

gebruiksaanwijzing
Stoomoven

instructions for use
Steam oven

ATAG



SX4511D

SX4592D

NL Handleiding

NL 3 - NL 42

EN Manual

EN 3 - EN 41

Gebruikte pictogrammen - Pictograms used



Belangrijk om te weten - Important information



Tip - Tip

UW OVEN

Uw oven

Inleiding	4
Bedieningspaneel	5
Beschrijving	6
Geleiderails	7
Deur	7
Koelventilator	7
Hoofdfuncties	8
Toetsen	9
Navigatie	10

Eerste gebruik

Eerste gebruik	12
----------------	----

Bediening

Uw functie kiezen	15
Functie instelstand	15
Voortgangsstand	17
Eindscherm	17
Instellingen wijzigen tijdens voortgang	18

Gebruik

Functietabel	19
Stoomfunctie	21
Stoomtabellen	24
Menu 'Instellingen'	26
Plusmenu	27
Kookinformatie	28
Snel voorverwarmen	28
Uitgestelde start	29
Meerfase koken	30
Ga naar handmatige bereiding	31
Programma's en favorieten	31
Kookwekker	32
Kinderslot	32
Verwarmen	33
Ontdooien	33

Reinigen

Het apparaat reinigen	34
Stoomreinigen	34
Het filter van de watertank reinigen	35
Ontkalken	35
Geleiderails verwijderen en reinigen	36
Ovenlampje vervangen	37
Ovendeur verwijderen	38
Glas van de ovendeur verwijderen	39

Problemen oplossen

Algemeen	40
----------	----

Uw oven en het milieu

Afvoeren van het apparaat en de verpakking	42
--	----

Inleiding

Gefeliciteerd met uw keuze voor deze stoomoven van Atag. Dit product is ontworpen voor eenvoudige bediening en optimale gebruiksvriendelijkheid. De oven heeft vele verschillende instellingen waardoor u telkens de juiste methode kunt kiezen.

Deze handleiding informeert u hoe u deze oven het beste kunt gebruiken. Naast informatie over de bediening van de oven vindt u hier ook achtergrondinformatie die van pas kan komen bij het gebruik van het apparaat.

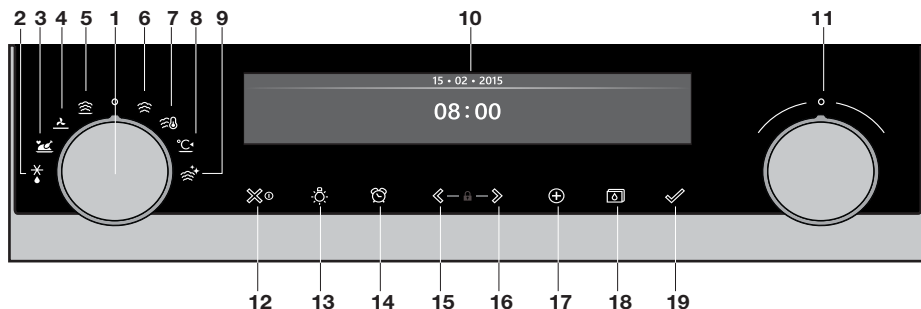


Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat gaat gebruiken!

Lees deze handleiding door voordat u het apparaat in gebruik neemt, en berg de handleiding daarna veilig op voor toekomstig gebruik.

De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

Bedieningspaneel



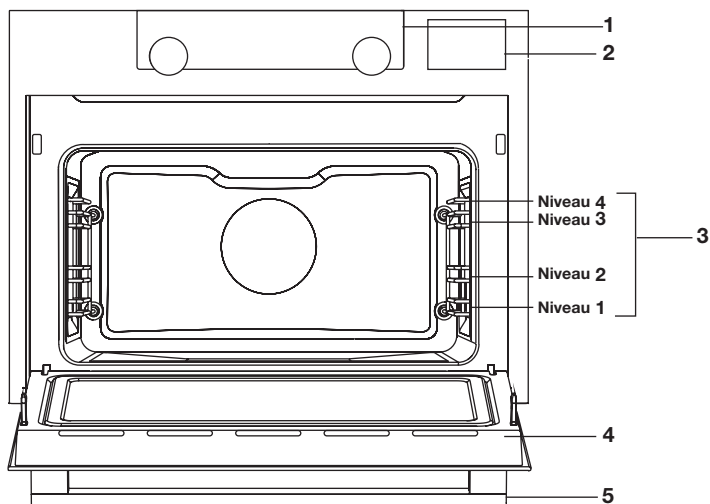
1. Functieknop (in de 'Uit' stand)
 2. Ontdooien
 3. Programma's & favorieten
 4. Extra's
 5. Regenereren
 6. Stomen
 7. Sous vide
 8. Verwarmen
 9. Stoomreinigen
 10. Display
 11. Keuzeknop
 12. Aan/uittoets en stop-toets (cancel)
 13. Verlichtingstoets
 14. Kookwekkertoets
 15. Navigatietoets links*
 16. Navigatietoets rechts*
 17. Pluistoets
 18. Toets waterreservoir
 19. Bevestigingstoets
- * 15 + 16 indrukken activeert het kinderslot



Opmerking:

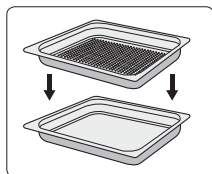
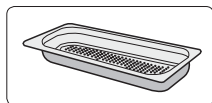
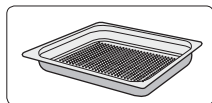
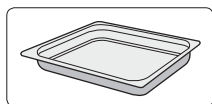
Raak voor de beste werking de toetsen aan met een groot deel van de vingertop. Telkens als u een toets indrukt tijdens het gebruik, klinkt er een korte toon.

Beschrijving



1. Bedieningspaneel
2. Klep van het waterreservoir
3. Inschuifniveaus
4. Ovendeur
5. Deurgreep

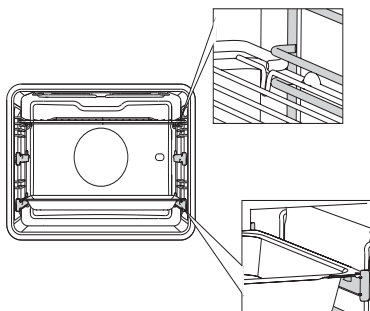
De volgende accessoires worden met uw oven meegeleverd:



- **Niet-geperforeerde stoomschaal;** 40 mm diep (handig voor het opvangen van vocht tijdens het stomen)
- **Geperforeerde stoomschaal;** 1/3GN
- **Geperforeerde stoomschaal;** 1/2GN
 - De bakplaten voor de stoomoven kunnen op twee niveaus tegelijk worden gebruikt (d.w.z. de bakplaat zonder gaten op niveau 1 en de bakplaat met gaten op niveau 2).
 - Voor het stomen kunt u de geperforeerde stoomschaal in de niet-geperforeerde stoomschaal plaatsen. Deze kunnen alleen samen op een niveau met een telescoopgeleider worden gebruikt.
 - **Opmerking:** bij alle stoomschalen kan verkleuring ontstaan bij temperaturen boven 180°C! Dit heeft geen invloed op het correct functioneren van de oven.

Geleiderails

- De oven heeft vier of vijf roosterniveaus, afhankelijk van het model. Niveau 1 wordt voornamelijk gebruikt in combinatie met onderwarmte.
- Plaats de stoomschalen in de ruimte tussen de geleiders van de rails.



Deur

- De deurschakelaars onderbreken de werking van de oven wanneer de ovendeur tijdens het gebruik wordt geopend. De werking wordt hervat wanneer de deur wordt gesloten.
- Deze oven heeft een systeem om de ovendeur zachtjes te sluiten. Wanneer de ovendeur wordt gesloten, dempt dit systeem de kracht van de beweging, vanuit een bepaalde hoek, en wordt de deur rustig gesloten.

Koelventilator

Het apparaat is uitgerust met een koelventilator die de behuizing en het bedieningspaneel koelt.

Hoofdfuncties

Met de functieknop kunt u de hoofdfuncties van uw oven kiezen.

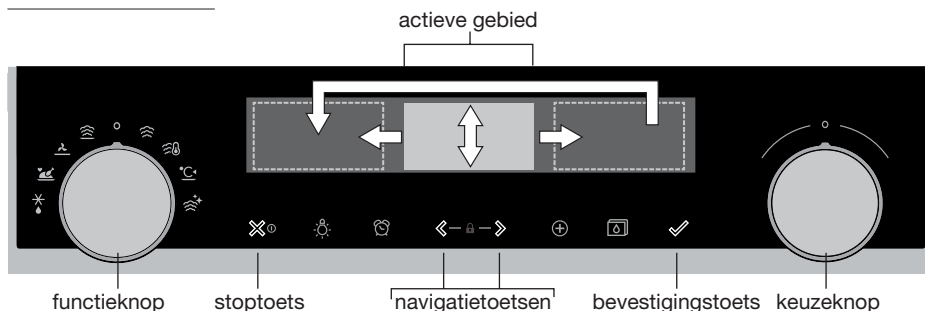
Instelling	Beschrijving
	Uit/Stand-by
	Extra's Onderwarmte Onderwarmte + ventilator
	Programma's en favorieten Favorieten Programma's
	Ontdooien Handmatig ontdooien
	Stomen Stomen Stomen - Lage temperatuur
	Regenereren
	Sous vide
	Verwarmen Bordenwarmen Warmhouden
	Stoomreinigen

Toetsen

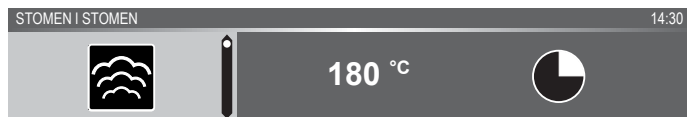
In de onderstaande tabel vindt u de beschrijving van de verschillende toetsen.

Toetsen	Beschrijving van de toetsen
	Aan/uittoets en stoptoets - Kort indrukken: instelling annuleren of één stap teruggaan in het menu. - Lang indrukken: het apparaat aan- of uitzetten.
	Verlichtingstoets: - Het ovenlampje aan- of uitzetten.
	Kookwekker - De kookwekker kan onafhankelijk van de oven worden gebruikt. - De langst mogelijke timerinstelling is 23:59.
	Navigatietoets links - Het actieve gebied naar links verplaatsen.
	Navigatietoets rechts - Het actieve gebied naar rechts verplaatsen.
	Plustoets - Het instellingenmenu openen of sluiten (in stand-bystand). - Het plusmenu openen of sluiten; dit menu bevat de extra opties die op dat moment mogelijk zijn (in de stand 'Aan').
	Kinderslot - Op beide navigatietoetsen (links en rechts) tegelijkertijd drukken en ingedrukt houden om het apparaat te vergrendelen.
	Toets waterreservoir - De klep van het waterreservoir openen.
	Bevestigingstoets - Alle witte instellingen/elementen op het scherm bevestigen.

Navigatie



Als u de functieknop uit de 0-stand draait, wordt het pictogram van de gekozen hoofdfunctie verlicht. Op de display worden het pictogram en de naam van de geactiveerde functie ongeveer 1,5 seconden weergegeven. Vervolgens ziet u de gekozen hoofdfunctie en subfunctie aan de bovenkant van de display in de informatiebalk. Tevens worden de functie-instellingen actief (grijze achtergrond). In dit geactiveerde gebied kunt u uw instellingen kiezen met behulp van de keuzeknop.



In elk menu is de navigatie als volgt:

- Gebruik de navigatietoetsen of druk op de keuzeknop om het actieve gebied (grijze achtergrond) te verplaatsen.
- De instelling van het actieve gebied kan worden gewijzigd door aan de keuzeknop te draaien (naar links = verkleinen, naar rechts = vergroten). De instelling wordt automatisch opgeslagen.
- Als alle elementen op het scherm zijn ingesteld, bevestigt u deze instellingen door op de bevestigingstoets te drukken (deze toets begint te knipperen wanneer het mogelijk is het programma te starten).
- Druk op de stoptoets om één stap terug in het menu te gaan.



Bovenaan de display staat een informatiebalk. Deze balk geeft aan waar u in het menu bent en welke instelling u wijzigt. Functies / instellingen worden gescheiden door een verticale lijn.

INSTELLINGEN | ALGEMEEN | GELUID | TOETSGELUID

PROGRAMMA'S | ... | GEVULDE KIP

EERSTE GEBRUIK

Eerste gebruik

- Reinig de binnenkant van de oven en de accessoires met heet water en afwasmiddel. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen, schuursponsjes en dergelijke.
- De oven geeft een specifieke geur af wanneer deze voor de eerste keer wordt gebruikt; dat is normaal. Zorg voor goede ventilatie tijdens het eerste gebruik.



Wanneer het apparaat voor het eerst wordt aangesloten op de netspanning of nadat het apparaat langere tijd zonder stroom is geweest, moet u de 'Taal', 'Datum', 'Tijd' en 'Waterhardheid' instellen.

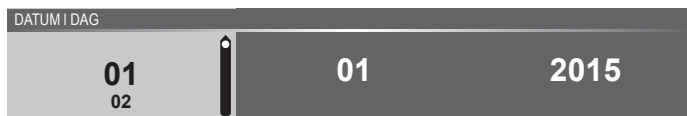
Taal instellen



Wanneer u de tekst op de display liever in een andere taal wilt zien, kunt u de taal van uw voorkeur instellen. De standaardinstelling is Engels.

1. Draai aan de keuzeknop en kies de gewenste taal uit de weergegeven lijst.
2. Bevestig de instelling door op de bevestigingstoets te drukken.
Het volgende scherm wordt weergegeven.

De datum instellen



1. Draai aan de keuzeknop om de eerste instelling (Dag) te wijzigen.
2. Bevestig deze instelling door op de navigatietoets rechts of op de keuzeknop te drukken.
3. Draai aan de keuzeknop om de volgende instelling (Maand) te wijzigen.
4. Bevestig deze instelling door op de navigatietoets rechts of op de keuzeknop te drukken.
5. Draai aan de keuzeknop om de laatste instelling (Jaar) te wijzigen.
6. Bevestig de instelling door op de bevestigingstoets te drukken.
Het volgende scherm wordt weergegeven.

De tijd instellen



1. Draai aan de keuzeknop om de uren te wijzigen.
2. Bevestig deze instelling door op de navigatietoets rechts te drukken of door op de keuzeknop te drukken.
3. Draai aan de keuzeknop om de minuten te wijzigen.
4. Bevestig de instelling door op de bevestigingstoets te drukken.

De waterhardheid instellen



Voordat het apparaat voor het eerst in gebruik wordt genomen, moet de waterhardheid worden ingesteld.

Als het water zachter of harder is dan de standaardinstelling kunt u het ingestelde hardheidsniveau wijzigen.

De waterhardheid controleren

U kunt de waterhardheid meten met behulp van de papieren teststrip die met het apparaat wordt meegeleverd. Voor informatie over de hardheid van het water in uw gemeente kunt u terecht bij uw waterleidingbedrijf.

