

SQ4211BUU

SQ4292BUU

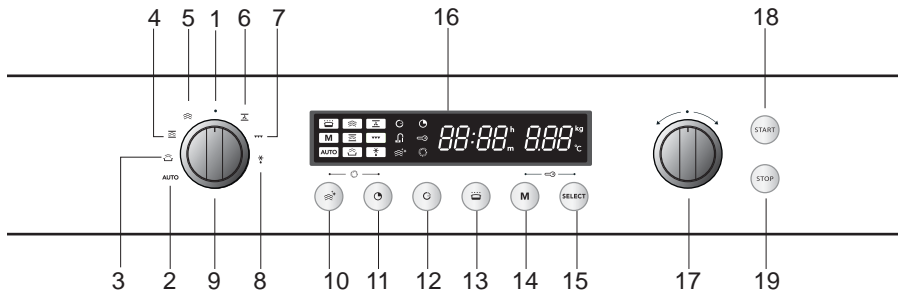
handleiding **ATAG**



Inhoud

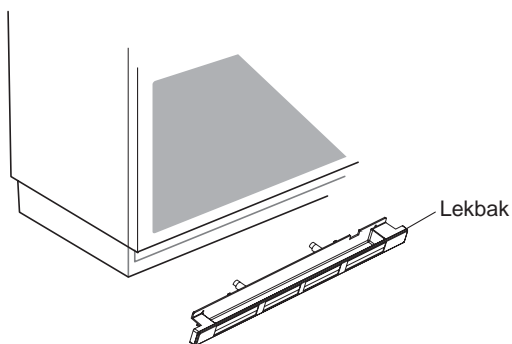
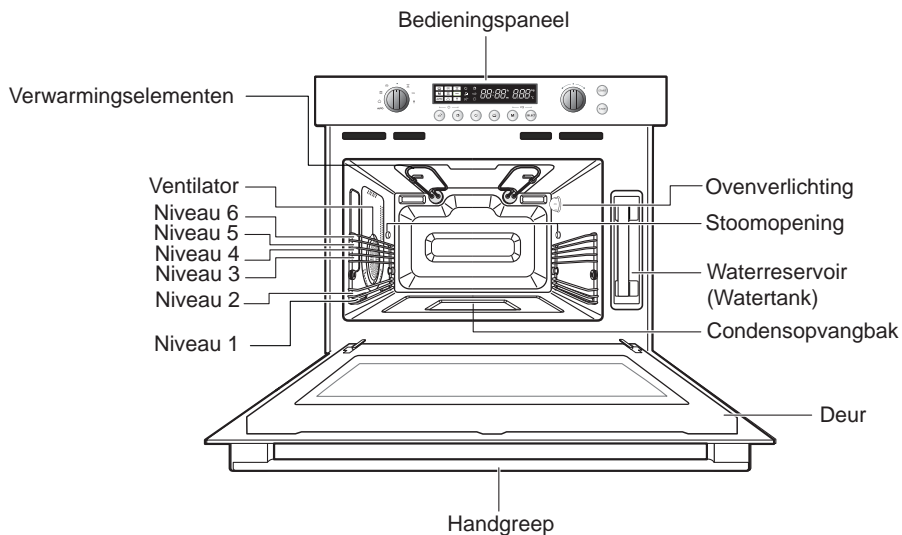
Bedieningspaneel	4
Apparaatbeschrijving	5
Accessoires	6
In gebruikname	7
Voor de installatie	7
Veiligheidsvoorschriften	8
Belangrijke aanwijzingen voor het gebruik	9
Oorzaken van schade	10
Belangrijke aanwijzingen voor het installeren	10
Waterreservoir vullen	11
De klok instellen	12
Functies en instellingen	13
Standaard instellingen	15
Gebruik van de stoomfunctie	16
Gebruik van de combi-stoomfunctie	20
Gebruik van de opwarmfunctie	22
Gebruik van de convector oven	23
Gebruik van de grillfunctie	25
Uitgestelde starttijd	27
Gebruik van de automatische programma's	28
Gebruik van de ontdooifunctie	33
Gebruik van de warmhoudfunctie	35
Gebruik van de geheugenfunctie	36
De waterhardheid instellen	38
Ontkalken	39
Gebruik van de Steam Clean functie	41
Reinigen	42
Geluidssignaal uitzetten/Actuele temperatuur uitlezen	44
Kinderslot	45
Onderhoud	46
Ovenlamp vervangen	47
Storingscodes	48
Technische specificaties	49

Bedieningspaneel



- | | |
|----------------------------------|---------------------------|
| 1. UIT | 12. UITGESTELDE STARTTIJD |
| 2. AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S | 13. WARMHOUDEN |
| 3. OPWARMEN | 14. MEMORY (GEHEUGEN) |
| 4. COMBI STOMEN | 15. SELECT |
| 5. STOMEN | 16. DISPLAY |
| 6. CONVECTIE OVEN | 17. SELECTIEKNOP |
| 7. GRILLEN | 18. START |
| 8. ONTDOOIEN | 19. STOP / CANCEL |
| 9. FUNCTIEKNOP | 10+11. ONTKALKPROGRAMMA |
| 10. STEAM CLEAN (STOOMREINIGING) | 14+15. KINDERSLOT |
| 11. KLOK | |

Apparaatbeschrijving

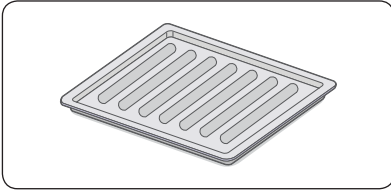


Let op

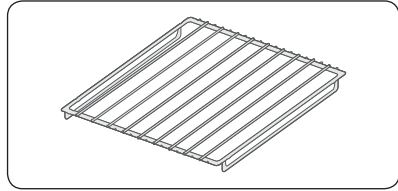
- De inschuifniveaus zijn genummerd van beneden naar boven.
- De niveaus 4, 5 en 6 worden voornamelijk gebruikt voor de grillfunctie.
- Niveau 1 wordt voornamelijk gebruikt voor bakken en braden.
- Zie de kooktabellen in deze handleiding voor de juiste inschuifniveaus voor uw gerechten.

Accessoires

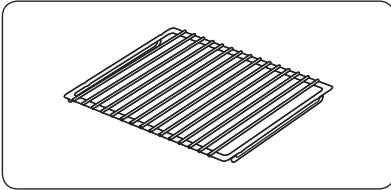
De volgende toebehoren zijn meegeleverd bij uw combi-steamer:



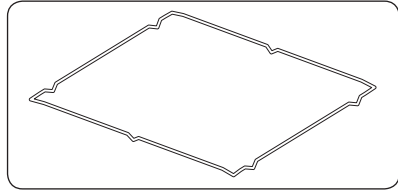
1 Bakplaat (met teflonlaag)



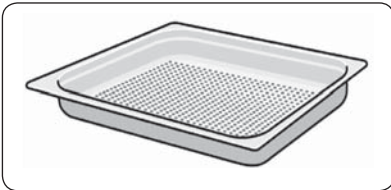
2 Inzetrooster voor de bakplaat



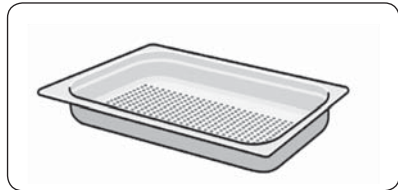
3 Ovenrooster



4 Frame voor een stoomovenbakblik (altijd samen gebruiken)



5 Groot stoomovenbakblik met gaten, 40 mm diep, Gastro-Norm-maat GN 2/3 (altijd samen met het frame gebruiken)

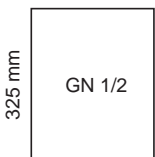


6 Klein stoomovenbakblik met gaten, 40 mm diep, Gastro-Norm-maat GN 1/3 (altijd samen met het frame gebruiken)

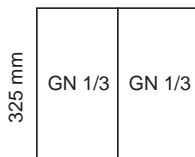
Accessoires kunt u bestellen op www.atagservice.nl.

Gebruik alleen de meegeleverde of bij de klantenservice te verkrijgen accessoires.

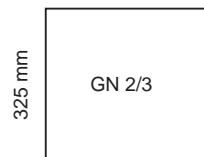
Deze zijn speciaal op uw apparaat afgestemd.



265 mm



175 mm 175 mm



350 mm

In gebruikname

Bedankt voor de aanschaf van deze ATAG combi-steamer. Deze handleiding bevat belangrijke veiligheidsvoorschriften en essentiële informatie over het gebruik en het onderhoud van uw nieuwe combi-steamer. Lees deze handleiding zorgvuldig voordat u het apparaat gebruikt en bewaar hem als naslagwerk voor toekomstig gebruik.

Voor de installatie

Milieuvriendelijk afvoeren

Pak het apparaat uit en voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



Dit apparaat is conform de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake gebruikte elektro- en elektronica-apparatuur (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekarakteriseerd. De richtlijn biedt het kader voor de terugname en verwerking van gebruikte apparaten geldend voor de hele EU.

Na het uitpakken

Open de ovendeur niet zolang het apparaat op de vloer staat. De deur kan beschadigd raken.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Bij transport-schade mag u het apparaat niet aansluiten.

In de fabriek is de werking van het apparaat grondig getest. Daarom kan het restwater bevatten.

Opstellen en aansluiten

Neem het installatievoorschrift in acht.

Elektrische aansluiting

Wanneer de voedingskabel beschadigd is, dient deze door de klantenservice te worden vervangen om gevaren te voorkomen.

Veiligheidsvoorschriften



Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten.

- Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt door personen (waaronder kinderen) met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies krijgen over het gebruik van het apparaat van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Kinderen mogen het apparaat uitsluitend onder toezicht gebruiken om te voorkomen dat ze ermee spelen.

Hete oven



Waarschuwing!

- Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen nooit aanraakt.
- Open de ovendeur voorzichtig. Er komt hete stoom vrij.

WAARSCHUWING

- Bereikbare onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd jonge kinderen uit de buurt.

Brandgevaar!

- Plaats geen brandbare voorwerpen in de oven.

Gevaar voor kortsluiting!

- Nooit voedingskabels van elektrische apparaten tussen de hete ovendeur beklemd laten raken. De isolatie van de kabel kan smelten.

Hete accessoires



Waarschuwing!

- Neem het toebehoren nooit zonder pannenlap uit het apparaat.

Reiniging



Waarschuwing!

- Begin niet direct nadat het apparaat uitgeschakeld is met schoonmaken. Het water in de stoomschaal is nog heet. Wacht tot het apparaat is afgekoeld.
- Gebruik geen stoomreiniger.

Reparaties



Waarschuwing!

- Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, schakel dan de zekering in de meterkast uit of haal de netstekker uit het stopcontact. Neem contact op met de klantenservice.

WAARSCHUWING: Controleer of het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om het risico op een elektrische schok te vermijden.

Belangrijke aanwijzingen voor het gebruik

Geopende ovendeur

Gebruik de geopende ovendeur nooit als vlak om iets op te zetten.

Bewaar geen gerechten in het apparaat.

Toebehoren

Maak alleen gebruik van het meegeleverde toebehoren. Dit is speciaal op uw apparaat afgestemd.

Let op! Plaats de bakplaat (zonder gaatjes) altijd onder het stoomovenbakblik. De bakplaat vangt het vrijkomende vocht op.

Bakvormen moeten hitte- en stoombestendig zijn. Siliconen bakvormen zijn niet geschikt voor gecombineerd gebruik van hetelucht en stoom.

Gebruik geen vormen die roestplekken vertonen. Zelfs zeer kleine vlekken kunnen tot roest in de ovenruimte leiden.

