Gebruiksaanwijzing

Stoomoven

ATAG



CS4674M

CS6674M

CS4585M1C

CS6585M1C

Gebruikte pictogrammen



Belangrijk om te weten



Tip

INHOUD

Uw oven

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

Eerste gebruik

Eerste gebruik 13

Bediening

Gebruik van het ‘Plus’ menu 16
Toetsenbord openen 18

Gebruik

Ovenfunctie 19
Stoomfunctie 21
Een ‘Extra’s’ functie gebruiken 25
Functies tabel 29
Culisensor 34
Stoom toevoegen 36
Uitgestelde start 37
Meerfase koken 39
Gratineren 41
Aanvullende functies 41
Instellingen 46

Reinigen

Het toestel reinigen 48
Stoomreinigen 48
Het filter van de watertank reinigen 49
Ontkalken 49
Inschuifgeleiders verwijderen en reinigen 50
Ovenlamp vervangen 50
Demonteren ovendeur 51
Demonteren ovenruit 52

Problemen oplossen

Algemeen 54

Uw oven en het milieu

Afvoer van het apparaat en de verpakking 56

Inleiding

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

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

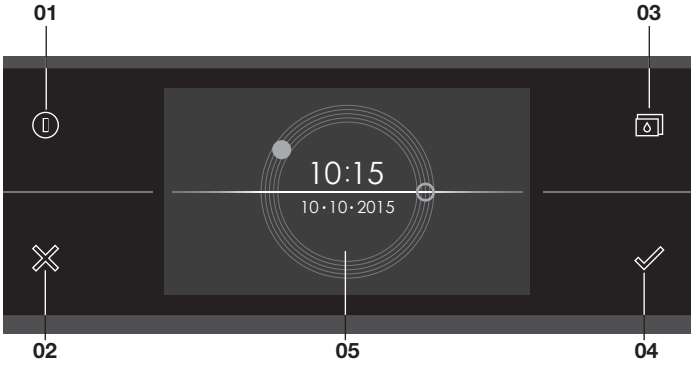


Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat gaat gebruiken!

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

De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

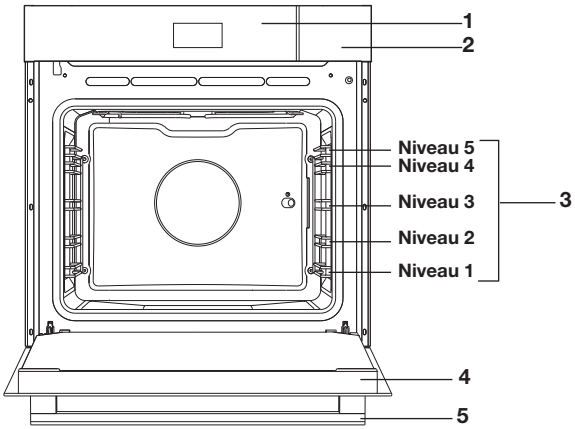
Bedieningspaneel



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

Beschrijving

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



Geleiderails/Telescopische geleiderails

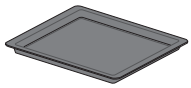
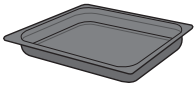
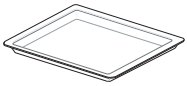
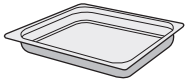
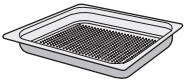
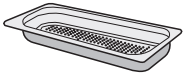
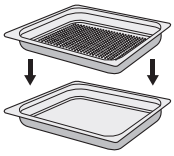
- De oven heeft vier of vijf geleiderails (niveau 1 tot 4/5), afhankelijk van het model. Niveau 1 wordt voornamelijk gebruikt in combinatie met onderwarmte. De twee bovenste niveaus worden voornamelijk gebruikt voor de grillfunctie.
- Plaats het ovenrooster, de bakplaat of de stoomschaal in de ruimte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

Accessoires

Bij u toestel zitten diverse accessoires, afhankelijk van het model. Gebruik alleen de originele accessoires; deze zijn speciaal voor uw toestel geschikt. Wees er zeker van dat de gebruikte accessoires bestand zijn tegen de temperatuurinstellingen van de gekozen ovenfunctie.

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

Let op: een accessoire NOOIT op de bodem van de oven plaatsen!

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

Accessoires die bij uw toestel meegeleverd kunnen worden (afhankelijk van het model)	
	**Culisensor;** deze kan worden gebruikt om de kerntemperatuur van het gerecht te meten. Wanneer de gewenste temperatuur is bereikt, stopt het kookproces automatisch.

Deur

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

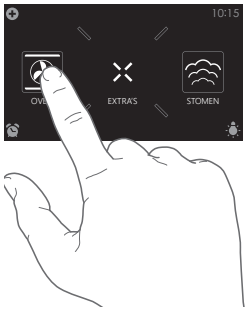
Koelventilator

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

Aanraakscherm (touch screen)

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

Tikken:



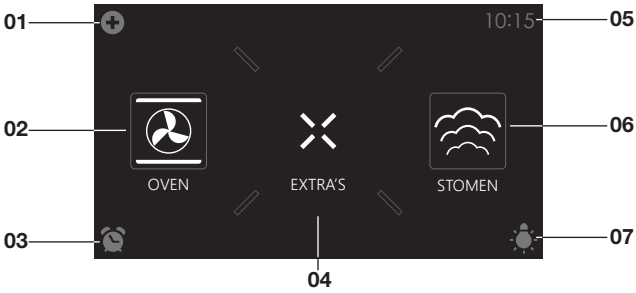
Vegen:



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

Hoofdschermen

Startscherm



Plus menu (01)

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

Oven (02)

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

Kookwekker (03)

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

Extra's (04)

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

Tijd (05)

- Hier wordt de dagtijd getoond.

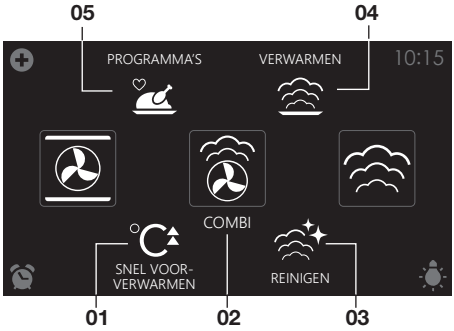
Stomen (06)

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

Verlichting (07)

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

Extra’s scherm



Snel voorverwarmen (01)

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

Combi (02)

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

Reinigen (03)

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

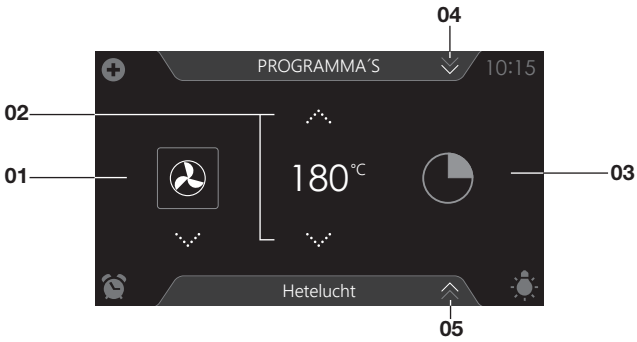
Verwarmen (04)

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

Programma’s (05)

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

Functie-instelscherm



Functie kiezen (01)

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

Temperatuur instellen (02)

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

Bereidingstijd (03)

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

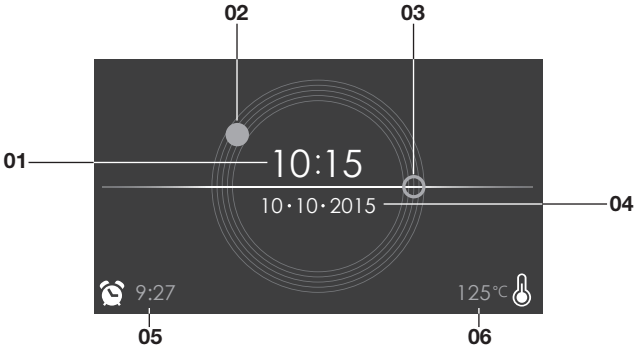
Programma’s (04)

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

Info tab (05)

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

Stand-by scherm



Weergave tijd (digitaal/01)

- Actuele dagtijd.

Weergave tijd (analoog/02 en 03)

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

Weergave datum (04)

- Actuele datum.

Weergave kookwekkertijd (05)

- De aflopende kookwekkertijd.

Weergave aflopende temperatuur (06)

- Temperatuur in de oven (restwarmte).

Eerste gebruik

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

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

Taal instellen

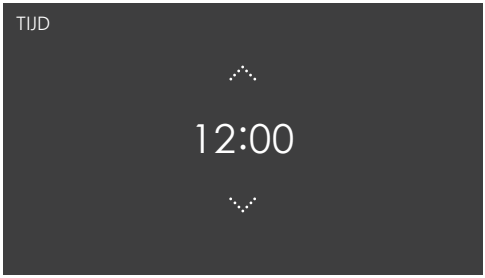


Stel de gewenste taal in waarin de display teksten van het toestel verschijnen. Standaard is "English" geselecteerd.



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

Dagtijd instellen



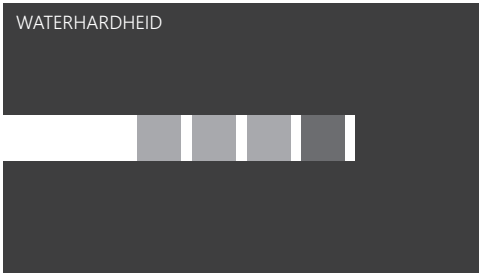
1. Tik op de pijltjes boven en onder de tijd of veeg over de tijd om deze aan te passen.
2. Tik voor snelle invoer op het midden van de tijd, er verschijnt dan een pop-up met toetsenbordje waarop de gewenste tijd kan worden ingetypt (zie hoofdstuk ‘Toetsenbord openen’).
3. Druk op de bevestigingstoets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

Datum instellen



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

De waterhardheid instellen



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

De waterhardheid controleren

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

Gebruik van de ‘papieren teststrip’

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

De waterhardheid instellen

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





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

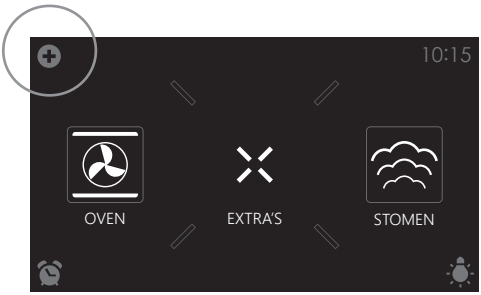
Display	Teststrip nummer/kleur van de streepjes	Type	PPM	Franse hardheid (°df)	Duitse hardheid (°dH)
1	4 groene streepjes	Zeer zacht water	0 - 90	0 - 9	0 - 5
2	1 rood streepje	Zacht water	90 -178	9 - 18	5 - 10
3	2 rode streepjes	Vrij hard water	178 - 267	18 - 26	10 - 15
4	3 rode streepjes	Hard water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

Het toestel is nu gereed voor gebruik.



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

Gebruik van het 'Plus' menu



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



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



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



- Wanneer een oven-, stoom of combifunctie is gestart zijn de volgende functies in het ‘Plus’ menu te vinden:
  - **Toevoegen aan favorieten;** Voeg de instellingen van het bereide gerecht toe aan uw favorieten (zie hoofdstuk ‘Aanvullende functies’).
  - **Stoom toevoegen;** voeg direct een stoomcycli toe aan het kookproces (alleen aanwezig in de ovenfunctie).
  - **Toetsvergrendeling;** Vergrendel alle toetsen om het bedieningspaneel schoon te maken of om te voorkomen dat het toestel ongewenst in werking treedt. Hou hiervoor de functie net zolang ingedrukt tot de toetsvergrendeling inschakeld.
  - **Gratineren;** U kunt een grillfunctie toevoegen aan het einde van

het proces (tijd voor gratineren wordt toegevoegd aan het einde van het bereidingsproces).

Toetsenbord openen

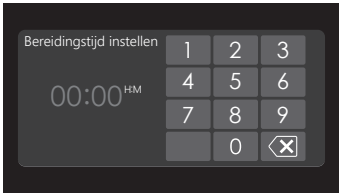
Voor het snel invoeren van een functie, temperatuur of bereidingstijd kan een toetsenbord geopend worden. Hiermee kan er snel een instelling worden gekozen of een waarde ingetypt worden.



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





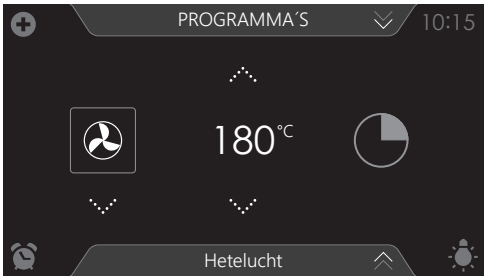




2. Typ de gewenste waarde in of tik op de gewenste waarde.
3. Indien de instelde waarde niet automatisch word bevestigd, druk op de bevestigingstoets.

Ovenfunctie

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



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

Een ovenfunctie gebruiken

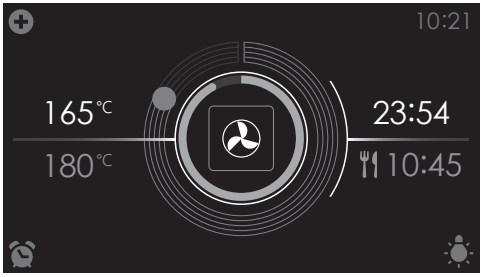
Kies de ovenfunctie die past bij het te bereiden gerecht. Raadpleeg hiervoor de Functies tabel. U kunt ook de info tab raadplegen. Tik hiervoor op de tab onderaan het scherm om informatie over de geselecteerde functie op te vragen.

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

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

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

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



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

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



Schermweergave aan het einde van een bereiding.

Stoomfunctie



Waarschuwing – Risico op brandwonden! Houd de deur gesloten tijdens het gebruik van de stoomfunctie om te voorkomen dat er stoom ontsnapt. Als de deur wordt geopend, neemt de condensatie in de ovenruimte toe.



Opmerking: Telkens als de bereiding met stoom gereed is, wordt het watersysteem geleegd. Deze actie is hoorbaar en vormt onderdeel van de normale werking van de stoomoven.



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

Voordelen van stoomkoken

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

Sous- vide

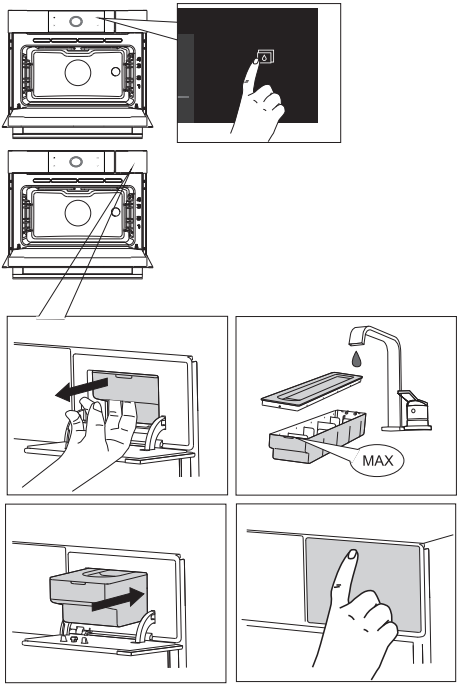
Gebruik van de sous-vide stoomfunctie:

- Vacumeren
  - ▹ Allereerst vacumeert u het gerecht in plastic met de ATAG vacumeerlade. Dit proces haalt de meeste lucht uit de plastic zak. De zak houd de voedingstoffen en smaak vast tijdens de bereiding, waardoor het sappiger, zachter en voller van smaak wordt.

- Vacuumgaren
  - ▹ Gaar het product in de oven op de Sous Vide stoomstand op de juiste temperatuur en de tijd (zie hoofdstuk ‘Stoomtabellen’).
  - ▹ De meeste gerechten kunnen nog wel een paar uur langer op serveertemperatuur gehouden worden (rond de 60 ºC) waardoor de mise en place heel eenvoudig wordt: u haalt het gerecht simpelweg uit de oven wanneer u het nodig hebt.

Het waterreservoir vullen

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



1. Druk op toets ‘waterreservoir openen’ om het klepje van het waterreservoir te openen.
2. Trek het reservoir aan de handgreep uit de behuizing.
3. Open de deksel van het waterreservoir en reinig het waterreservoir met schoon water.

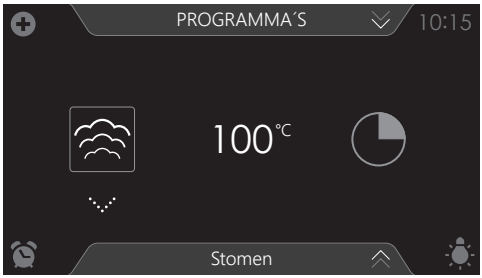
4. Vul vóór gebruik het reservoir met leidingwater tot de ‘MAX.’ markering op het reservoir (circa 1,2 liter).
5. Duw het waterreservoir terug in de behuizing tot een klik hoorbaar is (positieschakelaar is geactiveerd).
6. Sluit vervolgens het klepje van het reservoir.

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

Een ‘Stoom’-functie gebruiken

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

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

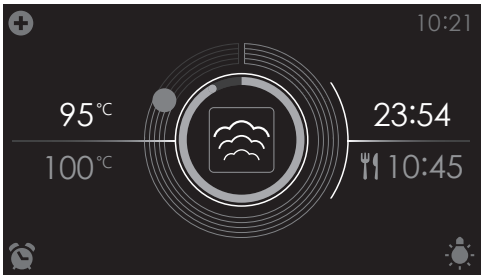


4. Kies een stoomfunctie (zie hoofdstuk ‘Functie-instelscherm’).
5. Kies een temperatuur (niet in te stellen bij de ‘Stomen’ functie). Zie hoofdstuk ‘Functie-instelscherm’.
6. Tik op het ‘bereidingstijdsymbool’ en kies een bereidingstijd (zie hoofdstuk ‘Functie-instelscherm’).

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



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



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



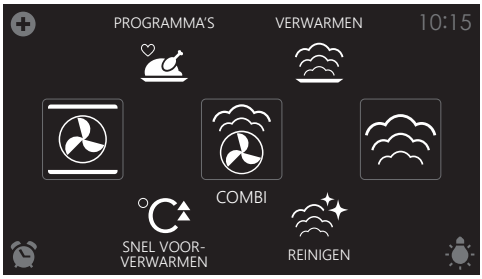
- *Tik tijdens de bereiding op het midden van het scherm om een pop-up scherm met de instellingen te openen. Pas deze instellingen indien gewenst aan.*
- *Aan het einde van de bereiding van een gerecht klinkt een signaal. Het signaal is uit te schakelen door de ovendeur te openen of door een toets in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

Een ‘Extra’s’ functie gebruiken

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



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



De volgende functies zijn nu te selecteren:

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

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

Snel voorverwarmen

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

Snel voorverwarmen gebruiken

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



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

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

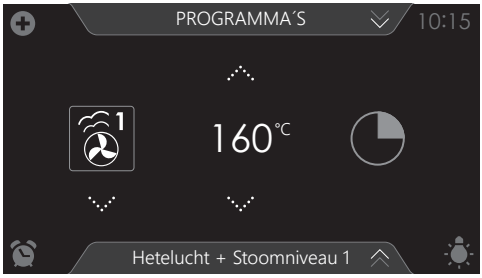
Combi

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

Een combi functie gebruiken

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

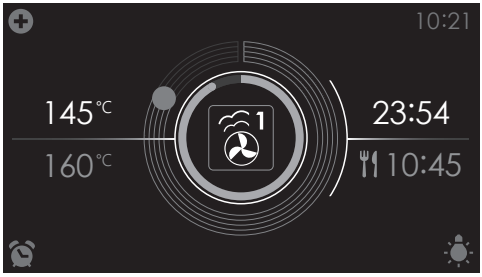
1. Schakel de oven in met de ‘Aan/uit toets’.
2. Plaats het gerecht in de oven.
3. Tik op ‘EXTRA’S’ om de extra functies van het toestel te tonen
4. Tik op ‘COMBI’ om het combi functie menu te openen.



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

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

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

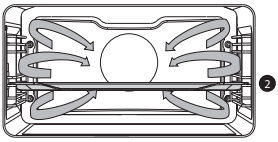
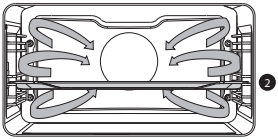
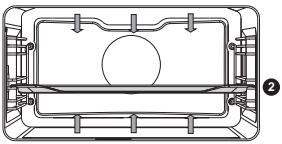


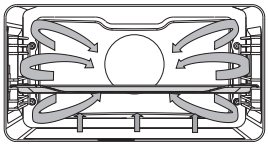
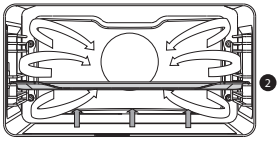
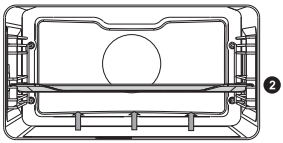
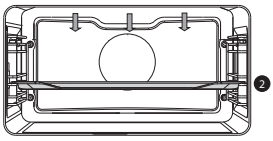
- De volgende waarden zijn nu af te lezen in de display:
  - huidige temperatuur (145 °C)
  - de ingestelde temperatuur (160 °C)
  - status indicatie tijd (buitenste cirkel)
  - status indicatie temperatuur (binnenste cirkel)
  - bereidingstijd (23:54)
  - eindtijd (10:45)

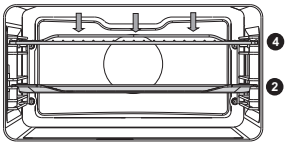
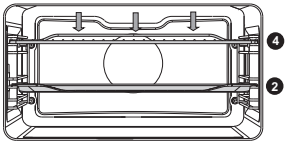
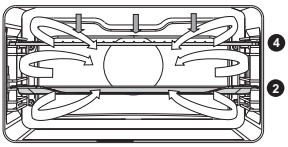
- *Tik tijdens de bereiding op het midden van het scherm om een pop-up scherm met de instellingen te openen. Pas deze instellingen indien gewenst aan.*
- *Aan het einde van de bereiding van een gerecht klinkt een signaal. Het signaal is uit te schakelen door de ovendeur te openen of door een toets in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

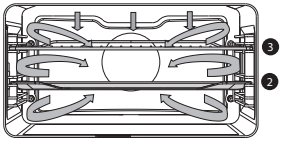
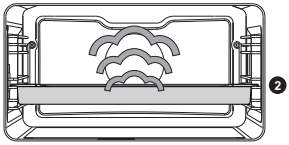
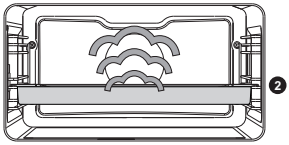
Functies tabel

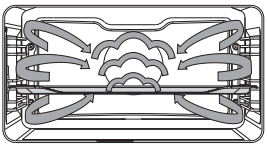
Raadpleeg onderstaande tabel voor het kiezen van de juiste functie. Lees ook de instructies op de verpakking voor het bereiden van het gerecht.

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

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

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

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

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

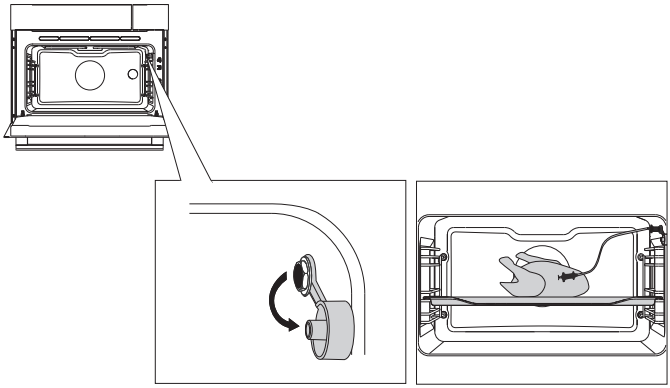
Functie	Beschrijving	
	**Warmhouden** • Deze functie wordt gebruikt om reeds bereide gerechten warm te houden. • Aanbevolen temperatuur: 60 °C	
	**Stoomreinigen** • Met deze functie en een vochtige doek verwijdert u eenvoudig vet en vuil van de ovenwanden. • Gebruik deze functie alleen als de oven volledig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

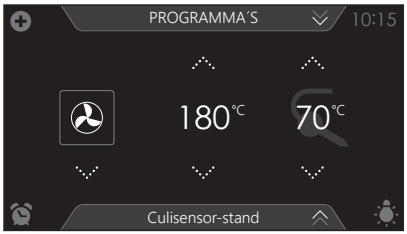
Culisensor

Braden met de culisensor

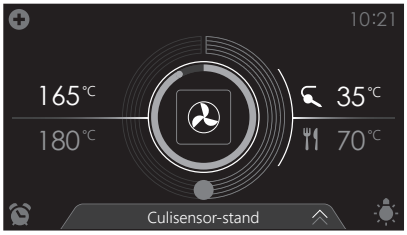
Stel voor braden met de culisensor de gewenste kerntemperatuur van het gerecht in. De oven verwarmt totdat de kerntemperatuur van het gerecht is bereikt. De culisensor meet de kerntemperatuur van het gerecht.

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





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



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

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

Stoom toevoegen

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

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

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

Stoom toevoegen 1-3X

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

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

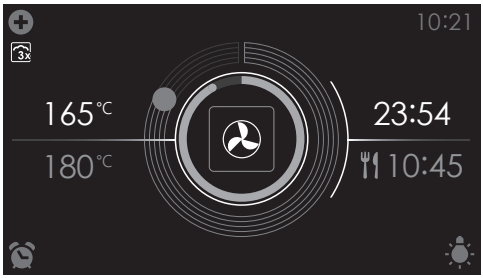
1. Kies een ovenfunctie en stel een bereidingstijd in (zie hoofdstuk ‘Functie-instelscherm’).
2. Tik op het plus symbool om het ‘Plus’ menu te openen.
3. Tik op ‘Stoom toevoegen 1-3X’ om de functie te openen.



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



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



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

Stoom toevoegen

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

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

Uitgestelde start

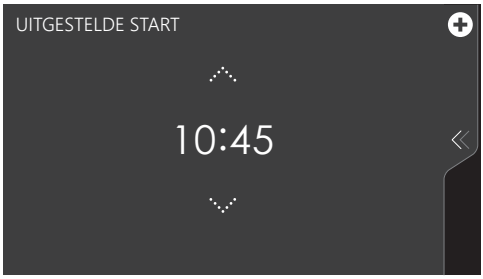
Gebruik de ‘Uitgestelde start’ functie als u de bereiding op een later tijdstip wilt starten. De uitgestelde start functie is via het ‘Plus’ menu in een oven- , stoom en combifunctie te selecteren. Zie hoofdstuk ‘Gebruik van het ‘Plus’ menu’.

Een uitgestelde starttijd instellen



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

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



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



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



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

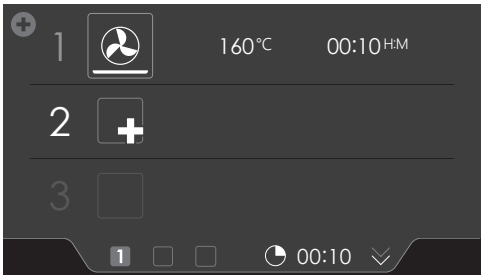
Meerfase koken

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

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



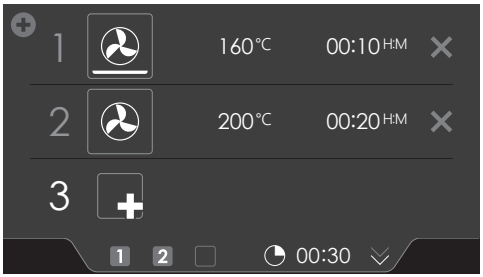
3. Kies een functie (zie hoofdstuk ‘Functie-instelscherm’).
4. Kies een temperatuur (zie hoofdstuk ‘Functie-instelscherm’).
5. Kies een bereidingstijd (zie hoofdstuk ‘Functie-instelscherm’).
6. Bevestig de instelling van fase 1 met de bevestigingstoets.



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



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

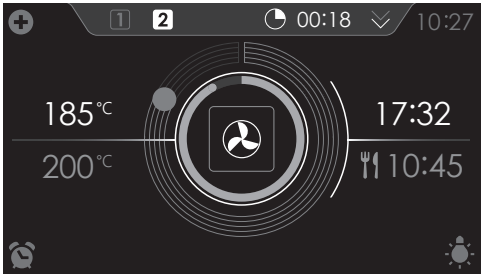


10. Tik (indien gewenst) op “3” om de instellingen van fase 3 te tonen.
11. Wijzig indien gewenst de standaard waarden (functie, temperatuur en bereidingstijd) van fase 3 (zie punt 3,4 en 5).
12. Bevestig de instelling van fase 3 met de bevestigingstoets.

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

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

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



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

Gratineren

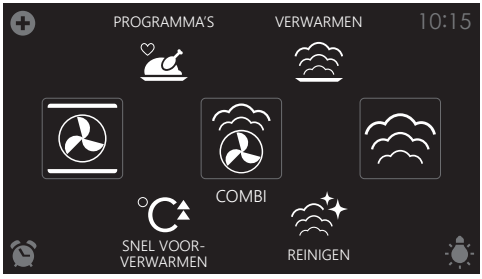
U kunt een grillfunctie toevoegen aan het einde van het proces (tijd voor gratineren wordt toegevoegd aan het einde van het bereidingsproces).

1. Tik op het plus symbool om het ‘Plus’ menu te openen.
2. Tik op ‘GRATINEREN’ om de functie te openen.
3. De temperatuur en de tijd kunnen worden ingesteld of het programma kan direct worden gestart door op de bevestigingstoets te drukken.

Aanvullende functies

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

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



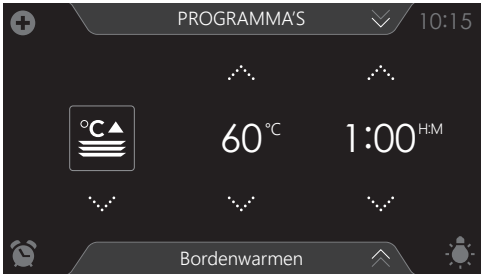
De volgende aanvullende functies en programma's zijn nu te selecteren:

Verwarmen

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

Verwarmfunctie selecteren

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





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

Programma's

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

Programma selecteren

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



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





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

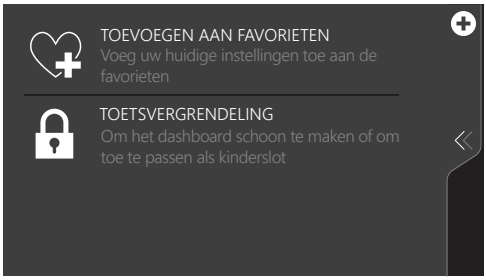
Niet bij alle automatische programma's is de intensiteit of het gewicht aan te passen.

5. Start het gekozen programma met de bevestigingstoets.

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

Opslaan van een bereidingswijze

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



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



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





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

Instellingen

1. Tik vanuit het startscherm op het plus symbool.



2. Tik op ‘INSTELLINGEN’.

Dit menu biedt de volgende keuzes:

- Algemeen
- Geluid
- Scherm en verlichting
- Koken
- Systeem



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



ALGEMEEN

In dit menu kunt u het volgende instellen:

- Taal (taal van het aanraakscherm)
- Tijd (dagtijd)

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

GELUID

In dit menu kunt u het volgende instellen:

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

SCHERM EN VERLICHTING

In dit menu kunt u het volgende instellen:

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



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

KOKEN

In dit menu kunt u het volgende instellen:

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

SYSTEEM

In dit menu kunt u het volgende instellen:

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

Het toestel reinigen

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

- Schakel de toetsvergrendeling in om te voorkomen dat het toestel ongewenst in werking treedt.
- Reinig de oppervlakken aan de buitenkant met een zachte doek en warm water met zeep.
- Veeg na met een schone natte doek en droog de oppervlakken af.
- Verwijder spetters en vlekken op de oppervlakken aan de binnenkant met een doek met zeep.
- Veeg na met een schone natte doek en droog de oppervlakken af.



- **Let erop dat er geen water in de ventilatieopeningen komt.**
- **Gebruik nooit schurende schoonmaakmiddelen of chemische oplosmiddelen.**
- **Zorg er altijd voor dat de afdichting van de deur schoon is. Zo voorkomt u de ophoping van vuil en kunt u de deur goed sluiten.**

Stoomreinigen

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

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

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

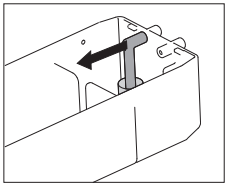


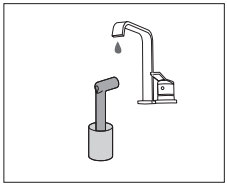
- *Open de deur niet tijdens gebruik van het reinigingsprogramma.*
- *Het programma duurt 30 minuten.*
  Na 30 minuten zijn de voedselresten aan de emaillen wanden voldoende geweekt om ze met een vochtige doek te verwijderen.

Het filter van de watertank reinigen

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

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





Ontkalken

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

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

Meldingen met instructies verschijnen gedurende het proces.

Opmerking

Wij adviseren om voor het ontkalken NOKALK/DLS te gebruiken. NOKALK/DLS is een zeer efficiënt ontkalkingsmiddel dat uitsluitend uit natuurlijke, volledig afbreekbare ingrediënten bestaat. Het middel is niet-corrosief, niet-agressief en milieuvriendelijk.
Behalve een doeltreffende ontkalkende werking heeft het tevens een reinigende, antibacteriële werking, zodat de inwendige onderdelen

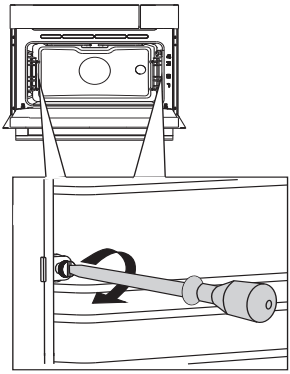
van het apparaat in optimale hygiënische toestand verkeren, de goede smaak van het gerecht behouden blijft en de levensduur van het apparaat wordt verlengd.

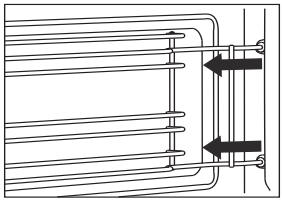
- Voor het stoomproces wordt water gebruikt. Water bevat calcium en magnesium. Door verhitting verdampt het water en blijven alleen mineralen achter (niet schadelijk voor mensen).
- Wanneer de ontkalkingscyclus wordt onderbroken voordat de cyclus is beëindigd, moet het programma opnieuw vanaf het begin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

Inschuifgeleiders verwijderen en reinigen

Gebruik conventionele schoonmaakmiddelen om de insteekgeleiders te reinigen.

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





Ovenlamp vervangen

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

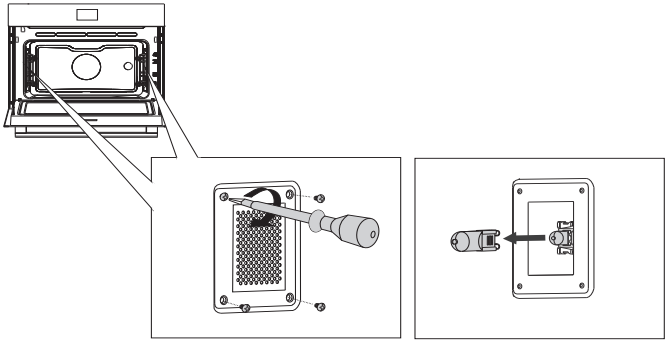
De lamp is een gebruiksartikel en valt daarom niet onder de garantie. Vervang de defecte lamp door een lamp van hetzelfde type.

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

Halogeenlamp: G9, 230 V, 25 W
De oven is voorzien van een halogeenlamp.
Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse (G).

