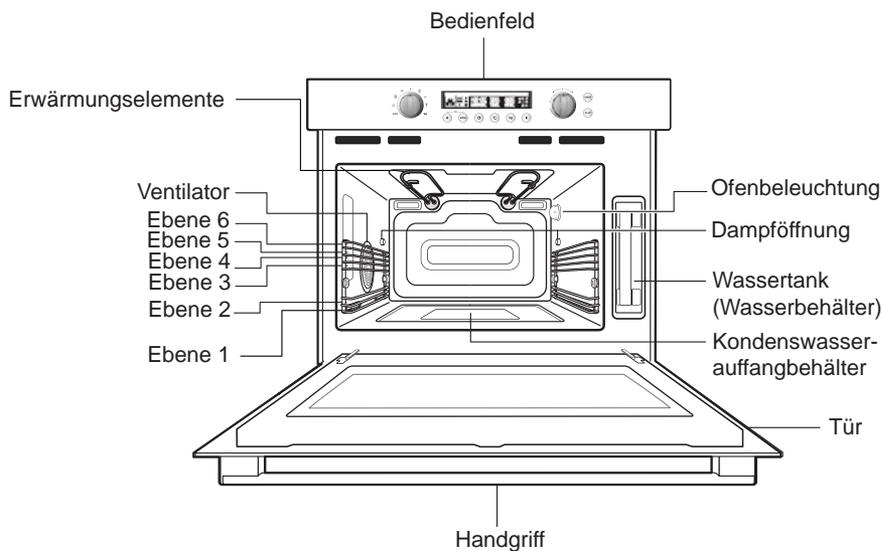
Bedienfeld	4
Gerätebeschreibung	5
Zubehör	6
Inbetriebnahme	7 - 10
Auffüllen des Wassertanks	11
Erläuterung der Knöpfe und Tasten	12 - 16
Bevor Sie beginnen.	17 - 18
Funktionen und Einstellungen.	19 - 20
Einstellen der Kochzeit	21
Einstellen der verzögerten Startzeit	22
Verwendung der Dampffunktion	23 - 25
Verwendung der Combi-Dampffunktion	26 - 27
Verwendung der Aufwärmfunktion	28
Verwendung der Umluftfunktion	29 - 30
Verwendung der Grillfunktion	31 - 32
Verwendung der automatischen Programme	33 - 44
Verwendung des Stufen-Kochmodus	45 - 46
Hinzufügen Ihrer eigenen programmierten Gerichte.	47 - 48
Auswählen der von Ihnen programmierten Gerichte	49
Löschen der von Ihnen programmierten Gerichtetes.	50
Verwendung der Auftaufunktion	51 - 52
Verwendung der Warmhaltefunktion.	53
Einstellen der Wasserhärte.	54
Entkalken	55 - 56
Verwendung der Steam-Clean-Funktion.	57
Reinigung und Pflege	58 - 60
Austausch der Ofenlampe	61
Fehlercodes	62
Technische Spezifikationen.	63
Entsorgung von Verpackung und Gerät	63

Bedienfeld



1. KNOPF "MODUS"
2. TASTE "ZURÜCK"
3. AUTOMATISCHE PROGRAMME
4. TASTE "KOCHZEIT"/ TASTE "VERZÖGERTE STARTZEIT"
5. TASTE "TEMPERATUR"
6. TASTE "GEWICHT"
7. TASTE "WEITER"
8. DISPLAY
9. AUSWAHLKNOPF
10. STOP / CANCEL
11. START

Gerätebeschreibung

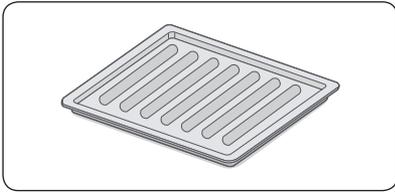


Achtung

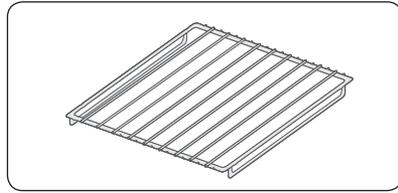
- Die Einschubebenen sind von unten nach oben nummeriert.
- Die Ebenen 4, 5 und 6 werden vor allem für die Grillfunktion verwendet.
- Ebene 1 wird vor allem zum Backen und Braten verwendet.
- Vgl. die Kochtabellen in dieser Anleitung für die richtige Einschubebene für Ihre Gerichte.

Zubehör

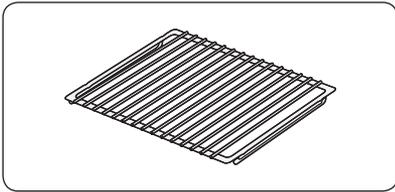
Die folgenden Zubehöerteile gehören zum Lieferumfang Ihres Combi-Steamers:



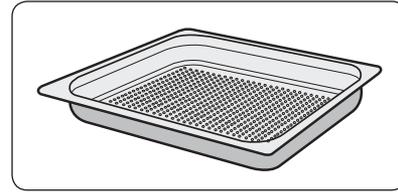
1 Backplatte mit Teflonschicht (Ebene 1 oder 6)



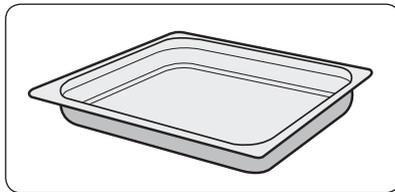
2 Einsetzrost für die Backplatte oder das Dampfbackblech ohne Öffnungen



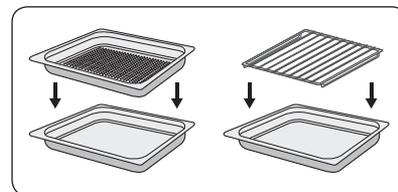
3 Ofenrost (Ebene 1 bis 6)



4 Großes Dampfbackblech mit Öffnungen, 40 mm tief, Gastro-Norm-Maß GN 2/3 (für die Dampffunktion, Ebene 2, 3, 4 oder 5)



5 Großes Dampfbackblech ohne Öffnungen, 40 mm tief, Gastro-Norm-Maß GN 2/3 (sammelt während der Dampffunktion die Flüssigkeit, Ebene 2, 3, 4 oder 5)

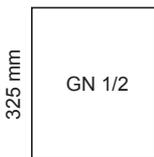


Für die Dampffunktion können Sie das Dampfbackblech mit Öffnungen oder Einsetzrost in das Dampfbackblech ohne Öffnungen stellen.

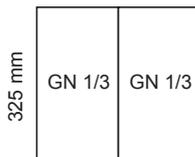
Sie können Zubehör nachbestellen unter www.atag.nl.

Verwenden Sie nur die mitgelieferten oder beim Kundendienst erhältlichen Zubehöerteile.

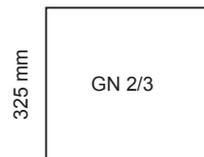
Diese sind speziell auf Ihr Gerät abgestimmt.



265 mm



175 mm 175 mm



350 mm

Inbetriebnahme

Vielen Dank für den Kauf dieses ATAG Combi-Steamers. Diese Anleitung enthält wichtige Sicherheitsvorschriften und essentielle Informationen zur Verwendung und Pflege Ihres neuen Combi-Steamers. Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden und bewahren Sie sie für künftiges Nachschlagen auf.

Vor der Installation

Umweltfreundliche Entsorgung

Packen Sie das Gerät aus und entsorgen Sie die Verpackung in umweltverträglicher Weise.



Dieses Gerät erfüllt die EU-Richtlinie 2002/96/EG hinsichtlich der verwendeten elektrischen und elektronischen Apparaturen (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Diese Richtlinie gibt den Rahmen für die Zurrücknahme und die Verarbeitung gebrauchter Geräte für die gesamte EU an.

Nach dem Auspacken

Öffnen Sie die Ofentür nicht, so lange das Gerät noch auf dem Boden steht. Die Tür kann dadurch beschädigt werden.

Überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Bei Transportschäden dürfen Sie das Gerät nicht anschließen.

In der Fabrik wurde die Funktion des Geräts gründlich überprüft. Daher kann sich noch Restwasser darin befinden.

Aufstellen und anschließen

Beachten Sie die Installationsvorschrift.

Elektroanschluss

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss dieses durch den Kundendienst ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

Sicherheitsvorschriften

-  Dieses Kochgerät ist ausschließlich für den häuslichen Gebrauch bestimmt. Verwenden Sie es nur zur Zubereitung von Speisen.
- Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (darunter Kinder) mit vermindertem körperlichem, mentalem Leistungsvermögen oder mit Einschränkungen beim Gebrauch Ihrer Sinnesorgane bestimmt, oder durch Personen, die nicht über ausreichende Erfahrungen oder Kenntnisse verfügen, es sei denn, Sie werden beaufsichtigt oder erhalten von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person entsprechende Anweisungen.
- Kinder dürfen dieses Gerät ausschließlich unter Aufsicht verwenden, um zu verhindern, dass sie damit spielen.

Heißer Ofen

-  **Brandgefahr!**
- Das Gerät wird beim Gebrauch heiß. Achten Sie darauf, die Wärmeelemente nicht zu berühren.
- Öffnen Sie die Ofentür vorsichtig. Es tritt heißer Dampf aus.

ACHTUNG

- Erreichbare Teile können während des Gebrauchs heiß werden. Halten Sie Kleinkinder fern.

Brandgefahr!

- Legen Sie keine brennbaren Gegenstände in den Ofen.

Kurzschlussgefahr!

- Lassen Sie keine Netzkabel elektrischer Geräte in die heiße Ofentür gelangen. Die Isolation der Kabel kann schmelzen.

Heiße Zubehörteile

-  **Brandgefahr!**
- Nehmen Sie Zubehörteile nicht ohne Topflappen aus dem Gerät.

Reinigung

-  **Verbrühungsgefahr!**
- Beginnen Sie nicht direkt nach dem Ausschalten des Geräts mit der Reinigung. Das Wasser im Kondenswasserbehälter ist noch heiß. Warten, Sie bis das Gerät abgekühlt ist.
- Keinen Dampfreiniger verwenden.

Reparaturen

-  **Stromschlaggefahr!**
 - Reparaturen dürfen ausschließlich von durch den Kundendienst instruierten Technikern durchgeführt werden. Wenn das Gerät defekt ist, schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus oder ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Wenden Sie sich dann an den Kundendienst.
- ACHTUNG:** Überprüfen Sie, ob das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden.

Wichtige Gebrauchshinweise

Verwenden Sie die geöffnete Ofentür nicht als Ablage.
Bewahren Sie keine Speisen in dem Gerät auf. Dies kann zu Korrosion führen.

Zubehör

Verwenden Sie ausschließlich die mitgelieferten Zubehörteile. Diese sind speziell auf Ihr Gerät abgestimmt.

Backformen müssen hitze- und dampfbeständig sein. Silikon-Backformen sind nicht für die kombinierte Verwendung von Heißluft und Dampf geeignet.

Verwenden Sie keine Formen mit Rostflecken. Bereits sehr kleine Flecken können zu Rost im Ofenraum führen.

Wartung und Reinigung

Der Ofenraum Ihres Geräts besteht aus Emaille. Falsche Wartung kann zu Rost im Ofenraum führen. Folgen Sie den Hinweisen zu Wartung und Reinigung der Gebrauchsanweisung.

Salz ist sehr aggressiv. Wenn sich Salz im Ofenraum absetzt, können örtlich Rostflecken entstehen.

Scharfe Saucen, wie Ketchup oder Senf, oder gesalzene Speisen wie etwa Pökelfleisch, enthalten Inhaltsstoffen, die die Oberfläche angreifen können. Daher müssen Sie den Ofenraum nach Gebrauch immer reinigen

VERWENDEN SIE KEINE groben Scheuermittel oder Metallscheuergeräte für die Reinigung der Glastür des Ofens. Die Oberfläche wird hierdurch verkratzt, was zum Bruch des Glases führen kann.)

Fehlerursachen

**Stark verschmutzte
Ab-
dichtung**

Wenn die Abdichtung an der Außenseite des Ofens stark verschmutzt ist, schließt die Ofentür nicht richtig. Die angrenzenden Vorderseiten von Möbeln können beschädigt werden. Halten Sie die Abdichtung sauber.

Sitzen auf der Ofentür

Sitzen oder stehen Sie nicht auf der Ofentür.

Transport

Sie dürfen das Gerät nicht am Türgriff ziehen oder festhalten. Der Türgriff hält auf Dauer nicht das Gewicht des Geräts und kann abbrechen.

Wichtige Installationshinweise

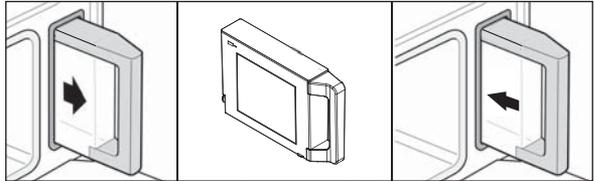
- Dieses Gerät ist NICHT zur Verwendung in einer kommerziellen Umgebung bestimmt.
- Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden. Hierbei müssen die beigefügten Installationsvorschriften beachtet werden.
- Das Gerät verfügt über einen Stecker und darf nur an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden. Ihre Gruppen müssen mit mindestens 16 A abgesichert sein (Installationsautomat, Charakteristik C oder B).
- Der Stecker darf nur durch einen berechtigten Servicemonteur ausgetauscht werden. Wenn der Stecker nach der Installation nicht mehr erreichbar ist, muss das Netzkabel mit einem omnipolaren Schalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm versehen sein.
- Verwenden Sie keine Adapter oder Verlängerungskabel. Diese können bei Gebrauch warm werden, was zu Brandgefahr führen kann.
- **Anschluss** Wenn das Gerät zum ersten Mal angeschlossen wird, fordert Sie das Display auf, die Sprache und die Uhr einzustellen. Vergessen Sie nicht, beim Wechsel der Sommer- und Winterzeit die Uhr neu einzustellen (vgl. die Anleitung auf S. 17).

Auffüllen des Wassertanks

Wenn Sie die Tür des Ofens öffnen, sehen Sie rechts den Wassertank. Füllen Sie den Tank ausschließlich mit frischem Leitungswasser. Enthält der Tank zuviel Kalk, können Sie auch enthärtetes Wasser verwenden (vgl. auch "Wasserhärte").

Achtung!

Füllen Sie kein destilliertes oder kohlenstoffhaltiges Wasser oder andere Flüssigkeiten in den Wassertank.



Füllen Sie immer vor Gebrauch des Wassertank!

Kippen Sie den Wassertank über die Verriegelung und ziehen Sie ihn anschließend aus dem Gerät. Füllen Sie den Wassertank bis zur Markierung "max" mit frischem Wasser. Schließen Sie danach den Deckel. Schieben Sie den Wassertank bis zur Verriegelung in das Gerät.

Leeren Sie immer nach Gebrauch den Wassertank!

Kippen Sie den Wassertank über die Verriegelung und ziehen Sie ihn anschließend vorsichtig aus dem Gerät. Wenn Sie ihn zu schnell herausziehen, kann Wasser herauslaufen. Halten Sie den Wassertank waagrecht, so dass kein Restwasser aus dem Ventil herauslaufen kann. Leeren Sie danach den Wassertank. Trocknen Sie auch die Aussparung für den Wassertank gut ab.

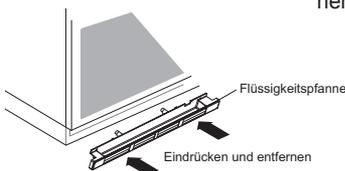
Anzeige "Wassertank füllen"

Wenn der Wassertank leer ist, ertönt ein Signalton. Auf dem Display wird ein Symbol angezeigt . Der Betrieb wird unterbrochen.