De papieren teststrip gebruiken

Dompel de teststrip gedurende 1 seconde in water. Wacht 1 minuut en lees de hoeveelheid streepjes van de papieren strip af. Kijk in de tabel voor de juiste instelling van de waterhardheid.

De waterhardheid instellen

1. Vergelijk de teststrip met de afbeelding op de display.
2. Draai aan de keuzeknop totdat de streepjes op het scherm overeenkomen met de streepjes op de teststrip.
3. Druk op de bevestigingsknop om de ingestelde waterhardheid op te slaan.

De apparatuur is nu zo geprogrammeerd dat u bericht krijgt om de apparatuur te ontkalken in overeenstemming met de daadwerkelijke hardheid van het water.

OM TE BEGINNEN

Display	Nummer/kleur van de streepjes op de teststrip	Type	PPM	Franse hardheid (°df)	Duitse hardheid (°dH)
1	4 groene streepjes	Zeer zacht water	0 - 90	0 - 9	0 - 5
2	1 rood streepje	Zacht water	90 - 178	9 - 18	5 - 10
3	2 rode streepjes	Tamelijk hard water	178 - 267	18 - 26	10 - 15
4	3 rode streepjes	Hard water	267 - 356	26 - 35	15 - 20
5	4 rode streepjes	Zeer hard water	> 356	> 35	> 20

Alle aanvangsinstellingen zijn nu ingesteld en op de display wordt het stand-by scherm weergegeven. Het apparaat is nu voor gebruik gereed.



De taal, tijd, datum en waterhardheid kunnen worden aangepast in het menu 'Instellingen' (zie hoofdstuk 'Menu Instellingen'). Het instellingenmenu kan worden geopend vanuit het beginscherm via het plusmenu.

Stand-by scherm

Het stand-by scherm toont de tijd, de temperatuur in de oven (indien deze hoger is dan 80 °C) en de timer (indien ingesteld). Het apparaat gaat naar de stand-bystand nadat:

- De functieknop is naar 0 gedraaid ('Uit' stand).
- De stoptoets meerdere keren is ingedrukt (dieper in het menu).

03 • 05 • 2015

12 : 00

'Uit' stand

- Standaard wordt het apparaat uitgeschakeld na 30 minuten inactiviteit.
- Druk op de stoptoets en houd deze ingedrukt om het apparaat handmatig uit te schakelen.

Het apparaat inschakelen

- Druk op de stoptoets en houd deze ingedrukt om het apparaat in te schakelen.
- Het apparaat kan ook worden ingeschakeld door de functieknop naar een functie te draaien.

Uw functie kiezen

Kies een functie die geschikt is voor de maaltijd die u wilt bereiden. Raadpleeg de tabel in het hoofdstuk 'Functietabel' om te zien welke functies beschikbaar zijn.

- Ga direct naar de voortgangsstand door op de bevestigingstoets te drukken (deze toets begint te knipperen wanneer het mogelijk is het programma te starten).

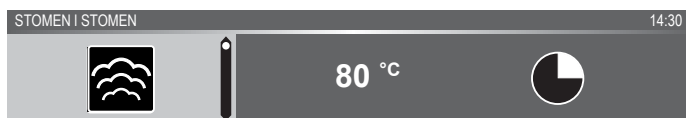
Nadat u de hoofdfunctie hebt gekozen, wordt het scherm 'Functie-instellingen' actief (grijze achtergrond). In dit geactiveerde gebied is het nu mogelijk om de instellingen van deze functie te wijzigen.

Functie instelstand

Voorbeeld (Stomen / stomen op lage temperatuur / 40 minuten)

1. Kies een hoofdfunctie door aan de functieknop te draaien.

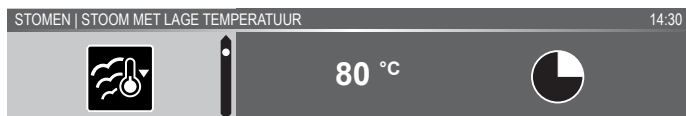
De eerste subfunctie-instelling wordt actief.



Nu kunnen de instellingen naar wens worden gewijzigd. Het volgende kan worden ingesteld:

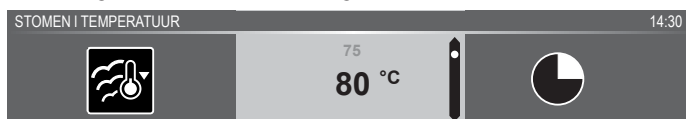
- De functie (raadpleeg de tabel in het hoofdstuk 'Functietabel').
- De temperatuur.
- De tijd.

2. Draai aan de keuzeknop om de instelling te wijzigen.

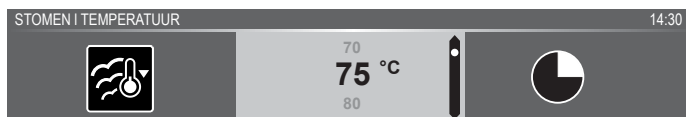


3. Bevestig de instelling door op de navigatietoets rechts of op de keuzeknop te drukken.

De volgende subfunctie-instelling wordt actief.

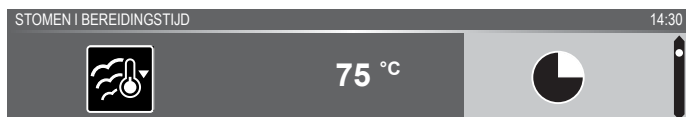


4. Draai aan de keuzeknop om de instelling te wijzigen.



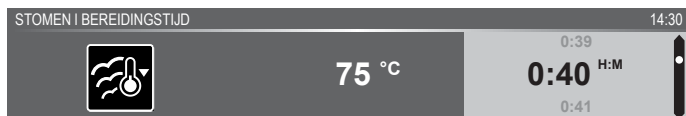
5. Bevestig de instelling door op de navigatietoets rechts of op de keuzeknop te drukken.

De volgende subfunctie-instelling wordt actief.



- Het timerpictogram geeft aan dat er voor deze functie geen timer nodig is. Druk op de bevestigingstoets om het programma met de gekozen instellingen direct te starten (zie stap 7).
- Ga naar stap 6 voor het instellen van de timer.
- Als er voor de huidige functie een timer nodig is, wordt daarvoor de standaardinstelling weergegeven in plaats van het timerpictogram.

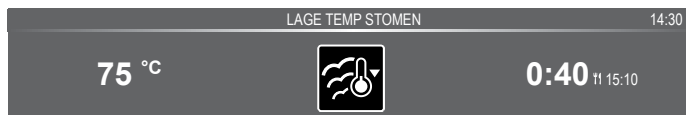
6. Draai aan de keuzeknop om de instelling te wijzigen.



- H:M-notatie

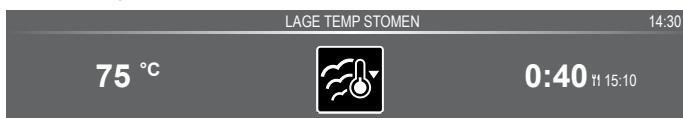
7. Indien gewenst kunt u aanvullende instellingen kiezen met behulp van het plusmenu (bijvoorbeeld snel voorverwarmen). Zie voor meer informatie het hoofdstuk 'Plusmenu'.
8. Als bij de gekozen functie stoom wordt gebruikt, moet de tank worden gevuld met schoon water voordat u het programma start.
9. Het programma starten: druk op de bevestigingstoets om naar de voortgangsstand te gaan.

Het programma begint met de gekozen instellingen; de oven gaat naar de voortgangsstand en het voortgangsscherm wordt weergegeven.

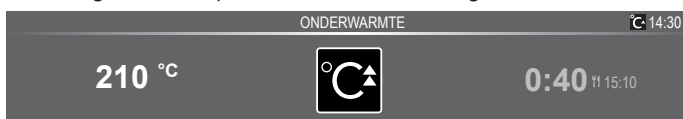


Voortgangsstand

- Aan de linkerkant van het scherm wordt de temperatuur weergegeven (als de ingestelde temperatuur nog niet is bereikt, schakelt de temperatuur heen en weer tussen oventemperatuur (grijs) en ingestelde temperatuur (wit)). Als de ingestelde temperatuur is bereikt, verschijnt een pop-up met de tekst 'de ingestelde temperatuur is bereikt'.
- Aan de rechterkant van het scherm wordt de tijd aangegeven: de resterende tijd (aftellen vanaf ingestelde tijd) of de verstreken tijd (als geen tijd is ingesteld). Naast de bereidingstijd ziet de gebruiker de eindtijd.



- Als gekozen is voor voorverwarmen, wordt in de voortgangsstand eerst de voorverwarmingsdisplay (voorverwarming in de informatiebalk en het pictogram voor voorverwarming). Alle instellingen worden weergegeven, alleen zijn de kleuren verwisseld. De temperatuur van de oven is wit en de gekozen instellingen zijn grijs. Als de ingestelde temperatuur is bereikt, verschijnt de tekst: 'De ingestelde temperatuur is bereikt. Plaats gerecht in de oven.'



Eindscherm

Als de timer is afgelopen, wordt het eindscherm weergegeven. De volgende keuzes zijn mogelijk:

- De voortgang stoppen.
- Extra tijd toevoegen
- Opslaan als favoriet



De voortgang stoppen.

1. Druk op de bevestigingstoets

Het eindscherm wordt gesloten en het stand-by scherm wordt weergegeven.

- Na 10 minuten inactiviteit schakelt de display over naar stand-by.

Extra tijd toevoegen

1. Druk op de navigatietoets rechts om 'Extra tijd toevoegen' te selecteren.
2. De tijdstelling wordt actief en kan rechtstreeks worden gewijzigd door aan de keuzeknop te draaien.
3. Bevestigen door middel van de bevestigingstoets.
Het voorgaande proces is opnieuw geactiveerd.

Opslaan als favoriet

1. Druk op de rechter navigatietoets om 'Opslaan als favoriet' te selecteren.
Het volgende scherm toont 10 posities waarin een programma kan worden opgeslagen.
2. Selecteer een positie voor uw recept door aan de keuzeknop te draaien en druk op de bevestigingstoets om het op te slaan.
3. Geef het recept een naam. Draai aan de keuzeknop om de juiste letter te selecteren; druk op de keuzeknop om te bevestigen en naar de volgende letter te gaan.
 - U kunt een teken wissen door middel van de functie backspace (pijl) in de lijst met tekens.
4. Druk op de bevestigingstoets om het recept op te slaan.

Instellingen wijzigen tijdens voortgang

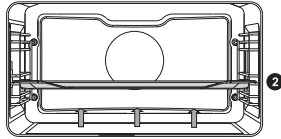
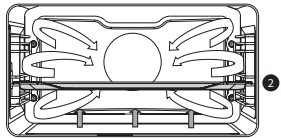
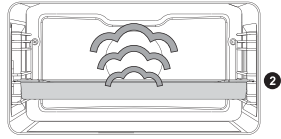
- Als u tijdens de voortgang op de navigatietoetsen, wordt het actieve gebied weergegeven. De geselecteerde instelling kan nu worden gewijzigd, zie hoofdstuk 'Functie instelstand'.
- Na bevestiging met de bevestigingstoets wordt het voortgangsscherm met de gewijzigde instellingen weergegeven.
- Na 5 seconden inactiviteit worden de voortgangsinstellingen geannuleerd en keert de display terug naar het voortgangsscherm.

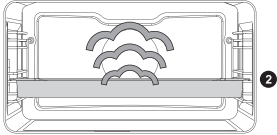
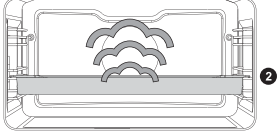
Functietabel

Raadpleeg de tabel om de gewenste functie te kiezen. Raadpleeg ook de bereidingsinstructies op de verpakking van het gerecht.



- **Gebruik alleen glazen schalen die bestand zijn tegen een temperatuur van 275 °C.**

Functie	Beschrijving	
Ovenfuncties		
	Onderwarmte • Verwarming alleen door middel van het onderste verwarmingselement. • Deze stand kan worden gebruikt voor schotels en gebakken gerechten die een echte bodemkorst of bruining nodig hebben. • Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2. • Gebruik dit net voor het einde van de bak- of braadtijd. • Aanbevolen temperatuur: 160 °C	
	Onderwarmte + Ventilator • Verwarming door middel van het onderste verwarmingselement. De warmte wordt door de ventilator verspreid. • Deze stand wordt gebruikt voor het bakken van gistdeeggebak en het conserveren van fruit en groenten. • Plaats een bakplaat die niet te hoog mag zijn op niveau 2, zodat hete lucht ook over de bovenkant van het voedsel kan circuleren. • Aanbevolen temperatuur: 180 °C	
Stoomfuncties		
	Stoom • Verwarmen met behulp van stoom. • Zie het hoofdstuk 'Stoomfunctie' voor meer informatie. • Stoom van 100 °C wordt met regelmatige tussenpozen in de oven gespoten. • Deze stand kan worden gebruikt om bijvoorbeeld groenten, eieren, fruit en rijst te stomen	

Functie	Beschrijving	
	Stoom met lage temperatuur • Verwarmen met behulp van stoom. • Zie het hoofdstuk 'Stoomfunctie' voor meer informatie. • Stoom wordt met regelmatige tussenpozen in de oven gespoten. • Dit menu kan worden gebruikt om groenten en vis te stomen, om voedsel warm te houden en om voedsel te ontdooien.	
	Sous vide • Verwarmen met behulp van stoom. • Zie het hoofdstuk 'Stoomfunctie' voor meer informatie. • Het in vacuüm verpakte voedsel wordt langzaam bereid bij lage temperatuur. • Met deze methode blijven smaak, vitamines en mineralen in het voedsel behouden. De vacuümverpakking houdt het gerecht langer goed. • Gebruik deze functie om groenten, fruit, vlees, gevogelte en vis te bereiden.	
Extra functies		
	Verwarmen • Borden verwarmen: deze functie wordt gebruikt om servies (borden, kopjes) te verwarmen zodat de geserveerde gerechten langer heet blijven. • Warmhouden: deze stand wordt gebruikt om reeds bereide gerechten warm te houden. • Regenereren: deze stand wordt gebruikt om reeds bereide gerechten te verwarmen. Het gebruik van stoom betekent dat er geen kwaliteitsverlies is. Smaak en textuur blijven behouden alsof het gerecht net is bereid. Verschillende gerechten kunnen tegelijkertijd worden geregenereerd.	
	Stoomreinigen • Met deze functie en een vochtige doek kunt u gemakkelijk vet en vuil van de ovenwanden verwijderen. • Gebruik deze functie alleen als de oven volledig is afgekoeld. Stoom wordt met regelmatige tussenpozen in de oven gespoten. • Na inweken kunnen voedselresten worden verwijderd met een vochtige doek.	

