

SQ4211T

SQ4292T

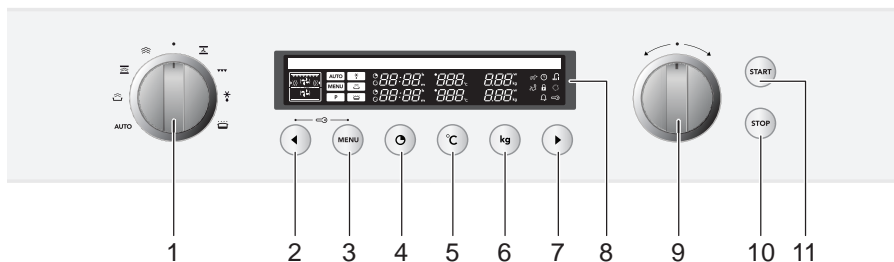
handleiding **ATAG**



Inhoud

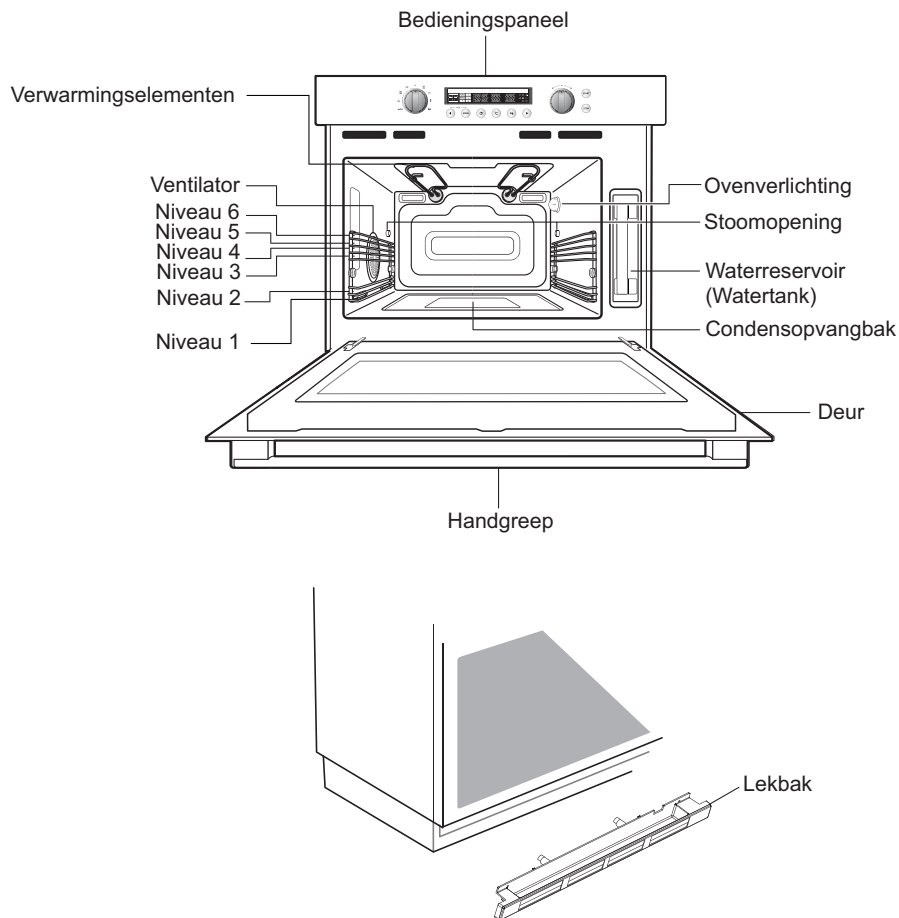
Bedieningspaneel	4
Toestelbeschrijving	5
Accessoires	6
In gebruikname	7 - 10
Waterreservoir vullen.	11
Betekenis van knoppen en toetsen	12 - 16
Voordat u begint	17 - 18
Functies en instellingen.	19 - 20
De bereidingstijd aanpassen.	21
De uitgestelde starttijd instellen.	22
Gebruik van de stoomfunctie.	23 - 25
Gebruik van de hetelucht + stoomfunctie	26 - 27
Gebruik van de opwarmfunctie	28
Gebruik van de hetelucht functie.	29 - 30
Gebruik van de grillfunctie.	31 - 32
Gebruik van het automenu	33 - 44
Gebruik van meefase koken	45 - 46
Sla uw eigen gerecht op	47 - 48
Een 'eigen gerecht' kiezen	49
Een 'eigen gerecht' verwijderen	50
Gebruik van de ontdooifunctie	51 - 52
Gebruik van de warmhoudfunctie	53
De waterhardheid instellen	54
Ontkalken	55 - 56
Gebruik van de steam clean functie	57
Reinigen en onderhoud.	58 - 60
Ovenlamp vervangen	61
Storingscodes	62
Technische specificaties	63
Verpakking en toestel afvoeren	63

Bedieningspaneel



1. FUNCTIEKNOP
2. TOETS 'VORIGE'
3. MENU TOETS
4. BEREIDINGSTIJD TOETS / UITGESTELDE STARTTIJD TOETS
5. TEMPERATUUR TOETS
6. GEWICHT TOETS
7. TOETS 'VOLGENDE'
8. DISPLAY
9. SELECTIEKNOP
10. STOPTOETS
11. STARTTOETS

Toestelbeschrijving

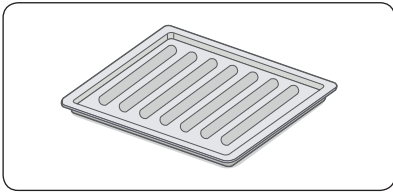


Let op

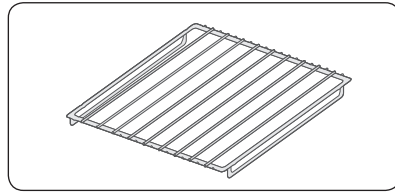
- De inschuifniveaus zijn genummerd van beneden naar boven.
- De niveaus 4, 5 en 6 worden voornamelijk gebruikt voor de grillfunctie.
- Niveau 1 wordt voornamelijk gebruikt voor bakken en braden.
- Zie de kooktabellen in deze handleiding voor de juiste inschuifniveaus voor uw gerechten.

Accessoires

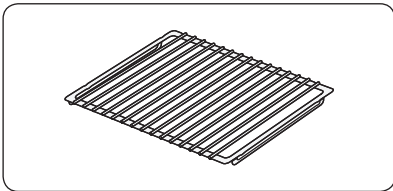
Het volgende is meegeleverd bij uw combi-steamer:



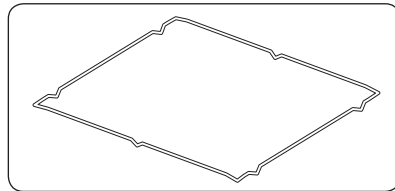
1 Bakplaat (met teflonlaag)



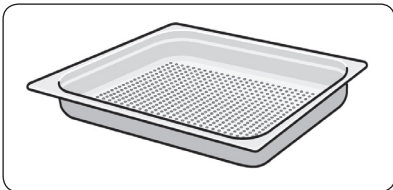
2 Inzetrooster voor de bakplaat



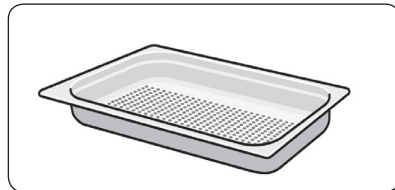
3 Ovenrooster



4 Frame voor stoomovenbakblik (altijd samen gebruiken)



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

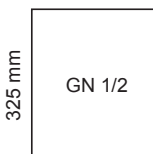


6 Klein stoomovenbakblik met gaten, 40 mm diep, Gastro-Norm-maat GN 1/3 (altijd samen met het frame gebruiken)

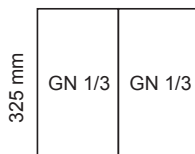
Accessoires kunt u bestellen op www.atagservice.nl.

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

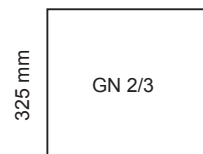
Deze zijn speciaal op uw apparaat afgestemd.



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 haar 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. Daardoor 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 door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Kinderen mogen het apparaat uitsluitend onder toezicht gebruiken. Het apparaat is geen speelgoed.

Hete oven



Waarschuwing!

- Het apparaat wordt heet tijdens 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 altijd met een pannenlap of ovenwanten 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 is geëmailleerd. Door onjuist onderhoud kan roest in de ovenruimte ontstaan. Neem de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing voor onderhoud en reiniging 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 moet u de ovenruimte altijd schoon maken.

GEBRUIK 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

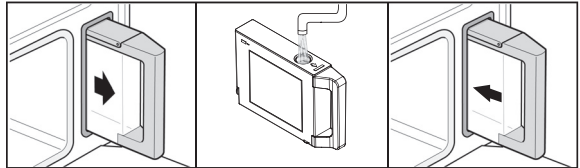
- Dit toestel is NIET bedoeld voor gebruik in een commerciële omgeving.
- Dit toestel mag alleen door een bevoegd installateur geïnstalleerd worden. Hierbij moeten de bijgevoegde installatievoorschriften gevolgd worden.
- Het toestel is voorzien van een stekker en mag alleen op een geaard stopcontact 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, geeft de display aan dat u de taal en de klok moet instellen. Vergeet niet om de klok opnieuw in te stellen bij het wisselen tussen zomer- en wintertijd. Zie hiervoor de aanwijzingen op pagina 17.

Waterreservoir vullen

Wanneer u de deur van de combi-steamer 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.

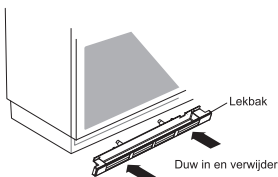
Indicatie "Waterreservoir vullen"

Wanneer het waterreservoir leeg is, klinkt er een signaal. In de display verschijnt het 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 de **Starttoets**.

Verwijderen lekbak





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



Betekenis van knoppen en toetsen

Nadat u op de **Menu**toets hebt gedrukt, kunt u verschillende instellingen kiezen door aan de **Selectieknop** te draaien. Kies een instelling, druk op de **Toets 'Volgende'** om de keuze te bevestigen en u kunt vervolgens weer verschillende instellingen kiezen door aan de **Selectieknop** te draaien. In de tabel hieronder ziet u welke instellingen u kunt kiezen.

Menu





			
	Tijd	Uren/Minuten (zie pag. 17)	
	Taal	Nederlands	Taal is aangepast
		English	
		Deutsch	
		Français	
		Dansk	
	Geluid	Aan	Geluid is aangepast
		Uit	
	Contrast	1	Contrast is aangepast
		2	
		3	
Schoonmaken	Steam clean	Steam clean start	
	Onkalken	Het onkalken start	
Waterhardheid	Waterhardheid (heel zacht, zacht, hard, heel hard)	Waterhardheid is aangepast	
Gerechten	Toevoegen (zie pag. 47-48)		
	Verwijderen (zie pag. 50)		
Automatisch uitschakelen (klok)	Aan	Automatisch uitschakelen is aangepast (zie pagina 17)	
	Uit		

Bereidingstijd





		 / 	
Bereidingstijd knippert	Stel de bereidingstijd in	Bevestig, de bereidingstijd stopt met knippen	Als de toets 'Temperatuur' wordt ingedrukt, kunt u deze instelling aanpassen (ze gaat knippen).

