



Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, het complete typenummer bij de hand.
En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous le numéro de type complet.

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

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

Sørg for at have hele typenummeret klar, når serviceafdelingen kontaktes.

Ha hele typenummeret for hånden når du kontakter serviceavdelingen.

Ha det kompletta typnumret till hands när du tar kontakt med serviceavdelningen.

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

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

Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.

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

Adressen og telefonnummeret til servicevirksomheden findes på garantikortet.

Du finner adresser og telefonnumre til serviceorganisasjonen på garantikortet.

Adresser och telefonnummer till serviceorganisationen hittar du på garantikortet.

handleiding

stoomoven

manuel

four à vapeur

Anleitung

Dampfgarofen

manual

steam oven

brugsanvisning

dampovn

håndbok

dampovn

bruksanvisning

ång ugn

ATAG



CS4411B

CS4492B

NL  
Handleiding

NL 3 - NL 62

FR  
manuel

FR 3 - FR 62

DE  
Anleitung

DA 3 - DA 64

EN  
Manual

EN 3 - EN 62

DA  
brugsanvisning

DA 3 - DA 61

NO  
håndbok

NO 3 - NO 61

SV  
bruksanvisning

SV 3 - SV 61

Gebruikte pictogrammen - Pictogrammes utilisés - Benutzte Piktogramme
Pictograms used - Anvendte piktogrammer - Symboler brukt
Symboler som används



Belangrijk om te weten - Important à savoir - Wissenswertes - Important information
Viktig informasjon - Viktig informasjon - Viktig information

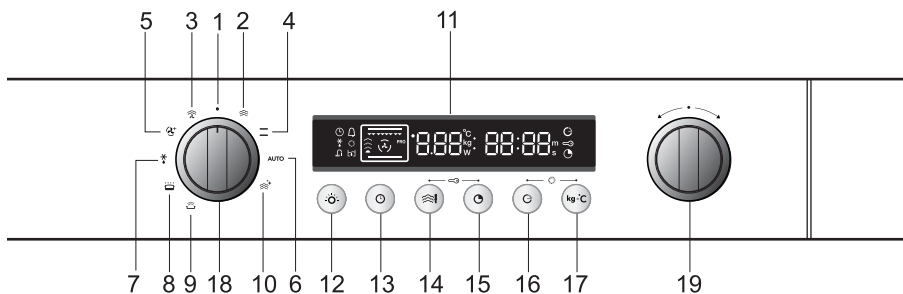


Tip - Conseil - Tipp - Tips

INHOUDSOPGAVE

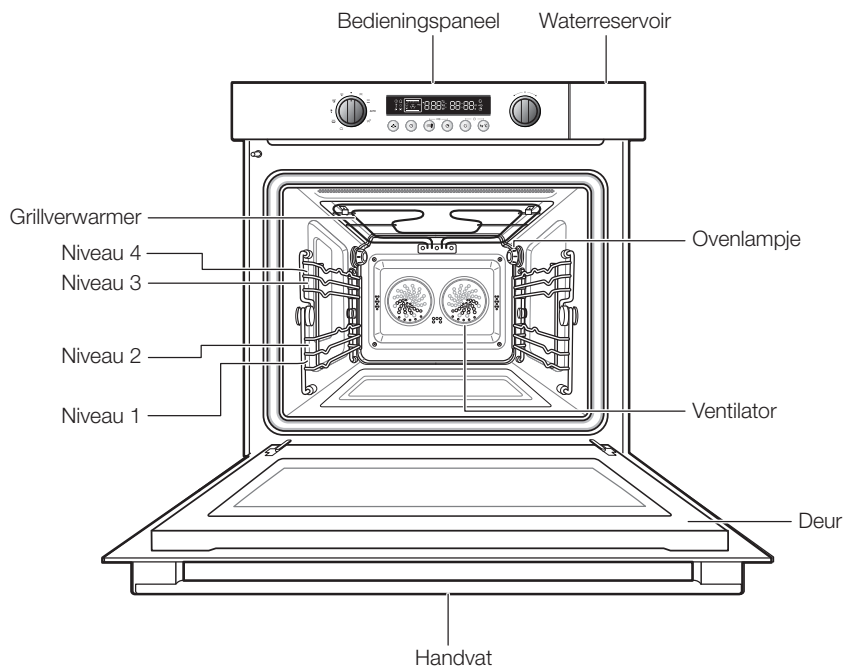
Bedieningspaneel	4
Ovenkenmerken	5
Accessoires	6
Gebruik van deze handleiding	7
Veiligheid	7
Het ovenlampje vervangen	12
Het waterreservoir vullen	13
De klok instellen	14
De energiebesparingsmodus instellen	15
Verwarmingsmogelijkheden	16
Standaardinstellingen	19
De stoomstand gebruiken	20
De combi-stoomstand gebruiken	24
De opwarmstand gebruiken	26
De ovenmodus gebruiken	27
De stand voor bereiding op verschillende niveaus gebruiken	38
De bereidingstijd instellen	40
De eindtijd instellen	41
Uitstelfunctie bereidingstijd	42
De automatische menumodus gebruiken	43
De ontthooistand gebruiken	47
De warmhoudstand gebruiken	49
Testgerechten	50
De waterhardheid instellen	51
Ontkalken	52
De stoomreinigingsfunctie gebruiken	54
Reinigen	55
De pieptoon uitschakelen	57
Kinderslot	58
De stoomoven reinigen	59
De stoomoven opbergen en repareren	59
Foutcodes	60
Technische specificaties	61
Verwijderen van apparaat en verpakking	62

BEDIENINGSPANEEL



- | | |
|--|---------------------------------------|
| 1. UIT | 12. VERLICHTING AAN/UIT |
| 2. STOOMSTAND | 13. KLOK |
| 3. COMBI-STOOMSTAND | 14. STOOMNIVEAU
(NIVEAU 1, 2 of 3) |
| 4. OVENSTAND | 15. BEREIDINGSTIJD |
| 5. BEREIDING OP VERSCHILLENDE
NIVEAUS | 16. EINDTIJD |
| 6. AUTOMATISCHE MENUSTAND | 17. GEWICHT/TEMP. |
| 7. ONTDOOISTAND | 18. STANDKEUZEKNOP |
| 8. WARMHOUDSTAND | 19. FUNCTIEKEUZEKNOP |
| 9. OPWARMSTAND | 14 + 15. KINDERSLOT |
| 10. STOOMREINIGINGSSTAND | 16 + 17. ONTKALKPROGRAMMA |
| 11. DISPLAY | |

OVENKENMERKEN

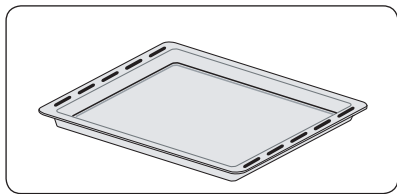


Opmerking

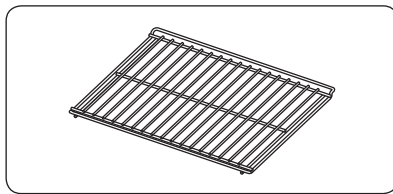
- Niveau 1 bevindt zich onderaan in de oven en de hogere niveaus bevinden zich hierboven.
- Niveau 3 en 4 worden hoofdzakelijk gebruikt voor de grillfunctie.
- Niveau 1 en 2 worden hoofdzakelijk gebruikt voor stomen.
- Raadpleeg de bereidingsrichtlijnen in deze handleiding om het juiste niveau voor uw gerechten te bepalen.

ACCESSOIRES

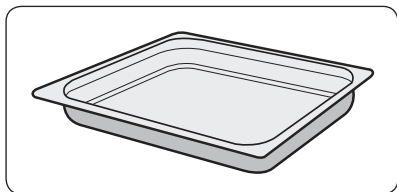
De volgende accessoires worden bij uw combi-stoomoven geleverd:



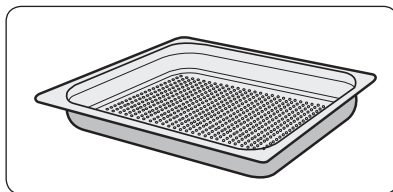
1 Bakplaat



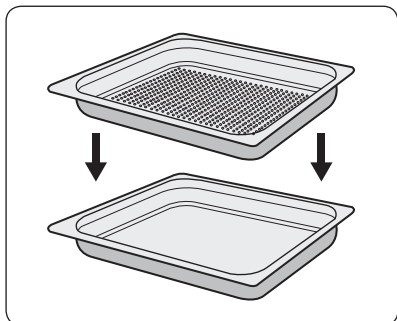
2 Ovenrooster (voor alle niveaus)



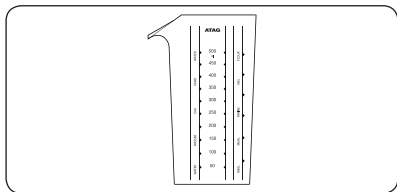
3 Stoomovenbakblik zonder gaten, 40 mm diep (handig voor het opvangen van vocht tijdens het stomen)



4 Stoomovenbakblik met gaten, 40 mm diep (handig voor de stoomstand)



Voor stomen kunt u het stoomovenbakblik met gaten in de het stoomovenbakblik zonder gaten plaatsen. Deze kunnen alleen op niveau 2 samen worden gebruikt.



5 Maatbeker voor het vullen van het waterreservoir.

GEBRUIK VAN DEZE HANDLEIDING

Bedankt voor de aanschaf van deze ATAG-combi-stoomoven.

De gebruikershandleiding bevat belangrijke informatie over het gebruik en onderhoud van uw nieuwe combi-stoomoven. De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

Lees vóór het gebruik van de stoomoven de veiligheidsinstructies en alle informatie in deze handleiding. Bewaar de handleiding om deze later te kunnen raadplegen.

VEILIGHEID

Veilig gebruik



- **WAARSCHUWING:** bij gebruik van het apparaat worden het apparaat zelf en de onderdelen binnen in het apparaat heet. Raak de hete onderdelen niet aan. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het apparaat, tenzij u voortdurend toezicht op hen houdt.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, mensen met een fysieke, zintuiglijke of geestelijke handicap of mensen die weinig ervaring met en kennis van het apparaat hebben. Het is dan wel belangrijk dat ze worden begeleid bij en geïnstrueerd over een veilig gebruik van het apparaat en de gevaren die dit met zich meebrengt. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Laat kinderen niet zonder toezicht onderhoud plegen of het apparaat reinigen.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het alleen voor de bereiding van voedsel.
- Houd het snoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen onbedekt blijven.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- In verband met de veiligheid mag het apparaat niet worden gereinigd met hogedrukreinigers of stoomreinigers.
- **WAARSCHUWING:** verwarm nooit afgesloten blikken.
Er bouwt zich druk op in het blik, waardoor het kan ontploffen.



- nde reinigingsmiddelen of harde metalen schrapers voor het reinigen van de glazen deur. Hierdoor ontstaan krassen, waardoor het glas kan barsten.
- Bij de bereiding van gerechten met alcohol, kunnen de hoge temperaturen ervoor zorgen dat de alcohol verdampt. De damp kan vlam vatten als deze in contact komt met hete onderdelen.
- Gebruik het apparaat niet om er ontvlambare materialen of materialen die snel kromtrekken in te bewaren.
- Zorg ervoor dat voedsel altijd door en door verwarmd wordt. De benodigde tijd hiervoor is afhankelijk van veel factoren, waaronder de hoeveelheid en het soort voedsel. Eventuele bacteriën in het voedsel worden gedood als het voedsel langer dan 10 minuten op een temperatuur hoger dan 70 °C wordt verwarmd. Verwarm het voedsel langer als u er niet zeker van bent of het door en door verwarmd is.
- Gebruik geen schure
- Gebruik ovenwanten of pannenlappen om schalen en accessoires uit het apparaat te halen.
- Als u rook waarneemt, schakelt u het apparaat uit of haalt u de stekker van het apparaat uit het stopcontact. Houd de deur gesloten om eventuele vlammen te doven.
- Gebruik alleen de temperatuursensor die voor deze oven wordt aanbevolen (voor apparaten waarbij het gebruik van een temperatuursensor mogelijk is).
- Verwijder alle etensresten en kookgerei uit de oven voordat u de oven reinigt met de zelfreinigende pyrolysefunctie.
- Wanneer voor het reinigen van de oven de bedieningstoetsen in een hogere stand moeten worden gezet (pyrolyse) dan voor normale doeleinden, kan de buitenkant warmer worden dan gebruikelijk. Houd kinderen daarom op veilige afstand.
- **WAARSCHUWING:** Vermijd de kans op een elektrische schok en zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt.



- **WAARSCHUWING:** Als het (glazen) bedieningspaneel is gebarsten, schakelt u het apparaat uit om de kans op een elektrische schok te vermijden.
- **WAARSCHUWING:** Koken met vet of olie zonder toezicht kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.
- Probeer NOOIT een brand te blussen met water. Schakel het apparaat uit en houd de deur gesloten.
- **WAARSCHUWING:** In verband met brandgevaar niets in de oven bewaren of opslaan.

Kinderen



- Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Laat kinderen niet zonder toezicht onderhoud plegen of het apparaat reinigen.
- Bewaar niets in de kasten boven of achter het apparaat wat uw kinderen mogelijk interessant vinden.
- **WAARSCHUWING:** Houd kinderen op een veilige afstand van de oven tijdens het bakken of braden. De oven wordt tijdens gebruik warm. Raak de verwarmingselementen en de binnenzijde van de oven niet aan tot deze volledig afgekoeld is.
- **WAARSCHUWING:** De buitenzijde van de oven kan heet worden als deze gedurende langere tijd op een hoge temperatuur wordt gebruikt. Als de oven lange tijd op de maximumtemperatuur wordt gebruikt (bijvoorbeeld tijdens grillen), kan het glaspaneel in de ovendeur heet worden. Let op als er kinderen in de buurt zijn.

Veilig gebruik van oven/stoomoven

- De oven is volledig geïsoleerd. Toch treedt er altijd warmteoverdracht op en zal de temperatuur van de buitenkant van de oven oplopen. Deze temperaturen vallen ruim binnen de norm.
- De oven is voorzien van een ventilator die de behuizing van de oven koelt. De ventilator blijft mogelijk nog enige tijd werken nadat u de oven hebt uitgezet.
- Zorg er om elektrische schokken te voorkomen voor dat het apparaat is uitgezet voordat u het lampje vervangt.
- Plaats geen accessoires op de geopende ovendeur.
- De ovendeur dient tijdens bereidingen gesloten te zijn.

- Open de ovendeur voorzichtig, aangezien er hete stoom kan ontsnappen.
- Bewaar geen ontvlambare materialen in de oven.
- Bevroren producten zoals pizza's dienen op het rooster te worden bereid. Als u de bakplaat gebruikt, kan deze vervormen vanwege het grote temperatuurverschil.
- Bedek de bodem van de oven nooit met aluminiumfolie. De folie blokkeert de warmte, wat kan leiden tot slechtere resultaten. Daarnaast kan het email van de bodem van de oven beschadigd raken.
- Kleinere hoeveelheden vereisen een kortere bereidingstijd. Als u de bereidingstijden uit recepten aanhoudt, branden de gerechten mogelijk aan.
- Giet nooit koud water op de hete bodem van de oven. Dit kan het email beschadigen.
- Vruchtensappen kunnen hardnekkige vlekken op de bodem van de oven veroorzaken. Gebruik bij de bereiding van vochtige taarten/pasteien (zoals appeltaart) een bakblik/bakplaat/taartvorm als lekbak.
- Gemorst voedsel met suiker en vruchtensappen, zoals rabarber of pruimensap, kan de kleur van het email aantasten. We raden u aan de oven te reinigen direct nadat deze is afgekoeld.
Opmerking: het water in het accessoire dat u als lekbak hebt gebruikt is nog heet!
- Gebruik hitte- en stoombestendige bakblikken in de stoomoven. Siliconen bakblikken zijn niet geschikt voor gebruik met heteluchtcirculatie en stoom.
- Gebruik geen bakblikken met roestplekken. Zelfs kleine plekjes kunnen leiden tot roest aan de binnenzijde van de oven.

