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 garantiekaart.
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.

700005129000

handleiding
stoomoven
manuel
four à vapeur
Anleitung
Dampfgarofen
manual
steam oven

ATAG

CS4411T
CS4492T

NL (NL) (BE)
Handleiding NL 3 - NL 74

FR (FR) (BE) (LU)
Notice dútilisation FR 3 - FR 76

DE (DE) (BE) (AT) (LU)
Anleitung DE 3 - DE 76

EN (GB) (IE)
Manual EN 3 - EN 74

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
Vigtig information - Viktig informasjon - Viktig information

Tip - Conseil - Tipp - Tips

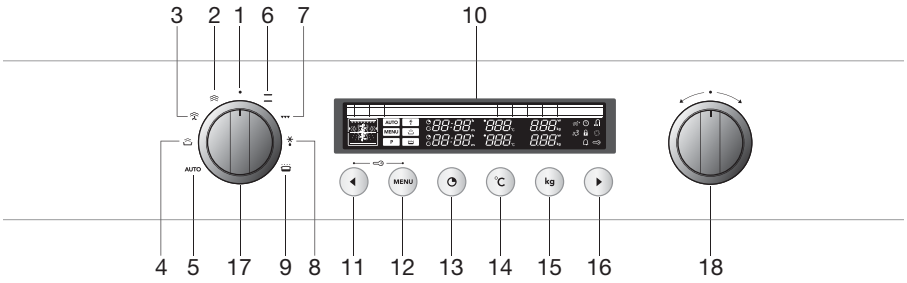
INHOUDSOPGAVE

Bedieningspaneel 4
Ovenfuncties 5
Accessoires 6
Gebruik van deze handleiding 7
Veiligheid 7
Het ovenlampje vervangen 12
Voordat u begint 13
De taal en de klok instellen 13
Automatische uitschakeling (klok) 13
Verwarmingsmogelijkheden 14
Uitleg over knoppen en toetsen 16
De menuknop 16
Symbolen op het display 20
De stoomstand gebruiken 21
Stoomstand 21
Opgevangen water verwijderen 22
Bereidingsrichtlijnen 23
Stomen op twee niveaus 24
De heteluchtstand en de stoomstand gebruiken 25
Bereidingsrichtlijnen 26
De opwarmstand gebruiken 27
Opwarmstand 27
Opwarmen 27
De ovenstand gebruiken 28
Ovenstand 28
Heteluchtstand 30
Bereidingsrichtlijnen 30
Hete lucht + bovenwarmte 31
Bereidingsrichtlijnen 31
Bovenwarmte + onderwarmte 32
Bereidingsrichtlijnen 32
Bovenwarmte + ventilator 33
Bereidingsrichtlijnen 33
Hete lucht + onderwarmte 34
Bereidingsrichtlijnen 34
Intensieve stand 35
Bereidingsrichtlijnen 35
Bereiding op verschillende niveaus 36

INHOUDSOPGAVE

Bereidingsrichtlijnen 36
ECO-heteluchtstand. 37
Bereidingsrichtlijnen 37
De grillstand gebruiken. 38
Grillstand 38
Bereidingsrichtlijnen 39
De ontdooistand gebruiken 40
Ontdooistand 40
De warmhoudstand gebruiken 42
Warmhoudstand 42
De waterhardheid instellen 43
Ontkalken 44
De stoomreinigingsfunctie gebruiken 46
De bereidingstijd instellen. 47
Uitgestelde start instellen 48
De automatische bereidingsstand gebruiken 49
Automatische bereidingsstand 49
Koken in fasen gebruiken. 61
Koken in fasen 61
Uw eigen voorgeprogrammeerde gerechten toevoegen 63
Uw eigen gerecht toevoegen 63
Uw eigen voorgeprogrammeerde gerecht kiezen 65
Uw eigen voorgeprogrammeerde gerecht verwijderen 66
Testgerechten 67
Reinigen. 68
Kinderslot. 70
De stoomoven reinigen 71
De stoomoven opbergen en repareren. 71
Foutcodes 72
Technische specificaties. 73
Apparaat en verpakking verwijderen. 74

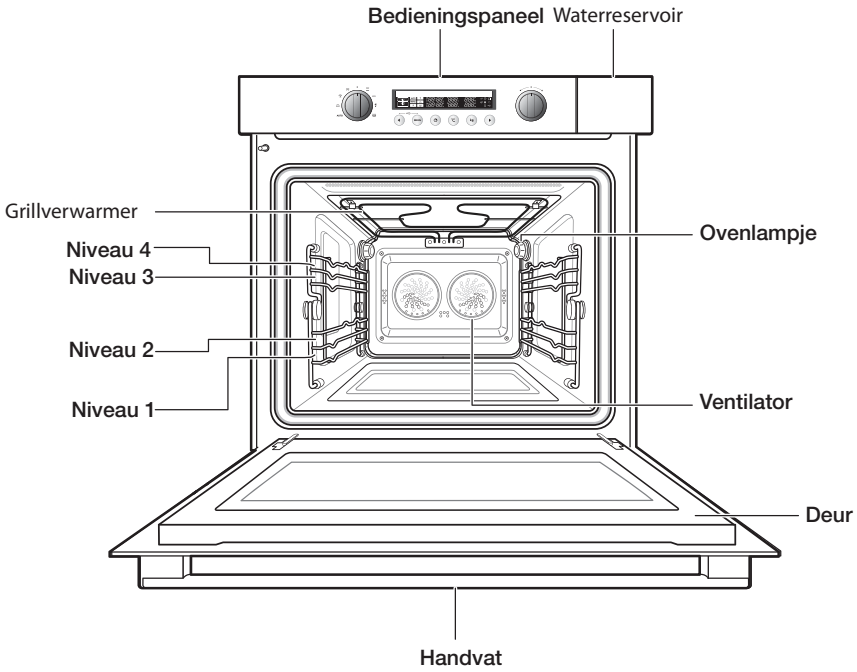
BEDIENINGSPANEEL



1. UIT
2. STOOMSTAND
3. HETELUCHTSTAND + STOOMSTAND
4. OPWARMSTAND
5. AUTOMATISCHE BEREIDINGSSTAND
6. OVENSTAND
7. GRILLSTAND
8. ONTDOOISTAND
9. WARMHOUDSTAND
10. DISPLAY
11. TERUG
12. MENU-INSTELLING
13. BEREIDINGSTIJD
14. TEMPERATUURINSTELLING
15. GEWICHTINSTELLING
16. VOLGENDE/START
17. STANDKEUZEKNOP
18. FUNCTIEKEUZEKNOP

11 + 12. KINDERSLOT

OVENFUNCTIES

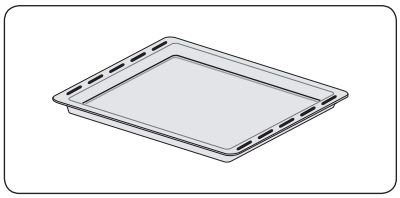


Opmerking

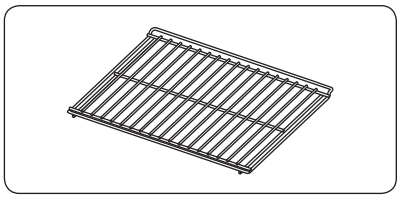
- Niveau 1 bevindt zich onderaan in de oven en de hogere niveaus bevinden zich hierboven.
- Niveau 3 en 4 worden hoofdzakelijk gebruikt voor de grillfunctie.
- Niveau 1 en 2 worden hoofdzakelijk gebruikt voor de stoomfunctie met het stoomovenbakblik.
- Raadpleeg de bereidingsrichtlijnen in deze handleiding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

TOEBEHOREN

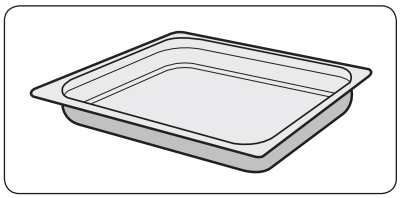
De volgende accessoires worden bij uw combi-stoomoven geleverd:



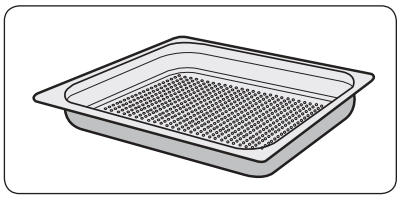
1 Bakplaat



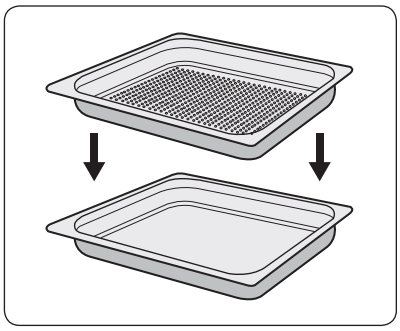
2 Ovenrooster (voor alle niveaus)



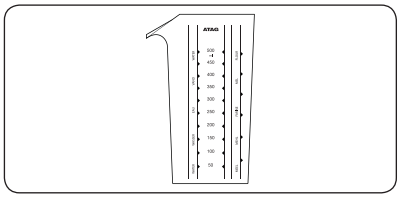
3 Stoomovenbakblik zonder gaten, 40 mm diep (handig voor het opvangen van vocht tijdens het stomen)



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



Voor stomen kunt u het stoomovenbakblik met gaten in de 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-stoomoven.

De gebruikershandleiding bevat belangrijke informatie over het gebruik en onderhoud van uw nieuwe 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.
- 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 schurende reinigingsmiddelen of harde metalen schrapers voor het reinigen van de glazen deur. Hierdoor ontstaan krassen, waardoor het glas kan barsten.
- 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 heteteluchtcirculatie 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 elektriciteitssnoer 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.
- Vrijstaande magnetronovens mogen niet in een kast worden geplaatst.
- Het toestel moet na installatie spanningsloos gemaakt kunnen worden door de stekker uit het stopcontact te halen of door een schakelaar in de netaansluiting,.

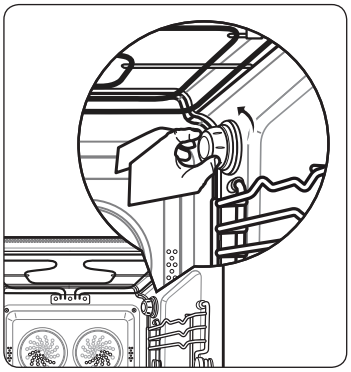
Als de veiligheidsinstructies en waarschuwingen niet worden opgevolgd, kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gehouden voor eventuele schade als gevolg hiervan.

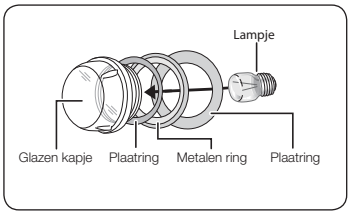
Als u besluit het apparaat niet langer te gebruiken raden we u aan het netsnoer af te knippen nadat u de stekker uit het stopcontact hebt gehaald. Breng het apparaat naar de gemeentelijke dienst voor afvalbeheer.

HET OVENLAMPJE VERVANGEN

Het ovenlampje vervangen en het glazen kapje reinigen

1. Verwijder het glazen 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.

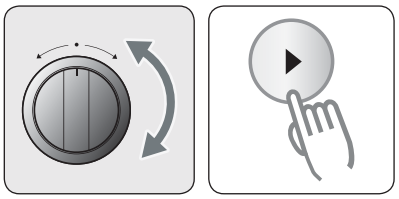




VOORDAT U BEGINT

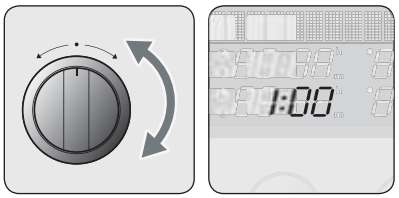
De taal en de klok instellen

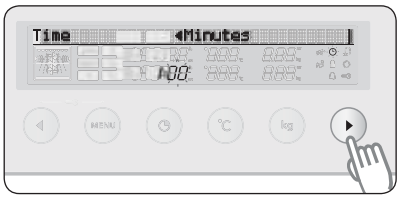
Wanneer de oven de eerste keer op het elektriciteitsnet wordt aangesloten, moet u de taal en tijd instellen.



1 Draai de **functiekeuzeknop** om de taal in te stellen. Druk op **Volgende/Start** om te bevestigen.

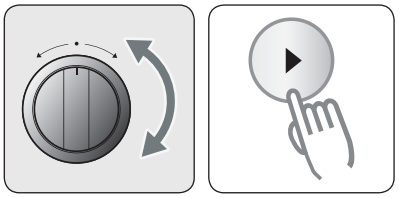
2 Nu moet u de juiste tijd instellen. ‘12’ knippert.





3 Voorbeeld: 13:30 instellen.
Draai de **functiekeuzeknop** om het uur in te stellen.

4 Druk op **Volgende/Start** om te bevestigen. ‘00’ knippert.



5 Draai de **functiekeuzeknop** om de minuten in te stellen en druk op **Volgende/Start** om het instellen van de klok te voltooien. ‘30’ stopt met knipperen.

6 Het display toont de huidige tijd.
Het apparaat is nu klaar voor gebruik.
U kunt de tijd later weer wijzigen door op **Menu** te drukken en ‘Tijd’ te kiezen door de **functiekeuzeknop** te draaien en op **Volgende/Start** te drukken.
Volg vervolgens stap 2-6 op deze pagina.

Automatische uitschakeling (klok)

Indien de knoppen van de oven gedurende 10 minuten niet worden bediend, schakelt het display automatisch uit om energie te besparen. Door op een willekeurige toets te drukken, wordt het display weer ingeschakeld.

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 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
	Heteluchtstand + stoomstand 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 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, gebruinde 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
	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, gebruinde 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
	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
	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 energieklasse van de ECO-heteluchtstand is bepaald overeenkomstig EN50304.
	Grillstand Voedsel wordt verwarmd door het bovenste verwarmingselement. Aanbevolen temperatuur: 220 °C
	Ontdooistand Bevroren voedsel worden met behulp van stoom ontdooid. De stoom wordt opgewekt door de stoomgenerator en met tussenpozen in de ovenruimte gespoten. Deze stand is geschikt voor bevroren vlees, gevogelte, vis en fruit. Zorg er bij deze stand altijd voor dat het reservoir met vers water is gevuld. Aanbevolen temperatuur: 50 °C
	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
AUTO	**Automatische bereidingsstand** U kunt kiezen uit 90 vooraf geprogrammeerde automatische bereidingsinstellingen. De tijd en temperatuur worden automatisch ingesteld. U selecteert het programma en het gewicht van uw gerecht en start het automatisch stomen.

De menuknop

Nadat u op **Menu** hebt gedrukt, kunt u uit verschillende instellingen kiezen door de **functiekeuzeknop** te draaien. Kies een instelling en druk op **Volgende/Start** om te bevestigen.
U kunt opnieuw uit verschillende instellingen kiezen door de **functiekeuzeknop** te draaien.
In onderstaande tabel staan de instellingen waaruit u kunt kiezen.
Druk op **Menu** om tijdens de bereidingsstand de lamp in te schakelen. De verlichting wordt na 5 minuten automatisch uitgeschakeld.

MENU:

MENU	Tijd			Uren/minuten (zie pagina 13)	De tijd is gewijzigd
	Taal			English	De taal is gewijzigd
				Nederlands	
				Deutsch	
				Français	
				Dansk	
				Sueco	
				Norsk	
				Spanska	
	Toetsgeluid			Aan	Het toetsgeluid is gewijzigd
				Uit	
	Contrast			1	Het contrast is gewijzigd
				2	
				3	
	Reinigen			Stoomreinigen	Stoomreinigen
				Ontkalken	Ontkalken
	Waterhardheid			1	De waterhardheid is gewijzigd
				2	
				3	
				4	
	Gerechten	Toevoegen	Naam kiezen	Functie instellen (stand kiezen)	Opgeslagen
		Verwijderen	Naam	Verwijderen	Verwijderd
				Annuleren	Terug naar de klokstand
	Automatische uitschakeling (klok)			Ja	Automatische uitschakeling is ingeschakeld (zie pagina 13)
				Nee	Automatische uitschakeling is uitgeschakeld (zie pagina 13)

KINDERSLOT:

MENU		MENU	
Tegelijk indrukken	Kinderslot is ingeschakeld (vergrendelingssymbool brandt)	Opnieuw tegelijk indrukken	Kinderslot is uitgeschakeld (vergrendelingssymbool is uit)

BEREIDINGSTIJD:

			°C kg
Bereidingstijd knippert	Stel de bereidingstijd in	Druk op OK. De bereidingstijd stopt met knipperen	Als 'Temperatuur' of 'Gewicht' wordt ingedrukt, gaan deze functies knipperen en kunnen ze worden gewijzigd (indien beschikbaar)

UITGESTELDE START:

Houd drie seconden ingedrukt			°C kg
Uitgestelde start knippert	Stel de uitgestelde start in	Druk op OK. De uitgestelde start stopt met knipperen	Als 'Bereidingstijd', 'Temperatuur' of 'Gewicht' wordt ingedrukt, gaan deze functies knipperen en kunnen ze worden gewijzigd (indien beschikbaar)

TEMPERATUUR:

°C		°C	kg
Temperatuur knippert	Wijzig de temperatuur	Druk op OK. De temperatuur stopt met knipperen	Als 'Bereidingstijd', 'Uitgestelde start' of 'Gewicht' wordt ingedrukt, gaan deze functies knipperen en kunnen ze worden gewijzigd (indien beschikbaar)

GEWICHT:

kg		kg	°C
Gewicht knippert	Wijzig het gewicht	Druk op OK. Het gewicht stopt met knipperen	Als 'Bereidingstijd' of 'Temperatuur' wordt ingedrukt, gaan deze functies knipperen en kunnen ze worden gewijzigd (indien beschikbaar)

Automatische bereidingsstand:
Nadat u met de **standkeuzeknop** een stand hebt ingesteld, kunt u uit verschillende instellingen kiezen en deze wijzigen door de **functiekeuzeknop** te draaien.

	AUTO			
AUTO	Automatische bereidingsstand	Selecteer een categorie en druk op 'Volgende' om te bevestigen	Selecteer een product en druk op 'Volgende' om te bevestigen	Zie pagina 49 - 62 voor meer informatie

Opwarmstand:

			°C		
	Opwarmen	hoog gemiddeld laag	Houd ingedrukt om het volgende te wijzigen of toe te voegen: • Bereidingstijd • Uitgestelde start • Temperatuur	Draai om te wijzigen	Druk om te starten (bevestig uitgestelde start)

Heteluchtstand + stoomstand:

			°C					
	Heteluchtstand + stoomstand	hoog gemiddeld laag	Houd ingedrukt om het volgende te wijzigen of toe te voegen: • Bereidingstijd • Uitgestelde start • Temperatuur	Draai om te wijzigen	Druk om te starten (bevestig uitgestelde start)	Voorverwarmen	Nr. Ja	Druk om te bevestigen

STOOMSTAND:

	Stoom	Stomen_hoog Stomen_ gemiddeld Stomen_laag	Houd ingedrukt om het volgende te wijzigen of toe te voegen: • Bereidingstijd • Temperatuur • Uitgestelde start	Draai om te wijzigen	Druk om te starten (bevestig uitgestelde start)

Ovenstand:

	Oven	Heteluchtstand Hete lucht + bovenwarmte Bovenwarmte + onderwarmte Bovenwarmte + ventilator Hete lucht + onderwarmte Intensieve stand Bereiding op verschillende niveaus ECO - heteluchtstand	Houd ingedrukt om het volgende te wijzigen of toe te voegen: • Bereidingstijd • Temperatuur • Uitgestelde start	Draai om te wijzigen	Druk om te starten (bevestig uitgestelde start)	Voorverwarmen	Nr. Ja	Druk om te bevestigen

GRILLSTAND:

	Grill	Houd ingedrukt om het volgende te wijzigen of toe te voegen: • Bereidingstijd • Temperatuur • Uitgestelde start	Draai om te wijzigen	Druk om te starten (bevestig uitgestelde start)

Ontdooistand:

	Ontdooien	Stomen_ hoog Stomen_ gemiddeld Stomen_ laag	Houd ingedrukt om het volgende te wijzigen of toe te voegen: • Bereidingstijd • Temperatuur • Uitgestelde start	Draai om te wijzigen	Druk om te starten (bevestig uitgestelde start)

Warmhoudstand:

	Warm houden	Houd ingedrukt om het volgende te wijzigen of toe te voegen: • Bereidingstijd • Temperatuur • Uitgestelde start	Draai om te wijzigen	Druk om te starten (bevestig uitgestelde start)

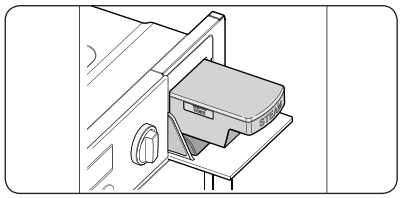
Symbolen op het display

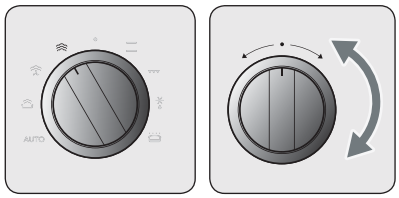
Wanneer u de automatische menustand kiest door de **standkeuzeknop** te draaien of op **Menu** te drukken, worden er tekst en symbolen op het display weergegeven. In onderstaande tabel staat een verklaring van de symbolen.

Symbolen op het display	Toetsen/knoppen	Uitleg
		Draai om te kiezen ('scrol' door het menu)
		Bevestig uw keuze
		Draai om te kiezen ('scrol' door het menu)
		Bevestig uw keuze
		Ga een stap terug
		Ga een stap terug
		Start (stop met 'scrollen')

DE STOOMSTAND GEBRUIKEN

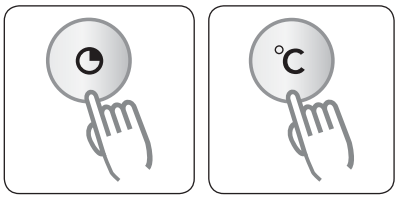
Stoomstand

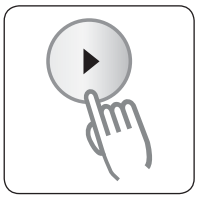




1 Vul het waterreservoir tot de markering 'max' en plaats het terug. Zet daarna het gerecht in de oven.

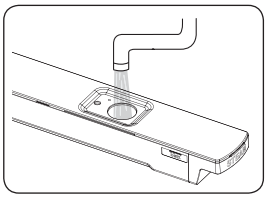
2 Draai de **standkeuzeknop** naar de stoomstand. Draai de **functiekeuzeknop** om het gewenste stoomniveau (hoog, gemiddeld, laag) in te stellen.





3 Wijzig eventueel de bereidingstijd, de uitgestelde starttijd of de temperatuur (indien beschikbaar). Zie pagina 17.

4 Druk op **Volgende/Start**. De combistoomoven begint.



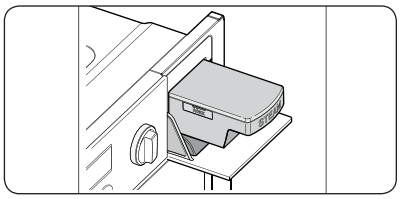
Als tijdens de bereiding het water in het reservoir opraakt, verschijnt er een symbool op het display en klinkt er een piep. Vul het waterreservoir bij en wacht 5 seconden voordat u verdergaat met stomen.

- U kunt gedurende het hele bereidingsproces water bijvullen.

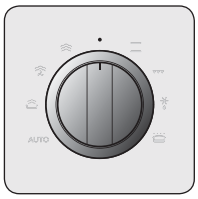
Opmerking

1) Tijdens de bereiding kunt u de bereidingstijd en de temperatuur aanpassen.
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.

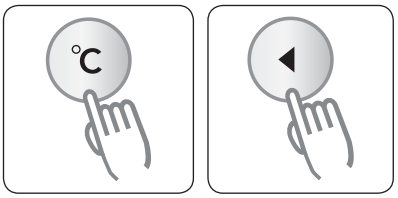
Opgevangen water verwijderen



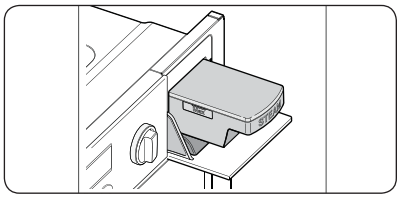
1 Leeg na het stomen het waterreservoir en plaats het terug.



2 Draai de **standkeuzeknop** naar de stand '**UIT**'.



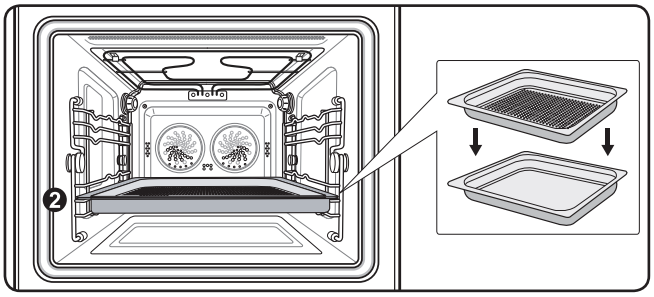
3 Houd **Temp.** en **TERUG** gedurende 2 seconden tegelijk ingedrukt. Druk dan op VOLGENDE/START.
Het achtergebleven water in de oven wordt verwijderd en op het display worden 20 seconden weergegeven.



4 Verwijder het waterreservoir en leeg het.

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 richtlijn voor het stomen.
Vul het waterreservoir altijd tot de markering ‘max’ met vers water.

Voedsel	Stoomstand (°C)	Tijd (min.)	Accessoire (niveau)
Broccoliroosjes	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)

Voedsel	Stoomstand (°C)	Tijd (min.)	Accessoire (niveau)
Broodje bapao (bevroren)	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 2 el water toe)	100 °C	25 - 35	Stoomovenbakblik met gaten (2)
Flan/puddinkjes (6 dessertschaaltjes, elk 100 ml, bedek de schaaltjes 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)

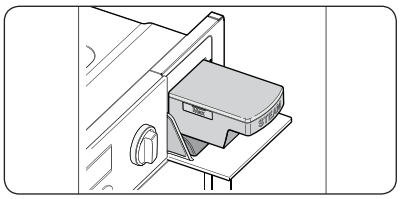
Stomen op twee niveaus

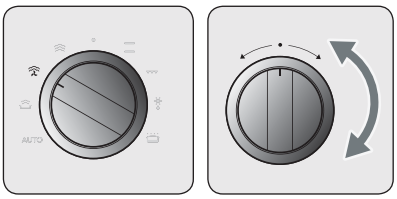
Neem de instellingen en tijden in deze tabel als richtlijn voor het bereiden met stoom.
Vul het waterreservoir altijd tot de markering ‘max’ met vers water. Verschillende gerechten met dezelfde bereidingstijd kunt u gelijktijdig in de oven plaatsen. Bij gerechten met verschillende bereidingstijden plaatst u eerst het gerecht met de langste bereidingstijd in de oven.
Plaats één gerecht op niveau 1 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 HETELUCHTSTAND EN DE STOOMSTAND GEBRUIKEN

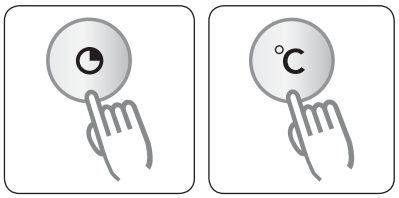
Heteluchtstand + stoomstand

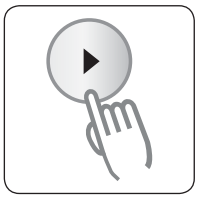




1 Vul het waterreservoir tot de markering ‘max’ en plaats het terug. Zet daarna het gerecht in de oven.

2 Draai de **standkeuzeknop** naar de combistoomstand. Draai de **functiekeuzeknop** om het gewenste stoomniveau (hoog, gemiddeld, laag) in te stellen.





3 Wijzig eventueel de bereidingstijd, de uitgestelde starttijd of de temperatuur (indien beschikbaar). Zie pagina 17.

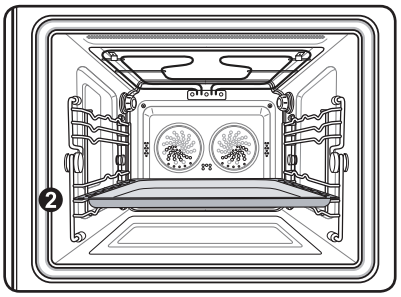
4 Druk op **Volgende/Start**. De combistoomoven begint.

Voorverwarmen overslaan

Als u de heteluchtstand en de stoomstand gaat gebruiken, wordt op het display ‘Voorverwarmen’ weergegeven.
U kunt het voorverwarmen overslaan door op **Volgende/Start** te drukken en vervolgens de **functiekeuzeknop** te draaien en ‘Nee’ te kiezen. Druk opnieuw op **Volgende/Start** om te bevestigen. De combistoomoven slaat nu het voorverwarmen over (‘voorverwarmen’ wordt niet langer weergegeven op het display).

DE HETELUCHTSTAND EN DE STOOMSTAND GEBRUIKEN

Het gerecht wordt in de heteluchtstand 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

Bereidingsrichtlijnen

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

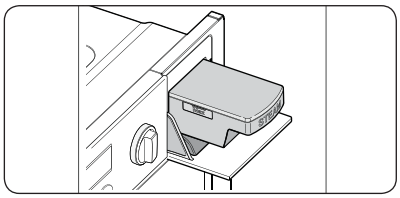
Voedsel	Stoomstand (°C)	Stoomniveau	Tijd (min.)	Accessoire (niveau)
Bladerdeegzoutje (met geraspte kaas)	200 °C	1	15 - 20	Bakplaat (1)
Croissants (kant-en-klaar croissantdeeg)	180 °C	1	17 - 23	Bakplaat (1)
Zelfgemaakt brood	180 °C (voorverwarmen)	2	30 - 40	Ovenrooster (1)
Groentegratin/ aardappelgratin	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)

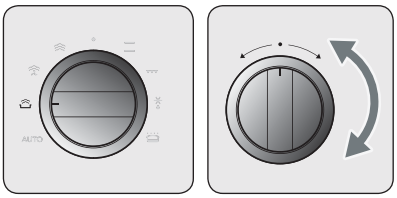
Opmerking

- 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 druk op **Volgende/Start** om de oven opnieuw te starten.

DE OPWARMSTAND GEBRUIKEN

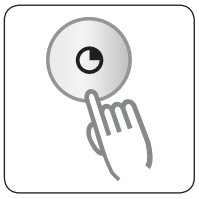
Opwarmstand

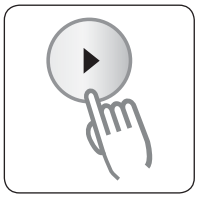




1 Vul het waterreservoir tot de markering 'max' en plaats het terug. Zet daarna het gerecht in de oven.

2 Draai de **standkeuzeknop** naar de opwarmstand. Draai de **functiekeuzeknop** om het gewenste stoomniveau (hoog, gemiddeld, laag) in te stellen.





3 Wijzig eventueel de bereidingstijd of de uitgestelde starttijd (indien beschikbaar). Zie pagina 17.

4 Druk op **Volgende/Start**. De combistoomoven begint.

Opwarmen

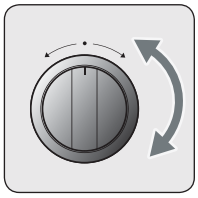
Neem de instellingen en tijden in deze tabel als richtlijn voor het opwarmen.
Vul het waterreservoir altijd tot de markering 'max' met vers water.

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 OVENSTAND GEBRUIKEN

Deze stand biedt acht instellingen. Raadpleeg de bereidingsrichtlijnen op pagina 30-39 om de juiste instelling te bepalen.

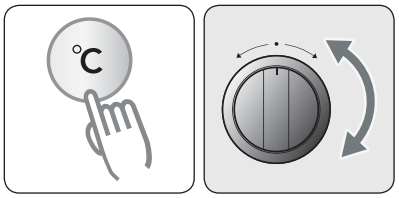
Ovenstand



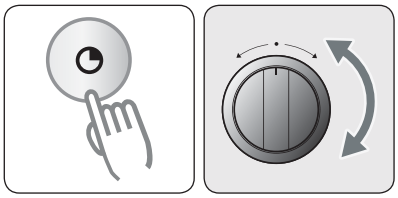
1 Draai de **standkeuzeknop** naar de stand OVEN.

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

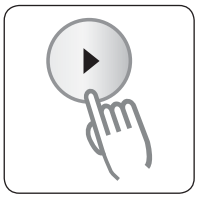
	Hete lucht	180 °C
	Hete lucht + bovenwarmte	180 °C
	Bovenwarmte + onderwarmte	200 °C
	Bovenwarmte + ventilator	220 °C
	Hete lucht + onderwarmte	180 °C
	Intensief	180 °C
	Bereiding op verschillende niveaus	180 °C
	ECO hete lucht	180 °C



3 Als u de temperatuur wilt wijzigen, drukt u op **Temp.** en draait u de **functiekeuzeknop** naar de gewenste temperatuur.



4 Als u de bereidingstijd wilt instellen, drukt u op **Bereidingstijd** en draait u de **functiekeuzeknop** naar de gewenste bereidingstijd.



5 Druk op **Volgende/Start**. De combistoomoven begint.

Opmerking

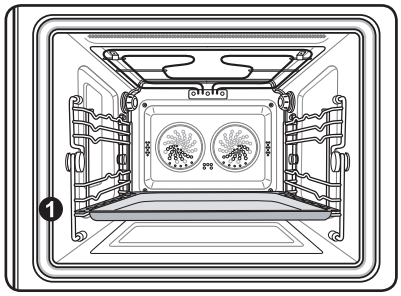
1) Tijdens de bereiding kunt u de bereidingstijd en de temperatuur aanpassen.
2) Als de ovenstand wordt gebruikt, wordt de werking van het convectieverwarmingselement en de elementen boven-en onderin regelmatig onderbroken om de temperatuur te reguleren.

Voorverwarmen overslaan

Als u de ovenstand gaat gebruiken, wordt op het display ‘Voorverwarmen’ weergegeven.
U kunt het voorverwarmen overslaan door op **Volgende/Start** te drukken en vervolgens de **functiekeuzeknop** te draaien en ‘Nee’ te kiezen. Druk opnieuw op **Volgende/Start** om te bevestigen. De combistoomoven slaat nu het voorverwarmen over (‘voorverwarmen’ wordt niet langer weergegeven op het display).

Heteluchtstand

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



Plaats de platen 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.

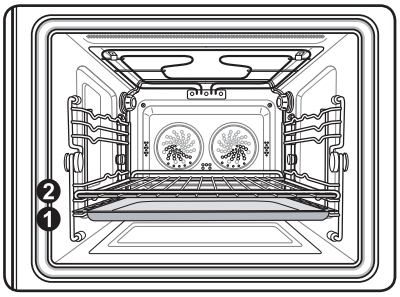
Gerecht	Niveau rooster	Temperatuur (°C)	Accessoire	Tijd (u)
Vierkante hazelnoottaart	1	160 - 170	Ovenrooster	1:00 - 1:10
Citroentaart (ringvorm of in kom)	1	150 - 160	Ovenrooster	0:50 - 1:00
Biscuitdeeg	1	150 - 160	Ovenrooster	0:25 - 0:35
Bodem voor vruchtenvlaai	1	150 - 170	Ovenrooster	0:25 - 0:35
Platte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

Opmerking

Voorverwarmen wordt aanbevolen.
Als de deur wordt geopend tijdens de bereiding, stopt de oven. Sluit de deur en druk op **Volgende/Start** om de oven opnieuw te starten.

Hete lucht + bovenwarmte

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



Plaats het vlees op het rooster 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 stand 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.

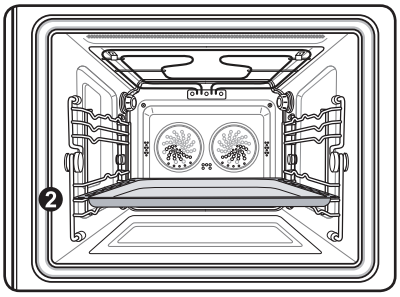
Gerecht	Niveau rooster	Temperatuur (°C)	Tijd (u)	Accessoire
Runderbraadstuk/ 1 kg half doorbakken	2/1	170 - 190	1:00 - 1:30	Ovenrooster/ bakplaat
Schouderkarbonade/ rollade 1 kg	2/1	180 - 200	1:30 - 2:00	Ovenrooster/ bakplaat
Gebraden lam/lamsbout 0,8 kg	2/1	190 - 210	0:50 - 1:20	Ovenrooster/ bakplaat
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 druk op **Volgende/Start** om de oven opnieuw te starten.

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.

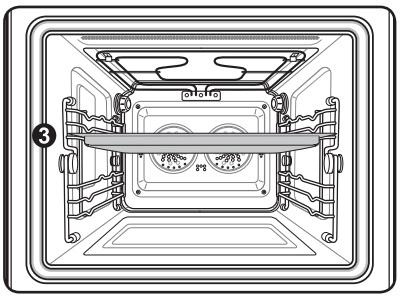
Gerecht	Niveau rooster	Temperatuur (°C)	Tijd (u)	Accessoire
Lasagne	2	200 - 220	0:20 - 0:25	Ovenrooster
Groentegratin	2	180 - 200	0:20 - 0:30	Ovenrooster
Aardappelgratin	2	180 - 200	0:40 - 1:00	Ovenrooster
Bevroren pizzabaguettes	2	160 - 180	0:10 - 0:15	Bakplaat
Rechthoekige cake	1	150 - 170	0:50 - 1:00	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 druk op **Volgende/Start** om de oven opnieuw te starten.

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.

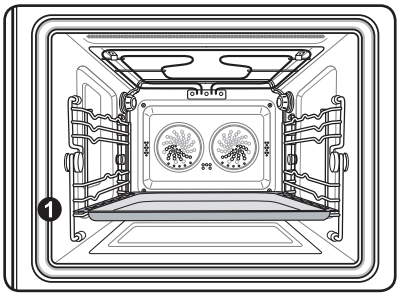
Gerecht	Niveau rooster	Tijd (u)	Accessoire
Worsten	3	0:08 - 0:10	Ovenrooster
Aardappelpartjes	3	0:20 - 0:25	Ovenrooster
Bevroren ovenfrites	3	0:15 - 0:20	Bakplaat
Bevroren aardappelkroketjes	3	0:20 - 0:25	Bakplaat
Bevroren kipnuggets	3	0:15 - 0:20	Bakplaat
Zalmmoot	3/1	0:15 - 0:20	Ovenrooster/bakplaat
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 druk op **Volgende/Start** om de oven opnieuw te starten.

Hete lucht + onderwarmte

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

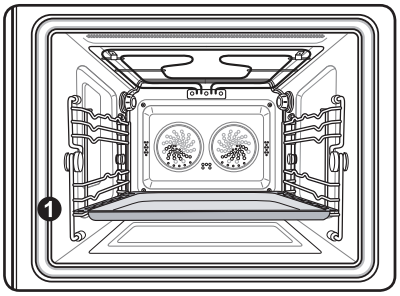
Voedsel	Niveau rooster	Temperatuur (°C)	Tijd (u)	Accessoire
Eigengemaakte pizza	1	200 - 220	0:20 - 0:25	Bakplaat
Gekoelde voorgebakken quiche/taart	1	180 - 200	0:10 - 0:15	Ovenrooster
Bevroren zelfrijzende pizza	1	180 - 200	0:15 - 0:20	Bakplaat
Diepvriespizza	1	200 - 220	0:15 - 0:20	Ovenrooster
Gekoelde 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 druk op **Volgende/Start** om de oven opnieuw te starten.

Intensieve stand

In deze stand 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.

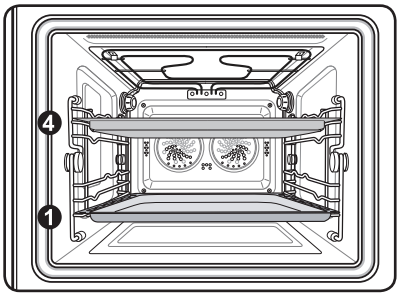
Gerecht	Niveau rooster	Temperatuur (°C)	Tijd (u)	Accessoire
Lasagne 2 kg	1	180 - 200	0:20 - 0:30	Ovenrooster
Groentegratin 2 kg	1	160 - 180	0:40 - 0:60	Ovenrooster
Aardappelgratin 2 kg	1	160 - 180	1:00 - 1:30	Ovenrooster
Runderbraadstuk/2 kg half doorbakken	2/1	160 - 180	1:00 - 1:30	Ovenrooster/ bakplaat
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 druk op **Volgende/Start** om de oven opnieuw te starten.
Keren is niet nodig, maar u krijgt betere resultaten als u het voedsel op de helft van de tijd omdraait.

Bereiding op verschillende niveaus

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 één niveau gebruikt, maar op deze manier kunt u twee gerechten tegelijkertijd bereiden.



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.

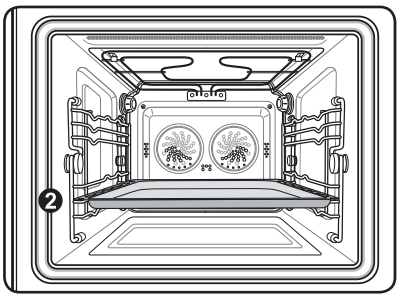
Gerecht	Niveau rooster	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)	Toebehoren
Klein gebak	4/1	150 - 160	0:20 - 0:30	2 bakplaten
Minitaartjes	4/1	160 - 180	0:20 - 0:30	2 bakplaten
Croissants	4/1	160 - 180	0:20 - 0:30	2 bakplaten
Bladerdeeg	4/1	180 - 200	0:30 - 0:40	2 bakplaten
Koekjes	4/1	170 - 190	0:15 - 0:20	2 bakplaten
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 druk op **Volgende/Start** om de oven opnieuw te starten.

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 richtlijn voor de bereiding.
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

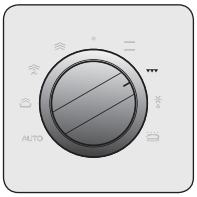
Voorverwarmen wordt aanbevolen.
Als de deur wordt geopend tijdens de bereiding, stopt de oven. Sluit de deur en druk op **Volgende/Start** om de oven opnieuw te starten.

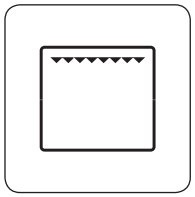
Energiebesparingstip

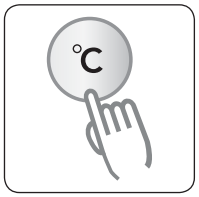
- Als de bereidingstijd meer dan 30 minuten is, kunt u de oven 5-10 minuten voor het eind van de bereidingstijd uitzetten om energie te besparen. De aanwezige warmte is voldoende om de bereiding te voltooien.
- Open de deur zo min mogelijk tijdens de bereiding om de warmte in de oven te houden en energie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

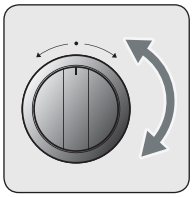
DE GRILLSTAND GEBRUIKEN

Grillstand



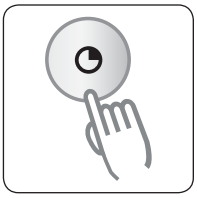


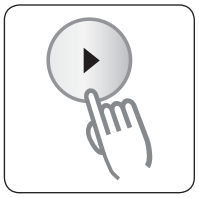




1 Draai de **standkeuzeknop** naar de grillstand.

2 Als u de temperatuur wilt wijzigen, drukt u op **Temp**. en draait u de **functiekeuzeknop** naar de gewenste temperatuur.





3 Wijzig eventueel de bereidingstijd of de uitgestelde starttijd (indien beschikbaar). Zie pagina 17.

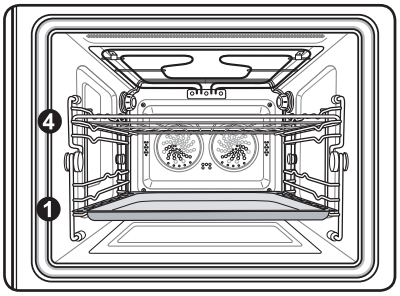
4 Druk op **Volgende/Start**. De combistoomoven begint.

Belangrijk

- De gerechten in de oven zijn erg heet. Gebruik altijd ovenwanten wanneer u ze vastpakt.
- Controleer of de verwarmingselementen in horizontale positie staan.

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.

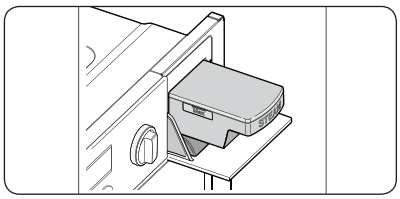
Voedsel	Niveau rooster	Tijd (u) 1e kant	Tijd (u) 2e kant	Toebehoren
Kebab aan spit	4/1	0:08 - 0:10	0:06 - 0:08	Ovenrooster/bakplaat
Varkenslapjes	4/1	0:07 - 0:09	0:05 - 0:07	Ovenrooster/bakplaat
Worstjes	4/1	0:06 - 0:08	0:06 - 0:08	Ovenrooster/bakplaat
Kipstukken	4/1	0:20 - 0:25	0:15 - 0:20	Ovenrooster/bakplaat
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

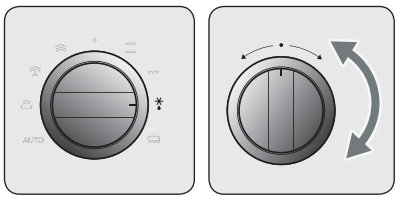
Opmerking

- 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 druk op **Volgende/Start** om de oven opnieuw te starten.

DE ONTDOOISTAND GEBRUIKEN

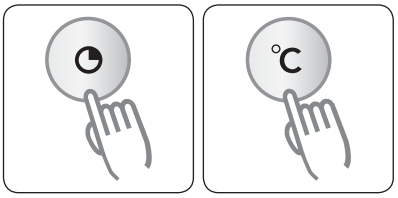
Ontdooistand

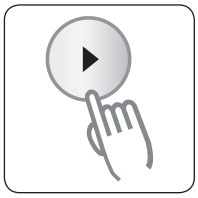




1 Vul het waterreservoir tot de markering ‘max’ en plaats het terug. Zet daarna het gerecht in de oven.

2 Draai de **standkeuzeknop** naar de ontdooistand. Draai de **functiekeuzeknop** om het gewenste stoomniveau (hoog, gemiddeld, laag) in te stellen.





3 Wijzig eventueel de bereidingstijd, de uitgestelde starttijd of de temperatuur (indien beschikbaar). Zie pagina 17.

4 Druk op **Volgende/Start**. De combistoomoven begint.

Ontdooistand

Neem de instellingen en tijden in deze tabel als richtlijn voor het ontdooien.

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

Verwijder al het verpakkingsmateriaal voordat u gaat ontdooien.

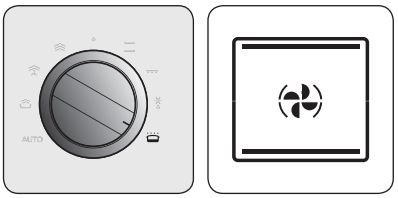
Laat na ontdooien het gerecht 15 tot 30 minuten op kamertemperatuur staan, zodat de warmte zich gelijkmatig kan verdelen.

Voedsel	Ontdooistand (°C)	Tijd (min.)	Accessoire (niveau)
Gehakt 500 g (afgedekt)	50 °C	25 - 35	Ovenrooster (2)/bakplaat (1)
Rosbief/gehakt (afgedekt) 1,0 kg	50 °C	70 - 90	Ovenrooster (2)/bakplaat (1)
Kipstukken 500 g	50 °C	25 - 30	Ovenrooster (2)/bakplaat (1)
Hele kip 1,1 kg	50 °C	50 - 70	Ovenrooster (2)/bakplaat (1)
Fruit/bessen	50 °C	13 - 18	Bakplaat (2)
Visfilet	50 °C	15 - 25	Ovenrooster (2)/bakplaat (1)

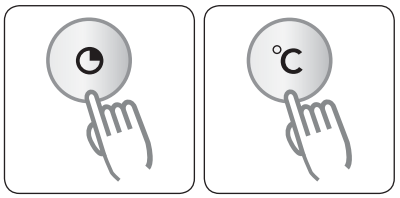
Belangrijk

1) Verwarm na het ontdooien van vlees (voornamelijk bij gevogelte) de oven 10 minuten op 200 °C (heteluchtstand) om bacteriën in de ovenruimte te doden.
2) Vries gerechten na het ontdooien niet opnieuw in.

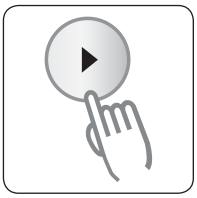
Warmhoudstand



1 Draai de **standkeuzeknop** naar de warmhoudstand.



2 Wijzig eventueel de bereidingstijd, de uitgestelde starttijd of de temperatuur (indien beschikbaar). Zie pagina 17.



3 Druk op **Volgende/Start**.
De combistoomoven begint.

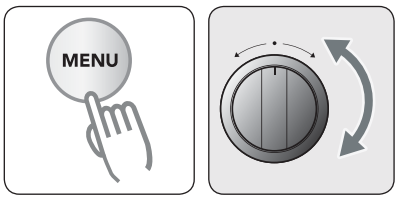
DE WATERHARDHEID INSTELLEN

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.

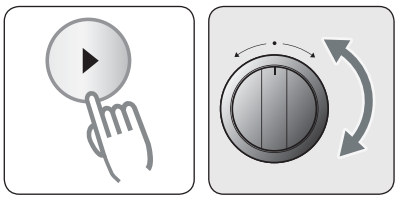
De waterhardheid controleren

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

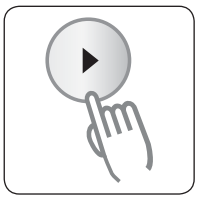
De waterhardheid wijzigen



1 Druk op **Menu** en draai de **functiekeuzeknop** om 'Waterhardheid' te kiezen.



2 Druk op **Volgende/Start** om te bevestigen. Draai de **functiekeuzeknop** om de gewenste waterhardheid in te stellen.



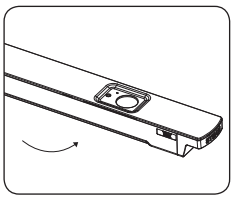
3 Druk op **Volgende/Start**.

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

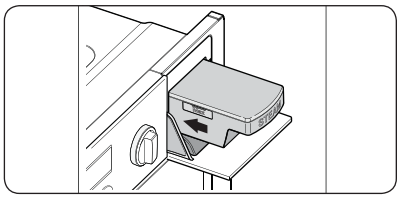
Weergave	Type	PPM	Franse hardheid (°df)	Duitse hardheid (°dH)
1	Zeer zacht water	0 - 105	0 - 11	0 - 6
2	Zacht water	125 - 230	12 - 23	7 - 13
3	Hard water	250 - 350	24 - 36	14 - 20
4	Zeer hard water	> 375	> 37	> 21

ONTKALKEN

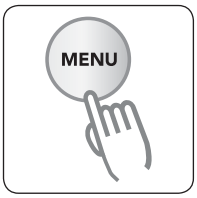
Als u het symbool voor ontkalken op het display ziet, moet apparaat worden ontkalkt.

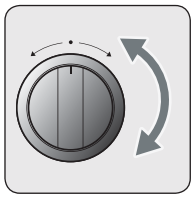


1 Giet 100 ml ontkalker in het reservoir en vul tot het maximum aan met vers water. Meng dit goed door elkaar.

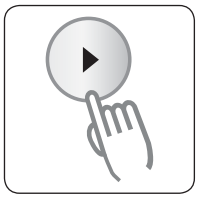
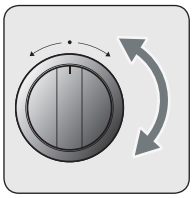


2 Sluit het deksel voordat u het waterreservoir terugplaatst.

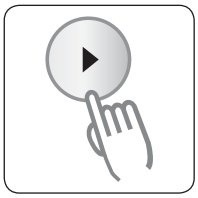
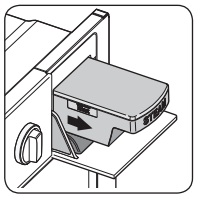




3 Druk op **Menu** en draai de **functiekeuzeknop** om ‘Reinigen’ te kiezen.

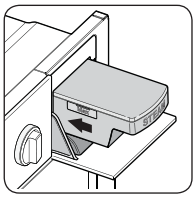
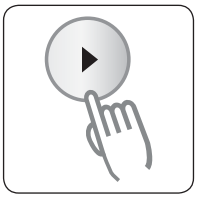



4 Druk op **Volgende/Start** om te bevestigen. Draai de **functiekeuzeknop** om ‘Ontkalken’ te kiezen.

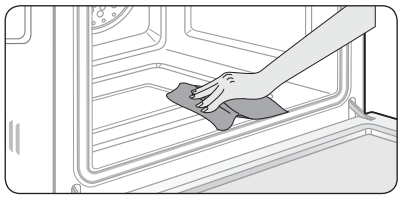



5 Druk op **Volgende/Start**.

► Het ontkalken begint. 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.

6 Reinig het reservoir met water en vul het tot het maximum aan met vers water. Sluit het deksel voordat u het waterreservoir terugplaatst.
Druk op **Volgende/Start**. Het apparaat voert een spoelproces uit met schoon water. Na 10 minuten is het ontkalken afgerond.
Wanneer '10:00' in de display verschijnt moet binnen 25 minuten het ontkalken worden gestart anders wordt het ontkalken na 25 min. gestopt.



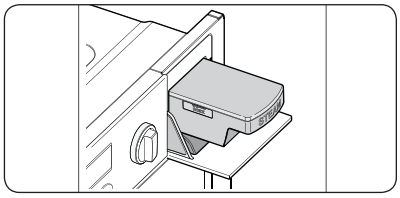
7 Als het ontkalken klaar is, klinkt er een signaal. Leeg het waterreservoir en het lekbakje en spoel het waterreservoir met water. Open de deur en droog de binnenkant van de ovenruimte met een droge doek.

Opmerking

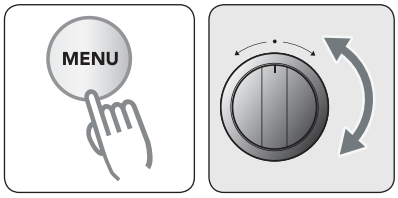
- Wij adviseren om voor het ontkalken NOKALK/DLS te gebruiken. NOKALK/DLS is een zeer efficiënt ontkalkingsmiddel dat uitsluitend uit natuurlijke, volledig afbreekbare ingrediënten bestaat. Het middel is niet-corrosief, niet-agressief en milieuvriendelijk.
  Behalve een doeltreffende ontkalkende werking 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

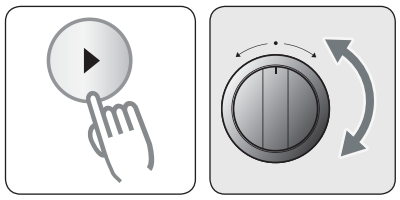
Met de stoomreinigingsfunctie kunt u binnen slechts 10 minuten uw oven reinigen. Het stoomproces duurt 7 minuten en de inwerktijd bedraagt 3 minuten. Deze 3 minuten worden gebruikt om de stoom goed in te laten werken, zodat u achtergebleven etensresten naderhand gemakkelijk kunt wegvegen met een zachte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



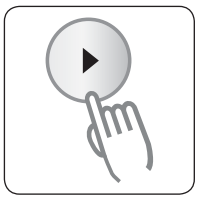
1 Vul het waterreservoir tot de markering 'max' en plaats het terug.



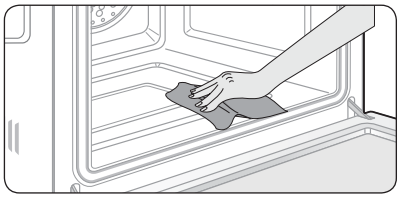
2 Druk op **Menu** en draai de **functiekeuzeknop** om 'Reinigen' te kiezen.



3 Druk op **Volgende/Start** om te bevestigen. Draai de **functiekeuzeknop** om 'Stoomreinigen' te kiezen.



4 Druk op **Volgende/Start**. De combistoomoven begint.



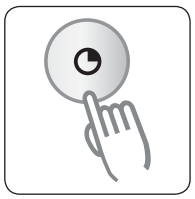
5 Open als het proces klaar is de deur en droog de binnenkant van de ovenruimte met een droge doek.

Belangrijk

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

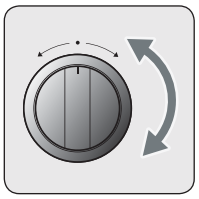
DE BEREIDINGSTIJD INSTELLEN

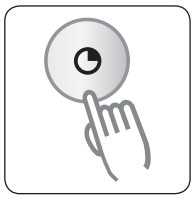
De bereidingstijd instellen

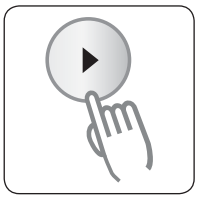


1 Draai de **standkeuzeknop** naar de ovenstand. Druk op **Bereidingstijd**.

2 De standaardbereidingstijd en het ‘bereidingstijdsymbool’ knipperen.





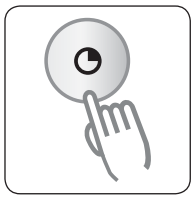


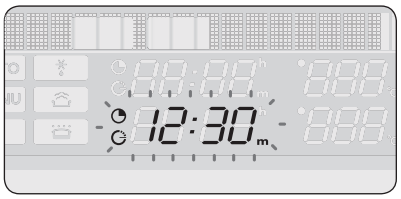
3 Draai de **functiekeuzeknop** om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk op **Bereidingstijd** om te bevestigen.

4 Druk op **Volgende/Start**. De combistoomoven begint.

UITGESTELDE START INSTELLEN

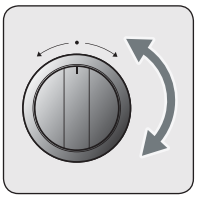
Bijvoorbeeld: De uitgestelde starttijd (2 uur) in de ovenstand instellen
Huidige tijd 12:15.

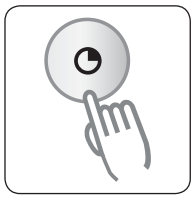


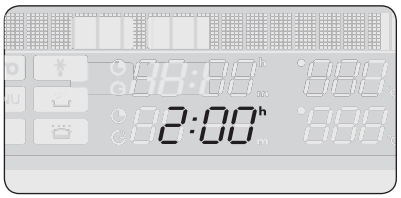


1 Draai de **standkeuzeknop** naar de ovenstand. Houd **Bereidingstijd** 3 seconden ingedrukt.

2 De huidige tijd en het ‘symbool voor uitgestelde start’ knipperen.







3 Draai de **functiekeuzeknop** om de gewenste uitgestelde starttijd in te stellen (in dit voorbeeld 2 uur ‘14:30’) en druk op **Bereidingstijd** om te bevestigen.
Druk VOLGENDE/START.

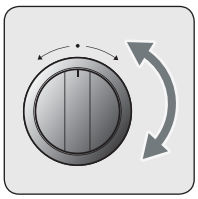
4 Op het display wordt de uitgestelde starttijd weergegeven en wordt met aftellen begonnen. Daarnaast wordt ‘Programma begint over’ op het display weergegeven. De combistoomoven start automatisch na twee uur.

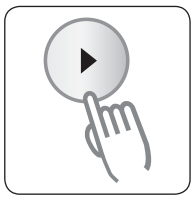
DE AUTOMATISCHE BEREIDINGSSTAND GEBRUIKEN

Met de automatische bereidingsstand kunt u kiezen uit 89 vooraf geprogrammeerde instellingen voor een handige bereiding van uw favoriete gerechten. De bereidingstijd en het vermogen worden automatisch ingesteld. Selecteer een van de 89 instellingen en stel het gewicht in om de bereiding te starten.

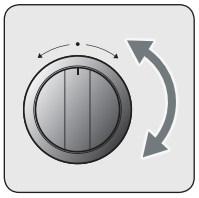
Automatische bereidingsstand

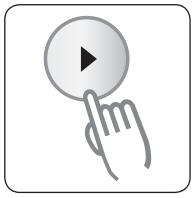
1 Draai de **standkeuzeknop** naar de stand '**AUTO**'.





2 Draai de **functiekeuzeknop** om een automatische bereidingscategorie te kiezen (zie de tabel op pagina 51-60).
Druk op **Volgende/Start** om de instelling te bevestigen.





3 Draai de **functiekeuzeknop** om een gerecht te kiezen.
Druk op **Volgende/Start** om de instelling te bevestigen.

Opmerking

- Sommige automatische menu's behoeven geen verdere handelingen. Bij andere menu's dient het voedsel te worden omgedraaid.
  De oven piept om dit aan te geven.
- De ingestelde oventemperatuur wordt weergegeven wanneer het automatische menu actief is.
- De temperaturen en tijden kunnen niet worden gewijzigd tijdens de bereiding.

DE AUTOMATISCHE BEREIDINGSSTAND GEBRUIKEN

In de automatische bereidingsstand kunt u verschillende gerechten kiezen. Deze zijn onderverdeeld in 12 categorieën. In onderstaande lijst staan de verschillende categorieën vermeld. De automatische bereidingsfuncties bestaan uit vooraf geprogrammeerde bereidingstijden. U hoeft de bereidingstijd en de temperatuur niet in te stellen.
In de automatische bereidingsstand kunt u ook 'Koken in fasen' en 'Eigen gerechten' kiezen.
Zie pagina 61 voor 'Koken in fasen' en pagina 63 voor 'Eigen gerechten'.

Categorieën:
1. Groenten
2. Bijgerechten
3. Vlees
4. Gevogelte
5. Vis
6. Baksels
7. Gerechten
8. Desserts
9. Specialiteit
10. Eiergerechten
11. Gemak
12. Ontdooien

* Eigen gerechten
* Koken in fasen

DE AUTOMATISCHE BEREIDINGSSTAND GEBRUIKEN

In de volgende tabel staan de verschillende automatische programma's voor de 12 verschillende categorieën voor koken. De hoeveelheden, rusttijden na het koken en bijbehorende aanbevelingen worden aangegeven. Vul voor gebruik van automatische programma's het waterreservoir met vers water tot de markering 'max'. Gebruik altijd ovenwanten wanneer u voedsel uit de oven haalt.

1. Groenten

Nr.	Voedsel	Gewicht	Accessoire	Niveau rooster/ plaat	Aanbeveling
1	Bloem-kool-roosjes	0,2 - 0,6	Stoomoven-bakblik met gaten	2	Leg de bloemkoolroosjes in het stoomovenbakblik en druk op Volgende/ Start om de bereiding te starten.
2	Bloem-kool, heel	0,2 - 0,6	Stoomoven-bakblik met gaten	2	Leg de hele bloemkool in het stoomovenbakblik en druk op Volgende/ Start om de bereiding te starten.
3	Broccoli-roosjes	0,2 - 0,6	Stoomoven-bakblik met gaten	2	Leg de broccoliroosjes in het stoomovenbakblik en druk op Volgende/ Start om de bereiding te starten.
4	Broccoli, heel	0,2 - 0,6	Stoomoven-bakblik met gaten	2	Leg de hele broccoli in het stoomovenbakblik en druk op Volgende/ Start om de bereiding te starten.
5	Wortel in plak-jes	0,2 - 0,6	Stoomoven-bakblik met gaten	2	Leg de gesneden wortelen in het stoomovenbakblik en druk op Volgende/ Start om de bereiding te starten.
6	Wortel, heel	0,2 - 0,6	Stoomoven-bakblik met gaten	2	Leg de hele wortelen in het stoomovenbakblik en druk op Volgende/ Start om de bereiding te starten.
7	Asper-ges, groen	0,3 - 0,6	Stoomoven-bakblik met gaten	2	Leg de groene asperges (± 1,5 cm dik) in het stoomovenbakblik en druk op Volgende/ Start om de bereiding te starten.
8	Asper-ges, wit	0,4 - 0,8	Stoomoven-bakblik met gaten	2	Leg de witte asperges in het stoomovenbakblik en druk op Volgende/ Start om de bereiding te starten.
9	Sperzie-bonen	0,2 - 0,6	Stoomoven-bakblik met gaten	2	Leg de sperziebonen in het stoomovenbakblik en druk op Volgende/ Start om de bereiding te starten.
10	Peultjes	0,2 - 0,4	Stoomoven-bakblik met gaten	2	Leg de peultjes in het stoomovenbakblik en druk op Volgende/ Start om de bereiding te starten.
11	Witlof, heel	0,2 - 0,6	Stoomoven-bakblik met gaten	2	Leg de witlof (elk 80 g) in het stoomovenbakblik en druk op Volgende/ Start om de bereiding te starten.
12	Spruitjes	0,2 - 0,6	Stoomoven-bakblik met gaten	2	Leg de spruitjes in het stoomovenbakblik en druk op Volgende/ Start om de bereiding te starten.
13	Geroos-terde groen-ten	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.