1. Öffnen Sie vorsichtig die Ofentür. Es tritt Dampf aus.
2. Nehmen Sie den Wassertank heraus, füllen Sie ihn bis zur Markierung und setzen Sie ihn wieder ein.
3. Drücken Sie auf **START**.

Entfernen der Flüssigkeitspfanne

Leeren Sie die Flüssigkeitspfanne regelmäßig. Drücken Sie die Flüssigkeitspfanne ein, bis Sie ein Klicken hören und nehmen Sie sie dann aus der Verriegelung.



Erläuterung der Knöpfe und Tasten

Nach dem Druck auf die Taste "**Menü**" können Sie verschiedene Einstellungen wählen, indem Sie den **Auswahlknopf drehen**. Wählen Sie eine Einstellung, drücken Sie die Taste "**Weiter**", um die Einstellung zu bestätigen; Sie können erneut einige Einstellungen auswählen, indem Sie den **Auswahlknopf drehen**. Die nachfolgende Tabelle führt die Einstellungen auf, die Sie auswählen können.

Menü

			
	Zeit	Stunden/Minuten (vgl. S. 17)	
	Sprache	English	Die Sprache wurde eingestellt
		Nederlands	
		Deutsch	
		Français	
		Dansk	
	Ton	Ein	Der Ton wurde eingestellt
		Aus	
	Kontrast	1	Der Kontrast wurde eingestellt
		2	
		3	
Reinigung	Steam Clean	Aqua Clean startet	
	Entkalken	Entkalken startet	
Wasserhärte	Wasserhärte 1. weich 2. halbweich 3. halbhard 4. hard	Die Wasserhärte wurde eingestellt	
Gerichte	Hinzufügen (vgl. S. 47-48)		
	Löschen (vgl. S. 50)		
Automatische Abschaltung (Uhr)	Ein	Die automatische Abschaltung wurde eingestellt (vgl. S. 17)	
	Aus		

Kochzeit

			
Die Kochzeit blinkt	Stellen Sie die Kochzeit ein	Bestätigen, die Kochzeit hört auf zu blinken	Wenn die Taste "Temperatur" gedrückt wird, beginnt diese Funktion zu blinken und kann angepasst werden

Erläuterung der Knöpfe und Tasten (Fortsetzung)

Verzögerten Startzeit

	Drücken und drei Sekunden halten		Stellen Sie die verzögerte Startzeit ein		Bestätigen, die verzögerte Startzeit hört auf zu blinken		Wenn die Taste "Kochzeit" oder "Temperatur" gedrückt wird, beginnen diese Funktionen zu blinken und können (wenn verfügbar) angepasst werden
Die verzögerte Startzeit blinkt							

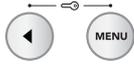
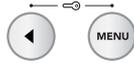
Temperatur

	Die Temperatur blinkt		Ändern Sie die Temperatur		Bestätigen, die Temperatur hört auf zu blinken		Wenn die Taste "Kochzeit" oder "Verzögerte Startzeit" gedrückt wird, beginnen diese Funktionen zu blinken und können (wenn verfügbar) angepasst werden

Gewicht

	Das Gewicht blinkt		Ändern Sie das Gewicht		Bestätigen, das Gewicht hört auf zu blinken		Wenn die Taste "Kochzeit", "Temperatur" oder "Verzögerte Startzeit" gedrückt wird, beginnen diese Funktionen zu blinken und können (wenn verfügbar) angepasst werden

Kindersicherung

	Gleichzeitig drücken		Die Kindersicherung ist aktiviert (das Sperrsymbol wird angezeigt)		Erneut gleichzeitig drücken		Die Kindersicherung ist deaktiviert (das Sperrsymbol wird nicht angezeigt)

Erläuterung der Knöpfe und Tasten (Fortsetzung)

Wenn Sie mit dem Knopf "Modus" eine Einstellung ausgewählt haben, können Sie verschiedene Einstellungen wählen, indem Sie den Auswahlknopf drehen.

Automatischer Kochmodus

				
AUTO	Menü "Kochautomatik"	Wählen Sie eine Kategorie und drücken Sie auf "Weiter", um zu bestätigen	Wählen Sie ein Lebensmittel und drücken Sie auf "Weiter", um zu bestätigen	Vgl. S. 33 - 34 für weitere Informationen

Aufwärmmodus

					
	Aufwärmen	Drücken, um die Kochzeit/verzögerte Startzeit einzustellen	Stellen Sie die Kochzeit/verzögerte Startzeit ein	Bestätigen	Start

Modus Umluft + Dampf

					
	Umluft + Dampf	Drücken, um die Kochzeit/verzögerte Startzeit/Temperatur einzustellen	Stellen Sie die Kochzeit/verzögerte Startzeit/Temperatur ein	Bestätigen	Start

Dampfmodus

					
	Dampf	Drücken, um die Kochzeit/verzögerte Startzeit/Temperatur einzustellen	Stellen Sie die Kochzeit/verzögerte Startzeit/Temperatur ein	Bestätigen	Start

Erläuterung der Knöpfe und Tasten (Fortsetzung)

Umluftmodus

					
	Umluft	Drücken, um die Kochzeit/verzögerte Startzeit/Temperatur einzustellen	Stellen Sie die Kochzeit/verzögerte Startzeit/Temperatur ein	Bestätigen	Start

Grillmodus

					
	Grill	Drücken, um die Kochzeit/verzögerte Startzeit einzustellen	Stellen Sie die Kochzeit/verzögerte Startzeit ein	Bestätigen	Start

Auftaumodus

					
	Auftauen	Drücken, um die Kochzeit/verzögerte Startzeit/Temperatur einzustellen	Stellen Sie die Kochzeit/verzögerte Startzeit/Temperatur ein	Bestätigen	Start

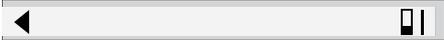
Warmhaltemodus

					
	Warmhalten	Drücken, um die Kochzeit/verzögerte Startzeit einzustellen	Stellen Sie die Kochzeit/verzögerte Startzeit ein	Bestätigen	Start

Erläuterung der Knöpfe und Tasten (Fortsetzung)

Wenn Sie ein Auto-Menü wählen, indem Sie den **Knopf "Modus" drehen** oder wenn Sie die **Taste "Menü"** drücken, wird im Display Text angezeigt. Das Display zeigt auch einige Symbole an. Die nachfolgende Tabelle zeigt, was Sie tun können, wenn Sie diese Symbole sehen.

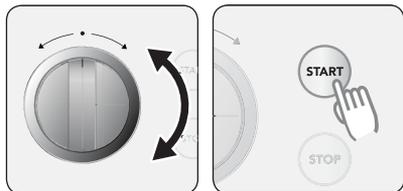
Symbole im Textdisplay

Symbole im Textdisplay	Tasten/Knöpfe	Erläuterung
		Drehen, um auszuwählen (durch das Menü "scrollen")
		Bestätigen
		Drehen, um auszuwählen (durch das Menü "scrollen")
		Bestätigen
		Einen Schritt zurück
		Start (kein "Scrollen" mehr)
		Einen Schritt zurück

Bevor Sie beginnen

Einstellung von Sprache und Uhr

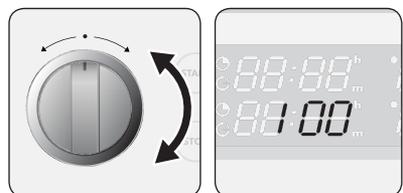
Wenn das Gerät zum ersten Mal angeschlossen wird, müssen Sie die Sprache und die Uhr einstellen.



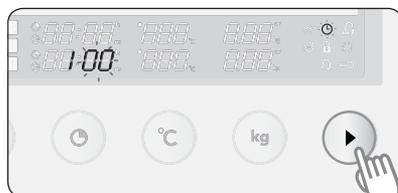
- 1** Drehen Sie den **Auswahlknopf**, um die Sprache einzustellen. Drücken Sie die **Taste "Start"**, um zu bestätigen.



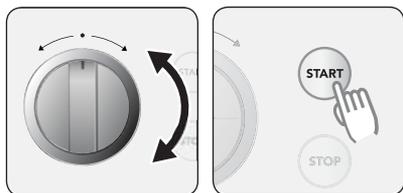
- 2** Jetzt müssen Sie die richtige Zeit einstellen. Die '🕒' und '12' blinken.



- 3** Beispiel: 1:30 einstellen. Stellen Sie mit dem **Auswahlknopf** die Stunden ein.



- 4** Drücken Sie die **Taste "Weiter"**, um zu bestätigen. Die "00" und '🕒' blinken.



- 5** Stellen Sie mit dem **Auswahlknopf** die Minuten ein. Drücken Sie die **Taste "Start"**, um zu bestätigen. '🕒' verschwindet und die '30' hört auf zu blinken.



- 6** Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit an. Das Gerät kann jetzt in Betrieb genommen werden. Wenn Sie später die Zeit ändern möchten, können Sie hierzu die **Taste "Menü" drücken** und "Zeit" wählen, indem Sie den **Auswahlknopf drehen**. Folgen Sie dann Schritt 2-6, wie auf dieser Seite beschrieben.

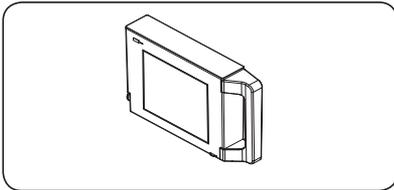
Automatische Abschaltung (Uhr)

Wenn die Knöpfe an dem Ofen länger als 30 Minuten lang nicht bedient werden, wird das Display abgeschaltet, um Energie zu sparen. Die Betätigung jeder beliebigen Taste schaltet das Display wieder ein. Wenn gewünscht, kann diese Funktion ausgeschaltet werden (vgl. S. 12, "Automatisches Abschalten aus").

Bevor Sie beginnen (Fortsetzung)

Anmerkungen

- 1) Während des Kochens können die KOCHZEIT,, die VERZÖGERTE STARTZEIT und die **TEMPERATUR** geändert werden.
 - ▶ Kochzeit: Drücken Sie die **Taste "Kochzeit"**, drehen Sie den **Auswahlknopf** und drücken Sie die **Taste "Kochzeit"** erneut, um zu bestätigen (vgl. S. 21).
 - ▶ Verzögerte Startzeit: Drücken Sie die **Taste "Kochzeit"** und **halten Sie sie gedrückt**, drehen Sie den **Auswahlknopf** und drücken Sie die **Taste "Kochzeit"** erneut, um zu bestätigen (vgl. S. 22).
 - ▶ Temperatur: Drücken Sie die **Taste "Temperatur"**, drehen Sie den **Auswahlknopf** und drücken Sie die **Taste "Temperatur"** erneut, um zu bestätigen.
- 2) Im Modus "Dampf" werden das obere und das untere Dampf-Heizelement während des Kochvorgangs ein- und ausgeschaltet, um die Temperatur zu regulieren.
- 3) Im Modus "Umluft" werden das obere und das untere Heizelement während des Kochvorgangs ein- und ausgeschaltet, um die Temperatur zu regulieren.
- 4) Seien Sie beim Entfernen der Platte vorsichtig, sie ist heiß. **Lassen Sie zuerst die Tür eine Weile offen stehen, damit der heiße Dampf entweichen kann.** Achten Sie auch auf die Dampfaustrittsöffnungen.
- 5) Wenn Sie mit dem Kochen/Auftauen fertig sind, gießen Sie das Wasser in der Flüssigkeitsschale aus und leeren Sie den Tank.
- 6) Trocknen Sie den Garraum mit einem trockenen Tuch, wenn noch Wasserreste vorhanden sind.
- 7) Der Kühlventilator läuft nach einem Dampfvorgang immer für drei Minuten weiter. Dies ist keine Fehlfunktion, Sie brauchen sich darüber keine Sorgen zu machen.



Wenn beim Kochen zuwenig Wasser vorhanden ist, erscheint das Symbol  im Display und es ertönt ein akustisches Signal. Geben Sie Wasser in den Tank und drücken Sie **START**, um den Dampfkochvorgang fortzusetzen.

- Sie können jederzeit während des Kochens Wasser in den Tank füllen.

Wichtig

- ▶ Achten Sie in den Modi "Umluft" + "Dampf" darauf, dass die Gerichte für 100-230 °C geeignet sind.
- ▶ Achten Sie im Modus "Umluft" darauf, dass die Gerichte für 40-230 °C geeignet sind.

Nach dem Kochvorgang ertönt ein akustisches Signal und "Ende" blinkt vier Mal. Das akustische Signal ertönt einmal pro Minute.

Funktionen und Einstellungen

Die folgende Tabelle gibt eine Übersicht über die verschiedenen Funktionen und Einstellungen Ihres Combi-Steamers. Verwenden Sie die Kochtabellen als Richtlinie für diese Funktionen beim Kochen.



Dämpfen

Die Speisen werden mit Dampf zubereitet. Die Dampfgeneratoren erzeugen Dampf, der in regelmäßigen Abständen in den Ofenraum gedrückt wird. Verwenden Sie diese Funktion zum Beispiel für das Dampfgaren von Gemüse, Fisch, Eiern, Obst und Reis. Sorgen Sie bei der Verwendung dieser Funktion dafür, dass der Tank immer mit frischem Wasser gefüllt ist.

Temperaturbereich: 40~100 °C



Combi-Dämpfen

Die Speisen werden mit Hilfe der Wärmeelemente, des Ventilators und der Dampffunktion zubereitet. Die Dampfgeneratoren erzeugen Dampf, der in regelmäßigen Abständen in den Ofenraum gedrückt wird.

Verwenden Sie diese Funktion für das Backen mit Teigsorten wie Blätterteig, Brioche Teig, Hefeteig, für Stangenbrot, Gratins und für das Braten von Fleisch. Der heiße Dampf sorgt für eine schöne Kruste, eine gebräunte Schicht und eine lockere Konsistenz. Fleisch und Fisch bleiben innen schön saftig. Sorgen Sie bei der Verwendung dieser Funktion dafür, dass der Tank immer mit frischem Wasser gefüllt ist.

Temperaturbereich: 100~230 °C



Aufwärmen

Die Speisen werden mithilfe der Wärmeelemente und Dampf aufgewärmt. Die Dampfgeneratoren erzeugen Dampf, der in regelmäßigen Abständen in den Ofenraum gedrückt wird. Verwenden Sie diese Funktion für das Aufwärmen von Speisen. Die Speisen werden allmählich aufgewärmt. Sorgen Sie bei der Verwendung dieser Funktion dafür, dass der Tank immer mit frischem Wasser gefüllt ist.

Temperatur: 120 °C



Umluft (Heißluft-Zirkulation)

Die Speisen werden mithilfe der Wärmeelemente oben und unten gegart, während der Ventilator an der Seite die Hitze gleichmäßig verteilt.

Verwenden Sie diese Funktion zum Braten von Fleisch sowie zum Backen von Pizzen und Kuchen.

Temperaturbereich: 40~230 °C



Grillen

Die Speisen werden mithilfe der obersten Wärmeelemente gegart.

Verwenden Sie diese Funktion zum Grillen kleinerer Fleischstücke (z. B. Frikadellen oder Würstchen) sowie für das Rösten von Brot.

Funktionen und Einstellungen (Fortsetzung)



Auftauen

Das Auftauen gefrorener Nahrungsmittel geschieht mithilfe von Dampf. Die Dampfgeneratoren erzeugen Dampf, der in regelmäßigen Abständen in den Ofenraum gedrückt wird. Verwenden Sie diese Funktion für gefrorenes Fleisch, Geflügel, Fisch und Obst. Sorgen Sie bei der Verwendung dieser Funktion dafür, dass der Tank immer mit frischem Wasser gefüllt ist.

Temperaturbereich: 40~70 °C



Warmhalten

Zum Warmhalten von Speisen.

(Achtung: Warme Speisen verderben schneller. Halten Sie Speisen nicht länger als zwei Stunden warm).

