Gebruiksaanwijzing

Stoomoven

ATAG

CS4574M

CS6574M

Gebruikte pictogrammen

Belangrijk om te weten

Tip

INHOUD

Uw oven

Inleiding 4
Bedieningspaneel 5
Beschrijving 6
Geleiderails/Telescopische geleiderails 6
Accessoires 6
Deur 8
Koelventilator 8
Aanraakscherm (touch screen) 8
Hoofdschermen 9
Functie-instelscherm 11
Stand-by scherm 12

Eerste gebruik

Eerste gebruik 13

Bediening

Gebruik van het ‘Plus’ menu 16
Toetsenbord openen 18

Gebruik

Ovenfunctie 19
Stoomfunctie 21
Stoomtabellen 25
Een ‘Extra’s’ functie gebruiken 28
Functies tabel 32
Culisensor 37
Stoom toevoegen 40
Uitgestelde start 41
Meerfase koken 43
Aanvullende functies 45
Instellingen 50

Reinigen

Het toestel reinigen 52
Stoomreinigen 52
Het filter van de watertank reinigen 53
Ontkalken 53
Inschuifgeleiders verwijderen en reinigen 54
Ovenlamp vervangen 54
Demonteren ovendeur 55
Demonteren ovenruit 56

Problemen oplossen

Algemeen 58

Uw oven en het milieu

Afvoer van het apparaat en de verpakking 60

Kooktest

Gerechten getest volgens norm EN 60350-1 61

Inleiding

Gefeliciteerd met uw keuze voor deze Atag stoomoven.
In het ontwerp van dit product heeft eenvoudige bediening en optimale gebruiksvriendelijkheid centraal gestaan. De oven biedt een uitgebreide reeks instellingen, zodat u altijd de juiste bereidingswijze kunt kiezen.

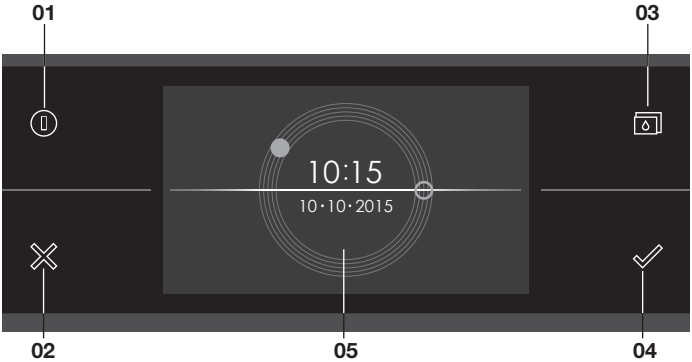
In deze handleiding leest u hoe u deze oven het best kunt gebruiken. Naast informatie over de bediening, vindt u hier ook achtergrondinformatie die u tijdens het gebruik van het apparaat van pas kan komen.

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

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

De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

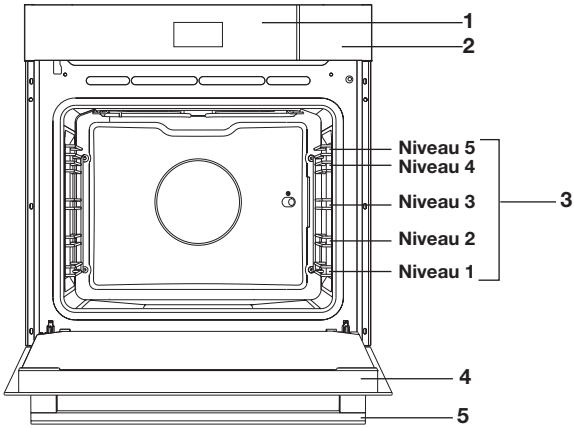
Bedieningspaneel



01. Aan/uit toets; te bedienen om:
    - ▹ het toestel in te schakelen.
    - ▹ het toestel naar de stand-by te schakelen.
    - ▹ het toestel uit te schakelen. Houd hiervoor de ‘Aan/uit toets’ ingedrukt tot het toestel uitschakelt.
02. X toets; te bedienen om:
    - ▹ een stap terug in het menu te gaan.
    - ▹ een pop-up met “nee” te beantwoorden of te sluiten.
    - ▹ een menu of functie te annuleren of te sluiten.
03. Waterreservoir openen; te bedienen om:
    - ▹ het klepje van het waterreservoir te openen.
04. Bevestigingstoets; te bedienen om:
    - ▹ instellingen te bevestigen
    - ▹ een functie te starten.
    - ▹ een pop-up met “ja” te beantwoorden of te sluiten.
05. Aanraakscherm/display

Beschrijving

1. Bedieningspaneel
2. Klepje waterreservoir
3. Inschuifniveaus
4. Ovendeur
5. Deurgreep



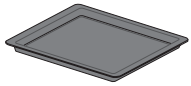
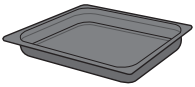
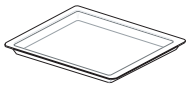
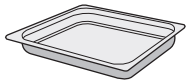
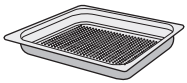
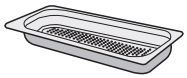
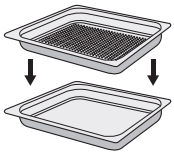
Geleiderails/Telescopische geleiderails

- De oven heeft vier of vijf geleiderails (niveau 1 tot 4/5), afhankelijk van het model. Niveau 1 wordt voornamelijk gebruikt in combinatie met onderwarmte. De twee bovenste niveaus worden voornamelijk gebruikt voor de grillfunctie.
- Plaats het ovenrooster, de bakplaat of de stoomschaal in de ruimte tussen de geleiders van de rails.
- Afhankelijk van het model kan een aantal inschuifniveaus volledig uittrekbare telescopische geleiderails hebben.
  - ▹ Trek de telescopische geleider geheel uit de ovenruimte en plaats hierop het ovenrooster, de bakplaat of de stoomschaal. Schuif vervolgens de telescoopgeleider, met ovenrooster / bakplaat / stoomschaal, in de ovenruimte.
  - ▹ Sluit de ovendeur pas wanneer de telescopische geleider helemaal in de ovenruimte geschoven is.

Accessoires

Bij u toestel zitten diverse accessoires, afhankelijk van het model. Gebruik alleen de originele accessoires; deze zijn speciaal voor uw toestel geschikt.

Let op: niet alle accessoires zijn geschikt of beschikbaar voor elk toestel (dit kan ook per land verschillen). Geef bij aankoop altijd het juiste typenummer van het toestel door. Bekijk de verkoopbrochure of check online voor meer informatie over de accessoires.

Accessoires die bij uw toestel meegeleverd kunnen worden (afhankelijk van het model)	
	**Geëmailleerde bakplaat;** wordt gebruikt voor gebak en cakes. • Gebruik de geëmailleerde bakplaat niet voor magnetronfuncties! • Geschikt voor pyrolyse reiniging.
	Ovenrooster; wordt voornamelijk gebruikt voor grillen. Het ovenrooster kan ook worden gebruikt om een stoomschaal of pan met een gerecht op te plaatsen. • Het ovenrooster is uitgerust met een veiligheidsnok. Til het rooster een klein beetje op aan de voorkant om het uit de oven te halen. • Gebruik het ovenrooster niet voor magnetronfuncties!
	**Diepe geëmailleerde bakplaat;** wordt gebruikt voor het braden van vlees en het bakken van vochtig gebak. De diepe bakplaat kan ook gebruikt worden als vangschaal. Plaats de diepe bakplaat op het eerste niveau om als vangschaal te gebruiken tijdens het grillen. • Gebruik de geëmailleerde bakplaat niet voor magnetronfuncties! • Geschikt voor pyrolyse reiniging.
	**Glazen bakplaat;** voor gebruik in de magnetron en oven. • NIET geschikt voor pyrolyse reiniging.
	**Niet-geperforeerde stoomschaal;** 40 mm diep (handig voor het opvangen van vocht tijdens het stomen). • Opmerking: bij alle stoomschalen kan verkleuring ontstaan bij temperaturen boven 180°C! Dit heeft geen invloed op het correct functioneren van de oven.
	**Geperforeerde stoomschaal;** 40 mm diep (voor stoomfuncties). • Opmerking: bij alle stoomschalen kan verkleuring ontstaan bij temperaturen boven 180 °C! Dit heeft geen invloed op het correct functioneren van de oven.
	**Geperforeerde stoomschaal;** 1/3GN. **Geperforeerde stoomschaal;** 1/2GN. • Opmerking: bij alle stoomschalen kan verkleuring ontstaan bij temperaturen boven 180°C! Dit heeft geen invloed op het correct functioneren van de oven.
	• De stoomschalen kunnen op twee niveaus tegelijkertijd worden gebruikt (d.w.z. de stoomschaal zonder gaten op niveau 1 en de stoomschaal met gaten op niveau 2). • Voor het stomen kunt u de geperforeerde stoomschaal in de niet-geperforeerde stoomschaal plaatsen. Deze kunnen alleen samen op een niveau met telescopische geleiders worden gebruikt.
	Culisensor; deze kan worden gebruikt om de kerntemperatuur van het gerecht te meten. Wanneer de gewenste temperatuur is bereikt, stopt het kookproces automatisch.

Deur

- De deurschakelaars onderbreken de werking van de oven wanneer de ovendeur tijdens het gebruik wordt geopend. Bij sluiten van de deur vervolgt de oven zijn werking.
- Deze oven heeft een ‘Soft close’ deursysteem. Dit zorgt ervoor dat de deur vanzelf en gedempt vanaf een bepaalde hoek sluit.

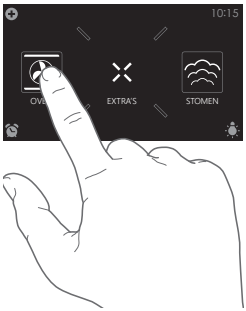
Koelventilator

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

Aanraakscherm (touch screen)

- Bedien het aanraakscherm van uw oven door erop te tikken of te vegen.
- Tik op het scherm om een functie te openen of een instelling aan te passen.
- Veeg over het scherm om meer informatie / opties te tonen of een instelling aan te passen.

Tikken:

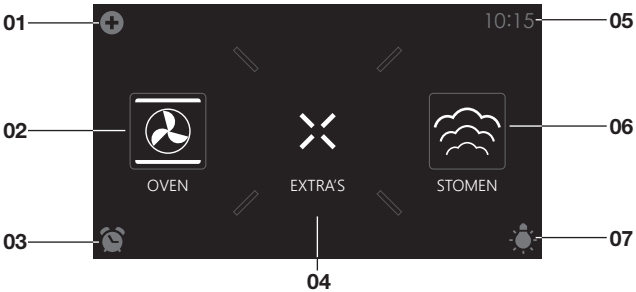


Vegen:

Raak voor de beste werking de toetsen aan met een groot deel van een vingertop. Steeds wanneer u tijdens gebruik op een toets tikt klinkt er een korte toon (tenzij dit in de instellingen is aangepast).

Hoofdschermen

Startscherm



Plus menu (01)

- Tik op het plus symbool om het 'Plus' menu te openen. De inhoud van dit menu past zich aan naar gelang de mogelijkheden op dat moment in de bediening.

Oven (02)

- Tik op 'OVEN' om het ovenfunctie menu te openen.

