

SQ4211BUU

SQ4292BUU

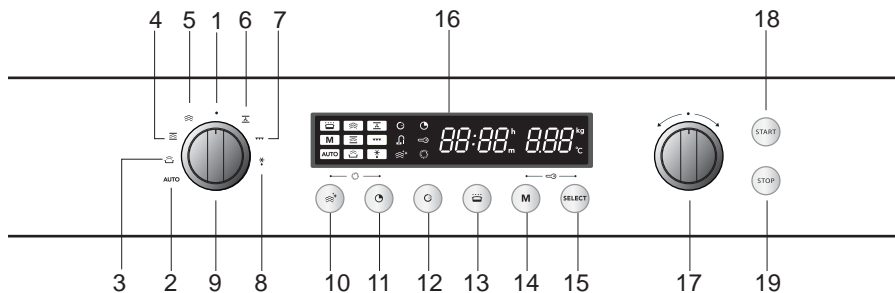
Anleitung **ATAG**



Inhalt

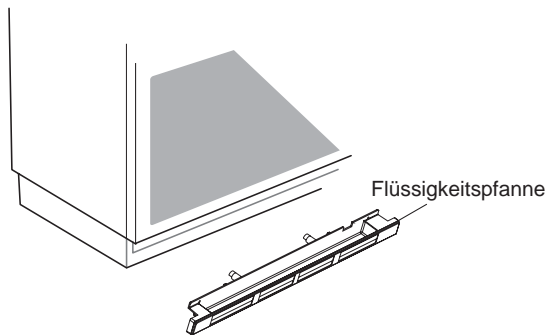
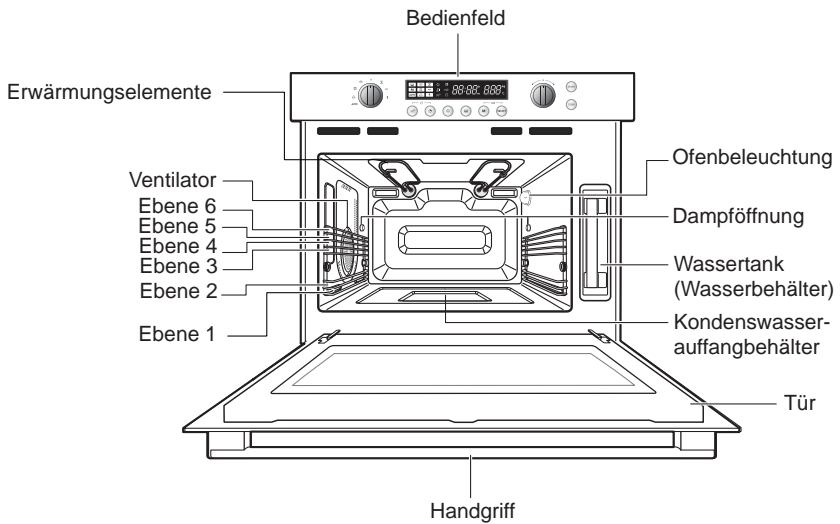
Bedienfeld	4
Gerätebeschreibung	5
Zubehör	6
Inbetriebnahme	7
Vor der Installation	7
Sicherheitsvorschriften	8
Wichtige Gebrauchshinweise	9
Fehlerursachen	10
Wichtige Installationshinweise	10
Auffüllen des Wassertanks	11
Einstellen der Uhr	12
Funktionen und Einstellungen	13
Standardeinstellungen	15
Verwendung der Dampffunktion	16
Verwendung der Kombi-Dampffunktion	20
Verwendung der Aufwärmfunktion	22
Verwendung des Konvektionsofens	23
Verwendung der Grillfunktion	25
Verzögerte Startzeit	27
Verwendung der automatischen Programme	28
Verwendung der Auftaufunktion	33
Verwendung der Warmhaltefunktion	35
Verwendung der Speicherfunktion	36
Einstellen der Wasserhärte	38
Entkalken	39
Verwendung der Steam-Clean-Funktion	41
Reinigen	42
Akustisches Signal ausstellen/Aktuelle Temperatur auslesen	44
Kindersicherung	45
Pflege	46
Austausch der Ofenlampe	47
Fehlercodes	48
Technische Spezifikationen	49

Bedienfeld



- | | |
|---|----------------------------|
| 1. AUS | 13. WARMHALTEN |
| 2. AUTOMATISCHE PROGRAMME | 14. MEMORY (SPEICHER) |
| 3. AUFWÄRMEN | 15. SELECT |
| 4. COMBI-DÄMPFEN | 16. DISPLAY |
| 5. DÄMPFEN | 17. AUSWAHLTASTE |
| 6. KONVEKTIONSOFFEN
(HEISLUFT-ZIRKULATION) | 18. START |
| 7. GRILLEN | 19. STOP / CANCEL |
| 8. AUFTAUEN | 10+11. ENTKALKUNGSPROGRAMM |
| 9. FUNKTIONSTASTE | 14+15. KINDERSICHERUNG |
| 10. STEAM CLEAN (DAMPFREINIGUNG) | |
| 11. UHR | |
| 12. VERZÖGERTE STARTZEIT | |

Gerätebeschreibung

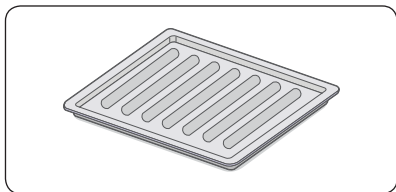


Achtung

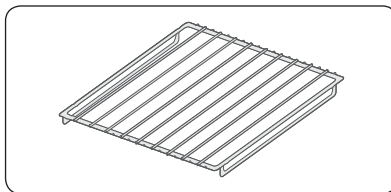
- Die Einschubebenen sind von unten nach oben nummeriert.
- Die Ebenen 4, 5 und 6 werden vor allem für die Grillfunktion verwendet.
- Ebene 1 wird vor allem zum Backen und Braten verwendet.
- Vgl. die Kochtabellen in dieser Anleitung für die richtige Einschubebene für Ihre Gerichte.

Zubehör

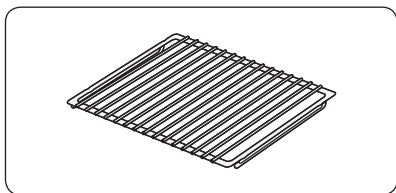
Die folgenden Zubehörteile gehören zum Lieferumfang Ihres Combi-Steamer:



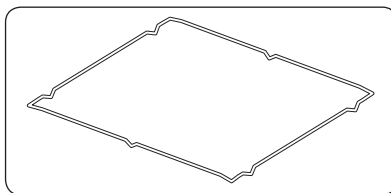
1 Backplatte (mit Teflonschicht)



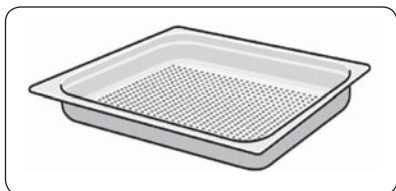
2 Einsetzrost für die Backplatte



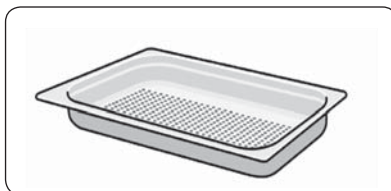
3 Ofenrost



4 Rahmen für ein Dampfenbackblech (immer zusammen verwenden)



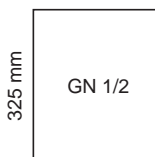
5 Großes Dampfenbackblech mit Öffnungen, 40 mm tief, Gastro-Norm-Maß GN 2/3 (immer zusammen mit dem Rahmen verwenden)



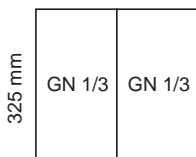
6 Kleines Dampfenbackblech mit Öffnungen, 40 mm tief, Gastro-Norm-Maß GN 1/3 (immer zusammen mit dem Rahmen verwenden)

Sie können Zubehör nachbestellen unter www.atagservice.nl.

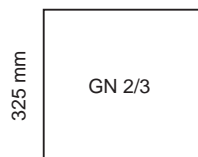
Verwenden Sie nur die mitgelieferten oder beim Kundendienst erhältlichen Zubehörteile. Diese sind speziell auf Ihr Gerät abgestimmt.



265 mm



175 mm 175 mm



350 mm

Inbetriebnahme

Vielen Dank für den Kauf dieses ATAG Combi-Steamers. Diese Anleitung enthält wichtige Sicherheitsvorschriften und essentielle Informationen zur Verwendung und Pflege Ihres neuen Combi-Steamers. Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden und bewahren Sie sie für künftiges Nachschlagen auf.

Vor der Installation

Umweltfreundliche Entsorgung



Packen Sie das Gerät aus und entsorgen Sie die Verpackung in umweltverträglicher Weise.

Dieses Gerät erfüllt die EU-Richtlinie 2002/96/EG hinsichtlich der verwendeten elektrischen und elektronischen Apparaturen (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Diese Richtlinie gibt den Rahmen für die Zurrücknahme und die Verarbeitung gebrauchter Geräte für die gesamte EU an.

Nach dem Auspacken

Öffnen Sie die Ofentür nicht, so lange das Gerät noch auf dem Boden steht. Die Tür kann dadurch beschädigt werden.

Überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Bei Transportschäden dürfen Sie das Gerät nicht anschließen.

In der Fabrik wurde die Funktion des Geräts gründlich überprüft. Daher kann sich noch Restwasser darin befinden.

Aufstellen und anschließen

Beachten Sie die Installationvorschrift.

Elektroanschluss

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss dieses durch den Kundendienst ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

Sicherheitsvorschriften



Dieses Kochgerät ist ausschließlich für den häuslichen Gebrauch bestimmt. Verwenden Sie es nur zur Zubereitung von Speisen.

- Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (darunter Kinder) mit vermindertem körperlichem, mentalem Leistungsvermögen oder mit Einschränkungen beim Gebrauch Ihrer Sinnesorgane bestimmt, oder durch Personen, die nicht über ausreichende Erfahrungen oder Kenntnisse verfügen, es sei denn, Sie werden beaufsichtigt oder erhalten von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person entsprechende Anweisungen.
- Kinder dürfen dieses Gerät ausschließlich unter Aufsicht verwenden, um zu verhindern, dass sie damit spielen.

Heißer Ofen



Achtung!

- Das Gerät wird beim Gebrauch heiß. Achten Sie darauf, die Wärmeelemente nicht zu berühren.
- Öffnen Sie die Ofentür vorsichtig. Es tritt heißer Dampf aus.

WARNHINWEIS

- Erreichbare Teile können während des Gebrauchs heiß werden. Halten Sie Kleinkinder fern.

Brandgefahr!

- Legen Sie keine brennbaren Gegenstände in den Ofen.

Kurzschlussgefahr!

- Lassen Sie keine Netzkabel elektrischer Geräte in die heiße Ofentür gelangen. Die Isolation der Kabel kann schmelzen.

Heiße Zubehörteile



Achtung!

- Nehmen Sie Zubehörteile nicht ohne Topflappen aus dem Gerät.

Reinigung



Achtung!

- Beginnen Sie nicht direkt nach dem Ausschalten des Geräts mit der Reinigung. Das Wasser im Kondenswasserbehälter ist noch heiß. Warten, Sie bis das Gerät abgekühlt ist.
- Keinen Dampfreiniger verwenden.

Reparaturen



Achtung!

- Reparaturen dürfen ausschließlich von durch den Kundendienst instruierten Technikern durchgeführt werden. Wenn das Gerät defekt ist, schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus oder ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Wenden Sie sich dann an den Kundendienst.



WARNHINWEIS: Überprüfen Sie, ob das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden.

Wichtige Gebrauchshinweise

Geöffnete Ofentür

Verwenden Sie die geöffnete Ofentür nicht als Ablage.

Bewahren Sie keine Speisen in dem Gerät auf.

Zubehör

Verwenden Sie ausschließlich die mitgelieferten Zubehörtteile. Diese sind speziell auf Ihr Gerät abgestimmt.

Achtung! Legen Sie die Backplatte (ohne Öffnungen) immer unter das Dampfbackblech. Die Backplatte fängt entstehende Feuchtigkeit auf.

Backformen müssen hitze- und dampfbeständig sein. Silikon-Backformen sind nicht für die kombinierte Verwendung von Heißluft und Dampf geeignet.

Verwenden Sie keine Formen mit Rostflecken. Bereits sehr kleine Flecken können zu Rost im Ofenraum führen.

Wartung und Reinigung

Der Ofenraum Ihres Geräts besteht aus Emaille. Falsche Wartung kann zu Rost im Ofenraum führen. Folgen Sie den Hinweisen zu Wartung und Reinigung der Gebrauchsanweisung.

Salz ist sehr aggressiv. Wenn sich Salz im Ofenraum absetzt, können örtlich Rostflecken entstehen.

Scharfe Saucen, wie Ketchup oder Senf, oder gesalzene Speisen wie etwa Pökelfleisch, enthalten Inhaltsstoffen, die die Oberfläche angreifen können. Daher müssen Sie den Ofenraum nach Gebrauch immer reinigen.