Onderhoud en reiniging

De ovenruimte van uw apparaat bestaat uit emaille. Door onjuist onderhoud kan roest in de ovenruimte ontstaan. Neem de aanwijzingen voor het onderhoud en reiniging in de gebruiksaanwijzing in acht.

Zout is erg agressief. Wanneer dit zich in de ovenruimte afzet, kunnen plaatselijk roestplekken ontstaan.

Scherpe sauzen zoals ketchup en mosterd of gezouten gerechten, bijv. pekelvlees, bevatten ingrediënten die het oppervlak kunnen aantasten. Na gebruik dient u de ovenruimte altijd schoon te maken.

GEBUIK GEEN schuurmiddelen of metalen schrapers voor het reinigen van de glazen ovendeur. Het oppervlak raakt hierdoor bekrast, waardoor het glas kan barsten.

Oorzaken van schade

Sterk vervuilde afdichting	Als de afdichting aan de buitenkant van de oven sterk is vervuild, sluit de ovendeur niet goed. De aangrenzende voorzijden van meubels kunnen worden beschadigd. Houd de afdichting schoon.
Ovendeur als zitting	Ga nooit op de ovendeur zitten of staan.
Transport	Draag en houd het apparaat niet vast aan de deurgreep. De deurgreep houdt op den duur het gewicht van het apparaat niet en kan afbreken.

Belangrijke aanwijzingen voor het installeren

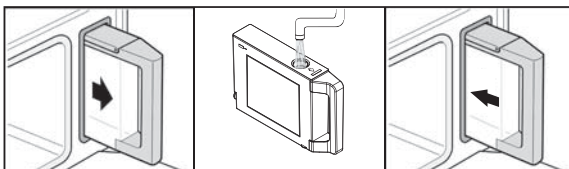
- Dit toestel is NIET bedoeld voor gebruik in een commerciële omgeving.
- Dit toestel mag alleen door een bevoegd installateur geïnstalleerd worden. Hierbij dienen de bijgevoegde installatievoorschriften gevolgd te worden.
- Het toestel is voorzien van een stekker en mag alleen op een geaard stopcontact worden aangesloten. Uw groepen moeten afgezekerd zijn met minimaal 16 A (C of B karakteristiek installatie-automaat).
- De stekker mag alleen vervangen worden door een bevoegd servicemonteur. Als de stekker na installatie niet meer bereikbaar is, moet de toevoerleiding voorzien worden van een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm.
- Gebruik geen adapters en verlengsnoeren. Deze kunnen warm worden tijdens gebruik, waardoor brand kan ontstaan.
- **Aansluiten:** Wanneer het toestel voor de eerste keer op het elektriciteitsnet wordt aangesloten, lichten alle segmenten op het display gedurende 1 seconde op. Na 3 seconden knippert "12:00" in de display. U kunt de klok nu instellen op de juiste dagtijd. Vergeet niet om de klok opnieuw in te stellen bij het wisselen tussen zomer- en wintertijd. Zie hiervoor de aanwijzingen op pagina 12.

Waterreservoir vullen

Wanneer u de deur van de oven opent, ziet u rechts het waterreservoir. Vul het reservoir alleen met vers leidingwater. Bevat het water teveel kalk, dan kunt u ook gebruik maken van onthard water (zie ook "Waterhardheid").

Let op!

Giet geen gedestilleerd water of andere vloeistoffen in het waterreservoir.




Voor gebruik het waterreservoir altijd vullen!

Til het waterreservoir over de vergrendeling en trek het vervolgens uit het apparaat. Vul het waterreservoir tot de markering 'max' met vers water. Sluit daarna de deksel. Schuif het waterreservoir tot aan de vergrendeling naar binnen.

Na gebruik het waterreservoir altijd leegmaken!

Trek het waterreservoir voorzichtig uit het apparaat. Wanneer u het er te snel uittrekt kan er water uitdruppelen. Houd het waterreservoir horizontaal zodat er geen resterend water uit het ventiel kan druppelen. Maak hierna het reservoir leeg. Maak ook de nis voor het waterreservoir goed droog.

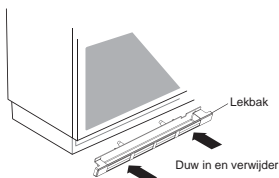
Indicatie "Waterreservoir vullen"

Wanneer het waterreservoir leeg is, klinkt er een signaal. In de display verschijnt een symbool . De werking wordt onderbroken.

1. Open de ovendeur voorzichtig. Er komt stoom vrij.
2. Het waterreservoir uittrekken, tot de markering vullen en weer terugplaatsen.
3. Druk op **START**.

Verwijderen lekbak

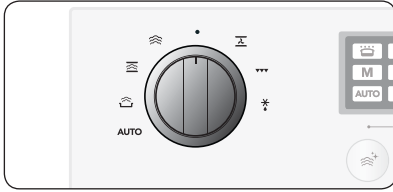
Leeg de lekbak regelmatig. Duw de lekbak in tot u een klik hoort en neem vervolgens de lekbak uit de vergrendeling.



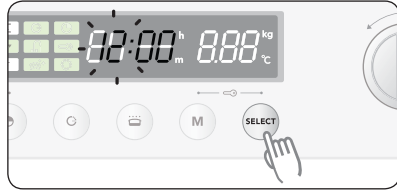
De klok instellen

Wanneer het apparaat voor de eerste keer wordt aangesloten, gaan alle symbolen in de display branden.

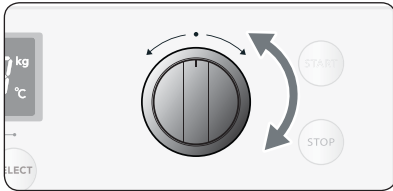
De klok instellen (voorbeeld 15:15)



1 Draai de **FUNCTIEKNOP** naar de positie **"UIT"**.



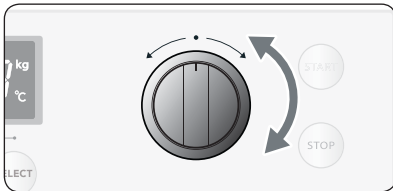
2 Druk op **SELECT**. De "12" knippert.



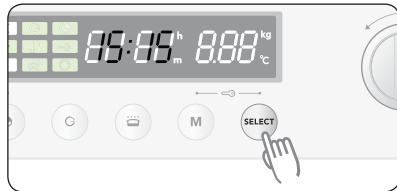
3 Stel met de **SELECTIEKNOP** de uren in.



4 Druk weer op **SELECT**. De "00" knippert.



5 Stel met de **SELECTIEKNOP** de minuten in.



6 Druk weer op **SELECT**. De klok stelt zichzelf binnen 5 seconden in.

Functies en instellingen

De volgende tabel geeft een overzicht van de verschillende functies en instellingen van uw combi-steamer. Gebruik de kooktabellen als richtlijn voor deze functies bij het koken.

Stomen



Het gerecht wordt bereid met stoom. De stoomgeneratoren wekken stoom op die met regelmatige tussenpozen in de ovenruimte wordt gespoten.

Gebruik deze functie voor het stomen van bijvoorbeeld groenten, vis, eieren, fruit en rijst. Zorg er bij deze functie altijd voor dat het reservoir gevuld is met vers water.

Temperatuurbereik: 40~100 °C

Combi stomen



Het gerecht wordt bereid met behulp van de verwarmingselementen, de ventilator en de stoomfunctie. De stoomgeneratoren wekken stoom op die met regelmatige tussenpozen in de ovenruimte wordt gespoten.

Gebruik deze functie voor het bakken van deegsoorten, zoals bladerdeeg, briochedeeg, broodjes van gistdeeg, stokbrood, gratins en het braden van vlees. De hete stoom zorgt voor een mooi krokant, bruin laagje en een luchtige structuur. Vlees en vis blijven lekker sappig van binnen. Zorg er bij deze functie altijd voor dat het waterreservoir gevuld is met vers water.

Temperatuurbereik: 100~230 °C

Opwarmen



Het gerecht wordt opgewarmd met behulp van de verwarmingselementen en stoom. De stoomgeneratoren wekken stoom op die met regelmatige tussenpozen in de ovenruimte wordt gespoten.

Gebruik deze functie voor het opwarmen van gerechten. De gerechten worden geleidelijk verwarmd. Zorg er bij deze functie altijd voor dat het waterreservoir gevuld is met vers water.

Temperatuur: 120 °C

Convectie oven



Het gerecht wordt bereid met behulp van de verwarmingselementen aan de bovenkant en onderkant, terwijl de ventilator aan de zijkant de warmte gelijkmatig verdeelt.

Gebruik deze functie voor het braden van vlees en het bakken van pizza en cake.

Temperatuurbereik: 40~230 °C

Grillen



Het gerecht wordt verwarmd door de bovenste verwarmingselementen.

Gebruik deze functie voor het grillen van kleinere stukken vlees (bijvoorbeeld biefstuk of worstjes) en voor het roosteren van brood.

Funcities en instellingen (vervolg)



Ontdooien

Het ontdooien van bevroren voedsel gebeurt met behulp van stoom. De stoomgeneratoren wekken stoom op die met regelmatige tussenpozen in de ovenruimte wordt gespoten.

Gebruik deze functie voor bevroren vlees, gevogelte, vis en fruit. Zorg er bij deze functie altijd voor dat het waterreservoir gevuld is met vers water.

Temperatuurbereik: 40–70 °C



Warmhouden

Voor het warmhouden van gerechten.

(Let op: warme gerechten bederven sneller. Houd de gerechten niet langer dan twee uur warm).

Temperatuur: 70 °C

AUTO

Automatische programma's

Voor uw gemak zijn er 40 automatische programma's aanwezig. De benodigde tijd en het temperatuurbereik worden automatisch ingesteld. U selecteert het programma en het gewicht van het gerecht en start het proces.



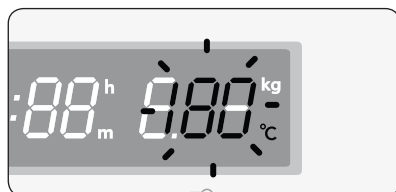
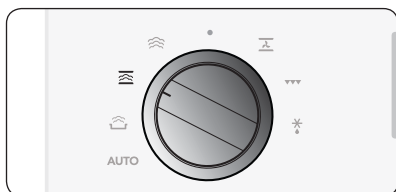
Steam Clean

Hierbij worden aangekoekte etensresten in de oven door stoom opgelost. Vervolgens kunnen ze gemakkelijk worden verwijderd.

Het programma duurt ongeveer 10 minuten.

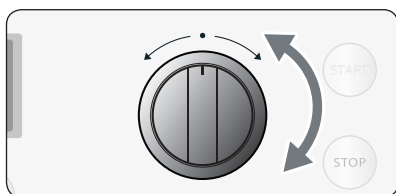
Standaard instellingen

Zolang de standaard kooktijd of standaard temperatuur knippert (nadat u een functie hebt gekozen met de **FUNCTIEKNOP**), kunt u direct de tijd of temperatuur wijzigen door aan de **SELECTIEKNOP** te draaien.



1 Draai de **FUNCTIEKNOP** naar de gewenste positie.

2 De standaard kooktijd of standaard temperatuur knippert.



3 Tijdens het knipperen: stel met de **SELECTIEKNOP** de gewenste tijd/temperatuur in.

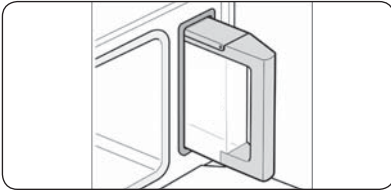
Als het knipperen is gestopt, kunt u de instellingen wijzigen door de stappen te volgen die verderop in de handleiding beschreven staan.

Tijdens het bereiden van gerechten kunnen de bereidingstijd of temperatuur altijd aangepast worden.