Kookwekker (03)

- Tik op het kookwekker symbool om het kookwekker menu te openen.
- De kookwekker kan onafhankelijk van een ovenfunctie worden gebruikt.
  - ▹ De langst mogelijke wekkertijd is 24 uur.
  - ▹ Wanneer een kookwekker afloopt, verschijnt er een pop-up en klinkt er een geluidssignaal.
  - ▹ Tik op de X toets, bevestigingstoets of het scherm om het geluidssignaal uit te schakelen en de pop-up te sluiten. Het geluid stopt ook automatisch na ongeveer 1 minuut.

Extra's (04)

- Tik op 'EXTRA'S' om de extra functies van het toestel te tonen.

Tijd (05)

- Hier wordt de dagtijd getoond.

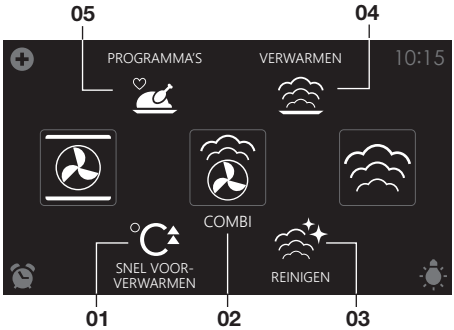
Stomen (06)

- Tik op ‘STOMEN’ om het stoomfunctie menu te openen.

Verlichting (07)

- Tik op het ‘lamp’ symbool om de ovenverlichting in- of uit te schakelen.
- De ovenverlichting gaat ook branden wanneer u de ovendeur opent of een bereiding start. De ovenverlichting dooft automatisch (tenzij dit in de instellingen is aangepast).

Extra’s scherm



Snel voorverwarmen (01)

- Tik op ‘SNEL VOORVERWARMEN’ om de snel voorverwarmen functie te openen.

Combi (02)

- Tik op ‘COMBI’ om het combi functie menu te openen.

Reinigen (03)

- Tik op ‘REINIGEN’ om het reinigingsfunctie menu te openen.

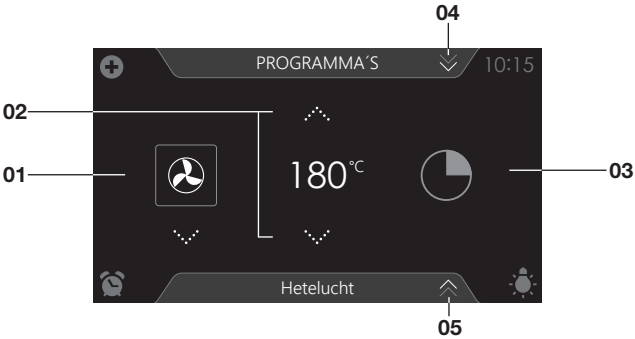
Verwarmen (04)

- Tik op ‘VERWARMEN’ om het verwarmfunctie menu te openen. Hier zijn bordenwarmen, regenereren, ontdooien en warmhouden te vinden.

Programma’s (05)

- Tik op ‘PROGRAMMA’S’ om het programma’s menu te openen. Hier zijn de favorieten en de automatische programma’s te vinden.

Functie-instelscherm



Functie kiezen (01)

- Tik op de pijltjes boven en onder de functie of veeg over het symbool om een functie te kiezen (zie ook ‘Toetsenbord openen’).

Temperatuur instellen (02)

- Tik op de pijltjes boven en onder de temperatuur of veeg over de temperatuur aanduiding om een temperatuur te kiezen (zie ook ‘Toetsenbord openen’).

Bereidingstijd (03)

- Tik op het bereidingstijd symbool als u een bereidingstijd in wilt stellen. Als hier al een bereidingstijd staat is het noodzakelijk deze in te stellen.
- Tik op de pijltjes boven en onder de tijd of veeg over de tijd om deze aan te passen (zie ook ‘Toetsenbord openen’) .

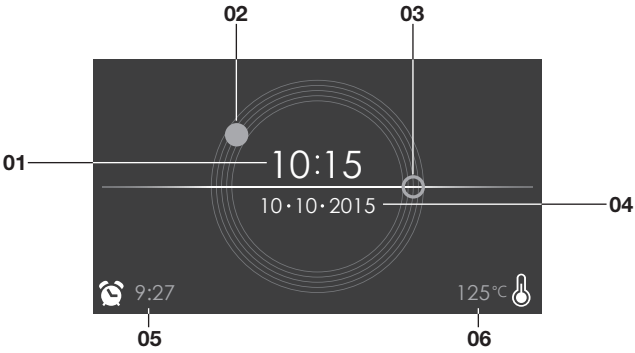
Programma’s (04)

- Tik op ‘PROGRAMMA’S’ om het programma’s menu te openen. Hier zijn de favorieten en de automatische programma’s te vinden.

Info tab (05)

- Onderaan het scherm verschijnt de naam van de gekozen functie in de tab. Tik op de tab om meer informatie over de gekozen functie op te vragen.

Stand-by scherm



Weergave tijd (digitaal/01)

- Actuele dagtijd.

Weergave tijd (analoog/02 en 03)

- Actuele dagtijd.
- De urenwijzer van de analoge klok wordt aangeduid met een ‘dichte’ cirkel (02) en de minutenwijzer met een ‘open’ cirkel (03).

Weergave datum (04)

- Actuele datum.

Weergave kookwekkertijd (05)

- De aflopende kookwekkertijd.

Weergave aflopende temperatuur (06)

- Temperatuur in de oven (restwarmte).

Eerste gebruik

- Reinig de ovenruimte en de accessoires met warm water en afwasmiddel. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen, schuursponzen, en dergelijke.
- Wanneer de oven voor de eerste keer wordt gebruikt kunt u een vreemde geur ruiken; dit is normaal. Zorg dan voor goede ventilatie.

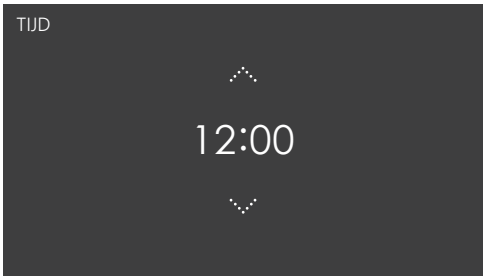
Als de oven (voor de eerste keer) wordt aangesloten op de netspanning moet u de 'Taal', 'Tijd' de 'Datum' en de 'Waterhardheid' instellen.

Taal instellen

Stel de gewenste taal in waarin de display teksten van het toestel verschijnen. Standaard is "English" geselecteerd.

1. Veeg over het scherm om alle talen te bekijken.
2. Tik op een taal om deze te selecteren.
3. Druk op de bevestigingstoets om de ingestelde taal op te slaan.

Dagtijd instellen

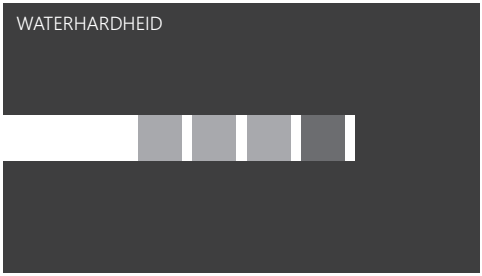


1. Tik op de pijltjes boven en onder de tijd of veeg over de tijd om deze aan te passen.
2. Tik voor snelle invoer op het midden van de tijd, er verschijnt dan een pop-up met toetsenbordje waarop de gewenste tijd kan worden ingetypt (zie hoofdstuk ‘Toetsenbord openen’).
3. Druk op de bevestigingstoets om de ingestelde tijd op te slaan.

Datum instellen

1. Tik op de pijltjes boven en onder de dag, maand of het jaar of veeg over de dag, maand of het jaar om deze aan te passen.
2. Druk op de bevestigingstoets om de ingestelde datum op te slaan.

De waterhardheid instellen



Vóór het eerste gebruik moet de waterhardheid getest worden.
Als het water zachter of harder is dan de standaard instelling, kunt u de ingestelde hardheidsgraad wijzigen.

De waterhardheid controleren

U kunt de waterhardheid meten met de bijgeleverde ‘papieren teststrip’. Voor informatie over de hardheid van het water in uw regio kunt u terecht bij uw plaatselijke waterschap.

Gebruik van de ‘papieren teststrip’

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

De waterhardheid instellen

1. Vergelijk de teststrip met de afbeelding op het scherm.
2. Tip op de streepjes op het scherm zodat deze overeenkomt met de teststrip.
3. Druk op de bevestigingstoets om de ingestelde hardheid op te slaan.

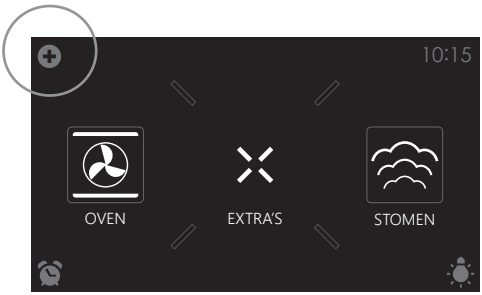
Het apparaat is nu zo geprogrammeerd dat de ontkalkingsmelding op basis van de daadwerkelijke waterhardheid verschijnt.

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

Het toestel is nu gereed voor gebruik.

De taal, tijd, datum en waterhardheid kunnen worden aangepast in het instellingen menu (zie hoofdstuk “Instellingen”). Het instellingen menu is te openen vanuit het startscherm via het ‘Plus’ menu.

Gebruik van het 'Plus' menu



Het 'Plus' menu bevat een aantal functies of instellingen.
De aangeboden plus functies zijn afhankelijk van het actieve scherm.

- Vanuit het startscherm zijn de volgende functies/menu's in het 'Plus' menu te vinden:
  - **Instellingen;** Stel uw gebruiksvoorkeuren in (zie hoofdstuk 'Instellingen').
  - **Meerfase koken;** Combineer tot drie functies binnen één kookproces (zie hoofdstuk 'Meerfase koken').
  - **Toetsvergrendeling;** Vergrendel alle toetsen om het bedieningspaneel schoon te maken of om te voorkomen dat het toestel ongewenst in werking treedt. Houd hiervoor de functie net zolang ingedrukt tot de toetsvergrendeling inschakeld.

- Vanuit het oven- stoom of combifunctie-instelscherm zijn de volgende functies in het ‘Plus’ menu te vinden:
  - **Snel voorverwarmen;** Verwarm de oven snel voor op de gewenste temperatuur binnen een kookproces (zie hoofdstuk ‘Snel voorverwarmen’).
  - **Uitgestelde start;** Het kookproces start automatisch op de door u ingestelde tijd.
  - **Stoom toevoegen 1-3X;** Voeg 1, 2 of 3x een stoomcyclus toe aan het kookproces (alleen aanwezig in de ovenfunctie).
  - **Meerfase koken;** Combineer tot drie functies binnen één kookproces (zie hoofdstuk ‘Meerfase koken’).
  - **Toetsvergrendeling;** Vergrendel alle toetsen om het bedieningspaneel schoon te maken of om te voorkomen dat het toestel ongewenst in werking treedt. Houd hiervoor de functie net zolang ingedrukt tot de toetsvergrendeling inschakelt.