Betekenis van knoppen en toetsen (vervolg)

Uitgestelde starttijd

 Druk in, houdt drie seconden vast			
De uitgestelde starttijd gaat knipperen	Stel de uitgestelde starttijd in	Bevestig, de uitgestelde starttijd stopt met knipperen	Als de toets 'Bereidings-tijd' of 'Temperatuur' wordt ingedrukt, kunt u deze instellingen (indien beschikbaar) aanpassen (ze gaan knipperen)




Temperatuur

			
De temperatuur knippert	Stel de temperatuur in	Bevestig, de temperatuur stopt met knipperen	Als de toets 'Bereidings-tijd' of 'Uitgestelde starttijd' wordt ingedrukt, kunt u deze instellingen (indien beschikbaar) aanpassen (ze gaan knipperen)

Gewicht

			
Het gewicht knippert	Stel het gewicht in	Bevestig, het gewicht stopt met knipperen	Als de toets 'Bereidings-tijd', 'Temperatuur' of 'Uitgestelde starttijd' wordt ingedrukt, kunt u deze instellingen (indien beschikbaar) aanpassen (ze gaan knipperen)

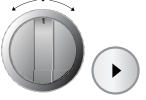
Kinderslot

			
Druk gelijktijdig in	Kinderslot is aan (sleutelsymbool licht op)	Druk weer gelijktijdig in	Kinderslot is uit (sleutelsymbool gaat uit)







Betekenis van knoppen en toetsen (vervolg)

Als u een functie heeft gekozen met de **Functieknop**, kunt u wederom verschillende instellingen aanpassen of instellen door aan de **Selectieknop** te draaien.







Automenu

				
AUTO	Automenu	Selecteer een categorie en druk op 'Verder' ter bevestiging	Selecteer een gerecht-item en druk op 'Verder' ter bevestiging	Zie pag. 33 + 34 voor meer informatie







Opwarmen

					
	Opwarmen	Druk om de bereidingstijd/uitgestelde starttijd aan te passen	Stel de bereidingstijd/uitgestelde starttijd in	Bevestig	Start

Hetelucht + Stomen







					
	Hetelucht + Stomen	Druk om de bereidingstijd/uitgestelde starttijd/temperatuur aan te passen	Stel de bereidingstijd/uitgestelde starttijd/temperatuur in	Bevestig	Start

Stomen





					
	Stomen	Druk om de bereidingstijd/uitgestelde starttijd/temperatuur aan te passen	Stel de bereidingstijd/uitgestelde starttijd/temperatuur in	Bevestig	Start

Betekenis van knoppen en toetsen (vervolg)







Hetelucht

					
	Hetelucht	Druk om de bereidingstijd/uitgestelde starttijd/temperatuur aan te passen	Stel de bereidingstijd/uitgestelde starttijd/temperatuur in	Bevestig	Start







Grill

					
	Grill	Druk om de bereidingstijd/uitgestelde starttijd aan te passen	Stel de bereidingstijd/uitgestelde starttijd in	Bevestig	Start

Ontdooien

					
	Ontdooien	Druk om de bereidingstijd/uitgestelde starttijd/temperatuur aan te passen	Stel de bereidingstijd/uitgestelde starttijd/temperatuur in	Bevestig	Start

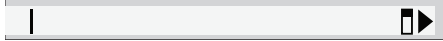


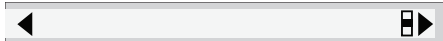



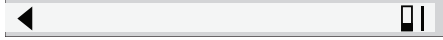


Warmhouden

					
	Warmhouden	Druk om de bereidingstijd/uitgestelde starttijd aan te passen	Stel de bereidingstijd/uitgestelde starttijd in	Bevestig	Start

Betekenis van knoppen en toetsen (vervolg)

Als u 'Automenu' kiest door aan de **Functieknop** te draaien of als u op de **Menutoets** drukt, ziet u tekst in de display. Tevens verschijnen er bepaalde symbolen in de display, waarvan u de uitleg hieronder in de tabel vindt.

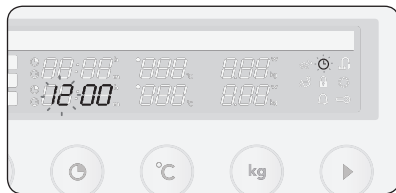
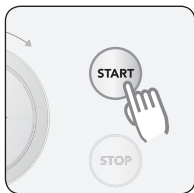
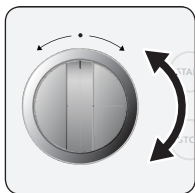
Symbolen in de tekstdisplay

Symbolen in de tekstdisplay	Toets/knop	Uitleg
		Draai om te selecteren (door het menu 'scrollen')
		Bevestig
		Draai om te selecteren (door het menu 'scrollen')
		Bevestig
		Ga 1 stap terug
		Start (u kunt niet meer verder 'scrollen')
		Ga 1 stap terug

Voordat u begint

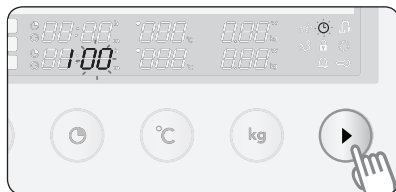
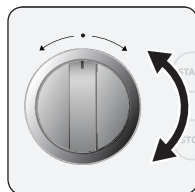
De taal en de tijd instellen

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



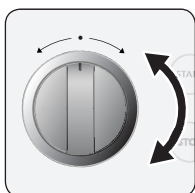
1 Draai aan de **Selectieknop** om de taal in te stellen. Druk op de **Starttoets** ter bevestiging.

2 Nu kunt u de huidige tijd instellen. Het kloksymbool '🕒' en '12' knippen.



3 Voorbeeld: de tijd instellen op 1:30. Draai aan de **Selectieknop** om het uur in te stellen.

4 Druk op de **Toets 'Volgende'** om te bevestigen. Het kloksymbool '🕒' en '00' knippen.



5 Draai aan de **Selectieknop** om de minuten in te stellen en druk op de **Starttoets** om het instellen van de klok af te ronden. Het kloksymbool '🕒' verdwijnt en '30' stopt met knippen.







6 De display toont de huidige tijd. Het toestel is nu klaar voor gebruik. Indien u de tijd op een later tijdstip wilt wijzigen, kunt u dit doen door op de **Menu-toets** te drukken en 'Tijd' te kiezen door aan de **Selectieknop** te draaien. Volg daarna stap 2-6 op deze pagina.

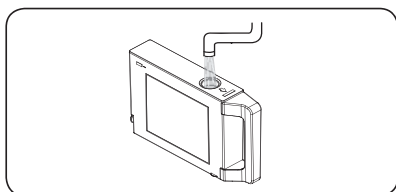
Automatisch uitschakelen (klok)


Wanneer de oven gedurende 30 minuten niet bediend is, schakelt de display automatisch uit. Druk op een willekeurige toets om de display weer in te schakelen. Indien gewenst kan deze functie uitgeschakeld worden (zie pagina 12, 'Automatisch uitschakelen').

Voordat u begint (vervolg)

Aanwijzingen

- 1) Tijdens het bereiden van gerechten kunnen de **bereidingstijd**, **uitgestelde starttijd** en/of **temperatuur** altijd aangepast worden.
 - ▶ Bereidingstijd: druk op de **Bereidingstijdtoets** , draai aan de **Selectieknop** en druk nogmaals op de **Bereidingstijdtoets**  ter bevestiging (zie pag. 21).
 - ▶ Uitgestelde starttijd: druk op de **Bereidingstijdtoets**  en houdt deze 3 seconden vast, draai aan de **Selectieknop** en druk nogmaals op de **Bereidingstijdtoets**  ter bevestiging (zie pag. 22).
 - ▶ Temperatuur: druk op de **Temperatuuroets** , draai aan de **Selectieknop** en druk nogmaals op de **Temperatuuroets**  ter bevestiging.
- 2) Tijdens het stoomproces schakelen de verwarmingselementen continu in en uit om de ingestelde temperatuur te handhaven.
- 3) Tijdens het bakproces schakelen de verwarmingselementen continu in en uit om de ingestelde temperatuur te handhaven.
- 4) 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. Let ook op de stoomopeningen!
- 5) Verwijder na het bereiden/ontdooien van gerechten het opgevangen vocht uit het lekbakje en leeg het waterreservoir.
- 6) Droog de ovenruimte met een droge doek als er vocht is achtergebleven.
- 7) De ventilator draait na het stomen nog drie minuten. Dit is normaal.



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

- U kunt gedurende het hele bereidingsproces water bijvullen.

Belangrijk

- ▶ Gebruik alleen ovenschalen die geschikt zijn voor een temperatuur van 100-230 °C als u de functie Hetelucht + stomen gebruikt.
- ▶ Gebruik alleen ovenschalen die geschikt zijn voor een temperatuur van 40 - 230 °C als u de functie Hetelucht gebruikt.

Wanneer de bereiding van het gerecht klaar is, hoort u een geluidssignaal en 'Einde' knippert viermaal in de display. Daarna hoort u elke minuut een geluidssignaal.

Funcities en instellingen

De volgende tabel geeft een overzicht van de verschillende funcities en instellingen van uw combi-steamer. Gebruik de kooktabellen als richtlijn 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



Hetelucht + 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



Hetelucht

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

Funcies en instellingen (vervolg)



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.



Ontdooien

Het ontdooien van bevroren gerechten 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

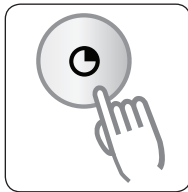
AUTO

Automatische programma's

Voor uw gemak zijn er 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.

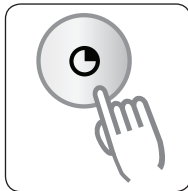
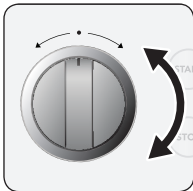
De bereidingstijd aanpassen

Voorbeeld: de bereidingstijd aanpassen in de stoomfunctie



1 Draai de **Functieknop** naar de positie 'Stomen'  (standaard bereidingstijd 20 min. temperatuur 100 °C). Druk op de **Bereidingstijdtoets**.

2 De tijd en het 'bereidingstijdsymbool' knipperen.

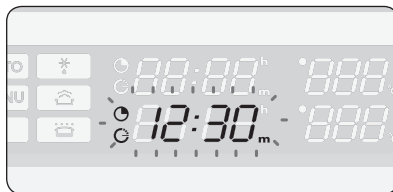
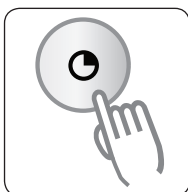


3 Draai aan de **Selectieknop** om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk op de **Bereidingstijdtoets** ter bevestiging.

4 Druk op de **Starttoets**. De combi-steamer start.

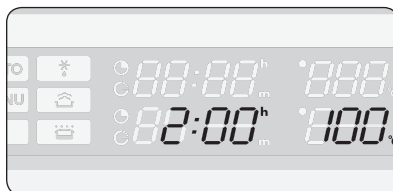
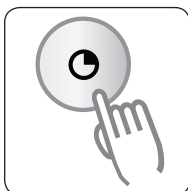
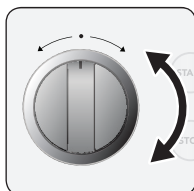
De uitgestelde starttijd instellen

Voorbeeld: de uitgestelde starttijd instellen (2 uur) in de stoomfunctie



1 Draai de **Functieknop** naar de positie 'Stomen' ☁ (standaard bereidingstijd 20 min. temperatuur 100 °C). Druk op de **Bereidingstijdtoets** en houdt deze drie seconden vast.