Functie	Beschrijving	
	Ontdooien - Deze functie laat de lucht circuleren door middel van een ventilator. De lucht wordt verwarmd tot een temperatuur van 30 °C. - Gebruik deze functies om bevroren gerechten te ontdooien.	
	Programma's en favorieten 'Programma's': voor bakken en braden. Kies een gerecht uit de lijst met voorgeprogrammeerde gerechten. - Favorieten: Kies een van uw eigen opgeslagen recepten.	
	Verwarmen - Verwarmen van servies - Warm houden	

Stoomfunctie

Stoomkoken

Bij stoomkoken blijven de kleur en smaak van het gerecht op gezonde en natuurlijke wijze behouden. Bij deze manier van koken komen geen geurtjes vrij. Het is niet nodig zout of extra kruiden toe te voegen aan het water in het reservoir.



Opmerking: Telkens als de bereiding met stoom gereed is, wordt het watersysteem geleegd. Deze actie is hoorbaar en vormt onderdeel van de normale werking van de stoomoven.

Voordelen van stoomkoken

- Stoomkoken (stoven, garen, braden) begint voordat de temperatuur in de oven 100 °C heeft bereikt.
- Langzaam koken (stoven, garen, braden) is ook mogelijk bij lagere temperaturen. Het is gezond: vitamines en mineralen blijven behouden aangezien slechts een klein daarvan oplost in het verwarmde vocht van het gerecht.
- Bij stoomkoken is het niet nodig een vorm van vet of olie toe te voegen.
- Stoom behoudt de smaak van het gerecht.
- Stoom verspreidt geen geur of smaak, zodat vlees of vis samen met de groenten bereid kunnen worden.
- Stoom is ook geschikt voor blancheren, ontdooien en opwarmen of warm houden van voedsel.

Sous vide

De sous vide stoomfunctie gebruiken:

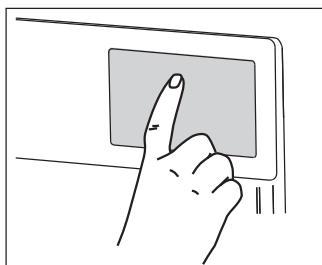
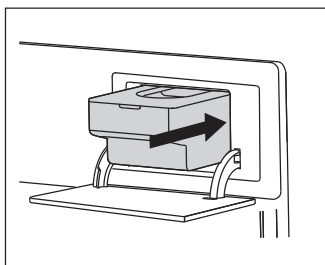
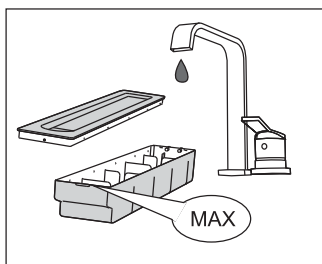
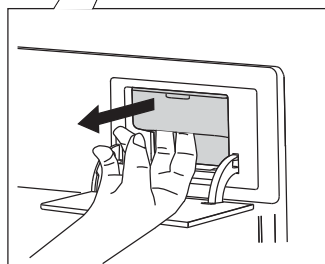
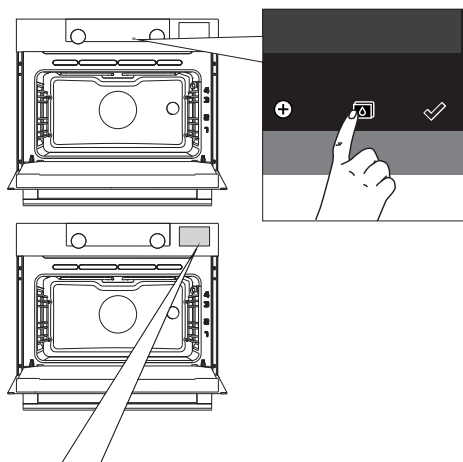
- Vacumeren
 - Eerst verpakt u de etenswaren in plastic met behulp van een vacuüm machine. Dit proces verwijdt de meeste lucht uit de plastic zak. De zak zorgt ervoor dat voedingsstoffen en smaak behouden blijven bij het koken, wat resulteert in gerechten die sappiger, zachter en smakelijker zijn.
- Vacuüm koken
 - Bereid het gerecht op de juiste temperatuur en met de juiste kooktijd met behulp van de Sous vide stoominstelling van de oven (Zie 'Recepten en kooktijden').
 - De meeste gerechten kunnen wel een paar uur op gebruikelijke temperatuur worden gehouden (ongeveer 60 °C) , wat mise en place zeer eenvoudig maakt: u haalt eenvoudig het gerecht uit de oven wanneer u het nodig hebt.

Het waterreservoir vullen

Vul altijd het reservoir voordat u de stoomfunctie gebruikt.

Gebruik schoon, koud leidingwater, flessenwater zonder toevoeging van mineralen of gedistilleerd water dat geschikt is voor consumptie.

1. Druk op de toets 'waterreservoir' om de klep van het waterreservoir te openen.
2. Haal het reservoir uit de oven met behulp van het handvat.
3. Verwijder de deksel van het waterreservoir en maak het reservoir schoon met schoon water.
4. Vul het reservoir met water tot aan de markering 'MAX' op het reservoir (ongeveer 1,2 liter).
5. Plaats het waterreservoir terug in de oven en druk het aan totdat u een klik hoort (positieschakelaar is geactiveerd).
6. Sluit de klep van het waterreservoir.



Water dat na bereiding in het stoomsysteem achterblijft, wordt teruggepompt naar het waterreservoir. Leeg, reinig en droog het waterreservoir nadat u de stoomfunctie hebt gebruikt. Vul het reservoir pas vlak voor u het gaat gebruiken!

Stoomtabellen

Stomen en Lage temperatuur stomen

Neem de instellingen en tijden in deze tabel als richtlijn voor het stomen. Vul het waterreservoir altijd tot de markering 'max' met vers water.

Gerecht	Temperatuur	Tijd (min.)	Accessoire (niveau)
Broccoliroosjes	100 °C	12 - 16	Geperforeerde stoomschaal (2)
Hele wortelen	100 °C	25 - 30	Geperforeerde stoomschaal (2)
Gesneden groenten (paprika, courgette, wortelen, uien)	100 °C	15 - 20	Geperforeerde stoomschaal (2)
Sperziebonen	100 °C	20 - 25	Geperforeerde stoomschaal (2)
Asperges	100 °C	15 - 20	Geperforeerde stoomschaal (2)
Hele groenten (artisjokken, bloemkool, maïskolven)	100 °C	25 - 35	Geperforeerde stoomschaal (2)
Geschilde aardappelen (in vier stukken)	100 °C	25 - 35	Geperforeerde stoomschaal (2)
Visfilet (2 cm dik)	80 °C	15 - 20	Geperforeerde stoomschaal in een niet geperforeerde stoomschaal (2)
Garnalen (rauw/ongekookt)	100 °C	10 - 14	Geperforeerde stoomschaal in een niet geperforeerde stoomschaal (2)
Kipfilet	100 °C	23 - 28	Geperforeerde stoomschaal in een niet geperforeerde stoomschaal (2)
Gekookte eieren (hard gekookt)	100 °C	15 - 20	Niet geperforeerde stoomschaal (2)
Broodje bapao (bevroren)	100 °C	25 - 30	Geperforeerde stoomschaal (2)
Witte rijst (basmati of pandan) (voeg twee keer zoveel water toe)	100 °C	30 - 35	Niet geperforeerde stoomschaal (2)
Fruitcompote (gebruik een platte, ronde, glazen ovenschaal, voeg 1 tl suiker en 2 el water toe)	100 °C	25 - 35	Bakplaat of ovenrooster (2)
Flan/puddinkjes (6 dessertschaaltjes, elk 100 ml, bedek de schaaftjes met folie)	90 °C	20 - 30	Bakplaat of ovenrooster (2)
Custardvla (gebruik een grote, platte, glazen ovenschaal, afgedekt met folie)	90 °C	30 - 40	Bakplaat of ovenrooster (2)

Sous vide

Sous Vide koken is het garen van vacuüm verpakte gerechten op lage constante temperatuur, gedurende een lange tijd.

Gerecht	Temperatuur(°C)	Tijd (min.)	Accessoire (niveau)
Ossenhaas medium (4 cm dik)	60 °C	110 - 120	Ovenrooster (2)
Ossenhaas well done (4 cm dik)	65 °C	90 - 100	Ovenrooster (2)
Lamsvlees rare (3 cm dik)	60 °C	180 - 190	Ovenrooster (2)
Lamsvlees medium (3 cm dik)	65 °C	105 - 115	Ovenrooster (2)
Kippenborst zonder bot (3 cm dik)	70 °C	70 - 80	Ovenrooster (2)
Eendeborst zonder bot (2 cm dik)	70 °C	75 - 85	Ovenrooster (2)
Kalkoenborst zonder bot (2 cm dik)	70 °C	75 - 85	Ovenrooster (2)
Zeebaarsfilet (4 stuks/1 cm dik)	70 °C	25	Ovenrooster (2)
Kabeljauw (2 stuks/2 cm dik)	65 °C	70 - 75	Ovenrooster (2)
Coquilles (groot)	60 °C	100 - 110	Ovenrooster (2)
Mosselen (met schelp)	95 °C	20 - 25	Ovenrooster (2)
Garnalen (zonder schelp/groot)	75 °C	26 - 30	Ovenrooster (2)
Octopus	85 °C	100 - 110	Ovenrooster (2)
Forelfilet (2 stuks/1,5 cm dik)	65 °C	55 - 65	Ovenrooster (2)
zalmfilet (3 cm dik)	65 °C	100 - 110	Ovenrooster (2)
Asperges groen (geheel)	90 °C	40 - 50	Ovenrooster (2)
Asperges wit (geheel)	90 °C	50 - 60	Ovenrooster (2)
Courgette (plakjes van 1 cm)	90 °C	35 - 40	Ovenrooster (2)
Aubergine (plakjes van 1 cm)	90 °C	30 - 35	Ovenrooster (2)
Wortels (plakjes van 0,5 cm)	95 °C	35 - 45	Ovenrooster (2)
Aardappelen (plakjes van 1 cm)	95 °C	35 - 45	Ovenrooster (2)

Menu 'Instellingen'

Het menu 'Instellingen' is alleen beschikbaar via het indrukken van de plustoets wanneer het apparaat op stand-by staat.

Instelling	Beschrijving
	Algemeen Taal Tijd Datum Geluid
	Scherf Helderheid Klok afmeting Nachtstand Toestel naar stand-by stand
	Koken Standaard programma intensiteit Stomen Voorverwarmen instellingen
	Systeem Toestelinformatie Ovenverlichting Fabrieksinstellingen

Algemeen

In dit menu kunt u het volgende instellen:

- Taal (taal van de display)
- Tijd (altijd in 24-uurs indeling)
- Tijdweergave (24 uurs- of 12 uurs-indeling)
- Datum (altijd in de indeling dag-maand-jaar)
- Datumweergave (ddmmjjjj of mmdjjjj)
- Volume (volume van de algemene tonen en alarmsignalen)
- Toetsgeluid (aan/uit)
- Opstart-/afsluitgeluid (geluid aan/uit bij opstarten/afsluiten)

Scherf

In dit menu kunt u het volgende instellen:

- Helderheid (laag, gemiddeld, hoog)
- Nachtstand (start- en eindtijd voor minder helderheid op de display: stel starttijd in op eerste display, eindtijd op tweede display)
- Formaat klok (klein/groot)
- Stand-by (automatisch uitschakelen / handmatig uitschakelen)



Overschakelen naar handmatig uitschakelen verhoogt het energieverbruik. Als de oven handmatig wordt uitgeschakeld (of bij een onderbreking van de voedingsspanning) dan wordt deze functie gereset (de display wordt dan weer automatisch uitgeschakeld).

Instellingen voor bereiding

In dit menu kunt u het volgende instellen:

- Standaard programma intensiteit (laag / gemiddeld / hoog)
- Voorverwarmen (voorverwarmen standaard aan of uit)
- Instellingen stomen (waterhardheid / ontkalken)

Systeem

In dit menu kunt u het volgende instellen:

- Toestelinformatie (verzoek toestelinformatie)
- Fabrieksinstellingen (terug naar fabrieksinstellingen)
- Ovenlampje (automatisch uitschakelen na 1 minuut / handmatig)

Plusmenu

Afhankelijk van de functie kan het mogelijk zijn extra functionaliteit te kiezen (na het kiezen van de hoofdfunctie en de benodigde functie-instellingen) door op de plustoets te drukken.

- Een klein pictogram naast de huidige tijd geeft aan welke functies in het plusmenu zijn geactiveerd. De kleur van het pictogram geeft aan of het actief (wit) of inactief (grijs) is.
- U kunt het plusmenu verlaten door op de stoptoets of de plustoets te drukken; op de display wordt dan weer het voorgaande scherm weergegeven.
- Een extra functionaliteit kan worden geannuleerd door op 'Annuleren' te drukken (pictogram met een rood streepje).

+ Menu	Beschrijving	Pictogram
	Informatie over bereiding Meer informatie vragen over de geselecteerde functie.	
	Snel voorverwarmen Verwarm de oven snel voor naar de gewenste temperatuur (niet beschikbaar in combinatie met uitgestelde start).	

+ Menu	Beschrijving	Pictogram
	Uitgestelde start Het bereidingsproces start automatisch en is op de gewenste tijd gereed. Alleen beschikbaar als een bereidingstijd is ingesteld (niet beschikbaar in combinatie met voorverwarmen).	
	Toevoegen aan favorieten Om de instellingen voor het klaargemaakte gerecht toe te voegen aan uw favorieten (zie hoofdstuk over het 'Eindscherm').	
	Meerfase koken Combineer maximaal drie functies in één kookproces.	
	Ga naar handmatige bereiding Voor het bewerken van een standaardprogramma ten behoeve van meerfase koken.	
	Stoom toevoegen 1-3x Verdeel de drie stoomcycli gelijkmatig over het bereidingsproces. Kies minimaal 10 minuten bereidingstijd.	
	Stoom toevoegen Voeg een stoomcyclus toe aan het bereidingsproces.	

Informatie over bereiding

Het scherm met bereidingsinfo geeft meer informatie over de gekozen functie, zoals het benodigde accessoires en de doelen waarvoor de functie wordt gebruikt.

Snel voorverwarmen

Er zijn twee manieren om snel voorverwarmen te gebruiken:

Snel voorverwarmen activeren in het menu Instellingen (standaard aan of uit).

1. Druk op de plustoets wanneer het apparaat op stand-by staat. Ga naar 'Koken' en selecteer of snel voorverwarmen standaard aan of uit moet staan.
2. Druk op de bevestigingstoets.

- Als de functie Snel voorverwarmen is ingesteld op 'standaard aan' wordt het kleine pictogram voor deze functie afgebeeld om aan te geven dat het voorverwarmen actief is.
- Deze optie is alleen beschikbaar voor de ovenfuncties.

Snel voorverwarmen activeren in het plusmenu (tijdens gebruik).