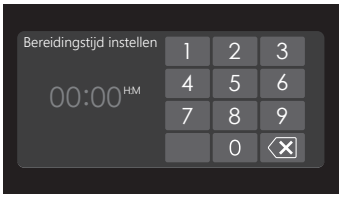
- Wanneer een oven-, stoom of combifunctie is gestart zijn de volgende functies in het ‘Plus’ menu te vinden:
  - **Toevoegen aan favorieten;** Voeg de instellingen van het bereide gerecht toe aan uw favorieten (zie hoofdstuk ‘Aanvullende functies’).
  - **Stoom toevoegen;** voeg direct een stoomcycli toe aan het kookproces (alleen aanwezig in de ovenfunctie).

▹ **Toetsvergrendeling;** Vergrendel alle toetsen om het bedieningspaneel schoon te maken of om te voorkomen dat het toestel ongewenst in werking treedt. Hou hiervoor de functie net zolang ingedrukt tot de toetsvergrendeling inschakeld.

Toetsenbord openen

Voor het snel invoeren van een functie, temperatuur of bereidingstijd kan een toetsenbord geopend worden. Hiermee kan er snel een instelling worden gekozen of een waarde ingetypt worden.

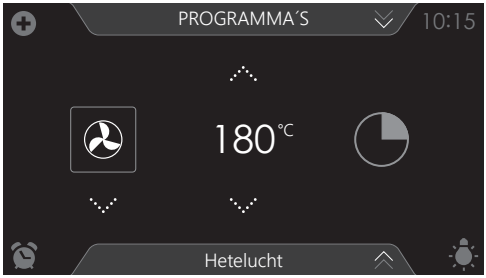
1. Tik op het midden van het functiesymbool, temperatuur of bereidingstijd (geactiveerd). Het toetsenbord verschijnt.



2. Typ de gewenste waarde in of tik op de gewenste waarde.
3. Indien de instelde waarde niet automatisch word bevestigd, druk op de bevestigingstoets.

Ovenfunctie

Gebruik het ovenfunctie menu voor het bereiden van gerechten met behulp van bijvoorbeeld hetelucht, onderwarmte en grill.



- Er zijn verschillende ovenfuncties te selecteren.
- Bij elke ovenfunctie kan een temperatuur en een bereidingstijd worden ingesteld.
- Tevens kunnen ‘plus’ menu functies zoals snel voorverwarmen, meerfase koken en uitgestelde start worden geselecteerd. Tik hiervoor op het plus symbool. Zie hoofdstuk ‘Gebruik van het ‘Plus’ menu’.

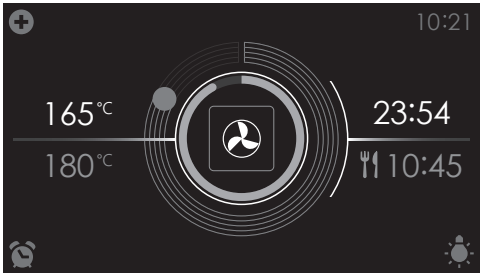
Een ovenfunctie gebruiken
Kies de ovenfunctie die past bij het te bereiden gerecht. Raadpleeg hiervoor de Functies tabel. U kunt ook de info tab raadplegen. Tik hiervoor op de tab onderaan het scherm om informatie over de geselecteerde functie op te vragen.

1. Schakel de oven in met de ‘Aan/uit toets’.
2. Plaats het gerecht in de oven.
3. Tik op ‘OVEN’ om het ovenfuncties menu te openen.
4. Kies een ovenfunctie (zie hoofdstuk ‘Functie-instelscherm’).
5. Kies een temperatuur (zie hoofdstuk ‘Functie-instelscherm’).
6. Tik op het ‘bereidingstijdsymbool’ en kies een bereidingstijd (zie hoofdstuk ‘Functie-instelscherm’).

   De bereiding kan ook gestart worden zonder dat er een bereidingstijd is ingesteld. Sla dan stap 6 over.

7. Kies eventueel aanvullende instellingen met het ‘Plus’ menu (bijvoorbeeld snel voorverwarmen).

8. Start de bereiding van het gerecht met de bevestigingstoets.



- De volgende waarden zijn nu af te lezen in de display:
  - huidige temperatuur (165 °C)
  - ingestelde temperatuur (180 °C)
  - status indicatie tijd (buitenste cirkel)
  - status indicatie temperatuur (binnenste cirkel)
  - bereidingstijd (23:54)
  - eindtijd (10:45)

- *Tik tijdens de bereiding op het midden van het scherm om een pop-up scherm met de instellingen te openen. Pas deze instellingen indien gewenst aan.*
- *Aan het einde van de bereiding van een gerecht klinkt een signaal. Het signaal is uit te schakelen door de ovendeur te openen of door een toets in te drukken.*
- *De gekozen instellingen kunnen opgeslagen worden in ‘Favorieten’. Open hiervoor ‘TOEVOEGEN AAN FAVORIETEN’ vanuit het ‘Plus’ menu (Zie ‘Opslaan van een bereidingswijze’ in het hoofdstuk ‘Aanvullende functies’).*

Schermweergave aan het einde van een bereiding.

Stoomfunctie

Stoomkoken

Gezond en natuurlijk met stoomkoken blijven geur en smaak van het gerecht behouden. Bij deze kookmethode komen geen geuren vrij. Het is niet nodig om zout of extra kruiden aan het water toe te voegen.

Opmerking: Na ieder gebruik van de stoomfunctie wordt het watersysteem geleegd. Hierbij is wat geluid hoorbaar. Dit hoort bij een normale werking van een stoomoven!

Voordelen van stoomkoken

- Stoomkoken (stoven, garen, braden) begint voordat de temperatuur in de oven 100 °C heeft bereikt.
- Langzaam koken (stoven, garen, braden) is ook mogelijk bij lagere temperaturen. Het is gezond: vitamines en mineralen blijven bewaard omdat slechts een klein deel ervan in de hete damp van het gerecht oplost.
- Het is niet nodig tijdens stoomkoken enige vorm van vet toe te voegen.
- De stoom houdt de smaak van het gerecht vast.
- Stoom verspreidt geen geur of smaak, zodat vlees of vis samen met de groenten bereid kunnen worden.
- Stoom is ook geschikt voor blancheren, ontdooien en opwarmen of warm houden van een gerecht.

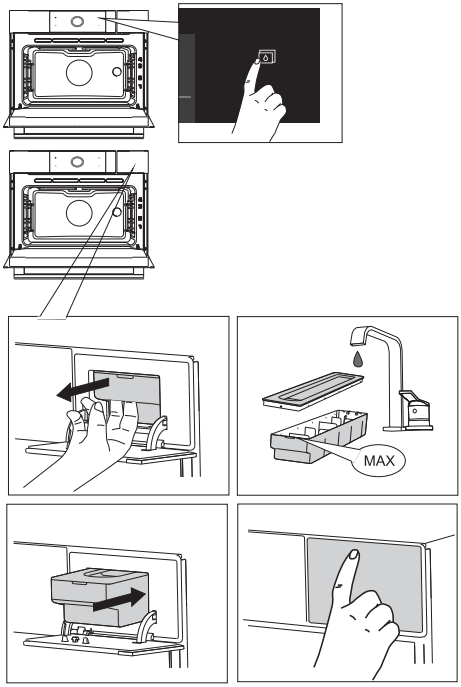
Sous- vide

Gebruik van de sous-vide stoomfunctie:

- Vacumeren
  - ▹ Allereerst vacumeert u het gerecht in plastic met de ATAG vacumeerlade. Dit proces haalt de meeste lucht uit de plastic zak. De zak houd de voedingstoffen en smaak vast tijdens de bereiding, waardoor het sappiger, zachter en voller van smaak wordt.
- Vacuumgaren
  - ▹ Gaar het product in de oven op de Sous Vide stoomstand op de juiste temperatuur en de tijd (zie hoofdstuk ‘Stoomtabellen’).
  - ▹ De meeste gerechten kunnen nog wel een paar uur langer op serveertemperatuur gehouden worden (rond de 60 ºC) waardoor de mise en place heel eenvoudig wordt: u haalt het gerecht simpelweg uit de oven wanneer u het nodig hebt.

Het waterreservoir vullen

Vul het reservoir altijd met schoon en koud leidingwater, flessenwater zonder toevoeging van mineralen of gedistilleerd water dat geschikt is voor consumptie.



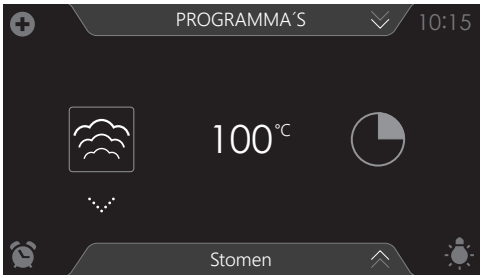
1. Druk op toets ‘waterreservoir openen’ om het klepje van het waterreservoir te openen.
2. Trek het reservoir aan de handgreep uit de behuizing.
3. Open de deksel van het waterreservoir en reinig het waterreservoir met schoon water.
4. Vul vóór gebruik het reservoir met leidingwater tot de ‘MAX.’ markering op het reservoir (circa 1,2 liter).
5. Duw het waterreservoir terug in de behuizing tot een klik hoorbaar is (positieschakelaar is geactiveerd).
6. Sluit vervolgens het klepje van het reservoir.

Na het kookproces wordt het overgebleven water in het stoomsysteem teruggepompt in het waterreservoir. Leeg, reinig en droog het waterreservoir. Vul het reservoir vlak voor het volgend gebruik!.

Een ‘Stoom’-functie gebruiken

Kies een stoomfunctie die past bij het te bereiden gerecht. Raadpleeg hiervoor de Functies tabel. U kunt ook de info tab raadplegen. Tik hiervoor op de tab onderaan het scherm om informatie over de geselecteerde functie op te vragen.

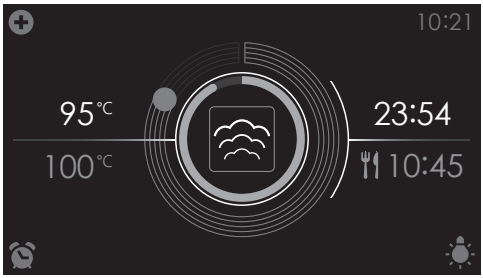
1. Schakel de oven in met de ‘Aan/uit toets’.
2. Zet het gerecht in de oven.
3. Tik op ‘STOMEN’ om het stoomfunctie menu te openen.



4. Kies een stoomfunctie (zie hoofdstuk ‘Functie-instelscherm’).
5. Kies een temperatuur (niet in te stellen bij de ‘Stomen’ functie). Zie hoofdstuk ‘Functie-instelscherm’.
6. Tik op het ‘bereidingstijdsymbool’ en kies een bereidingstijd (zie hoofdstuk ‘Functie-instelscherm’).

De bereiding kan ook gestart worden zonder dat er een bereidingstijd is ingesteld. Sla dan stap 6 over.

7. Kies eventueel aanvullende instellingen met het ‘Plus’ menu (bijvoorbeeld uitgestelde start).
8. Start de bereiding van het gerecht met de bevestigingstoets.