VERWENDEN SIE KEINE groben Scheuermittel oder Metallscheuergeräte für die Reinigung der Glastür des Ofens. Die Oberfläche wird hierdurch verkratzt, was zum Bruch des Glases führen kann.)

Fehlerursachen

Stark verschmutzte Abdichtung	Wenn die Abdichtung an der Außenseite des Ofens stark verschmutzt ist, schließt die Ofentür nicht richtig. Die angrenzenden Vorderseiten von Möbeln können beschädigt werden. Halten Sie die Abdichtung sauber.
Sitzen auf der Ofentür	Sitzen oder stehen Sie nicht auf der Ofentür.
Transport	Sie dürfen das Gerät nicht am Türgriff ziehen oder festhalten. Der Türgriff hält auf Dauer nicht das Gewicht des Geräts und kann abbrechen.

Wichtige Installationshinweise

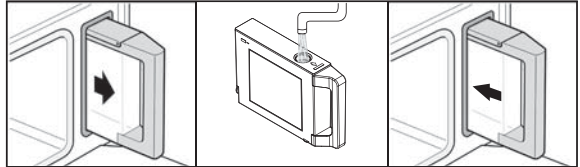
- Dieses Gerät ist NICHT zur Verwendung in einer kommerziellen Umgebung bestimmt.
- Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden. Hierbei müssen die beigefügten Installationsvorschriften beachtet werden.
- Das Gerät verfügt über einen Stecker und darf nur an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden. Ihre Gruppen müssen mit mindestens 16 A abgesichert sein (Installationsautomat, Charakteristik C oder B).
- Der Stecker darf nur durch einen berechtigten Servicemonteure ausgetauscht werden. Wenn der Stecker nach der Installation nicht mehr erreichbar ist, muss das Netzkabel mit einem omnipolaren Schalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm versehen sein.
- Verwenden Sie keine Adapter oder Verlängerungskabel. Diese können bei Gebrauch warm werden, was zu Brandgefahr führen kann.
- **Anschließen:** Wenn das Gerät zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen wird, leuchten alle Segmente auf dem Display für 1 Sekunde auf. Nach 3 Sekunden blinkt auf dem Display "12:00". Sie können jetzt die Uhr auf die richtige Tageszeit einstellen. Vergessen Sie nicht, die Uhr beim Wechsel zwischen Sommer- und Winterzeit erneut einzustellen. Verwenden Sie hierfür die Anleitung auf Seite 12.

Auffüllen des Wassertanks

Wenn Sie die Tür des Ofens öffnen, sehen Sie rechts den Wassertank. Füllen Sie den Tank ausschließlich mit frischem Leitungswasser. Enthält der Tank zuviel Kalk, können Sie auch enthärtetes Wasser verwenden (vgl. auch "Wasserhärte").

Achtung!

Füllen Sie kein destilliertes oder kohlenstoffhaltiges Wasser oder andere Flüssigkeiten in den Wassertank.




Füllen Sie immer vor Gebrauch des Wassertank!

Kippen Sie den Wassertank über die Verriegelung und ziehen Sie ihn anschließend aus dem Gerät. Füllen Sie den Wassertank bis zur Markierung "max" mit frischem Wasser. Schließen Sie danach den Deckel. Schieben Sie den Wassertank bis zur Verriegelung in das Gerät.

Leeren Sie immer nach Gebrauch den Wassertank!

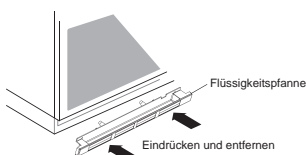
Kippen Sie den Wassertank über die Verriegelung und ziehen Sie ihn anschließend vorsichtig aus dem Gerät. Wenn Sie ihn zu schnell herausziehen, kann Wasser herauslaufen. Halten Sie den Wassertank waagrecht, so dass kein Restwasser aus dem Ventil herauslaufen kann. Leeren Sie danach den Wassertank. Trocknen Sie auch die Aussparung für den Wassertank gut ab.

Anzeige "Wassertank füllen"

Wenn der Wassertank leer ist, ertönt ein Signalton. Auf dem Display wird ein Symbol angezeigt . Der Betrieb wird unterbrochen.

1. Öffnen Sie vorsichtig die Ofentür. Es tritt Dampf aus.
2. Nehmen Sie den Wassertank heraus, füllen Sie ihn bis zur Markierung und setzen Sie ihn wieder ein.
3. Drücken Sie auf **START**.

Entfernen der Flüssigkeitspfanne

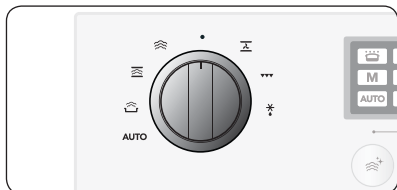


Leeren Sie die Flüssigkeitspfanne regelmäßig. Drücken Sie die Flüssigkeitspfanne ein, bis Sie ein Klicken hören und nehmen Sie sie dann aus der Verriegelung.

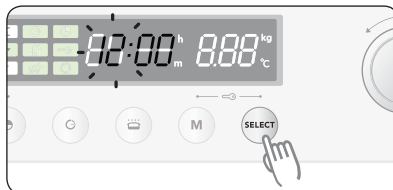
Einstellen der Uhr

Wenn das Gerät zum ersten Mal angeschlossen wird, leuchten alle Symbole auf dem Display.

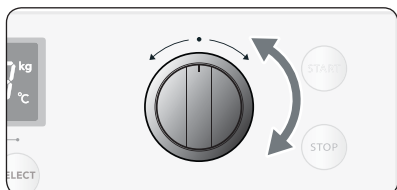
Einstellen der Uhr (Beispiel 15:15)



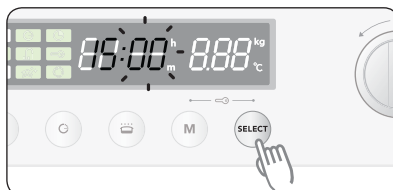
1 Drehen Sie die **FUNKTIONSTASTE** auf die Position "AUS".



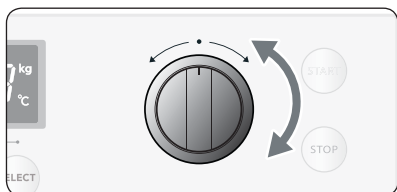
2 Drücken Sie auf **SELECT**.
Die "12" blinkt.



3 Stellen Sie mit der **AUSWAHLTASTE** die Stunden ein.



4 Drücken erneut Sie auf **SELECT**.
Die "00" blinkt.



5 Stellen Sie mit der **AUSWAHLTASTE** die Minuten ein.



6 Drücken erneut Sie auf **SELECT**.
Die Uhr stellt sich innerhalb von 5 Sekunden selbst ein.

Funktionen und Einstellungen

Die folgende Tabelle gibt eine Übersicht über die verschiedenen Funktionen und Einstellungen Ihres Combi-Steamers. Verwenden Sie die Kochtabellen als Richtlinie für diese Funktionen beim Kochen.

Dämpfen



Die Speisen werden mit Dampf zubereitet. Die Dampfgeneratoren erzeugen Dampf, der in regelmäßigen Abständen in den Ofenraum gedrückt wird.

Verwenden Sie diese Funktion zum Beispiel für das Dampfgaren von Gemüse, Fisch, Eiern, Obst und Reis. Sorgen Sie bei der Verwendung dieser Funktion dafür, dass der Tank immer mit frischem Wasser gefüllt ist.

Temperaturbereich: 40~100 °C

Combi-Dämpfen



Die Speisen werden mit Hilfe der Wärmeelemente, des Ventilators und der Dampffunktion zubereitet. Die Dampfgeneratoren erzeugen Dampf, der in regelmäßigen Abständen in den Ofenraum gedrückt wird.

Verwenden Sie diese Funktion für das Backen mit Teigsorten wie Blätterteig, Brioche, Hefeteig, für Stangenbrot, Gratins und für das Braten von Fleisch. Der heiße Dampf sorgt für eine schöne Kruste, eine gebräunte Schicht und eine lockere Konsistenz. Fleisch und Fisch bleiben innen schön saftig. Sorgen Sie bei der Verwendung dieser Funktion dafür, dass der Tank immer mit frischem Wasser gefüllt ist.

Temperaturbereich: 100~230 °C

Aufwärmen



Die Speisen werden mithilfe der Wärmeelemente und Dampf aufgewärmt. Die Dampfgeneratoren erzeugen Dampf, der in regelmäßigen Abständen in den Ofenraum gedrückt wird. Verwenden Sie diese Funktion für das Aufwärmen von Speisen. Die Speisen werden allmählich aufgewärmt. Sorgen Sie bei der Verwendung dieser Funktion dafür, dass der Tank immer mit frischem Wasser gefüllt ist.

Temperatur: 120 °C

Konvektionsofen (Heißluft-Zirkulation)



Die Speisen werden mithilfe der Wärmeelemente oben und unten gegart, während der Ventilator an der Seite die Hitze gleichmäßig verteilt.

Verwenden Sie diese Funktion zum Braten von Fleisch sowie zum Backen von Pizzen und Kuchen.

Temperaturbereich: 40~230 °C

Grillen



Die Speisen werden mithilfe der obersten Wärmeelemente gegart. Verwenden Sie diese Funktion zum Grillen kleinerer Fleischstücke (z. B. Frikadellen oder Würstchen) sowie für das Rösten von Brot.

Funktionen und Einstellungen (Fortsetzung)



Auftauen

Das Auftauen gefrorener Nahrungsmittel geschieht mithilfe von Dampf. Die Dampfgeneratoren erzeugen Dampf, der in regelmäßigen Abständen in den Ofenraum gedrückt wird.

Verwenden Sie diese Funktion für gefrorenes Fleisch, Geflügel, Fisch und Obst. Sorgen Sie bei der Verwendung dieser Funktion dafür, dass der Tank immer mit frischem Wasser gefüllt ist.

Temperaturbereich: 40–70 °C



Warmhalten

Zum Warmhalten von Speisen.

(Achtung: Warme Speisen verderben schneller. Halten Sie Speisen nicht länger als zwei Stunden warm).

Temperatur: 70 °C

AUTO

Automatische Programme

Für Ihren Komfort verfügt das Gerät über 40 automatische Programme. Die benötigte Zeit und der Temperaturbereich werden dabei automatisch eingestellt. Sie wählen das Programm und das Gewicht der Speisen und starten den Vorgang.



Steam Clean

Hierbei werden festgebackene Speisereste im Ofen durch Dampf abgelöst. Anschließend können Sie einfach entfernt werden.

Das Programm dauert ca. 10 Minuten.

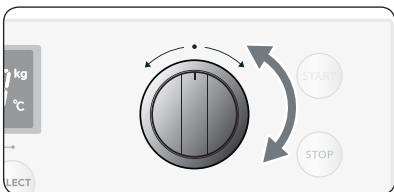
Standardeinstellungen

*Solange die Standardkochzeit oder die Standardtemperatur blinkt (nachdem Sie mit der **FUNKTIONSTASTE** eine Funktion gewählt haben), können Sie durch Drehen der **AUSWAHLTASTE** direkt die Zeit oder die Temperatur ändern.*



1 Drehen Sie die **FUNKTIONSTASTE** in die gewünschte Position.

2 Die Standard-Kochzeit oder die Standardtemperatur blinkt.



3 Während des Blinkens: stellen Sie mit der **AUSWAHLTASTE** die gewünschte Zeit/Temperatur ein.

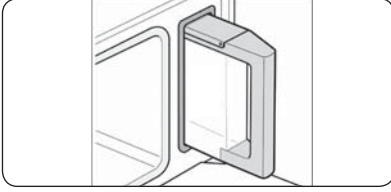
Wenn das Blinken aufhört, können Sie die Einstellungen ändern, indem Sie die Schritte befolgen, die weiter in der Anleitung erläutert werden.

Während des Garens von Speisen können Zubereitungszeit oder Temperatur jederzeit angepasst werden.

- ▶ Zubereitungszeit: drücken Sie auf die Taste **UHR** und ändern Sie die Zeit mit der **AUSWAHLTASTE**.
- ▶ Temperatur: drücken Sie auf **SELECT** und ändern Sie die Temperatur mit der **AUSWAHLTASTE**.

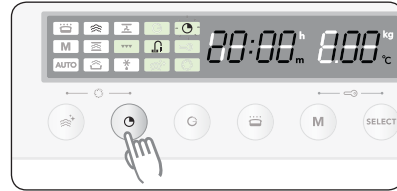
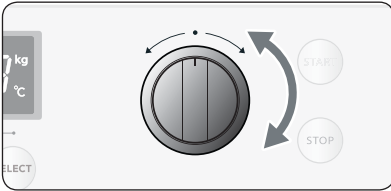
Verwendung der Dampffunktion

Einstellen des Dampfofens



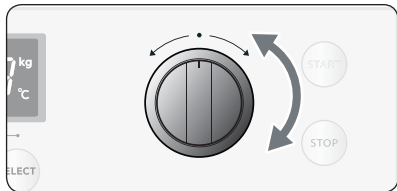
1 Füllen Sie den Wassertank bis zur Markierung 'Max' mit frischem Wasser und setzen Sie ihn wieder in das Gerät. Legen Sie danach die Speisen in den Ofen.