2. Bijgerechten

Nr.	Voedsel	Gewicht	Accessoire	Niveau rooster/ plaat	Aanbeveling
1	Gestoomde aardappel, heel	0,2 - 0,8	Stoomovenbakblik met gaten	2	Leg de hele aardappelen (elk 100 - 150 g) in het stoomovenbakblik en druk op Volgende/Start om de bereiding te starten.
2	Gestoomde aardappelparten	0,2 - 0,8	Stoomovenbakblik met gaten	2	Snijd aardappelen (elk 100 - 150 g) doormidden, leg ze in het stoomovenbakblik en druk op Volgende/ Start om de bereiding te starten.
3	Krielaardappelen	0,2 - 0,8	Stoomovenbakblik met gaten	2	Leg de krielaardappelen in het stoomovenbakblik en druk op Volgende/ Start om de bereiding te starten.
4	Gebakken aardappelen	0,4 - 0,8	Bakplaat	2	Gebruik aardappelen van middelgroot tot groot formaat (elk 150 - 200 g). 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	Aardappelpartjes	0,4 - 0,6	Bakplaat	2	Spoel de aardappelen af en maak ze schoon. Snijd ze in partjes of snijd kleine aardappelen doormidden. Bestrijk ze met olijfolie en kruiden. Verdeel ze gelijkmatig over de bakplaat en druk op Volgende/ Start om de bereiding te starten.
6	Witte rijst	0,2 - 0,4	Stoomovenbakblik zonder gaten	2	Verdeel de witte rijst (basmati of pandan) gelijkmatig in een RVS - schaal. Voeg voor elke 100 g rijst 200 ml koud water toe. Roer na het stomen door.
7	Zilvervliesrijst	0,2 - 0,4	Stoomovenbakblik zonder gaten	2	Verdeel de zilvervliesrijst (voorgestoomd) gelijkmatig in een RVS - schaal. Voeg voor elke 100 g rijst 175 ml koud water toe. Roer na het stomen door.
8	Risotto	0,2 - 0,4	Stoomovenbakblik zonder gaten	2	Verdeel de risottorijst gelijkmatig in een RVS - schaal. Voeg voor elke 100 g rijst 220 ml koud water toe. Roer na het stomen door.

3. Vlees

Nr.	Voedsel	Gewicht	Accessoire	Niveau rooster/ plaat	Aanbeveling
1	Biefstuk, dun	0,3 - 0,6	Ovenrooster + bakplaat	4 + 1	We raden u aan de oven 5 min. tot 250 ˚C voor te verwarmen met de grillmodus. Leg de biefstukken naast elkaar in het midden van het ovenrooster. Draai het voedsel om wanneer de oven piept. Druk op Volgende/ Start om door te gaan.

Nr.	Voedsel	Gewicht	Accessoire	Niveau rooster/ plaat	Aanbeveling
2	Biefstuk, dik	0,6 - 0,8	Ovenrooster + bakplaat	4 + 1	We raden u aan de oven 5 min. tot 250 ˚C oor te verwarmen met de grillmodus. Leg de biefstukken naast elkaar in het midden van het ovenrooster. Draai het voedsel om wanneer de oven piept. Druk op Volgende/Start om door te gaan.
3	Lams-karbo-nades	0,3 - 0,6	Ovenrooster + bakplaat	4 + 1	Marineer de lamskarbonades. Leg de lamskarbonades op het ovenrooster. Draai ze om wanneer de oven piept en druk op Volgende/Start om verder te gaan.
4	Lams-bout rauw tot half door-bakken	1,0 - 1,2	Ovenrooster + bakplaat	2 + 1	Leg de lamsbout, die u hebt bestreken met olie en kruiden, met de vette kant omlaag op het ovenrooster. Draai het voedsel om wanneer de oven piept. Druk op Volgende/Start om verder te gaan met de bereiding.
5	Rosbief, rauw tot half door-bakken	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. Draai het om wanneer de oven piept en druk op Volgende/Start om verder te gaan met de bereiding. Pak het na het braden in met aluminiumfolie en laat het 5 - 10 minuten zo staan.
6	Rosbief - half tot goed door-bakken	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. Draai het om wanneer de oven piept en druk op Volgende/Start om verder te gaan met de bereiding. Pak het na het braden in met aluminiumfolie en laat het 5 - 10 minuten zo staan.
7	Rosbief, lang-zaam gegaard	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. Draai het om wanneer de oven piept en druk op Volgende/Start om verder te gaan met de bereiding. Pak het na het braden in met aluminiumfolie en laat het 5 - 10 minuten zo staan.

Nr.	Voedsel	Gewicht	Accessoire	Niveau rooster/ plaat	Aanbeveling
8	Varkens-rollade	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. Druk op Volgende/Start om verder te gaan met de bereiding. Wikkel de rollade na het braden in aluminium folie (5-10 minuten).

4. Gevogelte

Nr.	Voedsel	Gewicht	Accessoire	Niveau rooster/ plaat	Aanbeveling
1	Kip, drum-sticks	0,5 - 0,7	Ovenrooster + bakplaat	4 + 1	Leg de gemarineerde kipdrumsticks met de huid omlaag naast elkaar op het ovenrooster. Draai het voedsel om wanneer de oven piept. Druk op Volgende/Start om door te gaan.
2	Kip, poten	0,4 - 0,6 0,6 - 0,8	Ovenrooster + bakplaat	4 + 1	Strijk olie en kruiden over de kipstukken. Leg ze met de huid omlaag op het ovenrooster en de bakplaat. Keer ze om wanneer de oven piept. Druk op Volgende/Start om door te gaan.
3	Hele kip	1,0 - 1,1 1,2 - 1,3	Ovenrooster + bakplaat	2 + 1	Bestrijk de kip met olie en kruiden en leg met het borststuk aan de onderkant op het grillrooster. Draai ze om wanneer de oven piept en druk op Volgende/Start om verder te gaan. Laat na de bereiding 5 minuten staan.
4	Ge-stoomde kipfilet	0,2 - 1,0	Stoomoven-bakblik met en zonder gaten	2	Leg de kipfilet in het stoomovenbakblik en druk op Volgende/Start om de bereiding te starten.
5	Eenden-borst	0,3 - 0,5	Ovenrooster + bakplaat	4 + 1	Bestrijk de eendenborst met olie en kruiden. Leg ze met de huid omlaag op het ovenrooster. Keer ze om wanneer de oven piept. Druk op Volgende/Start om door te gaan.
6	Kalkoen-bouten	0,8 - 0,9	Ovenrooster + bakplaat	2 + 1	Leg de kalkoenbouten, die u met olie en kruiden hebt bestreken, op het ovenrooster. Draai het voedsel om wanneer de oven piept. Druk op Volgende/Start om verder te gaan met de bereiding.

Nr.	Voedsel	Gewicht	Accessoire	Niveau rooster/ plaat	Aanbeveling
7	Kip aan het spit	0,6 - 0,8	Ovenrooster + bakplaat	4 + 1	Bestrijk de kipstukken (max. 3 x 3 cm) met olie en kruiden. Leg ze in het midden van het ovenrooster. Draai het voedsel om wanneer de oven piept. Druk op Volgende/Start om door te gaan.

5. Vis

Nr.	Voedsel	Gewicht	Accessoire	Niveau rooster/ plaat	Aanbeveling
1	Ge-stoomde visfilet	0,2 - 1,0	Stoomoven-bakblik met en zonder gaten	2	Leg de visfilet (1 cm) in het stoomovenbakblik. Druk op Volgende/ Start om de bereiding te starten.
2	Gegrilde visfilet	0,3 - 0,6	Ovenrooster + bakplaat	4 + 1	Marineer de visfilets (1 cm) en leg ze naast elkaar op het grillrooster. Keer ze om wanneer de oven piept. Druk op Volgende/Start om door te gaan.
3	Ge-stoomde vismoot	0,2 - 1,0	Stoomoven-bakblik met en zonder gaten	2	Leg de vismoot (2 cm) in het stoomovenbakblik. Druk op Volgende/ Start om de bereiding te starten.
4	Gegrilde vismoot	0,3 - 0,6	Ovenrooster + bakplaat	4 + 1	Marineer de visfilet (2 cm) en leg ze naast elkaar op het grillrooster. Keer ze om wanneer de oven piept. Druk op Volgende/Start om door te gaan.
5	Ge-stoomde zalm-moot	0,2 - 1,0	Stoomoven-bakblik met en zonder gaten	2	Leg de zalmmoot (3 cm) in het stoomovenbakblik. Druk op Volgende/ Start om de bereiding te starten.
6	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. Druk op Volgende/Start om door te gaan. Dit programma is geschikt voor hele vissen, zoals forel, snoekbaars of goudbrasem.
7	Ge-stoomde garnalen	0,2 - 0,5	Stoomoven-bakblik met en zonder gaten	2	Leg de garnalen (rauw/ongekookt, gepeld of ongepeld) in het stoomovenbaklblik. Druk op Volgende/ Start om de bereiding te starten.

Nr.	Voedsel	Gewicht	Accessoire	Niveau rooster/ plaat	Aanbeveling
8	Gegrilde garnalen	0,2 - 0,5	Ovenrooster + bakplaat	4 + 1	Verdeel de rauwe garnalen gelijkmatig over het ovenrooster.
9	Ge-stoomde mosse-len	1,0 - 1,4	Stoomoven-bakblik met en zonder gaten	2	Leg de mosselen met ui en kruiden in de stoomovenbakblikken. Druk op Volgende/ Start om de bereiding te starten.

6. Baksels

Nr.	Voedsel	Gewicht	Accessoire	Niveau rooster/ plaat	Aanbeveling
1	Appel-taart	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.
2	Bodem voor vruch-tentaart	0,3 - 0,5	Ovenrooster	2	Doe het beslag in een bakblik met metalen bodem en zet dit op het ovenrooster.
3	Brow-nies	0,5 - 0,7	Ovenrooster	2	Doe het deeg in een ronde glazen ovenschaal of een keramische schaal en zet deze op het ovenrooster.
4	Crois-sants	0,2 - 0,4	Bakplaat	2	Gebruik bakpapier. Leg de croissants naast elkaar op de bakplaat.
5	Boter-koek	0,5 - 0,7	Ovenrooster	1	Doe het verse deeg in een rond metalen bakblik van 22 cm. Zet het op het rooster.
6	Recht-hoekige 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. De oven is voorverwarmd wanneer deze piept.
7	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.
8	Rijzend gistdeeg	0,3 - 0,6	Ovenrooster	2	Bereid gistdeeg voor pizza, cake of brood. Doe het deeg in een grote, ronde, hittebestendige schaal en bedek het met huishoudfolie.
9	Biscuit-deeg	0,3 - 0,6	Ovenrooster	1	Verwarm de oven voor tot 180 °C met de conventionele warmtemodus. 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.

Nr.	Voedsel	Gewicht	Accessoire	Niveau rooster/ plaat	Aanbeveling
10	Wit-brood	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.
11	Appel in blader-deeg	0,3 - 0,5	Bakplaat	1	Gebruik bakpapier. Leg er 4 naast elkaar op de bakplaat. Wanneer de oven piept is deze voorverwarmd.

7. Gerechten

Nr.	Voedsel	Gewicht	Accessoire	Niveau rooster/ plaat	Aanbeveling
1	Eigenge-maakte 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.
2	Lasagne	0,8 - 1,1	Ovenrooster	2	Maak verse lasagne klaar of gebruik een kant - en - klaar product en doe het gerecht in een passende ovenbestendige schaal. Zet de schaal in het midden van de oven.
3	Aardap-pelgra-tin	0,7 - 1,0	Ovenrooster	2	Doe de verse aardappelgratin in een glazen Pyrex - schaal. Zet de schaal op het rooster. Laat na de bereiding 2 - 3 minuten staan.
4	Groente-gratin	0,4 - 0,8	Ovenrooster	2	Bereid de groentegratin in een ronde, ovenbestendige schaal. Zet de schaal in het midden van de oven. Laat na de bereiding 2 - 3 minuten staan.
5	Blader-deeg met visvul-ling	0,2 - 0,6	Bakplaat	1	Gebruik bakpapier. Leg er 4 naast elkaar op de bakplaat. Wanneer de oven piept is deze voorverwarmd.
6	Blader-deeg met gehakt-vulling	0,2 - 0,6	Bakplaat	1	Gebruik bakpapier. Leg er 4 naast elkaar op de bakplaat. Wanneer de oven piept is deze voorverwarmd.
7	Quiche	0,7 - 0,9	Ovenrooster	1	Gebruik het metalen bakblik. Zet het na het voorverwarmen in het midden van het ovenrooster. Wanneer de oven piept is deze voorverwarmd.

8. Desserts

Nr.	Voedsel	Gewicht	Accessoire	Niveau rooster/ plaat	Aanbeveling
1	Flan, ge-stoomd	0,4 - 0,6	Stoomoven-bakblik met gaten	2	Verdeel het flanbeslag over 6 kleine schaaltjes (100 ml in elk). Dek het geheel af met huishoudfolie. Plaats de schaaltjes in de stoomoven.
2	Fruit_ zacht ge-stoomd	0,2 - 0,5	Stoomoven-bakblik met gaten	2	Leg plakjes appel, peer of abrikoos in een platte, glazen ovenschaal. Voeg 1 theelepel suiker en 2 eetlepels water toe.
3	Fruit_ zacht ge-stoomd	0,2 - 0,5	Stoomoven-bakblik met gaten	2	Leg plakjes appel, peer of abrikoos in een platte, glazen ovenschaal. Voeg 1 theelepel suiker en 2 eetlepels water toe.
4	Cho-colade smelten	0,1 - 0,3	Stoomoven-bakblik 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 op het stoomovenbakblik. Houd gedurende het programma afgedekt. Roer goed door wanneer het klaar is. (Verminder de bereidingstijd met 5 minuten voor witte chocolade en melkchocolade)
5	Ge-droogd fruit weken	0,1 - 0,5	Stoomoven-bakblik met gaten	2	Leg gedroogd fruit (abrikozen, pruimen en appel) in het stoomovenbakblik.
6	Rijstpud-ding	0,2 - 0,4	Stoomoven-bakblik met gaten	2	Verdeel de dessertrijst gelijkmatig in een platte, glazen ovenschaal. Voeg voor elke 100 g rijst 200 ml koude melk toe. Zet de schaal op het stoomovenbakblik. Roer na het stomen door.

9. Specialiteit

Nr.	Voedsel	Gewicht	Accessoire	Niveau rooster/ plaat	Aanbeveling
1	Desin-fectie_ baby-flessen	2 - 3	ovenrooster	2	Leg open glazen flessen horizontaal op het rooster met de opening naar de achterkant van de oven. Pas op als u de hete flessen uit de oven haalt.
2	Baby-voeding	0,1 - 0,2 0,2 - 0,3	Stoomoven-bakblik met gaten	2	Giet het gerecht in een diep keramisch bord. Dek de schaal niet af.

10. Eiergerechten

Nr.	Voedsel	Gewicht	Accessoire	Niveau rooster/ plaat	Aanbeveling
1	Eieren, (M) hardge-kookt	0,1 - 0,6	Stoomoven-bakblik 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.
2	Ei, hard-gekookt	0,1 - 0,6	Stoomoven-bakblik 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.
3	Eieren, gepo-cheerd	0,2 - 0,4	Stoomoven-bakblik met gaten	2	Smeer ronde, glazen of keramische ovenschaaltjes in met plantaardige olie. Vul elk schaaltje met een heel ei zonder schaal.

11. Gemak

Nr.	Voedsel	Gewicht	Accessoire	Niveau rooster/ plaat	Aanbeveling
1	Diep-vriespiz-za	0,3 - 0,4 0,4 - 0,5	Ovenrooster	2	Leg de diepvriespizza in het midden van een metalen bakplaat.
2	Bevro-ren ovenfri-tes	0,4 - 0,45	Bakplaat	2	Verdeel de bevroren ovenfrites over een metalen bakplaat. Als u het voedsel bij het piepsignaal omdraait, krijgt u betere resultaten.
3	Bevro-ren vis-sticks	0,3 - 0,5	Bakplaat	2	Verdeel bevroren vissticks evenredig over de bakplaat. Als u het voedsel bij het piepsignaal omdraait, krijgt u betere resultaten.
4	Bevro-ren aardap-pelkro-ketjes	0,4 - 0,6	Bakplaat	2	Verdeel bevroren aardappelkroketjes gelijkmatig over een metalen bakplaat.

Nr.	Voedsel	Gewicht	Accessoire	Niveau rooster/ plaat	Aanbeveling
5	Bevro-ren broccoli	0,2 - 0,6	Stoomoven-bakblik met gaten	2	Leg de bevroren broccoliroosjes in het stoomovenbakblik en druk op Volgende/ Start om de bereiding te starten.
6	Bevro-ren sperzie-bonen	0,2 - 0,6	Stoomoven-bakblik met gaten	2	Leg de bevroren sperziebonen in het stoomovenbakblik en druk op Volgende/ Start om de bereiding te starten.
7	Bevro-ren doperw-ten	0,2 - 0,6	Stoomoven-bakblik met gaten	2	Leg de bevroren doperwten in het stoomovenbakblik en druk op Volgende/ Start om de bereiding te starten.
8	Bevro-ren spinazie-blokjes	0,3 - 0,5	Stoomoven-bakblik zon-der gaten	2	Leg de bevroren spinazieblokjes in het stoomovenbakblik en druk op Volgende/ Start om de bereiding te starten.
9	Bevro-ren Dim Sum	0,2 - 0,4	Bakplaat	2	Verdeel kleine diepvriesloempia's evenredig over een metalen bakplaat.
10	Bevro-ren bapao	0,3 - 0,6	Stoomoven-bakblik met gaten	2	Leg de bevroren bapao's in het stoomovenbakblik en druk op Volgende/ Start om de bereiding te starten.

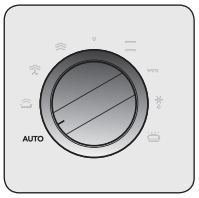
12. Ontdooien

Nr.	Voedsel	Gewicht	Rusttijd	Aanbeveling
1	Bevroren vlees	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.
2	Bevroren gevogelte	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.
3	Bevroren vis	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.
4	Bevroren brood	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.
5	Bevroren fruit	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.

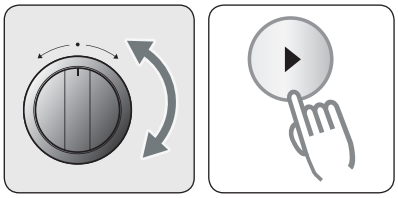
KOKEN IN FASEN GEBRUIKEN

Koken in fasen kunt u gebruiken als u verschillende standen achter elkaar wilt gebruiken. U kunt twee of drie fasen instellen. Het is ook mogelijk om het door u ingestelde koken in fasen als een 'eigen gerecht' op te slaan (zie pagina 63: 'Uw eigen gerecht toevoegen').

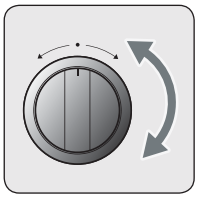
Koken in fasen



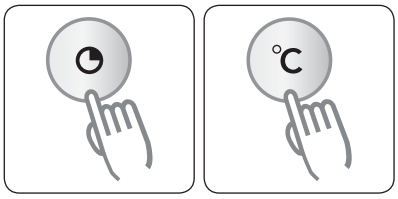
1 Draai de **standkeuzeknop** naar de stand '**AUTO**'.



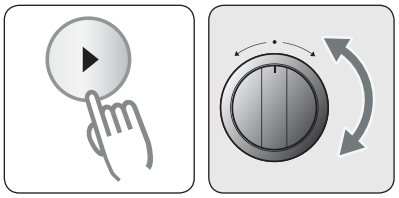
2 Draai de **functiekeuzeknop** om 'Koken in fasen' te kiezen. Druk op **Volgende/ Start** om de instelling te bevestigen.



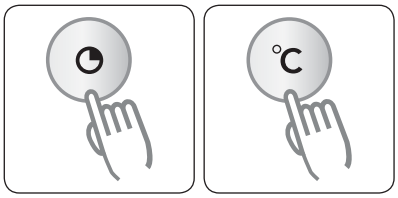
3 Op het display worden 'Eerste fase' en de verschillende ovenstanden weergegeven. Draai de **functiekeuzeknop** om de gewenste ovenstand te kiezen.



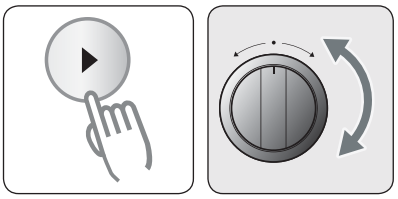
4 Wijzig eventueel de bereidingstijd, de uitgestelde starttijd of de temperatuur (indien beschikbaar). Zie pagina 17.



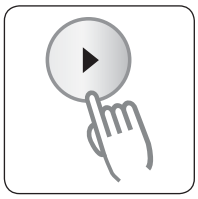
5 Druk op **Volgende/Start** om de eerste fase te bevestigen. Op het display worden 'Tweede fase' en de verschillende ovenstanden weergegeven. Draai de **functiekeuzeknop** om de gewenste ovenstand voor de tweede fase te kiezen.



6 Wijzig eventueel de bereidingstijd, de uitgestelde starttijd of de temperatuur (indien beschikbaar). Zie pagina 17.



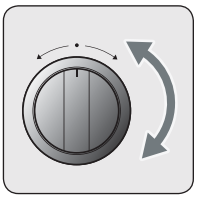
7 Druk op **Volgende/Start** om de tweede fase te bevestigen. Op het display worden ‘Derde fase’ en ‘Druk op Start’ weergegeven. Draai de **functiekeuzeknop** en kies ‘Derde fase’ als u een derde fase wilt toevoegen of kies ‘Druk op Start’ als u het koken in fasen wilt starten.



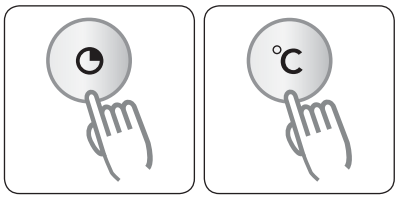
8 Druk op **Volgende/Start** om te bevestigen.

Ga naar stap 9 als u de derde fase wilt toevoegen.

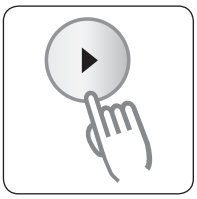
Ga naar stap 12 als u het koken in twee fasen wilt starten.



9 Draai de **functiekeuzeknop** of kies de gewenste ovenstand voor de derde fase als u een derde fase wilt toevoegen.



10 Wijzig eventueel de bereidingstijd, de uitgestelde starttijd of de temperatuur (indien beschikbaar). Zie pagina 17.

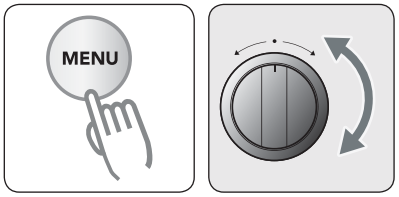


11 Druk op Volgende/Start om het koken in fasen te starten.

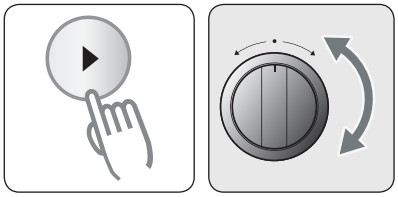
UW EIGEN VOORGEPROGRAM. GERECHTEN TOEVOEGEN

Voor 10 eigen gerechten kunt u een programma maken dat u als een 'eigen gerecht' kunt opslaan.

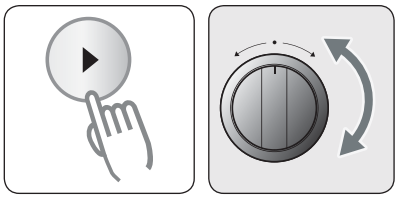
Uw eigen gerecht toevoegen



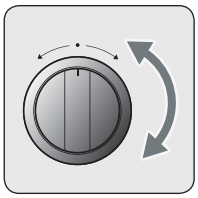
1 Druk op **Menu** en draai de **functiekeuzeknop** om 'Gerechten' te kiezen.



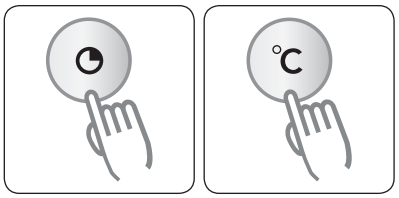
2 Druk op **Volgende/Start** om te bevestigen. Draai de **functiekeuzeknop** om 'Toevoegen' te kiezen.



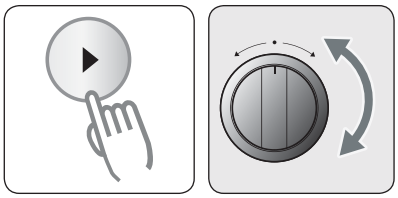
3 Druk op **Volgende/Start** om te bevestigen. Op het display wordt 'Naam kiezen' weergegeven. Voer de eerste letter van de naam van uw gerecht in door de **functiekeuzeknop** te draaien. Druk op **Volgende/Start** en voer de tweede letter in enz. Wacht totdat achter de naam wordt weergegeven nadat u de naam volledig hebt ingevoerd en druk op **Volgende/Start** om de instelling te bevestigen.



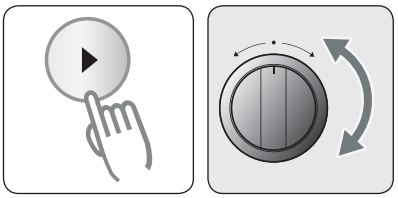
4 Op het display worden 'Functie kiezen' en de verschillende ovenstanden weergegeven. Draai de **functiekeuzeknop** om de gewenste ovenstand te kiezen.



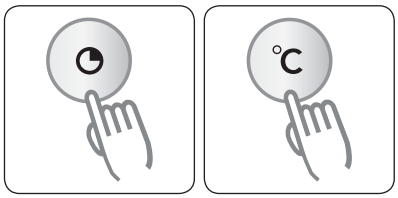
5 Wijzig eventueel de bereidingstijd, de uitgestelde starttijd of de temperatuur (indien beschikbaar). Zie pagina 17.



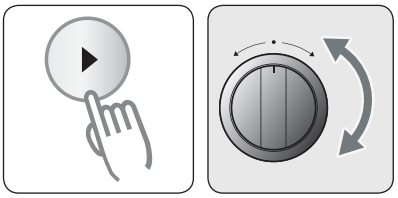
6 Druk op **Volgende/Start** om te bevestigen. Draai de **functiekeuzeknop** om 'Fase toevoegen' (ga naar stap 7) of 'Gerecht opslaan' (ga naar stap 12) te kiezen.



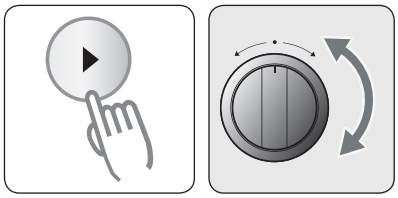
7 Druk op **Volgende/Start** om te bevestigen. Draai de **functiekeuzeknop** om de gewenste ovenstand voor de tweede fase te kiezen.



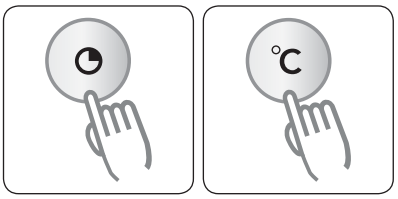
8 Wijzig eventueel de bereidingstijd, de uitgestelde starttijd of de temperatuur (indien beschikbaar). Zie pagina 17.



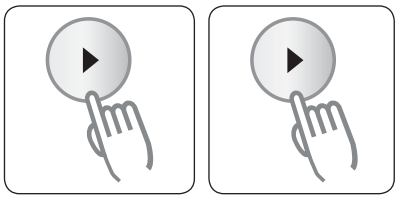
9 Druk op **Volgende/Start** om te bevestigen. Draai de **functiekeuzeknop** om 'Fase toevoegen' (ga naar stap 10) of 'Gerecht opslaan' (ga naar stap 12) te kiezen.



10 Druk op Volgende/Start om te bevestigen. Draai de functiekeuzeknop om de gewenste ovenstand voor de derde fase te kiezen.



11 Wijzig eventueel de bereidingstijd, de uitgestelde starttijd of de temperatuur (indien beschikbaar). Zie pagina 17.

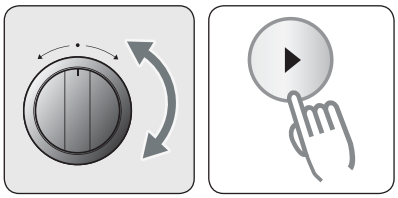


12 Druk op Volgende/Start om te bevestigen. Op het display wordt 'Gerecht opslaan' weergegeven. Druk op Volgende/Start om te bevestigen als alle instellingen gereed zijn. Uw gerecht is nu toegevoegd aan de automatische bereidingsprogramma's.

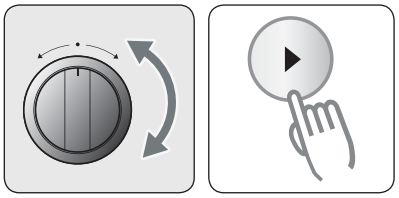
- Tijdens het programmeren van uw eigen gerecht kunt u teruggaan door op **Terug** te drukken.
- Nadat u op **Volgende/Start** hebt gedrukt, kunt u de instellingen van de toegevoegde gerechten niet meer wijzigen. U moet dan uw eigen gerecht verwijderen (zie pagina 66) en het opnieuw toevoegen met de nieuwe instellingen.

UW EIGEN VOORGEPROGRAMMEERDE GERECHT KIEZEN

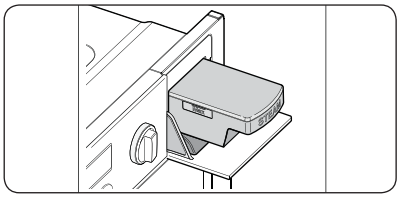
1 Draai de **standkeuzeknop** naar de stand ‘**AUTO**’.



2 Draai de **functiekeuzeknop** om ‘Eigen gerechten’ te kiezen. Druk op **Volgende/ Start** om de instelling te bevestigen.



3 Draai de **functiekeuzeknop** om een eigen voorgeprogrammeerd gerecht te kiezen. Druk op **Volgende/Start** om de bereiding van uw gerecht te starten.

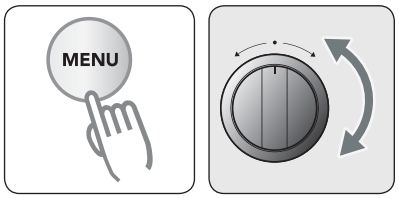


4 Vul het waterreservoir tot de markering ‘max’ en plaats het terug. Zet het gerecht in de oven.

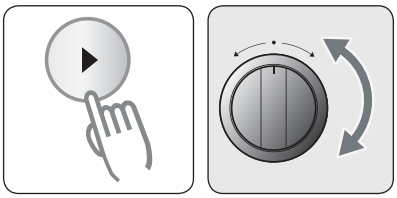
Voorverwarmen overslaan

Als u de automatische bereidingsstand gaat gebruiken, wordt op het display ‘Voorverwarmen’ weergegeven. U kunt het voorverwarmen overslaan door op **Volgende/Start** te drukken en vervolgens de **functiekeuzeknop** te draaien en ‘Nee’ te kiezen. Druk opnieuw op **Volgende/Start** om te bevestigen. De combistoomoven slaat nu het voorverwarmen over (‘voorverwarmen’ wordt niet langer weergegeven op het display).

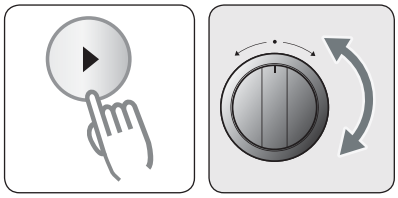
UW EIGEN VOORGEPROGRAM. GERECHT VERWIJDEREN



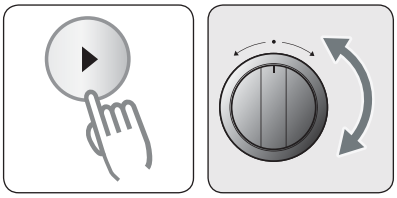
1 Druk op **Menu** en draai de **functiekeuzeknop** om 'Gerechten' te kiezen.



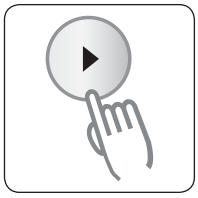
2 Druk op **Volgende/Start** om te bevestigen. Draai de **functiekeuzeknop** om 'Verwijderen' te kiezen.



3 Druk op **Volgende/Start** om te bevestigen. Draai de **functiekeuzeknop** om een eigen voorgeprogrammeerd gerecht te kiezen.



4 Druk op **Volgende/Start** om te bevestigen. Draai de **functiekeuzeknop** om 'Verwijderen' te kiezen.



5 Druk op **Volgende/Start** om een eigen voorgeprogrammeerde gerecht te verwijderen.

TESTGERECHTEN

Volgens norm EN 60350

1. Bakken

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

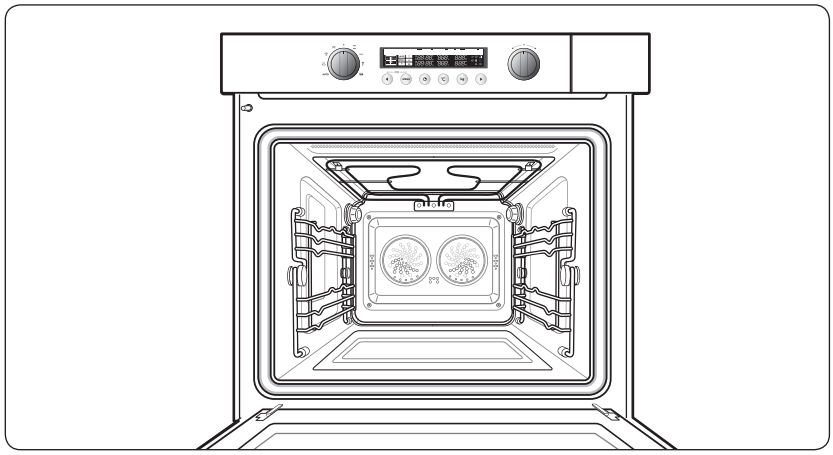
Soort voedsel	Gerei & opmerkingen	Niveau rooster/ plaat	Bereidings-modus	Temp. °C	Bereidingstijd in min.
Madeleines	Bakplaat	2	Bovenwarm-te + onder-warmte	150 - 170	20 - 30
		2	Hete lucht	150 - 170	20 - 25
	Bakplaat + bakplaat	1 + 4	Bereiding op verschillende niveaus	150 - 160	20 - 30
Vetvrij biscuitdeeg	Springvorm op groot rooster (donker, ø 26 cm)	1	Bovenwarm-te + onder-warmte	160 - 180	20 - 30
		1	Hete lucht	150 - 160	30 - 35
Zandtaart	Bakplaat	2	Bovenwarm-te + onder-warmte	150 - 160	20 - 30
		2	Hete lucht	150 - 160	20 - 30
Appelgistgebak	Bakplaat	1	Bovenwarm-te + onder-warmte	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

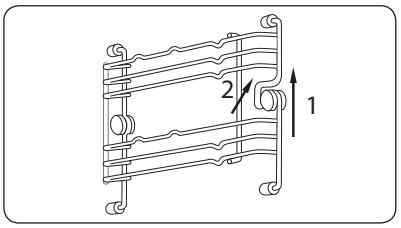
* Twee springvormen worden linksachter en rechtsvoor op het rooster geplaatst.

2. Grillen

Verwarm de lege oven 5 minuten voor in de grillstand.

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





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

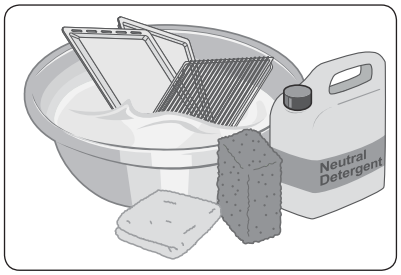
- ► Til de rooster-/ plaathouders links en rechts vooraan omhoog (1). Verplaats ze naar het midden (2) en haal ze uit de oven. Veeg restanten van het plafond of de wanden met schoonmaakmiddel en een schone doek.
- ► Plaats na reiniging beide houders in de juiste positie terug.
- ► Met het stoomreinigingsproces 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 vochtige theedoek. Daarna afnemen met een droge doek om het oppervlak goed droog te maken.
- ► Oefen geen druk uit wanneer u het bedieningspaneel reinigt; zo kunt u het beschadigen.
- ► Reinig het transparante venster met een theedoek die is bevochtigd met een mild schoonmaakmiddel. Daarna afnemen met een droge doek om het venster goed droog te maken.

3 Het **waterreservoir en het lekbakje** reinigen.

- ► Neem ze af met een spons met mild schoonmaakmiddel en spoel ze na met water.



4 De **accessoires** reinigen.

- ► Neem 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.

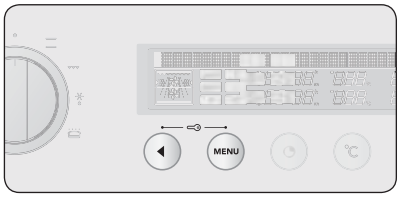
WAARSCHUWING:

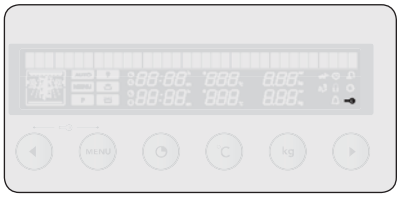
- Gebruik NOOIT benzine, een oplosmiddel of een metalen schrobber voor de reiniging. Hierdoor kan het oppervlak verkleuren of beschadigd raken.
- Spuit tijdens de reiniging geen water op het apparaat. Dit kan elektrische schokken of brand veroorzaken.
- Laat het waterreservoir of het lekbakje niet in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

KINDERSLOT

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

De oven vergrendelen

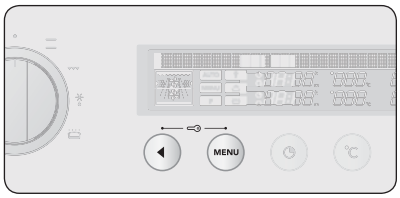




1 Houd **Terug** en **Menu** gedurende 3 seconden tegelijk ingedrukt.

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

De oven ontgrendelen



1 Houd **Terug** en **Menu** 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.
- Verwijder voor reiniging niet de deur van de oven.

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 omschrijving 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
E-21	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.
E-22	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.
E-23	FOUT DOELTEMPERATUUR TEMPERATUURSENSOR (FOUT VOORVERWARMEN) Deze fout treedt op wanneer het voorverwarmen niet binnen 30 minuten is voltooid.
E-24	FOUT ABNORMALE TEMPERATUURDETECTIE Deze fout treedt op wanneer de temperatuur in de oven gedurende 10 minuten hoger is dan 250 °C.
E-51	FOUT EEPROM OPEN Deze fout treedt op wanneer er tijdens het instellen van het vermogen iets misgaat in de EEPROM - communicatie.
E-53	FOUT EEPROM LEZEN & SCHRIJVEN EEPROM wordt niet gebruikt.
E-71	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.
E-72	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.
E-81	FOUT NAK-SIGNAAL Het NAK - signaal wordt gegeven als het inschakelen van het apparaat langer dan 10 seconden duurt.
E-83	COMMUNICATIEFOUT Deze fout treedt op wanneer er langer dan 10 seconden geen communicatie plaatsvindt tussen de hoofd-en subprintplaat.
SE	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	CS4411T CS4492T
Voedingsbron	230 V ~ 50 Hz
Energieverbruik Maximaal vermogen Grill Convectie Stoom	 3100 W 2500 W 2400 W 2800 W
Koelmethode	Motor koelventilator
Afmetingen Afmetingen apparaat: Afmetingen bij inbouw:	 B 595 x H 454 x D 569,4 B 555 x H 445 x D 548,8
Volume	50 L
Gewicht Netto Verzending	 38,0 kg 41,5 kg

APPARAAT EN VERPAKKING VERWIJDEREN

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.

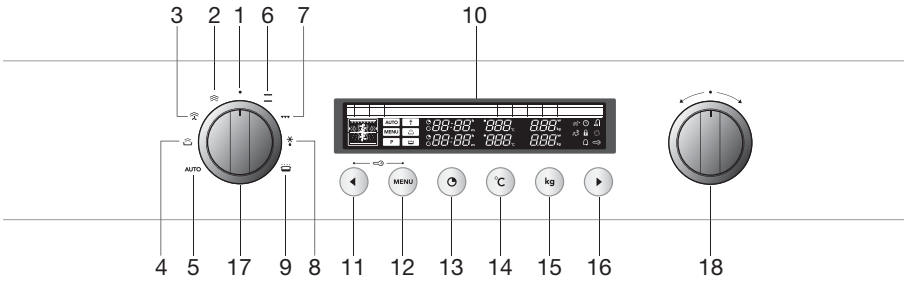
SOMMAIRE

Panneau de commande 4
Fonctions du four 5
Accessoires 6
Utilisation de ce manuel 7
sécurité 7
Remplacement de la lampe du four 12
Avant de commencer 13
Réglage de la langue et de l'horloge 13
Fermeture automatique (horloge) 13
Types de cuisson 14
Présentation des touches et boutons 16
La touche Menu 16
Symboles apparaissant à l'écran d'affichage 21
Utilisation du mode vapeur 22
Réglage du mode vapeur 22
Enlevez l'eau résiduelle 23
Guide de cuisson 24
Cuisson à la vapeur sur deux niveaux 25
Utilisation du mode air chaud + Cuisson vapeur 26
Guide de cuisson 27
Utilisation du mode de réchauffage 28
Réglage du Mode de Réchauffement 28
Cuisson par réchauffement 28
Utilisation du mode Four 29
Réglage du mode Four 29
Réglage Air chaud 31
Guide de cuisson 31
Réglage Air chaud + Résistance supérieure 32
Guide de cuisson 32
Réglage Résistance supérieure + Résistance inférieure 33
Guide de cuisson 33
Réglage Résistance supérieure + Chaleur tournante 34
Guide de cuisson 34
Réglage Air chaud + Résistance inférieure 35
Guide de cuisson 35
Réglage Intensif 36
Guide de cuisson 36
Réglage cuisson sur plusieurs niveaux 37

SOMMAIRE

Guide de cuisson . . . 37
Réglage Air chaud ECO . . . 38
Guide de cuisson . . . 38
Utilisation du mode gril . . . 39
Réglage du Mode gril . . . 39
Guide de cuisson . . . 40
Utilisation du mode décongélation . . . 41
Réglage du mode Décongélation . . . 41
Utilisation du mode de maintien au chaud . . . 43
Réglage du mode de maintien au chaud . . . 43
Réglage de la dureté de l'eau . . . 44
Mode Détartrage . . . 45
Utilisation de la fonction Steam Clean (nettoyage automatique par la vapeur) . . . 47
Réglage de la durée de cuisson . . . 48
Réglage du démarrage différé . . . 49
Utilisation du mode de cuisson automatique . . . 50
Réglage du mode de cuisson automatique . . . 50
Utilisation de la cuisson par étapes . . . 63
Cuisson par étapes . . . 63
Ajoutez vos propres plats programmés . . . 65
Ajoutez votre propre plat . . . 65
Choisissez votre propre plat programmé . . . 67
Supprimez votre propre plat programmé . . . 68
Plats tests . . . 69
Nettoyage . . . 70
Sécurité enfants . . . 72
Nettoyage de votre four à vapeur . . . 73
Entreposage et réparation de votre four à vapeur . . . 73
Codes d'erreur . . . 74
Spécifications techniques . . . 75
Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage . . . 76

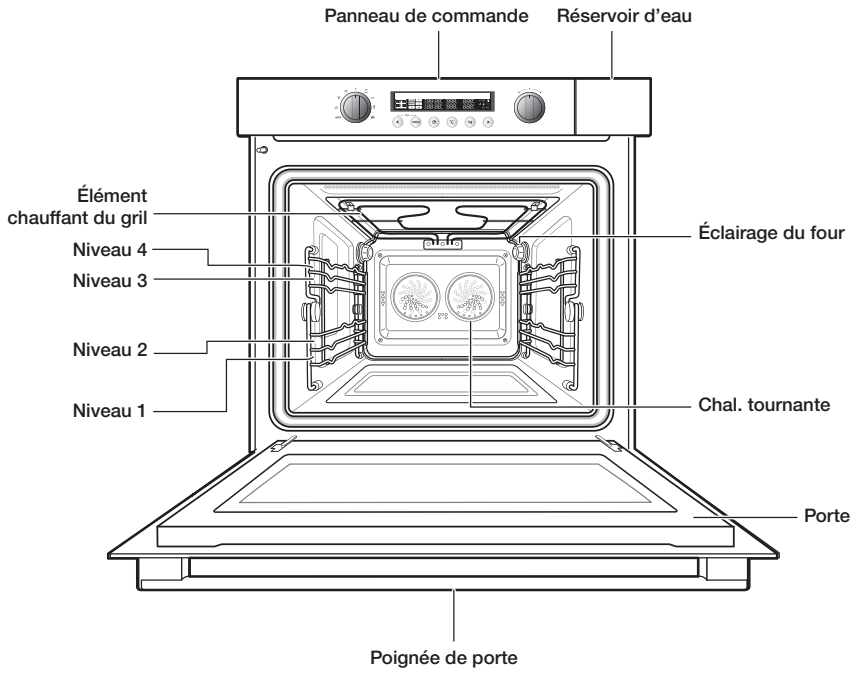
PANNEAU DE COMMANDE



1. ARRÊT
2. MODE VAPEUR
3. MODE AIR CHAUD + CUISSON VAPEUR
4. MODE DE RÉCHAUFFAGE
5. MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE
6. MODE FOUR
7. MODE GRIL
8. MODE DÉCONGÉLATION
9. MODE DE MAINTIEN AU CHAUD
10. AFFICHAGE
11. REVENIR EN ARRIÈRE
12. RÉGLAGE MENU
13. DURÉE DE CUISSON
14. RÉGLAGE TEMPÉRATURE
15. RÉGLAGE POIDS
16. SUIVANT/DÉMARRAGE
17. SÉLECTEUR DE MODE
18. SÉLECTEUR MULTI-FONCTION

11 + 12. VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ ENFANTS

FONCTIONS DU FOUR

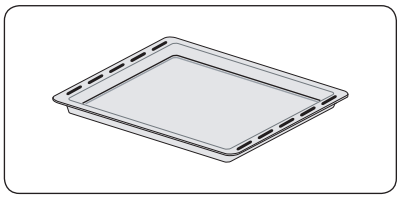


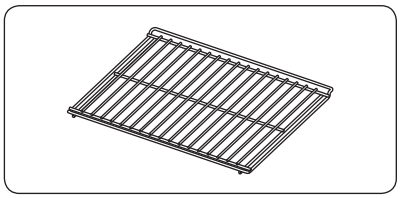
Remarque

- Les niveaux sont numérotés de bas en haut.
- Les niveaux 3 et 4 sont principalement utilisés pour la fonction Gril.
- Les niveaux 1 et 2 sont principalement utilisés pour la fonction Cuisson vapeur avec le plat pour cuisson vapeur.
- Consultez les guides de cuisson figurant dans ce manuel afin de déterminer le niveau d'insertion approprié pour vos préparations.

ACCESSOIRES

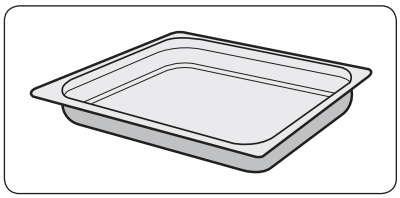
Les accessoires suivants sont fournis avec votre four à vapeur Combi :

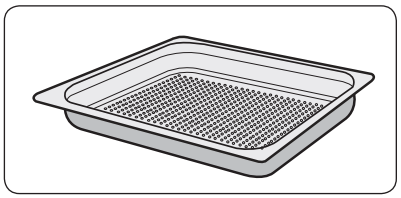




1 Lèchefrite

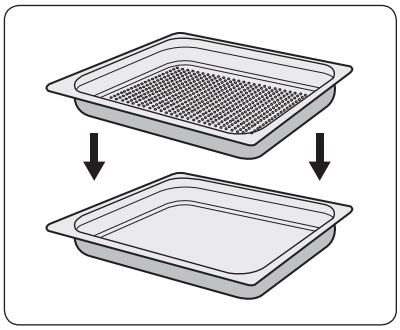
2 Grille de four (pour tous les niveaux)



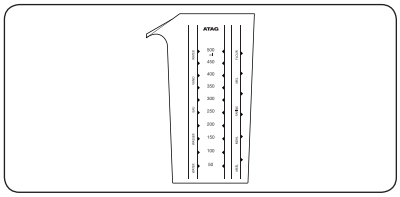


3 Plat à étuver, sans trous, d'une profondeur de 40 mm, (pratique en mode vapeur pour recueillir la condensation)

4 Plat vapeur, à trous, d'une profondeur de 40 mm (pratique en mode vapeur)



Pour la cuisson à la vapeur, vous pouvez mettre le plat vapeur à trous dans le plat vapeur sans trous. Cependant, vous ne pouvez seulement les utiliser ensemble qu'au niveau 2.



5 Pot gradué pour remplir le réservoir d'eau.

UTILISATION DE CE MANUEL

Nous vous remercions d'avoir acheté ce four à Vapeur ATAG.

Le manuel de l'utilisateur contient des informations importantes relatives à l'utilisation et à l'entretien de votre nouveau four à vapeur. Les instructions d'installation sont fournies séparément.

Avant d'utiliser votre four à vapeur combi, lisez toutes les consignes de sécurité et les informations du présent manuel et conservez-le afin de pouvoir vous y référer ultérieurement.

SÉCURITÉ

Utilisation sûre

- **AVERTISSEMENT** : l'appareil et ses parties accessibles s'échauffent durant l'utilisation. Ne touchez pas les composants chauds. Les enfants âgés de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil sauf s'ils sont sous une surveillance de tous les instants.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans, ainsi que par des personnes ayant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur, et par des personnes inexpérimentées, à condition qu'une personne responsable de leur sécurité les surveille, ou après avoir reçu les instructions nécessaires et compris les dangers. Ne laissez jamais des enfants jouer avec cet appareil. Ne laissez pas des enfants nettoyer ou s'occuper de l'entretien de l'appareil sans surveillance.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement. Il ne doit être utilisé que pour la préparation des aliments.
- Tenez le cordon éloigné des surfaces chaudes.
- Ne recouvrez jamais les ouvertures de ventilation.
- L'appareil n'est pas conçu pour être commandé au moyen d'un minuteur externe ou d'une télécommande séparée.
- Pour des questions de sécurité électrique, ne nettoyez pas l'appareil avec un jet à haute pression ou une machine à vapeur.
- **AVERTISSEMENT** : ne réchauffez jamais de boîtes de conserve fermées. La chaleur fait monter la pression à l'intérieur de la boîte et peut la faire exploser.
- Lors de la préparation de plats contenant de l'alcool, celui-ci peut s'évaporer en raison des températures élevées. Cette vapeur peut s'enflammer au contact d'éléments brûlants.
- N'utilisez pas l'appareil pour entreposer des matériaux inflammables ou risquant une légère déformation.

- Veillez à toujours chauffer suffisamment vos plats. La durée nécessaire dépend de nombreux facteurs, dont la quantité et le type d'aliments. Les bactéries éventuellement présentes dans l'alimentation ne sont tuées que si le produit est chauffé au moins 10 minutes à une température supérieure à 70 °C. Pour avoir la certitude que la cuisson est suffisante, laissez vos mets cuire un peu plus longtemps.
- N'utilisez pas de produits à récurer ni de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte en verre. Ceux-ci rayent la surface et pourraient briser le verre.
- Utilisez des maniques pour sortir les plats et les accessoires de l'appareil.
- Si de la fumée s'échappe, éteignez ou débranchez l'appareil et gardez la porte fermée pour étouffer les éventuelles flammes.
- Utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four (pour les appareils permettant d'utiliser une sonde de détection de la température).
- Enlevez les projections les plus importantes et les ustensiles avant de nettoyer le four avec la fonction d'autonettoyage par pyrolyse.
- Si, pour un nettoyage, vous devez régler les commandes sur une position plus élevée que pour une cuisson normale (par pyrolyse), il se peut que les surfaces deviennent plus chaudes que d'habitude, et les enfants ne doivent être tenus à l'écart.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter l'éventualité d'un choc électrique.
- **AVERTISSEMENT** : Si la vitre du panneau de commande est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter l'éventualité d'un choc électrique.
- **AVERTISSEMENT** : La cuisson sans surveillance avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie.
- N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et laissez la porte fermée.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : n'entreposez aucun objet dans le four.

Enfants

- Ne laissez jamais des enfants jouer avec cet appareil. Ne laissez pas des enfants nettoyer ou s'occuper de l'entretien de l'appareil sans surveillance.
- N'entreposez pas des objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les meubles situés au-dessus ou derrière l'appareil.
- **AVERTISSEMENT** : Les enfants doivent être tenus à distance sûre du four durant la cuisson ou le rôtissage. Le four devient chaud lorsqu'il est utilisé. Ne touchez pas les éléments ni l'intérieur avant le refroidissement complet du four.
- **AVERTISSEMENT** : L'extérieur du four peut devenir chaud s'il est utilisé pendant une longue période de temps à des températures élevées. Si le four est utilisé à la température maximale pendant une longue période de temps (lorsque vous grillez des aliments par exemple), le panneau de verre dans le four peut devenir chaud. Utilisez le four avec précaution en présence d'enfants.

Utilisation sûre du four/four à vapeur

- Le four est complètement isolé. Cependant, un peu de chaleur s'échappe toujours et l'extérieur de l'appareil se réchauffe. Cette chaleur est tout à fait acceptable selon les normes en vigueur.
- Le four est doté d'un ventilateur qui refroidit le boîtier. Une fois le four éteint, il se peut que le ventilateur continue de tourner.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque de choc électrique.
- Ne posez pas d'accessoires sur la porte du four ouverte.
- Fermez la porte du four durant la cuisson.
- Ouvrez la porte avec précaution : de la vapeur chaude s'échappe.
- N'entreposez pas de matériaux inflammables dans le four.
- Les produits surgelés, comme les pizzas, doivent être cuits sur la grille. Si vous utilisez la lèchefrite, celle-ci pourrait se déformer en raison des grandes différences de température.
- Ne recouvrez jamais la sole du four avec du papier aluminium. Le papier aluminium bloque le flux thermique, ce qui peut affecter le résultat de cuisson.
  Ceci peut également endommager l'émail de la sole du four.

- Les petites quantités requièrent une durée de cuisson plus courte. Elles risquent de brûler si vous appliquez les durées de cuisson indiquées dans les recettes.
- Ne versez jamais d'eau froide sur la sole chaude. Ceci risque d'endommager l'émail.
- Les jus de fruits peuvent causer des taches difficiles à enlever au fond du four. Lorsque vous préparez des pâtisseries aux fruits juteux (tarte aux pommes, etc.) utilisez un moule/une plaque comme lèchefrite pour recueillir les jus qui s'écoulent.
- Les taches de sucre ou de jus de fruit (prune, rhubarbe) peuvent décolorer l'émail. Il est recommandé de nettoyer le four dès qu'il est refroidi.
  Remarque : l'eau contenue dans le récipient-vapeur est encore chaude !
- Des plats résistants à la chaleur et à la vapeur doivent être utilisés dans le four à vapeur. Les moules en silicone ne conviennent pas lorsque l'on utilise la combinaison circulation d'air chaud et vapeur.
- N'utilisez pas de moules rouillés. Même de minuscules taches peuvent rouiller l'intérieur du four.

Installation

- Contrôlez que l'appareil n'a pas été endommagé durant le transport. Ne branchez pas un appareil endommagé.
- Seul un installateur agréé est autorisé à brancher cet appareil !
- Les pièces défectueuses doivent toujours être remplacées uniquement par des pièces d'origine. Ces pièces sont les seules dont le fabricant peut garantir le respect aux exigences de sécurité.
- Afin d'éviter toute situation dangereuse, un câble de raccordement endommagé doit être remplacé uniquement par le fabricant, son service après-vente ou une autre personne qualifiée.
- Le branchement électrique doit être conforme aux réglementations nationales et locales.
- La prise murale et la fiche doivent toujours rester accessibles.
- Si vous souhaitez effectuer une connexion électrique fixe, le câble d'alimentation devra être équipé d'un interrupteur omnipolaire dont la distance de contact sera d'au moins 3 mm.

- Cet appareil ne doit pas être branché sur le réseau par l'intermédiaire d'une prise multiple ou d'une rallonge. La sécurité d'utilisation de l'appareil ne pourrait alors plus être garantie.
- **AVERTISSEMENT** : N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil. Seul un installateur agréé est autorisé à ouvrir le boîtier de l'appareil.
- Débranchez l'appareil du secteur avant toute tâche de réparation.
- Les fours à micro-ondes autonomes ne doivent pas être mis dans un meuble.
- L'appareil doit pouvoir être déconnecté de la source d'alimentation après son installation. Cette déconnexion est possible en s'assurant que la prise est accessible ou en incorporant un interrupteur dans le câblage fixe en respectant les règles applicables.

Si les consignes de sécurité et les avertissements ne sont pas respectés, le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages qui pourraient en résulter.

Si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil parce qu'il est défectueux, nous vous conseillons de couper le cordon après avoir retiré la fiche de la prise du secteur. L'appareil doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration locale.

REMPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR

Remplacement de la lampe du four et nettoyage du couvercle en verre

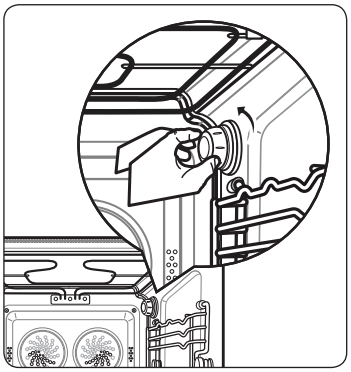
1. Enlevez le couvercle en verre en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

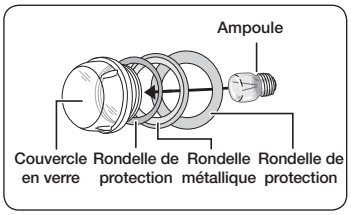
2. Enlevez la rondelle métallique et les deux rondelles de protection et nettoyez le couvercle en verre.

3. Si nécessaire, remplacez la lampe par une ampoule de four de 25 Watts, 230 V, résistant à une température de 300 °C.

4. Placez l'anneau en métal et la feuille de protection de l'anneau sur le couvercle.

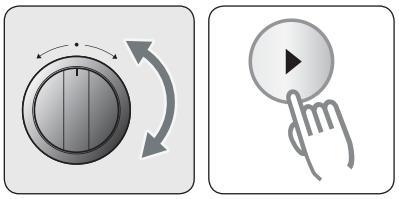
5. Réinstallez le couvercle en verre.





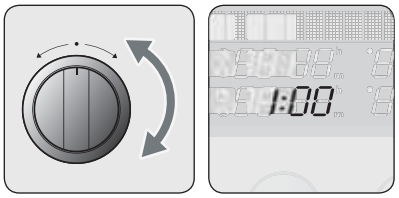
Réglage de la langue et de l'horloge

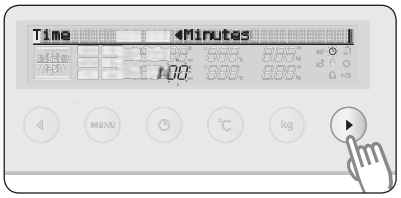
Lorsque vous branchez le four pour la première fois, réglez la langue et l'heure.



1 Tournez le **Sélecteur Multi-fonction** pour régler la langue. Appuyez sur **Suivant/Démarrage** pour valider.

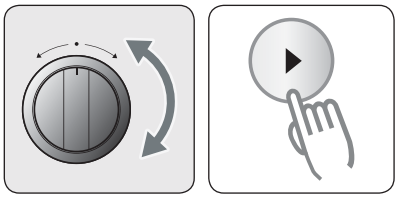
2 Vous devez à présent régler l'heurelée. Le « 12 » clignote.





3 Exemple : pour afficher 1:30. Tournez le **Sélecteur Multi-fonction** pour régler l'heure de la journée.

4 Appuyez sur **Suivant/Démarrage** pour valider. Le « 00 » clignote.



5 Tournez le **Sélecteur Multi-fonction** pour régler les minutes puis appuyez sur **Suivant/Démarrage** pour terminer le réglage de l'horloge. Le « 30 » s'arrêtera de clignoter.

6 L'affichage revient à l'heure de la journée. Votre appareil est maintenant opérationnel. Pour modifier l'heure plus tard, appuyez sur **Menu** et choisissez « Heure » en tournant le **Sélecteur Multi-fonction,** puis appuyez sur la touche **Suivant/ Démarrer**. Ensuite, franchissez les étapes 2-6 décrites à cette page.

Fermeture automatique (horloge)

Si vous n'utilisez pas les boutons du four pendant plus de 10 minutes, l'écran d'affichage s'éteindra automatiquement pour des raisons économiques. En appuyant sur une fonction quelconque, l'écran d'affichage se rallume.
Si vous le souhaitez, cette fonction peut être éteinte (voir page 16; « Arrêt automatique »).

TYPES DE CUISSON

Le tableau suivant reprend les différents modes et réglages de votre four.
Utilisez les tableaux du guide de cuisson pour ces modes à titre de référence.

	Mode vapeur Les aliments sont cuits par la vapeur fournie par le générateur de vapeur et injectée dans la cavité par deux buses à jet. Ce mode permet de cuire à la vapeur des aliments tels que les légumes, le poisson, les oeufs, les fruits et le riz. Lorsque vous utilisez ce mode, remplissez toujours le réservoir d'eau avec de l'eau fraiche. Température suggérée : 100 °C
	Mode Air chaud + Vapeur Les aliments sont cuits en mode convection et par le biais de la vapeur. La vapeur est fournie par le générateur de vapeur et injectée dans la cavité par alternance. Ce mode s'utilise pour toutes sortes de patisseries comme les gâteaux à pâte feuilletée, brioches, petits pains à la levure, gratins et viande rôtie. La vapeur surchauffée rend les aliments croustillants, brillants et mousseux. Les rôtis et les plats de poisson garderont une texture intérieure plus juteuse. Lorsque vous utilisez ce mode, remplissez toujours le réservoir d'eau avec de l'eau fraiche. Température suggérée : 180 °C
	Mode de réchauffage Les aliments sont réchauffés en mode convection et par le biais de la vapeur. La vapeur est fournie par le générateur de vapeur et injectée dans la cavité par alternance. Ce mode s'utilise pour les plats préparés. Les plats se réchauffent doucement sans se déshydrater. Lorsque vous utilisez ce mode pour le réchauffement, remplissez toujours le réservoir d'eau avec de l'eau fraiche. Température suggérée : 100 °C
	Réglage Air chaud Les aliments sont chauffés par de l'air chaud provenant de l'arrière du four. Ce réglage fournit une chaleur uniforme et convient parfaitement à la cuisson. Température suggérée : 180 °C
	Réglage air chaud + résistance supérieure La combinaison de l'air chaud et d'un chauffage de la résistance supérieure est idéale pour gratiner et dorer. Ce réglage est tout particulièrement recommandé pour les viandes. Température suggérée : 180 °C
	Réglage résistance supérieure + résistance inférieure La chaleur provient du chauffage des résistances supérieure et inférieure. Ce réglage convient pour la cuisson et le rôtissage. Température suggérée : 200 °C
	Réglage résistance supérieure + chaleur tournante La chaleur générée par la résistance supérieure est répartie par le ventilateur. Ce mode peut être utilisé pour griller de la viande et du poisson. Température suggérée : 220 °C

	Réglage air chaud + Résistance inférieure La combinaison de l'air chaud et du chauffage de la résistance inférieure permet de gratiner et de dorer les aliments. Température suggérée : 180 °C
	Réglage intensif Ce mode active en alternance tous les éléments chauffants (résistances supérieure et inférieure, ventilateur de convection). La chaleur est diffusée uniformément dans le four. Ce mode convient aux grandes quantités qui nécessitent un apport de chaleur, comme les gratins et les gâteaux de grande taille. Température suggérée : 180 °C
	Mode cuisson sur plusieurs niveaux La cuisson sur plusieurs niveaux vous permet de cuire des aliments en plus grande quantité sur deux niveaux. Toute la cavité du four peut être utilisée. Par exemple, pour cuire deux plateaux de biscuits. Température suggérée : 180 °C
	Réglage Air chaud ECO Ce mode utilise le système de chauffage optimisé afin de vous permettre d'économiser de l'énergie durant la cuisson de vos plats. La durée de cuisson sera un peu allongée, mais vous obtiendrez les mêmes résultats de cuisson sans brûler vos plats. Température suggérée : 180 °C **Remarque** • La classe d'efficacité énergétique du mode air chaud ECO est déterminée conformément à la norme EN50304.
	Gril Les aliments sont chauffés par la résistance supérieure. Température suggérée : 220 °C
	Mode décongélation Les aliments surgelés sont décongelés par la vapeur. La vapeur est fournie par le générateur de vapeur et injectée dans la cavité par alternance. Ce mode s'utilise pour la viande, la volaille, le poisson et les fruits surgelés. Lorsque vous utilisez ce mode pour la décongélation, remplissez toujours le réservoir d'eau avec de l'eau fraiche. Température suggérée : 50 °C
	Mode de maintien au chaud La chaleur fournie par la résistance inférieure permettra de maintenir les aliments au chaud (ne maintenez pas de plats au chaud pendant plus de 2 heures). Les plats chauds se gâtent plus rapidement. Température suggérée : 70 °C
AUTO	**Mode de cuisson automatique** Pour vous faciliter la tâche, vous avez le choix entre 90 programmes de cuisson automatique. La durée et la température seront réglées automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids de votre plat, puis de lancer le processus de cuisson à la vapeur.

La touche Menu

Après avoir appuyé sur **Menu**, vous pouvez choisir différents programmes en tournant le **Sélecteur Multi-fonction**. Choisissez un réglage, appuyez sur **Suivant/Démarrage** pour valider, et choisissez à nouveau différents réglages en tournant le **Sélecteur multi-fonction**. Le tableau suivant indique l'ensemble des réglages parmi lesquels vous pouvez choisir.
Pour allumer la lampe pendant le mode de cuisson, pressez **Menu**. La lampe s'éteint automatiquement après 5 minutes.