Temperatur: 70 °C

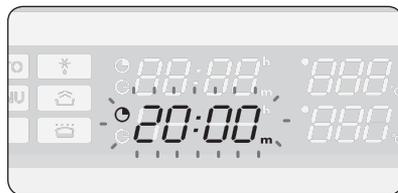
AUTO

Automatische Programme

Für Ihren Komfort verfügt das Gerät über 40 automatische Programme. Die benötigte Zeit und der Temperaturbereich werden dabei automatisch eingestellt. Sie wählen das Programm und das Gewicht der Speisen und starten den Vorgang.

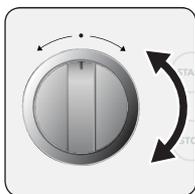
Einstellen der Kochzeit

Beispiel: Einstellen der Kochzeit im Dampfmodus



1 Drehen Sie den **Knopf "Modus"** in die Position "Dampf" ☁️ (Standardkochzeit 20 Minuten, Temperatur 100 °C). Drücken Sie die **Taste "Kochzeit"**.

2 Die Standard-Kochzeit und das Symbol "Kochzeit" blinken.

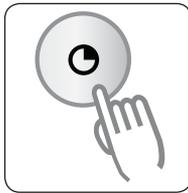


3 Drehen Sie den **Auswahlknopf**, um die gewünschte Kochzeit einzustellen und drücken Sie die **Taste "Kochzeit"**, um zu bestätigen.

4 Drücken Sie die **Taste "Start"**. Der Combi-Dampfofen startet den Kochvorgang.

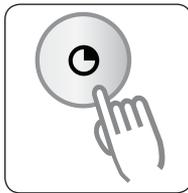
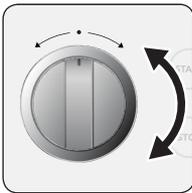
Einstellen der verzögerten Startzeit

Beispiel: Einstellen der verzögerten Startzeit (2 Stunden) im Modus "Dampf"



1 Drehen Sie den **Knopf "Modus"** in die Position "Dampf" ☁️ (Standardkochzeit 20 Minuten, Temperatur 100 °C). Drücken Sie die Taste **"Kochzeit"** und halten Sie sie gedrückt.

2 Die aktuelle Uhrzeit und das Symbol für die verzögerte Startzeit blinken.

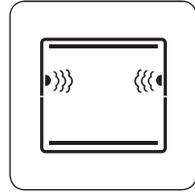
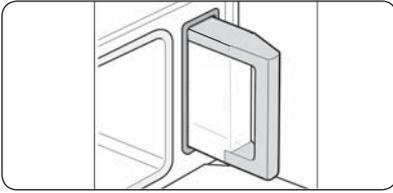


3 Drehen Sie den **Auswahlknopf**, um die gewünschte verzögerte Startzeit (in diesem Beispiel zwei Stunden) auszuwählen und drücken Sie die Taste **"Kochzeit"**, um zu bestätigen.

4 Im Display wird jetzt die verzögerte Startzeit abwärts gezählt. Im Display wird "Programm startet in" angezeigt. Der Combi-Dampfofen startet nach zwei Stunden automatisch.

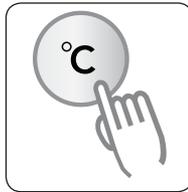
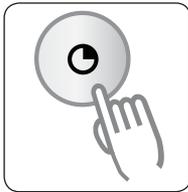
Verwendung der Dampffunktion

Einstellen des Dampfofens



1 Füllen Sie den Wassertank bis zur Markierung 'Max' mit frischem Wasser und setzen Sie ihn wieder in das Gerät. Legen Sie danach die Speisen in den Ofen.

2 Drehen Sie den **Knopf "Modus"** in die Position "Dampf" ☁️ (Standardkochzeit 20 Min., Temperatur 100 °C). Die Zeit blinkt.



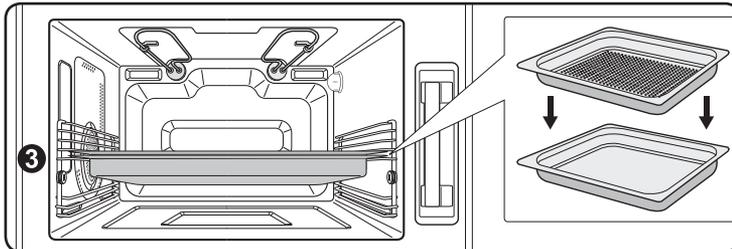
3 Wenn gewünscht, stellen Sie die Kochzeit, die verzögerte Startzeit und/oder die Temperatur (wenn verfügbar) ein. Vgl. S. 21/22.

4 Drücken Sie auf **Start**. Der Combi-Dampfofen startet den Kochvorgang.

Verwendung der Dampffunktion (Fortsetzung)

Dämpfen

Die Speisen werden mit Dampf zubereitet. Die Dampfgeneratoren erzeugen Dampf, der in regelmäßigen Abständen in den Ofenraum gedrückt wird.



Das Dampfenbackblech mit Öffnungen (zusammen mit dem Dampfenbackblech ohne Öffnungen) wird meistens auf die Ebene 3 gesetzt.

Kochtabelle

Verwenden Sie die Einstellungen und Zubereitungszeiten der nachfolgenden Tabelle als Richtlinie beim Dampfgaren. Füllen Sie vor dem Dampfgaren immer den Wassertank bis zur Markierung ‚Max‘.

Speise	Dampfgaren (°C)	Zubehör (Ebene)	Zeit (Min.)
Brokkoliröschen	100 °C	Dampfenbackblech mit Öffnungen zusammen mit Dampfenbackblech ohne Öffnungen (3)	12-16
Ganze Möhren	100 °C	Dampfenbackblech mit Öffnungen zusammen mit Dampfenbackblech ohne Öffnungen (3)	25-30
Geschnittenes Gemüse (Paprika, Zucchini, Möhren, Zwiebeln)	100 °C	Dampfenbackblech mit Öffnungen zusammen mit Dampfenbackblech ohne Öffnungen (3)	9-14
Brechbohnen	100 °C	Dampfenbackblech mit Öffnungen zusammen mit Dampfenbackblech ohne Öffnungen (3)	28-33
Spargel	100 °C	Dampfenbackblech mit Öffnungen zusammen mit Dampfenbackblech ohne Öffnungen (3)	15-20
Ganzes Gemüse (Artischocken, Blumenkohl, Maiskolben)	100 °C	Dampfenbackblech mit Öffnungen zusammen mit Dampfenbackblech ohne Öffnungen (3)	30-45
Geschälte Kartoffeln (in vier Stücken)	100 °C	Dampfenbackblech mit Öffnungen zusammen mit Dampfenbackblech ohne Öffnungen (3)	30-35
Fischsteaks oder Fischstücke (2 cm dick)	80 °C	Dampfenbackblech mit Öffnungen zusammen mit Dampfenbackblech ohne Öffnungen (3)	13-18
Garnelen (roh/ungekocht)	100 °C	Dampfenbackblech mit Öffnungen zusammen mit Dampfenbackblech ohne Öffnungen (3)	11-14
Hühnerfilet	100 °C	Dampfenbackblech mit Öffnungen zusammen mit Dampfenbackblech ohne Öffnungen (3)	23-28

Verwendung der Dampffunktion (Fortsetzung)

Speise	Dampfgaren (°C)	Zubehör (Ebene)	Zeit (Min.)
Gekochte Eier (hartgekocht)	100 °C	Dampfenbackblech mit Öffnungen zusammen mit Dampfenbackblech ohne Öffnungen (3)	15-20
Bapao-Brot (gefroren)	100 °C	Dampfenbackblech mit Öffnungen zusammen mit Dampfenbackblech ohne Öffnungen (3)	23-28
Weißer Reis (Basmati oder Pandan) (verwenden Sie eine Glas-Ofenschale, nehmen Sie Reis und die doppelte Menge Wasser)	100 °C	Ofenrost (1)	30-35
Milchreis (verwenden Sie eine Glas-Ofenschale, nehmen Sie Reis und die vierfache Menge Milch)	100 °C	Ofenrost (1)	40-50
Fruchtkompott (verwenden Sie eine flache Glas-Ofenschale, geben Sie 1 Teelöffel Zucker und zwei Esslöffel Wasser hinzu)	100 °C	Dampfenbackblech ohne Öffnungen (4/5)	25-35
Flan/Puddings (6 Dessertschalen, jede mit 100 ml, bedecken Sie die Schalen mit Folie)	90 °C	Ofenrost (3)	35-40
Eierspeise (verwenden Sie eine große, flache Glas-Ofenschale, abgedeckt mit Folie)	90 °C	Ofenrost (3)	37-42

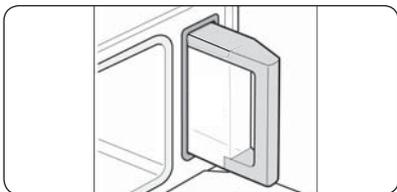
Dampfgaren auf 2 Ebenen

Verwenden Sie die Einstellungen und Zubereitungszeiten der nachfolgenden Tabelle als Richtlinie beim Dampfgaren. Füllen Sie vor dem Dampfgaren immer den Wassertank bis zur Markierung ‚Max‘. Wenn Sie verschiedene Speisen mit der gleichen Zubereitungszeit haben, können Sie diese gleichzeitig in den Ofen stellen. Bei Gerichten mit verschiedenen Zubereitungszeiten können Sie zuerst das Gericht mit der längeren Zubereitungszeit in den Ofen setzen. Setzen Sie eine Speise auf Ebene 1 und die andere auf Ebene 5.

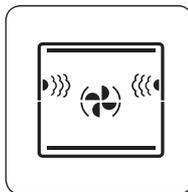
Speise	Temp. (°C)	Zubehör (Ebene)	Zeit (Min.)
Zwei Ebenen: Zwei Speisen (Fischfilet/geschnittenes Gemüse)	100 °C	Dampfenbackblech ohne Öffnungen (5) / Backplatte mit Einsetzrost (1)	15-20
Zwei Ebenen: Zwei Speisen (Hühnerfilet/ganzes Gemüse)	100 °C	Dampfenbackblech ohne Öffnungen (5) / Backplatte mit Einsetzrost	25-30

Verwendung der Combi-Dampffunktion

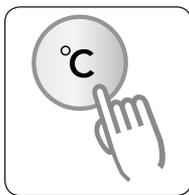
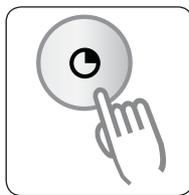
Combi-Dämpfen



- 1** Füllen Sie den Wassertank bis zur Markierung 'Max' mit frischem Wasser und setzen Sie ihn wieder in das Gerät. Legen Sie danach die Speisen in den Ofen.



- 2** Drehen Sie den Knopf "Modus" in die Position "Combi-Dampf" (Standardtemperatur 180 °C).



- 3** Wenn gewünscht, stellen Sie die Kochzeit, die verzögerte Startzeit und/oder die Temperatur (wenn verfügbar) ein. Vgl. S. 21/22.



- 4** Drücken Sie die Taste "Start". Der Combi-Dampfofen startet den Kochvorgang.

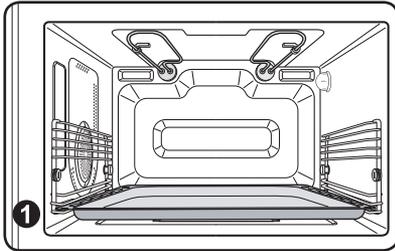
Vorheizen überspringen

Wenn Sie im Umluft- + Dampfmodus zu kochen beginnen, wird im Display "Vorheizen" angezeigt. Sie können das Vorheizen überspringen, indem Sie die Taste "Weiter" drücken und dann den **Auswahlknopf** drehen, um "Nein" auszuwählen. Drücken Sie die Taste "Weiter" erneut, um zu bestätigen. Der Combi-Dampfofen überspringt jetzt den Vorheizvorgang ("Vorheizen" verschwindet aus dem Display).

Verwendung der Combi-Dampffunktion (Fortsetzung)

Combi-Dämpfen

Die Speisen werden mit Hilfe der Wärmeelemente, des Ventilators und der Dampffunktion zubereitet. Die Dampfgeneratoren erzeugen Dampf, der in regelmäßigen Abständen in den Ofenraum gedrückt wird.



Die Backplatte oder der Ofenrost werden meistens auf Ebene ❶ gesetzt.

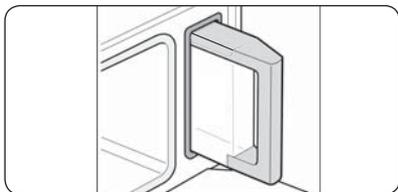
Kochtabelle

Verwenden Sie die Einstellungen und Zubereitungszeiten der nachfolgenden Tabelle als Richtlinie beim Backen und Braten. Füllen Sie vor dem Dampfgaren immer den Wassertank bis zur Markierung 'Max'.

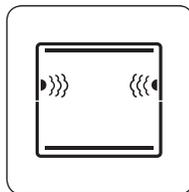
Speise	Combi-Dampfgaren (°C)	Zubehör (Ebene)	Zeit (Min.)
Blätterteiggebäck (Blätterteigstreifen mit geriebenem Käse)	200 °C	Backplatte (1)	15-20
Selbstgebackenes Brot	180 °C (vorheizen)	Ofenrost (1)	30-35
Gemüsegratin / Kartoffelgratin	170-180 °C	Ofenrost (1)	35-50
Schweineroulade (Medium/durchgebraten) (1,0 kg)	Phase 1: 200 °C mit Umluft Phase 2: 170 °C mit Combi-Dampfgaren	Backplatte mit Einsetzrost (1)	Phase 1: 25-35 Phase 2: 25-35
Fisch im Ofen	200 °C	Dampfofenbackblech ohne Öffnungen (4/5)	18-22
Croissants (fertiger Croissantteig)	180 °C	Ofenrost (1)	17-23

Verwendung der Aufwärmfunktion

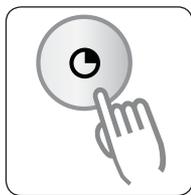
Aufwärmen



- 1** Füllen Sie den Wassertank bis zur Markierung 'Max' mit frischem Wasser und setzen Sie ihn wieder in das Gerät. Legen Sie danach die Speisen in den Ofen.



- 2** Drehen Sie den **Knopf "Modus"** in die Position "Aufwärmen"  (Standard: 20 Min.).



- 3** Wenn gewünscht, stellen Sie die Kochzeit und/oder die verzögerte Startzeit (wenn verfügbar) ein. Vgl. S. 21/22.



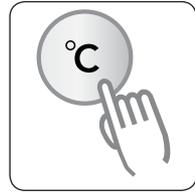
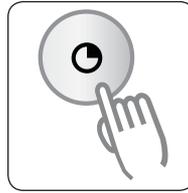
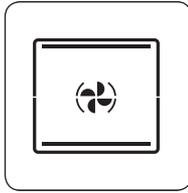
- 4** Drücken Sie die **Taste "Start"**. Der Combi-Dampfofen startet den Kochvorgang.

Verwenden Sie die Einstellungen und Zubereitungszeiten der nachfolgenden Tabelle als Richtlinie beim Aufwärmen. Füllen Sie vor dem Aufwärmen immer den Wassertank bis zur Markierung 'Max'.

Speise	Funktion	Zubehör (Ebene)	Zeit (Min.)
Aufwärmen Teller mit Speisen (250-500 g)	Aufwärmen	Ofenrost (3)	13-19
Aufwärmen auf zwei Ebenen: Teller mit Speisen (zwei Teller mit Speisen, jeder 250 - 500 g)	Aufwärmen	Ofenrost (4) / Backplatte mit Einsetzrost (1)	17-23

Verwendung der Umluftfunktion

Umluft



1 Drehen Sie den **Knopf "Modus"** in die Position "Umluft"  (Standardtemperatur 180 °C).

2 Wenn gewünscht, stellen Sie die Kochzeit, die verzögerte Startzeit und/oder die Temperatur (wenn verfügbar) ein. Vgl. S. 21/22.