Installatie

- Controleer het apparaat op transportschade. Sluit het apparaat niet aan als het beschadigd is.
- Dit apparaat mag uitsluitend worden geïnstalleerd door een bevoegde monteur!
- Defecte onderdelen mogen alleen worden vervangen door originele onderdelen. De fabrikant garandeert alleen van originele onderdelen dat deze aan de veiligheidseisen voldoen.



- Om gevaarlijke situaties te voorkomen, dient een beschadigd elektriciteits snoer alleen te worden vervangen door de fabrikant, de serviceorganisatie van de fabrikant of door een erkend vakman.
- De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.
- U dient altijd bij de stekker en het stopcontact te kunnen komen.
- Als u een vaste aansluiting wilt maken, moet in het netsnoer een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van ten minste 3 mm worden geplaatst.
- De apparatuur dient niet via een stekkerdoos of verlengsnoer op netspanning te worden aangesloten, aangezien veilig gebruik van de apparatuur dan niet langer kan worden gegarandeerd.
- **WAARSCHUWING:** U dient de behuizing van het apparaat nooit te openen. De behuizing mag uitsluitend worden geopend door een servicemonteur.
- Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet voordat er reparaties worden uitgevoerd.
- Het apparaat dient zo te worden geïnstalleerd dat de voeding uitgeschakeld kan worden. Dat betekent dat de stekker bereikbaar moet blijven zodat deze uit de contactdoos kan worden gehaald. Ook kan in een vaste elektriciteitskabel een schakelaar worden aangebracht, in overeenstemming met de daarvoor geldende richtlijnen, om het apparaat uit te schakelen.

Als de veiligheidsinstructies en waarschuwingen niet worden opgevolgd, kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gehouden voor eventuele schade als gevolg hiervan.

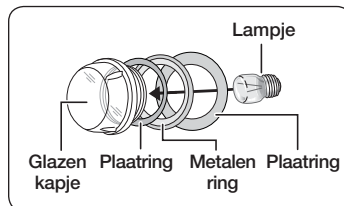
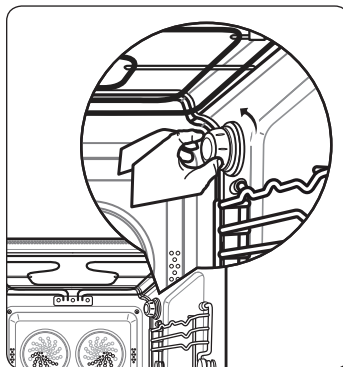


Als u besluit het apparaat niet langer te gebruiken vanwege een fout, raden we u aan het netsnoer af te knippen nadat u de stekker uit het stopcontact hebt gehaald. Breng het apparaat naar de gemeentelijke dienst voor afvalbeheer.

HET OVENLAMPJE VERVANGEN

Het ovenlampje vervangen en het glazen kapje reinigen

1. Verwijder het kapje door het linksom te draaien.
2. Verwijder de metalen ring en de twee plaatringen en reinig het glazen kapje.
3. Vervang de lamp indien nodig door een hittebestendige (tot 300 °C) ovenlamp van 25 watt en 230 V.
4. Bevestig de metalen ring en de plaatring aan het glazen kapje.
5. Plaats het glazen kapje terug.



HET WATERRESERVOIR VULLEN

Het waterreservoir bevindt zich aan de rechterkant. Vul het reservoir uitsluitend met vers kraanwater of niet-koolzuurhoudend mineraalwater. Bevat het water teveel kalk, dan kunt u ook gebruik maken van onthard water (zie ook "Waterhardheid").

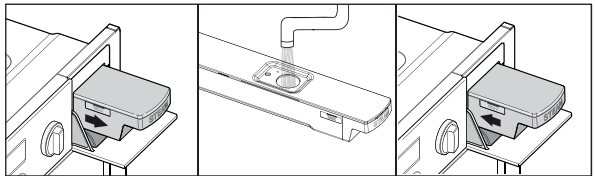
Let op!

Giët geen gedestilleerd water of andere vloeistoffen in het waterreservoir.

Vul het waterreservoir altijd voor gebruik

Til het waterreservoir over de vergrendeling en trek het vervolgens uit het apparaat. Open het deksel en vul het waterreservoir tot de markering 'max' met koud water. Als u het reservoir met behulp van de maatbeker vult, hoeft u het waterreservoir niet volledig uit het apparaat te verwijderen. Sluit het deksel totdat u voelt dat deze goed vastzit.

Schuif het waterreservoir terug op zijn plaats.



Leeg het waterreservoir na elk gebruik.

Trek het waterreservoir voorzichtig uit het apparaat. Als u het er te snel uittrekt, kunt u water knoeien. Houd het waterreservoir horizontaal, zodat er geen resterend water uit het ventiel kan druppelen.

Leeg hierna het reservoir.

Maak ook de nis voor het waterreservoir en de afsluiting in het deksel goed droog.

Indicatie 'Waterreservoir vullen'.

Wanneer het waterreservoir leeg is, klinkt er een signaal.

Op het display verschijnt een symbool. De werking wordt onderbroken.

1. Haal het waterreservoir uit de oven, vul tot de markering en plaats het weer terug.
2. Na 5 seconden start het apparaat automatisch.



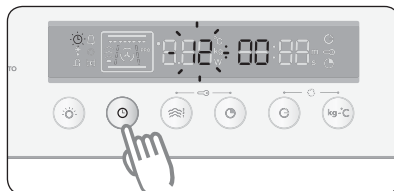
DE KLOK INSTELLEN

Wanneer het apparaat voor het eerst wordt aangesloten, licht het display op. Na vijf seconden gaan het kloksymbool en '12:00' knipperen op het DISPLAY.

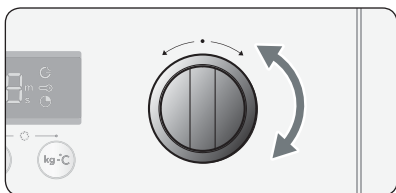
De klok instellen (voorbeeld: 15:15)



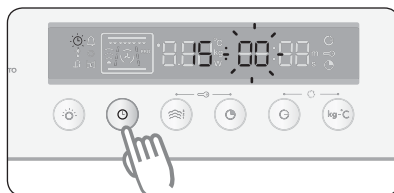
1 Draai de **STANDKEUZEKNOP** naar de stand 'UIT'.



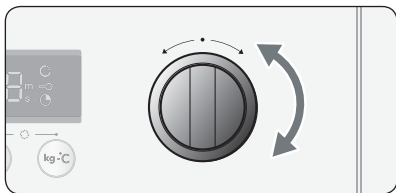
2 Druk op **KLOK**. '12' begint te knipperen.



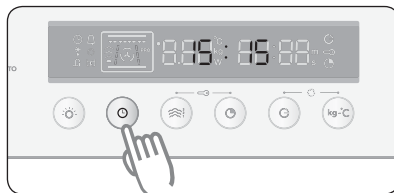
3 Draai de **FUNCTIEKEUZEKNOP** om het uur in te stellen.



4 Druk opnieuw op **KLOK**. '00' begint te knipperen.



5 Draai de **FUNCTIEKEUZEKNOP** om de minuten in te stellen.



6 Druk opnieuw op **KLOK**.

Opmerking

- Als u op een knop drukt, begint de instelling te knipperen. U kunt de instelling nu wijzigen. U kunt de instelling alleen wijzigen als deze knippert. Als het knipperen is gestopt, moet u op de knop drukken, zodat de instelling weer gaat knipperen.

DE ENERGIEBESPARINGSMODUS INSTELLEN

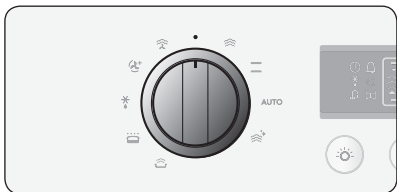
De oven beschikt over een energiebesparingsstand. Deze stand bespaart elektriciteit als de oven niet in gebruik is.

Stand-bystand

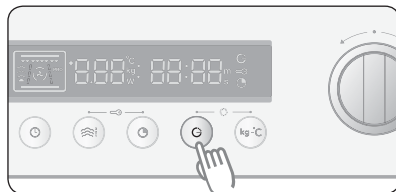
Als de oven 10 minuten niet is gebruikt, wordt de stand-bystand ingeschakeld (standaard).

ECO-stand

In de ECO-stand wordt de huidige tijd niet weergegeven. U kunt de oven niet gebruiken.



- 1** Draai de **STANDKEUZEKNOP** naar de stand '**UIT**'.



- 2** Houd **EINDTIJD** 3 seconden ingedrukt. De oven schakelt over naar de ECO-stand en er wordt niets op het display weergegeven.

- 3** Open de deur of druk op een knop als u naar de stand-bystand wilt gaan. Op het display wordt de huidige tijd weergegeven en de oven is klaar voor gebruik.

VERWARMINGSMOGELIJKHEDEN

In de volgende tabel ziet u de verschillende standen en instellingen van uw oven. Gebruik de kooktabellen als richtlijn voor deze standen bij het koken.

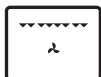
	Stoomstand (stel stoomniveau 1, 2 of 3 in met de knop 'stoomniveau') Het gerecht wordt bereid met stoom. De stoom wordt opgewekt door de stoomgenerator en via twee spuitmonden in de ovenruimte gespoten. Deze stand is geschikt voor het stomen van bijvoorbeeld groenten, vis, eieren, fruit en rijst. Zorg er bij deze stand altijd voor dat het reservoir met vers water is gevuld. Aanbevolen temperatuur: 100 °C
	Combi-stoomstand (stel stoomniveau 1, 2 of 3 in met de knop 'stoomniveau') Het gerecht wordt in de convectiestand en met behulp van stoom bereid. De stoom wordt opgewekt door de stoomgenerator en met tussenpozen in de ovenruimte gespoten. Deze stand is geschikt voor het bakken van deegsoorten, zoals bladerdeeg, briochedeeg, broodjes van gistdeeg, stokbrood, gratins en het braden van vlees. De hete stoom zorgt voor een mooi krokant, bruin laagje en een luchtige structuur. Vlees en vis blijven lekker sappig van binnen. Zorg er bij deze stand altijd voor dat het reservoir met vers water is gevuld. Aanbevolen temperatuur: 180 °C
	Opwarmstand (stel stoomniveau 1, 2 of 3 in met de knop 'stoomniveau') Het gerecht wordt in de convectiestand en met behulp van stoom verwarmd. De stoom wordt opgewekt door de stoomgenerator en met tussenpozen in de ovenruimte gespoten. Deze stand is geschikt voor het opwarmen van kant en klare gerechten. De gerechten worden geleidelijk verwarmd, zonder dat ze uitdrogen. Zorg er bij deze stand altijd voor dat het reservoir met vers water is gevuld. Aanbevolen temperatuur: 100 °C
	Heteluchtstand Voedsel wordt verwarmd door hete lucht die vanuit de achterzijde van de oven wordt aangevoerd. Deze instelling maakt gebruik van gelijkmatige verhitting en is ideaal voor bakken. Aanbevolen temperatuur: 180 °C
	Hete lucht + bovenwarmte Hete lucht en bovenwarmte is de ideale combinatie voor krokante, gebruikte resultaten. Met name aanbevolen voor vlees. Aanbevolen temperatuur: 180 °C
	Bovenwarmte + onderwarmte Er wordt hitte vanaf de boven- en onderkant aangevoerd. Deze instelling is geschikt voor bakken en braden. Aanbevolen temperatuur: 200 °C

VERWARMINGSMOGELIJKHEDEN (VERVOLG)



Grillstand

Voedsel wordt verwarmd door het bovenste verwarmingselement.
Aanbevolen temperatuur: 220 °C



Bovenwarmte + ventilator

De warmte die door de bovenste verwarmingselementen wordt gegenereerd, wordt door de ventilator verspreid. Deze modus kan worden gebruikt voor het grillen van vlees en vis.

Aanbevolen temperatuur: 220 °C



Hete lucht + onderwarmte

De combinatie hete lucht en onderwarmte zorgt voor krokante, gebruijnde resultaten.

Aanbevolen temperatuur: 180 °C



Intensieve stand

In deze modus worden alle verwarmingselementen (boven, onder en convectieventilator) afwisselend geactiveerd. De warmte wordt gelijkmatig verdeeld in de oven.

Deze stand is geschikt voor grote hoeveelheden voedsel waarvoor warmtetoevoer nodig is, zoals grote gratins en taarten.

Aanbevolen temperatuur: 180 °C



ProRoasting-stand

Deze modus bevat een automatische verwarmcyclus boven 200 °C.

Het vlees wordt dichtgeschroeid door het bovenste verwarmingselement en de convectieventilator. Hierna wordt het voedsel langzaam gegaard bij de lage, vooraf ingestelde temperatuur. Tijdens dit proces werken de bovenste en onderste verwarmingselementen. Deze modus is geschikt voor vlees, gevogelte en vis.

Aanbevolen temperatuur: 100 °C



ECO-heteluchtstand

In deze modus wordt gebruikgemaakt van het geoptimaliseerde verwarmingssysteem, zodat u energie bespaart tijdens de bereiding van uw gerechten.

De bereidingstijd neemt wat meer tijd in beslag, maar u bereikt gelijkmatige bakresultaten zonder uw gerechten te verbranden.

Aanbevolen temperatuur: 180 °C

Opmerking

- De energieklassen van de ECO-heteluchtmodus is bepaald overeenkomstig EN50304.



Stand voor bereiding op verschillende niveaus

U kunt voor deze stand kiezen als u een grotere hoeveelheid voedsel op twee niveaus wilt bereiden. In dit geval kan de gehele ovenruimte worden gebruikt.

U kunt bijvoorbeeld twee platen gebruiken om koekjes te bakken.

Aanbevolen temperatuur: 180 °C

VERWARMINGSMOGELIJKHEDEN (VERVOLG)



Ontdooistand

U kunt kiezen uit 5 vooraf geprogrammeerde instellingen voor ontdooien. De tijd en temperatuur worden automatisch ingesteld.

U selecteert het programma en het gewicht van uw gerecht en start de snelle bereiding.



Warmhoudstand

Het voedsel wordt warm gehouden door de warmte die door het onderste verwarmingselement wordt afgegeven. (Houd voedsel niet langer dan 2 uur warm. Warm voedsel bederft sneller.)

Aanbevolen temperatuur: 70 °C



Automatische menustand

U kunt kiezen uit 35 vooraf geprogrammeerde automatische menu-instellingen. De tijd en temperatuur worden automatisch ingesteld. U selecteert het programma en het gewicht van uw gerecht en start het automatisch stomen.

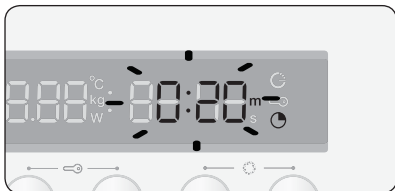


Stoomreinigingsstand

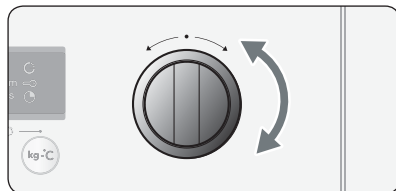
Door de hete stoom wordt de binnenzijde van de oven nat, waardoor u de oven eenvoudig kunt reinigen. Het stoomreinigingsprogramma neemt slechts 10 minuten in beslag.