- De volgende waarden zijn nu af te lezen in de display:
  - huidige temperatuur (95 °C)
  - vast ingestelde temperatuur (100 °C)
  - status indicatie tijd (buitenste cirkel)
  - status indicatie temperatuur (binnenste cirkel)
  - bereidingstijd (23:54)
  - eindtijd (10:45)

- *Tik tijdens de bereiding op het midden van het scherm om een pop-up scherm met de instellingen te openen. Pas deze instellingen indien gewenst aan.*
- *Aan het einde van de bereiding van een gerecht klinkt een signaal. Het signaal is uit te schakelen door de ovendeur te openen of door een toets in te drukken.*
- *De gekozen instellingen kunnen opgeslagen worden in ‘Favorieten’. Open hiervoor ‘TOEVOEGEN AAN FAVORIETEN’ vanuit het ‘Plus’ menu (Zie ‘Opslaan van een bereidingswijze’ in het hoofdstuk ‘Aanvullende functies’).*

Stoomtabellen

Stomen en Lage temperatuur stomen

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

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

Sous vide

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

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

COMBI: Hetelucht + Stoomniveau 1, 2, 3

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.

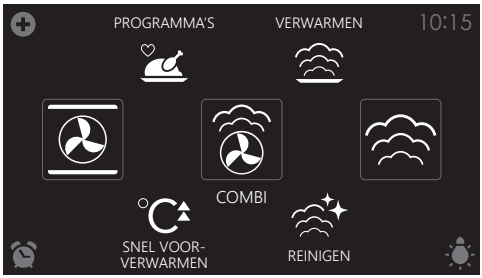
Gerecht	Temperatuur	Stoomniveau	Tijd (min.)	Accessoire (niveau)
Bladerdeegzoutje (met geraspte kaas)	200 °C	1	15 - 20	Bakplaat (1)
Croissants (kant-en-klaar croissantdeeg)	180 °C	1	17 - 23	Bakplaat (1)
Zelfgemaakt brood	180 °C (voorverwarmen)	2	30 - 40	Ovenrooster (1)
Groentegratin/ aardappelgratin	160 -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	1	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)

- *Voorverwarmen wordt aanbevolen.*
- *Tussen fase 1 en fase 2 wordt omdraaien van het gerecht aanbevolen.*
- *Wanneer de ovendeur wordt geopend tijdens de bereiding dan stopt het proces. De bereiding gaat verder als de deur wordt gesloten.*

Een ‘Extra’s’ functie gebruiken

Open het ‘Extra’s’ scherm om het combi functie menu te openen of om de oven snel voor te verwarmen. Ook kunnen een reinigingsprogramma, verwarm functies of automatische programma’s gekozen worden.

Tik op ‘EXTRA’S’ om de extra functies van het toestel te tonen.



De volgende functies zijn nu te selecteren:

- Snel voorverwarmen
- Combi
  - Hetelucht + Stoomniveau 1
  - Hetelucht + Stoomniveau 2
  - Hetelucht + Stoomniveau 3
- Reinigen (zie hoofdstuk ‘Reinigen’)
  - Stoomreinigen
  - Ontkalken
- Verwarmen (zie hoofdstuk ‘Aanvullende functies’):
  - Regenereren
  - Bordenwarmen
  - Ontdooien
  - Warmhouden

- Programma's (zie hoofdstuk 'Aanvullende functies):
  - Favorieten
  - Automatische programma's

Snel voorverwarmen

Gebruik deze functie voor het snel voorverwarmen van de oven.
Gebruik deze stand niet met een gerecht in de ovenruimte.
Wanneer de oven is voorverwarmd tot de ingestelde temperatuur, is het voorverwarmen klaar en is de oven gereed voor het bereiden van het gerecht.

Snel voorverwarmen gebruiken

1. Schakel de oven in met de 'Aan/uit toets'.
2. Tik op "EXTRA'S" om de extra functies van het toestel te tonen.
3. Tik op 'SNEL VOORVERWARMEN' om de snel voorverwarmen functie te openen.

4. Kies een temperatuur (zie hoofdstuk 'Functie-instelscherm').
5. Start snel voorverwarmen met de bevestigingstoets.

- *Snel voorverwarmen kan ook gekoppeld worden aan een kookproces.*
- *Activeer hiervoor 'SNEL VOORVERWARMEN' vanuit het 'Plus' menu in het functie-instelscherm.*
- *Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt, verschijnt er een pop-up en klinkt er een geluidssignaal.*
- *Na het sluiten van de deur begin de bereidingstijd op of af te lopen.*

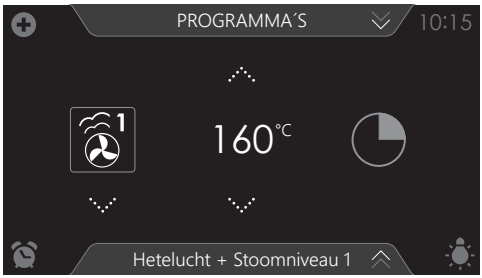
Combi

- Er zijn 3 verschillende combi functies te selecteren.
  - ▹ Hetelucht + Stoomniveau 1
  - ▹ Hetelucht + Stoomniveau 2
  - ▹ Hetelucht + Stoomniveau 3
- Bij elke combi-functie kan een temperatuur en een bereidingstijd worden ingesteld (zie hoofdstuk ‘Stoomtabellen’).
- Tevens kunnen ‘Plus’ menu functies zoals ‘meerfase koken’ en een uitgestelde start worden geselecteerd. Tik hiervoor op het plus symbool. Zie hoofdstuk ‘Gebruik van het ‘Plus’ menu’.

Een combi functie gebruiken

Kies de combi-functie die past bij het te bereiden gerecht. Raadpleeg hiervoor de Functies tabel. U kunt ook de info tab raadplegen. Tik hiervoor op de tab onderaan het scherm om informatie over de huidige functie op te vragen.

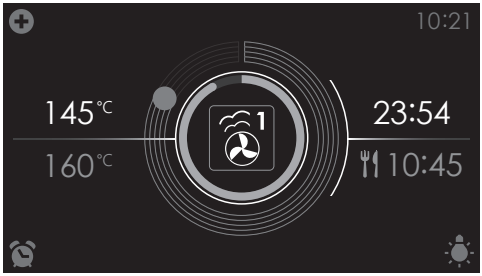
1. Schakel de oven in met de ‘Aan/uit toets’.
2. Plaats het gerecht in de oven.
3. Tik op ‘EXTRA’S’ om de extra functies van het toestel te tonen
4. Tik op ‘COMBI’ om het combi functie menu te openen.



5. Kies een combi-functie (zie hoofdstuk ‘Functie-instelscherm’).
6. Kies een temperatuur (zie hoofdstuk ‘Functie-instelscherm’).
7. Tik op het ‘bereidingstijdsymbool’ en kies een bereidingstijd (zie hoofdstuk ‘Functie-instelscherm’).

De bereiding kan ook gestart worden zonder dat er een bereidingstijd is ingesteld. Sla dan stap 6 over.

8. Kies eventueel aanvullende instellingen met het ‘Plus’ menu
9. Start de bereiding van het gerecht met de bevestigingstoets.



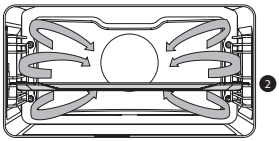
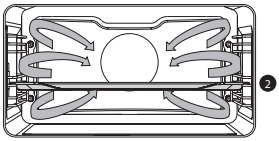
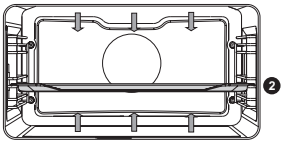
- De volgende waarden zijn nu af te lezen in de display:
  - huidige temperatuur (145 °C)
  - de ingestelde temperatuur (160 °C)
  - status indicatie tijd (buitenste cirkel)
  - status indicatie temperatuur (binnenste cirkel)
  - bereidingstijd (23:54)
  - eindtijd (10:45)

- *Tik tijdens de bereiding op het midden van het scherm om een pop-up scherm met de instellingen te openen. Pas deze instellingen indien gewenst aan.*
- *Aan het einde van de bereiding van een gerecht klinkt een signaal. Het signaal is uit te schakelen door de ovendeur te openen of door een toets in te drukken.*
- *De gekozen instellingen kunnen opgeslagen worden in ‘Favorieten’. Open hiervoor ‘TOEVOEGEN AAN FAVORIETEN’ vanuit het ‘Plus’ menu (Zie ‘Opslaan van een bereidingswijze’ in het hoofdstuk ‘Aanvullende functies’).*

Functies tabel

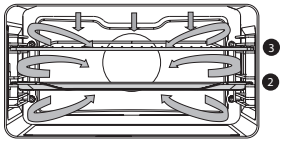
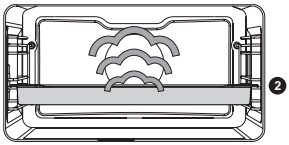
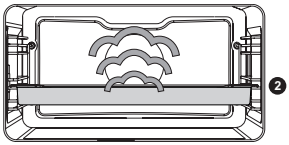
Raadpleeg onderstaande tabel voor het kiezen van de juiste functie. Lees ook de instructies op de verpakking voor het bereiden van het gerecht.

- **Gebruik alleen glazen schalen die bestand zijn tegen een temperatuur van 230 °C.**

Functie	Beschrijving	
Ovenfuncties		
	Hetelucht • Het gerecht wordt verwarmd door hete lucht die vanuit de achterkant van de oven wordt aangevoerd. • Deze functie maakt gebruik van gelijkmatige verhitting en is ideaal voor bakken. • Plaats de bakplaat op niveau 2. • Aanbevolen temperatuur: 180 °C • Voorverwarmen wordt aanbevolen.	
	ECO Hetelucht • Het gerecht wordt verwarmd door hete lucht. Eco hetelucht verbruikt minder energie maar geeft hetzelfde resultaat als de hetelucht stand. De bereiding duurt een aantal minuten langer. • Deze functie wordt gebruikt voor het bakken en braden. • Plaats de bakplaat op niveau 2. • Aanbevolen temperatuur: 180 °C • Door gebruik te maken van de restwarmte geeft deze stand een laag energieverbruik (conform energieklasse EN 60350-1). Bij deze functie wordt niet de werkelijke temperatuur in de oven weergegeven.	
	Bovenwarmte + Onderwarmte • Het gerecht wordt verwarmd door verwarmingselementen boven en onder in de ovenruimte. • Deze functie is geschikt voor traditioneel bakken en braden. • Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2. • Aanbevolen temperatuur: 200 °C • Voorverwarmen wordt aanbevolen.	