3 Drücken Sie die **Taste "Start"**. Der Combi-Dampfofen startet den Kochvorgang.

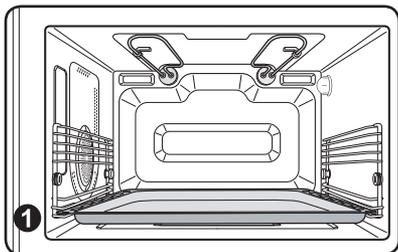
Vorheizen überspringen

Wenn Sie im Umluftmodus zu kochen beginnen, wird im Display "Vorheizen" angezeigt. Sie können das Vorheizen überspringen, indem Sie die **Taste "Weiter"** drücken und dann den **Auswahlknopf** drehen, um "Nein" auszuwählen. Drücken Sie die **Taste "Weiter"** erneut, um zu bestätigen. Der Combi-Dampfofen überspringt jetzt den Vorheizvorgang ("Vorheizen" verschwindet aus dem Display).

Verwendung der Umluftfunktion (Fortsetzung)

Umluft

Die Speisen werden mithilfe der Wärmelemente gegart, während der Ventilator an der Seite die Hitze gleichmäßig verteilt.



Setzen Sie die Backplatte oder den Ofenrost auf Ebene ①.

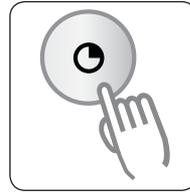
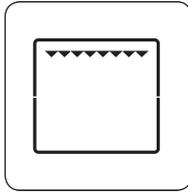
Kochtabelle

Verwenden Sie die Einstellungen und Zubereitungszeiten der nachfolgenden Tabelle als Richtlinie beim Backen.

Speise	Umluft (°C)	Zubehör (Ebene)	Zeit (Min.)
Gefrorene Pizza (350 g)	220 °C	Backplatte (1)	14-15
Gefrorene Ofen- Frites (450 g)	200 °C	Backplatte (1)	21-26
Gefrorenes Stangenbrot (250 g)	180 °C (vorheizen)	Ofenrost (1)	8-12
Gefrorener Apfelkuchen	180 °C	Backplatte (1)	30-40
Selbstgemachte Pizza (1300 g)	220 °C	Backplatte (1)	20-25
Biscuitteig (500 g)	160 °C (vorheizen)	Ofenrost (1)	30-35
Kuchen (700 g)	150 °C (vorheizen)	Ofenrost (1)	50-60
Muffins (300 g)	170 °C (vorheizen)	Ofenrost (1)	17-20
Brownies	150 °C	Ofenrost (1)	35-45

Verwendung der Grillfunktion

Grillen



1 Drehen Sie den **Knopf "Modus"** in die Position "Grillen"  (Standardkochzeit 5 Minuten)..

2 Wenn gewünscht, stellen Sie die Kochzeit und/oder die verzögerte Startzeit (wenn verfügbar) ein. Vgl. S. 21/22.



3 Drücken Sie die **Taste "Start"**. Der Combi-Dampfofen startet den Kochvorgang.

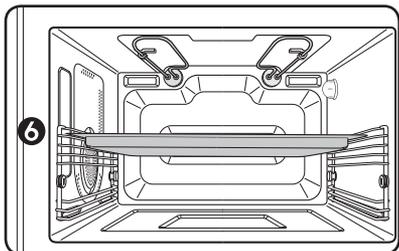
Wichtig

- 1) Überprüfen Sie, ob die Wärmeelemente in waagerechter Stellung stehen.
- 2) Verwenden Sie immer Backofenhandschuhe, wenn Sie die Speisen aus dem Ofen holen.

Verwendung der Grillfunktion (Fortsetzung)

Grillen

Die Speisen werden mithilfe der obersten Wärmeelemente gegart.



Setzen Sie zum grillen die Backplatte, eventuell mit dem Einsetzrost, auf die Ebene **6**. Verwenden Sie das Dampfenbackblech ohne Öffnungen auf Ebene **5**.

Kochtabelle

Verwenden Sie die Einstellungen und Zubereitungszeiten der nachfolgenden Tabelle als Richtlinie beim Grillen.

Speise	Funktion	Zubehör (Ebene)	Zeit (Min.)
Toast (4 Schnitten)	Grillen	Backplatte mit Einsetzrost (6)	1° Seite: 4-6 2° Seite: 2-3
Käsetoast (4 Schnitten / nach dem Umdrehen mit Käse belegen)	Grillen	Backplatte (6)	1° Seite: 4-6 2° Seite: 3-5
Frikadelle (500 g)	Grillen (10 Minuten vorheizen)	Backplatte mit Einsetzrost (6)	1° Seite: 6-9 2° Seite: 4-7
Lammkoteletts (400 g)	Grillen (10 Minuten vorheizen)	Backplatte mit Einsetzrost (6)	1° Seite: 8-10 2° Seite: 6-8
Frisches Gemüse (250 g)	Grillen	Dampfenbackblech ohne Öffnungen (5)	13-17

Verwendung der automatischen Programme

Im automatischen Kochmodus können Sie verschiedene Gerichte auswählen. Diese zerfallen in vierzehn Kategorien. Die nachfolgende Liste führt diese Kategorien einzeln auf. Die automatischen Kochfunktionen enthalten/bieten vorprogrammierte Kochzeiten. Sie müssen die Kochzeiten oder die Temperatur nicht einstellen. Sie können auch "Stufen-Kochen" und "Benutzergerichte" wählen, wenn Sie sich im automatischen Kochmodus befinden. Vgl. S. 45 für "Stufen-Kochen" und S. 47 für "Benutzergerichte".

Kategorien:

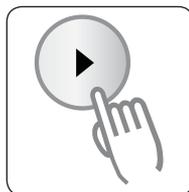
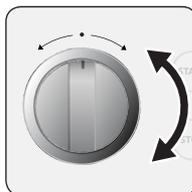
1. Gemüse
2. Beilagen
3. Fleisch
4. Geflügel
5. Fisch
6. Backwaren
7. Gerichte
8. Desserts
9. Auftauen
10. Spezial
11. Eierspeisen
12. Convenience
13. Benutzergerichte
14. Stufen-Kochen

Verwendung der automatischen Programme

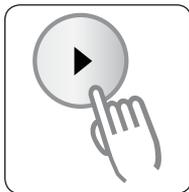
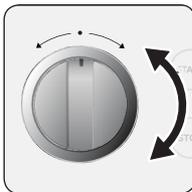
Die automatischen Kochfunktionen enthalten/bieten vorprogrammierte Kochzeiten. Sie müssen die Kochzeiten und die Temperatur nicht einstellen.



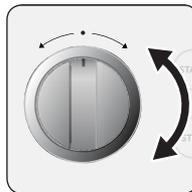
- 1** Drehen Sie den **Knopf "Modus"** auf die **"AUTO"**-Position.



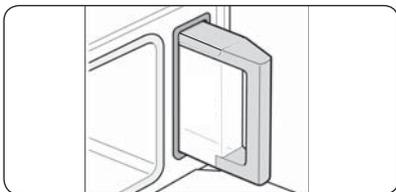
- 2** Drehen Sie den **Auswahlknopf**, um eine Kochautomatik-Kategorie auszuwählen (vgl. die Tabellen auf S. 35-44). Drücken Sie die **Taste "Weiter"**, um die Einstellung zu bestätigen.



- 3** Drehen Sie den **Auswahlknopf**, um ein Lebensmittel auszuwählen. Drücken Sie die **Taste "Weiter"**, um die Einstellung zu bestätigen (oder die **Taste "Start"**, um das automatische Kochprogramm zu starten).



- 4** Drehen Sie den **Auswahlknopf**, um eine Unterkategorie (falls vorhanden) auszuwählen. Drücken Sie die **Taste "Start"**, um die Einstellung zu bestätigen und das automatische Kochprogramm zu starten.



- 5** Füllen Sie den Wassertank bis zur Maximum-Markierung, wenn im Display das Symbol  angezeigt wird und setzen Sie ihn wieder ein. Setzen Sie die Speisen in den Garraum.

Verwendung der automatischen Programme (Fortsetzung)

Die nachfolgenden Tabellen zeigen die verschiedenen automatischen Programme für die 12 unterschiedlichen Kochkategorien. Die Tabelle bietet die Mengen und spezielle Empfehlungen. Befüllen Sie den Wassertank bis zum Maximum, bevor Sie ein automatisches Kochprogramm verwenden. Verwenden Sie immer Küchenhandschuhe, wenn Sie dem Ofen Speisen entnehmen.

Kategorie: Gemüse

Lebensmittel	Unterkategorie	Gewicht (kg)	Zubehör (Einschubebene)
Blumenkohl	Röschen	0,2-0,6	Dampfenbackblech mit Öffnungen zusammen mit Dampfenbackblech ohne Öffnungen (3)
	Legen Sie die Blumenkohlröschen in das Dampfenbackblech.		
	Ganz	0,2-0,6	Dampfenbackblech ohne Öffnungen (3)
	Legen Sie den ganzen Blumenkohl in das Dampfenbackblech ohne Öffnungen.		
Brokkoli	Röschen	0,2-0,6	Dampfenbackblech mit Öffnungen zusammen mit Dampfenbackblech ohne Öffnungen (3)
	Legen Sie die Brokkoliröschen in das Dampfenbackblech.		
	Ganz	0,2-0,6	Dampfenbackblech ohne Öffnungen (3)
	Legen Sie den ganzen Brokkoli in das Dampfenbackblech ohne Öffnungen.		
Möhren	Scheiben	0,2-0,6	Dampfenbackblech mit Öffnungen zusammen mit Dampfenbackblech ohne Öffnungen (3)
	Legen Sie die Möhrenscheiben in das Dampfenbackblech.		
	Ganz	0,2-0,6	Dampfenbackblech mit Öffnungen zusammen mit Dampfenbackblech ohne Öffnungen (3)
	Legen Sie die ganzen Möhren in das Dampfenbackblech.		
Spargel	Grün	0,3-0,6	Dampfenbackblech mit Öffnungen zusammen mit Dampfenbackblech ohne Öffnungen (3)
	Legen Sie den Spargel (Dicke \pm 1,5 cm) / Spargelspitzen in das Dampfenbackblech.		
	Weiß	0,4-0,8	Dampfenbackblech mit Öffnungen zusammen mit Dampfenbackblech ohne Öffnungen (3)
	Legen Sie den weißen Spargel (Dicke \pm 2 cm) in das Dampfenbackblech.		
Grüne Bohnen		0,2-0,6	Dampfenbackblech mit Öffnungen zusammen mit Dampfenbackblech ohne Öffnungen (3)
	Legen Sie die grünen Bohnen in das Dampfenbackblech.		
Zuckererbsen		0,2-0,4	Dampfenbackblech mit Öffnungen zusammen mit Dampfenbackblech ohne Öffnungen (3)
	Legen Sie die Zuckererbsen in das Dampfenbackblech.		
Chicorée	Ganz	0,2-0,6	Dampfenbackblech mit Öffnungen zusammen mit Dampfenbackblech ohne Öffnungen (3)
	Legen Sie den Chicorée (je 80 g) in das Dampfenbackblech. Schneiden Sie größere Stücke in Hälften.		
Rosenkohl		0,2-0,6	Dampfenbackblech mit Öffnungen zusammen mit Dampfenbackblech ohne Öffnungen (3)
	Legen Sie den Rosenkohl in das Dampfenbackblech.		
Mischgemüse	Gebraten	0,2-0,5	Backplatte (6)
	Schneiden Sie das Gemüse, etwa Zucchini, Paprika, Auberginen und Zwiebeln, in Scheiben. Fügen Sie Kirschtomaten und Pilze hinzu. Mit Olivenöl, Kräutern, Salz und Pfeffer würzen. Legen Sie die Gemüsestücke auf das Dampfenbackblech ohne Öffnungen.		

Verwendung der automatischen Programme (Fortsetzung)

Kategorie: Beilagen

Lebensmittel	Unterkategorie	Gewicht (kg)	Zubehör (Einschubebene)
Kartoffel, gedämpft	Ganz	0,2-0,8	Dampfenbackblech mit Öffnungen zusammen mit Dampfenbackblech ohne Öffnungen (3)
	Schälen Sie die Kartoffeln (je 100 g) und legen Sie sie in das Dampfenbackblech		
	Halb	0,2-0,8	Dampfenbackblech mit Öffnungen zusammen mit Dampfenbackblech ohne Öffnungen (3)
	Schälen Sie die Kartoffeln und halbieren Sie sie (50 g). Legen Sie sie in das Dampfenbackblech.		
	Baby-Kartoffeln	0,2-0,8	Dampfenbackblech mit Öffnungen zusammen mit Dampfenbackblech ohne Öffnungen (3)
	Legen Sie die Baby-Kartoffeln in das Dampfenbackblech.		
Kartoffel, gebraten	Ganz	0,4-0,8	Backplatte (1)
	Verwenden Sie mittelgroße oder große Kartoffeln (je 200 g). Waschen und säubern Sie die Kartoffeln. Reiben Sie die Schale mit einer Mischung aus Olivenöl, Kräutern, Salz und Pfeffer ein. Legen Sie die Kartoffeln nebeneinander auf die Backplatte. Bei Erönen des akustischen Signals wenden. Drücken Sie die Taste "Start", um den Vorgang fortzusetzen.		
	Kartoffelecken	0,4-0,6	Backplatte (1)
	Verwenden Sie mittelgroße oder große Kartoffeln (je 200 g). Waschen und säubern Sie die Kartoffeln. Schneiden Sie sie in Ecken. Mit einer Mischung aus Olivenöl, Kräutern, Salz und Pfeffer beträufeln. Legen Sie die Kartoffeln nebeneinander auf die Backplatte.		
Reis	Weißer Reis	0,2-0,4	Ofenrost (1)
	Verteilen Sie den weißen Reis (Basmati oder Pandan) gleichmäßig in einer flachen Pyrexglasschüssel. Fügen Sie für je 100 g Reis 200 ml kaltes Wasser hinzu. Setzen Sie die Schüssel auf den Rost. Nach dem Dämpfen umrühren.		
	Brauner Reis	0,2-0,4	Ofenrost (1)
	Verteilen Sie den (vorgedämpften) braunen Reis gleichmäßig in einer flachen Pyrexglasschüssel. Fügen Sie für je 100 g Reis 175 ml kaltes Wasser hinzu. Setzen Sie die Schüssel auf den Rost. Nach dem Dämpfen umrühren.		
	Risotto	0,2-0,4	Ofenrost (1)
	Verteilen Sie den Risotto-Reis gleichmäßig in einer flachen Pyrexglasschüssel. Fügen Sie für je 100 g Risotto 220 ml heiße Brühe hinzu. Setzen Sie die Schüssel auf den Rost. Sobald das akustische Signal ertönt, umrühren. Start drücken, um den Kochvorgang fortzusetzen. Nach dem Dämpfen umrühren.		