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

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



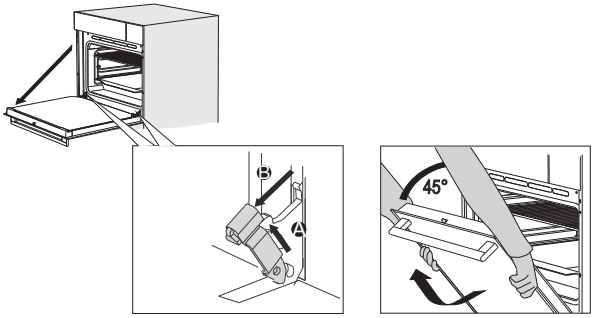
Demonteren ovendeur

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

Verwijderen van de ovendeur

1. Open de deur tot deze zich in horizontale positie bevindt.
2. Til de blokkeerhendels iets op (A) en klap deze naar voren (B).

3. Sluit langzaam de deur tot deze in een hoek van 45° staat (ten opzichte van de deur in gesloten toestand).
4. Til de deur dan omhoog en verwijder deze.



Plaatsen van de ovendeur

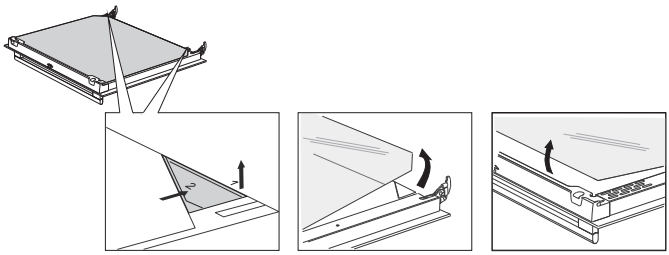
1. Houd de deur voor de oven in een hoek van ongeveer 45°.
2. Schuif de scharnieren in de scharnieropeningen en controleer of beide scharnieren goed geplaatst zijn.
3. Open de deur volledig.
4. Til de blokkeerhendels iets op (A) en klap deze naar de oven (B).
5. Sluit langzaam de ovendeur en controleer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

Als de ovendeur niet volledig opent of sluit, controleer dan of de scharnieren juist geplaatst zijn.

Demonteren ovenruit

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

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



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

Algemeen

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

Het gerecht blijft rauw

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

Het gerecht is te gaar of niet gaar genoeg

- Controleer of de juiste bereidingstijd ingesteld is.

De sensoren reageren niet; de display is vastgelopen.

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

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

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

Er verschijnt condens in de oven.

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

De ventilator blijft werken nadat de oven is uitgeschakeld.

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

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

- Dit is normaal.

Er ontsnapt stoom rond de deur of ventilatieopeningen.

- Dit is normaal.

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

- Dit is normaal.

De hoofdzekering slaat regelmatig uit.

- Raadpleeg een servicemonteur.

De display geeft de foutcode ERROR XX ...

(XX geeft het nummer van de fout weer).

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

De oven opbergen en repareren

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde servicemonteur. Als er onderhoud moet worden gepleegd, haalt u de stekker uit het stopcontact en neemt u contact op met de klantenservice van Atag.

Houd de volgende informatie bij de hand wanneer u belt:

- Het modelnummer en serienummer (vermeld op de binnenzijde van de ovendeur)
- Garantiegegevens
- Een duidelijke omschrijving van het probleem



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

Afvoer van het apparaat en de verpakking

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

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

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

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



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

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

Verklaring van overeenstemming

CE

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



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

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

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

ATAG

687358 nl (09-23)

687358 / VER 5 / 16-10-2023

Mode d'emploi

Four à vapeur

ATAG



CS4674M

CS6674M

CS4585M1C

CS6585M1C

Pictogrammes utilisés



Important à savoir



Conseil

SOMMAIRE

Votre four

Introduction 4
Panneau de commande 5
Description 6
Gradins / Gradins télescopiques 6
Accessoires 6
Porte 8
Ventilateur de refroidissement 8
Écran tactile (touch screen) 8
Affichages principaux 9
Affichage de réglage des fonctions 11
Affichage de veille 12

Première utilisation

Première utilisation 13

Commande

Utilisation du menu « Plus » 16
Ouverture du clavier 18

Utilisation

Fonction four 19
Fonction vapeur 21
Utilisation d'une fonction « Extras » 25
Tableau des fonctions 29
Culisensor 34
Ajout de vapeur 36
Départ différé 37
Cuisson par étapes 39
Gratiner 41
Fonctions complémentaires 41
Réglages 46

Nettoyage

Nettoyage de l'appareil 48
Nettoyage vapeur 48
Nettoyage du filtre du réservoir d'eau 49
Détartrage 49
Retrait et nettoyage des gradins en fil d'inox 50
Remplacement de l'ampoule du four 50
Démontage de la porte de four 51
Démontage de la vitre de four 52

Diagnostic des pannes

Généralités 54

Votre four et l'environnement

Que faire de l'emballage et de l'appareil usé 56

Introduction

Nous vous félicitons d'avoir choisi ce four à vapeur Atag.
La souplesse et la simplicité de l'utilisation sont les principes qui ont guidé son développement. Ses réglages très divers vous permettent toujours de choisir le mode de préparation approprié.

Cette notice d'utilisation décrit le meilleur moyen d'utiliser ce four.
En plus des informations relatives au fonctionnement du produit, vous y trouverez des renseignements de base susceptibles d'en faciliter l'utilisation.

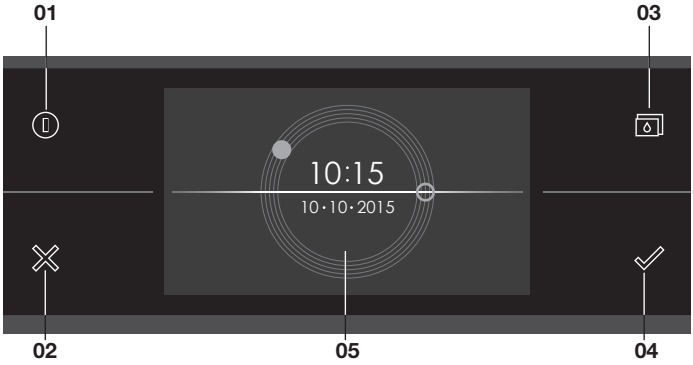


Veuillez lire les consignes de sécurité fournies séparément avant d'utiliser l'appareil !

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement cette notice d'utilisation et rangez-la en lieu sûr pour vous y référer ultérieurement.

Les instructions d'installation sont livrées séparément.

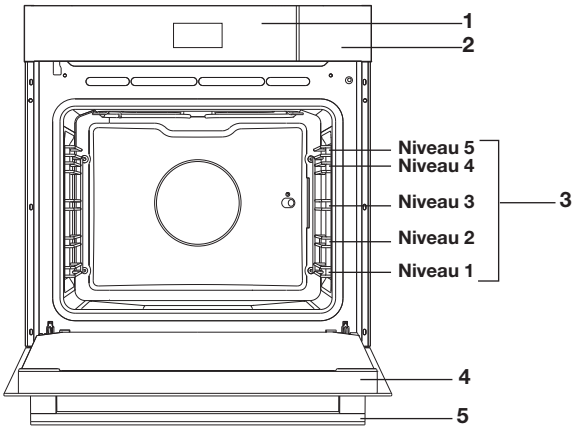
Panneau de commande



01. Touche marche/arrêt ; à utiliser pour :
    - enclencher l'appareil.
    - mettre en veille l'appareil.
    - éteindre l'appareil. Pour cela, maintenez la « Touche marche/arrêt » enfoncée jusqu'à l'extinction de l'appareil.
02. Touche X ; à utiliser pour :
    - revenir à l'étape précédente dans le menu.
    - répondre « non » à un pop-up ou le fermer.
    - annuler ou fermer un menu ou une fonction.
03. Ouverture du réservoir d'eau ; à utiliser pour :
    - ouvrir le clapet du réservoir d'eau.
04. Touche de confirmation ; à utiliser pour :
    - confirmer les réglages.
    - lancer une fonction.
    - répondre « oui » à un pop-up ou le fermer.
05. Écran tactile/affichage

Description

1. Panneau de commande
2. Clapet du réservoir d'eau
3. Niveaux de grille
4. Porte du four
5. Poignée de la porte



Gradins / Gradins télescopiques

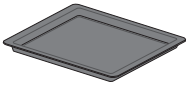
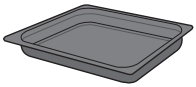
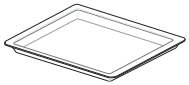
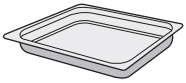
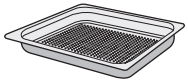
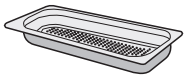
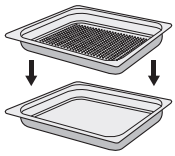
- En fonction du modèle, le four est équipé de quatre ou cinq gradins (niveau 1 à 4/5). Le niveau 1 est principalement utilisé en combinaison avec la chaleur de sole. Les deux niveaux supérieurs sont principalement utilisés pour la fonction gril.
- Placez la grille du four, la lèchefrite ou le plat pour cuisson vapeur dans l'espace entre les glissières des gradins.
- En fonction du modèle, plusieurs niveaux ont des gradins télescopiques entièrement rétractables.
  - Tirez complètement les gradins télescopiques du four et posez la grille de four / la lèchefrite / le plat pour cuisson vapeur dessus. Faites glisser la grille de four / la lèchefrite / le plat pour cuisson vapeur sur les gradins télescopiques pour la / le faire rentrer dans la cavité du four.
  - Ne fermez la porte du four que quand les gradins télescopiques sont complètement rentrés dans la cavité du four.

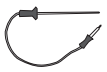
Accessoires

En fonction du modèle, votre appareil est assorti d'une gamme d'accessoires. Utilisez uniquement les accessoires d'origine ; ceux-ci sont spécialement adaptés à votre appareil. Assurez-vous que tous les accessoires utilisés résistent aux températures définies par la fonction de four choisie.

Remarque : les accessoires ne sont pas tous adaptés / disponibles pour chaque appareil (cela peut aussi varier selon les pays). Lors de l'achat, veuillez toujours communiquer le numéro d'identification exact de votre appareil. Consultez les brochures commerciales ou vérifiez en ligne pour obtenir plus de détails sur les accessoires en option.

Remarque : ne placez jamais un accessoire sur la sole du four !

Accessoires qui peuvent être fournis avec votre appareil (selon le modèle)	
	**Lèchefrite en émail ;** est utilisée pour les pâtisseries et les gâteaux. • N'utilisez pas la lèchefrite en émail pour les fonctions micro-ondes ! • Convient pour le nettoyage par pyrolyse.
	**Grille du four ;** principalement utilisée pour le gril. Un plat pour cuisson vapeur ou une casserole d'aliments peut également être posée sur la grille du four. • La grille du four est équipée d'un mode sécurité. Soulevez légèrement la grille à l'avant pour la faire glisser hors du four. • N'utilisez pas la grille du four pour les fonctions micro-ondes !
	**Lèchefrite profonde en émail ;** est utilisée pour le rôtissage des viandes et la cuisson des pâtisseries moelleuses. • Ne placez pas la lèchefrite profonde sur le niveau le plus bas pendant la cuisson, sauf lorsque vous l'utilisez en tant que plateau ramasse-gouttes pendant la grillade, le rôtissage ou le rôtissage au tournebroche (le cas échéant). • N'utilisez pas la lèchefrite profonde en émail pour les fonctions micro-ondes ! • Convient pour le nettoyage par pyrolyse.
	**Lèchefrite en verre ;** est utilisée au micro-ondes et au four. • Ne convient PAS pour le nettoyage par pyrolyse.
	**Plat vapeur non perforé ;** 40 mm de profondeur (utile pour récolter l'humidité pendant la cuisson à la vapeur). • Remarque : une décoloration peut se produire à des températures supérieures à 180 °C ! Ceci n'influencera pas le bon fonctionnement du four.
	**Plat vapeur perforé ;** 40 mm de profondeur (utile pour la cuisson à la vapeur). • Remarque : une décoloration peut se produire à des températures supérieures à 180 °C ! Ceci n'influencera pas le bon fonctionnement du four.
	**Plat vapeur perforé ;** 1/3GN **Plat vapeur perforé ;** 1/2GN • Remarque : une décoloration peut se produire à des températures supérieures à 180 °C ! Ceci n'influencera pas le bon fonctionnement du four.
	• Les plats vapeur peuvent être utilisés simultanément sur deux niveaux. Placez le plat vapeur perforé au milieu du four et le plat vapeur non perforé un niveau en dessous du plat perforé. • Pour la cuisson à la vapeur, vous pouvez mettre le plat vapeur perforé dans le plat vapeur non performé. Ils ne peuvent être utilisés ensemble qu'à un niveau avec des gradins télescopiques.

Accessoires qui peuvent être fournis avec votre appareil (selon le modèle)	
	**Culisensor ;** à utiliser pour mesurer la température à cœur du plat. Lorsque la température souhaitée est atteinte, le processus de cuisson s'arrête automatiquement.

Porte

- Les interrupteurs éteignent la chaleur du four et le ventilateur lorsque la porte du four est ouverte pendant que le four fonctionne. La chaleur et le ventilateur sont réactivés lorsque la porte est fermée.
- Ce four est doté d'un système de porte à « fermeture douce ». La porte se ferme automatiquement et en douceur à partir d'un certain angle.

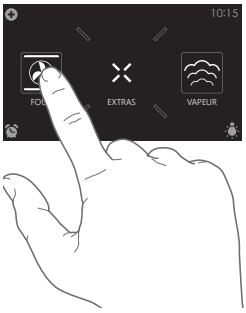
Ventilateur de refroidissement

- L'appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement qui refroidit le boîtier et le panneau de commande.

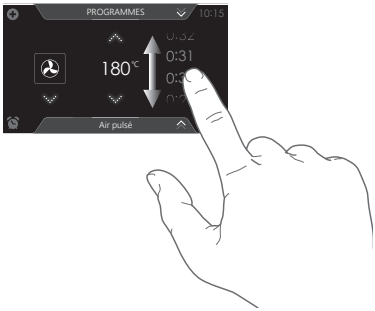
Écran tactile (touch screen)

- Utilisez l'écran tactile de votre four en tapant sur l'écran ou en le balayant.
- Tapez sur l'écran pour ouvrir une fonction ou modifier un réglage.
- Balayez l'écran pour afficher plus d'informations/options ou modifier un réglage.

Taper :



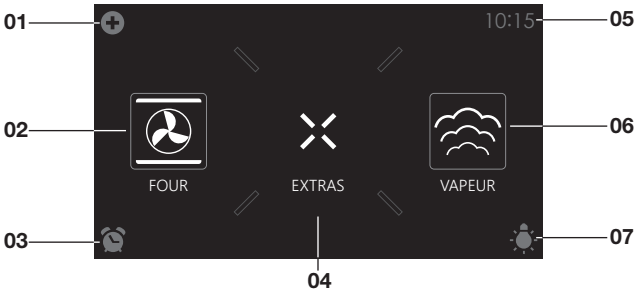
Balayer :



Les capteurs tactiles ne réagissent que si vous les touchez entièrement du bout du doigt. Chaque fois que vous tapez sur une touche pendant l'utilisation du four, un bref signal sonore retentit(sauf si cela a été modifié dans les réglages).

Affichages principaux

Affichage de démarrage



Menu Plus (01)

- Tapez sur le symbole plus pour ouvrir le menu « Plus ». Le contenu de ce menu s'adapte en fonction des possibilités de la commande à ce moment-là.

Four (02)

- Tapez sur « FOUR » pour ouvrir le menu de la fonction four.

Minuterie de cuisson (03)

- Tapez sur le symbole de la minuterie de cuisson pour ouvrir le menu de la minuterie de cuisson.
- La minuterie de cuisson peut être utilisée indépendamment d'une fonction four.
  - La durée maximale programmable est de 24 heures.
  - Une fois la minuterie de cuisson écoulée, un pop-up apparaît et un signal sonore retentit.
  - Tapez sur la touche X, la touche de confirmation ou l'affichage pour éteindre le signal sonore et fermer le pop-up.
    Le signal sonore cesse automatiquement après environ 1 minute.

Extras (04)

- Tapez sur « EXTRAS » pour afficher les fonctions complémentaires de l'appareil.

Horloge (05)

- Elle affiche l'heure actuelle.

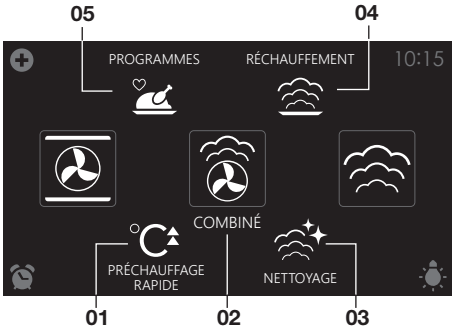
Vapeur (06)

- Tapez sur « VAPEUR » pour ouvrir le menu de la fonction vapeur.

Éclairage (07)

- Tapez sur le symbole « ampoule » pour allumer ou éteindre l'éclairage du four.
- Celui-ci s'allume également lorsque vous ouvrez la porte du four ou que vous lancez une cuisson. L'éclairage du four s'éteint automatiquement (sauf si cela a été modifié dans les réglages).

Affichage des extras



Préchauffage rapide (01)

- Tapez sur « PRÉCHAUFFAGE RAPIDE » pour ouvrir la fonction préchauffage rapide.

Combiné (02)

- Tapez sur « COMBINÉ » pour ouvrir le menu de la fonction combiné.

Nettoyage (03)

- Tapez sur « NETTOYAGE » pour ouvrir le menu de la fonction nettoyage.

Réchauffement (04)

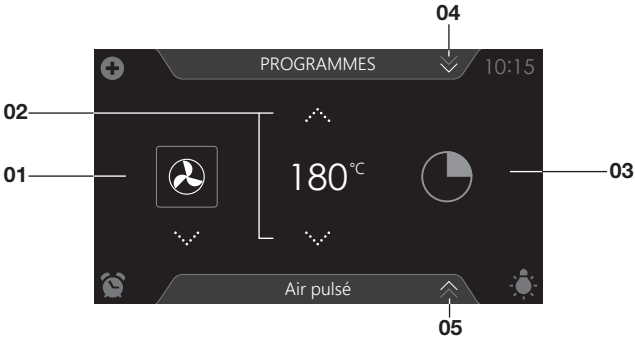
- Tapez sur « RÉCHAUFFEMENT » pour ouvrir le menu de la fonction réchauffement.
  Vous y trouverez les fonctions chauffe-assiette, régénération, décongélation et maintien au chaud.

Programmes (05)

- Tapez sur « PROGRAMMES » pour ouvrir le menu des programmes.

Vous y trouverez les favoris et les programmes automatiques.

Affichage de réglage des fonctions



Sélectionner une fonction (01)

- Tapez sur les flèches situées au-dessus et au-dessous de la fonction ou balayez le symbole pour sélectionner une fonction (voir également « Ouverture du clavier »).

Définissez la température (02)

- Tapez sur les flèches situées au-dessus et au-dessous de la température ou balayez l'indication de température pour sélectionner une température (voir également « Ouverture du clavier »).

Temps de cuisson (03)

- Tapez sur le symbole de temps de cuisson pour définir un temps de cuisson. Si un temps de cuisson figure déjà ici, il est nécessaire de le définir.
- Tapez sur les flèches situées au-dessus et au-dessous de l'heure pour l'adapter (voir également « Ouverture du clavier »).

Programmes (04)

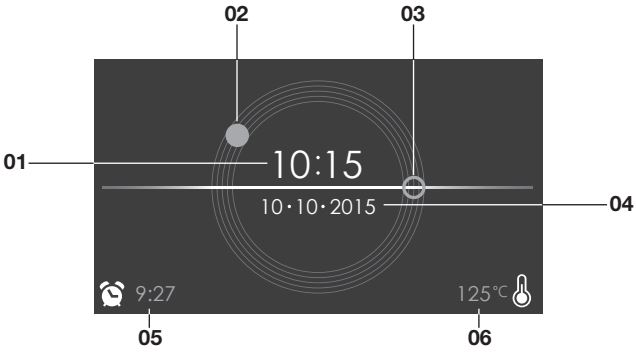
- Tapez sur « PROGRAMMES » pour ouvrir le menu des programmes. Vous y trouverez les favoris et les programmes automatiques.

Onglet infos (05)

- Le nom de la fonction sélectionnée apparaît sur l'onglet au bas de l'affichage. Tapez sur l'onglet pour obtenir plus d'informations sur la

fonction sélectionnée.

Affichage de veille



Affichage de l'heure (numérique/01)

- Heure actuelle.

Affichage de l'heure (analogique/02 et 03)

- Heure actuelle.
- L'aiguille des heures de l'horloge analogique est indiquée par un cercle « fermé » (02) et celle des minutes par un cercle « ouvert » (03).

Affichage de la date (04)

- Date actuelle.

Affichage de la minuterie de cuisson (05)

- Le temps de la minuterie de cuisson qui s'écoule.

Affichage de la température qui diminue (06)

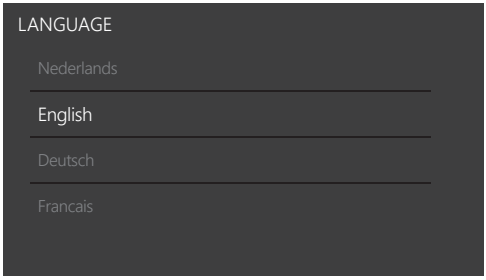
- Température dans le four (chaleur résiduelle).

Première utilisation

- Nettoyez la cavité du four et les accessoires avec de l'eau chaude et un produit de vaisselle. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs, d'éponge à récurer, etc.
- Lorsque vous faites chauffer le four pour la première fois, il dégagera une odeur caractéristique d'appareil neuf. Aérez bien la pièce.

Lorsque le four est branché (pour la première fois) sur le réseau électrique, vous devez définir la « Langue », l'« Horloge », la « Date » et la « Dureté de l'eau ».

Définir la langue

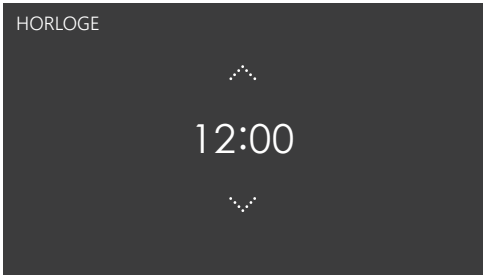


Définissez la langue dans laquelle les textes de l'affichage de l'appareil doivent apparaître. L'« Anglais » est sélectionné par défaut.



1. Balayez l'affichage pour découvrir toutes les langues.
2. Tapez sur une langue pour la sélectionner.
3. Appuyez sur la touche de confirmation pour enregistrer la langue définie.

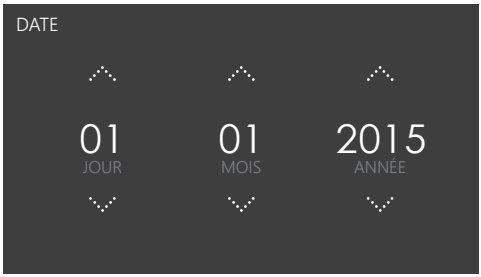
Définir l'heure actuelle





1. Tapez sur les flèches situées au-dessus et au-dessous de l'heure ou balayez l'heure pour l'adapter.
2. Effectuez une saisie rapide en tapant au milieu de l'heure pour faire apparaître un pop-up avec un clavier qui vous permettra de saisir l'heure souhaitée (voir le chapitre « Ouverture du clavier »).
3. Appuyez sur la touche de confirmation pour enregistrer l'heure définie.

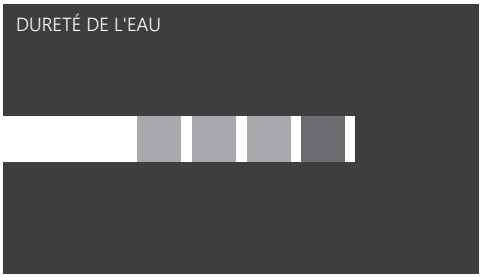
Définir la date





1. Tapez sur les flèches situées au-dessus et au-dessous du jour, du mois ou de l'année ou balayez le jour, le mois ou l'année pour l'adapter.
2. Appuyez sur la touche de confirmation pour enregistrer la date définie.

Définir la dureté de l'eau



Un test de dureté de l'eau doit être effectué avant la première utilisation. Modifiez le degré de dureté défini par défaut si votre eau est plus douce ou plus dure.

Contrôler la dureté de l'eau

Vous pouvez mesurer la dureté de l'eau à l'aide de la « bande de papier test » fournie. Pour obtenir des renseignements sur la dureté de l'eau dans votre région, adressez-vous au service des eaux local.

Utiliser la « bande de papier test »

Immergez la bande test pendant 1 seconde dans l'eau. Attendez 1 minute et examinez le nombre de traits figurant sur la bande de papier. Consultez le tableau pour effectuer un réglage de la dureté de l'eau approprié.

Définir la dureté de l'eau

1. Comparez la bande test avec l'image sur l'affichage.
2. Tapez sur les traits de l'affichage afin que celui-ci corresponde à la bande test.
3. Appuyez sur la touche de confirmation pour enregistrer la dureté définie.

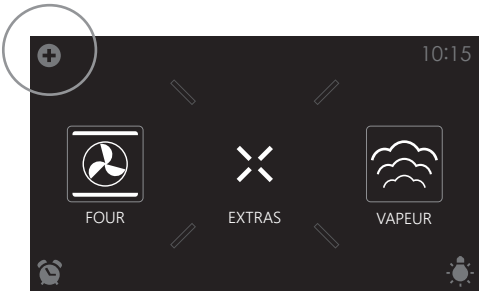
L'appareil est à présent programmé pour vous avertir lorsqu'il est nécessaire de le détartrer en fonction de la dureté réelle de l'eau.

Affichage	Numéro de la bande test/ couleur des traits	Type	PPM	Degrés français (°df)	Degrés allemands (°dH)
1	4 traits verts	Eau très douce	0 - 90	0 - 9	0 - 5
2	1 trait rouge	Eau douce	90 -178	9 - 18	5 - 10
3	2 traits rouges	Eau moyenne à dure	178 - 267	18 - 26	10 - 15
4	3 traits rouges	Eau dure	267 - 356	26 - 35	15 - 20
5	4 traits rouges	Eau très dure	> 356	> 35	> 20

L'appareil est à présent prêt à être utilisé.

Il est possible de modifier la langue, l'heure, la date et la dureté de l'eau dans le menu des réglages (voir le chapitre « Réglages »). Le menu des réglages s'ouvre à partir de l'affichage de démarrage par le biais du menu « Plus ».

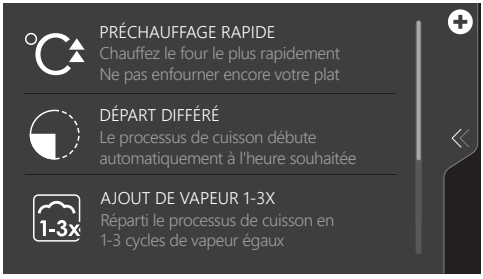
Utilisation du menu « Plus »



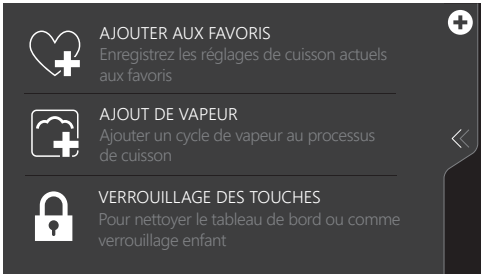
Le menu « Plus » se compose de plusieurs fonctions ou réglages.
Les fonctions plus proposées dépendent de l'affichage actif.



- À partir de l'affichage de démarrage, vous trouverez les fonctions et les menus suivants dans le menu « Plus » :
  - **Réglages ;** Définissez vos préférences d'utilisation (voir le chapitre « Réglages »).
  - **Cuisson par étapes ;** Combine jusqu'à trois fonctions dans un processus de cuisson (voir le chapitre « Cuisson par étapes »).
  - **Verrouillage des touches ;** Verrouille toutes les touches pour nettoyer le tableau de bord ou éviter un fonctionnement involontaire de l'appareil. Appuyez sur la fonction jusqu'à ce que le verrouillage des touches soit activé.



- À partir de l'affichage de réglage de la fonction four, vapeur ou combiné, vous trouverez les fonctions suivantes dans le menu « Plus » :
  - **Préchauffage rapide ;** Préchauffe rapidement le four à la température souhaitée au sein d'un processus de cuisson (voir le chapitre « Préchauffage rapide »).
  - **Départ différé ;** Le processus de cuisson démarre automatiquement à l'heure que vous avez définie.
  - **Ajout de vapeur 1-3X ;** Ajoute 1, 2 ou 3x un cycle de vapeur au processus de cuisson (n'est présent que dans la fonction four).
  - **Cuisson par étapes ;** Combine jusqu'à trois fonctions dans un processus de cuisson (voir le chapitre « Cuisson par étapes »).
  - **Verrouillage des touches ;** Verrouille toutes les touches pour nettoyer le tableau de bord ou éviter un fonctionnement involontaire de l'appareil. Appuyez sur la fonction jusqu'à ce que le verrouillage des touches soit activé.
  - **Gratiner ;** Pour ajouter la fonction gril à la fin du processus (la durée du processus de gratin sera ajoutée à la fin du processus de cuisson).



- Lorsqu'une fonction four, vapeur ou combiné est lancée, vous trouverez les fonctions suivantes dans le menu « Plus » :
  - **Ajouter aux favoris ;** Ajoute les réglages du plat cuisiné à vos favoris (voir le chapitre « Fonctions complémentaires »).
  - **Ajout de vapeur ;** Ajoute directement un cycle de vapeur au processus de cuisson (n'est présent que dans la fonction four).
  - **Verrouillage des touches ;** Verrouille toutes les touches pour nettoyer le tableau de bord ou éviter un fonctionnement involontaire de l'appareil. Appuyez sur la fonction jusqu'à ce que le verrouillage des touches soit activé.
  - **Gratiner ;** Pour ajouter la fonction gril à la fin du processus (la durée du processus de gratin sera ajoutée à la fin du processus de cuisson).

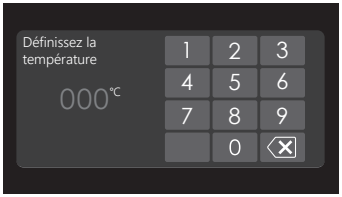
Ouverture du clavier

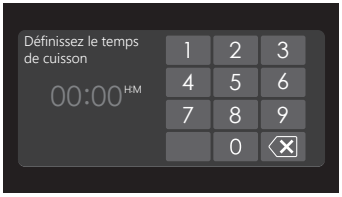
Il est possible d'ouvrir un clavier pour saisir rapidement une fonction, une température ou un temps de cuisson. Ce clavier permet de sélectionner un réglage ou de saisir une valeur rapidement.



1. Tapez au milieu du symbole de la fonction, de la température ou du temps de cuisson (activé). Le clavier apparaît.





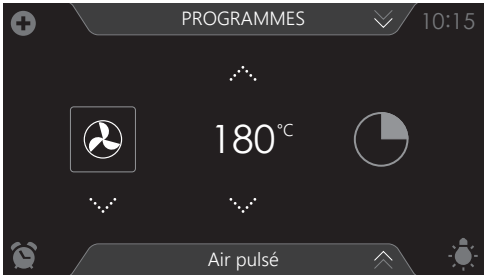




2. Saisissez la valeur souhaitée ou tapez dessus.
3. Si la valeur définie n'est pas confirmée automatiquement, appuyez sur la touche de confirmation.

Fonction four

Utilisez le menu de la fonction four pour préparer des plats à l'aide, par exemple, de l'air pulsé, de la chaleur de sole et du gril.



- Différentes fonctions four peuvent être sélectionnées.
- Pour chacune d'entre elles, il est possible de définir une température et un temps de cuisson.
- Des fonctions de menu « plus » peuvent également être sélectionnées, comme le préchauffage, la cuisson par étapes et le départ différé. Tapez pour cela sur le symbole plus. Voir le chapitre « Utilisation du menu "Plus" ».

Utilisation d'une fonction four

Utilisez une fonction four appropriée au plat que vous souhaitez préparer. Consultez à cet effet le tableau des fonctions. Vous pouvez aussi consulter l'onglet infos. Tapez sur l'onglet au bas de l'affichage pour obtenir des informations sur la fonction sélectionnée.

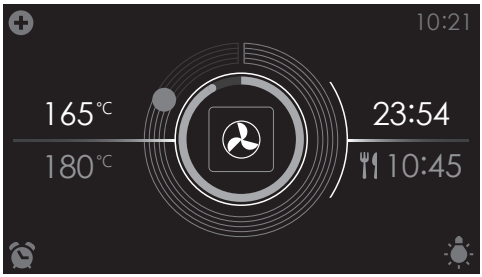
1. Allumez le four avec la « Touche marche/Arrêt ».
2. Enfournez votre plat.
3. Tapez sur « FOUR » pour ouvrir le menu des fonctions four.
4. Sélectionnez une fonction four (voir le chapitre « Affichage de réglage des fonctions »).
5. Sélectionnez une température (voir le chapitre « Affichage de réglage des fonctions »).
6. Tapez sur le « symbole de temps de cuisson » et sélectionnez un temps de cuisson (voir le chapitre « Affichage de réglage des fonctions »).

La cuisson peut aussi être lancée sans qu'un temps de cuisson n'ait été défini. Passez alors directement à l'étape 6.

7. Sélectionnez éventuellement des réglages complémentaires à l'aide du menu « Plus » (par exemple, un réchauffage rapide).



8. Lancez la cuisson du plat avec la touche de confirmation.



- Les valeurs suivantes apparaissent sur l'affichage :
  - température actuelle (165 °C)
  - température définie (180 °C)
  - statut de l'indication de temps (cercle extérieur)
  - statut de l'indication de température (cercle intérieur)
  - temps de cuisson (23:54)
  - heure de fin (10:45)



- *Pendant la cuisson, tapez au milieu de l'affichage pour ouvrir un pop-up avec les réglages. Modifiez ces réglages si vous le souhaitez.*
- *À la fin de la cuisson d'un plat, un signal retentit. Ouvrez la porte du four ou appuyez sur une touche pour éteindre ce signal.*
- *Les réglages choisis peuvent être enregistrés dans « Favoris ». Ouvrez « AJOUTER AUX FAVORIS » à partir du menu « Plus » (Voir « Enregistrement d'un mode de cuisson » au chapitre « Fonctions complémentaires »).*



Affichage à la fin d'une cuisson.

Fonction vapeur



Avertissement – Risque de brûlures ! Laissez la porte fermée lorsque vous utilisez les fonctions vapeur ; de la vapeur chaude peut s'échapper en cas d'ouverture. La condensation sera plus importante dans le four si vous ouvrez la porte.



Remarque : Laissez le four refroidir chaque fois que vous avez utilisé une fonction vapeur et essuyez l'intérieur avec un chiffon doux.



Remarque : Après chaque utilisation de la fonction vapeur, le four vide le système d'eau. Il émettra un peu de bruit. Ce phénomène fait partie du fonctionnement normal d'un four à vapeur !

Avantages de la cuisson à la vapeur

- À la fois saine et naturelle, la cuisson à la vapeur conserve la pleine saveur des aliments. Cette méthode ne dégage aucune odeur.
- La cuisson (à l'étouffée, rôtissage) démarre avant que la température du four n'atteigne 100 °C.
- Une cuisson lente (à l'étouffée, rôtissage) est également possible à des températures plus basses. Elle est saine : les vitamines et les minéraux sont bien conservés puisqu'ils se dissolvent à peine dans l'eau condensée qui nappe les aliments.
- Aucune matière grasse n'est nécessaire pour conduire la cuisson.
- La vapeur ne communique pas les odeurs ni les odeurs, il est donc possible de faire cuire, côte à côte, de la viande ou du poisson et des légumes.
- La vapeur convient aussi pour blanchir, décongeler et réchauffer ou maintenir les aliments au chaud.