MENU :

	Heure			Heures/Minutes (voir page 13)	L'heure est réglée
	Langue			English	La langue est définie
				Néerlandais	
				Deutsch	
				Français	
				Dansk	
				Sueco	
				Norsk	
				Espagnol	
	Son des touches			Marche	La fonction son est réglée
				Arrêt	
	Contraste			1	Le contraste est réglé
				2	
				3	
	Nettoyage			Steam Clean (nettoyage vapeur)	Steam Clean (nettoyage vapeur)
				Détartrer	Détartrer
	Dureté de l'eau			1	La dureté de l'eau est ajustée
				2	
				3	
				4	
	Plats	Ajouter	Choisir un nom	Choisir une fonction (choisissez le mode)	Enregistré
		Suppri-mer	Choisir un nom	Supprimer	Supprimé
				Annuler	Revenir au mode horloge
	Fermeture automatique (horloge)			Oui	L'arrêt automatique est allumé (voir page 13)
				N°	L'arrêt automatique est éteint (voir page 13)

VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ ENFANTS :

MENU		MENU	
Appuyez simultanément	Le verrouillage de sécurité est activé (la veilleuse indiquant le verrouillage est allumée)	Rappuyez simultanément	Le verrouillage de sécurité enfants est désactivé (la veilleuse indiquant le verrouillage est éteinte)

DURÉE DE CUISSON :

			°C kg
La durée de cuisson clignote	Réglez la durée de cuisson	Validez. La durée de cuisson cesse de clignoter	Si vous appuyez sur « Température » ou « Poids », ces fonctions se mettent à clignoter et vous pouvez les régler (si disponibles)

DÉMARRAGE DIFFÉRÉ :

Appuyez pendant trois secondes			°C kg
Le démarrage différé clignote	Réglage du démarrage différé	Validez. Le démarrage différé cesse de clignoter	Si vous appuyez sur « Durée de cuisson », « Température » ou « Poids », ces fonctions se mettent à clignoter et vous pouvez les ajuster (si disponibles)

TEMPÉRATURE :

°C		°C	kg
La température clignote	Modifiez la température	Validez. La température cesse de clignoter	Si vous appuyez sur « Durée de cuisson », « Démarrage différé » ou « Poids », ces fonctions se mettent à clignoter et vous pouvez les ajuster (si disponibles)

POIDS :

kg		kg	°C
Le poids clignote	Modifier le poids	Validez. Le poids s'arrête de clignoter	Si vous appuyez sur « Durée de cuisson » ou « Température », ces fonctions se mettent à clignoter et vous pouvez les régler (si disponibles)

MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE :
Si vous avez choisi un certain mode au moyen du **Sélecteur de mode**, vous pouvez choisir et modifier différents réglages en tournant le **Sélecteur Multi-fonction**.

	AUTO			
AUTO	Mode de cuisson automatique	Choisissez une catégorie et appuyez sur « Suivant » pour valider	Choisissez un aliment et appuyez sur « Suivant » pour valider	Voir pages 49 - 64 pour d'autres informations

MODE DE RÉCHAUFFAGE :

	AUTO		°C		
	Réchauffement	intense moyen léger	Appuyez (et maintenez) pour régler ou ajouter : • La durée de cuisson • Le démarrage différé • La température	Tournez pour modifier	Appuyez sur démarrage (validez le démarrage différé)

MODE AIR CHAUD + VAPEUR :

	Air chaud + Vapeur	intense moyen léger	Appuyez (et maintenez) pour régler ou ajouter : • La durée de cuisson • Le démarrage différé • La température	Tournez pour modifier	Appuyez sur démarrage (validez le démarrage différé)	Préchauffage	N° Oui	Pressez pour valider

MODE VAPEUR :

	Vapeur	Forte_vapeur Vapeur_moyenne Faible_vapeur	Appuyez (et maintenez) pour régler ou ajouter : • La durée de cuisson • La température • Le démarrage différé	Tournez pour modifier	Appuyez pour démarrer (valider le démarrage différé)

MODE FOUR :

	Four	Réglage Air chaud	Appuyez (et maintenez) pour régler ou ajouter : • La durée de cuisson • La température • Le démarrage différé	Tournez pour modifier	Appuyez pour démarrer (valider le démarrage différé)	Préchauffage	N°	Pressez pour valider
		Réglage air chaud + résistance supérieure						
		Réglage résistance supérieure + résistance inférieure						
		Réglage résistance supérieure + chaleur tournante						
		Réglage air chaud + Résistance inférieure						
		Réglage intensif					Oui	
		Réglage cuisson sur plusieurs niveaux						
		Réglage Air chaud ECO						

MODE GRIL :

▼▼▼	Gril	Appuyez (et maintenez) pour régler ou ajouter : • La durée de cuisson • La température • Le démarrage différé	Tournez pour modifier	Appuyez pour démarrer (valider le démarrage différé)

MODE DÉCONGÉLATION :

	Décongélation	Forte_ vapeur Vapeur_ moyenne Faible_ vapeur	Appuyez (et maintenez) pour régler ou ajouter : • La durée de cuisson • La température • Le démarrage différé	Tournez pour modifier	Appuyez pour démarrer (valider le démarrage différé)

MODE DE MAINTIEN AU CHAUD :

	Maintien au chaud	Appuyez (et maintenez) pour régler ou ajouter : • La durée de cuisson • La température • Le démarrage différé	Tournez pour modifier	Appuyez pour démarrer (valider le démarrage différé)

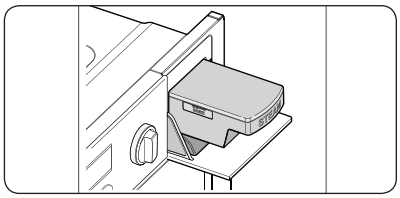
Symboles apparaissant à l'écran d'affichage

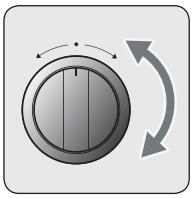
Lorsque vous choisissez le Mode Auto Menu en tournant le **Sélecteur de mode** ou lorsque vous pressez **Menu** pour le réglage, un texte et des symboles apparaissent à l'écran d'affichage. Les différents symboles sont expliqués dans le tableau ci-dessous.

Symboles apparaissant à l'écran d'affichage	Boutons/touches	Explication
		Tournez pour sélectionner (« faire défiler » les différentes fonctions)
		Validez
		Tournez pour sélectionner (« faire défiler » les différentes fonctions)
		Validez
		Revenir à l'étape précédente
		Revenir à l'étape précédente
		Démarrage (Les fonctions cessent de « défiler »)

UTILISATION DU MODE VAPEUR

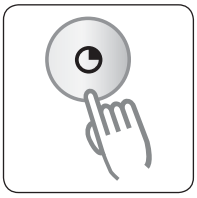
Réglage du mode vapeur

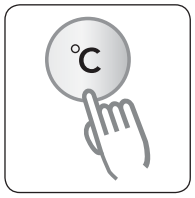


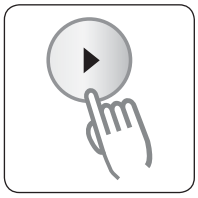


1 Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au trait indiquant la quantité maximum puis replacez-la dans l'appareil. Ensuite, mettez les aliments dans la cavité de cuisson.

2 Tournez le **Sélecteur de mode** sur la position Mode Vapeur. Tournez le **Sélecteur Multi-fonction** pour régler le niveau vapeur élevé, moyen ou bas.

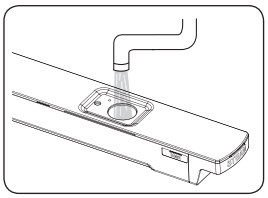






3 Si vous le souhaitez, réglez la durée de cuisson, l'heure du démarrage différé ou la température (si disponible). Voir page 17.

4 Appuyez sur **Suivant/Démarrage**. Le four à vapeur combiné s'enclenche.



Si, pendant le processus de cuisson, il n'y a pas assez d'eau dans l'appareil, un symbole apparaîtra sur l'écran d'affichage pendant qu'un bip sera émis.
Ajoutez de l'eau dans le réservoir et attendez 5 secondes avant de continuer le processus de cuisson vapeur.

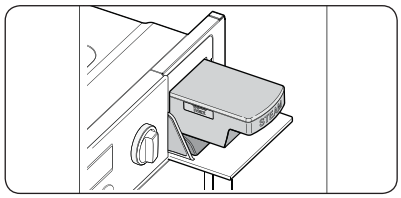
- Vous pouvez ajouter de l'eau dans le réservoir à n'importe quel moment du processus de cuisson.

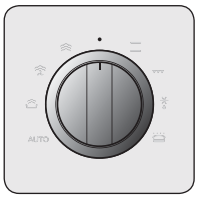
Remarque

1) Pendant la cuisson, il est possible de modifier la durée de cuisson et la température.
2) Dans les réglages du mode Vapeur, les résistances vapeur supérieure et inférieure s'allument et s'éteignent tout au long de la cuisson pour régler la température.

3) Soyez prudent en retirant l'assiette encore chaude. Laissez d'abord la porte légèrement ouverte afin de laisser s'échapper la vapeur d'eau brûlante. Faites également attention aux dégagements de vapeur.
4) Lorsque vous avez terminé le processus de cuisson, retirez doucement le réservoir d'eau de l'appareil et videz-le.
5) S'il reste de l'eau dans la cavité de cuisson, essuyez-la avec un chiffon sec.
6) Le ventilateur de refroidissement (durée : 10 minutes) et la pompe (durée : 10 sec.) sont toujours opérationnels après chaque processus d'étuvage. Cependant, il ne s'agit en aucun cas d'un malfonctionnement, et il n'y aucune raison de vous en inquiéter.

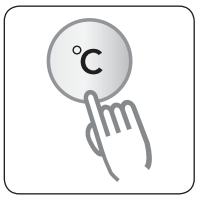
Enlevez l'eau résiduelle.

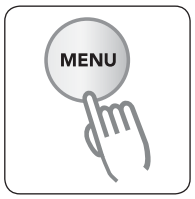


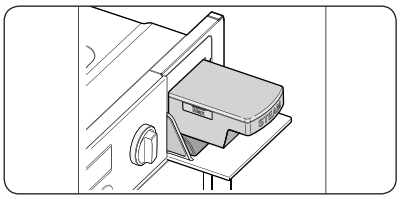


1 Une fois le processus de cuisson à la vapeur terminé, videz le réservoir d'eau et replacez-le dans l'appareil.

2 Tournez le **Sélecteur de mode** sur la position « **ARRÊT** ».





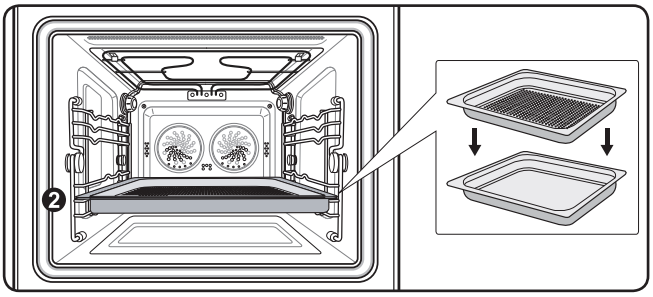


3 Appuyez simultanément sur **Temp** et **Back** et maintenez cette pression pendant 2 secondes. Appuyez ensuite sur Suivant/Démarrage. Le four commence alors à éliminer le surplus d'eau et affiche 20 secondes.

4 Enlevez le réservoir d'eau ainsi que l'eau résiduelle.

Réglage du mode vapeur

Les aliments sont cuits par la vapeur fournie par les générateurs de vapeur et injectée dans la cavité par deux buses à jet.



Le plat pour cuisson à vapeur à trous est normalement inséré au niveau 2.
* Réglage des températures : 40 - 100 °C

Guide de cuisson

Pour la cuisson à la vapeur, consultez les réglages et les durées figurant dans ce tableau.
Nous vous conseillons de toujours remplir le réservoir d'eau avec de l'eau fraiche jusqu'au niveau maximum.

Aliment	Mode vapeur (°C)	Durée (min.)	Accessoire (niveau de grille)
Fleurettes de brocoli	100 °C	12 - 16	Plat pour cuisson vapeur, ajouré (2)
Carottes entières	100 °C	25 - 30	Plat pour cuisson vapeur, ajouré (2)
Légumes émincés (Poivron, courgettes, carottes, oignons)	100 °C	15 - 20	Plat pour cuisson vapeur, ajouré (2)
Haricots verts	100 °C	20 - 25	Plat pour cuisson vapeur, ajouré (2)
Asperge	100 °C	15 - 20	Plat pour cuisson vapeur, ajouré (2)
Légumes entiers (artichauts, choux-fleur entier, épi de maïs)	100 °C	25 - 35	Plat pour cuisson vapeur, ajouré (2)
Pommes de terre épluchées (coupées en quartiers)	100 °C	25 - 35	Plat pour cuisson vapeur, ajouré (2)
Filet de poisson (de 2 cm d'épaisseur)	80 °C	15 - 20	Plats pour cuisson vapeur, ajourés et sans trous (2)
Crevettes (crues/non cuites)	100 °C	10 - 14	Plats pour cuisson vapeur, ajourés et sans trous (2)
Blancs de poulet	100 °C	23 - 28	Plats pour cuisson vapeur, ajourés et sans trous (2)
Œufs à la coque (oeufs durs)	100 °C	15 - 20	Plat pour cuisson vapeur, ajouré (2)

Aliment	Mode vapeur (°C)	Durée (min.)	Accessoire (niveau de grille)
Gâteaux surgelés ?	100 °C	25 - 30	Plat pour cuisson vapeur, ajouré (2)
Riz blanc (basmati ou pandan) (ajoutez la double quantité d'eau)	100 °C	30 - 35	Plat pour cuisson vapeur, ajouré (2)
Riz au lait (ajoutez deux ou quatre fois la quantité de lait recommandée)	100 °C	40 - 50	Plat pour cuisson vapeur, ajouré (2)
Compote de fruits (utilisez un plat en pyrex rond plat, ajoutez 1 cuillerée à café de sucre et 2 cuillerées à soupe d'eau)	100 °C	25 - 35	Plat pour cuisson vapeur, ajouré (2)
Flan/Crème (6 plats pour desserts de 100 ml chacun, que vous recouvrez de papier aluminium/de cuisine)	90 °C	20 - 30	Plat pour cuisson vapeur, ajouré (2)
Crème aux oeufs (utilisez un grand plat en pyrex que vous recouvrez de papier aluminium)	90 °C	30 - 40	Plat pour cuisson vapeur, ajouré (2)

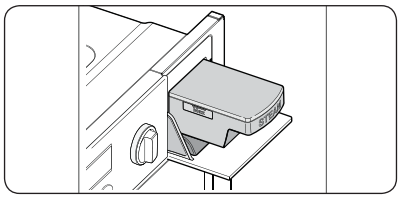
Cuisson à la vapeur sur deux niveaux

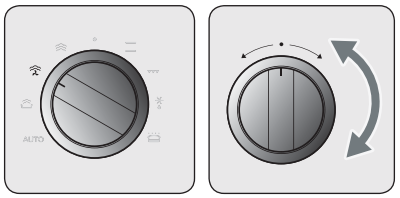
Pour la cuisson à la vapeur, consultez les réglages et les durées figurant dans ce tableau.
Nous vous conseillons de toujours remplir le réservoir d'eau avec de l'eau fraiche jusqu'au niveau maximum. Si vous souhaitez cuire différents aliments dont la durée de cuisson est similaire, placez-les tous dans le four au même moment. Vous pouvez aussi mettre en premier lieu au four l'aliment qui met le plus longtemps à cuire.
Placez un plateau au niveau 1 et l'autre au niveau 4.

Aliment	Mode vapeur (°C)	Durée (min.)	Accessoire (niveau de grille)
Cuisson à 2 niveaux : Repas doubles (filets de poisson/légumes émincés)	100 °C	15 - 20	Plat pour cuisson vapeur, sans trous (4)/Plat pour cuisson vapeur, ajourés (2)
Cuisson à 2 niveaux : Repas doubles (blancs de poulet/Légumes entiers)	100 °C	25 - 30	Plat pour cuisson vapeur, sans trous (4)/Plat pour cuisson vapeur, ajourés (2)

UTILISATION DU MODE AIR CHAUD + CUISSON VAPEUR

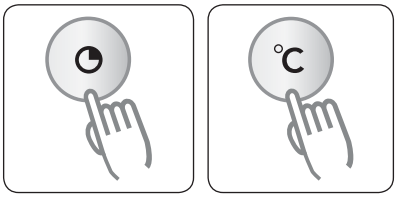
Réglage Air chaud + Mode Vapeur

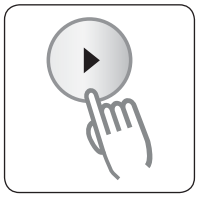




1 Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au trait indiquant la quantité maximum puis replacez-la dans l'appareil. Ensuite, mettez les aliments dans la cavité de cuisson.

2 Tournez le **Sélecteur de mode** sur la position du Mode vapeur Combi. Tournez le **Sélecteur Multi-fonction** pour régler le niveau vapeur élevé, moyen ou bas.





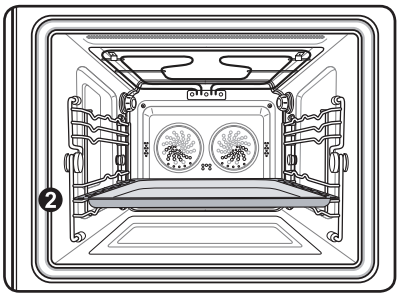
3 Si vous le souhaitez, réglez la durée de cuisson, l'heure du démarrage différé ou la température (si disponible). Voir page 17.

4 Appuyez sur **Suivant/Démarrage**.
Le four à vapeur combiné s'enclenche.

Sauter le Préchauffage

Lorsque vous entamez un processus de cuisson à l'Air chaud + Cuisson vapeur, « Préchauffage » apparaît à l'affichage.
Vous pouvez sauter le préchauffage en appuyant sur **Suivant/Démarrage** puis en tournant le **Sélecteur Multi-fonction** pour choisir « No ». Appuyez à nouveau sur **Suivant/Démarrage** pour valider. Le four à vapeur combiné sautera alors le préchauffage (« préchauffage » disparaîtra de l'écran d'affichage).

Les aliments sont cuits en mode air chaud par le biais de la vapeur. La vapeur est fournie par les générateurs de vapeur et injectée dans la cavité par alternance.



Placez la lèchefrite au niveau 2.
* Réglage des températures : 100 - 230 °C

Guide de cuisson

Pour la cuisson et le rôtissage, consultez les réglages et les durées figurant dans ce tableau. Nous vous conseillons de toujours remplir le réservoir d'eau avec de l'eau fraiche jusqu'au niveau maximum.

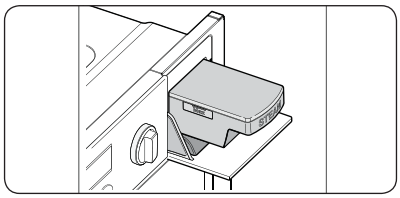
Aliment	Mode vapeur Combi (°C)	Niveau vapeur	Durée (min.)	Accessoire (niveau de grille)
Planches de pâte feuilletée (ajoutez du fromage râpé)	200 °C	1	15 - 20	Lèchefrites (1)
Croissants (pâte à croissants précuite)	180 °C	1	17 - 23	Lèchefrites (1)
Pain fait maison	180 °C (préchauffage)	2	30 - 40	Grille de four (1)
Gratin de légumes/ Gratin dauphinois	160-180 °C	2	35 - 50	Grille de four (2)
Rôti de bœuf, 1 kg Medium-bien cuit	1e étape : 180 °C 2e étape : 180 °C (préchauffage)	3 3	1. étape : 25 - 35 2. étape : 25 - 35	Grille de four (2)/ Lèchefrites (1)
Poisson au four	200 °C	3	20 - 25	Grille de four (2)/ Lèchefrites (1)
Poulet entier	1e étape : 210 °C 2e étape : 210 °C	3	1. étape : 30 - 40 2. étape : 20 - 30	Grille de four (2)/ Lèchefrites (1)
Morceaux de poulet	1e étape : 210 °C 2e étape : 210 °C	3	1. étape : 20 - 30 2. étape : 20 - 30	Grille de four (2)/ Lèchefrites (1)

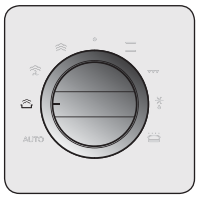
Remarque

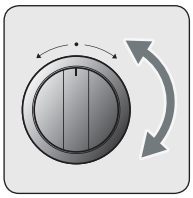
- Il est conseillé de préchauffer le four.
- Il est conseillé de retourner les aliments entre la 1e et la 2e étape.
- Si vous ouvrez la porte pendant la cuisson, le four s'arrête. Pour faire redémarrer le four, fermez la porte et appuyez sur **Suivant/Démarrage**.

UTILISATION DU MODE DE RÉCHAUFFAGE

Réglage du Mode de Réchauffement

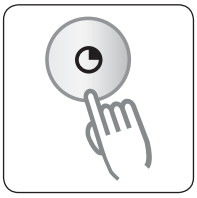


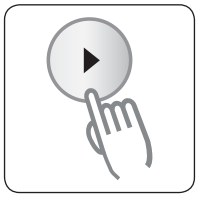




1 Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au trait indiquant la quantité maximum puis replacez-la dans l'appareil. Ensuite, mettez les aliments dans la cavité de cuisson.

2 Tournez le **Sélecteur de mode** sur la position du Mode Réchauffement combiné. Tournez le **Sélecteur Multi-fonction** pour régler le niveau vapeur élevé, moyen ou bas.





3 Si vous le souhaitez, réglez la durée de cuisson ou l'heure du démarrage différé (si disponible). Voir page 17.

4 Appuyez sur **Suivant/Démarrage**. Le four à vapeur combiné s'enclenche.

Cuisson par réchauffement

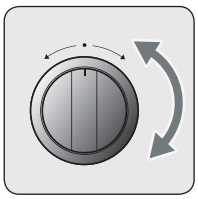
Pour le réchauffage, consultez les réglages et les durées figurant dans ce tableau à titre indicatif. Nous vous conseillons de toujours remplir le réservoir d'eau avec de l'eau fraiche jusqu'au niveau maximum.

Aliment	Mode	Durée (min.)	Accessoire (niveau de grille)
Plat préparé (250 - 500 g)	Réchauffement	13 - 19	Plat pour cuisson vapeur, ajouré (2)
Réchauffage sur deux niveaux : Plats préparés (deux plats préparés de 250 - 500 g chacun)	Réchauffement	17 - 23	Grille de four (4)/ Plat pour cuisson vapeur, ajouré (2)

UTILISATION DU MODE FOUR

Ce mode propose huit réglages. Consultez les guides de cuisson aux pages 31 à 40 pour déterminer le réglage approprié.

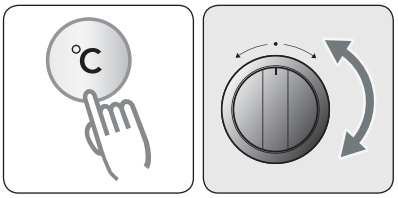
Réglage du mode Four

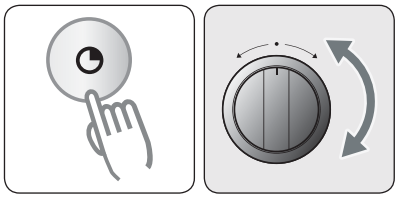


1 Tournez le **Sélecteur de mode** sur la position FOUR.

2 Tournez le **Sélecteur Multi-fonction** sur le mode four souhaité. Le mode four et la température recommandée s'affichent (par défaut : mode Air chaud).

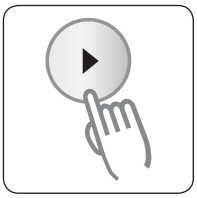
	Air chaud	180°C
	Air chaud + Résistance supérieure	180°C
	Résistance supérieure + Résistance inférieure	200°C
	Résistance supérieure + Chaleur tournante	220°C
	Air chaud + Résistance inférieure	180°C
	Intensif	180°C
	Réglage cuisson sur plusieurs niveaux	180°C
	Air chaud ECO	180°C





3 Pour modifier la température, appuyez sur **Temp** et tournez le **Sélecteur Multi-fonction** pour régler la température souhaitée.

4 Pour régler la durée de cuisson, appuyez sur **Durée de cuisson** et tournez le **Sélecteur Multi-fonction** pour régler la durée de cuisson souhaitée.



5 Appuyez sur **Suivant/Démarrage**.
Le four à vapeur combiné s'enclenche.

Remarque

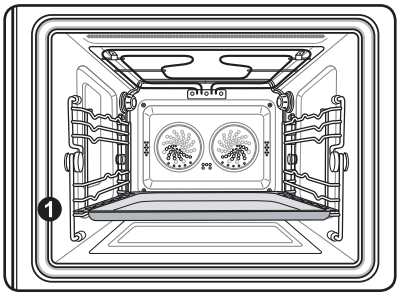
1) Pendant la cuisson, il est possible de modifier la durée de cuisson et la température.
2) Dans les réglages du mode Four, la convection et les résistances supérieure et inférieure s'allument et s'éteignent tout au long de la cuisson pour réguler la température.

Sauter le Préchauffage

Lorsque vous entamez un processus de cuisson en mode automatique, il arrive que le mot « Préchauffage » apparaisse à l'affichage. Vous pouvez sauter le préchauffage en appuyant sur la touche **Suivant/Démarrage** puis en tournant le **Sélecteur Multi-fonction** pour choisir « No ». Appuyez à nouveau sur la touche **Suivant/Démarrage** pour valider. Le four à vapeur combiné sautera alors le préchauffage (« préchauffage » disparaîtra de l'écran d'affichage).

Réglage Air chaud

Les aliments sont chauffés par de l'air chaud provenant des deux ventilateurs situés à l'arrière du four. Ce réglage fournit une chaleur uniforme et convient parfaitement à la cuisson.



Placez les lèche-frites au niveau 1 ou 2.
* Réglage des températures : 40 - 250 °C

* Veuillez vérifier que les plats en verre supportent une température de cuisson comprise entre 40 et 250 °C.

Guide de cuisson

Utilisez les températures et les durées de cuisson spécifiées dans ce tableau à titre de référence. Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Air chaud.

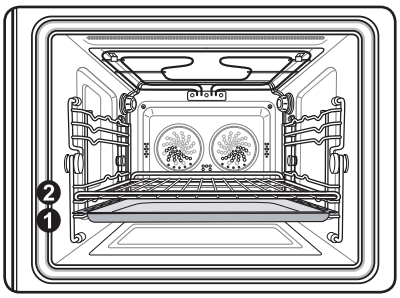
Aliment	Niveau de la grille	Température (°C)	Accessoire	Durée (h)
Gâteau aux noisettes, moule carré	1	160 - 170	Grille de four	1:00 - 1:10
Gâteau au citron, moule en anneau ou rond	1	150 - 160	Grille de four	0:50 - 1:00
Génoise	1	150 - 160	Grille de four	0:25 - 0:35
Base de flan aux fruits	1	150 - 170	Grille de four	0:25 - 0:35
Tarte aux fruits au streusel (pâte levée)	2	150 - 170	Lèche-frite	0:30 - 0:40
Croissants	1	170 - 180	Lèche-frite	0:10 - 0:15
Petits pains	1	180 - 190	Lèche-frite	0:10 - 0:15
Cookies	2	160 - 180	Lèche-frite	0:10 - 0:20
Frites au four	2	200 - 220	Lèche-frite	0:15 - 0:20

Remarque

Il est conseillé de préchauffer le four.
Si vous ouvrez la porte pendant la cuisson, le four s'arrête. Pour faire redémarrer le four, fermez la porte et appuyez sur **Suivant/Démarrage**.

Réglage Air chaud + Résistance supérieure

La combinaison de l'air chaud et d'un chauffage de la résistance supérieure est idéale pour gratiner et dorer.
Ce réglage se prête particulièrement à la cuisson des viandes.



Placez la viande sur la grille insérée au niveau 2 et utilisez la lèchefrite, insérée au niveau 1, pour recueillir les graisses.
* Réglage des températures : 40 - 250 °C

* Veuillez vérifier que les plats en verre supportent une température de cuisson comprise entre 40 et 250 °C.

Guide de cuisson

Utilisez les températures et les durées spécifiées dans ce tableau à titre de référence.
Nous vous recommandons de préchauffer le four en utilisant le mode Air chaud + Résistance supérieure.
Placez la viande sur la grille de four, insérez-la au niveau préconisé dans le tableau et utilisez la plaque de four comme lèchfrite au niveau 1.

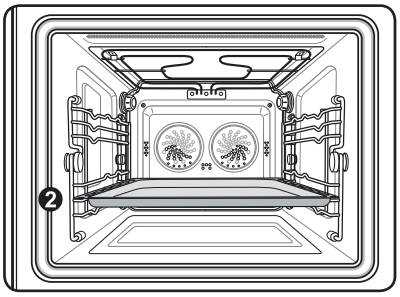
Aliment	Niveau de la grille	Température (°C)	Durée (h)	Accessoire
Bœuf Rôti de bœuf/ 1 kg medium	2/1	170 - 190	1:00 - 1:30	Grille de four/ plaque de four
Porc épaule rôti/ Rouleau 1 kg	2/1	180 - 200	1:30 - 2:00	Grille de four/ plaque de four
Agneau rôti d'agneau/ Gigot d'agneau 0,8 kg	2/1	190 - 210	0:50 - 1:20	Grille de four/ plaque de four
Poulet entier Poulet 1 kg	2/1	170 - 190	0:50 - 1:10	Grille de four/ plaque de four
Poisson Truites entières 2 pièces/0,5 kg	2/1	170 - 180	0:30 - 0:40	Grille de four/ plaque de four
Magret de canard 0,3 kg	2/1	180 - 200	0:25 - 0:35	Grille de four/ plaque de four

Remarque

Il est conseillé de préchauffer le four.
Si vous ouvrez la porte pendant la cuisson, le four s'arrête. Pour faire redémarrer le four, fermez la porte et appuyez sur **Suivant/Démarrage**.

Réglage Résistance supérieure + Résistance inférieure

La chaleur provient du chauffage des résistances supérieure et inférieure. Ce réglage convient pour la cuisson et le rôtissage.



La lèchefrite ou la grille de four est normalement insérée au niveau 1 ou 2.
* Réglage des températures : 40 - 250 °C

* Veuillez vérifier que les plats en verre supportent une température de cuisson comprise entre 40 et 250 °C.

Guide de cuisson

Utilisez les températures et les durées de cuisson spécifiées dans ce tableau à titre de référence. Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Résistance supérieure + Résistance inférieure.

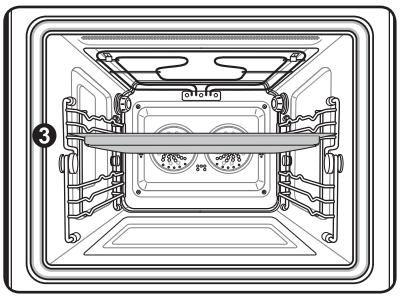
Aliment	Niveau de la grille	Température (°C)	Durée (h)	Accessoire
Lasagnes	2	200 - 220	0:20 - 0:25	Grille de four
Gratin de légumes	2	180 - 200	0:20 - 0:30	Grille de four
Gratin dauphinois	2	180 - 200	0:40 - 1:00	Grille de four
Pizza surgelée Baguettes	2	160 - 180	0:10 - 0:15	Lèche-frite
Gâteau marbré	1	160 - 180	0:50 - 1:10	Grille de four
Pain de viande	1	150 - 170	0:50 - 1:00	Grille de four
Muffins	1	180 - 200	0:20 - 0:30	Grille de four
Cookies	2	180 - 200	0:10 - 0:20	Lèche-frite

Remarque

Il est conseillé de préchauffer le four.
Si vous ouvrez la porte pendant la cuisson, le four s'arrête. Pour faire redémarrer le four, fermez la porte et appuyez sur **Suivant/Démarrage**.

Réglage Résistance supérieure + Chaleur tournante

La chaleur générée par la résistance supérieure est répartie par le ventilateur. Ce mode s'utilise pour griller de la viande, du poisson, de la volaille et des légumes. Il n'est pas nécessaire de retourner les aliments qui obtiendront néanmoins une texture croustillante.



Pour griller des aliments, la grille ou la lèchefrite est normalement insérée au niveau 3.
* Réglage des températures : 40 - 250 °C

* Veuillez vérifier que les plats en verre supportent une température de cuisson comprise entre 40 et 250 °C.

Guide de cuisson

Utilisez les températures et les durées de cuisson spécifiées dans ce tableau à titre de référence. Réglez la température du gril sur 220 °C et préchauffez pendant 5 minutes.

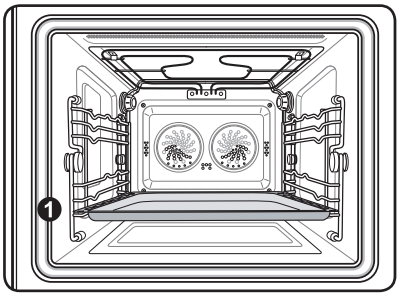
Aliment	Niveau de la grille	Durée (h)	Accessoire
Saucisses	3	0:08 - 0:10	Grille de four
Quartiers de pommes de terre (wedges)	3	0:20 - 0:25	Grille de four
Frites au four surgelées	3	0:15 - 0:20	Lèche-frite
Croquettes surgelées	3	0:20 - 0:25	Lèche-frite
Nuggets surgelés	3	0:15 - 0:20	Lèche-frite
Pavé de saumon	3/1	0:15 - 0:20	Grille de four/plaque de four
Filet de poisson	3/1	0:12 - 0:17	Grille de four/plaque de four
Poisson entier	3/1	0:15 - 0:20	Grille de four/plaque de four
Morceaux de poulet	3/1	0:30 - 0:40	Grille de four/plaque de four

Remarque

Il est conseillé de préchauffer le four.
Si vous ouvrez la porte pendant la cuisson, le four s'arrête. Pour faire redémarrer le four, fermez la porte et appuyez sur **Suivant/Démarrage**.

Réglage Air chaud + Résistance inférieure

Les aliments sont chauffés grâce à la combinaison de l'air chaud et du chauffage de la résistance inférieure. Ce réglage est pratique pour gratiner et dorer.



La lèchefrite ou la grille est souvent insérée au niveau 1.
* Réglage des températures : 40 - 250 °C

* Veuillez vérifier que les plats en verre supportent une température de cuisson comprise entre 40 et 250 °C.

Guide de cuisson

Utilisez les températures et les durées de cuisson spécifiées dans ce tableau à titre de référence. Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Air chaud + Résistance inférieure.

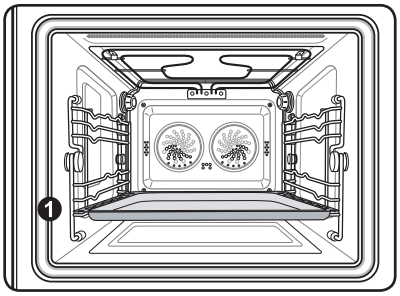
Aliment	Niveau de la grille	Température (°C)	Durée (h)	Accessoire
Pizza maison	1	200 - 220	0:20 - 0:25	Lèche-frite
Quiche/gâteau précuit(e) réfrigéré(e)	1	180 - 200	0:10 - 0:15	Grille de four
Pizza autolevante surgelée	1	180 - 200	0:15 - 0:20	Lèche-frite
Pizza surgelée	1	200 - 220	0:15 - 0:20	Grille de four
Pizza réfrigérée	1	180 - 200	0:08 - 0:15	Lèche-frite
Tarte aux pommes	1	160 - 180	1:10 - 1:20	Grille de four
Chausson aux pommes	1	180 - 200	0:10 - 0:15	Lèche-frite

Remarque

Il est conseillé de préchauffer le four.
Si vous ouvrez la porte pendant la cuisson, le four s'arrête. Pour faire redémarrer le four, fermez la porte et appuyez sur **Suivant/Démarrage**.

Réglage Intensif

Ce mode active en alternance tous les éléments chauffants tels que le ventilateur supérieur, inférieur et de convection.
La chaleur est répartie de façon homogène dans le four. Ce mode convient aux grandes quantités qui nécessitent un apport de chaleur, comme les gratins et les gâteaux de grande taille.



La lèchefrite ou la grille est souvent insérée au niveau 1.
* Réglage des températures : 40 - 250 °C

* Veuillez vérifier que les plats en verre supportent une température de cuisson comprise entre 40 et 250 °C.

Guide de cuisson

Utilisez les températures et les durées de cuisson spécifiées dans ce tableau à titre de référence. Nous vous recommandons de préchauffer le four en utilisant le mode Intensif.

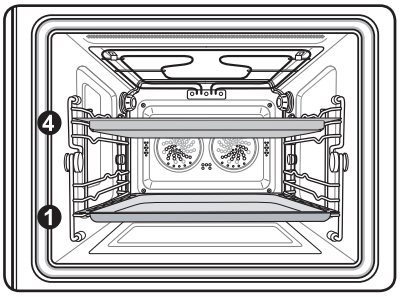
Aliment	Niveau de la grille	Température (°C)	Durée (h)	Accessoire
Lasagnes 2 kg	1	180 - 200	0:20 - 0:30	Grille de four
Gratin de légumes 2 kg	1	160 - 180	0:40 - 0:60	Grille de four
Gratin dauphinois 2 kg	1	160 - 180	1:00 - 1:30	Grille de four
Bœuf Rôti de bœuf/ 2 kg Medium	2/1	160 - 180	1:00 - 1:30	Grille de four/ plaque de four
Canard entier/2 kg	2/1	180 - 200	1:00 - 1:30	Grille de four/ plaque de four
2 poulets entiers/ 1,2 kg par pièce	2/1	200 - 220	1:00 - 1:30	Grille de four/ plaque de four

Remarque

Il est conseillé de préchauffer le four.
Si vous ouvrez la porte pendant la cuisson, le four s'arrête. Pour faire redémarrer le four, fermez la porte et appuyez sur **Suivant/Démarrage**.
Il n'est pas nécessaire de retourner l'aliment, mais vous obtiendrez de meilleurs résultats en le faisant à mi-cuisson.

Réglage cuisson sur plusieurs niveaux

Ce mode s'utilise pour cuire simultanément des aliments sur deux niveaux différents. Il fonctionne grâce à la circulation d'air chaud. Toute la cavité du four peut être utilisée. Par exemple, pour cuire deux plateaux de biscuits.
La durée de cuisson sera allongée par rapport à la cuisson sur un seul niveau, mais vous pouvez cuire deux plats en même temps.



En mode Cuisson sur plusieurs niveaux, 2 lèche-frites ou 1 lèche-frite et 1 grille sont normalement insérées au niveau 1 et 4.
* Réglage des températures : 40 - 250 °C

* Veuillez vérifier que les plats en verre supportent une température de cuisson comprise entre 40 et 250 °C.

Guide de cuisson

Utilisez les températures et les durées de cuisson spécifiées dans ce tableau à titre de référence. Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Cuisson sur plusieurs niveaux.

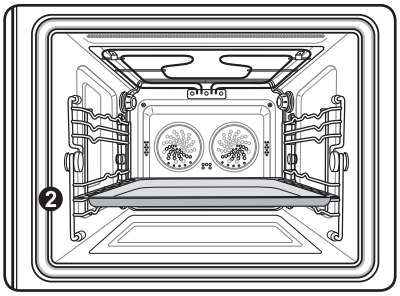
Aliment	Niveau de la grille	Température (°C)	Durée (min)	Accessoire
Petits gâteaux	4/1	150 - 160	0:20 - 0:30	2 lèchefrites
Mini tourtes	4/1	160 - 180	0:20 - 0:30	2 lèchefrites
Croissants	4/1	160 - 180	0:20 - 0:30	2 lèchefrites
Pâte feuilletée	4/1	180 - 200	0:30 - 0:40	2 lèchefrites
Cookies	4/1	170 - 190	0:15 - 0:20	2 lèchefrites
Lasagnes	4/1	160 - 180	0:30 - 0:50	Grille de four/ Lèchefrite
Frites au four surgelées	4/1	180 - 200	0:30 - 0:40	2 lèchefrites
Nuggets surgelés	4/1	180 - 200	0:20 - 0:30	2 lèchefrites
Pizza surgelée	4/1	200 - 220	0:20 - 0:30	Grille de four/ Lèchefrite

Remarque

Il est conseillé de préchauffer le four.
Si vous ouvrez la porte pendant la cuisson, le four s'arrête. Pour faire redémarrer le four, fermez la porte et appuyez sur **Suivant/Démarrage**.

Réglage Air chaud ECO

Ce mode utilise le système de chauffage optimisé afin de vous permettre d'économiser de l'énergie durant la cuisson de vos plats.
La durée de cuisson sera quelque peu allongée, mais vous obtiendrez les mêmes résultats de cuisson.



La lèchefrite ou la grille est souvent insérée au niveau 2.
* Réglage des températures : 40 - 250 °C

* Veuillez vérifier que les plats en verre supportent une température de cuisson comprise entre 40 et 250 °C.

Guide de cuisson

Utilisez les températures et les durées de cuisson spécifiées dans ce tableau à titre de référence pour la cuisson.
Nous vous recommandons de préchauffer le four en utilisant le mode Air chaud ECO.

Aliment	Niveau de la grille	Température (°C)	Durée (h)	Accessoire
Génoise	1	150 - 160	0:30 - 0:40	Grille de four
Petit gâteau	2	150 - 170	0:20 - 0:30	Lèche-frite
Muffin	2	160 - 180	0:30 - 0:40	Grille de four
Bœuf Rôti de bœuf/ 1 kg à point	2/1	170 - 190	1:00 - 1:30	Grille de four/ plaque de four
Gratin dauphinois	2	160 - 180	1:00 - 1:30	Grille de four

Remarque

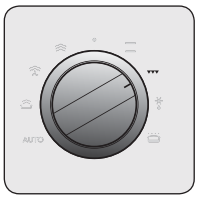
Il est conseillé de préchauffer le four.
Si vous ouvrez la porte pendant la cuisson, le four s'arrête. Pour faire redémarrer le four, fermez la porte et appuyez sur **Suivant/Démarrage**.

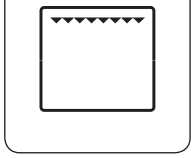
Conseil pour économiser de l'énergie

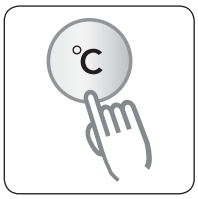
- Si la durée de cuisson est supérieure à 30 minutes, vous pouvez éteindre le four 5 à 10 minutes avant la fin de la durée de cuisson pour économiser de l'énergie. Le processus de cuisson sera achevé grâce à la chaleur résiduelle.
- Évitez d'ouvrir la porte trop souvent durant la cuisson pour conserver la température dans la cavité et économiser de l'énergie et du temps.

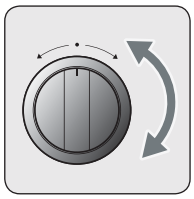
UTILISATION DU MODE GRIL

Réglage du Mode gril



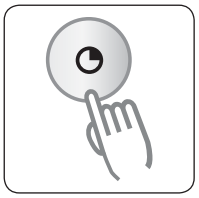


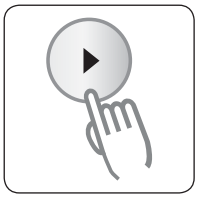




1 Tournez le **Sélecteur de mode** sur la position Gril.

2 Pour modifier la température, appuyez sur **Temp** et tournez le **Sélecteur Multi-fonction** pour régler la température souhaitée.





3 Si vous le souhaitez, réglez la durée de cuisson ou l'heure du démarrage différé (si disponible). Voir page 17.

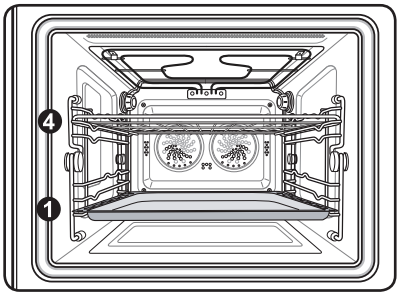
4 Appuyez sur **Suivant/Démarrage**. Le four à vapeur combiné s'enclenche.

Important

- Utilisez des maniques pour toucher les plats dans le four, vu qu'ils sont extrêmement chauds.
- Vérifiez si les éléments chauffants sont placés horizontalement.

Réglage Gril

Les aliments sont chauffés par les éléments chauffants supérieurs.



Pour faire griller des aliments, la grille est normalement insérée au niveau 4 ou la grille et la lèche-frite sont insérées respectivement au niveau 4 et 1.
* Réglage des températures : 150 - 250 °C

* Veuillez vérifier que les plats en verre supportent une température de cuisson comprise entre 40 et 250 °C.

Guide de cuisson

Utilisez les températures et les durées de cuisson spécifiées dans ce tableau à titre de référence. Réglez la température du gril sur 220 °C et préchauffez pendant 5 minutes.

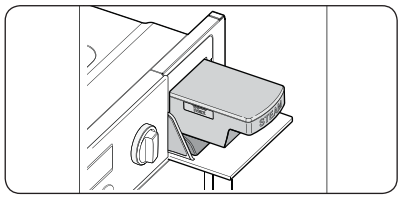
Aliment	Niveau de la grille	Durée (h) 1ère face	Durée (h) 2e face	Accessoire
Brochettes de kébabs	4/1	0:08 - 0:10	0:06 - 0:08	Grille de four/ plaque de four
Escalopes de porc	4/1	0:07 - 0:09	0:05 - 0:07	Grille de four/ plaque de four
Saucisses	4/1	0:06 - 0:08	0:06 - 0:08	Grille de four/ plaque de four
Morceaux de poulet	4/1	0:20 - 0:25	0:15 - 0:20	Grille de four/ plaque de four
Pavés de saumon	4/1	0:08 - 0:12	0:06 - 0:10	Grille de four/ plaque de four
Légumes émincés	4	0:15 - 0:20	-	Lèche-frite
Pain grillé	4	0:02 - 0:03	0:01 - 0:02	Grille de four
Pain grillé au fromage	4	0:03 - 0:05	-	Grille de four

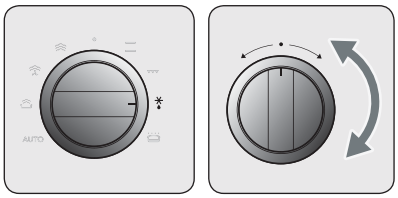
Remarque

- Il est conseillé de préchauffer le four.
- Il est conseillé de retourner les aliments entre la 1e et la 2e étape.
- Si vous ouvrez la porte pendant la cuisson, le four s'arrête. Pour faire redémarrer le four, fermez la porte et appuyez sur **Suivant/Démarrage**.

UTILISATION DU MODE DÉCONGÉLATION

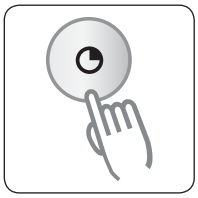
Réglage du mode Décongélation

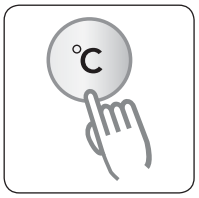


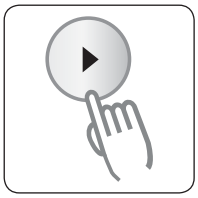


1 Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au trait indiquant la quantité maximum puis replacez-la dans l'appareil. Ensuite, mettez les aliments dans la cavité de cuisson.

2 Tournez le **Sélecteur de mode** sur la position du Mode Décongélation combiné. Tournez le **Sélecteur Multi-fonction** pour régler le niveau vapeur élevé, moyen ou bas.







3 Si vous le souhaitez, réglez la durée de cuisson, l'heure du démarrage différé ou la température (si disponible). Voir page 17.

4 Appuyez sur **Suivant/Démarrage**. Le four à vapeur combiné s'enclenche.

Réglage du processus de Décongélation

Pour la décongélation, consultez les réglages et les durées figurant dans ce tableau à titre indicatif. Nous vous conseillons de toujours remplir le réservoir d'eau avec de l'eau fraiche jusqu'au niveau maximum.
Retirez tous les types d'emballage avant la décongélation!
Après la décongélation, laissez reposer les aliments à température ambiante pendant 15-30 minutes, pour une répartition uniforme de la chaleur.

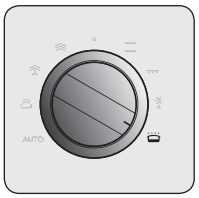
Aliment	Mode décongélation (°C)	Durée (min.)	Accessoire (niveau de grille)
Viande hachée (500 g) (couverte)	50 °C	25 - 35	Grille de four (2)/Lèchefrites (1)
Rôti de bœuf/ Viande hachée (couverte) **1,0 kg**	50 °C	70 - 90	Grille de four (2)/Lèchefrites (1)
Morceaux de poulet (500 g)	50 °C	25 - 30	Grille de four (2)/Lèchefrites (1)
Poulet entier 1,1 kg	50 °C	50 - 70	Grille de four (2)/Lèchefrites (1)
Fruits/Baies	50 °C	13 - 18	Lèche-frites (2)
Filet de poisson	50 °C	15 - 25	Grille de four (2)/Lèchefrites (1)

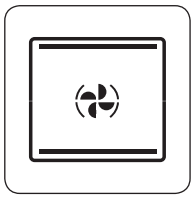
Important

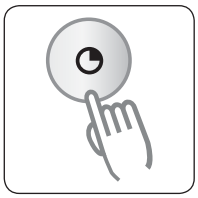
1) Après avoir décongelé de la viande (notamment de la volaille), faites fonctionner le four vide pendant environ 10 minutes en mode air chaud (200 °C) pour éliminer les bactéries de la cavité du four.
2) Ne recongelez pas la nourriture après l'avoir dégelée.

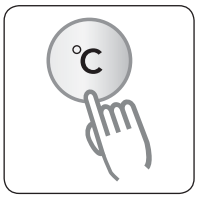
UTILISATION DU MODE DE MAINTIEN AU CHAUD

Réglage du mode de maintien au chaud



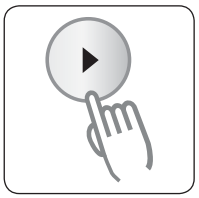






1 Tournez le **Sélecteur de mode** sur la position Mode de Maintien au chaud.

2 Si vous le souhaitez, réglez la durée de cuisson, l'heure du démarrage différé ou la température (si disponible). Voir page 17.



3 Appuyez sur **Suivant/Démarrage**.
Le four à vapeur combiné s'enclenche.

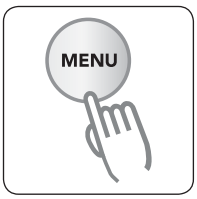
RÉGLAGE DE LA DURETÉ DE L'EAU

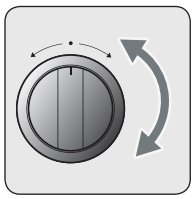
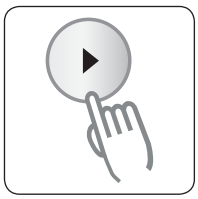
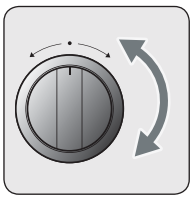
Il est nécessaire de détartrer votre appareil à intervalles réguliers. De cette façon, vous éviterez d'endommager votre appareil. Votre appareil comporte un dispositif vous avertissant automatiquement par affichage de la nécessité de le détartrer. Il est réglé sur une dureté d'eau de 3. Si vous souhaitez que l'eau soit plus douce, réglez-la sur une autre valeur.

Contrôle de la dureté de l'eau

Pour obtenir des renseignements sur la dureté de l'eau dans votre région, adressez-vous au Service local des eaux.

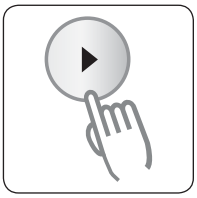
Modifier la dureté de l'eau



1 Appuyez sur **Menu** et tournez le **Sélecteur Multi-fonction** pour choisir « Dureté de l'eau ».

2 Appuyez sur **Suivant/Démarrage** pour valider. Tournez le **Sélecteur Multi-fonction** pour choisir la dureté d'eau souhaitée.



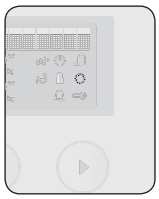
3 Appuyez sur **Suivant/Démarrage**.

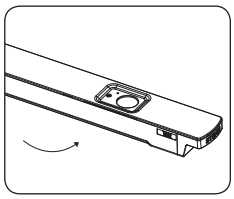
► À présent, l'appareil est programmé pour vous avertir lorsqu'il est nécessaire de le détartrer, en fonction de la dureté réelle de l'eau.

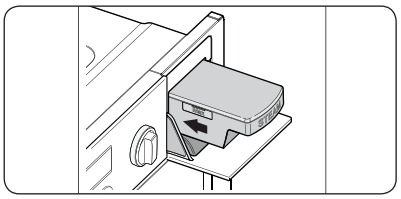
Affichage	Type	PPM	Deg. français (°df)	Deg. allemands (°dH)
1	Eau très douce	0 - 105	0 - 11	0 – 6
2	Eau douce	125 - 230	12 - 23	7 - 13
3	Eau dure	250 - 350	24 - 36	14 - 20
4	Eau très dure	> 375	> 37	> 21

MODE DÉTARTRAGE

Lorsque les messages (« L'appareil doit être détartré » et voir image 1 ci-dessous) apparaissent sur le panneau d'affichage, cela signifie qu'il est temps de détartrer l'appareil.

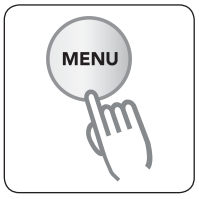


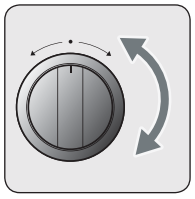


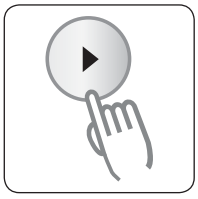


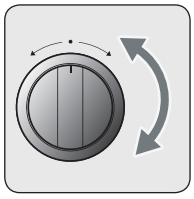
1 Versez 500 ml de détartrant et d'eau propre dans le réservoir d'eau. En ce qui concerne le rapport de mélange, veuillez consulter la notice d'utilisation du détartrant.

2 Fermez le couvercle du réservoir d'eau avant de le placer dans l'unité principale.



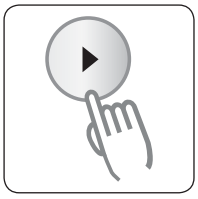


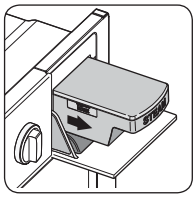


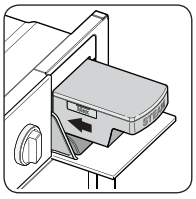


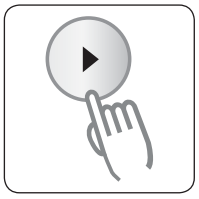
3 Appuyez sur **Menu** et tournez le **Sélecteur Multi-fonction** pour choisir « Nettoyage ».

4 Appuyez sur **Suivant/Démarrage** pour valider. Tournez le **Sélecteur Multi-fonction** pour choisir « Détartrer ».









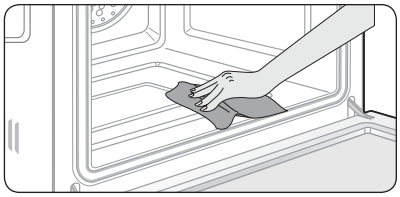
5 Appuyez sur **Suivant/Démarrage**. L'appareil affiche 50 minutes et le détartrage s'enclenche.

- ► Mode Nettoyage : 40 min
- ► Mode Rinçage : 10 min
- ► Après environ 40 minutes, l'appareil affiche « 10:00 » et s'arrête en émettant un bip.
  Retirez alors le réservoir et enlevez le liquide résiduel.

6 Nettoyez le réservoir avec de l'eau et remplissez-le d'eau propre jusqu'au niveau maximum.
Remettez-le dans l'unité principale.

Appuyez sur **Suivant/Démarrer**. Une procédure de rinçage à l'eau propre s'effectue. Après 10 minutes, le mode détartrage est terminé.

- ► Lorsque l'appareil affiche « 10:00 », vous devez enclencher le mode rinçage dans un délai de 25 minutes. Si vous ne le faites pas, le processus sera réinitialisé après 25 minutes et vous effectuerez à nouveau le détartrage.



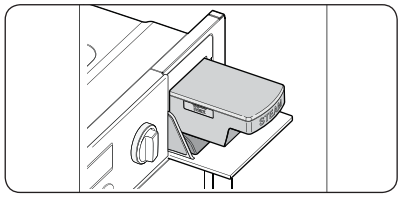
7 Une fois le programme terminé, l'appareil émettra un bip. Videz le réservoir et le plateau permettant de recueillir l'eau, puis nettoyez le réservoir avec de l'eau. Ouvrez la porte et essuyez l'intérieur de la cavité du four à l'aide d'un chiffon sec.

Remarque

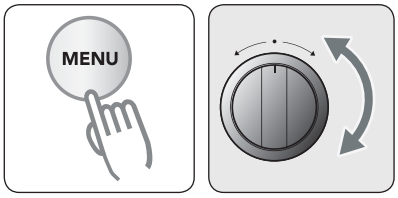
- Nous vous recommandons d'utiliser NOKALK/DLS pour détartrer votre appareil. NOKALK/DLS est un détartrant extrêmement efficace, contenant uniquement des substances naturelles entièrement biodégradables. Il est non corrosif, doux, et sans impact environnemental.
  Outre son effet détartrant efficace, il exerce également une action antibactérienne désinfectante, permettant ainsi de garantir l'hygiène des éléments internes de l'appareil, préservant le goût des aliments au fil du temps et prolongeant la durée de service de vie de l'appareil.
- Pour des activités de détartrage ultérieures avec NOKALK/DLS, du produit détartrant est disponible sur **www.atag.nl**.
- L'eau utilisée pour la cuisine à la vapeur contient du calcium et du magnésium. Comme l'eau s'évapore en raison de la chaleur, il ne reste que des matières flottantes (minéraux) (sans danger pour les humains).
- Si le cycle de détartrage est interrompu avant la fin, le programme doit être relancé complètement.

UTILISATION DE LA FONCTION STEAM CLEAN (NETTOYAGE AUTOMATIQUE PAR LA VAPEUR)

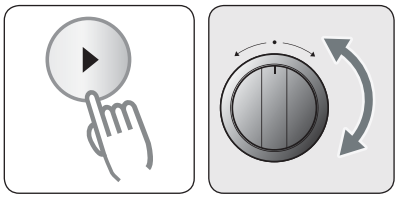
La fonction Stem Clean vous permet de désinfecter votre four en seulement 10 minutes. Le processus STEAM CLEAN prend 7 minutes, et la durée de veille du processus est de 3 minutes. Pendant ces 3 minutes, la vapeur absorbera tous les résidus et vous pourrez les enlever du plafond ou des parois avec un chiffon sec.



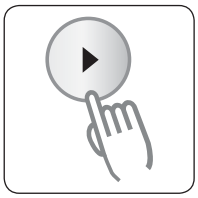
1 Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au trait indiquant la quantité maximum puis replacez-la dans l'appareil.



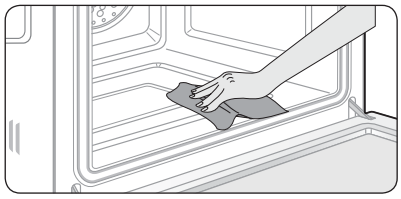
2 Appuyez sur **Menu** et tournez le **Sélecteur Multi-fonction** pour choisir « Nettoyage ».



3 Appuyez sur **Suivant/Démarrage** pour valider. Tournez le **Sélecteur Multi-fonction** pour choisir « Steam Clean ».



4 Appuyez sur **Suivant/Démarrage**. Le four à vapeur combiné s'enclenche.



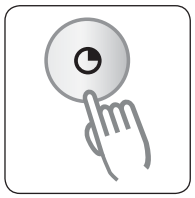
5 Lorsque le processus est terminé, ouvrez la porte et essuyez l'intérieur de la cavité du four à l'aide d'un chiffon sec.

Important

- N'utilisez cette fonction que lorsque le four est refroidi à température ambiante.
- N'utilisez PAS d'eau déminéralisée.
- Pour des raisons de sécurité, n'utilisez PAS de jet à haute pression ni de machine à vapeur.

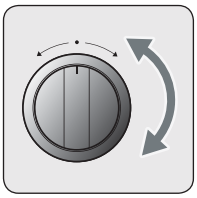
RÉGLAGE DE LA DURÉE DE CUISSON

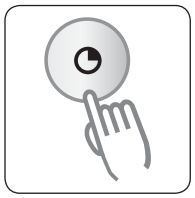
Réglage de la durée de cuisson

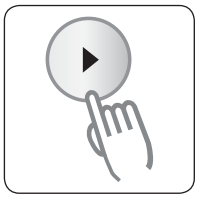


1 Tournez le **Sélecteur de mode** sur la position Four. Appuyez sur **Durée de cuisson**.

2 La durée de cuisson et le « symbole de durée de cuisson » par défaut clignotent.





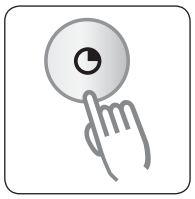


3 Tournez le **Sélecteur Multi-fonction** pour régler la durée de cuisson souhaitée et appuyez sur **Durée de cuisson** pour valider.

4 Appuyez sur **Suivant/Démarrage**. Le four à **vapeur** combiné s'enclenche.

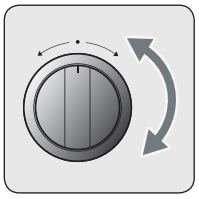
RÉGLAGE DU DÉMARRAGE DIFFÉRÉ

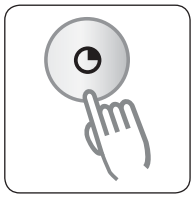
Exemple : Réglage du démarrage différé (de 2 heures) en mode Four
Heure actuelle 12:15.

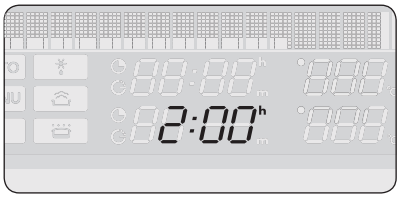


1 Tournez le **Sélecteur de mode** sur la position Four. Pressez et maintenez la touche **Durée de cuisson** pendant 3 secondes.

2 L'heure actuelle et le « symbole du démarrage différé » clignotent.







3 Tournez le **Sélecteur Multi-fonction** pour régler l'heure du démarrage différé souhaitée (2 heures « 14:30 » dans cet exemple) et appuyez sur **Durée de cuisson** pour valider.
Appuyez sur Suivant/Démarrage.

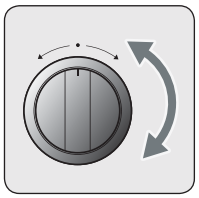
4 Le compte à rebours de l'heure du démarrage différé apparaît sur l'affichage. « Le programme commence » apparaît aussi sur l'affichage. Le four vapeur combiné s'enclenche automatiquement après deux heures.

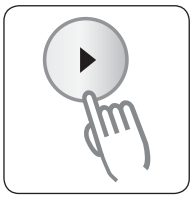
UTILISATION DU MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE

Le mode de Cuisson automatique vous propose 89 menus préprogrammés afin de pouvoir cuire ou décongeler vos plats préférés en toute commodité. La durée de cuisson et le niveau de puissance sont réglés automatiquement. Il suffit de sélectionner l'un des 89 programmes ainsi que le poids pour lancer la cuisson.

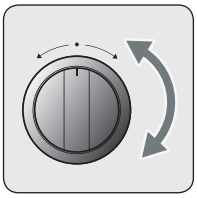
Réglage du mode de cuisson automatique

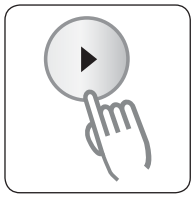
1 Tournez le **Sélecteur de Mode** sur la position « **AUTO** ».





2 Tournez le **Sélecteur Multi-fonction** pour choisir une catégorie de cuisson automatique (voir tableau aux pages 52 - 62).
Appuyez sur **Suivant/Démarrage** pour valider la sélection.





3 Tournez le **Sélecteur Multi-fonction** pour choisir un aliment.
Appuyez sur **Suivant/Démarrage** pour valider la sélection.

Remarque

- Certains menus de cuisson automatique se déroulent sans interruption. D'autres requièrent que les aliments soient tournés.
  Le four émettra un bip pour vous signaler qu'il est temps de le faire.
- La température du four réglée pendant l'opération du Menu de cuisson automatique est affichée.
- Il n'est pas possible de modifier les températures et les durées pendant la cuisson.

UTILISATION DU MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE (SUITE)

Le mode de cuisson automatique vous permet de choisir plusieurs plats. Ces plats sont répartis sur 12 catégories. La liste suivante reprend les différentes catégories. Les fonctionnalités de cuisson automatique vous fournissent des menus préprogrammés de cuisson. Cependant, vous devez régler soit les durées de cuisson soit la température .

En Mode de cuisson automatique, vous pouvez également choisir entre « Cuisson par étapes » et « Plats utilisateur ». Voir page 63 pour « Cuisson par étapes » et page 65 pour « Plats utilisateur ».