Verwendung der automatischen Programme (Fortsetzung)

Kategorie: Fleisch

Lebensmittel	Unterkategorie	Gewicht (kg)	Zubehör (Einschubebene)
Rinderbraten	Blutig-Medium	1,1-1,3	Einsetzrost + Backplatte (1)
	Das Rindfleisch mit Öl und Gewürzen einreiben (nur Pfeffer, Salz nach dem Braten hinzufügen). Legen Sie das Fleisch auf das Einsetzrost mit Backplatte. Bei Ertönen des akustischen Signals wenden. Start drücken, um den Kochvorgang fortzusetzen. Nach dem Braten und während der Abkühlzeit sollte das Fleisch in Aluminiumfolie gewickelt und 15 Minuten liegen gelassen werden.		
	Medium-Durch	1,1-1,3	Einsetzrost + Backplatte (1)
	Wie oben		
	Langsam gebraten	1,1-1,3	Einsetzrost + Backplatte (1)
Das Rindfleisch mit Öl und Gewürzen einreiben. Legen Sie es auf den Grill-Einsatz mit Multi-Blech. Wenn Sie eine dunklere Farbe wünschen, braten Sie den Rinderbraten kurz in einer Pfanne bei großer Hitze an, bevor Sie es im Ofen braten. Das Ergebnis wird blutig-medium sein.			
Schweinebraten		0,8-1,0	Einsetzrost + Backplatte (1)
	Legen Sie das Schweinefleisch, mit Öl und Gewürzen eingerieben, mit der Fettseite nach unten auf das Einsetzrost mit Backplatte. Wenden, sobald das akustische Signal ertönt. Drücken Sie die Taste "Start", um den Vorgang fortzusetzen. Nach dem Braten sollte das Schweinefleisch in Aluminiumfolie gewickelt und 15 Minuten lang stehengelassen werden.		
Schinken (ohne Knochen)		0,6-0,8	Einsetzrost + Backplatte (1)
	Legen Sie den Schinken, mit Öl und Gewürzen eingerieben, mit der Fettseite nach unten auf das Einsetzrost mit Backplatte. Wenden, sobald das akustische Signal ertönt. Drücken Sie die Taste "Start", um den Vorgang fortzusetzen. Nach dem Braten sollte der Schinken in Aluminiumfolie gewickelt und 15 Minuten lang stehengelassen werden.		
Lammkeule		1,3-1,6	Ofenrost (2) + Backplatte (1)
	Legen Sie die Lammkeule, mit Öl und Gewürzen eingerieben, mit der Fettseite nach unten auf das Ofenrost mit Backplatte. Wenden, sobald das akustische Signal ertönt. Drücken Sie die Taste "Start", um den Vorgang fortzusetzen. Nach dem Braten sollte die Lammkeule in Aluminiumfolie gewickelt und 15 Minuten lang stehengelassen werden. Das Ergebnis ist medium-durch.		
Beefsteak	Dünn	0,3-0,6	Einsetzrost mit Dampföfenbackblech ohne Öffnungen (5)
	Legen Sie nach dem Vorheizen die Beefsteaks nebeneinander in die Mitte des Einsetzrostes mit Dampföfenbackblech.(Wenn Sie eine stärkere Bräunung wünschen, verwenden Sie Einschubebene 6). Beim Ertönen des akustischen Signals wenden. Drücken Sie die Taste "Start", um den Vorgang fortzusetzen.		
	Dick	0,6-0,8	Einsetzrost mit Dampföfenbackblech ohne Öffnungen (5)
	Wie oben		
Lammkoteletts		0,3-0,6	Einsetzrost mit Dampföfenbackblech ohne Öffnungen (4)
	Legen Sie nach dem Vorheizen die Lammkoteletts nebeneinander in die Mitte des Einsetzrostes mit Dampföfenbackblech.(Wenn Sie eine stärkere Bräunung wünschen, verwenden Sie Einschubebene 5). Beim Ertönen des akustischen Signals wenden. Drücken Sie die Taste "Start", um den Vorgang fortzusetzen.		

Verwendung der automatischen Programme (Fortsetzung)

Lebensmittel	Unterkategorie	Gewicht (kg)	Zubehör (Einschubebene)
Würste		0,3-0,6	Einsetzrost mit Dampfbackblech ohne Öffnungen (4)
	Legen Sie die Würste nebeneinander auf das Einsetzrost. Bei Ertönen des akustischen Signals wenden. Drücken Sie die Taste "Start", um den Vorgang fortzusetzen. (Wenn Sie eine stärkere Bräunung wünschen, verwenden Sie die Einschubebene 5).		
Hamburger		0,5-1,0	Einsetzrost mit Dampfbackblech ohne Öffnungen (4)
	Legen Sie die rohen Hamburger nebeneinander auf das Einsetzrost. Bei Ertönen des akustischen Signals wenden. Drücken Sie die Taste "Start", um den Vorgang fortzusetzen. (Verwenden Sie Einschubebene 5 für eine stärkere Bräunung).		
Räucherwurst	Gedämpft	0,2-0,4	Dampfbackblech mit Öffnungen zusammen mit Dampfbackblech ohne Öffnungen (3)
	Legen Sie die Räucherwürste (ausgepackt) in das Dampfbackblech.		

Kategorie: Geflügel

Lebensmittel	Unterkategorie	Gewicht (kg)	Zubehör (Einschubebene)
Hühnchen	Hühnerbeine	0,5-0,7	Einsetzrost + Backplatte (6)
	Die gekühlten Hühnerbeine mit Öl und Gewürzen einreiben. Legen Sie sie mit der Hautseite nach unten auf das Einsetzrost mit Backplatte. Bei Ertönen des akustischen Signals wenden. Drücken Sie die Taste "Start", um den Vorgang fortzusetzen.		
	Hühnerschenkel	0,4-0,6 0,7-0,9	Einsetzrost mit Dampfbackblech ohne Öffnungen (3)
	Die gekühlten Hühnerschenkel mit Öl und Gewürzen einreiben. Legen Sie sie mit der Hautseite nach unten auf das Ofenrost mit Backplatte. Bei Ertönen des akustischen Signals wenden. Drücken Sie die Taste "Start", um den Vorgang fortzusetzen.		
	Ganzes Hühnchen	1,2-1,3 1,4-1,5	Einsetzrost + Backplatte (1)
	Das gekühlte Hühnchen mit Öl und Gewürzen einreiben. Mit der Brustseite nach unten in die Mitte des Einsetzrostes mit Backplatte legen. Bei Ertönen des akustischen Signals wenden. Drücken Sie die Taste "Start", um den Vorgang fortzusetzen.		
	Hühnerbrust, gedämpft	0,2-1,0	Dampfbackblech mit Öffnungen zusammen mit Dampfbackblech ohne Öffnungen (3)
	Legen Sie die Hühnerbrüste nebeneinander in das Dampfbackblech.		
Truthahnschenkel		0,8-0,9	Einsetzrost + Backplatte (1)
	Die Truthahnschenkel mit Öl und Gewürzen einreiben. Mit der Hautseite nach unten in die Mitte des Einsetzrostes mit Backplatte legen. Bei Ertönen des akustischen Signals wenden. Drücken Sie die Taste "Start", um den Vorgang fortzusetzen.		
Entenbrüste		0,3-0,5	Einsetzrost mit Dampfbackblech ohne Öffnungen (5)
	Die Entenbrüste mit Öl und Gewürzen einreiben. Mit der Hautseite nach unten in die Mitte des Einsetzrostes mit Dampfbackblech ohne Öffnungen legen. Bei Ertönen des akustischen Signals wenden. Drücken Sie die Taste "Start", um den Vorgang fortzusetzen. Das Ergebnis ist medium.		

Verwendung der automatischen Programme (Fortsetzung)

Lebensmittel	Unterkategorie	Gewicht (kg)	Zubehör (Einschubebene)
Hühnerspieße		0,3-0,5	Einsetzrost + Backplatte (6)
	Die Hühnerspieße mit Öl und Gewürzen (max. Größe der Hühnchenstücke 3 x 3 cm) einreiben. In die Mitte des Einsetzrostes mit Backplatte legen. Bei Ertönen des akustischen Signals wenden. Drücken Sie die Taste "Start", um den Vorgang fortzusetzen.		

Kategorie: Fisch

Lebensmittel	Unterkategorie	Gewicht (kg)	Zubehör (Einschubebene)
Fischfilet, 2 cm	Gedämpft	0,2-1,0	Dampfenbackblech mit Öffnungen zusammen mit Dampfenbackblech ohne Öffnungen (3)
	Fischfilets (Dicke \pm 2 cm), wie etwa Rotbarsch, Seelachs oder Seewolf, nebeneinander in das Dampfenbackblech legen.		
	Gegrillt	0,3-0,6	Backplatte (6)
	Fischfilets (Dicke \pm 2 cm), wie etwa Seelachs, Seewolf oder Kabeljau, marinieren. Nebeneinander auf die Backplatte legen. Bei Ertönen des akustischen Signals wenden. Drücken Sie die Taste "Start", um den Vorgang fortzusetzen.		
Fischsteak, 3 cm	Gedämpft	0,2-1,0	Dampfenbackblech mit Öffnungen zusammen mit Dampfenbackblech ohne Öffnungen (3)
	Fischfilets (Dicke \pm 3cm), wie etwa Thunfisch, Lachs oder Kabeljau, nebeneinander in das Dampfenbackblech legen.		
	Gegrillt	0,3-0,6	Backplatte (6)
	Fischsteaks (\pm 3 cm), wie etwa Lachs- oder Thunfischsteaks, marinieren. Nebeneinander auf die Backplatte legen. Bei Ertönen des akustischen Signals wenden. Drücken Sie die Taste "Start", um den Vorgang fortzusetzen.		
Fiszscheibe, 4 cm	Gedämpft	0,2-1,0	Dampfenbackblech mit Öffnungen zusammen mit Dampfenbackblech ohne Öffnungen (3)
	Fiszscheiben (Dicke \pm 4cm), wie etwa Lachs oder Seeteufel, nebeneinander in das Dampfenbackblech legen.		
Ganzer Fisch	Gegrillt	0,4-0,8	Dampfenbackblech ohne Öffnungen (5)
	Die Haut des Fisches mit Öl einreiben, Kräuter und Gewürze hinzufügen. Fische nebeneinander, Schwanz zu Kopf, quer auf das Dampfenbackblech legen. Wenden, wenn das akustische Signal ertönt. Drücken Sie die Taste "Start", um den Vorgang fortzusetzen.		
Garnelen	Gedämpft	0,2-0,5	Dampfenbackblech mit Öffnungen zusammen mit Dampfenbackblech ohne Öffnungen (3)
	Garnelen (roh/ungekocht-geschält oder ungeschält) in das Dampfenbackblech legen.		
	Gegrillt	0,2-0,5	Einsetzrost + Backplatte (6)
	Garnelen (roh/ungekocht-geschält oder ungeschält) in die Mitte des Einsetzrostes mit Backplatte legen.		
Muscheln	gedämpft	1,0-1,4	Dampfenbackblech mit Öffnungen zusammen mit Dampfenbackblech ohne Öffnungen (3)
	Dampfschale mit Zwiebeln, Kräutern und Gewürzen auslegen und die Muscheln darauf verteilen.		

Verwendung der automatischen Programme (Fortsetzung)

Kategorie: Backwaren

Lebensmittel	Unterkategorie	Gewicht (kg)	Zubehör (Einschubebene)
Brot	Weißbrot	0,7-0,8	Ofenrost (1)
	Verwenden Sie zum Brotbacken eine 30 cm-Brotform. Bereiten Sie den Teig nach den Angaben des Herstellers vor. Geben Sie den Teig dann in eine Metall-Brotform (Länge 30 cm). Setzen Sie die Form nach dem Vorheizen parallel zur Tür auf den Rost.		
	Hefeteig	0,3-0,6	Ofenrost (1)
	Bereiten Sie den Hefeteig für Pizza, Kuchen oder Brot vor. Geben Sie ihn in ein rundes, hitzebeständiges Gefäß. Nicht abdecken. Setzen Sie das Gefäß auf den Rost.		
	Croissants	0,2-0,4	Backplatte (1)
	Verwenden Sie die Backplatte mit Backpapier. Legen Sie die Croissants auf das Backpapier.		
Kuchen	Holländischer Kasten Kuchen	0,7-0,8	Ofenrost (1)
	Geben Sie den frischen Backteig in eine Metallform geeigneter Größe (30 cm Kastenform). Setzen Sie nach dem Vorheizen die Form längs zur Tür in den Ofen. Setzen Sie die Form auf den Rost.		
	Holländischer Butterkuchen	0,5-0,7	Ofenrost (1)
	Geben Sie den frischen Teig in eine runde Metallbackform geeigneter Größe (Durchmesser 24 cm). Setzen Sie die Form nach dem Vorheizen auf den Rost.		
	Biskuit	0,3-0,6	Ofenrost (1)
	Geben Sie den Teig in eine runde Metallbackform (300 g: 18 cm, 400-500 g: 24 cm, 600 g: 26 cm Durchmesser). Stellen Sie die Form nach dem Vorheizen in die Mitte des Rosts.		
	Apfelkuchen	1,2-1,4	Ofenrost (1)
Bereiten Sie den Apfelkuchen in einer runden Metallform (20 cm für 1300 g, 24 cm für 1400 g) vor. Setzen Sie die Form nach dem Vorheizen auf den Rost.			
Kuchen	Muffins	0,5-0,7	Backplatte (1) oder Einsetzrost (1)
	Geben Sie den Muffinteig in Papier-Muffinförmchen. Setzen Sie diese Förmchen nach dem Vorheizen in die Mitte der Backplatte, Einschubebene 1. Oder verwenden Sie eine geeignete Muffinform für 12 Muffins und verwenden Sie dafür den Rost.		
	Brownies	0,5-0,7	Ofenrost (1)
	Geben Sie den Teig in eine rechteckige Brownieform. Stellen Sie die Form in die Mitte des Rosts.		
	Boden für Obstkuchen	0,3-0,5	Ofenrost (1)
	Geben Sie nach dem Vorheizen frischen Teig in einer Metallkuchenform auf den Rost.		
Blätterteig-Apfeltasche	0,3-0,5	Backplatte (1)	

Verwendung der automatischen Programme (Fortsetzung)

Kategorie: Gerichte

Lebensmittel	Unterkategorie	Gewicht (kg)	Zubehör (Einschubebene)
Gratin	Kartoffelgratin	0,7-1,0	Ofenrost (1)
	Verwenden Sie ein Ofengeschirr aus Glas oder Keramik. Setzen Sie das Gefäß auf den Rost.		
	Gemüsegratin	0,4-0,8	Ofenrost (1)
	Verwenden Sie ein Ofengeschirr aus Glas oder Keramik. Setzen Sie das Gefäß auf den Rost.		
Lasagne		0,8-1,1	Ofenrost (1)
	Verwenden Sie ein rechteckiges/quadratisches Ofengeschirr. Setzen Sie das Gefäß auf den Rost.		
Quiche		0,7-0,9	Ofenrost (1)
	Verwenden Sie eine Quicheform aus Glas oder Keramik (Durchmesser 22-24 cm.). Setzen Sie das Gefäß nach dem Vorheizen auf den Rost.		
Selbstgemachte Pizza		0,6-1,0	Backplatte (1)
	Bereiten Sie 300 - 350 g Pizzateig vor und rollen Sie ihn aus. Legen Sie die Backplatte mit Backpapier aus.		
Blätterteig, gefüllt	Hackfleisch	0,2-0,6	Backplatte (1)
	Verwenden Sie die Backplatte mit Backpapier. Legen Sie den mit Hackfleisch (jew. max. 100 g) gefüllten Blätterteig auf das Backpapier. Für bessere Bräunung mit Eischnee einpinseln.		
	Fisch	0,2-0,6	Backplatte (1)
	Verwenden Sie die Backplatte mit Backpapier. Legen Sie den mit Fisch (jew. max. 100 g) gefüllten Blätterteig auf das Backpapier. Für bessere Bräunung mit Eischnee einpinseln.		