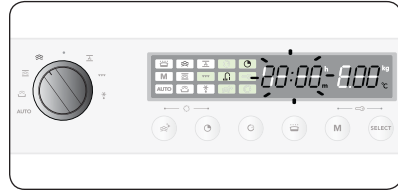
- ▶ Bereidingstijd: druk op de toets **KLOK** en pas de tijd aan met de **SELECTIEKNOP**.
- ▶ Temperatuur: druk op **SELECT** en pas de temperatuur aan met de **SELECTIEKNOP**.

Gebruik van de stoomfunctie

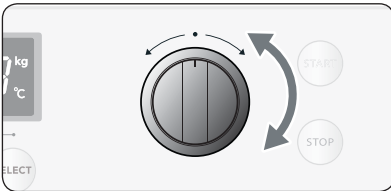
Stoomoven instellen



1 Vul het waterreservoir tot de markeering 'max' met vers water en plaats het reservoir weer terug. Zet daarna het gerecht in de oven.



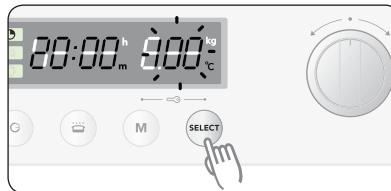
2 Draai de **FUNCTIEKNOP** naar de positie 'Stomen' (standaard kooktijd 20 min. temperatuur 100 °C). De tijd knippert.



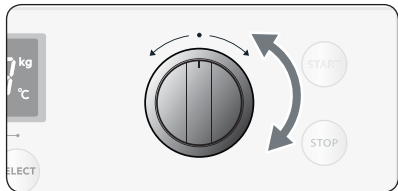
3 Stel tijdens het knipperen met de **SELECTIEKNOP** de gewenste bereidingstijd in.



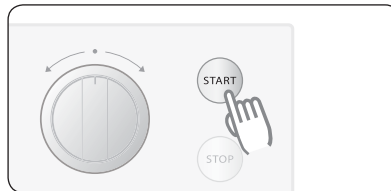
Als het knipperen al is gestopt, druk dan eerst op de toets **KLOK** en stel daarna de bereidingstijd in met de **SELECTIEKNOP**.



4 Druk op **SELECT** om de temperatuur in te stellen. De temperatuur knippert.

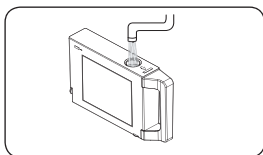



5 Stel met de **SELECTIEKNOP** de gewenste temperatuur in.



6 Druk op **START**.
► De temperatuurindicator (°C) in de display knippert. De indicator blijft branden bij het bereiken van de gewenste temperatuur.

Gebruik van de stoomfunctie (vervolg)



Als tijdens het bereiden van gerechten het water in het waterreservoir opdraakt, verschijnt het symbool  in de display en er klinkt een piep. Vul dan het waterreservoir bij en druk op **START**.

- U kunt gedurende het hele bereidingsproces water bijvullen.

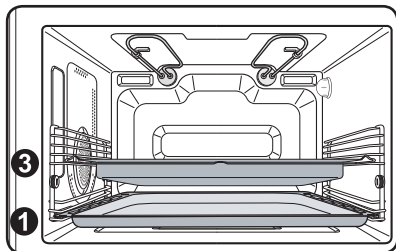
Belangrijk

- 1) Tijdens het bereiden van gerechten kunnen de **bereidingstijd** en de **temperatuur** aangepast worden.
 - ▶ Bereidingstijd: druk op de toets **KLOK** en pas de tijd aan met de **SELECTIEKNOP**.
 - ▶ Temperatuur: druk op **SELECT** en pas de temperatuur aan met de **SELECTIEKNOP**.
- 2) Tijdens het stoomproces schakelen de verwarmingselementen continu in en uit om de ingestelde temperatuur te handhaven.
- 3) Pas op wanneer u een gerecht uit de combi-steamer haalt. De gerechten zijn heet en er kan stoom vrijkomen. **Zet daarom eerst de ovendeur op een kier om de hete stoom te laten ontsnappen. De ovendeur heeft hiervoor een speciale stand.**
- 4) Verwijder na het bereiden van de gerechten het opgevangen vocht uit het lekbakje en leeg het waterreservoir.
- 5) Droog de ovenruimte met een droge doek als er vocht is achtergebleven.
- 6) De ventilator werkt na het stomen nog drie minuten door. Dit is normaal.

Gebruik van de stoomfunctie (vervolg)

Stomen

Het gerecht wordt bereid met stoom. De stoomgeneratoren wekken stoom op die met regelmatige tussenpozen in de ovenruimte wordt gespoten.



Het stoomovenbakblik met bijbehorend frame wordt meestal op niveau 3 geplaatst.

Plaats de bakplaat op niveau 1.

Kooktabel

Gebruik de instellingen en bereidingstijden in onderstaande tabel als richtlijnen voor het stomen. Vul voor het stomen altijd het waterreservoir met vers water tot de markering 'max'.

Gerecht	Stomen (°C)	Accessoires (niveau)	Tijd (min.)
Broccolirosjes	100 °C	Stoomovenbakblik met bijbehorend frame (3) / bakplaat (1)	12-16
Hele wortels	100 °C	Stoomovenbakblik met bijbehorend frame (3) / bakplaat (1)	25-30
Gesneden groenten (pepers, courgettes, wortels, uien)	100 °C	Stoomovenbakblik met bijbehorend frame (3) / bakplaat (1)	9-14
Sperziebonen	100 °C	Stoomovenbakblik met bijbehorend frame (3) / bakplaat (1)	28-33
Asperges	100 °C	Stoomovenbakblik met bijbehorend frame (3) / bakplaat (1)	15-20
Hele groenten (artisjokken, bloemkool, maïskolven)	100 °C	Stoomovenbakblik met bijbehorend frame (3) / bakplaat (1)	30-45
Geschilde aardappelen (in vier stukken)	100 °C	Stoomovenbakblik met bijbehorend frame (3) / bakplaat (1)	30-35
Vissteaks of vismoten (2 cm dik)	80 °C	Stoomovenbakblik met bijbehorend frame (3) / bakplaat (1)	13-18
Garnalen (rauw/ongekookt)	100 °C	Stoomovenbakblik met bijbehorend frame (3) / bakplaat (1)	11-14
Kipfilet	100 °C	Stoomovenbakblik met bijbehorend frame (3) / bakplaat (1)	23-28

Gebruik van de stoomfunctie (vervolg)

Gerecht	Stomen (°C)	Accessoires (niveau)	Tijd (min.)
Gekookte eieren (hard gekookt)	100 °C	Stoomovenbakblik met bijbehorend frame (3) / bakplaat (1)	15-20
Broodje Bapao (bevroren)	100 °C	Stoomovenbakblik met bijbehorend frame (3) / bakplaat (1)	23-28
Witte rijst (basmati of pandan) (gebruik een glazen ovenschaal, voeg rijst toe en twee keer zoveel water)	100 °C	Ovenrooster (1)	30-35
Rijstepap (gebruik een glazen ovenschaal, voeg rijst toe en twee tot vier keer zoveel melk)	100 °C	Ovenrooster (1)	40-50
Fruitcompote (gebruik een platte glazen ovenschaal, voeg 1 theelepel suiker en twee eetlepels water toe)	100 °C	Bakplaat (3)	25-35
Fian/puddinkjes (6 dessert-schaaltjes, elk 100 ml, bedek de schaaljes met folie)	90 °C	Ovenrooster (3)	35-40
Eiercustard (gebruik een grote, platte, glazen ovenschaal, afgedekt met folie)	90 °C	Ovenrooster (3)	37-42

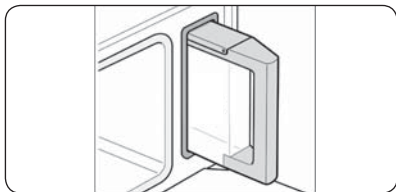
Stomen op 2 niveaus

Gebruik de instellingen en bereidingstijden in onderstaande tabel als richtlijnen voor het stomen. Vul voor het stomen altijd het waterreservoir met vers water tot de markering 'max'. Heeft u verschillende gerechten met dezelfde bereidingstijd, dan kunt u deze gelijktijdig in de oven plaatsen. Bij gerechten met verschillende bereidingstijden kunt u eerst het gerecht met de langste bereidingstijd in de oven plaatsen. Plaats één gerecht op niveau 1 en het andere op niveau 5.

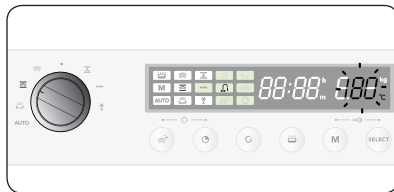
Gerecht	Temp. (°C)	Accessoires (niveau)	Tijd (min.)
Twee niveaus: Twee gerechten (visfilet/gesneden groenten)	100 °C	Stoomovenbakblik met bijbehorend frame (5) / stoomovenbakblik op bakplaat met inzetrooster (1)	15-20
Twee niveaus: Twee gerechten (kipfilet/hele groenten)	100 °C	Stoomovenbakblik met bijbehorend frame (5) / bakplaat met inzetrooster (1)	25-30

Gebruik van de combi-stoomfunctie

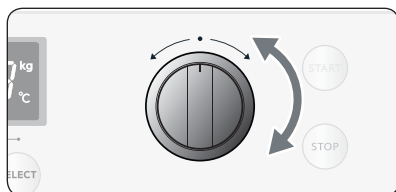
Combi stomen



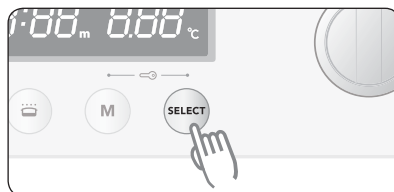
- 1 Vul het waterreservoir tot de markering 'max' met vers water en plaats het reservoir weer terug. Zet daarna het gerecht in de oven.



- 2 Draai de **FUNCTIEKNOP** naar de positie 'Combi stomen' (standaard: 180 °C). De temperatuur knippert.



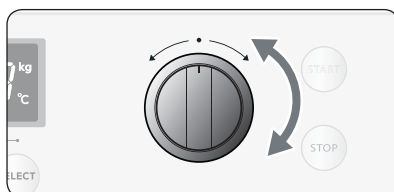
- 3 Stel tijdens het knipperen met de **SELECTIEKNOP** de gewenste temperatuur in.



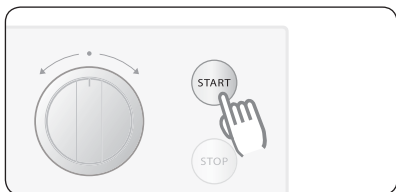
Als het knipperen al is gestopt, druk dan eerst op de toets **SELECT** en stel daarna de temperatuur in met de **SELECTIEKNOP**.



- 4 Druk op de toets **KLOK** om de bereidingstijd in te stellen.



- 5 Stel met de **SELECTIEKNOP** de gewenste bereidingstijd in.



- 6 Druk op **START**.
 - ▶ De temperatuurindicator (°C) in de display knippert. De indicator blijft branden bij het bereiken van de gewenste temperatuur.

Belangrijk

- 1) Tijdens het bereiden van gerechten kunnen de **bereidingstijd** en de **temperatuur** aangepast worden.
 - ▶ Bereidingstijd: druk op de toets **KLOK** en pas de tijd aan met de **SELECTIEKNOP**.
 - ▶ Temperatuur: druk op **SELECT** en pas de temperatuur aan met de **SELECTIEKNOP**.