Sous vide

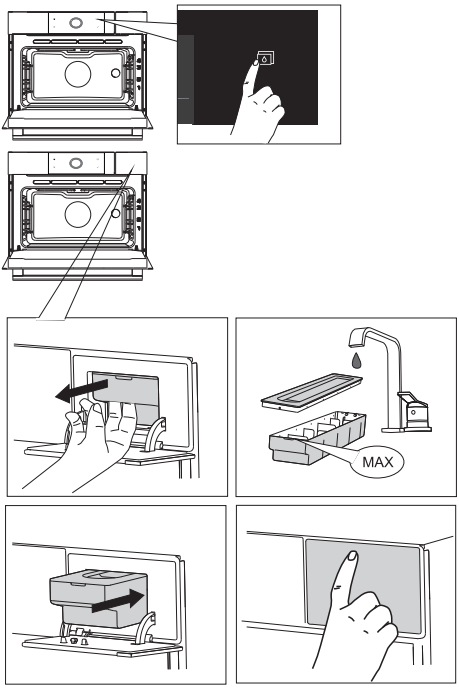
Utilisation de la fonction vapeur sous vide :

- Mise sous vide
  - ▹ Le plat est d'abord mis sous vide dans un sachet plastique à l'aide du tiroir sous vide ATAG. Ce processus retire la plupart de l'air du sachet. Le sachet préserve les substances nutritives et le goût du plat pendant la cuisson, le rendant plus juteux, tendre et goûteux.
- Cuisson sous vide
  - ▹ Faites cuire le produit dans le four avec la fonction vapeur Sous Vide à la température et pendant la durée appropriées (voir le chapitre « Tableaux de cuisson à la vapeur »).

- La plupart des plats peuvent être maintenus à température de service (environ 60 ºC) pendant quelques heures supplémentaires, ce qui facilite la mise en place : il vous suffit de sortir le plat du four lorsque vous en avez besoin.

Remplissage du réservoir d'eau

Remplissez toujours le réservoir avec de l'eau fraîche et froide du robinet, de l'eau en bouteille sans matières supplémentaires ou de l'eau déminéralisée, adaptée à l'usage alimentaire.

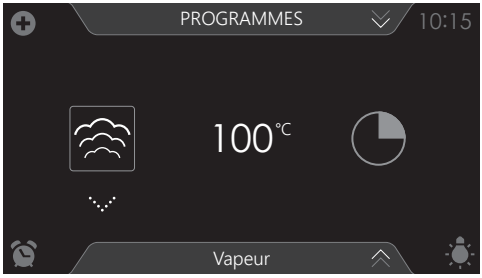


1. Appuyez sur la touche « ouvrir le réservoir d'eau » pour ouvrir le clapet du réservoir d'eau.
2. Retirez le réservoir de son logement en agrippant la poignée.
3. Ouvrez le couvercle du réservoir et nettoyez-le à l'eau fraîche.
4. Avant l'utilisation, remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau « MAX. » marqué sur le réservoir (environ 1,2 litre).
5. Replacez le réservoir dans le logement jusqu'à ce que vous entendiez un clic sonore (activation de l'interrupteur de position).
6. Fermez ensuite le clapet du réservoir.

À la fin du processus de cuisson, l'eau résiduelle du système vapeur est pompée dans le réservoir d'eau. Videz, nettoyez et séchez le réservoir d'eau. Remplissez le réservoir juste avant la prochaine utilisation !

Utilisation d'une fonction « vapeur »
Utilisez une fonction vapeur appropriée au plat que vous souhaitez préparer. Consultez à cet effet le tableau des fonctions. Vous pouvez aussi consulter l'onglet infos. Tapez sur l'onglet au bas de l'affichage pour obtenir des informations sur la fonction sélectionnée.

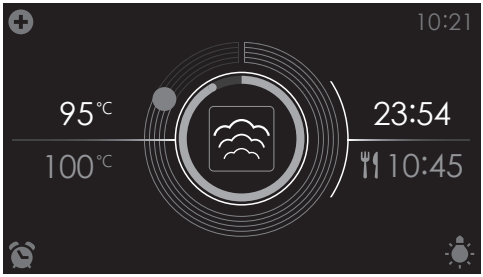
1. Allumez le four avec la « Touche marche/Arrêt ».
2. Enfournez votre plat.
3. Tapez sur « VAPEUR » pour ouvrir le menu de la fonction vapeur.



4. Sélectionnez une fonction vapeur (voir le chapitre « Affichage de réglage des fonctions »).
5. Sélectionnez une température (ne peut pas être définie dans la fonction « Vapeur »).
   Voir le chapitre « Affichage de réglage des fonctions ».
6. Tapez sur le « symbole de temps de cuisson » et sélectionnez un temps de cuisson (voir le chapitre « Affichage de réglage des fonctions »).

La cuisson peut aussi être lancée sans qu'un temps de cuisson n'ait été défini. Passez alors directement à l'étape 6.

7. Sélectionnez éventuellement des réglages complémentaires à l'aide du menu « Plus » (par exemple, un départ différé).
8. Lancez la cuisson du plat avec la touche de confirmation.



- Les valeurs suivantes apparaissent sur l'affichage :
  - température actuelle (95 °C)
  - température définie fixe (100 °C)
  - statut de l'indication de temps (cercle extérieur)
  - statut de l'indication de température (cercle intérieur)
  - temps de cuisson (23:54)
  - heure de fin (10:45)

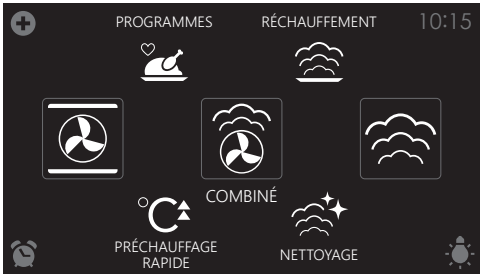
- *Pendant la cuisson, tapez au milieu de l'affichage pour ouvrir un pop-up avec les réglages. Modifiez ces réglages si vous le souhaitez.*
- *À la fin de la cuisson d'un plat, un signal retentit. Ouvrez la porte du four ou appuyez sur une touche pour éteindre ce signal.*
- *Les réglages choisis peuvent être enregistrés dans « Favoris ». Ouvrez « AJOUTER AUX FAVORIS » à partir du menu « Plus » (Voir « Enregistrement d'un mode de cuisson » au chapitre « Fonctions complémentaires »).*

Utilisation d'une fonction « Extras »

Ouvrez le menu « Extras » pour ouvrir le menu de fonction combiné ou pour préchauffer rapidement le four. Vous pouvez également sélectionner un programme de nettoyage, des fonctions de réchauffement ou des programmes automatiques.



Tapez sur « EXTRAS » pour afficher les fonctions complémentaires de l'appareil.



Les fonctions suivantes peuvent être sélectionnées :

- Préchauffage rapide
- Combiné
  - Air pulsé + Vapeur intensité 1
  - Air pulsé + Vapeur intensité 2
  - Air pulsé + Vapeur intensité 3
- Nettoyage (voir le chapitre « Nettoyage »)
  - Nettoyage vapeur
  - Détartrage
- Réchauffement (voir le chapitre « Fonctions complémentaires) :
  - Régénération
  - Chauffe-assiette
  - Décongélation
  - Maintien au chaud

- Programmes (voir le chapitre « Fonctions complémentaires) :
  - Favoris
  - Programmes automatiques

Préchauffage rapide

Utilisez cette fonction pour un préchauffage rapide du four.
N'utilisez pas cette fonction lorsqu'un plat est dans le four.
Lorsque le four est préchauffé à la température définie, le préchauffage est terminé et le four est prêt à cuire le plat.

Utilisation du préchauffage rapide

1. Allumez le four avec la « Touche marche/Arrêt ».
2. Tapez sur « EXTRAS » pour afficher les fonctions complémentaires de l'appareil.
3. Tapez sur « PRÉCHAUFFAGE RAPIDE » pour ouvrir la fonction préchauffage rapide.



4. Sélectionnez une température (voir le chapitre « Affichage de réglage des fonctions »).
5. Lancez le préchauffage rapide avec la touche de confirmation.

- *Le préchauffage rapide peut également être lié à un processus de cuisson.*
- *Activez pour cela le « PRÉCHAUFFAGE RAPIDE » à partir du menu « Plus » dans l'affichage de réglage des fonctions.*
- *Une fois la température définie atteinte, un pop-up apparaît et un signal sonore retentit.*
- *Une fois la porte fermée, le temps de cuisson commence à s'écouler.*

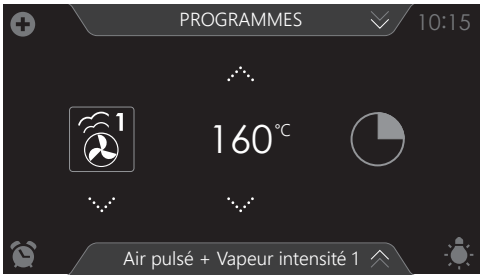
Combiné

- Il est possible de sélectionner 3 fonctions combiné différentes.
  - Air pulsé + Vapeur intensité 1
  - Air pulsé + Vapeur intensité 2
  - Air pulsé + Vapeur intensité 3
- Il est possible de définir une température et un temps de cuisson pour chaque fonction combiné (voir le chapitre « Tableaux de cuisson à la vapeur »).
- Des fonctions de menu « plus » peuvent également être sélectionnées, comme la « cuisson par étapes » et le départ différé. Tapez pour cela sur le symbole plus. Voir le chapitre « Utilisation du menu "Plus" ».

Utilisation d'une fonction combiné

Utilisez la fonction combiné appropriée au plat que vous souhaitez préparer. Consultez à cet effet le tableau des fonctions. Vous pouvez aussi consulter l'onglet infos. Tapez sur l'onglet au bas de l'affichage pour obtenir des informations sur la fonction actuelle.

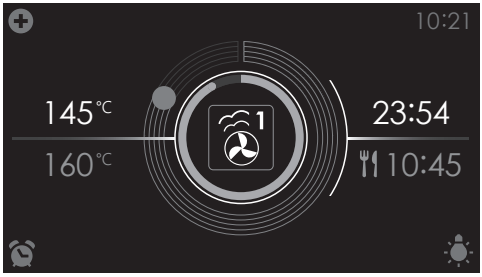
1. Allumez le four avec la « Touche marche/Arrêt ».
2. Enfournez votre plat.
3. Tapez sur « EXTRAS » pour afficher les fonctions complémentaires de l'appareil.
4. Tapez sur « COMBINÉ » pour ouvrir le menu de la fonction combiné.



5. Sélectionnez une fonction combiné (voir le chapitre « Affichage de réglage des fonctions »).
6. Sélectionnez une température (voir le chapitre « Affichage de réglage des fonctions »).
7. Tapez sur le « symbole de temps de cuisson » et sélectionnez un temps de cuisson (voir le chapitre « Affichage de réglage des fonctions »).

La cuisson peut aussi être lancée sans qu'un temps de cuisson n'ait été défini. Passez alors directement à l'étape 6.

8. Sélectionnez éventuellement des réglages complémentaires à l'aide du menu « Plus ».
9. Lancez la cuisson du plat avec la touche de confirmation.

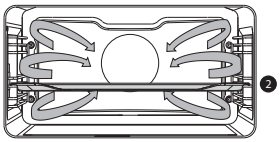
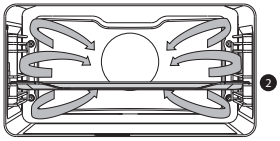
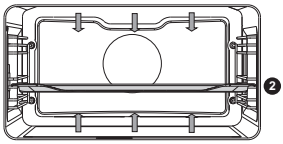


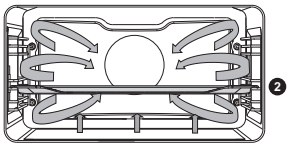
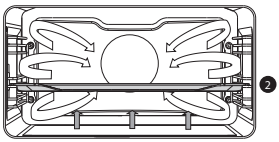
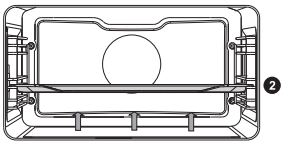
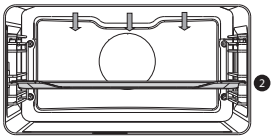
- Les valeurs suivantes apparaissent sur l'affichage :
  - température actuelle (145 °C)
  - température définie (160 °C)
  - statut de l'indication de temps (cercle extérieur)
  - statut de l'indication de température (cercle intérieur)
  - temps de cuisson (23:54)
  - heure de fin (10:45)

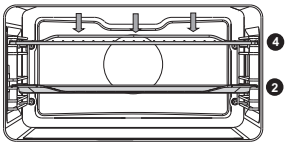
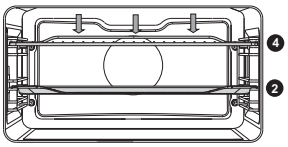
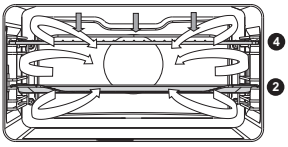
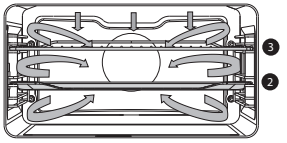
- *Pendant la cuisson, tapez au milieu de l'affichage pour ouvrir un pop-up avec les réglages. Modifiez ces réglages si vous le souhaitez.*
- *À la fin de la cuisson d'un plat, un signal retentit. Ouvrez la porte du four ou appuyez sur une touche pour éteindre ce signal.*
- *Les réglages choisis peuvent être enregistrés dans « Favoris ». Ouvrez « AJOUTER AUX FAVORIS » à partir du menu « Plus » (Voir « Enregistrement d'un mode de cuisson » au chapitre « Fonctions complémentaires »).*

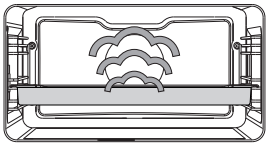
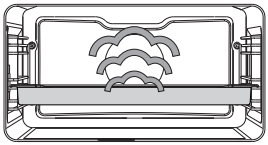
Tableau des fonctions

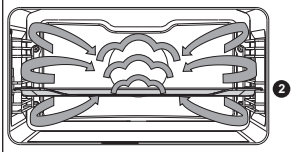
Consultez le tableau ci-dessous pour sélectionner la fonction appropriée. Lisez également les instructions figurant sur l'emballage du plat que vous souhaitez préparer.

Fonction	Description	
Fonctions four		
	**Air pulsé** • Le plat est cuit par de l'air pulsé provenant de l'arrière du four. • Cette fonction fournit une chaleur uniforme et convient parfaitement à la cuisson. • Placez la lèchefrite ou la grille de four au milieu du four. • Température recommandée : 180 °C • Préchauffage recommandé.	
	**Air pulsé ECO** • Le plat est cuit par de l'air pulsé. L'air pulsé ECO consomme moins d'énergie mais offre le même résultat que le mode air pulsé. La cuisson nécessite quelques minutes supplémentaires. • Ce mode s'utilise pour le rôtissage de la viande et la cuisson des pâtisseries. • Placez la lèchefrite ou la grille de four au milieu du four. • Température recommandée : 180 °C • Grâce à l'utilisation de la chaleur résiduelle, ce mode consomme moins d'énergie (conformément à la classe énergétique EN 60350-1). Avec cette fonction, la température réelle dans le four n'est pas affichée.	
	**Chaleur de voûte + sole** • Le plat est cuit par la chaleur de sole et de voûte. • Cette fonction s'utilise pour une cuisson et un rôtissage traditionnels. • Placez la lèchefrite ou la grille de four au milieu du four. • Température recommandée : 200 °C • Préchauffage recommandé.	

Fonction	Description	
	**Air pulsé + Chaleur de sole** • Le plat est cuit par air pulsé et chaleur de sole. • Cette fonction est utilisée pour un résultat doré et croustillant. • Placez la lèchefrite ou la grille de four au milieu du four. • Température recommandée : 200 °C • Préchauffage recommandé.	
	**Chaleur de sole + Ventilateur** • Le plat est cuit par la chaleur de sole, en combinaison avec le ventilateur. • La chaleur circule autour du plat. Cette fonction est utilisée pour la cuisson de la pâte à pâtisserie. • Placez une lèchefrite peu profonde dans la partie inférieure du four de façon à ce que l'air chaud puisse également circuler au-dessus de la surface supérieure des aliments. • Température recommandée : 180 °C	
	**Chaleur de sole** • Le plat est cuit par la chaleur de sole. Activez ce mode juste avant la fin de la période de cuisson des pâtisseries ou de rôtissage. • Cette fonction est utilisée pour les plats qui doivent dorer ou arborer une croûte. • Placez la lèchefrite ou la grille de four dans la partie inférieure du four. • Activez ce mode juste avant la fin de la période de cuisson des pâtisseries ou de rôtissage. • Température recommandée : 160 °C	
	**Chaleur de voûte** • Le plat est cuit par la chaleur de voûte. • Cette fonction est utilisée pour dorer le dessus du plat. • Placez la lèchefrite ou la grille de four au milieu du four. • Température recommandée : 150 °C	

Fonction	Description	
	**Gril** • Le plat est cuit par l'élément de gril intérieur. • Cette fonction peut être utilisée pour gratiner ou toaster le pain et frire les saucisses. • Placez la grille dans la partie supérieure du four et la lèchefrite au milieu du four. • **La température maximale autorisée est de 230 °C.** • Surveillez en permanence la cuisson. En raison de la température élevée, le plat peut brûler rapidement. • Préchauffez pendant 5 minutes.	
	**Grand gril** • Le plat est cuit par le grand élément de gril. • Cette fonction est utilisée pour les plats et les aliments cuits qui doivent dorer. • Placez la grille dans la partie supérieure du four et la lèchefrite au milieu du four. • **La température maximale autorisée est de 230 °C.** • Vérifiez régulièrement la préparation. En raison de la température élevée, la viande peut brûler rapidement. • Préchauffez pendant 5 minutes.	
	**Grand gril + Ventilateur** • Le plat est cuit par le grand élément de gril, en combinaison avec le ventilateur. • Cette fonction est utilisée pour griller la viande, le poisson et les légumes. • Placez la grille dans la partie supérieure du four et la lèchefrite au milieu du four. • Température recommandée : 170 °C • Vérifiez régulièrement la préparation. En raison de la température élevée, la viande peut brûler rapidement. • Préchauffez pendant 5 minutes.	
	**Rôtisserie Pro** • Ce mode possède un cycle de chauffage automatique. • La viande est d'abord saisie à haute température avec de l'air pulsé et la chaleur de voûte. • Le plat est ensuite cuit lentement à la basse température prédéfinie, avec les chaleurs de sole et de voûte. • Cette fonction s'utilise pour la viande, la volaille et le poisson. • Température recommandée : 180 °C	

Fonction	Description	
Fonctions vapeur		
	**Vapeur** • Le plat est cuit à la vapeur. • Consultez le chapitre « Fonction vapeur » pour obtenir des informations complémentaires. • Une vapeur à 100 °C est vaporisée dans le four à intervalles réguliers par le générateur de vapeur. • Utilisez cette fonction pour cuire des légumes, des œufs, des fruits et du riz.	
	**Cuisson à la vapeur à basse température** • Le plat est cuit à la vapeur. • Consultez le chapitre « Fonction vapeur » pour obtenir des informations complémentaires. • Une vapeur est vaporisée dans le four à intervalles réguliers par le générateur de vapeur. • Utilisez cette fonction pour cuire des légumes et du poisson à la vapeur, pour garder au chaud ou décongeler des plats.	
	**Sous vide** • Le plat est cuit à la vapeur. • Consultez le chapitre « Fonction vapeur » pour obtenir des informations complémentaires. • Le plat sous vide se cuit lentement à basse température. • Grâce à cette méthode, le goût, les vitamines et les minéraux du plat sont préservés. Grâce à la mise sous vide, le plat se conserve plus longtemps. • Utilisez cette fonction pour cuisiner des légumes, des fruits, de la viande, de la volaille et du poisson.	

Fonction	Description	
Fonctions vapeur combiné		
 Haut 3  Moyen 2  Bas 1	**COMBINÉ : Air pulsé + Vapeur intensité 1, 2, 3** • Le plat est cuit par une combinaison d'air pulsé et de vapeur. • Une vapeur est vaporisée dans le four à intervalles réguliers par le générateur de vapeur. • HAUT : cuisson des escalopes, steaks et petits morceaux de viande. • MOYEN : réchauffage des préparations froides/ surgelées, cuisson des filets de poisson et légumes au gratin. • BAS : cuisson des grosses pièces de viande (rôtis, poulet entier), de la pâte levée (pain et petits pains), des lasagnes, etc.	
Fonctions extras		
	**Préchauffage rapide** • Avec cette fonction, l'espace du four atteint rapidement la température souhaitée. N'utilisez pas cette fonction lorsqu'un plat est dans le four. • Température recommandée : 180 °C	
	**Régénération** • Cette fonction est utilisée pour réchauffer les plats précuits. L'utilisation de la vapeur n'entraîne aucune perte de qualité. Le goût et la texture sont préservés comme pour une préparation fraîche. Plusieurs plats peuvent être régénérés simultanément.	
	**Chauffe-assiette** • Cette fonction est utilisée pour préchauffer les assiettes, afin que les plats servis restent chauds plus longtemps. • Température recommandée : 60 °C	
	**Décongélation** • Avec cette fonction, l'air circule grâce au ventilateur. L'air est chauffé à 30 °C. • Utilisez cette fonction pour décongeler des plats (gâteaux, pains et fruits).	
	**Maintien au chaud** • Cette fonction est utilisée pour garder au chaud des plats déjà cuits. • Température recommandée : 60 °C	

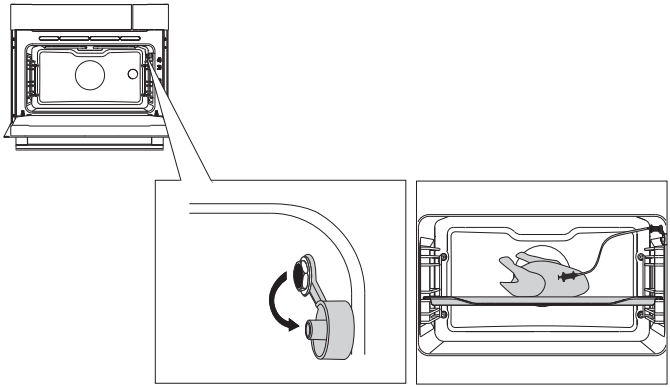
Fonction	Description	
	**Nettoyage vapeur** • Avec cette fonction et un chiffon humide, vous pouvez aisément enlever la graisse et les salissures dans le four. • Utilisez uniquement la fonction lorsque le four est complètement refroidi. Une vapeur est vaporisée dans le four à intervalles réguliers par le générateur de vapeur. • Après avoir été imprégnés, les résidus alimentaires peuvent être enlevés à l'aide d'un chiffon humide.	

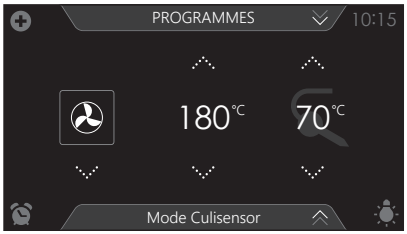
Culisensor

Rôtissage avec le culisensor

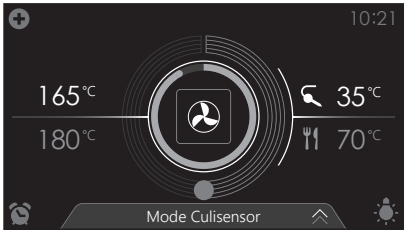
Pour le rôtissage avec le culisensor, définissez la température à cœur des aliments souhaitée. Le four fonctionne jusqu'à ce que le cœur des aliments atteigne la température définie. La température à cœur des aliments est mesurée par le culisensor.

1. Allumez le four avec la « Touche marche/Arrêt ».
2. Retirez le capuchon en caoutchouc (l'orifice se trouve à l'entrée du four, dans le coin en haut à droite, sur la paroi latérale).
3. Branchez l'extrémité du culisensor dans l'orifice et introduisez complètement le culisensor dans l'aliment.





4. Sélectionnez une fonction four, une température et une température à cœur (voir le chapitre « Affichage de réglage des fonctions »).
5. Lancez la cuisson du plat avec la touche de confirmation.



- Les valeurs suivantes apparaissent sur l'affichage :
  - température actuelle (165 °C)
  - température définie (180 °C)
  - statut de l'indication de la température à cœur (cercle extérieur)
  - statut de l'indication de température (cercle intérieur)
  - Température à cœur actuelle (35 °C)
  - Température à cœur définie (70 °C)
- Lorsque la température à cœur définie est atteinte, le processus de cuisson s'arrête. À la fin de la cuisson d'un plat, un signal retentit. Ouvrez la porte du four ou appuyez sur une touche pour éteindre ce signal.

- **Placez toujours entièrement la sonde en métal du culisensor dans l'aliment.**
- **Attention ! À la fin du processus de cuisson, remettez toujours le capuchon en caoutchouc sur l'orifice destiné au culisensor.**
- **N'utilisez le culisensor que dans votre four.**
- **Assurez-vous que le culisensor ne touche pas la résistance durant le processus de cuisson.**
- **À la fin du processus de cuisson, le culisensor sera brûlant. Veillez à ne pas vous brûler !**

Ajout de vapeur

La vapeur peut être ajoutée au début de la cuisson (Ajout de vapeur 1-3X) ou pendant la cuisson (Ajout de vapeur). Vous trouverez les deux fonctions par le biais du menu « Plus » dans le menu fonction four.

L'ajout de vapeur (1-3X) est recommandé pour la cuisson de :

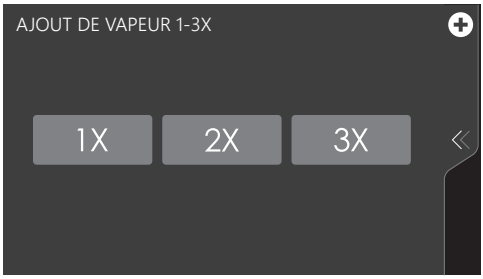
- viande : bœuf, veau, porc, gibier, volaille, agneau, poisson, saucisses (vers la fin du processus de cuisson).
  La viande sera plus juteuse et tendre et, grâce à l'ajout de vapeur, il est inutile d'arroser.
- pain, petits pains : utilisez la vapeur pendant les 5-10 premières minutes de la cuisson. La croûte sera croustillante et dorée.
- soufflés aux légumes et fruits, lasagnes, plats riches en féculents, desserts.
- légumes, en particulier les pommes de terre, chou-fleur, brocoli, carottes, courgette, aubergine.

Ajout de vapeur 1-3X

Il est possible de sélectionner jusqu'à trois cycles de vapeur. Les cycles sont répartis automatiquement de façon uniforme sur le processus de cuisson. Il est donc important de définir un temps de cuisson !

- *Cette fonction n'est pas disponible si un temps de cuisson n'a pas été défini.*
- *Lorsqu'un temps de cuisson trop court a été défini, une ou plusieurs options ne seront pas disponibles.*

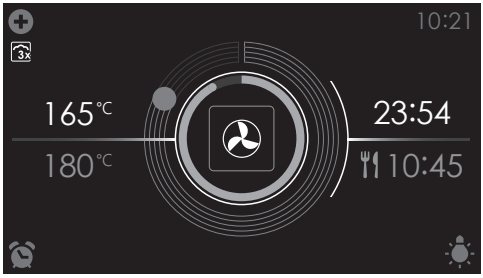
1. Sélectionnez une fonction four et définissez un temps de cuisson (voir le chapitre « Affichage de réglage des fonctions »).
2. Tapez sur le symbole plus pour ouvrir le menu « Plus ».
3. Tapez sur « Ajout de vapeur 1-3X » pour ouvrir la fonction.



4. Tapez sur 1x, 2x ou 3x pour sélectionner le nombre de cycles de vapeur.



5. Confirmez la sélection avec la touche de confirmation.
   Un petit symbole indiquant le nombre de cycles de vapeur sélectionné apparaît en dessous du symbole plus. Pendant un cycle de vapeur, le symbole (et un point sur le cercle extérieur) change de couleur.
6. Lancez la cuisson avec la touche de confirmation.



Le petit symbole indique que l'Ajout de vapeur (1-3X) est activé.

Ajout de vapeur
Il est possible de sélectionner un ajout de vapeur pendant la cuisson (après le lancement d'une fonction). Un cycle de vapeur commence alors directement.

1. Pendant la cuisson d'un plat (avec une fonction four), tapez sur le symbole plus pour ouvrir le menu « Plus ».
2. Tapez sur « Ajout de vapeur » pour lancer un cycle de vapeur.
   Un cycle de vapeur commence directement. Un petit symbole apparaît en dessous du symbole plus pour indiquer que le cycle de vapeur a commencé. Le symbole disparaît lorsque le cycle de vapeur est terminé. Il est alors possible de lancer à nouveau un cycle de vapeur.

Départ différé

Utilisez la fonction « Départ différé » pour lancer la cuisson plus tard. La fonction de départ différé peut être sélectionnée par le biais du menu « Plus » dans une fonction four, vapeur et combiné. Voir le chapitre « Utilisation du menu "Plus" ».

Définir un départ différé



1. Sélectionnez une fonction, une température et définissez éventuellement un temps de cuisson (voir le chapitre « Affichage de réglage des fonctions »).
   Un départ différé peut également être défini sans temps de cuisson.

2. Tapez sur le symbole plus pour ouvrir le menu « Plus ».
3. Tapez sur « DÉPART DIFFÉRÉ » pour ouvrir la fonction.



4. Sélectionnez une heure de départ (voir le chapitre « Affichage de réglage des fonctions »).
5. Confirmez l'heure de départ définie avec la touche de confirmation. L'icône de « départ différé » apparaît en dessous du symbole plus pour indiquer qu'elle est activée. Le départ différé peut être annulé en rétablissant le réglage sur l'heure actuelle.
6. Confirmez le processus de cuisson avec la touche de confirmation.





La cuisson débute automatiquement à l'heure définie. Si aucun temps de cuisson n'a été défini, la cuisson s'arrêtera aussi automatiquement.



- Les valeurs suivantes apparaissent sur l'affichage :
  - température définie (180 °C)
  - heure de départ (10:45)
  - heure de fin (11:15) (visible seulement si un temps de cuisson a été défini !)

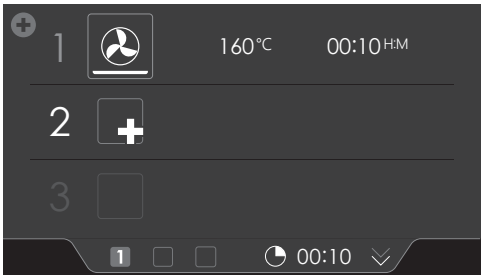
Cuisson par étapes

- Ouvrez la fonction « Cuisson par étapes » par le biais du menu « Plus ». Voir le chapitre « Utilisation du menu "Plus" ».
- Cette fonction permet de combiner jusqu'à trois fonctions dans un processus de cuisson.
- Choisissez différents réglages afin de cuire vos aliments comme vous le souhaitez.

1. Tapez sur le symbole plus pour ouvrir le menu « Plus ».
2. Tapez sur CUISSON PAR ÉTAPES pour ouvrir la fonction (ne peut être ouverte que si aucune cuisson n'est lancée). Les réglages de l'étape 1 sont visibles. Vous pouvez les modifier si vous le souhaitez.



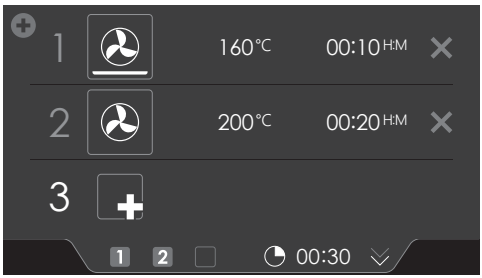
3. Sélectionnez une fonction (voir le chapitre « Affichage de réglage des fonctions »).
4. Sélectionnez une température (voir le chapitre « Affichage de réglage des fonctions »).
5. Sélectionnez un temps de cuisson (voir le chapitre « Affichage de réglage des fonctions »).
6. Confirmez le réglage de l'étape 1 avec la touche de confirmation.



7. Tapez sur « 2 » pour afficher les réglages de l'étape 2.
8. Si vous le souhaitez, modifiez les valeurs par défaut (fonction, température et temps de cuisson) de l'étape 2 (voir point 3, 4 et 5).



9. Confirmez le réglage de l'étape 2 avec la touche de confirmation.

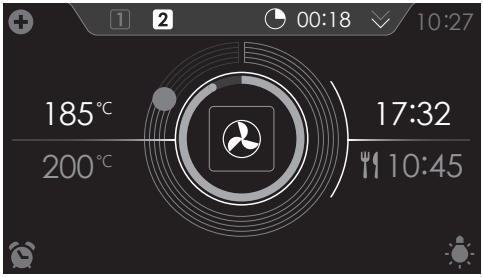


10. Tapez (si vous le souhaitez) sur « 3 » pour afficher les réglages de l'étape 3.
11. Si vous le souhaitez, modifiez les valeurs par défaut (fonction, température et temps de cuisson) de l'étape 3 (voir point 3, 4 et 5).
12. Confirmez le réglage de l'étape 3 avec la touche de confirmation.

Supprimez une étape en tapant sur la croix située à côté des réglages. Il n'est possible de supprimer une étape que lorsque celle-ci n'a pas encore commencé.

13. Lorsque vous appuyez à nouveau sur la touche de confirmation, le four se met d'abord à fonctionner selon l'étape 1 (l'étape active est affichée en blanc). À la fin du temps défini, l'étape suivante est activée, c'est-à-dire l'étape 2, et plus tard l'étape 3, si vous avez défini celle-ci.

Les réglages choisis peuvent être enregistrés dans « Favoris ». Ouvrez « AJOUTER AUX FAVORIS » à partir du menu « Plus » (voir « Enregistrement d'un mode de cuisson » au chapitre « Fonctions complémentaires »).



- Les valeurs suivantes apparaissent sur l'affichage :
  - étape active (2)
  - temps de cuisson restant total (00:18)
  - température actuelle (185 °C)
  - température définie de l'étape active (200 °C)
  - statut de l'indication de l'étape active (cercle extérieur)
  - statut de l'indication de température de la phase active (cercle intérieur)
  - temps de cuisson de l'étape active (17:32)
  - heure de fin totale (10:45)

Gratiner

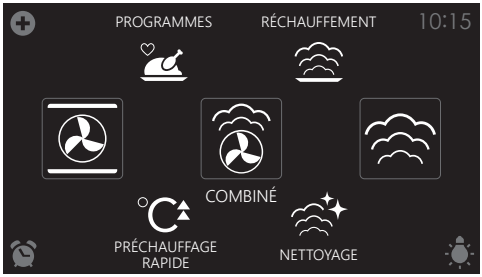
Pour ajouter la fonction gril à la fin du processus (la durée du processus de gratin sera ajoutée à la fin du processus de cuisson).

1. Tapez sur le symbole plus pour ouvrir le menu « Plus ».
2. Tapez sur « GRATINER » pour ouvrir la fonction.
3. La température et l'heure peuvent être réglées ou le programme peut être lancé directement en appuyant sur la touche de validation.

Fonctions complémentaires

Il est possible de sélectionner des fonctions ou des programmes complémentaires.

1. Tapez sur « EXTRAS » pour afficher les fonctions complémentaires de l'appareil.



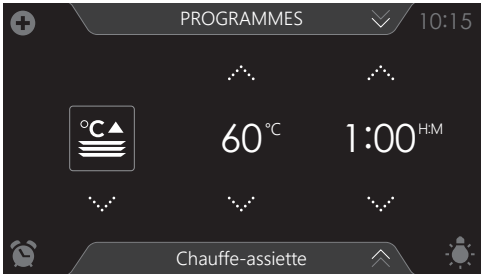
Les fonctions et programmes complémentaires suivants peuvent à présent être sélectionnés :

Réchauffement

- Régénération
  - ▹ Cette fonction est utilisée pour réchauffer les plats précuits. L'utilisation de la vapeur n'entraîne aucune perte de qualité. Le goût et la texture sont préservés comme pour une préparation fraîche. Plusieurs plats peuvent être régénérés simultanément.
- Chauffe-assiette
  - ▹ Cette fonction est utilisée pour préchauffer les assiettes et tasses, afin que les plats servis restent chauds plus longtemps.
  - ▹ En choisissant cette fonction, vous pouvez fixer la température et l'heure du processus de préchauffage.
- Décongélation
  - ▹ Avec cette fonction, l'air circule grâce au ventilateur. Aucune chaleur n'est allumée.
  - ▹ Utilisez cette fonction pour décongeler des plats (gâteaux, pains et fruits).
- Maintien au chaud
  - ▹ Utilisez cette fonction pour maintenir la température des plats déjà cuits.
  - ▹ En choisissant cette fonction, vous pouvez fixer la température et l'heure du processus de maintien au chaud.