Functie	Beschrijving	
	Hetelucht + Onderwarmte • Het gerecht wordt verwarmd met zowel hete lucht als onderwarmte. • Deze functie wordt gebruikt voor een knapperig en bruin resultaat. • Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2. • Aanbevolen temperatuur: 200 °C • Voorverwarmen wordt aanbevolen.	
	Onderwarmte + Ventilator • Het gerecht wordt verwarmd door het onderste verwarmingselement in combinatie met de ventilator. • De warmte circuleert langs het gerecht. Deze functie wordt gebruikt voor het bakken van gistdeeggebak. • Plaats de bakplaat op niveau 2. • Aanbevolen temperatuur: 180 °C	
	Onderwarmte • Het gerecht wordt verwarmd door het onderste verwarmingselement. Schakel deze stand in net voor het einde van de bak- of braadtijd. • Deze functie wordt gebruikt voor gerechten die een bodemkorst of bruining nodig hebben. • Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2. • Gebruik deze functie vlak voor het einde van het bakken of braden. • Aanbevolen temperatuur: 160 °C	
	Bovenwarmte • Het gerecht wordt verwarmd door het bovenste verwarmingselement. • Deze functie wordt gebruikt voor het bruineren van de bovenlaag van gerechten. • Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2. • Aanbevolen temperatuur: 150 °C	

Functie	Beschrijving	
	Grill • Het gerecht wordt verwarmd door het grillelement. • Deze functie kan gebruikt worden voor het gratineren van boterhammen, het roosteren van brood en saucijsjes. • Plaats het ovenrooster op niveau 4 of 5 en de bakplaat op niveau 2. • **Maximaal toegestane temperatuur is 230 °C.** • Controleer regelmatig de bereiding. Door de hoge temperatuur kan het vlees snel aanbranden. • Verwarm 5 minuten voor.	4 2
	Grote Grill • Het gerecht wordt verwarmd door het grillelement in combinatie met het bovenste verwarmingselement. • Deze functie wordt gebruikt voor schotels en gebakken gerechten die bruining nodig hebben. • Plaats het ovenrooster op niveau 4 of 5 en de bakplaat op niveau 2. • **Maximaal toegestane temperatuur is 230 °C.** • Controleer regelmatig de bereiding. Door de hoge temperatuur kan het vlees snel aanbranden. • Verwarm 5 minuten voor.	4 2
	Grote grill + Ventilator • Het gerecht wordt verwarmd door het grillelement in combinatie met het bovenste verwarmingselement en verspreid door de ventilator. • Deze functie wordt gebruikt voor het grillen van vis, vlees en groenten. • Plaats het ovenrooster op niveau 4 of 5 en de bakplaat op niveau 2. • Aanbevolen temperatuur: 170 °C • Controleer regelmatig de bereiding. Door de hoge temperatuur kan het vlees snel aanbranden. • Verwarm 5 minuten voor.	4 2

Functie	Beschrijving	
PRO	**Pro roosteren** • Deze stand bevat een automatische verwarmcyclus. • Het vlees wordt eerst op hoge temperatuur dichtgeschroeid door hete lucht en het bovenste verwarmingselement. • Hierna wordt het gerecht langzaam gegaard bij de lage, vooraf ingestelde temperatuur, met de bovenste en onderste verwarmingselementen. • Deze functie is geschikt voor vlees, gevogelte en vis. • Aanbevolen temperatuur: 180 °C	
Steam functies		
	Stomen • Het gerecht wordt bereid met stoom. • Raadpleeg hoofdstuk ‘Stoomfunctie’ voor aanvullende informatie. • De stoomgenerator wekt stoom van 100 °C op, die met regelmatige tussenpozen in de ovenruimte wordt gespoten. • Gebruik deze functie voor het stomen van bijvoorbeeld groenten, eieren, fruit en rijst.	
	Lage temperatuur stomen • Het gerecht wordt bereid met stoom. • Raadpleeg hoofdstuk ‘Stoomfunctie’ voor aanvullende informatie. • Stoom wordt met regelmatige tussenpozen in de ovenruimte wordt gespoten. • Gebruik deze functie voor het stomen van groenten en vis, het warmhouden of ontdooien van gerechten	
	Sous vide • Het gerecht wordt bereid met stoom. • Raadpleeg hoofdstuk ‘Stoomfunctie’ voor aanvullende informatie. • Het gevacumeerde gerecht word bereid door middel van garing op lage temperatuur, gedurende een lange tijd. • Met deze methode blijven de smaak, vitaminen en mineralen van het gerecht behouden. Dankzij de vacuüm verpakking is het gerecht langer houdbaar. • Gebruik deze functie voor het bereiden van groenten, fruit, vlees, gevogelte en vis.	

Functie	Beschrijving	
Combi stoom functies		
Maximum 3 *Medium 2* *Minimum 1*	**COMBI: Hetelucht + Stoomniveau 1, 2, 3** • Het gerecht wordt bereid met hete lucht in combinatie met stoom. • Stoom wordt met regelmatige tussenpozen in de ovenruimte gespoten. • MAXIMUM: bereiden van schnitzel, biefstuk en andere dunne stukken vlees. • MEDIUM: opwarmen van koude/bevroren gerechten, bereiden van visfilet en gegratineerde groente. • MINIMUM: bereiden van grotere stukken vlees (gebraad, hele kip), bakken van gerezen deeg (brood en broodjes), bereiden van lasagne etc.	2
Extra functies		
	Snel voorverwarmen • Met deze functie is de ovenruimte snel op de gewenste temperatuur. Gebruik deze stand niet met een gerecht in de ovenruimte. • Aanbevolen temperatuur: 180 °C	
	Regenereren • Deze functie wordt gebruikt om reeds bereide gerechten op te warmen. Door het gebruik van stoom is er geen verlies van kwaliteit. Smaak en textuur blijven behouden, net als bij vers bereide gerechten. Er kunnen verschillende gerechten gelijktijdig worden geregenereerd.	
	Bordenwarmen • Deze functie wordt gebruikt om servies te verwarmen, zodat het geserveerde gerecht langer warm blijft. • Aanbevolen temperatuur: 60 °C	
	Ontdooien • Bij deze functie circuleert de lucht met behulp van de ventilator. De lucht wordt verwarmd tot 30 °C. • Gebruik deze instelling voor het ontdooien van bevroren gerechten, zoals cakes, brood en fruit.	

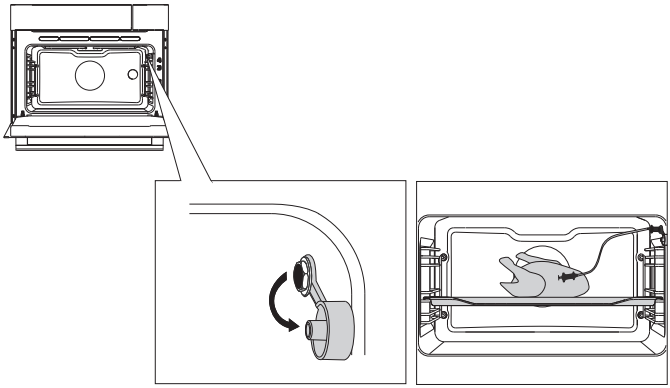
Functie	Beschrijving	
	Warmhouden • Deze functie wordt gebruikt om reeds bereide gerechten warm te houden. • Aanbevolen temperatuur: 60 °C	
	Stoomreinigen • Met deze functie en een vochtige doek verwijdert u eenvoudig vet en vuil van de ovenwanden. • Gebruik deze functie alleen als de oven volledig is afgekoeld. De stoomgenerator wekt stoom op die met regelmatige tussenpozen in de ovenruimte wordt gespoten. • Na het inweken kunnen voedselresten met een vochtige doek verwijderd worden.	

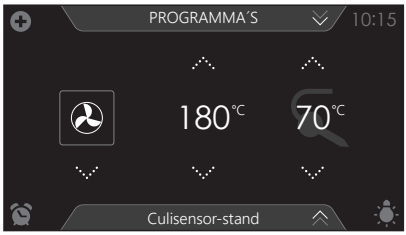
Culisensor

Braden met de culisensor

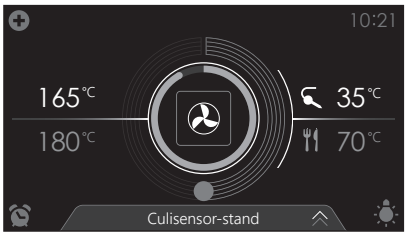
Stel voor braden met de culisensor de gewenste kerntemperatuur van het gerecht in. De oven verwarmt totdat de kerntemperatuur van het gerecht is bereikt. De culisensor meet de kerntemperatuur van het gerecht.

1. Schakel de oven in met de ‘Aan/uit toets’.
2. Verwijder het rubber dopje van het aansluitpunt (voorste bovenhoek van de rechter zijwand).
3. Steek de stekker van de culisensor in de aansluiting en steek de culisensor volledig in het gerecht.





4. Kies een ovenfunctie, temperatuur en kerntemperatuur (zie hoofdstuk ‘Functie-instelscherm’).
5. Start de bereiding van het gerecht met de bevestigingstoets.



- De volgende waarden zijn nu af te lezen in de display:
  - huidige temperatuur (165 °C)
  - de ingestelde temperatuur (180 °C)
  - status indicatie kerntemperatuur (buitenste cirkel)
  - status indicatie temperatuur (binnenste cirkel)
  - Huidige kerntemperatuur (35 °C)
  - Ingestelde kerntemperatuur (70 °C)
- Het kookproces eindigt, wanneer de ingestelde kerntemperatuur bereikt is. Aan het einde van de bereiding van een gerecht klinkt een signaal. Het signaal is uit te schakelen door de ovendeur te openen of door een toets in te drukken.

- **Plaats altijd de volledige metalen voeler van de culisensor in het gerecht.**
- **Let op! Plaats na het kookproces altijd het rubber dopje terug op de aansluiting van de culisensor.**
- **Gebruik de culisensor alleen voor toepassing in uw oven.**
- **Zorg ervoor dat tijdens het kookproces de culisensor niet in aanraking komt met het verwarmingselement.**
- **Na het kookproces is de culisensor erg heet. Wees voorzichtig! Voorkom brandwonden.**

Richtwaarden kerntemperatuur

Rundvlees		
Runderfilet/Lende	medium	55 - 58 °C
Roastbeef	medium	55 - 60 °C
Kogelbiefstuk	doorbakken	85 - 90 °C
Gebraden rundvlees	doorbakken	80 - 85 °C
Gekookt rundvlees	doorbakken	90 °C
Varkensvlees		
Poot/bout	doorbakken	75 °C
Poot/bout	licht rosé	65 - 68 °C
Varkensrug	licht rosé	65 - 70 °C
Varkensschouder	doorbakken	75 °C
Varkensbuik/gevuld	doorbakken	75 - 80 °C
Varkensbuik/buikvlees	doorbakken	80 - 85 °C
Varkensachterpoot gebakken	doorbakken	80 - 85 °C
Varkenspoot	doorbakken	80 - 85 °C
Gekookte ham	zeer mals	64 - 68 °C
Casseler ribbetjes	doorbakken	65 °C
Ham in brooddeeg		65 - 68 °C
Kalfsvlees		
Kalfsrug	licht rosé	58 - 65 °C
Kalfpoot/Kalfsbout	doorbakken	78 °C
Gebakken nieren	doorbakken	75 - 80 °C
Gebraden kalfsvlees/Schouder	doorbakken	75 - 80 °C
Kalfsbout	doorbakken	75 - 78 °C
Schapenvlees		
Schapenrug	rosé	65 - 70 °C
Schapenrug	doorbakken	80 °C
Schapenpoot	rosé	70 - 75 °C
Schapenbout		82 - 85 °C
Lamsvlees		
Lamsbout	rosé	60 - 62 °C
Lamsbout	doorbakken	68 - 75 °C
Lamsrug	rosé	54 - 58 °C
Lamsrug	doorbakken	68 - 75 °C
Lamsschouder	doorbakken	78 - 85 °C
Gevogelte		
Haantjes	doorbakken	85 °C
Gans/Eend	doorbakken	90 - 92 °C
Kalkoen	doorbakken	80 - 85 °C
Pasteitjes e.d.		
Pasteitjes		72 - 85 °C
Terrines		60 - 70 °C
Vis		
Zalm	zacht	60 °C
Vis filet		62 - 65 °C
Hele vis		65 °C
Terrine		62 - 65 °C

Stoom toevoegen

Stoom kan toegevoegd worden voor aanvang van de bereiding (Stoom toevoegen 1-3X) of tijdens de bereiding (Stoom toevoegen). Beide functies zijn te vinden via het ‘Plus’ menu in het oven functie menu.