2 De huidige tijd en het 'uitgestelde starttijdsymbool' knipperen.

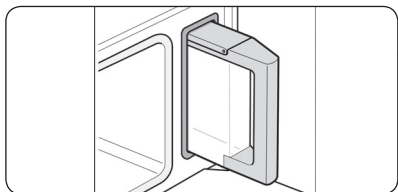


3 Draai aan de **Selectieknop** om de uitgestelde starttijd (2 uur) in te stellen en druk op de **Bereidingstijdtoets** ter bevestiging.

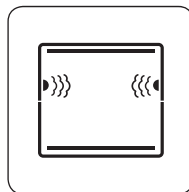
4 In de display ziet u 'Programma begint over' en de uitgestelde starttijd die aftelt. De combi-steamer start automatisch na twee uur.

Gebruik van de stoomfunctie

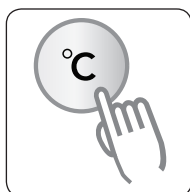
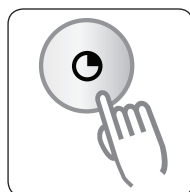
Stoomoven instellen



- 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 'Stomen' (☁) (standaard bereidingstijd 20 min. temperatuur 100 °C).



- 3** Als u wilt, kunt u de bereidingstijd, uitgestelde starttijd en/of de temperatuur instellen (indien beschikbaar). Zie pag. 21 en 22.

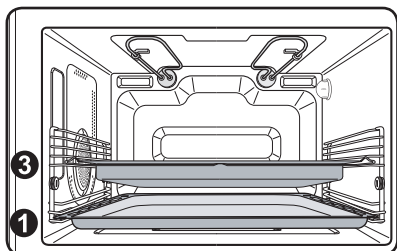


- 4** Druk op de **Starttoets**. De combi-steamer start.

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 richtlijn voor het stomen. Vul voor het stomen altijd het waterreservoir met vers water tot de marking '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, maiskolven)	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
Flan/puddinkjes (6 dessert-schaaltjes, elk 100 ml, bedek de schaal met folie)	90 °C	Ovenrooster (3)	35-40
Eiercustard (gebruik een grote, platte, glazen ovenschaal, afgedekt met folie)	90 °C	Ovenrooster (3)	37-42

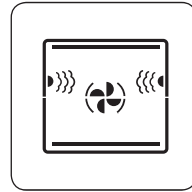
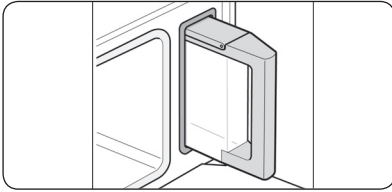
Stomen op 2 niveaus

Gebruik de instellingen en bereidingstijden in onderstaande tabel als richtlijn 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

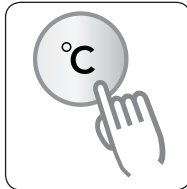
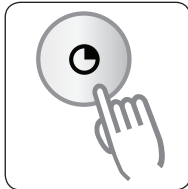
Gebruik van de hetelucht + stoomfunctie

De Hetelucht + Stoomfunctie



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 **Funcatieknop** naar de positie 'Hetelucht + Stomen'  (standaard bereidingstijd 20 min. temperatuur 180 °C).



3 Als u wilt, kunt u de bereidingstijd, uitgestelde starttijd en/of de temperatuur instellen (indien beschikbaar). Zie pag. 21 en 22.



4 Druk op de **Starttoets**. De combi-steamer start.

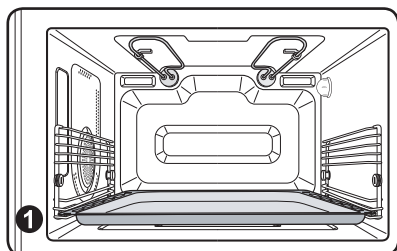
Voorverwarmen overslaan

Als u begint te koken in de hetelucht + stoomfunctie, ziet u 'Voorverwarmen' in de display staan. U kunt het voorverwarmen overslaan door op de Toets '**Volgende**' te drukken en vervolgens met de **Selectie knop** te kiezen voor 'nee'. Druk nogmaals op de **Toets 'Volgende'** ter bevestiging. De combi-steamer slaat nu het voorverwarmen over (en 'Voorverwarmen' verdwijnt uit de display).

Gebruik van de hetelucht + 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 ❶ geplaatst.

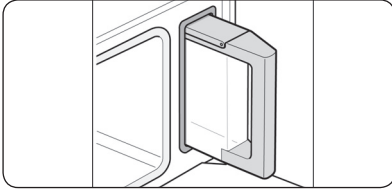
Kooktabel

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

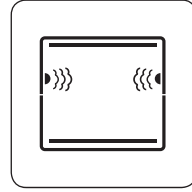
Gerecht	Combi stomen (°C)	Accessoires (niveau)	Tijd (min.)
Bladerdeegzoutje (reepjes bladerdeeg met geraspte kaas)	200 °C	Bakplaat (1)	15-20
Zelfgemaakt brood	180 °C (voorverwarmen)	Ovenrooster (1)	30-35
Groente gratin / aardappel gratin	170-180 °C	Ovenrooster (1)	35-50
Varkensrollade (medium/doorbakken) (1.0 kg)	fase 1: 200 °C met hetelucht 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

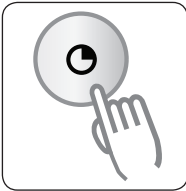
Opwarmen



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 bereidingstijd: 20 min.).



3 Als u wilt, kunt u de bereidingstijd, en/of uitgestelde starttijd instellen (indien beschikbaar). Zie pag. 21 en 22.



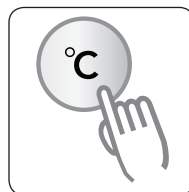
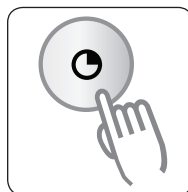
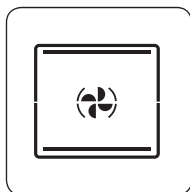
4 Druk op de **Starttoets**. De combi-steamer start.

Gebruik de instellingen en bereidingstijden in onderstaande tabel als richtlijn 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

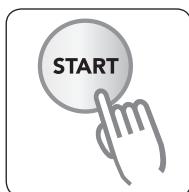
Gebruik van de hetelucht functie

Hetelucht



1 Draai de **Functieknop** naar de positie 'Hetelucht'  (standaard bereidings-tijd 15 min. temperatuur 180 °C).

2 Als u wilt, kunt u de bereidingstijd, uit-gestelde starttijd en/of de temperatuur instellen (indien beschikbaar). Zie pag. 21 en 22.



3 Druk op de **Starttoets**. De combi-steamer start.

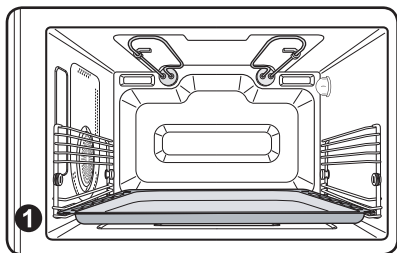
Voorverwarmen overslaan

Als u begint te koken in de hetelucht functie, ziet u 'Voorverwarmen' in de display staan. U kunt het voorverwarmen overslaan door op de Toets '**Volgende**' te drukken en vervolgens met de **Selectie knop** te kiezen voor 'nee'. Druk nogmaals op de **Toets 'Volgende'** ter bevestiging. De combi-steamer slaat nu het voorverwarmen over (en 'Voorverwarmen' verdwijnt uit de display).

Gebruik van hetelucht (vervolg)

Hetelucht

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 ❶.

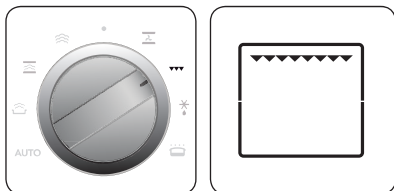
Kooktabel


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

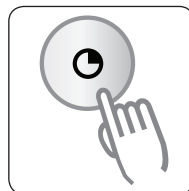
Gerecht	Hetelucht (°C)	Accessoires (niveau)	Tijd (min.)
Bevroren pizza (350 g)	220 °C	Bakplaat (1)	14-15
Bevroren oven frites (450 g)	200 °C	Bakplaat (1)	21-26
Bevroren stokbrood (250 g)	180 °C (voorverwarmen)	Ovenrooster (1)	8-12
Bevroren appeltaart	180 °C	Bakplaat (1)	30-40
Zelfgemaakte pizza (1300 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

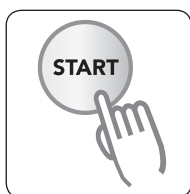
Grillen



1 Draai de **Funcatieknop** naar de positie 'Grillen'  (standaard bereidingstijd 5 min.).



2 Als u wilt, kunt u de bereidingstijd, en/of uitgestelde starttijd instellen (indien beschikbaar). Zie pag. 21 en 22.



3 Druk op de **Starttoets**. De combi-steamer start.

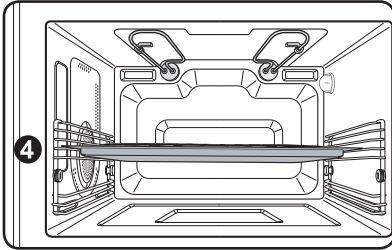
Belangrijk

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

Gebruik van de grillfunctie (vervolg)

Grillen

Het gerecht 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 richtlijn 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

Gebruik van het Automenu

In het Automenu kunt u kiezen uit verscheidene gerechten die verdeeld zijn in 12 categorieën. In de lijst hieronder ziet u welke categorieën er zijn. De automatische programma's hebben voorgeprogrammeerde bereidingstijden. U hoeft de tijd en de temperatuur niet in te stellen.

U kunt in het Automenu ook kiezen voor 'Eigen gerechten' (zie pagina 47) of 'Meerfase koken' (zie pagina 45).

Categorieën:

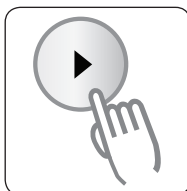
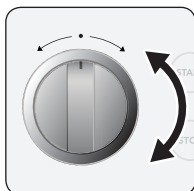
1. Groenten
2. Bijgerechten
3. Vlees
4. Gevogelte
5. Vis / schelp- schaaldieren
6. Deegwaren
7. Schotels
8. Desserts
9. Ontdooien
10. Speciale programma's
11. Eiergerechten
12. Kant en klaar
13. Eigen gerechten
14. Meerfase koken

Gebruik van het Automenu (vervolg)

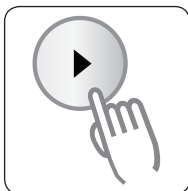
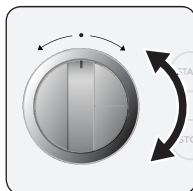
De automatische programma's hebben voorgeprogrammeerde bereidingstijden. U hoeft de tijd en de temperatuur niet in te stellen.



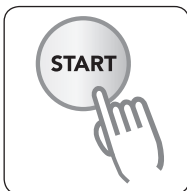
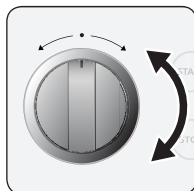
1 Draai de **Functieknop** naar de positie 'Auto'.



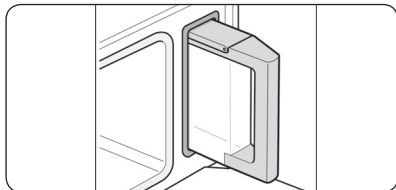
2 Draai aan de **Selectieknop** om een automenu categorie te kiezen (zie de tabellen op pag. 35-44). Druk op de **Toets 'Volgende'** om de instelling te bevestigen.