Catégories :

1. Légumes
2. Entremets
3. Viande
4. Volaille
5. Poissons
6. Boulangerie
7. Plats
8. Desserts
9. Opérations particulières
10. Plats aux œufs
11. Aliments minute
12. Décongélation

* Plats utilisateur

* Cuisson par étapes

Les tableaux suivants reprennent les divers Programmes automatiques utilisés pour les 12 catégories différentes de cuisson. Il contient les quantités, les temps de repos après la cuisson, ainsi que des conseils appropriés. Avant d'utiliser les programmes de cuisson automatique, remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau maximum avec de l'eau fraiche. Utilisez des maniques pour retirer les aliments du four.

1. Légumes

N°	Aliment	Poids	Accessoire	Niveau de la grille	Recommandation
1	Florettes de choux-fleur	0,2 - 0,6	Plat pour cuisson vapeur, ajouré	2	Mettez les fleurettes de chou-fleur sur le plat pour cuisson vapeur puis appuyez sur Suivant/Démarrage pour entamer la cuisson.
2	Chou-fleur entier	0,2 - 0,6	Plat pour cuisson vapeur, ajouré	2	Mettez le chou-fleur entier sur le plat pour cuisson vapeur puis appuyez sur Suivant/ Démarrage pour entamer la cuisson.
3	Fleurettes de brocoli	0,2 - 0,6	Plat pour cuisson vapeur, ajouré	2	Mettez les fleurettes de brocoli sur le plat pour cuisson vapeur puis appuyez sur Suivant/Démarrage pour entamer la cuisson.
4	Brocoli entier	0,2 - 0,6	Plat pour cuisson vapeur, ajouré	2	Mettez le brocoli entier sur le plat pour cuisson vapeur puis appuyez sur Suivant/ Démarrage pour entamer la cuisson.
5	Carottes en tranches	0,2 - 0,6	Plat pour cuisson vapeur, ajouré	2	Mettez les carottes en tranches sur le plat pour cuisson vapeur puis appuyez sur Suivant/Démarrage pour entamer la cuisson.
6	Carottes entières	0,2 - 0,6	Plat pour cuisson vapeur, ajouré	2	Mettez les carottes entières sur le plat pour cuisson vapeur puis appuyez sur Suivant/Démarrage pour entamer la cuisson.
7	Asperges vertes	0,3 - 0,6	Plat pour cuisson vapeur, ajouré	2	Mettez les asperges vertes (d'environ 1,5 cm d'épaisseur) sur le plat pour cuisson vapeur puis appuyez sur Suivant/ Démarrage pour entamer la cuisson.
8	Asperges blanches	0,4 - 0,8	Plat pour cuisson vapeur, ajouré	2	Mettez les asperges blanches sur le plat pour cuisson vapeur puis appuyez sur Suivant/Démarrage pour entamer la cuisson.
9	Haricots verts	0,2 - 0,6	Plat pour cuisson vapeur, ajouré	2	Mettez les haricots verts sur le plat pour cuisson vapeur puis appuyez sur Suivant/ Démarrage pour entamer la cuisson.
10	Pois mange-tout	0,2 - 0,4	Plat pour cuisson vapeur, ajouré	2	Mettez les pois mange-tout sur le plat pour cuisson vapeur puis appuyez sur Suivant/Démarrage pour entamer la cuisson.

N°	Aliment	Poids	Accessoire	Niveau de la grille	Recommandation
11	Endives entières	0,2 - 0,6	Plat pour cuisson vapeur, ajouré	2	Mettez les endives entières (80 g chacune) sur le plat pour cuisson vapeur puis appuyez sur Suivant/Démarrage pour entamer la cuisson.
12	Choux de Bruxelles	0,2 - 0,6	Plat pour cuisson vapeur, ajouré	2	Mettez les choux de Bruxelles sur le plat pour cuisson vapeur puis appuyez sur Suivant/Démarrage pour entamer la cuisson.
13	Légumes grillés	0,2 - 0,5	Lèche-frite	4	Mettez des légumes, comme des courgettes émincées, morceaux de poivrons, aubergines, champignons et tomates-cerises émincés dans la lèchefrite. À l'aide d'un pinceau, badigeonnez-les d'un mélange d'huile d'olive, herbes et épices.

2. Entremets

N°	Aliment	Poids	Accessoire	Niveau de la grille	Recommandation
1	Pommes de terre cuites à la vapeur (entières)	0,2 - 0,8	Plat pour cuisson vapeur, ajouré	2	Mettez les pommes de terre entières (150-200 g chacune) sur le plat pour cuisson vapeur puis appuyez sur Suivant/Démarrage pour entamer la cuisson.
2	Pommes de terre cuites à la vapeur (moitiés)	0,2 - 0,8	Plat pour cuisson vapeur, ajouré	2	Coupez les pommes de terre (150 - 200 g la pièce) en deux et mettez-les sur le plat pour cuisson vapeur, puis appuyez sur Suivant/Démarrer pour entamer le processus de cuisson.
3	Mini-pommes de terre cuites à la vapeur	0,2 - 0,8	Plat pour cuisson vapeur, ajouré	2	Mettez les mini-pommes de terre sur le plat pour cuisson vapeur puis appuyez sur Suivant/Démarrage pour entamer la cuisson.
4	Pommes de terre cuites au four	0,4 - 0,8	Lèche-frite	2	Utilisez des pommes de terre de taille moyenne. Rincez et nettoyez les pommes de terre. À l'aide d'un pinceau, badigeonnez-les d'un mélange d'huile d'olive, de sel, de poivre et d'herbes. Mettez les pommes de terre côte à côte sur la lèchefrite.

N°	Aliment	Poids	Accessoire	Niveau de la grille	Recommandation
5	Quartiers de pommes de terre (wedges)	0,4 - 0,6	Lèche-frite	2	Rincez et nettoyez les pommes de terre. Coupez-les en quartiers ou coupez les petites pommes de terre en deux. À l'aide d'un pinceau, badigeonnez-les d'huile d'olive et d'épices. Répartissez-les régulièrement sur la lèche-frite et appuyez sur Suivant/Démarrer pour entamer la cuisson.
6	Riz blanc	0,2 - 0,4	Plat pour cuisson vapeur, sans trous	2	Répartissez le riz blanc (basmati ou pandan) régulièrement dans un plat en inox. Ajoutez 200 ml d'eau froide par 100 g de riz. Remuez après la cuisson vapeur.
7	Riz complet	0,2 - 0,4	Plat pour cuisson vapeur, sans trous	2	Répartissez le riz complet (déjà étuvé) régulièrement dans un plat en inox. Ajoutez 175 ml d'eau froide par 100 g de riz. Remuez après la cuisson vapeur.
8	Risotto	0,2 - 0,4	Plat pour cuisson vapeur, sans trous	2	Répartissez le risotto régulièrement dans un plat en inox. Ajoutez 220 ml de bouillon chaud par 100 g de riz. Remuez après la cuisson vapeur.

3. Viande

N°	Aliment	Poids	Accessoire	Niveau de la grille	Recommandation
1	Bifteck mince	0,3 - 0,6	Grille de four + Lèchefrite	4 + 1	Nous vous recommandons de préchauffer le four à 250 °C en mode Gril pendant 5 min. Posez les biftecks côte à côte au milieu de la grille de four. Tournez dès que le four émet un bip. Appuyez sur Suivant/Démarrage pour continuer le processus.
2	Bifteck épais	0,6 - 0,8	Grille de four + Lèchefrite	4 + 1	Nous vous recommandons de préchauffer le four à 250 °C en mode Gril pendant 5 min. Posez les biftecks côte à côte au milieu de la grille de four. Tournez dès que le four émet un bip. Appuyez sur Suivant/Démarrage pour continuer le processus.
3	Côtelettes d'agneau	0,3 - 0,6	Grille de four + Lèchefrite	4 + 1	Côtelettes d'agneau marinées. Mettez les côtelettes sur la grille. Tournez l'aliment dès que le four émet un bip, puis appuyez sur Suivant/Démarrage pour continuer le processus.

N°	Aliment	Poids	Accessoire	Niveau de la grille	Recommandation
4	Gigot d'agneau	1,0 - 1,2	Grille de four + Lèchefrite	2 + 1	Mettez le gigot d'agneau côté épais vers le bas, badigeonné d'huile et d'épices, sur la grille. Tournez dès que le four émet un bip. Appuyez sur Suivant/Démarrage pour continuer le processus de cuisson.
5	Rôti de bœuf, saignant - à point	1,1 - 1,3	Grille de four + Lèchefrite	2 + 1	À l'aide d'un pinceau, badigeonnez le bœuf d'huile et d'épices (poivre uniquement, n'ajoutez le sel qu'après la cuisson). Mettez-le sur la grille, côté gras vers le bas. Tournez l'aliment dès que le four émet un bip, puis appuyez sur Suivant/Démarrage pour continuer le processus de cuisson. Après le rôtissage et pendant un temps de repos de 5-10 minutes, enveloppez-le dans du papier aluminium.
6	Rôti de bœuf , à point - bien cuit	1,1 - 1,3	Grille de four + Lèchefrite	2 + 1	À l'aide d'un pinceau, badigeonnez le bœuf d'huile et d'épices (poivre uniquement, n'ajoutez le sel qu'après la cuisson). Mettez-le sur la grille, côté gras vers le bas. Tournez l'aliment dès que le four émet un bip, puis appuyez sur Suivant/Démarrage pour continuer le processus de cuisson. Après le rôtissage et pendant un temps de repos de 5-10 minutes, enveloppez-le dans du papier aluminium.
7	Rôti de bœuf, cuisson lente	1,1 - 1,3	Grille de four + Lèchefrite	2 + 1	À l'aide d'un pinceau, badigeonnez le bœuf d'huile et d'épices (poivre uniquement, n'ajoutez le sel qu'après la cuisson). Mettez-le sur la grille, côté gras vers le bas. Tournez l'aliment dès que le four émet un bip, puis appuyez sur Suivant/Démarrage pour continuer le processus de cuisson. Après le rôtissage et pendant un temps de repos de 5-10 minutes, enveloppez-le dans du papier aluminium.
8	Rôti de porc	0,7 - 0,9	Grille de four + Lèchefrite	2 + 1	Mettez le rôti de porc, côté épais vers le bas, badigeonné d'huile et d'épices, sur la grille. Tournez dès que le four émet un bip. Appuyez sur Suivant/Démarrage pour continuer le processus de cuisson.

4. Volaille

N°	Aliment	Poids	Accessoire	Niveau de la grille	Recommandation
1	Cuisses de poulet	0,5 - 0,7	Grille de four + Lèchefrite	4 + 1	Mettez les cuisses de poulets marinées côte à côte sur la grille de four. Tournez dès que le four émet un bip. Appuyez sur Suivant/Démarrage pour continuer le processus.
2	Cuisses de poulet	0,4 - 0,6 0,6 - 0,8	Grille de four + Lèchefrite	4 + 1	À l'aide d'un pinceau, badigeonnez d'huile et d'épices les morceaux de poulet froid. Mettez-les sur la grille, côté peau vers le bas. Tournez dès que le four émet un bip. Appuyez sur Suivant/ Démarrage pour continuer le processus.
3	Poulet entier	1,0 - 1,1 1,2 - 1,3	Grille de four + Lèchefrite	2 + 1	À l'aide d'un pinceau, badigeonnez d'huile et d'épices le poulet froid et posez-le (poitrine vers le bas) sur la grille de four. Tournez l'aliment dès que le four émet un bip, puis appuyez sur Suivant/ Démarrage pour continuer le processus. Après la cuisson, laissez reposer 5 minutes.
4	Blancs de poulet cuits à la vapeur	0,2 - 1,0	Plats pour cuisson vapeur, ajourés et sans trous	2	Mettez les blancs de poulet sur le plat pour cuisson vapeur puis appuyez sur Suivant/Démarrage pour entamer la cuisson.
5	Magrets de canard	0,3 - 0,5	Grille de four + Lèchefrite	4 + 1	Préparez le magret de canard, mettez-le sur la grille à insérer, le côté gras vers le haut.
6	Cuisses de dinde	0,8 - 0,9	Grille de four + Lèchefrite	2 + 1	Mettez les cuisses de dinde, badigeonnées d'huile et d'épices, sur la grille. Tournez dès que le four émet un bip. Appuyez sur Suivant/Démarrage pour continuer le processus de cuisson.
7	Brochettes de poulet	0,6 - 0,8	Grille de four + Lèchefrite	4 + 1	À l'aide d'un pinceau, badigeonnez d'huile et d'épices les brochettes de poulet (taille maximum des carrés de poulet 3 x 3 cm). Placez au milieu de la grille de four. Tournez dès que le four émet un bip. Appuyez sur Suivant/ Démarrage pour continuer le processus.

5. Poisson

N°	Aliment	Poids	Accessoire	Niveau de la grille	Recommandation
1	Filet de poisson cuit à la vapeur	0,2 - 1,0	Plats pour cuisson vapeur, ajourés et sans trous	2	Mettez le filet de poisson (1 cm) sur les plats pour cuisson vapeur. Appuyez sur Suivant/Démarrage pour entamer la cuisson.
2	Filet de poisson grillé	0,3 - 0,6	Grille de four + Lèchefrite	4 + 1	Laissez mariner les filets de poisson (1 cm), puis mettez-les côte à côte sur la grille. Tournez dès que le four émet un bip. Appuyez sur Suivant/Démarrage pour continuer le processus.
3	Darne de poisson cuite à la vapeur	0,2 - 1,0	Plats pour cuisson vapeur, ajourés et sans trous	2	Mettez la darne de poisson (2 cm) sur les plats pour cuisson vapeur. Appuyez sur Suivant/Démarrage pour entamer la cuisson.
4	Darne de poisson grillée	0,3 - 0,6	Grille de four + Lèchefrite	4 + 1	Laissez mariner les filets de poisson (2 cm), puis mettez-les côte à côte sur la grille. Tournez dès que le four émet un bip. Appuyez sur Suivant/Démarrage pour continuer le processus.
5	Darne de saumon cuite à la vapeur	0,2 - 1,0	Plats pour cuisson vapeur, ajourés et sans trous	2	Mettez la darne de saumon (3 cm) sur les plats pour cuisson vapeur. Appuyez sur Suivant/Démarrage pour entamer la cuisson.
6	Poisson entier	0,4 - 0,8	Grille de four + Lèchefrite	2 + 1	À l'aide d'un pinceau, badigeonnez d'huile et d'épices le poisson entier. Placez les poissons côte à côte, de la tête à la queue, sur la grille de four. Tournez dès que le four émet un bip. Appuyez sur Suivant/Démarrage pour continuer le processus. Ce programme s'utilise pour les poissons entiers tels que la truite, la sandre ou la dorade.
7	Crevettes cuites à la vapeur	0,2 - 0,5	Plats pour cuisson vapeur, ajourés et sans trous	2	Mettez les crevettes (crues/ non cuites - décortiquées ou non décortiquées) sur les plats pour cuisson vapeur. Appuyez sur Suivant/Démarrage pour entamer la cuisson.
8	Crevettes grillées	0,2 - 0,5	Grille de four + Lèchefrite	4 + 1	Répartissez les crevettes crues régulièrement sur la grille du four.
9	Moules cuites à la vapeur	1,0 - 1,4	Plats pour cuisson vapeur, ajourés et sans trous	2	Mettez les moules aux oignons, herbes et épices sur les plats pour cuisson vapeur. Appuyez sur Suivant/Démarrage pour entamer la cuisson.

6. Boulangerie

N°	Aliment	Poids	Accessoire	Niveau de la grille	Recommandation
1	Tarte aux pommes	1,2 - 1,4	Grille de four	1	Mettez la tarte aux pommes dans un moule en métal rond. Placez-le sur la grille de four. Les différents poids prennent en compte les pommes, etc.
2	Fond de tarte aux fruits	0,3 - 0,5	Grille de four	2	Mettez la pâte dans un moule métallique et placez-le sur la grille du four.
3	Brownies	0,5 - 0,7	Grille de four	2	Mettez la pâte dans un plat en pyrex ou en céramique rond et placez-le sur la grille du four.
4	Croissants	0,2 - 0,4	Lèche-frite	2	Utilisez du papier sulfurisé. Mettez les croissants côte à côte sur la lèchefrite.
5	Boterkoek néerlandais	0,5 - 0,7	Grille de four	1	Mettez la pâte fraîche dans un moule en métal rond de 22 cm de diamètre. Placez-le sur la grille.
6	Pain de viande néerlandais	0,7 - 0,8	Grille de four	2	Mettez la pâte fraîche dans un moule en métal rectangulaire (d'une longueur de 25 cm). Placez le moule sur la grille du four (longueur parallèle à la porte).
7	Muffins	0,5 - 0,6	Grille de four	2	Mettez la pâte à muffins dans un moule à muffins en métal (12 pièces). Placez le moule au milieu de la grille du four.
8	Pâtes levées	0,3 - 0,6	Grille de four	2	Préparez la pâte levée (pour une pizza, un gâteau ou du pain). Mettez-la dans un grand plat rond résistant à la chaleur et recouvrez avec du film alimentaire.
9	Génoise	0,3 - 0,6	Grille de four	1	Préchauffez le four en utilisant le mode chaleur traditionnel à 180 °C. Mettez 300 g de pâte dans un moule en métal noir rond de 18 cm de diamètre, 400 g dans un moule de 24 cm et 500 g dans un moule de 26 cm. Placez le moule au milieu de la grille du four.
10	Pain blanc	0,7 - 0,8	Grille de four	2	Mettez la pâte fraîche dans un moule en métal rectangulaire (d'une longueur de 25 cm). Placez le moule sur la grille du four (longueur parallèle à la porte).
11	Chausson aux pommes	0,3 - 0,5	Lèche-frite	1	Utilisez du papier sulfurisé. Mettez 4 pièces côte à côte sur la lèchefrite.

7. Plats

N°	Aliment	Poids	Accessoire	Niveau de la grille	Recommandation
1	Pizza maison	0,6 - 1,0	Lèche-frite	1	Mettez la pizza sur la lèchefrite. Les différents poids prennent en compte des garnitures, telles que sauces, légumes, jambon et fromage.
2	Lasagnes	0,8 - 1,1	Grille de four	2	Préparez des Lasagnes fraiches ou préparées et mettez-les dans un plat approprié à mettre au four. Placez le plat au centre du four.
3	Gratin dauphinois	0,7 - 1,0	Grille de four	2	Placez le gratin dauphinois frais dans un plat en pyrex en verre. Posez le plat sur la grille. Après la cuisson, laissez reposer 2 à 3 minutes.
4	Gratin de légumes	0,4 - 0,8	Grille de four	2	Préparez un gratin de légumes en utilisant un plat rond à mettre au four. Placez le plat au centre du four. Après la cuisson, laissez reposer 2 à 3 minutes.
5	Pâte feuilletée farcie de poisson	0,2 - 0,6	Lèche-frite	1	Utilisez du papier sulfurisé. Mettez 4 pièces côte à côte sur la lèchefrite.
6	Pâte feuilletée farcie de viande	0,2 - 0,6	Lèche-frite	1	Utilisez du papier sulfurisé. Mettez 4 pièces côte à côte sur la lèchefrite.
7	Quiche	0,7 - 0,9	Grille de four	1	Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Convection inférieure à 190 °C jusqu'à ce que le four émette un bip. Utilisez le moule en métal. Après le préchauffage, placez le plat au centre de la grille du four.

8. Desserts

N°	Aliment	Poids	Accessoire	Niveau de la grille	Recommandation
1	Flan cuit à la vapeur	0,4 - 0,6	Plat pour cuisson vapeur, ajouré	2	Versez le mélange à flan dans 6 petits ramequins (de 100 ml chacun). Recouvrez avec du film alimentaire. Mettez les aliments sur le récipient pour cuisson vapeur.
2	Fruits_tendres cuits à la vapeur	0,2 - 0,5	Plat pour cuisson vapeur, ajouré	2	Placez des tranches de pommes, de poires ou d'abricots dans un plat en pyrex plat. Ajoutez 1 cuillerée à café de sucre et 2 cuillerées à soupe d'eau.

N°	Aliment	Poids	Accessoire	Niveau de la grille	Recommandation
3	Fruits_ moelleux cuits à la vapeur	0,2 - 0,5	Plat pour cuisson vapeur, ajouré	2	Placez des tranches de pommes, de poires ou d'abricots dans un plat en pyrex plat. Ajoutez 1 cuillerée à café de sucre et 2 cuillerées à soupe d'eau.
4	Faire fondre du chocolat	0,1 - 0,3	Plat pour cuisson vapeur, ajouré	2	Cassez le chocolat (pure ou en tablette) en morceaux, mettez les morceaux dans un plat en pyrex puis recouvrez-le d'un film ou couvercle en plastique. Placez le plat sur la grille de four. Laissez cuire à couvert . Après l'avoir plat pour cuisson vapeur, mélangez bien. (Pour du chocolat blanc ou au lait, réduisez la durée de cuisson de 5 min.)
5	Fruits secs massérés	0,1 - 0,5	Plat pour cuisson vapeur, ajouré	2	Mettez les fruits secs (abricots, prunes et pomme) sur le récipient pour cuisson vapeur.
6	Pudding de riz au lait	0,2 - 0,4	Plat pour cuisson vapeur, ajouré	2	Répartissez le riz au lait régulièrement dans un plat en pyrex plat. Ajoutez 200 ml de lait froid par 100 g de riz. Placez le plat sur la plat pour cuisson vapeur. Remuez après la cuisson vapeur.

9. Opérations particulières

N°	Aliment	Poids	Accessoire	Niveau de la grille	Recommandation
1	Désinfection_ biberons	2 - 3	grille de four	2	Placez horizontalement un biberon en verre ouvert sur la grille du four, en veillant à ce que le goulot soit dirigé vers la paroi arrière du four. Soyez prudent lorsque vous retirez des biberons chauds du four.
2	Aliments pour bébé	0,1 - 0,2 0,2 - 0,3	Plat pour cuisson vapeur, ajouré	2	Placez les aliments dans un plat creux en céramique. Ne couvrez pas.

10. Plats aux œufs

N°	Aliment	Poids	Accessoire	Niveau de la grille	Recommandation
1	Oeufs, moyens-durs	0,1 - 0,6	Plat pour cuisson vapeur, ajouré	2	Faites un trou dans des œufs de taille moyenne (M). Mettez entre 2 et 10 oeufs sur le plat pour cuisson vapeur. Si vous désirez obtenir des oeufs plus fermes, laissez-les reposer pendant quelques minutes.
2	Œuf, cuit dur	0,1 - 0,6	Plat pour cuisson vapeur, ajouré	2	Faites un trou dans des œufs de taille moyenne (M). Mettez entre 2 et 10 oeufs sur le plat pour cuisson vapeur. Si vous désirez obtenir des oeufs plus fermes, laissez-les reposer pendant quelques minutes.
3	Œufs, pochés	0,2 - 0,4	Plat pour cuisson vapeur, ajouré	2	Enduisez d'huile végétale des petits plats ronds en verre ou en céramique. Mettez chaque œuf sur un plat rond, sans sa coquille.

11. Aliments minute

N°	Aliment	Poids	Accessoire	Niveau de la grille	Recommandation
1	Pizza surgelée	0,3 - 0,4 0,4 - 0,5	Grille de four	2	Placez la pizza surgelée au milieu de la grille du four.
2	Frites au four surgelées	0,4 - 0,45	Lèche-frite	2	Répartissez les frites surgelées sur une lèchefrite métallique.
3	Bâtonnets de poisson surgelés	0,3 - 0,5	Lèche-frite	2	Répartissez régulièrement les bâtonnets de poisson surgelés sur la lèchefrite. Pour obtenir les meilleurs résultats, tournez les aliments dès que le four émet un bip.
4	Croquettes surgelées	0,4 - 0,6	Lèche-frite	2	Répartissez les croquettes régulièrement sur une lèchefrite métallique.
5	Brocoli surgelé	0,2 - 0,6	Plat pour cuisson vapeur, ajouré	2	Mettez les fleurettes de brocoli surgelées sur le plat pour cuisson vapeur puis appuyez sur Suivant/Démarrage pour entamer la cuisson.
6	Haricots verts surgelés	0,2 - 0,6	Plat pour cuisson vapeur, ajouré	2	Mettez les haricots verts surgelés sur le plat pour cuisson vapeur puis appuyez sur Suivant/Démarrage pour entamer la cuisson.
7	Petits pois surgelés	0,2 - 0,6	Plat pour cuisson vapeur, ajouré	2	Mettez les pois surgelés sur le plat pour cuisson vapeur puis appuyez sur Suivant/ Démarrage pour entamer la cuisson.

N°	Aliment	Poids	Accessoire	Niveau de la grille	Recommandation
8	Cubes d'épinards surgelés	0,3 - 0,5	Plat pour cuisson vapeur, sans trous	2	Mettez les cubes d'épinards surgelés sur le plat pour cuisson vapeur puis appuyez sur Suivant/Démarrage pour entamer la cuisson.
9	Dim Sum surgelés	0,2 - 0,4	Lèche-frite	2	Répartissez les mini petits pains surgelés régulièrement sur une lèchefrite métallique.
10	Chaussons à la pâte levée surgelés	0,3 - 0,6	Plat pour cuisson vapeur, ajouré	2	Mettez les chaussons à la pâte levée surgelés sur le plat pour cuisson vapeur puis appuyez sur Suivant/Démarrage pour entamer la cuisson.

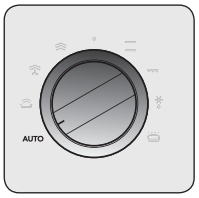
12. Décongélation

N°	Aliment	Poids	Temps de repos	Recommandation
1	Viande surgelée	0,2 - 0,5 0,8 - 1,5	10 - 30	Recouvrez toujours les bords avec du papier aluminium. Ce programme s'utilise pour la viande de bœuf, d'agneau, de porc, les steaks, les côtelettes, la viande hachée. Placez la viande sur la grille de four. Insérez la grille de four au niveau 2 et la lèche-frite au niveau 1.
2	Volaille surgelée	0,3 - 0,6 0,9 - 1,3	10 - 30	Recouvrez toujours les cuisses et les ailes avec du papier aluminium. Ce programme s'utilise pour les poulets entiers ou en morceaux. Placez la volaille sur la grille de four. Insérez la grille de four au niveau 2 et la lèche-frite au niveau 1.
3	Poisson surgelé	0,3 - 0,8	10 - 30	Recouvrez toujours la queue d'un poisson entier avec du papier aluminium. Ce programme s'utilise pour les poissons entiers ou les filets de poisson. Placez le poisson sur la grille de four. Insérez la grille de four au niveau 2 et la lèche-frite au niveau 1.
4	Pain surgelé	0,1 - 0,3 0,4 - 0,6	5 - 10	Mettez le pain horizontalement, longueur parallèle à la porte, sur la lèchefrite au niveau de grille 2. Ce programme s'utilise pour toutes sortes de pains en tranches, ainsi que pour les petits pains et les baguettes.
5	Fruits surgelés	0,2 - 0,6	5 - 10	Répartissez les fruits régulièrement sur la lèche-frite, niveau de grille 2. Ce programme s'utilise pour toutes sortes de fruits émincés ou baies.

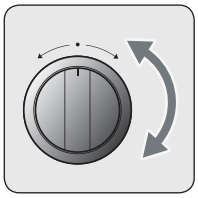
UTILISATION DE LA CUISSON PAR ÉTAPES

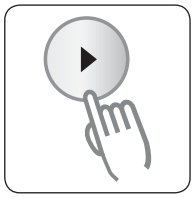
Vous pouvez utiliser la cuisson par étapes si vous souhaitez utiliser différents modes de cuisson l'un après l'autre.
Vous pouvez programmer deux ou trois étapes et il est également possible d'enregistrer le programme de cuisson par étape que vous avez réglé sur « plat utilisateur » (voir page 65 : « Ajoutez votre propre plat »).

Cuisson par étapes

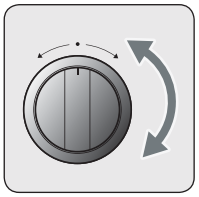


1 Tournez le **Sélecteur de Mode** sur la position « **AUTO** ».

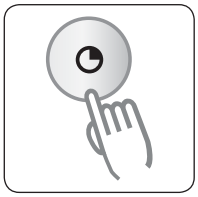


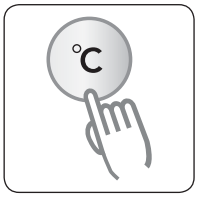


2 Tournez le **Sélecteur Multi-fonction** pour choisir « Cuisson par étapes ». Appuyez sur **Suivant/Démarrage** pour la sélection.

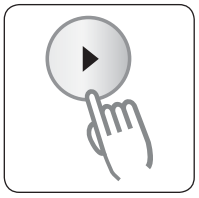


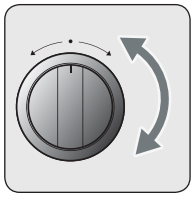
2 Les mots « Première étape », puis les différents modes four, apparaissent sur l'écran d'affichage. Tournez le **Sélecteur Multi-fonction** pour choisir le mode four souhaité.



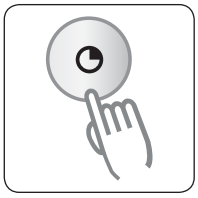


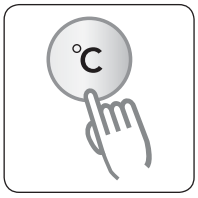
4 Si vous le souhaitez, réglez la durée de cuisson, l'heure du démarrage différé ou la température (si disponible). Voir page 17.



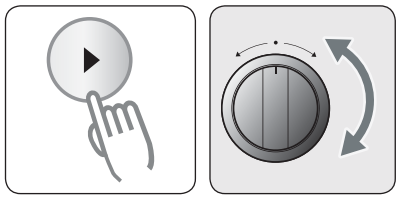


5 Appuyez sur **Suivant/Démarrage** pour valider la première étape. Les mots « Deuxième étape », puis les différents modes four, apparaissent sur l'écran d'affichage. Tournez le **Sélecteur Multi-fonction** pour choisir le mode four souhaité pour la deuxième étape.

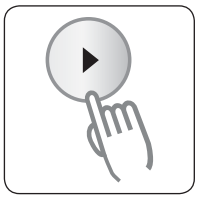




6 Si vous le souhaitez, réglez la durée de cuisson, l'heure du démarrage différé ou la température (si disponible). Voir page 17.



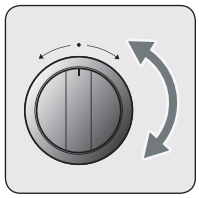
7 Appuyez sur **Suivant/Démarrage** pour valider la deuxième étape. Les mots « Troisième étape » et « Pressez Démarrage » apparaissent sur l'écran d'affichage. Tournez le **Sélecteur Multi-fonction** pour choisir la « Troisième étape » si vous souhaitez ajouter une troisième étape, ou choisissez « Appuyez sur Démarrage » pour entamer la cuisson par étapes.



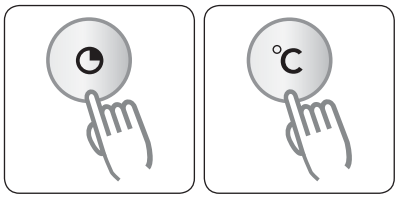
8 Appuyez sur **Suivant/Démarrage** pour valider.

Passez à l'étape 9 si vous souhaitez ajouter la troisième étape.

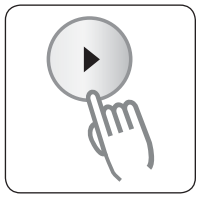
Passez à l'étape 12 si vous souhaitez lancer la cuisson par étapes en deux étapes.



9 Si vous souhaitez ajouter la troisième étape, tournez le **Sélecteur Multi-fonction** pour choisir le mode four souhaité pour la troisième étape.



10 Si vous le souhaitez, réglez la durée de cuisson, l'heure du démarrage différé ou la température (si disponible). Voir page 17.

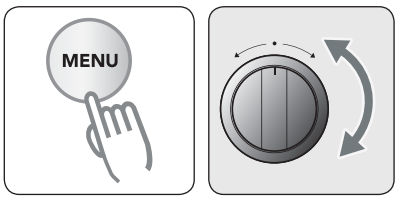


11 Appuyez sur **Suivant/Démarrage** pour entamer la cuisson par étapes.

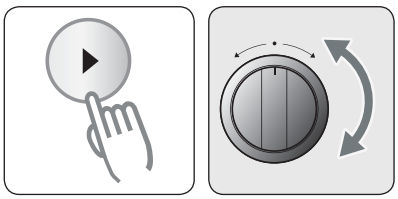
AJOUTEZ VOS PROPRES PLATS PROGRAMMÉS

Vous pouvez programmer 10 de vos propres plats et les enregistrer sous « Plat utilisateur ».

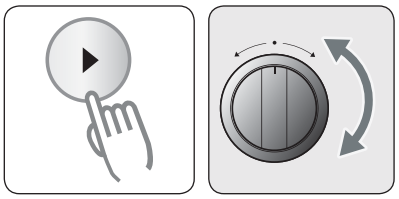
Ajoutez votre propre plat



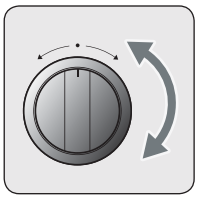
1 Appuyez sur **Menu** et tournez le **Sélecteur Multi-fonction** pour choisir « Plats ».



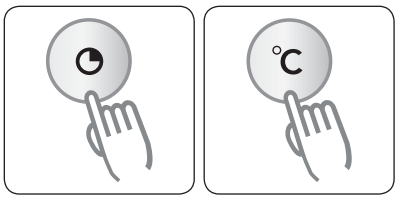
2 Appuyez sur **Suivant/Démarrage** pour valider. Tournez le **Sélecteur Multi-fonction** pour choisir « Ajouter ».



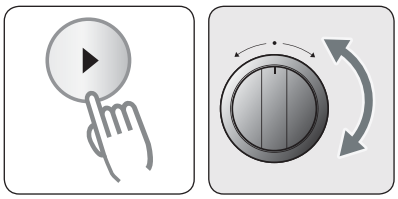
3 Appuyez sur **Suivant/Démarrage** pour valider. Les mots « Choisissez nom » apparaissent sur l'écran d'affichage. Entrez le premier caractère du nom de votre plat en tournant le **Sélecteur Multi-fonction**. Appuyez sur **Suivant/Démarrage** et entrez le deuxième caractère, etc. Dès que vous avez entré le nom entier, attendez que « deux flèches » apparaissent derrière le nom, puis appuyez sur **Suivant/Démarrage**pour valider le réglage.



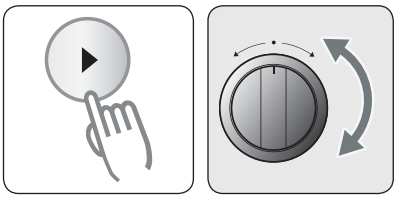
4 Les mots « Choisir fonction », puis les différents modes four, apparaissent sur l'écran d'affichage. Tournez le **Sélecteur Multi-fonction** pour choisir le mode four souhaité.



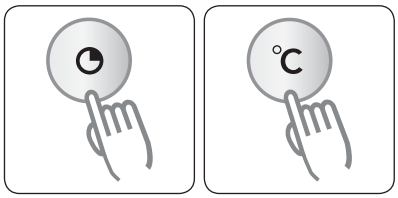
5 Si vous le souhaitez, réglez la durée de cuisson, l'heure du démarrage différé ou la température (si disponible). Voir page 17.



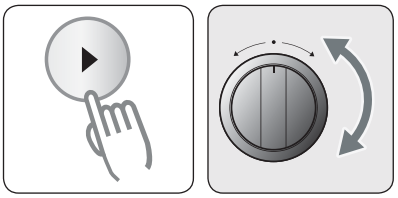
6 Appuyez sur **Suivant/Démarrage** pour valider. Tournez le **Sélecteur Multi-fonction** pour choisir « Ajouter Étape » (passer à l'étape 7) ou « Enregistrer Plat » (passer à l'étape 12).



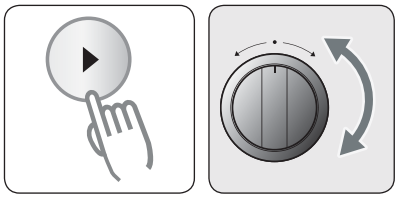
7 Appuyez sur **Suivant/Démarrage** pour valider. Tournez le **Sélecteur Multi-fonction** pour choisir le mode four souhaité pour la deuxième étape.



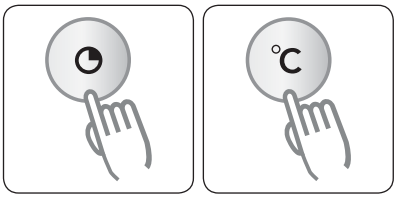
8 Si vous le souhaitez, réglez la durée de cuisson, l'heure du démarrage différé ou la température (si disponible). Voir page 17.



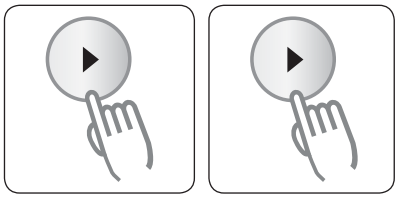
9 Appuyez sur **Suivant/Démarrage** pour valider. Tournez le **Sélecteur Multi-fonction** pour choisir « Ajouter Étape » (passer à l'étape 10) ou « Enregistrer Plat » (passer à l'étape 12).



10 Appuyez sur **Suivant/Démarrage** pour valider. Tournez le **Sélecteur Multi-fonction** pour choisir le mode four souhaité pour la troisième étape.



11 Si vous le souhaitez, réglez la durée de cuisson, l'heure du démarrage différé ou la température (si disponible). Voir page 17.

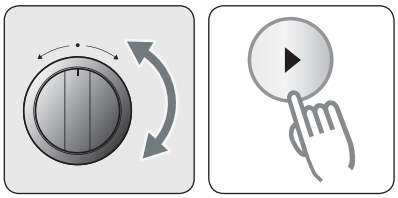


12 Appuyez sur **Suivant/Démarrage** pour valider. Les mots « Enregistrer plat » apparaissent sur l'écran d'affichage. Lorsque le réglage est terminé et qu'il apparaît à l'affichage, appuyez sur **Suivant/Démarrage** pour valider.
À présent, votre plat est ajouté à la liste des programmes de Cuisson automatique.

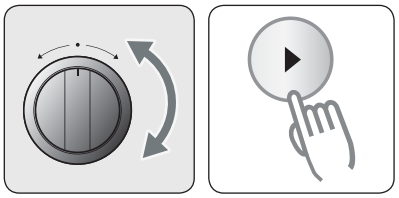
- Durant la programmation de votre propre plat, vous pouvez revenir en arrière en appuyant sur **Revenir en arrière**.
- Il n'est pas possible de modifier le réglage des plats ajoutés après avoir pressé la touche **Suivant/Démarrage**. Vous devrez supprimer votre propre plat (voir page 68) puis le rajouter en procédant à un nouveau réglage.

CHOISISSEZ VOTRE PROPRE PLAT PROGRAMMÉ

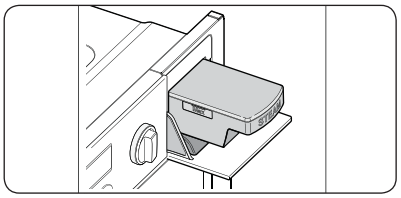
1 Tournez le **Sélecteur de Mode** sur la position « **AUTO** ».



2 Tournez le **Sélecteur Multi-fonction** pour choisir « Plats utilisateur ». Appuyez sur **Suivant/Démarrage** pour la sélection.



3 Tournez le **Sélecteur Multi-fonction** pour choisir vos propres plats programmés. Appuyez sur **Suivant/ Démarrage** pour lancer la cuisson de votre plat.

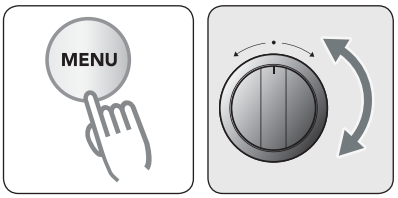


4 Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au trait indiquant la quantité maximum puis replacez-le dans l'appareil. Ensuite, mettez les aliments dans la cavité de cuisson.

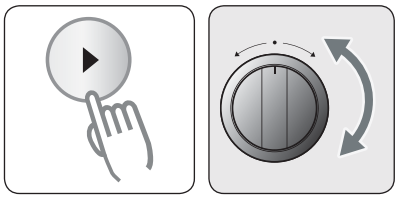
Sauter le Préchauffage

Lorsque vous entamez un processus de cuisson en mode automatique, il arrive que le mot « Préchauffage » apparaisse à l'affichage. Vous pouvez sauter le préchauffage en appuyant sur **Suivant/Démarrage** puis en tournant le **Sélecteur Multi-fonction** pour choisir « No ». Appuyez à nouveau sur **Suivant/Démarrage** pour valider. Le four à vapeur combiné sautera alors le préchauffage (« préchauffage » disparaîtra de l'écran d'affichage).

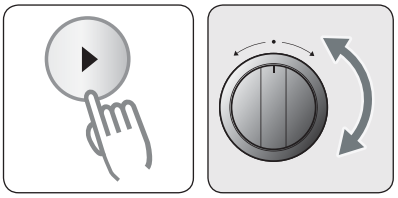
SUPPRIMEZ VOTRE PROPRE PLAT PROGRAMMÉ



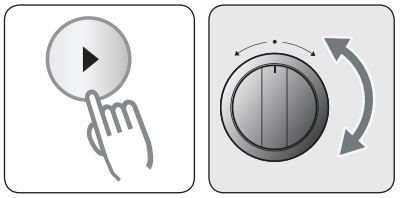
1 Appuyez sur **Menu** et tournez le **Sélecteur Multi-fonction** pour choisir « Plats ».



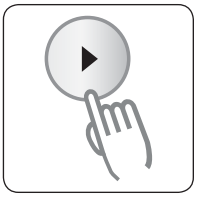
2 Appuyez sur **Suivant/Démarrage** pour valider. Tournez le **Sélecteur Multi-fonction** pour choisir « Supprimer ».



3 Appuyez sur **Suivant/Démarrage** pour valider. Tournez le **Sélecteur Multi-fonction** pour choisir votre propre plat programmé.



4 Appuyez sur **Suivant/Démarrage** pour valider. Tournez le **Sélecteur Multi-fonction** pour choisir « Supprimer ».



5 Appuyez sur **Suivant/Démarrage** pour supprimer votre propre plat programmé.

PLATS TESTS

Conformément à la norme EN 60350

1. Cuire

Les recommandations de cuisson s'appliquent à un four préchauffé. Enfournez la lèchefrite, côté oblique situé vers la porte du four.

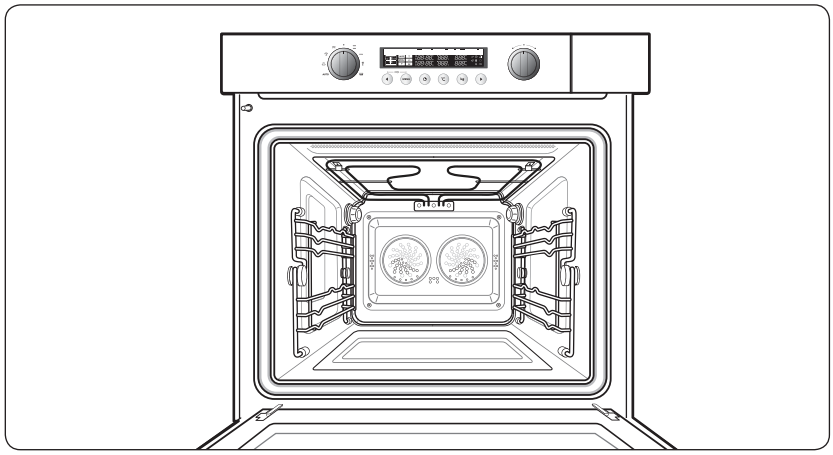
Type d'aliment	Plat et notes	Niveau de la grille	Mode de cuisson	Temp. °C	Durée de cuisson min
Petits gâteaux	Lèche-frite	2	Résistance supérieure + Résistance inférieure	150 - 170	20 - 30
		2	Air chaud	150 - 170	20 - 25
	Lèche-frite + Lèche-frite	1 + 4	Cuisson sur plusieurs niveaux	150 - 160	20 - 30
Génoise (sans graisse)	Moule à charnière sur grande grille (revêtement foncé, ø 26 cm)	1	Résistance supérieure + Résistance inférieure	160 - 180	20 - 30
		1	Air chaud	150 - 160	30 - 35
Sablés	Lèche-frite	2	Résistance supérieure + Résistance inférieure	150 - 160	20 - 30
		2	Air chaud	150 - 160	20 - 30
Tarte aux pommes sur plaque (pâte levée)	Lèche-frite	1	Résistance supérieure + Résistance inférieure	150 - 160	40 - 50
		1	Air chaud	150 - 160	45 - 55
Tarte aux pommes	Grande grille + 2 moules à charnière* (revêtement foncé, ø 20 cm)	1 Placé en diagonale	Air chaud + Résistance inférieure	170 - 190	70 - 90

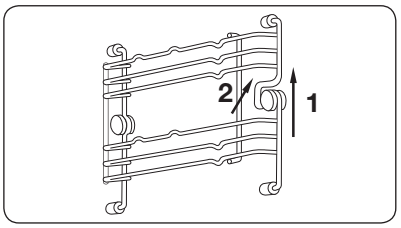
* Deux moules à charnière sont disposés sur la grille, au fond à gauche et devant à droite.

2. Griller

Préchauffez le four vide pendant 5 minutes en fonction Gril.

Type d'aliment	Plat et notes	Niveau de la grille	Mode de cuisson	Temp. °C	Durée de cuisson min
Pain blanc grillé	Grille de four	4	Gril	250	1er 1 - 2 2e 1 - 2
Hamburgers de bœuf (12 pièces)	Grille de four + lèchefrite (pour recueillir les graisses)	4	Gril	250	1er 10 - 15 2e 10 - 15





1 Nettoyage intérieur de la **cavité**.

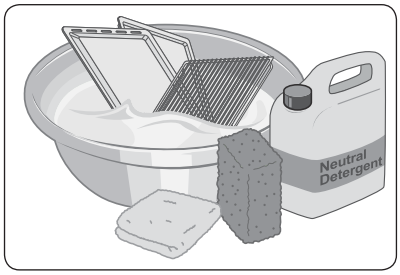
- ► Soulevez les grilles gauche et droite situées à l'avant (1). Déplacez-les vers le centre (2) et retirez-les. Enlevez tous les restes du plafond ou des parois au moyen d'un chiffon neutre imprégné de détergent.
- ► Lorsque vous avez terminé, replacez correctement les deux grilles.
- ► Le dispositif de nettoyage à la vapeur enlève même les taches solides les plus tenaces ou les résidus secs.

2 Nettoyage de la **surface du four, du panneau de commande et de la fenêtre**.

- ► La surface du four se nettoie avec un torchon humide puis un chiffon sec, afin d'enlever complètement l'eau.
- ► N'utilisez pas la force pour nettoyer le panneau de commande afin de ne pas l'endommager.
- ► Nettoyez la fenêtre transparente au moyen d'un torchon imprégné d'un détergent neutre, puis d'un chiffon sec, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau.

3 Nettoyage **du réservoir d'eau et du plateau**.

- ► Utilisez une éponge imprégnée d'un détergent neutre puis rincez à l'eau.



4 Nettoyage des**accessoires**.

- ► Utilisez un détergent neutre puis essuyez les accessoires avant de les replacer dans la cavité de cuisson.
- ► N'utilisez pas la force lorsque vous nettoyez les accessoires à l'aide d'un tampon à récurer, afin de ne pas en endommager le revêtement.

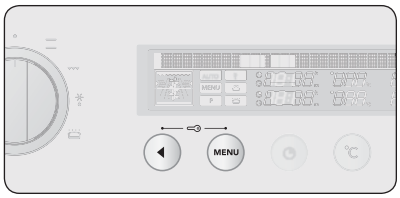
AVERTISSEMENT :

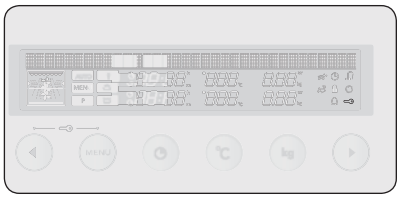
- Ne JAMAIS utiliser de benzène, de diluant ou de tampon à récurer en métal pour le nettoyage. Ces produits pourraient en effet décolorer ou endommager la surface.
- Ne vaporisez pas d'eau sur l'appareil lorsque vous le nettoyer, afin d'éviter tout risque de choc électrique ou d'incendie.
- N'exposez pas le plateau aux rayons du soleil pour le sécher, afin d'éviter de le déformer ou de l'endommager.
- Pour le nettoyage, ne séparez pas arbitrairement le joint de culasse de la cavité.

SÉCURITÉ ENFANTS

La sécurité enfants permet de verrouiller le panneau de commande pour éviter d'utiliser le four par inadvertance.

Verrouillage du four

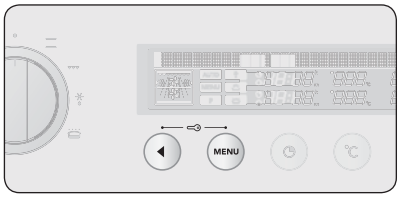




1 Appuyez simultanément sur **Revenir en arrière** et **Menu** pendant 3 secondes.

2 Le symbole de verrouillage s'affiche, indiquant que toutes les fonctions sont verrouillées.

Déverrouillage du four



1 Appuyez simultanément sur **Revenir en arrière** et **Menu** pendant 3 secondes.

2 Le symbole de verrouillage disparaît, indiquant que toutes les fonctions sont déverrouillées.

NETTOYAGE DE VOTRE FOUR À VAPEUR

Nettoyez votre four régulièrement pour éviter l'accumulation des graisses et des résidus alimentaires, particulièrement sur les sufaces intérieures et extérieures, la porte et les joints de la porte.

1. Nettoyez les surfaces extérieures avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse chaude. Rincez et séchez.
2. Enlevez les projections et les taches sur les surfaces intérieures avec un chiffon savonneux. Rincez et séchez.
3. Pour détacher les résidus alimentaires durcis et éliminer les odeurs, placez une tasse remplie de jus de citron dilué sur la sole du four vide et chauffez pendant dix minutes à pleine puissance.
4. Lavez l'intérieur.

Important

- Prenez bien soin de ne PAS verser d'eau dans les ouvertures de ventilation.
- N'utilisez JAMAIS de produits abrasifs ou de solvants chimiques.
- Assurez-vous que les joints de la porte sont TOUJOURS propres pour éviter que les résidus ne s'accumulent et n'empêchent la porte de fermer correctement.
- Pour le nettoyage, veillez à ne pas détacher le joint de la cavité.

ENTREPOSAGE ET RÉPARATION DE VOTRE FOUR À VAPEUR

Les réparations doivent être effectuées uniquement par un technicien qualifié.
Si le four nécessite un entretien, mettez-le hors tension et prenez contact avec le service après-vente ATAG.

Lorsque vous appelez, assurez-vous d'avoir les informations suivantes à portée de main :

- **Le numéro du modèle et le numéro de série (que vous trouverez à l'intérieur de la porte du four)**
- **Les détails de la garantie**
- **Une description claire du problème**

Si le four doit être entreposé temporairement, choisissez un emplacement propre et sec, la poussière et l'humiditié pouvant endommager l'appareil.

CODES D'ERREUR

Code d'erreur	Fonctions générales
E-21	ERREUR CAPTEUR DE TEMPÉRATURE OUVERT Se produit en raison d'un capteur défectueux, de câbles mal placés, d'un PCB défectueux et lorsque la valeur A/D perçue par le MICOM est supérieure à 250.
E-22	CAPTEUR TEMP COURT ERREUR Se produit en raison d'un capteur défectueux, de câbles mal placés, d'un PCB défectueux et lorsque la valeur A/D perçue par le MICOM est inférieure à 5.
E-23	ERREUR CAPTEUR TEMP TEMP CIBLE (ERREUR PRÉCHAUFFAGE) Se produit lorsque le préchauffage n'est pas terminé en 30 minutes.
E-24	DÉTECTION TEMP ANORMALE ERREUR Se produit lorsque la température dans la cavité est supérieure à 250 °C pendant 10 minutes.
E-51	ERREUR EEPROM OUVERT Se produit en cas d'erreur de communication d'EEPROM pendant le réglage de la puissance initial.
E-53	ERREUR EEPROM LECTURE & ÉCRITURE EEPROM ne fonctionne pas.
E-71	ERREUR CAPTEUR VAPEUR OUVERT Se produit en raison d'un capteur de vapeur défectueux, de câbles mal placés, d'un PCB défectueux et lorsque la valeur A/D perçue par le MICOM est supérieure à 250 pendant 3 minutes.
E-72	ERREUR CAPTEUR TEMP COURT Se produit en raison d'un capteur de vapeur défectueux, de câbles mal placés, d'un PCB défectueux et lorsque la valeur A/D perçue par le MICOM est inférieure à 5 pendant 3 minutes.
E-81	ERREUR SIGNAL NAK Le signal Nak est émis en cas de mise sous tension initiale de plus de 10 secondes.
E-83	ERREUR COMMUNICATION Se produit en cas d'absence de communication entre le PCB principal et secondaire pendant plus de 10 secondes.
SE	ERREURTOUCHE COURT Se produit lorsque l'on appuie plus de 60 secondes sur une touche. Ceci peut arriver en présence d'eau à l'intérieur du panneau de commande ou de particules de poussière dans le pavé tactile.

Si l'une de ces erreurs se produit, prenez contact avec le service après-vente ATAG.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle	CS4411T CS4492T
Alimentation	230 V ~ 50 Hz
Consommation Puissance maximale Gril Convection Vapeur	 3100 W 2500 W 2400 W 2800 W
Méthode de refroidissement	Ventilateur de refroidissement
Dimensions Extérieur : Intérieur :	 L 595 x H 454 x P 569,4 L 555 x H 445 x P 548,8
Volume	50 l
Poids Net Transport	 38,0 kg 41,5 kg

MISE AU REBUT DE L'APPAREIL ET DE L'EMBALLAGE

L'emballage de cet appareil est recyclable et composé de :

- carton
- papier
- film polyéthylène (PE)
- polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS)
- ruban en polypropylène (PP).

Éliminez ces matériaux de façon responsable et conformément aux dispositions administratives.

L'appareil est marqué du symbole de la poubelle barrée d'une croix pour rappeler l'obligation de traiter séparément les appareils électroménagers pour éviter les retombées négatives, pour l'environnement et la santé, découlant d'un traitement incorrect. Ce symbole indique qu'au terme de son utilisation, l'appareil doit être déposé dans un centre de collecte sélective de déchets prévu par l'administration communale ou dans un point de vente fournissant ce service.

Le traitement distinctif permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources.

Déclaration de conformité
Nous déclarons que nos produits sont conformes à toutes les directives, décisions et régulations européennes et aux exigences énumérées dans les normes référencées.

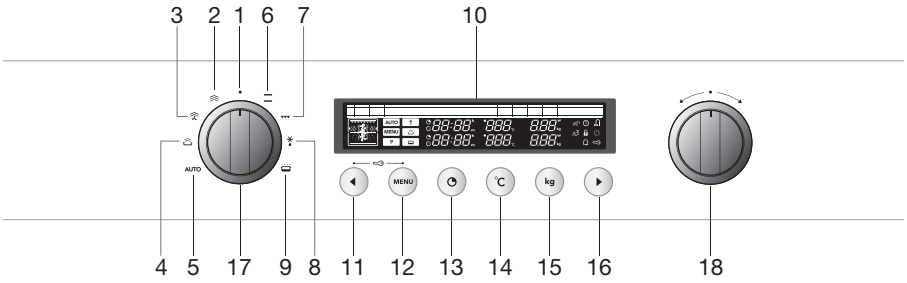
INHALT

Bedienleiste 4
Eigenschaften des Ofens 5
Zubehör 6
Verwendung dieser Anleitung 7
Sicherheit 7
Austauschen der Ofenlampe 12
Bevor Sie beginnen 13
Einstellen der Sprache und der Uhr 13
Automatische Abschaltung (Uhr) 13
Erhitzungsarten 14
Erklärung von Reglern und Tasten 16
Die Menütaste 16
Symbole im Textdisplay 21
Verwendung des Dampfgar-Modus 22
DAMPFGAR-MODUS 22
Entfernen Sie verbleibendes Restwasser 23
Kochanleitung 24
Zwei-Ebenen-Dampfgaren 25
Verwendung des Umluft- und Dampfgar-Modus 26
Kochanleitung 27
Verwendung des Aufwärm-Modus 28
Aufwärm-Modus-Einstellungen 28
Aufwärmen 28
Verwenden des Ofen-Modus 29
Einstellen des Ofen-Modus 29
Umluft-Einstellung 31
Kochanleitung 31
Umluft- und Oberhitzeeinstellung 32
Kochanleitung 32
Ober- und Unterhitzeeinstellung 33
Kochanleitung 33
Oberhitze- und Lüfter-Einstellung 34
Kochanleitung 34
Umluft- und Unterhitzeeinstellung 35
Kochanleitung 35
Intensiv-Einstellung 36
Kochanleitung 36
Mehrebenen-Kocheinstellung 37

INHALT

Kochanleitung 37
Spar-Umluft-Einstellung 38
Kochanleitung 38
Verwendung des Grill-Modus 39
Grilleinstellung 39
Kochanleitung 40
Verwendung des Auftau-Modus 41
Auftau-Modus-Einstellung 41
Verwenden des Warmhaltemodus 43
Einstellen des Warmhaltemodus 43
Einstellen der Wasserhärte 44
Entkalkungsmodus 45
Verwendung des Dampfreinigungs-Modus 47
Einstellen der Garzeit 48
Verzögerten Start einstellen 49
Verwenden des Auto-Garmodus 50
Einstellen des Auto-Garmodus 50
Verwenden des Garens in Phasen 63
Garen in Phasen 63
Eigene programmierte Gerichte hinzufügen 65
Eigenes Gericht hinzufügen 65
Eigenes Gericht auswählen 67
Eigenes programmiertes Gericht löschen 68
Testgerichte 69
Reinigen 70
Kindersicherungsschloss 72
Reinigung Ihres Dampfgarofens 73
Lagerung und Reparatur Ihres Dampfgarofens 73
Fehlercodes 74
Technische Daten 75
Entsorgung von Gerät und Verpackung 76

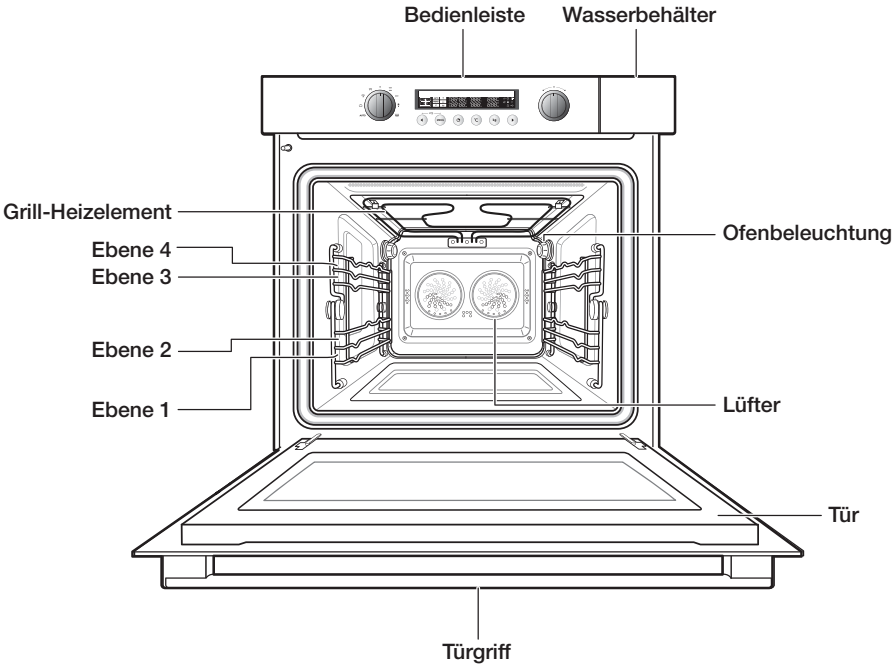
BEDIENLEISTE



1. AUS
2. DAMPFGAR-MODUS
   UMLUFT-UND DAMPFGAR-MODUS
4. AUFWÄRMMODUS
5. AUTO-GARMODUS
6. OFENMODUS
7. GRILL-MODUS
8. AUFTAUMODUS
9. WARMHALTEMODUS
10. DISPLAY
11. ZURÜCK
12. MENÜ-EINSTELLUNG
13. GARZEIT
14. TEMP EINSTELLUNG
15. GEWICHT-EINSTELLUNG
16. WEITER/START
17. MODUSAUSWAHL
18. MULTIFUNKTIONSAUSWAHL

11 + 12. KINDERSICHERUNG

EIGENSCHAFTEN DES OFENS

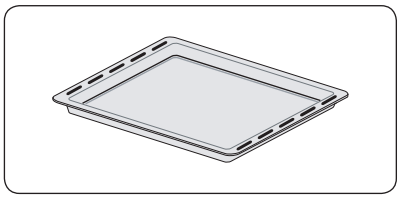


Hinweis

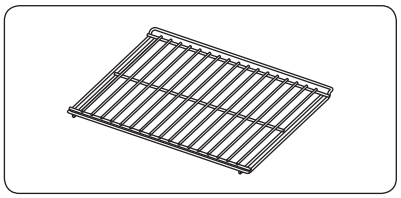
- Die Ebenen sind von unten nach oben nummeriert.
- Die Ebenen 3 und 4 werden hauptsächlich für die Grillfunktion verwendet.
- Die Ebenen 1 und 2 werden hauptsächlich für die Dampfgarfunktion verwendet.
- In den Kochanleitungen in dieser Broschüre finden Sie Informationen, welche Ebenen für Ihre Speisen geeignet sind.

ZUBEHÖR

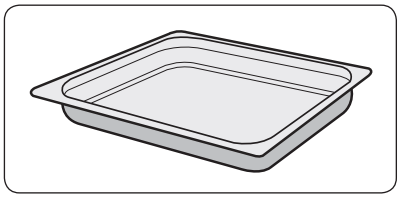
Das folgende Zubehör gehört zum Lieferumfang des Kombi-Dampfgarofens:



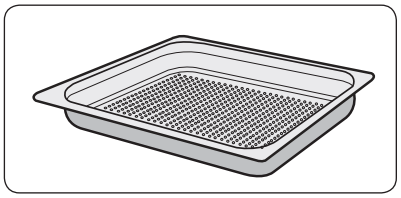
1 Backblech.



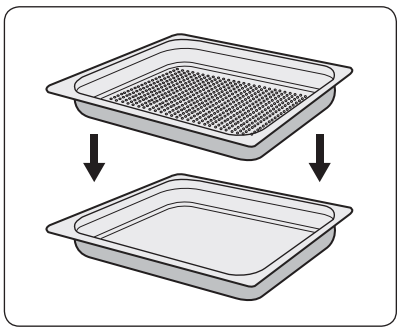
2 Ofengestell (für alle Ebenen).



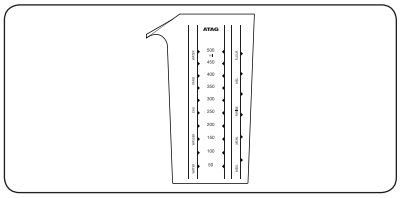
3 Dampfschale, unperforiert, 40 mm tief, (nützlich während des Dampfgar-Modus zum Auffangen des Kondenswassers).



4 Dampfschale, perforiert, 40 mm tief, (nützlich beim Dampfgar-Modus).



Zum Dampfgaren können Sie die perforierte Dampfschale in die unperforierte Dampfschale setzen. Beide gemeinsam können Sie nur auf Ebene 2 verwenden.



5 Messbecher zum Befüllen des Wasserbehälters.

VERWENDUNG DIESER ANLEITUNG

Vielen Dank für den Erwerb eines Ofens von ATAG.

Ihre Benutzeranleitung enthält wichtige Informationen zur Verwendung und Pflege Ihres neuen Dampfgarofens. Die Installationsanweisungen sind separat mitgeliefert.

Lesen Sie sich vor dem Gebrauch Ihres Kombi-Dampfgarofens die Sicherheitshinweise und alle Informationen in dieser Bedienungsanleitung durch und bewahren Sie dieser zur Konsultation bei später auftretenden Fragen auf.

SICHERHEIT

Sicherer Gebrauch

- **WARNUNG**: Dieses Gerät und seine zugänglichen Teile werden bei Verwendung heiß. Berühren Sie nicht die heißen Teile. Halten Sie Kinder unter acht Jahren von dem Gerät fern, wenn Sie sie nicht ständig beaufsichtigen können.
- Dieses Gerät kann von Kindern über acht Jahren sowie von Personen mit physischen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen oder fehlender/m Erfahrung/Wissen verwendet werden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden, in der sicheren Verwendung des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht reinigen oder bedienen.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Verwenden Sie es ausschließlich für die Zubereitung von Lebensmitteln.
- Halten Sie das Kabel von heißen Oberflächen fern.
- Decken Sie niemals die Belüftungsöffnungen ab.
- Das Gerät ist nicht für die Verwendung mit einem externen Zeitschalter oder einer Fernsteuerung konzipiert.
- Aus Gründen der elektrischen Sicherheit darf das Gerät nicht mit Hochdruck- oder Dampfreinigern gereinigt werden.
- **WARNUNG**: Erhitzen Sie niemals geschlossene Konservendosen. Der Druckaufbau kann dazu führen, dass die Dosen explodieren.
- Bei der Zubereitung alkoholhaltiger Lebensmittel können die hohen Temperaturen dazu führen, dass der Alkohol verdampft. Der Dampf kann Feuer fangen, wenn er mit heißen Teilen in Berührung kommt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für die Aufbewahrung entflammbarer oder leicht verformbarer Materialien.

- Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel stets gründlich erhitzt werden. Die dazu erforderliche Zeit hängt von verschiedenen Faktoren ab, darunter von der Menge und der Art der Lebensmittel. In den Lebensmitteln enthaltene Bakterien werden nur dann abgetötet, wenn die Speisen länger als 10 Minuten über 70 °C erhitzt werden. Erhitzen Sie die Lebensmittel länger, wenn Sie nicht sicher sind, dass sie vollständig gegart sind.
- Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder aus Metall bestehende Kratzinstrumente für die Reinigung der Glastür. Dies führt zu Kratzern auf der Oberfläche und möglicherweise zum Bruch des Glases.
- Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder einen Topfhalter, um Geschirr oder Zubehörteile aus dem Gerät zu nehmen.
- Wenn Rauch austritt, schalten Sie das Gerät aus, oder ziehen Sie den Stecker und halten Sie die Tür geschlossen, um Flammen zu ersticken.
- Verwenden Sie ausschließlich den für diesen Ofen empfohlenen Temperatursensor (für Geräte, bei denen eine Temperaturmesssonde verwendet werden kann).
- Entfernen Sie alle Lebensmittelreste und Geräte, bevor Sie die pyrolytische Selbstreinigungsfunktion verwenden.
- Wenn für die Reinigung die Steuerelemente auf eine höhere Position als für das normale Garen eingestellt werden müssen (Pyrolyse), können die Oberflächen heißer als gewöhnlich werden, und Kinder sollten ferngehalten werden.
- **ACHTUNG**: Sorgen Sie dafür, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe auswechslen, um einen möglichen Stromschlag zu vermeiden.
- **ACHTUNG**: Wenn das (gläserne) Bedienfeld Risse zeigt, schalten Sie das Gerät aus, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- **ACHTUNG**: Unbeaufsichtigtes Garen mit Fett oder Öl ist gefährlich und kann zu Bränden führen.
- NIEMALS versuchen, Feuer mit Wasser zu löschen, stattdessen das Gerät ausschalten und die Tür geschlossen halten.
- **ACHTUNG**: Feuergefahr: Bewahren Sie keine Gegenstände in dem Ofen auf.

Kinder

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht reinigen oder bedienen.
- Bewahren Sie in Schränken über oder hinter dem Gerät keine Gegenstände auf, die für Kinder interessant sein könnten.

- **ACHTUNG**: Halten Sie Kinder beim Backen oder Braten von dem Gerät fern. Der Ofen wird im Gebrauch heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente oder den Innenraum, bevor der Ofen vollständig abgekühlt ist.
- **ACHTUNG**: Die Außenseite des Ofens kann heiß werden, wenn er für längere Zeit bei hohen Temperaturen betrieben wird. Wenn der Ofen für längere Zeit bei maximaler Temperatur betrieben wird (etwa beim Grillen), kann die Glasscheibe in der Ofentür heiß werden. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn sich Kinder in der Nähe befinden.

Sicherer Gebrauch des Ofens/Dampfgarofens

- Der Ofen ist vollständig isoliert. Dennoch findet stets eine Wärmeübertragung von innen nach außen statt, wodurch sich die Außenseite des Ofens aufheizt. Diese Erhitzung ist absolut normal.
- Der Ofen verfügt über einen Lüfter, der das Gehäuse kühlt. Der Lüfter kann noch einige Zeit nach dem Ausschalten des Ofens weiterlaufen.
- Achten Sie zum Schutz vor Stromschlägen darauf, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe auswechseln.
- Legen Sie keine Zubehörteile auf die geöffnete Ofentür.
- Schließen Sie während des Garvorgangs die Ofentür.
- Öffnen Sie die Ofentür stets vorsichtig, da heißer Dampf austreten kann.
- Bewahren Sie keine entflammbaren Materialien in dem Ofen auf.
- Tiefgefrorene Produkte, wie etwa Pizzen, sollten auf der Gitterebene gegart werden. Wenn das Backblech verwendet wird, kann es sich durch große Temperaturunterschiede verformen.
- Bedecken Sie niemals den Boden des Ofens mit Aluminiumfolie. Die Folie blockiert den Wärmefluss, was zu schlechten Garergebnissen führen kann.
  Auch der Emailleüberzug des Ofenbodens kann dadurch beschädigt werden.
- Geringere Mengen benötigen kürzere Garzeiten. Wenn Sie die in Rezepten angegebenen Garzeiten verwenden, können Sie die Speisen dadurch verbrennen.
- Gießen Sie niemals kaltes Wasser auf den heißen Ofenboden. Dies kann die Emaillebeschichtung beschädigen.

- Fruchtsäfte können auf dem Ofenboden Flecken verursachen, die schwer zu entfernen sind. Verwenden Sie beim Garen feuchter Backwaren (etwa bei Apfelkuchen) ein Backblech/Gitter oder einen Bratbehälter als Tropfenfang.
- Zuckerhaltige Lebensmittel oder Fruchtsäfte (etwa Pflaumen- oder Rhabarbersaft) können die Farbe der Emaillebeschichtung beschädigen. Der Ofen sollte sofort nach dem Abkühlen gereinigt werden.
  Hinweis: Das Wasser im Dampfofeneinsatz ist noch heiß!
- Im Dampfofen sollten hitze- und dampffeste Backgefäße verwendet werden. Backgefäße aus Silikon sind für die Kombination aus Umluft und Dampf nicht geeignet.
- Verwenden Sie keine Gefäße mit Roststellen. Selbst kleine Roststellen können zur Rostbildung im Ofeninnenraum führen.

Installation

- Prüfen Sie das Gerät auf Transportschäden. Schließen Sie ein beschädigtes Gerät nicht an das Stromnetz an.
- Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden!
- Defekte Teile dürfen nur durch Originalteile ersetzt werden. Der Hersteller kann nur für Originalteile garantieren, dass sie geltenden Sicherheitsbestimmungen entsprechen.
- Um gefährliche Situationen zu vermeiden, darf ein beschädigtes Verbindungskabel nur vom Hersteller, der Kundendienstorganisation des Herstellers oder von ausreichend qualifizierten Personen ausgetauscht werden.
- Der elektrische Anschluss muss allen Vorschriften des jeweiligen Landes, der Region oder des Ortes entsprechen.
- Die Wandsteckdose und der Stecker müssen stets zugänglich sein.
- Wenn ein fester Anschluss gewünscht wird, ist für einen allpoligen Schalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm in der Zuleitung zu sorgen.
- Das Gerät darf nicht über einen Verteiler oder ein Verlängerungskabel an die Stromversorgung angeschlossen werden, da dabei die sichere Verwendung nicht garantiert werden kann.
- **ACHTUNG**: Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Geräts. Das Gehäuse darf nur von einem Kundendiensttechniker geöffnet werden.

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, ehe Sie Reparaturen ausführen.
- Freistehende Mikrowellenöfen dürfen nicht in einen Schrank platziert werden.
- Nach dem Einbau muss es möglich sein, das Gerät von der Stromversorgung zu trennen. Dies kann dadurch bewirkt werden, dass der Stecker zugänglich ist oder durch die Anordnung eines Schalters in der festen Verkabelung entsprechend den Verkabelungsregeln.

Bei Missachtung der Sicherheitshinweise und- warnungen übernimmt der Hersteller keine Haftung für eventuelle Schäden.

Wenn Sie sich entscheiden, das Gerät aufgrund eines Fehlers nicht weiter zu verwenden, sollten Sie das Kabel abschneiden, nachdem Sie den Stecker aus der Steckdose gezogen haben. Bringen Sie das Gerät zur Abfallentsorgungseinrichtung Ihrer Gemeinde.

AUSTAUSCHEN DER OFENLAMPE

Auswechseln der Ofenlampe und Reinigen der Glasabdeckung

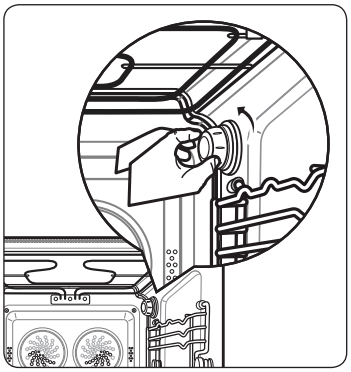
1. Die Abdeckung durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn abnehmen.

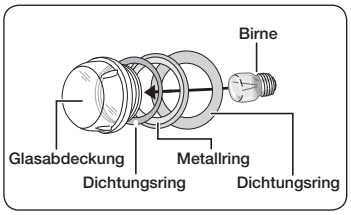
2. Den Metallring und die beiden Blechringe entfernen und die Glasabdeckung reinigen.

3. Falls erforderlich die Glühbirne mit einer bis 300 °C hitzefesten Ofenglühbirne (25 Watt, 230 V) ersetzen.

4. Den Metallring und den Blechring wieder an der Glasabdeckung anbringen.

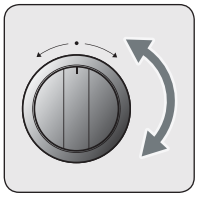
5. Die Glasabdeckung wieder aufschrauben.

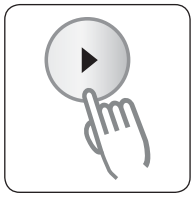


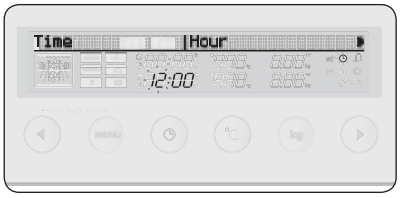


Einstellen der Sprache und der Uhr

Nach dem Anschließen des Ofens an das Stromnetz müssen Sie die Sprache und die Uhrzeit einstellen.

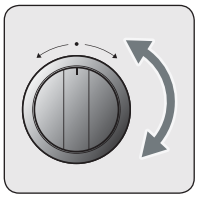


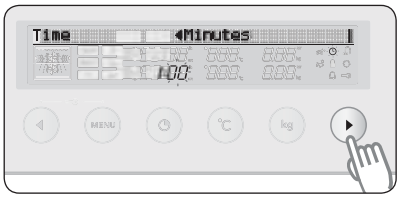




1 Drehen Sie die **Multifunktionsauswahl**, um die Sprache einzustellen. Drücken Sie zur Bestätigung auf **Weiter/Start**.

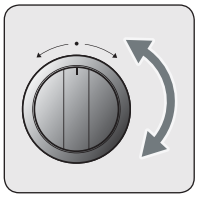
2 Sie haben jetzt die richtige Zeit eingestellt. Die „12“ blinkt.

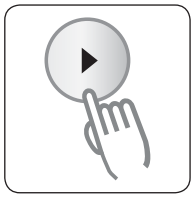




3 Beispiel: um 1:30 einzustellen. Drehen Sie die **Multifunktionsauswahl**, um die Stunde einzustellen.

4 Drücken Sie zur Bestätigung auf **Weiter/Start**. Die „00“ blinkt.





5 Drehen Sie die **Multifunktionsauswahl**, um die Minuten einzustellen und drücken Sie auf **Weiter/Start**, um das Einstellen der Uhr abzuschließen. „30“ hört auf zu blinken.

6 Das Display zeigt die Uhrzeit an. Das Gerät ist jetzt betriebsbereit. Wenn Sie die Uhrzeit zu einem späteren Zeitpunkt ändern möchten, drücken Sie auf **Menü** und wählen Sie „Uhrzeit“ aus, indem Sie die **Multifunktionsauswahl** drehen und auf **Weiter/Start** drücken. Führen Sie anschließend die Schritte 2-6 wie auf dieser Seite beschrieben aus.

Automatische Abschaltung (Uhr)

Wenn die Knöpfe des Ofens länger als 10 Minuten nicht bedient worden sind, schaltet sich das Display aus Energiespargründen automatisch ab. Berühren Sie irgendeine Taste, um das Display wieder zu aktivieren.
Wenn gewünscht, kann diese Funktion ausgeschaltet werden (siehe Seite 16: „Automatische Abschaltung“).

ERHITZUNGSARTEN

Die nachstehende Tabelle repräsentiert die verschiedenen Ofen- Modi und Einstellungen des Ofens.
Verwenden Sie die Kochanleitungstabellen für diese Modi zur Orientierung beim Garen.

	Dampfgar- Modus Speisen werden von Dampf gerart, der von einem Dampferzeuger erzeugt und über zwei Düsen in den Innenraum gespeist wird. Dieser Modus eignet sich für das Dampfgaren von Gemüse, Fisch, Eiern, Obst und Reis. Wenn Sie in diesem Modus kochen, müssen Sie immer den Wasserbehälter mit frischem Wasser füllen. Empfohlene Temperatur: 100 °C
	Umluft- und Dampfgar- Modus Speisen werden im Umluftbetrieb und der Hilfe von Dampf gegart. Der Dampf wird von einem Dampferzeuger erzeugt und im Intervall in den Innenraum gespeist. Dieser Modus eignet sich zum Backen von Backwaren, Briosches, Hefegebäck, Brötchen, Gratins und zum Braten von Fleisch. Der Heißdampf sorgt für eine schön knusprige, glänzende Oberfläche und eine lockere Struktur. Gebratenes Fleisch und Fisch bleiben Innen saftiger. Wenn Sie in diesem Modus garen, befüllen Sie den Wasserbehälter immer mit frischem Wasser. Empfohlene Temperatur: 180 °C
	Aufwärmmodus Speisen werden im Umluftbetrieb und mithilfe Hilfe von Dampf wieder aufgewärmt. Der Dampf wird von einem Dampferzeuger erzeugt und im Intervall in den Ofen gespeist. Dieser Modus ist für Tellergerichte geeignet. Speisen können schonend wieder aufgewärmt werden, ohne auszutrocken. Wenn Sie in diesem Modus wieder aufwärmen, müssen Sie immer den Wasserbehälter mit frischem Wasser füllen. Empfohlene Temperatur: 100 °C
	Umluft- Einstellung Die Lebensmittel werden durch heiße Luft von der Rückseite des Ofens erhitzt. Diese Einstellung sorgt für eine gleichmäßige Hitze und ist ideal zum Backen geeignet. Empfohlene Temperatur: 180 °C
	Umluft- und Oberhitzeeinstellung Heiße Luft und das obere Heizelement operieren zusammen, was diese Einstellung ideal zum Bräunen und für knusprige Gerichte macht. Besonders empfohlen für Fleisch. Empfohlene Temperatur: 180 °C
	Ober- und Unterhitzeeinstellung Die Hitze kommt vom oberen und unteren Heizelement. Diese Einstellung ist zum Backen und Braten geeignet. Empfohlene Temperatur: 200 °C
	Oberhitze- und Lüftereinstellung Die von den oberen Heizelementen kommende Hitze wird durch den Lüfter verteilt. Dieser Modus ist zum Grillen von Fleisch und Fisch geeignet. Empfohlene Temperatur: 220 °C

	Umluft- und Unterhitzeeinstellung Heiße Luft und das untere Heizelement wirken zusammen, sodass Lebensmittel knusprig gebraten und gebräunt werden können. Empfohlene Temperatur: 180 °C
	Intensiv- Einstellung In diesem Modus werden alle Heizelemente (oben, unten und Konvektion) abwechselnd aktiviert. Die Hitze wird dadurch gleichmäßig im Ofen verteilt. Dieser Modus ist für große Mengen von Lebensmitteln geeignet, wie etwa für große Gratins oder Pasteten. Empfohlene Temperatur: 180 °C
	Mehrebenen- Kochmodus Der Mehrebenen- Kochmodus ist für größere Mengen von Lebensmitteln geeignet. Der gesamte Innenraum des Ofens kann dann genutzt werden. Dies eignet sich etwa zum Garen von zwei Blechen mit Plätzchen. Empfohlene Temperatur: 180 °C
	Spar-Umluft- Einstellung Dieser Modus verwendet das optimierte Heizsystem, sodass Sie beim Garen Ihrer Gerichte Energie sparen können. Die Garzeit verlängert sich etwas, Sie erzielen jedoch gleichmäßige Ergebnisse, ohne dass Ihre Speisen verbrennen. Empfohlene Temperatur: 180 °C **Hinweis** • Die Energieeffizienzklasse des Spar- Umluft- Modus wird im Einklang mit EN50304 bestimmt.
	Grilleinstellung Die Lebensmittel werden vom oberen Heizelement erhitzt. Empfohlene Temperatur: 220 °C
	Auftaumodus Tiefgekühlte Lebensmittel werden durch Dampf aufgetaut. Der Dampf wird von einem Dampferzeuger erzeugt und im Intervall in den Innenraum gespeist. Dieser Modus ist für tiefgekühltes Fleisch, Geflügel, Fisch und Obst geeignet. Wenn Sie in diesem Modus auftauen, befüllen Sie den Wasserbehälter immer mit frischem Wasser. Empfohlene Temperatur: 50 °C
	Warmhaltemodus Die Lebensmittel werden durch das untere Heizelement warm gehalten. (Halten Sie Lebensmittel nicht länger als zwei Stunden lang warm. Warme Lebensmittel verderben schneller. Empfohlene Temperatur: 70 °C
AUTO	**Auto- Garmodus** Sie haben die Wahl zwischen 90 vorprogrammierten automatischen Kocheinstellungen. Zeit und Temperatur werden dabei automatisch eingestellt. Sie wählen einfach das Programm, das Gewicht Ihrer Speisen und starten den Dampfgargang.

Die Menütaste

Nachdem Sie auf **Menü** gedrückt haben, können Sie mehrere Einstellungen auswählen, indem Sie die **Multifunktionsauswahl** drehen. Wählen Sie eine Einstellung aus, drücken Sie zur Bestätigung auf **Weiter/ Start**, und Sie können wiederum mehrere Einstellungen auswählen, indem Sie die **Multifunktionsauswahl** drehen. In der nachstehenden Tabelle finden Sie die Einstellungen, die Sie wählen können.
Um die Lampe während des Garmodus einzuschalten, drücken Sie auf **Menü**. Die Lampe schaltet sich automatisch nach 5 Minuten ab.

MENÜ:

MENÜ	Uhrzeit			Stunden/Minuten (siehe Seite 13)	Zeit ist eingestellt
	Sprache			Englisch	Sprache ist eingestellt
				Niederländisch	
				Deutsch	
				Französisch	
				Dänisch	
				Sueco	
				Norwegisch	
				Spanisch	
	Tastenton			Ein	Tastenton ist eingestellt
				Aus	
	Kontrast			1	Kontrast ist eingestellt
				2	
				3	
	Reinigen			Dampfreinigung	Dampfreinigung
				Entkalken	Entkalken
	Wasserhärte			1	Wasserhärte wird eingestellt
				2	
				3	
				4	
	Gerichte	Hinzu-fügen	Namen auswählen	Funktion auswählen (Modus auswählen)	Gespeichert
		Lö-schen	Namen auswählen	Löschen	Gelöscht
				Abbrechen	Zum Uhr- Modus zurückkehren
	Automatische Abschaltung (Uhr)			Ja	Automatische Abschaltung ist aktiviert (siehe Seite 13)
				Nein	Automatische Abschaltung ist deaktiviert (siehe Seite 13)

KINDERSICHERUNG:

MENU		MENU	
Gleichzeitig drücken	Kindersicherung ist aktiviert (Schlosssymbol-Leuchte ist an)	Erneut gleichzeitig drücken	Kindersicherung wurde gelöst (Schlosssymbol-Leuchte ist aus)

GARZEIT:

			°C kg
Garzeit blinkt	Garzeit einstellen	Bestätigen. Die Garzeit hört auf zu blinken	Wenn „Temperatur“ oder „Gewicht“ gedrückt wird, fangen diese Funktionen an zu blinken und können dann eingestellt werden (falls verfügbar)

VERZÖGERTER START:

Drei Sekunden lang gedrückt halten			°C kg
Verzögerter Start blinkt	Verzögerten Start einstellen	Bestätigen. Der Verzögerte Start hört auf zu blinken	Wenn „Garzeit“, „Temperatur“ oder „Gewicht“ gedrückt wird, fangen diese Funktionen an zu blinken und können dann eingestellt werden (falls verfügbar)

TEMPERATUR:

°C		°C	kg
Temperatur blinkt	Die Temperatur ändern	Bestätigen. Die Temperatur hört auf zu blinken	Wenn „Garzeit“, „Temperatur“ oder „Verzögerter Start“ gedrückt wird, fangen diese Funktionen an zu blinken und können dann eingestellt werden (falls verfügbar)

GEWICHT:

kg		kg	°C
Gewicht blinkt	Gewicht ändern	Bestätigen. Das Gewicht hört auf zu blinken.	Wenn „Garzeit“ oder „Temperatur“ gedrückt wird, fangen diese Funktionen an zu blinken und können dann eingestellt werden (falls verfügbar)

AUTO-GARMODUS:
Wenn Sie einen Modus mit der **Modusauswahl** ausgewählt haben, können Sie mehrere Einstellungen auswählen und ändern, indem Sie die **Multifunktionsauswahl** drehen.

	AUTO			
AUTO	Auto-Garmodus	Wählen Sie eine Kategorie und drücken Sie zur Bestätigung auf „Weiter“	Wählen Sie ein Lebensmittel und drücken Sie zur Bestätigung auf „Weiter“	Weitere Informationen finden Sie auf Seite 50 - 64

AUFWÄRMMODUS:

	AUTO		°C		
	Aufwärmen	hoch mittel niedrig	Drücken (und gedrückt halten) zum Einzustellen oder Hinzufügen von: • Garzeit • Verzögerter Start • Temperatur:	Zum Ändern drehen	Zum Starten drücken (verzögerten Start bestätigen)

UMLUFT- UND DAMPFGAR-MODUS:

	Umluft und Dampf	hoch mittel niedrig	Drücken (und gedrückt halten) zum Einzustellen oder Hinzufügen von: • Garzeit • Verzögerter Start • Temperatur:	Zum Ändern drehen	Zum Starten drücken (verzögerten Start bestätigen)	Vorheizen	Nein Ja	Zum Bestätigen drücken

DAMPFGAR-MODUS:

	Dampf	Dampf_hoch Dampf_mittel Dampf_niedrig	Drücken (und gedrückt halten) zum Einzustellen oder Hinzufügen von: • Garzeit • Temperatur: • Verzögerter Start	Zum Ändern drehen	Zum Starten drücken (verzögerten Start bestätigen)

OFENMODUS:

	Ofen	Umluft-Einstellung Umluft- und Oberhitzeeinstellung Ober- und Unterhitzeeinstellung Oberhitze- und Lüftereinstellung Umluft- und Unterhitzeeinstellung Intensiv-Einstellung Mehrebenen-Kocheinstellung Spar-Umluft-Einstellung	Drücken (und gedrückt halten) zum Einzustellen oder Hinzufügen von: • Garzeit • Temperatur: • Verzögerter Start	Zum Ändern drehen	Zum Starten drücken (verzögerten Start bestätigen)	Vorheizen	Nein Ja	Zum Bestätigen drücken

GRILL-MODUS:

▼▼▼	Grill	Drücken (und gedrückt halten) zum Einzustellen oder Hinzufügen von: • Garzeit • Temperatur: • Verzögerter Start	Zum Ändern drehen	Zum Starten drücken (verzögerten Start bestätigen)

AUFTAUMODUS:

	Auftauen	Dampf_ hoch Dampf_ mittel Dampf_ niedrig	Drücken (und gedrückt halten) zum Einzustellen oder Hinzufügen von: • Garzeit • Temperatur: • Verzögerter Start	Zum Ändern drehen	Zum Starten drücken (verzögerten Start bestätigen)

WARMHALTEMODUS:

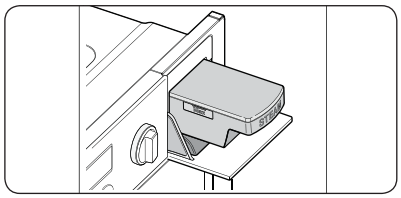
	Warmhalten	Drücken (und gedrückt halten) zum Einzustellen oder Hinzufügen von: • Garzeit • Temperatur: • Verzögerter Start	Zum Ändern drehen	Zum Starten drücken (verzögerten Start bestätigen)

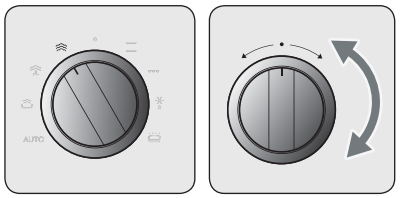
Symbole im Textdisplay

Wenn Sie den Auto-Menü-Modus auswählen, indem Sie die **Modusauswahl** drehen oder auf **Menü** für die Einstellung drücken, werden Texte und Symbole im Display angezeigt. Die nachstehende Tabelle gibt eine Erläuterungen der Symbole.

Symbole im Textdisplay	Tasten/Regler	Erklärung
		Zum Auswählen drehen (durch das Menü „scrollen“)
		Bestätigen
		Zum Auswählen drehen (durch das Menü „scrollen“)
		Bestätigen
		Einen Schritt zurück gehen
		Einen Schritt zurück gehen
		Start (nicht mehr „scrollen“)

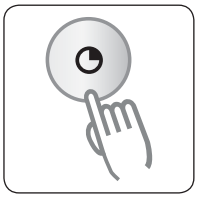
DAMPFGAR-MODUS

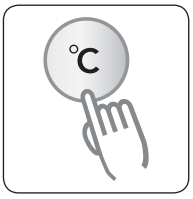


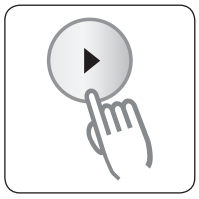


1 Befüllen Sie den Wasserbeälter bis zur Höchstmarke und setzen Sie ihn wieder ein. Stellen Sie dann Ihre Lebensmittel in den Ofeninnenraum.

2 Drehen Sie die **Modusauswahl** in die Position des Ofen-Modus. Drehen Sie die **Multifunktionsauswahl**, um die Dampfstufe auf hoch, mittel oder niedrig zu stellen.

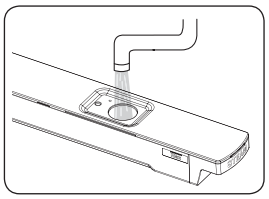






3 Wenn gewünscht, ändern sie die Garzeit, die verzögerte Startzeit oder die Temperatur (falls verfügbar). Siehe Seite 17.

4 Drücken Sie auf **Weiter/Start**. Der Kombi-Dampfgarofen startet.



Wenn während des Garens nicht genügend Wasser vorhanden ist, erscheint ein Symbol im Display, während gleichzeitig ein akustisches Signal ertönt.
Füllen Sie den Wasserbehälter nach und warten Sie 5 Sekunden, bevor Sie den Dampfvorgang fortsetzen.

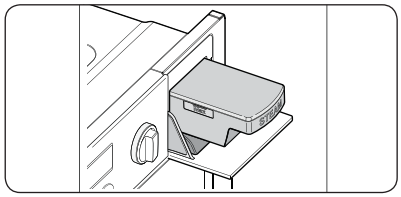
- Sie können jederzeit während des Garens Wasser in den Behälter nachfüllen.

Hinweis

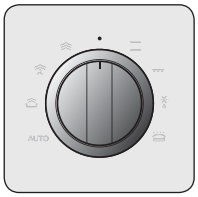
1) Während des Garvorgangs können die Einstellungen für Garzeit und Temperatur geändert werden.
2) In den Einstellungen des Dampfgar-Modus werden das obere und das untere Heizelement während des Garvorgangs ein- und ausgeschaltet, um die Temperatur zu regulieren.

3) Seien Sie beim Entnehmen des Tellers vorsichtig, da er heiß ist. Öffnen Sie zunächst die Tür ein wenig, sodass der heiße Dampf entweichen kann. Achten Sie ebenfalls auf die Dampfauslässe.
4) Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind, heben Sie den Wasserbehälter langsam aus dem Gerät und entleeren Sie den Behälter.
5) Trocken Sie den Ofeninnenraum mit einem trockenen Tuch, falls sich darin noch Wasser befindet.
6) Der Kühlventilator (10 Minuten) und die Ablaufpumpe (10 sek.) werden immer nach dem Dampfgaren betrieben. Das stellt jedoch keine Fehlfunktion dar und Sie müssen deshalb keine Sorgen machen.

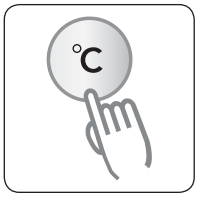
Entfernen Sie verbleibendes Restwasser.

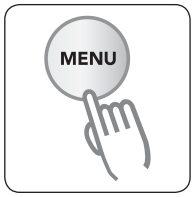


1 Wenn der Dampfgarmodus beendet ist, entleeren Sie den Behälter und schieben ihn zurück ins Gerät.

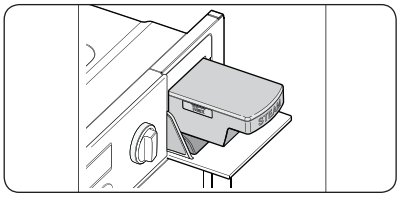


2 Drehen Sie die **Modusauswahl** in die Position „**AUS**“.





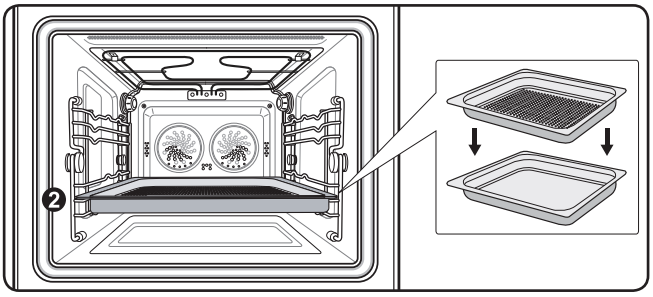
3 Drücken Sie gleichzeitig auf die **Temp-** und **Zurück**-Taste, und halten Sie sie 2 Sekunden lang gedrückt. Drücken Sie auf Weiter/Start.Der Ofen beginnt, das Restwasser zu entfernen und zeigt 20 Sekunden an.



4 Ziehen Sie den Wasserbehälter heraus und entleeren Sie verbleibendes Restwasser.

DAMPFGAR-MODUS

Speisen werden von Dampf gerart, der von Dampferzeugern erzeugt und über zwei Düsen in den Innenraum gespeist wird.



Die perforierte Dampfschale wird normalerweise auf Ebene 2 gesetzt.
* Temperatur-Einstellung: 40 - 100 °C

Kochanleitung

Verwenden Sie die Einstellungen und Zeiten in dieser Tabelle zur Orientierung beim Dämpfen.
Wir empfehlen Ihnen, den Wasserbehälter mit Frischwasser bis zur Höchstmarkierung zu befüllen.

Lebensmittel	Dampfgar-Modus (°C)	Zeit (Min.)	Zubehör (Einschubleiste)
Brokkoliröschen	100 °C	12 - 16	Dampfschale, perforiert (2)
Ganze Möhren	100 °C	25 - 30	Dampfschale, perforiert (2)
Gemüse in Scheiben (Paprikaschoten, Zucchini, Möhren, Zwiebeln)	100 °C	15 - 20	Dampfschale, perforiert (2)
Grüne Bohnen	100 °C	20 - 25	Dampfschale, perforiert (2)
Spargel	100 °C	15 - 20	Dampfschale, perforiert (2)
Gemüse im Ganzen (Artichocken, ganzer Blumenkohl, Maiskolben)	100 °C	25 - 35	Dampfschale, perforiert (2)
Geschälte Kartoffeln (Vierteln)	100 °C	25 - 35	Dampfschale, perforiert (2)
Fischfilet (2 cm dick)	80 °C	15 - 20	Dampfschalen, perforiert und unperforiert (2)
Garnelen (roh/ungekocht)	100 °C	10 - 14	Dampfschalen, perforiert und unperforiert (2)
Hühnerbrust	100 °C	23 - 28	Dampfschalen, perforiert und unperforiert (2)
Gekochte Eier (hartgekocht)	100 °C	15 - 20	Dampfschale, perforiert (2)

Lebensmittel	Dampfgar-Modus (°C)	Zeit (Min.)	Zubehör (Einschubleiste)
Eingefrorene Dampfnudeln	100 °C	25 - 30	Dampfschale, perforiert (2)
Weißer Reis (Basmati oder Pandan) (doppelte Menge Wasser hinzufügen)	100 °C	30 - 35	Dampfschale, unperforiert (2)
Milchreis (doppelte oder vierfache Menge Milch hinzufügen)	100 °C	40 - 50	Dampfschale, unperforiert (2)
Kompott (verwenden Sie eine flache, runde Schüssel aus Jenaer Glas, fügen Sie 1 Teelöffel Zucker und 2 Teelöffel Wasser hinzu)	100 °C	25 - 35	Dampfschale, perforiert (2)
Flan/Crème (6 Dessertteller, jeder à 100 ml, Teller mit Folie abdecken)	90 °C	20 - 30	Dampfschale, perforiert (2)
Eierpudding (Verwenden Sie eine große, flache Schale aus Pyrexglas, decken Sie die Schale mit Folie ab)	90 °C	30 - 40	Dampfschale, perforiert (2)

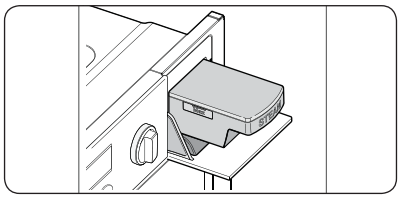
Zwei-Ebenen-Dampfgaren

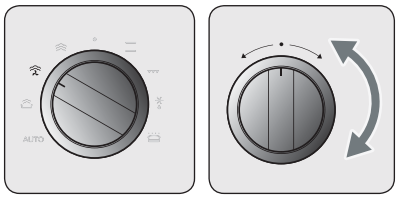
Verwenden Sie die Einstellungen und Zeiten in dieser Tabelle zur Orientierung beim Dampfgaren. Wir empfehlen Ihnen, den Wasserbehälter mit Frischwasser bis zur Höchstmarkierung zu befüllen. Wenn Sie verschiedene Lebensmittel mit einer gleichen Garzeit zubereiten, können Sie alle Zutaten gleichzeitig in den Ofen schieben. Sonst schieben Sie zunächst das Lebensmittel mit der längsten Garzeit hinein.
Stellen Sie eine Schale auf Ebene 1 und die andere Schale auf Ebene 4.

Lebensmittel	Dampfgar-Modus (°C)	Zeit (Min.)	Zubehör (Einschubleiste)
2-Stufen-Kochmodus: Zwei Mahlzeiten (Fischfilets/Gemüse in Scheiben)	100 °C	15 - 20	Dampfschale, unperforiert (4)/ Dampfschale, perforiert (2)
2-Stufen-Kochmodus: Zwei Mahlzeiten (Hühnerbrust/Gemüse im Ganzen)	100 °C	25 - 30	Dampfschale, unperforiert (4)/ Dampfschale, perforiert (2)

VERWENDUNG DES UMLUFT- UND DAMPFGAR-MODUS

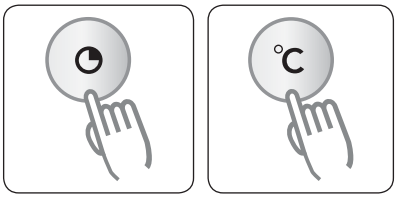
Umluft und Dampfgar-Modus-Einstellung

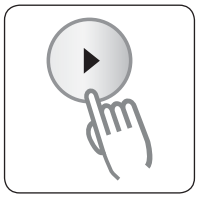




1 Befüllen Sie den Wasserbeälter bis zur Höchstmarke und setzen Sie ihn wieder ein. Stellen Sie dann Ihre Lebensmittel in den Ofeninnenraum.

2 Drehen Sie die **Modusauswahl** in die Position „Kombi-Dampfgar-Modus“. Drehen Sie die **Multifunktionsauswahl**, um die Dampfstufe auf hoch, mittel oder niedrig zu stellen.





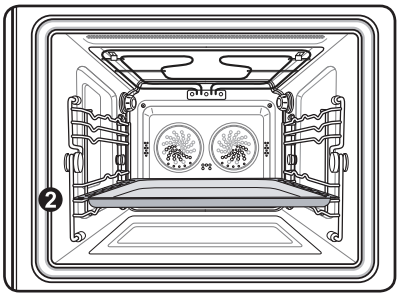
3 Wenn gewünscht, ändern sie die Garzeit, die verzögerte Startzeit oder die Temperatur (falls verfügbar). Siehe Seite 17.

4 Drücken Sie auf **Weiter/Start**. Der Kombi-Dampfgarofen startet.

Aufwärmen überspringen

Wenn Sie beginnen, im Umluft und Dampfgar-Modus zu garen, wird „Vorheizen“ im Display angezeigt. Sie können das Vorheizen überspringen, indem Sie auf **Weiter/Start** drücken und die **Multifunktionsauswahl** auf „Nein“ stellen. Drücken Sie zur Bestätigung nochmals auf **Weiter/Start**. Der Kombi-Dampfgarofen überspringt jetzt das Vorheizen (im Display wird „Vorheizen“ nicht mehr angezeigt).

Lebensmittel werden im Umluft-Modus und mithilfe von Dampf gegart. Der Dampf wird vonampferzeugernerzeugt und im Intervall in den Innenraum gespeist.



Setzen Sie das Blech auf Ebene 2.
* Temperatur-Einstellung: 100 - 230 °C

Kochanleitung

Verwenden Sie die Einstellungen und Zeiten in dieser Tabelle zur Orientierung beim Backen und Grillen. Wir empfehlen Ihnen, den Wasserbehälter mit Frischwasser bis zur Höchstmarkierung zu befüllen.

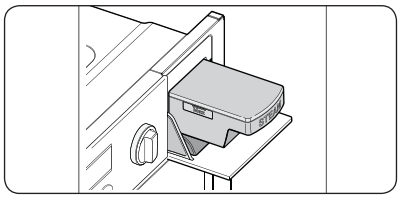
Lebensmittel	Kombi-Dampfgarmodus (°C)	Dampfg-stufe	Zeit (Min.)	Zubehör (Einschubleiste)
Blätterteigstreifen (Reibkäse hinzufügen)	200 °C	1	15 - 20	Backblech (1)
Croissants (Fertig-Croissantteig)	180 °C	1	17 - 23	Backblech (1)
Selbstgemachtes Brot	180 °C (Vorheizen)	2	30 - 40	Ofengestell (1)
Gemüsegratin/ Kartoffelgratin	160 - 180 °C	2	35 - 50	Ofengestell (2)
Rinderbraten (1 kg) Medium-durchgebraten	1. Phase: 180 °C 2. Phase: 180 °C (Vorheizen)	3 3	1. Phase: 25 - 35 2. Phase: 25 - 35	Ofengestell (2)/ Backblech (1)
Backofenfisch	200 °C	3	20 - 25	Ofengestell (2)/ Backblech (1)
Ganzes Huhn	1. Phase: 210 °C 2. Phase: 210 °C	3	1. Phase: 30 - 40 2. Phase: 20 - 30	Ofengestell (2)/ Backblech (1)
Hühnchenstücke	1. Phase: 210 °C 2. Phase: 210 °C	3	1. Phase: 20 - 30 2. Phase: 20 - 30	Ofengestell (2)/ Backblech (1)

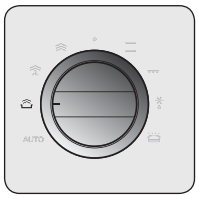
Hinweis

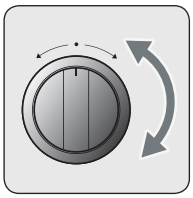
- Das Vorheizen des Ofens ist empfohlen.
- Wenden wird zwischen der 1. und 2. Phase empfohlen.
- Wenn Sie die Tür öffnen, während der Ofen gart, wird der Garvorgang unterbrochen. Um den Ofen wieder zu starten, schließen Sie die Tür und drücken auf **Weiter/Start**.

VERWENDUNG DES AUFWÄRM-MODUS

Aufwärm-Modus-Einstellungen

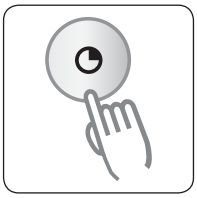


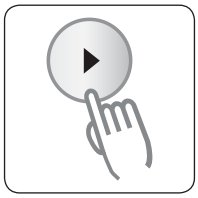




1 Befüllen Sie den Wasserbeälter bis zur Höchstmarke und setzen Sie ihn wieder ein. Stellen Sie dann Ihre Lebensmittel in den Ofeninnenraum.

2 Drehen Sie die **Modusauswahl** in die Position „Aufwärm-Modus“. Drehen Sie die **Multifunktionsauswahl**, um die Dampfstufe auf hoch, mittel oder niedrig zu stellen.





3 Wenn gewünscht, ändern sie die Garzeit, oder die verzögerte Startzeit (falls verfügbar). Siehe Seite 17.

4 Drücken Sie auf **Weiter/Start**. Der Kombi-Dampfgarofen startet.

Aufwärmen

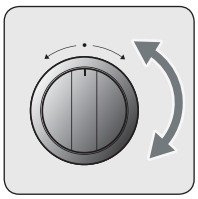
Verwenden Sie die Einstellungen und Zeiten in dieser Tabelle zur Orientierung beim Aufwärmen. Es empfiehlt sich, den Wasserbehälter mit Frischwasser bis zur Höchstmarkierung zu befüllen.

Lebensmittel	Modus	Zeit (Min.)	Zubehör (Einschubleiste)
Mahlzeit auf Teller (250 - 500 g)	Aufwärmen	13 - 19	Dampfschale, perforiert (2)
2-Ebenen-Aufwärmen: Mahlzeiten auf Tellern (zwei Mahlzeiten auf Tellern, jede 250 - 500 g)	Aufwärmen	17 - 23	Ofengestell (4)/Dampfschale, perforiert (2)

VERWENDEN DES OFEN-MODUS

In diesem Modus stehen 8 Einstellungen zur Verfügung. Die jeweils korrekte Einstellung finden Sie in den Kochanleitungen auf den Seiten 31 - 40.

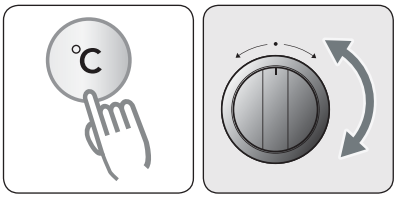
Einstellen des Ofen-Modus



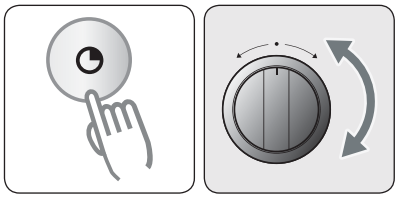
1 Drehen Sie die **Modusauswahl** in die Position des OFEN-Modus.

2 Drehen Sie die **Multifunktionsauswahl**, um den gewünschten Ofen-Modus einzustellen. Der Ofen-Modus und die empfohlene Temperatur werden angezeigt (Standard: Umluft-Modus).

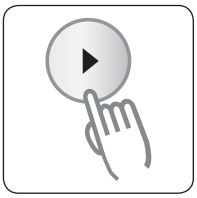
	Umluft	180°C
	Umluft und Oberhitze	180°C
	Oberhitze und Unterhitze	200°C
	Oberhitze und Lüfter	220°C
	Umluft und Unterhitze	180°C
	Intensiv	180°C
	Mehrebenen-Kochen	180°C
	Spar-Umluft	180°C



3 Drücken Sie zum Ändern der Temperatur auf **Temp**, und drehen Sie die **Multifunktionsauswahl** auf die gewünschte Temperatur.



4 Drücken Sie auf die **Garzeit**-Taste, und drehen Sie die **Multifunktionsauswahl**, um die gewünschte Garzeit einzustellen.



5 Drücken Sie auf **Weiter/Start**.
Der Kombi-Dampfgarofen startet.

Hinweis

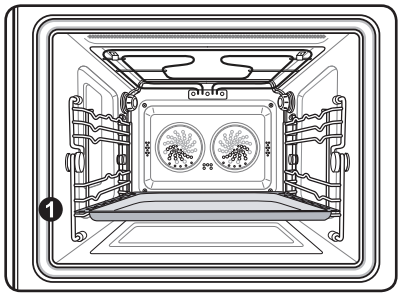
1) Während des Garvorgangs können die Einstellungen für Garzeit und Gartemperatur geändert werden.
2) In den Einstellungen des Ofen-Modus werden die Konvektionsfunktion und das obere und das untere Heizelement während des Garvorgangs ein- und ausgeschaltet, um die Temperatur zu regulieren.

Aufwärmen überspringen

Wenn Sie beginnen, im Ofenmodus zu garen, ist es möglich, dass „Vorheizen“ im Display angezeigt wird. Sie können das Vorheizen überspringen, indem Sie auf **Weiter/Start** drücken und die **Multifunktionsauswahl** auf „Nein“ stellen. Drücken Sie zur Bestätigung nochmals auf **Weiter/Start**. Der Kombi-Dampfgarofen überspringt jetzt das Vorheizen (im Display wird „Vorheizen“ nicht mehr angezeigt).

Umluft-Einstellung

Die Lebensmittel werden durch heiße Luft von zwei Lüftern an der Rückseite des Ofens erhitzt. Diese Einstellung sorgt für eine gleichmäßige Hitze und ist ideal zum Backen geeignet.



Setzen Sie die Bleche auf Ebene 1 oder 2.
* Temperatur-Einstellung: 40 - 250 °C

* Achten Sie darauf, dass das Glasbackgeschirr für Temperaturen von 40 - 250 °C geeignet ist.

Kochanleitung

Verwenden Sie die Temperaturen und Zeiten in dieser Tabelle zur Orientierung beim Backen. Wir empfehlen, den Ofen im Umluft-Modus vorzuheizen.

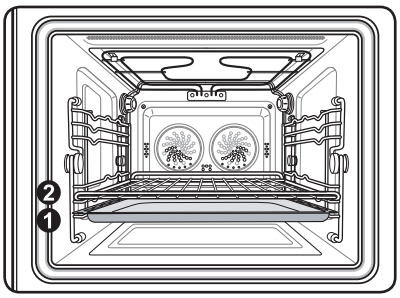
Lebensmittel	Einschubleiste	Tempera-tur (°C)	Zubehör	Zeit (Std.)
Nusskuchen Kastenform	1	160 - 170	Ofengestell	1:00 - 1:10
Zitronenkuchen Spring oder Kugelhupfform	1	150 - 160	Ofengestell	0:50 - 1:00
Biskuitkuchen	1	150 - 160	Ofengestell	0:25 - 0:35
Obstkuchenboden	1	150 - 170	Ofengestell	0:25 - 0:35
Flacher Streuselobstkuchen (Hefeteig)	2	150 - 170	Backblech	0:30 - 0:40
Croissants	1	170 - 180	Backblech	0:10 - 0:15
Brötchen	1	180 - 190	Backblech	0:10 - 0:15
Kekse	2	160 - 180	Backblech	0:10 - 0:20
Ofen-Pommes Frites	2	200 - 220	Backblech	0:15 - 0:20

Hinweis

Das Vorheizen des Ofens ist empfohlen.
Wenn Sie die Tür öffnen, während der Ofen gart, wird der Garvorgang unterbrochen. Um den Ofen wieder zu starten, schließen Sie die Tür und drücken auf **Weiter/Start**.

Umluft- und Oberhitzeeinstellung

Heiße Luft und das obere Heizelement operieren zusammen, was diese Einstellung ideal zum Bräunen und für knusprige Gerichte macht.
Diese Einstellung ist speziell für die Zubereitung von Fleisch empfohlen.



Verwenden Sie bei der Zubereitung von Fleisch das Gestell auf Ebene 2, und setzen Sie das Backblech auf Ebene 1, um herabtropfendes Fett aufzufangen.
* Temperatur-Einstellung: 40 - 250 °C

* Achten Sie darauf, dass das Glasbackgeschirr für Temperaturen von 40 - 250 °C geeignet ist.

Kochanleitung

Verwenden Sie die Temperaturen und Zeiten in dieser Tabelle zur Orientierung beim Braten.
Wir empfehlen, den Ofen im Umluft- + Oberhitze-Modus vorzuheizen.
Setzen Sie das Fleisch auf das Ofengestell, befolgen Sie die Empfehlungen in der Tabelle zur Einschubleiste, und verwenden Sie das Backblech als Fettauffangbehälter auf Ebene 1.

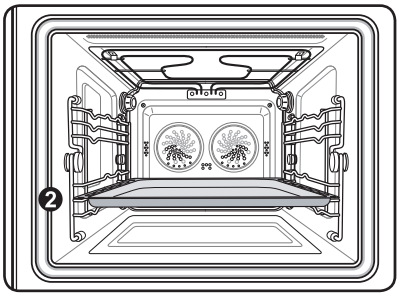
Lebensmittel	Einschub-leiste	Temperatur (°C)	Zeit (Std.)	Zubehör
Rindfleisch, Rinderbraten/ 1 kg Medium	2/1	170 - 190	1:00 - 1:30	Ofengestell + Backblech
Schweineschulter/ Rolle 1 kg	2/1	180 - 200	1:30 - 2:00	Ofengestell + Backblech
Lamm, Lammbraten/ Lammkeule 0,8 kg	2/1	190 - 210	0:50 - 1:20	Ofengestell + Backblech
Huhn, ganzes Huhn 1 kg	2/1	170 - 190	0:50 - 1:10	Ofengestell + Backblech
Fisch, ganze Forellen 2 Stck./0,5 kg	2/1	170 - 180	0:30 - 0:40	Ofengestell + Backblech
Entenbrust 0,3 kg	2/1	180 - 200	0:25 - 0:35	Ofengestell + Backblech

Hinweis

Das Vorheizen des Ofens ist empfohlen.
Wenn Sie die Tür öffnen, während der Ofen gart, wird der Garvorgang unterbrochen. Um den Ofen wieder zu starten, schließen Sie die Tür und drücken auf **Weiter/Start**.

Ober- und Unterhitzeeinstellung

Die Hitze kommt vom oberen und unteren Heizelement. Diese Einstellung ist zum Backen und Braten geeignet.



Das Backblech oder das Ofengestell wird normalerweise auf Ebene 1 oder 2 gesetzt.
* Temperatur-Einstellung: 40 - 250 °C

* Achten Sie darauf, dass das Glasbackgeschirr für Temperaturen von 40 - 250 °C geeignet ist.

Kochanleitung

Verwenden Sie die Temperaturen und Zeiten in dieser Tabelle zur Orientierung beim Backen.
Wir empfehlen, den Ofen im Ober- + Unterhitze-Modus vorzuheizen.

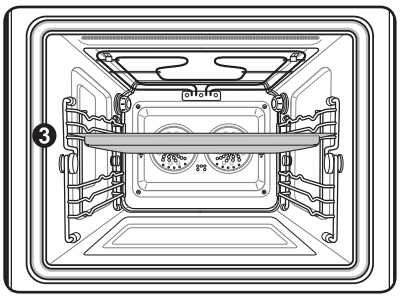
Lebensmittel	Einschub-leiste	Temperatur (°C)	Zeit (Std.)	Zubehör
Lasagne	2	200 - 220	0:20 - 0:25	Ofengestell
Gemüsegratin	2	180 - 200	0:20 - 0:30	Ofengestell
Kartoffelgratin	2	180 - 200	0:40 - 1:00	Ofengestell
Tiefkühl-Pizzabaguettes	2	160 - 180	0:10 - 0:15	Backblech
Marmorkuchen	1	160 - 180	0:50 - 1:10	Ofengestell
Kastenkuchen	1	150 - 170	0:50 - 1:00	Ofengestell
Muffins	1	180 - 200	0:20 - 0:30	Ofengestell
Kekse	2	180 - 200	0:10 - 0:20	Backblech

Hinweis

Das Vorheizen des Ofens ist empfohlen.
Wenn Sie die Tür öffnen, während der Ofen gart, wird der Garvorgang unterbrochen. Um den Ofen wieder zu starten, schließen Sie die Tür und drücken auf **Weiter/Start**.

Oberhitze- und Lüfter-Einstellung

Die vom oberen Heizelement kommende Hitze wird durch den Lüfter verteilt. Dieser Modus ist zum Grillen von Fleisch, Fisch, Geflügel und Gemüse geeignet. Die Lebensmittel erhalten ohne Wenden eine knusprige Struktur.



Beim Grillen wird das Ofengestell oder das Backblech normalerweise auf Ebene 3 gesetzt.
* Temperatur-Einstellung: 40 - 250 °C

* Achten Sie darauf, dass das Glasbackgeschirr für Temperaturen von 40 - 250 °C geeignet ist.

Kochanleitung

Verwenden Sie die Temperaturen und Zeiten in dieser Tabelle als Orientierung zum Grillen. Stellen Sie die Grilltemperatur auf 220 °C ein und heizen Sie den Ofen 5 Minuten lang vor.

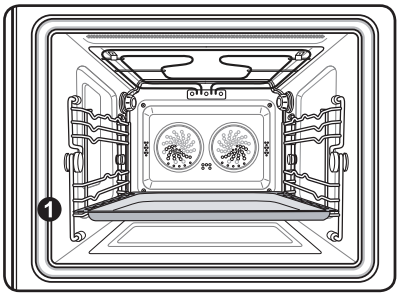
Lebensmittel	Einschub-leiste	Zeit (Std.)	Zubehör
Würstchen	3	0:08 - 0:10	Ofengestell
Kartoffelecken	3	0:20 - 0:25	Ofengestell
Tiefgefrorene Pommes Frites	3	0:15 - 0:20	Backblech
Tiefgefrorene Kroketten	3	0:20 - 0:25	Backblech
Gefrorene Nuggets	3	0:15 - 0:20	Backblech
Lachssteak	3/1	0:15 - 0:20	Ofengestell + Backblech
Fischfilet	3/1	0:12 - 0:17	Ofengestell + Backblech
Ganzer Fisch	3/1	0:15 - 0:20	Ofengestell + Backblech
Hühnchenstücke	3/1	0:30 - 0:40	Ofengestell + Backblech

Hinweis

Das Vorheizen des Ofens ist empfohlen.
Wenn Sie die Tür öffnen, während der Ofen gart, wird der Garvorgang unterbrochen. Um den Ofen wieder zu starten, schließen Sie die Tür und drücken auf **Weiter/Start**.

Umluft- und Unterhitzeeinstellung

Heiße Luft und das untere Heizelement wirken zusammen, um die Lebensmittel zu erhitzen. Diese Einstellung ist gut geeignet, um Lebensmittel knusprig zu garen und zu bräunen.



Das Backblech oder das Ofengestell wird normalerweise auf Ebene 1 gesetzt.
* Temperatur-Einstellung: 40 - 250 °C

* Achten Sie darauf, dass das Glasbackgeschirr für Temperaturen von 40 - 250 °C geeignet ist.

Kochanleitung

Verwenden Sie die Temperaturen und Zeiten in dieser Tabelle zur Orientierung beim Backen. Wir empfehlen, den Ofen im Umluft- + und Unterhitze-Modus vorzuheizen.

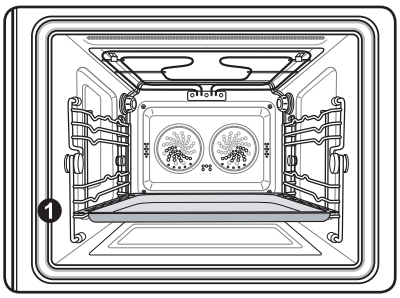
Lebensmittel	Einschub-leiste	Temperatur (°C)	Zeit (Std.)	Zubehör
Selbst gemachte Pizza	1	200 - 220	0:20 - 0:25	Backblech
Gekühlte vorgebackene Quiche oder Pastete	1	180 - 200	0:10 - 0:15	Ofengestell
Tiefkühlpizza („Hochgehend“)	1	180 - 200	0:15 - 0:20	Backblech
Tiefkühlpizza	1	200 - 220	0:15 - 0:20	Ofengestell
Gekühlte Pizza	1	180 - 200	0:08 - 0:15	Backblech
Apfelkuchen	1	160 - 180	1:10 - 1:20	Ofengestell
Blätterteig mit Apfelfüllung	1	180 - 200	0:10 - 0:15	Backblech

Hinweis

Das Vorheizen des Ofens ist empfohlen.
Wenn Sie die Tür öffnen, während der Ofen gart, wird der Garvorgang unterbrochen. Um den Ofen wieder zu starten, schließen Sie die Tür und drücken auf **Weiter/Start**.

Intensiv-Einstellung

In diesem Modus werden alle Heizelemente (oben, unten und Konvektionslüfter) abwechselnd aktiviert. Die Hitze wird dadurch gleichmäßig im Ofen verteilt. Dieser Modus ist für große Mengen von Lebensmitteln geeignet, wie etwa für große Gratins oder Pasteten.



Das Backblech oder das Ofengestell wird normalerweise auf Ebene 1 gesetzt.
* Temperatur-Einstellung: 40 - 250 °C

* Achten Sie darauf, dass das Glasbackgeschirr für Temperaturen von 40 - 250 °C geeignet ist.

Kochanleitung

Verwenden Sie die Temperaturen und Zeiten in dieser Tabelle zur Orientierung beim Backen.
Im Intensiv-Modus ist das Vorheizen des Ofens empfohlen.

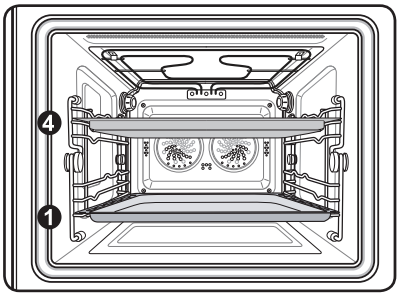
Lebensmittel	Einschub-leiste	Temperatur (°C)	Zeit (Std.)	Zubehör
Lasagne 2 kg	1	180 - 200	0:20 - 0:30	Ofengestell
Gemüsegratin 2 kg	1	160 - 180	0:40 - 0:60	Ofengestell
Kartoffelgratin 2 kg	1	160 - 180	1:00 - 1:30	Ofengestell
Rindfleisch, Rinderbraten/2 kg Medium	2/1	160 - 180	1:00 - 1:30	Ofengestell + Backblech
Ente, ganz/2 kg	2/1	180 - 200	1:00 - 1:30	Ofengestell + Backblech
2 ganze Hühnchen/ je 1,2 kg	2/1	200 - 220	1:00 - 1:30	Ofengestell + Backblech

Hinweis

Das Vorheizen des Ofens ist empfohlen.
Wenn Sie die Tür öffnen, während der Ofen gart, wird der Garvorgang unterbrochen. Um den Ofen wieder zu starten, schließen Sie die Tür und drücken auf **Weiter/Start**.
Wenden ist nicht erforderlich, Sie erzielen jedoch bessere Ergebnisse, wenn Sie die Lebensmittel nach der Hälfte der Garzeit wenden.

Mehrebenen-Kocheinstellung

Dieser Modus eignet sich zum gleichzeitigen Garen auf zwei verschiedenen Ebenen. Dabei werden die Speisen durch zirkulierende heiße Luft gegart. Der gesamte Innenraum des Ofens kann dann genutzt werden. Dies eignet sich etwa zum Garen von zwei Blechen mit Plätzchen. Die Garzeit ist länger als beim Garen auf einer Ebene, Sie können jedoch doppelt so viele Gerichte gleichzeitig zubereiten.



Im Mehrebenen-Modus werden normalerweise zwei Backbleche oder ein Backblech und das Ofengestell auf die Ebenen 1 und 4 gesetzt.
* Temperatur-Einstellung: 40 - 250 °C

* Achten Sie darauf, dass das Glasbackgeschirr für Temperaturen von 40 - 250 °C geeignet ist.

Kochanleitung

Verwenden Sie die Temperaturen und Zeiten in dieser Tabelle zur Orientierung beim Backen. Im Mehrebenen-Modus ist das Vorheizen des Ofens empfohlen.

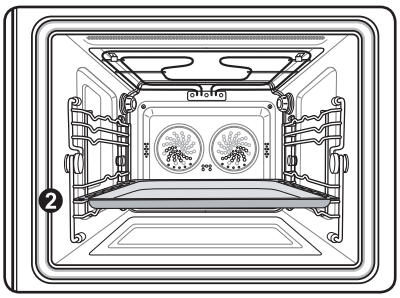
Lebensmittel	Einschub-leiste	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Zubehör
Kleine Kuchen	4/1	150 - 160	0:20 - 0:30	Zwei Backbleche
Mini-Pies	4/1	160 - 180	0:20 - 0:30	Zwei Backbleche
Croissants	4/1	160 - 180	0:20 - 0:30	Zwei Backbleche
Blätterteig	4/1	180 - 200	0:30 - 0:40	Zwei Backbleche
Kekse	4/1	170 - 190	0:15 - 0:20	Zwei Backbleche
Lasagne	4/1	160 - 180	0:30 - 0:50	Ofengestell/Backblech
Tiefgefrorene Pommes Frites	4/1	180 - 200	0:30 - 0:40	Zwei Backbleche
Gefrorene Nuggets	4/1	180 - 200	0:20 - 0:30	Zwei Backbleche
Tiefkühlpizza	4/1	200 - 220	0:20 - 0:30	Ofengestell/Backblech

Hinweis

Das Vorheizen des Ofens ist empfohlen.
Wenn Sie die Tür öffnen, während der Ofen gart, wird der Garvorgang unterbrochen. Um den Ofen wieder zu starten, schließen Sie die Tür und drücken auf **Weiter/Start**.

Spar-Umluft-Einstellung

Dieser Modus verwendet das optimierte Heizsystem, sodass Sie beim Garen Ihrer Gerichte Energie sparen können.
Die Garzeit verlängert sich etwas, Sie erzielen jedoch gleichmäßige Ergebnisse.



Das Backblech oder das Ofengestell wird normalerweise auf Ebene 2 gesetzt.
* Temperatur-Einstellung: 40 - 250 °C

* Achten Sie darauf, dass das Glasbackgeschirr für Temperaturen von 40 - 250 °C geeignet ist.

Kochanleitung

Verwenden Sie die Temperaturen und Zeiten in dieser Tabelle zur Orientierung beim Backen.
Im Spar-Umluft-Modus ist das Vorheizen des Ofens empfohlen.

Lebensmittel	Einschub-leiste	Temperatur (°C)	Zeit (Std.)	Zubehör
Biskuitkuchen	1	150 - 160	0:30 - 0:40	Ofengestell
Kleiner Kuchen	2	150 - 170	0:20 - 0:30	Backblech
Muffins	2	160 - 180	0:30 - 0:40	Ofengestell
Rindfleisch, Rinderbraten/1 kg Medium	2/1	170 - 190	1:00 - 1:30	Ofengestell + Backblech
Kartoffelgratin	2	160 - 180	1:00 - 1:30	Ofengestell

Hinweis

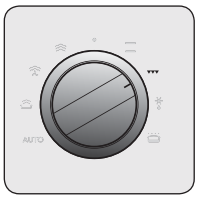
Das Vorheizen des Ofens ist empfohlen.
Wenn Sie die Tür öffnen, während der Ofen gart, wird der Garvorgang unterbrochen. Um den Ofen wieder zu starten, schließen Sie die Tür und drücken auf **Weiter/Start**.

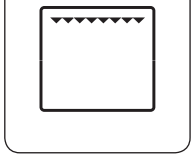
Energiespartipp

- Bei einer Garzeit von mehr als 30 Minuten können Sie den Ofen 5 bis 10 Minuten vor dem Ende der Garzeit ausschalten, um Energie zu sparen. Die Resthitze reicht für den Garvorgang aus.
- Vermeiden Sie es, die Tür während des Garvorgangs oft zu öffnen, damit die Temperatur im Innenraum bleibt und Sie so Energie und Zeit sparen können.

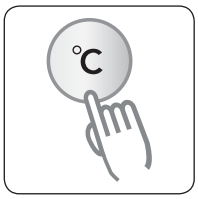
VERWENDUNG DES GRILL-MODUS

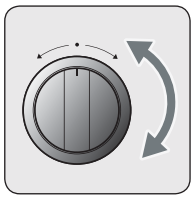
Grilleinstellung



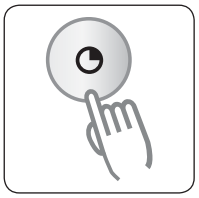


1 Drehen Sie die **Modusauswahl** in die Position des Grill-Modus.

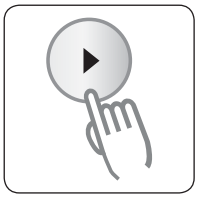




2 Drücken Sie zum Ändern der Temperatur auf **Temp**, und drehen Sie die **Multifunktionsauswahl** auf die gewünschte Temperatur.



3 Wenn gewünscht, ändern sie die Garzeit, oder die verzögerte Startzeit (falls verfügbar). Siehe Seite 17.



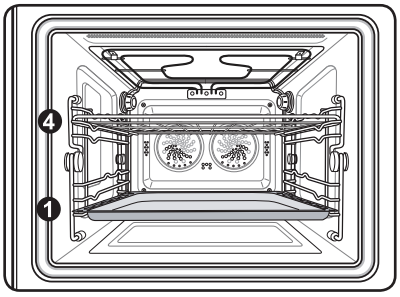
4 Drücken Sie auf **Weiter/Start**. Der Kombi-Dampfgarofen startet.

Wichtig

- Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie Gegenstände im Ofen berühren, da sie sehr heiß sind.
- Kontrollieren Sie, dass die Heizelemente sich in waagerechter Position befinden.

Grill-Einstellung

Die Lebensmittel werden vom oberen Heizelement erhitzt.



Beim Grillen wird das Ofengestell normalerweise auf Ebene 4 oder das Backblech und das Ofengestell auf Ebene 4 und 1 gesetzt.
* Temperatur-Einstellung: 150 - 250 °C

* Vergewissen Sie sich, dass Backbehälter (aus Glas) für Gartemperaturen von 40 - 250 °C geeignet sind.