1. Druk op de plustoets (in de functie instelstand)
2. Selecteer 'Snel voorverwarmen' door op de navigatietoets rechts te drukken.
3. Druk op de bevestigingstoets om snel voorverwarmen te activeren.
Het kleine pictogram voor voorverwarming wordt weergegeven naast de huidige tijd.
 - Wanneer voorverwarmen is geactiveerd, wordt de uitgestelde start grijs weergegeven, omdat deze functies niet tegelijk kunnen werken.
 - Wanneer de uitgestelde start wordt geactiveerd, wordt het voorverwarmen grijs weergegeven.
 - Druk opnieuw op de bevestigingstoets om te annuleren.

Beginnen met snel voorverwarmen

- Als een programma is gestart en het begint met snel voorverwarmen, wordt een pop-up weergegeven. Na 15 sec. verdwijnt de pop-up automatisch. In het voortgangsscherm wordt het pictogram voor snel voorverwarmen weergegeven, de tijd wordt grijs afgebeeld.
- Als de ingestelde temperatuur is bereikt, verschijnt een pop-up met de tekst 'de ingestelde temperatuur is bereikt'. Het gerecht kan worden geplaatst. Plaats het gerecht en de timer start automatisch (na het sluiten van de deur). De pop-up verdwijnt pas wanneer de deur is geopend en weer gesloten of door op de bevestigingstoets te drukken.
 - Door het indrukken van de bevestigingstoets wordt niet aan de bereidingstijd begonnen maar wordt het toestel op de ingestelde temperatuur gehouden. Die toestand blijft gehandhaafd totdat de deur wordt geopend.

Uitgestelde start

Gebruik de functie 'Uitgestelde start' om op een later moment te beginnen met koken door het instellen van de gewenste eindtijd.

1. Druk op de plustoets (in de functie instelstand).
2. Kies 'Uitgestelde start' met de navigatietoets rechts.
3. Druk op de bevestigingstoets.

Op het display worden het symbool voor uitgestelde start, de bereidingstijd en de eindtijd weergegeven.

4. Verander de eindtijd door aan de keuzeknop te draaien en bevestig de keuze met de bevestigingstoets.

Er wordt een klein pictogram weergegeven om aan te geven dat de functie actief is.

- De uitgestelde start annuleren: ga naar 'Uitgestelde start' en selecteer 'Uitgestelde start annuleren' (een pop-up wordt weergegeven om te bevestigen dat de uitgestelde start is geannuleerd).
5. Het programma starten: druk op de bevestigingstoets om naar de voortgangsstand te gaan.

De functie start automatisch op de berekende starttijd.

Meerfase koken

Met deze functie kunt u maximaal drie functies combineren in één kookproces. Selecteer verschillende functies en instellingen om het door u gewenste bereidingsproces samen te stellen.

1. Druk op de plustoets (in de functie instelstand).
2. Selecteer 'Meerfase koken' door op de navigatietoets rechts te drukken.
3. Druk op de bevestigingstoets
Een klein pictogram wordt weergegeven naast de huidige tijd. De eerste fase is al gevuld met de huidige instellingen voor de functie. Als er geen tijd is ingesteld, wordt de standaardtijd ingesteld voor de eerste fase.
 - Bijvoorbeeld: de ovenstand en hete lucht 180 °C zijn gekozen; de standaardtijd van 30 min. wordt toegevoegd aan de eerste fase.
4. Om een fase toe te voegen, kiest u de tweede functie door op de navigatietoetsen te drukken of door op de keuzeknop te drukken.
5. Druk op de bevestigingstoets
De display schakelt over naar het scherm 'Instellingen'.
6. Selecteer de gewenste functie en stel de temperatuur en tijd in.
7. Sla de fase op en keer terug naar het overzicht voor meerfase koken door op de bevestigingstoets te drukken.
 - Als u op de stopstoets drukt, wordt de instelling geannuleerd en keert de display terug naar het vorige scherm.
8. Indien gewenst, kunt u een derde fase toevoegen. Herhaal de stappen 4, 5, 6 en 7.
9. Na bevestiging worden op de display de ingestelde fasen weergegeven met een pictogram voor bewerken en wissen.
10. Als alle fasen naar wens zijn ingesteld, keert u terug naar het scherm met instellingen voor de oven. Druk op de plustoets om het plusmenu te sluiten.

Op de display wordt het normale scherm met instellingen weergegeven met de instellingen voor de eerste fase (wit fase 1-pictogram).

11. Begin het proces door op de bevestigingstoets te drukken.

- Als u op de stop-toets drukt, wordt het menu voor meelfase koken gesloten en keert de display terug naar de normale stand.

Ga naar handmatige bereiding

- In de stand 'handmatige bereiding' kunt u een standaardprogramma kiezen uit de functie 'Programma's en favorieten' en dit op dezelfde manier bewerken als in de stand 'Meelfase koken'.
- Als u de handmatige functie kiest in het plusmenu, wordt een pop-up weergegeven: 'Overschakelen naar ovenstand?' Na bevestiging schakelt de display om naar de stand 'Meelfase koken' als het geselecteerde programma meerdere fasen heeft.

Programma's en favorieten

Automatische programma's

- U kunt automatische programma's gebruiken voor bakken en braden door een gerecht te kiezen uit de lijst met voorgeprogrammeerde gerechten. Kies eerst het soort gerecht en dan het gerecht zelf uit de beschikbare lijst.
- Alle programmacategorieën zijn voorzien van een afbeelding. Als een gerecht eenmaal is gekozen, worden de instellingen van het programma weergegeven. De naam van het gerecht en de naam van de actieve keuze worden weergegeven in de tekstbalk.
- Bij de instellingen is eerst een afbeelding van het gerecht zichtbaar (niet bewerkbaar), het gewicht (het hangt af van het gerecht of dit bewerkbaar is), de intensiteit (niet altijd bewerkbaar) en de bereidingstijd. Indien nodig, past u de intensiteit en/of het gewicht aan.

Favorieten (zie hoofdstuk 'Eindscherm')

- U kunt kiezen voor een van uw eigen recepten die in de favorieten zijn opgeslagen.
- Als er geen opgeslagen recepten zijn, wordt een pop-up weergegeven: 'Geen opgeslagen recepten'.
- De naam van het recept verschijnt in de tekstbalk en de opgeslagen oveninstellingen worden weergegeven

Kookwekker

De kookwekker kan onafhankelijk van de oven worden gebruikt.

1. Druk op de kookwekkertoets.
2. Verander de tijd door aan de keuzeknop te draaien.
 - De langst mogelijke instelling is 23:59.
3. Bevestig de instelling door op de bevestigingstoets te drukken.

De kookwekker wordt gestart.

 - U kunt de timer annuleren door de tijd terug te stellen naar 0:00 en op de bevestigingstoets te drukken.
 - Om het kookwekkermenu te sluiten, drukt u op de kookwekkertoets of de stoptoets.
4. Wanneer de kookwekker afgaat, verschijnt er een pop-up met de tekst 'Kookwekker afgelopen' en er klinkt een akoestisch signaal. Druk op de stoptoets om het signaal uit te schakelen en het pop-upmenu te sluiten.
 - Het geluid stopt na ongeveer 2 minuten automatisch.

Kinderslot

Het bedieningspaneel van de oven kan worden vergrendeld met het kinderslot om onbedoeld gebruik van de oven te voorkomen.

1. Druk op beide navigatietoetsen (links en rechts) tegelijkertijd en houd deze ingedrukt.

Het apparaat wordt daarmee vergrendeld. Er wordt een pop-up weergegeven. Na 3 seconden sluit de pop-up met de tekst 'Toetsvergrendeling is actief'. De huidige staat van het apparaat is zichtbaar.

 - Als de toetsvergrendeling wordt geactiveerd terwijl een bereidingsproces in gang is, wordt het proces voortgezet.
 - Als tijdens de toetsvergrendeling op een toets wordt gedrukt, wordt opnieuw de tekst 'Toetsvergrendeling is actief' weergegeven.
 - De stoptoets is tijdens de vergrendeling nog wel actief. Als het apparaat wordt uitgeschakeld, wordt het bereidingsproces gestopt. Voordat u het apparaat weer kunt inschakelen, dient u eerst de toetsvergrendeling te deactiveren.
2. U kunt de toetsvergrendeling deactiveren door opnieuw op beide navigatietoetsen (links en rechts) tegelijkertijd te drukken en deze ingedrukt te houden.

Verwarmen

- Regenereren
 - Deze functie wordt gebruikt om reeds bereide gerechten op te warmen. Door het gebruik van stoom is er geen verlies van kwaliteit. Smaak en textuur blijven behouden, net als bij vers bereide gerechten. Er kunnen verschillende gerechten gelijktijdig worden geregenereerd.
- Bordenwarmen
 - Deze functie kunt u gebruiken wanneer u servies (borden, kopjes) wilt verwarmen zodat de geserveerde gerechten langer heet blijven.
 - Voor deze functie kunt u de temperatuur en duur van het verwarmen instellen.
- Warmhouden
 - Gebruik deze functie om gerechten die al zijn bereid, op temperatuur te houden.
 - Voor deze functie kunt u de temperatuur en duur van het warm houden instellen.

Ontdooien

- Deze functie maakt gebruik van hete lucht (30 °C). Deze functie wordt gebruikt voor het langzaam ontdooien van bevroren gerechten (cakes, biscuit, koekjes, brood, broodjes en bevroren fruit).
- Voor deze functie kunt u de duur instellen.
- Draai het voedsel halverwege de ontdooitijd om; roer in het gerecht en als er grote stukken samengeklonterd zijn, breekt u deze uiteen.

Het apparaat reinigen

Reinig de oven regelmatig om te voorkomen dat vet- en voedseldeeltjes zich ophopen, vooral op de interne en externe oppervlakken, de deur en de afdichting.

- Activeer het kinderslot (om te voorkomen dat het apparaat per ongeluk wordt ingeschakeld).
- Reinig de oppervlakken aan de buitenkant met een zachte doek en warm water met zeep.
- Neem vervolgens de oppervlakken af met een schone, vochtige doek en maak ze droog.
- Verwijder spatten en vlekken op de oppervlakken van de binnenkant met een doek en een sopje.
- Neem vervolgens de oppervlakken af met een schone, vochtige doek en maak ze droog.



Belangrijk

- Let erop dat er geen water in de ventilatieopeningen komt.
- Gebruik nooit schurende schoonmaakmiddelen of chemische oplosmiddelen.
- Zorg er altijd voor dat de afdichting van de deur schoon is. Dat voorkomt dat zich vuil ophoopt en zorgt ervoor dat u de deur altijd goed kunt sluiten.

Stoomreinigen

Met de functie stoomreinigen en een vochtige doek kunt u gemakkelijk vet en vuil van de ovenwanden verwijderen.

Stoomreinigen gebruiken

Gebruik het stoomreinigen alleen als de oven volledig is afgekoeld. Het is moeilijker om vet en vuil te verwijderen als de oven heet is.



Het stoomreinigingsprogramma duurt 30 minuten.

Voedselresten op de geëmailleerde wanden zijn na 30 minuten voldoende geweekt, zodat ze kunnen worden verwijderd met een vochtige doek.

1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Selecteer de functie 'stoom'.
3. Druk op de bevestigingsknop om het stoomreinigen te starten.

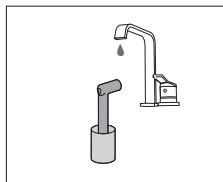
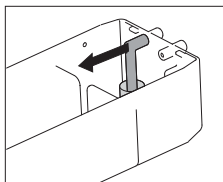


Let op: Tijdens het reinigingsproces de deur niet openen.

Het filter van de watertank reinigen

Als het filter van de watertank vuil is, kunt u deze afspoelen onder de kraan.

1. Verwijder het aanzuigpijpje met het filter.
2. Spoel het af onder de kraan en plaats het weer terug. Zorg ervoor dat het filter de bodem van de watertank raakt.



Ontkalken

Tijdens het stoomproces kunnen afgezette mineralen zich ophopen in het stoomsysteem. Deze moeten van tijd tot tijd worden verwijderd. Deze taak moet worden uitgevoerd wanneer het bericht 'Apparaat moet worden ontkalkt' wordt weergegeven.

Als het apparaat na drie waarschuwingen nog niet is ontkalkt, zijn de stoomfuncties niet langer beschikbaar. Gebruik deze functie alleen als de oven volledig is afgekoeld. Het ontkalkingsproces bestaat uit ontkalken en naspoelen. Tijdens het proces wordt op de display informatie weergegeven en wordt aangegeven welke handelingen moeten worden uitgevoerd.

1. Schenk water met ontkalkingsmiddel in het waterreservoir.
Kijk op de verpakking van het ontkalkingsmiddel voor de juiste mengverhouding.
2. Open het menu 'Instellingen'
3. Kies 'Bereidingsinstellingen'
4. Kies 'Stoominstellingen'
5. Kies 'Ontkalken' om deze functie te selecteren.
6. Druk op de bevestigingstoets om het ontkalken te starten.

Opmerking

Wij raden u aan NOKALK/DLS te gebruiken voor het ontkalken. NOKALK/DLS is een uiterst efficiënt ontkalkingsmiddel op basis van natuurlijke, volledig biologisch afbreekbare ingrediënten. De oplossing is niet-corrosief,

niet agressief en milieuvriendelijk.

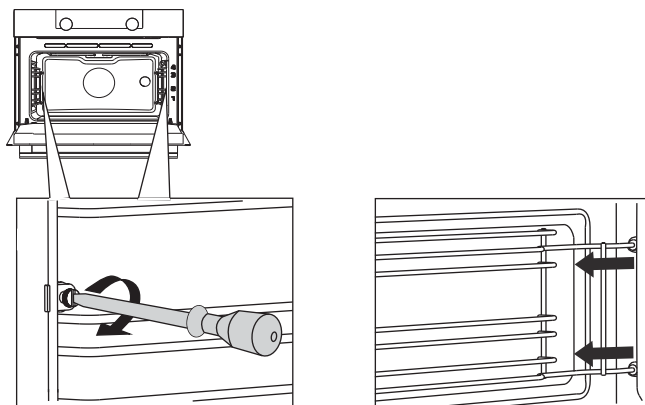
Het product ontkalkt niet alleen effectief, het heeft ook een reinigend en antibacterieel effect, wat ervoor zorgt dat de interne componenten van het apparaat in een optimale hygiënische staat worden gehouden. De goede smaak van voedsel wordt daarmee behouden en de gebruiksduur van het apparaat verlengd.

- Water wordt gebruikt voor het stoomproces. Water bevat calcium en magnesium. Door verwarming condenseert het water, waardoor afzetting van mineralen optreedt (niet schadelijk voor mensen).
- Wanneer de ontkalkingscyclus wordt onderbroken voordat de cyclus is beëindigd, moet het programma opnieuw worden gestart vanaf het begin.

Verwijderen en reinigen van de geleiderails

Gebruik enkel conventionele schoonmaakmiddelen om de geleiderails te reinigen.

- Verwijder de schroef met een schroevendraaier.
- Haal de geleiderails los uit de gaten in de achterwand.