3 Draai aan de **Selectieknop** om een voedsel item te kiezen. Druk op de **Toets 'Volgende'** om de instelling te bevestigen (of op de **Starttoets** om het automatische programma te starten).



4 Draai aan de **Selectieknop** om een sub-item te kiezen (indien beschikbaar). Druk op de **Starttoets** om de instelling te bevestigen en het automatische programma te starten.



5 Vul het waterreservoir tot de markering 'max' met vers water als u het symbool  in de display ziet en plaats het reservoir weer terug. Zet daarna het gerecht in de oven.

Gebruik van het Automenu (vervolg)

In de volgende tabellen ziet u de verschillende gerechten items die bij de 12 categorieën horen. De hoeveelheden zijn aangegeven waarop het programma is gebaseerd en aanbevelingen om het beste resultaat te krijgen. Vul het waterreservoir met vers water tot de markering 'max'. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen als u het gerecht uit de combi-steamer haalt.

Categorie: Groenten

Voedsel Item	Sub-item	Gewicht (kg)	Accessoires (niveau)
Bloemkool	Roosjes	0.2-0.6	Stoomovenbakblik + frame (3), bakplaat (1)
	Leg de bloemkoolroosjes in het stoomovenbakblik.		
	Heel	0.2-0.6	Inzetrooster met bakplaat (2)
	Leg de hele bloemkool op de bakplaat met inzetrooster.		
Broccoli	Roosjes	0.2-0.6	Stoomovenbakblik + frame (3), bakplaat (1)
	Leg de broccoliroosjes in het stoomovenbakblik.		
	Heel	0.2-0.6	Inzetrooster met bakplaat (2)
	Leg de hele broccoli op de bakplaat met inzetrooster.		
Wortels	Plakjes	0.2-0.6	Stoomovenbakblik + frame (3), bakplaat (1)
	Leg de plakjes wortels in het stoomovenbakblik.		
	Heel	0.2-0.6	Stoomovenbakblik + frame (3), bakplaat (1)
	Leg de hele wortels in het stoomovenbakblik.		
Asperges	Groen	0.3-0.6	Stoomovenbakblik + frame (3), bakplaat (1)
	Leg de asperges (± 1,5 cm dik) in het stoomovenbakblik.		
	Wit	0.4-0.8	Stoomovenbakblik + frame (3), bakplaat (1)
	Leg de witte asperges (± 2 cm dik) in het stoomovenbakblik.		
Speziebonen		0.2-0.6	Stoomovenbakblik + frame (3), bakplaat (1)
	Leg de speziebonen in het stoomovenbakblik.		
Peultjes		0.2-0.4	Stoomovenbakblik + frame (3), bakplaat (1)
	Leg de peultjes in het stoomovenbakblik.		
Witlof	Heel	0.2-0.6	Stoomovenbakblik + frame (3), bakplaat (1)
	Leg de witlof (elk 80 g) in het stoomovenbakblik. Snijd grote stukken witlof door de helft.		
Spruitjes		0.2-0.6	Stoomovenbakblik + frame (3), bakplaat (1)
	Leg de spruitjes in het stoomovenbakblik.		
Gemengde groenten	Geroosterd	0.2-0.5	Bakplaat (4)
	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.		

Gebruik van het Automenu (vervolg)

Categorie: Bijgerechten

Voedsel Item	Sub-item	Gewicht (kg)	Accessoires (niveau)
Aardappelen gestoomd	Heel	0.2-0.8	Stoomovenbakblik + frame (3), bakplaat (1)
	Leg de hele (geschilde) aardappelen (ongeveer 100 gram per stuk) in het stoomovenbakblik.		
	Half	0.2-0.8	Stoomovenbakblik + frame (3), bakplaat (1)
	Leg de halve (geschilde) aardappelen (ongeveer 50 gram per stuk) in het stoomovenbakblik.		
	Kriel	0.2-0.8	Stoomovenbakblik + frame (3), bakplaat (1)
	Leg de krieltjes in het stoomovenbakblik.		
Aardappelen	Heel, gepoft	0.4-0.8	Bakplaat (1)
	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. Draai de aardappelen om bij het piepsignaal van de oven. Druk op de Starttoets om het proces voort te zetten.		
	Partjes, geroosterd	0.4-0.6	Bakplaat (1)
	Gebruik middelmatige tot grote aardappelen (elk 200 g). Maak de aardappelen schoon, snij ze in partjes en marineer ze met olie, zout, peper en kruiden. Plaats de aardappelen naast elkaar op de bakplaat.		
Rijst	Witte rijst	0.2-0.4	Ovenrooster (1)
	Verdeel de witte rijst (basmati of pandan) in een platte, glazen ovenschaal. Voeg voor elke 100 gram rijst, 200 ml koud water toe. Plaats de schaal op het ovenrooster. Na het stomen even doorroeren.		
	Zilvervlies rijst	0.2-0.4	Ovenrooster (1)
	Verdeel de zilvervlies rijst (voorgestoomd) in een platte, glazen ovenschaal. Voeg voor elke 100 gram rijst, 175 ml koud water toe. Plaats de schaal op het ovenrooster. Na het stomen even doorroeren.		
	Risotto	0.2-0.4	Ovenrooster (1)
	Verdeel de risotto in een platte, glazen ovenschaal. Voeg voor elke 100 gram risotto, 220 ml hete bouillon toe. Plaats de schaal op het ovenrooster. Roer even door bij het piepsignaal van de oven. Druk op de Starttoets om het proces voort te zetten. Na het stomen even doorroeren.		

Gebruik van het Automenu (vervolg)

Categorie: Vlees

Voedsel Item	Sub-item	Gewicht (kg)	Accessoires (niveau)
Rosbief	Rood-rosé	1.1-1.3	Inzetrooster met bakplaat (1)
	Kruid de rosbeef met olie en kruiden (zout moet pas na het braden worden toegevoegd). Plaats de rosbeef op de bakplaat met inzetrooster. Draai de rosbeef om bij het piepsignaal van de oven. Druk op de Starttoets om het proces voort te zetten. Na het braden moet de rosbeef in aluminiumfolie worden verpakt. Laat het vlees 15 minuten rusten.		
	Rosé-doorbakken	1.1-1.3	Inzetrooster met bakplaat (1)
	Zie boven		
	Langzaam garen	1.1-1.3	Inzetrooster met bakplaat (1)
	Kruid de rosbeef met olie en kruiden (zout moet pas na het braden worden toegevoegd). Plaats de rosbeef op de bakplaat met inzetrooster. Als u het vlees extra bruin wilt hebben, schroei het dan eerst dicht op hoog vuur voordat u het in de combi-steamer plaatst. Resultaat: rosé-doorbakken.		
Rollade		0.8-1.0	Inzetrooster met bakplaat (1)
	Plaats de gekruide rollade met de vette kant naar onderen op de bakplaat met inzetrooster. Draai de rollade om bij het piepsignaal van de oven. Druk op de Starttoets om het proces voort te zetten. Na het braden moet de rollade in aluminiumfolie worden verpakt. Laat het vlees 15 minuten rusten.		
Beenham		0.6-0.8	Inzetrooster met bakplaat (1)
	Plaats de gekruide beenham met de vette kant naar onderen op de bakplaat met inzetrooster. Draai de rollade om bij het piepsignaal van de oven. Druk op de Starttoets om het proces voort te zetten. Na het braden moet de rollade in aluminiumfolie worden verpakt. Laat het vlees 15 minuten rusten.		
Lamsbout		1.3-1.6	Inzetrooster met bakplaat (2)
	Plaats de gekruide lamsbout met de vette kant naar onderen op de bakplaat met inzetrooster. Draai de rollade om bij het piepsignaal van de oven. Druk op de Starttoets om het proces voort te zetten. Na het braden moet de rollade in aluminiumfolie worden verpakt. Laat het vlees 15 minuten rusten. Resultaat: rosé-doorbakken.		
Biefstuk	Dun	0.3-0.6	Inzetrooster met bakplaat (5)
	Verwarm de oven voor. Plaats de biefstukken naast elkaar in het midden van de bakplaat met inzetrooster. (Gebruik niveau 6 voor een extra bruin resultaat). Draai de biefstuk(ken) om bij het piepsignaal van de oven. Druk op de Starttoets om het proces voort te zetten.		
	Dik	0.6-0.8	Inzetrooster met bakplaat (5)
	Zie boven.		

Gebruik van het Automenu (vervolg)

Voedsel Item	Sub-item	Gewicht (kg)	Accessoires (niveau)
Lamskoteletjes		0.3-0.6	Inzetrooster met bakplaat (4)
	Verwarm de oven voor. Plaats de lamskoteletjes naast elkaar in het midden van de bakplaat met inzetrooster. (Gebruik niveau 5 voor een extra bruin resultaat). Draai de lamskoteletjes om bij het piepsignaal van de oven. Druk op de Starttoets om het proces voort te zetten.		
Saucijsjes/Worstjes		0.3-0.6	Inzetrooster met bakplaat (4)
	Plaats de saucijsjes/worstjes naast elkaar in het midden van de bakplaat met inzetrooster. (Gebruik niveau 5 voor een extra bruin resultaat). Draai de saucijsjes/worstjes om bij het piepsignaal van de oven. Druk op de Starttoets om het proces voort te zetten.		
Hamburgers		0.5-1.0	Bakplaat (4)
	Plaats rauwe hamburgers naast elkaar op de bakplaat. Draai de hamburgers om bij het piepsignaal van de oven. Druk op de Starttoets om het proces voort te zetten. (Gebruik niveau 5 voor extra bruine hamburgers).		
Rookworst	Gestoemd	0.2-0.4	Stoomovenbakblik + frame (3), bakplaat (1)
	Leg de rookworst (zonder verpakking) in het stoomovenbakblik.		

Categorie: Gevogelte

Voedsel item	Sub-item	Gewicht (kg)	Accessoires (niveau)
Kip	Drumsticks	0.5-0.7	Inzetrooster met bakplaat (5)
	Kruid de kipstukken met olie en kruiden. Plaats de kipstukken met het vel naar beneden op de bakplaat met inzetrooster. Draai de kipstukken om bij het piepsignaal van de oven. Druk op de Starttoets om het proces voort te zetten.		
	Kippenbouten	0.4-0.6	Inzetrooster met bakplaat (3)
		0.7-0.9	
	Kruid de kipstukken met olie en kruiden. Plaats de kipstukken met het vel naar beneden op de bakplaat met inzetrooster. Draai de kipstukken om bij het piepsignaal van de oven. Druk op de Starttoets om het proces voort te zetten.		
	Hele kip	1.2-1.3	Inzetrooster met bakplaat (1)
		1.4-1.5	
	Kruid de kip met olie en kruiden. Plaats de kip, met de borst naar beneden op de bakplaat met inzetrooster. Draai de kip om bij het piepsignaal van de oven. Druk op de Starttoets om het proces voort te zetten.		
Kipfilet, gestoemd	0.2-1.0	Stoomovenbakblik + frame (3), bakplaat (1)	
Plaats de stukken kipfilet naast elkaar in het stoomovenbakblik.			
Kalkoenbouten		0.8-0.9	Inzetrooster met bakplaat (1)
	Kruid de kalkoenbouten met olie en kruiden. Plaats de kalkoenbouten met het vel naar beneden op de bakplaat met inzetrooster. Draai de kalkoenbouten om bij het piepsignaal van de oven. Druk op de Starttoets om het proces voort te zetten.		