Sélection d'une fonction réchauffement

1. Tapez sur « EXTRAS » pour afficher les fonctions complémentaires de l'appareil.
2. Tapez sur « RÉCHAUFFEMENT » pour ouvrir le menu des fonctions réchauffement.





3. Sélectionnez la fonction réchauffement souhaitée (régénération, chauffe-assiette, décongélation ou maintien au chaud). Adaptez éventuellement les réglages.
4. Lancez la fonction avec la touche de confirmation.

Programmes

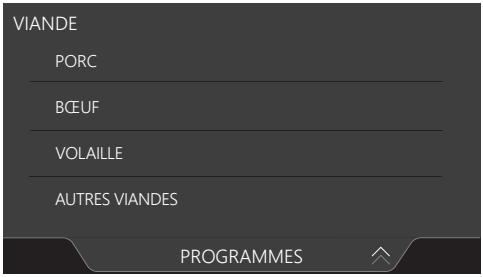
- Favoris
  - ▹ Dans « FAVORIS », vous pouvez sélectionner les recettes que vous avez enregistrées. Voir aussi « Enregistrement d'un mode de cuisson ».
- Programmes automatiques
  - ▹ Les programmes automatiques vous permettent de cuire des plats en sélectionnant la cuisson dans une liste de plats préprogrammés. Les programmes sont répartis en catégories (VIANDE, LÉGUMES, etc.)
  - ▹ Sélectionnez d'abord la catégorie, puis le plat dans la liste disponible.

Sélection d'un programme

1. Tapez sur « EXTRAS » pour afficher les fonctions complémentaires de l'appareil.
2. Tapez sur « PROGRAMMES » pour ouvrir le menu des programmes.



3. Tapez sur « FAVORIS » ou une des catégories des programmes automatiques.
   - ▹ Dans « FAVORIS », sélectionnez une de vos recettes enregistrées.
   - ▹ Sélectionnez dans les programmes automatiques un plat dans la liste disponible.





4. Modifiez éventuellement l'intensité et/ou le poids.

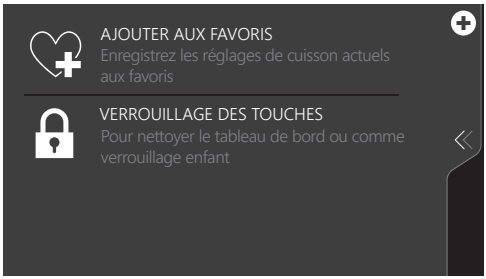
Il n'est pas possible de modifier l'intensité ou le poids dans tous les programmes automatiques.

5. Lancez le programme sélectionné avec la touche de confirmation.

- *À l'aide de l'onglet infos, ouvrez des informations sur le programme sélectionné. L'onglet infos présente des informations à lire sur les accessoires nécessaires et le niveau de gradin dans le four. Il contient également parfois des informations sur la cuisson d'un plat.*
- *Il est possible de modifier manuellement certains programmes automatiques selon vos souhaits. Ouvrez le menu « Plus » et tapez sur « MODE MANUEL » (si possible).*

Enregistrement d'un mode de cuisson

Une fonction/cuisson est active (le four est lancé).



1. Ouvrez le menu « Plus » et tapez sur « AJOUTER AUX FAVORIS ».



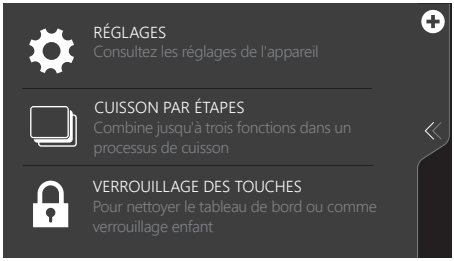
2. Donnez un nom à la cuisson en sélectionnant les lettres correspondantes. Tapez sur le symbole « flèche marquée d'une croix » pour effacer une lettre erronée.
3. Appuyez sur la touche de confirmation pour enregistrer la cuisson.



Les programmes automatiques peuvent également être enregistrés sous « FAVORIS ».

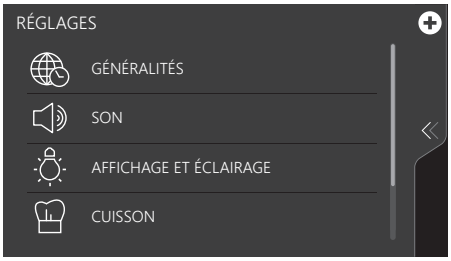
Réglages

1. Depuis l'affichage de démarrage, tapez sur le symbole plus.



2. Tapez sur « RÉGLAGES ».

Ce menu propose les éléments suivants :
- Généralités
- Son
- Affichage et éclairage
- Cuisson
- Système



3. Tapez sur la catégorie souhaitée et le réglage à modifier.
   - ▹ tapez sur la sélection souhaitée d'une liste.
   - ▹ modifiez une valeur en tapant sur les flèches situées au-dessus et au-dessous de la valeur ou en balayant la valeur.
   - ▹ activez ou désactivez un réglage en tapant sur « MARCHE » ou « ARRÊT ».



4. Pour confirmer, appuyez sur la touche de confirmation.

GÉNÉRALITÉS

Ce menu permet de définir :
- La langue (langue de l'écran tactile)
- L'heure (heure actuelle)
- L'affichage de l'heure (affichage 12 ou 24 heures)

- Date (date actuelle)
- Affichage de la date (date visible ou non sur l'affichage de « veille »)

SON

Ce menu permet de définir :

- Sons généraux (volume des signaux et alarmes)
- Sons des touches (volume des sons des touches)
- Son de démarrage/fermeture (volume du son de démarrage et de fermeture)

AFFICHAGE ET ÉCLAIRAGE

Ce menu permet de définir :

- Luminosité de l'affichage (5 luminosités à définir)
- Éclairage du four (durée d'extinction à partir de la dernière mise en marche)
- Appareil en mode veille (durée jusqu'à la mise en veille de l'appareil après la dernière utilisation)
- Extinction de l'appareil (combien de temps l'appareil reste en mode veille)
- Animation de démarrage/fermeture (démarrage ou fermeture de l'animation de la marque)
- Mode nuit (heure de début et de fin de la luminosité affaiblie de l'affichage)



Attention ! Si le réglage « Manuellement » a été sélectionné dans « EXTINCTION DE L'APPAREIL », l'appareil ne s'éteint pas automatiquement. Lorsque l'appareil a été éteint manuellement, le réglage d'usine est rétabli, pour respecter la consommation d'énergie maximale obligatoire.

CUISSON

Ce menu permet de définir :

- Intensité de programme par défaut (intensité des programmes automatiques)

SYSTÈME

Ce menu permet de définir :

- Informations sur l'appareil (demande d'informations sur l'appareil)
- Dureté de l'eau (modification de la dureté de l'eau)
- Réglages d'usine (réinitialisation)

Nettoyage de l'appareil

Nettoyez votre four régulièrement pour éviter l'accumulation des graisses et des résidus alimentaires, particulièrement sur les surfaces intérieures et extérieures, la porte et les joints de la porte.

- Activez le verrouillage des touches pour éviter le fonctionnement involontaire de l'appareil.
- Nettoyez les surfaces extérieures avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse chaude.
- Essuyez les surfaces avec un chiffon humide propre et séchez-les.
- Enlevez les projections et les taches sur les surfaces intérieures avec un chiffon savonneux.
- Essuyez les surfaces avec un chiffon humide propre et séchez-les.



- **Prenez bien soin de ne pas verser d'eau dans les ouvertures de ventilation.**
- **N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de solvants chimiques.**
- **Assurez-vous que les joints de la porte sont toujours propres pour éviter que les saletés ne s'accumulent et n'empêchent la porte de fermer correctement.**

Nettoyage vapeur

Avec cette fonction et un chiffon humide, vous pouvez aisément enlever la graisse et les salissures dans le four.

Utilisation du nettoyage vapeur
N'utilisez le nettoyage vapeur que lorsque le four est entièrement refroidi. Si le four est chaud, il est difficile d'éliminer les graisses et les saletés.

1. Retirez tous les accessoires du four.
2. Tapez sur « EXTRAS » pour afficher les fonctions complémentaires de l'appareil.
3. Tapez sur « NETTOYAGE » pour ouvrir la fonction nettoyage.
4. Appuyez sur la touche de confirmation pour lancer le nettoyage vapeur.

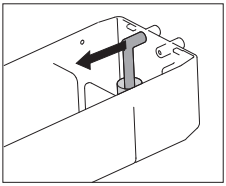


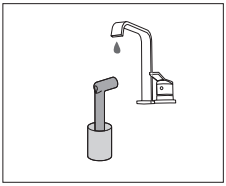
- *N'ouvrez pas la porte au cours du programme de nettoyage.*
- *Le programme dure 30 minutes.*
  Après 30 minutes, les résidus alimentaires adhérant à l'émail du four sont dissous (ramollissent), et il vous suffit de les enlever avec un chiffon humide.

Nettoyage du filtre du réservoir d'eau

Si le filtre du réservoir d'eau est encrassé, vous pouvez le rincer sous le robinet.

1. Retirez le tube d'aspiration avec le filtre.
2. Rincez-le à l'eau du robinet et remettez-le en place. Assurez-vous que le filtre touche le fond du réservoir.





Détartrage

Durant le processus vapeur, des minéraux subsisteront dans le système de vapeur. Il faut les enlever de temps à autre. Lorsque le message « Détartrez l'appareil » s'affiche, vous devez détartrer l'appareil. Si l'appareil n'a pas été détartré après 3 messages, toutes les fonctions utilisant de la vapeur ne seront plus utilisables. Utilisez uniquement la fonction lorsque le four est complètement refroidi.
Le processus de détartrage implique un détartrage et un rinçage.
Des messages d'information et des demandes d'action apparaîtront durant le processus.

1. Tapez sur « EXTRAS » pour afficher les fonctions complémentaires de l'appareil.
2. Tapez sur « NETTOYAGE » pour ouvrir le menu de la fonction nettoyage.
3. sélectionnez « Détartrage » (voir le chapitre « Affichage de réglage des fonctions »)
4. Appuyez sur la touche de confirmation pour lancer le détartrage.

Des messages avec des instructions apparaissent durant le processus.

Remarque
Nous vous recommandons d'utiliser NOKALK/DLS pour détartrer votre appareil. NOKALK/DLS est un détartrant extrêmement efficace, contenant uniquement des substances naturelles entièrement biodégradables. Il est non corrosif, doux, et sans impact environnemental.

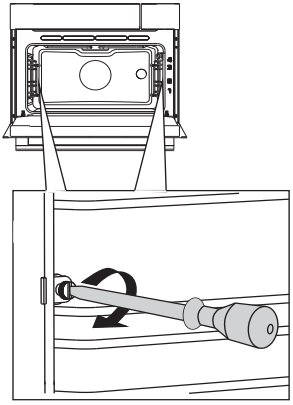
Outre son effet détartrant efficace, il exerce également une action antibactérienne désinfectante, permettant ainsi de garantir l'hygiène des éléments internes de l'appareil, préservant le goût des aliments au fil du temps et prolongeant la durée de service et de vie de l'appareil.

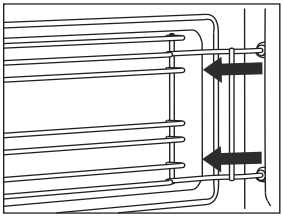
- Le processus vapeur utilise de l'eau qui contient du calcium et du magnésium. Comme l'eau s'évapore en raison de la chaleur, il ne reste que des minéraux (sans danger pour les humains).
- Si le cycle de détartrage est interrompu avant la fin, le programme doit être relancé complètement.

Retrait et nettoyage des gradins en fil d'inox

Utilisez uniquement des produits nettoyants conventionnels pour les gradins.

- Enlevez la vis avec un tournevis.
- Enlevez les gradins des trous situés à l'arrière du four.





Remplacement de l'ampoule du four

La lampe intégrée à cet appareil ménager sert uniquement à l'éclairer. Elle n'est pas faite pour éclairer la pièce d'une maison.

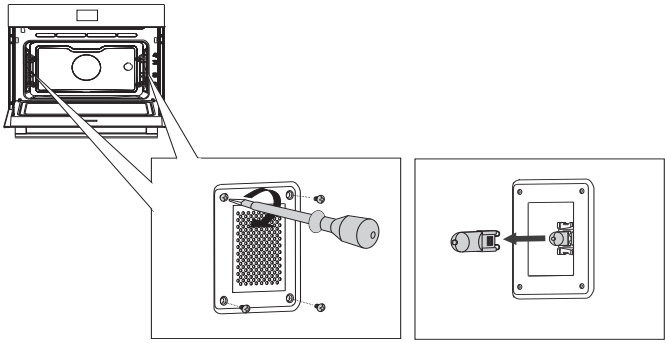
La lampe est un article de consommation et n'est donc pas couverte par la garantie. Remplacez la lampe défectueuse par une lampe du même type.

- **Déconnectez l'alimentation électrique de l'appareil, soit en débranchant la fiche, soit en coupant le courant au niveau du disjoncteur !**
- **Attention ; l'ampoule halogène peut être brûlante ! Utilisez des gants de protection pour retirer l'ampoule.**

Ampoule halogène : G9, 230 V, 25 W
Le four est équipé d'une lampe halogène.
Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique (G).

1. Dévissez les quatre vis du couvercle. Retirez le couvercle, la vitre et le joint d'étanchéité.
2. Retirez l'ampoule halogène défectueuse et remplacez-la par une nouvelle.
3. Remplacez le couvercle, la vitre et le joint d'étanchéité.

Attention : Le joint d'étanchéité doit s'insérer parfaitement dans l'ouverture de la paroi du four.



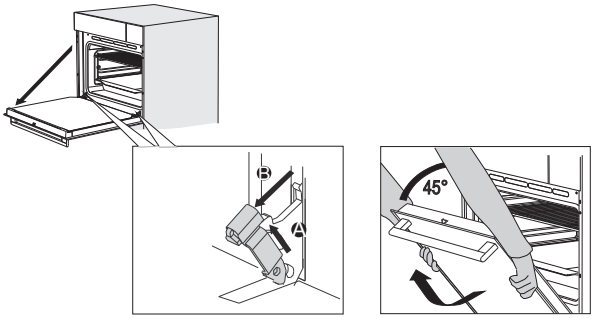
Démontage de la porte de four

N'approchez pas les doigts des charnières de la porte du four. Les ressorts des charnières sont soumis à une forte tension et peuvent provoquer des blessures.
Assurez-vous que les charnières sont bien placées et verrouillées.

Retrait de la porte de four

1. Ouvrez complètement la porte du four en position horizontale.
2. Soulevez légèrement les leviers de blocage (A) et pliez-les vers l'avant (B).

3. Fermez doucement la porte à moitié à un angle de 45° (par rapport au four fermé).
4. Ensuite, soulevez-la et retirez-la.



Mise en place de la porte de four

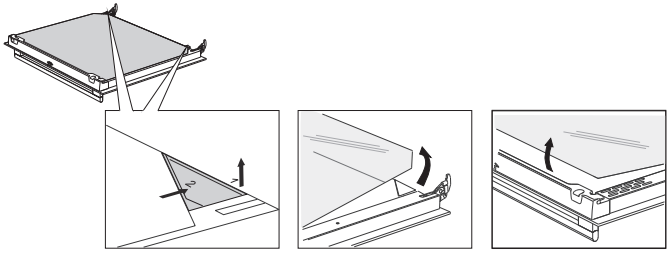
1. Tenez la porte devant le four à un angle d'environ 45°.
2. Faites glisser les charnières dans les ouvertures et vérifiez si les deux charnières sont bien placées.
3. Ouvrez la porte complètement.
4. Soulevez légèrement les leviers de blocage (A) et pliez-les vers le four (B).
5. Fermez lentement la porte du four et vérifiez si les charnières sont placées correctement dans les ouvertures.
   Si la porte du four ne s'ouvre ou se ferme pas complètement, vérifiez si les charnières sont placées correctement.

Démontage de la vitre de four

La porte en verre du four peut se nettoyer depuis l'intérieur, mais vous devez retirer la vitre de la porte. Retirez d'abord la porte de four (voir le chapitre « Démontage de la porte de four »).

1. Soulevez légèrement les fixations à gauche et à droite de la porte à l'arrière (1) en les faisant glisser vers l'arrière (2) pour libérer la vitre.
2. Agrippez la vitre de la porte par le bord inférieur et soulevez-la légèrement pour l'enlever du support.

3. Il est possible de retirer la vitre intérieure (selon le modèle) en la soulevant légèrement pour l'enlever. Retirez aussi le joint en caoutchouc entourant la vitre..



Remettez en place la vitre en suivant l'ordre inverse. Les marques gravées dans la porte du four et la vitre (demi-cercle) doivent coïncider.

Généralités

Consultez l'aperçu des pannes ci-dessous en cas de problème avec votre four. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème, prenez contact avec le service après-vente.

Les aliments ne sont pas cuits
- Assurez-vous d'avoir défini correctement la minuterie et d'avoir appuyé sur la touche de confirmation.
- La porte est-elle bien fermée ?
- Assurez-vous qu'un fusible n'a pas sauté ou qu'un disjoncteur n'a pas été enclenché.

Les aliments sont trop ou pas assez cuits.
- Assurez-vous d'avoir utilisé le temps de cuisson approprié.

Les capteurs ne réagissent pas ; l'affichage est bloqué.
- Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes (coupez le fusible ou éteignez l'interrupteur principal) ; ensuite, rebranchez l'appareil et allumez-le.

L'affichage doit être réinitialisé à cause des interférences électroniques.
- Débranchez le cordon d'alimentation et rebranchez-le.
- Réinitialisez l'horloge.

Formation de condensation dans le four.
- Ce phénomène est normal. Il suffit d'essuyer la condensation après la cuisson.

Le ventilateur continue de tourner après l'arrêt du four.
- Ce phénomène est normal. Le ventilateur de refroidissement continue de tourner quelques temps après l'arrêt du four.

Une circulation d'air est détectée autour de la porte et à l'extérieur de l'appareil.
- Ce phénomène est normal.

De la vapeur s'échappe de la porte ou des ouvertures de ventilation.
- Ce phénomène est normal.

Un cliquetis se fait entendre pendant le fonctionnement du four, notamment en mode décongélation.

- Ce phénomène est normal.

Le fusible principal de votre maison saute souvent.

- Veuillez contacter un technicien d'entretien.

L'affichage indique l'erreur par le biais du code ERROR XX...
(XX indique le numéro de l'erreur).

- Une erreur s'est produite pendant le fonctionnement du module électronique. Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes. Ensuite, rebranchez-le et définissez l'heure actuelle.
- Si l'erreur est toujours affichée, veuillez contacter un technicien d'entretien.

Entreposage et réparation de votre four
Les réparations ne peuvent être effectuées que par un technicien d'entretien qualifié. Si le four nécessite un entretien, mettez-le hors tension et prenez contact avec le service après-vente Atag.

Lorsque vous appelez, assurez-vous d'avoir les informations suivantes à portée de main :

- Le numéro du modèle et le numéro de série (que vous trouverez à l'intérieur de la porte du four)
- Les détails de la garantie
- Une description claire du problème



Si le four doit être entreposé temporairement, choisissez un emplacement propre et sec, car la poussière et l'humidité peuvent endommager l'appareil.

Que faire de l'emballage et de l'appareil usé

Des matériaux durables ont été utilisés pour la fabrication de cet appareil. Il doit être mis au rebut de façon appropriée à la fin de son cycle de vie. Les pouvoirs publics peuvent vous fournir des informations à ce sujet.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Les matériaux suivants ont été utilisés :

- carton ;
- feuille de polyéthylène (PE) ;
- polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS).

Ces matériaux doivent être mis au rebut de façon appropriée et conformément aux dispositions réglementaires.



Le symbole de la poubelle barrée figure sur le produit. Ce produit ne peut donc pas être jeté avec les ordures ménagères, mais doit faire l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchetterie municipale.

La collecte sélective des appareils électroménagers évite d'aggraver l'impact négatif des déchets sur l'environnement et la santé publique. Leur traitement permet de recycler les matériaux utilisés pour les fabriquer, ce qui représente des économies considérables en termes de matières premières et d'énergie.

Déclaration de conformité

Nous déclarons, par la présente, que nos produits satisfont aux directives, normes et régulations européennes en vigueur ainsi qu'à toutes les exigences qui sont mentionnées dans les normes auxquelles il est fait référence.

La fiche signalétique se trouve à l'intérieur de l'appareil.

Lorsque vous contactez le service après-vente, assurez-vous de disposer du numéro de type complet.

Vous trouverez les adresses et numéros de téléphone du service après-vente sur la carte de garantie.

ATAG

687359 fr (09-23)

687359 / VER 5 / 16-10-2023

Bedienungsanleitung

Dampfgarofen

ATAG



CS4674M

CS6674M

CS4585M1C

CS6585M1C

Verwendete Piktogramme



Wichtige Informationen



Tipp

INHALT

Ihr Ofen

Einleitung 4
Bedienleiste 5
Beschreibung 6
Führungsschienen/Teleskopführungsschienen 6
Zubehör 6
Tür 8
Lüfter 8
Touchscreen 8
Hauptanzeigen 9
Anzeige Funktionseinstellungen 11
Standby-Anzeige 12

Erste Verwendung

Erste Verwendung 13

Bedienung

Verwendung des „Plus“-Menüs 16
Tastatur öffnen 18

Verwendung

Ofenfunktion 19
Dampf-Funktion 21
Eine „Extras“-Funktion verwenden 25
Funktionentabelle 29
Culisensor 34
Dampf hinzufügen 36
Verzögerter Start 37
Garen in Phasen 39
Gratinieren 41
Zusätzliche Funktionen 41
Einstellungen 46

Reinigung

Das Gerät reinigen 48
Dampfreinigung 48
Den Filter des Wasserbehälters reinigen 49
Entkalkung 49
Einschubführungen entfernen und reinigen. 50
Ofenbeleuchtung austauschen 51
Ofentür ausbauen 52
Ofentürglas ausbauen 53

Problemlösungen

Allgemeines 54

Ihr Ofen und die Umwelt

Aktualisierte Informationen zur Entsorgung von Altgeräten 56

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer Wahl dieses Dampfofens von ATAG. Er zeichnet sich durch eine einfache Bedienung und durch ein hohes Maß an Benutzerfreundlichkeit aus, denn diese beiden Aspekte standen bei der Entwicklung des Geräts im Mittelpunkt. Damit Sie immer die richtige Garmethode wählen können, verfügt Ihr Ofen über eine große Auswahl an verschiedenen Einstellungen.

In dieser Anleitung erfahren Sie mehr darüber, wie Sie Ihren Ofen am besten verwenden können. Zusätzlich zu den Informationen zur Bedienung finden Sie hier auch Hintergrundinformationen, die Ihnen während der Verwendung des Geräts von Nutzen sein können.

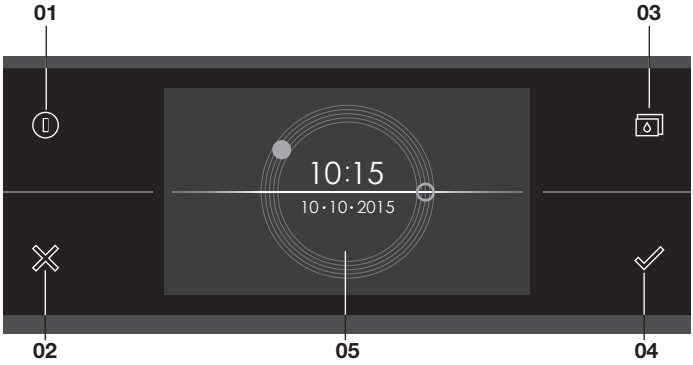


Machen Sie sich bitte zuerst mit den separaten Sicherheitshinweisen vertraut, bevor Sie das Gerät verwenden!

Lesen Sie diese Anleitung vor der ersten Verwendung des Geräts bitte sorgfältig durch und heben Sie diese zum späteren Nachlesen gut auf.

Die Anleitung für die Installation wird separat mitgeliefert.

Bedienleiste



01.Ein-/Aus-Taste; zu bedienen, um:
- ▹ das Gerät einzuschalten.
- ▹ das Gerät in das Standby zu schalten.
- ▹ das Gerät auszuschalten. Halten Sie dazu die „Ein-/Aus-Taste“ gerade solange gedrückt, bis sich das Gerät ausschaltet.

02.X-Taste; zu bedienen, um:
- ▹ im Menü einen Schritt zurückzugehen.
- ▹ ein Pop-up mit „Nein“ zu beantworten oder zu schließen.
- ▹ ein Menü oder eine Funktion abzubrechen oder zu schließen.

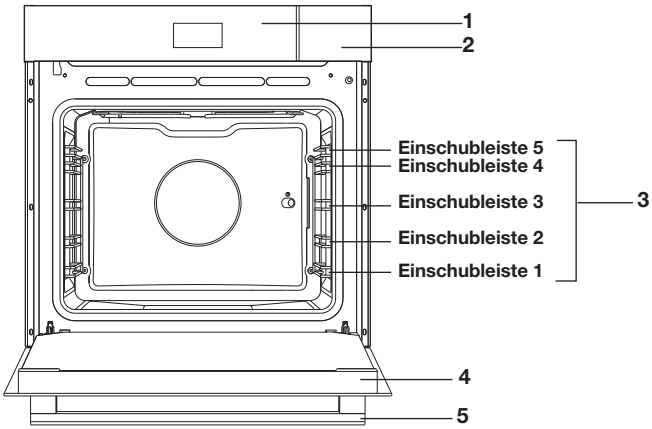
03. Wasserbehälter öffnen; zu bedienen, um:
- ▹ die Klappe des Wasserbehälters zu öffnen.

04. Bestätigungstaste; zu bedienen, um:
- ▹ Einstellungen zu bestätigen.
- ▹ eine Funktion zu starten.
- ▹ ein Pop-up mit „Ja“ zu beantworten oder zu schließen.

05. Touchpad/Display

Beschreibung

1. Bedienleiste
2. Klappe Wasserbehälter
3. Einschubleisten
4. Ofentür
5. Türgriff



Führungsschienen/Teleskopführungsschienen

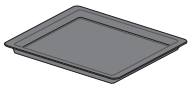
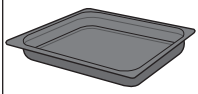
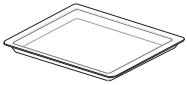
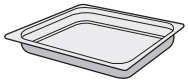
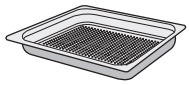
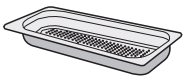
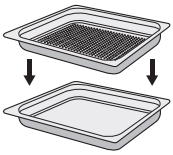
- Der Ofen verfügt je nach Modell über vier oder fünf Führungsschienen (Ebene 1 bis 4/5). Ebene 1 wird hauptsächlich in Kombination mit Unterhitze verwendet. Die zwei oberen Ebenen werden hauptsächlich für die Grillfunktion verwendet.
- Schieben Sie das Ofengestell, das Backblech oder die Dampfschale in die Lücke zwischen den Schiebern der Führungsschienen.
- Einige Einschubleisten können je nach Modell über vollständig ausziehbare Teleskopführungsschienen verfügen.
  - ▹ Ziehen Sie die Teleskopführungsschienen vollständig aus dem Ofenraum heraus und stellen Sie das Ofengestell / das Backblech / die Dampfschale darauf. Schieben Sie dann das Ofengestell / das Backblech / die Dampfschale auf der Führungsschiene zurück in den Ofenraum.
  - ▹ Schließen Sie erst dann die Ofentür, wenn die Teleskopführungen vollständig zurück in den Ofenraum geschoben worden sind.

Zubehör

Im Lieferumfang Ihres Geräts sind je nach Modell verschiedene Zubehörteile enthalten. Verwenden Sie ausschließlich Originalzubehörteile; sie wurden speziell für Ihr Gerät entwickelt. Stellen Sie sicher, dass das gesamte verwendete Zubehör den Temperatureinstellungen der gewählten Ofenfunktion standhält.

Hinweis: Nicht alle Zubehörteile sind für jedes Gerät geeignet/ verfügbar (kann auch von Land zu Land variieren). Geben Sie beim Kauf immer die genaue Identifikationsnummer Ihres Geräts an. Weitere Informationen zu optimalen Zubehörteilen finden Sie in den Verkaufsbroschüren und online.

Hinweis: Zubehörteile niemals auf den Boden des Ofeninnenraums stellen/legen!

Zubehörteile, die im Lieferumfang Ihres Geräts vorhanden sein können (modellabhängig).	
	**Emailliertes Backblech;** für Backwaren und Kuchen verwendet. • Verwenden Sie das emaillierte Backblech nicht für die Mikrowellenfunktionen! • Für Pyrolysereinigung geeignet.
	**Ofengestell;** hauptsächlich zum Grillen verwendet. Eine Dampfschale oder ein Topf mit Speisen kann auf das Ofengestell gesetzt werden. • Das Ofengestell verfügt über einen Sicherungsstift. Heben Sie das Gestell vorne leicht an, um es aus dem Ofen heraus gleiten zu lassen. • Verwenden Sie das Ofengestell nicht für die Mikrowellenfunktionen!
	**Tiefes emailliertes Backblech;** zum Braten von Fleisch und zum Backen flüssigkeitshaltiger Backwaren verwendet. • Setzen Sie das tiefe Backblech während des Garens nicht auf die unterste Ebene, es sei denn, Sie verwenden es als Auffangschale während des Garens, des Bratens oder des Bratens mit einem Grillspieß (falls verfügbar). • Verwenden Sie das tiefe emaillierte Backblech nicht für die Mikrowellenfunktionen! • Für Pyrolysereinigung geeignet.
	**Backblech aus Glas;** für Mikrowelle und Ofen geeignet. • NICHT für Pyrolysereinigung geeignet.
	**Nicht perforierte Dampfschale;** 40 mm tief (nützlich zum Auffangen von Feuchtigkeit während des Dampfgarens). • Hinweis: Bei Temperaturen über 180 °C können Verfärbungen auftreten! Dies beeinträchtigt jedoch nicht die korrekte Funktionsweise des Ofens.
	**Perforierte Dampfschale;** 40 mm tief (nützlich beim Dampfgaren). • Hinweis: Bei Temperaturen über 180 °C können Verfärbungen auftreten! Dies beeinträchtigt jedoch nicht die korrekte Funktionsweise des Ofens.
	**Perforierte Dampfschale;** 1/3GN. **Perforierte Dampfschale;** 1/2GN. • Hinweis: Bei Temperaturen über 180 °C können Verfärbungen auftreten! Dies beeinträchtigt jedoch nicht die korrekte Funktionsweise des Ofens.
	• Die Dampfschalen können auf zwei Ebenen gleichzeitig verwendet werden. Setzen Sie die perforierte Dampfschale in die Mitte des Ofens und die nicht perforierte Dampfschale eine Ebene tiefer. • Zum Dampfgaren können Sie die perforierte Dampfschale in die nicht-perforierte Dampfschale setzen. Diese können nur mit Teleskopführungsschienen zusammen auf einer Ebene verwendet werden.
	**Culisensor;** kann verwendet werden, um die Kerntemperatur der Speise zu messen. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, wird der Garprozess automatisch gestoppt.

Tür

- Die Türschalter unterbrechen den Ofenbetrieb, wenn die Ofentür während der Verwendung geöffnet wird. Der Betrieb wird nach dem Schließen der Tür wieder fortgesetzt.
- Dieser Ofen verfügt über eine „sanft schließende“ Tür. Diese sorgt dafür, dass die Tür ab einem bestimmten Winkel von selbst und sanft schließt.

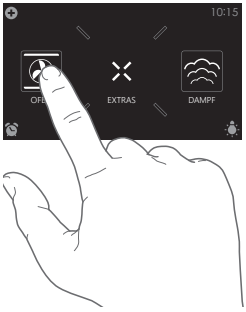
Lüfter

- Das Gerät verfügt über einen Lüfter, welcher das Gehäuse und die Bedienleiste kühlt.

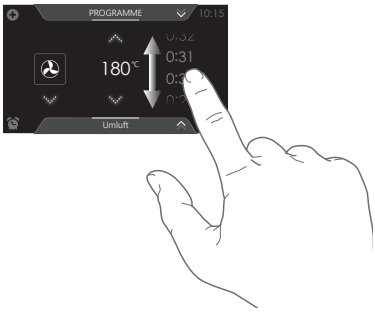
Touchscreen

- Sie können den Touchscreen Ihres Ofens bedienen, indem Sie darauf tippen oder darüber streichen.
- Tippen Sie auf die Anzeige, um eine Funktion zu öffnen oder um eine Einstellung anzupassen.
- Streichen Sie über die Anzeige, um mehr Informationen/Optionen anzuzeigen oder um eine Einstellung anzupassen.

Tippen:



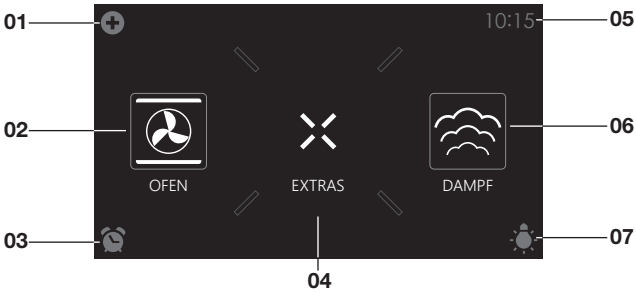
Streichen:



Berühren Sie die Tasten mit einem großen Teil Ihrer Fingerkuppe, um das beste Ergebnis zu erzielen. Jedes Mal wenn Sie während der Verwendung auf eine Taste tippen, hören Sie einen kurzen Ton (sofern dies nicht in den Einstellungen angepasst wurde).

Hauptanzeigen

Startanzeige



Plus-Menü (01)

- Tippen Sie auf das Plus-Symbol, um das „Plus“-Menü zu öffnen. Der Inhalt dieses Menüs passt sich je nach den in dem jeweiligen Moment zur Verfügung stehenden Möglichkeiten an.

Ofen (02)

- Tippen Sie auf „OFEN“, um das Ofenfunktionsmenü zu öffnen.

Eieruhr (03)

- Tippen Sie auf das Eieruhr-Symbol, um das Eieruhr-Menü zu öffnen.
- Die Eieruhr kann unabhängig von einer Ofenfunktion verwendet werden.
  - ▹ Die längst mögliche Eieruhrzeit beträgt 24 Stunden.
  - ▹ Wenn eine Eieruhr abläuft, erscheint ein Pop-up und es erklingt ein Tonsignal.
  - ▹ Tippen Sie auf die X-Taste, die Bestätigungstaste oder die Anzeige, um das Tonsignal auszuschalten und das Pop-up zu schließen. Das Signal stoppt automatisch nach ungefähr 1 Minute.

Extras (04)

- Tippen Sie auf „EXTRAS“, um die zusätzlichen Funktionen des Geräts anzuzeigen.

Zeit (05)

- Hier wird die Uhrzeit angezeigt.

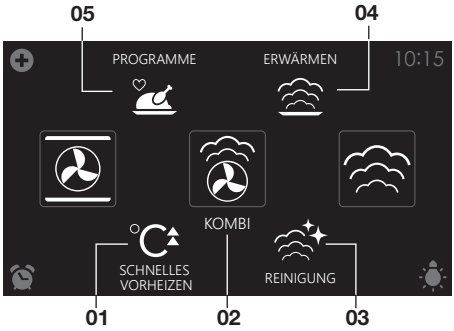
Dampfgaren (06)

- Tippen Sie auf „DAMPFGAREN“, um das Dampf-Funktionsmenü zu öffnen.

Licht (07)

- Tippen Sie auf das „Lampe“-Symbol, um die Ofenbeleuchtung ein- oder auszuschalten.
- Die Ofenbeleuchtung geht auch an, wenn Sie die Ofentür öffnen oder einen Garprozess starten. Die Ofenbeleuchtung erlischt automatisch (sofern dies nicht in den Einstellungen angepasst wurde).