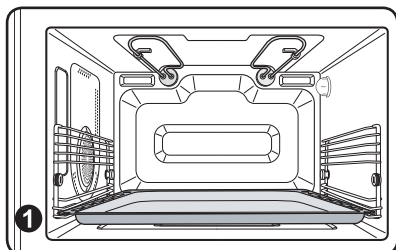
- 2) Tijdens het stoomproces schakelen de verwarmingselementen continu in en uit om de ingestelde temperatuur te handhaven.

Gebruik alleen ovenschalen die geschikt zijn voor een temperatuur van 100-230 °C als u de functie combi stomen gebruikt.

Gebruik van de combi-stoomfunctie (vervolg)

Combi stomen

Het gerecht wordt bereid met behulp van de verwarmingselementen, de ventilator en de stoomfunctie. De stoomgeneratoren wekken stoom op die met regelmatige tussenpozen in de ovenruimte wordt gespoten.



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

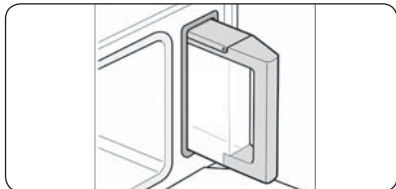
Kooktabel

Gebruik de instellingen en bereidingstijden in onderstaande tabel als richtlijnen voor het bakken en braden. Vul voor het stomen altijd het waterreservoir met vers water tot de markering 'max'.

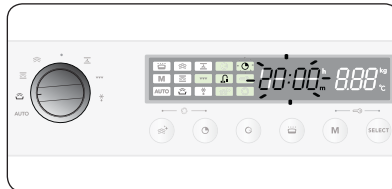
Gerecht	Combi stomen (°C)	Accessoires (niveau)	Tijd (min.)
Bladerdeegzoutje (reepjes bladerdeeg met geraspte kaas)	200 °C	Bakplaat (1)	15-20
Zelfgemaakt brood	180 °C (voorverwarmen)	Ovenrooster (1)	30-35
Groente gratin / aardappel gratin	170-180 °C	Ovenrooster (1)	35-50
Varkensrollade (medium/doorbakken) (1.0 kg)	fase 1: 200 °C met convectie oven fase 2: 170 °C met combi stomen	Bakplaat met inzetrooster (1)	fase 1: 25-35 fase 2: 25-35
Vis in de oven	200 °C	Bakplaat (3)	18-22
Croissants (kant en klaar croissantdeeg)	180 °C	Ovenrooster (1)	17-23

Gebruik van de opwarmfunctie

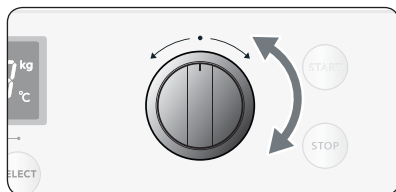
Opwarmen



1 Vul het waterreservoir tot de markering 'max' met vers water en plaats het reservoir weer terug. Zet daarna het gerecht in de oven.



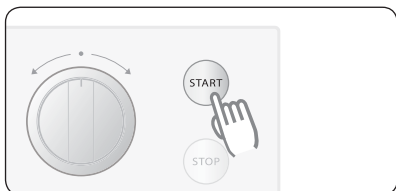
2 Draai de **FUNCTIEKNOP** naar de positie 'Opwarmen' (standaard: 20 minuten). De tijd knippert.



3 Stel tijdens het knipperen met de **SELECTIEKNOP** de gewenste bereidingstijd in.



Als het knipperen al is gestopt, druk dan eerst op de toets **KLOK** en stel daarna de bereidingstijd in met de **SELECTIEKNOP**.



4 Druk op **START**.
 ► Het opwarmen begint. Als het opwarmen klaar is klinkt er een signaal en in de display knippert "END" vier keer. Daarna klinkt er om de minuut een signaal.


Gebruik de instellingen en bereidingstijden in onderstaande tabel als richtlijnen voor het opwarmen. Vul voor het opwarmen altijd het waterreservoir met vers water tot de markering 'max'.

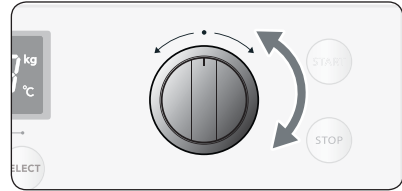
Gerecht	Functie	Accessoires (niveau)	Tijd (min.)
Opwarmen: Bord met eten (250-500 g)	Opwarmen	Ovenrooster (3)	13-19
Opwarmen op twee niveaus: Borden met eten (twee borden met eten, elk 250-500 g)	Opwarmen	Ovenrooster (4) / bakplaat met inzetrooster (1)	17-23

Gebruik van de convection oven

Convection oven



- 1** Draai de **FUNCTIEKNOP** naar de positie 'Convection oven'  (standaard: 180 °C). De temperatuur knippert.



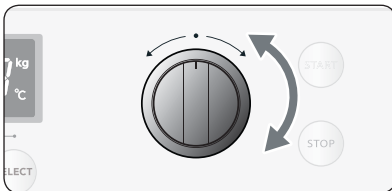
- 2** Stel tijdens het knipperen met de **SELECTIEKNOP** de gewenste temperatuur in.



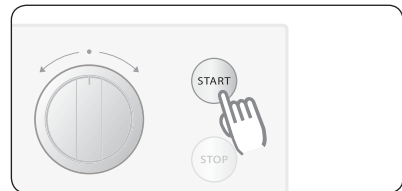
Als het knipperen al is gestopt, druk dan eerst op de toets **SELECT** en stel daarna de temperatuur in met de **SELECTIEKNOP**.



- 3** Druk op de toets **KLOK** om de bereidingstijd in te stellen. De tijd knippert.



- 4** Stel met de **SELECTIEKNOP** de gewenste bereidingstijd in (de maximale bereidingstijd is 10:00 h).



- 5** Druk op **START**.
► De temperatuurindicator (°C) in de display knippert. De indicator blijft branden bij het bereiken van de gewenste temperatuur.

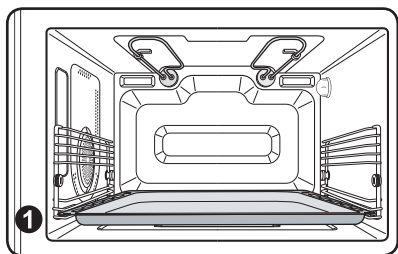
Belangrijk

- 1) Tijdens het bereiden van gerechten kunnen de **bereidingstijd** en de **temperatuur** aangepast worden.
 - Bereidingstijd: druk op de toets **KLOK** en pas de tijd aan met de **SELECTIEKNOP**.
 - Temperatuur: druk op **SELECT** en pas de temperatuur aan met de **SELECTIEKNOP**.
- 2) Tijdens het bakproces schakelen de verwarmingselementen continu in en uit om de ingestelde temperatuur te handhaven.
- 3) Gebruik alleen ovenschalen die geschikt zijn voor een temperatuur van 40 - 230 °C.

Gebruik van de convectie oven (vervolg)

Convectie oven

Het gerecht wordt bereid met behulp van de verwarmingselementen, terwijl de ventilator aan de zijkant de warmte gelijkmatig verdeelt.



Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau ①.

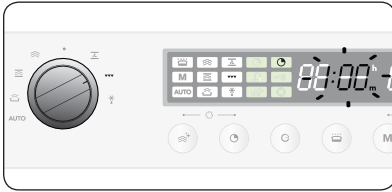
Kooktabel

Gebruik de instellingen en bereidingstijden in onderstaande tabel als richtlijnen voor het bakken.

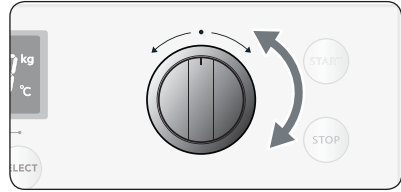
Gerecht	Convectie oven (°C)	Accessoires (niveau)	Tijd (min.)
Bevroren pizza (350 g)	220 °C	Bakplaat (1)	14-15
Bevroren oven frites (450 g)	200 °C	Bakplaat (1)	21-26
Bevroren stokbrood (250 g)	180 °C (voorverwarmen)	Ovenrooster (1)	8-12
Bevroren appeltaart	180 °C	Bakplaat (1)	30-40
Zelfgemaakte pizza (1300 g)	220 °C	Bakplaat (1)	20-25
Biscuitdeeg (500 g)	160 °C (voorverwarmen)	Ovenrooster (1)	30-35
Cake (700 g)	150 °C (voorverwarmen)	Ovenrooster (1)	50-60
Muffins (300 g)	170 °C (voorverwarmen)	Ovenrooster (1)	17-20
Brownies	150 °C	Ovenrooster (1)	35-45

Gebruik van de grillfunctie

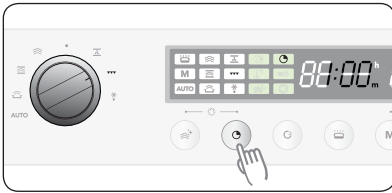
Grillen



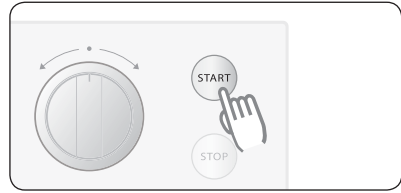
- 1** Draai de **FUNCTIEKNOP** naar de positie 'Grillen' (standaard 1:00 min.). De tijd knippert.



- 2** Stel tijdens het knipperen met de **SELECTIEKNOP** de gewenste tijd in (de maximale bereidingstijd is 1:30 h).



Als het knipperen al is gestopt, druk dan eerst op de toets **KLOK** en stel daarna de bereidingstijd in met de **SELECTIEKNOP**.



- 3** Druk op **START**.

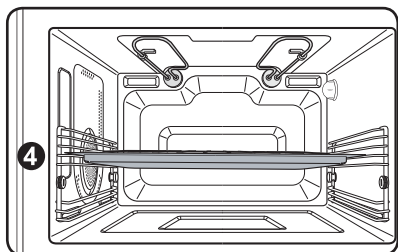
Belangrijk

- 1) Gebruik altijd ovenhandschoenen als u gerechten uit de oven haalt.
- 2) Controleer of de verwarmingselementen in horizontale positie staan.

Gebruik van de grillfunctie (vervolg)

Grillen

Voedsel wordt verwarmd door de bovenste verwarmingselementen.



Plaats voor het grillen de bakplaat, eventueel met inzetrooster, op niveau 4 tot 6.

Kooktabel

Gebruik de instellingen en bereidingstijden in onderstaande tabel als richtlijnen voor het grillen.

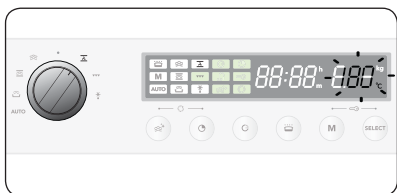
Gerecht	Functie	Accessoires (niveau)	Tijd (min.)
Toast (4 sneetjes)	Grillen	Bakplaat met inzetrooster (5 of 6)	1 ^e kant: 4-6 2 ^e kant: 2-3
Toast met kaas (4 sneetjes / na omkeren met kaas beleggen)	Grillen	Bakplaat (5 of 6)	1 ^e kant: 4-6 2 ^e kant: 3-5
Biefstuk (500 g)	Grillen (10 minuten voorverwarmen)	Bakplaat met inzetrooster (5 of 6)	1 ^e kant: 6-9 2 ^e kant: 4-7
Lamskoteletten (400 g)	Grillen (10 minuten voorverwarmen)	Bakplaat met inzetrooster (5 of 6)	1 ^e kant: 8-10 2 ^e kant: 6-8
Verse groenten (250 g)	Grillen	Bakplaat (4)	13-17


Uitgestelde starttijd

Voorbeeld bij gebruik van de convection oven: Huidige tijd: 12:05 uur

Bereidingstijd: 2 uur

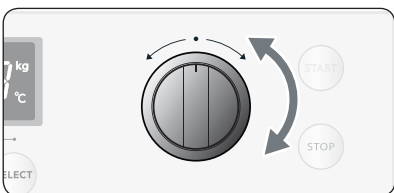
Starttijd: 16:00 uur



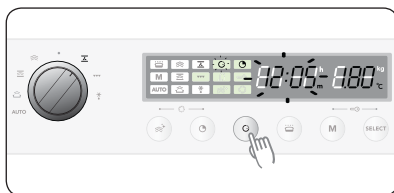
- 1** Draai de **FUNCTIEKNOP** naar de positie 'Convection oven'  (standaard: 180 °C).