STANDAARDINSTELLINGEN

Wanneer de standaardbereidingstijd of standaardtemperatuur knippert, kunt u de tijd of de temperatuur wijzigen door de **FUNCTIEKEUZEKNOP** te draaien.



1 De standaardtijd of standaardtemperatuur knippert.



2 Wanneer de standaardtijd/-temperatuur knippert: draai de **FUNCTIEKEUZEKNOP** om de gewenste tijd/temperatuur in te stellen.

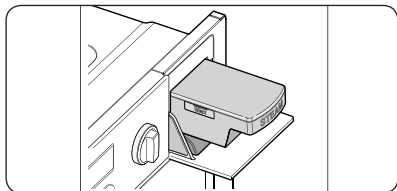
Wanneer het knipperen is gestopt, kunt u de tijd/temperatuur wijzigen door op **BEREIDINGSTIJD**, **GEWICHT/TEMP** te drukken.

Tijdens het koken kunt u altijd de **BEREIDINGSTIJD** of de **TEMPERATUUR** wijzigen.

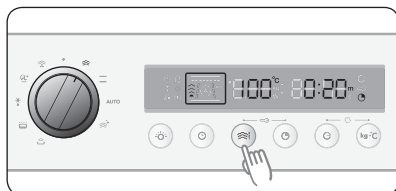
- Bereidingstijd: druk op **BEREIDINGSTIJD** en draai vervolgens de **FUNCTIEKEUZEKNOP**.
- Temperatuur: druk op **GEWICHT/TEMP** en draai vervolgens de **FUNCTIEKEUZEKNOP**.

DE STOOMSTAND GEBRUIKEN

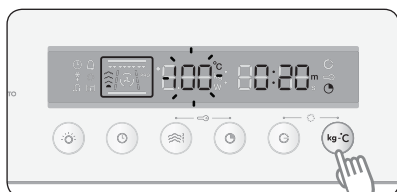
Stoomstand



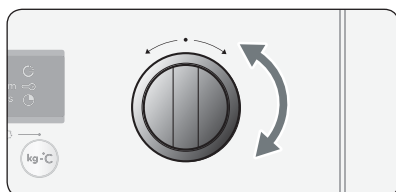
- 1** Vul het waterreservoir tot de markering 'max' en plaats het terug. Zet daarna het gerecht in de oven.



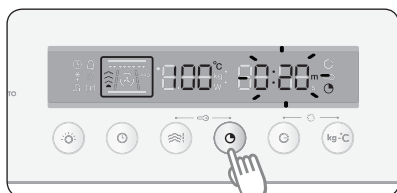
- 2** Draai de **STANDKEUZEKNOP** naar de stoomstand. Druk op **STOOMNIVEAU** om stoomniveau 1, 2 of 3 in te stellen.



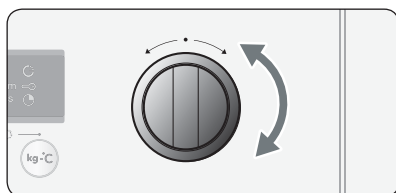
- 3** Druk op **GEWICHT/TEMP.**. De temperatuur knippert.



- 4** Draai tijdens het knipperen de **FUNCTIEKEUZEKNOP** en stel de temperatuur in.



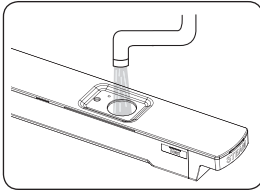
- 5** Druk op **BEREIDINGSTIJD**. De bereidingstijd knippert.



- 6** Draai tijdens het knipperen de **FUNCTIEKEUZEKNOP** en stel de bereidingstijd in.

- 7** Na 5 seconden start het apparaat automatisch.

DE STOOMSTAND GEBRUIKEN (VERVOLG)



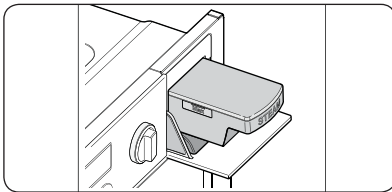
Als tijdens de bereiding het water in het reservoir opdraakt, verschijnt er een symbool op het display en klinkt er een piep. Vul het waterreservoir bij en wacht 5 seconden voordat u verdergaat met stomen.

- U kunt gedurende het hele bereidingsproces water bijvullen.

Opmerking

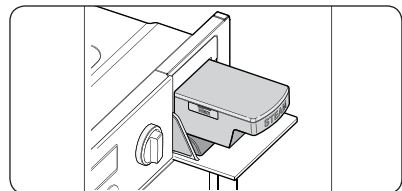
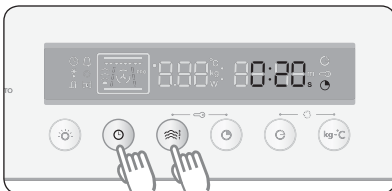
- 1) Tijdens de bereiding kunt u de **BEREIDINGSTIJD** en de **TEMPERATUUR** aanpassen.
 - Bereidingstijd: druk op **BEREIDINGSTIJD** en draai vervolgens de **FUNCTIEKEUZEKNOP**.
 - Temperatuur: druk op **GEWICHT/TEMP** en draai vervolgens de **FUNCTIEKEUZEKNOP**.
- 2) Als de stoomstand wordt gebruikt, wordt de werking van de elementen boven- en onderin regelmatig onderbroken om de temperatuur te reguleren.
- 3) Pas op wanneer u de plaat uit de oven haalt. Deze is heet. Zet de deur eerst op een kier om de hete stoom te laten ontsnappen. Houd ook rekening met de stoomopeningen.
- 4) Verwijder het waterreservoir na het bereiden van gerechten voorzichtig uit het apparaat en leeg het reservoir.
- 5) Droog de ovenruimte met een droge doek als er vocht is achtergebleven.
- 6) Na het stomen werken de ventilator (10 minuten) en de pomp (10 seconden) nog door. Dit is normaal.

Verwijder het opgevangen water.



- 1 Leeg na het stomen het waterreservoir en plaats het terug.

- 2 Draai de **STANDKEUZEKNOP** naar de stand 'UIT'.



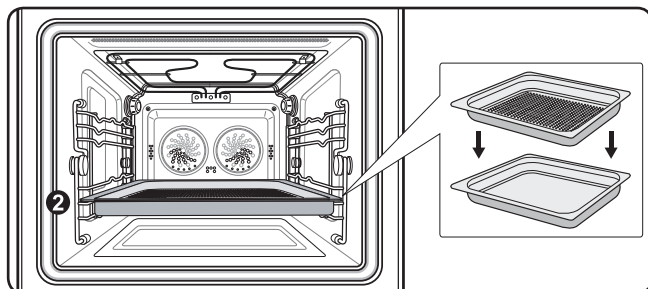
- 3 Houd **KLOK** en **STOOMNIVEAU** gedurende 2 seconden tegelijk ingedrukt. Het achtergebleven water in de oven wordt verwijderd en op het display worden 20 seconden weergegeven.

- 4 Verwijder het waterreservoir en leeg het.

DE STOOMSTAND GEBRUIKEN (VERVOLG)

Stoomstand

Het gerecht wordt bereid met stoom. De stoom wordt opgewekt door de stoomgeneratoren en via twee spuitmonden in de ovenruimte gespoten.



Het stoomovenbakblik met gaten wordt doorgaans op niveau 2 geplaatst.

* Temperatuurstand:
40 - 100 °C

Bereidingsrichtlijnen

Neem de instellingen en tijden in deze tabel als richtlijnen voor het stomen.

Vul het waterreservoir altijd tot de markering 'max' met vers water.

Voedsel	Stoomstand (°C)	Tijd (min.)	Accessoire (niveau)
Broccolirosjes	100 °C	12 - 16	Stoomovenbakblik met gaten (2)
Hele wortelen	100 °C	25 - 30	Stoomovenbakblik met gaten (2)
Gesneden groenten (paprika, courgette, wortelen, uien)	100 °C	15 - 20	Stoomovenbakblik met gaten (2)
Sperziebonen	100 °C	20 - 25	Stoomovenbakblik met gaten (2)
Asperges	100 °C	15 - 20	Stoomovenbakblik met gaten (2)
Hele groenten (artisjokken, bloemkool, maïskolven)	100 °C	25 - 35	Stoomovenbakblik met gaten (2)
Geschilde aardappelen (in vier stukken)	100 °C	25 - 35	Stoomovenbakblik met gaten (2)
Visfilet (2 cm dik)	80 °C	15 - 20	Stoomovenbakblik met en zonder gaten (2)
Garnalen (rauw/ongekookt)	100 °C	10 - 14	Stoomovenbakblik met en zonder gaten (2)
Kipfilet	100 °C	23 - 28	Stoomovenbakblik met en zonder gaten (2)
Gekookte eieren (hard gekookt)	100 °C	15 - 20	Stoomovenbakblik met gaten (2)

DE STOOMSTAND GEBRUIKEN (VERVOLG)

Voedsel	Stoomstand (°C)	Tijd (min.)	Accessoire (niveau)
Broodje bapao (bevoren)	100 °C	25 - 30	Stoomovenbakblik met gaten (2)
Witte rijst (basmati of pandan) (voeg twee keer zoveel water toe)	100 °C	30 - 35	Stoomovenbakblik zonder gaten (2)
Fruitcompote (gebruik een platte, ronde, glazen ovenschaal, voeg 1 tl suiker en twee el water toe)	100 °C	25 - 35	Stoomovenbakblik met gaten (2)
Flan/puddinkjes (6 dessertschaaltjes, elk 100 ml, bedek de schaaltes met folie)	90 °C	20 - 30	Stoomovenbakblik met gaten (2)
Custardvla (gebruik een grote, platte, glazen ovenschaal, afgedekt met folie)	90 °C	30 - 40	Stoomovenbakblik met gaten (2)

Stomen op twee niveaus

Neem de instellingen en tijden in deze tabel als richtlijnen voor het stomen.

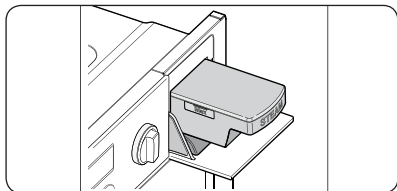
Vul het waterreservoir altijd tot de markering 'max' met vers water. Verschillende gerechten met dezelfde bereidingstijd kunt u gelijktijdig in de oven plaatsen. Bij gerechten met verschillende bereidingstijden plaatst u eerst het gerecht met de langste bereidingstijd in de oven.

Plaats één gerecht op niveau 2 en het andere op niveau 4.

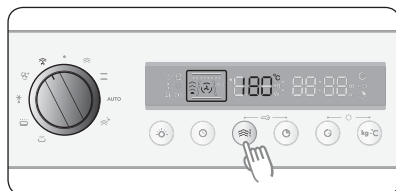
Voedsel	Stoomstand (°C)	Tijd (min.)	Accessoire (niveau)
Bereiden op twee niveaus: Twee gerechten (visfilet/gesneden groenten)	100 °C	15 - 20	Stoomovenbakblik zonder gaten (4)/ stoomovenbakblik met gaten (2)
Bereiden op twee niveaus: Twee gerechten (kipfilet/hele groenten)	100 °C	25 - 30	Stoomovenbakblik zonder gaten (4)/ stoomovenbakblik met gaten (2)

DE COMBI-STOOMSTAND GEBRUIKEN

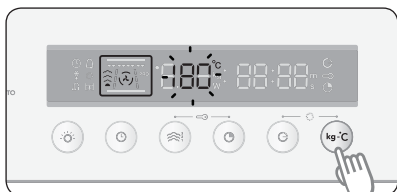
Combi-stoomstand



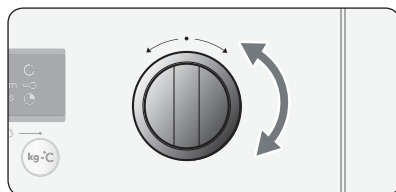
- 1** Vul het waterreservoir tot de marking 'max' en plaats het terug. Zet daarna het gerecht in de oven.



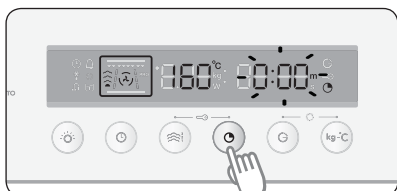
- 2** Draai de **STANDKEUZEKNOOP** naar de combi-stoomstand. Druk op **STOOMNIVEAU** om stoomniveau 1, 2 of 3 in te stellen.



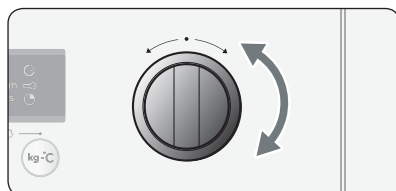
- 3** Druk op **GEWICHT/TEMP.**. De temperatuur knippert.



- 4** Draai tijdens het knipperen de **FUNCTIEKEUZEKNOOP** en stel de gewenste temperatuur in.



- 5** Druk op **BEREIDINGSTIJD** om de gewenste bereidingstijd in te stellen. De tijd knippert.
- Als u geen bereidingstijd instelt, wordt de heteluchtstand geactiveerd.



- 6** Draai de **FUNCTIEKEUZEKNOOP** en stel de gewenste bereidingstijd in.

- 7** Na 5 seconden start het apparaat automatisch.

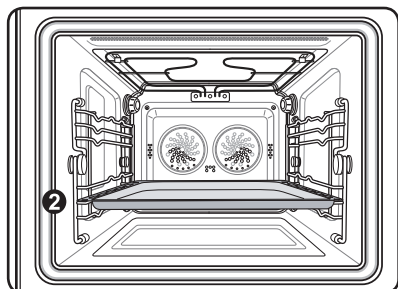
Opmerking

- 1) Tijdens de bereiding kunt u de **BEREIDINGSTIJD** en de **TEMPERATUUR** aanpassen.
 - Bereidingstijd: druk op **BEREIDINGSTIJD** en draai vervolgens de **FUNCTIEKEUZEKNOOP**.
 - Temperatuur: druk op **GEWICHT/TEMP** en draai vervolgens de **FUNCTIEKEUZEKNOOP**.
- 2) Als de combi-stoomstand wordt gebruikt, wordt de werking van de elementen boven- en onderin regelmatig onderbroken om de temperatuur te reguleren.

DE COMBI-STOOMSTAND GEBRUIKEN (VERVOLG)

Combi-stoomstand

Het gerecht wordt in de convectiestand en met behulp van stoom bereid. De stoom wordt opgewekt door de stoomgeneratoren en met tussenpozen in de ovenruimte gespoten.



Plaats de bakplaat op niveau 2.

* Temperatuurstand: 100 - 230 °C

* Zorg ervoor dat de (glazen) schalen die u gebruikt bestand zijn tegen temperaturen van 40 - 250 °C.

Bereidingsrichtlijnen

Neem de instellingen en tijden in deze tabel als richtlijnen voor het bakken en braden.

Vul het waterreservoir altijd tot de markering 'max' met vers water.