Ovenlamp vervangen



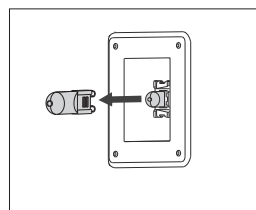
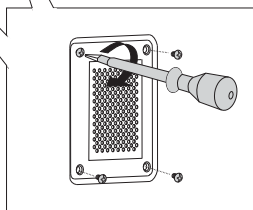
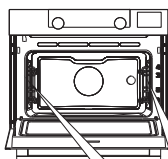
De lamp in dit huishoudelijke apparaat is uitsluitend bedoeld voor verlichting van dit apparaat. De lamp is niet geschikt voor de verlichting van een huishoudelijke ruimte.

De lampen (2x halogeen G9, 230 V, 25 W) zijn gebruiksartikelen en vallen daarom niet onder de garantie. Verwijder eerst de bakplaten, de ovenroosters en de inschuifgeleiders.



- **Maak het toestel spanningsloos door de stekker uit de stopcontact te verwijderen of de zekering in de meterkast uit te schakelen!**
- **Let op; de halogeenlamp kan zeer heet zijn! Gebruik bescherming voor het verwijderen van de lamp.**

1. Draai de vier schroeven van het afdekplaatje los. Verwijder het afdekplaatje, het glas en de afdichtring.
2. Verwijder de defecte halogeenlamp en vervang deze door een nieuwe.
3. Plaats het afdekplaatje, het glas en de afdichtring weer terug.
Let op: de afdichtring moet perfect in de uitsparing in de ovenwand passen.



Ovendeur verwijderen

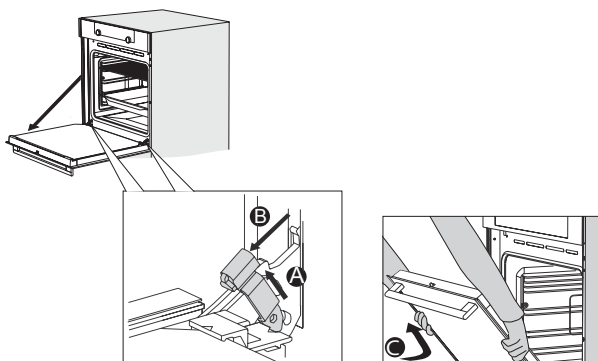


Houd uw vingers uit de buurt van de scharnieren van de ovendeur. De scharnieren zijn voorzien van veren en kunnen letsel veroorzaken als ze terugveren.

Controleer of de scharniergegrendelingen correct zijn aangebracht om de scharnieren te vergrendelen.

Verwijder de ovendeur.

1. Open de deur tot deze volledig in open is.
2. Til beide blokkeerhendels (A) iets op en trek deze in de richting van de ovendeur (B).
De scharnieren worden vergrendeld onder een hoek van 45°.
3. Doe de deur voorzichtig een beetje dicht totdat deze in een hoek van 45° staat.
4. Verwijder de deur door deze op te tillen en te kantelen in de richting van de oven (C). De scharnieren moeten uit de sleuven in de oven worden getild.



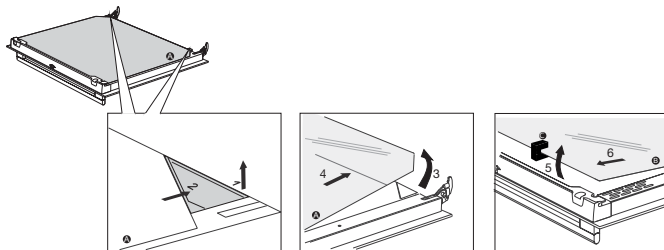
Ovendeur installeren.

1. Houd de deur onder een hoek van ongeveer 45° vóór de oven.
2. Plaats de scharnieren in de sleuven en controleer of ze beide correct zijn geplaatst.
3. Open de deur tot deze volledig in open is.
4. Til scharniergegrendelingen op en beweeg ze in de richting van de oven.
5. Sluit de ovendeur zachtjes en controleer of deze correct is gesloten.
Als de deur niet correct opent of sluit, controleer dan of de scharnieren goed in de sleuven zijn geplaatst.

Glazen deur van de oven verwijderen

De binnenkant van het glas in de ovendeur kan worden gereinigd. Hiervoor moet het glas eerst uit de ovendeur worden gehaald.

1. Aan de onderkant van het glas zitten rechts en links twee klemmetjes; til (1) deze een klein beetje op en verplaats (2) ze om het glas vrij te maken.
2. Pak het glas (A) aan de onderkant beet, til het voorzichtig op (3) en verschuif (4) het om het uit de ondersteuning bovenaan te halen.
3. Het binnenste glas (B) (afhankelijk van het model) kan worden verwijderd door het voorzichtig op te tillen (5) en te verschuiven (6) om het uit de ondersteuning onderaan te halen. Verwijder ook de rubberen afstandsstukjes (C) van het binnenste glas.



Plaats het glas in omgekeerde volgorde terug.

Algemeen

Raadpleeg het onderstaande overzicht met oplossingen als u problemen hebt met uw oven. Neem contact op met de afdeling klantenservice als de problemen zich blijven voordoen.

Het voedsel blijft rauw

- Controleer of de timer is ingesteld en of u op de bevestigingstoets hebt gedrukt.
- Is de deur wel goed gesloten?
- Controleer of er een zekering is doorgebrand of dat een stroomonderbreker de voeding heeft onderbroken.

Voedsel is te gaar of niet gaar genoeg

- Controleer of de juiste bereidingstijd is ingesteld.

De toetsen reageren niet; de display reageert niet op de toetsen.

- Koppel het apparaat gedurende een paar minuten los van de stroomvoorziening (verwijder de hoofdstekker uit de contactdoos zet de stroomonderbreker op uit); sluit vervolgens het apparaat weer aan en zet het aan.

Stroomstoring kan de oorzaak zijn dat de display wordt gereset.

- Koppel het apparaat gedurende een paar minuten los van de stroomvoorziening (verwijder de hoofdstekker uit de contactdoos zet de stroomonderbreker op uit); sluit vervolgens het apparaat weer aan en zet het aan.
- Stel de tijd opnieuw in.

Er vindt condensatie plaats in de ovenruimte.

- Dit is normaal. Neem na gebruik de oven af met een doek.

De ventilator blijft nog werken nadat de oven is uitgezet.

- Dit is normaal. De ventilator blijft nog enige tijd werken nadat de oven is uitgezet.

Bij de deur en aan de buitenkant van het apparaat is een luchtstroom voelbaar.

- Dit is normaal.

Er ontsnapt stoom via de deur of de ventilatieopeningen.

- Dit is normaal.

Er klinken klikgeluiden wanneer de oven in werking is, vooral bij ontdooien.

- Dit is normaal.

De stroomonderbreker schakelt regelmatig uit.

- Raadpleeg een servicemonteur.

Op de display staat een foutcode, FOUT XX ...

(XX geeft het nummer van de fout aan).

- Er is een storing in de elektronische module. Koppel het apparaat enkele minuten los van de stroomvoorziening. Sluit het vervolgens weer aan en stel de huidige tijd in.
- Raadpleeg een servicemonteur als de fout blijft optreden.

De oven opbergen en repareren

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde servicemonteur.

Als er onderhoud nodig is, verwijdt u de stekker uit de contactdoos en neemt contact op met de klantenservice van ATAG.

Zorg dat u het volgende bij de hand hebt als u opbelt:

- Het modelnummer en serienummer (vermeld op de binnenzijde van de ovendeur)
- Garantiegegevens
- Een duidelijke omschrijving van het probleem



Kies een schone, droge plek als u de oven tijdelijk moet opslaan; stof en vocht kunnen het apparaat beschadigen.

Afvoeren van het apparaat en de verpakking

Dit product is gemaakt van duurzame materialen. Aan het einde van de gebruiksduur moet het echter op een verantwoorde manier worden afgevoerd. De overheid kan u hierover informeren.

De verpakking van het apparaat is recyclebaar. Er is gebruikgemaakt van de volgende materialen:

- karton
- polyethyleen wikkel (PE)
- CFC-vrij polystyreen (hard PS-schuim)

U moet deze materialen op een verantwoorde manier afvoeren in overeenstemming met de wettelijke vereisten.



Op dit product staat een pictogram van een vuilnisvat met een kruis erdoorheen.

Deze geven aan dat huishoudelijke apparaten apart moeten worden afgevoerd. Dat betekent dat het apparaat aan het einde van zijn economische levensduur niet mag worden verwerkt via de normale afvalstroom. U moet het inleveren bij een gemeentelijk afvalinzamelingspunt of bij een verkooppunt dat oude apparaten inneemt.

Huishoudelijke apparatuur apart inzamelen voorkomt schade aan het milieu en aan de openbare gezondheid. De materialen die bij de vervaardiging van dit apparaat zijn gebruikt, kunnen worden hergebruikt en dat betekent een aanzienlijke besparing in energie en grondstoffen.

Verklaring van overeenstemming



Wij verklaren hierbij dat onze producten voldoen aan de betreffende Europese richtlijnen, normen en voorschriften, alsook aan alle vereisten in de normen waarnaar wordt verwezen.

YOUR OVEN

Your oven

Introduction	4
Control panel	5
Description	6
Guide rails	7
Door	7
Cooling fan	7
Main functions	8
Keys	9
Navigation	10

Initial use

What to do first	12
------------------	----

Operation

Selecting your function	15
Functions settings mode	15
Progress mode	17
Finish display	17
Changing settings during the progress	18

Use

Functions table	19
Steam function	21
Steam tables	24
Settings menu	26
Plus menu	27
Cooking information	28
Fast preheat	28
Delayed start	29
Stage cooking	30
Go to manual cooking	30
Programs and Favourites	31
Egg timer	31
Child lock	31
Warming	32
Defrost	32

Cleaning

Cleaning the appliance	33
Steam clean	33
Cleaning the water tank filter	34
Descaling	34
Removing and cleaning the guide rails	35
Replacing the oven light bulb	36
Removing the oven door	36
Removing the oven door glass	37

Solving problems

General	38
---------	----

Your oven and the environment

Disposing of the appliance and the packaging	41
--	----

Introduction

Congratulations on choosing this Atag steam oven.

This product is designed to offer simple operation and optimum user-friendliness. The oven has a wide range of settings, enabling you to select the correct cooking method every time.

This manual shows how you can best use this oven. In addition to information about operating the oven, you will also find background information that may be useful when using the appliance.



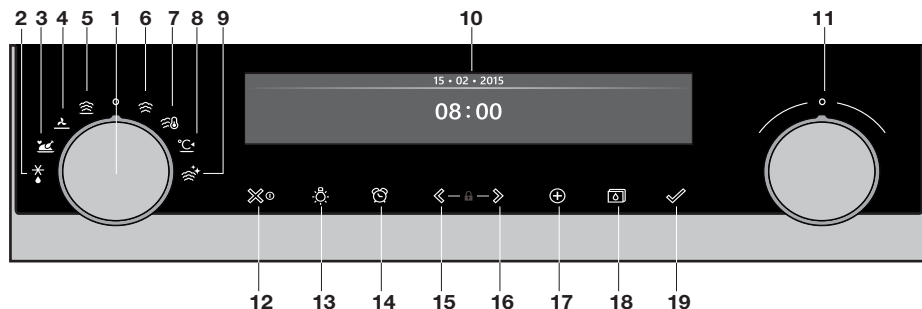
Please read the separate safety instructions carefully before using the appliance!

Read this manual before using the appliance and keep it in a safe place for future use.

Installation instructions are supplied separately.

YOUR OVEN

Control panel



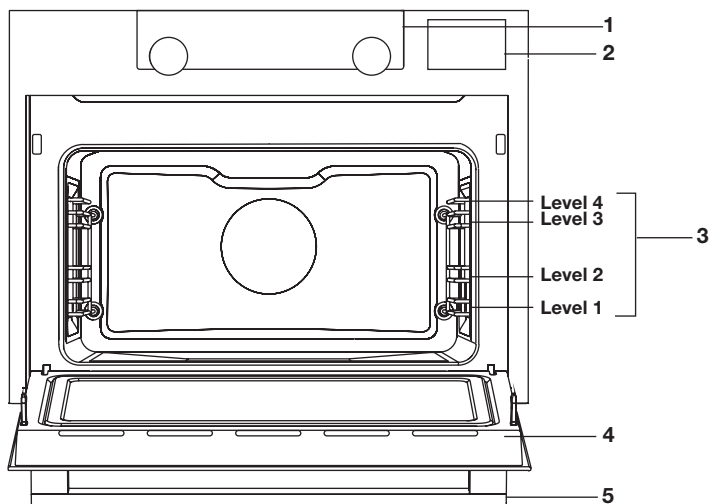
1. Function knob (in 'Off' position)
 2. Defrost
 3. Programs & Favourites
 4. Extras
 5. Regenerate
 6. Steam
 7. Sous vide
 8. Warming
 9. Steam clean
 10. Display
 11. Selection knob
 12. On/off key and stop key (cancel)
 13. Light key
 14. Timer key
 15. Navigation key left*
 16. Navigation key right*
 17. Plus key
 18. Water reservoir key
 19. Confirm key
- * pressing 15+16 activates Child lock



Note:

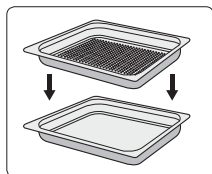
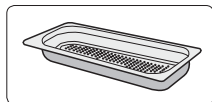
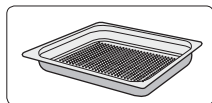
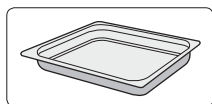
The keys respond best if you touch them with a large area of your fingertip. Every time you press a key during use, a short acoustic signal will sound.

Description



1. Control panel
2. Water reservoir cover
3. Oven levels
4. Oven door
5. Door handle

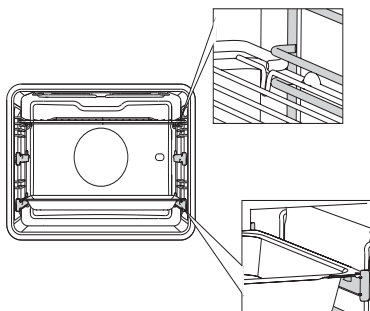
The following accessories are supplied with your oven:



- **Non-perforated steam dish;** 40 mm deep (useful for collecting moisture during steaming)
- **Perforated steam dish;**1/3GN
- **Perforated steam dish;**1/2GN
 - The steam dishes can be used simultaneously on two levels (i.e. the non perforated steam dish on level 1 and the perforated steam dish on level 2).
 - For steaming you can place the 'perforated steam dish' in the 'non-perforated steam dish'. These can only be used together on a level with telescopic guide rails.
 - **Note: at the steamdishes, discolouration can occur at temperatures above 180 °C! This will not influence proper function of the oven.**

Guide rails

- The oven has four or five shelf levels, depending on the model. Level 1 is mainly used in combination with bottom heat.
- Place the steam dishes in the gap between the guide rail sliders.