Gebruik van het Automenu (vervolg)

Voedsel item	Sub-item	Gewicht (kg)	Accessoires (niveau)
Eendenborstfilet		0.3-0.5	Inzetrooster met bakplaat (5)
	Kruid de eendenborstfilet met olie en kruiden. Plaats de eendenborstfilet met het vel naar beneden op de bakplaat met inzetrooster. Draai de eendenborstfilet om bij het piepsignaal van de oven. Druk op de Starttoets om het proces voort te zetten. Resultaat: medium.		
Kipsaté		0.3-0.5	Inzetrooster met bakplaat (5)
	Kruid de kipsaté met olie en kruiden (max. maat van de kipstukjes 3 x 3 cm). Leg de kipsaté in het midden op de bakplaat met inzetrooster. Draai de kipsaté om bij het piepsignaal van de oven. Druk op de Starttoets om het proces voort te zetten.		

Categorie: Vis

Voedsel item	Sub-item	Gewicht (kg)	Accessoires (niveau)
Visfilet, 2 cm	Gestoomd	0.2-1.0	Stoomovenbakblik + frame (3), bakplaat (1)
	Leg de visfilet (ongeveer 2 cm dik), bijv. zalm, koolvis of zeeduivel naast elkaar in het stoomovenbakblik.		
	Geroosterd	0.3-0.6	Bakplaat (4)
	Marineer de visfilets (ongeveer 2 cm dik), bijv. koolvis, kabeljauw of zeeduivel. Plaats deze naast elkaar op de bakplaat. Draai de visfilets om bij het piepsignaal van de oven. Druk op de Starttoets om het proces voort te zetten.		
Vissteak, 3 cm	Gestoomd	0.2-1.0	Stoomovenbakblik + frame (3), bakplaat (1)
	Leg de vissteak (ongeveer 3 cm dik), bijv. zalm, kabeljauw of koolvis naast elkaar in het stoomovenbakblik.		
	Geroosterd	0.3-0.6	Bakplaat (4)
	Marineer de vissteaks (ongeveer 3 cm dik), bijv. zalmsteaks of tonijnsteaks. Leg ze naast elkaar in het stoomovenbakblik. Draai de visfilets om bij het piepsignaal van de oven. Druk op de Starttoets om het proces voort te zetten.		
Vismoot, 4 cm	Gestoomd	0.2-1.0	Stoomovenbakblik + frame (3), bakplaat (1)
	Leg de vismooten (ongeveer 4 cm dik), bijv. zalmvismooten, naast elkaar in het stoomovenbakblik.		
Hele vis	Geroosterd	0.4-0.8	Bakplaat (3)
	Kruid de vis met olie en kruiden. Plaats de vissen naast elkaar, staart naast kop, op de bakplaat. Draai de vissen om bij het piepsignaal van de oven. Druk op de Starttoets om het proces voort te zetten.		
Garnalen	Gestoomd	0.2-0.5	Stoomovenbakblik + frame (3), bakplaat (1)
	Leg de rauwe garnalen (gepeld of ongepeld) in een stoomovenbakblik.		
	Geroosterd	0.2-0.5	Inzetrooster met bakplaat (5)
	Leg de rauwe garnalen (gepeld of ongepeld) op de bakplaat.		

Gebruik van het Automenu (vervolg)

Voedsel item	Sub-item	Gewicht (kg)	Accessoires (niveau)
Mosselen	Gestoomd	1.0-1.4	Stoomovenbakblik + frame (3), bakplaat (1)
	Doe uien, kruiden en specerijen in een stoomovenbakblik. Verdeel hier de mosselen over.		

Categorie: Deegwaren

Voedsel item	Sub-item	Gewicht (kg)	Accessoires (niveau)
Brood	Wit brood	0.7-0.8	Ovenrooster (1)
	Bereid het deeg voor volgens de instructies op het pak. Doe het deeg in een rechthoekig metalen bakblik (lengte 30 cm). Zet, na het voorverwarmen, het bakblik (evenwijdig aan de deur) op het ovenrooster.		
	Rijzen gistdeeg	0.3-0.6	Ovenrooster (1)
	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.		
	Croissant	0.2-0.4	Bakplaat (1)
	Gebruik het ovenrooster met bakpapier. Plaats de croissants op het bakpapier.		
Gebak	Cake	0.7-0.8	Ovenrooster (1)
	Doe vers beslag in een metalen cakeblik (lengte 30 cm). Plaats dit, na het voorverwarmen, (haaks op de deur) op het ovenrooster.		
	Boterkoek	0.5-0.7	Ovenrooster (1)
	Doe vers beslag in een ronde metalen bakvorm (diameter: 24 cm). Plaats deze, na het voorverwarmen, op het ovenrooster.		
	Biscuitdeeg	0.3-0.6	Ovenrooster (1)
	Doe 300 gram beslag in een springvorm van Ø 18 cm, 400-500 gram in Ø 24 cm en 600 gram in Ø 26 cm. Zet deze, na het voorverwarmen in het midden van het ovenrooster.		
	Appeltaart	1.2-1.4	Ovenrooster (1)
	Maak de appeltaart in een rond bakblik (Ø 20 cm voor 1300 gram, Ø 24 cm voor 1400 gram). Plaats het bakblik, na het voorverwarmen, op het ovenrooster.		

Gebruik van het Automenu (vervolg)

Voedsel item	Sub-item	Gewicht (kg)	Accessoires (niveau)
Gebak	Muffins	0.5-0.7	Bakplaat (1) Or Wire rack (1)
	Doe muffindeeg in papieren cakevormpjes. Zet de vormpjes, na het voorverwarmen, in het midden van de bakplaat. Of gebruik een speciale muffinschaal voor 12 muffins. Gebruik dan het ovenrooster.		
	Brownies	0.5-0.7	Ovenrooster (1)
	Doe het deeg in een rechthoekige ovenschaal. Zet de schaal in het midden op het ovenrooster.		
	Bodem voor vruchtentaart	0.3-0.5	Ovenrooster (1)
	Doe vers beslag in een rond bakblik en plaats deze, na het voorverwarmen, op het ovenrooster.		
	Appelflappen	0.3-0.5	Bakplaat (1)
Gebruik de bakplaat met bakpapier. Vul bladerdeeg met appel (elk 75 gram). Plaats de appelflappen op het bakpapier. Voor een mooie bruine kleur kunt u de appelflappen met losgeklopt ei insmeren.			

Category: Schotels

Voedsel item	Sub-item	Gewicht (kg)	Accessoires (niveau)
Gratin	Aardappelgratin	0.7-1.0	Ovenrooster (1)
	Gebruik een glazen of oenvaste schaal. Zet de schaal op het ovenrooster.		
	Goentegratin	0.4-0.8	Ovenrooster (1)
	Gebruik een glazen of oenvaste schaal. Zet de schaal op het ovenrooster.		
Lasagne		0.8-1.1	Ovenrooster (1)
	Gebruik een rechthoekige/viekante oenvaste schaal. Zet de schaal op het ovenrooster.		
Quiche		0.7-0.9	Ovenrooster (1)
	Gebruik een glazen of oenvaste schaal (diameter: 22-24 cm). Zet de schaal, na het voorverwarmen, op het ovenrooster.		
Verse pizza		0.6-1.0	Bakplaat (1)
	Bereid ongeveer 300 gram pizzadeeg en rol het uit. Plaats het op bakpapier op de bakplaat.		

Gebruik van het Automenu (vervolg)

Voedsel item	Sub-item	Gewicht (kg)	Accessoires (niveau)
Gevuld bladerdeeg	Gehakt	0.2-0.6	Bakplaat (1)
	Gebruik de bakplaat met bakpapier. Vul bladerdeeg met gehakt (elk maximaal 100 gram). Plaats het bladerdeeg op het bakpapier. Voor een mooie bruine kleur kunt u het bladerdeeg met losgeklopt ei insmeren.		
	Vis	0.2-0.6	Bakplaat (1)
	Gebruik de bakplaat met bakpapier. Vul bladerdeeg met vis (elk maximaal 100 gram). Plaats het bladerdeeg op het bakpapier. Voor een mooie bruine kleur kunt u het bladerdeeg met losgeklopt ei insmeren.		

Categorie: Desserts

Voedsel item	Sub-item	Gewicht (kg)	Accessoires (niveau)
Pudding	Gestoomd	0.4-0.6	Ovenrooster (3)
	Doe het puddingmengsel in 6 kleine dessertschaaltjes (ca. 100 ml per schaaletje). Bedek deze met plasticfolie. Plaats de schaaltes op het ovenrooster.		
Fruit	Kort gestoomd	0.2-0.5	Ovenrooster (3)
	Doe kleine stukjes appel, peren of abrikozen in een platte, glazen ovenschaal. Voeg één theelepel suiker en twee eetlepels water toe. Plaats de schaal op het ovenrooster.		
	Lang gestoomd	0.2-0.5	Ovenrooster (3)
	Zie boven		
Chocolade smelten	Puur	0.1-0.3	Ovenrooster (1)
	Vul het waterreservoir met vers water tot de markering 'max'. Breek pure chocolade of kook chocolade in stukken. Doe de stukken chocola in een klein, glazen ovenschaaltje en bedek dit met plasticfolie. Plaats het schaaletje op het ovenrooster. Bedek het schaaletje het gehele programma. Na de bereidingstijd goed roeren. (Verminder de bereidingstijd met 5 minuten bij witte- en melkchocolade).		
Gedroogd fruit wellen		0.1-0.5	Stoomovenbakblik + frame (3), bakplaat (1)
	Doe het gedroogde fruit (abrikozen, pruimen, peer, appel) in een stoomovenbakblik.		
Rijstepap		0.2-0.4	Ovenrooster (1)
	Doe de rijstepap in een platte, glazen ovenschaal. Voeg voor elke 100 gram rijst, 200 ml koude melk toe. Plaats de schaal op het ovenrooster. Na de bereidingstijd goed roeren.		

Gebruik van het Automenu (vervolg)

Categorie: Ontdooien

Voedsel item	Sub-item	Gewicht (kg)	Accessoires (niveau)
Diepvries vlees		0.2-0.5 0.8-1.5	Inzetrooster met bakplaat (1)
	Dit programma is geschikt voor rundvlees, lamsvlees, varkensvlees en gehakt. Bedek de uiteinden met aluminiumfolie. Plaats het vlees op de bakplaat met inzetrooster. (Bedek gehakt met plasticfolie tijdens het ontdooien).		
Diepvries kip		0.3-0.6 0.9-1.3	Inzetrooster met bakplaat (1)
	Dit programma is geschikt voor hele kip en kipstukken. Bedek de uiteinden met aluminiumfolie. Plaats gevogelte op de bakplaat met inzetrooster.		
Diepvries vis	Filet	0.3-0.8	Stoomovenbakblik + frame (3), bakplaat (1)
	Dit programma is geschikt voor vismoten en visfilets. Bedek dunne uiteinden met aluminiumfolie. Doe de vis in een stoomovenbakblik.		
Diepvries brood	Sneetjes	0.1-0.3	Bakplaat (1)
	0.1-0.3 is geschikt voor boterhammen (verdeel deze over de bakplaat). Leg het brood op een stuk keukenpapier op de bakplaat.		
	Broodjes	0.4-0.6	Bakplaat (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.		
Diepvries fruit	Rood fruit	0.2-0.6	Stoomovenbakblik + frame (3), bakplaat (1)
	Verdeel het fruit in een stoomovenbakblik. Dit programma is geschikt voor alle soorten gesneden fruit en klein heel fruit zoals rood fruit.		
Bevroren maaltijd		0.8-1.2	Ovenrooster (1)
	Plaats de maaltijd (zonder verpakking) op het ovenrooster.		