Kochanleitung

Verwenden Sie die Temperaturen und Zeiten in dieser Tabelle als Orientierung zum Grillen. Stellen Sie die Grilltemperatur auf 220 °C ein und heizen Sie den Ofen 5 Minuten lang vor.

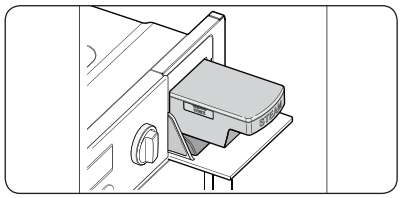
Lebensmittel	Einschub-leiste	Zeit (Std.) 1. Seite	Zeit (Std.) 2. Seite	Zubehör
Kebabspieße	4/1	0:08 - 0:10	0:06 - 0:08	Ofengestell + Backblech
Schweinesteaks	4/1	0:07 - 0:09	0:05 - 0:07	Ofengestell + Backblech
Würstchen	4/1	0:06 - 0:08	0:06 - 0:08	Ofengestell + Backblech
Hühnchenstücke	4/1	0:20 - 0:25	0:15 - 0:20	Ofengestell + Backblech
Lachssteaks	4/1	0:08 - 0:12	0:06 - 0:10	Ofengestell + Backblech
Gemüse in Scheiben	4	0:15 - 0:20	-	Backblech
Toastbrot	4	0:02 - 0:03	0:01 - 0:02	Ofengestell
Käsetoast	4	0:03 - 0:05	-	Ofengestell

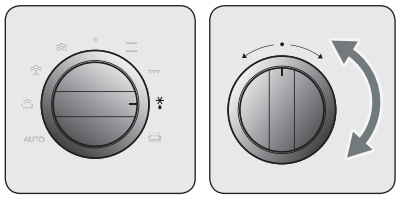
Hinweis

- Das Vorheizen des Ofens ist empfohlen.
- Wenden wird zwischen der 1. und 2. Phase empfohlen.
- Wenn Sie die Tür öffnen, während der Ofen gart, wird der Garvorgang unterbrochen. Um den Ofen wieder zu starten, schließen Sie die Tür und drücken auf **Weiter/Start**.

VERWENDUNG DES AUFTAU-MODUS

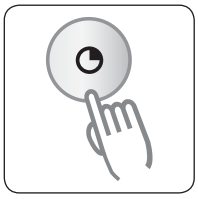
Auftau-Modus-Einstellung

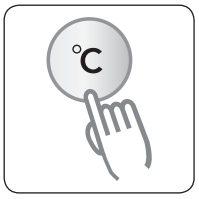


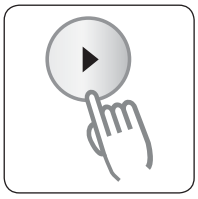


1 Befüllen Sie den Wasserbeälter bis zur Höchstmarke und setzen Sie ihn wieder ein. Stellen Sie dann Ihre Lebensmittel in den Ofeninnenraum.

2 Drehen Sie die **Modusauswahl** in die Position Auftau-Kombi-Modus. Drehen Sie die **Multifunktionsauswahl**, um die Dampfstufe auf hoch, mittel oder niedrig zu stellen.







3 Wenn gewünscht, ändern sie die Garzeit, die verzögerte Startzeit oder die Temperatur (falls verfügbar). Siehe Seite 17.

4 Drücken Sie auf **Weiter/Start**. Der Kombi-Dampfgarofen startet.

Auftau-Einstellung

Verwenden Sie die Einstellungen und Zeiten in dieser Tabelle zur Orientierung beim Auftauen.
Es empfiehlt sich, den Wasserbehälter mit Frischwasser bis zur Höchstmarkierung zu befüllen.
Entfernen Sie vor dem Auftauen alle Verpackungsmaterialien.
Für eine gleichmäßige Verteilung der Wärme, lassen Sie die Lebensmittel nach dem Auftauen bei Raumtemperatur 15 - 30 Minuten lang stehen.

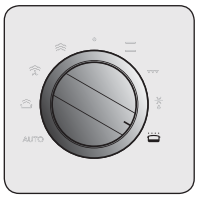
Lebensmittel	Auftaumo-dus (°C)	Zeit (Min.)	Zubehör (Einschubleiste)
Hackfleisch 500 g (abgedeckt)	50 °C	25 - 35	Ofengestell (2)/Backblech (1)
Rinderbraten/Hackfleisch (abgedeckt)**1,0 kg**	50 °C	70 - 90	Ofengestell (2)/Backblech (1)
Hühnchenstücke 500 g	50 °C	25 - 30	Ofengestell (2)/Backblech (1)
Ganzes Huhn 1,1 kg	50 °C	50 - 70	Ofengestell (2)/Backblech (1)
Obst/Beeren	50 °C	13 - 18	Backblech (2)
Fischfilet	50 °C	15 - 25	Ofengestell (2)/Backblech (1)

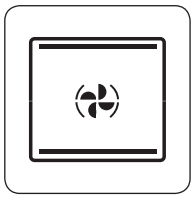
Wichtig

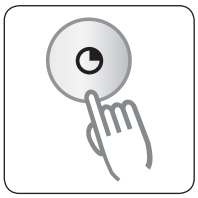
1) Nach dem Auftauen von Fleisch (speziell von Geflügelfleisch), betreiben Sie den leeren Ofen ca. 10 Minuten im Umluftmodus (200 °C), um Bakterien im Ofeninnenraum abzutöten.
2) Frieren Sie Lebensmittel nach dem Auftauen nicht erneut ein.

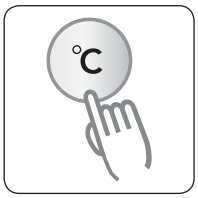
VERWENDEN DES WARMHALTEMODUS

Einstellen des Warmhaltemodus



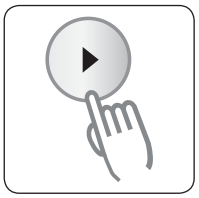






1 Drehen Sie die **Modusauswahl** in die Position des Grill-Modus.

2 Wenn gewünscht, ändern sie die Garzeit, die verzögerte Startzeit und die Temperatur (falls verfügbar). Siehe Seite 17.



3 Drücken Sie auf **Weiter/Start**.
Der Kombi-Dampfgarofen startet.

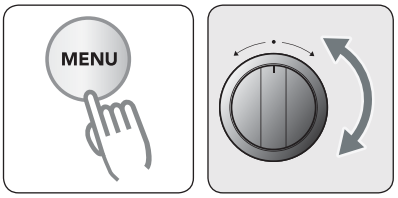
EINSTELLEN DER WASSERHÄRTE

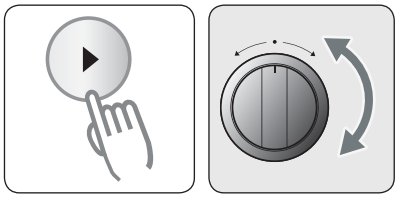
Es ist notwendig, Ihr Gerät regelmäßig zu entkalken. Nur so können Schäden vermieden werden. Ihr Gerät ist mit einem System ausgerüstet, das automatisch anzeigt, wenn es entkalkt werden muss. Es ist auf einen Wasserhärtegrad von 3 voreingestellt. Ändern Sie diesen Wert, wenn Ihr Wasser weicher ist.

Kontrollieren des Wasserhärtegrades

Informationen zum Härtegrad Ihres Wassers erhalten Sie von Ihrem örtlichen Wasserversorger.

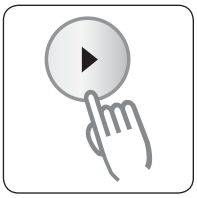
Ändern des Wasserhärtegrades





1 Drücken Sie auf **Menü** und drehen Sie die **Multifunktionsauswahl**, um die „Wasserhärte“ einzustellen.

2 Drücken Sie zur Bestätigung auf **Weiter/Start**. Drehen Sie die **Multifunktionsauswahl**, um die gewünschte Wasserhärte einzustellen.



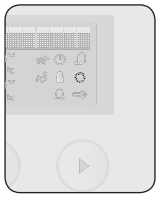
3 Drücken Sie auf **Weiter/Start**.

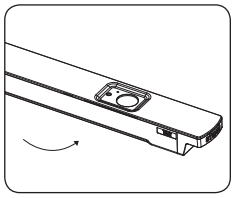
► Das Gerät ist jetzt so programmiert, dass es, wenn nötig, eine Entkalkungs-Warnung ausgibt, basierend auf dem tatsächlichen Wasserhärtegrad.

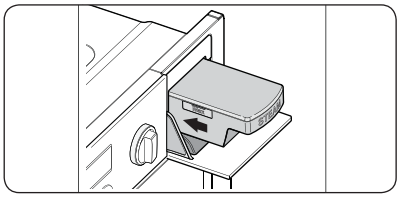
Display	Typ	PPM	Französischer Härtegr. (°df)	Deutscher Härtegr. (°dH)
1	Sehr weiches Wasser	0 - 105	0 - 11	0 - 6
2	Weiches Wasser	125 - 230	12 - 23	7 - 13
3	Hartes Wasser	250 - 350	24 - 36	14 - 20
4	Sehr hartes Wasser	> 375	> 37	> 21

ENTKALKUNGSMODUS

Wenn die Meldung („Gerät muss entkalkt werden“ siehe Abbildung 1 unten) auf dem Display erscheint, muss das Gerät entkalkt werden.

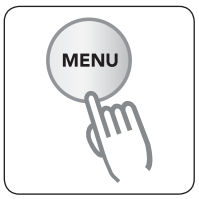


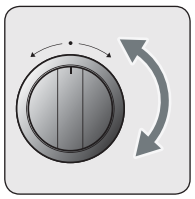


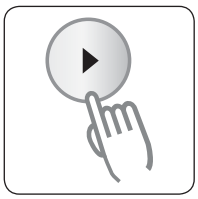


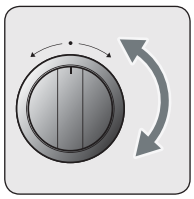
1 Schütten Sie 500 ml einer Mischung aus Enkalkungsmittel und sauberem Wasser in den Wasserbehälter. Bezüglich des Mischverhältnisses beziehen Sie sich auf die Gebrauchsanleitung des Entkalkungsmittels.

2 Schließen Sie den Deckel des Wasserbehälters, bevor Sie ihn wieder ins Gerät zurückschieben.



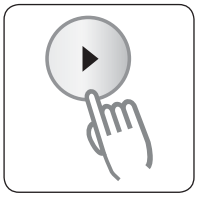


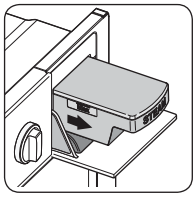


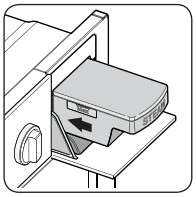


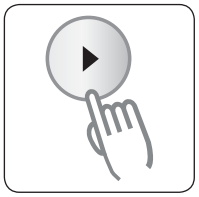
3 Drücken Sie auf **Menü** und drehen Sie die **Multifunktionsauswahl**, um „Reinigen“ auszuwählen.

4 Drücken Sie zur Bestätigung auf **Weiter/Start**. Drehen Sie die **Multifunktionsauswahl**, um „Entkalken“ auszuwählen.









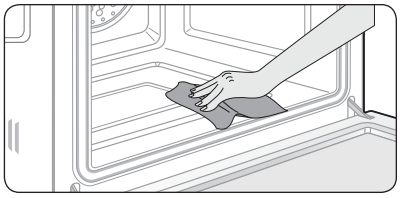
5 Drücken Sie auf **Weiter/Start**. Das Gerät zeigt 50 Minuten an und startet mit der Entkalkung.

- ► Reinigungs-Modus 40 min
- ► Spül-Modus 10 min
- ► Nach ca. 40 Minuten, zeigt das Gerät „10:00“ und stoppt den Betrieb mit einem akustischen Signal.
  Ziehen Sie den Behälter heraus und entleeren Sie verbliebenes Mischwasser.

6 Reinigen Sie den Wasserbehälter mit Wasser und füllen Sie ihn anschließend bis zur Höchstmarkierung mit Wasser auf. Schieben Sie ihn zurück ins Gerät.

Drücken Sie auf **Weiter/Start**. Ein Spülvorgang mit sauberem Wasser wird durchgeführt. Nach 10 Minuten ist der Entkalkungsmodus abgeschlossen.

- ► Wenn „10:00“ angezeigt wird, müssen Sie den Spülmodus innerhalb von 25 Minuten durchführen. Tun Sie dies nicht, wird die Einstellung nach 25 Minuten zurückgesetzt und Sie müssen den Entkalkungsmodus noch einmal durchführen.



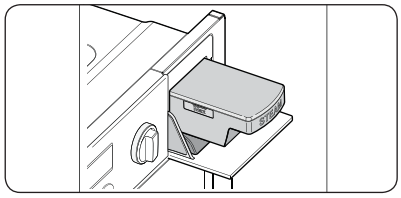
7 Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, ertönt ein akustisches Signal. Entleeren Sie den Wasserbehälter und die Abtropfschale und reinigen Sie den Behälter mit Wasser. Öffnen Sie die Tür und wischen Sie den Ofeninnenraum mit einem trockenen Tuch aus.

Hinweis

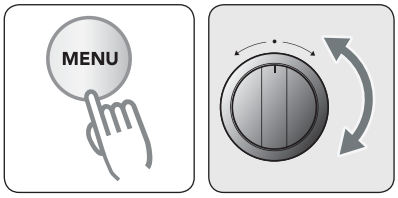
- Wir empfehlen Ihnen, NOKALK/DLS zum Entkalken des Geräts zu verwenden. NOKALK/DLS ist ein äußerst effektives Entkalkungsmittel, das aus natürlichen, biologisch abbaubaren Substanzen hergestellt wird. Es ist nicht ätzend, nicht aggressiv und hat keinen schädlichen Einfluss auf die Umwelt.
  Es ist nicht nur ein Entkalkungsmittel, sondern verfügt außerdem über eine antimikrobielle, Hygiene fördernde Wirkung, was zur Hygiene der inneren Gerätebauteile, zum Erhalt des Geschmacks der Speisen im Laufe der Zeit und zur Lebensdauer des Geräts beiträgt.
- Für spätere Entkalkungsvorgänge mit NOKALK/DLS kann das Entkalkungsmittel über **www.atag.nl** bezogen werden.
- Wasser, das zum Dampfgaren verwendet wird, enthält Kalzium und Magnesium. Aufgrund von Erhitzung verdampft Wasser und nur die Schwebstoffe (Mineralien) bleiben zurück (für den Menschen nicht schädlich).
- Wenn der Entkalkungszyklus vor der kompletten Ausführung abgebrochen wird, muss das Programm neu gestartet werden.

VERWENDUNG DES DAMPFREINIGUNGS-MODUS

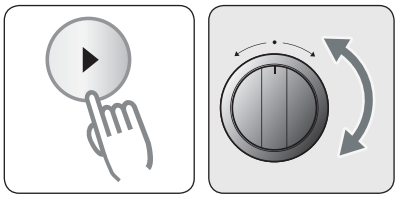
Der Dampfreinigungs-Modus ermöglicht Ihnen die Reinigung Ihres Ofens in nur 10 Minuten. Der DAMPFREINIGUNGS-Vorgang dauert 7 Minuten und die Wartezeit für den Vorgang beträgt 3 Minuten. In diesen 3 Minuten wird der Dampf alle Speisereste aufweichen, und Sie können sie von der Oberseite und den Seitenwänden mit einem weichen Tuch abwischen.



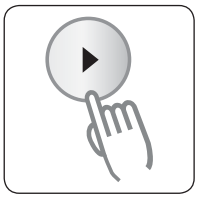
1 Befüllen Sie den Wasserbeälter bis zur Höchstmarke und setzen Sie ihn wieder ein.



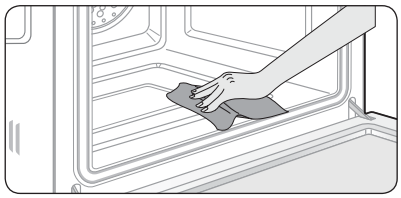
2 Drücken Sie auf **Menü** und drehen Sie die **Multifunktionsauswahl**, um „Reinigen“ auszuwählen.



3 Drücken Sie zur Bestätigung auf **Weiter/Start**. Drehen Sie die **Multifunktionsauswahl**, um „Dampfreinigen“ auszuwählen.



4 Drücken Sie auf **Weiter/Start**. Der Kombi-Dampfgarofen startet.



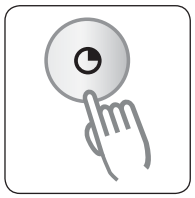
5 Wenn der Prozess abgeschlossen ist: Öffnen Sie die Tür und wischen Sie den Ofenraum mit einem trockenen Tuch aus.

Wichtig

- Verwenden Sie diese Funktion nur, wenn der Ofen vollständig auf Raumtemperatur abgekühlt ist.
- Verwenden Sie KEIN destilliertes Wasser!
- Verwenden Sie KEINE Hochdruck-Wasser- oder Düsenreiniger zum Reinigen des Ofens.

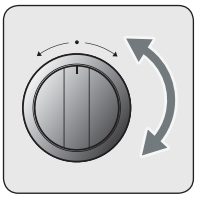
EINSTELLEN DER GARZEIT

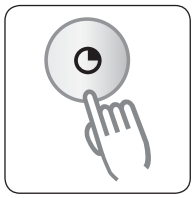
Einstellen der Garzeit

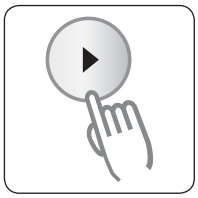


1 Drehen Sie die **Modusauswahl** in die Position des Ofen-Modus. Drücken Sie auf die **Garzeit**-Taste.

2 Die Standard-Garzeit und das „Garzeitsymbol“ blinken.





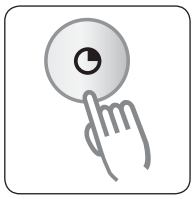


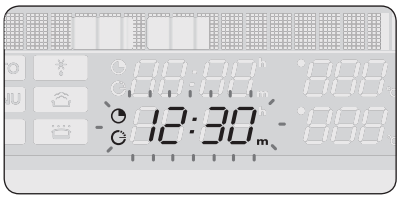
3 Drehen Sie die **Multifunktionsauswahl**, um die gewünschte Garzeit einzustellen und drücken Sie zur Bestätigung auf die **Garzeit**-Taste.

4 Drücken Sie auf **Weiter/Start**. Der Kombi-**Dampfgar**ofen startet.

VERZÖGERTEN START EINSTELLEN

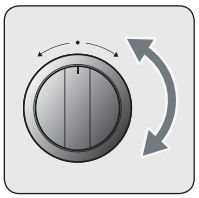
Beispiel: Einstellen der verzögerten Startzeit (2 Stunden) im Ofenmodus
Aktuelle Zeit 12:15.

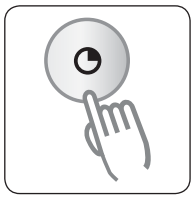


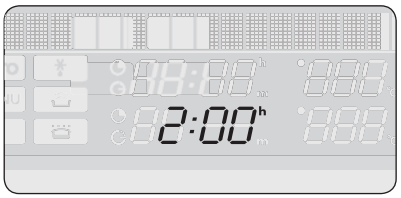


1 Drehen Sie die **Modusauswahl** in die Position des Ofen-Modus. Halten Sie drei Sekunden lang die **Garzeit-Taste** gedrückt.

2 Die aktuelle Zeit und das „Symbol für verzögerte Startzeit“ blinken.







3 Drehen Sie die **Multifunktionsauswahl**, um die gewünschte Startzeit einzustellen (im Beispiel 2 Stunden „14:30“) und drücken Sie zur Bestätigung auf die **Garzeit**-Taste.
Drücken Sie auf Weiter/Start.

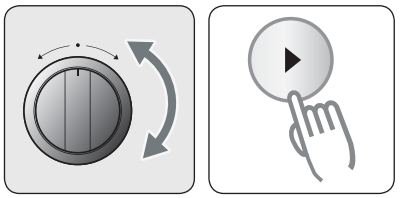
4 Auf dem Display wird die verzögerte Startzeit angezeigt, die abwärts gezählt wird. Auf dem Display steht auch zu lesen „Programm startet in“. Der Kombi-Dampfgarofen startet automatisch nach zwei Stunden.

VERWENDEN DES AUTO-GARMODUS

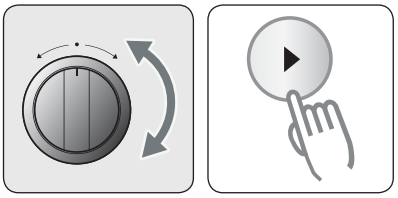
Der Auto-Garmodus ermöglicht Ihnen die Auswahl zwischen 89 vorprogrammierten Einstellungen, um Ihre Lieblingsspeisen bequem zu kochen, zu braten, zu backen oder aufzutauen. Garzeit und Garstufe werden automatisch eingestellt. Wählen Sie einfach eine der 89 Einstellungen und stellen Sie das Gewicht ein, um den Kochvorgang zu starten.

Einstellen des Auto-Garmodus

1 Drehen Sie die **Modusauswahl** in die Position „**AUTO**“.



2 Drehen Sie die **Multifunktionsauswahl**, um eine automatische Kochkategorie (siehe Tabelle auf den Seiten 52 - 60) auszuwählen.
Drücken Sie zur Bestätigung auf **Weiter/Start**.



3 Drehen Sie die **Multifunktionsauswahl**, um ein Lebensmittel auszuwählen.
Drücken Sie zur Bestätigung auf **Weiter/Start**.

Hinweis

- Einige der Auto-Menüs sind kontinuierliche Programme. Bei anderen müssen die Lebensmittel gewendet werden.
  Der Ofen erinnert Sie mit einem akustischen Signal daran.
- Die eingestellte Ofentemperatur wird während des Betriebs des Auto-Gar-Menüs angezeigt.
- Während des Garvorgangs können Temperaturen und Zeiten nicht geändert werden.

VERWENDEN DES AUTO-GARMODUS (FORTSETZUNG)

Im Auto-Garmodus können Sie verschiedene Gerichte auswählen. Sie gliedern sich in 12 Kategorien: In der nachstehenden Liste finden Sie die verschiedenen Kategorien. Die Auto-Gar-Funktionen umfassen/bieten vorprogrammierte Garzeiten. Sie brauchen weder die Garzeiten noch die Temperatur einzustellen.

Sie können ebenfalls „Garen in Phasen“ und „Eigene Gerichte“ auswählen, wenn Sie im Auto-Garmodus garen. Siehe Seite 63 für „Garen in Phasen“ und Seite 65 für „Eigene Gerichte“.

Kategorien:

1. Gemüse
2. Beilagen
3. Fleisch
4. Geflügel
5. Fisch
6. Backwaren
7. Gerichte
8. Nachspeisen
9. Spezielles
10. Eiergerichte
11. Fertiggerichte
12. Auftauen

* Eigene Gerichte

* Garen in Phasen

Die folgende Tabelle führt die verschiedenen Auto-Programme für die unterschiedlichen Kategorien zum Garen auf. Sie gibt die Mengen und Standzeiten nach dem Garen an und enthält einige Empfehlungen. Bevor Sie die Auto-Gar-Programme verwenden, befüllen Sie den Wasserbehälter bis zur Höchstmarke mit Frischwasser. Beim Herausnehmen von Nahrungsmitteln immer Ofenhandschuhe verwenden.

1. Gemüse

Nein	Lebens-mittel	Ge-wicht	Zubehör	Ein-schub-leiste	Empfehlung
1	Blumen-kohlrös-chen	0,2 - 0,6	Dampfschale, perforiert (2)	2	Geben Sie Blumenkohlröschen in die Dampfschale und drücken Sie für den Garvorgang auf Weiter/Start.
2	Ganzer Blumen-kohl	0,2 - 0,6	Dampfschale, perforiert (2)	2	Geben Sie den ganzen Blumenkohl in die Dampfschale und drücken Sie für den Garvorgang auf Weiter/Start.
3	Brockoli-röschen	0,2 - 0,6	Dampfschale, perforiert (2)	2	Geben Sie Brokkoliröschen in die Dampfschale und drücken Sie für den Garvorgang auf Weiter/Start.
4	Ganzer Brokkoli	0,2 - 0,6	Dampfschale, perforiert (2)	2	Geben Sie den ganzen Brokkoli in die Dampfschale und drücken Sie für den Garvorgang auf Weiter/Start.
5	Möhren in Scheiben	0,2 - 0,6	Dampfschale, perforiert (2)	2	Geben Sie Möhren in Scheiben in die Dampfschale und drücken Sie für den Garvorgang auf Weiter/Start.
6	Ganze Möhren	0,2 - 0,6	Dampfschale, perforiert (2)	2	Geben Sie ganze Möhren in die Dampfschale und drücken Sie für den Garvorgang auf Weiter/Start.
7	Grüner Spargel	0,3 - 0,6	Dampfschale, perforiert	2	Geben Sie grünen Spargel (± 1,5 cm dick) in die Dampfschale und drücken Sie für den Garvorgang auf Weiter/Start.
8	Weißer Spargel	0,4 - 0,8	Dampfschale, perforiert	2	Geben Sie weißen Spargel in die Dampfschale und drücken Sie für den Garvorgang auf Weiter/Start.
9	Grüne Bohnen	0,2 - 0,6	Dampfschale, perforiert (2)	2	Geben Sie grüne Bohnen in die Dampfschale und drücken Sie für den Garvorgang auf Weiter/Start.
10	Zuckererb-sen	0,2 - 0,4	Dampfschale, perforiert	2	Geben Sie Zuckererbsen in die Dampfschale und drücken Sie für den Garvorgang auf Weiter/Start.
11	Ganzer Chicorée	0,2 - 0,6	Dampfschale, perforiert (2)	2	Geben Sie Chicorée (89 g) in die Dampfschale und drücken Sie für den Garvorgang auf Weiter/Start.
12	Rosenkohl	0,2 - 0,6	Dampfschale, perforiert (2)	2	Geben Sie Rosenkohl in die Dampfschale und drücken Sie für den Garvorgang auf Weiter/Start.

Nein	Lebens-mittel	Ge-wicht	Zubehör	Ein-schub-leiste	Empfehlung
13	Gebra-tenes Gemüse	0,2 - 0,5	Backblech	4	Gemüse, wie zum Beispiel Zucchinischeiben, Paprikastücke, Auberginenscheiben, Pilze und Cherry-Tomaten auf das Backblech legen. Mit einer Mischung aus Olivenöl, Kräutern und Gewürzen einstreichen.

2. Beilagen

Nein	Lebens-mittel	Ge-wicht	Zubehör	Ein-schub-leiste	Empfehlung
1	Dampf-gegarte ganze Kartoffel	0,2 - 0,8	Dampfschale, perforiert	2	Geben Sie ganze Kartoffeln (jeweils 150 - 200 g) in die Dampfschale und drücken Sie für den Garvorgang auf Weiter/Start.
2	Dampfge-garte halbe Kartoffel	0,2 - 0,8	Dampfschale, perforiert	2	Zerteilen Sie Kartoffeln (jeweils 150 - 200 g) in Hälften, legen Sie sie in die Dampfschale drücken Sie für den Garvorgang auf Weiter/Start.
3	Dampf-gegarte Minikartof-feln	0,2 - 0,8	Dampfschale, perforiert	2	Geben Sie Minikartoffeln in die Dampfschale und drücken Sie für den Garvorgang auf Weiter/Start.
4	Geba-ckene Kartoffeln	0,4 - 0,8	Backblech	2	Mittelgroße Kartoffeln verwenden. Kartoffeln abspülen und putzen. Haut mit einer Mischung aus Olivenöl, Salz, Pfeffer und Kräutern einstreichen. Kartoffeln nebeneinander auf das Backblech legen.
5	Kartoffele-cken	0,4 - 0,6	Backblech	2	Kartoffeln abspülen und putzen. In Spalten bzw. kleine Kartoffeln in Hälften schneiden. Mit Olivenöl und Gewürzen einstreichen. Gleichmäßig auf dem Backblech verteilen und Garvorgang mit Weiter/Start starten.
6	Weißer Reis	0,2 - 0,4	Dampfschale, unperforiert	2	Verteilen Sie weißen Reis (Basmati oder Pandan) gleichmäßig in der rostfreien Schale. Geben Sie pro 100 g Reis 200 ml kaltes Wasser hinzu. Nach dem Dampfgaren umrühren.
7	Naturreis	0,2 - 0,4	Dampfschale, unperforiert	2	Verteilen Sie Naturreis (vorgedämpft) gleichmäßig in der rostfreien Schale. Geben Sie pro 100 g Reis 175 ml kaltes Wasser hinzu. Nach dem Dampfgaren umrühren.

Nein	Lebens-mittel	Ge-wicht	Zubehör	Ein-schub-leiste	Empfehlung
8	Risotto	0,2 - 0,4	Dampfschale, unperforiert	2	Verteilen Sie Risottoreis gleichmäßig in der rostfreien Schale. Geben Sie pro 100 g Reis 220 ml kaltes Wasser hinzu. Nach dem Dampfgaren umrühren.

3. Fleisch

Nein	Lebens-mittel	Ge-wicht	Zubehör	Ein-schub-leiste	Empfehlung
1	Beefsteak, dünn	0,3 - 0,6	Ofengestell + Backblech	4 + 1	Wir empfehlen, den Ofen im Grillmodus für 5 Min. auf 250 °C vorzuheizen. Die Beefsteaks nebeneinander in die Mitte von Ofengestell legen. Wenden, sobald der Ofen ein akustisches Signal ausgibt. Drücken Sie zum Fortsetzen des Vorgangs auf Weiter/Start.
2	Beefsteak, dick	0,6 - 0,8	Ofengestell + Backblech	4 + 1	Wir empfehlen, den Ofen im Grillmodus für 5 Min. auf 250 °C vorzuheizen. Die Beefsteaks nebeneinander in die Mitte von Ofengestell legen. Wenden, sobald der Ofen ein akustisches Signal ausgibt. Drücken Sie zum Fortsetzen des Vorgangs auf Weiter/Start.
3	Lammko-teletts	0,3 - 0,6	Ofengestell + Backblech	4 + 1	Lammkoteletts marinieren. Die Lammkoteletts auf Ofengestell legen. Wenden, sobald der Ofen ein akustisches Signal ausgibt, und die Weiter/Start-Taste drücken, um den Vorgang fortzusetzen.
4	Lamm-keule	1,0 - 1,2	Ofengestell + Backblech	2 + 1	Lammkeule mit Öl und Gewürzen einstreichen und mit der Fettseite nach unten auf Ofengestell legen. Wenden, sobald der Ofen ein akustisches Signal ausgibt. Drücken Sie zum Fortsetzen des Garvorgangs auf Weiter/Start.
5	Roastbeef-medium-rare	1,1 - 1,3	Ofengestell + Backblech	2 + 1	Rindfleisch mit Öl und Gewürzen bestreichen (nur Pfeffer; Salzen erst nach dem Braten). Auf Ofengestell legen, mit der Fettseite nach unten. Wenden, sobald der Ofen ein akustisches Signal ausgibt, und die Weiter/Start-Taste drücken, um den Garvorgang fortzusetzen. Nach dem Braten und während der Standzeit von 5 - 10 Minuten sollte es in Aluminiumfolie eingewickelt sein.

Nein	Lebens-mittel	Ge-wicht	Zubehör	Ein-schub-leiste	Empfehlung
6	Roastbeef, medium-durchge-braten	1,1 - 1,3	Ofengestell + Backblech	2 + 1	Rindfleisch mit Öl und Gewürzen bestreichen (nur Pfeffer; Salzen erst nach dem Braten). Auf Ofengestell und Backblech legen, mit der Fettseite nach unten. Wenden, sobald der Ofen ein akustisches Signal ausgibt, und die Weiter/Start-Taste drücken, um den Garvorgang fortzusetzen. Nach dem Braten und während der Standzeit von 5 - 10 Minuten sollte es in Aluminiumfolie eingewickelt sein.
7	Roastbeef, langsam gegart	1,1 - 1,3	Ofengestell + Backblech	2 + 1	Rindfleisch mit Öl und Gewürzen bestreichen (nur Pfeffer; Salzen erst nach dem Braten). Auf Ofengestell legen, mit der Fettseite nach unten. Wenden, sobald der Ofen ein akustisches Signal ausgibt, und die Weiter/Start-Taste drücken, um den Garvorgang fortzusetzen. Nach dem Braten und während der Standzeit von 5 - 10 Minuten sollte es in Aluminiumfolie eingewickelt sein.
8	Schweine-braten	0,7 - 0,9	Ofengestell + Backblech	2 + 1	Schweinebraten mit Öl und Gewürzen einstreichen und mit der Fettseite nach unten auf Ofengestell und Backblech legen. Wenden, sobald der Ofen ein akustisches Signal ausgibt. Drücken Sie zum Fortsetzen des Garvorgangs auf Weiter/Start.

4. Geflügel

Nein	Lebens-mittel	Ge-wicht	Zubehör	Ein-schub-leiste	Empfehlung
1	Hähnchen-schenkel	0,5 - 0,7	Ofengestell + Backblech	4 + 1	Die marinierten Hähnchenschenkel nebeneinander auf Ofengestell und Backblech legen. Wenden, sobald der Ofen ein akustisches Signal ausgibt. Drücken Sie zum Fortsetzen des Vorgangs auf Weiter/Start.
2	Hühner-beine	0,4 - 0,6 0,6 - 0,8	Ofengestell + Backblech	4 + 1	Gekühlte Hühnchenstücke mit Öl und Gewürzen bestreichen. Mit der Hautseite nach unten auf Ofengestell und Backblech legen. Wenden, sobald der Ofen ein akustisches Signal ausgibt. Drücken Sie zum Fortsetzen des Vorgangs auf Weiter/Start.

Nein	Lebens-mittel	Ge-wicht	Zubehör	Ein-schub-leiste	Empfehlung
3	Ganzes Huhn	1,0 - 1,1 1,2 - 1,3	Ofengestell + Backblech	2 + 1	Das tiefgekühlte Huhn mit Öl und Gewürzen bestreichen und mit der Brust nach unten auf Grillgestell legen. Wenden, sobald der Ofen ein akustisches Signal ausgibt, und die Weiter/Start-Taste drücken, um den Vorgang fortzusetzen. Nach dem Garen 5 Minuten stehen lassen.
4	Dampfge-garte Hüh-nerbrust	0,2 - 1,0	Dampfscha-len, perforiert und unperfo-riert	2	Legen Sie die Hühnerbrust in die Dampfschale und drücken Sie für den Garvorgang auf Weiter/Start.
5	Entenbrust	0,3 - 0,5	Ofengestell + Backblech	4 + 1	Entenbrust vorbereiten, mit der Fettseite nach oben auf das Ofengestell legen.
6	Truthahn-keule	0,8 - 0,9	Ofengestell + Backblech	2 + 1	Truthahnkeulen mit Öl und Gewürzen einstreichen auf Ofengestell legen. Wenden, sobald der Ofen ein akustisches Signal ausgibt. Drücken Sie zum Fortsetzen des Garvorgangs auf Weiter/Start.
7	Geflügel-spieße	0,6 - 0,8	Ofengestell + Backblech	4 + 1	Die Geflügelspieße mit Öl und Gewürzen bestreichen (max. Größe der Geflügelfleischstücke 3 x 3 cm). In die Mitte des Ofengestells setzen. Wenden, sobald der Ofen ein akustisches Signal ausgibt. Drücken Sie zum Fortsetzen des Vorgangs auf Weiter/Start.

5. Fisch

Nein	Lebens-mittel	Ge-wicht	Zubehör	Ein-schub-leiste	Empfehlung
1	Dampf-gegartes Fischfilet	0,2 - 1,0	Dampfscha-len, perforiert und unperfo-riert	2	Legen Sie Fischfilets (1 cm) in die Dampfschalen. Drücken Sie für den Garvorgang auf Weiter/Start.
2	Gegrilltes Fischfilet	0,3 - 0,6	Ofengestell + Backblech	4 + 1	Fischfilets (1 cm) marinieren und nebeneinander auf Grillgestell legen. Wenden, sobald der Ofen ein akustisches Signal ausgibt. Drücken Sie zum Fortsetzen des Vorgangs auf Weiter/Start.
3	Dampf-gegartes Fischsteak	0,2 - 1,0	Dampfscha-len, perforiert und unperfo-riert	2	Geben Sie Fischsteaks (2 cm) in die Dampfschalen. Drücken Sie für den Garvorgang auf Weiter/Start.

Nein	Lebens-mittel	Ge-wicht	Zubehör	Ein-schub-leiste	Empfehlung
4	Gegrilltes Fischsteak	0,3 - 0,6	Ofengestell + Backblech	4 + 1	Fischfilets (2 cm) marinieren und nebeneinander auf Grillgestell legen. Wenden, sobald der Ofen ein akustisches Signal ausgibt. Drücken Sie zum Fortsetzen des Vorgangs auf Weiter/Start.
5	Dampf-gegartes Lachssteak	0,2 - 1,0	Dampfscha-len, perforiert und unperfo-riert	2	Legen Sie Lachssteaks (3 cm) in die Dampfschalen. Drücken Sie für den Garvorgang auf Weiter/Start.
6	Ganzer Fisch	0,4 - 0,8	Ofengestell + Backblech	2 + 1	Haut vom ganzen Fisch mit Öl und Kräutern und Gewürzen einstreichen. Fische nebeneinander, Kopf an Schwanz, auf Ofengestell und Backblech legen. Wenden, sobald der Ofen ein akustisches Signal ausgibt. Drücken Sie zum Fortsetzen des Vorgangs auf Weiter/Start. Das Programm ist geeignet für ganze Fische wie Forellen, Zander oder Dorade.
7	Dampf-gegarte Garnelen	0,2 - 0,5	Dampfscha-len, perforiert und unperfo-riert	2	Legen Sie Garnelen (roh/ungekocht-geschält oder ungeschält) in die Dampfschalen. Drücken Sie für den Garvorgang auf Weiter/Start.
8	Gegrillte Garnelen	0,2 - 0,5	Ofengestell + Backblech	4 + 1	Die rohen Garnelen gleichmäßig auf dem Ofengestell verteilen.
9	Dampf-gegarte Muscheln	1,0 - 1,4	Dampfscha-len, perforiert und unperfo-riert	2	Geben Sie Muscheln mit Zwiebeln, Kräutern und Gewürzen in die Dampfschalen. Drücken Sie für den Garvorgang auf Weiter/Start.

6. Backwaren

Nein	Lebens-mittel	Ge-wicht	Zubehör	Ein-schub-leiste	Empfehlung
1	Apfelku-chen	1,2 - 1,4	Ofengestell	1	Den Apfelkuchen in ein rundes Metallgefäß geben. Auf das Ofengestell setzen. Der Gewichtsbereich schließt Äpfel u. dgl. ein.
2	Boden für Obstku-chen	0,3 - 0,5	Ofengestell	2	Den Teig in einer Metall-Bodenform auf das Ofengestell setzen.
3	Brownies	0,5 - 0,7	Ofengestell	2	Den Teig in eine runde Schüssel aus Jenaer Glas geben und auf einem Keramikteller auf das Ofengestell setzen.

Nein	Lebens-mittel	Ge-wicht	Zubehör	Ein-schub-leiste	Empfehlung
4	Croissants	0,2 - 0,4	Backblech	2	Backpapier verwenden. Die Croissants nebeneinander auf das Backblech legen.
5	Holländ-discher Butterku-chen	0,5 - 0,7	Ofengestell	1	Den frischen Teig in eine runde Metall-Backform mit 22 cm Durchmesser geben. Auf das Gestell setzen.
6	Kastenku-chen	0,7 - 0,8	Ofengestell	2	Den frischen Teig in eine Kastenform aus Metall mit ausreichender Größe (Länge 25 cm) geben. Die Form längs der Tür auf das Ofengestell setzen.
7	Muffins	0,5 - 0,6	Ofengestell	2	Den Muffinteig in eine Metall-Muffinform für 12 Muffins geben. Die Form in die Mitte des Ofengestells setzen.
8	Aufge-hender Hefeteig	0,3 - 0,6	Ofengestell	2	Den Hefeteig für Pizza, Kuchen oder Brot vorbereiten. Den Teig in ein großes, rundes, hitzebeständiges Gefäß geben und mit Folie abdecken.
9	Biskuitku-chen	0,3 - 0,6	Ofengestell	1	Den Ofen bei konventioneller Hitze auf 180 °C vorheizen. Den Teig in eine runde, schwarze Backform (300 g: 18 cm, 400 g: 24 cm, 500 g: 26 cm Durchmesser) geben. Die Form in die Mitte des Ofengestells setzen.
10	Weißbrot	0,7 - 0,8	Ofengestell	2	Den frischen Teig in eine Kastenform aus Metall mit ausreichender Größe (Länge 25 cm) geben. Die Form längs der Tür auf das Ofengestell setzen.
11	Apfel-Blät-terteig	0,3 - 0,5	Backblech	1	Backpapier verwenden. 4 Stücke nebeneinander auf das Backblech legen.

7. Gerichte

Nein	Lebens-mittel	Ge-wicht	Zubehör	Ein-schub-leiste	Empfehlung
1	Selbst gemachte Pizza	0,6 - 1,0	Backblech	1	Die Pizza auf das Blech legen. Der Gewichtsbereich schließt Beläge wie Sauce, Gemüse, Schinken und Käse ein.
2	Lasagne	0,8 - 1,1	Ofengestell	2	Frische Lasagne zubereiten oder Fertigprodukt verwenden und in ein ofenfestes Gefäß mit ausreichender Größe geben. Gefäß in die Mitte des Ofens setzen.
3	Kartoffel-gratin	0,7 - 1,0	Ofengestell	2	Das frische Kartoffelgratin in ein Geschirr aus Jenaer Glas geben. Das Gefäß auf das Gestell setzen. Nach dem Garen 2 - 3 Minuten stehen lassen.

Nein	Lebens-mittel	Ge-wicht	Zubehör	Ein-schub-leiste	Empfehlung
4	Gemüse-gratin	0,4 - 0,8	Ofengestell	2	Gemüsegratin in einem ofenfesten runden Gefäß vorbereiten. Gefäß in die Mitte des Ofens setzen. Nach dem Garen 2 - 3 Minuten stehen lassen.
5	Blätterteig, Fischfül-lung	0,2 - 0,6	Backblech	1	Backpapier verwenden. 4 Stücke nebeneinander auf das Backblech legen.
6	Blätterteig, Hack-fleischfül-lung	0,2 - 0,6	Backblech	1	Backpapier verwenden. 4 Stücke nebeneinander auf das Backblech legen.
7	Quiche	0,7 - 0,9	Ofengestell	1	Wir empfehlen, den Ofen mit Unterhitze und Umluft auf 190 ˚C vorzuheizen, bis das akustische Signal ertönt. Die Metallbackform verwenden. Nach dem Vorheizen in die Mitte des Ofengestells setzen.

8. Nachspeisen

Nein	Lebens-mittel	Ge-wicht	Zubehör	Ein-schub-leiste	Empfehlung
1	Dampfge-garter Flan	0,4 - 0,6	Dampfschale, perforiert	2	Geben Sie Flan-Backmischung in 6 kleine Flan-Schälchen (jeweils à 100 ml). Mit Klarsichtfolie abdecken. Stellen Sie die Schälchen in die Dampfschale.
2	Obst_sanft dampfge-gart	0,2 - 0,5	Dampfschale, perforiert	2	Geben Sie Äpfel, Birnen oder Aprikosen in Scheiben in eine flache Schale aus Jenaer Glas. Fügen Sie 1 Teelöffel Zucker und 2 Esslöffel Wasser hinzu.
3	Obst_sanft dampfge-gart	0,2 - 0,5	Dampfschale, perforiert	2	Geben Sie Äpfel, Birnen oder Aprikosen in Scheiben in eine flache Schale aus Jenaer Glas. Fügen Sie 1 Teelöffel Zucker und 2 Esslöffel Wasser hinzu.
4	Schokola-de schmel-zen	0,1 - 0,3	Dampfschale, perforiert	2	Zerteilen Sie die Schokolade (pure oder Kochschokolade) in Stücke, geben Sie sie in eine kleine Schale aus Pyrexglas und decken Sie mit Plastikfolie oder einem Deckel ab. Schale auf das Dampfschale setzen. Halten Sie sie während der Standzeit bedeckt. Nach dem Herausnehmen gut umrühren. (Für weiße oder Milchschokolade 5 Minuten abziehen)
5	Trocken-obst dämpfen	0,1 - 0,5	Dampfschale, perforiert	2	Legen Sie Trockenobst (Aprikosen, Pflaumen und Äpfel) in die Dampfschale.

Nein	Lebens-mittel	Ge-wicht	Zubehör	Ein-schub-leiste	Empfehlung
6	Milchreis-pudding	0,2 - 0,4	Dampfschale, perforiert	2	Geben Sie Milchreis in eine flache Schale aus Jenaer Glas. Geben Sie pro 100 g Reis 200 ml kalte Milch hinzu. Schale auf das Ofengestell setzen. Nach dem Dampfgaren umrühren.

9. Spezielles

Nein	Lebens-mittel	Ge-wicht	Zubehör	Ein-schub-leiste	Empfehlung
1	Desinfizie-rung_Ba-byfläsch-chen	2 - 3	Ofengestell	2	Legen Sie die geöffneten Flaschen waagerecht auf das Ofengestell, mit der Öffnung zur Rückseite des Ofens. Seien Sie beim Herausnehmen der Fläschchen vorsichtig.
2	Babynah-rung	0,1 - 0,2 0,2 - 0,3	Dampfschale, perforiert	2	Füllen Sie die Babynahrung in einen tiefen Keramikteller. Nicht abdecken.

10. Eiergerichte

Nein	Lebens-mittel	Ge-wicht	Zubehör	Ein-schub-leiste	Empfehlung
1	Eier, weichge-kocht	0,1 - 0,6	Dampfschale, perforiert	2	Bohren Sie ein Loch in die mittelgroßen Eier (M). Legen Sie 2 - 10 Eier in die Dampfschale. Wenn Sie möchten, dass die Eier erst fester werden, lassen Sie einige Minuten stehen.
2	Eier, hart-gekocht	0,1 - 0,6	Dampfschale, perforiert	2	Bohren Sie ein Loch in die mittelgroßen Eier (M). Legen Sie 2 - 10 Eier in die Dampfschale. Wenn Sie möchten, dass die Eier erst fester werden, lassen Sie einige Minuten stehen.
3	Eier, po-chiert	0,2 - 0,4	Dampfschale, perforiert	2	Fetten Sie eine kleine runde Schale aus Glas oder Keramik mit Pflanzenöl ein. Legen Sie jedes Ei (ohne Schale) in die runde Schale.

11. Fertiggerichte

Nein	Lebens-mittel	Gewicht	Zubehör	Ein-schub-leiste	Empfehlung
1	Tiefkühl-pizza	0,3 - 0,4 0,4 - 0,5	Ofengestell	2	Die tiefgefrorene Pizza in die Mitte des Ofengestells setzen.

Nein	Lebens-mittel	Gewicht	Zubehör	Ein-schub-leiste	Empfehlung
2	Tiefkühl-Pommes-Frites	0,4 - 0,45	Backblech	2	Die tiefgefrorenen Pommes Frites auf dem Metall-Backblech verteilen.
3	Tiefkühl-fischstäb-chen	0,3 - 0,5	Backblech	2	Die Tiefkühlfischstäbchen gleichmäßig auf dem Backblech verteilen. Durch Wenden beim akustischen Signal können Sie bessere Ergebnisse erzielen.
4	Tiefge-frorene Kartoffel-kroketten	0,4 - 0,6	Backblech	2	Die tiefgefrorenen Kroketten gleichmäßig auf dem Metall-Backblech verteilen.
5	Tiefgekühl-ter Brokkoli	0,2 - 0,6	Dampfschale, perforiert (2)	2	Geben Sie tiefgekühlte Brokkoliröschen in die Dampfschale und drücken Sie für den Garvorgang auf Weiter/Start.
6	Tiefgekühl-te grüne Bohnen	0,2 - 0,6	Dampfschale, perforiert (2)	2	Geben Sie tiefgekühlte grüne Bohnen in die Dampfschale und drücken Sie für den Garvorgang auf Weiter/Start.
7	Tiefgekühl-te Erbsen	0,2 - 0,6	Dampfschale, perforiert (2)	2	Geben Sie tiefgekühlte Erbsen in die Dampfschale und drücken Sie für den Garvorgang auf Weiter/Start.
8	Tiefgekühl-te Spinat-würfel	0,3 - 0,5	Dampfschale, unperforiert	2	Geben Sie tiefgekühlte Spinatwürfel in die Dampfschale und drücken Sie für den Garvorgang auf Weiter/Start.
9	Tiefgekühl-tes Dim Sum	0,2 - 0,4	Backblech	2	Die tiefgefrorenen Mini-Frühlingsrollen gleichmäßig auf dem Metall-Backblech verteilen.
10	Tiefgekühl-te Fertig-Dampfnu-deln	0,3 - 0,6	Dampfschale, perforiert	2	Geben Sie tiefgekühlte Dampfnudeln in die Dampfschale und drücken Sie für den Garvorgang auf Weiter/Start.

12. Auftauen

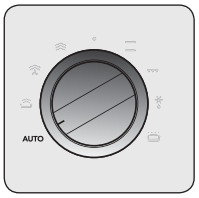
Nein	Lebensmittel	Gewicht	Standzeit	Empfehlung
1	Tiefgekühltes Fleisch	0,2 - 0,5 0,8 - 1,5	10 - 30	Die Ränder immer mit Aluminiumfolie schützen. Dieses Programm ist für Rindfleisch, Lamm, Schweinefleisch, Steaks, Koteletts und geschnetzeltes Fleisch geeignet. Das Fleisch auf das Ofengestell setzen. Ofengestell in Einschubleiste 2 setzen, Backblech in Einschubleiste 1.

Nein	Lebensmittel	Gewicht	Standzeit	Empfehlung
2	Tiefgekühltes Geflügelfleisch	0,3 - 0,6 0,9 - 1,3	10 - 30	Keulen- und Flügelspitzen stets mit Aluminiumfolie schützen. Dieses Programm ist für ganze Hühner und für Stücke von Geflügelfleisch geeignet. Das Geflügel auf das Ofengestell setzen. Ofengestell in Einschubleiste 2 setzen, Backblech in Einschubleiste 1.
3	Tiefgekühlter Fisch	0,3 - 0,8	10 - 30	Den Schwanz eines ganzen Fischs mit Aluminiumfolie abdecken. Dieses Programm ist für ganze Fische und für Fischfilets geeignet. Fisch auf das Ofengestell legen. Ofengestell in Einschubleiste 2 setzen, Backblech in Einschubleiste 1.
4	Tiefgekühltes Brot	0,1 - 0,3 0,4 - 0,6	5 - 10	Das Brot horizontal, längs der Tür, auf das Backblech setzen, Einschubleiste 2. Dieses Programm ist für alle Arten von geschnittenem Brot sowie für Brötchen und Baguettes geeignet.
5	Tiefgekühltes Obst	0,2 - 0,6	5 - 10	Gefrorenes Obst gleichmäßig auf Backblech, Einschubleiste 2 verteilen. Dieses Programm ist für alle Arten von Obststücken oder Beeren geeignet.

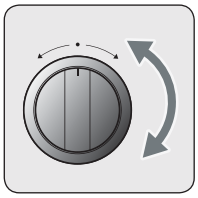
VERWENDEN DES GARENS IN PHASEN

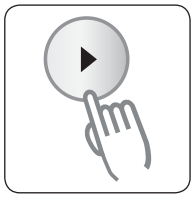
Garen in Phasen können Sie verwenden, wenn Sie unterschiedliche Modi nacheinander benutzen möchten.
Sie können zwei oder drei Phasen einstellen, und es ist außerdem möglich, die Garphasen, die Sie unter „Eigene Gerichte“ eingestellt haben, zu speichern (siehe Seite 65: „Eigenes Gericht hinzufügen“).

Garen in Phasen

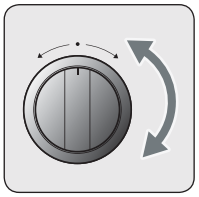


1 Drehen Sie die **Modusauswahl** in die Position „**AUTO**“.

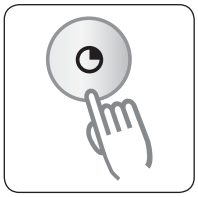


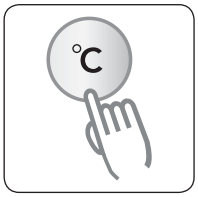


2 Drehen Sie die **Multifunktionsauswahl**, um „Garen in Phasen“ auszuwählen. Drücken Sie zur Bestätigung auf **Weiter/Start**.

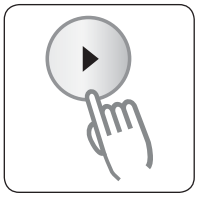


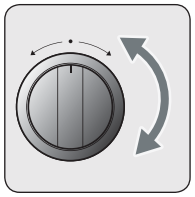
3 Auf dem Display sehen Sie „Erste Phase“ und dann die verschiedenen Ofenmodi. Drehen Sie die **Multifunktionsauswahl**, um den bevorzugten Ofenmodus auszuwählen.



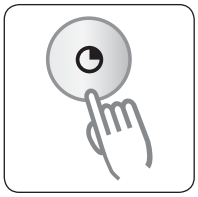


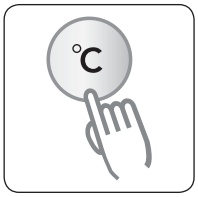
4 Wenn gewünscht, ändern sie die Garzeit, die verzögerte Startzeit und die Temperatur (falls verfügbar).
Siehe Seite 17.



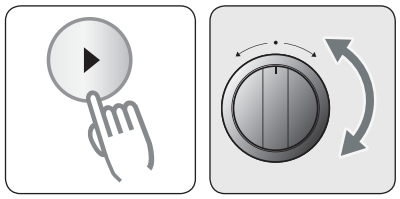


5 Drücken Sie zur Bestätigung der ersten Phase auf **Weiter/Start**. Auf dem Display sehen Sie „Zweite Phase“ und dann die verschiedenen Ofenmodi. Drehen Sie die **Multifunktionsauswahl**, um den bevorzugten Ofenmodus für die zweite Phase auszuwählen.

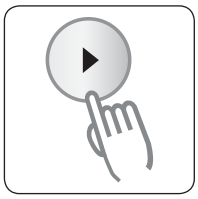




6 Wenn gewünscht, ändern sie die Garzeit, die verzögerte Startzeit und die Temperatur (falls verfügbar).
Siehe Seite 17.



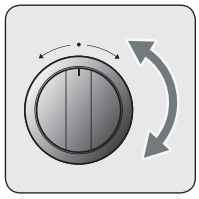
7 Drücken Sie zur Bestätigung der zweiten Phase auf **Weiter/Start**. Auf dem Display wird „Dritte Phase“ angezeigt und „Start drücken“. Drehen Sie die **Multifunktionsauswahl**, um „Dritte Phase“ auszuwählen, wenn Sie eine dritte Phase hinzufügen möchten oder wählen Sie „Start drücken“, wenn Sie Garen in Phasen starten möchten.



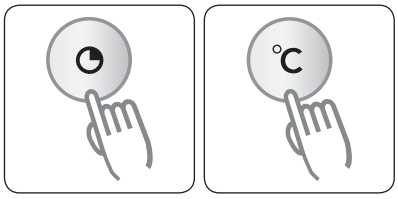
8 Drücken Sie zur Bestätigung auf **Weiter/Start**.

Fahren Sie mit Schritt 9 fort, wenn Sie eine dritte Phase hinzufügen möchten.

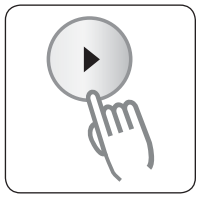
Fahren Sie mit Schritt 12 fort, wenn Sie Garen in Phasen mit zwei Phasen starten möchten.



9 Wenn Sie eine dritte Phase hinzufügen möchten, drehen Sie die **Multifunktionsauswahl**, um den bevorzugten Ofenmodus für die dritte Phase auszuwählen.



10 Wenn gewünscht, ändern sie die Garzeit, die verzögerte Startzeit und die Temperatur (falls verfügbar). Siehe Seite 17.

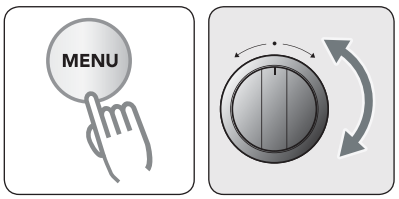


11 Drücken Sie auf **Weiter/Start**, um das Garen in Phasen zu starten.

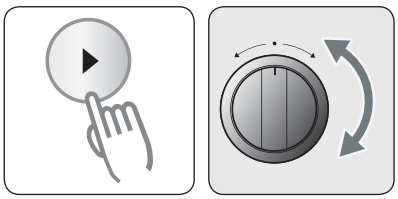
EIGENE PROGRAMMIERTE GERICHTE HINZUFÜGEN

Sie können 10 eigene Gerichte programmieren und als „Eigene Gerichte“ speichern.

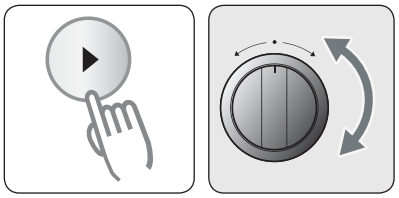
Eigenes Gericht hinzufügen



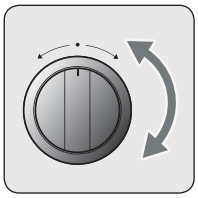
1 Drücken Sie auf **Menü** und drehen Sie die **Multifunktionsauswahl**, um die „Gerichte“ auszuwählen.



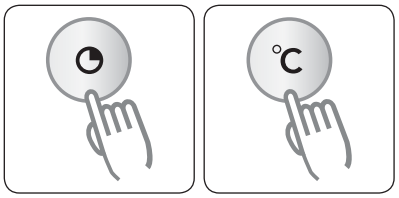
2 Drücken Sie zur Bestätigung auf **Weiter/Start**. Drehen Sie die **Multifunktionsauswahl**, um „Hinzufügen“ auszuwählen.



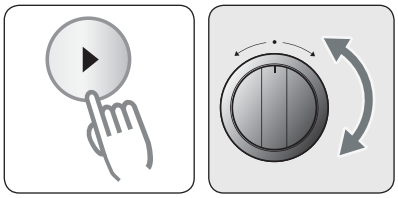
3 Drücken Sie zur Bestätigung auf **Weiter/Start**. Auf dem Display wird „Choose Name“ angezeigt. Geben Sie den ersten Buchstaben des Namens Ihres Gerichts ein, indem Sie die **Multifunktionsauswahl** drehen. Drücken Sie auf **Weiter/Start** und geben Sie den zweiten Buchstaben ein usw. Wenn Sie den Namen vollständig eingegeben haben, warten Sie darauf, dass der Name angezeigt wird, und drücken Sie zur Bestätigung auf **Weiter/Start**.



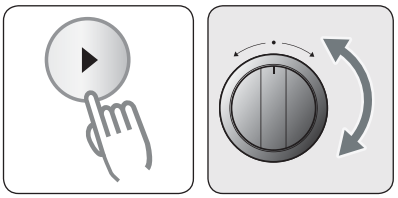
4 Auf dem Display sehen Sie „Funktion auswählen“ und dann die verschiedenen Ofenmodi. Drehen Sie die **Multifunktionsauswahl**, um den bevorzugten Ofenmodus auszuwählen.



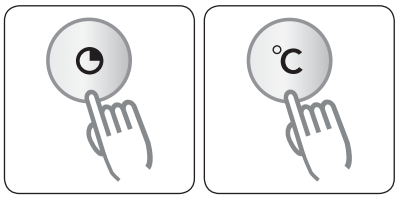
5 Wenn gewünscht, ändern sie die Garzeit, die verzögerte Startzeit und die Temperatur (falls verfügbar). Siehe Seite 17.



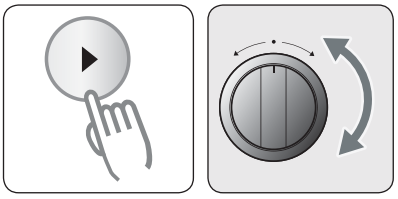
6 Drücken Sie zur Bestätigung auf **Weiter/Start**. Drehen Sie die **Multifunktionsauswahl**, um „Hinzufügen“ auszuwählen (Sie fahren mit Schritt 7 fort) oder „Gericht speichern“ (Sie fahren mit Schritt 12 fort).



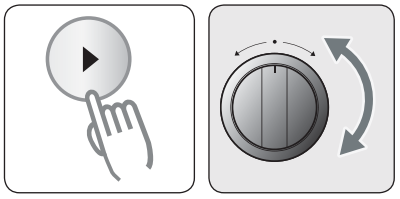
7 Drücken Sie zur Bestätigung auf **Weiter/Start**. Drehen Sie die **Multifunktionsauswahl**, um den bevorzugten Ofenmodus für die zweite Phase auszuwählen.



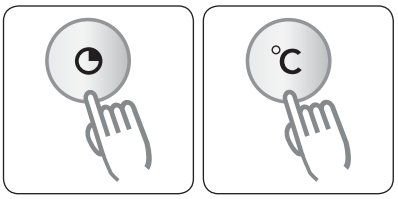
8 Wenn gewünscht, ändern sie die Garzeit, die verzögerte Startzeit und die Temperatur (falls verfügbar). Siehe Seite 17.



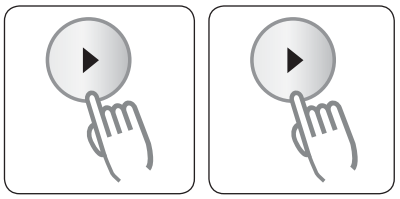
9 Drücken Sie zur Bestätigung auf **Weiter/Start**. Drehen Sie die **Multifunktionsauswahl**, um „Phase hinzufügen“ auszuwählen (Sie fahren mit Schritt 10 fort) oder „Gericht speichern“ (Sie fahren mit Schritt 12 fort).



10 Drücken Sie zur Bestätigung auf **Weiter/Start**. Drehen Sie die **Multifunktionsauswahl**, um den bevorzugten Ofenmodus für die dritte Phase auszuwählen.



11 Wenn gewünscht, ändern sie die Garzeit, die verzögerte Startzeit und die Temperatur (falls verfügbar). Siehe Seite 17.

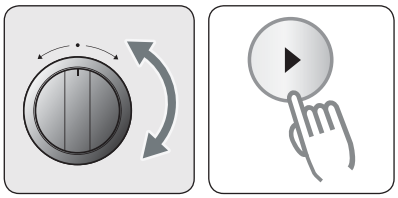


12 Drücken Sie zur Bestätigung auf **Weiter/Start** . Auf dem Display wird „Gericht speichern“ angezeigt. Wenn alle Einstellungen vorgenommen wurden, drücken Sie zur Bestätigung auf **Weiter/Start**. Ihr Gericht wurde zu den Auto-Gar-Programmen hinzugefügt.

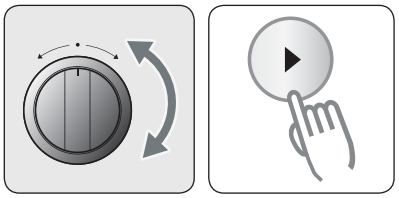
- Während der Programmierung Ihres eigenen Gerichts, können Sie zu vorherigen Schritten zurückkehren, indem Sie auf **Zurück** drücken.
- Es ist nicht möglich, die Einstellungen der hinzugefügten Gerichte zu ändern, nachdem Sie auf die **Weiter/Start**-Taste gedrückt haben. Sie müssen Ihr eigenes Gericht löschen (siehe Seite 68) und es mit den neuen Einstellungen wieder hinzufügen.

EIGENES GERICHT AUSWÄHLEN

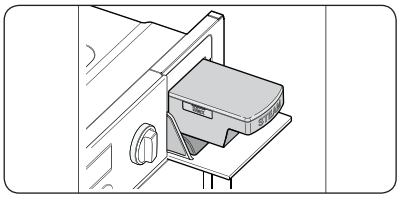
1 Drehen Sie die **Modusauswahl** in die Position „**AUTO**“.



2 Drehen Sie die **Multifunktionsauswahl**, um „Eigene Gerichte“ auszuwählen. Drücken Sie zur Bestätigung auf **Weiter/Start**.



3 Drehen Sie die **Multifunktionsauswahl**, um Ihr eigenes programmiertes Gericht auszuwählen. Drücken Sie auf **Weiter/Start**, um das Garen Ihres Gerichts zu starten.

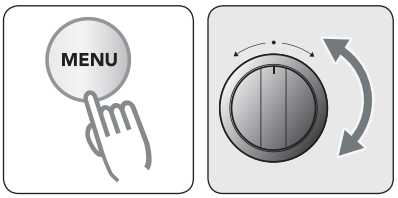


4 Befüllen Sie den Wasserbehälter bis zur Höchstmarke und setzen Sie ihn wieder ein. Stellen Sie Ihre Lebensmittel in den Ofeninnenraum.

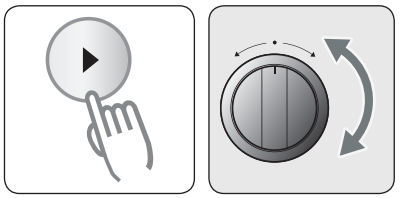
Aufwärmen überspringen

Wenn Sie beginnen, im Auto-Garmodus zu garen, ist es möglich, dass „Vorheizen“ im Display angezeigt wird. Sie können das Vorheizen überspringen, indem Sie auf **Weiter/Start** drücken und die **Multifunktionsauswahl** auf „Nein“ stellen. Drücken Sie zur Bestätigung nochmals auf **Weiter/Start**. Der Kombi-Dampfgarofen überspringt jetzt das Vorheizen (im Display wird „Vorheizen“ nicht mehr angezeigt).