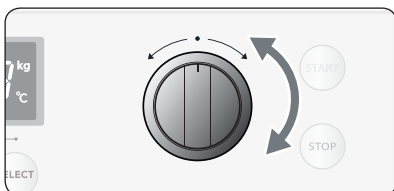
- 2** Druk op de toets **KLOK** om de bereidingstijd in te stellen. De tijd knippert.



- 3** Stel met de **SELECTIEKNOP** de gewenste bereidingstijd in (2.00 uur).



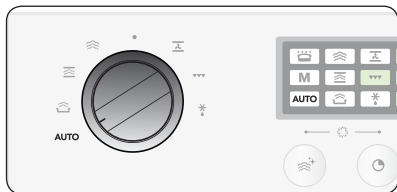
- 4** Druk op de toets **STARTTIJD**. De huidige tijd wordt in de display weergegeven.



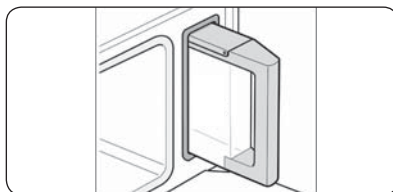
- 5** Stel met de **SELECTIEKNOP** de gewenste starttijd in (16:00). De starttijd wordt in de display weergegeven.

Gebruik van de automatische programma's

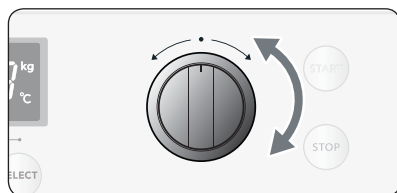
De 40 automatische programma's hebben voorgeprogrammeerde kooktijden. U hoeft de tijd en temperatuur niet in te stellen.



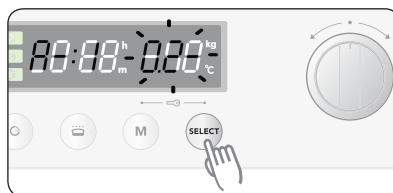
1 Draai de **FUNCTIEKNOP** naar de positie "AUTO".



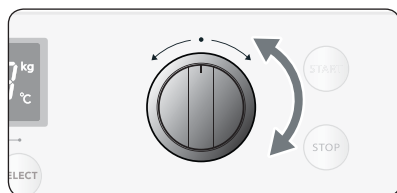
2 Indien het symbool  in de display verschijnt, vul dan het waterreservoir tot de markering 'max' met vers water en plaats het reservoir weer terug. Zet het gerecht in de oven.



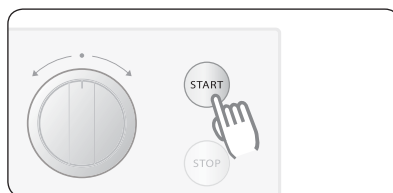
3 Kies met de **SELECTIEKNOP** een programma. Raadpleeg de tabellen op pagina 29 t/m 32.



4 Druk op **SELECT**. De gewichtsaanduiding knippert.



5 Pas met de **SELECTIEKNOP** het gewicht aan.



6 Druk op **START**.
► Het programma begint. Als het programma klaar is klinkt er een signaal en in de display knippert "END" vier keer. Daarna klinkt er om de minuut een signaal.

Gebruik van de automatische programma's (vervolg)

In de volgende tabel staan 40 automatische programma's om gevarieerd te koken. De tabel bevat de programmanummers, de verschillende gerechten, de hoeveelheden en aanbevelingen.

Programma's S-1 t/m S-12 zijn voor stomen. Programma's b-1 t/m b-8 zijn voor bakken. Programma's G-1 t/m G-6 zijn voor grillen. Programma's r-1 t/m r-6 zijn voor braden en roosteren. Programma's C-1 t/m C-3 zijn voor gemaksproducten. Programma's d-1 t/m d-5 zijn voor ontdoaien.

Code	Gerecht	Gewicht (kg)	Aanbevelingen
Stomen			
S-1	Gesneden groenten	0.2-0.6	Vul het waterreservoir met vers water tot de markering 'max'. Doe de gesneden groenten, zoals courgettes, broccoli roosjes, paprika en wortels in een stoomovenbakblik . Plaats deze op het frame, niveau 3. Plaats op niveau 1 een bakplaat.
S-2	Hele groenten	0.2-0.6	Vul het waterreservoir met vers water tot de markering 'max'. Doe de hele groenten of grote stukken groenten, zoals bloemkool, broccoli, maïskolven en artisjokken in een stoomovenbakblik . Plaats deze op het frame, niveau 3. Plaats op niveau 1 een bakplaat.
S-3	Visfilets	0.2-1.0	Vul het waterreservoir met vers water tot de markering 'max'. Plaats de verse visfilets (ongeveer 2 cm dik), zoals koolvis, zeeduivel en kabeljauw naast elkaar in een stoomovenbakblik . Plaats deze op het frame, niveau 3. Plaats op niveau 1 een bakplaat.
S-4	Vissteaks en vismoten	0.2-1.0	Vul het waterreservoir met vers water tot de markering 'max'. Plaats de vissteaks (ongeveer 3 cm dik) zoals zalm en tonijn naast elkaar in een stoomovenbakblik . Plaats deze op het frame, niveau 3. Plaats op niveau 1 een bakplaat.
S-5	Garnalen (rauw/ongekookt)	0.2-0.5	Vul het waterreservoir met vers water tot de markering 'max'. Doe de rauwe garnalen (gepeld of ongepeld) in een stoomovenbakblik . Plaats deze op het frame, niveau 3. Plaats op niveau 1 een bakplaat.
S-6	Kipfilet	0.2-1.0	Vul het waterreservoir met vers water tot de markering 'max'. Plaats de kipfilet naast elkaar in een stoomovenbakblik . Plaats deze op het frame, niveau 3. Plaats op niveau 1 een bakplaat.
S-7	Eieren (M) (hardgekookt)	0.1-0.6	Vul het waterreservoir met vers water tot de markering 'max'. Prik een gaatje in de stompe kant van het ei. Plaats 2 tot 10 eieren in een stoomovenbakblik . Plaats deze op het frame, niveau 3. Plaats op niveau 1 een bakplaat.
S-8	Geschilde aardappelen	0.2-0.8	Vul het waterreservoir met vers water tot de markering 'max'. Schil de aardappelen en snij ze in vieren of gebruik kleine aardappelen. Plaats ze in een stoomovenbakblik . Plaats deze op het frame, niveau 3. Plaats op niveau 1 een bakplaat.
S-9	Witte rijst (Basmati of Pandan)	0.1-0.5	Vul het waterreservoir met vers water tot de markering 'max'. Verdeel de witte rijst in een platte, glazen ovenschaal. Voeg twee keer zoveel water toe (voor 250 gram rijst voeg 500 ml heet water toe). Plaats de schaal op het ovenrooster, niveau 1 .

Gebruik van de automatische programma's (vervolg)

Code	Gerecht	Gewicht (kg)	Aanbevelingen
S-10	Flan	0.4-0.6	Vul het waterreservoir met vers water tot de markering 'max'. Plaats het flanmengsel in 6 kleine dessertschaaltjes (ca. 100 ml per schaaletje). Bedek deze met plasticfolie. Plaats de schaaltes op het ovenrooster, niveau 3 .
S-11	Fruitage	0.2-0.5	Vul het waterreservoir met vers water tot de markering 'max'. Plaats kleine stukjes appel, peren of abrikozen in een platte, glazen ovenschaal. Voeg één theelepel suiker en twee eetlepels water toe. Plaats de schaal op de bakplaat, niveau 3 .
S-12	Chocolade smelten	0.1-0.3	Vul het waterreservoir met vers water tot de markering 'max'. Breek pure chocolade of kook chocolade in stukken. Doe de stukken chocolade in een klein, glazen ovenschaaltje en bedek deze met plasticfolie. Plaats het schaalje op het ovenrooster, niveau 1 . Bedek het schaalje het gehele programma. Na de bereidingstijd goed roeren. (Verminder de bereidingstijd met 5 minuten bij witte- en melkchocolade).
Bakken			
b-1	Cake	0.7-0.8	Verwarm de oven voor met de convectiefunctie op 150 °C. Doe vers beslag in een metalen cakeblik. Plaats deze (haaks op de deur) op het ovenrooster, niveau 1 . Dit programma is te gebruiken voor allerlei soorten cakes (chocolade, gemarmerd).
b-2	Bodem voor een open vruchtentaart (gebaseerd op cakebeslag)	0.3-0.5	Verwarm de oven voor met de convectiefunctie op 150 °C. Doe vers beslag in een rond bakblik en plaats deze op het ovenrooster, niveau 1 .
b-3	Muffins	0.5-0.7	Verwarm de oven voor met de convectiefunctie op 170 °C. Doe muffindeeg in papieren cakevormpjes. Zet de vormpjes in het midden van de bakplaat, niveau 1 . Of gebruik een speciale muffinschaal voor 12 muffins. Gebruik dan het ovenrooster, niveau 1 .
b-4	Biscuitdeeg	0.3-0.6	Verwarm de oven voor met de convectiefunctie op 160 °C. Doe 300 gram in een springvorm van Ø 18 cm, 400-500 gram in Ø 24 cm en 600 gram in Ø 26 cm. Zet deze in het midden van het ovenrooster, niveau 1 .
b-5	Brood	0.7-0.8	Vul het waterreservoir met vers water tot de markering 'max'. Bereid het deeg voor volgens de instructies op het pak. Verwarm de oven voor (convectiefunctie) op 180 °C. Doe het deeg in een rechthoekig metalen bakblik (lengte 30 cm). Zet het bakblik (evenwijdig aan de deur) op het ovenrooster, niveau 1 .
b-6	Rijzen (van gistdeeg)	0.3-0.6	Vul het waterreservoir met vers water tot de markering 'max'. Bereid het deeg voor pizza, cake of brood. Plaats dit in een grote, ronde hittebestendige schaal. Dek het deeg niet af. Plaats de schaal op het ovenrooster, niveau 1 .
b-7	Appeltaart	1.2-1.4	Verwarm de oven voor met de convectiefunctie op 170 °C. Maak de appeltaart in een rond bakblik (Ø 20 cm voor 1300 gram, Ø 24 cm voor 1400 gram). Plaats het bakblik op het ovenrooster, niveau 1 .