Extras-Anzeige



Schnelles Vorheizen (01)

- Tippen Sie auf „SCHNELLES VORHEIZEN“, um diese Funktion zu öffnen.

Kombi (02)

- Tippen Sie auf „KOMBI“, um das Kombi-Funktionsmenü zu öffnen.

Reinigung (03)

- Tippen Sie „REINIGUNG“, um das Reinigungsfunktionsmenü zu öffnen.

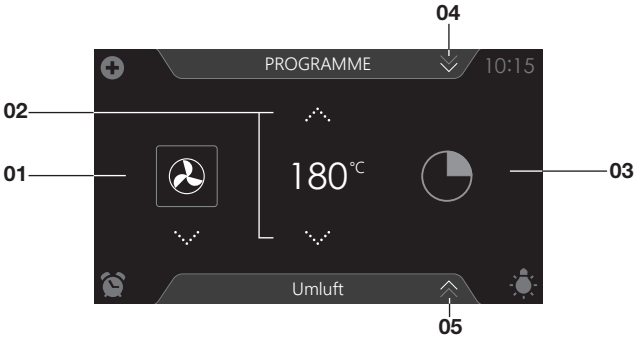
Erwärmen (04)

- Tippen Sie auf „ERWÄRMEN“, um das Menü mit den Funktionen zum Erwärmen zu öffnen. Hier finden Sie Tellererwärmung, Auftauen und Warmhalten.

Programme (05)

- Tippen Sie auf „PROGRAMME“, um das Menü mit den Programmen zu öffnen. Hier finden Sie die Favoriten und die automatischen Programme.

Anzeige Funktionseinstellungen



Funktion wählen (01)

- Tippen Sie auf die Pfeile über und unter der Funktion oder streichen Sie über das Symbol, um eine Funktion auszuwählen (siehe auch „Tastatur öffnen“).

Temperatur einstellen (02)

- Tippen Sie auf die Pfeile über und unter der Temperatur oder streichen Sie über die Temperaturangabe, um eine Temperatur auszuwählen (siehe auch „Tastatur öffnen“).

Garzeit (03)

- Tippen Sie auf das Garzeitsymbol, wenn Sie eine Garzeit einstellen möchten. Wenn hier bereits eine Garzeit zu sehen ist, muss diese eingestellt werden.
- Tippen Sie auf die Pfeile über und unter der Zeit oder streichen Sie über die Zeit, um diese anzupassen (siehe auch „Tastatur öffnen“).

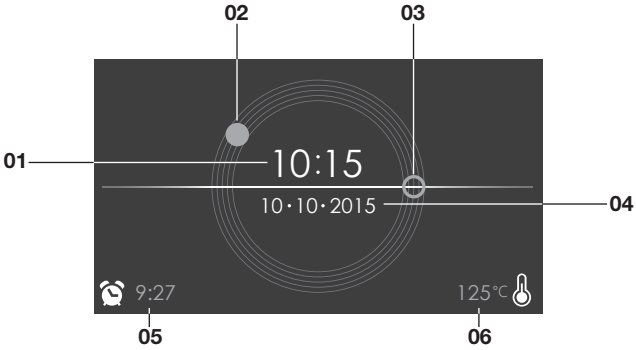
Programme (04)

- Tippen Sie auf „PROGRAMME“, um das Menü mit den Programmen zu öffnen. Hier finden Sie die Favoriten und die automatischen Programme.

Info-Registerkarte (05)

- Unten in der Anzeige ist der Name der gewählten Funktion in der Registerkarte zu sehen. Tippen Sie auf die Registerkarte, um mehr Informationen über die gewählte Funktion zu erhalten.

Standby-Anzeige



Zeitanzeige (digital/01)

- Aktuelle Uhrzeit.

Zeitanzeige (analog/02 und 03)

- Aktuelle Uhrzeit.
- Der Stundenzeiger der analogen Uhr wird mit einem „geschlossenen“ Kreis (02) angezeigt und der Minutenzeiger mit einem „offenen“ Kreis (03).

Datumsanzeige (04)

- Aktuelles Datum.

Eieruhranzeige (05)

- Die ablaufende Eieruhrzeit.

Anzeige ablaufende Temperatur (06)

- Temperatur im Ofen (Restwärme).

Erste Verwendung

- Reinigen Sie den Garraum und das Zubehör mit warmem Wasser und einem Spülmittel. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Scheuerschwämme oder Ähnliches.
- Bei der ersten Verwendung des Ofens werden Sie einen fremden Geruch bemerken – das ist normal. Sorgen Sie in diesem Fall für gute Belüftung.

Wenn der Ofen (das erste Mal) an das Stromnetz angeschlossen wird, müssen Sie die „Sprache“, die „Zeit“, das „Datum“ und die „Wasserhärte“ einstellen.

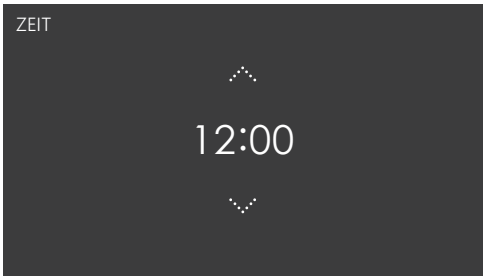
Sprache einstellen



Stellen Sie die gewünschte Sprache ein, mit der die Texte im Display des Geräts angezeigt werden sollen. Standardmäßig ist „English“ ausgewählt.

1. Streichen Sie über die Anzeige, um alle Sprachen zu sehen.
2. Tippen Sie auf eine Sprache, um diese auszuwählen.
3. Drücken Sie auf die Bestätigungstaste, um die eingestellte Sprache zu speichern.

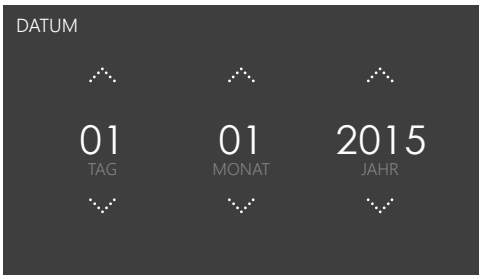
Uhrzeit einstellen





1. Tippen Sie auf die Pfeile über und unter der Zeit oder streichen Sie über die Zeit, um diese anzupassen.
2. Tippen Sie für eine schnelle Eingabe auf die Mitte der Zeit, es erscheint dann ein Pop-up mit einer Tastatur, über die Sie die gewünschte Zeit eingegeben können (siehe Kapitel „Tastatur öffnen“).
3. Drücken Sie auf die Bestätigungstaste, um die eingestellte Zeit zu speichern.

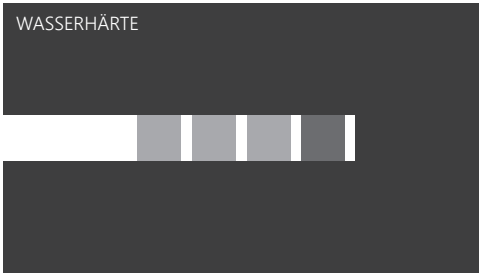
Datum einstellen





1. Tippen Sie auf die Pfeile über und unter dem Tag, Monat oder Jahr oder streichen Sie über den Tag, Monat oder das Jahr, um das Datum anzupassen.
2. Drücken Sie auf die Bestätigungstaste, um das eingestellte Datum zu speichern.

Die Wasserhärte einstellen



Vor der ersten Verwendung muss die Wasserhärte getestet werden. Sie können den eingestellten Härtegrad ändern, wenn das Wasser weicher oder härter ist als die Standardeinstellung.

Die Wasserhärte überprüfen
Sie können die Wasserhärte mit dem mitgelieferten „Papier-Teststreifen“ messen. Ihr örtliches Wasserwerk kann Ihnen weitere Informationen über die Wasserhärte in Ihrer Region zur Verfügung stellen.

Verwendung des „Papier-Teststreifen“
Tauchen Sie den Teststreifen für 1 Sekunde ins Wasser. Warten Sie 1 Minute und lesen Sie dann die Anzahl der Streifen von dem Papier-Teststreifen ab. Sehen Sie in der Tabelle die korrekte Wasserhärteeinstellung nach.

Die Wasserhärte einstellen
1. Vergleichen Sie den Teststreifen mit der Abbildung in der Anzeige.
2. Tippen Sie auf die Streifen in der Anzeige, sodass diese mit dem Teststreifen übereinstimmen.
3. Drücken Sie auf die Bestätigungstaste, um die eingestellte Härte zu speichern.



Das Gerät wurde jetzt so programmiert, dass die Entkalkungsmeldung auf Basis der tatsächlichen Wasserhärte angezeigt wird.

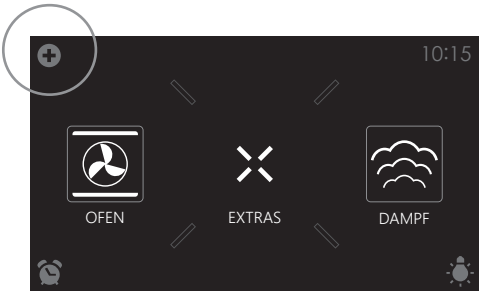
Display	Teststreifen Anzahl/Farbe der Streifen	Typ	PPM	Französische Härte (°fH)	Deutsche Härte (°dH)
1	4 grüne Streifen	Sehr weiches Wasser	0 - 90	0 - 9	0 - 5
2	1 roter Streifen	Weiches Wasser	90 -178	9 - 18	5 - 10
3	2 rote Streifen	Mittelhartes Wasser	178 - 267	18 - 26	10 - 15
4	3 rote Streifen	Hartes Wasser	267 - 356	26 - 35	15 - 20
5	4 rote Streifen	Sehr hartes Wasser	> 356	> 35	> 20

Das Gerät ist nun bereit für die Verwendung.

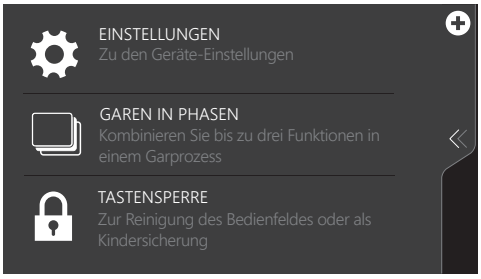


Die Sprache, die Zeit, das Datum und die Wasserhärte können im Einstellungen-Menü angepasst werden (siehe Kapitel „Einstellungen“). Das Einstellungen-Menü kann aus der Startanzeige über das „Plus“-Menü geöffnet werden.

Verwendung des „Plus“-Menüs



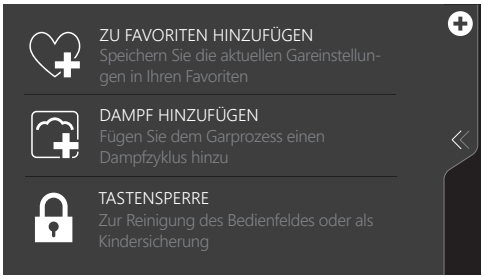
Das „Plus“-Menü enthält eine Reihe von Funktionen oder Einstellungen. Die angebotenen Plus-Funktionen hängen von der aktiven Anzeige ab.



- Aus der Startanzeige sind die folgenden Funktionen/Menüs im „Plus“-Menü verfügbar:
  - **Einstellungen;** Stellen Sie Ihre Verwendungspräferenzen ein (siehe Kapitel „Einstellungen“).
  - **Garen in Phasen;** Kombinieren Sie bis zu drei Funktionen in einem Garprozess (siehe Kapitel „Garen in Phasen“).
  - **Tastensperre;** Sperren Sie alle Tasten, um das Bedienfeld zu reinigen oder um zu vermeiden, dass das Gerät ungewollt aktiviert wird. Halten Sie dazu die Funktion gerade solange gedrückt, bis sich die Tastensperre einschaltet.



- Aus der Anzeige mit den Einstellungen für das Ofen-Dampfgaren oder die Kombi-Funktion sind die folgenden Funktionen im „Plus“-Menü verfügbar:
  - **Schnelles Vorheizen;** Heizen Sie den Ofen innerhalb des Garprozesses schnell auf die gewünschte Temperatur vor (siehe Kapitel „Schnelles Vorheizen“).
  - **Verzögerter Start;** Der Garprozess startet automatisch zu der von Ihnen eingestellten Zeit.
  - **Dampf hinzufügen 1-3X;** Fügen Sie 1-, 2- oder 3-mal dem Garprozess einen Dampfzyklus hinzu (nur in der Ofenfunktion verfügbar).
  - **Garen in Phasen;** Kombinieren Sie bis zu drei Funktionen in einem Garprozess (siehe Kapitel „Garen in Phasen“).
  - **Tastensperre;** Sperren Sie alle Tasten, um das Bedienfeld zu reinigen oder um zu vermeiden, dass das Gerät ungewollt aktiviert wird. Halten Sie dazu die Funktion gerade solange gedrückt, bis sich die Tastensperre einschaltet.
  - **Gratinieren;** Sie können am Ende des Prozesses die Grillfunktion hinzufügen (Zeit zum Gratinieren wird am Ende des Garprozesses hinzugefügt).



- Wenn eine Ofen-Dampfgarenfunktion oder Kombi-Funktion gestartet wurde, sind die folgenden Funktionen im „Plus“-Menü verfügbar:
  - **Zu Favoriten hinzufügen;** Fügen Sie die Einstellungen für die gegarte Speise Ihren Favoriten hinzu (siehe Kapitel „Zusätzliche Funktionen“).
  - **Dampf hinzufügen;** Fügen Sie dem Garprozess direkt einen Dampfzyklus hinzu (nur in der Ofenfunktion verfügbar).
  - **Tastensperre;** Sperren Sie alle Tasten, um das Bedienfeld zu reinigen oder um zu vermeiden, dass das Gerät ungewollt aktiviert wird. Halten Sie dazu die Funktion gerade solange gedrückt, bis sich die Tastensperre einschaltet.
  - **Gratinieren;** Sie können am Ende des Prozesses die Grillfunktion hinzufügen (Zeit zum Gratinieren wird am Ende des Garprozesses hinzugefügt).

Tastatur öffnen

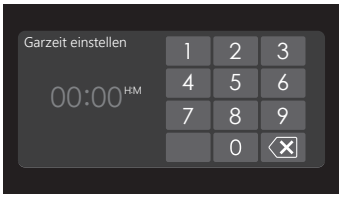
Sie können eine Tastatur öffnen, um eine Funktion, Temperatur oder Garzeit schnell einzugeben. Somit können Sie schnell eine Einstellung wählen oder einen Wert eintippen.



1. Tippen Sie auf die Mitte des Funktionssymbols, der Temperatur oder der Garzeit (aktiviert). Die Tastatur wird angezeigt.





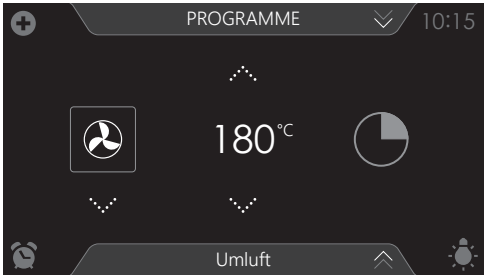




2. Geben Sie den gewünschten Wert ein oder tippen Sie darauf.
3. Drücken Sie auf die Bestätigungstaste, falls der eingestellte Wert nicht automatisch bestätigt wird.

Ofenfunktion

Verwenden Sie das Ofenfunktionsmenü für das Garen von Speisen mithilfe von beispielsweise Umluft, Unterhitze und dem Grill.



- Es können verschiedene Ofenfunktionen gewählt werden.
- Für jede Ofenfunktion können eine Temperatur und eine Garzeit eingestellt werden.
- Zudem können „Plus“-Menüfunktionen wie das Vorheizen, Garen in Phasen und verzögerter Start ausgewählt werden. Tippen Sie dazu auf das Plus-Symbol. Siehe Kapitel „Verwendung des ‚Plus‘-Menüs“.

Eine Ofenfunktion verwenden
Wählen Sie die Ofenfunktion, die zu der Speise passt, die Sie garen möchten. Nehmen Sie hierzu die Funktionentabelle zur Hand.
Sie können auch die Info-Registerkarte zurate ziehen. Tippen Sie dazu auf die Registerkarte unten in der Anzeige, um Informationen über die ausgewählte Funktion zu erhalten.

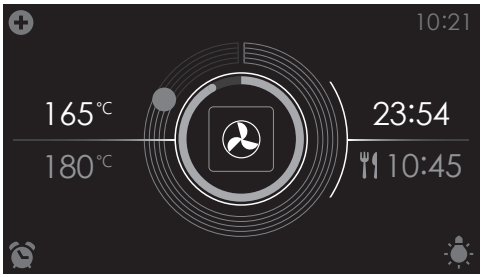
1. Schalten Sie den Ofen mit der „Ein-/Aus“-Taste ein.
2. Stellen Sie die Speise in den Ofen.
3. Tippen Sie auf „OFEN“, um das Ofenfunktionsmenü zu öffnen.
4. Wählen Sie eine Ofenfunktion
   (siehe Kapitel „Anzeige Funktionseinstellungen“).
5. Wählen Sie eine Temperatur
   (siehe Kapitel „Anzeige Funktionseinstellungen“).
6. Tippen Sie auf das „Garzeitsymbol“ und wählen Sie eine Garzeit
   (siehe Kapitel „Anzeige Funktionseinstellungen“).



Der Garprozess kann auch gestartet werden, ohne dass Sie eine Garzeit einstellen. Überspringen Sie dann Schritt 6.

7. Wählen Sie eventuell zusätzliche Einstellungen mit dem „Plus“-Menü (beispielsweise „Schnelles Vorheizen“).

8. Starten Sie den Garprozess der Speise mit der Bestätigungstaste.



- Es erscheinen nun die folgenden Werte im Display:
  - aktuelle Temperatur (165 °C)
  - eingestellte Temperatur (180 °C)
  - Statusanzeige Zeit (äußerer Kreis)
  - Statusanzeige Temperatur (innerer Kreis)
  - Garzeit (23:54)
  - Endzeit (10:45)

- *Tippen Sie während des Garprozesses auf die Mitte der Anzeige, um die Pop-up-Anzeige mit den Einstellungen zu öffnen. Passen Sie diese Einstellungen, falls gewünscht, an.*
- *Am Ende des Garprozesses einer Speise erklingt ein Signalton. Sie können den Signalton ausschalten, indem Sie die Ofentür öffnen oder eine Taste drücken.*
- *Die gewählten Einstellungen können in den „Favoriten“ gespeichert werden. Öffnen Sie dazu „ZU FAVORITEN HINZUFÜGEN“ aus dem „Plus“-Menü (siehe „Eine Garmethode speichern“ im Kapitel „Zusätzliche Funktionen“).*



Anzeige am Ende des Garprozesses.

Dampf-Funktion



Warnung – Verbrühungsgefahr! Halten Sie die Tür während der Dampffunktionen geschlossen, heißer Dampf kann beim Öffnen entweichen. Die Kondenswasserbildung im Ofen nimmt zu, wenn die Tür geöffnet wird.



Hinweis: Lassen Sie den Ofen nach jeder Dampffunktion abkühlen, und wischen Sie das Offeninnere mit einem weichen Tuch trocken.



Anmerkung: Nach jeder Verwendung der Dampf-Funktion wird das Wassersystem geleert. Dabei sind Geräusche zu hören. Dies gehört zum normalen Betrieb eines Dampfofens!

Vorteile des Dampfgarens

- Gesund und natürlich – mit Dampfgaren behalten die Speisen ihr Aroma und ihren Geschmack. Es werden bei dieser Garmethode keine Gerüche freigesetzt.
- Dampfgaren (Schmoren, Garen, Braten) beginnt, bevor die Temperatur im Ofen 100 °C erreicht hat.
- Bei niedrigeren Temperaturen ist auch langsames Garen (Schmoren, Garen, Braten) möglich. Es stellt eine gesunde Art der Zubereitung dar – Vitamine und Mineralien bleiben erhalten, da sich nur ein kleiner Teil davon im heißen Dampf der Speise auflöst.
- Während des Dampfgarens muss kein Fett hinzugefügt werden.
- Es verbreitet sich kein Geruch oder Geschmack, sodass Fleisch oder Fisch gemeinsam mit Gemüse gegart werden können.
- Der Dampf eignet sich auch für das Blanchieren, Auftauen und Aufwärmen oder Warmhalten einer Speise.

Vakuumgaren

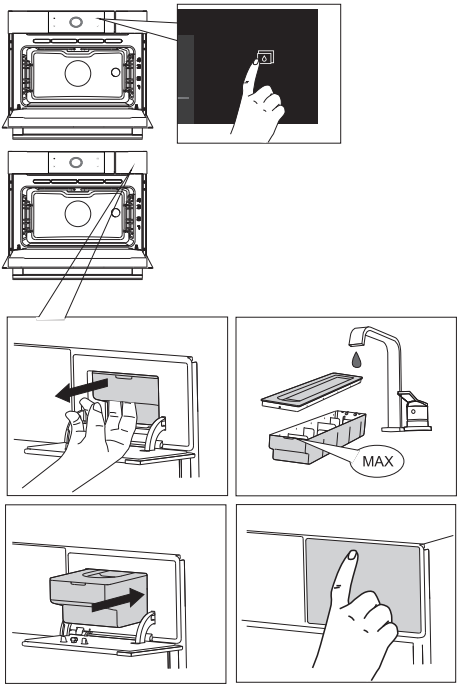
Verwendung der Vakuumgaren-Dampf-Funktion:

- Vakuumieren
  - ▹ Vakuumieren Sie zuerst die Speise mit der ATAG-Vakuumschublade in Plastik. Dieses Verfahren zieht den größten Teil der Luft aus dem Plastiksack. Der Sack bewahrt während des Garprozesses die Nährstoffe und den Geschmack. Auf diese Weise wird die Speise saftiger, weicher und geschmacksintensiver.

- Vakuumgaren
  - ▹ Garen Sie mit dem Vakuumgaren-Dampfmodus in Ihrem Ofen das Gericht mit der richtigen Temperatur und Zeit (siehe Kapitel „Dampftabellen“).
  - ▹ Die meisten Speisen können noch einige Stunden länger auf Serviertemperatur gehalten werden (rund 60 °C), wodurch das Koordinieren der Abläufe in der Küche sehr einfach wird: Sie holen die Speise einfach dann aus dem Ofen, wenn Sie sie benötigen.

Den Wasserbehälter füllen

Füllen Sie den Behälter immer mit sauberem und kaltem Leitungswasser, in Flaschen abgefülltem Wasser ohne Zusatz von Mineralien oder destilliertem Wasser, das für den Verzehr geeignet ist.



1. Drücken Sie auf die Taste „Wasserbehälter öffnen“, um die Klappe des Wasserbehälters zu öffnen.
2. Ziehen Sie den Behälter am Handgriff aus dem Gehäuse.
3. Öffnen Sie den Deckel des Wasserbehälters und reinigen Sie den Behälter mit sauberem Wasser.

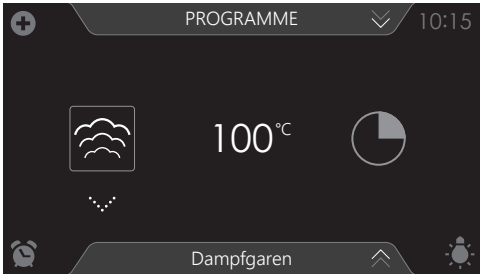
4. Füllen Sie vor der Verwendung den Behälter bis zur Markierung „MAX“ mit Leitungswasser (ungefähr 1,2 Liter).
5. Drücken Sie den Wasserbehälter zurück in das Gehäuse, bis Sie einen Klick hören (Positionsschalter ist aktiviert).
6. Schließen Sie dann die Klappe des Wasserbehälters.

Nach dem Garprozess wird das verbleibende Wasser aus dem Dampfsystem zurück in den Wasserbehälter gepumpt. Leeren, reinigen und trocknen Sie den Wasserbehälter. Füllen Sie den Behälter erst wieder kurz vor der nächsten Verwendung auf!

Eine „Dampf“-Funktion verwenden

Wählen Sie eine Dampf-Funktion, die zu der Speise passt, die Sie garen möchten. Nehmen Sie hierzu die Funktionentabelle zur Hand. Sie können auch die Info-Registerkarte zurate ziehen. Tippen Sie dazu auf die Registerkarte unten in der Anzeige, um Informationen über die ausgewählte Funktion zu erhalten.

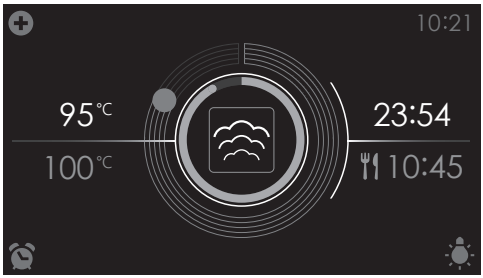
1. Schalten Sie den Ofen mit der „Ein-/Aus“-Taste ein.
2. Stellen Sie die Speise in den Ofen.
3. Tippen Sie auf „DAMPFGAREN“, um das Dampf-Funktionsmenü zu öffnen.



4. Wählen Sie eine Dampf-Funktion
   (siehe Kapitel „Anzeige Funktionseinstellungen“).
5. Wählen Sie eine Temperatur (lässt sich bei der „Dampf“-Funktion nicht einstellen)
   (siehe Kapitel „Anzeige Funktionseinstellungen“).
6. Tippen Sie auf das „Garzeitsymbol“ und wählen Sie eine Garzeit
   (siehe Kapitel „Anzeige Funktionseinstellungen“).

Der Garprozess kann auch gestartet werden, ohne dass Sie eine Garzeit einstellen. Überspringen Sie dann Schritt 6.

7. Wählen Sie eventuell zusätzliche Einstellungen mit dem „Plus“-Menü (beispielsweise „Verzögerter Start“).
8. Starten Sie den Garprozess der Speise mit der Bestätigungstaste.



- Es erscheinen nun die folgenden Werte im Display:
  - aktuelle Temperatur (95 °C)
  - fest eingestellte Temperatur (100 °C)
  - Statusanzeige Zeit (äußerer Kreis)
  - Statusanzeige Temperatur (innerer Kreis)
  - Garzeit (23:54)
  - Endzeit (10:45)

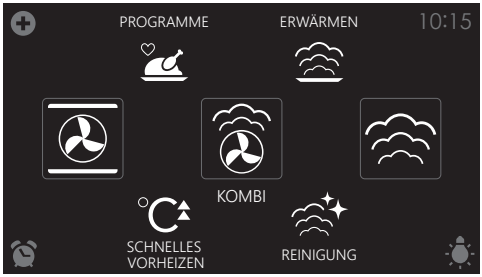
- *Tippen Sie während des Garprozesses auf die Mitte der Anzeige, um die Pop-up-Anzeige mit den Einstellungen zu öffnen. Passen Sie diese Einstellungen, falls gewünscht, an.*
- *Am Ende des Garprozesses einer Speise erklingt ein Signalton. Sie können den Signalton ausschalten, indem Sie die Ofentür öffnen oder eine Taste drücken.*
- *Die gewählten Einstellungen können in den „Favoriten“ gespeichert werden. Öffnen Sie dazu „ZU FAVORITEN HINZUFÜGEN“ aus dem „Plus“-Menü (siehe „Eine Garmethode speichern“ im Kapitel „Zusätzliche Funktionen“).*

Eine „Extras“-Funktion verwenden

Öffnen Sie die „Extras“-Anzeige, um das Kombi-Funktionsmenü zu wählen oder um den Ofen schnell vorzuheizen. Es können auch Reinigungsprogramme, Funktionen zum Erwärmen oder automatische Programme gewählt werden.



Tippen Sie auf „EXTRAS“, um die zusätzlichen Funktionen des Geräts anzuzeigen.



Die folgenden Funktionen können jetzt gewählt werden:

- Schnelles Vorheizen
- Kombi
  - Umluft + Dampfstufe 1
  - Umluft + Dampfstufe 2
  - Umluft + Dampfstufe 3
- Reinigung (siehe Kapitel „Reinigung“)
  - Dampfreinigung
  - Entkalkung
- Erwärmen (siehe Kapitel „Zusätzliche Funktionen“):
  - Regenerieren
  - Tellererwärmung
  - Auftauen
  - Warmhalten

- Programme (siehe Kapitel „Zusätzliche Funktionen“):
  - Favoriten
  - Automatische Programme

Schnelles Vorheizen

Verwenden Sie diese Funktion für das schnelle Vorheizen des Ofens. Verwenden Sie diese Einstellung nicht, wenn sich ein Gericht im Garraum befindet.

Wenn der Ofen die vorabeingestellte Temperatur erreicht hat, ist das Vorheizen abgeschlossen und der Ofen ist bereit für das Garen der Speise.

Schnelles Vorheizen verwenden

1. Schalten Sie den Ofen mit der „Ein-/Aus“-Taste ein.
2. Tippen Sie auf „EXTRAS“, um die zusätzlichen Funktionen des Geräts anzuzeigen.
3. Tippen Sie auf „SCHNELLES VORHEIZEN“, um diese Funktion zu öffnen.



4. Wählen Sie eine Temperatur (siehe Kapitel „Anzeige Funktionseinstellungen“).
5. Starten Sie das schnelle Vorheizen mit der Bestätigungstaste.

- *Schnelles Vorheizen kann auch mit einem Garprozess verknüpft werden.*
- *Aktivieren Sie dazu „SCHNELLES VORHEIZEN“ aus dem „Plus“-Menü in der Anzeige Funktionseinstellungen.*
- *Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, erscheint ein Pop-up und es erklingt ein Tonsignal.*
- *Nachdem Sie die Tür geschlossen haben, beginnt die Garzeit auf- oder abzulaufen.*

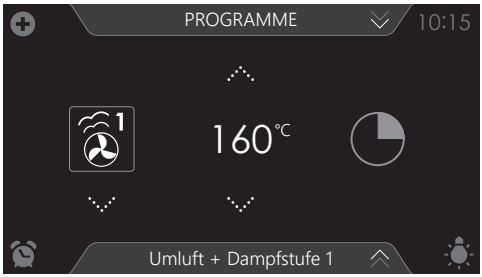
Kombi

- Es können 3 verschiedene Kombi-Funktionen gewählt werden.
  - Umluft + Dampfstufe 1
  - Umluft + Dampfstufe 2
  - Umluft + Dampfstufe 3
- Für jede Kombi-Funktion können eine Temperatur und eine Garzeit eingestellt werden (siehe Kapitel „Dampftabellen“).
- Zudem können „Plus“-Menüfunktionen wie das „Garen in Phasen“ und „Verzögerter Start“ ausgewählt werden. Tippen Sie dazu auf das Plus-Symbol. Siehe Kapitel „Verwendung des ‚Plus‘-Menüs“.

Eine Kombi-Funktion verwenden

Wählen Sie die Kombi-Funktion, die zu der Speise passt, die Sie garen möchten. Nehmen Sie hierzu die Funktionentabelle zur Hand. Sie können auch die Info-Registerkarte zurate ziehen. Tippen Sie dazu auf die Registerkarte unten in der Anzeige, um Informationen über die aktuelle Funktion zu erhalten.

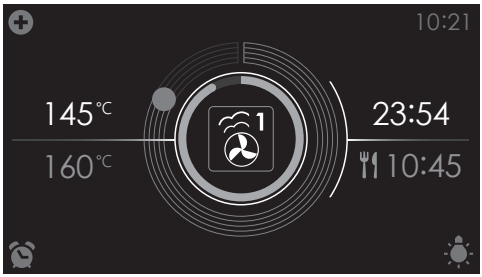
1. Schalten Sie den Ofen mit der „Ein-/Aus“-Taste ein.
2. Stellen Sie die Speise in den Ofen.
3. Tippen Sie auf „EXTRAS“, um die zusätzlichen Funktionen des Geräts anzuzeigen.
4. Tippen Sie auf „KOMBI“, um das Kombi-Funktionsmenü zu öffnen.



5. Wählen Sie eine Kombi-Funktion (siehe Kapitel „Anzeige Funktionseinstellungen“).
6. Wählen Sie eine Temperatur (siehe Kapitel „Anzeige Funktionseinstellungen“).
7. Tippen Sie auf das „Garzeitsymbol“ und wählen Sie eine Garzeit (siehe Kapitel „Anzeige Funktionseinstellungen“).

Der Garprozess kann auch gestartet werden, ohne dass Sie eine Garzeit einstellen. Überspringen Sie dann Schritt 6.

8. Wählen Sie eventuell zusätzliche Einstellungen mit dem „Plus“-Menü.
9. Starten Sie den Garprozess der Speise mit der Bestätigungstaste.

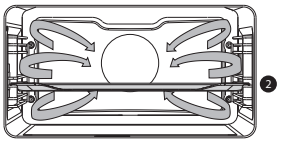
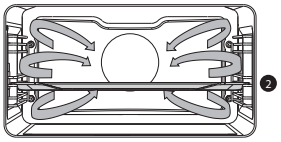
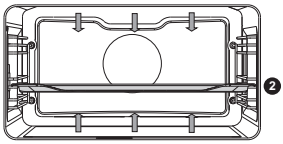


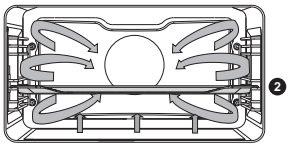
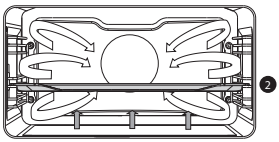
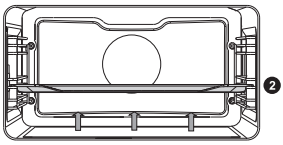
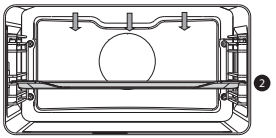
- Es erscheinen nun die folgenden Werte im Display:
  - aktuelle Temperatur (145 °C)
  - die eingestellte Temperatur (160 °C)
  - Statusanzeige Zeit (äußerer Kreis)
  - Statusanzeige Temperatur (innerer Kreis)
  - Garzeit (23:54)
  - Endzeit (10:45)

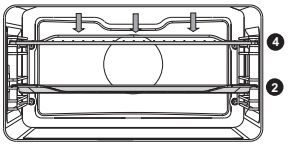
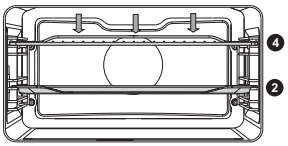
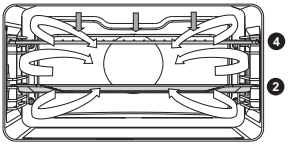
- *Tippen Sie während des Garprozesses auf die Mitte der Anzeige, um die Pop-up-Anzeige mit den Einstellungen zu öffnen. Passen Sie diese Einstellungen, falls gewünscht, an.*
- *Am Ende des Garprozesses einer Speise erklingt ein Signalton. Sie können den Signalton ausschalten, indem Sie die Ofentür öffnen oder eine Taste drücken.*
- *Die gewählten Einstellungen können in den „Favoriten“ gespeichert werden. Öffnen Sie dazu „ZU FAVORITEN HINZUFÜGEN“ aus dem „Plus“-Menü (siehe „Eine Garmethode speichern“ im Kapitel „Zusätzliche Funktionen“).*

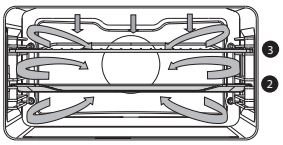
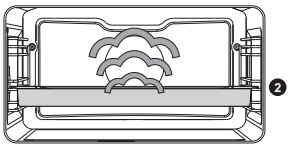
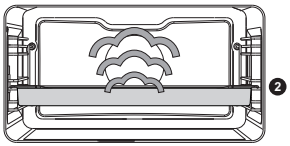
Funktionentabelle

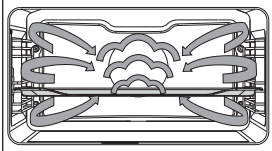
Konsultieren Sie nachfolgende Tabelle für die Auswahl der korrekten Funktion. Lesen Sie auch die Anweisungen auf der Verpackung, bevor Sie mit dem Garen der Speise beginnen.