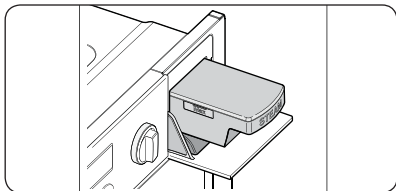
Voedsel	Stoomstand (°C)	Stoomniveau	Tijd (min.)	Accessoire (niveau)
Bladerdeegzoutje (met geraspte kaas)	200 °C	1	15 - 20	Bakplaat (1)
Croissants (kant en klaar croissantdeeg)	180 °C	1	17 - 23	Bakplaat (1)
Zelfgemaakt brood	180 °C (voorverwarmen)	2	30 - 40	Ovenrooster (1)
Groentegratin/ aardappelgratin	160-180 °C	2	35 - 50	Ovenrooster (2)
Runderbraadstuk, 1 kg half doorbakken- doorbakken	Fase 1: 180 °C Fase 2: 180 °C (voorverwarmen)	3 3	Fase 1: 25 - 35 Fase 2: 25 - 35	Ovenrooster (2)/ bakplaat (1)
Vis uit de oven	200 °C	3	20 - 25	Ovenrooster (2)/ bakplaat (1)
Hele kip	Fase 1: 210 °C Fase 2: 210 °C	3	Fase 1: 30 - 40 Fase 2: 20 - 30	Ovenrooster (2)/ bakplaat (1)
Kipstukken	Fase 1: 210 °C Fase 2: 210 °C	3	Fase 1: 20 - 30 Fase 2: 20 - 30	Ovenrooster (2)/ bakplaat (1)

Opmerking

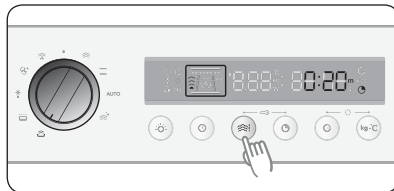
- Voorverwarmen wordt aanbevolen.
- Tussen fase 1 en fase 2 wordt keren aanbevolen.
- Als de deur wordt geopend tijdens de bereiding, stopt de oven. Sluit de deur en wacht 5 seconden om de oven opnieuw te starten. De oven begint automatisch.

DE OPWARMSTAND GEBRUIKEN

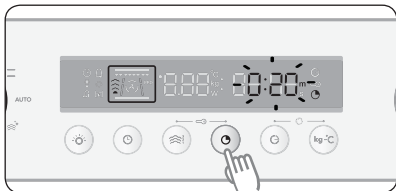
Opwarmstand



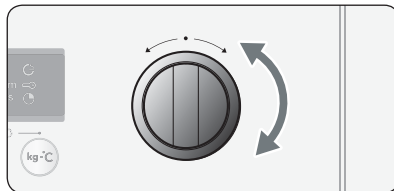
1 Vul het waterreservoir tot de markering 'max' en plaats het terug. Zet daarna het gerecht in de oven.



2 Draai de **STANDKEUZEKNOP** naar de opwarmstand. Druk op **STOOMNIVEAU** om stoomniveau 1, 2 of 3 in te stellen.



3 Druk op **BEREIDINGSTIJD**. De tijd knippert.



4 Draai tijdens het knipperen de **FUNCTIEKEUZEKNOP** en stel de gewenste bereidingstijd in.

5 Na 5 seconden start het apparaat automatisch.

Opwarmen

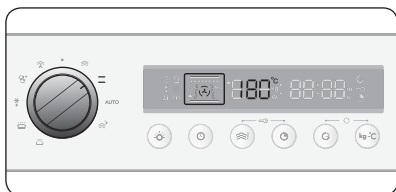
Neem de instellingen en tijden in deze tabel als richtlijnen voor het opwarmen.

Vul het waterreservoir altijd tot de markering 'max' met vers water.

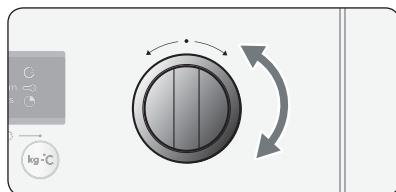
Voedsel	Stand	Tijd (min.)	Accessoire (niveau)
Complete maaltijd (250-500 g)	Opwarmen	13 - 19	Stoomovenbakblik met gaten (2)
Opwarmen op twee niveaus: Complete maaltijden (twee complete maaltijden, elk 250-500 g)	Opwarmen	17 - 23	Ovenrooster (4)/stoomovenbakblik met gaten (2)

DE OVENMODUS GEBRUIKEN

Ovenstand

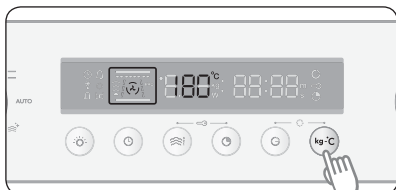


1 Draai de **STANDKEUZEKNOP** naar de stand OVEN.

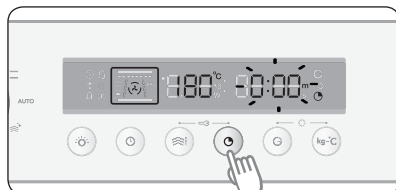


2 Draai de **FUNCTIEKEUZEKNOP** naar de gewenste ovenstand. De ovenstand en de aanbevolen temperatuur worden weergegeven. (Standaard: heteluchtstand).

	Hete lucht	180°C
	Hete lucht + bovenwarmte	180°C
	Bovenwarmte + onderwarmte	200°C
	Grill	220°C
	Bovenwarmte + ventilator	220°C
	Hete lucht + onderwarmte	180°C
	Intensief	180°C
	ProRoasting	100°C
	ECO hete lucht	180°C

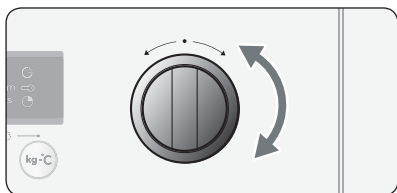


Als u de temperatuur wilt wijzigen, drukt u op **GEWICHT/TEMP** en draait u de **FUNCTIEKEUZE KNOP** om de gewenste temperatuur in te stellen. Als het knipperen al is gestopt voordat u de temperatuur hebt ingesteld, drukt u nogmaals op **GEWICHT/TEMP** en draait u de **FUNCTIEKEUZEKNOP**.



3 Druk op **BEREIDINGSTIJD** om de gewenste bereidingstijd in te stellen. De tijd knippert.

DE OVENMODUS GEBRUIKEN (VERVOLG)



4 Draai de **FUNCTIEKEUZEKNOP** en stel de gewenste bereidingstijd in (de maximale bereidingstijd is 10:00 uur).

5 Na 5 seconden start het apparaat automatisch.

Opmerking

- 1) Tijdens de bereiding kunt u de **BEREIDINGSTIJD** en de **TEMPERATUUR** aanpassen.
 - ▶ Bereidingstijd: druk op **BEREIDINGSTIJD** en draai vervolgens de **FUNCTIEKEUZEKNOP**.
 - ▶ Temperatuur: druk op **GEWICHT/TEMP** en draai vervolgens de **FUNCTIEKEUZEKNOP**.
- 2) Als de ovenstand wordt gebruikt, wordt de werking van de elementen boven- en onderin regelmatig onderbroken om de temperatuur te reguleren.

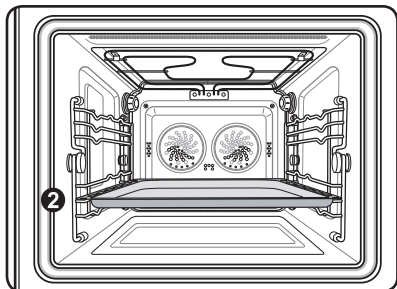
Belangrijk

Zorg ervoor dat de (glazen) schalen die u gebruikt bestand zijn tegen temperaturen van 40 - 250 °C.

DE OVENMODUS GEBRUIKEN (VERVOLG)

Heteluchtstand

Voedsel wordt verwarmd door hete lucht die door twee ventilatoren in het midden van de oven wordt aangevoerd. Deze instelling maakt gebruik van gelijkmatige verhitting en is ideaal voor bakken.



Plaats de bakplaat op niveau 1 of 2.

* Temperatuurstand: 40 - 250 °C

* Zorg ervoor dat de (glazen) schalen die u gebruikt bestand zijn tegen temperaturen van 40 - 250 °C.

Bereidingsrichtlijnen

Neem de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor de bereiding.

We raden u aan de oven voor te verwarmen met de heteluchtstand.

Gerecht	Niveau rooster	Temperatuur (°C)	Tijd (u)	Accessoire
Vierkante hazelnoottaart	1	160 - 170	1:00 - 1:10	Ovenrooster
Citroentaart (ringvorm of in kom)	1	150 - 160	0:50 - 1:00	Ovenrooster
Biscuitdeeg	1	150 - 160	0:25 - 0:35	Ovenrooster
Bodem voor vruchtenvlaai	1	150 - 170	0:25 - 0:35	Ovenrooster
Platte vruchtenkrumeltaart (gistdeeg)	2	150 - 170	0:30 - 0:40	Bakplaat
Croissants	1	170 - 180	0:10 - 0:20	Bakplaat
Broodjes	1	180 - 190	0:10 - 0:15	Bakplaat
Koekjes	2	160 - 180	0:10 - 0:20	Bakplaat
Ovenchips	2	200 - 220	0:15 - 0:20	Bakplaat

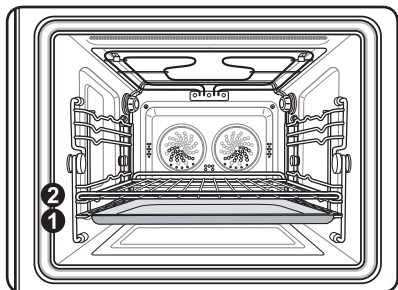
Opmerking

- Voorverwarmen wordt aanbevolen.
- Als de deur wordt geopend tijdens de bereiding, stopt de oven. Sluit de deur en wacht 5 seconden om de oven opnieuw te starten. De oven begint automatisch.

DE OVENMODUS GEBRUIKEN (VERVOLG)

Hete lucht + bovenwarmte

Hete lucht en bovenwarmte is de ideale combinatie voor krokante, gebruikte resultaten. Deze instelling wordt met name aanbevolen voor de bereiding van vlees.



Plaats vlees op het ovenrooster op niveau 2 en schuif de bakplaat op niveau 1 in de oven om vleesnat op te vangen.

* Temperatuurstand: 40 - 250 °C

* Zorg ervoor dat de (glazen) schalen die u gebruikt bestand zijn tegen temperaturen van 40 - 250 °C.

Bereidingsrichtlijnen

Neem de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor het braden.

We raden u aan de oven voor te verwarmen met de modus hete lucht + bovenwarmte.

Plaats het vlees op het ovenrooster, volg de richtlijnen voor het niveau in de tabel en gebruik de bakplaat als olieopvangbak op niveau 1.

Gerecht	Niveau rooster	Temperatuur (°C)	Tijd (u)	Accessoire
Runderbraadstuk/ 1 kg half doorbakken	2 / 1	170 - 190	1:00 - 1:30	Ovenrooster/bakplaat
Schouderkarbonade/rollade 1 kg	2 / 1	180 - 200	1:30 - 2:00	Ovenrooster/bakplaat
Gebraden lam/lamsbout 0,8 kg	2 / 1	190 - 210	0:50 - 1:20	Ovenrooster/bakplaat
Kip/hele kip 1 kg	2 / 1	170 - 190	0:50 - 1:10	Ovenrooster/bakplaat
Vis/hele forel 2 stuks/0,5 kg	2 / 1	170 - 180	0:30 - 0:40	Ovenrooster/bakplaat
Eendenborst 0,3 kg	2 / 1	180 - 200	0:25 - 0:35	Ovenrooster/bakplaat

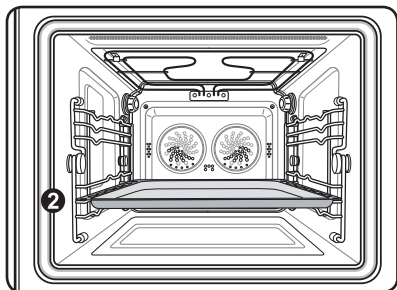
Opmerking

- Voorverwarmen wordt aanbevolen.
- Als de deur wordt geopend tijdens de bereiding, stopt de oven. Sluit de deur en wacht 5 seconden om de oven opnieuw te starten. De oven begint automatisch.

DE OVENMODUS GEBRUIKEN (VERVOLG)

Bovenwarmte + onderwarmte

Er wordt hitte vanaf de boven- en onderkant aangevoerd. Deze instelling is geschikt voor bakken en braden.



De bakplaat of het ovenrooster wordt doorgaans op niveau 1 of 2 geplaatst.

* Temperatuurstand: 40 - 250 °C

* Zorg ervoor dat de (glazen) schalen die u gebruikt bestand zijn tegen temperaturen van 40 - 250 °C.

Bereidingsrichtlijnen

Neem de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor de bereiding.

We raden u aan de oven voor te verwarmen met de stand bovenwarmte + onderwarmte.

Gerecht	Niveau rooster	Temperatuur (°C)	Tijd (u)	Accessoire
Lasagne	2	200 - 220	0:20 - 0:25	Ovenrooster
Groentegratin	2	180 - 200	0:20 - 0:30	Ovenrooster
Aardappelgratin	2	180 - 200	0:40 - 1:00	Ovenrooster
Bevroren pizzabaguettes	2	160 - 180	0:10 - 0:15	Bakplaat
Rechthoekige cake	1	150 - 170	0:50 - 1:00	Ovenrooster
Muffins	1	180 - 200	0:20 - 0:30	Ovenrooster
Koekjes	2	180 - 200	0:10 - 0:20	Bakplaat

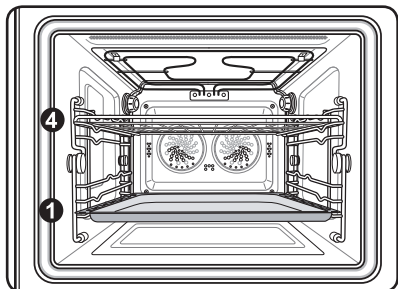
Opmerking

- Voorverwarmen wordt aanbevolen.
- Als de deur wordt geopend tijdens de bereiding, stopt de oven. Sluit de deur en wacht 5 seconden om de oven opnieuw te starten. De oven begint automatisch.

DE OVENMODUS GEBRUIKEN (VERVOLG)

Grillstand

Voedsel wordt verwarmd door de bovenste verwarmingselementen.



Voor het grillen wordt het ovenrooster doorgaans op niveau 4 geplaatst, met eventueel de bakplaat op niveau 1.

* Temperatuurstand: 150 - 250 °C

* Zorg ervoor dat de (glazen) schalen die u gebruikt bestand zijn tegen temperaturen van 40 - 250 °C.

Bereidingsrichtlijnen

Neem de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor het grillen.

Stel een grilltemperatuur van 220 °C in en verwarm de oven 5 minuten voor.

Voedsel	Niveau rooster	Tijd (u) 1° kant	Tijd (u) 2° kant	Accessoire
Kebab aan spit	4 / 1	0:08 - 0:10	0:06 - 0:08	Ovenrooster/bakplaat
Varkenslapjes	4 / 1	0:07 - 0:09	0:05 - 0:07	Ovenrooster/bakplaat
Worstjes	4 / 1	0:06 - 0:08	0:06 - 0:08	Ovenrooster/bakplaat
Kipstukken	4 / 1	0:20 - 0:25	0:15 - 0:20	Ovenrooster/bakplaat
Zalmmoten	4 / 1	0:08 - 0:12	0:06 - 0:10	Ovenrooster/bakplaat
Gesneden groenten	4	0:15 - 0:20	-	Bakplaat
Geroosterd brood	4	0:02 - 0:03	0:01 - 0:02	Ovenrooster
Geroosterd brood met kaas	4	0:03 - 0:05	-	Ovenrooster

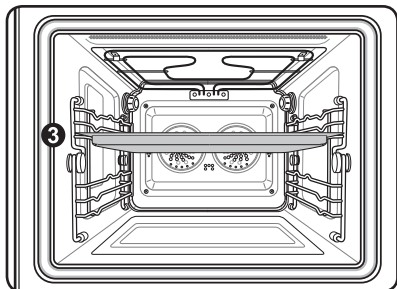
Opmerking

- Voorverwarmen wordt aanbevolen.
- Tussen fase 1 en fase 2 wordt keren aanbevolen.
- Als de deur wordt geopend tijdens de bereiding, stopt de oven. Sluit de deur en wacht 5 seconden om de oven opnieuw te starten. De oven begint automatisch.