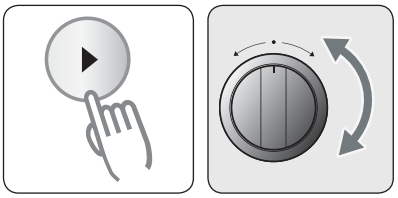
EIGENES PROGRAMMIERTES GERICHT LÖSCHEN



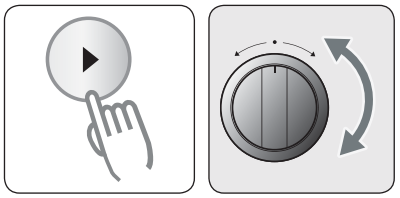
1 Drücken Sie auf **Menü** und drehen Sie die **Multifunktionsauswahl**, um die „Gerichte“ auszuwählen.



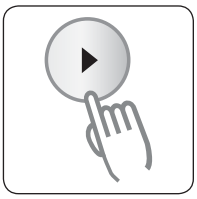
2 Drücken Sie zur Bestätigung auf **Weiter/Start**. Drehen Sie die **Multifunktionsauswahl**, um „Löschen“ auszuwählen.



3 Drücken Sie zur Bestätigung auf **Weiter/Start**. Drehen Sie die **Multifunktionsauswahl**, um Ihr eigenes programmiertes Gericht auszuwählen.



4 Drücken Sie zur Bestätigung auf **Weiter/Start**. Drehen Sie die **Multifunktionsauswahl**, um „Löschen“ auszuwählen.



5 Drücken Sie auf **Weiter/Start**, um Ihr eigenes programmiertes Gericht zu löschen.

TESTGERICHTE

Gemäß Norm EN 60350

1. Backen

Die Empfehlungen zum Backen beziehen sich auf einen vorgeheizten Ofen. Das Backblech mit der abgeschrägten Seite zur Vorderseite (Tür) einsetzen.

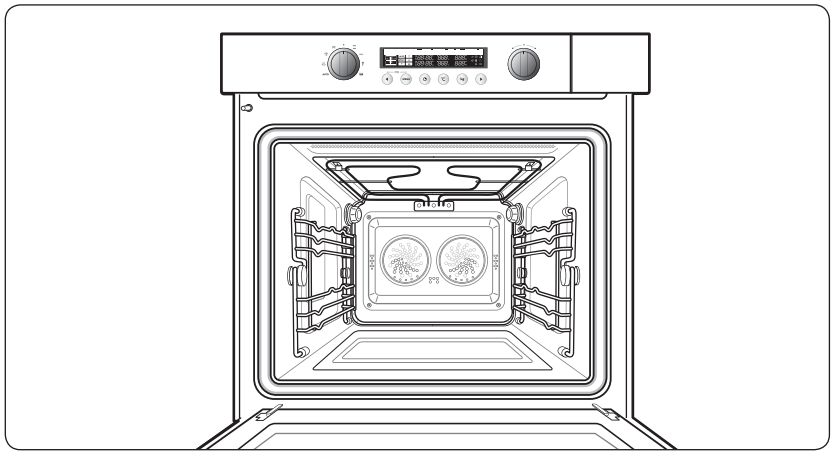
Lebensmittelart	Geschirr und Anmerkungen	Einschubleiste	Garmodus	Temp. °C	Mindestgarzeit
Kleine Kuchen	Backblech	2	Oberhitze und Unterhitze	150 - 170	20 - 30
		2	Umluft	150 - 170	20 - 25
	Backblech + Backblech	1 + 4	Mehrebenen-Kochen	150 - 160	20 - 30
Fettfreier Biskuitkuchen	Springform auf großem Gitter (dunkel beschichtet, 26 cm Durchmesser)	1	Oberhitze und Unterhitze	160 - 180	20 - 30
		1	Umluft	150 - 160	30 - 35
Buttergebäck	Backblech	2	Oberhitze und Unterhitze	150 - 160	20 - 30
		2	Umluft	150 - 160	20 - 30
Hefe-Apfelblechkuchen	Backblech	1	Oberhitze und Unterhitze	150 - 160	40 - 50
		1	Umluft	150 - 160	45 - 55
Apfelkuchen	Großes Gitter und 2 Springformen * (dunkel beschichtet, 20 cm Durchmesser)	1 Diagonal platziert	Umluft und Unterhitze	170 - 190	70 - 90

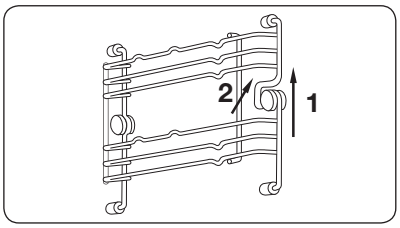
* Zwei Springformen auf dem Gitter hinten links und vorn rechts angeordnet.

2. Grillen

Den Ofen mit der Grillfunktion 5 Minuten lang vorheizen.

Lebensmittelart	Geschirr und Anmerkungen	Einschubleiste	Garmodus	Temp. °C	Mindestgarzeit
Toastbrot	Ofengestell	4	Grill	250	1. 1 - 2 2. 1 - 2
Rindfleischburger (12 Stck.)	Ofengestell + Backblech (zum Auffangen von Fett)	4	Grill	250	1. 10 - 15 2. 10 - 15





1 Reinigung des **Ofenraums**.

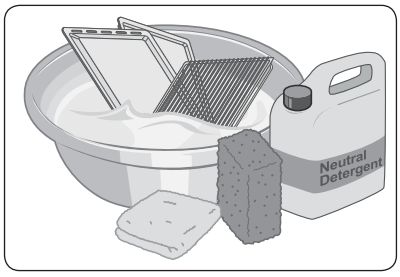
- ► Linke und rechte Einschubleistenhalterungen vorn anheben (1). Einschubleistenhalterungen zur Mitte bewegen (2) und herausziehen. Mit einem neutralen, in Spülmittel getauchten Tuch Speisereste von der Decke und von den Wänden abwischen.
- ► Anschließend beide Einschubleistenhalterungen wieder korrekt einsetzen.
- ► Selbst feste, schwierige Flecken oder trockene Reste können mithilfe des Dampfreinigungsprozesses entfernt werden.

2 Reinigung von **Ofenoberfläche, Bedienleiste und Fenster**.

- ► Die Oberfläche des Ofens kann mit einem feuchten Geschirrtuch abgewischt werden, gefolgt von einem trockenen Tuch, um das Wasser vollständig zu entfernen.
- ► Beim Reinigen der Bedienleiste keine Gewalt anwenden, denn sie kann beim Reinigen beschädigt werden.
- ► Das transparente Fenster mit einem neutralen, in Spülmittel getauchten Geschirrtuch reinigen und anschließend mit einem trockenen Tuch trockenreiben.

3 Reinigung des **Wasserbehälters und des Blechs**.

- ► Mit einem in ein neutrales Reinigungsmittel getauchten Schwamm abwischen und anschließend mit Wasser abspülen.



4 Reinigung der **Zubehörteile**.

- ► Mit einem neutralen Reinigungsmittel abwischen; anschließend abtrocknen und wieder in den Ofenraum einsetzen.
- ► Beim Abwischen der Zubehörteilen mit einem Scheuermittel keine Gewalt anwenden, da sonst die beschichtete Oberfläche beschädigt werden könnte.

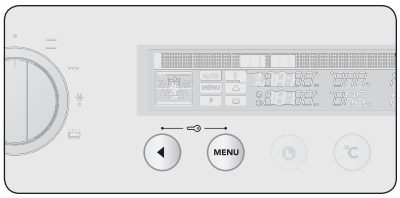
WARNUNG:

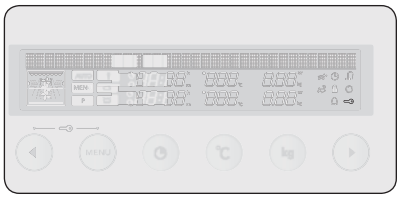
- NIEMALS Benzen, Verdünnungsmittel oder Metall-Scheuermittel zum Reinigen verwenden. denn dies könnte zur Verfärbung oder Beschädigung der Oberfläche führen.
- Beim Reinigen kein Wasser auf die Maschine sprühen. Dies kann Stromschläge oder Feuer zur Folge haben.
- Wasserbehälter nicht zum Trocknen in direktes Sonnenlicht stellen. Dies kann Verformungen oder Beschädigungen zur Folge haben.
- Trennen Sie für die Reinigung nicht willkürlich die Dichtungstür vom Ofeninnenraum.

KINDERSICHERUNGSSCHLOSS

Das Kindersicherungsschloss des Ofens ermöglicht Ihnen, die Bedienleiste zu sperren, sodass sie nicht versehentlich betätigt werden kann.

Sperren des Ofens

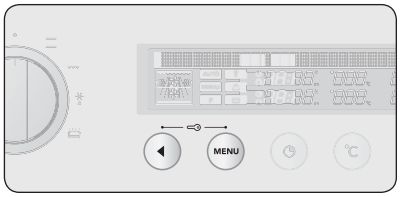




1 Drücken Sie gleichzeitig auf die Tasten **Zurück** und **Menü**, und halten Sie sie drei Sekunden lang gedrückt.

2 Auf dem Display wird ein Schlosssymbol angezeigt; dies bedeutet, dass alle Funktionen gesperrt sind.

Entsperren des Ofens



1 Drücken Sie gleichzeitig auf die Tasten **Zurück** und **Menü**, und halten Sie sie drei Sekunden lang gedrückt.

2 Auf dem Display verschwindet das Schlosssymbol; dies bedeutet, dass alle Funktionen entsperrt sind.

REINIGUNG IHRES DAMPFGAROFENS

Reinigen Sie Ihren Ofen regelmäßig, damit sich kein Fett und keine Speisereste ansammeln können, insbesondere an den Innen- und Außenflächen, der Tür und der Türversiegelung.

1. Reinigen Sie die Außenflächen mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser. Abspülen und trocknen.
2. Entfernen Sie alle Spritzer und Flecken im Innenraum mit einem in Seifenwasser getauchten Tuch. Abspülen und trocknen.
3. Um hart gewordene Speisereste zu lösen oder Gerüche zu entfernen, stellen Sie eine Tasse mit verdünntem Zitronensaft auf den Boden des leeren Ofens, und heizen Sie das Gerät mit maximaler Energie für 10 Minuten.
4. Waschen Sie den Innenraum aus.

Wichtig

- Achten Sie sorgfältig darauf, dass KEIN Wasser in die Lüftungsschlitze gerät.
- Scheuermittel oder chemische Lösungsmittel dürfen KEINESFALLS verwendet werden.
- Achten Sie IMMER darauf, dass die Türversiegelungen sauber sind, damit sich keine Partikeln ansammeln können, die das korrekte Schließen der Tür behindern könnten.
- Trennen Sie für die Reinigung nicht willkürlich die Dichtungstür vom Ofeninnenraum.

LAGERUNG UND REPARATUR IHRES DAMPFGAROFENS

Reparaturen an dem Gerät sollten nur von einem qualifizierten Kundendiensttechniker durchgeführt werden.
Wenn der Ofen einer Reparatur bedarf, trennen Sie ihn von der Stromversorgung, und wenden Sie sich an den Kundenservice von ATAG.

Halten Sie dabei die folgenden Informationen bereit:

- **Die Modell- und die Seriennummer (an der Innenseite der Ofentür)**
- **Einzelheiten zur Garantie**
- **Klare Problembeschreibung**

Wenn der Ofen vorübergehend gelagert werden muss, wählen Sie einen sauberen und trockenen Ort, da Staub und Feuchtigkeit den Ofen beschädigen können.

FEHLERCODES

Fehlercode	Allgemeine Funktionen
E-21	TEMP SENSOR OPEN ERROR Tritt aufgrund eines defekten Sensors, falsch verlegter Kabel, eines defekten PCB und dann auf, wenn der A/D-Wert, der von MICOM wahrgenommen wird, über 250 steigt.
E-22	TEMP SENSOR SHORT ERROR Tritt aufgrund eines defekten Sensors, falsch verlegter Kabel, eines defekten PCB und dann auf, wenn der A/D-Wert, der von MICOM wahrgenommen wird, unter 5 fällt.
E-23	TEMP SENSOR TARGET TEMP ERROR (FEHLER BEIM VORHEIZEN) Tritt auf, wenn das Vorheizen nach 30 Minuten nicht abgeschlossen ist.
E-24	ABNORMAL TEMP SENSING ERROR Tritt auf, wenn die Temperatur des Innenraums 10 Minuten lang über 250 °C liegt.
E-51	EEPROM OPEN ERROR Tritt auf, wenn die EEPROM-Kommunikation während des ersten Startvorgangs fehlschlägt.
E-53	EEPROM READ & WRITE ERROR EEPROM wird nicht verwendet.
E-71	STEAM SENSOR OPEN ERROR Tritt aufgrund eines defekten Dampfsensors, falsch verlegter Kabel, eines defekten PCB und dann auf, wenn der A/D-Wert, der von MICOM wahrgenommen wird, für 3 Minuten auf über 250 steigt.
E-72	STEAM SENSOR SHORT ERROR Tritt aufgrund eines defekten Dampfsensors, falsch verlegter Kabel, eines defekten PCB und dann auf, wenn der A/D-Wert, der von MICOM wahrgenommen wird, für 3 Minuten auf unter 5 fällt.
E-81	NAK SIGNAL ERROR Das Nak-Signal tritt auf, wenn der erste Startvorgang mehr als 10 Sekunden dauert.
E-83	COMMUNICATION ERROR Tritt auf, wenn zwischen Haupt- und Unter-PCB mehr als 10 Sekunden lang keine Kommunikation stattfindet.
SE	KEY SHORT ERROR Dieser Fehler tritt auf, wenn eine Taste gedrückt und mehr als 60 Sekunden lang gehalten wird. Er kann auftreten, wenn Wasser in die Bedienleiste eindringt oder sich Staubteilchen auf dem Touchpad befinden.

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

TECHNISCHE DATEN

Modell	CS4411T CS4492T
Stromquelle	230 V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme Max. Leistung Grill Konvektion Dampf	 3100 W 2500 W 2400 W 2800 W
Kühlverfahren	Kühlventilatormotor
Abmessungen Größe des Geräts: Einbaugröße:	 B 595 x H 454 x T 569,4 B 555 x H 445 x T 548,8
Volumen	50 l
Gewicht Netto Versand	 38,0 Kg 41,5 kg

ENTSORGUNG VON GERÄT UND VERPACKUNG

Die Verpackung des Gerätes kann dem Recycling zugeführt werden und besteht möglicherweise aus den folgenden Materialien:

- Pappe
- Papier
- Polyethylenfolie (PE)
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum)
- Polypropylen-Band (PP)

Diese Materialien sind umweltgerecht und nach den einschlägigen behördlichen Vorschriften zu entsorgen.

Das Gerät ist mit einem durchgestrichenen Abfallbehälter markiert. Dies bedeutet, dass die getrennte Entsorgung vorgeschrieben ist, um negative Auswirkungen auf die Umwelt und die öffentliche Gesundheit zu vermeiden. Wenn das Gerät außer Betrieb genommen wird, müssen Sie es einer speziellen Entsorgungseinrichtung bei Ihrer Gemeinde oder Ihrem Händler übergeben.

Die getrennte Entsorgung ermöglicht darüber hinaus die Wiedergewinnung von Materialien, die bei der Fertigung dieses Geräts verwendet wurden; dies spart Rohmaterialien und Energie.

Konformitätserklärung

Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte die einschlägigen Europäischen Richtlinien, Entscheidungen und Vorschriften und die Anforderungen der aufgeführten Standards erfüllen.

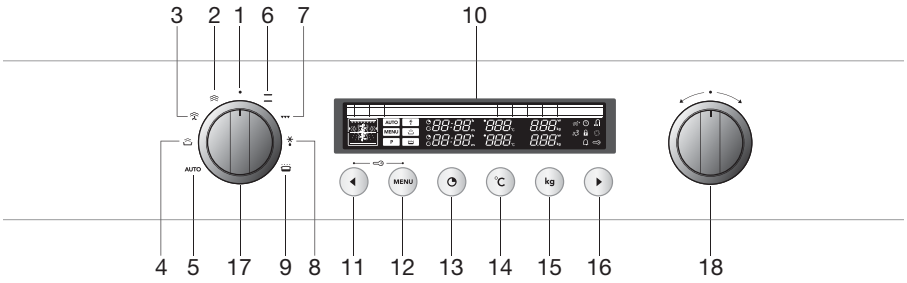
CONTENTS

Control panel 4
Oven features. 5
Accessories 6
Using this manual. 7
Safety 7
Changing the oven lamp 11
Before you begin 12
Setting the language and the clock 12
Automatic shut off (clock) 12
Types of heating. 13
Explanation of knobs and buttons 15
The menu button 15
Symbols in the text display 19
Using the steam mode. 20
Steam Mode Setting 20
Remove the remnant water. 21
Cooking guide 22
Two Level Steam Cooking 23
Using the hot air + Steam mode. 24
Cooking guide 25
Using the reheat mode. 26
Reheat Mode Setting 26
Reheat Cooking 26
Using the oven mode 27
Oven mode setting. 27
Hot air setting. 29
Cooking guide 29
Hot air + Top heat setting 30
Cooking guide 30
Top heat + Bottom heat setting 31
Cooking guide 31
Top heat + fan setting. 32
Cooking guide 32
Hot air + Bottom heat setting 33
Cooking guide 33
Intensive setting 34
Cooking guide 34
Multi level cook setting 35

CONTENTS

Cooking guide 35
ECO Hot air setting 36
Cooking guide 36
Using the grill mode 37
Grill Mode Setting. 37
Cooking guide 38
Using the defrost mode 39
Defrost Mode Setting 39
Using the keeping warm mode. 41
Keeping Warm Mode Setting 41
Setting the water hardness. 42
Descale mode 43
Using the steam clean feature 45
Setting the cook time 46
Setting the delayed start 47
Using the auto cook mode 48
Auto cook mode setting 48
Using stage cooking 60
Stage Cooking 60
Add your own programmed dishes 62
Add your own dish 62
Choose your own programmed dish 63
Delete your own programmed dish. 65
Test dishes. 66
Cleaning. 67
Child safety lock. 69
Cleaning your steam oven 70
Storing and repairing your steam oven 70
Error codes 71
Technical specifications 72
Disposal of appliance and packaging 73

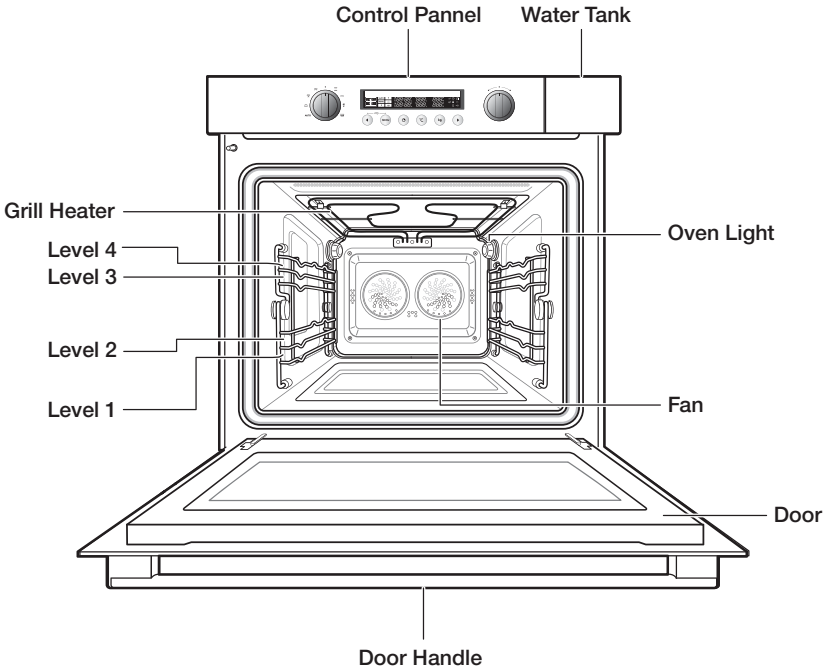
CONTROL PANEL



1. OFF
2. STEAM MODE
3. HOT AIR + STEAM MODE
4. REHEAT MODE
5. AUTO COOK MODE
6. OVEN MODE
7. GRILL MODE
8. DEFROST MODE
9. KEEPING WARM MODE
10. DISPLAY
11. BACK
12. MENU SETTING
13. COOK TIME
14. TEMP SETTING
15. WEIGHT SETTING
16. NEXT/START
17. MODE SELECTOR
18. MULTI-FUNCTION SELECTOR

11 + 12. CHILD LOCK

OVEN FEATURES

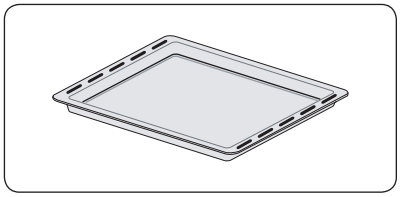


Note

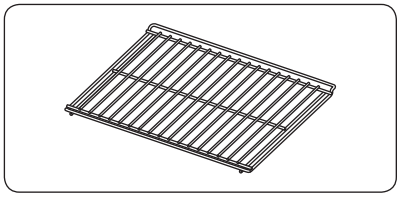
- Shelf levels are numbered from the bottom up.
- The levels 3 and 4 are mainly used for grill function.
- The levels 1 and 2 are mainly used for Steam function with the steam dish.
- Please refer to Cooking Guides in this manual to determine the appropriate shelf level for your dishes.

ACCESSORIES

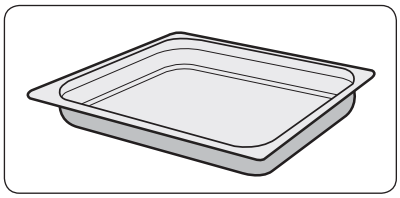
The following accessories are provided with your Combi Steam Oven:



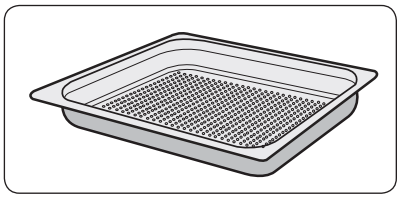
1 Baking Tray



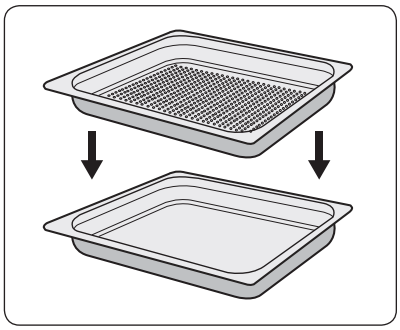
2 Oven Rack (for all levels)



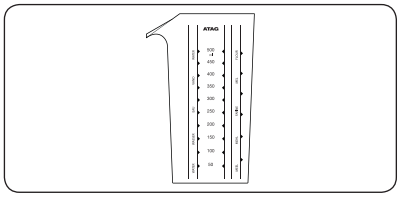
3 Steam dish, unperforated, 40 mm deep (useful during steam mode for collecting condensation)



4 Steam dish, perforated, 40 mm deep (useful for steam mode)



For steaming, you can place the perforated steam dish into the unperforated steam dish. You can only use these two together in level 2.



5 Measuring jug, for filling the water tank.

USING THIS MANUAL

Thank you for purchasing a ATAG Steam oven.

Your Owner's Manual contains essential information on using and caring for your new Steam oven. The installation instructions are included separate.

Before using your combi steam oven, please read the safety instructions and all the information in this manual first and keep it for future reference.

SAFETY

Safe use

- **WARNING**: this appliance and the accessible parts become hot during use. Do not touch the hot components. Keep children younger than 8 away from the appliance unless you can watch them continuously.
- This equipment may be used by children older than 8, as well as by people with physical, sensory or learning difficulties or with a lack of experience and knowledge, provided they are supervised and instructed in the safe use of the appliance and understand the associated dangers. Do not allow children to play with the appliance. Do not allow children to clean or maintain the appliance unless supervised.
- This appliance is only designed for household use. Use it only for food preparation.
- Keep the cable away from hot surfaces.
- Never cover the ventilation openings.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- In connection with electrical safety, the appliance may not be cleaned with high-pressure cleaners or steam cleaners.
- **WARNING**: never heat sealed tins. Pressure develops in the tin which can make it explode.
- In preparing meals containing alcohol, high temperatures may cause the alcohol to evaporate. The vapour can catch fire if it comes into contact with hot parts.
- Do not use the appliance for storing flammable materials or materials that warp easily.
- Do not use any abrasive cleaners or metal scrapers to clean the glass door. This will scratch the surface which may cause the glass to break.
- Use oven gloves or a pot-holder to remove dishes and accessories from the appliance.

- Ensure that food is always heated thoroughly. The time required for this depends on many factors including the quantity and type of food. Any bacteria present in the food are only destroyed if the food is heated at a temperature higher than 70 °C for more than 10 minutes. Allow the food to cook for longer if you are not sure if the food has been heated through.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Only use the temperature probe recommended for this oven (for appliances having a facility to use a temperature-sensing probe).
- Remove all excess spillage and utensils before cleaning with pyrolytic self cleaning function.
- If, for cleaning, the controls have to be set to a position higher than for normal cooking purposes (pyrolytic), the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away.
- **WARNING**: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING**: If the (glass) control panel is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING**: Unattended cooking with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and keep the door closed.
- **WARNING**: Danger of fire: do not store items in the oven.

Children

- Do not allow children to play with the appliance. Do not allow children to clean or maintain the appliance unless supervised.
- Do not store anything of interest to children in cabinets above or behind the appliance.
- **WARNING**: Keep children at a safe distance from the oven during baking or roasting. The oven becomes hot during use. Do not touch the elements and the interior until the oven has cooled completely.
- **WARNING**: The outside of the oven may become hot if it is used for a long period of time at high temperatures. If the oven is used at the maximum temperature for a long time (when grilling, for example), the glass panel in the oven door may become hot. Please be careful if children are around.

Safe use of oven / Steam oven

- The oven is fully insulated. Despite this, there is always some transfer of heat, as a result of which the outside of the oven heats up. This heating up falls well within the norm.
- The oven has a fan that cools the oven casing. The fan may run for some time after the oven is switched off.
- Make sure the appliance is turned off before replacing the bulb to avoid risk of electric shock.
- Do not place accessories on the open oven door.
- Close the oven door during cooking.
- Open the oven door carefully; hot steam will escape.
- Do not store flammable materials in the oven.
- Frozen products such as pizzas should be cooked on the grid shelf. If the baking tray is used, it may become deformed due to the large differences in temperature.
- Never cover the bottom of the oven with aluminium foil. The foil blocks heat flow, which may result in inferior cooking results.
  This can also damage the enamel of the bottom of the oven.
- Smaller quantities require a shorter cooking time. When the cooking times given in recipes are used, you might burn them.
- Never pour cold water on the hot oven floor. This can damage the enamel.
- Fruit juices can result in stains on the oven floor that are difficult to remove. When cooking moist pastries (such as apple pie), use a baking tin/griddle/roasting tin as a drip tray. Spilled food containing sugar or fruit juices, such as prune juice or rhubarb, can damage the colour of the enamel. It is advisable to clean the oven immediately after it has cooled down.
  Note: the water in the steam oven insert pan is still hot!
- Heat and steam resistant baking tins should be used in the steam oven. Silicone baking tins are not suitable when combining hot air circulation and steam.
- Do not use baking tins that have areas of rust. Even tiny patches can lead to rust in the oven interior.

Installation

- Check the appliance for transport damage. Do not connect a damaged appliance.
- This appliance should only be connected by a registered installer!
- Faulty parts may only be replaced by original parts. The manufacturer can only guarantee that original parts meet safety requirements.
- To avoid dangerous situations, a damaged connecting cable should only be replaced by the manufacturer, the manufacturer's service organisation or suitably qualified persons.
- The electrical connection must comply with national and local regulations.
- The wall plug socket and plug should always be accessible.
- If you want to make a fixed connection, make sure that a omnipolar switch with a contact separation of at least 3 mm is fitted in the supply cable.
- The equipment should not be connected to the network via a multi-plug socket or extension lead, as the safe use of the equipment can then not be guaranteed.
- **WARNING**: Never open the appliance casing. The casing may only be opened by a service technician.
- Disconnect the appliance from the mains supply before starting any repair work.
- Freestanding micro wave ovens shall not be placed in a cabinet.
- Appliance should allow to disconnection of the appliance from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

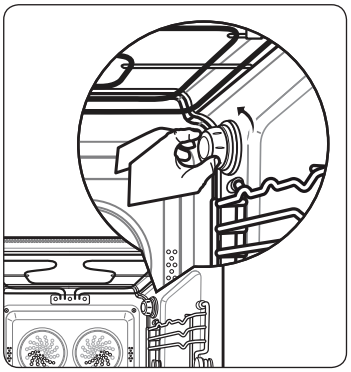
If the safety instructions and warnings are not followed, the manufacturer cannot be held responsible for any resulting damage.

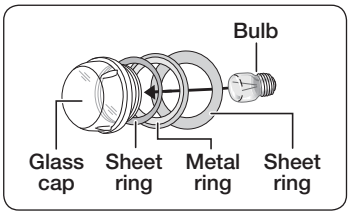
If you decide to discontinue using the appliance because of a fault, we recommend you cut off the cable after removing the plug from the plug socket. Take the appliance to your municipality's waste disposal site.

CHANGING THE OVEN LAMP

Replacing the oven lamp and cleaning the glass cap

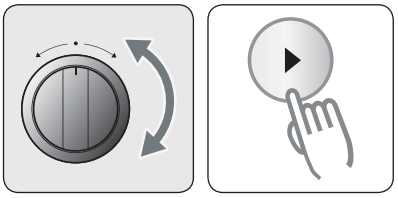
1. Take off the glass cap by turning counterclockwise.
2. Remove the metal ring and the two sheet rings and clean the glass cap.
3. If necessary, replace the bulb with a 25 Watt, 230 V, 300 °C heat resistant oven light bulb.
4. Fit the metal and the sheet ring to the glass cap.
5. Reinstall the glass cap.



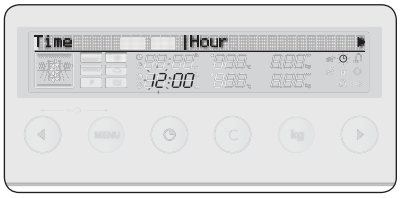


Setting the language and the clock

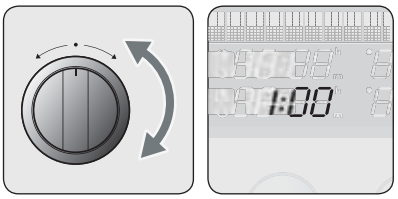
When the power is first supplied to the oven, you must set the language and the time.



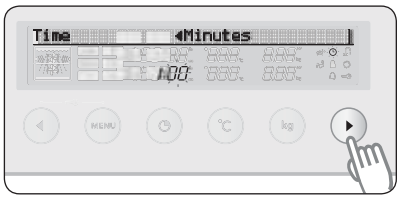
1 Turn the **Multi-function Selector** to set the language. Press **Next/Start** to confirm.



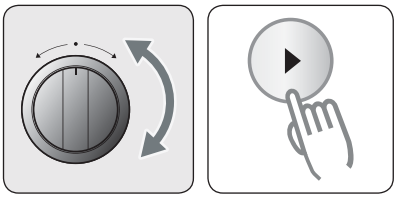
2 Now you have to set the right time. The '12' will blink.



3 Example: to set 1:30.
Turn the **Multi-function Selector** to set the hour of the day.



4 Press **Next/Start** to confirm.
The '00' will blink.



5 Turn the **Multi-function Selector** to set the minute of the time and press **Next/Start** to finish setting the clock. '30' will stop blinking.

6 The display shows the time of day. The appliance is now ready to use. If you want to change the time later on, you can do this by pressing **Menu** and choose 'Time' by turning the **Multi-function Selector** and press **Next/Start**. Then follow step 2-6 as described on this page.

Automatic shut off (clock)

If the knobs of the oven are not operated for more than 10 minutes, the display will turn off automatically for energy saving reasons. By operating any key, the display is switched on again. If desired, this function can be turned off (see page 14; 'Auto shutoff').

TYPES OF HEATING

The following table represents the various oven modes and settings of your oven. Use the cooking guide tables for those modes as guidelines for cooking.

	Steam Mode Food is cooked by steam provided by the steam generator and injected into the cavity by two jet nozzles. This mode is suitable for steaming food like vegetables, fish, eggs, fruits and rice. When cooking by using this mode, always fill the water tank with fresh water. Suggested temperature: 100 °C
	Hot air + Steam Mode Food is cooked by convection mode and the help of steam. The steam is provided by the steam generator and injected into the cavity by interval. This mode is suitable for baking pastries, such as puff pastry, brioches, yeast buns, bread rolls, gratins and roasting meat. The superheated steam will provide a nice crisp, shiny surface and fluffy structure. Meat roasts and fish will keep a more juicy texture inside. When cooking with this mode always fill the water tank with fresh water. Suggested temperature: 180 °C
	Reheat Mode Food is reheated by convection mode and the help of steam. The steam is provided by the steam generator and injected into the cavity by interval. This mode is suitable for plated meals. Dishes can be gently reheated without drying out. When reheating with this mode always fill the water tank with fresh water. Suggested temperature: 100 °C
	Hot air Setting Food is heated by hot air from the back of the oven. This setting provides uniform heating and is ideal for baking. Suggested temperature: 180 °C
	Hot air + Top heat Setting Hot air and top heating element combine, making this setting ideal for crisping and browning. Especially recommended for meats. Suggested temperature: 180 °C
	Top heat + Bottom heat Setting Heat comes from top and bottom heating elements. This setting is suitable for baking and roasting. Suggested temperature: 200 °C
	Top heat + fan Setting The heat generated by the top heating elements is distributed by the fan. This mode can be used for grilling meat and fish. Suggested temperature: 220 °C
	Hot air + Bottom heat Setting Hot air and the bottom heating element combine so food can be crisped and browned. Suggested temperature: 180 °C

	Intensive Setting This mode activates all heating elements such as top, bottom and convection fan alternately.The heat is distributed evenly in the oven. This mode is suitable for big quantities of food, which need heat supply, such as large gratins and pies. Suggested temperature: 180 °C
	Multi level cook Mode Multi level cook is available for when you wish to cook a larger quantity of food on two levels. The entire oven cavity may then be utilized. For example, cooking two trays of biscuits. Suggested temperature: 180 °C
	ECO Hot air Setting This mode uses the optimized heating system so that you save the energy during cooking your dishes. The cooking time will be increased a little but you can achieve the even baking results without the burning on your dishes. Suggested temperature: 180 °C **Note** • The energy efficiency class of the ECO Hot air mode of heating shall be determined in accordance with EN50304.
	Grill Setting Food is heated by the top heating element. Suggested temperature: 220 °C
	Defrost Mode Frozen food is defrosted by steam. The steam is provided by the steam generator and injected into the cavity by interval. This mode is suitable for frozen meat, poultry, fish and fruit. When defrosting with this mode always fill the water tank with fresh water. Suggested temperature: 50 °C
	Keeping warm Mode The food will be kept warm by help of the heat, provided by the bottom heating element. (Do not keep food warm for longer than 2 hours. Warm food spoils more quickly. Suggested temperature: 70 °C
AUTO	**Auto Cook Mode** 90 pre-programmed auto cook settings can be selected for your convenience. Time and temperature will be set automatically. You simply select the programme, the weight of your dish and start the steam cooking process.

EXPLANATION OF KNOBS AND BUTTONS

The menu button

After you have pressed **Menu**, you can choose several settings by turning the **Multi-function Selector**. Choose a setting, press **Next/Start** to confirm and again you can choose several settings by turning the **Multi-function Selector**. In the table below you can see the settings you can choose.
In order to turn on the lamp during the cooking mode, press **Menu**. The lamp automatically turn off after 5 minutes.

MENU:

MENU	Time			Hours/Minutes (see page 11)	Time is adjusted
	Language			English	Language is adjusted
				Nederlands	
				Deutsch	
				Français	
				Dansk	
				Sueco	
				Norsk	
				Spanska	
	Key Sound			On	Key sound is adjusted
				Off	
	Contrast			1	Contrast is adjusted
				2	
				3	
	Cleaning			Steam clean	Steam clean
				Decalcify	Decalcify
	Water hardness			1	Water hardness is adjusted
				2	
				3	
				4	
	Dishes	Add	Choose name	Choose function (Select Mode)	Saved
		Delete	Choose name	Delete	Deleted
				Cancel	Return to clock mode
	Auto shut off (clock)			Yes	Auto shutoff is turned on (see page 11)
				No	Auto shutoff is turned off (see page 11)

CHILD LOCK:

MENU		MENU	
Press at the same time	Child lock is set (lock symbol light is on)	Press at the same time again	Child lock is released (lock symbol light is off)

COOK TIME:

			°C kg
Cook time is blinking	Set the cooking time	Confirm. The cooking time stops blinking	If the 'Temperature' or 'Weight' is pressed, these functions will start blinking and can be adjusted (if available)

DELAYED START:

Press for three seconds			°C kg
Delayed start is blinking	Set the delayed start	Confirm. The delayed start stops blinking	If the 'Cook Time', 'Temperature' or 'Weight' is pressed, these functions will start blinking and can be adjusted (if available)

TEMPERATURE:

°C		°C	kg
Temperature is blinking	Change the temperature	Confirm. The temperature stops blinking	If the 'Cook Time', 'Delayed start' or 'Weight' is pressed, these functions will start blinking and can be adjusted (if available)

WEIGHT:

kg		kg	°C
Weight is blinking	Change the weight	Confirm. The weight stop blinking	If the 'Cook Time' or 'Temperature' is pressed, these functions will start blinking and can be adjusted (if available)

AUTO COOK MODE:
If you have chosen a mode with the **Mode Selector**, you can choose and change several settings by turning the **Multi-function Selector**.

	AUTO			
AUTO	Auto Cook Mode	Select a category and press 'Next' to confirm	Select a food item and press 'Next' to confirm	See pages 47 - 60 for further information

REHEAT MODE:

	AUTO		°C		
	Reheat	high mid low	Press (and hold) to adjust or add the: • Cooking Time • Delayed start • Temperature	Turn to change	Press to start (confirm delayed start)

HOT AIR + STEAM MODE:

	AUTO		°C					
	Hot air + Steam	high mid low	Press (and hold) to adjust or add the: • Cooking Time • Delayed start • Temperature	Turn to change	Press to start (confirm delayed start)	Preheating	No Yes	Press to confirm

STEAM MODE:

	Steam	Steam_high Steam_mid Steam_low	Press (and hold) to adjust or add the: • Cooking Time • Temperature • Delayed start	Turn to change	Press to start (confirm delayed start)

OVEN MODE:

	Oven	Hot air Setting Hot air + Top heat Setting Top heat + Bottom heat Setting Top heat + fan Setting Hot air + Bottom heat Setting Intensive Setting Multi level cook Setting ECO Hot air Setting	Press (and hold) to adjust or add the: • Cooking Time • Temperature • Delayed start	Turn to change	Press to start (confirm delayed start)	Preheating	No Yes	Press to confirm

GRILL MODE:

	Grill	Press (and hold) to adjust or add the: • Cooking Time • Temperature • Delayed start	Turn to change	Press to start (confirm delayed start)

DEFROST MODE:

	Defrost	Steam_high Steam_mid Steam_low	Press (and hold) to adjust or add the: • Cooking Time • Temperature • Delayed start	Turn to change	Press to start (confirm delayed start)

KEEPING WARM MODE:

	Keeping warm	Press (and hold) to adjust or add the: • Cooking Time • Temperature • Delayed start	Turn to change	Press to start (confirm delayed start)

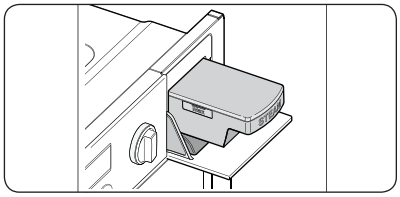
Symbols in the text display

When you choose Auto Menu Mode by turning the **Mode selector** or press **Menu** for setting, text and symbols will appear in the display. The table below gives an explanation of symbols.

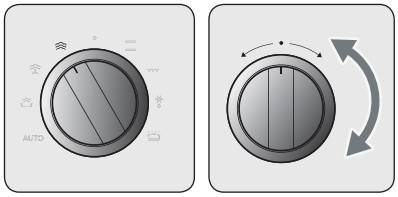
Symbols in the text display	Buttons/knobs	Explanation
		Turn to choose ('scroll' through the menu)
		Confirm
		Turn to choose ('scroll' through the menu)
		Confirm
		Go back one step
		Go back one step
		Start (no more 'scrolling')

USING THE STEAM MODE

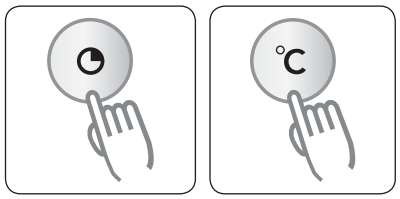
Steam Mode Setting



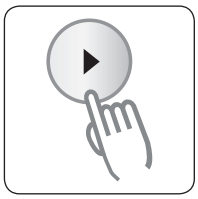
1 Fill the water tank up to the maximum line and place it back. Then place your food into the cooking cavity.



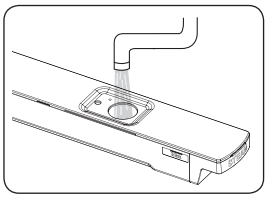
2 Turn the **Mode Selector** to Steam mode position. Turn the **Multi function Selector** to set the steam level high, mid or low.



3 If desired, adjust the cook time, delayed start time or the temperature (if available). See page 15.



4 Press **Next/Start**. The combi steam oven will start.



If there is too little water while cooking, you will see a symbol in the display along with a beep being played.
Add water into the tank and wait 5 seconds to continue with the steaming.

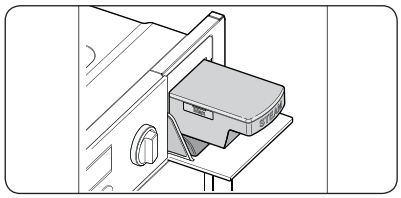
- You can add water into the tank at any time while cooking.

Note

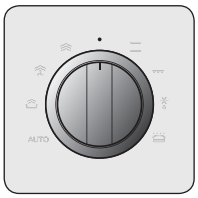
1) During cooking, cook time and temperature can be changed.
2) In Steam mode settings, the top and bottom steam heating elements switch off and on throughout cooking to regulate the temperature.

3) Be careful when removing the plate as it is hot. First leave the door a little open to allow the hot steam to escape. Pay attention to the steam outlets as well.
4) When you have finished cooking, pull the water tank out of the appliance slowly and empty the tank.
5) Dry the cooking cavity with a dry cloth if there is any remaining water.
6) The cooling fan (10 minutes) and drain pump (10 sec) always work after a steaming process. However, this is not a malfunction and you do not need to worry about this.

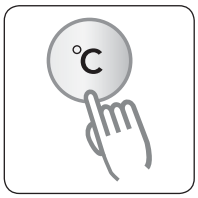
Remove the remnant water.

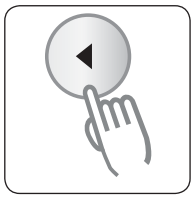


1 After finish the steam mode, empty the water tank and place it back.

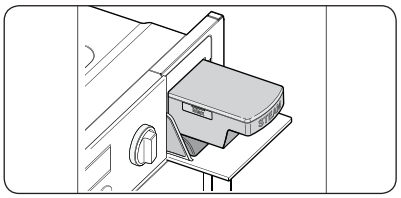


2 Turn the **Mode Selector** to "**OFF**" position.





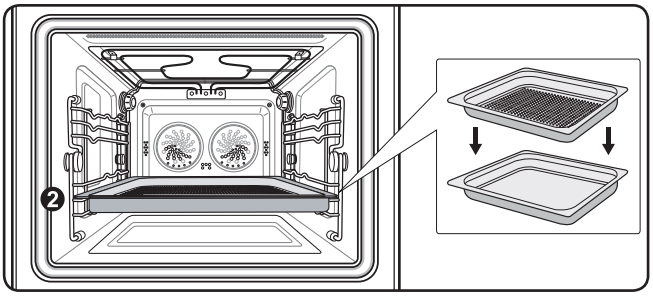
3 Press **Temp** and **Back** at the same time and hold for 2 seconds. And then press Next/Start. The oven starts removing the remnant water and displays 20 seconds.



4 Remove the water tank and empty any remnant water.

Steam Mode Setting

Food is cooked by steam provided by the steam generators and injected into the cavity by two jet nozzles.



Perforated steam dish, is usually placed on level 2.
* Temperatures Setting: 40 - 100 °C

Cooking guide

Use settings and times in this table as guide lines for steaming.
We recommend to always fill the water tank with fresh water to the maximum level.

Food Item	Steam mode (°C)	Time (min.)	Accessory (shelf level)
Broccoli Florets	100 °C	12 - 16	Steam dish, perforated (2)
Whole Carrots	100 °C	25 - 30	Steam dish, perforated (2)
Sliced Vegetables (pepper, courgettes, carrots, onions)	100 °C	15 - 20	Steam dish, perforated (2)
Green Beans	100 °C	20 - 25	Steam dish, perforated (2)
Asparagus	100 °C	15 - 20	Steam dish, perforated (2)
Whole Vegetables (artichokes, whole cauliflower, corn on the cob)	100 °C	25 - 35	Steam dish, perforated (2)
Peeled Potatoes (cut into quarters)	100 °C	25 - 35	Steam dish, perforated (2)
Fish Fillet (2 cm thickness)	80 °C	15 - 20	Steam dishes, perforated and unperforated (2)
Prawns (raw/uncooked)	100 °C	10 - 14	Steam dishes, perforated and unperforated (2)
Chicken Breast	100 °C	23 - 28	Steam dishes, perforated and unperforated (2)
Boiled Eggs (hardboiled)	100 °C	15 - 20	Steam dish, perforated (2)

Food Item	Steam mode (°C)	Time (min.)	Accessory (shelf level)
Frozen Yeast Dumplings	100 °C	25 - 30	Steam dish, perforated (2)
White Rice (basmati or pandan) (add double quantity of water)	100 °C	30 - 35	Steam dish, unperforated (2)
Fruit Compote (use a flat round glass pyrex, add 1 teaspoon sugar and 2 tbsp. water)	100 °C	25 - 35	Steam dish, perforated (2)
Flan/Crème (6 dessert dishes, each 100 ml, cover dishes with foil)	90 °C	20 - 30	Steam dish, perforated (2)
Egg Custard (use a large flat glass pyrex dish, cover dish with foil)	90 °C	30 - 40	Steam dish, perforated (2)

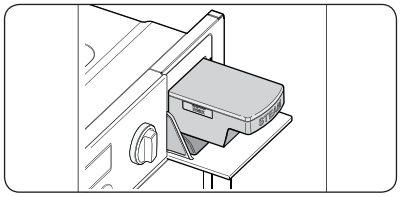
Two Level Steam Cooking

Use settings and times in this table as guide lines for steam cooking.
We recommend to always fill the water tank with fresh water to the maximum level. If you have different food with a similar preparation time, you can put al the items in the oven at the same time. Otherwise put in first the item with the longest preparation time.
Put one tray on level 1 and the other tray on level 4.

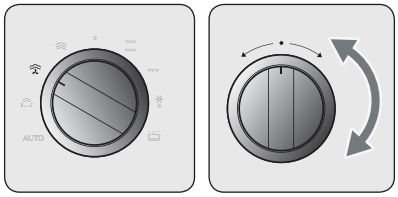
Food Item	Steam mode (°C)	Time (min.)	Accessory (shelf level)
2-level cooking: Dual Meals (fish fillets/sliced vegetables)	100 °C	15 - 20	Steam dish, unperforated (4) / Steam dish, perforated (2)
2-level cooking: Dual Meals (chicken breasts/whole vegetables)	100 °C	25 - 30	Steam dish, unperforated (4) / Steam dish, perforated (2)

USING THE HOT AIR + STEAM MODE

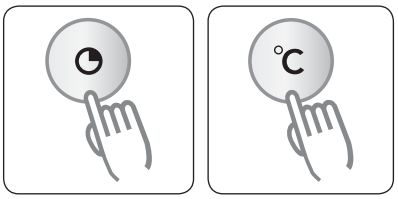
Hot Air + Steam Mode Setting



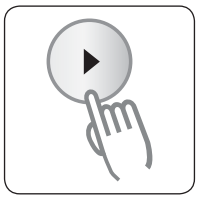
1 Fill the water tank up to the maximum line and place it back. Then place your food into the cooking cavity.



2 Turn the **Mode Selector** to Steam combi mode position. Turn the **Multi function Selector** to set the steam level high, mid or low.



3 If desired, adjust the cook time, delayed start time or the temperature (if available). See page 15.

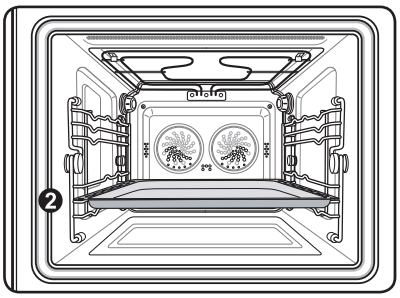


4 Press **Next/Start**. The combi steam oven will start.

Skip Preheating

If you start cooking in the Hot Air + Steam Mode, you will see ‘Preheating’ in the display. You can skip the preheating by pressing **Next/Start** and then turn the **Multi-function Selector** to choose ‘No’. Press **Next/Start** again to confirm. The combi steam oven will now skip the preheating (‘preheating’ will dissappear in the display).

Food is cooked by hot air mode and the help of steam. The steam is provided by the steam generators and injected into the cavity by interval.



Place the baking tray on level 2.
* Temperatures Setting: 100 - 230 °C

Cooking guide

Use settings and times in this table as guide lines for baking and roasting.
We recommend to always fill the water tank with fresh water to the maximum level.

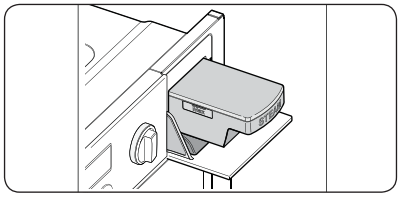
Food Item	Combi steam mode (°C)	Steam level	Time (min.)	Accessory (shelf level)
Puff Pastry Stripes (add grated cheese)	200 °C	1	15 - 20	Baking tray (1)
Croissants (all ready made croissant dough)	180 °C	1	17 - 23	Baking tray (1)
Homemade Bread	180 °C (preheating)	2	30 - 40	Oven rack (1)
Vegetable Gratin / Potato Gratin	160-180 °C	2	35 - 50	Oven rack (2)
Roast Beef, 1 kg Medium-welldone	1st stage: 180 °C 2nd stage: 180 °C (preheating)	3 3	1. stage: 25 - 35 2. stage: 25 - 35	Oven rack (2) / Baking tray (1)
Oven Fish	200 °C	3	20 - 25	Oven rack (2) / Baking tray (1)
Whole Chicken	1st stage: 210 °C 2nd stage: 210 °C	3	1. stage: 30 - 40 2. stage: 20 - 30	Oven rack (2) / Baking tray (1)
Chicken Pieces	1st stage: 210 °C 2nd stage: 210 °C	3	1. stage: 20 - 30 2. stage: 20 - 30	Oven rack (2) / Baking tray (1)

Note

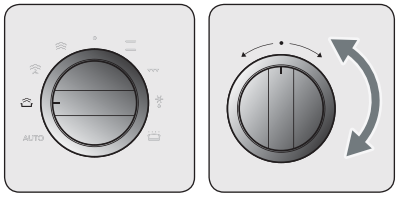
- Preheating is recommended.
- To turnover is recommended between 1st stage and 2nd stage.
- If you open the door while oven is cooking, the oven stops. To restart the oven, close the door and press **Next/Start**.

USING THE REHEAT MODE

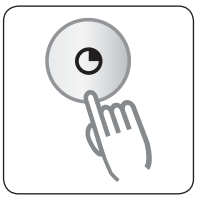
Reheat Mode Setting



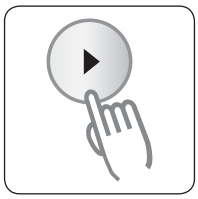
1 Fill the water tank up to the maximum line and place it back. Then place your food into the cooking cavity.



2 Turn the **Mode Selector** to Reheat combi mode position. Turn the **Multi function Selector** to set the steam level high, mid or low.



3 If desired, adjust the cook time or delayed start time (if available). See page 15.



4 Press **Next/Start**. The combi steam oven will start.

Reheat Cooking

Use settings and times in this table as guide lines for reheating.
We recommend to always fill the water tank with fresh water to the maximum level.

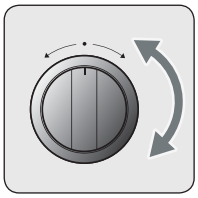
Food Item	Mode	Time (min.)	Accessory (shelf level)
Plated Meal (250-500 g)	Reheat	13 - 19	Steam dish, perforated (2)
2-level reheating: Plated Meals (two plated meals, each 250-500 g)	Reheat	17 - 23	Oven rack (4) / steam dish, perforated (2)

USING THE OVEN MODE

8 settings are available under this mode. Check Cooking Guides on pages 28 - 37 to determine appropriate setting.

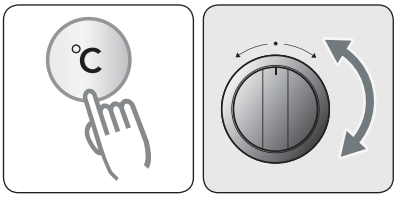
Oven mode setting

1 Turn the **Mode Selector** to OVEN mode position.

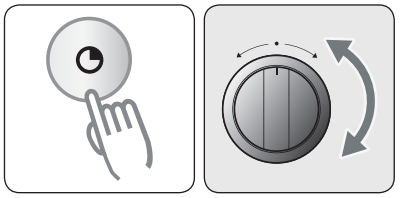


2 Turn the **Multi-function Selector** to desired oven mode. The oven mode and recommended temperature will be displayed (Default: Hot air mode).

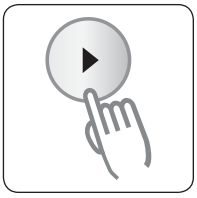
	Hot air	180°C
	Hot air + Top heat	180°C
	Top heat + Bottom heat	200°C
	Top heat + fan	220°C
	Hot air + Bottom heat	180°C
	Intensive	180°C
	Multi level cook	180°C
	ECO Hot air	180°C



3 To change the temperature, press **Temp** and turn the **Multi-function Selector** to set the desired temperature.



4 To set the cooking time, press **Cook Time** and turn the **Multi-function Selector** to set the desired cooking time.



5 Press **Next/Start**. The combi steam oven will start.

Note

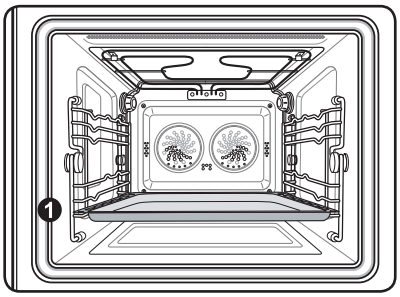
1) During cooking, cook time and temperature are available to change the setting.
2) In Oven Mode settings, the convection heater and top and bottom heating elements switch off and on throughout cooking to regulate the temperature.

Skip Preheating

If you start cooking in the Oven Mode, you might see ‘Preheating’ in the display. You can skip the preheating by pressing the **Next/Start** and then turn the **Multi-function Selector** to choose ‘No’. Press the **Next/Start** again to confirm. The combi steam oven will now skip the preheating (‘preheating’ will dissappear in the display).

Hot air setting

Food is heated by hot air from the two fans which are located in the back of the oven. This setting provides uniform heating and is ideal for baking.



Place the trays on Level 1 or 2.
* Temperatures Setting: 40 - 250 °C

* Please ensure that glass baking dishes are suitable for 40 - 250 °C cooking temperatures.

Cooking guide

Use temperatures and times in this table as guidelines for baking.
We recommend to preheat the oven with Hot air mode.

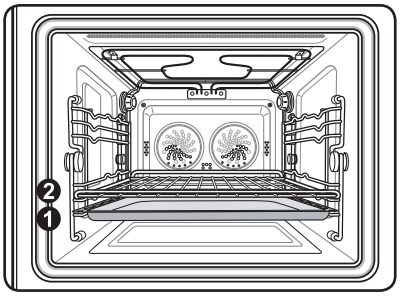
Food Item	Shelf level	Temperature (°C)	Accessory	Time (h)
Hazelnut Cake Square Mould	1	160 - 170	Oven rack	1:00 - 1:10
Lemon Cake Ring-Shaped or Bowl Mould	1	150 - 160	Oven rack	0:50 - 1:00
Sponge Cake	1	150 - 160	Oven rack	0:25 - 0:35
Fruit Flan Base	1	150 - 170	Oven rack	0:25 - 0:35
Flat Streusel Fruit Cake (Yeast Dough)	2	150 - 170	Baking tray	0:30 - 0:40
Croissants	1	170 - 180	Baking tray	0:10 - 0:20
Bread Rolls	1	180 - 190	Baking tray	0:10 - 0:15
Cookies	2	160 - 180	Baking tray	0:10 - 0:20
Oven Chips	2	200 - 220	Baking tray	0:15 - 0:20

Note

Preheating is recommended.
If you open the door while oven is cooking, the oven stops. To restart the oven, close the door and press **Next/Start**.

Hot air + Top heat setting

Hot air and top heating element combine, making this setting ideal for crisping and browning.
This setting is especially recommended for cooking meats.



When cooking meat, place on rack on Level 2 and set baking tray on Level 1 to catch drippings.
* Temperatures Setting: 40 - 250 °C

* Please ensure that glass baking dishes are suitable for 40 - 250 °C cooking temperatures.

Cooking guide

Use temperatures and times in this table as guidelines for roasting.
We recommend to preheat the oven using Hot air + Top heat mode.
Put meat on oven rack, follow shelf level advice in the table and use baking tray as oil pan on level 1.

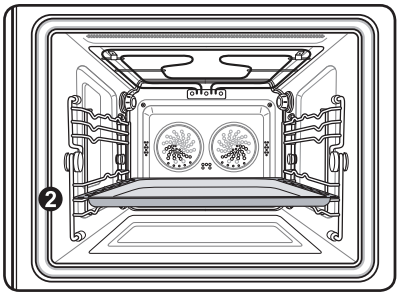
Food Item	Shelf level	Temperature (°C)	Time (h)	Accessory
Beef roast beef / 1 kg medium	2 / 1	170 - 190	1:00 - 1:30	Oven rack / Baking tray
Pork shoulder joint / Roll 1 kg	2 / 1	180 - 200	1:30 - 2:00	Oven rack / Baking tray
Lamb roast lamb / Leg of lamb 0.8 kg	2 / 1	190 - 210	0:50 - 1:20	Oven rack / Baking tray
Chicken whole Chicken 1 kg	2 / 1	170 - 190	0:50 - 1:10	Oven rack / Baking tray
Fish whole trouts 2 pcs / 0.5 kg	2 / 1	170 - 180	0:30 - 0:40	Oven rack / Baking tray
Duck breast 0.3 kg	2 / 1	180 - 200	0:25 - 0:35	Oven rack / Baking tray

Note

Preheating is recommended.
If you open the door while oven is cooking, the oven stops. To restart the oven, close the door and press **Next/Start**.

Top heat + Bottom heat setting

Heat comes from top and bottom heating elements. This setting is suitable for baking and roasting.



Baking tray or oven rack is usually placed on Level 1 or 2.
* Temperatures Setting: 40 - 250 °C

* Please ensure that glass baking dishes are suitable for 40 - 250 °C cooking temperatures.

Cooking guide

Use temperatures and times in this table as guidelines for baking. We recommend to preheat the oven with Top heat + Bottom heat mode.

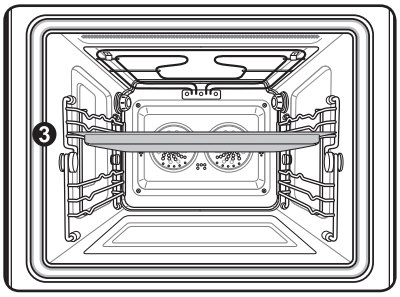
Food Item	Shelf level	Temperature (°C)	Time (h)	Accessory
Lasagne	2	200 - 220	0:20 - 0:25	Oven rack
Vegetables Gratin	2	180 - 200	0:20 - 0:30	Oven rack
Potato Gratin	2	180 - 200	0:40 - 1:00	Oven rack
Frozen Pizza Baguettes	2	160 - 180	0:10 - 0:15	Baking tray
Marble Cake	1	160 - 180	0:50 - 1:10	Oven rack
Loaf Cake	1	150 - 170	0:50 - 1:00	Oven rack
Muffins	1	180 - 200	0:20 - 0:30	Oven rack
Cookies	2	180 - 200	0:10 - 0:20	Baking tray

Note

Preheating is recommended.
If you open the door while oven is cooking, the oven stops. To restart the oven, close the door and press **Next/Start**.

Top heat + fan setting

The heat generated by the top heating element is distributed by the fan. This mode can be used for grilling meat, fish, poultry and vegetables. It is not necessary to turn food and it will get the crispy texture.



For grilling, oven rack or baking tray are usually placed on Level 3.
* Temperatures Setting: 40 - 250 °C

* Please ensure that glass baking dishes are suitable for 40 - 250 °C cooking temperatures.

Cooking guide

Use temperatures and times in this table as guidelines for grilling. Set 220 °C grill temperature, preheat for 5 minutes.

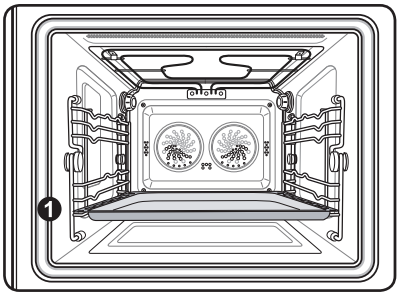
Food Item	Shelf level	Time (h)	Accessory
Sausages	3	0:08 - 0:10	Oven rack
Potato wedges	3	0:20 - 0:25	Oven rack
Frozen oven chips	3	0:15 - 0:20	Baking tray
Frozen Croquettes	3	0:20 - 0:25	Baking tray
Frozen Nuggets	3	0:15 - 0:20	Baking tray
Salmon Steak	3 / 1	0:15 - 0:20	Oven rack / Baking tray
Fish fillet	3 / 1	0:12 - 0:17	Oven rack / Baking tray
Whole fish	3 / 1	0:15 - 0:20	Oven rack / Baking tray
Chicken pieces	3 / 1	0:30 - 0:40	Oven rack / Baking tray

Note

Preheating is recommended.
If you open the door while oven is cooking, the oven stops. To restart the oven, close the door and press **Next/Start**.

Hot air + Bottom heat setting

Hot air and the bottom heating element combine to heat food. This is a useful setting for crisping and browning.



Baking tray or oven rack is often used on Level 1.
* Temperatures Setting: 40 - 250 °C

* Please ensure that glass baking dishes are suitable for 40 - 250 °C cooking temperatures.

Cooking guide

Use temperatures and times in this table as guidelines for baking. We recommend to preheat the oven with Hot air + Bottom heat mode.

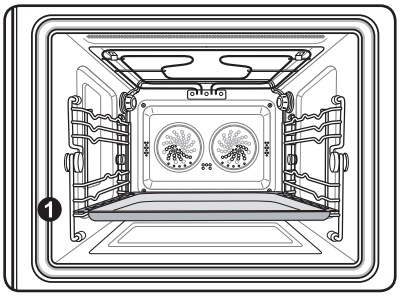
Food Item	Shelf level	Temperature (°C)	Time (h)	Accessory
Homemade Pizza	1	200 - 220	0:20 - 0:25	Baking tray
Chilled Pre-baked Quiche / Pie	1	180 - 200	0:10 - 0:15	Oven rack
Frozen Self Rising Pizza	1	180 - 200	0:15 - 0:20	Baking tray
Frozen Pizza	1	200 - 220	0:15 - 0:20	Oven rack
Chilled Pizza	1	180 - 200	0:08 - 0:15	Baking tray
Apple pie	1	160 - 180	1:10 - 1:20	Oven rack
Puff Pastry, apple filling	1	180 - 200	0:10 - 0:15	Baking tray

Note

Preheating is recommended.
If you open the door while oven is cooking, the oven stops. To restart the oven, close the door and press **Next/Start**.

Intensive setting

This mode activates all heating elements such as upper, lower and convection fan alternately. The heat is distributed evenly in the oven. This mode is suitable for big quantities of food, which need heat supply, such as large gratins and pies.



Baking tray or oven rack is often used on Level 1.
* Temperatures Setting: 40 - 250 °C

* Please ensure that glass baking dishes are suitable for 40 - 250 °C cooking temperatures.

Cooking guide

Use temperatures and times in this table as guidelines for baking.
We recommend to preheat the oven with Intensive mode.