Categorie: Speciale programma's

Voedsel item	Sub-item	Gewicht (kg)	Accessoires (niveau)
Desinfecteren	Babyflesjes	2-3	Inzetrooster (2) met bakplaat(1)
	Leg de babyflesjes horizontaal (zonder speen) met de opening naar de achterkant van de combi-steamer op de bakplaat. Wees voorzichtig als u de hete flesjes uit de combi-steamer haalt.		
Babyvoeding	Opwarmen	0.1-0.2 0.2-0.3	Stoomovenbakblik + frame (3), bakplaat (1)
	Doe de voeding in een diepe ovenvaste schaal. Dek de schaal niet af.		

Gebruik van het Automenu (vervolg)

Categorie: Eierechten

Food item	Sub-item	Gewicht (kg)	Accessoires (niveau)
Eieren	Hard	0.1-0.6	Stoomovenbakblik + frame (3), bakplaat (1)
	Prik een gaatje in de stompe kant van het ei. Plaats 2 tot 10 eieren in een stoomovenbakblik. Plaats dit op het frame. Plaats op niveau 1 een bakplaat.		
	Zacht	0.1-0.6	Stoomovenbakblik + frame (3), bakplaat (1)
	Prik een gaatje in de stompe kant van het ei. Plaats 2 tot 10 eieren in een stoomovenbakblik. Plaats dit op het frame. Plaats op niveau 1 een bakplaat.		
	Gepocheerd	0.2-0.4	Stoomovenbakblik + frame (3), bakplaat (1)
	Vet kleine glazen/ovenvaste schaaltes in met olie. Doe in elk schaalte een ei (zonder schaal).		

Categorie: Kant en klaar

Voedsel item	Sub-item	Gewicht (kg)	Accessoires (niveau)
Diepvries	Pizza	0.3-0.35 0.4-0.45	Bakplaat (1)
	Plaats de bevroren pizza op de bakplaat.		
	Ovenfriet	0.4-0.45	Bakplaat (1)
	Verdeel de bevroren frites (geschikt voor het bereiden in de oven) gelijkmatig over de bakplaat.		
	Vissticks	0.3-0.5	Bakplaat (1)
	Verdeel de vissticks over de bakplaat.		
	Aardappelkroketten	0.4-0.6	Bakplaat (2)
	Verdeel de Aardappelkroketten over de bakplaat.		
	Broccoli	0.2-0.6	Stoomovenbakblik + frame (3), bakplaat (1)
	Doe de bevroren broccoli in het stoomovenbakblik.		
	Sperziebonen	0.2-0.6	Stoomovenbakblik + frame (3), bakplaat (1)
	Doe de bevroren sperziebonen in het stoomovenbakblik.		
	Doperwten	0.2-0.6	Stoomovenbakblik + frame (3), bakplaat (1)
	Doe de bevroren doperwten in het stoomovenbakblik.		
	Spinazie	0.3-0.5	Ovenrooster (1)
	Doe de bevroren spinazieblokjes in een platte glazen schaal. Na het stoemen even doorroeren.		
	Dim Sum	0.2-0.4	Stoomovenbakblik + frame (3), bakplaat (1)
	Vet het stoomovenbakblik in met olie. Doe de bevroren dim sum in het stoomovenbakblik.		
	Broodjes papao	0.3-0.6	Inzetrooster met bakplaat (1)
	Vet de bakplaat in met olie. Leg de bevroren broodjes papao op de bakplaat.		

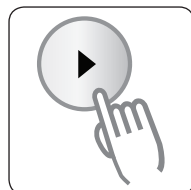
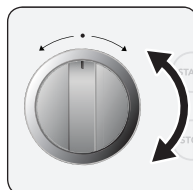
Gebruik van de functie 'Meerfase koken'

De functie 'Meerfase koken' kiest u als u meerdere functies achter elkaar wilt gebruiken. U kunt twee of drie fasen instellen en het is mogelijk om het hele proces op te slaan als een 'Eigen gerecht' (zie pag. 47: 'Eigen gerechten opslaan').

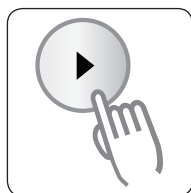
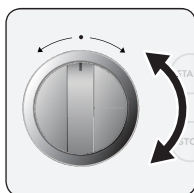
Meerfase koken



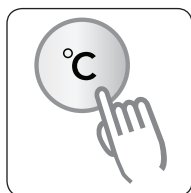
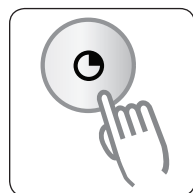
- 1** Draai de **Functieknop** naar de positie 'Auto'.



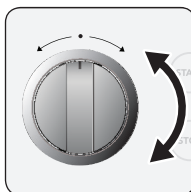
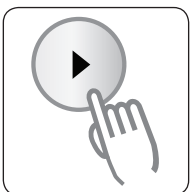
- 2** Draai aan de **Selectieknop** om 'Meerfase koken' te kiezen. Druk op de **Toets 'Volgende'** ter bevestiging.



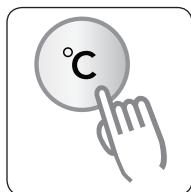
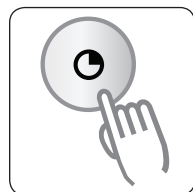
- 3** In de display ziet u 'Eerste fase' en daarna de verschillende ovenfuncties. Draai aan de **Selectieknop** om de gewenste ovenfunctie te kiezen. Druk op de **Toets 'Volgende'** ter bevestiging.



- 4** Als u wilt, kunt u de bereidingstijd en/of de temperatuur instellen (indien beschikbaar). Zie pag. 21 en 22.

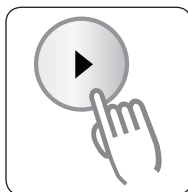
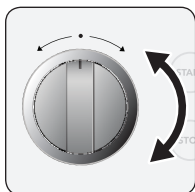
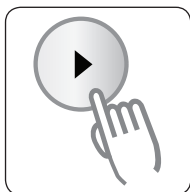


- 5** Druk op de **Toets 'Volgende'** om de instelling voor de eerste fase te bevestigen. In de display ziet u 'Tweede fase' en daarna de verschillende ovenfuncties. Draai aan de **Selectieknop** om de gewenste ovenfunctie te kiezen. Druk op de **Toets 'Volgende'** om de instelling te bevestigen.



- 6** Als u wilt, kunt u de bereidingstijd en/of de temperatuur instellen (indien beschikbaar). Zie pag. 21 en 22.

Gebruik van de functie 'Meerfase koken' (vervolg)

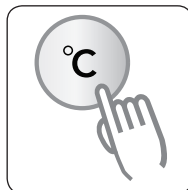
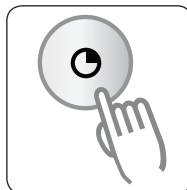
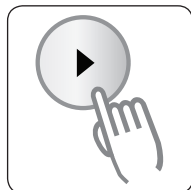
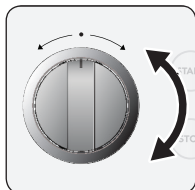


7 Druk op de **Toets 'Volgende'** om de instelling voor de tweede fase te bevestigen. In de display ziet u 'Derde fase' en 'Druk start'. Kies met de **Selectieknop** 'Derde fase' als u een derde fase wilt toevoegen of kies "Druk start" als u het meerfase koken wilt starten.

8 Druk op de **Toets 'Volgende'** om de instelling te bevestigen.

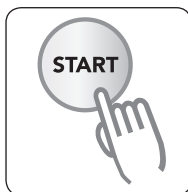
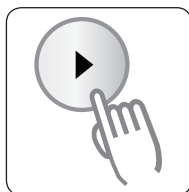
Ga naar stap 9 als u een derde fase wilt toevoegen.

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



9 Als u een derde fase wilt toevoegen, kiest u met de **Selectieknop** de gewenste ovenfunctie. Druk op de **Toets 'Volgende'** om de instelling te bevestigen.

10 Als u wilt, kunt u de bereidingstijd en/of de temperatuur instellen (indien beschikbaar). Zie pag. 21 en 22.



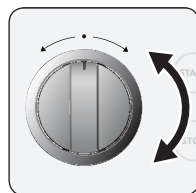
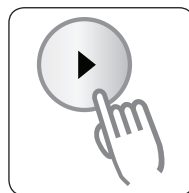
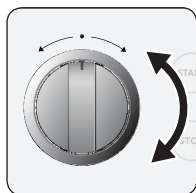
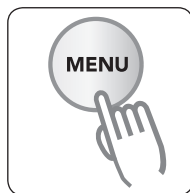
11 Druk op de **Toets 'Volgende'** om de instelling voor de derde fase te bevestigen.

12 Druk op de **Starttoets** om het meerfase koken te starten.

Sla uw eigen gerecht op

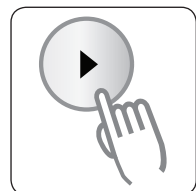
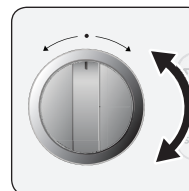
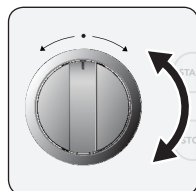
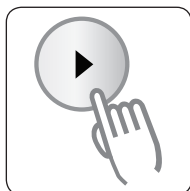
U kunt 10 'eigen gerechten' programmeren en bewaren.

Een 'eigen gerecht' opslaan



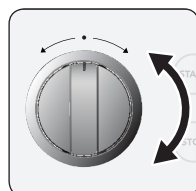
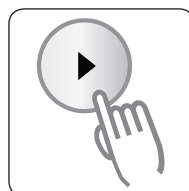
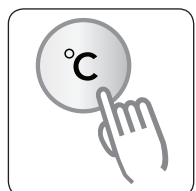
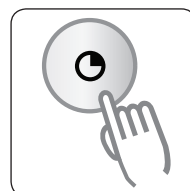
1 Druk op de **Menutoets** en draai aan de **Selectieknop** om 'Gerechten' te kiezen.

2 Druk op de **Toets 'Volgende'** ter bevestiging. Draai aan de **Selectieknop** om 'Toevoegen' te kiezen.



3 Druk op de **Toets 'Volgende'** ter bevestiging. In de display ziet u 'Kies naam'. Voer de eerste letter van de naam in door aan de **Selectieknop** te draaien. Druk op de **Toets 'Volgende'** en voer de tweede letter in, enz. Als u de naam volledig hebt ingevoerd; wacht op 'twee pijltjes' achter de naam en druk op de **Toets 'Volgende'** om de instelling te bevestigen.

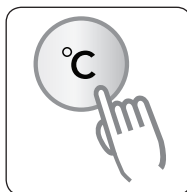
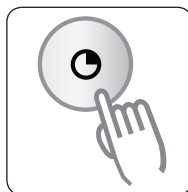
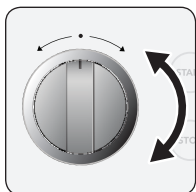
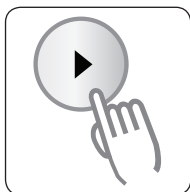
4 In de display ziet u 'Kies bereiding' en daarna de verschillende ovenfuncties. Draai aan de **Selectieknop** om de gewenste ovenfunctie te kiezen. Druk op de **Toets 'Volgende'** ter bevestiging.