DE OVENMODUS GEBRUIKEN (VERVOLG)

Bovenwarmte + ventilator

De warmte die door het bovenste verwarmingselement wordt gegenereerd, wordt door de ventilator verspreid. Deze modus kan worden gebruikt voor het grillen van vlees, vis, gevogelte en groenten. U hoeft het voedsel niet om te draaien en het krijgt een knapperige textuur.



Voor het grillen wordt het ovenrooster of de bakplaat doorgaans op niveau 3 geplaatst.

* Temperatuurstand: 40 - 250 °C

* Zorg ervoor dat de (glazen) schalen die u gebruikt bestand zijn tegen temperaturen van 40 - 250 °C.

Bereidingsrichtlijnen

Neem de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor het grillen.

Stel een grilltemperatuur van 220 °C in en verwarm de oven 5 minuten voor.

Gerecht	Niveau rooster	Tijd (u)	Accessoire
Worsten	3	0:08 - 0:10	Ovenrooster
Aardappelpartjes	3	0:20 - 0:25	Ovenrooster
Bevroren ovenfrites	3	0:15 - 0:20	Bakplaat
Bevroren aardappelkroketjes	3	0:20 - 0:25	Bakplaat
Bevroren kipnuggets	3	0:15 - 0:20	Bakplaat
Zalmmoot	3 / 1	0:15 - 0:20	Ovenrooster/bakplaat
Visfilet	3 / 1	0:12 - 0:17	Ovenrooster/bakplaat
Hele vis	3 / 1	0:15 - 0:20	Ovenrooster/bakplaat
Kipstukken	3 / 1	0:30 - 0:40	Ovenrooster/bakplaat

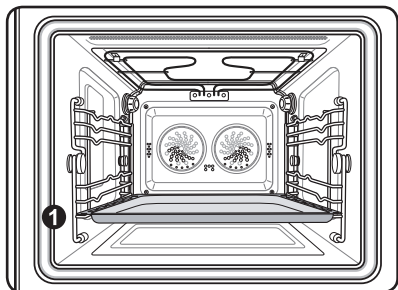
Opmerking

- Voorverwarmen wordt aanbevolen.
- Als de deur wordt geopend tijdens de bereiding, stopt de oven. Sluit de deur en wacht 5 seconden om de oven opnieuw te starten. De oven begint automatisch.

DE OVENMODUS GEBRUIKEN (VERVOLG)

Hete lucht + onderwarmte

Voedsel wordt verwarmd met de combinatie hete lucht en onderwarmte. Deze instelling kan worden gebruikt voor krokante, gebruide resultaten.



De bakplaat of het ovenrooster wordt doorgaans op niveau 1 geplaatst.

* Temperatuurstand: 40 - 250 °C

* Zorg ervoor dat de (glazen) schalen die u gebruikt bestand zijn tegen temperaturen van 40 - 250 °C.

Bereidingsrichtlijnen

Neem de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor de bereiding.

We raden u aan de oven voor te verwarmen met de stand hete lucht + onderwarmte.

Gerecht	Niveau rooster	Temperatuur (°C)	Tijd (u)	Accessoire
Eigengemaakte pizza	1	200 - 220	0:20 - 0:25	Bakplaat
Gekoelde voorgebakken quiche/taart	1	180 - 200	0:10 - 0:15	Ovenrooster
Bevroren zelfrijzende pizza	1	180 - 200	0:15 - 0:20	Bakplaat
Diepvriespizza	1	200 - 220	0:15 - 0:20	Ovenrooster
Gekoelde pizza	1	180 - 200	0:08 - 0:15	Bakplaat
Appeltaart	1	160 - 180	1:10 - 1:20	Ovenrooster
Bladerdeeg, appelvulling	1	180 - 200	0:10 - 0:15	Bakplaat

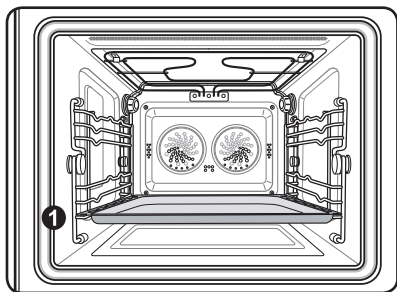
Opmerking

- Voorverwarmen wordt aanbevolen.
- Als de deur wordt geopend tijdens de bereiding, stopt de oven. Sluit de deur en wacht 5 seconden om de oven opnieuw te starten. De oven begint automatisch.

DE OVENMODUS GEBRUIKEN (VERVOLG)

Intensieve stand

In deze modus worden alle verwarmingselementen (boven, onder en convectieventilator) afwisselend geactiveerd. De warmte wordt gelijkmatig verdeeld in de oven. Deze stand is geschikt voor grote hoeveelheden voedsel waarvoor warmtetoevoer nodig is, zoals grote gratins en taarten.



De bakplaat of het ovenrooster wordt doorgaans op niveau 1 geplaatst.

* Temperatuurstand: 40 - 250 °C

* Zorg ervoor dat de (glazen) schalen die u gebruikt bestand zijn tegen temperaturen van 40 - 250 °C.

Bereidingsrichtlijnen

Neem de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor de bereiding.

We raden u aan de oven voor te verwarmen met de intensieve stand.

Gerecht	Niveau rooster	Temperatuur (°C)	Tijd (u)	Accessoire
Lasagne 2 kg	1	180 - 200	0:20 - 0:30	Ovenrooster
Groentegratin 2 kg	1	160 - 180	0:40 - 0:60	Ovenrooster
Aardappelgratin 2 kg	1	160 - 180	1:00 - 1:30	Ovenrooster
Runderbraadstuk/ 2 kg half doorbakken	2 / 1	160 - 180	1:00 - 1:30	Ovenrooster/bakplaat
Hele eend/2 kg	2 / 1	180 - 200	1:00 - 1:30	Ovenrooster/bakplaat
2 hele kippen/1,2 kg per stuk	2 / 1	200 - 220	1:00 - 1:30	Ovenrooster/bakplaat

Opmerking

- Voorverwarmen wordt aanbevolen.
- Als de deur wordt geopend tijdens de bereiding, stopt de oven. Sluit de deur en wacht 5 seconden om de oven opnieuw te starten. De oven begint automatisch.
- Keren is niet nodig, maar u krijgt betere resultaten als u het voedsel op de helft van de tijd omdraait.

DE OVENMODUS GEBRUIKEN (VERVOLG)

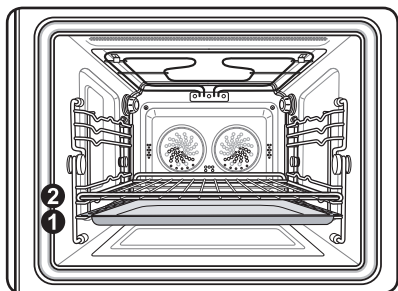
ProRoasting-stand

Deze stand bevat een automatische verwarmcyclus boven 200 °C.

Het vlees wordt dichtgeschroeid door het bovenste verwarmingselement en de convectieventilator. Hierna wordt het voedsel langzaam gegaard bij de lage, vooraf ingestelde temperatuur.

Tijdens dit proces werken de bovenste en onderste verwarmingselementen.

Deze modus is geschikt voor vlees, gevogelte en vis.



Het ovenrooster en de bakplaat worden doorgaans op niveau 2 en 1 geplaatst.

* Temperatuurstand: 40 - 150 °C

* Zorg ervoor dat de (glazen) schalen die u gebruikt bestand zijn tegen temperaturen van 40 - 250 °C.

Bereidingsrichtlijnen

Neem de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor de bereiding.

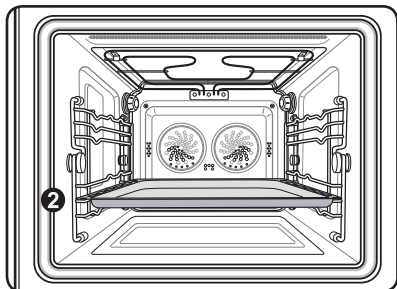
Voedsel	Niveau rooster	Temperatuur (°C)	Tijd (u)	Accessoire
Rosbief	2 / 1	60 - 80	3:30 - 4:30	Ovenrooster/bakplaat
Varkensgebraad	2 / 1	70 - 90	3:30 - 4:00	Ovenrooster/bakplaat
Eendenborst	2 / 1	60 - 80	1:30 - 2:00	Ovenrooster/bakplaat
Runderfilet	2 / 1	70 - 90	1:30 - 2:00	Ovenrooster/bakplaat
Varkensfilet	2 / 1	70 - 90	1:30 - 2:00	Ovenrooster/bakplaat

DE OVENMODUS GEBRUIKEN (VERVOLG)

ECO-heteluchtstand

In deze stand wordt gebruikgemaakt van het geoptimaliseerde verwarmingssysteem, zodat u energie bespaart tijdens de bereiding van uw gerechten.

De bereidingstijd neemt wat meer tijd in beslag, maar u bereikt gelijkmatige bakresultaten.



De bakplaat of het ovenrooster wordt doorgaans op niveau 2 geplaatst.

* Temperatuurstand: 40 - 250 °C

* Zorg ervoor dat de (glazen) schalen die u gebruikt bestand zijn tegen temperaturen van 40 - 250 °C.

Bereidingsrichtlijnen

Neem de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijnen voor het bakken.

We raden u aan de oven voor te verwarmen met de ECO-heteluchtstand.

Gerecht	Niveau rooster	Temperatuur (°C)	Tijd (u)	Accessoire
Biscuitdeeg	1	150 - 160	0:30 - 0:40	Ovenrooster
Madeleines	2	150 - 170	0:20 - 0:30	Bakplaat
Muffin	2	160 - 180	0:30 - 0:40	Ovenrooster
Runderbraadstuk/ 1 kg half doorbakken	2 / 1	170 - 190	1:00 - 1:30	Ovenrooster/bakplaat
Aardappelgratin	2	160 - 180	1:00 - 1:30	Ovenrooster

Opmerking

- Voorverwarmen wordt aanbevolen.
- Als de deur wordt geopend tijdens de bereiding, stopt de oven. Sluit de deur en wacht 5 seconden om de oven opnieuw te starten. De oven begint automatisch.

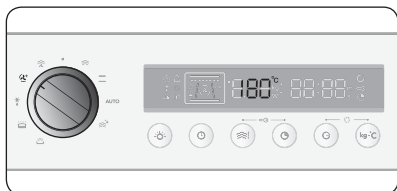
Energiebesparingstip

- Als de bereidingstijd meer dan 30 minuten bedraagt, kunt u de oven 5 - 10 minuten voor het eind van de bereidingstijd uitzetten om energie te besparen. De aanwezige warmte is voldoende om de bereiding te voltooien.
- Open de deur zo min mogelijk tijdens de bereiding om de warmte in de oven te houden en energie en tijd te besparen.

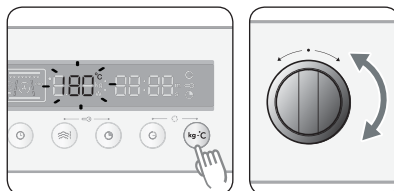
DE STAND VOOR BEREIDING OP VERSCHILLENDE NIVEAUS GEBRUIKEN

In deze stand kunt u voedsel op twee verschillende niveaus tegelijk bereiden. Deze modus maakt gebruik van de circulatie van hete lucht. In dit geval kan de gehele ovenruimte worden gebruikt. U kunt bijvoorbeeld twee platen gebruiken om koekjes te bakken. De bereidingstijd is langer dan wanneer u niveau 1 gebruikt, maar u op deze manier kunt u meerdere gerechten tegelijkertijd bereiden.

Bereiding op verschillende niveaus



- 1** Draai de **STANDKEUZEKNOP** naar de stand voor bereiding op verschillende niveaus.



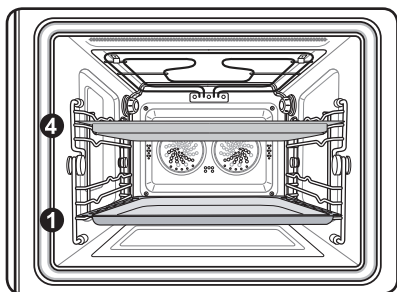
- 2** Druk op **GEWICHT/TEMP** en draai de **FUNCTIEKEUZEKNOP** om de gewenste bereidingstijd in te stellen.



- 3** Druk op **BEREIDINGSTIJD** en draai de **FUNCTIEKEUZEKNOP** om de gewenste bereidingstijd in te stellen.

- 4** Na 5 seconden start het apparaat automatisch.

BEREIDING OP VERSCHILLENDE NIVEAUS GEBRUIKEN



Voor bereiding op verschillende niveaus worden doorgaans 2 bakplaten of 1 bakplaat en een ovenrooster op niveau 1 en 4 geplaatst.

* Temperatuurstand: 40 - 250 °C

* Zorg ervoor dat de (glazen) schalen die u gebruikt bestand zijn tegen temperaturen van 40 - 250 °C.

Bereidingsrichtlijnen

Neem de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor de bereiding.

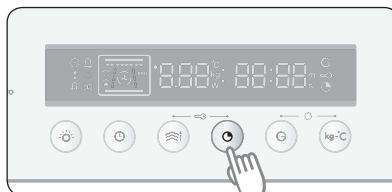
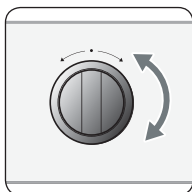
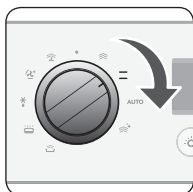
We raden u aan de oven voor te verwarmen met de stand voor bereiding op verschillende niveaus.

Gerecht	Niveau rooster	Temperatuur (°C)	Tijd (u)	Accessoire
Klein gebak	4 / 1	150 - 160	0:20 - 0:30	2 bakplaten
Minitaartjes	4 / 1	160 - 180	0:20 - 0:30	2 bakplaten
Croissants	4 / 1	160 - 180	0:20 - 0:30	2 bakplaten
Bladerdeeg	4 / 1	180 - 200	0:30 - 0:40	2 bakplaten
Koekjes	4 / 1	170 - 190	0:15 - 0:20	2 bakplaten
Lasagne	4 / 1	160 - 180	0:30 - 0:50	Ovenrooster/bakplaat
Bevroren ovenfrites	4 / 1	180 - 200	0:30 - 0:40	2 bakplaten
Bevroren kipnuggets	4 / 1	180 - 200	0:20 - 0:30	2 bakplaten
Diepvriespizza	4 / 1	200 - 220	0:20 - 0:30	Ovenrooster/bakplaat

Opmerking

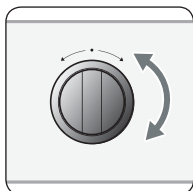
- Voorverwarmen wordt aanbevolen.
- Als de deur wordt geopend tijdens de bereiding, stopt de oven. Sluit de deur en wacht 5 seconden om de oven opnieuw te starten. De oven begint automatisch.