2 Drehen Sie die **FUNKTIONSTASTE** in die Position 'Dämpfen' (Standardkochzeit 20 Min., Temperatur 100 °C). Die Zeit blinkt.



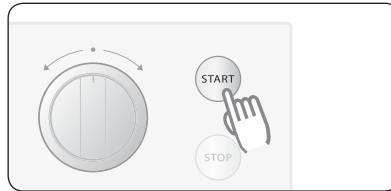
3 Stellen Sie während des Blinkens mit der **AUSWAHLTASTE** die gewünschte Zubereitungszeit ein.

Wenn das Blinken aufhört, drücken Sie zuerst auf die Taste **UHR** und stellen Sie danach mit der **AUSWAHLTASTE** die Zubereitungszeit ein.



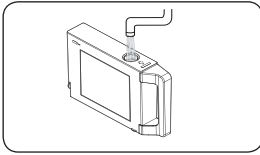
4 Drücken Sie auf **SELECT**, um die Temperatur einzustellen. Die Temperatur blinkt.


5 Stellen Sie mit der **AUSWAHLTASTE** die gewünschte Temperatur ein.



6 Drücken Sie auf **START**.
▶ Die Temperaturanzeige (°C) auf dem Display blinkt. Die Anzeige leuchtet weiter, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.

Verwendung der Dampffunktion (Fortsetzung)



Wenn während des Garens von Speisen das Wasser im Wassertank zu Ende geht, wird im Display das Symbol  angezeigt und es ertönt ein Warnsignal. Füllen Sie dann den Wassertank auf und drücken Sie auf **START**.

- Sie können während des gesamten Garvorgangs Wasser nachfüllen.

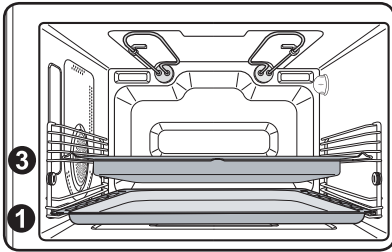
Wichtig

- 1) Während des Garens von Speisen können die **Zubereitungszeit** und die **Temperatur** angepasst werden.
 - ▶ **Zubereitungszeit:** drücken Sie auf die Taste **UHR** und ändern Sie die Zeit mit der **AUSWAHLTASTE**.
 - ▶ **Temperatur:** drücken Sie auf **SELECT** und ändern Sie die Temperatur mit der **AUSWAHLTASTE**.
- 2) Während des Dampfgarens werden die Wärmeelemente ständig ein- und ausgeschaltet, um die eingestellte Temperatur zu steuern.
- 3) Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Speisen aus dem Combi-Steamer holen. Die Speisen sind heiß und es kann Dampf austreten. **Öffnen Sie daher die Ofentür zunächst nur einen Spalt breit, um den heißen Dampf entweichen zu lassen. Die Ofentür verfügt hierfür über eine spezielle Position.**
- 4) Entfernen Sie nach dem Garen der Speisen die aufgefangene Flüssigkeit aus der Flüssigkeitpfanne und leeren Sie den Wassertank.
- 5) Trocknen Sie den Ofenraum mit einem trockenen Tuch, wenn sich dort noch Feuchtigkeit befindet.
- 6) Der Ventilator läuft nach dem Dampfgaren noch drei Minuten weiter. Dies ist normal.

Verwendung der Dampffunktion (Fortsetzung)

Dämpfen

Die Speisen werden mit Dampf zubereitet. Die Dampfgeneratoren erzeugen Dampf, der in regelmäßigen Abständen in den Ofenraum gedrückt wird.



Das Dampfbackblech mit dem dazugehörigen Rahmen wird meistens auf die Ebene **3** gesetzt.

Setzen Sie die Backplatte auf Ebene **1**.

Kochtabelle

Verwenden Sie die Einstellungen und Zubereitungszeiten der nachfolgenden Tabelle als Richtlinie beim Dampfgaren. Füllen Sie vor dem Dampfgaren immer den Wassertank bis zur Markierung 'Max'.

Speise	Dampfgaren (°C)	Zubehör (Ebene)	Zeit (Min.)
Brokkoliröschen	100 °C	Dampfbackblech mit zugehörigem Rahmen (3) / Backplatte (1)	12-16
Ganze Möhren	100 °C	Dampfbackblech mit zugehörigem Rahmen (3) / Backplatte (1)	25-30
Geschnittenes Gemüse (Paprika, Zucchini, Möhren, Zwiebeln)	100 °C	Dampfbackblech mit zugehörigem Rahmen (3) / Backplatte (1)	9-14
Brechbohnen	100 °C	Dampfbackblech mit zugehörigem Rahmen (3) / Backplatte (1)	28-33
Spargel	100 °C	Dampfbackblech mit zugehörigem Rahmen (3) / Backplatte (1)	15-20
Ganzes Gemüse (Artischocken, Blumenkohl, Maiskolben)	100 °C	Dampfbackblech mit zugehörigem Rahmen (3) / Backplatte (1)	30-45
Geschälte Kartoffeln (in vier Stücken)	100 °C	Dampfbackblech mit zugehörigem Rahmen (3) / Backplatte (1)	30-35
Fischsteaks oder Fischstücke (2 cm dick)	80 °C	Dampfbackblech mit zugehörigem Rahmen (3) / Backplatte (1)	13-18
Garnelen (roh/ungekocht)	100 °C	Dampfbackblech mit zugehörigem Rahmen (3) / Backplatte (1)	11-14
Hühnerfilet	100 °C	Dampfbackblech mit zugehörigem Rahmen (3) / Backplatte (1)	23-28

Verwendung der Dampffunktion (Fortsetzung)

Speise	Dampfgaren (°C)	Zubehör (Ebene)	Zeit (Min.)
Gekochte Eier (hartgekocht)	100 °C	Dampfenbackblech mit zugehörigem Rahmen (3) / Backplatte (1)	15-20
Bapao-Brot (gefroren)	100 °C	Dampfenbackblech mit zugehörigem Rahmen (3) / Backplatte (1)	23-28
Weißer Reis (Basmati oder Pandan) (verwenden Sie eine Glas-Ofenschale, nehmen Sie Reis und die doppelte Menge Wasser)	100 °C	Ofenrost (1)	30-35
Milchreis (verwenden Sie eine Glas-Ofenschale, nehmen Sie Reis und die vierfache Menge Milch)	100 °C	Ofenrost (1)	40-50
Fruchtkompott (verwenden Sie eine flache Glas-Ofenschale, geben Sie 1 Teelöffel Zucker und zwei Esslöffel Wasser hinzu)	100 °C	Backplatte (3)	25-35
Flan/Puddings (6 Dessertschalen, jede mit 100 ml, bedecken Sie die Schalen mit Folie)	90 °C	Ofenrost (3)	35-40
Eierspeise (verwenden Sie eine große, flache Glas-Ofenschale, abgedeckt mit Folie)	90 °C	Ofenrost (3)	37-42

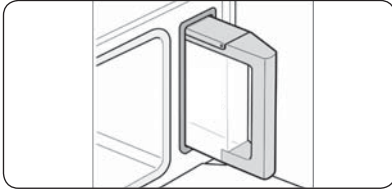
Dampfgaren auf 2 Ebenen

Verwenden Sie die Einstellungen und Zubereitungszeiten der nachfolgenden Tabelle als Richtlinie beim Dampfgaren. Füllen Sie vor dem Dampfgaren immer den Wassertank bis zur Markierung 'Max'. Wenn Sie verschiedene Speisen mit der gleichen Zubereitungszeit haben, können Sie diese gleichzeitig in den Ofen stellen. Bei Gerichten mit verschiedenen Zubereitungszeiten können Sie zuerst das Gericht mit der längeren Zubereitungszeit in den Ofen setzen. Setzen Sie eine Speise auf Ebene 1 und die andere auf Ebene 5.

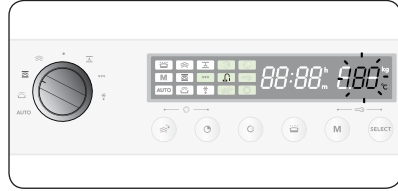
Speise	Temp. (°C)	Zubehör (Ebene)	Zeit (Min.)
Zwei Ebenen: Zwei Speisen (Fischfilet/geschnittenes Gemüse)	100 °C	Dampfenbackblech mit zugehörigem Rahmen (5) / Dampfenbackblech auf Backplatte mit Einsetzrost (1)	15-20
Zwei Ebenen: Zwei Speisen (Hühnerfilet/ganzes Gemüse)	100 °C	Dampfenbackblech mit zugehörigem Rahmen (5) / Backplatte mit Einsetzrost	25-30

Verwendung der Kombi-Dampffunktion

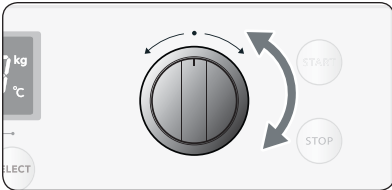
Combi-Dämpfen



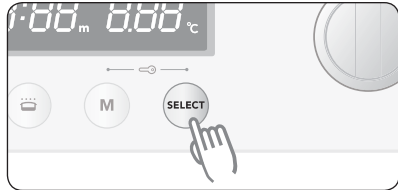
- 1** Füllen Sie den Wassertank bis zur Markierung 'Max' mit frischem Wasser und setzen Sie ihn wieder in das Gerät. Legen Sie danach die Speisen in den Ofen.



- 2** Drehen Sie die **FUNKTIONSTASTE** auf die Position 'Combi-Dämpfen' (Standard: °C. Die Temperatur blinkt).



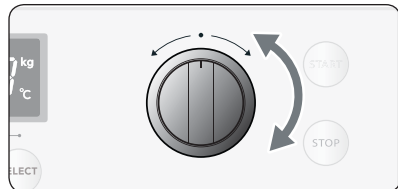
- 3** Stellen Sie während des Blinkens mit der **AUSWAHLTASTE** die gewünschte Temperatur ein.



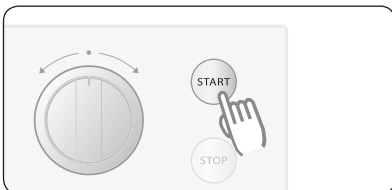
Wenn das Blinken aufhört, drücken Sie zuerst auf die Taste **SELECT** und stellen Sie danach mit der **AUSWAHLTASTE** die Temperatur ein.



- 4** Drücken Sie auf die Taste **UHR**, um die Zubereitungszeit einzustellen.



- 5** Stellen Sie mit der **AUSWAHLTASTE** die gewünschte Zubereitungszeit ein.



- 6** Drücken Sie auf **START**.
▶ Die Temperaturanzeige (°C) auf dem Display blinkt. Die Anzeige leuchtet weiter, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.

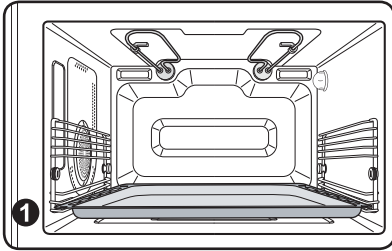
Wichtig

- 1) Während des Garens von Speisen können die **Zubereitungszeit** und die **Temperatur** angepasst werden.
 - ▶ Zubereitungszeit: drücken Sie auf die Taste **UHR** und ändern Sie die Zeit mit der **AUSWAHLTASTE**.
 - ▶ Temperatur: drücken Sie auf **SELECT** und ändern Sie die Temperatur mit der **AUSWAHLTASTE**.
- 2) Während des Dampfgarens werden die Wärmeelemente ständig ein- und ausgeschaltet, um die eingestellte Temperatur zu steuern. Verwenden Sie ausschließlich Offengeschirr, das für eine Temperatur von 100-230 °C geeignet ist, wenn Sie die Combi-Dämpffunktion verwenden.

Verwendung der Combi-Dampffunktion (Fortsetzung)

Combi-Dämpfen

Die Speisen werden mit Hilfe der Wärmeelemente, des Ventilators und der Dampffunktion zubereitet. Die Dampfgeneratoren erzeugen Dampf, der in regelmäßigen Abständen in den Ofenraum gedrückt wird.



Die Backplatte oder der Ofenrost werden meistens auf Ebene ❶ gesetzt.

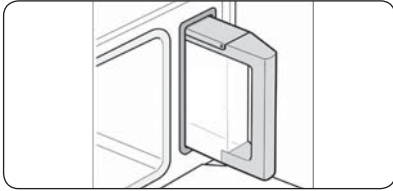
Kochtabelle

Verwenden Sie die Einstellungen und Zubereitungszeiten der nachfolgenden Tabelle als Richtlinie beim Backen und Braten. Füllen Sie vor dem Dampfgaren immer den Wassertank bis zur Markierung 'Max'.