5 Als u wilt, kunt u de bereidingstijd en/of de temperatuur instellen (indien beschikbaar). Zie pag. 21 en 22.

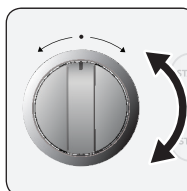
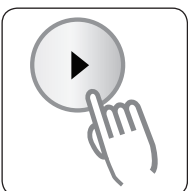
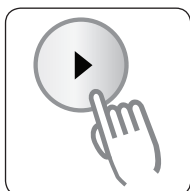
6 Druk op de **Toets 'Volgende'** ter bevestiging. Draai aan de **Selectieknop** om 'Fase toevoegen' te kiezen (ga naar stap 7) of 'Gerecht opslaan' te kiezen (ga naar stap 12).

Sla uw eigen gerecht op (vervolg)



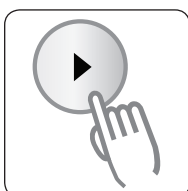
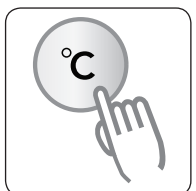
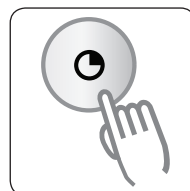
7 Druk op de **Toets 'Volgende'** ter bevestiging. Draai aan de **Selectieknop** om de gewenste ovenfunctie te kiezen voor de tweede fase. Druk op de **Toets 'Volgende'** ter bevestiging.

8 Als u wilt, kunt u de bereidingstijd en/of de temperatuur instellen (indien beschikbaar). Zie pag. 21 en 22.



9 Druk op de **Toets 'Volgende'** ter bevestiging. Draai aan de **Selectieknop** om 'Fase toevoegen' te kiezen (ga naar stap 10) of 'Gerecht opslaan' te kiezen (ga naar stap 12).

10 Druk op de **Toets 'Volgende'** ter bevestiging. Draai aan de **Selectieknop** om de gewenste ovenfunctie te kiezen voor de derde fase. Druk op de **Toets 'Volgende'** ter bevestiging.



11 Als u wilt, kunt u de bereidingstijd en/of de temperatuur instellen (indien beschikbaar). Zie pag. 21 en 22.

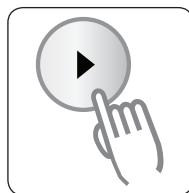
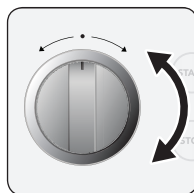
12 Als alle instellingen gedaan zijn; druk op de **Toets 'Volgende'** en vervolgens op de **Starttoets** ter bevestiging. Uw eigen kookprogramma is nu toegevoegd aan de automatische kookprogramma's.

- Tijdens het instellen van uw eigen gerecht kunt u een stap terug gaan door op de **Toets 'Vorige'** te drukken.
- Het is niet mogelijk om de instellingen van toegevoegde gerechten te wijzigen nadat op de **Starttoets** gedrukt is. In dit geval moet u het programma verwijderen (zie pagina 50) en opnieuw toevoegen met de juiste instelling.

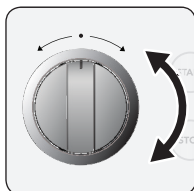
Een 'eigen gerecht' kiezen



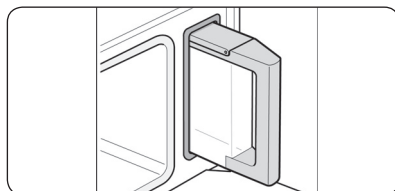
- 1** Draai de **Functieknop** naar de positie 'Auto'.




- 2** Draai aan de **Selectieknop** om 'Eigen gerechten' te kiezen. Druk op de **Toets 'Volgende'** ter bevestiging.



- 3** Draai aan de **Selectieknop** om uw eigen gerecht te kiezen. Druk op de **Starttoets** om het bereiden van uw eigen gerecht in de combi-steamer te starten.

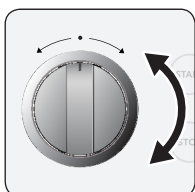
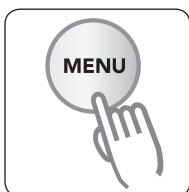


- 4** Vul het waterreservoir tot de markering 'max' met vers water als u het symbool  in de display ziet en plaats het reservoir weer terug. Zet daarna het gerecht in de oven.

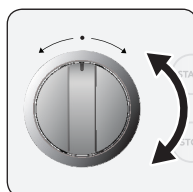
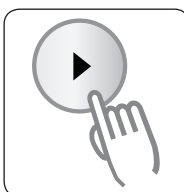
Voorverwarmen overslaan

Als u begint te koken in de hetelucht + stoomfunctie, ziet u 'Voorverwarmen' in de display staan. U kunt het voorverwarmen overslaan door op de Toets '**Volgende**' te drukken en vervolgens met de **Selectie knop** te kiezen voor 'nee'. Druk nogmaals op de **Toets 'Volgende'** ter bevestiging. De combi-steamer slaat nu het voorverwarmen over (en 'Voorverwarmen' verdwijnt uit de display).

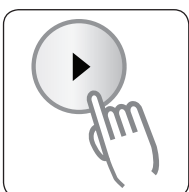
Een 'eigen gerecht' verwijderen



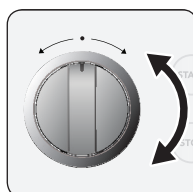
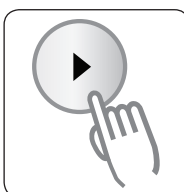
1 Druk op de **Menutoets** en draai aan de **Selectieknop** om 'Gerechten' te kiezen.



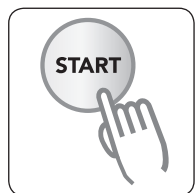
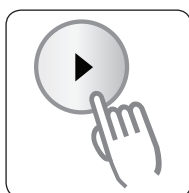
2 Druk op de **Toets 'Volgende'** ter bevestiging. Draai aan de **Selectieknop** om 'Verwijderen' te kiezen.



3 Druk op de **Toets 'Volgende'** ter bevestiging. Draai aan de **Selectieknop** om uw eigen gerecht te kiezen.



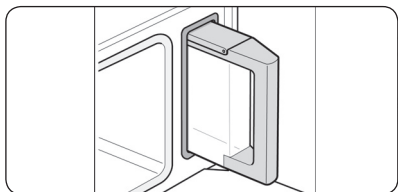
4 Druk op de **Toets 'Volgende'** ter bevestiging. Draai aan de **Selectieknop** om 'Verwijderen' te kiezen.



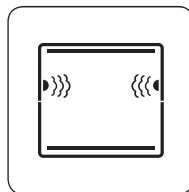
5 Druk op de **Toets 'Volgende'** ter bevestiging. Druk op de **Starttoets** om uw eigen gerecht te verwijderen.

Gebruik van de ontdooifunctie

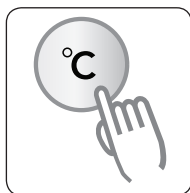
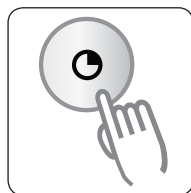
Ontdooien



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 bereidingstijd 20 min. temperatuur 100 °C).



3 Als u wilt, kunt u de bereidingstijd, uitgestelde starttijd en/of de temperatuur instellen (indien beschikbaar). Zie pag. 21 en 22.



4 Druk op de **Starttoets**. De combi-steamer start.

Gebruik van de ontdooifunctie (vervolg)

Ontdooien

Gebruik de instellingen en bereidingstijden in onderstaande tabel als richtlijn 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.

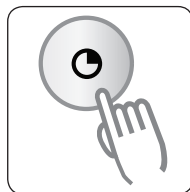
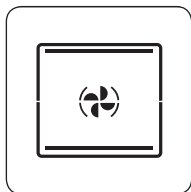
Gerecht	Ontdooien (°C)	Accessoires (niveau)	Tijd (min.)
Gehakt 500 g (afgedekt met folie)	50 °C	Bakplaat met inzetrooster (1)	25-35
Rosbief / gehakt (afgedekt met folie) 1.0 kg	50 °C	Bakplaat met inzetrooster (1)	70-90
Stukjes kip en kipfilet 500 g	50 °C	Bakplaat met inzetrooster (1)	25-30
Een hele kip 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 (hetelucht stand) om bacteriën in de ovenruimte te doden.
- 2) Vries gerechten na het ontdooien niet opnieuw in.

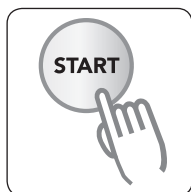
Gebruik van de warmhoudfunctie

Warmhouden



1 Draai de **Functieknop** naar de positie 'Warmhouden'  (standaard bereidingstijd 5 min.).

2 Als u wilt, kunt u de bereidingstijd en/of uitgestelde starttijd instellen (indien beschikbaar). Zie pag. 21 en 22.



3 Druk op de **Starttoets**. De combi-steamer start.

De waterhardheid instellen

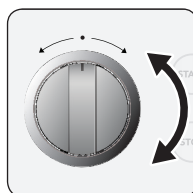
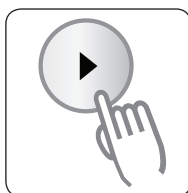
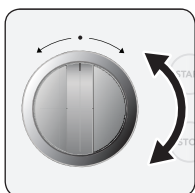
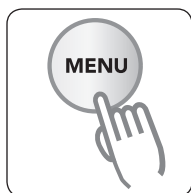
Het is nodig om regelmatig de combi-steamer te ontkalken. Op deze manier voorkomt u dat het apparaat wordt aangetast door kalk.

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

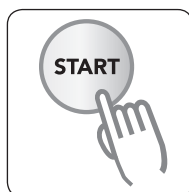
Informatie over de hardheid van het water in uw gemeente kunt u verkrijgen bij uw waterleidingbedrijf.

De waterhardheid aanpassen



1 Druk op de **Menu-toets** en draai de **Selectieknop** naar 'Waterhardheid'.

2 Druk op Toets '**Volgende**' ter bevestiging. Draai de **Selectieknop** naar de gewenste waterhardheid.

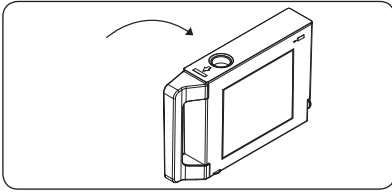


3 Druk op de **Starttoets**.
► Hiermee is de machine zo geprogrammeerd dat de ont-kalkingsmelding op basis van de daadwerkelijke waterhardheid verschijnt.

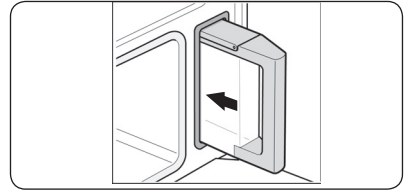
Display	Type water	PPM	Franse hardheid (°df)	Duitse hardheid (°dH)
1	Heel zacht water	0 - 105	0 - 11	0 - 6
2	Zacht water	125 - 230	12 - 23	7 - 13
3	Hard water	250 - 350	24 - 36	14 - 20
4 (standaard)	Heel hard water	> 375	> 37	> 21

Ontkalken

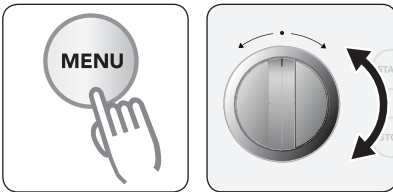
Als u het symbol  in de display ziet, moet de combi-steamer ontkalkt worden.