DE BEREIDINGSTIJD INSTELLEN



1 Kies de gewenste stand en functie (en stel indien gewenst de temperatuur in).

2 Druk op **BEREIDINGSTIJD**.



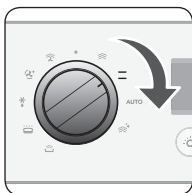
3 Draai de **FUNCTIEKEUZEKNOP** om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk op **BEREIDINGSTIJD** om de eindtijd voor de bereiding in te stellen.

4 Na 5 seconden start het apparaat automatisch.

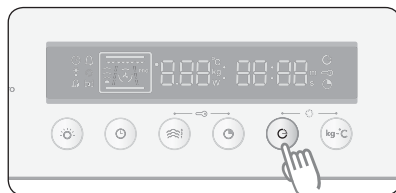
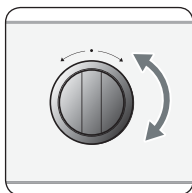
Opmerking

- 1) Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, hoort u een geluidssignaal. Op het display knippert '0:00' en de oven schakelt automatisch uit. De huidige tijd wordt op het display weergegeven.
- 2) U kunt de geprogrammeerde bereidingstijd op bovenstaande manier opnieuw instellen.
- 3) Als u de geprogrammeerde bereidingstijd wilt annuleren, drukt u op **BEREIDINGSTIJD** en stelt u met de **FUNCTIEKEUZEKNOP** de tijd in op nul.

DE EINDTIJD INSTELLEN

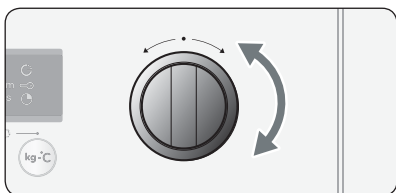


- 1** Kies de gewenste stand en functie (en stel indien gewenst de temperatuur in).

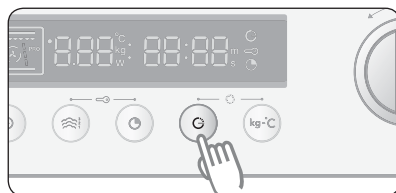


- 2** Druk op **EINDTIJD**.

Voorbeeld Het is momenteel 13:00.
De cijfers '13:00' knipperen.



- 3** Draai de **FUNCTIEKEUZEKNOP** om de gewenste eindtijd (14:00) in te stellen.



- 4** Druk opnieuw op **EINDTIJD**.

Voorbeeld De huidige tijd is 13:00.
De gewenste eindtijd is 14:00.

- 5** Na 5 seconden start het apparaat automatisch.
De bereidingstijd '1:00' wordt weergegeven.

Opmerking

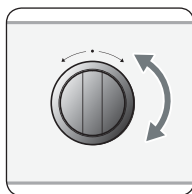
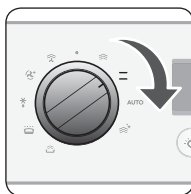
- 1) Op het tijddisplay wordt de resterende tijd weergegeven. Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, hoort u een geluidssignaal. Op het display knippert '0:00' en de oven schakelt automatisch uit. De huidige tijd wordt op het display weergegeven.
- 2) Tijdens de bereiding kunt u de vooraf ingestelde bereidingstijd aanpassen voor betere resultaten. Druk op **BEREIDINGSTIJD** en pas de tijd aan met de **FUNCTIEKEUZEKNOP**.
- 3) Als u de geprogrammeerde eindtijd wilt annuleren, drukt u op **BEREIDINGSTIJD** en stelt u met de **FUNCTIEKEUZEKNOP** de tijd in op nul.

UITSTELFUNCTIE BEREIDINGSTIJD

Voorbeeld met de convectiestand: Huidige tijd: 12:00

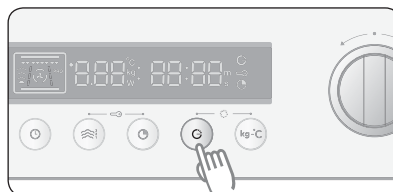
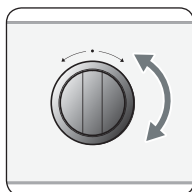
Bereidingstijd: 2 uur

Eindtijd: u wilt de bereiding stopzetten om 18:00



- 1** Kies de gewenste stand en functie (en stel indien gewenst de temperatuur in).

- 2** Druk op **BEREIDINGSTIJD** en draai de **FUNCTIEKEUZEKNOP** naar de gewenste bereidingstijd (2 uur).



- 3** Druk op **EINDTIJD**.
- De bereidingstijd wordt bij de huidige tijd opgeteld en '14:00' wordt weergegeven.
- Draai de **FUNCTIEKEUZEKNOP** om de gewenste eindtijd (18:00) in te stellen.

- 4** Druk op **EINDTIJD**.
- Op het display wordt een symbool weergegeven dat aangeeft dat de uitstelfunctie is geactiveerd.
 - De oven start automatisch op de ingestelde tijd (16:00) en de bereidingstijd wordt weergegeven.

- 5** De bereiding begint automatisch na 5 seconden.

Opmerking

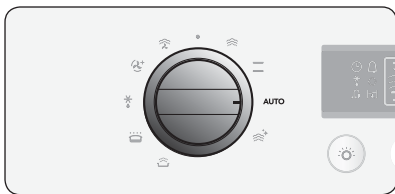
- De bereidingstijd en de eindtijd kunnen voor de ingestelde tijd worden gewijzigd.

WAARSCHUWING

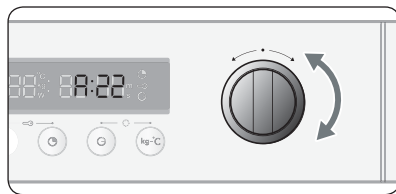
Laat het voedsel niet te lang in de oven staan; het kan bederven.

DE AUTOMATISCHE MENUMODUS GEBRUIKEN

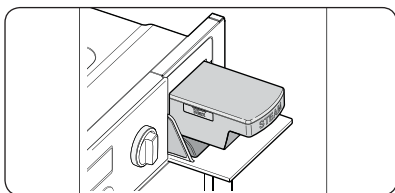
De 35 automatische menu's bevatten vooraf geprogrammeerde bereidingstijden. U hoeft de bereidingstijd en de temperatuur niet in te stellen.



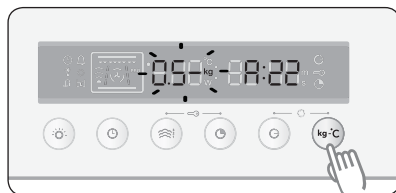
- 1** Draai de **STANDKEUZEKNOP** naar de stand 'AUTO'.



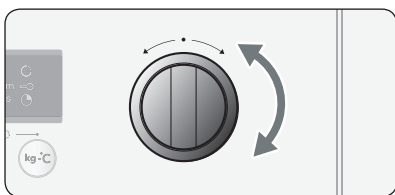
- 2** Draai de **FUNCTIEKEUZEKNOP** om een automatische menufunctie te kiezen.



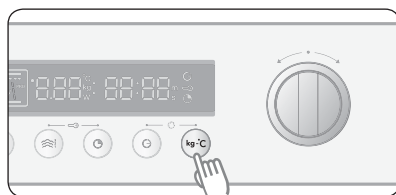
- 3** Indien het symbool op het display verschijnt, vul dan het waterreservoir tot de markering 'max' en plaats het reservoir weer terug. Zet het gerecht in de oven.



- 4** Druk op **GEWICHT/TEMP.** Het gewicht begint te knipperen.



- 5** Als u het gewicht wilt wijzigen, draait u de **FUNCTIEKEUZEKNOP**.



- 6** Druk op **GEWICHT/TEMP.**
- De automatische bereiding begint. Aan het einde van de bereidingstijd piept de oven en knippert 'Eind' vier keer. De oven piept vervolgens eenmaal per minuut.

- 7** Na 5 seconden start het apparaat automatisch.

Opmerking

- Als de deur wordt geopend tijdens de bereiding, stopt de oven. Sluit de deur en wacht 5 seconden om de oven opnieuw te starten. De oven begint automatisch.

DE AUTOMATISCHE MENUSTAND GEBRUIKEN (VERVOLG)

In de volgende tabel ziet u 35 automatische programma's voor stomen, bakken, grillen en braden. De tabel bevat eveneens de programmanummers voor automatisch verwarmen en ontdooien. De hoeveelheden en bijbehorende aanbevelingen worden aangegeven.

Vul voor gebruik van deze programma's het waterreservoir met vers water tot de markering 'max'. De andere programma's maken gebruik van de oven- of de grillstand. Gebruik ovenwanten wanneer u gerechten uit de oven haalt.

1. Stomen

Nr.	Voedsel	Gewicht	Accessoire	Niveau rooster/ plaat	Aanbeveling
A:01	Broccoli roosjes	0,2 - 0,6	Stoomovenbakblik met gaten	2	Leg de broccoli roosjes in het stoomovenbakblik.
A:02	Bloemkool roosjes	0,2 - 0,6	Stoomovenbakblik met gaten	2	Leg de bloemkool roosjes in het stoomovenbakblik.
A:03	Gestoomde visfilet, 2 cm	0,2 - 1,0	Stoomovenbakblik met en zonder gaten	2	Leg de visfilet (2 cm) in het stoomovenbakblik.
A:04	Gestoomde vismoot, 3 cm	0,2 - 1,0	Stoomovenbakblik met en zonder gaten	2	Leg de vismoot (3 cm) in het stoomovenbakblik.
A:05	Gestoomde garnalen	0,2 - 0,5	Stoomovenbakblik met en zonder gaten	2	Leg de garnalen (rauw/ongekookt, gepeld of ongepeld) in het stoomovenbakblik.
A:06	Gestoomde kipfilet	0,2 - 1,0	Stoomovenbakblik met en zonder gaten	2	Leg de kipfilet in het stoomovenbakblik.
A:07	Eieren, (M) hardgekookt	0,1 - 0,6	Stoomovenbakblik met gaten	2	Prik een gaatje in middelgrote eieren (M). Leg 2-10 eieren in het stoomovenbakblik. Laat voor wat stevigere eieren de eieren nog enkele minuten staan.
A:08	Gestoomde aardappel parten	0,4 - 0,8	Stoomovenbakblik met gaten	2	Snijd aardappelen (elk 150-200 g) doormidden en leg ze in het stoomovenbakblik.
A:09	Witte rijst	0,2 - 0,4	Stoomovenbakblik zonder gaten	2	Verdeel witte rijst (basmati of pandan) gelijkmatig in het stoomovenbakblik. Voeg voor elke 100 g rijst 200 ml koud water toe. Roer na het stomen door.
A:10	Flan, gestoomd	0,4 - 0,6	Stoomovenbakblik met gaten	2	Verdeel het flanbeslag over 6 kleine schaaltes (100 ml in elk). Dek het geheel af met huishoudfolie. Plaats de schaaltes in de oven.
A:11	Gedroogd fruit weken	0,1 - 0,5	Stoomovenbakblik met gaten	2	Leg gedroogd fruit (abrikozen, pruimen en appel) in het stoomovenbakblik.
A:12	Chocolade smelten	0,1 - 0,3	Stoomovenbakblik met gaten	2	Breek chocolade (puur of kookchocolade) in stukken. Doe de stukken in een kleine, glazen ovenschaal en dek af met plasticfolie of een deksel. Zet de schaal in het stoomovenbakblik. Houd gedurende het programma afgedekt. Na de bereidingstijd goed roeren. (Verminder de bereidingstijd met 5 minuten voor witte- en melkchocolade).

DE AUTOMATISCHE MENUSTAND GEBRUIKEN (VERVOLG)

2. Bakken

Nr.	Voedsel	Gewicht	Accessoire	Niveau rooster/ plaat	Aanbeveling
A:13	Appeltaart	1,2 - 1,4	Ovenrooster	1	Plaats de appeltaart op een rond metalen bord. Zet het op het ovenrooster. Het gewicht is inclusief de appels enz.
A:14	Bodem voor vruchtentaart	0,3 - 0,5	Ovenrooster	2	Doe het beslag in een bakblik met metalen bodem en zet het op het ovenrooster.
A:15	Brownies	0,5 - 0,7	Ovenrooster	2	Doe het deeg in een ronde, glazen pyrexschaal of een keramische schaal en zet deze op het ovenrooster.
A:16	Boterkoek	0,5 - 0,7	Ovenrooster	1	Doe het beslag in een bakblik met metalen bodem en zet het op het ovenrooster.
A:17	Rechthoekige cake	0,7 - 0,8	Ovenrooster	2	Doe het verse deeg in een geschikte rechthoekige metalen cakevorm (lengte 25 cm). Zet de vorm overdwars op het ovenrooster.
A:18	Muffins	0,5 - 0,6	Ovenrooster	2	Doe het muffindeeg in een metalen muffinvorm voor 12 muffins. Zet de vorm in het midden van het ovenrooster.
A:19	Biscuitdeeg	0,3 - 0,6	Ovenrooster	1	Verwarm de oven voor tot 180 °C met de stand bovenwarmte + onderwarmte. Gebruik een ronde, donkere metalen bakvorm van 18 cm voor 300 g deeg, van 24 cm voor 400 g en van 26 cm voor 500 g. Zet de vorm in het midden van het ovenrooster.
A:20	Eigengemaakte pizza	0,6 - 1,0	Bakplaat	1	Leg de pizza op de bakplaat. Het gewicht is inclusief de topping, zoals saus, groenten, ham en kaas.

3. Grillen

Nr.	Voedsel	Gewicht	Accessoire	Niveau rooster/ plaat	Aanbeveling
A:21	Biefstuk, dun, goed doorbakken	0,3 - 0,6	Ovenrooster/ bakplaat	4 / 1	We raden u aan de oven 5 min. tot 250 °C voor te verwarmen met de grillstand. Leg de biefstukken naast elkaar in het midden van het ovenrooster. Draai het voedsel om wanneer de oven piept.
A:22	Kipstukken	0,5 - 0,7 1,0 - 1,2	Ovenrooster/ bakplaat	4 / 1	Strijk olie en kruiden over de gekoelde kipstukken. Leg ze met de huid omlaag op het ovenrooster. Keer ze om wanneer de oven piept.
A:23	Kip, drumsticks	0,5 - 0,7	Ovenrooster/ bakplaat	4 / 1	Leg de gemarineerde kipdrumsticks naast elkaar op het ovenrooster. Draai het voedsel om wanneer de oven piept.
A:24	Vismoot	0,3 - 0,6	Ovenrooster/ bakplaat	4 / 1	Marineer de visfilets (1 cm) en leg ze naast elkaar op het ovenrooster. Keer ze om wanneer de oven piept.
A:25	Visfilet	0,3 - 0,6	Ovenrooster/ bakplaat	4 / 1	Marineer de visfilets (2 cm) en leg ze naast elkaar op het ovenrooster. Keer ze om wanneer de oven piept.
A:26	Lamskarbonades	0,3 - 0,6	Ovenrooster/ bakplaat	4 / 1	Marineer de lamskarbonades. Leg de lamskarbonades op het ovenrooster. Keer ze om wanneer de oven piept.