Stoom toevoegen (1-3X) wordt aanbevolen voor het bereiden van:

- vlees: rundvlees, kalfsvlees, varkensvlees, wild, gevogelte, lamsvlees, vis, worstjes (aan het eind van het kookproces).
  Het vlees wordt sappiger en zachter en met stoominjectie hoeft u niet te bedruipen.
- brood, broodjes: gebruik stoom gedurende de eerste 5-10 minuten van het bakken. De korst is dan knapperig en mooi gebruind.
- groenten- en fruitsoufflés, lasagne, zetmeelhoudende gerechten, nagerechten.
- groenten, met name aardappels, bloemkool, broccoli, worteltjes, courgette, aubergine.

Stoom toevoegen 1-3X

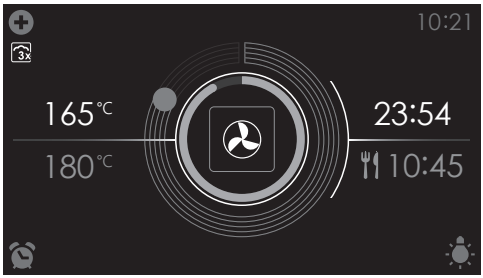
Er kunnen tot drie stoomcycli worden geselecteerd. De cycli worden automatisch gelijkmatig verdeeld over het kookproces. Het is dus van belang dat er een bereidingstijd is ingesteld!

- *Zonder ingestelde bereidingstijd is deze functie niet beschikbaar.*
- *Wanneer een te korte bereidingstijd is ingesteld zijn één of meerdere opties niet beschikbaar.*

1. Kies een ovenfunctie en stel een bereidingstijd in (zie hoofdstuk ‘Functie-instelscherm’).
2. Tik op het plus symbool om het ‘Plus’ menu te openen.
3. Tik op ‘Stoom toevoegen 1-3X’ om de functie te openen.

4. Tik op 1x, 2x of 3x om het aantal stoom cycli te selecteren.

5. Bevestig de keuze met de bevestigingstoets.
   Er verschijnt een klein symbool met het gekozen aantal stoomcycli onder het plus symbool. Tijdens een stoomcyclus veranderen het symbool (en een stip op de buitenste cirkel) van kleur.
6. Start de bereiding met de bevestigingstoets.



Klein symbool geeft aan dat Stoom toevoegen (1-3X) is geactiveerd.

Stoom toevoegen

Stoom toevoegen kan tijdens de bereiding worden gekozen (na het starten van een functie). Er word dan direct 1 stoomcyclus gestart.

1. Tik tijdens het bereiden van een gerecht (met een oven functie) op het plus symbool om het ‘Plus’ menu te openen.
2. Tik op ‘Stoom toevoegen’ om een stoomcyclus te starten.
   Er wordt direct een stoomcyclus gestart. Er verschijnt een klein symbool onder het plus symbool welke aangeeft dat de stoomcyclus is gestart. Het symbool verdwijnt wanneer de stoomcyclus is beëindigd. Er kan dan opnieuw een stoomcyclus worden gestart.

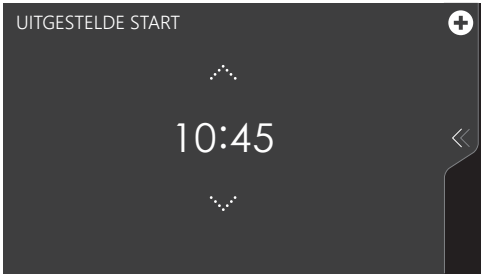
Uitgestelde start

Gebruik de ‘Uitgestelde start’ functie als u de bereiding op een later tijdstip wilt starten. De uitgestelde start functie is via het ‘Plus’ menu in een oven- , stoom en combifunctie te selecteren. Zie hoofdstuk ‘Gebruik van het ‘Plus’ menu’.

Een uitgestelde starttijd instellen

1. Kies een functie, temperatuur en stel eventueel een bereidingstijd in (zie hoofdstuk ‘Functie-instelscherm’).
   Een uitgestelde starttijd kan ook zonder het instellen van een bereidingstijd worden ingesteld.

2. Tik op het plus symbool om het ‘Plus’ menu te openen.
3. Tik op ‘UITGESTELDE START’ om de functie te openen.



4. Kies een starttijd (zie hoofdstuk ‘Functie-instelscherm’).
5. Bevestig de ingestelde starttijd met de bevestigingstoets.
   Het ‘uitgestelde starttijd’ icoontje verschijnt onder het plus symbool ter indicatie van activering. De uitgestelde starttijd kan ongedaan gemaakt worden door de instelling terug te zetten naar de dagtijd
6. Bevestig het kookproces met de bevestigingstoets.

De bereiding start automatisch op de ingestelde tijd. Als er een bereidingstijd is ingesteld, zal de bereiding ook automatisch stoppen.

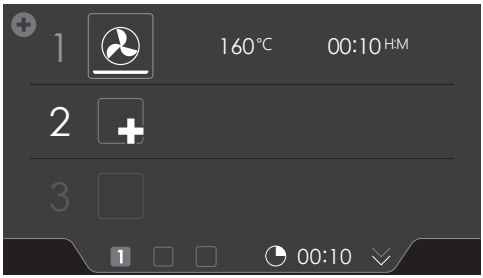
- De volgende waarden zijn nu af te lezen in de display:
  - ingestelde temperatuur (180 °C)
  - starttijd (10:45)
  - eindtijd (11:15) (alleen zichtbaar als er een bereidingstijd ingesteld is!)

Meerfase koken

- Open de functie ‘Meerfase koken’ via het ‘Plus’ menu. Zie hoofdstuk ‘Gebruik van het ‘Plus’ menu’.
- Met deze functie kunt u tot drie functies binnen één kookproces combineren.
- Kies verschillende instellingen om de bereidingswijze af te stemmen op uw voorkeur.

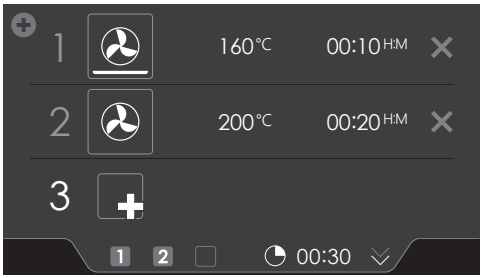
1. Tik op het plus symbool om het ‘Plus’ menu te openen.
2. Tik op MEERFASE KOKEN om de functie te openen (alleen te openen als nog geen bereiding is gestart). De instellingen van fase 1 zijn zichtbaar. Deze kunnen indien gewenst aangepast worden.

3. Kies een functie (zie hoofdstuk ‘Functie-instelscherm’).
4. Kies een temperatuur (zie hoofdstuk ‘Functie-instelscherm’).
5. Kies een bereidingstijd (zie hoofdstuk ‘Functie-instelscherm’).
6. Bevestig de instelling van fase 1 met de bevestigingstoets.



7. Tik op “2” om de instellingen van fase 2 te tonen.
8. Wijzig indien gewenst de standaard waarden (functie, temperatuur en bereidingstijd) van fase 2 (zie punt 3, 4 en 5).

9. Bevestig de instelling van fase 2 met de bevestigingstoets.

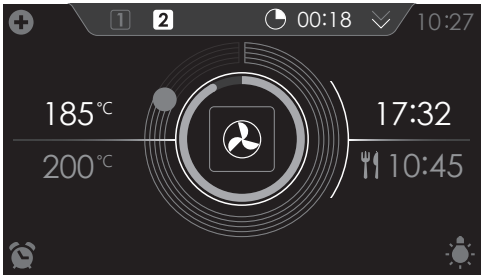


10. Tik (indien gewenst) op “3” om de instellingen van fase 3 te tonen.
11. Wijzig indien gewenst de standaard waarden (functie, temperatuur en bereidingstijd) van fase 3 (zie punt 3,4 en 5).
12. Bevestig de instelling van fase 3 met de bevestigingstoets.

Verwijder een fase door op het kruisje naast de instellingen te tikken. Een fase kan alleen worden verwijderd als deze nog niet is gestart.

13. Door opnieuw op de bevestigingstoets te drukken, begint de oven te werken volgens fase 1 (actieve fase wordt in het wit weergegeven). Wanneer de ingestelde tijd voorbij is, wordt de volgende fase geactiveerd, d.w.z. fase 2, en later fase 3, als deze ingesteld is.

De gekozen instellingen kunnen opgeslagen worden in ‘Favorieten’. Open hiervoor ‘TOEVOEGEN AAN FAVORIETEN’ vanuit het ‘Plus’ menu (zie ‘Opslaan van een bereidingswijze’ in het hoofdstuk ‘Aanvullende functies’).

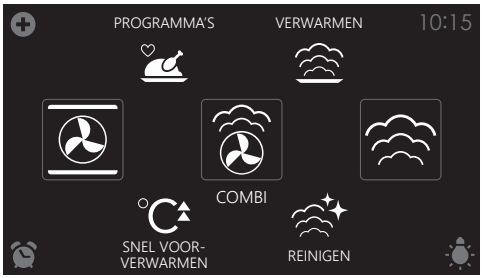


- De volgende waarden zijn nu af te lezen in de display:
  - actieve fase (2)
  - totale resterende bereidingstijd (00:18)
  - huidige temperatuur (185 °C)
  - ingestelde temperatuur actieve fase (200 °C)
  - status indicatie tijd actieve fase (buitenste cirkel)
  - status indicatie temperatuur actieve fase (binnenste cirkel)
  - bereidingstijd van de actieve fase (17:32)
  - totale eindtijd (10:45)

Aanvullende functies

Er zijn een aantal aanvullende functies of programma's te selecteren.

1. Tik op 'EXTRA'S' om de extra functies van het toestel te tonen.



De volgende aanvullende functies en programma's zijn nu te selecteren:

- Verwarmen:
  - Regenereren
  - Bordenwarmen
  - Ontdooien
  - Warmhouden

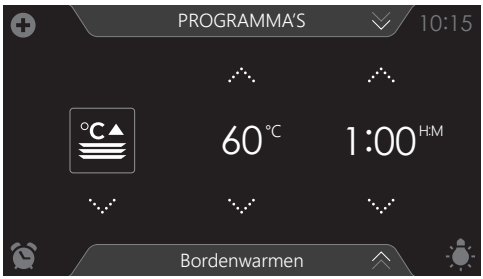
- Programma's:
  - Favorieten
  - Automatische programma's

Verwarmen

- Regenereren
  - Deze functie wordt gebruikt om reeds bereide gerechten op te warmen. Door het gebruik van stoom is er geen verlies van kwaliteit. Smaak en textuur blijven behouden als bij vers bereid. Er kunnen verschillende gerechten gelijktijdig worden geregenereerd.
- Bordenwarmen
  - Deze functie wordt gebruikt wanneer u servies wilt verwarmen (borden, kopjes) zodat het geserveerde langer warm blijft.
  - Door het kiezen van deze functie kunt u de temperatuur en tijd van het bordenwarmen bepalen.
- Ontdooien
  - Bij deze functie circuleert de lucht met behulp van de ventilator. Er zijn geen verwarmingselementen ingeschakeld.
  - Gebruik deze instelling voor het ontdooien van bevroren gerechten, zoals cakes, brood en fruit.
- Warmhouden
  - Gebruik deze functie om de temperatuur van al bereide gerechten te behouden.
  - Door het kiezen van deze functie kunt u de temperatuur en tijd van het warmhouden bepalen.

