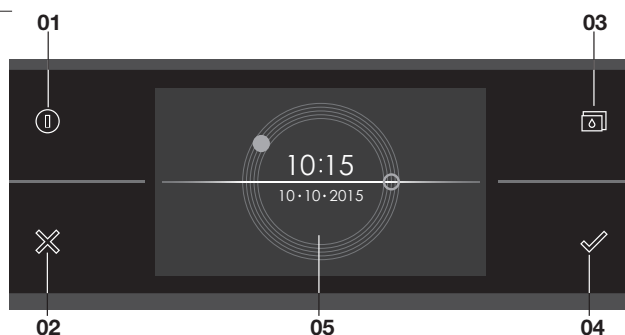


Beschrijving

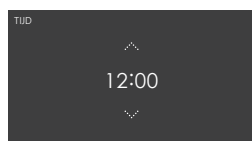
1. Aan/uit toets; voor in- of uitschakelen van het toestel.
2. X toets; te bedienen om:
 - één stap terug in het menu te gaan;
 - een pop-up met “nee” te beantwoorden of te sluiten;
 - een menu of functie te annuleren of te sluiten.
3. Toets om het klepje voor het waterreservoir te openen.
4. Bevestigingstoets; te bedienen om:
 - alle instellingen te bevestigen en/of een functie te starten;
 - een pop-up met “ja” te beantwoorden of te sluiten.
5. Aanraakscherm/display.

**Gebruik van het aanraakscherm (touch screen)**

Kiezen (vegen):



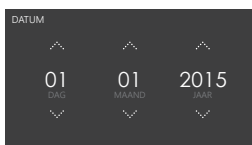
Selecteren (tikken):

**Bediening****Instellen klok**

Wanneer u het toestel in gebruik neemt moet u eerst de klok instellen.

In de display knippert '12:00'.

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. Druk op een vinkje (op het toetsenbord of bevestigingstoets) om de invoer te bevestigen.
3. Druk op de bevestigingstoets (04) 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 (04) om de ingestelde datum op te slaan.

De waterhardheid controleren en instellen

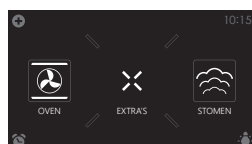
Vóór het eerste gebruik moet de waterhardheid getest worden.

Als het water zachter of harder is dan de standaard instelling, kunt u de ingestelde hardheidsgraad wijzigen. U kunt de waterhardheid meten met de bijgeleverde 'papieren teststrip'.

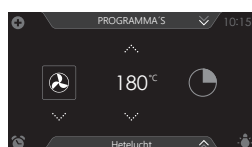
Raadpleeg de handleiding voor informatie over het instellen van de waterhardheid.

Een ovenfunctie gebruiken

Kies de ovenfunctie die past bij het te bereiden gerecht. Raadpleeg hiervoor de 'functies tabel' of tik op de tab onderaan het scherm om informatie over de geselecteerde functie op te vragen.

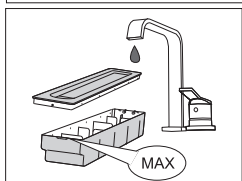
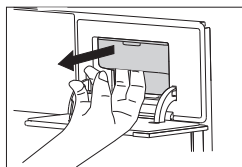


1. Schakel de oven in met de 'aan/uittoets' (01) en plaats het gerecht in de oven.
2. Tik op 'OVEN' om het ovenfuncties menu te openen. Tik op de pijltjes boven en onder de functie of veeg over het symbool om een functie te kiezen. Raadpleeg hiervoor de functies tabel.
3. Tik op de pijltjes boven en onder de temperatuur of veeg over de temperatuur aanduiding om een temperatuur te kiezen.