DE AUTOMATISCHE MENUSTAND GEBRUIKEN (VERVOLG)

4. Braden

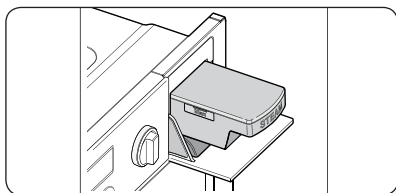
Nr.	Voedsel	Gewicht	Accessoire	Niveau rooster/ plaat	Aanbeveling
A:27	Hele kip	1,0 - 1,1 1,2 - 1,3	Ovenrooster/ bakplaat	2 / 1	Strijk olie en kruiden over de kip. Leg ze met het vel naar beneden in het midden van het ovenrooster. Keer ze om wanneer de oven piept. Laat na de bereiding 5 minuten staan.
A:28	Rosbief, rauw tot half doorbakken	1,1 - 1,3	Ovenrooster/ bakplaat	2 / 1	Bestrijk het vlees met olie en kruiden (alleen peper; zout voegt u na het braden toe). Leg het op het ovenrooster, met de vette kant omlaag. Keer ze om wanneer de oven piept. Pak het na het braden in met aluminiumfolie en laat het 5-10 minuten zo staan.
A:29	Varkensrollade	0,7 - 0,9	Ovenrooster/ bakplaat	2 / 1	Leg het varkensgebraad, dat u hebt bestreken met olie en kruiden, met de vette kant omlaag op het ovenrooster. Draai het voedsel om wanneer de oven piept.
A:30	Hele vis	0,4 - 0,8	Ovenrooster/ bakplaat	2 / 1	Bestrijk de huid van de hele vis met olie en kruiden. Plaats de vissen naast elkaar, staart naast kop, op het ovenrooster. Draai het voedsel om wanneer de oven piept. Dit programma is geschikt voor hele vissen, zoals forel, snoekbaars of goudbrasem.
A:31	Geroosterde groenten	0,2 - 0,5	Bakplaat	4	Leg de groenten, zoals in plakjes gesneden courgette, stukjes paprika, in plakjes gesneden aubergine, champignons en kerstomaatjes, op de bakplaat. Bestrijk het voedsel met een mengsel van olijfolie en kruiden.
A:32	Gebakken aardappelen	0,4 - 0,8	Bakplaat	2	Gebruik aardappelen van middelgroot formaat. Spoel de aardappelen af en maak ze schoon. Bestrijk de schil met een mengsel van olijfolie, zout, peper en kruiden. Leg de aardappelen naast elkaar op de bakplaat.

5. Automatisch opwarmen

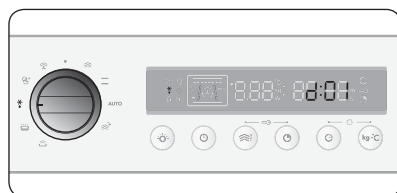
Nr.	Voedsel	Gewicht	Accessoire	Niveau rooster/ plaat	Aanbeveling
A:33	Diepvriespizza	0,3 - 0,4 0,4 - 0,5	Ovenrooster	2	Leg de diepvriespizza in het midden van het ovenrooster.
A:34	Bevroren ovenfrites	0,4 - 0,5	Bakplaat	2	Verdeel de bevroren ovenfrites over de bakplaat.
A:35	Bevroren vissticks	0,3 - 0,5	Bakplaat	2	Verdeel bevroren vissticks gelijkmatig over de bakplaat. Als u het voedsel bij het piepsignaal omdraait, krijgt u betere resultaten.

DE ONTDOOISTAND GEBRUIKEN

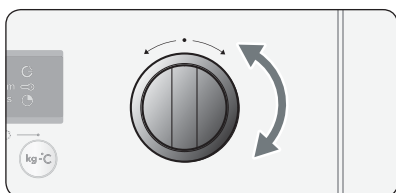
Ontdooistand



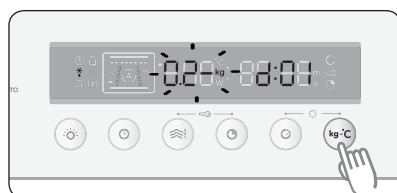
- 1** Vul het waterreservoir tot de markering 'max' en plaats het terug. Zet daarna het gerecht in de oven.



- 2** Draai de **STANDKEUZEKNOP** naar de ontdooistand.



- 3** Draai de **FUNCTIEKEUZEKNOP** om een ontdooifunctie te kiezen.



- 4** Druk op **GEWICHT/TEMP.**
Het gewicht begint te knipperen.

- 5** De bereiding begint automatisch na 5 seconden.

DE ONTDOOIISTAND GEBRUIKEN (VERVOLG)

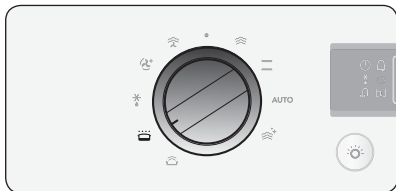
Nr.	Voedsel	Gewicht (kg)	Rusttijd (min.)	Aanbeveling
d:01	Bevroren vlees ontdooien (-18 °C)	0,2 - 0,5 0,8 - 1,5	10 - 30	Pak de randen altijd in met aluminiumfolie. Dit programma is geschikt voor rundvlees, lamsvlees, varkensvlees, steaks, karbonades, gehakt. Leg het vlees op het ovenrooster. Plaats het ovenrooster op niveau 2 en de bakplaat op niveau 1.
d:02	Bevroren gevogelte ontdooien (-18 °C)	0,3 - 0,6 0,9 - 1,3	10 - 30	Pak de uiteinden van bouten en vleugels altijd in met aluminiumfolie. Dit programma is geschikt voor hele kippen en kipstukken. Leg het gevogelte op het ovenrooster. Plaats het ovenrooster op niveau 2 en de bakplaat op niveau 1.
d:03	Bevroren vis ontdooien (-18 °C)	0,3 - 0,8	10 - 30	Pak de staart van een hele vis altijd in met aluminiumfolie. Dit programma is geschikt voor hele vissen en visfilets. Leg de vis op het ovenrooster. Plaats het ovenrooster op niveau 2 en de bakplaat op niveau 1.
d:04	Bevroren brood ontdooien (-18 °C)	0,1 - 0,3 0,4 - 0,6	5 - 10	Leg brood horizontaal en overdwars op de bakplaat op niveau 2. Dit programma is geschikt voor alle soorten gesneden brood, maar ook voor broodjes en stokbroden.
d:05	Bevroren fruit ontdooien (-18 °C)	0,2 - 0,6	5 - 10	Verdeel fruit gelijkmatig over de bakplaat op niveau 2. Dit programma is geschikt voor alle soorten gesneden fruit of bessen.

Opmerking

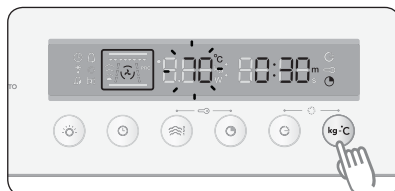
- 1) Verwijder na het ontdooien het water in het lekbakje spoel het waterreservoir.
- 2) Droog de ovenruimte met een droge doek als er vocht is achtergebleven.
- 3) De ventilator werkt na het ontdooien altijd nog 3-10 minuten door.
Dit is normaal.

DE WARMHOUDSTAND GEBRUIKEN

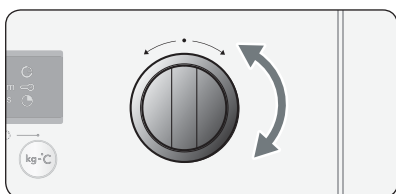
Warmhoudstand



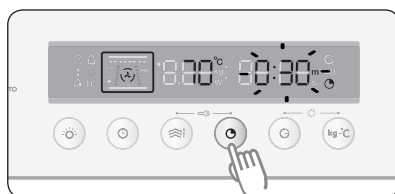
- 1** Draai de **STANDKEUZEKNOP** naar de **WARMHOUDSTAND**.



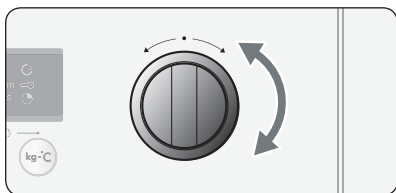
- 2** Druk op **GEWICHT/TEMP.**. De temperatuur knippert.



- 3** Draai tijdens het knipperen de **FUNCTIEKEUZEKNOP** en stel de gewenste temperatuur in.



- 4** Druk op **BEREIDINGSTIJD**. De tijd knippert.



- 5** Draai tijdens het knipperen de **FUNCTIEKEUZEKNOP** en stel de gewenste bereidingstijd in.

- 6** Na 5 seconden start het apparaat automatisch.

TESTGERECHTEN

Volgens norm EN 60350

1. Bakken

De aanbevelingen voor het bakken zijn van toepassing op een voorverwarnde oven. Plaats de bakplaat met het schuine deel aan de kant van de deur.

Soort voedsel	Gerei & opmerkingen	Niveau rooster/ plaat	Bereidingsmodus	Temp. °C	Bereidingstijd in min.
Madeleines	Bakplaat	2	Bovenwarmte + onderwarmte	150 - 170	20 - 30
		2	Hete lucht	150 - 170	20 - 25
	Bakplaat + bakplaat	1 + 4	Bereiding op verschillende niveaus	150 - 160	20 - 30
Vetvrij biscuitdeeg	Springvorm op groot rooster (donker, ø 26 cm)	1	Bovenwarmte + onderwarmte	160 - 180	20 - 30
		1	Hete lucht	150 - 160	30 - 35
Zandtaart	Bakplaat	2	Bovenwarmte + onderwarmte	150 - 160	20 - 30
		2	Hete lucht	150 - 160	20 - 30
Appelgistgebak	Bakplaat	1	Bovenwarmte + onderwarmte	150 - 160	40 - 50
		1	Hete lucht	150 - 160	45 - 55
Appeltaart	Groot rooster + 2 springvormen * (donker, ø 20 cm)	1 Diagonaal geplaatst	Hete lucht + onderwarmte	170 - 190	70 - 90

* Twee springvormen worden linksachter en rechtsvoor op het rooster geplaatst.

2. Grillen

Verwarm de lege oven 5 minuten voor in de grillstand.

Soort voedsel	Gerei & opmerkingen	Niveau rooster/ plaat	Bereidingsmodus	Temp. °C	Bereidingstijd in min.
Geroosterd witbrood	Ovenrooster	4	Grill	250	1° 1 - 2 2° 1 - 2
Hamburgers (12 stuks)	Ovenrooster + bakplaat (om vleesnat op te vangen)	4	Grill	250	1° 10 - 15 2° 10 - 15

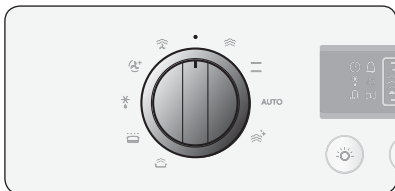
DE WATERHARDHEID INSTELLEN

De stoomoven moet regelmatig worden ontkalkt. Dat is de enige manier om schade te voorkomen. Er verschijnt automatisch een symbool op het display wanneer u moet ontkalken. Het apparaat is ingesteld op water met hardheidsgraad 3. Als het water zachter is, kunt u de ingestelde hardheidsgraad wijzigen.

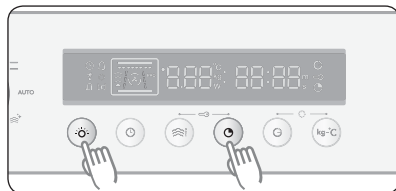
De waterhardheid controleren

Voor informatie over de hardheid van het water in uw gemeente kunt u terecht bij uw waterleidingbedrijf.

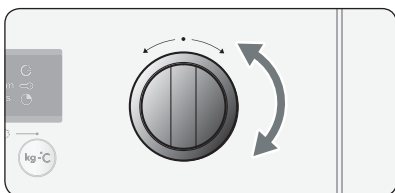
De waterhardheid wijzigen



- 1** Draai de **STANDKEUZEKNOP** naar de stand 'UIT'.



- 2** Druk de knoppen **VERLICHTING** en **BEREIDINGSTIJD** tegelijk in.



- 3** Draai de **FUNCTIEKEUZEKNOP** om de gewenste waterhardheid te selecteren.

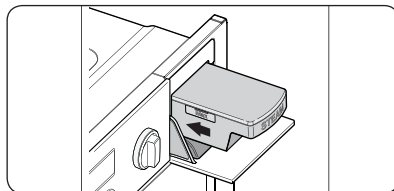
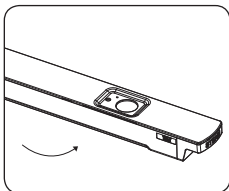
- 4** De ontkalking begint automatisch na 5 seconden.

- Het apparaat is nu zo geprogrammeerd dat de ontkalkingsmelding op basis van de daadwerkelijke waterhardheid verschijnt.

Weergave	Type	PPM	Franse hardheid (°df)	Duitse hardheid (°dH)
H1	Zacht water	0 - 105	0 - 11	0 - 6
H2	Gemiddeld water	125 - 230	12 - 23	7 - 13
H3 (Standaard)	Vrij hard water	250 - 350	24 - 36	14 - 20
H4	Hard water	> 375	> 37	> 21

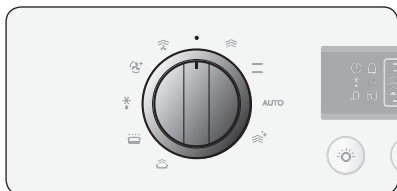
ONTKALKEN

Als u het symbool voor ontkalken op het display ziet, moet apparaat worden ontkalkt.

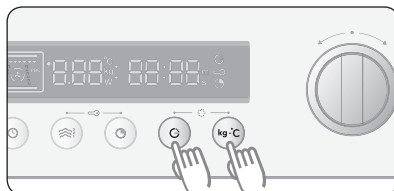


- 1** Giet 100 ml ontkalker (die bij het apparaat is geleverd) in het reservoir en vul tot het maximum aan met vers water. Meng dit goed door elkaar.

- 2** Sluit het deksel voordat u het waterreservoir terugplaatst.

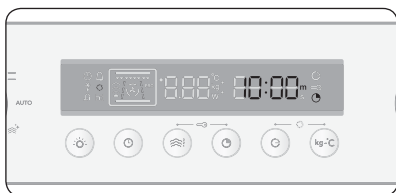


- 3** Draai de **STANDKEUZEKNOP** naar de stand 'UIT'.



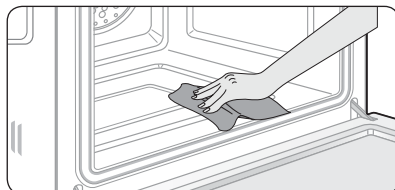
- 4** Sluit de deur en houd **EINDTIJD** en **GEWICHT/TEMP.** gedurende 3 seconden gelijktijdig ingedrukt. Op het display verschijnt 50 minuten en het ontkalken begint.

ONTKALKEN (VERVOLG)



- 5** Na een proces van ongeveer 40 minuten verschijnt er '10:00' op het display. Er klinkt een signaal en het ontkalken stopt. Verwijder het waterreservoir en leeg het. Spoel het reservoir goed om, leeg het reservoir en plaats het terug. Vul het waterreservoir tot de markering 'max'.

- 6** Na 5 seconden start het apparaat automatisch. Het apparaat voert een spoelproces uit met schoon water.



- 7** Als het ontkalken klaar is, klinkt er een signaal. Leeg het waterreservoir en het lekbakje en spoel het waterreservoir met water.

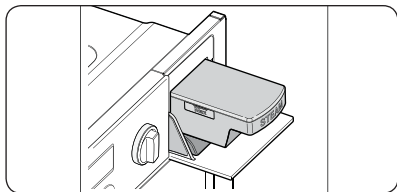
- 8** Open de deur en droog de binnenkant van de ovenruimte met een droge doek.