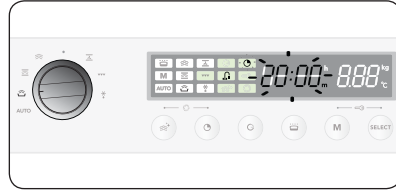
Speise	Combi-Dampfgaren (°C)	Zubehör (Ebene)	Zeit (Min.)
Blätterteiggebäck (Blätterteigstreifen mit geriebenem Käse)	200 °C	Backplatte (1)	15-20
Selbstgebackenes Brot	180 °C (vorheizen)	Ofenrost (1)	30-35
Gemüsegratin / Kartoffelgratin	170-180 °C	Ofenrost (1)	35-50
Schweineroulade (Medium/durchgebraten) (1,0 kg)	Phase 1: 200 °C mit Konvektionsofen Phase 2: 170 °C mit Combi-Dampfgaren	Backplatte mit Einsetzrost (1)	Phase 1: 25-35 Phase 2: 25-35
Fisch im Ofen	200 °C	Backplatte (3)	18-22
Croissants (fertiger Croissantteig)	180 °C	Ofenrost (1)	17-23

Verwendung der Aufwärmfunktion

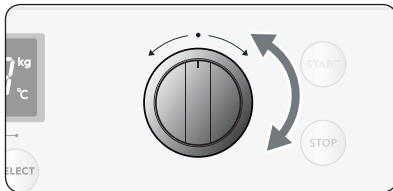
Aufwärmen



- 1** Füllen Sie den Wassertank bis zur Markierung 'Max' mit frischem Wasser und setzen Sie ihn wieder in das Gerät. Legen Sie danach die Speisen in den Ofen.



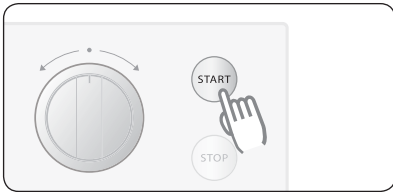
- 2** Drehen Sie die **FUNKTIONSTASTE** auf die Position 'Aufwärmen' (Standard: 20 Minuten). Die Zeit blinkt.



- 3** Stellen Sie während des Blinkens mit der **AUSWAHLTASTE** die gewünschte Zubereitungszeit ein.



Wenn das Blinken aufhört, drücken Sie zuerst auf die Taste **UHR** und stellen Sie danach mit der **AUSWAHLTASTE** die Zubereitungszeit ein.



- 4:** Drücken Sie auf **START**.
 ► Der Aufwärmvorgang startet. Nach dem Aufwärmen ertönt ein Signalton und im Display blinkt viermal "END". Danach ertönt auf die Minute ein Signalton.

Verwenden Sie die Einstellungen und Zubereitungszeiten der nachfolgenden Tabelle als Richtlinie beim Aufwärmen. Füllen Sie vor dem Aufwärmen immer den Wassertank bis zur Markierung 'Max'.

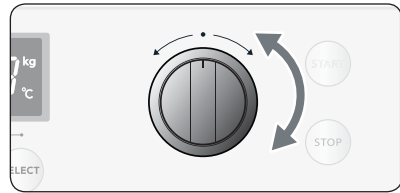
Speise	Funktion	Zubehör (Ebene)	Zeit (Min.)
Aufwärmen Teller mit Speisen (250-500 g)	Aufwärmen	Ofenrost (3)	13-19
Aufwärmen auf zwei Ebenen: Teller mit Speisen (zwei Teller mit Speisen, jeder 250 - 500 g)	Aufwärmen	Ofenrost (4) / Backplatte mit Einsetzrost (1)	17-23

Verwendung des Konvektionsofens

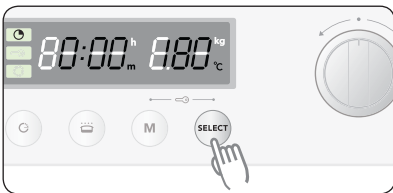
Konvektionsofen



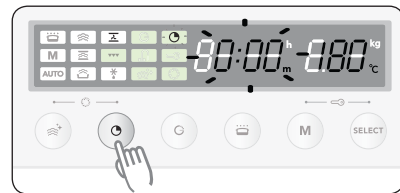
- 1** Drehen Sie die **FUNKTIONSTASTE** auf die Position 'Konvektionsofen' Σ (Standard: 180 °C). Die Temperatur blinkt.



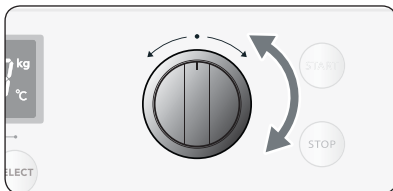
- 2** Stellen Sie während des Blinkens mit der **AUSWAHLTASTE** die gewünschte Temperatur ein.



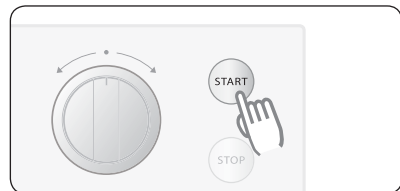
Wenn das Blinken aufhört, drücken Sie zuerst auf die Taste **SELECT** und stellen Sie danach mit der **AUSWAHLTASTE** die Temperatur ein.



- 3** Drücken Sie auf die Taste **UHR**, um die Zubereitungszeit einzustellen. Die Zeit blinkt.



- 4** Stellen Sie mit der **AUSWAHLTASTE** die gewünschte Zubereitungszeit ein (maximal 10:00 h).



- 5** Drücken Sie auf **START**.
► Die Temperaturanzeige (°C) auf dem Display blinkt. Die Anzeige leuchtet weiter, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.

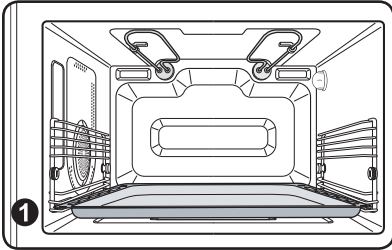
Wichtig

- 1) Während des Garens von Speisen können die **Zubereitungszeit** und die **Temperatur** angepasst werden.
 - **Zubereitungszeit:** drücken Sie auf die Taste **UHR** und ändern Sie die Zeit mit der **AUSWAHLTASTE**.
 - **Temperatur:** drücken Sie auf **SELECT** und ändern Sie die Temperatur mit der **AUSWAHLTASTE**.
- 2) Während des Backvorgangs werden die Wärmeelemente ständig ein- und ausgeschaltet, um die eingestellte Temperatur zu steuern.
- 3) Verwenden Sie ausschließlich Ofengechirr, das für eine Temperatur von 40 - 230 °C geeignet ist.

Verwendung des Konvektionsofens (Fortsetzung)

Konvektionsofen

Die Speisen werden mithilfe der Wärmelemente gegart, während der Ventilator an der Seite die Hitze gleichmäßig verteilt.



Setzen Sie die Backplatte oder den Ofenrost auf Ebene ①.

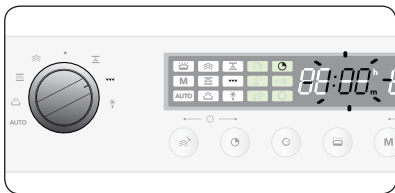
Kochtabelle

Verwenden Sie die Einstellungen und Zubereitungszeiten der nachfolgenden Tabelle als Richtlinie beim Backen.

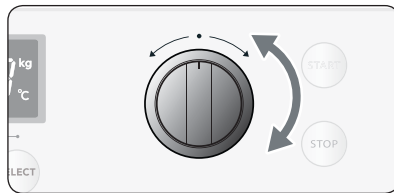
Speise	Konvektions- ofen (°C)	Zubehör (Ebene)	Zeit (Min.)
Gefrorene Pizza (350 g)	220 °C	Backplatte (1)	14-15
Gefrorene Ofen- Frites (450 g)	200 °C	Backplatte (1)	21-26
Gefrorenes Stangen- brot (250 g)	180 °C (vorheizen)	Ofenrost (1)	8-12
Gefrorener Apfelkuchen	180 °C	Backplatte (1)	30-40
Selbstgemachte Pizza (1300 g)	220 °C	Backplatte (1)	20-25
Biscuitteig (500 g)	160 °C (vorheizen)	Ofenrost (1)	30-35
Kuchen (700 g)	150 °C (vorheizen)	Ofenrost (1)	50-60
Muffins (300 g)	170 °C (vorheizen)	Ofenrost (1)	17-20
Brownies	150 °C	Ofenrost (1)	35-45

Verwendung der Grillfunktion

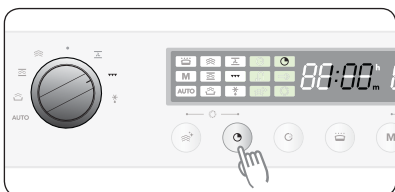
Grillen



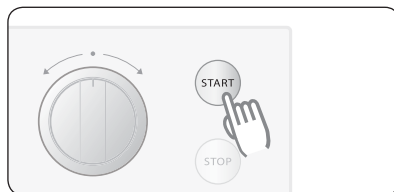
- 1** Drehen Sie die **FUNKTIONSTASTE** auf die Position 'Grillen' (Standard 1:00 Min.). Die Zeit blinkt.



- 2** Stellen Sie während des Blinkens mit der **AUSWAHLTASTE** die gewünschte Zubereitungszeit ein (maximal 1:30 h).



Wenn das Blinken aufhört, drücken Sie zuerst auf die Taste **UHR** und stellen Sie danach mit der **AUSWAHLTASTE** die Zubereitungszeit ein.



- 3** Drücken Sie auf **START**.

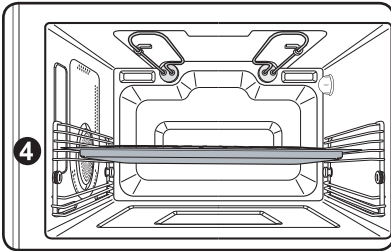
Wichtig

- 1) Verwenden Sie immer Backofenhandschuhe, wenn Sie die Speisen aus dem Ofen holen.
- 2) Überprüfen Sie, ob die Wärmeelemente in waagerechter Stellung stehen.

Verwendung der Grillfunktion (Fortsetzung)

Grillen

Die Speisen werden mithilfe der obersten Wärmeelemente gegart.



Setzen Sie zum grillen die Backplatte, eventuell mit dem Einsetzrost, auf die Ebene ④ bis ⑥.

Kochtabelle

Verwenden Sie die Einstellungen und Zubereitungszeiten der nachfolgenden Tabelle als Richtlinie beim Grillen.

Speise	Funktion	Zubehör (Ebene)	Zeit (Min.)
Toast (4 Schnitten)	Grillen	Backplatte mit Einsetzrost (5 oder 6)	1° Seite: 4-6 2° Seite: 2-3
Käsetoast (4 Schnitten / nach dem Umdrehen mit Käse belegen)	Grillen	Backplatte (5 oder 6)	1° Seite: 4-6 2° Seite: 3-5
Frikadelle (500 g)	Grillen (10 Minuten vorheizen)	Backplatte mit Einsetzrost (5 oder 6)	1° Seite: 6-9 2° Seite: 4-7
Lammkoteletts (400 g)	Grillen (10 Minuten vorheizen)	Backplatte mit Einsetzrost (5 oder 6)	1° Seite: 8-10 2° Seite: 6-8
Frisches Gemüse (250 g)	Grillen	Backplatte (4)	13-17

Verzögerte Startzeit

Beispiel bei Verwendung des Konvektionsofens: Aktuelle Uhrzeit: 12:05 Uhr

Zubereitungszeit: 2 Stunden

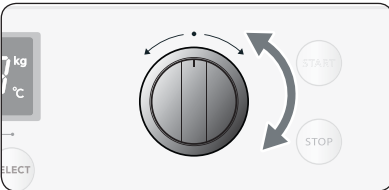
Startzeit: 16:00 Uhr



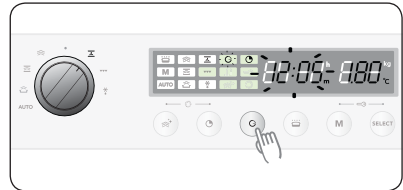
1 Drehen Sie die **FUNKTIONSTASTE** auf die Position 'Konvektionsofen' (Standard: 180 °C).



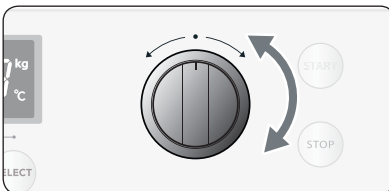
2 Drücken Sie auf die Taste **UHR**, um die Zubereitungszeit einzustellen. Die Zeit blinkt.



3 Stellen Sie mit der **AUSWAHLTASTE** die gewünschte Zubereitungszeit ein (2.00 Stunden).



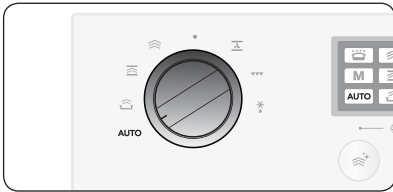
4 Drücken Sie auf die Taste **START-ZEIT**. Im Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt.



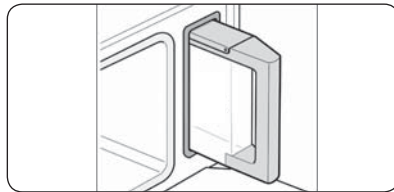
5 Stellen Sie mit der **AUSWAHLTASTE** die gewünschte Startzeit ein (16:00). Im Display wird die Startzeit angezeigt.