Gebruik van de automatische programma's (vervolg)

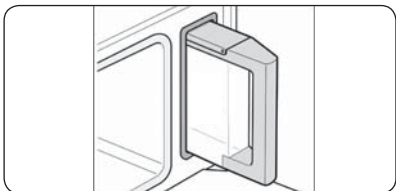
Code	Gerecht	Gewicht (kg)	Aanbevelingen
b-8	Zelfgemaakte pizza	0.6-1.0	Bereid ongeveer 300 gram pizzadeeg en rol het uit. Plaats het op bakpapier op de bakplaat, niveau 1 .
Grillen			
G-1	Biefstuk	0.3-0.6 0.6-0.8	Verwarm de oven voor door de grillfunctie 10 minuten aan te zetten. Plaats de biefstukken naast elkaar in het midden van het inzetrooster met de bakplaat, niveau 5 . (Gebruik niveau 6 voor een extra bruin resultaat). Draai de biefstuk(ken) om bij het piepsignaal van de oven. Druk op START om het grillen voort te zetten. Het eerstgenoemde gewicht is voor dunne biefstukken, de tweede voor dikke biefstukken.
G-2	Stukken kip	0.4-0.6 0.7-0.9	Kruid de kipstukken (bijvoorbeeld drumsticks, kippenpootjes en kippenvleugels) met olie en kruiden. Plaats de kipstukken met het vel naar beneden op het inzetrooster met bakplaat, niveau 3 . Draai de kipstukken om bij het piepsignaal van de oven. Druk op START om het grillen voort te zetten.
G-3	Vissteaks en vismoten	0.3-0.6	Marineer de vismoten (ongeveer 3 cm dik), bijvoorbeeld zalm of tonijn. Plaats deze naast elkaar op de bakplaat, niveau 4 . Draai de vismoten om bij het piepsignaal van de oven. Druk op START om het grillen voort te zetten.
G-4	Visfilet	0.3-0.6	Marineer de visfilets (ongeveer 2 cm dik), bijv. koolvis, zee-duivel, kabeljauw en gamba's. Plaats deze naast elkaar op de bakplaat, niveau 4 . Draai de visfilets om bij het piepsignaal van de oven. Druk op START om het grillen voort te zetten.
G-5	Worstjes	0.3-0.6	Plaats de worstjes naast elkaar op de bakplaat, niveau 4 . Draai de worstjes om bij het piepsignaal van de oven. Druk op START om het grillen voort te zetten. (Gebruik niveau 5 voor extra bruine worstjes).
G-6	Hamburger	0.5-1.0	Plaats rauwe hamburgers naast elkaar op de bakplaat, niveau 4 . Draai de hamburgers om bij het piepsignaal van de oven. Druk op START om het grillen voort te zetten. (Gebruik niveau 5 voor extra bruine hamburgers).
Braden en roosteren			
r-1	Hele kip	1.2-1.3 1.4-1.5	Vul het waterreservoir met vers water tot de markering 'max'. Kruid de kip met olie en kruiden. Plaats de kip, met de borst naar beneden, in het midden van het inzetrooster met bakplaat, niveau 1 . Draai de kip om bij het piepsignaal van de oven. Druk op START om het braden voort te zetten.
r-2	Rosbief (medium)	1.1-1.3	Vul het waterreservoir met vers water tot de markering 'max'. Kruid de biefstuk met olie en kruiden (zout moet pas na het braden worden toegevoegd). Plaats de biefstuk in het midden van het inzetrooster met bakplaat, niveau 1 . Draai de biefstuk om bij het piepsignaal van de oven. Druk op START om het braden voort te zetten. Na het braden moet de biefstuk in aluminiumfolie worden verpakt. Laat het vlees 15 minuten rusten.

Gebruik van de automatische programma's (vervolg)

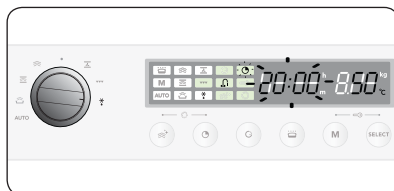
Code	Gerecht	Gewicht (kg)	Aanbevelingen
r-3	Varkensrollade (medium/doorbakken)	0.8-1.2	Vul het waterreservoir met vers water tot de markering 'max'. Plaats de gekruide rollade met de vette kant naar onderen op het inzetrooster met bakplaat, niveau 1 . Draai de rollade om bij het piepsignaal van de oven. Druk op START om het braden voort te zetten. Na het braden moet de rollade in aluminiumfolie worden verpakt. Laat het vlees 15 minuten rusten.
r-4	Hele vis	0.4-0.8	Vul het waterreservoir met vers water tot de markering 'max'. Kruid de vis met olie en kruiden. Plaats de vissen naast elkaar, staart naast kop, op de bakplaat, niveau 3 . Draai de vissen om bij het piepsignaal van de oven. Druk op START om het roosteren voort te zetten.
r-5	Geroosterde groenten	0.2-0.5	Snij de groenten, bijvoorbeeld courgettes, aubergines, paprika en uien. Voeg daar kleine tomaatjes en champignons aan toe. Besprenkel met een mengsel van olijfolie, kruiden, peper en zout. Plaats de groenten op de bakplaat, niveau 4 .
r-6	Gepofte aardappelen	0.4-0.8	Gebruik middelmatige tot grote aardappelen (ongeveer 200 gram per stuk). Maak de aardappelen schoon en marineer ze met olie, zout, peper en kruiden. Plaats de aardappelen naast elkaar op de bakplaat, niveau 1 . Draai de aardappelen om bij het piepsignaal van de oven. Druk op START om het roosteren voort te zetten.
Gemaksproducten			
C-1	Bevroren pizza (-18°C)	0.3-0.35 0.4-0.45	Plaats de bevroren pizza op de bakplaat, niveau 1 .
C-2	Bevroren ovenfrites (-18°C)	0.4-0.45	Verdeel de bevroren frites (geschikt voor het bereiden in de oven) gelijkmatig over de bakplaat, niveau 1 .
C-3	Bevroren vissticks (-18°C)	0.3-0.5	Verdeel de vissticks over de bakplaat, niveau 1 .
Ontdooien			
d-1	Vlees ontdooien (-18°C)	0.3-0.5 0.8-1.5	Dit programma is geschikt voor rundvlees, lamsvlees, varkensvlees en gehakt. Plaats het vlees op het inzetrooster met bakplaat, niveau 1 . (Bedek gehakt met plasticfolie tijdens het ontdooien).
d-2	Gevogelte ontdooien (-18°C)	0.3-0.6 0.9-1.3	Dit programma is geschikt voor hele kip en kipstukken. Plaats gevogelte op het inzetrooster met bakplaat, niveau 1 .
d-3	Vis ontdooien (-18°C)	0.3-0.8	Dit programma is geschikt voor vismotten en visfilets. Plaats de vis in een stoomovenbakblik. Plaats deze op het frame, niveau 3. Plaats op niveau 1 een bakplaat.
d-4	Brood ontdooien (-18°C)	0.1-0.3 0.4-0.6	0.1-0.3 is geschikt voor boterhammen (verdeel deze over de bakplaat, niveau 1). 0.4-0.6 is geschikt voor alle soorten brood, zowel voor hele broden en voor croissants als stokbroden. Leg het brood op een stuk keukenpapier op de bakplaat, niveau 1 .
d-5	Fruit ontdooien (-18°C)	0.2-0.6	Verdeel het fruit in een stoomovenbakblik. Plaats deze op het frame, niveau 3. Plaats op niveau 1 een bakplaat. Dit programma is geschikt voor alle soorten gesneden fruit en klein heel fruit zoals rood fruit.

Gebruik van de ontdooifunctie

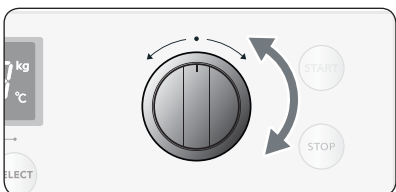
Ontdooien



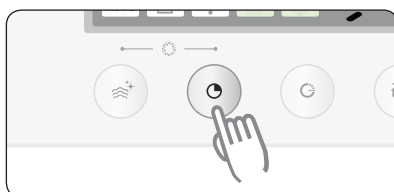
- 1** Vul het waterreservoir tot de markering 'max' met vers water en plaats het reservoir weer terug. Zet daarna het gerecht in de oven.



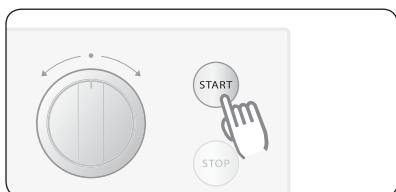
- 2** Draai de **FUNCTIEKNOP** naar de positie 'Ontdooien' * (standaard: 20:00 min.). De tijd knippert.



- 3** Stel tijdens het knipperen met de **SELECTIEKNOP** de gewenste bereidingstijd in (de maximale bereidingstijd is 10:00 h).



Als het knipperen al is gestopt, druk dan eerst op de toets **KLOK** en stel daarna de bereidingstijd in met de **SELECTIEKNOP**.



- 4** Druk op **START**.

Belangrijk

- 1) Tijdens het ontdooien van gerechten kunnen de **bereidingstijd** en de **temperatuur** aangepast worden.
 - ▶ Bereidingstijd: druk op de toets **KLOK** en pas de tijd aan met de **SELECTIEKNOP**.
 - ▶ Temperatuur: druk op **SELECT** en pas de temperatuur aan met de **SELECTIEKNOP**.
- 2) Verwijder na het ontdooien van de gerechten het opgevangen vocht uit het lekbakje. Leeg het waterreservoir.
- 3) Droog de ovenruimte met een droge doek als er vocht is achtergebleven.
- 4) De ventilator werkt na het ontdooien altijd nog drie minuten door. Dit is normaal.

Gebruik van de ontdooifunctie (vervolg)

Ontdooien

Gebruik de instellingen en bereidingstijden in onderstaande tabel als richtlijnen voor het ontdooien.

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

Verwijder al het verpakkingsmateriaal voordat u gaat ontdooien!

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

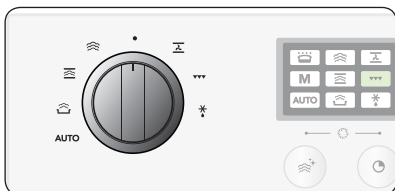
Gerecht	Ontdooien (°C)	Accessoires (niveau)	Tijd (min.)
Gehakt 500 g (afgedekt met folie)	50 °C	Bakplaat met inzetrooster (1)	25-35
Rosbief / gehakt (afgedekt met folie) 1.0 kg	50 °C	Bakplaat met inzetrooster (1)	70-90
Stukjes kip en kipfilet 500 g	50 °C	Bakplaat met inzetrooster (1)	25-30
Een hele kip 1.1 kg	50 °C	Bakplaat met inzetrooster (1)	50-70
Fruit / bessen	50 °C	Stoomovenbakblik met bijbehorend frame (3) / bakplaat (1)	13-18
Visfilet	50 °C	Stoomovenbakblik met bijbehorend frame (3) / bakplaat (1)	15-25

Belangrijk

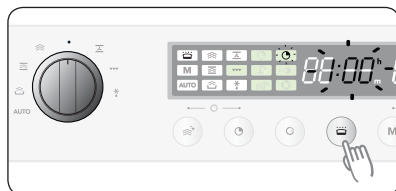
- 1) Na het ontdooien van vlees (voornamelijk bij gevogelte), de oven 10 minuten verwarmen op 200 °C (convectie stand) om bacteriën in de ovenruimte te doden.
- 2) Vries gerechten na het ontdooien niet opnieuw in.

Gebruik van de warmhoudfunctie

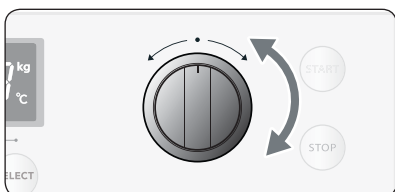
Warmhouden



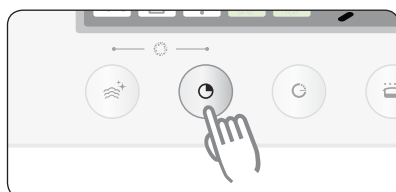
1 Draai de **FUNCTIEKNOP** naar de positie "UIT".



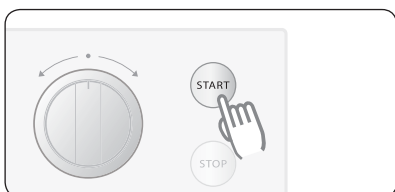
2 Druk op de toets **WARMHOUDEN** (standaard 1:00 h). De tijd knippert.