Kategorie: Backwaren

Lebensmittel	Unterkategorie	Gewicht (kg)	Zubehör (Einschubebene)
Kuchen	Gedämpft	0,4-0,6	Ofenrost (3)
	Geben Sie die Mischung in sechs kleine Kuchenformen (je 100 ml). Mit Frischhaltefolie abdecken und auf den Rost stellen.		
Obst	Sanft gedämpft	0,2-0,5	Ofenrost (3)
	Legen Sie Scheiben von Äpfeln, Birnen oder Aprikosen in eine flache Pyrexglasschüssel. Einen Teelöffel Zucker und zwei Teelöffel Wasser zugeben.		
	Leicht gedämpft	0,2-0,5	Ofenrost (3)
	Wie oben		
Schokolade schmelzen	Dunkel	0,1-0,3	Ofenrost (1)
	Die Schokolade (reine Schokolade oder Kouverture) in Stücke brechen, in eine kleine Pyrexglasschüssel legen und mit Plastikfolie oder einem Deckel abdecken. Setzen Sie die Schüssel auf den Rost. Während des Programms bedeckt halten. Anschließend gut umrühren. (Bei weißer oder Milkschokolade den Vorgang um 5 Min. verkürzen)		

Verwendung der automatischen Programme (Fortsetzung)

Lebensmittel	Unterkategorie	Gewicht (kg)	Zubehör (Einschubebene)
Trockenfrüchte aufweichen		0,1-0,5	Dampfenbackblech mit Öffnungen zusammen mit Dampfenbackblech ohne Öffnungen (3)
	Trockenfrüchte (Aprikosen, Pflaumen, Birnen, Äpfel) in das Dampfenbackblech legen.		
Milchreis		0,2-0,4	Ofenrost (1)
	Verteilen Sie den Milchreis gleichmäßig in einer flachen Pyrexglasschüssel. Fügen Sie für je 100 g Reis 200 ml kalte Milch hinzu. Setzen Sie die Schüssel auf den Rost. Nach dem Dämpfen umrühren.		

Kategorie: Auftauen

Lebensmittel	Unterkategorie	Gewicht (kg)	Zubehör (Einschubebene)
Tiefgefrorenes Fleisch		0,2-0,5 0,8-1,5	Einsatzrost + Backplatte (1)
	Dieses Programm ist für Rind, Lamm, Schwein, Steaks, Koteletts und Hackfleisch geeignet. Decken Sie die Enden mit Alufolie ab. Das Fleisch auf den Grilleinsatz mit Multi-Blech geben. (Hackfleisch beim Auftauen mit Frischhaltefolie abdecken). Das Fleisch auf das Einsatzrost mit Backplatte geben.		
Tiefgefrorenes Geflügel		0,3-0,6 0,9-1,3	Einsatzrost + Backplatte (1)
	Dieses Programm ist für ganze Tiere wie auch für Geflügelteile geeignet. Enden mit Alufolie abdecken. Legen Sie das Geflügel auf das Einsatzrost mit Backplatte.		
Tiefgefrorener Fisch	Filets	0,3-0,8	Dampfenbackblech mit Öffnungen zusammen mit Dampfenbackblech ohne Öffnungen (3)
	Dieses Programm ist für ganze Fische wie auch für Fischfilets geeignet. Dünne Enden mit Alufolie abdecken. Den Fisch in das Dampfenbackblech legen.		
Tiefgefrorenes Brot	Scheiben	0,1-0,3	Backplatte (1)
	0,1-0,3 ist für Brotscheiben geeignet (nebeneinander verteilen). Verteilen Sie die Brotscheiben auf Küchenpapier und legen Sie dieses auf die Backplatte.		
	Brötchen	0,4-0,6	Backplatte (1)
0,4-0,6 ist für alle Brotsorten (ganz) sowie für Brötchen und Baguettes geeignet. Verteilen Sie das Brot auf Küchenpapier und legen Sie es auf die Backplatte.			
Tiefgefrorenes Obst	Beeren	0,2-0,6	Dampfenbackblech mit Öffnungen zusammen mit Dampfenbackblech ohne Öffnungen (3)
	Verteilen Sie die Früchte gleichmäßig in das Dampfenbackblech. Dieses Programm ist für alle Arten in Scheiben geschnittener Früchte oder für Beeren geeignet.		
Tiefgefrorenes Fertigericht		0,8-1,2	Ofenrost (1)
	Setzen Sie das Gericht (bei entfernter Abdeckung) auf den Rost.		

Verwendung der automatischen Programme (Fortsetzung)

Kategorie: Spezial

Lebensmittel	Unterkategorie	Gewicht (kg)	Zubehör (Einschubebene)
Desinfektion	Babyfläschchen	2-3	Ofenrost (2) + Backplatte (1)
	Legen Sie die offenen Fläschchen horizontal auf die Schiene, mit der Öffnung nach hinten. Vorsicht beim Herausnehmen der heißen Fläschchen.		
Babynahrung	Erwärmen	0,1-0,2	Dampfenbackblech mit Öffnungen zusammen mit Dampfenbackblech ohne Öffnungen (3)
		0,2-0,3	
Geben Sie die Babynahrung in ein tiefes Keramikgefäß. Nicht abdecken.			

Kategorie: Eierspeisen

Lebensmittel	Unterkategorie	Gewicht (kg)	Zubehör (Einschubebene)
Eier	Weich	0,1-0,6	Dampfenbackblech mit Öffnungen zusammen mit Dampfenbackblech ohne Öffnungen (3)
	Stechen Sie ein kleines Loch in mittelgroße Eier (M). Setzen Sie 2-10 Eier in das Dampfenbackblech. Wenn Sie die Eier härter mögen, lassen Sie sie einige Minuten stehen.		
	Hart	0,1-0,6	Dampfenbackblech mit Öffnungen zusammen mit Dampfenbackblech ohne Öffnungen (3)
	Stechen Sie ein kleines Loch in mittelgroße Eier (M). Setzen Sie 2-10 Eier in das Dampfenbackblech. Wenn Sie die Eier härter mögen, lassen Sie sie einige Minuten stehen.		
	Pochiert	0,2-0,4	Dampfenbackblech mit Öffnungen zusammen mit Dampfenbackblech ohne Öffnungen (3)
	Kleine runde Glas- oder Keramikgefäße mit Pflanzenöl einfetten. Setzen Sie die Eier ohne Schale in ein rundes Gefäß.		

Verwendung der automatischen Programme (Fortsetzung)

Kategorie: Convenience

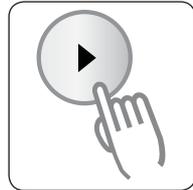
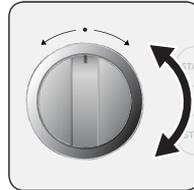
Lebensmittel	Unterkategorie	Gewicht (kg)	Zubehör (Einschubebene)
Tiefgefroren	Pizza	0,3-0,35 0,4-0,45	Backplatte (1)
	Setzen Sie eine tiefgefrorene Pizza auf die Backplatte.		
	Ofen-Pommes Frites	0,4-0,45	Backplatte (1)
	Verteilen Sie die tiefgefrorenen Pommes Frites (für die Zubereitung im Ofen) gleichmäßig auf die Backplatte.		
	Fischstäbchen	0,3-0,5	Backplatte (1)
	Verteilen Sie die tiefgefrorenen Fischstäbchen gleichmäßig auf die Backplatte.		
	Kroketten	0,4-0,6	Dampfofenbackblech ohne Öffnungen (2)
	Verteilen Sie die tiefgefrorenen Kroketten gleichmäßig auf dem Dampfofenbackblech.		
	Brokkoli	0,2-0,6	Dampfofenbackblech mit Öffnungen zusammen mit Dampfofenbackblech ohne Öffnungen (3)
	Legen Sie den tiefgefrorenen Brokkoli in das Dampfofenbackblech.		
	Grüne Bohnen	0,2-0,6	Dampfofenbackblech mit Öffnungen zusammen mit Dampfofenbackblech ohne Öffnungen (3)
	Legen Sie die tiefgefrorenen grünen Bohnen in das Dampfofenbackblech.		
	Erbsen	0,2-0,6	Dampfofenbackblech mit Öffnungen zusammen mit Dampfofenbackblech ohne Öffnungen (3)
	Legen Sie die tiefgefrorenen Erbsen in das Dampfofenbackblech.		
	Spinatwürfel	0,3-0,5	Ofenrost (1)
	Legen Sie die tiefgefrorenen Spinatwürfel in eine flache Pyrexglasschüssel. Nach dem Dämpfen umrühren.		
	Dim Sum	0,2-0,4	Dampfofenbackblech mit Öffnungen zusammen mit Dampfofenbackblech ohne Öffnungen (3)
	Das Dampfofenbackblech mit Pflanzenöl einfetten. Legen Sie Die Dim Sums in das Dampfofenbackblech.		
Fertig-Dampfnudeln	0,3-0,6	Dampfofenbackblech mit Öffnungen zusammen mit Dampfofenbackblech ohne Öffnungen (3)	
Fetten Sie den Dampfofenbackblech mit Pflanzenöl ein. Legen Sie die Fertig-Dampfnudeln in das Dampfofenbackblech.			

Verwendung des Stufen-Kochmodus

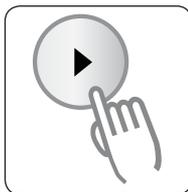
Sie können den Stufen-Kochmodus verwenden, wenn Sie verschiedene Modi nacheinander verwenden möchten. Sie können zwei oder drei Stufen einstellen; darüber hinaus ist es möglich, den Stufen-Kochvorgang zu speichern, den Sie als "Benutzergericht" eingegeben haben (vgl. S. 47: "Eingeben Ihrer eigenen Gerichte").



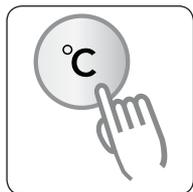
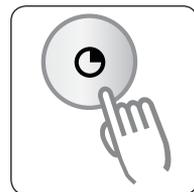
- 1** Drehen Sie den **Knopf "Modus"** auf die **"AUTO"**-Position.



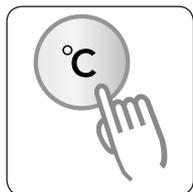
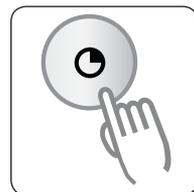
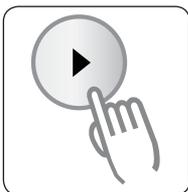
- 2** Drehen Sie den **Auswahlknopf** auf "Stufen-Kochmodus". Drücken Sie die **Taste "Weiter"** zur Bestätigung.



- 3** Im Display sehen Sie "Erste Stufe", sowie verschiedene Ofenmodi. Drehen Sie den **Auswahlknopf**, um den gewünschten Ofenmodus auszuwählen. Drücken Sie die **Taste "Weiter"**, um zu bestätigen.



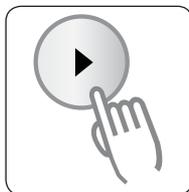
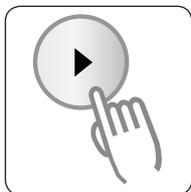
- 4** Wenn gewünscht, stellen Sie die Kochzeit oder die Temperatur (wenn verfügbar) ein. Vgl. S. 21/22.



- 5** Drücken Sie die **Taste "Weiter"**, um die erste Stufe zu bestätigen. Im Display sehen Sie "Zweite Stufe" und die verschiedenen Ofenmodi. Drehen Sie den **Auswahlknopf**, um den gewünschten Ofenmodus für die zweite Stufe auszuwählen. Drücken Sie die **Taste "Weiter"**, um zu bestätigen.

- 6** Wenn gewünscht, stellen Sie die Kochzeit und/oder die Temperatur (wenn verfügbar) ein. Vgl. S. 21/22.

Verwendung des Stufen-Kochmodus (Fortsetzung)

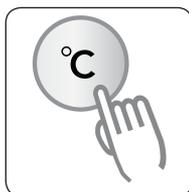
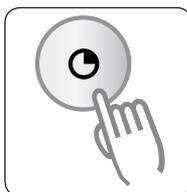
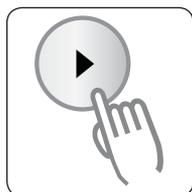
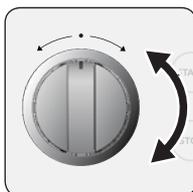


7 Drücken Sie die **Taste "Weiter"**, um die zweite Stufe zu bestätigen. Im Display sehen Sie "Dritte Stufe" und "Start drücken". Drehen Sie den **Auswahlknopf**, um "Dritte Stufe" auszuwählen, wenn Sie eine dritte Stufe hinzufügen möchten, oder wählen Sie "Start drücken", wenn Sie den Stufen-Kochvorgang starten möchten.

8 Drücken Sie die **Taste "Weiter"**, um zu bestätigen.

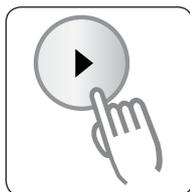
Gehen Sie zu Schritt 9, wenn Sie eine dritte Stufe hinzufügen möchten.

Gehen Sie zu Schritt 12, wenn Sie den Kochvorgang mit zwei Stufen starten möchten.



9 Wenn Sie eine dritte Stufe hinzufügen möchten, drehen Sie den **Auswahlknopf**, um den gewünschten Ofenmodus für die dritte Stufe auszuwählen. Drücken Sie die **Taste "Weiter"**, um zu bestätigen.

10 Wenn gewünscht, stellen Sie die Kochzeit und/oder die Temperatur (wenn verfügbar) ein. Vgl. S. 21/22.

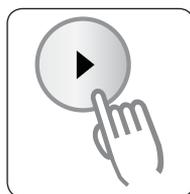
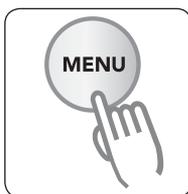


11 Drücken Sie die **Taste "Weiter"**, um die dritte Stufe zu bestätigen.

12 Drücken Sie die **Taste "Start"**, um den Stufen-Kochvorgang zu starten.

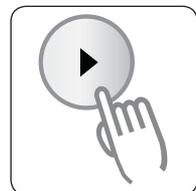
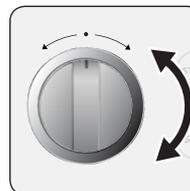
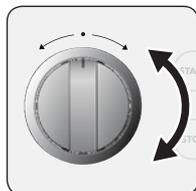
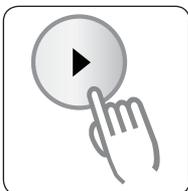
Hinzufügen Ihrer eigenen programmierten Gerichte

Sie können bis zu zehn Ihrer eigenen Gerichte programmieren und als "Benutzergerichte" speichern.



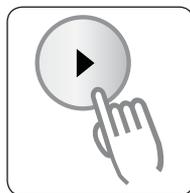
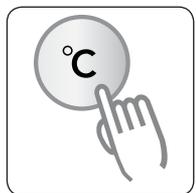
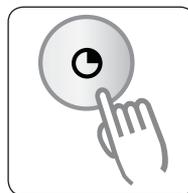
1 Drücken Sie die **Taste "Menü"** und drehen Sie den **Auswahlknopf**, um "Gerichte" auszuwählen.

2 Drücken Sie die **Taste "Weiter"**, um zu bestätigen. Drehen Sie den **Auswahlknopf** auf "Hinzufügen".



3 Drücken Sie die **Taste "Weiter"**, um zu bestätigen. Im Display wird "Name auswählen" angezeigt. Geben Sie den ersten Buchstaben des Namens Ihres Gerichts ein, indem Sie den **Auswahlknopf drehen**. Drücken Sie die **Taste "Weiter"** und geben Sie den zweiten Buchstaben ein usw., bis Sie den Namen vollständig eingegeben haben; warten Sie, bis nach dem Namen "○" erscheinen und drücken Sie die **Taste "Weiter"**, um die Einstellung zu bestätigen.