Verwendung der automatischen Programme

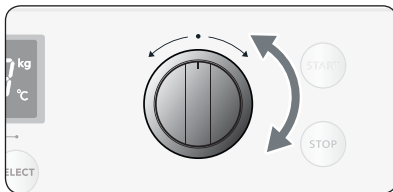
Die 40 automatischen Programme haben vorprogrammierte Kochzeiten. Sie müssen Zeit und Temperatur nicht einstellen.



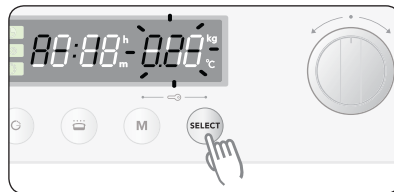
1 Drehen Sie die **FUNKTIONSTASTE** auf die Position "AUTO".



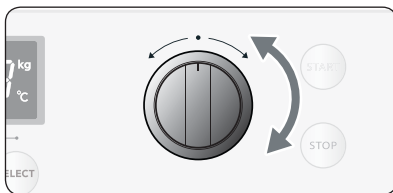
2 Wenn das Symbol  im Display erscheint, füllen Sie den Wassertank bis zur Markierung "Max." und setzen Sie ihn wieder in das Gerät. Legen Sie die Speisen in den Ofen.



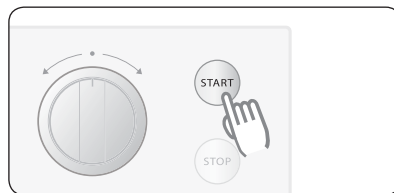
3 Wählen Sie mit der **AUSWAHL-TASTE** ein Programm. Vgl. die Tabellen auf den Seiten 29 - 32.



4 Drücken Sie auf **SELECT**. Die Gewichtsangabe blinkt.



5 Passen Sie mit der **AUSWAHL-TASTE** das Gewicht an.



6 Drücken Sie auf **START**.
▶ Das Programm startet. Nach Beendigung des Programms ertönt ein Signalton und im Display blinkt viermal "END". Danach ertönt auf die Minute ein Signalton.

Verwendung der automatischen Programme (Fortsetzung)

Die nachfolgende Tabelle führt 40 verschiedene automatische Programme auf. Die Tabelle enthält die Programmnummern, die verschiedenen Speisen, die Mengen und Empfehlungen.

Die Programme S-1 bis S-12 sind Dampfgarprogramme. Die Programme b-1 bis b-8 sind Backprogramme. Die Programme G-1 bis G-6 sind Grillprogramme. Die Programme r-1 bis r-6 sind Brat- und Röstprogramme. Die Programme C-1 bis C-3 sind für Convenienceprodukte. Die Programme d-1 bis d-5 sind Auftauprogramme.

Code	Speise	Gewicht (kg)	Empfehlungen
Dämpfen			
S-1	Geschnittenes Gemüse	0.2-0.6	Füllen Sie den Wassertank bis zur Markierung "max" mit frischem Wasser. Legen Sie das geschnittene Gemüse, etwa Zucchini, Brokkoli, Paprika oder Möhren auf ein Dampfofenbackblech . Legen Sie dieses auf den Rahmen, Ebene 3. Legen Sie eine Backplatte auf Ebene 1.
S-2	Ganzes Gemüse	0.2-0.6	Füllen Sie den Wassertank bis zur Markierung "max" mit frischem Wasser. Legen Sie das ganze Gemüse oder große Gemüsstücke, wie etwa Blumenkohl, Brokkoli, Maiskolben oder Artischocken auf ein Dampfofenbackblech . Legen Sie dieses auf den Rahmen, Ebene 3. Legen Sie eine Backplatte auf Ebene 1.
S-3	Fischfilets	0.2-1.0	Füllen Sie den Wassertank bis zur Markierung "max" mit frischem Wasser. Legen Sie die frischen Fischfilets (ca. 2 cm dick), wie etwa Seelachs, SYeeteufel oder Kabeljau nebeneinander auf ein Dampfofenbackblech . Legen Sie dieses auf den Rahmen, Ebene 3. Legen Sie eine Backplatte auf Ebene 1.
S-4	Fischsteaks und Fischstücke	0.2-1.0	Füllen Sie den Wassertank bis zur Markierung "max" mit frischem Wasser. Legen Sie die Fischsteaks (ca. 3 cm dick) wie etwa Lachs oder Thunfisch nebeneinander auf ein Dampfofenbackblech . Legen Sie dieses auf den Rahmen, Ebene 3. Legen Sie eine Backplatte auf Ebene 1.
S-5	Garnelen (roh/ungekocht)	0.2-0.5	Füllen Sie den Wassertank bis zur Markierung "max" mit frischem Wasser. Legen Sie die rohen Garnelen (geschält oder ungeschält) auf ein Dampfofenbackblech . Legen Sie dieses auf den Rahmen, Ebene 3. Legen Sie eine Backplatte auf Ebene 1.
S-6	Hühnerfilet	0.2-1.0	Füllen Sie den Wassertank bis zur Markierung "max" mit frischem Wasser. Legen Sie die Hühnerfilets nebeneinander auf ein Dampfofenbackblech . Legen Sie dieses auf den Rahmen, Ebene 3. Legen Sie eine Backplatte auf Ebene 1.
S-7	Eier (M) (hartgekocht)	0.1-0.6	Füllen Sie den Wassertank bis zur Markierung "max" mit frischem Wasser. Stechen Sie in das stumpfe Ende des Eis ein kleines Loch. Legen Sie 2 bis 10 Eier auf ein Dampfofenbackblech . Legen Sie dieses auf den Rahmen, Ebene 3. Legen Sie eine Backplatte auf Ebene 1.
S-8	Geschälte Kartoffeln	0.2-0.8	Füllen Sie den Wassertank bis zur Markierung "max" mit frischem Wasser. Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in vier Stücke (oder nehmen Sie kleine Kartoffeln). Legen Sie sie auf ein Dampfofenbackblech . Legen Sie dieses auf den Rahmen, Ebene 3. Legen Sie eine Backplatte auf Ebene 1.
S-9	Weißer Reis (Basmati oder Pandan)	0.1-0.5	Füllen Sie den Wassertank bis zur Markierung "max" mit frischem Wasser. Geben Sie den weißen Reis in eine flache Glas-Ofenschale. Geben Sie die doppelte Menge Wasser hinzu (für 250 Gramm Reis 500 ml heißes Wasser). Setzen Sie die Schale auf den Ofenrost, Ebene 1.

Verwendung der automatischen Programme (Fortsetzung)

Code	Speise	Gewicht (kg)	Empfehlungen
S-10	Flan	0.4-0.6	Füllen Sie den Wassertank bis zur Markierung "max" mit frischem Wasser. Geben Sie die Flanmischung in 6 kleine Dessertschalen (ca. 100 ml pro Schale). Bedecken Sie diese mit Plastikfolie. Setzen Sie die Schalen auf den Ofenrost, Ebene 3 .
S-11	Fruchtkompott	0.2-0.5	Füllen Sie den Wassertank bis zur Markierung "max" mit frischem Wasser. Legen Sie kleine Apfel-, Birnen- oder Aprikosenstücke in eine flache Glas-Ofenschale. Geben Sie einen Teelöffel Zucker und zwei Esslöffel Wasser hinzu. Setzen Sie die Schale auf die Backplatte, Ebene 3 .
S-12	Schokolade schmelzen	0.1-0.3	Füllen Sie den Wassertank bis zur Markierung "max" mit frischem Wasser. Brechen Sie reine Schokolade oder kochen Sie Schokolade in Stücken. Legen Sie die Schokoladestücke in eine kleine Glas-Ofenschale und bedecken Sie diese mit Plastikfolie. Setzen Sie die Schale auf den Ofenrost, Ebene 1 . Halten Sie die Schale für die Dauer des Programms bedeckt. Nach Ablauf des Programms gut umrühren. (Bei weißer und Milchsokolade ist die Zubereitungszeit um 5 Minuten kürzer).
Backen			
b-1	Kuchen	0.7-0.8	Heizen Sie den Ofen mit der Konvektionsfunktion auf 150 °C vor. Befüllen Sie eine Metallkuchenform mit frischem Teig. Legen Sie diese (gegenüber der Tür) auf den Ofenrost, Ebene 1 . Dieses Programm kann für verschiedene Kuchensorten (Schokolade Marmor) verwendet werden.
b-2	Boden für einen Obstkuchen (basierend auf Kuchenteig)	0.3-0.5	Heizen Sie den Ofen mit der Konvektionsfunktion auf 150 °C vor. Füllen Sie frischen Teig in eine runde Kuchenform und legen Sie diese auf den Ofenrost, Ebene 1 .
b-3	Muffins	0.5-0.7	Heizen Sie den Ofen mit der Konvektionsfunktion auf 170 °C vor. Füllen Sie Muffinteig in papierende Kuchenförmchen. Setzen Sie die Förmchen in die Mitte der Backplatte, Ebene 1 . Oder verwenden Sie eine spezielle Muffinschale für 12 Muffins. Verwenden Sie dann den Ofenrost, Ebene 1 .
b-4	Biscuitteig	0.3-0.6	Heizen Sie den Ofen mit der Konvektionsfunktion auf 160 °C vor. Füllen Sie 300 Gramm in eine Springform mit dem Durchmesser 18 cm, 400-500 Gramm in eine Form mit dem Durchmesser 24 cm und 600 Gramm in eine Form mit 26 cm Durchmesser. Setzen Sie diese in die Mitte des Ofenrosts, Ebene 1 .
b-5	Brot	0.7-0.8	Füllen Sie den Wassertank bis zur Markierung "max" mit frischem Wasser. Bereiten Sie den Teig nach der Anleitung auf der Packung vor. Heizen Sie den Ofen mit der Konvektionsfunktion auf 180 °C vor. Füllen Sie den Teig in eine rechteckige Metallbackform (Länge 30 cm). Setzen Sie die Backform (parallel zur Tür) auf den Ofenrost, Ebene 1 .
b-6	Hochgehen (von Hefeteig)	0.3-0.6	Füllen Sie den Wassertank bis zur Markierung "max" mit frischem Wasser. Bereiten Sie den Teig für Pizza, Kuchen oder Brot. Füllen Sie ihn in eine große, runde, hitzebeständige Schale. Decken Sie den Teig nicht ab. Setzen Sie die Schale auf den Ofenrost, Ebene 1 .
b-7	Apfelkuchen	1.2-1.4	Heizen Sie den Ofen mit der Konvektionsfunktion auf 180 °C vor. Bereiten Sie den Apfelkuchen in einer runden Backform (Ø 20 cm für 1300 Gramm, Ø 24 cm für 1400 Gramm). Setzen Sie die Backform auf den Ofenrost, Ebene 1 .

Verwendung der automatischen Programme (Fortsetzung)

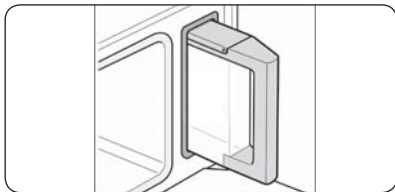
Code	Speise	Gewicht (kg)	Empfehlungen
b-8	Selbstgemachte Pizza	0.6-1.0	Bereiten Sie ca. 300 Gramm Pizzateig und rollen Sie ihn aus. Setzen Sie ihn auf Backpapier auf die Backplatte, Ebene 1 .
Grillen			
G-1	Beefsteak	0.3-0.6 0.6-0.8	Heizen Sie den Ofen vor, indem Sie die Grillfunktion zehn Minuten lang anstellen. Legen Sie die Beefsteaks nebeneinander in die Mitte des Einsetzrosts mit der Backplatte, Ebene 5 . (Verwenden Sie Ebene 6 für besondere Bräunung). Drehen Sie das/die Beefsteak(s) um, wenn das akustische Signal ertönt. Drücken Sie auf START, um das Grillen fortzusetzen. Das zuerst genannte Gewicht ist für dünne, das zweite für dicke Beefsteaks.
G-2	Hühnchenstücke	0.4-0.6 0.7-0.9	Würzen Sie die Hühnchenstücke (z. B. Schenkel, Flügel) mit Öl und Kräutern. Legen Sie die Hühnchenstücke mit der Haut nach unten auf den Einsetzrost mit der Backplatte, Ebene 3 . Drehen Sie die Hühnchenstücke um, wenn das akustische Signal ertönt. Drücken Sie auf START, um das Grillen fortzusetzen.
G-3	Fischsteaks und Fischstücke	0.3-0.6	Marinieren Sie die Fischstücke (ca. 3 cm dick), z. B. Lachs oder Thunfisch. Legen Sie sie nebeneinander auf die Backplatte, Ebene 4 . Drehen Sie die Fischstücke um, wenn das akustische Signal ertönt. Drücken Sie auf START, um das Grillen fortzusetzen.
G-4	Fischfilet	0.3-0.6	Marinieren Sie die Fischfilets (ca. 2 cm dick), z.B. Seelachs, Seeteufel, Kabeljau oder Gambas. Legen Sie sie nebeneinander auf die Backplatte, Ebene 4 . Drehen Sie die Fischfilets um, wenn das akustische Signal ertönt. Drücken Sie auf START, um das Grillen fortzusetzen.
G-5	Würstchen	0.3-0.6	Legen Sie die Würstchen nebeneinander auf die Backplatte, Ebene 4 . Drehen Sie die Würstchen um, wenn das akustische Signal ertönt. Drücken Sie auf START, um das Grillen fortzusetzen. (Verwenden Sie Ebene 5 für extra gebräunte Würstchen).
G-6	Hamburger	0.5-1.0	Legen Sie rohe Hamburger nebeneinander auf die Backplatte, Ebene 4 . Drehen Sie die Hamburger um, wenn das akustische Signal ertönt. Drücken Sie auf START, um das Grillen fortzusetzen. (Verwenden Sie Ebene 5 für extra gebräunte Hamburger).
Braten und rösten			
r-1	Ganzes Hähnchen	1.2-1.3 1.4-1.5	Füllen Sie den Wassertank bis zur Markierung "max" mit frischem Wasser. Würzen Sie das Hähnchen mit Öl und Kräutern. Legen Sie das Hähnchen mit der Brust nach unten nebeneinander in die Mitte des Einsetzrosts mit der Backplatte, Ebene 1 . Drehen Sie das Hähnchen um, wenn das akustische Signal ertönt. Drücken Sie auf START, um das Braten fortzusetzen.
r-2	Roastbeef (medium)	1.1-1.3	Füllen Sie den Wassertank bis zur Markierung "max" mit frischem Wasser. Würzen Sie das Roastbeef mit Öl und Kräutern (Salz darf erst nach dem Braten hinzugefügt werden). Legen Sie das Roastbeef in die Mitte des Einsetzrosts mit der Backplatte, Ebene 1 . Drehen Sie das Roastbeef um, wenn das akustische Signal ertönt. Drücken Sie auf START, um das Braten fortzusetzen. Nach dem Braten muss das Roastbeef in Aluminiumfolie eingewickelt werden. Lassen Sie das Fleisch 15 Minuten lang ruhen.