Funktion	Beschreibung	
Ofenfunktion		
	**Umluft** • Die Speise wird mithilfe der Umluft erhitzt, die aus der Rückseite des Ofens zugeführt wird. • Diese Funktion macht Gebrauch von einer gleichmäßigen Verteilung der Hitze und ist ideal zum Backen. • Schieben Sie das Backblech oder den Rost in die mittlere Einschubebene. • Empfohlene Temperatureinstellung: 180 °C • Vorheizen wird empfohlen.	
	**Spar-Umluft** • Die Speise wird mithilfe der Umluft erhitzt. Die Spar-Umluft verbraucht weniger Energie, aber liefert dasselbe Resultat wie der Umluftmodus. Der Garprozess dauert einige Minuten länger. • Diese Funktion kann für das Braten von Fleisch und Backen verwendet werden. • Schieben Sie das Backblech oder den Rost in die mittlere Einschubebene. • Empfohlene Temperatureinstellung: 180 °C • Durch die Nutzung der Restwärme weist dieser Modus einen niedrigen Energieverbrauch auf (gemäß Energieklasse EN 60350-1). Bei dieser Funktion wird nicht die tatsächliche Temperatur im Ofen angezeigt.	
	**Oberhitze + Unterhitze** • Die Speise wird durch die Heizelemente oben und unten im Garraum erhitzt. • Diese Funktion ist für normales Backen und Braten geeignet. • Schieben Sie das Backblech oder den Rost in die mittlere Einschubebene. • Empfohlene Temperatureinstellung: 200 °C • Vorheizen wird empfohlen.	

Funktion	Beschreibung	
	**Umluft + Unterhitze** • Die Speise wird durch Umluft und Unterhitze erhitzt. • Diese Funktion wird für ein knuspriges und braunes Ergebnis verwendet. • Schieben Sie das Backblech oder den Rost in die mittlere Einschubebene. • Empfohlene Temperatureinstellung: 200 °C • Vorheizen wird empfohlen.	
	**Unterhitze + Lüfter** • Die Speise wird durch das untere Heizelement in Kombination mit dem Lüfter erhitzt. • Die Hitze zirkuliert um die Speise. Diese Funktion wird zum Backen von Hefeteiggebäck verwendet. • Setzen Sie ein nicht zu hohes Backblech in die untere Ebene des Ofens ein, damit die heiße Luft auch über die Oberfläche der Speisen zirkulieren kann. • Empfohlene Temperatureinstellung: 180 °C	
	**Unterhitze** • Die Speise wird durch das untere Heizelement erhitzt. Schalten Sie diese Einstellung kurz vor Ende der Back-/Bratzeit ein. • Diese Funktion wird für Speisen verwendet, die eine Bodenkruste oder Bräunung benötigen. • Schieben Sie das Backblech oder den Rost in die untere Einschubebene. • Verwenden Sie diese Funktion zum Ende der Back- oder Bratzeit. • Empfohlene Temperatureinstellung: 160 °C	
	**Oberhitze** • Die Speise wird vom oberen Heizelement erhitzt. • Diese Funktion wird zum Bräunen der oberen Schicht einer Speise verwendet. • Schieben Sie das Backblech oder den Rost in die mittlere Einschubebene. • Empfohlene Temperatureinstellung: 150 °C	

Funktion	Beschreibung	
	**Grill** • Die Speise wird vom inneren Grillelement erhitzt. • Diese Funktion kann zum Gratinieren von Sandwiches, Rösten von Brot und Braten von Würsten verwendet werden. • Schieben Sie den Rost in den oberen Teil des Ofens und das Backblech in die mittlere Einschubebene. • **Maximal zulässige Temperatur beträgt 230 °C.** • Überwachen Sie immer den Garprozess. Die Speise kann aufgrund der hohen Temperaturen schnell anbrennen. • Heizen Sie 5 Minuten vor.	
	**Großer Grill** • Die Speise wird vom großen Grillelement erhitzt. • Diese Funktion wird für Speisen und für Aufläufe verwendet, die Bräunung benötigen. • Schieben Sie den Rost in den oberen Teil des Ofens und das Backblech in die mittlere Einschubebene. • **Maximal zulässige Temperatur beträgt 230 °C.** • Überprüfen Sie regelmäßig den Garprozess. Bei hohen Temperaturen kann das Fleisch schnell anbrennen. • Heizen Sie 5 Minuten vor.	
	**Großer Grill + Lüfter** • Die Speise wird vom großen Grillelement in Kombination mit dem Lüfter erhitzt. • Diese Funktion wird zum Grillen von Fisch, Fleisch und Gemüse verwendet. • Schieben Sie den Rost in den oberen Teil des Ofens und das Backblech in die mittlere Einschubebene. • Empfohlene Temperatureinstellung: 170 °C • Überprüfen Sie regelmäßig den Garprozess. Bei hohen Temperaturen kann das Fleisch schnell anbrennen. • Heizen Sie 5 Minuten vor.	

Funktion	Beschreibung	
PRO	**Pro Braten** • Dieser Modus enthält einen automatischen Heizzyklus. • Zunächst werden die Poren des Fleisches bei hoher Temperatur durch Umluft und das obere Heizelement verschlossen. • Dann wird die Speise langsam bei einer niedrigen, vorab eingestellten Temperatur mit den oberen und unteren Heizelementen gegart. • Diese Funktion ist für Fleisch, Geflügel und Fisch geeignet. • Empfohlene Temperatureinstellung: 180 °C	
Dampf-Funktionen		
	Dampfgaren • Die Speise wird mit Dampf gegart. • Lesen Sie für weitere Informationen das Kapitel „Dampf-Funktion“. • Der Dampferzeuger erzeugt Dampf, der eine Temperatur von 100 °C hat und in regelmäßigen Intervallen in den Garraum gesprüht wird. • Verwenden Sie diese Funktion beispielsweise zum Dampfgaren von Gemüse, Eiern, Obst und Reis.	
	Dampfgaren bei niedrigen Temperaturen • Die Speise wird mit Dampf gegart. • Lesen Sie für weitere Informationen das Kapitel „Dampf-Funktion“. • Dampf wird in regelmäßigen Intervallen in den Garraum gesprüht. • Verwenden Sie diese Funktion zum Dampfgaren von Gemüse und Fisch, dem Warmhalten oder Auftauen von Speisen.	
	Vakuumgaren • Die Speise wird mit Dampf gegart. • Lesen Sie für weitere Informationen das Kapitel „Dampf-Funktion“. • Die vakuumversiegelte Speise wird bei niedriger Temperatur langsam gegart. • Bei dieser Methode bleiben Geschmack, Vitamine und Mineralien der Speise erhalten. Dank der Vakuumversiegelung ist die Speise länger haltbar. • Verwenden Sie diese Funktion zum Garen von Gemüse, Obst, Fleisch, Geflügel und Fisch.	

Funktion	Beschreibung	
Kombi-Dampf-Funktionen		
 Hoch 3  Mittel 2  Niedrig 1	**KOMBI: Umluft + Dampfstufe 1, 2, 3** • Die Speise wird mit Umluft in Kombination mit Dampf gegart. • Dampf wird in regelmäßigen Intervallen in den Garraum gesprüht. • HOCH: Garen von Schnitzeln und kleineren Fleischstücken. • MITTEL: Aufwärmen von kalten/gefrorenen Speisen, Garen von Fischfilets und gratiniertem Gemüse. • NIEDRIG: Garen von größeren Fleischstücken (Braten, Hühnchen), Backen von Backgut aus Hefeteig (Brot und Brötchen), Lasagne usw.	
Zusätzliche Funktionen		
	**Schnelles Vorheizen** • Mit dieser Funktion erreicht der Garraum schnell die gewünschte Temperatur. Verwenden Sie diese Einstellung nicht, wenn sich ein Gericht im Garraum befindet. • Empfohlene Temperatureinstellung: 180 °C	
	**Regenerieren** • Diese Funktion wird verwendet, um Speisen, die bereits gegart wurden, warmzuhalten. Dank der Dampfgarung bleibt die Qualität erhalten. Geschmack und Textur bleiben erhalten, wie frisch zubereitet. Verschiedene Speisen können gleichzeitig hergestellt werden.	
	**Tellererwärmung** • Diese Funktion wird zum Vorwärmen von Geschirr verwendet, sodass die servierten Gerichte länger warm bleiben. • Empfohlene Temperatureinstellung: 60 °C	
	**Auftauen** • Bei dieser Funktion zirkuliert die Luft mithilfe des Lüfters. Die Luft wird auf 30 °C erwärmt. • Verwenden Sie diese Funktion zum Auftauen tiefgekühlter Lebensmittel wie Kuchen, Brot und Obst.	

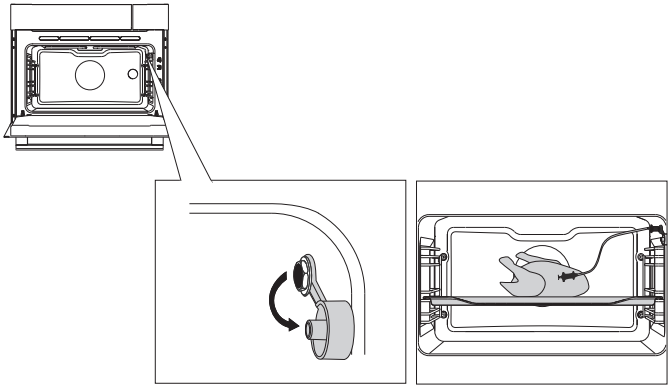
Funktion	Beschreibung	
	**Warmhalten** • Diese Funktion wird verwendet, um Speisen, die bereits gegart wurden, warmzuhalten. • Empfohlene Temperatureinstellung: 60 °C	
	**Dampfreinigung** • Mithilfe dieser Funktion und einem feuchten Tuch können Sie einfach Fett und Schmutz von den Ofenwänden entfernen. • Verwenden Sie diese Funktion nur, wenn der Ofen vollständig abgekühlt ist. Der Dampferzeuger erzeugt Dampf, der in regelmäßigen Intervallen in den Garraum gesprüht wird. • Nach dem Einweichen können Speisereste mit einem feuchten Tuch entfernt werden.	

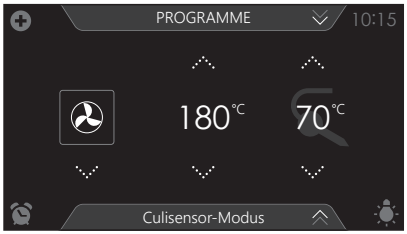
Culisensor

Braten mit dem Culisensor

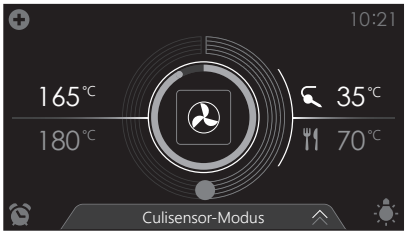
Stellen Sie für das Braten mit dem Culisensor die gewünschte Kerntemperatur der Speise ein. Der Ofen heizt, bis die Kerntemperatur der Speise erreicht ist. Der Culisensor misst die Kerntemperatur der Speise.

1. Schalten Sie den Ofen mit der „Ein-/Aus“-Taste ein.
2. Entfernen Sie die Gummikappe am Anschlusspunkt (vorderste Ecke oben an der rechten Seitenwand).
3. Stecken Sie den Stecker des Culisensor in den Anschluss und stecken Sie den Culisensor vollständig in die Speise.





4. Wählen Sie eine Ofenfunktion, Temperatur und Kerntemperatur (siehe Kapitel „Anzeige Funktionseinstellungen“).
5. Starten Sie den Garprozess der Speise mit der Bestätigungstaste.



- Es erscheinen nun die folgenden Werte im Display:
  - aktuelle Temperatur (165 °C)
  - die eingestellte Temperatur (180 °C)
  - Statusanzeige Kerntemperatur (äußerer Kreis)
  - Statusanzeige Temperatur (innerer Kreis)
  - Aktuelle Kerntemperatur (35 °C)
  - Eingestellte Kerntemperatur (70 °C)
- Der Garvorgang ist abgeschlossen, wenn die eingestellte Kerntemperatur erreicht wurde. Am Ende des Garprozesses einer Speise erklingt ein Signalton. Sie können den Signalton ausschalten, indem Sie die Ofentür öffnen oder eine Taste drücken.

- **Stecken Sie immer den kompletten Metallsensor des Culisensor in die Speise.**
- **Achtung! Stecken Sie nach dem Garvorgang immer die Gummikappe zurück auf den Anschluss des Culisensors.**
- **Der Culisensor ist nur für die Verwendung in Ihrem Ofen bestimmt.**
- **Achten Sie darauf, dass der Culisensor während des Garprozesses nicht mit dem Heizelement in Berührung kommt.**
- **Nach dem Garprozess ist der Culisensor sehr heiß. Seien Sie vorsichtig! Vermeiden Sie Brandwunden.**

Dampf hinzufügen

Das Hinzufügen des Dampfs kann vor dem Garprozess (Dampf hinzufügen 1-3X) oder währenddessen (Dampf hinzufügen) erfolgen. Beide Funktionen befinden sich im „Plus“-Menü im Ofen-Funktionsmenü.

Dampf hinzufügen (1-3X) wird für das Garen der folgenden Speisen empfohlen:

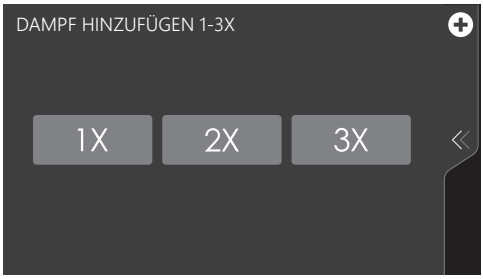
- Fleisch: Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch, Wild, Geflügelfleisch, Lammfleisch, Fisch, Würste (am Ende des Garvorgangs). Das Fleisch wird saftiger und zarter und dank der Dampfzufuhr müssen Sie es nicht beträufeln.
- Brot, Brötchen: Verwenden Sie den Dampf während der ersten 5-10 Minuten des Backens. Die Kruste wird dann knusprig und schön gebräunt.
- Gemüse- und Obstsoufflés, Lasagne, stärkehaltige Speisen, Desserts.
- Gemüse, insbesondere Kartoffeln, Blumenkohl, Brokkoli, Möhren, Zucchini, Aubergine.

Dampf hinzufügen 1-3X

Es können bis zu drei Dampfzyklen gewählt werden. Die Zyklen werden automatisch gleichmäßig während des Garprozesses verteilt. Es ist daher wichtig, dass vorab eine Garzeit eingestellt wird.

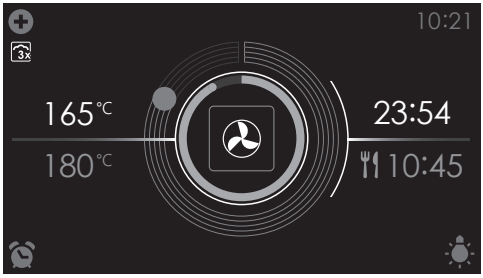
- *Ohne eingestellte Garzeit ist diese Funktion nicht verfügbar.*
- *Wenn eine zu kurze Garzeit eingestellt wird, sind eine oder mehrere Optionen nicht verfügbar.*

1. Wählen Sie eine Ofenfunktion und stellen Sie eine Garzeit ein (siehe Kapitel „Anzeige Funktionseinstellungen“).
2. Tippen Sie auf das Plus-Symbol, um das „Plus“-Menü zu öffnen.
3. Tippen Sie auf „Dampf hinzufügen 1-3X“, um die Funktion zu öffnen.



4. Tippen Sie auf „1x“, „2x“ oder „3x“, um die Anzahl der Dampfzyklen auszuwählen.

5. Bestätigen Sie die Auswahl mit der Bestätigungstaste.
   Unter dem Plus-Symbol erscheint ein kleines Symbol mit der ausgewählten Anzahl der Dampfzyklen. Im Laufe eines Dampfzyklus verändert sich die Farbe des Symbols (und eines Streifens im äußeren Kreis).
6. Starten Sie den Garprozess mit der Bestätigungstaste.



Das kleine Symbol zeigt an, dass „Dampf hinzufügen (1-3X)“ aktiviert wurde.

Dampf hinzufügen
Dampf hinzufügen kann während des Garprozesses gewählt werden (nach dem Starten einer Funktion). Es wird dann direkt 1 Dampfzyklus gestartet.

1. Tippen Sie während des Garens einer Speise (mit einer Ofenfunktion) auf das Plus-Symbol, um das „Plus“-Menü zu öffnen.
2. Tippen Sie auf „Dampf hinzufügen“, um einen Dampfzyklus zu starten. Es wird direkt ein Dampfzyklus gestartet. Es erscheint ein kleines Symbol unter dem Plus-Symbol, das den Start des Dampfzyklus anzeigt. Das Symbol erlischt, wenn der Dampfzyklus beendet wurde. Es kann dann erneut ein Dampfzyklus gestartet werden.

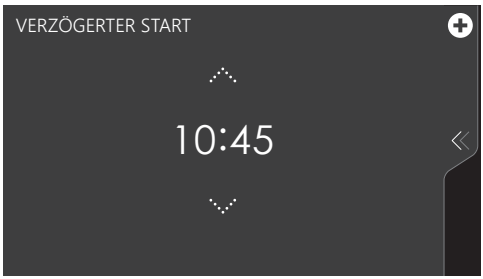
Verzögerter Start

Verwenden Sie die Funktion „Verzögerter Start“, wenn Sie den Garprozess zu einem späteren Zeitpunkt starten möchten. Die verzögerte Startfunktion kann über das „Plus“-Menü nur in einer Ofen-, Dampf- oder Kombi-Funktion gewählt werden. Siehe Kapitel „Verwendung des ‚Plus‘-Menüs“.

Eine verzögerte Startzeit einstellen

1. Wählen Sie eine Funktion und Temperatur und stellen Sie eventuell eine Garzeit ein (siehe Kapitel „Anzeige Funktionseinstellungen“).
   Eine verzögerte Startzeit kann auch ohne das Einstellen einer Garzeit eingestellt werden.

2. Tippen Sie auf das Plus-Symbol, um das „Plus“-Menü zu öffnen.
3. Tippen Sie auf „VERZÖGERTER START“, um die Funktion zu öffnen.



4. Wählen Sie eine Startzeit
   (siehe Kapitel „Anzeige Funktionseinstellungen“).
5. Bestätigen Sie die eingestellte Startzeit mit der Bestätigungstaste.
   Das Symbol für die „verzögerte Startzeit“ erscheint unter dem Plus-Symbol für die Aktivierung. Die verzögerte Startzeit kann aufgehoben werden, indem die Einstellung wieder auf die Uhrzeit zurückgesetzt wird.
6. Bestätigen Sie den Garprozess mit der Bestätigungstaste.

Der Garprozess startet automatisch zur eingestellten Zeit.
Wenn eine Garzeit eingestellt wurde, wird der Garprozess auch automatisch stoppen.



- Es erscheinen nun die folgenden Werte im Display:
  - eingestellte Temperatur (180 °C)
  - Startzeit (10:45)
  - Endzeit (11:15) (nur sichtbar, wenn eine Garzeit eingestellt wurde!)

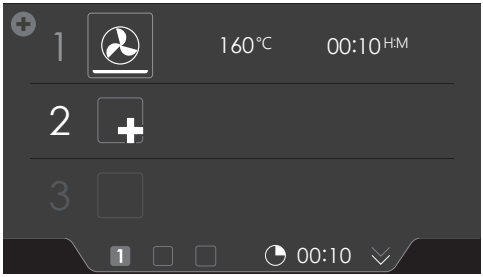
Garen in Phasen

- Öffnen Sie die Funktion „Garen in Phasen“ über das „Plus“-Menü. Siehe Kapitel „Verwendung des ‚Plus‘-Menüs“.
- Mit dieser Funktion können Sie bis zu drei Funktionen in einem Garprozess kombinieren.
- Wählen Sie verschiedene Einstellungen, um die Garmethode mit Ihren Präferenzen abzustimmen.

1. Tippen Sie auf das Plus-Symbol, um das „Plus“-Menü zu öffnen.
2. Tippen Sie auf „GAREN IN PHASEN“, um die Funktion zu öffnen (kann nur geöffnet werden, wenn noch kein Garprozess gestartet wurde). Die Einstellungen von Phase 1 werden angezeigt. Diese können, falls gewünscht, angepasst werden.



3. Wählen Sie eine Funktion (siehe Kapitel „Anzeige Funktionseinstellungen“).
4. Wählen Sie eine Temperatur (siehe Kapitel „Anzeige Funktionseinstellungen“).
5. Wählen Sie eine Garzeit (siehe Kapitel „Anzeige Funktionseinstellungen“).
6. Bestätigen Sie die Einstellungen von Phase 1 mit der Bestätigungstaste.

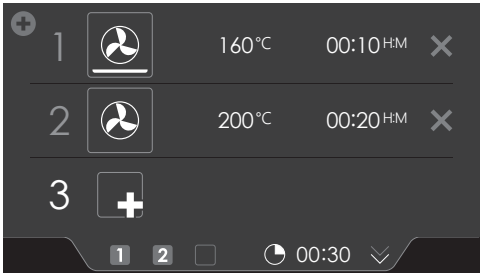


7. Tippen Sie auf „2“, um die Einstellungen von Phase 2 anzuzeigen.

8. Ändern Sie, falls gewünscht, die Standardwerte (Funktion, Temperatur und Garzeit) von Phase 2 (siehe Punkte 3, 4 und 5).



9. Bestätigen Sie die Einstellungen von Phase 2 mit der Bestätigungstaste.

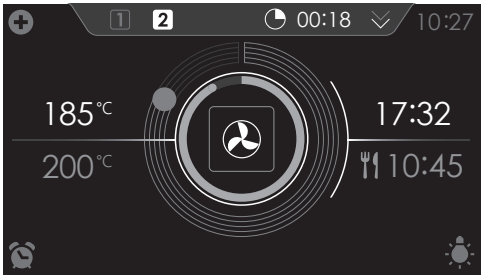


10. Tippen Sie (falls gewünscht) auf „3“, um die Einstellungen von Phase 3 anzuzeigen.
11. Ändern Sie, falls gewünscht, die Standardwerte (Funktion, Temperatur und Garzeit) von Phase 3 (siehe Punkte 3, 4 und 5).
12. Bestätigen Sie die Einstellungen von Phase 3 mit der Bestätigungstaste.

Sie können eine Phase löschen, indem Sie auf das Kreuzchen neben den Einstellungen tippen. Eine Phase kann nur dann gelöscht werden, wenn sie noch nicht gestartet wurde.

13. Durch das erneute Drücken der Bestätigungstaste beginnt der Ofen gemäß Phase 1 zu arbeiten (die aktive Phase wird in Weiß angezeigt). Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, wird die nächste Phase aktiviert, d. h. Phase 2, und später dann Phase 3, wenn diese eingestellt wurde.

Die gewählten Einstellungen können in den „Favoriten“ gespeichert werden. Öffnen Sie dazu „ZU FAVORITEN HINZUFÜGEN“ aus dem „Plus“-Menü (siehe „Eine Garmethode speichern“ im Kapitel „Zusätzliche Funktionen“).



- Es erscheinen nun die folgenden Werte im Display:
  - aktive Phase (2)
  - gesamt verbleibende Garzeit (00:18)
  - aktuelle Temperatur (185 °C)
  - eingestellte Temperatur der aktiven Phase (200 °C)
  - Statusanzeige Zeit der aktiven Phase (äußerer Kreis)
  - Statusanzeige Temperatur der aktiven Phase (innerer Kreis)
  - Garzeit der aktiven Phase (17:32)
  - gesamte Endzeit (10:45)

Gratinieren

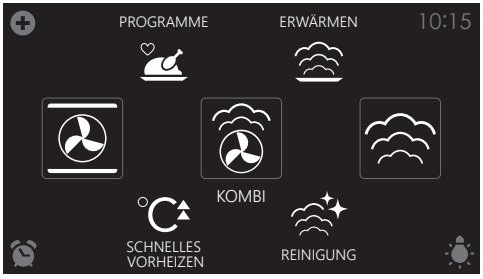
Sie können am Ende des Prozesses die Grillfunktion hinzufügen (Zeit zum Gratinieren wird am Ende des Garprozesses hinzugefügt).

1. Tippen Sie auf das Plus-Symbol, um das „Plus“-Menü zu öffnen.
2. Tippen Sie auf „GRATINIEREN“, um die Funktion zu öffnen.
3. Die Temperatur und Zeit können eingestellt werden oder das Programm kann direkt durch Drücken der Bestätigungstaste gestartet werden.

Zusätzliche Funktionen

Es können eine Reihe von zusätzlichen Funktionen oder Programmen gewählt werden.

1. Tippen Sie auf „EXTRAS“, um die zusätzlichen Funktionen des Geräts anzuzeigen.



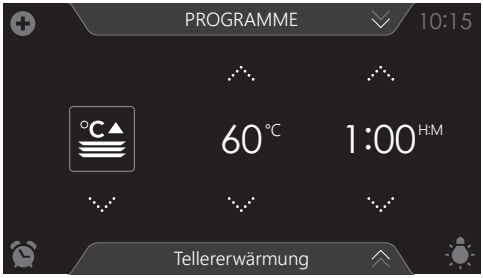
Die folgenden zusätzlichen Funktionen und Programme können jetzt gewählt werden:

Erwärmen

- Regenerieren
  - ▹ Diese Funktion wird verwendet, um Speisen, die bereits gegart wurden, warmzuhalten. Dank der Dampfgarung bleibt die Qualität erhalten. Geschmack und Textur bleiben erhalten, wie frisch zubereitet. Verschiedene Speisen können gleichzeitig hergestellt werden.
- Tellererwärmung
  - ▹ Diese Funktion wird verwendet, wenn Sie Geschirr (Teller, Tassen) erwärmen möchten, damit die servierten Gerichte länger warm bleiben.
  - ▹ Mithilfe dieser Funktion können Sie die Temperatur und Zeit für die Tellererwärmung festlegen.
- Auftauen
  - ▹ Bei dieser Funktion zirkuliert die Luft mithilfe des Lüfters. Keine Heizelemente sind eingeschaltet.
  - ▹ Verwenden Sie diese Funktion zum Auftauen tiefgekühlter Lebensmittel wie Kuchen, Brot und Obst.
- Warmhalten
  - ▹ Verwenden Sie diese Funktion, um die Temperatur bereits gegarter Speisen zu erhalten.
  - ▹ Mithilfe dieser Funktion können Sie die Temperatur und Zeit für das Warmhalten festlegen.

Funktion zum Erwärmen auswählen

1. Tippen Sie auf „EXTRAS“, um die zusätzlichen Funktionen des Geräts anzuzeigen.
2. Tippen Sie auf „ERWÄRMEN“, um das Menü mit den Funktionen zum Erwärmen zu öffnen.





3. Wählen Sie die gewünschte Funktion zum Erwärmen (Regenerieren, Tellererwärmung, Auftauen oder Warmhalten). Passen Sie eventuell die Einstellungen an.
4. Starten Sie die Funktion mit der Bestätigungstaste.

Programme

- Favoriten
  - ▹ In „FAVORITEN“ können Sie die von Ihnen gespeicherten Rezepte auswählen. Siehe auch „Eine Garmethode speichern“.
- Automatische Programme
  - ▹ Mithilfe der automatischen Programme können Sie Speisen garen, indem Sie die entsprechende Wahl in einer Liste mit vorprogrammierten Speisen treffen. Die Programme sind in Kategorien unterteilt (FLEISCH, GEMÜSE usw.).
  - ▹ Wählen Sie zuerst die Kategorie und dann die Speise aus der verfügbaren Liste aus.

Programme auswählen

1. Tippen Sie auf „EXTRAS“, um die zusätzlichen Funktionen des Geräts anzuzeigen.
2. Tippen Sie auf „PROGRAMME“, um das Menü mit den Programmen zu öffnen.



3. Tippen Sie auf „FAVORITEN“ oder eine der automatischen Programmkategorien.
   - ▹ Wählen Sie unter den „FAVORITEN“ einen von Ihnen gespeicherten Garprozess aus.
   - ▹ Wählen Sie unter den automatischen Programmen eine Speise aus der verfügbaren Liste aus.





4. Passen Sie eventuell die Intensität und/oder das Gewicht an.

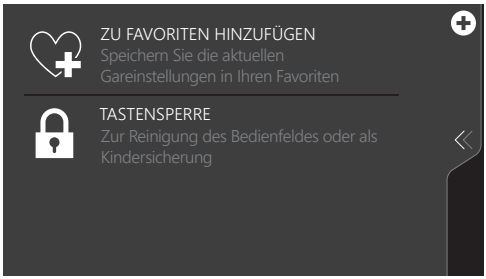
Nicht bei allen automatischen Programmen kann die Intensität oder das Gewicht angepasst werden.

5. Starten Sie das gewählte Programm mit der Bestätigungstaste.

- *Über die Info-Registerkarte erhalten Sie Informationen über das gewählte Programm. In der Info-Registerkarte finden Sie Informationen über das benötigte Zubehör und die Einschubleiste im Ofen. Zudem sind manchmal auch Informationen über das Garen der Speise verfügbar.*
- *Eine Reihe von automatischen Programmen können nach Wunsch manuell angepasst werden. Öffnen Sie dazu das „Plus“-Menü und tippen Sie auf „MANUELL“ (falls möglich).*

Eine Garmethode speichern

Eine Funktion/ein Garprozess ist aktiv (der Ofen wurde gestartet).



1. Öffnen Sie das „Plus“-Menü und tippen Sie auf „ZU FAVORITEN HINZUFÜGEN“.

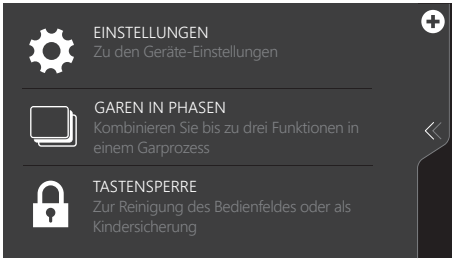


2. Geben Sie dem Garprozess einen Namen, indem Sie die betreffenden Buchstaben auswählen. Tippen Sie auf das „Pfeil mit Kreuz“-Symbol, falls Sie einen irrtümlich gewählten Buchstaben löschen möchten.
3. Drücken Sie auf die Bestätigungstaste, um den Garprozess zu speichern.

Automatische Programme können auch unter „FAVORITEN“ gespeichert werden.

Einstellungen

1. Tippen Sie aus der Startanzeige auf das Plus-Symbol.



2. Tippen Sie auf „EINSTELLUNGEN“.

Dieses Menü bieten die folgenden Wahlmöglichkeiten:

- Allgemeines
- Ton
- Anzeige und Licht
- Garen
- System



3. Tippen Sie auf die gewünschte Kategorie und die anzupassende Einstellung.
   - ▹ Tippen Sie auf die gewünschte Wahl aus einer Liste.
   - ▹ Passen Sie einen Wert an, indem Sie auf die Pfeile über und unter dem Wert tippen oder indem Sie über den Wert streichen.
   - ▹ Schalten Sie eine Einstellung ein oder aus, indem Sie auf „EIN“ oder „AUS“ tippen.
4. Drücken Sie zur Bestätigung auf die Bestätigungstaste.

ALLGEMEINES

In diesem Menü können Sie Folgendes einstellen:

- Sprache (Sprache des Touchscreen)
- Zeit (Uhrzeit)
- Zeitwiedergabe (12- oder 24-Stundenanzeige)
- Datum (aktuelles Datum)
- Datumsanzeige (Datum, das in der Standby-Anzeige (nicht) sichtbar ist)

TON

In diesem Menü können Sie Folgendes einstellen:

- Allgemeine Töne (Lautstärke der Töne und Alarme)
- Tastenton (Lautstärke des Tastentons)
- Ein- / Ausschalt-Ton (Lautstärke des Ein- und Ausschalt-Tons)

ANZEIGE UND LICHT

In diesem Menü können Sie Folgendes einstellen:

- Anzeigenhelligkeit (es sind 5 Helligkeiten einstellbar)
- Ofenbeleuchtung (Ausschaltdauer ab letzter Einschaltung)
- Geräte in Standby-Modus (wie viel Zeit nach der letzten Bedienung vergeht, bevor das Gerät in den Standby-Modus wechselt)
- Gerät ausschalten (wie lang das Gerät im Standby bleibt)
- Ein- / Ausschalt-Animation (Ein- oder Ausschalten der Markenanimation)
- Nachtmodus (Beginn- und Endzeit für längere Helligkeit der Anzeige)

Achtung! Wenn bei „GERÄT AUSSCHALTEN“ die Einstellung „Manuell“ gewählt wird, schaltet sich das Gerät nicht automatisch aus. Wenn das Gerät manuell ausgeschaltet wird, wird diese Einstellung auf die Werkseinstellung zurückgesetzt. Dies geschieht im Zusammenhang mit dem vorgeschriebenen maximalen Energieverbrauch.

GAREN

In diesem Menü können Sie Folgendes einstellen:

- Standard-Programm-Intensität (Intensität der automatischen Programme)

SYSTEM

In diesem Menü können Sie Folgendes einstellen:

- Geräteinformationen (Aufrufen von Geräteinformationen)
- Wasserhärte (Wasserhärte anpassen)
- Werkseinstellungen (Werkseinstellungen wiederherstellen)

Das Gerät reinigen

Reinigen Sie den Ofen regelmäßig, um zu vermeiden, dass sich Fett- und Essensreste ansammeln, vor allem auf den Oberflächen an der Innen- und Außenseite, der Tür und der Abdichtung.

- Schalten Sie die Tastensperre ein, um zu vermeiden, dass das Gerät ungewollt aktiviert wird.
- Reinigen Sie die Oberflächen an der Außenseite mit einem weichen Tuch und warmen Seifenwasser.
- Wischen Sie mit einem sauberen nassen Tuch nach und trocknen Sie die Oberflächen ab.
- Entfernen Sie Spritzer und Flecken auf den Oberflächen an der Innenseite mit einem Tuch und Seife.
- Wischen Sie mit einem sauberen nassen Tuch nach und trocknen Sie die Oberflächen ab.



- **Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Lüfteröffnungen gelangt.**
- **Verwenden Sie niemals scheuernde Reinigungsmittel oder chemische Lösungsmittel.**
- **Sorgen Sie immer dafür, dass die Türabdichtung sauber ist. So vermeiden Sie, dass sich Schmutz ansammelt und die Tür lässt sich gut schließen.**

Dampfreinigung

Mithilfe der Dampfreinigung und einem feuchten Tuch können Sie einfach Fett und Schmutz von den Ofenwänden entfernen.

Dampfreinigung verwenden
Verwenden Sie die Dampfreinigung nur, wenn der Ofen vollständig abgekühlt ist. In einem heißen Ofen kann Fett und Schmutz nur mühsam entfernt werden.

1. Entfernen Sie das gesamte Zubehör aus dem Ofen.
2. Tippen Sie auf „EXTRAS“, um die zusätzlichen Funktionen des Geräts anzuzeigen.
3. Tippen Sie auf „REINIGUNG“, um die Reinigungsfunktion zu öffnen.
4. Drücken Sie auf die Bestätigungstaste, um die Dampfreinigung zu starten.

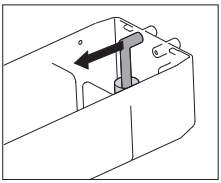


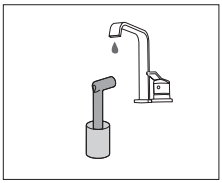
- *Öffnen Sie während der Verwendung des Reinigungsprogramms nicht die Tür.*
- *Das Programm dauert 30 Minuten.*
  Nach 30 Minuten sind die Essensreste an den Emaillewänden ausreichend eingeweicht, um sie mit einem feuchten Tuch zu entfernen.

Den Filter des Wasserbehälters reinigen

Wenn der Filter des Wasserbehälters verschmutzt ist, können Sie diesen unter dem Wasserhahn abspülen.

1. Entfernen Sie das Saugrohr mit dem Filter.
2. Spülen Sie es unter dem Wasserhahn ab und setzen Sie es wieder ein. Achten Sie darauf, dass der Filter den Boden des Wasserbehälters berührt.