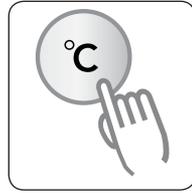
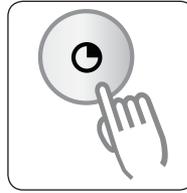
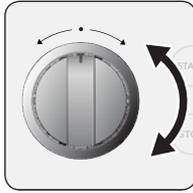
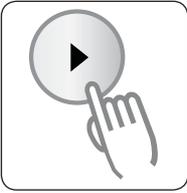
4 Im Display sehen Sie "Zubereitung auswählen", sowie verschiedene Ofenmodi. Drehen Sie den **Auswahlknopf**, um den gewünschten Ofenmodus auszuwählen. Drücken Sie die **Taste "Weiter"**, um zu bestätigen.



5 Wenn gewünscht, stellen Sie die Kochzeit und/oder die Temperatur (wenn verfügbar) ein. Vgl. S. 21/22.

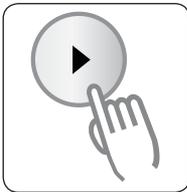
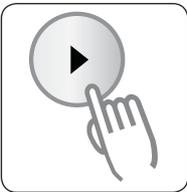
6 Drücken Sie die **Taste "Weiter"**, um zu bestätigen. Drehen Sie den **Auswahlknopf**, um "Stufe hinzufügen" (siehe Schritt 7) oder "Gericht speichern" (siehe Schritt 12) auszuwählen.

Hinzufügen Ihrer eigenen programmierten Gerichte



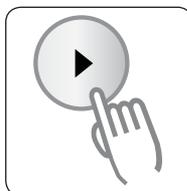
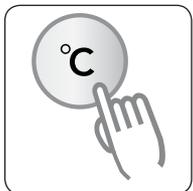
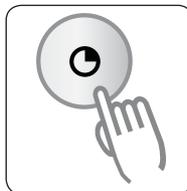
7 Drücken Sie die **Taste "Weiter"** zur Bestätigung. Drehen Sie den **Auswahlknopf**, um den gewünschten Ofenmodus für die zweite Stufe auszuwählen. Drücken Sie die **Taste "Weiter"** zur Bestätigung.

8 Wenn gewünscht, stellen Sie die Kochzeit und/oder die Temperatur (wenn verfügbar) ein. Vgl. S. 21/22.



9 Drücken Sie die **Taste "Weiter"**, um zu bestätigen. Drehen Sie den **Auswahlknopf**, um "Stufe hinzufügen" (gehe nach Schritt 10) oder "Gericht speichern" (gehe nach Schritt 12) auszuwählen.

10 Drücken Sie die **Taste "Weiter"**, um zu bestätigen. Drehen Sie den **Auswahlknopf**, um den gewünschten Ofenmodus für die dritte Stufe auszuwählen. Drücken Sie die **Taste "Weiter"**, um zu bestätigen.



11 Wenn gewünscht, stellen Sie die Kochzeit und/oder die Temperatur (wenn verfügbar) ein. Vgl. S. 21/22.

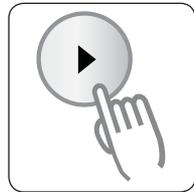
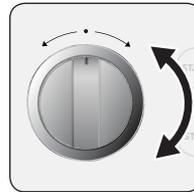
12 Wenn alle Einstellungen vorgenommen wurden, drücken Sie auf die **Taste "Weiter"** und dann die **Taste "Start"**, um zu bestätigen. Ihr Gericht wurde jetzt den automatischen Kochprogrammen hinzugefügt.

- Während der Programmierung Ihres eigenen Gerichts können Sie zurückgehen, indem Sie die **Taste "Zurück"** drücken.
- Es ist nicht möglich, die Einstellungen der hinzugefügten Gerichte zu ändern, nachdem Sie die **Taste "Start" gedrückt haben**. Sie müssen Ihr eigenes Gericht löschen (vgl. S. 50) und es mit den neuen Einstellungen erneut eingeben.

Auswählen des von Ihnen programmierten Gerichts



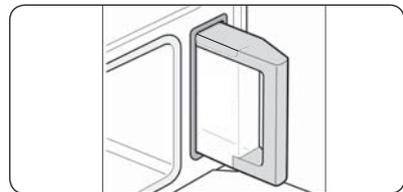
- 1** Drehen Sie den **Knopf "Modus"** auf die **"AUTO"**-Position.



- 2** Drehen Sie den **Auswahlknopf**, um **"Benutzergerichte"** auszuwählen. Drücken Sie die **Taste "Weiter"**, um die Einstellung zu bestätigen.



- 3** Drehen Sie den **Auswahlknopf**, um das von Ihnen programmierte Gericht auszuwählen. Drücken Sie die **Taste "Start"**, um die Zubereitung Ihres Gerichts zu starten.

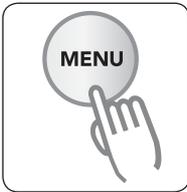


- 4** Füllen Sie den Wassertank bis zur **Maximum-Markierung**, wenn im Display das Symbol  angezeigt wird und setzen Sie ihn wieder ein. Setzen Sie die Speisen in den Garraum.

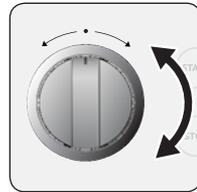
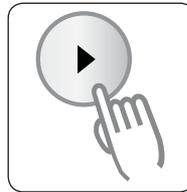
Vorheizen überspringen

Wenn Sie im automatischen Kochmodus zu kochen beginnen, kann es sein, dass im Display "Vorheizen" angezeigt wird. Sie können das Vorheizen überspringen, indem Sie die **Taste "Weiter"** drücken und dann den **Auswahlknopf** drehen, um "Nein" auszuwählen. Drücken Sie die **Taste "Weiter"** erneut, um zu bestätigen. Der Combi-Dampfofen überspringt jetzt den Vorheizvorgang ("Vorheizen" verschwindet aus dem Display).

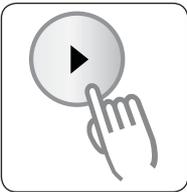
Löschen des von Ihnen programmierten Gerichts



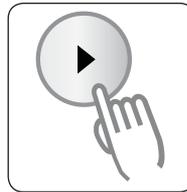
1 Drücken Sie die Taste **"Menü"** und drehen Sie den **Auswahlknopf**, um "Gerichte" auszuwählen.



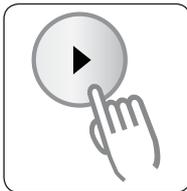
2 Drücken Sie die Taste **"Weiter"**, um zu bestätigen. Drehen Sie den **Auswahlknopf**, um "Löschen" auszuwählen.



3 Drücken Sie die Taste **"Weiter"**, um zu bestätigen. Drehen Sie den **Auswahlknopf**, um das von Ihnen programmierte Gericht auszuwählen.



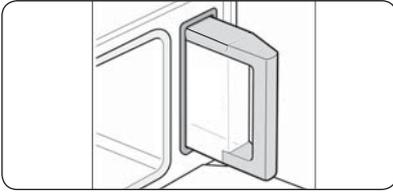
4 Drücken Sie die Taste **"Weiter"**, um zu bestätigen. Drehen Sie den **Auswahlknopf**, um "Löschen" auszuwählen.



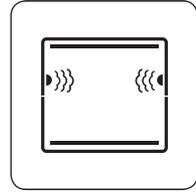
5 Drücken Sie die Taste **"Weiter"**, um zu bestätigen. Drücken Sie die Taste **"Start"**, um das von Ihnen programmierte Gericht zu löschen.

Verwendung der Auftaufunktion

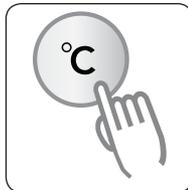
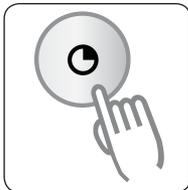
Auftauen



- 1** Füllen Sie den Wassertank bis zur Markierung 'Max' mit frischem Wasser und setzen Sie ihn wieder in das Gerät. Legen Sie danach die Speisen in den Ofen.



- 2** Drehen Sie den **Knopf "Modus"** in die Position "Auftauen" * (Standardzeit 20 Minuten, Temperatur 50 °C).



- 3** Wenn gewünscht, stellen Sie die Kochzeit, die verzögerte Startzeit und/oder die Temperatur (wenn verfügbar) ein. Vgl. S. 21/22.



- 4** Drücken Sie die **Taste "Start"**. Der Combi-Dampfofen startet den Kochvorgang.

Verwendung der Auftaufunktion (Fortsetzung)

Auftauen

Verwenden Sie die Einstellungen und Zubereitungszeiten der nachfolgenden Tabelle als Richtlinie beim Auftauen.

Füllen Sie vor dem Auftauen immer den Wassertank bis zur Markierung 'Max'.

Entfernen Sie vor dem Auftauen alles Verpackungsmaterial!

Lassen Sie die Speisen nach dem Auftauen 15 bis 30 Minuten lang bei Zimmertemperatur stehen, damit die Wärme sich gleichmäßig verteilen kann.

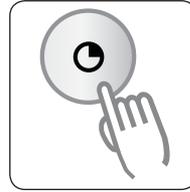
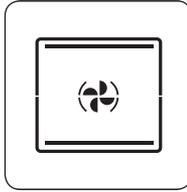
Speise	Auftauen (°C)	Zubehör (Ebene)	Zeit (Min.)
Hackfleisch 500 g (mit Folie abgedeckt)	50 °C	Backplatte mit Einsetzrost (1)	25-35
Roastbeef / Hackfleisch (abgedeckt mit Folie) 1,0 kg	50 °C	Backplatte mit Einsetzrost (1)	70-90
Hähnchenstücke und Hühnerfilet 500 g	50 °C	Backplatte mit Einsetzrost (1)	25-30
Ein ganzes Hähnchen 1,1 kg	50 °C	Backplatte mit Einsetzrost (1)	50-70
Obst / Beeren	50 °C	Dampfenbackblech mit Öffnungen zusammen mit Dampfenbackblech ohne Öffnungen (3)	13-18
Fischfilet	50 °C	Dampfenbackblech mit Öffnungen zusammen mit Dampfenbackblech ohne Öffnungen (3)	15-25

Wichtig

- 1) Erhitzen Sie nach dem Auftauen von Fleisch (besonders bei Geflügel) den Ofen 10 Minuten lang auf 200 °C (Umluft), um Bakterien im Ofenraum abzutöten.
- 2) Frieren Sie Speisen nach dem Auftauen nicht erneut ein.

Verwendung der Warmhaltefunktion

Warmhalten



1 Drehen Sie den **Knopf "Modus"** in die Position "Warmhalten"  (Standardzeit 5 Minuten).

2 Wenn gewünscht, stellen Sie die Kochzeit und/oder die verzögerte Startzeit (wenn verfügbar) ein. Vgl. S. 21/22.



3 Drücken Sie die **Taste "Start"**. Der Combi-Dampfofen startet den Kochvorgang.

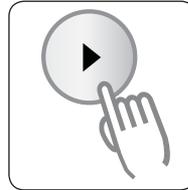
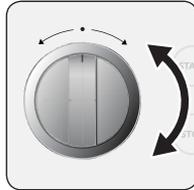
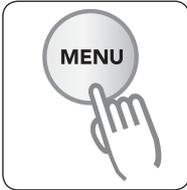
Einstellen der Wasserhärte

Der Combi-Steamer muss regelmäßig entkalkt werden. So vermeiden Sie, dass das Gerät durch Verkalkungen beschädigt wird. Wenn Sie den Combi-Steamer entkalken müssen, erscheint ein Symbol im Display. Das Gerät ist für Wasser mit dem höchstmöglichen Härtegrad (4) eingestellt. Wenn Ihr Wasser weicher ist, können Sie den eingestellten Härtegrad ändern.

Feststellen der Wasserhärte

Informationen über die Wasserhärte in Ihrer Gemeinde erhalten Sie bei Ihren Wasserwerken.

Einstellen der Wasserhärte



1 Drücken Sie die Taste "Menü" und drehen Sie den **Auswahlknopf**, um "Wasserhärte" auszuwählen.

2 Drücken Sie die Taste "Weiter", um zu bestätigen. Drehen Sie den **Auswahlknopf**, um die gewünschte Wasserhärte auszuwählen.

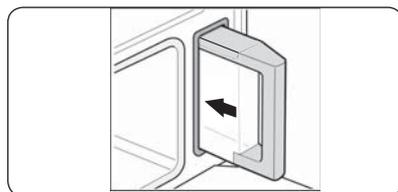
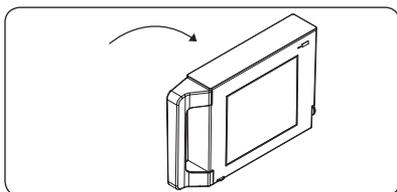


3 Drücken Sie die Taste "Start".
► Das Gerät ist jetzt so programmiert, dass es auf der Grundlage der tatsächlichen Wasserhärte die Verkrostungswarnung ausgibt.

Display	Wasserart	PPM	Französische Härte (°df)	Deutsche Härte (°dH)
1	Weiches Wasser	0 - 105	0 - 11	0 - 6
2	Halbweiches Wasser	125 - 230	12 - 23	7 - 13
3	Halbhartes Wasser	250 - 350	24 - 36	14 - 20
4 (Standard)	Hartes Wasser	> 375	> 37	> 21

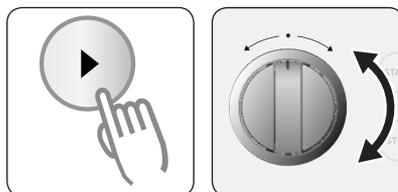
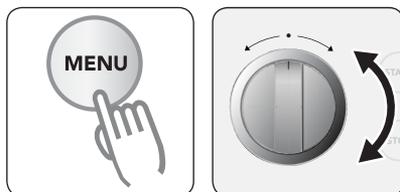
Entkalken

Wenn Sie im Display das Symbol  sehen, muss der Combi-Steamer entkalkt werden.



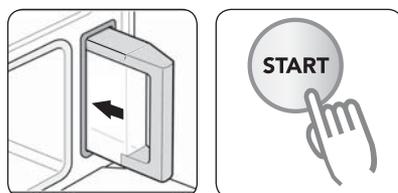
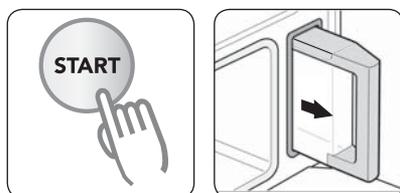
1 Geben Sie 100 ml Entkalkungsmittel (im Lieferumfang des Combi-Steamers enthalten) in den Wassertank und füllen Sie den Wassertank bis zur Markierung „Max.“. Gut vermischen.

2 Schließen Sie den Deckel und setzen Sie den Wassertank wieder ein.



3 Drücken Sie die **Taste "Menu"** und drehen Sie den **Auswahlknopf**, um "Reinigung" auszuwählen.

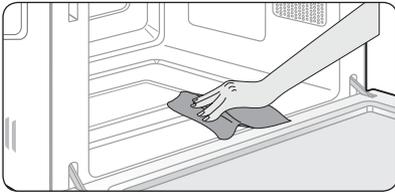
4 Drücken Sie die **Taste "Weiter"**, um zu bestätigen. Drehen Sie den **Auswahlknopf**, um "Entkalken" auszuwählen.



5 Drücken Sie die **Taste "Start"**.
► Nach etwa 30 Minuten erscheint im Display "10:00". Es ertönt ein akustisches Signal und der Entkalkvorgang wird gestoppt. Entfernen Sie den Wassertank und leeren Sie ihn.

6 Spülen Sie ihn gut aus und füllen Sie den Wassertank bis zur Markierung „Max.“. Schließen Sie den Deckel und setzen Sie den Wassertank wieder ein. Drücken Sie die **Taste "Start"**.
► Das Gerät führt einen Spülvorgang mit sauberem Wasser.