4. Tik op het bereidingstijd symbool om een bereidingstijd in te stellen. Tik op de pijltjes boven en onder de tijd of veeg over de tijd om deze aan te passen.
De bereiding kan ook gestart worden zonder dat er een bereidingstijd is ingesteld.
5. Kies eventueel aanvullende instellingen met het 'Plus' menu (bijvoorbeeld snel voorverwarmen). Raadpleeg hiervoor de handleiding.
6. Start de bereiding van het gerecht met de bevestigingstoets (04).

De stoomfunctie gebruiken



Het waterreservoir vullen

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

1. Schakel de oven in met de 'Aan/uittoets' (01) en druk op toets (03) om klepje voor 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. Vul vóór gebruik het reservoir met leidingwater tot de 'MAX.' markering op het reservoir (circa 1,2 liter).
4. Duw het waterreservoir terug in de behuizing tot een klik hoorbaar is (de positiechakelaar is nu geactiveerd). Sluit vervolgens het klepje voor 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!

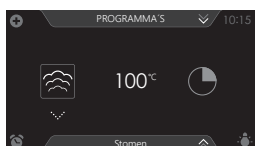
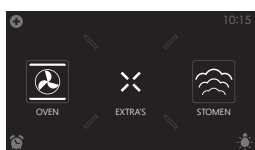
Een 'Stoom'-functie gebruiken

Kies een stoomfunctie die past bij het te bereiden gerecht. Raadpleeg hiervoor de 'functies tabel' of tik op de tab onderaan het scherm om informatie over de geselecteerde functie op te vragen.

1. Schakel de oven in met de 'Aan/uittoets' (01) en zet het gerecht in de oven.
2. Tik op 'STOMEN' om een stoomfunctie te openen. Tik op de pijltjes boven en onder de functie of veeg over het symbool om een functie te kiezen. Raadpleeg hiervoor de functies tabel.
3. Kies een temperatuur (alleen bij 'lage temperatuur stomen' en 'Sous-vide' in te stellen).
4. Tik op het 'bereidingstijd' symbool om een bereidingstijd in te stellen.

De bereiding kan ook gestart worden zonder dat er een bereidingstijd is ingesteld.

5. Kies eventueel aanvullende instellingen met het 'Plus' menu (bijvoorbeeld uitgestelde start).
6. Start de bereiding van het gerecht met de bevestigingstoets (04).



Functies tabel

Functie	Beschrijving	Aanbevolen temp. °C
	Hotelucht; Deze functie maakt gebruik van gelijkmatige verhitting en is ideaal voor bakken.	180
	ECO hotelucht; Voor het bereiden van gerechten met optimaal energieverbruik.	180
	Bovenwarmte + onderwarmte; Deze functie is geschikt voor traditioneel bakken en braden.	200
	Hotelucht + onderwarmte; Deze functie wordt gebruikt voor een knapperig en bruin resultaat.	200
	Onderwarmte + ventilator; Deze functie wordt gebruikt voor het bakken van gistdeeggebak.	180
	Onderwarmte; Deze functie wordt gebruikt voor gerechten die een bodemkorst of bruining nodig hebben.	160
	Bovenwarmte; Deze functie wordt gebruikt voor het bruineren van de bovenlaag van gerechten.	150
	Grill; Deze functie kan gebruikt worden voor het gratineren van boterhammen, het roosteren van brood en saucijsjes.	230
	Grote grill; Deze functie wordt gebruikt voor schotels en gebakken gerechten die bruining nodig hebben.	230
	Grote grill + ventilator; Deze functie wordt gebruikt voor het grillen van vis, vlees en groenten.	170
	Stomen; Gebruik deze functie voor het stomen van bijvoorbeeld groenten, eieren, fruit en rijst.	100
	Lage temperatuur stomen; Gebruik deze functie voor het stomen van groenten en vis, het warmhouden of ontdooien van gerechten	30-95
	Sous-Vide; Gebruik deze functie voor het bereiden van groenten, fruit, vlees, gevogelte en vis.	50-95



Raadpleeg de volledige handleiding voor aanvullende informatie over gebruik, onderhoud en storingsen.



568649

ATAG