Entkalkung

Während des Dampfverfahrens bleiben Mineralien im Dampfsystem zurück. Sie müssen von Zeit zu Zeit entfernt werden. Wenn die Benachrichtigung „Gerät muss entkalkt werden“ angezeigt wird, müssen Sie den Prozess ausführen. Wenn nach 3 Benachrichtigungen das Gerät noch nicht entkalkt wurde, lassen sich alle Funktionen, die Dampf nutzen, nicht länger verwenden. Verwenden Sie diese Funktion nur, wenn der Ofen vollständig abgekühlt ist. Der Entkalkungsprozess besteht aus Entkalkung und Abspülen. Benachrichtigungen mit Informationen und Aufforderungen werden während des Prozesses angezeigt.

1. Tippen Sie auf „EXTRAS“, um die zusätzlichen Funktionen des Geräts anzuzeigen.
2. Tippen Sie „REINIGUNG“, um das Reinigungsfunktionsmenü zu öffnen.
3. Wählen Sie „Entkalkung“ (siehe Kapitel „Anzeige Funktionseinstellungen“).
4. Drücken Sie auf die Bestätigungstaste, um die Entkalkung zu starten.

Während des Prozesses werden Benachrichtigungen mit Anweisungen angezeigt.

Hinweis

Wir empfehlen für die Entkalkung die Verwendung von NOKALK/DLS. NOKALK/DLS ist ein sehr effizientes Entkalkungsmittel, das ausschließlich natürliche und vollständig abbaubare Inhaltsstoffe besitzt. Das Mittel ist nicht ätzend, nicht aggressiv und umweltfreundlich.

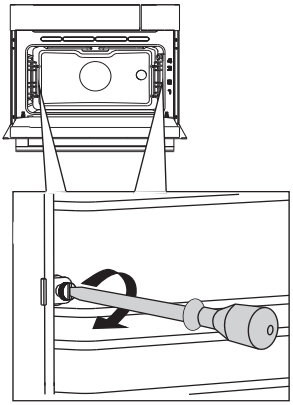
Zusätzlich zu einer zielgerichteten entkalkenden Wirkung weist es zudem eine reinigende, anti-bakterielle Funktion auf, sodass sich die internen Bauteile des Geräts in einem optimalen hygienischen Zustand befinden. Auch bleibt so der gute Geschmack der Speise erhalten und die Lebensdauer des Geräts verlängert sich.

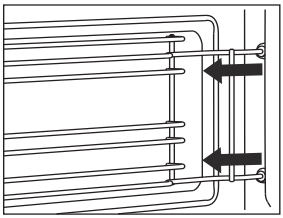
- Für den Dampfprozess wird Wasser verwendet. Wasser enthält Kalzium und Magnesium. Durch das Erhitzen verdampft das Wasser und es bleiben lediglich die Mineralien übrig (für Menschen nicht schädlich).
- Wenn der Entkalkungszyklus unterbrochen wird, bevor der Zyklus beendet wurde, muss das Programm erneut von Beginn an gestartet werden.

Einschubführungen entfernen und reinigen.

Verwenden Sie herkömmliche Reinigungsmittel, um die Einschubführungen zu reinigen.

- Entfernen Sie die Schraube mit einem Schraubendreher.
- Lösen Sie die Einschubführungen aus den Öffnungen in der Rückwand.





Ofenbeleuchtung austauschen

Die Lampe in diesem Haushaltsgerät ist nur für die Beleuchtung dieses Geräts geeignet. Die Lampe ist nicht zur Raumbeleuchtung im Haushalt geeignet.

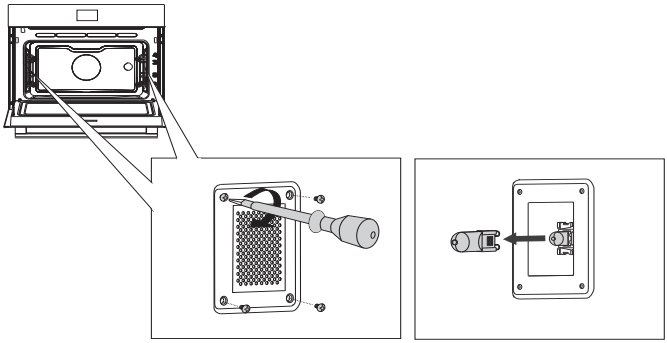
Die Lampe ist ein Verbrauchsgut und daher nicht in der Garantie inbegriffen. Ersetzen Sie die defekte Lampe durch eine Lampe des gleichen Typs.

Halogen-Leuchtmittel: G9, 230 V, 25 W
Der Backofen ist mit einer Halogenlampe ausgestattet.
Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse (G).

- **Machen Sie das Gerät spannungsfrei, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen oder die Sicherung aus dem Sicherungskasten herausdrehen!**
- **Achtung: Die Halogenlampe kann sehr heiß sein! Sorgen Sie für entsprechenden Schutz beim Entfernen der Lampe.**

1. Lösen Sie die vier Schrauben der Abdeckplatte. Entfernen Sie die Abdeckplatte, das Glas und den Dichtungsring.
2. Entfernen Sie die defekte Halogenlampe und ersetzen Sie diese durch eine neue.
3. Montieren Sie wieder die Abdeckplatte, das Glas und den Dichtungsring.

Achtung: der Dichtungsring muss perfekt in die Aussparung in der Ofenwand passen.

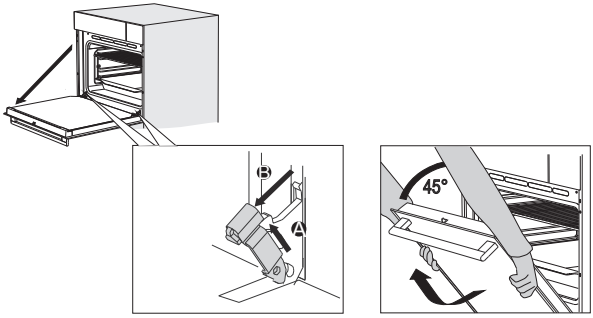


Ofentür ausbauen

Halten Sie Ihre Finger nicht in die Scharniere der Ofentür!
Die Federn der Scharniere stehen unter starker Spannung und können Verletzungen verursachen.
Achten Sie darauf, dass die Scharniere richtig eingesetzt wurden und verriegelt sind.

Entfernen der Ofentür

1. Öffnen Sie die Tür, bis diese sich in einer horizontalen Position befindet.
2. Heben Sie die Verriegelungshebel etwas an (A) und klappen Sie diese nach vorne (B).
3. Schließen Sie langsam die Tür bis zu einem Winkel von 45° (im Vergleich zu einer Tür im geschlossenen Zustand).
4. Heben Sie die Tür dann an und entfernen sie.



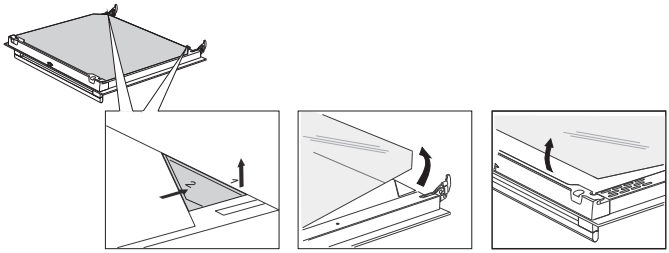
Einsetzen der Ofentür

1. Halten Sie die Tür vor dem Ofen ungefähr in einem 45°-Winkel.
2. Schieben Sie die Scharniere in die Scharnieröffnungen und überprüfen Sie, dass beide Scharniere richtig eingesetzt wurden.
3. Öffnen Sie die Tür vollständig.
4. Heben Sie die Verriegelungshebel etwas an (A) und klappen Sie diese in Richtung des Ofens (B).
5. Schließen Sie langsam die Ofentür und überprüfen Sie, dass die Scharniere richtig in den Öffnungen sitzen.
   Wenn die Ofentür nicht vollständig öffnet oder schließt, überprüfen Sie dann den korrekten Sitz der Scharniere.

Ofentürglas ausbauen

Das Glas der Ofentür kann von innen gereinigt werden, aber Sie müssen dazu das Glas aus der Tür entfernen. Entfernen Sie zuerst die Ofentür (siehe Kapitel „Ofentür ausbauen“).

1. Heben Sie die Rastklinken an der linken und rechten Türseite an der Rückseite etwas an (1) und schieben Sie diese nach hinten (2), damit das Glas freigegeben wird.
2. Fassen Sie das Glas an der Unterseite und heben Sie es vorsichtig an, um es aus der Stütze zu entfernen.
3. Das innere Glas (abhängig vom Modell) kann entfernt werden, indem es vorsichtig angehoben und entnommen wird. Entfernen Sie auch die Gummiabdichtungen rund um das Glas.



Setzen Sie das Glas in der umgekehrten Reihenfolge wieder ein. Die Markierungen auf der Ofentür und dem Glas (ein Halbkreis) müssen zusammenpassen.

Allgemeines

Ziehen Sie die nachfolgende Störungsübersicht zurate, falls Probleme mit Ihrem Ofen auftreten. Wenn die Probleme nicht behoben werden können, nehmen Sie bitte Kontakt mit dem Kundendienst auf.

Die Speise bleibt roh.
- Kontrollieren Sie, ob der Timer eingestellt wurde und ob die Bestätigungstaste gedrückt wurde.
- Ist die Tür richtig geschlossen?
- Kontrollieren Sie, dass keine Sicherung durchgebrannt ist und kein Stromkreisunterbrecher aktiviert wurde.

Die Speise ist zu gar oder nicht gar genug.
- Kontrollieren Sie, ob die richtige Garzeit eingestellt wurde.

Die Sensoren reagieren nicht; das Display ist abgestürzt.
- Trennen Sie das Gerät für einige Minuten von der Stromversorgung (drehen Sie die Sicherung raus oder schalten Sie den Hauptschalter aus); schließen Sie dann das Gerät wieder an und schalten Sie es ein.

Der Reset des Displays kann durch elektrische Störungen verursacht werden.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und stecken Sie ihn wieder ein.
- Stellen Sie die Uhrzeit wieder ein.

Im Ofen bildet sich Kondensation.
- Das ist normal. Wischen Sie den Ofen nach der Verwendung sauber.

Der Lüfter läuft weiter, nachdem Sie den Ofen ausgeschaltet haben.
- Das ist normal. Der Lüfter läuft noch einige Zeit weiter, nachdem Sie den Ofen ausgeschaltet haben.

Ein Luftzug ist bei der Tür und an der Außenseite des Geräts fühlbar.
- Das ist normal.

Dampf tritt an der Tür oder den Lüfteröffnungen aus.
- Das ist normal.

Man kann ein Klickgeräusch hören, wenn der Ofen in Betrieb ist, besonders bei der Auftaufunktion.

- Das ist normal.

Die Hauptsicherung fliegt regelmäßig heraus.

- Wenden Sie sich an einen Kundendiensttechniker.

Das Display zeigt den folgenden Fehlercode an: ERROR XX ...
(XX gibt die Fehlernummer an).

- Es befindet sich eine Störung im elektronischen Modul. Trennen Sie das Gerät für einige Minuten von der Stromversorgung. Schließen Sie es dann wieder an und stellen Sie die Uhrzeit ein.
- Wenden Sie sich an einen Kundendiensttechniker, falls der Fehler nicht behoben ist.

Den Ofen lagern und reparieren
Reparaturen dürfen ausschließlich durch qualifizierte Kundendiensttechniker ausgeführt werden. Wenn eine Wartung durchgeführt werden muss, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und nehmen Sie Kontakt mit dem Kundendienst von ATAG auf.

Halten Sie die folgenden Informationen während Ihres Anrufs griffbereit:

- Die Modell- und Seriennummer (angegeben auf der Innenseite der Ofentür)
- Garantiedaten
- Eine klare Beschreibung des Problems



Wählen Sie einen sauberen, trockenen Ort, wenn Sie den Ofen zeitweise lagern müssen, da Staub und Feuchtigkeit das Gerät beschädigen können.

Aktualisierte Informationen zur Entsorgung von Altgeräten

Das Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) enthält eine Vielzahl von Anforderungen an den Umgang mit Elektro und Elektro- nikgeräten. Die wichtigsten sind hier zusammengestellt.

1. Getrennte Erfassung von Altgeräten
Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

2. Batterien und Akkus sowie Lampen
Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, im Regelfall vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zu trennen. Dies gilt nicht, soweit Altgeräte einer Vorbereitung zur Wiederverwendung unter Beteiligung eines öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgers zugeführt werden.

3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten
Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m2 für Elektro- und Elektronikgeräte sowie diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m2, die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m2 betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m2 betragen. Vertreiber haben die Rücknahme grundsätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten. Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertreibern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird.

Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerät auch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich„Wärmeüberträger“,„Bildschirmgeräte“ oder„Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer beim Abschluss eines Kaufvertrages befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Vertreiber unabhängig vom Kauf eines neuen Gerätes für solche Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, und zwar beschränkt auf drei Altgeräte pro Geräteart.

4. Datenschutz-Hinweis

Altgeräte enthalten häufig sensible personenbezogene Daten. Dies gilt insbesondere für Geräte der Informations- und Telekommunikationstechnik wie Computer und Smartphones. Bitte beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse, dass für die Löschung der Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten jeder Endnutzer selbst verantwortlich ist.



5. Bedeutung des Symbols„durchgestrichene Mülltonne“

Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.



Das Gerätetypenschild befindet sich im Innenraum des Gerätes.

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

Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation
finden Sie auf der Garantiekarte.

ATAG

687360 de (09-23)

687360 / VER 5 / 13-10-2023

Instructions for use

Steam oven

ATAG



CS4674M

CS6674M

CS4585M1C

CS6585M1C

EN Manual EN 3 - EN 56

Pictograms used



Important information



Tip

CONTENTS

Your oven

Introduction 4
Control panel 5
Description 6
Guide rails/Telescopic guide rails 6
Accessories 6
Door 8
Cooling fan 8
Touch screen 8
Main displays 9
Function-setting display 11
Stand-by display 12

Initial use

Initial use 13

Operation

Using the ‘Plus’ menu 16
Opening the keyboard 18

Use

Oven function 19
Steam function 21
Using the ‘Extras’ functions 25
Functions table 29
Culisensor 34
Add steam 36
Delayed start 37
Stage cooking 39
Gratin 41
Additional functions 41
Settings 46

Cleaning

Cleaning the appliance 48
Steam clean 48
Cleaning the water tank filter 49
Descaling 49
Removing and cleaning the guide rails 50
Replacing the oven light bulb 50
Removing the oven door 51
Removing the oven door glass 52

Solving problems

General 54

Your oven and the environment

Disposal of the appliance and packaging 56

Introduction

Congratulations on choosing this ATAG steam oven.
This product is designed to offer simple operation and optimum user-friendliness. The oven has a wide range of settings enabling you to select the correct cooking method every time.

This manual shows how you can best use this oven. In addition to information about operating the oven, you will also find background information that may be useful when using the appliance.

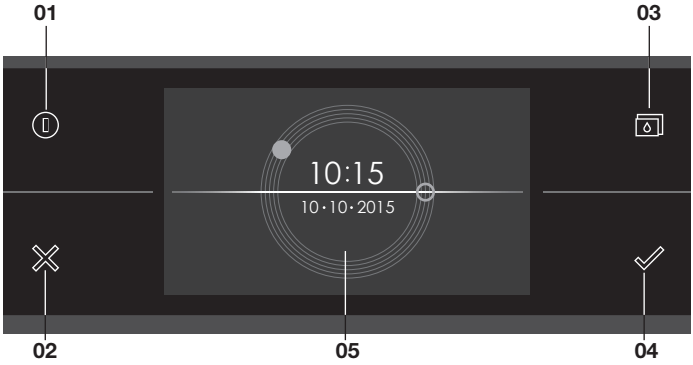


Please read the separate safety instructions carefully before using the appliance!

Read this manual before using the appliance and keep it in a safe place for future use.

Installation instructions are supplied separately.

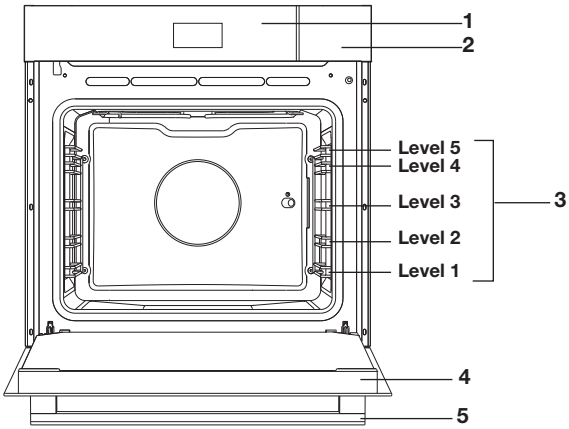
Control panel



01. On/Off button; use to:
    - ▹ switch on the appliance.
    - ▹ switch to stand-by
    - ▹ switch off the appliance. Keep the ‘On/Off’ key pressed until the appliance switches off.
02. X button; use to:
    - ▹ go a step back in the menu.
    - ▹ close or answer ‘No’ to a pop-up menu.
    - ▹ close or cancel a menu or function.
03. Water reservoir button; use to:
    - ▹ open the water reservoir valve.
04. Confirm key; use to:
    - ▹ confirm settings
    - ▹ start a function.
    - ▹ close or answer ‘Yes’ to a pop-up.
05. Touch screen/display

Description

1. Control panel
2. Water reservoir valve
3. Shelf levels
4. Oven door
5. Door handle



Guide rails/Telescopic guide rails

- The oven has four or five guide rails (Level 1 to 4/5), depending on the model. Level 1 is mainly used in combination with bottom heat. The two upper levels are mainly used for the grill function.
- Place the oven rack, baking tray or steam dish in the gap between the guide rail sliders.
- A number of shelf levels can have fully-retractable telescopic guide rails, depending on the model.
  - ▹ Pull the telescopic guide rails out of the oven cavity completely and place the oven rack / baking tray / steam dish on them. Then slide the oven rack / baking tray / steam dish on the telescopic guide rails, back into the oven cavity.
  - ▹ Only close the oven door when the telescopic guide rails have been returned completely back into the oven cavity.

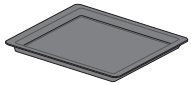
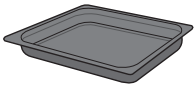
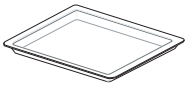
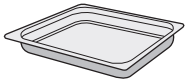
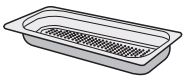
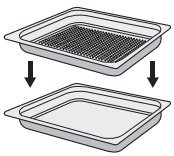
Accessories

Your appliance is accompanied by a range of accessories, depending on the model. Only use original accessories; they are specially suited to your appliance. Be sure that all the accessories that are being used are able to withstand the temperature settings of the chosen oven function.

Note: not all accessories are suitable/available for every appliance (it may also differ by country). When purchasing, always provide the

exact identification number of your appliance. Please see the sales brochures or check online for more details about optional accessories.

Note: never place an accessory on the bottom of the oven!

Accessories that can be supplied with your appliance (depending on the model)	
	**Enamelled baking tray;** to be used for pastries and cakes. • Do not use the enamelled baking tray for microwave functions! • Suitable for pyrolysis cleaning.
	**Oven rack;** mainly used for grilling. A steam dish or pan with food can also be placed on the oven rack. • The oven rack is equipped with a safety peg. Lift the rack slightly at the front to slide it out of the oven. • Do not use the oven rack for microwave functions!
	**Deep enamelled baking tray;** to be used for roasting meat and baking moist pastry. • Do not place the deep baking tray on the lowest level during a cooking process, except when using it as a drip tray during grilling, roasting or roasting with the spit roast (when available). • Do not use the deep enamelled baking tray for microwave functions! • Suitable for pyrolysis cleaning.
	**Glass baking tray;** for microwave and oven use. • NOT suitable for pyrolysis cleaning.
	**Non-perforated steam dish;** 40 mm deep (useful for collecting moisture during steaming). • Note: discolouration may occur at temperatures above 180 °C! This will not influence the proper function of the oven.
	**Perforated steam dish;** 40 mm deep (useful for steam settings). • Note: discolouration may occur at temperatures above 180 °C! This will not influence the proper function of the oven.
	**Perforated steam dish;** 1/3GN. **Perforated steam dish;** 1/2GN. • Note: discolouration may occur at temperatures above 180 °C! This will not influence the proper function of the oven.
	• The steam dishes can be used simultaneously on two levels. Place the perforated steam dish in the middle of the oven and the non perforated steam dish one level below the perforated steam dish. • For steaming you can place the perforated steam dish in the non-perforated steam dish. They can only be used together on a level with telescopic guide rails.

Accessories that can be supplied with your appliance (depending on the model)	
	**Culisensor;** can be used to measure the core temperature of the dish. When the desired temperature is reached, the cooking process will be stopped automatically.

Door

- The door switches interrupt the operation of the oven when the oven door is opened during use. The oven resumes operation when the door is closed.
- This oven has a 'Soft close door system'. When closing the oven door, this system dampens the movement, from a certain angle, and silently closes the oven door.

Cooling fan

- The appliance is equipped with a cooling fan that cools the casing and control panel.

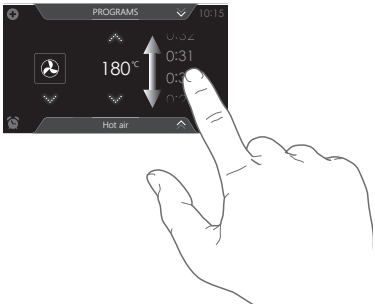
Touch screen

- Operate your oven's touch screen by tapping or swiping it.
- Tap the display to open a function or adjust a setting.
- Swipe the display for further information/show options or adjust a setting.

Tapping:



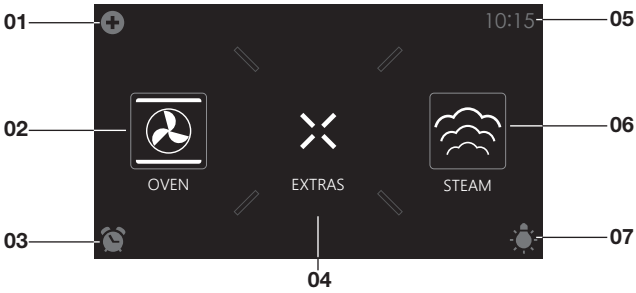
Swiping:



For the best response, touch the buttons with the main part of your fingertip. Every time you tap a button during use, a short tone will sound (unless this is adjusted in the settings).

Main displays

Start display



Plus menu (01)

- Tap the plus symbol to open the ‘Plus’ menu. The contents of this menu change according to the control options available at that time.

Oven (02)

- Tap ‘OVEN’ to open the oven function menu.

Egg timer (03)

- Tap the egg timer symbol to open the egg timer menu.
- The egg timer can be used independently from the oven function.
  - ▹ The longest possible timer setting is 24 hours.
  - ▹ When an egg timer goes off, a pop-up will appear and an acoustic signal will sound.
  - ▹ Tap on the X button, confirm button or the display to switch off the signal and close the pop-up menu. The sound signal will stop automatically after approximately 1 minute.
  - ▹

Extras (04)

- Tap on ‘EXTRAS’ to show the appliance’s extra functions.

Time (05)

- The time is shown here.

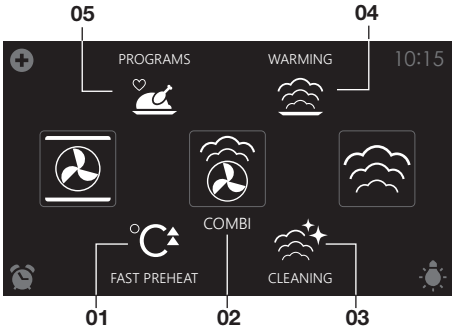
Steaming (06)

- Tap on ‘STEAM’ to open the steam function menu.

Light (07)

- Tap on the ‘lamp’ symbol to switch the oven light on or off.
- The oven light will also light up when you open the oven door or start cooking. The oven light will dim automatically (unless this is adjusted in the settings).

Extras display



Fast preheat (01)

- Tap on ‘FAST PREHEAT’ to open the fast preheat function.

Combi (02)

- Tap on ‘COMBI’ to open the combi function menu.

Cleaning (03)

- Tap on ‘CLEANING’ to open the cleaning function menu.

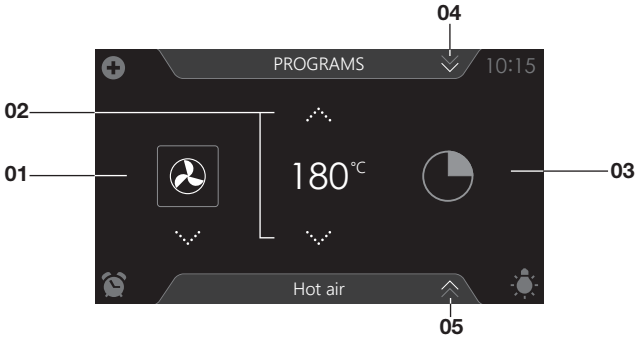
Warming (04)

- Tap on ‘WARMING’ to open the warming function menu.
  Plate warming, regenerate, defrost and keep warm can be found here.

Programs (05)

- Tap on ‘PROGRAMS’ to open the program menu.
  The favourites and automatic programs and can be found here.

Function-setting display



Selecting a function (01)

- Tap on the arrows above and below the function or sweep over the symbol to select a function (see also ‘Opening the Keyboard’).

Setting the temperature (02)

- Tap on the arrows above and below the temperature or sweep over the temperature indicator to select a temperature (see also ‘Opening the Keyboard’).

Cooking time (03)

- Tap the cooking time symbol if you want to set a cooking time. If a cooking time is already stated, it is necessary to set this.
- Tap on the arrows above and below the time or swipe over the time to adjust it (see also ‘Opening the Keyboard’).

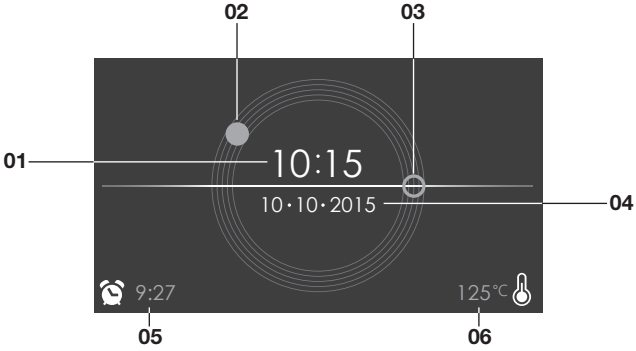
Programs (04)

- Tap on ‘PROGRAMS’ to open the program menu.
  The favourites and automatic programs and can be found here.

Info tab (05)

- The name of the selected function appears in the bottom tab of the display. Tap on the tab to request more information about the selected function.

Stand-by display



Display time (digital/01)

- Actual time of day.

Display time (analog/02 and 03)

- Actual time of day.
- The hour hand of the analog clock is indicated with a ‘closed’ circle (02) and the minute hand with an ‘open’ circle (03).

Display of date (04)

- Actual date.

Display egg timer (05)

- The expiring egg timer.

Display descending temperature (06)

- Actual temperature in the oven (waste heat).

Initial use

- Clean the oven interior and accessories with hot water and washing-up liquid. Do not use aggressive cleaning agents, abrasive sponges and similar.
- The oven will emit a particular odor when it is used for the first time; this is normal. Make sure that there is good ventilation during initial use.

When the appliance is plugged in for the first time or after the appliance was disconnected from the mains for a longer period of time, you have to set ‘Language’, ‘Time’, ‘Date’ and ‘Water hardness’.

Setting the language

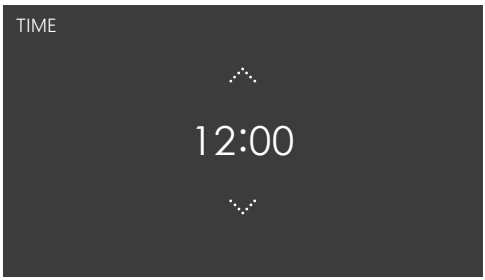


Set the desired language in which the appliance’s display texts will appear. The default setting is ‘English’.



1. Swipe over the display to view all languages.
2. Tap on a language to select this.
3. Press on the confirm button to save the set language.

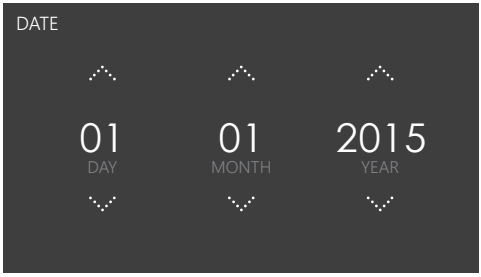
Setting the time





1. Tap on the arrows above and below the time or swipe over the time to adjust it.
2. For fast entry, tap in the centre of the time display; a pop-up keyboard will appear on which the desired time can be typed (see ‘Opening the Keyboard’ chapter).
3. Press on the confirm key to save the set time.

Setting the date





1. Tap on the arrows above and below the day, month or year or swipe over the day, month or year to adjust these.
2. Press on the confirm button to save the set date.

Setting the water hardness



The water hardness must be set prior to initial use.
If the water is softer or harder than the default setting, you can alter the set hardness level.

Checking the water hardness

You can measure water hardness using the ‘paper test strip’ supplied with your appliance. For information about water hardness in your region please contact your local water board.

Using the ‘paper test strip’

Dip the test strip in water for 1 second. Wait 1 minute and read the number of bars on the paper strip. Check the table for the correct water hardness setting.

Setting the water hardness



1. Compare the test strip with the image on the display.
2. Tap the bars on the display until they concur with the test strip.
3. Press on the confirm button to save the set water hardness.



The equipment has now been programmed so that the descaling notification will appear in accordance with the actual water hardness.

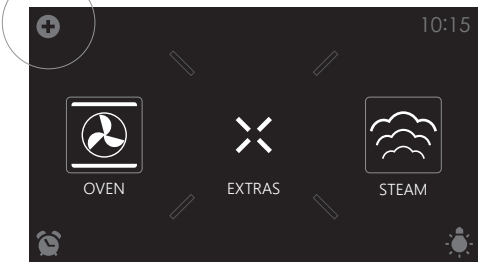
Display	Test strip number/colour of the bars	Type	PPM	French hardness (°df)	German hardness (°dH)
1	4 green bars	Very soft water	0 - 90	0 - 9	0 - 5
2	1 red bar	Soft water	90 -178	9 - 18	5 - 10
3	2 red bars	Rather hard water	178 - 267	18 - 26	10 - 15
4	3 red bars	Hard water	267 - 356	26 - 35	15 - 20
5	4 red bars	Very hard water	> 356	> 35	> 20

The appliance is now ready for use.

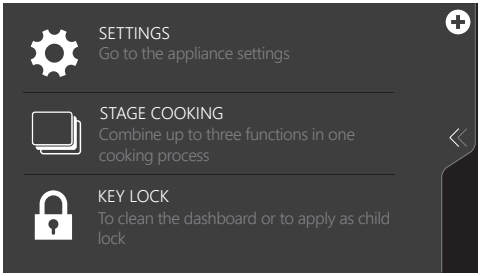


The language, time, date and water hardness can be adjusted in the settings menu (see ‘Settings’ chapter). The settings menu can be opened from the start display via the ‘Plus’ menu.

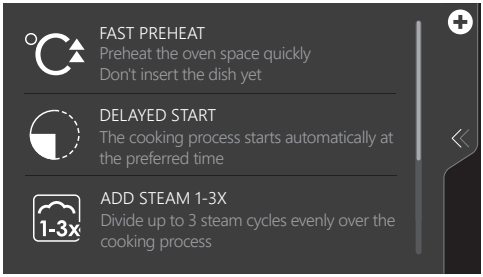
Using the 'Plus' menu



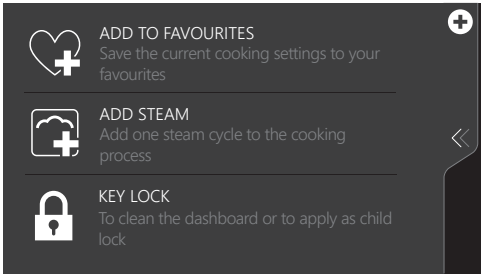
The 'Plus' menu comprises a number of functions or settings.
The offered plus functions depend on the display that is active.



- From the start display, the following functions/menus can be found in the 'Plus' menu:
  - **Settings;** Set your preferences (see 'Settings' chapter).
  - **Stage cooking;** Combine up to three functions in one cooking process (see 'Stage cooking' chapter).
  - **Key Lock;** Lock all the keys to clean the control panel or to prevent that the appliance gets into progress accidentally. Hold the key pressed until the key lock is enabled.



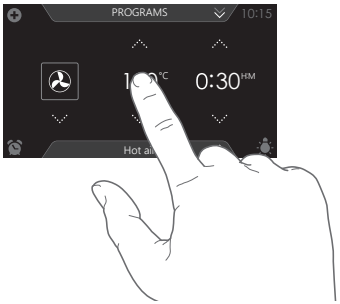
- From the oven-, steam or combi function-settings display, the following functions can be found in the ‘Plus’ menu:
  - **Fast preheat;** Preheat the oven space quickly to the desired temperature within a cooking process (see ‘Fast preheat’ chapter). Not available in steam function.
  - **Delayed start;** The cooking process will start automatically at the time you set.
  - **Add steam 1-3X;** Add a steam cycle to the cooking process 1, 2 or 3 times (only present in oven function)
  - **Stage cooking;** Combine up to three functions in one cooking process (see ‘Stage cooking’ chapter).
  - **Key Lock;** Lock all the keys to clean the control panel or to prevent that the appliance gets into progress accidentally. Hold the key pressed until the key lock is enabled.
  - **Gratin;** To add the grill function at the end of the progress (gratin time will be added at the end of the cooking process).



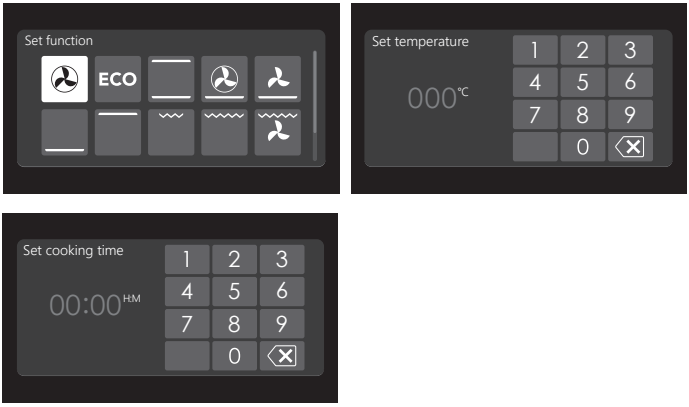
- When an oven-, steam or combi function is started, the following functions can be found in the ‘Plus’ menu:
  - **Add to favourites;** Add the settings for the cooked dish to your favourites (see ‘Additional functions’ chapter).
  - **Add steam;** Add a steam cycle to the cooking process (only present in oven function).
  - **Key Lock;** Lock all the keys to clean the control panel or to prevent that the appliance gets into progress accidentally. Hold the key pressed until the key lock is enabled.
  - **Gratin;** To add the grill function at the end of the progress (gratin time will be added at the end of the cooking process).

Opening the keyboard

A keyboard can be opened for fast entry of a function, temperature or cooking time. A quick setting can be selected with this or a value can be entered.



1. Tap in the centre of the function symbol, temperature or cooking time (activated). The keyboard appears.

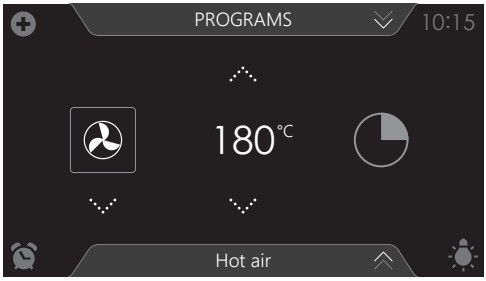




2. Enter the desired value or tap the desired value.
3. If the set value is not confirmed automatically, press on the confirm key to confirm the entry.

Oven function

Use the oven function menu to cook dishes using, for instance, hot air, bottom heat and grill.



- Various oven functions can be selected.
- A temperature and a cooking time can be set for each oven function.
- Plus menu functions such as fast preheat, stage cooking and delayed start can also be selected. Tap on the plus symbol for this. See the ‘Using the ‘Plus’ menu’ chapter.