Verwarmfunctie selecteren

1. Tik op 'EXTRA'S' om de extra functies van het toestel te tonen.
2. Tik op 'VERWARMEN' om het verwarmfuncties menu te openen.



3. Kies de gewenste verwarmfunctie (regenereren, bordenwarmen, ontdooien of warmhouden). Pas eventueel de instellingen aan.
4. Start de functie met de bevestigingstoets.

Programma's

- Favorieten
  - ▹ In 'FAVORIETEN' kunt u uw eigen opgeslagen recepten selecteren. Zie ook 'Opslaan van een bereidingswijze'.
- Automatische programma's
  - ▹ Met de automatische programma's kunt u gerechten bereiden door te kiezen uit een lijst voorgeprogrammeerde gerechten. De programma's zijn onderverdeeld in categoriën (VLEES, GROENTEN etc.)
  - ▹ Kies eerst de categorie en daarna uit de beschikbare lijst het gerecht zelf.

Programma selecteren

1. Tik op 'EXTRA'S' om de extra functies van het toestel te tonen.
2. Tik op 'PROGRAMMA'S' om het programma's menu te openen.

3. Tik op 'FAVORIETEN' of een van de automatische programma categoriën.
   - ▹ Kies bij 'FAVORIETEN' een van uw opgeslagen bereidingen.
   - ▹ Kies bij de automatische programma's een gerecht uit de beschikbare lijst.

4. Pas eventueel de intensiteit en/of het gewicht aan.

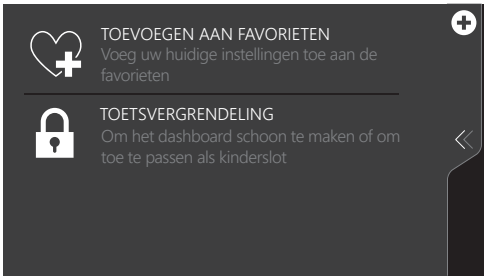
Niet bij alle automatische programma's is de intensiteit of het gewicht aan te passen.

5. Start het gekozen programma met de bevestigingstoets.

- *Open met de info tab informatie over het gekozen programma. In de info tab is informatie te lezen over de benodigde accessoires en het inschuifniveau in de oven. Ook is soms informatie over het bereiden van het gerecht te vinden.*
- *Voor een aantal automatische programma's is het mogelijk om deze handmatig naar wens aan te passen. Open hiervoor het 'Plus' menu en tik op 'HANDMATIG' (indien mogelijk).*

Opslaan van een bereidingswijze

Een functie/bereiding is actief (de oven is gestart).



1. Open het ‘Plus’ menu en tik op ‘TOEVOEGEN AAN FAVORIETEN’.

2. Geef de bereiding een naam door de betreffende letters te selecteren. Tik op het ‘pijltje met kruisje’ symbool als u een foutief gekozen letter wilt wissen.
3. Druk op de bevestigingstoets om de bereiding op te slaan.

Automatische programma’s zijn ook op te slaan onder ‘FAVORIETEN’.

Instellingen

1. Tik vanuit het startscherm op het plus symbool.

2. Tik op ‘INSTELLINGEN’.

Dit menu biedt de volgende keuzes:
- Algemeen
- Geluid
- Scherm en verlichting
- Koken
- Systeem

3. Tik op de gewenste categorie en de aan te passen instelling.
   - ▹ tik op de gewenste keuze uit een lijst.
   - ▹ pas een waarde aan door op de pijltjes boven en onder de waarde te tikken of te vegen over de waarde.
   - ▹ zet een instelling aan of uit door op “AAN” of “UIT” te tikken.
4. Druk ter bevestiging op de bevestigingstoets.

ALGEMEEN

In dit menu kunt u het volgende instellen:
- Taal (taal van het aanraakscherm)
- Tijd (dagtijd)

- Tijdsweergave (12 uurs of 24 uurs weergave)
- Datum (huidige datum)
- Datum weergave (datum wel/niet zichtbaar in het ‘stand-by’ scherm)

GELUID

In dit menu kunt u het volgende instellen:

- Algemeen geluid (volume van signalen en alarmen)
- Toetsgeluid (volume van het toetsgeluid)
- Opstart- / uitschakelgeluid (volume van in- en uitschakel geluid)

SCHERM EN VERLICHTING

In dit menu kunt u het volgende instellen:

- Scherm helderheid (in te stellen in 5 helderheden)
- Ovenverlichting (uitschakelduur vanaf laatste inschakeling)
- Toestel naar stand-by stand (hoeveel tijd na laatste bediening gaat het toestel naar stand-by stand)
- Toestel uitschakelen (hoe lang staat toestel in stand-by)
- Opstart- / uitschakelanimatie (in- of uitschakelen van de merk animatie)
- Nachtstand (begin en eindtijd voor lagere helderheid van het scherm)

Let op! Wanneer bij ‘TOESTEL UITSCHAKELEN’ voor de instelling “Handmatig” is gekozen, schakelt het toestel niet automatisch uit. Wanneer het toestel handmatig uitgeschakeld is wordt deze instelling teruggezet naar de fabrieksinstelling. Dit in verband met de verplichte maximale energie consumptie.

KOKEN

In dit menu kunt u het volgende instellen:

- Standaard programma intensiteit (intensiteit van automatische programma’s)

SYSTEEM

In dit menu kunt u het volgende instellen:

- Toestelinformatie (opvragen van toestelinformatie)
- Waterhardheid (aanpassen waterhardheid)
- Fabrieksinstellingen (terug naar fabrieksinstellingen)

Het toestel reinigen

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

- Schakel de toetsvergrendeling in om te voorkomen dat het toestel ongewenst in werking treedt.
- 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.
- 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.

- **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.**

Stoomreinigen

Met stoomreinigen en een vochtige doek verwijdert u eenvoudig vet en vuil van de ovenwanden.

Stoomreinigen gebruiken
Gebruik stoomreinigen alleen als de oven volledig is afgekoeld. Als de oven heet is, is vuil en vet moeilijk te verwijderen.

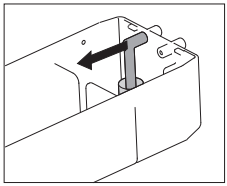
1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Tik op ‘EXTRA’S’ om de extra functies van het toestel te tonen.
3. Tik op ‘REINIGEN’ om de reinigingsfunctie te openen.
4. Druk op de bevestigingstoets om stoomreinigen te starten.

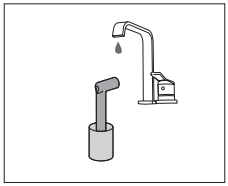
- *Open de deur niet tijdens gebruik van het reinigingsprogramma.*
- *Het programma duurt 30 minuten.*
  Na 30 minuten zijn de voedselresten aan de emaillen wanden voldoende geweekt om ze met een vochtige doek te verwijderen.

Het filter van de watertank reinigen

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

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





Ontkalken

Tijdens het stoomproces blijven mineralen achter in het stoomsysteem. Deze moeten van tijd tot tijd worden verwijderd. Als u het bericht “Dit apparaat moet worden ontkalkt” ziet, zult u dit proces moeten uitvoeren. Is het apparaat na 3 meldingen niet ontkalkt, dan zijn alle functies die gebruikmaken van stoom niet langer te gebruiken. Gebruik deze functie alleen als de oven volledig is afgekoeld. Het ontkalkproces bestaat uit ontkalken en spoelen. Meldingen met informatie en verzoeken tot handelingen zullen verschijnen bij het doorlopen van het proces.

1. Tik op ‘EXTRA’S’ om de extra functies van het toestel te tonen.
2. Tik op ‘REINIGEN’ om het reinigingsfunctie menu te openen.
3. kies ‘Ontkalken’ (zie hoofdstuk ‘Functie-instelscherm’)
4. Druk op de bevestigingstoets om ontkalken te starten.

Meldingen met instructies verschijnen gedurende het proces.

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

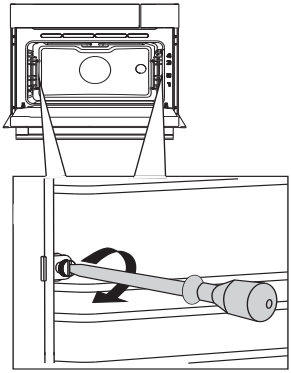
van het apparaat in optimale hygiënische toestand verkeren, de goede smaak van het gerecht behouden blijft en de levensduur van het apparaat wordt verlengd.

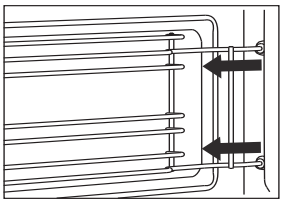
- Voor het stoomproces wordt water gebruikt. Water bevat calcium en magnesium. Door verhitting verdampt het water en blijven alleen mineralen achter (niet schadelijk voor mensen).
- Wanneer de ontkalkingscyclus wordt onderbroken voordat de cyclus is beëindigd, moet het programma opnieuw vanaf het begin worden gestart.

Inschuifgeleiders verwijderen en reinigen

Gebruik conventionele schoonmaakmiddelen om de insteekgeleiders te reinigen.

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





Ovenlamp vervangen

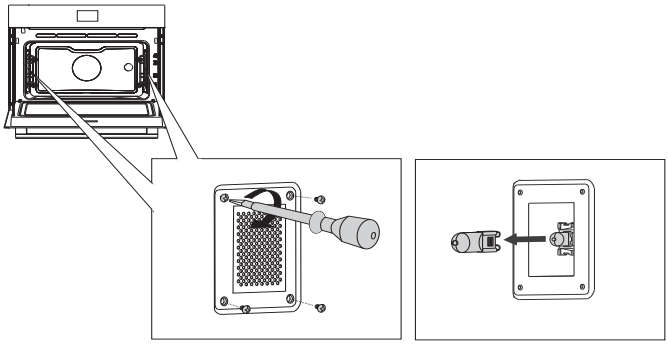
De lamp in dit huishoudelijke apparaat is uitsluitend bedoeld voor verlichting van dit apparaat. De lamp is niet geschikt voor de verlichting van een huishoudelijke ruimte.

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

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

1. Draai de vier schroeven van het afdekplaatje los. Verwijder het afdekplaatje, het glas en de afdichtring.
2. Verwijder de defecte halogeenlamp en vervang deze door een nieuwe.
3. Plaats het afdekplaatje, het glas en de afdichtring weer terug.

Let op: de afdichtring moet perfect in de uitsparing in de ovenwand passen.

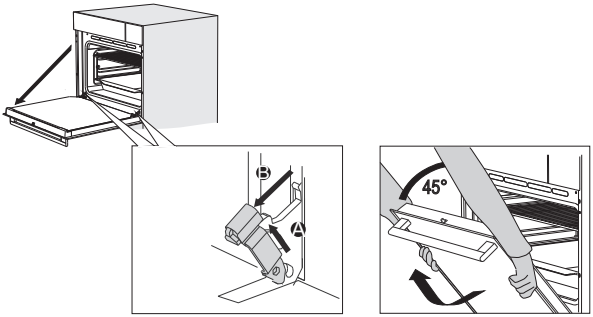


Demonteren ovendeur

Houd uw vingers uit de buurt van de scharnieren van de ovendeur. De veren van de scharnieren staan onder hoge spanning en kunnen verwondingen veroorzaken.
Zorg ervoor dat de scharnieren juist geplaatst en vergrendeld zijn.