Door

- The door switches interrupt the operation of the oven when the door is opened during use. The oven continues operating when the door is closed.
- This oven has a 'Soft close door system'. When closing the oven door, this system dampens the movement, from a certain angle, and silently closes the oven door.

Cooling fan

The appliance is equipped with a cooling fan that cools the casing and control panel.

YOUR OVEN

Main functions

With the function knob you can select the main functions of your oven.

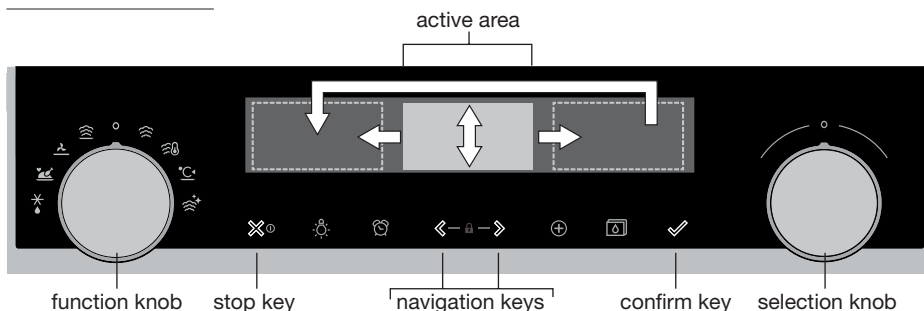
Setting	Description
	Off/standby mode
	Extras Bottom heat Bottom heat + fan
	Programs and favourites Favourites Programs
	Defrost Manual defrost
	Steam Steam Steam - low temperature
	Regenerate
	Sous vide
	Warming Plate warming Keep warm
	Steam clean

Keys

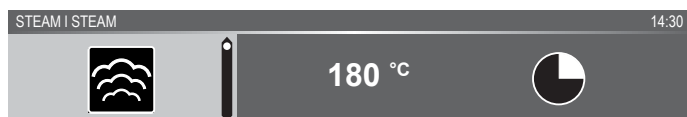
In the table below you can find the discription of the different keys.

Keys	Description of the keys
	On/off key and stop key - Press short: cancel operation or go one step back in the menu. - Press long: turn the appliance off or on.
	Light key - To turn the cavity light on or off.
	Egg timer - The egg timer can be used independent of the oven function. - The longest possible timer setting is 23:59.
	Navigation key left - To move the active area to the left.
	Navigation key right - To move the active area to the right.
	Plus key - To open or exit the settings menu (in standby-mode). - To open or exit the plus menu with the extra options possible at that moment (in on-mode).
	Child lock - Press and hold the left navigation key and right navigation key simultaneously to lock the appliance.
	Water reservoir key - To open the water reservoir hatch.
	Confirm key - To confirm all the white settings/elements in the screen.

Navigation



By turning the function knob away from the 0-position, the icon of the chosen main function is lit. The display will show the icon and name of the activated function for about 1,5 seconds. Next you will see the chosen main function and sub-function at the top of the display in the feedback bar. Also the function settings mode will become active (grey background). In this activated area you can select your settings using the selection knob.



Within every menu the navigation is as follows:

- Use the navigation keys or press the selection knob to move the active area (grey background).
- The setting in the active area can be changed by turning the selection knob (left = decrease, right = increase). The setting will be saved automatically.
- When all elements in the screen are set, then confirm these settings by pressing the confirm key (this key will start blinking when it is possible to start the program).
- Press the stop key to go one step back in the menu.

YOUR OVEN



At the top of the display is a feedback bar. This bar shows where you are in the menu and what setting you are changing. Functions / settings are separated with a vertical line.

SETTINGS | GENERAL | SOUND | KEY SOUND

PROGRAMS | ... | STUFFED CHICKEN

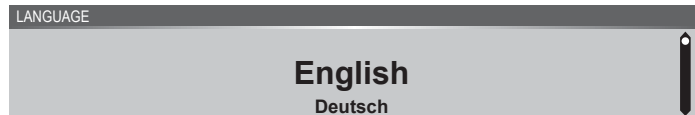
What to do first

- Clean the oven interior and accessories with hot water and washing-up liquid. Do not use aggressive cleaning agents, abrasive sponges and similar.
- The oven will emit a particular odor when it is used for the first time; this is normal. Make sure that there is good ventilation during initial use.



When the appliance is plugged in for the first time or after the appliance was disconnected from the mains for a longer period of time, you have to set 'Language', 'Date', 'Time' and 'Water hardness'.

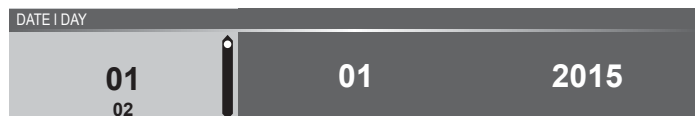
Setting the language



In case you are not comfortable with the language on the display, you can select another language. The default setting is 'English'.

1. Turn the selection knob and select your preferred language from the displayed list.
2. Confirm the setting by pressing the confirm key.
The next screen will be displayed.

Setting the date



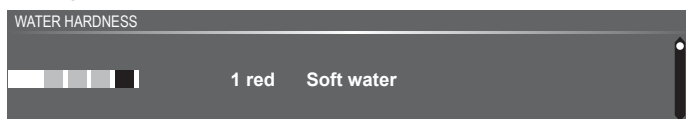
1. Turn the selection knob and change the first setting (Day).
2. Confirm this setting by pressing the right navigation key or by pressing the selection knob.
3. Turn the selection knob and change the next setting (Month).
4. Confirm this setting by pressing the right navigation key or by pressing the selection knob.
5. Turn the selection knob and change the last setting (Year).
6. Confirm this setting by pressing the confirm key.
The next screen will be displayed.

Setting the time



1. Turn the selection knob and change the hours.
2. Confirm this setting by pressing the right navigation key or by pressing the selection knob.
3. Turn the selection knob and change the minutes.
4. Confirm this setting by pressing the confirm key.

Setting the water hardness



The water hardness must be set prior to initial use.

If the water is softer or harder than the default setting, you can alter the set hardness level.

Checking the water hardness

You can measure water hardness using the 'paper test strip' supplied with your appliance. For information about water hardness in your region please contact your local water board.

Using the 'paper test strip'

Dip the test strip in water for 1 second. Wait 1 minute and read the number of bars on the paper strip. Check the table for the correct water hardness setting.

Setting the water hardness

1. Compare the test strip with the image on the display.
2. Turn the secection knob until the bars on the screen correspond with those on the test strip.
3. Press the confirm button to save the set water hardness.

The equipment has now been programmed so that the descaling notification will appear in accordance with the actual water hardness.

INITIAL USE

Display	Test strip number/colour of the bars	Type	PPM	French hardness (°df)	German hardness (°dH)
1	4 green bars	Very soft water	0 - 90	0 - 9	0 - 5
2	1 red bar	Soft water	90 - 178	9 - 18	5 - 10
3	2 red bars	Rather hard water	178 - 267	18 - 26	10 - 15
4	3 red bars	Hard water	267 - 356	26 - 35	15 - 20
5	4 red bars	Very hard water	> 356	> 35	> 20

All the start-up settings are now set and the display will show the standby screen.

The appliance is now ready for use.

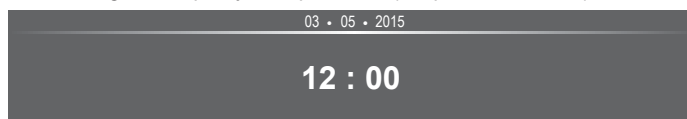


The language, time, date and water hardness can be adjusted in the settings menu (see 'Settings menu' chapter). The settings menu can be opened from the start display via the 'Plus' menu.

Standby display

The standby display will show the time, cavity temperature (if this is higher than 80 °C) and the timer (if set). The appliance goes to standby mode after:

- Turning the function knob to 0 ('off' position);
- Pressing the stop key multiple times (deeper in the menu).



Off mode

- Default the appliance will shut down after no action for a set time of 30 minutes.
- Press and hold the stop key to shut down the appliance manually.

Switching on the appliance

- Press and hold the stop key to switch on the appliance.
- The appliance can also be switched on by turning the function knob to a function.

Selecting your function

Select a function appropriate for the meal you are cooking. Consult the table in chapter 'Functions table' to see which functions are available.

- Go directly to the progress mode by pressing the confirm key (this key is blinking if it is possible to start the program).

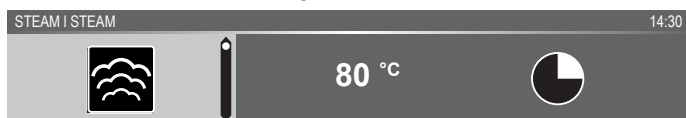
After you have chosen a main function, the function settings mode is active (grey background). In this activated area, it is now possible to change the settings in this function.

Function settings mode

Example (Steam / low temperature steam / 40 minutes)

1. Choose a main function by turning the function knob.

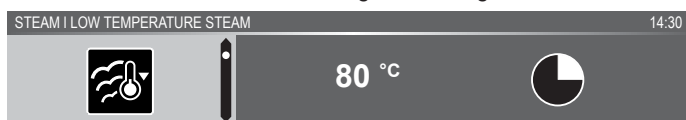
The first sub-function setting becomes active.



Now the settings can be changed as desired. There is the possibility to set:

- The function (consult the table in chapter 'Functions table').
- The temperature.
- The time.

2. Turn the selection knob and change the setting.

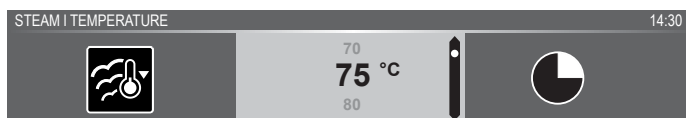


3. Confirm the setting by pressing the right navigation key or by pressing the selection knob.

The next sub-function setting becomes active.

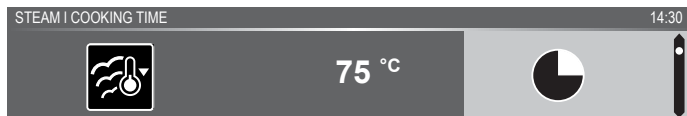


4. Turn the selection knob and change the setting.



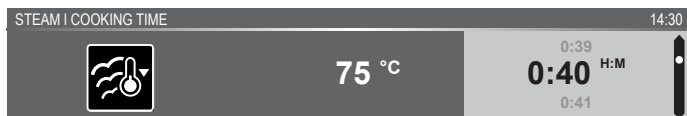
5. Confirm the setting by pressing the right navigation key or by pressing the selection knob.

The next sub-function setting becomes active.



- The timer icon shows that there is no timer necessary for this function. Press the confirm key to start the program directly with the chosen settings (see step 7).
- To set the timer, go to step 6.
- If there is a timer necessary for a current function, the default timer setting is displayed instead of the timer icon.

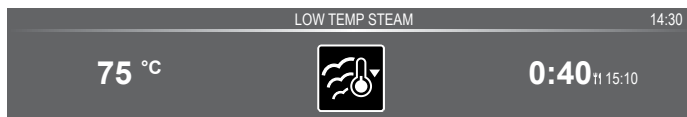
6. Turn the selection knob and change the setting.



- H:M notation.

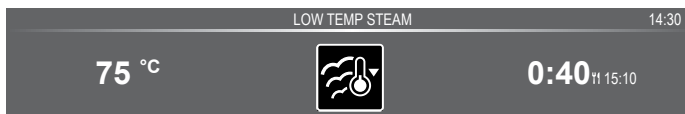
7. If preferred, select any additional setting using the plus menu (for example fast preheat). See for more information chapter 'Plus menu'.
8. If the chosen function involves steam, then the tank must be filled with clean water before starting the program.
9. Start the program: press the confirm key to go to the progress mode.

The program will start with the chosen settings; the oven will go to the progress mode and the progress screen is shown.

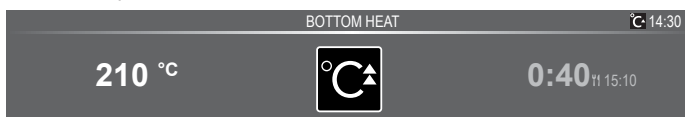


Progress mode

- Left side on the screen, the temperature is displayed (if the set temperature is not reached, the temperature will switch between cavity temp (grey) and set temp (white)). If the set temp is reached a pop-up will appear 'set temperature is reached'.
- Right side on the screen, the time (counting down) or the progress time (counting up if no time was set) is displayed. Next to the cooking time the user can see the finishing time.



- If preheating is chosen, the progress mode will first show the preheating display (preheating in the feedback bar and the preheating icon). All settings are displayed only the colours are switched. The cavity temperature is white and the chosen settings are grey. If the set temperature is reached, a pop-up will appear: 'Set temperature is reached. Insert dish'.



Finish display

When the timer is finished, the 'finish display' will appear. Now it is possible to:

- Stop the progress.
- Add extra time.
- Save as favourite.



Stop the progress

1. Press the confirm key.

The finish display will be closed and the standby screen will be shown.

- If there is no action within 10 minutes, the display will switch to standby mode.

Add extra time

1. Press the right navigation key to select 'Add extra time'.
2. The time setting becomes active and can be changed directly by rotating the selection knob.
3. Confirm by means of the confirm key.

The previous process is activated again

Save as favourite

1. Press the right navigation key to select 'Save as favourite'.
The next screen will show 10 positions where the program can be positioned.
2. Select a position for your recipe by rotating the selection knob and press the confirm key to save it.
3. Give the recipe a name. Rotate the selection knob to select the appropriate letter and press the selection knob to confirm and go to the next letter.
 - You can delete a character by means of the backspace function in the character list (arrow).
4. Press the confirm key to save the recipe.

Changing settings during the progress

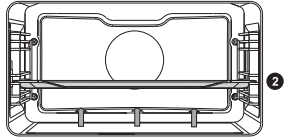
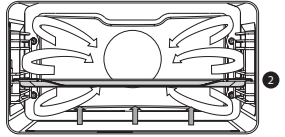
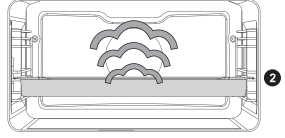
- During progress, pressing the navigation keys will show the active area. The selected setting can now be changed, see chapter 'Function settings mode'.
- After confirmation with the confirm key the progress screen will be shown with the changed settings.
- After 5 seconds without actions the progress settings are cancelled and the display will return to the progress screen.

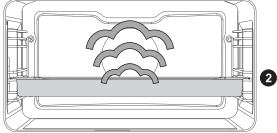
Functions table

Consult the table to choose the desired function. Also consult the instructions for preparation on the dish packaging.