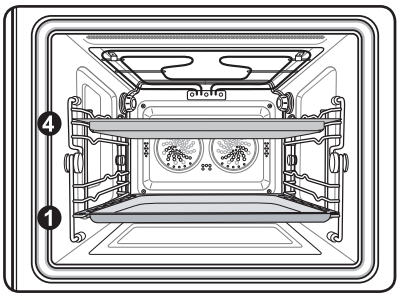
Food Item	Shelf level	Temperature (°C)	Time (h)	Accessory
Lasagne 2 kg	1	180 - 200	0:20 - 0:30	Oven rack
Vegetables Gratin 2 kg	1	160 - 180	0:40 - 0:60	Oven rack
Potato Gratin 2 kg	1	160 - 180	1:00 - 1:30	Oven rack
Beef Roast Beef / 2 kg Medium	2 / 1	160 - 180	1:00 - 1:30	Oven rack / Baking tray
Duck Whole / 2 kg	2 / 1	180 - 200	1:00 - 1:30	Oven rack / Baking tray
2 Chickens Whole / 1.2 kg each	2 / 1	200 - 220	1:00 - 1:30	Oven rack / Baking tray

Note

Preheating is recommended.
If you open the door while oven is cooking, the oven stops. To restart the oven, close the door and press **Next/Start**.
Turnover is not necessary but you can get the better results if you turnover at half time.

Multi level cook setting

This mode is suitable for cooking with two different levels at the same time. This mode works by the circulation of heated air. The entire oven cavity may then be utilized. For example, cooking two trays of biscuits.
The cooking time will be increased compared with 1 level cooking but you can get the twice dishes at the same time.



For Multi level cook, 2 Baking trays or 1 baking tray and oven rack are usually placed on Level 1 and 4.
* Temperatures Setting: 40 - 250 °C

* Please ensure that glass baking dishes are suitable for 40 - 250 °C cooking temperatures.

Cooking guide

Use temperatures and times in this table as guidelines for baking.
We recommend to preheat the oven with Multi level cook mode.

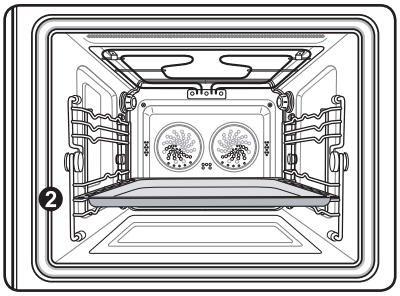
Food Item	Shelf level	Temperature (°C)	Time (min)	Accessory
Small cakes	4 / 1	150 - 160	0:20 - 0:30	2 baking trays
Mini pies	4 / 1	160 - 180	0:20 - 0:30	2 baking trays
Croissants	4 / 1	160 - 180	0:20 - 0:30	2 baking trays
Puff pastry	4 / 1	180 - 200	0:30 - 0:40	2 baking trays
Cookies	4 / 1	170 - 190	0:15 - 0:20	2 baking trays
Lasagne	4 / 1	160 - 180	0:30 - 0:50	Oven rack / Baking Tray
Frozen oven chips	4 / 1	180 - 200	0:30 - 0:40	2 baking trays
Frozen Nuggets	4 / 1	180 - 200	0:20 - 0:30	2 baking trays
Frozen pizza	4 / 1	200 - 220	0:20 - 0:30	Oven rack / Baking Tray

Note

Preheating is recommended.
If you open the door while oven is cooking, the oven stops. To restart the oven, close the door and press **Next/Start**.

ECO Hot air setting

This mode uses the optimized heating system so that you save energy during cooking your dishes. The cooking time will be increased a little but you can achieve even baking results on your dishes.



Baking tray or oven rack is often used on Level 2.
* Temperatures Setting: 40 - 250 °C

* Please ensure that glass baking dishes are suitable for 40 - 250 °C cooking temperatures.

Cooking guide

Use temperatures and times in this table as guidelines for baking.
We recommend to preheat the oven with ECO Hot air mode.

Food Item	Shelf level	Temperature (°C)	Time (h)	Accessory
Sponge cake	1	150 - 160	0:30 - 0:40	Oven rack
Small cake	2	150 - 170	0:20 - 0:30	Baking tray
Muffin	2	160 - 180	0:30 - 0:40	Oven rack
Beef Roast Beef / 1 kg Medium	2 / 1	170 - 190	1:00 - 1:30	Oven rack / Baking tray
Potato Gratin	2	160 - 180	1:00 - 1:30	Oven rack

Note

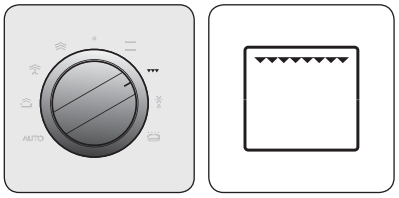
Preheating is recommended.
If you open the door while oven is cooking, the oven stops. To restart the oven, close the door and press **Next/Start**.

Energy saving tip

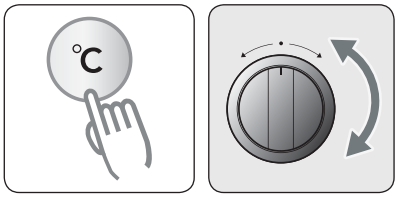
- If cooking time is more than 30 minutes, you can switch off the oven 5 - 10 minutes before the end of the cooking time to save energy. The residual heat will complete the cooking process.
- Please do not open the door frequently during cooking to keep the temperature in the cavity and to save energy and time.

USING THE GRILL MODE

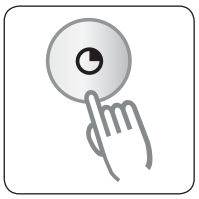
Grill Mode Setting



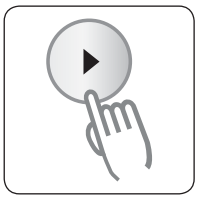
1 Turn the **Mode Selector** to Grill mode position.



2 To change the temperature, press **Temp** and turn the **Multi-function Selector** to set the desired temperature.



3 If desired, adjust the cook time or delayed start time (if available). See page 15.



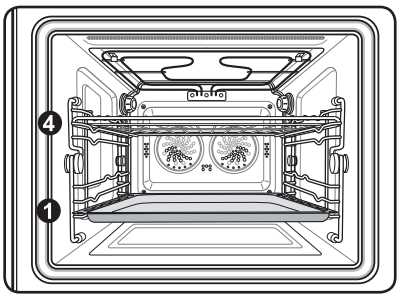
4 Press **Next/Start**. The combi steam oven will start.

Important

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- Check that the heating elements are in the horizontal position.

Grill setting

Food is heated by the top heating elements.



For grilling, oven rack is usually placed on Level 4 or oven rack with baking tray on Level 4 and Level 1.
* Temperatures Setting: 150 - 250 °C

* Please ensure that (glass) baking dishes are suitable for 40 - 250 °C cooking temperatures.

Cooking guide

Use temperatures and times in this table as guidelines for grilling.
Set 220 °C grill temperature, preheat for 5 minutes.

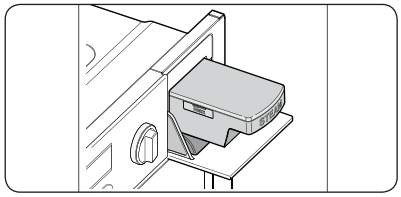
Food Item	Shelf level	Time (h) 1st side	Time (h) 2nd side	Accessory
Kebab Spits	4 / 1	0:08 - 0:10	0:06 - 0:08	Oven rack / Baking tray
Pork Steaks	4 / 1	0:07 - 0:09	0:05 - 0:07	Oven rack / Baking tray
Sausages	4 / 1	0:06 - 0:08	0:06 - 0:08	Oven rack / Baking tray
Chicken Pieces	4 / 1	0:20 - 0:25	0:15 - 0:20	Oven rack / Baking tray
Salmon Steaks	4 / 1	0:08 - 0:12	0:06 - 0:10	Oven rack / Baking tray
Sliced Vegetables	4	0:15 - 0:20	-	Baking tray
Toast	4	0:02 - 0:03	0:01 - 0:02	Oven rack
Cheese Toasts	4	0:03 - 0:05	-	Oven rack

Note

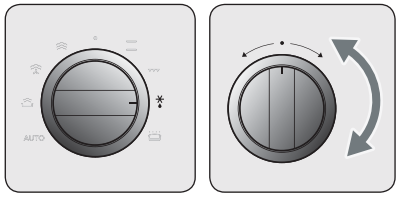
- Preheating is recommended.
- To turnover is recommended between 1st stage and 2nd stage.
- If you open the door while oven is cooking, the oven stops. To restart the oven, close the door and press **Next/Start**.

USING THE DEFROST MODE

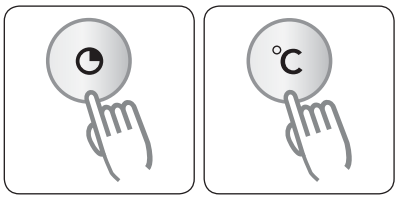
Defrost Mode Setting



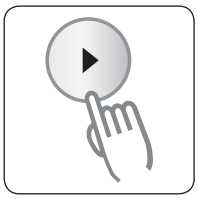
1 Fill the water tank up to the maximum line and place it back. Then place your food into the cooking cavity.



2 Turn the **Mode Selector** to Defrost combi mode position. Turn the **Multi function Selector** to set the steam level high, mid or low.



3 If desired, adjust the cook time, delayed start time or the temperature (if available). See page 15.



4 Press **Next/Start**. The combi steam oven will start.

Defrost Setting

Use settings and times in this table as guide lines for defrosting.
We recommend to always fill the water tank with fresh water to the maximum level.
Remove all kind of package material before defrosting!
After defrosting, let the food stand at room temperature for 15-30 minutes for an even distribution of the heat.

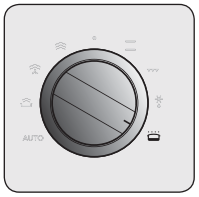
Food Item	Defrost mode (°C)	Time (min.)	Accessory (shelf level)
Minced Meat 500 g (covered)	50 °C	25 - 35	Oven rack (2) / Baking tray (1)
Roast Beef / Minced Meat (covered) **1.0 kg**	50 °C	70 - 90	Oven rack (2) / Baking tray (1)
Chicken Pieces 500 g	50 °C	25 - 30	Oven rack (2) / Baking tray (1)
Whole Chicken 1.1 kg	50 °C	50 - 70	Oven rack (2) / Baking tray (1)
Fruit / Berries	50 °C	13 - 18	Baking tray (2)
Fish Fillet	50 °C	15 - 25	Oven rack (2) / Baking tray (1)

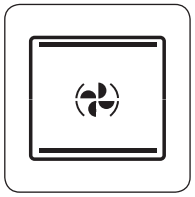
Important

1) After defrosting meat (particularly poultry), operate the empty oven about 10 minutes in the hot air mode (200 °C) for killing bacteria in the cavity.
2) Do not refreeze food once it has thawed.

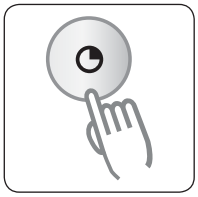
USING THE KEEPING WARM MODE

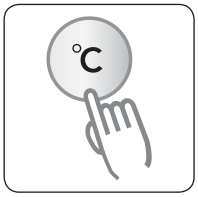
Keeping Warm Mode Setting



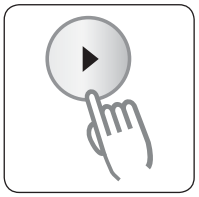


1 Turn the **Mode Selector** to Keeping Warm mode position.





2 If desired, adjust the cook time, delayed start time or the temperature (if available). See page 15.



3 Press **Next/Start**. The combi steam oven will start.

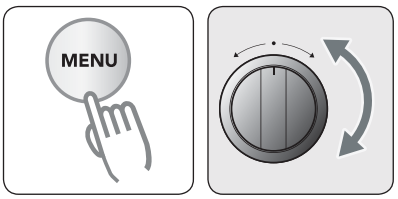
SETTING THE WATER HARDNESS

It is necessary to descale your appliance at regular intervals. This is the only way to prevent damage. Your appliance has a system that automatically displays when it needs descaling. It is preset to a water hardness 3. Change the value if your water is softer.

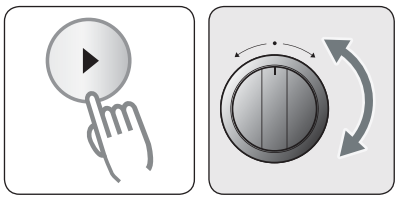
Checking the water hardness

Information on the hardness of the water in your area can be obtained from the local water board.

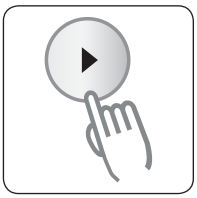
Changing the water hardness



1 Press **Menu** and turn the **Multi-function Selector** to choose 'Water hardness'.



2 Press **Next/Start** to confirm. Turn the **Multi-function Selector** to choose the desired water hardness.



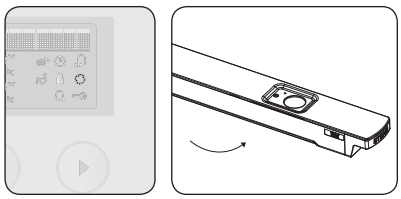
3 Press **Next/Start**.

► The appliance is now programmed to provide the descaling warning when necessary, based on the actual hardness of the water.

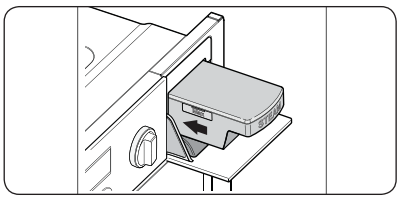
Display	Type	PPM	French deg. (°df)	German deg. (°dH)
1	Very soft water	0 - 105	0 - 11	0 - 6
2	Soft water	125 - 230	12 - 23	7 - 13
3	Hard water	250 - 350	24 - 36	14 - 20
4	Very hard water	> 375	> 37	> 21

DESCALE MODE

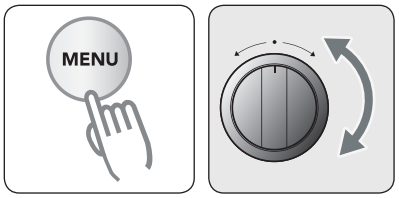
When you see the messages ("Machine needs to be decalcified" and see the below picture 1) on the display, the machine needs to be descaled.



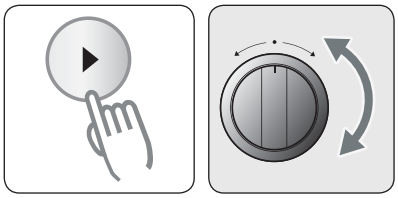
1 Pour 500 ml mixed solution of descaler and clean water in the water tank. Regarding to mixing ratio, refer to the user manual of descaler.



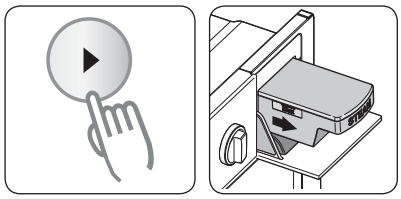
2 Close the lid of water tank before installing into main unit.



3 Press **Menu** and turn the **Multi-function Selector** to choose 'Cleaning'.

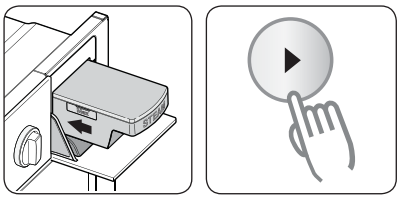


4 Press **Next/Start** to confirm. Turn the **Multi-function Selector** to choose 'Decalcify'.



5 Press **Next/Start**. The machine displays 50 minutes and starts descaling.

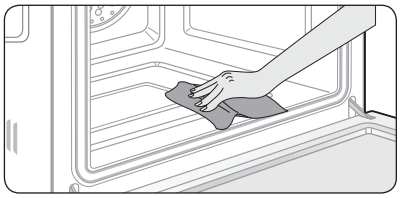
- ► Cleaning Mode: 40 min
- ► Rinse Mode: 10 min
- ► When it has progressed for about 40 minutes, the machine displays "10:00" and stops operating with a beep.
  Remove the tank and empty any remaining mixed water.



6 Wash the tank with water and fill up to the maximum line with clean water. Put it back into the main unit.

Press **Next/Start**. A rinsing process takes place with clean water. After 10 minutes later, the descale mode will be completed.

- ► When '10:00' is displayed, you have to operate the rinse mode within 25 minutes. If you do not, the set will be reset after 25 minutes and then you will perform the descale mode again.



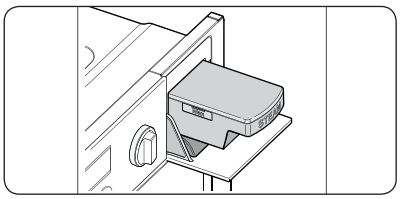
7 When done, the machine will make a beep. Empty both the tank and the drip tray and clean the tank with water. Open the door and wipe inside the cooking cavity with a dry cloth.

Note

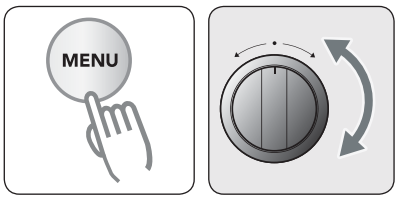
- We advise to use NOKALK/DLS when you descale the machine. NOKALK/DLS is a highly effective descaler made exclusively from natural, totally biodegradable substances. It is non-corrosive, non-aggressive and has no environmental impact.
  As well as being an effective descaler, it also has an antimicrobial sanitising action, thus helping to ensure the hygiene of the machine's internal components, preserve the taste of the food over time and extend the working life of the machine.
- For subsequent descaling operations with NOKALK/DLS, descaling solvent can be purchased from **www.atag.nl**
- Water which is used for steam cooking, contains calcium and magnesium. Through heating, water evaporates and only the floating materials (minerals) remain (not harmful to humans).
- If the descaling cycle is interrupted before completion, the programme must be started again from the beginning.

USING THE STEAM CLEAN FEATURE

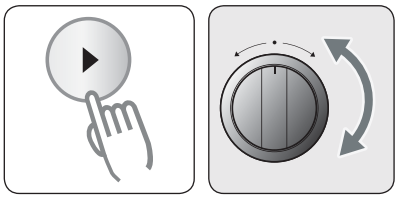
The Steam Clean feature allows you to sanitize your oven in just 10 minutes. The STEAM CLEAN process takes 7 minutes, and the standby time for the process is 3 minutes. In these 3 minutes the steam will soak all the leftovers and you can wipe them from the ceiling or walls with a soft cloth.



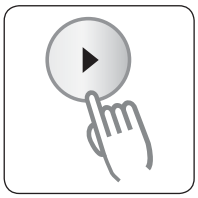
1 Fill the water tank up to the maximum line and place it back.



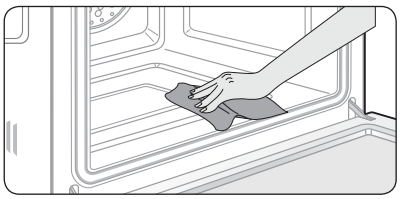
2 Press **Menu** and turn the **Multi-function Selector** to choose 'Cleaning'.



3 Press **Next/Start** to confirm. Turn the **Multi-function Selector** to choose 'Steam clean'.



4 Press **Next/Start**. The combi steam oven will start.



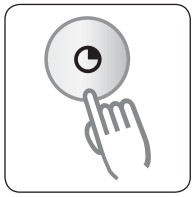
5 When the process is finished, open the door and wipe inside the cooking cavity with a dry cloth.

Important

- Use this feature only when the oven has cooled completely to room temperature.
- DO NOT use distilled water.
- DO NOT use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners for safety reasons.

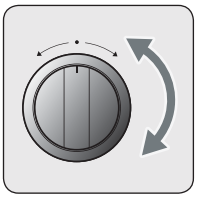
SETTING THE COOK TIME

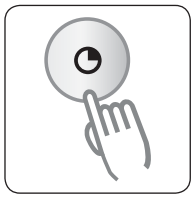
Setting Cook Time

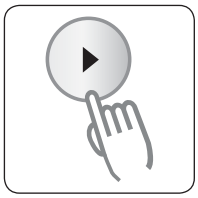


1 Turn the **Mode Selector** to Oven mode position. Press **Cook Time**.

2 The default cook time and the 'cook time symbol' will blink.





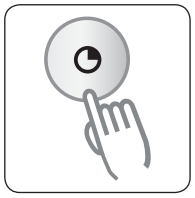


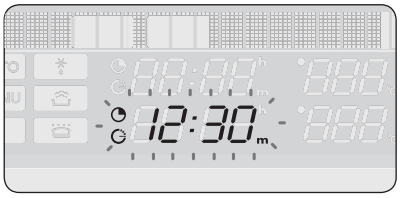
3 Turn the **Multi-function Selector** to set the desired cooking time and press **Cook Time** to confirm.

4 Press **Next/Start**. The combi steam oven will start.

SETTING THE DELAYED START

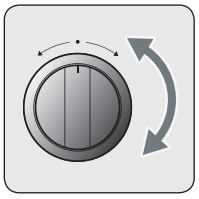
Example: Setting the Delayed Start Time (2 hours) in Oven Mode
Current time 12:15.

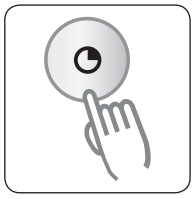


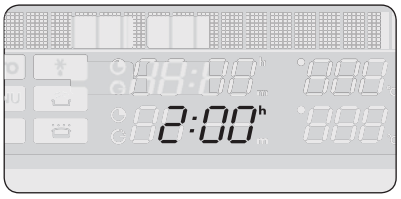


1 Turn the **Mode Selector** to Oven mode position. Press and hold **Cook Time** for 3 seconds.

2 The current time and the 'delayed start time symbol' will blink.







3 Turn the **Multi-function Selector** to set the desired delayed start time (in this example 2 hours "14:30") and press **Cook Time** to confirm.
Press Next/Start.

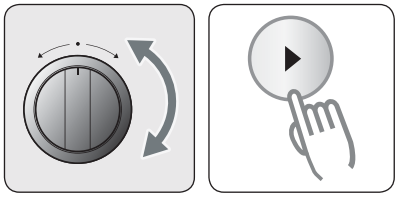
4 In the display you will see the delayed start time that counts down. You can also read 'Programme will start in' in the display. The combi steam oven will start automatically after two hours.

USING THE AUTO COOK MODE

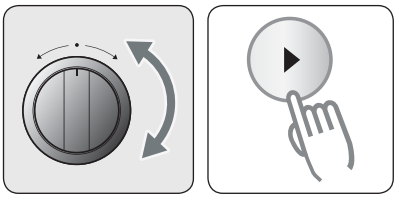
The Auto Cook Mode allows you to choose from 89 pre-programmed settings to conveniently cook, roast, bake or defrost your favorite foods. Cooking time and power level are automatically set. Simply select one of the 89 settings and choose the weight to start cooking.

Auto cook mode setting

1 Turn the **Mode Selector** to "**AUTO**" position.



2 Turn the **Multi-function Selector** to choose an auto cook category (see the table on pages 49 - 58).
Press **Next/Start** to confirm the setting.



3 Turn the **Multi-function Selector** to choose a food item.
Press **Next/Start** to confirm the setting.

Note

- Some of the Auto Cook menu's are continuous. Others require the food to be turned over. The oven will beep to prompt you.
- The oven temperature set during the operation of the Auto Cook menu is displayed.
- Temperatures and times cannot be changed during cooking.

USING THE AUTO COOK MODE (CONTINUED)

In the Auto Cook mode you can choose several dishes. These are divided into 12 categories. In the list below you can see the various categories. The Auto Cook features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the temperature.

You can also choose ‘Stage cook’ and ‘User dishes’ when you are in the Auto Cook mode. See page 59 for ‘Stage cooking’ and page 61 for ‘User dishes’.

Categories:

1. Vegetables
2. Side dishse
3. Meat
4. Poultry
5. Fish
6. Bakery
7. Dishes
8. Desserts
9. Special
10. Egg dishses
11. Convenience
12. Defrost

* User Dishes
* Stage Cook

The following tables present the various Auto Programmes for the 12 different Categories of Cooking. It contains its quantities, standing times after cooking and appropriate recommendations. Before using auto cook programmes fill water tank with fresh water up to maximum level. Always use oven gloves while taking out food.

1. Vegetables

No	Food Item	Weight	Accessory	Shelf level	Recommendation
1	Cauliflower florets	0.2 - 0.6	Steam dish, perforated	2	Put cauliflower florets on the steam dish and press Next/Start to cook.
2	Cauliflower whole	0.2 - 0.6	Steam dish, perforated	2	Put whole cauliflower on the steam dish and press Next/Start to cook.
3	Broccoli florets	0.2 - 0.6	Steam dish, perforated	2	Put broccoli florets on the steam dish and press Next/Start to cook.
4	Broccoli whole	0.2 - 0.6	Steam dish, perforated	2	Put whole broccoli on the steam dish and press Next/Start to cook.
5	Carrot slices	0.2 - 0.6	Steam dish, perforated	2	Put sliced carrots on the steam dish and press Next/Start to cook.
6	Carrot whole	0.2 - 0.6	Steam dish, perforated	2	Put whole carrots on the steam dish and press Next/Start to cook.
7	Asparagus green	0.3 - 0.6	Steam dish, perforated	2	Put green asparagus (±1.5 cm thickness) on the steam dish and press Next/Start to cook.
8	Asparagus white	0.4 - 0.8	Steam dish, perforated	2	Put white asparagus on the steam dish and press Next/Start to cook.
9	Green beans	0.2 - 0.6	Steam dish, perforated	2	Put green beans on the steam dish and press Next/Start to cook.
10	Snow peas	0.2 - 0.4	Steam dish, perforated	2	Put snow peas on the steam dish and press Next/Start to cook.
11	Chicory whole	0.2 - 0.6	Steam dish, perforated	2	Put chicory (each 80 g) on the steam dish and press Next/Start to cook.
12	Brussels sprouts	0.2 - 0.6	Steam dish, perforated	2	Put sprouts on the steam dish and press Next/Start to cook.
13	Roasted vegetables	0.2 - 0.5	Baking tray	4	Put vegetables, such as sliced courgette, pieces of pepper, sliced aubergine, mushrooms and cherry tomatoes into baking tray. Brush with a mixture of olive oil, herbs and spices.

2. Side dishse

No	Food Item	Weight	Accessory	Shelf level	Recommendation
1	Steamed potato whole	0.2 - 0.8	Steam dish, perforated	2	Put whole potatoes (each 100-150 g) on the steam dish and press Next/ Start to cook.
2	Steamed potato half	0.2 - 0.8	Steam dish, perforated	2	Cut potatoes (each 100-150 g) into halves and put on the steam dish and press Next/Start to cook.
3	Steamed baby potatoes	0.2 - 0.8	Steam dish, perforated	2	Put baby potatoes on the steam dish and press Next/Start to cook.
4	Baked Potato	0.4 - 0.8	Baking tray	2	Middle sized till large potatoes (each 150-200 g). Rinse and clean potatoes. Brush skin with a mixture of olive oil, salt pepper and herbs. Put potatoes side by side on baking tray.
5	Wedge potato	0.4 - 0.6	Baking tray	2	Rinse and clean potatoes. Cut them into wedge or cut small potatoes into halves. Brush with olive and spice. Put them on the baking tray evenly and Next/Start to cook.
6	White rice	0.2 - 0.4	Steam dish, unperforated	2	Distribute white rice (basmati or pandan) evenly in stainless dish. Add for each 100 g of rice, 200 ml cold water. Stir after steaming.
7	Brown rice	0.2 - 0.4	Steam dish, unperforated	2	Distribute brown rice (pre-steamed) evenly in stainless dish. Add for each 100 g of rice, 175 ml cold water. Stir after steaming.
8	Risotto	0.2 - 0.4	Steam dish, unperforated	2	Distribute risotto rice evenly in stainless dish. Add for each 100 g of rice, 220 ml hot stock. Stir after steaming.

3. Meat

No	Food Item	Weight	Accessory	Shelf level	Recommendation
1	Beef steak, thin	0.3 - 0.6	Oven rack+Baking tray	4 + 1	We recommend to preheat the oven to 250 ˚C with grill mode for 5 min. Put beef steaks side by side in the middle of oven rack. Turn over as soon as the oven beeps. Press Next/ Start to continue process.

No	Food Item	Weight	Accessory	Shelf level	Recommendation
2	Beef steak, thick	0.6 - 0.8	Oven rack+Baking tray	4 + 1	We recommend to preheat the oven to 250 ˚C with grill mode for 5 min. Put beef steaks side by side in the middle of oven rack. Turn over as soon as the oven beeps. Press Next/ Start to continue process.
3	Lamb chops	0.3 - 0.6	Oven rack+Baking tray	4 + 1	Marinate lamb chops. Put lamp chops on oven rack. Turnover, as soon as the oven beeps and press Next/Start to continue process.
4	Leg of lamb rare-medium	1.0 - 1.2	Oven rack+Baking tray	2 + 1	Put leg of lamb, brushed with oil and spices, with the fat-side down on the oven rack. Turnover, as soon as the beep sounds. Press Next/Start to continue cooking process.
5	Roast beef, rare-medium	1.1 - 1.3	Oven rack+Baking tray	2 + 1	Brush the beef with oil and spices (pepper only, salt should be added after roasting). Put it on the oven rack. Turnover, as soon as the oven beeps and press Next/Start to continue cooking process. After roasting and during standing time of 5-10 minutes it should be wrapped in aluminium foil.
6	Roast beef, medium-welldone	1.1 - 1.3	Oven rack+Baking tray	2 + 1	Brush the beef with oil and spices (pepper only, salt should be added after roasting). Put it on the oven rack. Turnover, as soon as the oven beeps and press Next/Start to continue cooking process. After roasting and during standing time of 5-10 minutes it should be wrapped in aluminium foil.
7	Roast beef, slowly cooked	1.1 - 1.3	Oven rack+Baking tray	2 + 1	Brush the beef with oil and spices (pepper only, salt should be added after roasting). Put it on the oven rack. Turnover, as soon as the oven beeps and press Next/Start to continue cooking process. After roasting and during standing time of 5-10 minutes it should be wrapped in aluminium foil.

No	Food Item	Weight	Accessory	Shelf level	Recommendation
8	Roast pork	0.7 - 0.9	Oven rack+Baking tray	2 + 1	Put pork roast, brushed with oil and spices, with the fat-side down on the oven rack and baking tray. Turnover, as soon as the beep sounds. Press Next/Start to continue cooking process. After roasting and during standing time of 5-10 minutes it should be wrapped in aluminium foil.

4. Poultry

No	Food Item	Weight	Accessory	Shelf level	Recommendation
1	Chicken, drumsticks	0.5 - 0.7	Oven rack+Baking tray	4 + 1	Put the marinated Chicken drumsticks with skin-side down side by side on the oven rack. Turnover as soon as the oven beeps. Press Next/ Start to continue process.
2	Chicken, legs	0.4 - 0.6 0.6 - 0.8	Oven rack+Baking tray	4 + 1	Brush chicken pieces with oil and spices. Put skin-side down on oven rack and baking tray. Turnover, as soon as the oven beeps. Press Next/ Start to continue process.
3	Whole chicken	1.0 - 1.1 1.2 - 1.3	Oven rack+Baking tray	2 + 1	Brush chicken with oil and spices and put breast side-down on the grill rack. Turnover, as soon as the oven beeps and press Next/Start to continue process. After cooking let stand for 5 minutes.
4	Steamed Chicken breast	0.2 - 1.0	Steam dishes, perforated and unperforated	2	Put chicken breast on the steam dish and press Next/Start to cook.
5	Duck breasts	0.3 - 0.5	Oven rack+Baking tray	4 + 1	Brush duck breast with oil and spices. Put on the oven rack with skin-side down. Turnover, as soon as the oven beeps. Push start button to continue process. Result will be medium.
6	Turkey legs	0.8 - 0.9	Oven rack+Baking tray	2 + 1	Put turkey legs, brushed with oil and spices on the oven rack. Turnover, as soon as the beep sounds. Press Next/Start to continue cooking process.

No	Food Item	Weight	Accessory	Shelf level	Recommendation
7	Chicken spits	0.6 - 0.8	Oven rack+Baking tray	4 + 1	Brush the Chicken spits with oil and spices (max. size of chicken cubes 3X3 cm). Put in the middle of oven rack. Turnover as soon as the oven beeps. Press Next/Start to continue process.

5. Fish

No	Food Item	Weight	Accessory	Shelf level	Recommendation
1	Steamed Fish fillet	0.2 - 1.0	Steam dishes, perforated and unperforated	2	Put fish fillet(1 cm) on the steam dishes. Press Next/Start to cook.
2	Grilled Fish fillet	0.3 - 0.6	Oven rack+Baking tray	4 + 1	Marinate fish fillet(1 cm) and put side by side on grill rack. Turnover, as soon as the oven beeps. Press Next/ Start to continue process.
3	Steamed Fish steak	0.2 - 1.0	Steam dishes, perforated and unperforated	2	Put fish steak(2 cm) on the steam dishes. Press Next/Start to cook.
4	Grilled Fish steak	0.3 - 0.6	Oven rack+Baking tray	4 + 1	Marinate fish fillet(2 cm) and put side by side on grill rack. Turnover, as soon as the oven beeps. Press Next/ Start to continue process.
5	Steamed Salmon steak	0.2 - 1.0	Steam dishes, perforated and unperforated	2	Put Salmon Steak(3 cm) on the steam dishes. Press Next/Start to cook.
6	Whole fish	0.4 - 0.8	Oven rack+Baking tray	2 + 1	Brush skin of whole fish with oil and herbs and spices. Put fish side by side, head to tail on the oven rack. Turnover, as soon as the beep sounds. Press Next/Start to continue process. The programme is suitable for whole fishes, like trout, pikeperch or gilthead.

No	Food Item	Weight	Accessory	Shelf level	Recommendation
7	Steamed prawns	0.2 - 0.5	Steam dishes, perforated and unperforated	2	Put prawn (raw / uncooked-peeled or unpeeled) on the steam dishes. Press Next/Start to cook.
8	Grilled prawns	0.2 - 0.5	Oven rack+Baking tray	4 + 1	Put the raw prawns on the oven rack evenly.
9	Steamed mussels	1.0 - 1.4	Steam dishes, perforated and unperforated	2	Put mussels with onion and herbs and spices on the steam dishes. Press Next/Start to cook.

6. Bakery

No	Food Item	Weight	Accessory	Shelf level	Recommendation
1	Apple pie	1.2 - 1.4	Oven rack	1	Put apple pie into a round metal dish. Put on the oven rack. The weight ranges include apple and so on.
2	Base for fruit pie	0.3 - 0.5	Oven rack	2	Put batter into metal base dish on the oven rack.
3	Brownies	0.5 - 0.7	Oven rack	2	Put batter into a round glass pyrex and ceramic dish on the oven rack.
4	Croissants	0.2 - 0.4	Baking tray	2	Use baking paper. Put croissants side by side on the baking tray.
5	Dutch butter pie	0.5 - 0.7	Oven rack	1	Put fresh dough into a 22 cm round metal baking dish. Put on the rack.
6	Dutch loaf Cake	0.7 - 0.8	Oven rack	2	Put fresh batter into suitable sized rectangular metal baking dish (length 25 cm). Put dish from side to side to the door on oven rack. When the oven beeps, the oven is preheated.
7	Muffins	0.5 - 0.6	Oven rack	2	Put muffin batter into metal muffin dish, suitable for 12 muffins. Set dish in the middle of oven rack.

No	Food Item	Weight	Accessory	Shelf level	Recommendation
8	Rising yeast dough	0.3 - 0.6	Oven rack	2	Prepare yeast dough for pizza, cake or bread. Put into a large round heat-resistant dish and cover with cling film.
9	Sponge cake	0.3 - 0.6	Oven rack	1	Preheat the oven, using the conventional heat mode to 180 °C. Put 300 g dough into 18 cm, 400 g into 24 cm and 500 g into 26 cm diameter round black metal baking dish. Set dish in the middle of oven rack.
10	White bread	0.7 - 0.8	Oven rack	2	Put fresh batter into suitable sized rectangular metal baking dish (length 25 cm). Put dish side to side on oven rack.
11	Apple puff pastry	0.3 - 0.5	Baking tray	1	Use baking paper. Put 4 pcs side by side on the baking tray. When the oven beeps, the oven is preheated.

7. Dishes

No	Food Item	Weight	Accessory	Shelf level	Recommendation
1	Homemade pizza	0.6 - 1.0	Baking tray	1	Put pizza on the baking tray. The weight ranges include topping such as sauce, vegetables, ham and cheese.
2	Lasagne	0.8 - 1.1	Oven rack	2	Prepare fresh lasagne or use ready prepared product and put into a suitable sized ovenproof dish. Put dish in the centre of oven.
3	Potato gratin	0.7 - 1.0	Oven rack	2	Put the fresh potato gratin into a glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
4	Vegetable gratin	0.4 - 0.8	Oven rack	2	Prepare vegetable gratin using an ovenproof round dish. Put dish in the centre of oven. After cooking stand for 2-3 minutes.
5	Puff pastry, filled fish	0.2 - 0.6	Baking tray	1	Use baking paper. Put 4 pcs side by side on the baking tray. When the oven beeps, the oven is preheated.
6	Puff pastry, filled minced meat	0.2 - 0.6	Baking tray	1	Use baking paper. Put 4 pcs side by side on the baking tray. When the oven beeps, the oven is preheated.

No	Food Item	Weight	Accessory	Shelf level	Recommendation
7	Quiche	0.7 - 0.9	Oven rack	1	Use the metal baking tin. After preheating put in the centre of oven rack. When the oven beeps, the oven is preheated.

8. Desserts

No	Food Item	Weight	Accessory	Shelf level	Recommendation
1	Flan steamed	0.4 - 0.6	Steam dish, perforated	2	Put flan mixture in 6 small flan dishes (100 ml in each). Cover with cling film. Put dishes on the steam container.
2	Fruit_gentle steamed	0.2 - 0.5	Steam dish, perforated	2	Put sliced of apples, pears or apricots in a flat glass pyrex dish. Add 1 teaspoon sugar and 2 tablespoon water.
3	Fruit_soft steamed	0.2 - 0.5	Steam dish, perforated	2	Put sliced of apples, pears or apricots in a flat glass pyrex dish. Add 1 teaspoon sugar and 2 tablespoon water.
4	Melting chocolate	0.1 - 0.3	Steam dish, perforated	2	Break chocolate (pure or baking chocolate) into pieces, put in a small glass pyrex dish and cover with plastic foil or lid. Put dish on the steam container. Keep covered during program. After taking out stir well.(For white or milk chocolate decrease 5 min)
5	Steeping dried fruit	0.1 - 0.5	Steam dish, perforated	2	Put dried fruits (apricots, plums, apple) on the steam container.
6	Milk rice pudding	0.2 - 0.4	Steam dish, perforated	2	Distribute dessert rice evenly in a flat glass pyrex dish. Add for each 100 g of rice, 200 ml cold milk. Put dish on the steam dish. Stir after steaming.

9. Special

No	Food Item	Weight	Accessory	Shelf level	Recommendation
1	Desinfection_ baby bottles	2 - 3	oven rack	2	Put open glass bottle horizontally on rack, with the opening to the back of the oven. Be careful taking out hot bottles.
2	Baby food	0.1 - 0.2 0.2 - 0.3	Steam dish, perforated	2	Put food into a deep ceramic dish. Do not cover.

10. Egg dishes

No	Food Item	Weight	Accessory	Shelf level	Recommendation
1	Eggs, medium-hard	0.1 - 0.6	Steam dish, perforated	2	Pierce a hole in medium sized eggs(M). Put 2-10 eggs on the steam dish. If you like more firm eggs, leave the eggs to stand for a couple of minutes.
2	Egg, hard-boiled	0.1 - 0.6	Steam dish, perforated	2	Pierce a hole in medium sized eggs(M). Put 2-10 eggs on the steam dish. If you like more firm eggs, leave the eggs to stand for a couple of minutes.
3	Eggs, poached	0.2 - 0.4	Steam dish, perforated	2	Grease small glass or ceramic round dishes with vegetable oil. Put each egg without shell into a round dish.

11. Convenience

No	Food Item	Weight	Accessory	Shelf level	Recommendation
1	Frozen pizza	0.3 - 0.4 0.4 - 0.5	Oven rack	2	Put frozen pizza in the middle of metal baking tray.
2	Frozen oven chips	0.4 - 0.45	Baking tray	2	Distribute frozen oven chips on metal baking tray. For a nice and even result you can do a turn over halfway the preparation time. After turn over, push start button to continue process.'
3	Frozen fish fingers	0.3 - 0.5	Baking tray	2	Put frozen fish finger evenly on baking tray. If turnover when beeps, you can get the better results.
4	Frozen potato croquettes	0.4 - 0.6	Baking tray	2	Put frozen potato croquettes evenly on metal baking tray.

No	Food Item	Weight	Accessory	Shelf level	Recommendation
5	Frozen broccoli	0.2 - 0.6	Steam dish, perforated	2	Put frozen broccoli florets on the steam dish and press Next/Start to cook.
6	Frozen green beans	0.2 - 0.6	Steam dish, perforated	2	Put frozen green beans on the steam dish and press Next/Start to cook.
7	Frozen peas	0.2 - 0.6	Steam dish, perforated	2	Put frozen peas on the steam dish and press Next/Start to cook.
8	Frozen spinach cubes	0.3 - 0.5	Steam dish, unperforated	2	Put frozen spinach cubes on the steam dish and press Next/Start to cook.
9	Frozen Dim Sum	0.2 - 0.4	Baking tray	2	Put frozen mini spring rolls evenly on metal baking tray.
10	Frozen ready yeast dumplings	0.3 - 0.6	Steam dish, perforated	2	Put frozen yeast dumplings on the steam dish and press Next/Start to cook.

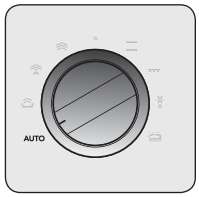
12. Defrost

No	Food Item	Weight	Standing time	Recommendation
1	Frozen meat	0.2 - 0.5 0.8 - 1.5	10 - 30	Always shield the edges with aluminium foil. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat. Put the meat on the oven rack. Insert oven rack in shelf level 2, baking tray in shelf level 1.
2	Frozen poultry	0.3 - 0.6 0.9 - 1.3	10 - 30	Always shield the leg and wing tips with aluminium foil. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions. Put poultry on the oven rack. Insert oven rack in shelf level 2, baking tray in shelf level 1.
3	Frozen fish	0.3 - 0.8	10 - 30	Always shield the tail of a whole fish with aluminium foil. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets. Put fish on the oven rack. Insert oven rack in shelf level 2, baking tray in shelf level 1.
4	Frozen bread	0.1 - 0.3 0.4 - 0.6	5 - 10	Put bread horizontally, lengthways to the door on the baking tray, shelf level 2. This programme is suitable for all kinds of sliced bread, as well as for bread rolls and baguettes.
5	Frozen fruit	0.2 - 0.6	5 - 10	Distribute fruits evenly into baking tray, shelf level 2. This programme is suitable for all kinds of sliced fruits or berries.

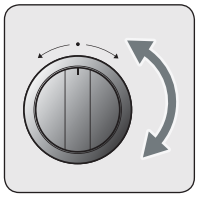
USING STAGE COOKING

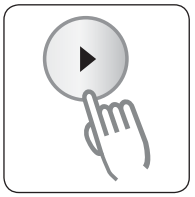
You can use Stage Cooking if you want to use different modes after each other.
You can set two or three stages and it is also possible to save the stage cooking that you have set as a 'user dish' (see page 61: 'Add your own dish').

Stage Cooking

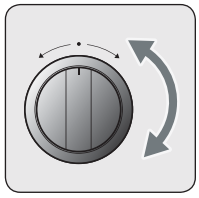


1 Turn the **Mode Selector** to "**AUTO**" position.

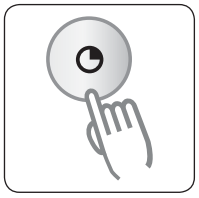


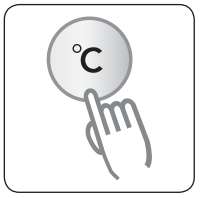


2 Turn the **Multi-function Selector** to choose 'Stage Cook'. Press **Next/Start** to confirm the setting.

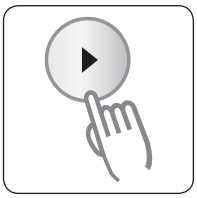


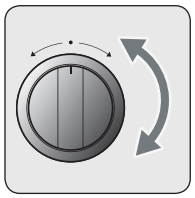
3 In the display you will see 'First Stage' and then the several oven modes. Turn the **Multi-function Selector** to choose the preferred oven mode.



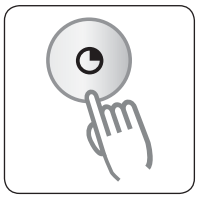


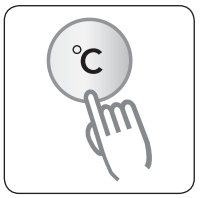
4 If desired, adjust the cook time, delayed start time or the temperature (if available). See page 15.



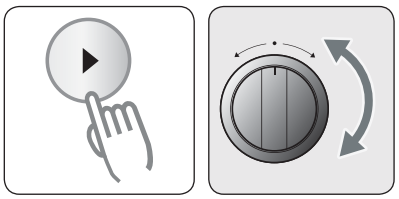


5 Press **Next/Start** to confirm the first stage. In the display you will see 'Second stage' and then the several oven modes. Turn the **Multi-function Selector** to choose the preferred oven mode for the second stage.

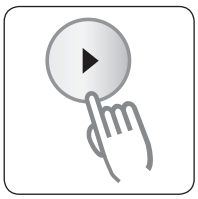




6 If desired, adjust the cook time, delayed start time or the temperature (if available). See page 15.



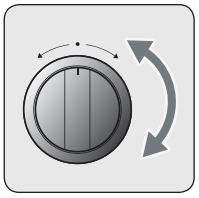
7 Press **Next/Start** to confirm the second stage. In the display you will see 'Third Stage' and 'Press Start'. Turn the **Multi-function Selector** to choose 'Third stage' if you want to add a third stage or choose 'Press Start' if you want to start the stage cooking.



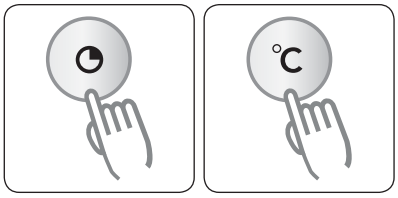
8 Press **Next/Start** to confirm.

Go to step 9 if you want to add the third stage.

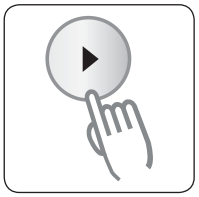
Go to step 12 if you want to start the stage cooking with two stages.



9 If you want to add the third stage, turn the **Multi-function Selector** to choose the preferred oven mode for the third stage.



10 If desired, adjust the cook time, delayed start time or the temperature (if available). See page 15.

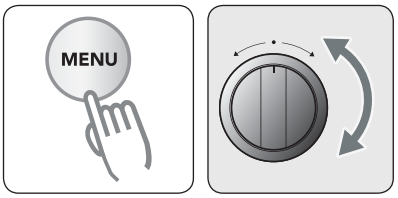


11 Press **Next/Start** to start the stage cooking.

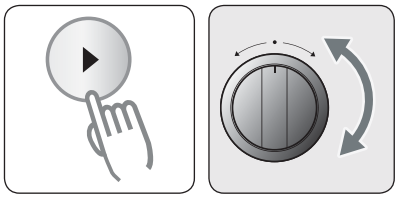
ADD YOUR OWN PROGRAMMED DISHES

You can program 10 of your own dishes and save it as a 'user dish'.

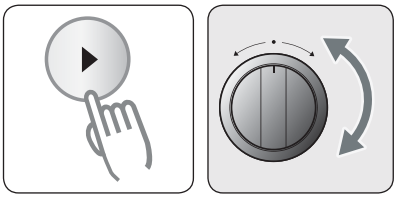
Add your own dish



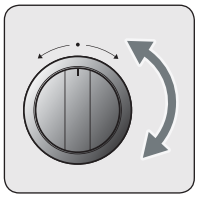
1 Press **Menu** and turn the **Multi-function Selector** to choose 'Dishes'.



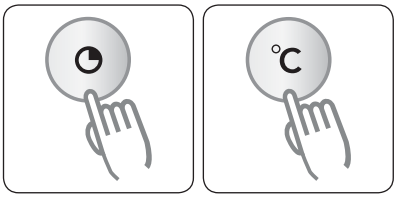
2 Press **Next/Start** to confirm. Turn the **Multi-function Selector** to choose 'Add'.



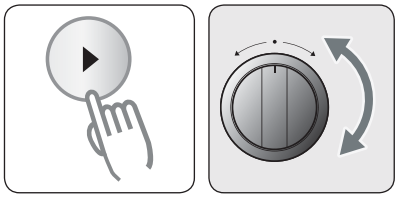
3 Press **Next/Start** to confirm. In the display you will see 'Choose Name'. Enter the first character of the name of your dish by turning the **Multi-function Selector**. Press **Next/Start** and enter the second character, etc. If you have entered the name completely; wait for to appear after the name and press **Next/Start** to confirm the setting.



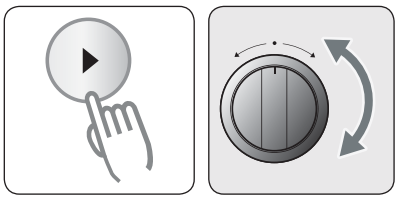
4 In the display you will see 'Choose function' and then the several oven modes. Turn the **Multi-function Selector** to choose the preferred oven mode.



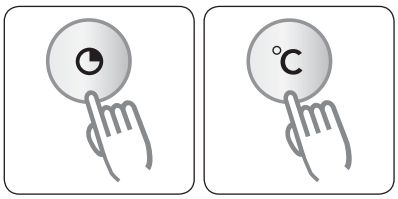
5 If desired, adjust the cook time, delayed start time or the temperature (if available). See page 15.



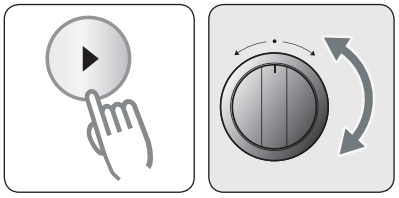
6 Press **Next/Start** to confirm. Turn the **Multi-function Selector** to choose 'Add Stage' (go to step 7) or 'Save Dish' (go to step 12).



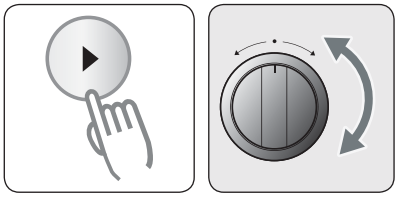
7 Press **Next/Start** to confirm. Turn the **Multi-function Selector** to choose the preferred oven mode for the second stage.



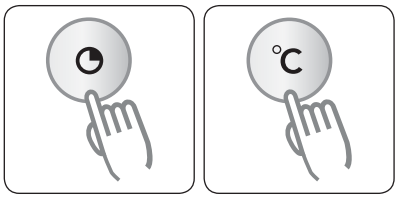
8 If desired, adjust the cook time, delayed start time or the temperature (if available). See page 15.



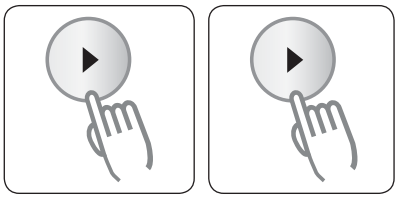
9 Press **Next/Start** to confirm. Turn the **Multi-function Selector** to choose 'Add Stage' (go to step 10) or 'Save Dish (go to step 12).



10 Press **Next/Start** to confirm. Turn the **Multi-function Selector** to choose the preferred oven mode for the third stage.



11 If desired, adjust the cook time, delayed start time or the temperature (if available). See page 15.

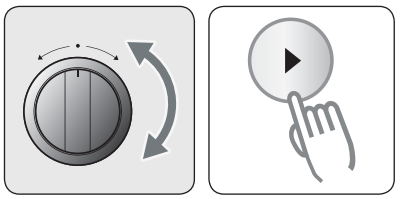


12 Press **Next/Start** to confirm. In the display, you will see "Save dish". If all the settings are done, press **Next/Start** to confirm. Now your dish is added to the Auto Cook Programs.

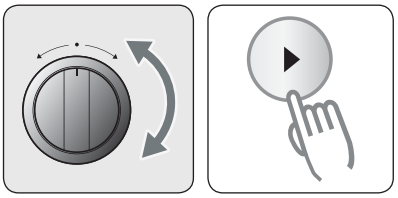
- During programming your own dish, you can go back by pressing **Back**.
- It is not possible to change the settings of the added dishes after you have pressed the **Next/Start**. You have to delete your own dish (see page 64) and add it again with the new settings.

CHOOSE YOUR OWN PROGRAMMED DISH

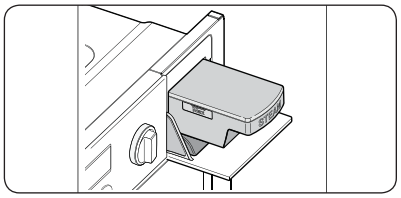
1 Turn the **Mode Selector** to “**AUTO**” position.



2 Turn the **Multi-function Selector** to choose ‘User dishes’. Press **Next/Start** to confirm the setting.



3 Turn the **Multi-function Selector** to choose your own programmed dish. Press **Next/Start** to start the cooking of your dish.

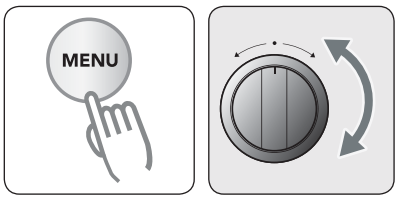


4 Fill the water tank up to the maximum line and place it back. Place your food into the cooking cavity.

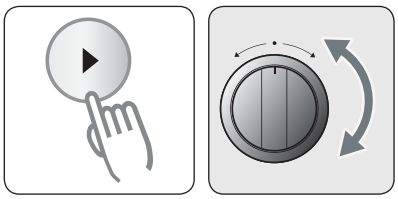
Skip Preheating

If you start cooking in the Auto Cook Mode, you might see ‘Preheating’ in the display. You can skip the preheating by pressing **Next/Start** and then turn the **Multi-function Selector** to choose ‘No’. Press **Next/Start** again to confirm. The combi steam oven will now skip the preheating (‘preheating’ will dissappear in the display).

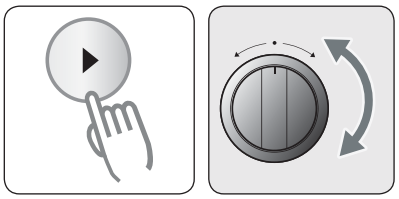
DELETE YOUR OWN PROGRAMMED DISH



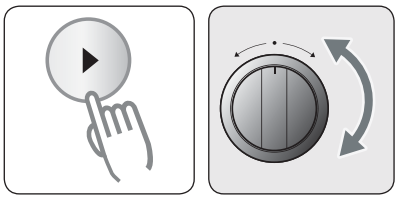
1 Press **Menu** and turn the **Multi-function Selector** to choose 'Dishes'.



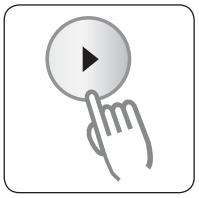
2 Press **Next/Start** to confirm. Turn the **Multi-function Selector** to choose 'Delete'.



3 Press **Next/Start** to confirm. Turn the **Multi-function Selector** to choose your own programmed dish.



4 Press **Next/Start** to confirm. Turn the **Multi-function Selector** to choose 'Delete'.



5 Press **Next/Start** to delete your own programmed dish.

TEST DISHES

According to standard EN 60350

1. Baking

The recommendations for baking refer to preheated oven. Insert baking tray with slanted side towards the door front.

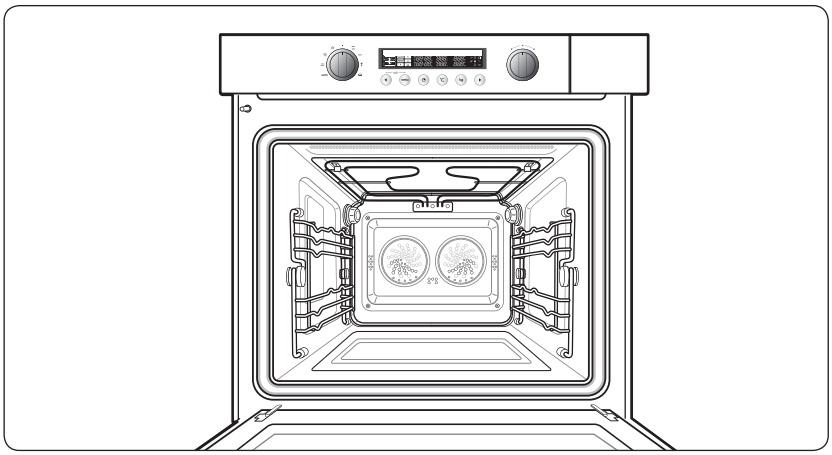
Type of Food	Dish & Notes	Shelf level	Cooking Mode	Temp. °C	Cooking time min
Small Cakes	Baking tray	2	Top Heat + Bottom	150 - 170	20 - 30
		2	Hot Air	150 - 170	20 - 25
	Baking tray + Baking tray	1 + 4	Multi-Level Cook	150 - 160	20 - 30
Fatless Sponge Cake	Springform cake tin on Big grid (Dark coated, ø 26 cm)	1	Top Heat + Bottom	160 - 180	20 - 30
		1	Hot Air	150 - 160	30 - 35
Shortbread	Baking tray	2	Top Heat + Bottom	150 - 160	20 - 30
		2	Hot Air	150 - 160	20 - 30
Apple Yeast Tray Cake	Baking tray	1	Top Heat + Bottom	150 - 160	40 - 50
		1	Hot Air	150 - 160	45 - 55
Apple Pie	Big grid + 2 Springform cake tins * (Dark coated, ø 20 cm)	1 Placed diagonally	Hot Air + Bottom Heat	170 - 190	70 - 90

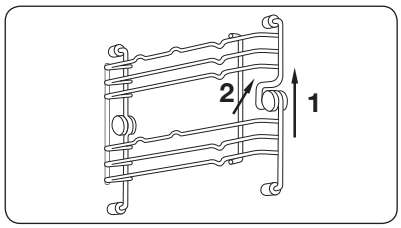
* Two springform cake tins are arranged on the grid at the back left and at the front right.

2. Grilling

Preheat the empty oven for 5 minutes using Grill function.

Type of Food	Dish & Notes	Shelf level	Cooking Mode	Temp. °C	Cooking time min
White Bread Toasts	Oven rack	4	Grill	250	1st 1 - 2 2nd 1 - 2
Beef Burgers (12 ea)	Oven rack + Baking tray (to catch drippings)	4	Grill	250	1st 10 - 15 2nd 10 - 15





1 Cleaning inside the **cavity**.

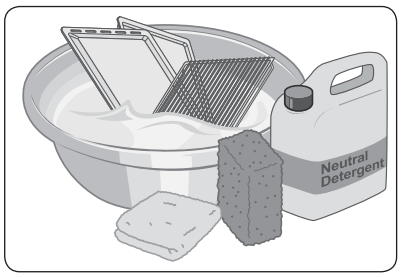
- ► Lift up both left and right shelves at the front (1). Move them towards the middle (2) and pull them out. Wipe any leftovers from the ceiling or walls using a neutral cloth dipped in detergent.
- ► When completed, install both shelves back into the correct positions.
- ► Even solid, difficult stains or dry leftovers can be removed by using the steam clean process.

2 Cleaning the **oven surface, control panel and window**.

- ► The surface of the oven can be wiped with a wet dish towel, followed by a dry cloth to remove the water completely.
- ► Do not use force when cleaning the control panel as it can be damaged while cleaning.
- ► Clean the transparent window with a neutral detergent-dipped dish towel and then with a dry cloth until no water remains.

3 Cleaning the **water tank and the tray**.

- ► Wipe them with a sponge dipped in a neutral detergent and then rinse them with water.



4 Cleaning the **accessories**.

- ► Wipe them with a neutral detergent and dry them before inserting them back into the cooking cavity.
- ► Do not use force on the accessories when wiping them with a scrubber, as this may damage the coated surface.

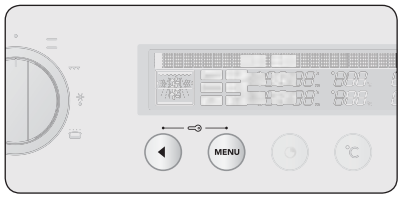
WARNING:

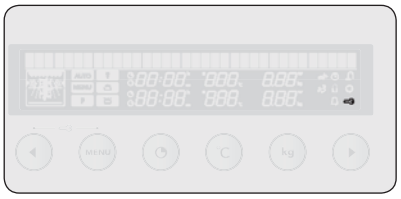
- NEVER use benzene, thinner or a metal scrubber to clean. Otherwise, it can cause discoloration or damage to the surface.
- Do not spray water onto the machine when cleaning it. This can lead to electric shock or fire.
- Do not expose the water tank or tray to direct sunlight to dry it. This can result in malformation or damage.
- Do not separate arbitrarily the Gasket door from the cavity for cleaning.

CHILD SAFETY LOCK

The oven's Child Safety Lock allows you to lock the control panel to protect the oven against unintended use.

To Lock the Oven

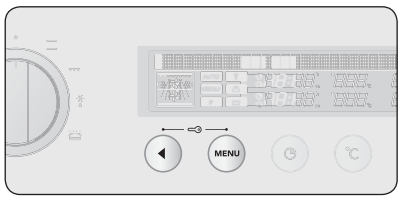


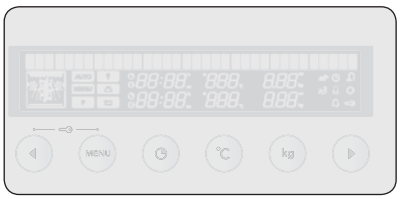


1 Press **Back** and **Menu** at the same time and hold for 3 seconds.

2 A lock symbol appears in the display, indicating that all functions are locked.

To Unlock the Oven





1 Press **Back** and **Menu** at the same time and hold for 3 seconds.

2 The lock symbol disappears in the display, indicating that all functions are unlocked.

CLEANING YOUR STEAM OVEN

Clean your oven regularly to prevent grease and food particles from building up, especially on inside and outside surfaces, door and door seals.

1. Clean outside surfaces with a soft cloth and warm soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on inside surfaces with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the floor of the empty oven and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the inside.

Important

- Take special care NOT to spill water in the vents.
- NEVER use abrasive products or chemical solvents.
- ALWAYS ensure that door seals are clean to prevent particles from building up so that the door can close properly.
- Do not separate arbitrarily the Gasket door from the cavity for cleaning.

STORING AND REPAIRING YOUR STEAM OVEN

Repairs should only be made by a qualified service technician.
If oven requires servicing, unplug the oven and contact ATAG Customer Service.

When calling, please have the following information ready:

- **The model number and serial number (can be found inside the oven door)**
- **Warranty details**
- **Clear description of the problem**

If oven must be temporarily stored, choose a clean dry place as dust and dampness can cause damage.

ERROR CODES

Error Code	General Functions
E-21	TEMP SENSOR OPEN ERROR It occurs due to a defective sensor, misplaced wires, a defective PCB and when A/D value that MICOM senses rises over 250.
E-22	TEMP SENSOR SHORT ERROR It occurs due to a defective sensor, misplaced wires, a defective PCB and when A/D value that MICOM senses falls under 5.
E-23	TEMP SENSOR TARGET TEMP ERROR (PREHEATING ERROR) It occurs when the preheating is not completed in 30 minutes.
E-24	ABNORMAL TEMP SENSING ERROR It occurs when the temperature of cavity inside is over 250 °C for 10 minutes.
E-51	EEPROM OPEN ERROR It occurs when EEPROM communication is error during initial power setting.
E-53	EEPROM READ & WRITE ERROR EEPROM use does not occur.
E-71	STEAM SENSOR OPEN ERROR It occurs due to a defective steam sensor, misplaced wires, a defective PCB and when A/D value that MICOM senses rises over 250 for 3 minutes.
E-72	STEAM SENSOR SHORT ERROR It occurs due to a defective steam sensor, misplaced wires, a defective PCB and when A/D value that MICOM senses falls under 5 for 3 minutes.
E-81	NAK SIGNAL ERROR Nak signal occurs if initial power-up for more than 10 seconds.
E-83	COMMUNICATION ERROR It occurs when not communicating between main and sub PCB for more than 10 seconds.
SE	KEY SHORT ERROR This error occurs when a button is pressed and held for over 60 seconds. It may occur when water soaks through the inside of the control panel or dust particles are stuck to touch pad.

If any of these errors occur, please contact ATAG Customer Service.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

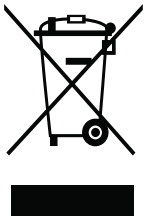
Model	CS4411T CS4492T
Power Source	230 V ~ 50 Hz
Power Consumption Maximum power Grill Convection Steam	 3100 W 2500 W 2400 W 2800 W
Cooling Method	Cooling fan motor
Dimensions Set size: Built in size:	 W 595 x H 454 x D 569.4 W 555 x H 445 x D 548.8
Volume	50 L
Weight Net Shipping	 38.0 Kg 41.5 Kg

DISPOSAL OF APPLIANCE AND PACKAGING

The packaging of this appliance is recyclable and may have been made of:

- cardboard
- paper
- polythene foil (PE)
- CFC-free polystyrene (PS hard foam)
- polypropylene tape (PP).

Dispose of these materials in a responsible manner and in accordance with government regulations.



The appliance carries the symbol of a crossed-out dustbin to state that segregated processing is compulsory to avoid any negative effects on the environment and public health. This means that at the end of its working life, you must hand it in at a special refuse collection centre run by your local authority or dealer.

Segregated processing enables the recovery of the materials used in the production of this appliance, thus saving considerably in terms of raw materials and energy.

Declaration of conformity

We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.