Verwendung der automatischen Programme (Fortsetzung)

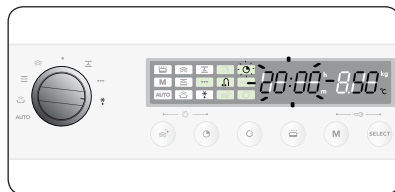
Code	Speise	Gewicht (kg)	Empfehlungen
r-3	Schweineroulade (Medium/durchgebraten)	0.8-1.2	Füllen Sie den Wassertank bis zur Markierung "max" mit frischem Wasser. Legen Sie die gewürzte Roulade mit der fetten Seite nach unten auf den Einsetzrost mit der Backplatte, Ebene 1 . Drehen Sie die Roulade um, wenn das akustische Signal ertönt. Drücken Sie auf START, um das Braten fortzusetzen. Nach dem Braten muss die Roulade in Aluminiumfolie eingewickelt werden. Lassen Sie das Fleisch 15 Minuten lang ruhen.
r-4	Ganzer Fisch	0.4-0.8	Füllen Sie den Wassertank bis zur Markierung "max" mit frischem Wasser. Würzen Sie den Fisch mit Öl und Kräutern. Legen Sie die Fische nebeneinander, Schwanz zu Kopf, auf die Backplatte, Ebene 3 . Drehen Sie die Fische um, wenn das akustische Signal ertönt. Drücken Sie auf START, um das Rösten fortzusetzen.
r-5	Geröstetes Gemüse	0.2-0.5	Schneiden Sie das Gemüse, z. B. Zucchini, Auberginen, Paprika und Zwiebeln. Fügen Sie kleine Tomaten und Champignons hinzu. Bepanzen Sie alles mit einer Mischung aus Olivenöl, Kräutern, Pfeffer und Salz. Legen Sie das Gemüse auf die Backplatte, Ebene 4 .
r-6	Röstkartoffeln	0.4-0.8	Verwenden Sie mittelgroße Kartoffeln (ca. 200 Gramm pro Stück). Säubern Sie die Kartoffeln und marinieren Sie sie mit Öl, Salz, Pfeffer und Kräutern. Legen Sie die Kartoffeln nebeneinander auf die Backplatte, Ebene 1 . Drehen Sie die Kartoffeln um, wenn das akustische Signal ertönt. Drücken Sie auf START, um das Rösten fortzusetzen.
Fertigprodukte			
C-1	Tiefkühlpizza (-18°C)	0.3-0.35 0.4-0.45	Legen Sie die Tiefkühlpizza auf die Backplatte, Ebene 1 .
C-2	Gefrorene Ofenfrites (-18°C)	0.4-0.45	Verteilen Sie die gefrorenen Pommes Frites (für den Backofen geeignet) gleichmäßig über die Backplatte, Ebene 1 .
C-3	Gefrorene Fischstäbchen (-18°C)	0.3-0.5	Verteilen Sie die Fischstäbchen auf die Backplatte, Ebene 1 .
Auftauen			
d-1	Fleisch auftauen (-18°C)	0.3-0.5 0.8-1.5	Dieses Programm ist für Rindfleisch, Lammfleisch, Schweinefleisch und Hackfleisch geeignet. Legen Sie das Fleisch auf den Einsetzrost mit der Backplatte, Ebene 1 . (Bedecken Sie Hackfleisch während des Auftauens mit Plastikfolie).
d-2	Geflügel auftauen (-18°C)	0.3-0.6 0.9-1.3	Dieses Programm ist für ganze Hühnchen und Hühnchenstücke geeignet. Legen Sie das Geflügel auf den Einsetzrost mit der Backplatte, Ebene 1 .
d-3	Fisch auftauen (-18°C)	0.3-0.8	Dieses Programm ist für Fischstücke und Fischfilets geeignet. Legen Sie den Fisch auf ein Dampfenbackblech. Legen Sie dieses auf den Rahmen, Ebene 3. Legen Sie eine Backplatte auf Ebene 1 .
d-4	Brot auftauen (-18°C)	0.1-0.3 0.4-0.6	0,1-0,3 ist für Butterbrote geeignet (verteilen Sie diese auf der Backplatte, Ebene 1). 0,4-0,6 ist für alle Brotsorten, für Weißbrot, Croissants und Stangenbrot geeignet. Legen Sie das Brot auf einem Stück Küchenpapier auf die Backplatte, Ebene 1 .
d-5	Obst auftauen (-18°C)	0.2-0.6	Verteilen Sie das Obst auf einem Dampfenbackblech. Legen Sie dieses auf den Rahmen, Ebene 3. Legen Sie eine Backplatte auf Ebene 1 . Dieses Programm ist für alle Sorten geschnittener Früchte, für kleine ganze Früchte sowie für Beerenobst geeignet.

Verwendung der Auftaufunktion

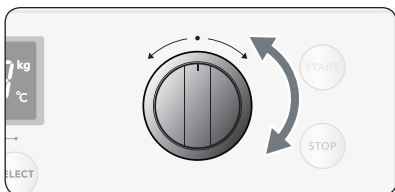
Auftauen



- 1 Füllen Sie den Wassertank bis zur Markierung 'Max' mit frischem Wasser und setzen Sie ihn wieder in das Gerät. Legen Sie danach die Speisen in den Ofen.



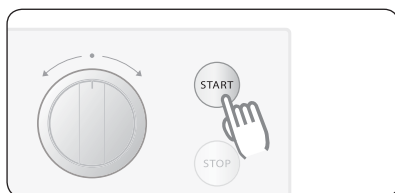
- 2 Drehen Sie die **FUNKTIONSTASTE** auf die Position 'Auftauen' ☼ (Standard: 20:00 Min.). Die Zeit blinkt.



- 3 Stellen Sie während des Blinkens mit der **AUSWAHLTASTE** die gewünschte Zubereitungszeit ein (maximal 10:00 h).



Wenn das Blinken aufhört, drücken Sie zuerst auf die Taste **UHR** und stellen Sie danach mit der **AUSWAHLTASTE** die Zubereitungszeit ein.



- 4 Drücken Sie auf **START**.

Wichtig

- 1) Während des Auftauens von Speisen können die **Zubereitungszeit** und die **Temperatur** angepasst werden.
 - ▶ Zubereitungszeit: drücken Sie auf die Taste **UHR** und ändern Sie die Zeit mit der **AUSWAHLTASTE**.
 - ▶ Temperatur: drücken Sie auf **SELECT** und ändern Sie die Temperatur mit der **AUSWAHLTASTE**.
- 2) Entfernen Sie nach dem Auftauen der Speisen die aufgefangene Flüssigkeit aus der Flüssigkeitspfanne. Leeren Sie den Wassertank.
- 3) Trocknen Sie den Ofenraum mit einem trockenen Tuch, wenn sich dort noch Feuchtigkeit befindet.
- 4) Der Ventilator läuft nach dem Auftauen noch drei Minuten weiter. Dies ist normal.

Verwendung der Auftaufunktion (Fortsetzung)

Auftauen

Verwenden Sie die Einstellungen und Zubereitungszeiten der nachfolgenden Tabelle als Richtlinie beim Auftauen.

Füllen Sie vor dem Auftauen immer den Wassertank bis zur Markierung 'Max'.

Entfernen Sie vor dem Auftauen alles Verpackungsmaterial!

Lassen Sie die Speisen nach dem Auftauen 15 bis 30 Minuten lang bei Zimmertemperatur stehen, damit die Wärme sich gleichmäßig verteilen kann.

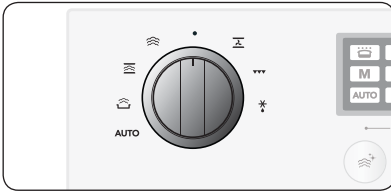
Speise	Auftauen (°C)	Zubehör (Ebene)	Zeit (Min.)
Hackfleisch 500 g (mit Folie abgedeckt)	50 °C	Backplatte mit Einsetzrost (1)	25-35
Roastbeef / Hackfleisch (abgedeckt mit Folie) 1,0 kg	50 °C	Backplatte mit Einsetzrost (1)	70-90
Hühnchenstücke und Hühnerfilet 500 g	50 °C	Backplatte mit Einsetzrost (1)	25-30
Ein ganzes Hühnchen 1,1 kg	50 °C	Backplatte mit Einsetzrost (1)	50-70
Obst / Beeren	50 °C	Dampfofenbackblech mit zugehörigem Rahmen (3) / Backplatte (1)	13-18
Fischfilet	50 °C	Dampfofenbackblech mit zugehörigem Rahmen (3) / Backplatte (1)	15-25

Wichtig

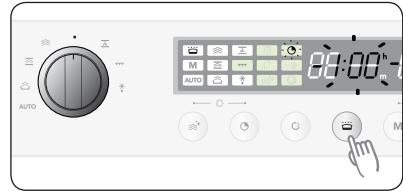
- 1) Erhitzen Sie nach dem Auftauen von Fleisch (besonders bei Geflügel) den Ofen 10 Minuten lang auf 200 °C (Konvektion), um Bakterien im Ofenraum abzutöten.
- 2) Frieren Sie Speisen nach dem Auftauen nicht erneut ein.

Verwendung der Warmhaltefunktion

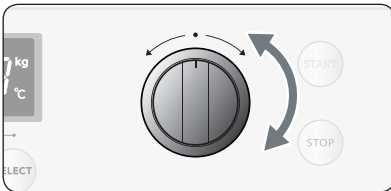
Warmhalten



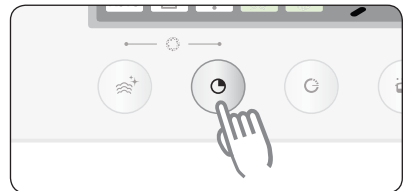
1 Drehen Sie die **FUNKTIONSTASTE** auf die Position "AUS".



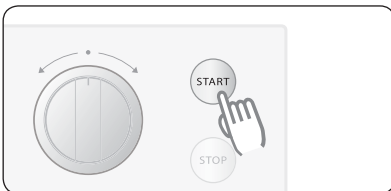
2 Drücken Sie auf die Taste **WARMHALTEN** (Standard 1:00 h). Die Zeit blinkt.



3 Stellen Sie während des Blinkens mit der **AUSWAHLTASTE** die gewünschte Zeit ein.



Wenn das Blinken aufhört, drücken Sie zuerst auf die Taste **UHR** und stellen Sie danach mit der **AUSWAHLTASTE** die Zubereitungszeit ein.

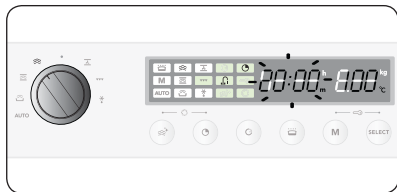


4 Drücken Sie auf **START**.

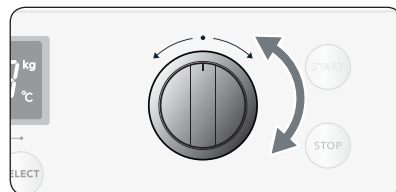
Verwendung der Speicherfunktion

Sie können drei individuelle Programme speichern und diese jederzeit nach Wunsch verwenden. Diese Funktion ist nützlich, wenn Sie oft das gleiche Gericht zubereiten möchten. Es ist auch möglich, ein automatisches Programm zu speichern.