- **Only use glass dishes that can withstand temperatures of 275 °C.**

Function	Description	
Oven functions		
	Bottom Heat • Heating only by means of the lower heating element. • This mode can be used with dishes and baked goods that require a distinctive bottom crust or browning. • Place the baking tray or oven rack on level 2. • Use just before the end of the baking or roasting time. • Suggested temperature: 160 °C	
	Fan + Bottom Heat • Heating by means of the lower heating element. The heat is distributed by the fan. • This mode can be used for baking low leavened cakes, as well as for preservation of fruit and vegetables. • Place a not too high baking tray on level 2, so that hot air can also circulate over the upper surface of the food. • Suggested temperature: 180 °C	
Steam functions		
	Steam • Heating by means of steam. • See chapter 'Steam function' for more information. • Steam of 100 °C is sprayed into the oven cavity at regular intervals. • This mode can be used to steam vegetables, eggs, fruit and rice, for example.	

Function	Description	
	Steam - Low temperature • Heating by means of steam. • See chapter 'Steam function' for more information. • Steam is sprayed into the oven cavity at regular intervals. • This menu can be used to steam vegetables and fish, to keep food warm and defrost food.	
	Sous vide • Heating by means of steam. • See chapter 'Steam function' for more information. • The vacuum-sealed food is slow-cooked at a low temperature. • With this method the food's flavour, vitamins and minerals are preserved. Vacuum sealing gives the dish a longer shelf life. • Use this function to cook vegetables, fruit, meat, poultry and fish.	
Extra functions		
	Warming • Plate warming: this function is used for warming tableware, so that the served food stays hotter for longer. • Keep warm: this mode is used to keep already cooked dishes warm. • Regenerate: this mode is used to warm already cooked dishes. The use of steam means there is no loss of quality. Taste and texture are preserved as though the dish is freshly-cooked. Various dishes can be regenerated simultaneously.	
	Steam clean • With this function and a damp cloth, you can easily remove grease and dirt from the oven walls. • Use this function only when the oven has cooled down fully. Steam is sprayed into the oven cavity at regular intervals. • After soaking, food residues can be removed using a damp cloth.	
	Defrost • With this function, the air circulates by means of the fan. The air will be heated to a temperature of 30 °C. • Use this function to defrost frozen dishes.	

Function	Description	
	Programs and Favourites • 'Programs': for baking and roasting. Select a dish from a list of pre-programmed dishes. • Favourites: Select your own stored recipes.	
	Warming • Plate warming • Keep warm	

Steam function

Steam cooking

Healthy and natural, steam cooking retains the colour and taste of the dish. No odors are released using this cooking method.

It is not necessary to add salt or extra herbs to the water in the reservoir.



Note: The water system empties each time the steam function is finished. This action is audible and is part of the steam oven's normal operation.

Advantages of steam cooking

- Steam cooking (stewing, cooking, roasting) starts before the oven cavity temperature reaches 100 °C.
- Slow cooking (stewing, cooking, roasting) is also possible at lower temperatures. It is healthy: vitamins and minerals are preserved as only a small proportion of these dissolve in the hot moisture of the dish.
- It is not necessary to add any form of fat or oil during steam cooking.
- Steam retains the taste of the dish.
- Steam does not distribute smell or taste, enabling meat or fish to be cooked together with vegetables.
- Steam is also suitable for blanching, defrosting and warming or keeping a dish warm.

Sous vide

Using the sous vide steam function:

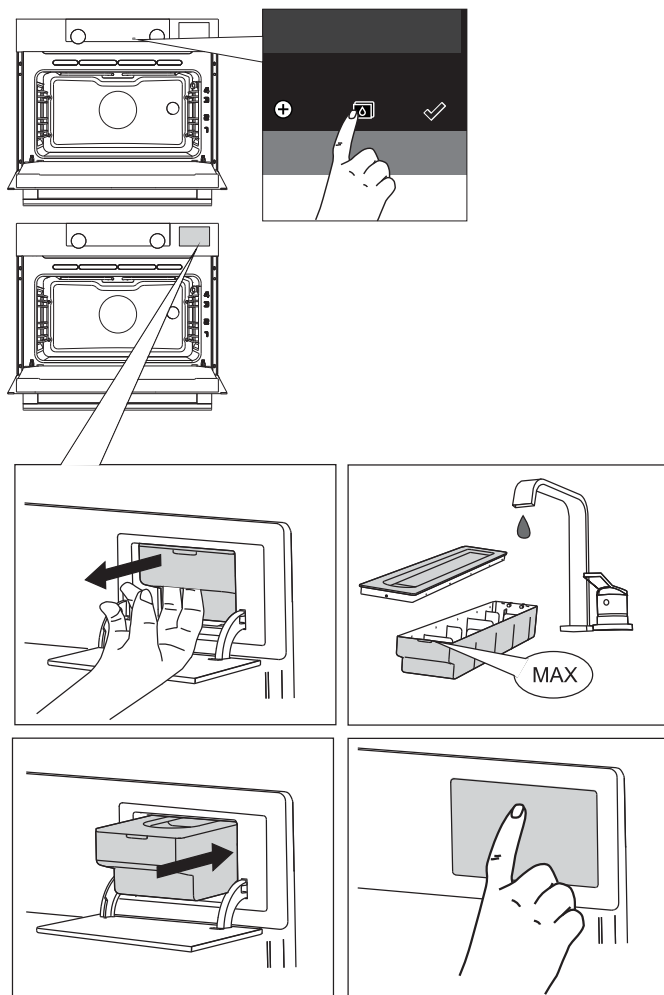
- Vacuuming
 - First vacuum the food in plastic using a vacuuming machine. This process removes most of the air from the plastic bag. The bag preserves nutrients and taste during cooking, resulting in food that is juicier, softer and tastier.
- Vacuum cooking
 - Cook the dish at the correct temperature and the correct time using the oven's Sous Vide steam setting (see 'recipes and cooking times').
 - Most dishes can be kept at serving temperature (around 60 °C) for a few hours, which makes mise en place very easy: you simply remove the dish from the oven when you need it.

Filling the water reservoir

Always fill the reservoir prior to using a steam function.

Use clean and cold tap water, bottled water without added minerals or distilled water suitable for consumption.

1. Press the 'water reservoir' key to open the water reservoir cover.
2. Use the handle to remove the reservoir from the oven.
3. Remove the water reservoir lid and clean the water reservoir with clean water.
4. Fill the reservoir with water up to the 'MAX' mark on the reservoir (around 1.2 litres).
5. Push the water reservoir back in the oven until a click is heard (position switch is activated).
6. Close the water reservoir cover.



Any water remaining in the steam system after cooking will be pumped back into the water reservoir. Empty, clean and dry the water reservoir after using the steam function. Only fill the reservoir just prior to using it!

Steam tables

Steam and Low temperature steam

Use the settings and times in this table as guide lines for steaming.

Always fill the water tank with fresh water to the maximum level.

Dish	Temperature	Time (min.)	Accessory (shelf level)
Broccoli Florets	100 °C	12 - 16	Perforated steam dish (2)
Whole Carrots	100 °C	25 - 30	Perforated steam dish (2)
Sliced Vegetables (pepper, courgettes, carrots, onions)	100 °C	15 - 20	Perforated steam dish (2)
Green Beans	100 °C	20 - 25	Perforated steam dish (2)
Asparagus	100 °C	15 - 20	Perforated steam dish (2)
Whole Vegetables (artichokes, whole cauliflower, corn on the cob)	100 °C	25 - 35	Perforated steam dish (2)
Peeled Potatoes (cut into quarters)	100 °C	25 - 35	Perforated steam dish (2)
Fish Fillet (2 cm thickness)	80 °C	15 - 20	Perforated steam dish in a non-perforated steam dish (2)
Prawns (raw/uncooked)	100 °C	10 - 14	Perforated steam dish in a non-perforated steam dish (2)
Chicken Breast	100 °C	23 - 28	Perforated steam dish in a non-perforated steam dish (2)
Boiled Eggs (hardboiled)	100 °C	15 - 20	Non-perforated steam dish (2)
Frozen Yeast Dumplings	100 °C	25 - 30	Perforated steam dish (2)
White Rice (basmati or pandan) (add double quantity of water)	100 °C	30 - 35	Non-perforated steam dish (2)
Fruit Compote (use a flat round glass pyrex, add 1 teaspoon sugar and 2 tbsp. water)	100 °C	25 - 35	Baking tray or oven rack (2)
Flan/Crème (6 dessert dishes, each 100 ml, cover dishes with foil)	90 °C	20 - 30	Baking tray or oven rack (2)
Egg Custard (use a large flat glass pyrex dish, cover dish with foil)	90 °C	30 - 40	Baking tray or oven rack (2)

Sous Vide table

Sous Vide cooking is cooking vacuum-packed food at low constant temperature over a long period of time.

Dish	Temperature	Time (min.)	Accessory (shelf level)
Beef fillet medium (4 cm thickness)	60 °C	110 - 120	Oven rack (2)
Beef fillet well done (4 cm thickness)	65 °C	90 - 100	Oven rack (2)
Lamb rare (3 cm thickness)	60 °C	180 - 190	Oven rack (2)
Lamb medium (3 cm thickness)	65 °C	105 - 115	Oven rack (2)
Chicken breast boneless (3 cm thickness)	70 °C	70 - 80	Oven rack (2)
Duck boneless (2 cm thickness)	70 °C	75 - 85	Oven rack (2)
Turkey boneless (2 cm thickness)	70 °C	75 - 85	Oven rack (2)
Sea bass (4 fillets/1 cm thickness)	70 °C	25	Oven rack (2)
Cod fish (2 fillets/2 cm thickness)	65 °C	70 - 75	Oven rack (2)
Scallops (big size)	60 °C	100 - 110	Oven rack (2)
Mussels with shell	95 °C	20 - 25	Oven rack (2)
Prawns without shell (big size)	75 °C	26 - 30	Oven rack (2)
Octopus	85 °C	100 - 110	Oven rack (2)
Trout fillet (2 fillets/1,5 cm thickness)	65 °C	55 - 65	Oven rack (2)
Salmon fillet (3 cm thickness)	65 °C	100 - 110	Oven rack (2)
Asparagus green (whole)	90 °C	40 - 50	Oven rack (2)
Asparagus white (whole)	90 °C	50 - 60	Oven rack (2)
Courgette (slices of 1 cm)	90 °C	35 - 40	Oven rack (2)
Egg plant (slices of 1 cm)	90 °C	30 - 35	Oven rack (2)
Carrots (slices of 0,5 cm)	95 °C	35 - 45	Oven rack (2)

Settings menu

The settings menu is only available by pressing the 'plus key' when the appliance is in standby mode.

Setting	Description
	General Language Time Date Sound
	Display Brightness Clock size Night mode Appliance to stand-by mode
	Cooking Default program intensity Steam Preheat settings
	System Appliance information Factory settings Oven light

General

You can set the following from this menu:

- Language (language of the display)
- Time (always in 24H format)
- Time display (24H or 12H format)
- Date (always day-month-year format)
- Date display (ddmmyyyy or mmddyyyy)
- Sounds (volume of the general sounds and alarms)
- Key sounds (on/off)
- Welcome sound (startup/shutdown sound on/off)

Display

You can set the following from this menu:

- Brightness (low, mid, high)
- Night mode (start and end time for lower display brightness: first display set start timer, second display set end time)

- Clock size (small / large)
- Standby (auto switch off / manually switch off)



Changing to manually switch off will increase energy consumption. If the oven is switched off manually (or when an interruption of the power supply occurs) this function will be reset (the display will automatically switch off).

Cooking settings

You can set the following from this menu:

- Default program intensity (low / medium / high)
- Preheat (set preheat default on or off)
- Steam settings (Water hardness / Descaling)

System

You can set the following from this menu:

- Appliance information (request appliance information)
- Factory settings (back to factory settings)
- Oven light (auto switch off after 1 min / manual)

Plus menu

Depending on the the function, there is a possibility to choose extra functionality (after you have chosen a main function and settings in the 'Function settings mode') by pressing the 'plus key'.

- A small icon next to the curent time will give an indication about the activated plus menu functions. The colour of the icon will indicate if it is active (white) or inactive (grey).
- To exit the plus menu, press the 'stop key' or 'plus key'; the display will show the previous screen again.
- To cancel an extra functionality, select 'cancel' (icon with a red stripe).

+ Menu	Description	Icon
	Cooking Request more information about the selected function.	

+ Menu	Description	Icon
	Fast preheat Preheat the oven to the desired temperature quickly (not available in combination with delayed start).	
	Delayed start The cooking process will start automatically and will be finished at the preferred time. Only available if a cooking time is set, not available in combination with preheat.	
	Add to favourites To add the settings for the cooked dish to your favourites (see chapter 'Finish display').	
	Stage cooking Combine up to three functions in one cooking process.	
	Go to manual cooking To edit a standard program as stage cooking program.	
	Add steam 1-3x Divide up to three steam cycles evenly over the cooking process. Choose at least 10 minutes cooking time.	
	Add steam Add a steam cycle to the cooking process.	

Cooking information

The cooking info screen will give more information about the chosen function, like the needed equipment and for what kind of purposes the function is used.

Fast preheat

There are two different ways to use fast preheat:

Activate the fast preheat in the settings menu (to be default on or off)

1. Press the plus key when the appliance is in standby mode. Go to 'Cooking settings' and select if the fast preheat should be default on or off.

2. Press the confirm key.
 - If the fast preheat is set to 'default on' the small preheat icon will be shown to indicate the active preheat function.
 - This option is only available for the oven functions.

Activate the fast preheat in the plus menu.

1. Press the plus key (in the 'Function settings mode').
2. Select 'Fast preheat' by pressing the right navigation key.
3. Press the confirm key to activate fast preheat.

The small preheat icon will be shown next to the current time.

 - When preheat is activated, the delayed start will be greyed out, because these functions do not work together.
 - When delayed start is activated preheat will be greyed out.
 - To cancel the preheat: press the confirm key again.

Starting with fast preheat

- If a program is started and it will start with the fast preheat, a pop-up will appear. After 15 sec. the pop-up will automatically disappear. The progress screen will show the fast preheat icon, fast preheat text and the time will be greyed out.
- If the set temperature is reached a pop-up will show 'The set temperature is reached. Please insert the dish'. Insert the dish and the program will start automatically on door closing.
 - Pressing the confirm key (without opening the door) keeps the appliance at the set temperature. This situation will remain until the door is opened.

Delayed start

Use the 'delayed start' function to start cooking at a later time, by setting the desired finishing time.

1. Press the plus key (in the 'Function settings mode').
2. Select 'Delayed start' with the right navigation key.
3. Press the confirm key.

The display will show the delay start symbol, the cooking time and the end time.
4. Change the finishing time by turning the selection knob and confirm with the confirm key.

A small icon will appear to indicate that the function is active.

 - To cancel the delayed start: go to 'Delayed start' and select 'cancel delayed start' (a pop-up will appear to confirm the cancellation of the delayed start).
5. Start the program: press the confirm key to go to the progress mode.

The function will start automatically at the calculated starting time.

Stage cooking

This function allows you to combine up to three functions in one cooking process. Select different functions and settings to compose the cooking process of your preference.

1. Press the plus key (in the 'Function settings mode').
2. Select 'Stage cooking' by pressing the right navigation key.
3. Press the confirm key.