Entkalken (Fortsetzung)



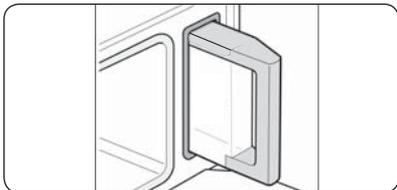
7 Nach dem Entkalken ertönt ein akustisches Signal. Leeren Sie die Flüssigkeitspfanne und den Wassertank und spülen Sie den Wassertank gut mit Wasser aus. Öffnen Sie die Tür und trocknen Sie die Innenseite des Ofens mit einem trockenen Tuch.

Wichtig

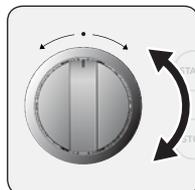
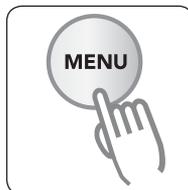
- Wir empfehlen zum Entkalken die Verwendung von NOKALK/DLS. NOKALK/DLS ist ein Entkalkungsmittel, das sehr effizient ist und ausschließlich aus natürlichen, vollständig abbaubaren Bestandteilen besteht, und das nicht korrosiv oder aggressiv reagiert und umweltfreundlich ist. Neben seiner entkalkenden Wirkung hat es auch einen reinigenden antibakteriellen Effekt, so dass die inneren Teile des Geräts in einen optimalen hygienischen Zustand versetzt werden, der gute Geschmack der Lebensmittel erhalten bleibt und die Lebensdauer des Geräts verlängert wird.
- Für weitere Entkalkungsbehandlungen können Sie unter folgender Adresse Entkalkungsprodukte bestellen **www.atag.nl**
- Für den Dampfgarprozess wird Wasser verwendet. Wasser enthält Kalzium und Magnesium. Beim Erhitzen verdampft das Wasser und es bleiben nur Mineralien zurück (für Menschen unschädlich).
- Wenn der Entkalkungsvorgang vor Ende des Zyklus unterbrochen wird, muss das Programm erneut von Anfang an gestartet werden.

Verwendung der Steam-Clean-Funktion

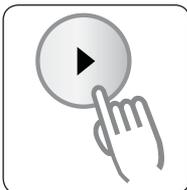
Die Steam-Clean-Funktion macht es möglich, Ihren Combi-Steamer in 10 Minuten von innen zu reinigen. Der Dampfreinigungsvorgang dauert 7 Minuten. Die verbleibenden 3 Minuten werden dafür verwendet, den Dampf gut einwirken zu lassen, so dass Sie anschließend die zurückgebliebenen Speisereste einfach mit einem weichen Tuch beseitigen können.



- 1** Füllen Sie den Wassertank bis zur Markierung 'Max' mit frischem Wasser und setzen Sie ihn wieder in das Gerät.



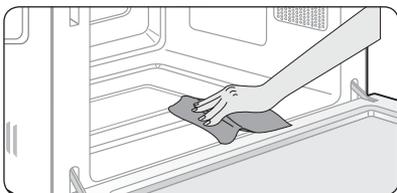
- 2** Drücken Sie die Taste "Menü" und drehen Sie den **Auswahlknopf**, um "Reinigung" auszuwählen.



- 3** Drücken Sie die Taste "Weiter", um zu bestätigen. Drehen Sie den **Auswahlknopf**, um "Steam clean" auszuwählen.



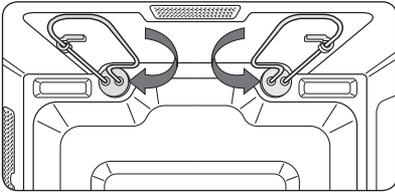
- 4** Drücken Sie die Taste "Start". Der Ofen startet automatisch.



- 5** Nach Abschluss des Vorgangs: Öffnen Sie die Tür und trocknen Sie die Innenseite des Ofens mit einem trockenen Tuch.

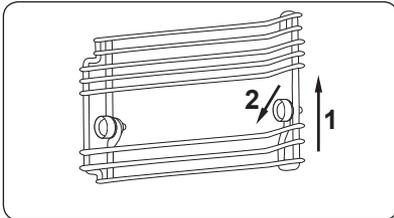
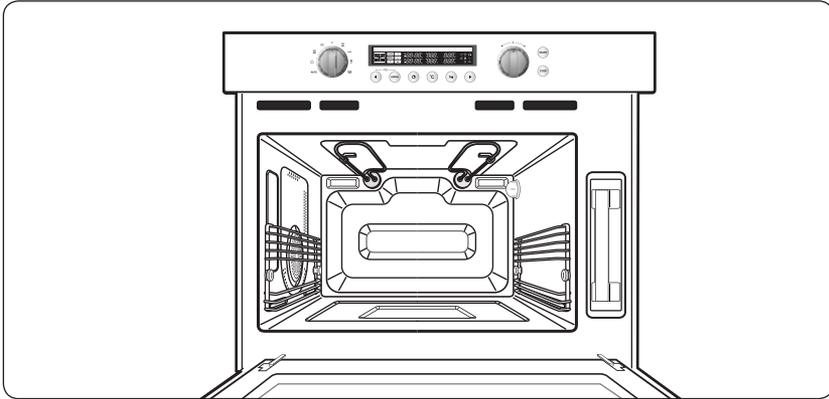
Wichtig

- Verwenden Sie diese Funktion nur, wenn der Combi-Steamer auf Zimmertemperatur abgekühlt ist.
- Verwenden Sie KEIN destilliertes Wasser.
- Verwenden Sie aus Sicherheitsgründen KEINE Hochdruck- oder Dampfreiniger.



1 Reinigen der **Grillelemente**

- ▶ Die Grillelemente können einfach gereinigt werden, indem Sie sie um eine Vierteldrehung nach links oder rechts drehen (s. Abbildung). Vergessen Sie nicht, die Grillelemente nach der Reinigung wieder in ihre ursprüngliche Position zurückzudrehen.



2 Reinigen des **Ofenraums**

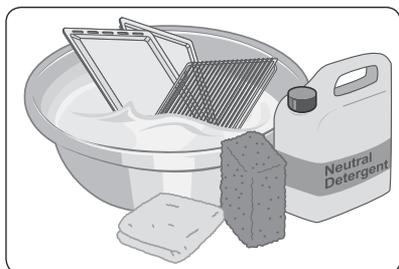
- ▶ Heben Sie den linken und den rechten Einschubrost an die Vorderseite nach oben auf (1) und bewegen Sie den Einschubrost nach die Mitte des Ofenraums (2). Jetzt können Sie den Einschubrost herausnehmen. Entfernen Sie Verunreinigungen mit einem feuchten Tuch und einem Tropfen Spülmittel.
- ▶ Setzen Sie nach der Reinigung beide Einschubroste wieder ein.
- ▶ Hartnäckige Flecken oder festgebackene Speisereste können Sie mit der STEAM CLEAN-Funktion entfernen.

3 Reinigen **Außenseite, Bedienfeld und Ofenscheibe**

- ▶ Reinigen Sie die Außenseite mit einem feuchten Tuch und einem Tropfen Spülmittel. Reiben Sie die Oberfläche mit einem sauberen, trockenen Tuch nach.
- ▶ Reinigen Sie das Bedienfeld nicht mit Gewalt. Es könnte dadurch beschädigt werden.
- ▶ Reinigen Sie die Ofenplatte mit einem feuchten Tuch und einem Tropfen Spülmittel. Trocknen Sie die Ofenplatte mit einem sauberen, trockenen Tuch.

4 Reinigen des **Wassertanks und der Flüssigkeitspfanne**

- ▶ Reinigen Sie den Wassertank und die Flüssigkeitspfanne mit einem Schwamm und einem Tropfen Spülmittel. Spülen Sie mit sauberem Wasser nach.



5 Reinigen der **Zubehörteile**

- ▶ Reinigen Sie die Zubehörteile mit einem Tropfen Spülmittel und trocknen Sie sie ab, bevor Sie sie wieder in den Ofen einsetzen.
- ▶ Reinigen Sie die Zubehörteile nicht mit Gewalt. Ihre beschichtete Oberfläche könnte dadurch beschädigt werden.

Hinweise:

- Verwenden Sie **KEINE** aggressiven Reinigungsmittel, wie etwa Verdüner oder Scheuerschwämme. Diese können Verfärbungen oder Beschädigungen der Oberfläche verursachen.
- Aus Gründen der elektrischen Sicherheit darf das Gerät **NICHT** mit Hochdruckreinigern oder Dampfreinigern gereinigt werden.
- Lassen Sie den Wassertank und die Flüssigkeitspfanne nicht direkt in der Sonne trocknen. Dies kann zu Beschädigungen oder Verformungen des Materials führen.

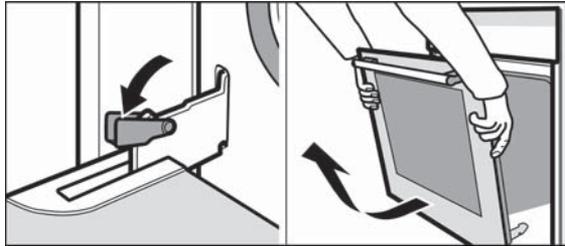
Entfernen der Ofentür

Zur Erleichterung der Reinigung können Sie die Ofentür entfernen.



Greifen Sie nicht in die Scharniere. Sie könnten sich dadurch verletzen.

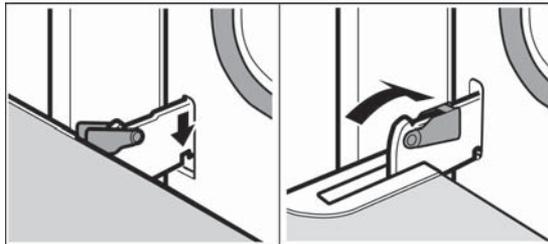
1. Öffnen Sie die Ofentür vollständig.
2. Klappen Sie die Verriegelungen an der linken und rechten Seite nach oben.
3. Schließen Sie die Ofentür zur Hälfte. Halten Sie die Oberseite der Ofentür an beiden Seiten mit zwei Händen fest. Schließen Sie die Ofentür noch etwas weiter und ziehen Sie sie gerade nach oben aus den Scharnieren.



Zurücksetzen der Ofentür

Setzen Sie die Ofentür nach der Reinigung wieder ein.

1. Setzen Sie die Scharniere in die Nuten an der linken und rechten Seite des Ofenraums. Die Aussparung der Scharniere muss an beiden Seiten mit der Unterseite der Nuten zusammenfallen.

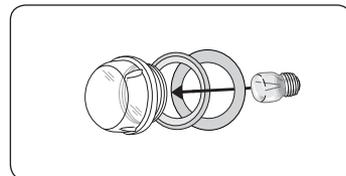
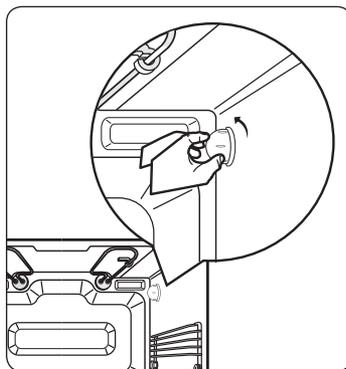


2. Öffnen Sie die Tür vollständig und klappen Sie die Verriegelungen an der linken und rechten Seite wieder zurück.
3. Schließen Sie die Ofentür.

Austausch der Ofenlampe

Austausch der Ofenlampe und Reinigung der gläsernen Schutzkappe

1. Drehen Sie die gläserne Schutzkappe entgegen dem Uhrzeigersinn los.
2. Entfernen Sie den Metallring und den Blechring und reinigen Sie die gläserne Kappe.
3. Ersetzen Sie, falls nötig, die Lampe durch eine neue (25 W, 230 V, bis 300 °C hitzebeständige) Ofenlampe.
4. Setzen Sie die Schutzkappe und die Ringe in umgekehrter Reihenfolge wieder ein.



Fehlercodes

Fehlercode	Beschreibung
	TEMP SENSOR OPEN Der Fehlercode wird angezeigt, wenn der vom Temperatursensor angezeigte Wert bei der Verwendung/Beendigung eines Programms weniger als 5 °C beträgt.
	TEMP SENSOR SHORT Der Fehlercode wird angezeigt, wenn der vom Temperatursensor angezeigte Wert bei der Verwendung/Beendigung eines Programms mehr als 250 °C beträgt.
	UNFINISHED PREHEAT Der Fehlercode wird angezeigt, wenn der Ofen nach einer bestimmten Zeit nicht die eingestellte Temperatur erreicht hat.
	OVER 250 °C DURING OPERATION OF CONVECTION Der Fehlercode wird angezeigt, wenn die Temperatur über 250 °C steigt, während der Umlufffunktion verwendet wird.
	STEAM SENSOR OPEN Der Fehlercode wird angezeigt, wenn der Wert des Temperatursensors während eines Dampfgarvorgangs unter 30 °C bleibt.
	STEAM SENSOR SHORT
	DESCALE MAX. TIME OVER (oder STEAM USE MAX TIME OVER) Die maximale Gebrauchszeit nach dem Entkalkungssignal wurde überschritten.

Wenn einer dieser Fehler auftritt, wenden Sie sich bitte an den ATAG-Kundendienst.

Technische Spezifikationen

Typ	SQ4211TUU / SQ4292TUU
Elektroanschluss	230 V ~ 50 Hz
Anschlusswert	
Maximale Leistung	3200 W
Grill	1530 W
Umluft	2050 W
Dampf	1700 W - 2200 W
Kühlung	Kühlventilator
Abmessungen (B x H x T)	
Gerät	595 x 460 x 473 mm
Ofenraum (netto)	400 x 215 x 385 mm
Inhalt netto	30 Liter
Inhalt brutto	36 Liter
Gewicht	
Netto	ca. 25 kg
Einschl. Verpackung	ca. 31 kg

Entsorgung von Verpackung und Gerät

Bei der Herstellung dieses Geräts wurden dauerhafte Materialien verwendet. Sorgen Sie dafür, dass dieses Gerät am Ende seiner Betriebslebensdauer ordnungsgemäß entsorgt wird. Nähere Informationen dazu erhalten Sie bei den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Geräts kann dem Recycling zugeführt werden. Die folgenden Materialien können enthalten sein:

- Pappkarton;
- Polyäthylenfolie (PE);
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum).

Entsorgen Sie diese Materialien in verantwortungsbewusster Weise und befolgen Sie dabei die gültigen Gesetze. Um daran zu erinnern, dass dieses Produkt nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden darf, ist es mit dem Symbol eines durchgestrichenen Abfallbehälters versehen. Dies bedeutet, dass das Produkt am Ende seiner Betriebslebensdauer nicht dem normalen Hausmüll zugeführt werden darf. Es muss zu einer speziellen Abfallsammelstelle oder zu einem Händler, der entsprechende Dienstleistungen anbietet, gebracht werden. Die separate Entsorgung von Haushaltsgeräten vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit und ermöglicht die Wiedergewinnung von Fertigungsmaterialien und so erhebliche Einsparungen von Energie und Ressourcen.





Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de binnenkant van het toestel.

La plaque d'identification de l'appareil se trouve sur l'intérieur de l'appareil.

Das Gerätetypenschild befindet sich an der Innenseite des Gerätes.

The appliance identification card is located on the inside of the appliance.

Plak hier het toestel-identificatieplaatje.
Placez ici la plaque d'identification de l'appareil.
Kleben Sie hier das Gerätetypenschild ein.
Stick the appliance identification card here.

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling,
het complete typenummer bij de hand.

En cas de contact avec le service après-vente,
ayez auprès de vous le numéro de type complet.

Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,
wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.

When contacting the service department, have the complete type number to hand.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantietaart.

Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.

Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.

You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.