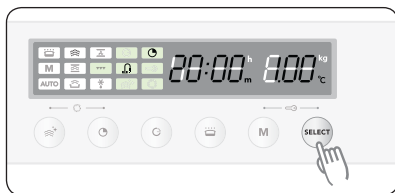
Beispiel: Dampf 20 Min., 100 °C.



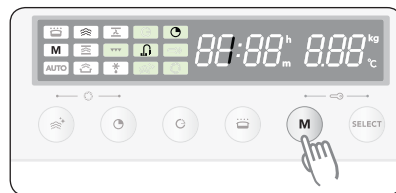
1 Drehen Sie die **FUNKTIONSTASTE** auf die Position "DAMPF".



2 Stellen Sie Temperatur und Zeit wie in dieser Anleitung beschrieben ein.



3 Drücken Sie auf **SELECT**.



4 Drücken Sie auf die Taste **M** (1x für Speicherplatz 1, 2x für Platz 2 oder 3x für Platz 3).



5 Drücken Sie auf **SELECT** (Speicherplatz 1, 2 oder 3 wird gespeichert).

Sie können jederzeit ein individuelles Programm speichern:

- 1) Wählen Sie eine Funktion, eine Temperatur und eine Zeit.
- 2) Drücken Sie auf **SELECT**.
- 3) Drücken Sie auf die Taste **M** (Platz 1, 2 oder 3).
- 4) Drücken Sie auf **SELECT**.
- 5) Das 'alte' gespeicherte Programm ist jetzt durch das neue Programm ersetzt.

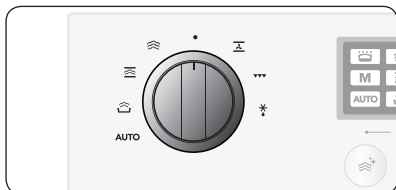
Verwendung der Speicherfunktion (Fortsetzung)

Die Speicherfunktion starten

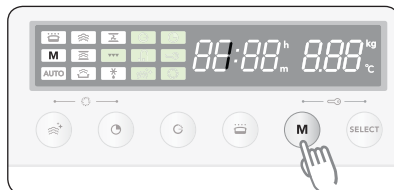
Das Starten eines Programms aus dem Speicher ist sehr einfach.

Beispiel: Speicherplatz 1 (Dampf 20 Min., 100 °C)

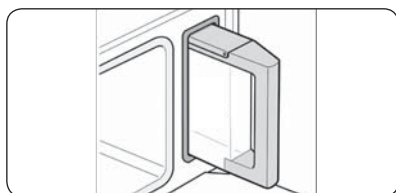
Legen Sie die Speisen in den Ofen.




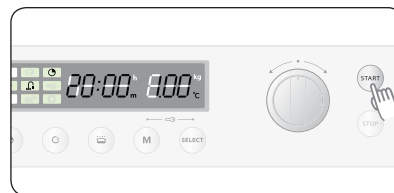
- 1** Drehen Sie die **FUNKTIONSTASTE** auf die Position "AUS".



- 2** Drücken Sie auf die Taste **M** (1x für Speicherplatz 1).



- 3** Wenn das Symbol  im Display erscheint, füllen Sie den Wassertank bis zur Markierung "Max." und setzen Sie ihn wieder in das Gerät.



- 4** Drücken Sie auf **START**.

Einstellen der Wasserhärte

Der Combi-Steamer muss regelmäßig entkalkt werden. So vermeiden Sie, dass das Gerät durch Verkalkungen beschädigt wird.

Wenn Sie den Combi-Steamer entkalken müssen, erscheint ein Symbol im Display. Das Gerät ist für Wasser mit dem höchstmöglichen Härtegrad (4) eingestellt. Wenn Ihr Wasser weicher ist, können Sie den eingestellten Härtegrad ändern.

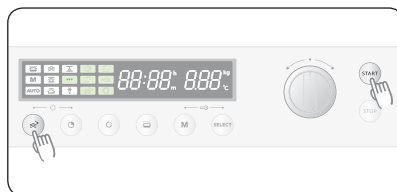
Feststellen der Wasserhärte

Informationen über die Wasserhärte in Ihrer Gemeinde erhalten Sie bei Ihren Wasserwerken.

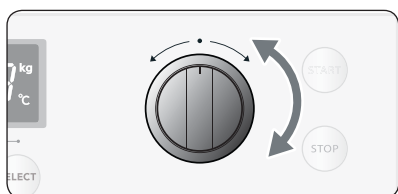
Einstellen der Wasserhärte



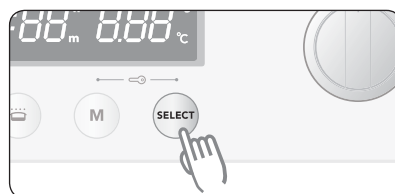
1 Drehen Sie die **FUNKTIONSTASTE** auf die Position **“AUS”**.



2 Drücken Sie die Tasten **STEAM CLEAN** und **START** drei Sekunden lang gleichzeitig.



3 Stellen Sie mit der **AUSWAHLTASTE** die richtige Wasserhärte ein.

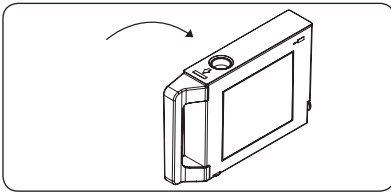


4 Drücken Sie auf **SELECT**.
 ▶ Jetzt ist das Gerät so programmiert, dass die Entkalkungsmeldung auf der Grundlage der tatsächlichen Wasserhärte angezeigt wird.

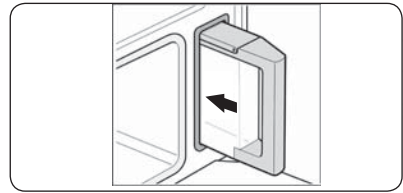
Display	Wasserart	PPM	Französische Härte (°df)	Deutsche Härte (°dH)
1	Weiches Wasser	0 - 105	0 - 11	0 - 6
2	Halbweiches Wasser	125 - 230	12 - 23	7 - 13
3	Halbhartes Wasser	250 - 350	24 - 36	14 - 20
4 (Standard)	Hartes Wasser	> 375	> 37	> 21

Entkalken

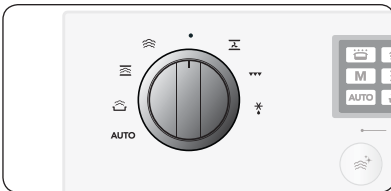
Wenn Sie im Display das Symbol  sehen, muss der Combi-Steamer entkalkt werden.



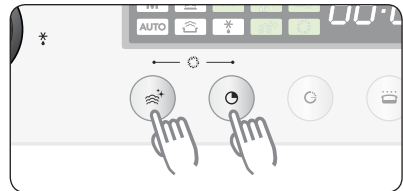
- 1** Geben Sie 100 ml NOKALK (im Lieferumfang des Combi-Steamers enthalten) in den Wassertank und füllen Sie ihn mit 1 l Wasser auf. Gut vermischen.



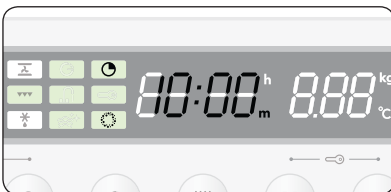
- 2** Schließen Sie den Deckel und setzen Sie den Wassertank wieder ein.



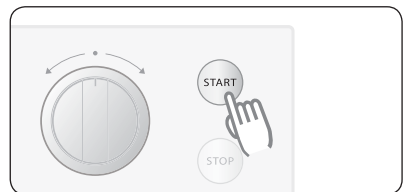
- 3** Drehen Sie die **FUNKTIONSTASTE** auf die Position "AUS".



- 4** Schließen Sie die Tür und drücken Sie die Tasten **UHR** und **STEAM CLEAN** drei Sekunden lang **gleichzeitig**. Im Display erscheint "40:00" und der Entkalkvorgang beginnt.



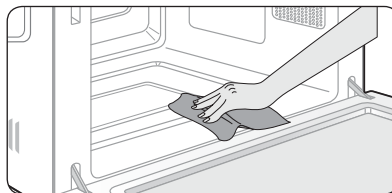
- 5** Nach etwa 30 Minuten erscheint im Display "10:00". Es ertönt ein akustisches Signal und der Entkalkvorgang wird gestoppt. Entfernen Sie den Wassertank und leeren Sie ihn. Spülen Sie ihn gut aus und füllen Sie ihn mit 1 l Wasser. Schließen Sie den Deckel und setzen Sie den Wassertank wieder ein.



- 6** Drücken Sie auf **START**. Das Gerät führt einen Spülvorgang mit sauberem Wasser.

Entkalken (Fortsetzung)

- 7** Nach dem Entkalken ertönt ein akustisches Signal. Leeren Sie die Flüssigkeitspfanne und den Wassertank und spülen Sie den Wassertank gut mit Wasser aus.



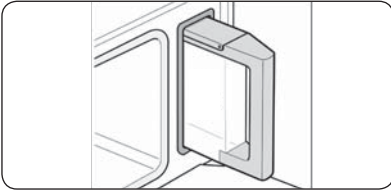
- 8** Öffnen Sie die Tür und trocknen Sie die Innenseite des Ofens mit einem trockenen Tuch.

Wichtig

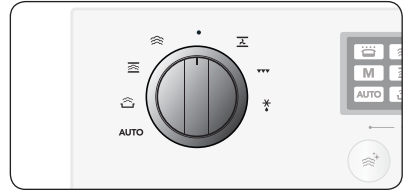
- Wir empfehlen zum Entkalken die Verwendung von NOKALK. NOKALK ist ein Entkalkungsmittel, das sehr effizient ist und ausschließlich aus natürlichen, vollständig abbaubaren Bestandteilen besteht, und das nicht korrosiv oder aggressiv reagiert und umweltfreundlich ist. Neben seiner entkalkenden Wirkung hat es auch einen reinigenden antibakteriellen Effekt, so dass die inneren Teile des Geräts in einen optimalen hygienischen Zustand versetzt werden, der den guten Geschmack der Lebensmittel erhalten bleibt und die Lebensdauer des Geräts verlängert wird.
- Für weitere Entkalkungsbehandlungen können Sie unter folgender Adresse Entkalkungsprodukte bestellen www.atagservice.nl
- Für den Dampfgarprozess wird Wasser verwendet. Wasser enthält Kalzium und Magnesium. Beim Erhitzen verdampft das Wasser und es bleiben nur Mineralien zurück (für Menschen unschädlich).
- Wenn der Entkalkungsvorgang vor Ende des Zyklus unterbrochen wird, muss das Programm erneut von Anfang an gestartet werden.

Verwendung der Steam-Clean-Funktion

Die Steam-Clean-Funktion macht es möglich, Ihren Combi-Steamer in 10 Minuten von innen zu reinigen. Der Dampfreinigungsvorgang dauert 7 Minuten. Die verbleibenden 3 Minuten werden dafür verwendet, den Dampf einwirken zu lassen, so dass Sie anschließend die zurückgebliebenen Speisereste einfach mit einem weichen Tuch beseitigen können.



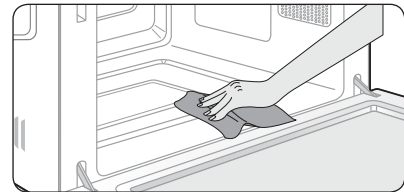
- 1** Füllen Sie den Wassertank bis zur Markierung 'Max' mit frischem Wasser und setzen Sie ihn wieder in das Gerät.



- 2** Drehen Sie die **FUNKTIONSTASTE** auf die Position "AUS".



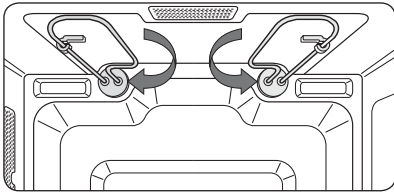
- 3** Drücken Sie auf die Taste **STEAM CLEAN**. Der Ofen startet automatisch.



- 4** Nach Abschluss des Vorgangs: Öffnen Sie die Tür und trocknen Sie die Innenseite des Ofens mit einem trockenen Tuch.