A small icon will appear next to the current time. The first stage is already filled with the current settings of the function. If there is no time set, then the default time will be set for the first stage.

- For example: the oven mode and hot air 180 °C is selected; the default time of 30 min. will be added to the first stage.
4. To add a stage, choose the second function by pressing the navigation keys or pressing the selection knob.
 5. Press the confirm key.
The display will switch to the settings screen.
 6. Select the desired function, set the temperature and time.
 7. Save the stage and return to the stage cooking overview by pressing the confirm key.
 - If the stop key is pressed the setting will be cancelled and the display will turn to the previous display.
 8. If desired, add a third stage. Repeat steps 4, 5, 6 and 7.
 9. After confirmation, the display will show the set stages, with an edit and delete icon.
 10. If all stages are set according to your wishes, then return to the oven setting screen. Press the 'plus key' to close the plus menu.
The display will show the normal oven setting screen with the settings of the first stage (stage 1 icon white).
 11. Start the process by pressing the confirm key.
 - If the stop key is pressed, the stage cooking menu will be closed and the oven will return to the normal mode.

Go to manual cooking

- In the manual cooking mode, a standard program from the 'Programs and favorites' function can be chosen and edited as in 'Stage cooking' mode.
- By selecting the manual function in the plus menu, a popup will appear: 'Switch to oven mode?'. After confirmation the display will switch to the stage cooking mode if the selected program has more stages.

Programs and Favourites

Automatic programs

- You can use 'automatic programs' for baking and roasting by selecting a dish from a list of pre-programmed dishes. First select the type of dish and then the dish itself from the available list.
- All the program categories have a picture. When a dish is selected, the program settings will appear. The name of the dish and the name of the active selection are shown in the text bar.
- In the settings, first a picture of the dish is visible (not editable), the weight (depending on the dish) (if it is editable), the intensity (not always editable) and the cooking time. If necessary, adjust the intensity and/or the weight.

Favourites (see chapter 'Finish display')

- You can select your own stored recipes in 'favourites'.
- If there are no saved recipes, a pop-up will appear: 'No saved dishes'.
- The name of the recipe appears in the text bar and the saved oven settings are shown.

Egg timer

The egg timer can be used independent of the oven function.

1. Press the timer key.
2. Change the time by rotating the selection knob.
 - The longest possible timer setting is 23:59.
3. Confirm the setting by pressing the confirm key.

The egg timer is started.

 - To cancel the timer, set the time back to 0:00 and confirm by pressing the confirm key
 - To close the egg timer menu, press the timer key or the stop key.
4. When the egg timer goes off, a pop-up will appear with the text 'Egg timer expires' and an acoustic signal will sound. Press the stop key to switch off the signal and close the pop-up menu.
 - The sound will stop automatically after approximately 2 minutes.

Child lock

The oven's control panel can be locked by means of the Child Safety Lock, to protect the oven against unintended use.

1. Press and hold the left navigation key and the right navigation key simultaneously.

The appliance will go into key lock mode. A pop-up will be shown. After 3 seconds the 'Key lock is active' pop-up will close. The current state of the appliance will be visible.

- If the key lock has been activated during a cooking process, the process will keep running.
 - If a key is pressed during key lock, the 'Key lock is active' pop-up will show again.
 - The stop key is still active during lock mode. If the appliance is switched off, the process will stop. To turn the appliance on again, deactivate the key lock mode.
2. To deactivate the key lock mode, press and hold the left navigation key and the right navigation key simultaneously again.

Warming

- Regenerate
 - This mode is used to warm already cooked dishes. The use of steam means there is no loss of quality. Taste and texture are preserved as though the dish is freshly-cooked. Various dishes can be regenerated simultaneously.
- Plate warming
 - This function is used when you want to warm tableware (plates, cups) so that the served food stays hotter for longer.
 - For this function you can set the warming-up temperature and duration.
- Keep warm
 - Use this function to keep already cooked food at temperature.
 - For this function you can set the food-warming temperature and duration.

Defrost

- This function uses hot air (30 °C). Use this function for slow defrosting of frozen dishes (cakes, biscuits, cookies, bread, bread rolls and frozen fruit).
- For this function you can set the duration.
- Turn the food over after half the defrost time has elapsed; stir the food or break up large pieces if these are frozen together.

Cleaning the appliance

Clean the oven regularly to prevent fat and food particles from accumulating, especially on the surfaces of the interior and the exterior, the door and the seal.

- Activate the child lock (to prevent that the appliance is switched on accidentally).
- Clean the exterior surfaces with a soft cloth and warm soapy water.
- Next wipe with a clean, damp cloth and dry the surfaces.
- Remove splashes and stains on the interior surfaces with a cloth and soapy water.
- Next wipe with a clean, damp cloth and dry the surfaces.



Important

- Make sure that no water enters the vents.
- Never use abrasive cleaning materials or chemical solvents.
- Always make sure that the seal of the door is clean. This prevents accumulation of dirt and allows you to close the door properly.

Steam clean

With the steam clean function and a damp cloth, you can easily remove grease and dirt from the oven walls.

Using steam clean

Only use steam clean when the oven has cooled down fully. It is more difficult to remove dirt and grease if the oven is hot.



The steam clean program takes 30 minutes.

Food particles on the enamel walls will be sufficiently soaked after 30 minutes so that they can be removed with a damp cloth.

1. Remove all accessories from the oven.
2. Select the 'Steam clean' function
3. Press the confirm button to start steam clean.

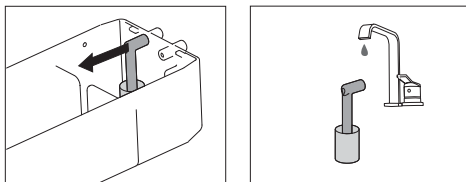


Please note: Do not open the door during the cleaning process.

Cleaning the water tank filter

If the water tank filter is dirty, you can clean it under the tap.

1. Remove the suction tube with the filter.
2. Clean it out under the tap and put it back into position. Ensure that the filter touches the base of the water tank



Descaling

During the steam process, there can be an accumulation of mineral deposit in the steam system. This needs to be removed from time to time. You need to carry out this task when the 'Appliance needs descaling' notification is shown.

If the appliance is not descaled after three notifications, the steam functions will no longer be available. Use this function only when the oven has cooled down fully. The descaling process comprises descaling and rinsing. Notifications with information and requests for actions will be shown on the display during the process.

1. Pour water mixed with descaling agent into the water reservoir.
Consult the descaling agent instructions for the correct mixing ratio.
2. Open the 'Settings' menu
3. Select 'Cooking settings'
4. Select 'Steamer settings'
5. Select 'Descaling' to select the function.
6. Press the confirm key to start descaling.

Note

We advise using NOKALK/DLS for descaling. NOKALK/DLS is an extremely efficient descaling agent based purely on natural, entirely biodegradable ingredients. The solution is non-corrosive, not aggressive and is environmentally-friendly.

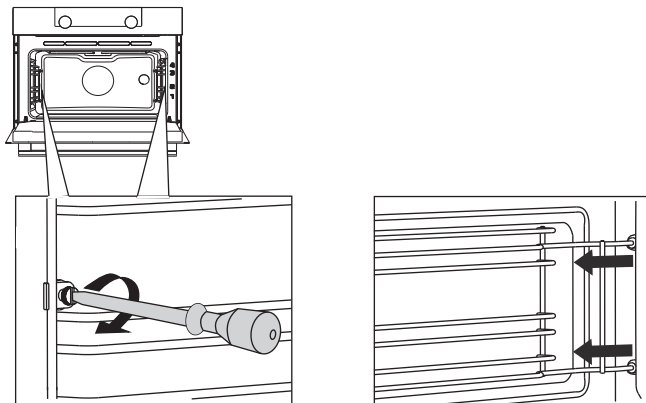
As well as an effective descaling action, it also has a cleansing and anti-bacterial effect, ensuring that the appliance's internal components are preserved in an optimum hygienic state. Therefore food's good taste is preserved and the appliance's service life is extended.

- Water is used for the steaming process. Water contains calcium and magnesium. Heat causes the water to condense, leaving a mineral deposit (not harmful to humans).
- If the descaling cycle is interrupted prior to the end of the cycle, the program must be restarted from the beginning.

Removing and cleaning the guide rails

Use conventional cleaning products to clean the guide rails.

- Remove the screw using a screwdriver.
- Remove the guide rails from the holes in the back wall.



Replacing the oven light bulb



The lamp in this household appliance is only suitable for illumination of this appliance. The lamp is not suitable for household room illumination.

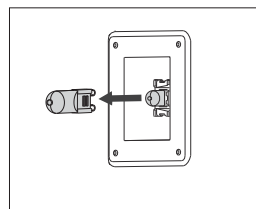
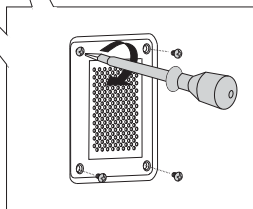
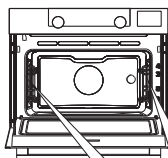
The light bulbs (2x) (halogen G9, 230 V, 25 W) are a consumer items and therefore not covered by warranty. To replace it, first remove the baking tray, oven rack and guide rails.



- Disconnect the appliance from the power supply by removing the plug from the socket or by switching off the circuit breaker in the fuse box.
- Please note: the light bulb can be very hot! Use protection to remove the bulb.

1. Remove the four screws from the cover panel. Remove the cover panel, the glass and the sealing ring.
2. Remove the faulty halogen lamp and replace it with a new one.
3. Replace the cover panel, the glass and the sealing ring.

Attention: The sealing ring needs to fit perfectly in the oven wall recess.e cover panel. The seal must fit perfectly in the oven wall recess.



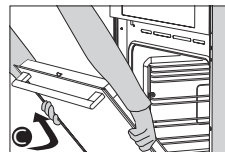
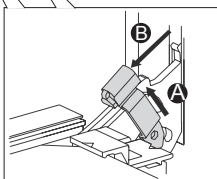
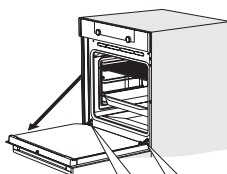
Removing the oven door



Keep your fingers away from the hinges of the oven door. The hinges are spring loaded and can cause injury if they spring back. Make sure that the hinge latches are applied correctly to lock the hinges.

Remove the oven door.

1. Open the door to the fully open position.
2. Lift both hinge latches (A) and pull them towards the oven door (B).
The hinges will be locked in the 45° position.
3. Gently close the door until it reaches a 45° angle.
4. Remove the door by lifting and tilting it towards the oven (C). The hinges need to come out of the slots in the oven.



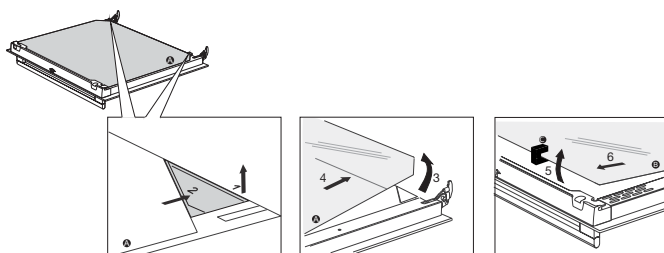
Install the oven door.

1. Hold the door at an angle of approximately 45° in front of the oven.
2. Insert the hinges into the slots and make sure they are both positioned correctly.
3. Open the door to the fully open position.
4. Lift both hinge latches and move them towards the oven.
5. Gently close the oven door and make sure that it closes correctly.
If the door does not open or close correctly, then make sure that the hinges are positioned correctly in their slots.

Removing the oven door glass

The inside of the glass in the oven door can be cleaned. For this it must be removed from the oven door.

1. Slightly lift (1) and shift (2) the clamps at the lower left and right of the door to release the glass (A).
2. Grab the glass (A) at the bottom and gently lift (3) and shift (4) it to remove it from the upper support.
3. The inner glass (B) (depending on the model) can be removed by carefully lifting (5) and shifting (6) it to removing it from the lower support. Also remove the rubber spacers (C) from the inner glass.



Install the glass in reverse order.

General

If you have problems with your oven, then consult the error overview below. Should the problems persist, then please contact the Customer Services Department.

The food stays raw

- Check whether the timer has been set and you have pressed the 'confirm key'.
- Is the door closed properly?
- Check whether a fuse has blown or a circuit breaker has been activated.

The food is overcooked or undercooked

- Check whether the correct cooking time has been set.

The keys do not respond; the display does not respond to the keys.

- Disconnect the appliance from the power supply for a few minutes (remove the mains plug from the socket or switch the circuit breaker to off); then reconnect the appliance and switch it on.

Power failure can cause the display to reset.

- Disconnect the appliance from the power supply for a few minutes (remove the mains plug from the socket or switch the circuit breaker to off); then reconnect the appliance and switch it on.
- Set the time again.

There is condensation in the oven.

- This is normal. Wipe the oven clean after use.

The fan keeps working after the oven is switched off.

- This is normal. The fan will keep working for a while after the oven is switched off.

Air flow can be felt at the door and the exterior of the appliance.

- This is normal.

Steam escapes via the door or the vents.

- This is normal.

Clicking sounds can be heard when the oven is working, particularly in the defrost setting.

- This is normal.

The circuit breaker switches off regularly.

- Consult a service technician.

The display gives an error code, ERROR XX ...

(XX indicates the number of the error).

- There is a fault in the electronic module. Disconnect the appliance from the power supply for a few minutes. Then reconnect it and set the current time.
- Consult a service technician if the error persists.

Storing and repairing the oven

Repairs should only be performed by a qualified service technician.

If maintenance is required, then remove the mains plug from the socket and contact the ATAG customer service.

Have the following information to hand when you call:

- The model number and serial number (stated on the inside of the oven door)
- Warranty details
- A clear description of the problem



Choose a clean, dry place if you have to store the oven temporarily, as dust and moisture can damage the appliance.

Disposal of the appliance and packaging

This product is made from sustainable materials. However, the appliance must be disposed of responsibly at the end of its useful life. The government can provide you with information about this.

The packaging of the appliance can be recycled. The following materials have been used:

- cardboard
- polyethylene wrap (PE)
- CFC-free polystyrene (hard PS foam)

Dispose of these materials responsibly in accordance with legal provisions.



The product has a pictogram of a rubbish bin with a cross through it. This indicates that household appliances must be disposed of separately. This means that the appliance may not be processed via the regular waste flow at the end of its useful life. You should take it to a special municipal waste depot or a sales outlet that offers to do this for you.

Collecting household equipment separately prevents harm to the environment and public health. The materials used in manufacturing this appliance can be recycled, which provides considerable savings in energy and raw materials.



Declaration of conformity

We hereby declare that our products comply with the relevant European directives, standards and regulations as well as all requirements referred to in the standards.



Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de binnenzijde van het toestel.
The appliance identification card is located on the inside of the appliance.

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, het complete typenummer bij de hand.
When contacting the service department, have the complete type number to hand.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiekaart.
You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.

ATAG



527942