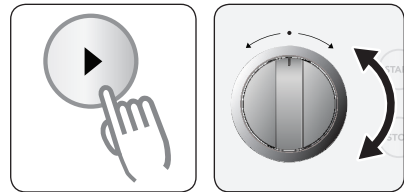
- 1** Vul het waterreservoir met 100 ml NOKALK die u bij de combi-steamer heeft gekregen en doe er 1 liter water bij. Meng dit goed door elkaar.



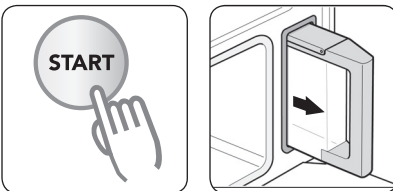
- 2** Sluit de deksel en plaats het waterreservoir terug.



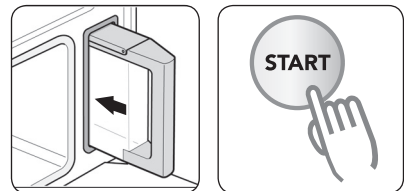
- 3** Druk op de **Menu**toets en draai de **Selectieknop** naar 'Schoonmaken'.



- 4** Druk op **Toets 'Volgende'** ter bevestiging. Draai de **Selectieknop** naar 'Ontkalken'.

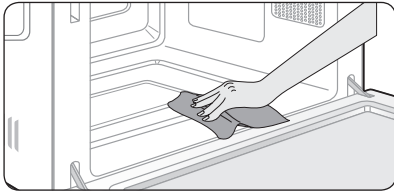


- 5** Druk op de **Start**toets.
► Het ontkalken begint. Na een proces van ongeveer 30 minuten verschijnt er "10:00" in de display. Er klinkt een signaal en het ontkalken stopt. Verwijder het waterreservoir en leeg het.



- 6** Spoel het reservoir goed om en vul het met 1 liter water. Sluit de deksel en plaats het waterreservoir terug. Druk op de **Start**toets.
► De machine voert een spoelproces uit met schoon water.

Ontkalken (vervolg)



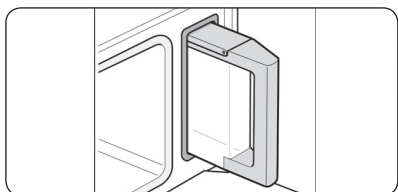
7 Als het ontkalken klaar is, klinkt er een signaal. Leeg het lekbakje en het waterreservoir en spoel het waterreservoir goed om met water. Open de deur en droog de binnenkant van de ovenruimte met een droge doek.

Belangrijk

- Wij adviseren om voor het ontkalken NOKALK te gebruiken. NOKALK is een ontkalkingsmiddel dat zeer efficiënt is en uitsluitend uit natuurlijke, volledig afbreekbare ingrediënten bestaat, en dat niet corrosief, agressief en milieuvriendelijk is. Behalve een doeltreffende ontkalkende werking, heeft het tevens een reinigende antibacteriële werking, zodat de inwendige onderdelen van het apparaat in optimale hygiënische toestand verkeren, de goede smaak van de gerechten behouden blijft en de levensduur van het apparaat toeneemt.
- Voor volgende ontkalkingsbehandelingen kunt u ontkalkingsproducten 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 ontkalkingscyclus onderbroken wordt voordat de cyclus beëindigd is, moet het programma opnieuw van het begin af aan gestart worden.

Gebruik van de Steam Clean functie

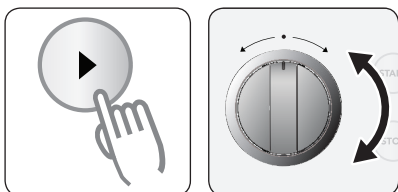
De Steam Clean functie maakt het mogelijk om in 10 minuten uw combi-steamer van binnen te reinigen. Het stoomproces duurt 7 minuten. De resterende 3 minuten worden gebruikt om de stoom goed in te laten werken, zodat u naderhand de achtergebleven etensresten makkelijk kunt wegvegen met een zachte doek.



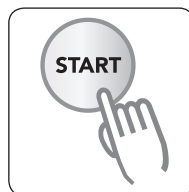
- 1** Vul het waterreservoir tot de markeering 'max' met vers water en plaats de tank weer terug.



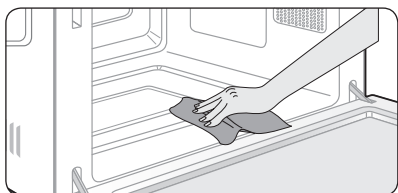
- 2** Druk op de **Menutoets** en draai de **Selectie Knop** naar 'Schoonmaken'.



- 3** Druk op Toets '**Volgende**' ter bevestiging. Draai de **Selectieknop** naar 'Steam clean'.



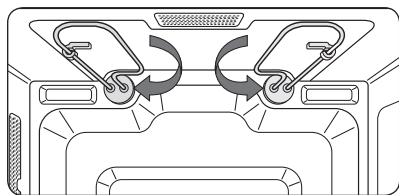
- 4** Druk op de **Starttoets**. De combi-steamer start automatisch.



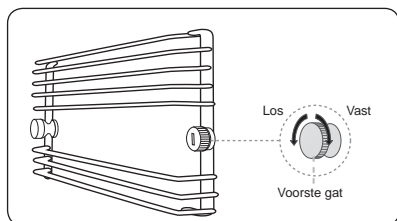
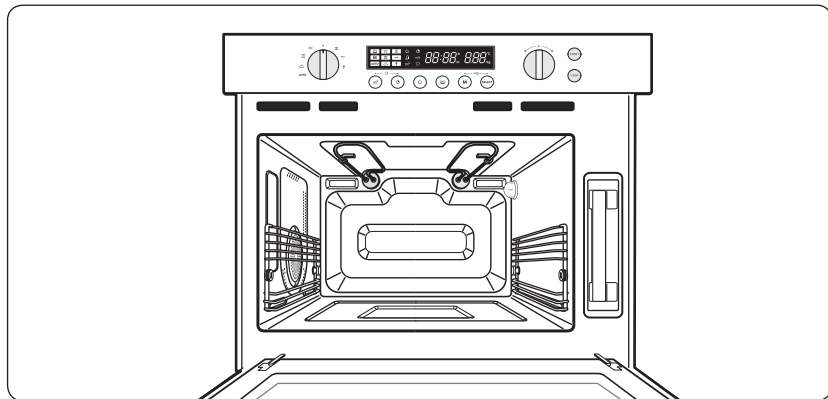
- 5** Als het proces klaar is: open de deur en droog de binnenkant van de ovenruimte met een droge doek.

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.



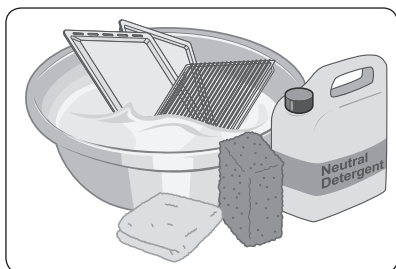
- 2** Reinigen van de **ovenruimte**
- ▶ Verwijder de linker- en rechter inschuifroosters. Draai de schroeven van de roosters los door ze linksom te draaien. Verwijder verontreinigingen met een vochtige doek en een sopje van afwasmiddel.
 - ▶ Na reiniging beide inschuifroosters terugplaatsen. Schuif 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 ze 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.

Reinigen en onderhoud (vervolg)

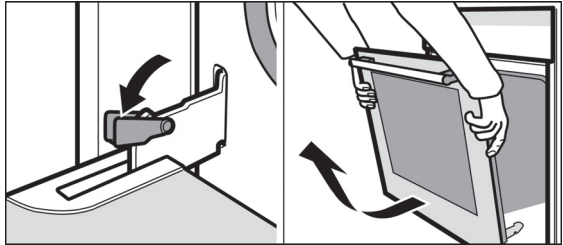
Ovendeur verwijderen

Om het reinigen te vergemakkelijken kunt u de ovendeur verwijderen.



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

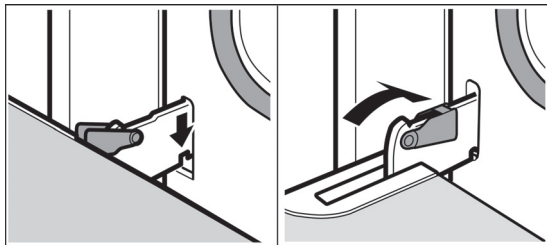
1. Open de ovendeur volledig.
2. Klap de vergrendelingen aan de linker- en rechterzijde naar boven.
3. Sluit de ovendeur half. Houd de bovenkant van de ovendeur aan weerszijden met twee handen vast. Sluit de ovendeur nog iets meer en trek hem rechtstandig omhoog uit de scharnieren.



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.

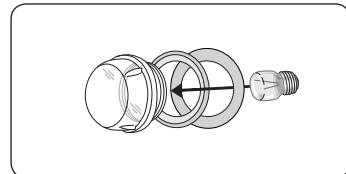
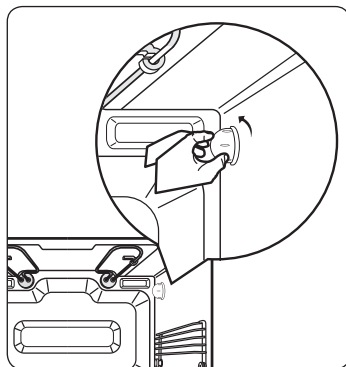


2. Open de ovendeur volledig en klap de vergrendelingen aan linker- en rechterzijde terug.
3. Sluit de ovendeur.

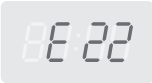
Ovenlamp vervangen

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 blikken ring 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 combi-steamer 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 hetelucht functie.
	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	SQ4211T / SQ4292T
Elektrische aansluiting	230 V ~ 50 Hz
Aansluitwaarde	
Maximaal vermogen	3200 W
Grill	1530 W
Hetelucht	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	32 liter
Inhoud bruto	36 liter
Gewicht	
Netto	ca. 25 kg
Incl. verpakking	ca. 31 kg

Afvoeren toestel en verpakking

Bij de vervaardiging van dit toestel is gebruik gemaakt van duurzame materialen. Dit toestel moet aan het eind van zijn levenscyclus op verantwoorde wijze worden afgevoerd. De overheid kan u hierover informatie verschaffen.

De verpakking van het toestel is recyclebaar. Gebruikt kunnen zijn:

- karton;
- polyethyleenfolie (PE);
- CFK- vrij polystyreen (PS- hardschuim).

Deze materialen dient u op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen af te voeren.

Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht. Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet bij het gewone huisvuil mag worden gevoegd. Het toestel moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze service verschaft.

Het apart verwerken van huishoudelijke apparaten voorkomt mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaat. Het zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat, teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen.





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

La plaque d'identification de l'appareil se trouve sur l'intérieur de l'appareil.

Das Gerätetypenschild befindet sich an der Innenseite des Gerätes.

The appliance identification card is located on the inside of the appliance.

Plak hier het toestel-identificatieplaatje.
Placez ici la plaque d'identification de l'appareil.
Kleben Sie hier das Gerätetypenschild ein.
Stick the appliance identification card here.

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

En cas de contact avec le service après-vente,
ayez auprès de vous le numéro de type complet.

Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,
wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.

When contacting the service department, have the complete type number to hand.

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

Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.

Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.

You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.