Verwijderen van de ovendeur

1. Open de deur tot deze zich in horizontale positie bevindt.
2. Til de blokkeerhendels iets op (A) en klap deze naar voren (B).
3. Sluit langzaam de deur tot deze in een hoek van 45° staat (ten opzichte van de deur in gesloten toestand).
4. Til de deur dan omhoog en verwijder deze.



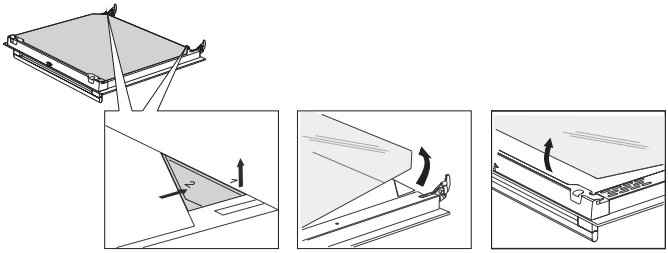
Plaatsen van de ovendeur

1. Houd de deur voor de oven in een hoek van ongeveer 45°.
2. Schuif de scharnieren in de scharnieropeningen en controleer of beide scharnieren goed geplaatst zijn.
3. Open de deur volledig.
4. Til de blokkeerhendels iets op (A) en klap deze naar de oven (B).
5. Sluit langzaam de ovendeur en controleer of de scharnieren goed in de openingen zitten.
   Als de ovendeur niet volledig opent of sluit, controleer dan of de scharnieren juist geplaatst zijn.

Demonteren ovenruit

Het glas van de ovendeur kan van binnen gereinigd worden, maar u moet het glas dan uit de deur verwijderen. Verwijder eerst de ovendeur (zie hoofdstuk ‘Demonteren ovendeur’).

1. Til de nokjes aan de linker- en rechterkant van de deur aan de achterzijde iets op (1) en schuif deze naar achter (2) zodat het glas vrij komt.
2. Pak het glas aan de onderkant en til dit voorzichtig omhoog om het uit de steun te verwijderen.
3. Het binnenste glas (afhankelijk van het model) kan worden verwijderd door het voorzichtig op te tillen en te verwijderen. Verwijder ook de rubber afdichtingen rond het glas.



Plaats in omgekeerde volgorde het glas weer terug. De markeringen op de ovendeur en het glas (een halve cirkel) moeten samenvallen.

Algemeen

Raadpleeg het onderstaande storingsoverzicht als er problemen zijn met uw oven. Mochten de problemen niet verholpen kunnen worden neem dan contact op met de klantenservice.

Het gerecht blijft rauw

- Controleer of de timer is ingesteld en er op de bevestigingstoets is gedrukt.
- Is de deur goed gesloten?
- Controleer of er geen zekering is doorgebrand en er geen stroomonderbreker is geactiveerd.

Het gerecht is te gaar of niet gaar genoeg

- Controleer of de juiste bereidingstijd ingesteld is.

De sensoren reageren niet; de display is vastgelopen.

- Koppel het apparaat gedurende een paar minuten los van de stroomvoorziening (draai de zekering los of schakel de hoofdschakelaar uit); sluit vervolgens het toestel weer aan en schakel het in.

Elektronische storingen kunnen de oorzaak zijn van het resetten van de display.

- Haal de stekker uit het stopcontact en steek deze er weer in.
- Stel de tijd opnieuw in.

Er verschijnt condens in de oven.

- Dit is normaal. Veeg de oven na gebruik schoon.

De ventilator blijft werken nadat de oven is uitgeschakeld.

- Dit is normaal. De koelventilator blijft nog enige tijd werken nadat de oven is uitgeschakeld.

Er is een luchtstroom voelbaar bij de deur en de buitenkant van het apparaat.

- Dit is normaal.

Er ontsnapt stoom rond de deur of ventilatieopeningen.

- Dit is normaal.

Er is een klikgeluid hoorbaar wanneer de oven in bedrijf is, in het bijzonder in de ontdooifunctie.

- Dit is normaal.

De hoofdzekering slaat regelmatig uit.

- Raadpleeg een servicemonteur.

De display geeft de foutcode ERROR XX ...

(XX geeft het nummer van de fout weer).

- Er zit een storing in de elektronische module. Koppel het apparaat enkele minuten los van de stroomvoorziening. Sluit het vervolgens weer aan en stel de dagtijd in.
- Raadpleeg een servicemonteur als de fout niet is verholpen.

De oven opbergen en repareren

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde servicemonteur. Als er onderhoud moet worden gepleegd, haalt 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 (vermeld op de binnenzijde van de ovendeur)
- Garantiegegevens
- Een duidelijke omschrijving van het probleem

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

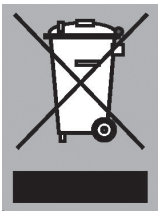
Afvoer van het apparaat en de verpakking

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

De verpakking van het apparaat kan worden gerecycled. Er is gebruikgemaakt van de volgende materialen:

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

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



Op het product staat een pictogram van een afvalcontainer met een kruis erdoor. Dit geeft aan dat huishoudelijke apparatuur afzonderlijk moet worden afgevoerd. Het apparaat mag aan het einde van zijn nuttige leven dan ook niet worden verwerkt via de normale afvalstroom. U moet het inleveren bij een gemeentelijk afvalinzamelingspunt of bij een verkooppunt dat dit voor u aanbiedt.

Door huishoudelijke apparatuur afzonderlijk in te zamelen, wordt voorkomen dat het milieu en de volksgezondheid schade wordt berokkend. De materialen die bij de vervaardiging van dit apparaat zijn gebruikt, kunnen worden hergebruikt en dat betekent een aanzienlijke besparing in energie en grondstoffen.

Verklaring van overeenstemming

CE

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

Gerechten getest volgens norm EN 60350-1

CS6574M

Bakken					
Gerecht	Bakplaat/vorm	Niveau (van onderen)	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min.)	Oven-functie
Spritskoekjes - één niveau	Geëmailleerde bakplaat	3	140-150 *	20-35	
Spritskoekjes - één niveau	Geëmailleerde bakplaat	3	140-150 *	25-40	
Spritskoekjes - twee niveaus	Geëmailleerde bakplaat	2, 3	140-150 *	25-40	
Spritskoekjes - drie niveaus	Geëmailleerde bakplaat	2, 3, 4	130-140 *	30-50	
Cupcakes - één niveau	Geëmailleerde bakplaat	3	140-150 *	20-35	
Cupcakes - één niveau	Geëmailleerde bakplaat	3	150-160 *	20-35	
Cupcakes - twee niveaus	Geëmailleerde bakplaat	1, 3	140-150 *	30-45	
Cupcakes - drie niveaus	Geëmailleerde bakplaat	2, 3, 4	140-150 *	35-50	
Biscuittaart	Springvorm Ø 26 cm / Ovenrooster	2	160-170 *	20-35	
Biscuittaart	Springvorm Ø 26 cm / Ovenrooster	2	160-170 *	20-35	
Appeltaart	2 x Springvorm Ø 20 cm / Ovenrooster	2	170-180	65-85	
Appeltaart	2 x Springvorm Ø 20 cm / Ovenrooster	3	160-170	65-85	
Biscuittaart	Springvorm Ø 26 cm / Ovenrooster	2	150-160	10	
				15-25	
Grillen					
Gerecht	Bakplaat/vorm	Niveau (van onderen)	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min.)	Oven-functie
Toast	Ovenrooster	5	230	3:00-6:00	
Beefburgers	Ovenrooster + bakplaat als vangschaal	5	230	25-35 **	
Stomen					
Gerecht	Bakplaat/vorm	Niveau (van onderen)	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min.)	Oven-functie
Broccoli, vers; één bakblik	Geperf. stoomovenbakblik + bakplaat als vangschaal	3+1	100	22-27	
Broccoli, vers; 300 g	Geperf. stoomovenbakblik + bakplaat als vangschaal	3+1	100	17-22	
Erwten, bevroren; 2,5 kg	Geperf. stoomovenbakblik + bakplaat als vangschaal	3+1	100	45-50	
Erwten, bevroren; 1,8 kg per bakblik	2 x Geperf. stoomovenbakblik + bakplaat als vangschaal	3+2+1	100	50-60	

* Verwarm de oven 10 minuten voor. Gebruik niet de 'snel voorverwarmen' functie.

** Draai het gerecht na 2/3 van de bereidingstijd om.

Gerechten getest volgens norm EN 60350-1

CS4574M

Bakken					
Gerecht	Bakplaat/vorm	Niveau (van onderen)	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min.)	Oven-functie
Spritskoekjes - één niveau	Geëmailleerde bakplaat	2	140-150 *	25-40	
Spritskoekjes - één niveau	Geëmailleerde bakplaat	2	140-150 *	25-40	
Spritskoekjes - twee niveaus	Geëmailleerde bakplaat	2, 3	140-150 *	25-40	
Cupcakes - één niveau	Geëmailleerde bakplaat	2	140-150 *	20-35	
Cupcakes - één niveau	Geëmailleerde bakplaat	2	150-160 *	20-35	
Cupcakes - twee niveaus	Geëmailleerde bakplaat	2,3	140-150 *	30-45	
Biscuittaart	Springvorm Ø 26 cm / Ovenrooster	1	160-170 *	20-35	
Biscuittaart	Springvorm Ø 26 cm / Ovenrooster	1	160-170 *	20-35	
Appeltaart	2 x Springvorm Ø 20 cm / Ovenrooster	1	170-180	65-85	
Appeltaart	2 x Springvorm Ø 20 cm / Ovenrooster	2	160-170	65-85	
Biscuittaart	Springvorm Ø 26 cm / Ovenrooster	2	150-160	10	
				15-25	
Grillen					
Gerecht	Bakplaat/vorm	Niveau (van onderen)	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min.)	Oven-functie
Toast	Ovenrooster	4	230	3:00-6:00	
Beefburgers	Ovenrooster + bakplaat als vangschaal	4	230	25-35 **	
Stomen					
Gerecht	Bakplaat/vorm	Niveau (van onderen)	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min.)	Oven-functie
Broccoli, vers; één bakblik	Geperf. stoomovenbakblik + bakplaat als vangschaal	2+1	100	22-27	
Broccoli, vers; 300 g	Geperf. stoomovenbakblik + bakplaat als vangschaal	2+1	100	17-22	
Erwten, bevroren; 2,5 kg	Geperf. stoomovenbakblik + bakplaat als vangschaal	2+1	100	45-50	
Erwten, bevroren; 1,8 kg per bakblik	2 x Geperf. stoomovenbakblik + bakplaat als vangschaal	3+2+1	100	50-60	

* Verwarm de oven 10 minuten voor. Gebruik niet de ‘snel voorverwarmen’ functie.

** Draai het gerecht na 2/3 van de bereidingstijd om.

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

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

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

ATAG

596437

596437 / VER 1 / 20-02-2017