Opmerking

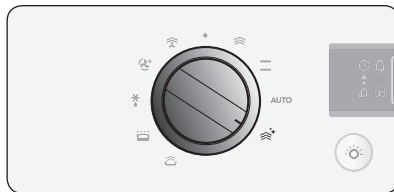
- Wij adviseren om voor het ontkalken NOKALK/DLS te gebruiken. NOKALK/DLS is een zeer efficiënt ontkalkingsmiddel dat uitsluitend uit natuurlijke, volledig afbreekbare ingrediënten bestaat. Het middel is niet-corrosief, niet-agressief en milieuvriendelijk. Behalve een doeltreffende ontkalkende werking heeft het tevens een reinigende, antibacteriële werking, zodat de inwendige onderdelen van het apparaat in optimale hygiënische toestand verkeren, de goede smaak van het voedsel behouden blijft en de levensduur van het apparaat toeneemt.
- Voor volgende ontkalkingsbehandelingen met NOKALK/DLS kunt u ontkalkingsproducten bestellen op www.atag.nl.
- Voor het stoomproces wordt water gebruikt. Water bevat calcium en magnesium. Door verhitting verdampt het water en blijven alleen mineralen achter (niet schadelijk voor mensen).
- Wanneer de ontkalkingscyclus wordt onderbroken voordat de cyclus is beëindigd, moet het programma opnieuw vanaf het begin worden gestart.

DE STOOMREINIGINGSFUNCTIE GEBRUIKEN

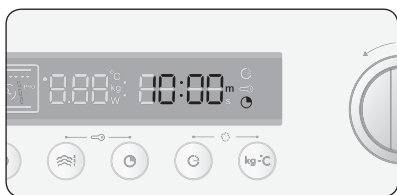
Met de stoomreinigingsfunctie kunt u in slechts 10 minuten uw oven reinigen. Het stoomproces duurt 7 minuten en de inwerktijd bedraagt 3 minuten. Deze 3 minuten worden gebruikt om de stoom goed in te laten werken, zodat u achtergebleven etensresten naderhand gemakkelijk kunt wegvegen met een zachte doek.



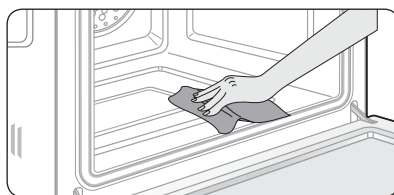
1 Vul het waterreservoir tot de markering 'max' en plaats het terug.



2 Draai de **STANDKEUZEKNOP** naar **STOOMREINIGING**.



3 De oven begint automatisch.

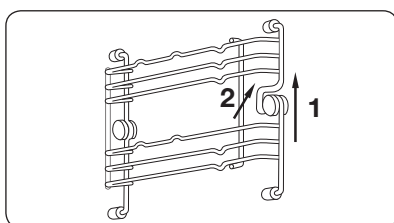
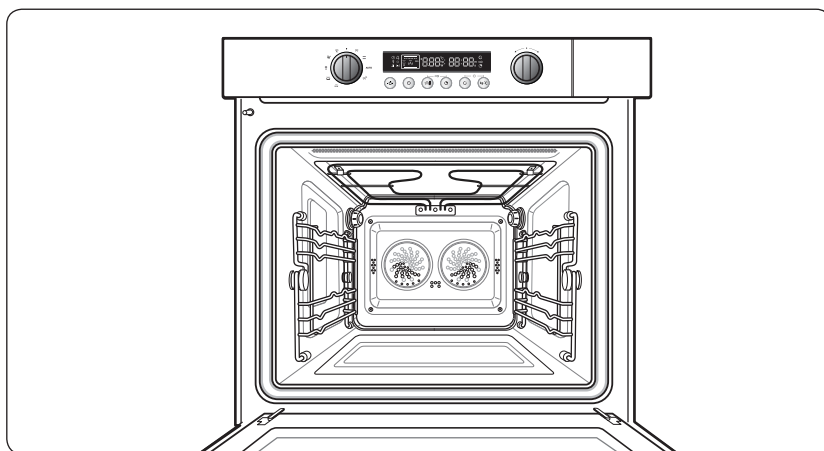


4 Open als het proces klaar is de deur en droog de binnenkant van de ovenruimte met een droge doek.

Belangrijk

- Gebruik deze functie alleen als de oven volledig is afgekoeld tot kamertemperatuur.
- Gebruik GEEN gedistilleerd water.
- Gebruik uit veiligheidsoverwegingen GEEN hogedrukreinigers of stoomreinigers.

REINIGEN



1 De binnenkant van de **oven** reinigen.

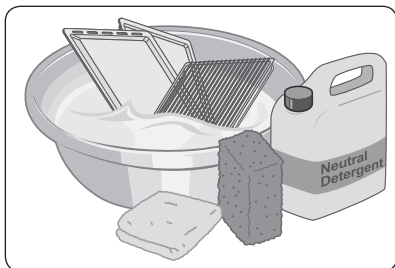
- Til de rooster-/plaathouders links en rechts vooraan omhoog (1). Verplaats ze naar het midden (2) en haal ze uit de oven. Veeg restanten van het plafond of de wanden met schoonmaakmiddel en een schone doek.
- Plaats na reiniging beide houders in de juiste positie terug.
- Met het stoomreinigingsproces kunt u zelfs hardnekkige vlekken of opgedroogde etensresten verwijderen.

2 Het oppervlak van de oven, bedieningspaneel en venster reinigen.

- ▶ Het oppervlak van de oven kunt u afvegen met een natte theedoek. Veeg er nadien met een droge doek overheen om het water te verwijderen.
- ▶ Oefen geen druk uit wanneer u het bedieningspaneel reinigt; zo kunt u het beschadigen.
- ▶ Reinig het transparante venster met een mild schoonmaakmiddel en een theedoek. Veeg er nadien met een droge doek overheen om het water te verwijderen.

3 Het waterreservoir en het lekbakje reinigen.

- ▶ Veeg ze af met een mild schoonmaakmiddel en een spons, en spoel ze na met water.



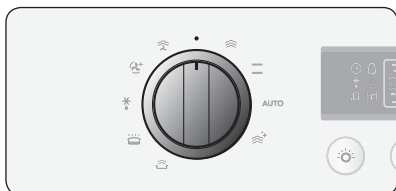
4 De accessoires reinigen.

- ▶ Veeg ze af met een mild schoonmaakmiddel en droog ze af voordat u ze in de oven terugplaatst.
- ▶ Oefen geen druk uit op de accessoires als u ze met een borstel reinigt; zo kunt u het laagje op het oppervlak beschadigen.

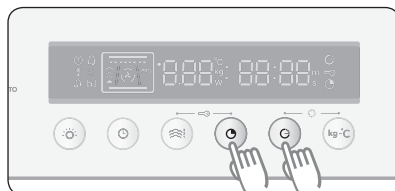
WAARSCHUWING:

- Gebruik NOOIT benzine, verdunner of een metalen schrobber voor de reiniging. Hierdoor kan het oppervlak verkleuren of beschadigd raken.
- Spuit tijdens de reiniging geen water op het apparaat. Dit kan elektrische schokken of brand veroorzaken.
- Laat het waterreservoir of het lekbakje niet in direct zonlicht drogen. Hierdoor kan de plaat vervormen of beschadigd raken.
- Verwijder voor reiniging niet de deur van de oven.

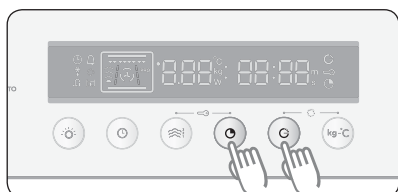
DE PIEPTOON UITSCHAKELLEN



- 1** Draai de **STANDKEUZEKNOP** naar de stand 'UIT'.



- 2** Als u de pieptoon wilt uitschakelen, houdt u **BEREIDINGSTIJD** en **EINDTIJD** gedurende 3 seconden tegelijk ingedrukt.

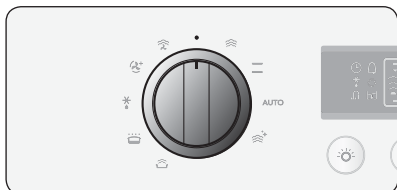


- 3** Als u de pieptoon weer wilt inschakelen, houdt u **BEREIDINGSTIJD** en **EINDTIJD** opnieuw gedurende 3 seconden tegelijk ingedrukt.

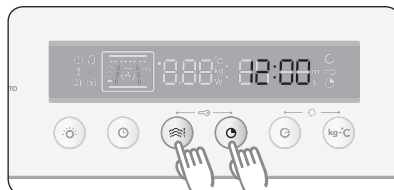
KINDERSLOT

Met het kinderslot van de oven kunt u het bedieningspaneel vergrendelen, om onbedoeld gebruik van de oven te voorkomen.

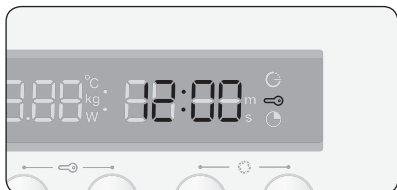
De oven vergrendelen



- 1** Draai de **STANDKEUZEKNOP** naar de stand 'UIT'.

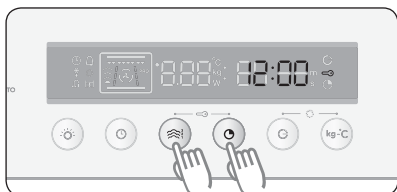


- 2** Houd **STOOMNIVEAU** en **BEREIDINGSTIJD** gedurende 3 seconden tegelijk ingedrukt.



- 3** Er wordt een vergrendelingssymbool weergegeven op het display, dat aangeeft dat alle functies vergrendeld zijn.

De oven ontgrendelen



- 1** Draai de **STANDKEUZEKNOP** naar de stand 'UIT'. Houd **STOOMNIVEAU** en **BEREIDINGSTIJD** gedurende 3 seconden tegelijk ingedrukt.



- 2** Het vergrendelingssymbool verdwijnt van het display, wat aangeeft dat alle functies ontgrendeld zijn.

DE STOOMOVEN REINIGEN

Reinig de oven regelmatig om te voorkomen dat vet en voedselresten zich ophopen, met name op de oppervlakken aan de binnen- en buitenkant, de deur en de afdichting.

1. Reinig de oppervlakken aan de buitenkant met een zachte doek en warm water met zeep. Veeg na met een schone, natte doek en droog de oppervlakken af.
2. Verwijder spetters en vlekken op de oppervlakken aan de binnenkant met een doek met zeep. Veeg na met een schone natte doek en droog de oppervlakken af.
3. Om hardnekkige voedselresten en geuren te verwijderen, zet u een beker met verdund citroensap onder in de lege oven. Verwarm het sap gedurende tien minuten op maximaal vermogen.
4. Neem de binnenkant af met een vochtige doek.

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. Zo voorkomt u de ophoping van vuil en kunt u de deur goed sluiten.

DE STOOMOVEN OPBERGEN EN REPAREREN

Reparaties dienen uitsluitend te worden uitgevoerd door een gekwalificeerde servicemonteur.

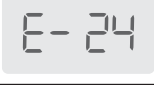
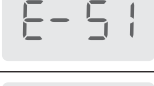
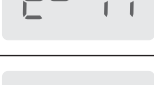
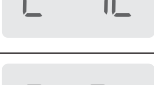
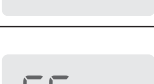
Als er onderhoud moet worden gepleegd, trekt u de stekker uit het stopcontact en neemt u contact op met de klantenservice van ATAG.

Houd de volgende informatie bij de hand wanneer u belt:

- Het modelnummer en serienummer (deze vindt u aan de binnenzijde van de ovendeur)
- Garantiegegevens
- Een duidelijke beschrijving van het probleem

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

FOUTCODES

Foutcode	Algemene functies
	FOUT TEMPERATUURSENSOR OPEN Deze fout treedt op bij een defecte sensor, onjuiste aansluitingen, een defecte printplaat en wanneer de door MICOM gedetecteerde A/D-waarde hoger is dan 250.
	FOUT TEMPERATUURSENSOR KORT Deze fout treedt op bij een defecte sensor, onjuiste aansluitingen, een defecte printplaat en wanneer de door MICOM gedetecteerde A/D-waarde lager is dan 5.
	FOUT DOELTEMPERATUUR TEMPERATUURSENSOR (FOUT VOORVERWARMEN) Deze fout treedt op wanneer het voorverwarmen niet binnen 30 minuten is voltooid.
	FOUT ABNORMALE TEMPERATUURDETECTIE Deze fout treedt op wanneer de temperatuur in de oven gedurende 10 minuten hoger is dan 250 °C.
	FOUT EEPROM OPEN Deze fout treedt op wanneer er tijdens het instellen van het vermogen iets misgaat in de EEPROM-communicatie.
	FOUT EEPROM LEZEN & SCHRIJVEN EEPROM wordt niet gebruikt.
	FOUT STOOMSENSOR OPEN Deze fout treedt op bij een defecte stoomsensor, onjuiste aansluitingen, een defecte printplaat en wanneer de door MICOM gedetecteerde A/D-waarde langer dan 3 minuten hoger is dan 250.
	FOUT STOOMSENSOR KORT Deze fout treedt op bij een defecte stoomsensor, onjuiste aansluitingen, een defecte printplaat en wanneer de door MICOM gedetecteerde A/D-waarde langer dan 3 minuten lager is dan 5.
	FOUT NAK-SIGNAAL Het Nak-signaal wordt gegeven als het inschakelen van het apparaat langer dan 1 minuut duurt.
	COMMUNICATIEFOUT Deze fout treedt op wanneer er langer dan 10 seconden geen communicatie plaatsvindt tussen de hoofd- en subprintplaat.
	FOUT TOETS KORT Deze fout treedt op als u een knop langer dan 60 seconden ingedrukt houdt. Deze fout treedt mogelijk op als er water in het bedieningspaneel komt of als er stofdeeltjes aan het aanraakpaneel blijven hangen.

Als een van deze fouten optreedt, neemt u contact op met de klantenservice van ATAG.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

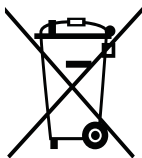
Model	CS4411BUU CS4492BUU
Voedingsbron	230 V ~ 50 Hz
Energieverbruik Maximaal vermogen Grillmodus Heteluchtstand Stoomstand	3100 W 2500 W 2400 W 2800 W
Koelmethode	Motor koelventilator
Afmetingen Afmetingen apparaat: Afmetingen bij inbouw:	595 x 454 x 569,4 mm (b x h x d) 555 x 445 x 548,8 mm (b x h x d)
Volume	50 liter
Gewicht Netto Verzending	38,0 kg 41,5 kg

VERWIJDEREN VAN APPARAAT EN VERPAKKING

De verpakking van dit apparaat kan worden gerecycled en is mogelijk gemaakt van:

- karton
- papier
- polyethyleenfolie (PE)
- CFC-vrij polystyreen (hard PS-schuim)
- polypropyleentape (PP)

Gooi deze materialen op een verantwoorde manier weg overeenkomstig de wettelijke bepalingen.



Op het product is het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht om op de verplichting tot gescheiden verwerking te wijzen. Dit voorkomt negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid. Dit houdt in dat het product aan het eind van de levensduur naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente of naar de leverancier moet worden gebracht.

Het aparte verwerken zorgt ervoor dat materialen waaruit dit apparaat bestaat, kunnen worden teruggewonnen, wat een aanzienlijke besparing van energie en grondstoffen betekent.



Verklaring van overeenstemming

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