3 Stel tijdens het knipperen met de **SELECTIEKNOP** de gewenste tijd in.



Als het knipperen al is gestopt, druk dan eerst op de toets **KLOK** en stel daarna de bereidingstijd in met de **SELECTIEKNOP**.

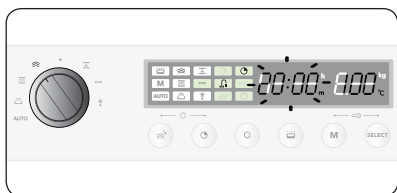


4 Druk op **START**.

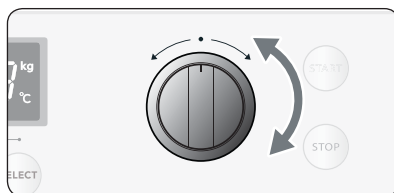
Gebruik van de geheugenfunctie

U kunt 3 individuele programma's in het geheugen opslaan en deze altijd gebruiken wanneer u dat wenst. Deze functie is handig als u vaak hetzelfde gerecht wilt bereiden. Het is ook mogelijk om een automatisch programma in het geheugen op te slaan.

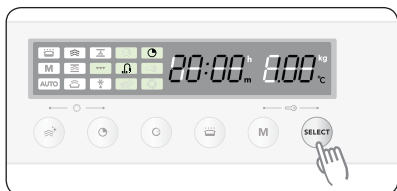
Voorbeeld: Stoom 20 min., 100 °C.



1 Draai de **FUNCTIEKNOP** naar de positie "Stoom".



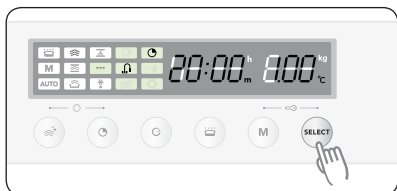
2 Stel de temperatuur en de tijd in zoals eerder is beschreven in deze handleiding.



3 Druk op **SELECT**.



4 Druk op de toets **M** (1x voor geheugenstand 1, 2x voor stand 2 of 3x voor stand 3).



5 Druk op **SELECT** (geheugenstand 1, 2 of 3 wordt bewaard).

U kunt altijd een nieuw individueel programma in het geheugen opslaan:

- 1) Selecteer een functie, temperatuur en tijd.
- 2) Druk op de toets **SELECT**
- 3) Druk op de toets **M** (stand 1, 2 of 3).
- 4) Druk op de toets **SELECT**
- 3) Het 'oude' opgelagen programma is nu vervangen door het nieuwe programma.

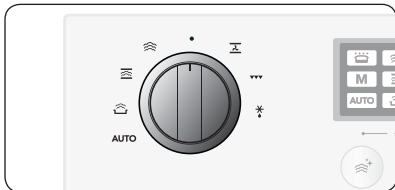
Gebruik van de geheugenfunctie (vervolg)

De geheugenfunctie starten

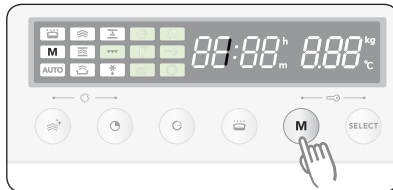
Het is eenvoudig om een programma uit het geheugen te starten.

Voorbeeld: geheugenstand 1 (stoom 20 min., 100 °C)

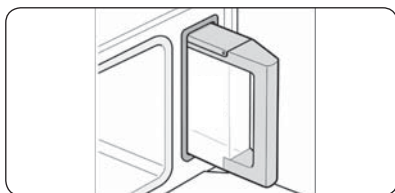
Plaats het gerecht in de oven.



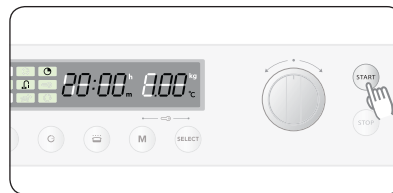
- 1** Draai de **FUNCTIEKNOP** naar de positie "UIT".



- 2** Druk op de toets **M** (1x voor geheugenstand 1).



- 3** Indien het symbool  in de display verschijnt, vul dan het waterreservoir tot de markering 'max' met vers water en plaats het reservoir weer terug.



- 4** Druk op **START**.

De waterhardheid instellen

Het is nodig om regelmatig de combi-steamer te ontkalken. Op deze manier voorkomt u dat het apparaat wordt aangetast door kalk.

Er verschijnt automatisch een symbool in de display van de combi-steamer wanneer u moet ontkalken. Het apparaat is ingesteld op water met de hoogst mogelijke hardheidsgraad (4). Als uw water zachter is, kunt u de ingestelde hardheidsgraad veranderen.

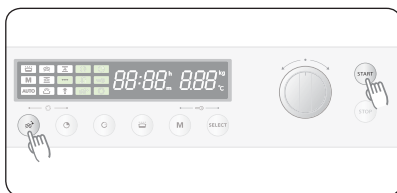
De waterhardheid bepalen

Informatie over de hardheid van het water in uw gemeente kunt u verkrijgen bij uw waterleidingbedrijf.

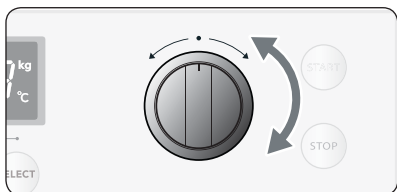
De waterhardheid aanpassen



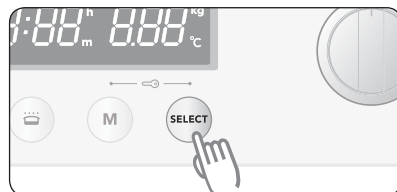
1 Draai de **FUNCTIEKNOP** naar de positie "UIT".



2 Druk de toetsen **STEAM CLEAN** en **START** gedurende 3 seconden gelijktijdig in.



3 Stel met de **SELECTIEKNOP** de juiste waterhardheid in.

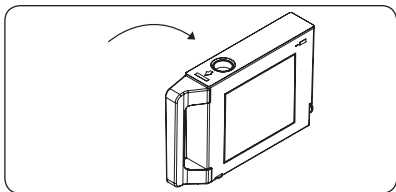


4 Druk op **SELECT**.
 ► Hiermee is de machine zo geprogrammeerd dat de ontkalkingsmelding op basis van de daadwerkelijke waterhardheid verschijnt.

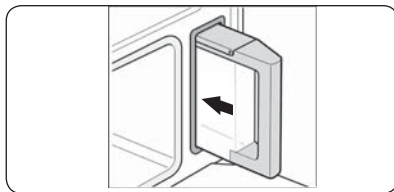
Display	Type water	PPM	Franse hardheid (°df)	Duitse hardheid (°dH)
1	Zacht water	0 - 105	0 - 11	0 - 6
2	Half zacht water	125 - 230	12 - 23	7 - 13
3	Half hard water	250 - 350	24 - 36	14 - 20
4 (standaard)	Hard water	> 375	> 37	> 21

Ontkalken

Als u het symbool  in de display ziet, moet de combi-steamer ontkalkt worden.



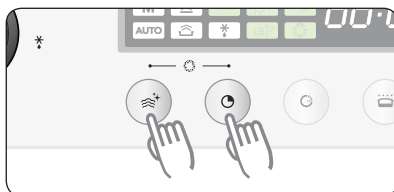
- 1** Vul het waterreservoir met 100 ml NOKALK die u bij de combi-steamer heeft gekregen en doe er 1 liter water bij. Meng dit goed door elkaar.



- 2** Sluit de deksel en plaats het waterreservoir terug.



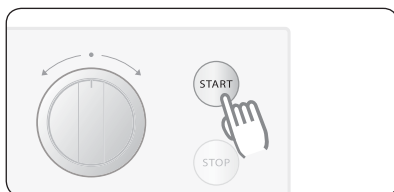
- 3** Draai de **FUNCTIEKNOP** naar de positie "UIT".



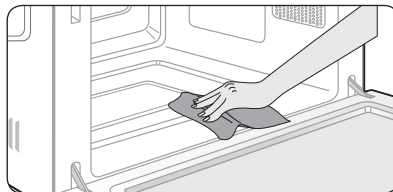
- 4** Sluit de deur en druk de toetsen **KLOK** en **STEAM CLEAN** gedurende 3 seconden **gelijktijdig in**. In de display verschijnt "40:00" en het ontkalken begint.



- 5** Na een proces van ongeveer 30 minuten verschijnt er "10:00" in de display. Er klinkt een signaal en het ontkalken stopt. Verwijder het waterreservoir en leeg het. Spoel het reservoir goed om en vul het met 1 liter water. Sluit de deksel en plaats het waterreservoir terug.



- 6** Druk op **START**. De machine voert een spoelproces uit met schoon water.



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

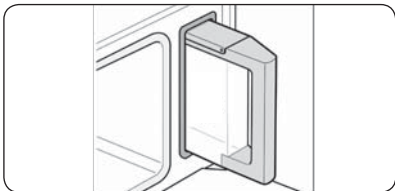
8 Open de deur en droog de binnenkant van de ovenruimte met een droge doek.

Belangrijk

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

Gebruik van de Steam Clean functie

De Steam Clean functie maakt het mogelijk om in 10 minuten uw combi-steamer van binnen te reinigen. Het stoomproces duurt 7 minuten. De resterende 3 minuten worden gebruikt om de stoom goed in te laten werken, zodat u naderhand de achtergebleven etensresten makkelijk kunt wegvegen met een zachte doek.



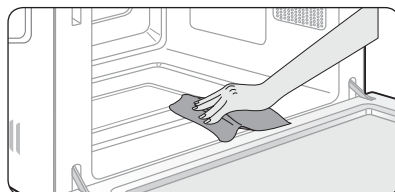
- 1** Vul het waterreservoir tot de markering 'max' met vers water en plaats de tank weer terug.



- 2** Draai de **FUNCTIEKNOP** naar de positie "UIT".



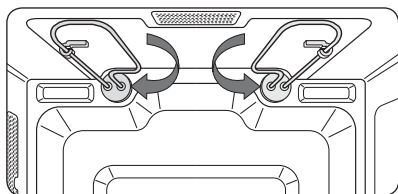
- 3** Druk op de **STEAM CLEAN** toets. De oven start automatisch.



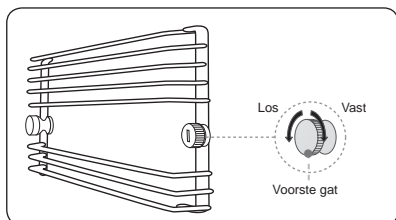
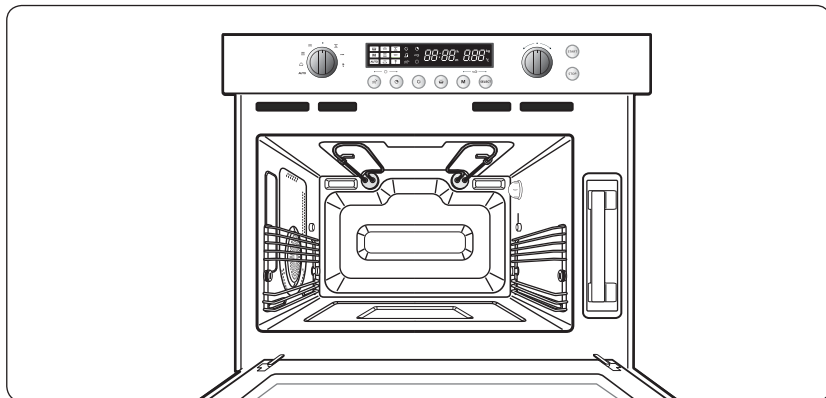
- 4** Als het proces klaar is: open de deur en droog de binnenkant van de ovenruimte met een droge doek.