Wichtig

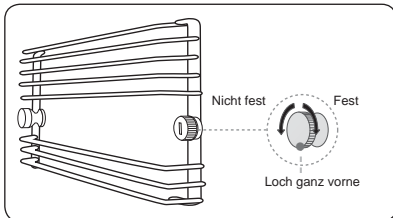
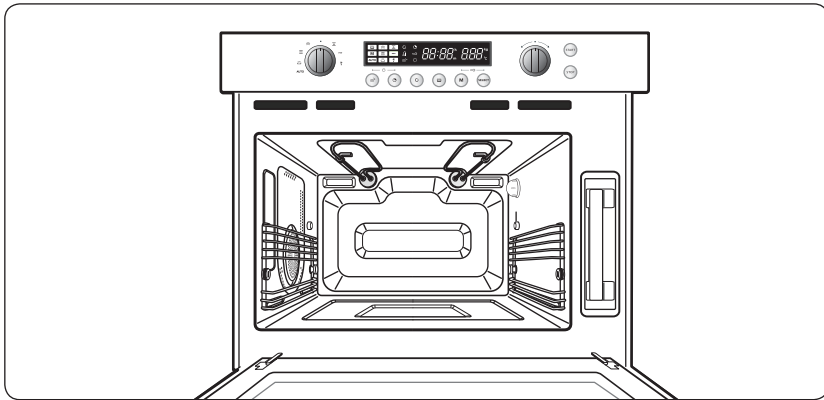
- Verwenden Sie diese Funktion nur, wenn der Combi-Steamer auf Zimmertemperatur abgekühlt ist.
- Verwenden Sie KEIN destilliertes Wasser.
- Verwenden Sie aus Sicherheitsgründen KEINE Hochdruck- oder Dampfreiniger.



1

Reinigen der **Grillelemente**

- ▶ Die Grillelemente können einfach gereinigt werden, indem Sie sie um eine Vierteldrehung nach links oder rechts drehen (s. Abbildung). Vergessen Sie nicht, die Grillelemente nach der Reinigung wieder in ihre ursprüngliche Position zurückzudrehen.



2

Reinigen des **Ofenraums**

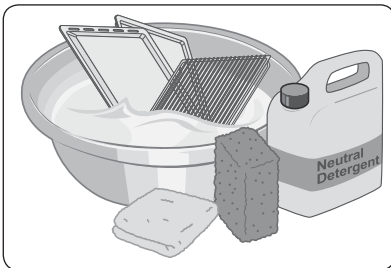
- ▶ Entfernen Sie den linken und den rechten Einschubrost. Lösen Sie die Schrauben der Roste, indem Sie sie nach links drehen. Entfernen Sie Verunreinigungen mit einem feuchten Tuch und einem Tropfen Spülmittel.
- ▶ Setzen Sie nach der Reinigung beide Einschubroste wieder ein. Schieben Sie den Rost zuerst in die vordere und danach in die hintere Öffnung. Drehen Sie die Schrauben der Roste wieder fest.
- ▶ Hartnäckige Flecken oder festgebäckene Speisereste können Sie mit der STEAM CLEAN-Funktion entfernen.

3 Reinigen **Außenseite, Bedienfeld und Ofenscheibe**

- ▶ Reinigen Sie die Außenseite mit einem feuchten Tuch und einem Tropfen Spülmittel. Reiben Sie die Oberfläche mit einem sauberen, trockenen Tuch nach.
- ▶ Reinigen Sie das Bedienfeld nicht mit Gewalt. Es könnte dadurch beschädigt werden.
- ▶ Reinigen Sie die Ofenplatte mit einem feuchten Tuch und einem Tropfen Spülmittel. Trocknen Sie die Ofenplatte mit einem sauberen, trockenen Tuch.

4 Reinigen des **Wassertanks und der Flüssigkeitspfanne**

- ▶ Reinigen Sie den Wassertank und die Flüssigkeitspfanne mit einem Schwamm und einem Tropfen Spülmittel. Spülen Sie mit sauberem Wasser nach.



5 Reinigen der **Zubehörteile**

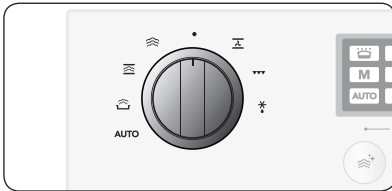
- ▶ Reinigen Sie die Zubehörteile mit einem Tropfen Spülmittel und trocknen Sie sie ab, bevor Sie sie wieder in den Ofen einsetzen.
- ▶ Reinigen Sie die Zubehörteile nicht mit Gewalt. Ihre beschichtete Oberfläche könnte dadurch beschädigt werden.

Hinweise:

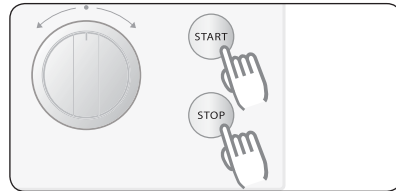
- Verwenden Sie **KEINE** aggressiven Reinigungsmittel, wie etwa Verdüner oder Scheuerschwämme. Diese können Verfärbungen oder Beschädigungen der Oberfläche verursachen.
- Aus Gründen der elektrischen Sicherheit darf das Gerät **NICHT** mit Hochdruckreinigern oder Dampfreinigern gereinigt werden.
- Lassen Sie den Wassertank und die Flüssigkeitspfanne nicht direkt in der Sonne trocknen. Dies kann zu Beschädigungen oder Verformungen des Materials führen.

Akustisches Signal ausstellen/Aktuelle Temperatur auslesen

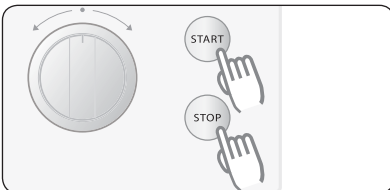
Am Ende des Kochvorgangs ertönt ein akustisches Signal und im Display blinkt "END" vier Mal.



1 Drehen Sie die **FUNKTIONSTASTE** auf die Position "**AUS**".



2 Um das Signal auszustellen, drücken Sie eine Sekunde lang gleichzeitig auf die Tasten **STOP** und **START**. Im Display erscheint "OFF".



3 Um das Signal wieder einzuschalten, drücken Sie eine Sekunde lang gleichzeitig auf die Tasten **STOP** und **START**. Im Display erscheint "ON".

Auslesen der aktuellen Ofentemperatur



1 Wenn das Zeichen °C im Display blinkt, wurde die eingestellte Temperatur noch nicht erreicht. Sie können die aktuelle Temperatur dann ablesen, indem Sie gleichzeitig die Tasten **WARMHALTEN** und **M** drücken.

Kindersicherung

Der Combi-Steamer verfügt über eine Kindersicherung. Wenn die Kindersicherung eingeschaltet ist, können die Tasten nicht betätigt werden.

Einschalten der Kindersicherung




1 Drehen Sie die **FUNKTIONSTASTE** auf die Position "AUS".



2 Drücken Sie drei Sekunden lang gleichzeitig auf die Tasten **M** und **SELECT**.

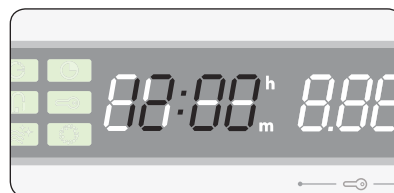


3 Das Schlüsselsymbol  erscheint im Display. Die Tasten können nicht mehr betätigt werden.

Ausschalten der Kindersicherung



1 Drehen Sie die **FUNKTIONSTASTE** auf die Position "AUS". Drücken Sie erneut drei Sekunden lang gleichzeitig auf die Tasten **M** und **SELECT**.



2 Das Schlüsselsymbol verschwindet aus dem Display. Die Tasten können wieder betätigt werden.

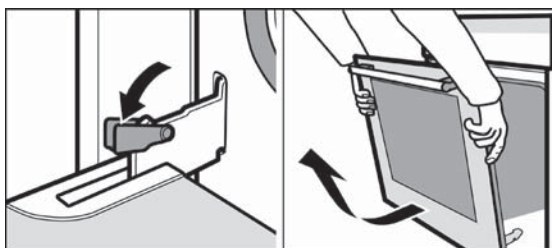
Entfernen der Ofentür

Zur Erleichterung der Reinigung können Sie die Ofentür entfernen.



Greifen Sie nicht in die Scharniere. Sie könnten sich dadurch verletzen.

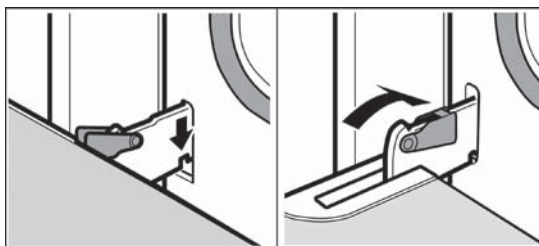
1. Öffnen Sie die Ofentür vollständig.
2. Klappen Sie die Verriegelungen an der linken und rechten Seite nach oben.
3. Schließen Sie die Ofentür zur Hälfte. Halten Sie die Oberseite der Ofentür an beiden Seiten mit zwei Händen fest. Schließen Sie die Ofentür noch etwas weiter und ziehen Sie sie gerade nach oben aus den Scharnieren.



Zurücksetzen der Ofentür

Setzen Sie die Ofentür nach der Reinigung wieder ein.

1. Setzen Sie die Scharniere in die Nuten an der linken und rechten Seite des Ofenraums. Die Aussparung der Scharniere muss an beiden Seiten mit der Unterseite der Nuten zusammenfallen.

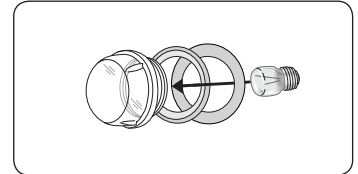
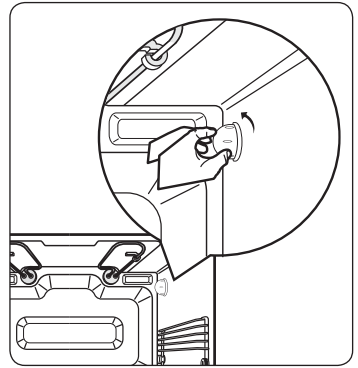


2. Öffnen Sie die Tür vollständig und klappen Sie die Verriegelungen an der linken und rechten Seite wieder zurück.
3. Schließen Sie die Ofentür.

Austausch der Ofenlampe

Austausch der Ofenlampe und Reinigung der gläsernen Schutzkappe

1. Drehen Sie die gläserne Schutzkappe entgegen dem Uhrzeigersinn los.
2. Entfernen Sie den Metallring und den Blechring und reinigen Sie die gläserne Kappe.
3. Ersetzen Sie, falls nötig, die Lampe durch eine neue (25 W, 230 V, bis 300 °C hitzebeständige) Ofenlampe.
4. Setzen Sie die Schutzkappe und die Ringe in umgekehrter Reihenfolge wieder ein.



Fehlercodes

Fehlercode	Beschreibung
	TEMP SENSOR OPEN Der Fehlercode wird angezeigt, wenn der vom Temperatursensor angezeigte Wert bei der Verwendung/Beendigung eines Programms mehr als 250 °C beträgt
	TEMP SENSOR SHORT Der Fehlercode wird angezeigt, wenn der vom Temperatursensor angezeigte Wert bei der Verwendung/Beendigung eines Programms weniger als 5 °C beträgt
	UNFINISHED PREHEAT Der Fehlercode wird angezeigt, wenn der Ofen nach einer bestimmten Zeit nicht die eingestellte Temperatur erreicht hat.
	OVER 250 °C DURING OPERATION OF CONVECTION Der Fehlercode wird angezeigt, wenn die Temperatur über 250 °C steigt, während der Konvektionsofen verwendet wird.
	STEAM SENSOR OPEN Der Fehlercode wird angezeigt, wenn der Wert des Temperatursensors während eines Dampfgarvorgangs unter 30 °C bleibt.
	STEAM SENSOR SHORT
	DESCALE MAX. TIME OVER (oder STEAM USE MAX TIME OVER) Die maximale Gebrauchszeit nach dem Entkalkungssignal wurde überschritten.

Wenn einer dieser Fehler auftritt, müssen Sie sich an unseren Servicedienst wenden.

Technische Spezifikationen

Typ	SQ4211BUU / SQ4292BUU
Elektroanschluss	230 V ~ 50 Hz
Anschlusswert	
Maximale Leistung	3200 W
Grill	1530 W
Konvektionsofen	2050 W
Dampf	1700 W - 2200 W
Kühlung	Kühlventilator
Abmessungen (B x H x T)	
Gerät	595 x 460 x 473 mm
Ofenraum (netto)	400 x 215 x 385 mm
Inhalt netto	30 Liter
Inhalt brutto	36 Liter
Gewicht	
Netto	ca. 25 kg
Einschl. Verpackung	ca. 31 kg

Deutsch



Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)

(In den Ländern der Europäischen Union und anderen europäischen Ländern mit einem separaten Sammelsystem)

Die Kennzeichnung auf dem Produkt, Zubehörteilen bzw. auf der dazugehörigen Dokumentation gibt an, dass das Produkt und Zubehörteile (z. B. Ladegerät, Kopfhörer, USB-Kabel) nach ihrer Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen. Entsorgen Sie dieses Gerät und Zubehörteile bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Helfen Sie mit, das Altgerät und Zubehörteile fachgerecht zu entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.

Private Nutzer wenden sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder kontaktieren die zuständigen Behörden, um in Erfahrung zu bringen, wo sie das Altgerät bzw. Zubehörteile für eine umweltfreundliche Entsorgung abgeben können.

Gewerbliche Nutzer wenden sich an ihren Lieferanten und gehen nach den Bedingungen des Verkaufsvertrags vor. Dieses Produkt und elektronische Zubehörteile dürfen nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.





ATAG

Code-Nr.: DE68-03594Q