Belangrijk

- Gebruik deze functie alleen wanneer de combi-steamer is afgekoeld tot kamertemperatuur.
- Gebruik GEEN gedistilleerd water.
- Gebruik uit veiligheidsoverwegingen GEEN hogedrukreinigers of stoomreinigers.



- 1** Reinigen van de **grillelementen**
- ▶ De grillelementen kunnen makkelijk worden schoongemaakt door ze een kwartslag naar links of rechts te draaien (zie afbeelding). Vergeet niet de grillelementen naar hun oorspronkelijke positie terug te draaien nadat u ze hebt gereinigd.



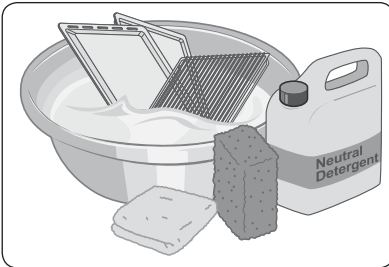
- 2** Reinigen van de **ovenruimte**
- ▶ Verwijder de linker- en rechter inschuifroosters. Draai de schroeven van de roosters los door ze linksom te draaien. Verwijder verontreinigingen met een vochtige doek en een sopje van afwas-middel.
 - ▶ Na reiniging beide inschuifroosters terugplaatsen. Schuif het rooster eerst in het voorste gat en vervolgens in het achterste. Draai de schroeven van de roosters weer aan.
 - ▶ Hardnekkige vlekken of aangebakken voedselresten kunt u verwijderen met de STEAM CLEAN functie.

3 Reinigen **buitenkant, bedieningspaneel en ovenruit**

- ▶ Reinig de buitenkant met een vochtige doek en een sopje van afwasmiddel. Wrijf het oppervlak na met een schone, droge doek.
- ▶ Reinig het bedieningspaneel niet met kracht. U zou het kunnen beschadigen.
- ▶ Reinig de ovenruit met een vochtige doek en een sopje van afwasmiddel. Droog de ovenruit met een schone, droge doek.

4 Reinigen van het **waterreservoir en het lekbakje**

- ▶ Neem het waterreservoir en het lekbakje af met een spons en een sopje van afwasmiddel. Spoel na met schoon water.



5 Reinigen van de **accessoires**

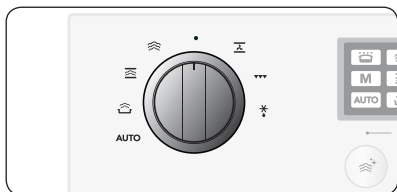
- ▶ Neem de accessoires af met een sopje van afwasmiddel en droog het vervolgens voordat u het terugplaatst in de ovenruimte.
- ▶ Reinig de accessoires niet met kracht. U zou het beklede oppervlak kunnen beschadigen.

Waarschuwingen:

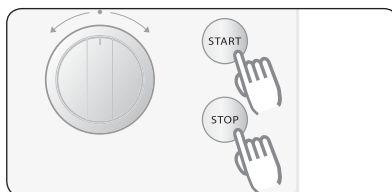
- Gebruik **GEEN** agressieve schoonmaakmiddelen, zoals thinner of schuursponsjes. Deze onderhoudsmiddelen kunnen verkleuring of beschadiging van het oppervlak veroorzaken.
- In verband met de elektrische veiligheid mag het toestel **NIET** met hogedrukreinigers of stoomreinigers schoongemaakt worden.
- Laat het waterreservoir en het lekbakje niet drogen in direct zonlicht. Het zou kunnen leiden tot beschadiging of vervorming van het materiaal.

Geluidssignaal uitzetten/Actuele temperatuur uitlezen

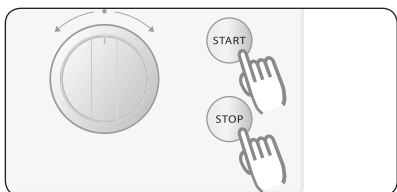
Aan het eind van een kookproces klinkt er een geluidssignaal en in de display knippert "END" vier keer.



- 1 Draai de **FUNCTIEKNOP** naar de positie **"UIT"**.



- 2 Om het signaal uit te zetten, drukt u gedurende 1 seconde gelijktijdig op de toetsen **STOP** en **START**. In de display verschijnt "OFF".



- 3 Om het signaal weer aan te zetten, drukt u nogmaals gedurende 1 sec. gelijktijdig op de toetsen **STOP** en **START**. In de display verschijnt "ON".

Uitlezen actuele oventemperatuur



- 1 Indien het °C teken in de display knippert is de ingestelde temperatuur nog niet bereikt. De actuele temperatuur is dan af te lezen door gelijktijdig op de toetsen **WARMHOUDEN** en **M** te drukken.

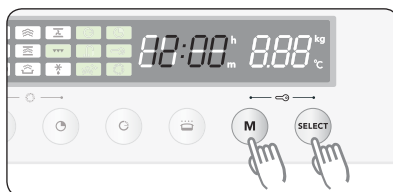
Kinderslot

De combi-steamer is voorzien van een kinderslot. Wanneer het kinderslot is ingeschakeld kunnen de knoppen niet bediend worden.

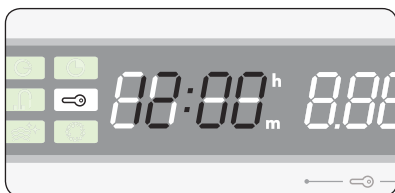
Het kinderslot inschakelen




1 Draai de **FUNCTIEKNOP** naar de positie "UIT".



2 Druk gedurende 3 seconden gelijktijdig op de toetsen **M** en **SELECT**.



3 Het sleutelsymbool  verschijnt in de display. De knoppen kunnen niet meer worden bediend.

Het kinderslot uitschakelen



1 Draai de **FUNCTIEKNOP** naar de positie "UIT". Druk nogmaals gedurende 3 seconden gelijktijdig op de toetsen **M** en **SELECT**.



2 Het sleutelsymbool verdwijnt in de display. De knoppen kunnen weer worden bediend.

Onderhoud

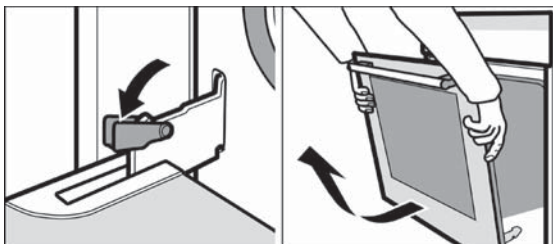
Ovendeur verwijderen

Om het reinigen te vergemakkelijken kunt u de ovendeur verwijderen.



Grijp niet in de scharnieren. U zou zich kunnen verwonden.

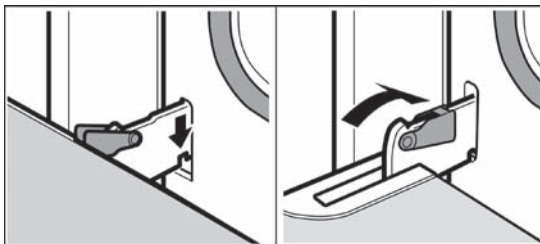
1. Open de ovendeur volledig.
2. Klap de vergrendelingen aan de linker- en rechterzijde naar boven.
3. Sluit de ovendeur half. Houd de bovenkant van de ovendeur aan weerszijden met twee handen vast. Sluit de ovendeur nog iets meer en trek hem rechtstandig omhoog uit de scharnieren.



Ovendeur terugplaatsen

Plaats de ovendeur na reiniging terug.

1. Plaats de scharnieren recht in de sleuven aan de linker- en rechterzijde van de ovenruimte. De uitsparing in de scharnieren moet aan beide zijden op de onderkant van de sleuven vallen.

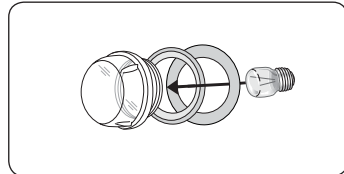
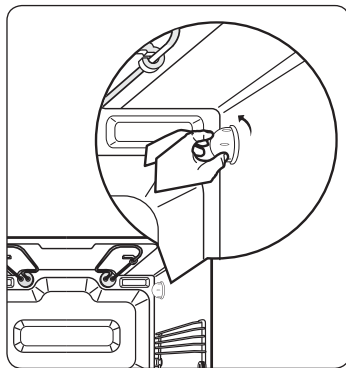


2. Open de ovendeur volledig en klap de vergrendelingen aan linker- en rechterzijde terug.
3. Sluit de ovendeur.

Ovenlamp vervangen

Ovenlamp vervangen en reinigen van de glazen beschermkap

1. Draai de glazen beschermkap, tegen de klok in, los.
2. Verwijder zowel de metalen ring als de ring van blik en reinig de glazen kap.
3. Vervang indien noodzakelijk de lamp door een nieuwe (25 W, 230 V, 300 °C warmte bestendige) ovenlamp.
4. Plaats de beschermkap en de ringen in omgekeerde volgorde terug.



Storingscodes

Storingscode	Beschrijving
	TEMP SENSOR OPEN Storingscode verschijnt indien de waarde van de temperatuursensor meer dan 250 °C bedraagt tijdens gebruik/beëindiging programma.
	TEMP SENSOR SHORT Storingscode verschijnt indien de waarde van de temperatuursensor minder dan 5 °C bedraagt tijdens gebruik/ beëindiging programma.
	UNFINISHED PREHEAT Storingscode verschijnt indien de oven niet de ingestelde temperatuur heeft bereikt na een bepaalde tijd.
	OVER 250 °C DURING OPERATION OF CONVECTION Storingscode verschijnt indien de temperatuur hoger wordt dan 250 °C tijdens het gebruik van de convectie oven.
	STEAM SENSOR OPEN Storingscode verschijnt indien de waarde van de temperatuursensor lager dan 30 °C blijft tijdens een stoomproces.
	STEAM SENSOR SHORT
	DESCALE MAX. TIME OVER (or STEAM USE MAX TIME OVER) De maximale gebruikstijd na het ontkalkingssignaal is overschreden.

Indien één van deze storingen optreedt moet u contact opnemen met onze Servicedienst.

Technische specificaties

Type	SQ4211BUU / SQ4292BUU
Elektrische aansluiting	230 V ~ 50 Hz
Aansluitwaarde	
Maximaal vermogen	3200 W
Grill	1530 W
Convectie oven	2050 W
Stoom	1700 W - 2200 W
Koeling	Koelventilator
Afmetingen (W x H x D)	
Toestel	595 x 460 x 473 mm
Ovenruimte (netto)	400 x 215 x 385 mm
Inhoud netto	30 liter
Inhoud bruto	36 liter
Gewicht	
Netto	ca. 25 kg
Incl. verpakking	ca. 31 kg

Netherlands



Correcte verwijdering van dit product (elektrische & elektronische afvalapparatuur)

Dit merkteken op het product, de accessoires of het informatiemateriaal duidt erop dat het product en zijn elektronische accessoires (bv. lader, headset, USB-kabel) niet met ander huishoudelijk afval verwijderd mogen worden aan het einde van hun gebruiksduur. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u deze artikelen van andere soorten afval scheiden en op een verantwoorde manier recyclen, zodat het duurzame hergebruik van materiaalbronnen wordt bevordert.

Huishoudelijke gebruikers moeten contact opnemen met de winkel waar ze dit product hebben gekocht of met de gemeente waar ze wonen om te vernemen waar en hoe ze deze artikelen milieuvriendelijk kunnen laten recyclen.

Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van de koopovereenkomst nalezen. Dit product en zijn elektronische accessoires mogen niet met ander bedrijfsafval voor verwijdering worden gemengd.





ATAG

Code No.: DE68-03594P