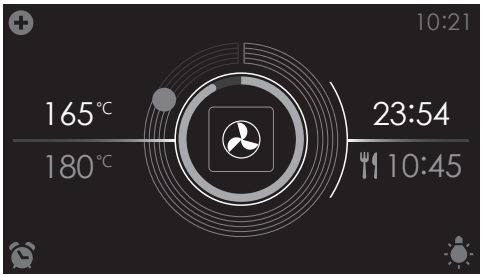
Using an oven function

Select the oven function appropriate for the meal you are cooking. Consult the Functions table for this. You can also consult the info tab. Tap on the tab at the bottom of the display to request more information about the selected function.

1. Switch on the oven using the ‘On/Off’ button.
2. Place the dish in the oven.
3. Tap ‘OVEN’ to open the oven function menu.
4. Select an oven function (see ‘Function-setting display’ chapter).
5. Select a temperature (see ‘Function-setting display’ chapter).
6. Tap the ‘cooking time’ symbol and select a cooking time (see ‘Function-setting display’ chapter).

Cooking can also be started without a cooking time being set. You should then skip step 6.

7. Select any additional settings using the ‘Plus’ menu (for example fast preheat).
8. Start cooking the dish using the confirm button.



- The following values can now be read in the display:
  - current temperature (165 °C)
  - set temperature (180 °C)
  - status indicator time (outer circle)
  - status indicator temperature (inner circle)
  - cooking time (23:54)
  - end time (10:45)

- *Tap in the middle of the display during cooking to open a pop-up display with settings. Adjust these if desired.*
- *At the end of a dish's cooking time a sound signal will sound. The signal can be switched off by opening the oven door or pressing a button.*
- *The selected settings can be saved in 'Favourites'. For this open 'ADD TO FAVOURITES' from the 'Plus' menu (See 'Saving a cooking method' in the 'Additional functions' chapter).*



Display view at the end of cooking.

Steam function



Warning – Risk of scalding! Leave the door closed during steam functions, hot steam can escape in case of opening. Condensation in the oven will increase when opening the door.



Note: Let the oven cool down after every steam function and dry the inside of the oven with a soft cloth.



Note: The water system empties each time the steam function is finished. This action is audiable and is part of the steam oven's normal operation.

Advantages of steam cooking

- Healthy and natural, steam cooking retains the colour and taste of the dish. No odors are released using this cooking method.
- Steam cooking (stewing, cooking, roasting) starts before the oven temperature reaches 100 °C.
- Slow cooking (stewing, cooking, roasting) is also possible at lower temperatures. It is healthy: vitamins and minerals are preserved as only a small proportion of these dissolve in the hot moisture of the dish.
- It is not necessary to add any form of fat or oil during steam cooking.
- Steam does not distribute smell or taste, enabling meat or fish to be cooked together with vegetables.
- Steam is also suitable for blanching, defrosting and warming or keeping a dish warm.

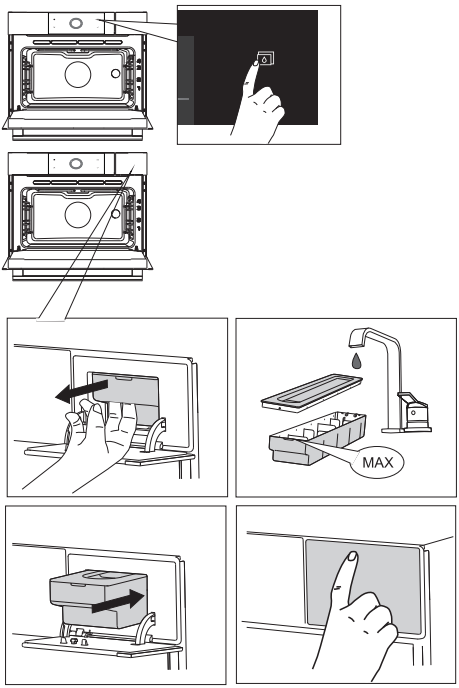
Sous vide

Using the sous vide steam function:

- Vacuuming
  - ▹ First vacuum the food in plastic using the ATAG vacuuming drawer. This process removes most of the air from the plastic bag. The bag preserves nutrients and taste during cooking, resulting in food that is juicier, softer and tastier.
- Vacuum cooking
  - ▹ Cook the dish at the correct temperature and the correct time using the oven's Sous Vide steam setting (see 'recipes and cooking times').
  - ▹ Most dishes can be kept at serving temperature (around 60 °C) for a few hours, which makes mise en place very easy: you simply remove the dish from the oven when you need it.

Filling the water reservoir

Always fill the reservoir with clean and cold tap water, bottled water without added minerals or distilled water suitable for consumption.



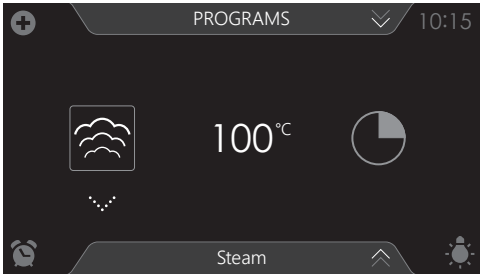
1. Press the ‘water reservoir’ button to open the water reservoir cover.
2. Use the handle to remove the reservoir from the oven.
3. Remove the water reservoir lid and clean the water reservoir with clean water.
4. Fill the reservoir with water up to the ‘MAX’ mark on the reservoir (around 1.2 litres).
5. Push the water reservoir back in the oven until a click is heard (position switch is activated).
6. Close the water reservoir cover.

Any water remaining in the steam system after cooking will be pumped back into the water reservoir. Empty, clean and dry the water reservoir. Only fill the reservoir just prior to using it!

Using a ‘Steam’ oven function

Select the steam function appropriate for the meal you are cooking. Consult the Functions table for this. You can also consult the info tab. Tap on the tab at the bottom of the display to request more information about the selected function.

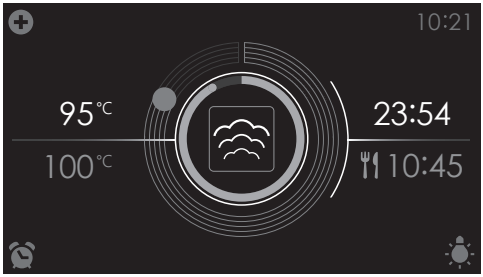
1. Switch on the oven using the ‘On/Off’ button.
2. Place the dish in the oven.
3. Tap on ‘STEAM’ to open a steam function menu.



4. Select a steam function (see ‘Function-setting display’ chapter).
5. Select a temperature (cannot be set for the ‘Steam’ function). See ‘Function-setting display’ chapter.
6. Tap the ‘cooking time’ symbol and select a cooking time (see ‘Function-setting display’ chapter).

Cooking can also be started without a cooking time being set. You should then skip step 6.

7. Select any additional settings using the ‘Plus’ menu (for example delayed start).
8. Start cooking the dish using the confirm button.



- The following values can now be read in the display:
  - current temperature (95 °C)
  - set temperature (100 °C)
  - status indicator time (outer circle)
  - status indicator temperature (inner circle)
  - cooking time (23:54)
  - end time (10:45)

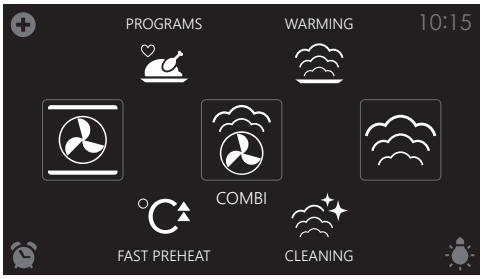
- *Tap in the middle of the display during cooking to open a pop-up display with settings. Adjust these if desired.*
- *At the end of a dish's cooking time a sound signal will sound. The signal can be switched off by opening the oven door or pressing a button.*
- *The selected settings can be saved in 'Favourites'. For this open 'ADD TO FAVOURITES' from the 'Plus' menu (See 'Saving a cooking method' in the 'Additional functions' chapter).*

Using the 'Extras' functions

Open the 'Extras' display to open the combi function menu or to preheat the oven quickly. A cleaning program, warming functions or automatic programs can also be selected.



Tap on 'EXTRAS' to show the appliance's extra functions.



The following programs can now be selected:

- Fast preheat
- Combi
  - Hot air + Steam level 1
  - Hot air + Steam level 2
  - Hot air + Steam level 3
- Cleaning (see 'Cleaning' chapter)
  - Steam clean
  - Descaling
- Warming (see 'Additional functions' chapter):
  - Regenerate
  - Plate warming
  - Defrost
  - Keep warm

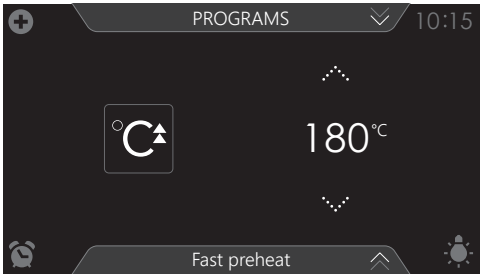
- Programs (see ‘Additional functions’ chapter):
  - Favourites
  - Automatic programs

Fast preheat

Use this oven function for preheating the oven quickly. Don’t insert a dish during Fast preheat. When the oven is heated to the set temperature, preheating is finished and the oven is ready to cook the dish.

Using fast preheat

1. Switch on the oven using the ‘On/Off’ button.
2. Tap on ‘EXTRAS’ to show the appliance’s extra functions.
3. Tap on ‘FAST PREHEAT’ to open the fast preheat function.





4. Select a temperature (see ‘Function-setting display’ chapter).
5. Start the fast preheat function using the confirm button.



- *Fast preheat can also be linked to a cooking process.*
- *Activate ‘FAST PREHEAT’ from the ‘Plus’ menu to do so.*
- *When the set temperature is reached, a pop-up will appear and a sound signal sounds.*
- *The cooking time starts counting up or down after door closing.*

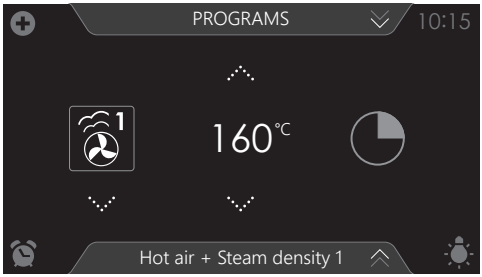
Combi

- 3 different combi steam functions can be selected.
  - Hot air + Steam level 1
  - Hot air + Steam level 2
  - Hot air + Steam level 3
- A temperature and a cooking time can be set for each combi function (see ‘Steam tables’ chapter).
- ‘Plus’ menu functions such as ‘stage cooking’ and a delayed start can also be activated. Tap on the plus symbol for this. See the ‘Using the ‘Plus’ menu’ chapter.

Using a combi function

Select the combi function appropriate for the meal you are cooking. Consult the Functions table for this. You can also consult the info tab. Tap on the tab at the bottom of the display to request information about the current function.

1. Switch on the oven using the ‘On/Off’ button.
2. Place the dish in the oven.
3. Tap on ‘EXTRAS’ to show the appliance’s extra functions.
4. Tap on ‘COMBI’ to open the combi function menu.

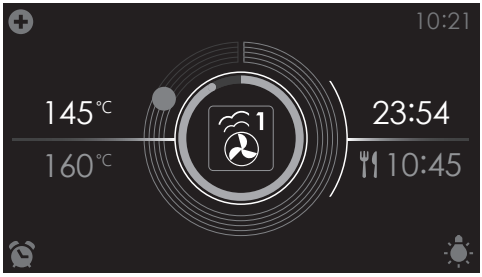


5. Select a combi function (see ‘Function-setting display’ chapter).
6. Select a temperature (see ‘Function-setting display’ chapter).
7. Tap on the ‘cooking time’ symbol and select a cooking time (see ‘Function-setting display’ chapter).

Cooking can also be started without a cooking time being set. You should then skip step 6.



8. Select any additional settings using the ‘Plus’ button.
9. Start cooking the dish using the confirm button.



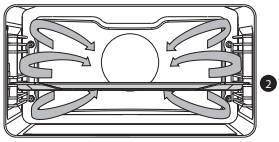
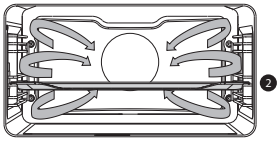
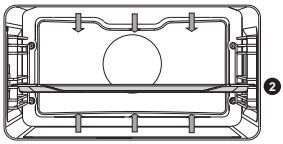
- The following values can now be read in the display:
  - current temperature (145 °C)
  - set temperature (160 °C)
  - status indicator time (outer circle)
  - status indicator temperature (inner circle)
  - cooking time (23:54)
  - end time (10:45)

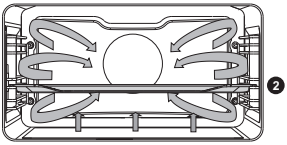
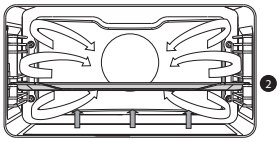
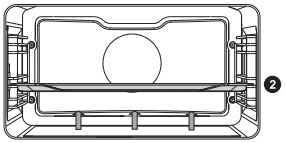
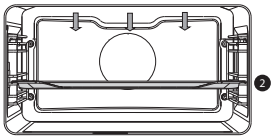


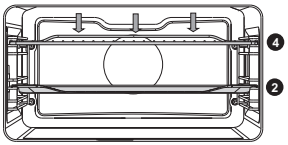
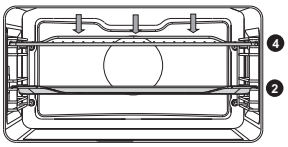
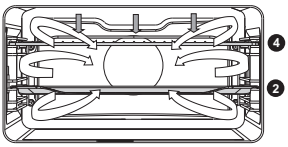
- *Tap in the middle of the display during cooking to open a pop-up display with settings. Adjust these if desired.*
- *At the end of a dish’s cooking time a sound signal will sound. The signal can be switched off by opening the oven door or pressing a button.*
- *The selected settings can be saved in ‘Favourites’. For this open ‘ADD TO FAVOURITES’ from the ‘Plus’ menu (See ‘Saving a cooking method’ in the ‘Additional functions’ chapter).*

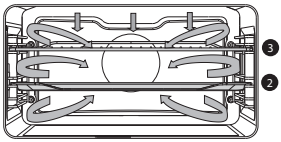
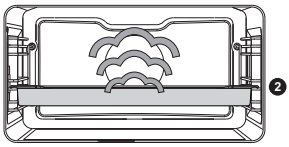
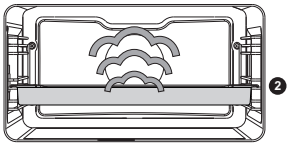
Functions table

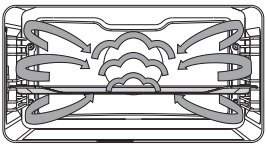
Consult the table to choose the desired function. Also consult the instructions for preparation on the dish packaging.

Function	Description	
Oven functions		
	**Hot Air** • Heating by means of hot air from the back of the oven. • This mode provides uniform heating and is ideal for baking. • Place the baking tray or oven rack in the middle of the oven. • Suggested temperature: 180 °C • Preheating is recommended.	
	**ECO Hot air** • Heating by means of hot air. ECO hot air uses less energy but gives the same result as the hot air setting. Cooking takes a few minutes longer. • This mode can be used for roasting meat and baking pastry. • Place the baking tray or oven rack in the middle of the oven. • Suggested temperature: 180 °C • This setting makes use of the residual heat (heating is not on the whole time) to achieve low energy consumption (in accordance with energy class EN 60350-1). In this mode the actual temperature in the oven is not displayed.	
	**Top + Bottom heat** • Heating by means of the upper and lower heating elements. • This mode can be used for traditional baking and roasting. • Place the baking tray or oven rack in the middle of the oven. • Suggested temperature: 200 °C • Preheating is recommended.	

Function	Description	
	**Hot air + Bottom heat** • Heating by means of hot air from the back of the oven and the bottom heating element. • This mode can be used to bake pizza, moist pastry, fruitcakes, leavened dough and short crust. • Place the baking tray or oven rack in the middle of the oven. • Suggested temperature: 200 °C • Preheating is recommended.	
	**Bottom heat + Fan** • Heating by means of the lower heating element. The heat is distributed by the fan. • This mode can be used for baking low leavened cakes, as well as for preservation of fruit and vegetables. • Place a not too high baking tray in the lower part of the oven, so that hot air can also circulate over the upper surface of the food. • Suggested temperature: 180 °C	
	**Bottom Heat** • Heating only by means of the lower heating element. • This mode can be used with dishes and baked goods that require a distinctive bottom crust or browning. • Place the baking tray or oven rack in the lower part of the oven. • Use just before the end of the baking or roasting time. • Suggested temperature: 160 °C	
	**Top Heat** • Heating only by means of the upper heating element. • This mode can be used when you wish to bake/ roast the top part of your dish. • Place the baking tray or oven rack in the middle of the oven. • Suggested temperature: 150 °C	

Function	Description	
	**Grill** • Heating by means of the grill element. • This mode can be used for grilling a smaller amount of open sandwiches, beer sausages, and for toasting bread. • Place the oven rack in the upper part of the oven and the baking tray in the middle of the oven. • **Maximum allowed temperature 230 °C.** • Monitor the cooking process at all times. The dish may burn quickly due to the high temperature. • Preheat for 5 minutes.	
	**Large Grill** • Heating by means of the upper element and grill element. • This mode can be used with dishes and baked goods that require a distinctive bottom crust or browning. Use just before the end of the baking or roasting time. • Place the oven rack in the upper part of the oven and the baking tray in the middle of the oven. • **Maximum allowed temperature 230 °C.** • Monitor the cooking process at all times. The dish may burn quickly due to the high temperature. • Preheat for 5 minutes.	
	**Large grill + fan** • Heating by means of the top heating elements. The heat is distributed by the fan. • This mode can be used for grilling meat, fish and vegetables. • Place the oven rack in the upper part of the oven and the baking tray in the middle of the oven. • Suggested temperature: 170 °C • Monitor the cooking process at all times. The dish may burn quickly due to the high temperature. • Preheat for 5 minutes.	

Function	Description	
PRO	**Pro Roasting** • This setting has an automatic heating cycle. • First the meat is sealed at a high temperature by means of hot air and the top heating element. • Then the dish is slowly cooked at the low, preset temperature, with the top and bottom heating elements. • This function is suitable for meat, poultry and fish. • Suggested temperature: 180 °C	
Steam functions		
	Steam • Heating by means of steam. • See chapter ‘Steam function’ for more information. • Steam of 100 °C is sprayed into the oven cavity at regular intervals. • This mode can be used to steam vegetables, eggs, fruit and rice, for example.	
	Low temperature steam • Heating by means of steam. • See chapter ‘Steam function’ for more information. • Steam is sprayed into the oven cavity at regular intervals. • This menu can be used to steam vegetables and fish, to keep food warm and defrost food.	
	Sous vide • Heating by means of steam. • See chapter ‘Steam function’ for more information. • The vacuum-sealed food is slow-cooked at a low temperature. • With this method the food’s flavour, vitamins and minerals are preserved. Vacuum sealing gives the dish a longer shelf life. • Use this function to cook vegetables, fruit, meat, poultry and fish.	

Function	Description	
Combi steam functions		
 High 3  Medium 2  Low 1	**Combi: Hot air + steam 1 / 2 / 3** • Heating by means of hot air in combination with steam. • The steam is sprayed into the oven cavity at regular intervals. • HIGH: cooking escalopes, steaks and smaller chuncks of meat. • MEDIUM: reheating cool/frozen meals, cooking fish fillets and vegetables au gratin. • LOW: cooking large chuncks of meat (roast, whole chicken), baking risen dough (bread and rolls), cooking lasagna etc. For this mode always make sure that the water reservoir is filled with fresh water.	
Extra functions		
	**Fast preheat** • With this function, the oven cavity is quickly heated to the desired temperature. Do not use this setting when you have a dish in the oven. • Suggested temperature: 180 °C	
	**Regenerate** • This mode is used to warm already cooked dishes. The use of steam means there is no loss of quality. Taste and texture are preserved as though the dish is freshly-cooked. Various dishes can be regenerated simultaneously.	
	**Plate warming** • This function is used for warming tableware, so that the served food stays hotter for longer. • Suggested temperature: 60 °C	
	**Defrost** • With this function, the air circulates by means of the fan. The air will be heated to a temperature of 30 °C. • Use this function to defrost frozen dishes.	
	**Keep warm** • This function is used to keep already cooked dishes warm. • Suggested temperature: 60 °C	

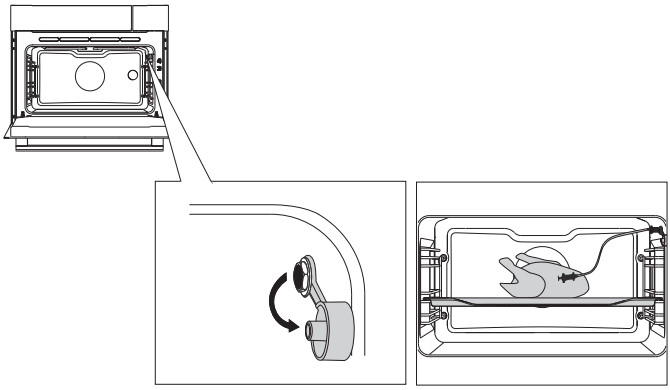
Function	Description	
	**Steam clean** • With this function and a damp cloth, you can easily remove grease and dirt from the oven walls. • Use this function only when the oven has cooled down fully. Steam is sprayed into the oven cavity at regular intervals. • After soaking, food residues can be removed using a damp cloth.	

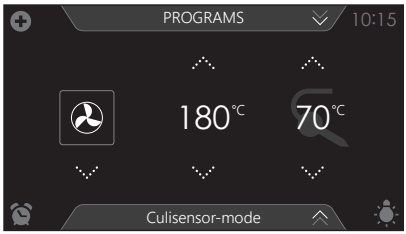
Culisensor

Roasting with the culisensor

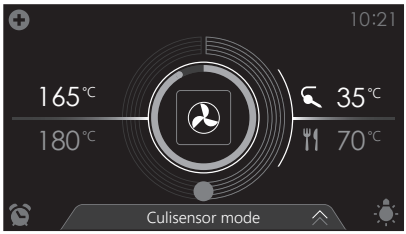
For roasting with the culisensor, set the desired core temperature of the dish. The oven will heat up until the dish's core temperature is reached. The culisensor measures the core temperature of the dish.

1. Switch on the oven using the 'On/Off' button.
2. Remove the rubber cap from the connection point (front top corner of the right side wall).
3. Put the culisensor plug in the connection and insert the culisensor completely into the food.





4. Select an oven function, temperature and core temperature (see ‘Function-setting display’ chapter).
5. Start cooking the dish using the confirm button.



- The following values can now be read in the display:
  - current temperature (165 °C)
  - set temperature (180 °C)
  - status indicator core temperature (outer circle)
  - status indicator temperature (inner circle)
  - Current core temperature (35 °C)
  - Set core temperature (70 °C)
- The cooking process ends once the set core temperature is reached. At the end of a dish’s cooking time a sound signal will sound. The signal can be switched off by opening the oven door or pressing a button.

- **Always place the culisensor’s entire metal sensor in the dish.**
- **Please note! After the cooking process always replace the rubber cap on the culisensor’s connection.**
- **Only use the culisensor in your oven.**
- **Ensure that the culisensor does not come into contact with the heating element during cooking.**
- **The culisensor will be extremely hot after the cooking process. Be careful! Avoid burns.**

Add steam

Steam can be added to the cooking process before cooking is started (Add steam 1-3X) or during cooking (Add steam). Both functions can be found in the ‘Plus’ menu in the oven function menu.

Add steam (1-3X) is recommended for cooking:

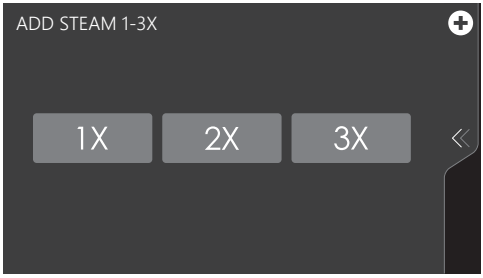
- meat: beef, veal, pork, game, poultry, lamb, fish, sausages (at the end of the cooking process).
  An injection of steam will make meat juicier and softer without the need for basting.
- bread, bread rolls: use steam for the first 5-10 minutes of baking. The crust will then be crispy and nicely browned.
- vegetables and fruit soufflés, lasagna, starchy dishes, desserts.
- vegetables, particularly potatoes, cauliflower, broccoli, carrots, courgette, aubergine.

Add steam 1-3X

Up to three steam cycles can be selected. The automatic cycles are distributed evenly across the cooking process. It is therefore important that a cooking time is set!

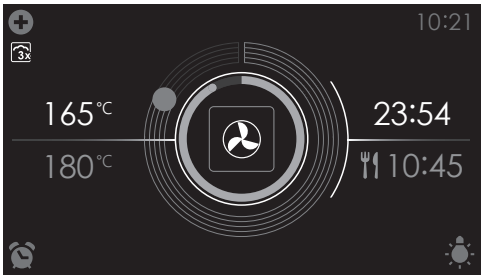
- *This function is not available without setting a cooking time.*
- *When the cooking time is set too short, one or more options are not available.*

1. Select an oven function and set a cooking time (see ‘Function setting-display’ chapter).
2. Tap the plus symbol to open the ‘Plus’ menu.
3. Tap on ‘Add steam 1-3X’ to open the function.



4. Tap on 1x, 2x or 3x to select the number of steam cycles.

5. Confirm the setting using the confirm button.
   A small symbol will appear below the plus symbol indicating the selected number of steam cycles. The symbol (and the circle on the outer circle) changes colour during the steam cycle.
6. Start cooking using the confirm button.



Small symbol indicating Add steam (1-3X) is activated

Add steam

Add steam can be selected during cooking (after starting a function).
1 steam cycle will start immediately.

1. During cooking of a dish (using an oven function) tap the plus symbol to open the ‘Plus’ menu.
2. Tap on ‘Add steam’ to start a steam cycle.
   A steam cycle will start immediately. A small symbol will appear below the plus symbol to indicate that the steam cycle has started. The symbol will disappear when the steam cycle ends. Another steam cycle can then be started.

Delayed start

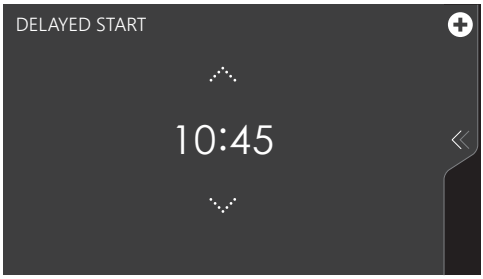
Use the ‘delayed start’ function to start cooking at a later time.
The delayed start function can only be selected via the ‘Plus’ menu in a function. See the ‘Using the ‘Plus’ menu’ chapter.

Setting a delayed start time

1. Select a function, temperature and set a cooking time if necessary (see ‘Function-setting display’ chapter).

   A delayed start time can also be set without setting a cooking time.

2. Tap the plus symbol to open the ‘Plus’ menu.
3. Tap on ‘DELAYED START’ to open the function.





4. Select a start time (see ‘Function-setting display’ chapter).
5. Confirm the set start time using the confirm button.
   The ‘delayed start time’ icon appears under the plus symbol to indicate activation. The delayed start time can be deselected by returning the setting to the current time.
6. Confirm the process using the confirm button.



The cooking will start automatically at the set time. If a cooking time has been set, the cooking will also switch off automatically.

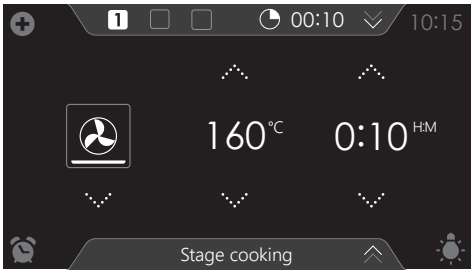


- The following values can now be read in the display:
  - set temperature (180 °C)
  - start time (10:45)
  - end time (11:15) (only visible if a cooking time has been set!)

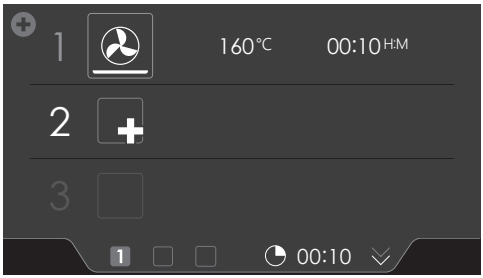
Stage cooking

- Open the ‘Stage cooking’ menu via the ‘Plus’ menu. See the ‘Using the ‘Plus’ menu’ chapter.
- This function allows you to combine up to three functions in one cooking process.
- Select different functions and settings to compose the cooking process of your preference.

1. Tap the plus symbol to open the ‘Plus’ menu.
2. Tap STAGE COOKING to open the function (can only be opened if no cooking has started). The stage 1 settings are visible. These can be adjusted if desired.



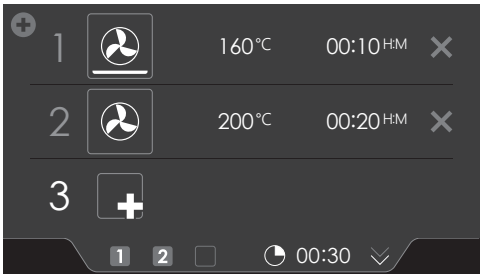
3. Select a function (see ‘Function-setting display’ chapter).
4. Select a temperature (see ‘Function-setting display’ chapter).
5. Select a cooking time (see ‘Function-setting display’ chapter).
6. Confirm the setting of stage 1 using the confirm button.



7. Tap on ‘2’ to show the stage 2 settings.
8. If necessary, change the phase 2 default values (function, temperature and cooking time) (see points 3, 4 and 5).



9. Confirm the setting of stage 2 using the confirm button.

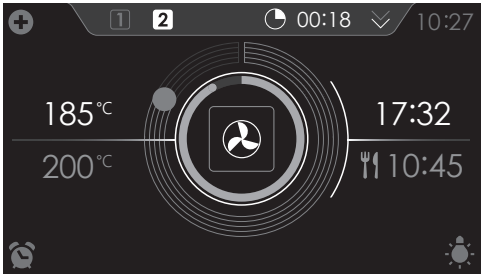


10. If desired, tap on '3' to show the stage 3 settings.
11. If necessary, change the stage 3 default values (function, temperature and cooking time) (see points 3, 4 and 5).
12. Confirm the setting of stage 3 using the confirm button.

Delete a stage by tapping on the cross next to the settings. A stage can only be deleted if it has not yet started.

13. By pressing the confirm button again, the oven starts to work according to stage 1 (the active stage is displayed in white). When the set time has elapsed, the following stage will be activated, this being stage 2 and later stage 3 if this has been set.

The selected settings can be saved in 'Favourites'. For this open the 'ADD TO FAVOURITES' menu from the 'Plus' menu (See 'Saving a cooking method' in the 'Additional functions' chapter).



- The following values can now be read in the display:
  - active stage (2)
  - total remaining cooking time (00:18)
  - current temperature (185 °C)
  - active stage set temperature (200 °C)
  - active stage status indicator time (outer circle)
  - active stage status indicator temperature (inner circle)
  - active stage cooking time (17:32)
  - total end time (10:45)

Gratin

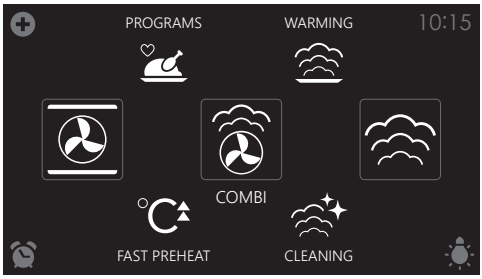
To add the grill function at the end of the progress (gratin time will be added at the end of the cooking process).

1. Tap the ‘plus’ symbol to open the ‘Plus’ menu .
2. Tap on ‘GRATIN’ to open the function.
3. The temperature and time can be set or the program can be started directly by pressing the confirm key.

Additional functions

Several additional functions or programs can be selected.

1. Tap on ‘EXTRAS’ to show the appliance’s extra functions.



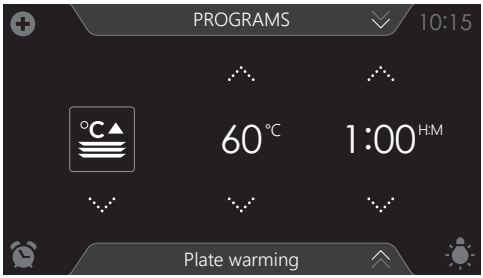
The following additional functions and programs can now be selected:

Warming

- Regenerate
  - ▹ This function is used to warm already cooked dishes. The use of steam means there is no loss of quality. Taste and texture are preserved as though the dish is freshly-cooked. Various dishes can be regenerated simultaneously.
- Plate warming
  - ▹ This function is used when you want to warm tableware (plates, cups) so that the served food stays hotter for longer.
  - ▹ By choosing this function you can determine the plate warming temperature and duration.
- Defrost
  - ▹ With this function, the air circulates by means of the fan. No heat elements are switched on.
  - ▹ Use this setting to defrost frozen dishes, such as cakes, bread and fruit.
- Keep warm
  - ▹ Use this function to keep already cooked food at temperature.
  - ▹ By choosing this function you can determine the keep warm temperature and duration.

Selecting warming functions

1. Tap on ‘EXTRAS’ to show the appliance’s extra functions.
2. Tap on ‘WARMING’ to open the warming function menu.



3. Choose the desired warming function (regenerate, plate warming, defrost or keep warm). Adjust the settings if necessary (see ‘Function-setting display’ chapter).



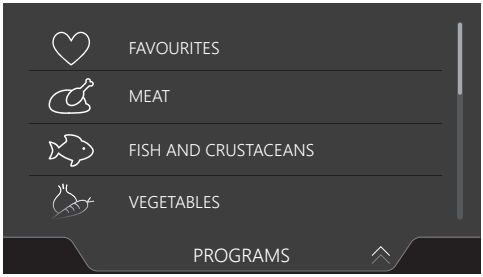
4. Start the function using the confirm button.

Programs:

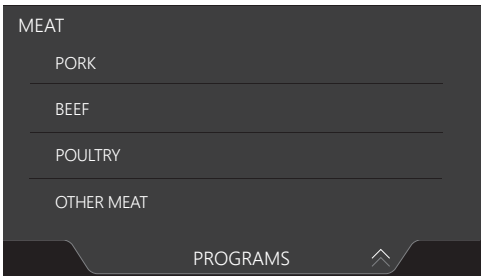
- Favourites
  - ▹ You can select your own stored recipes in ‘FAVOURITES’. See also ‘Saving a cooking method’.
- Automatic programs
  - ▹ You can use ‘automatic programs’ for cooking by selecting a dish from a list of pre-programmed dishes. The programs are subdivided into categories (MEAT, VEGETABLES, etc.).
  - ▹ First select the category and then the dish itself from the available list.

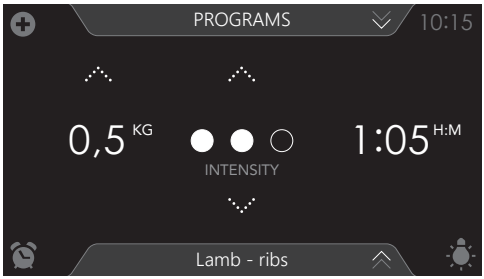
Selecting program functions

1. Tap on ‘EXTRAS’ to show the appliance’s extra functions.
2. Tap on ‘PROGRAMS’ to open the programs menu.



3. Tap on ‘FAVOURITES’ or one of the automatic program categories.
   - ▹ Select one of your saved dishes in ‘FAVOURITES’.
   - ▹ Select a dish from the available list in the automatic programs.





4. If necessary adjust the intensity and/or the weight.

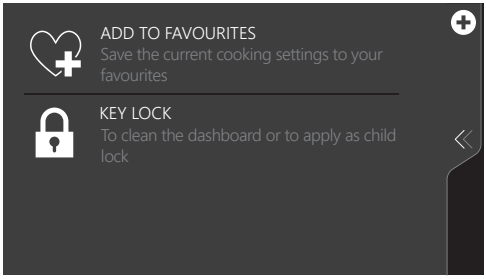
The intensity or weight cannot be adjusted in all automatic programs.

5. Start the chosen program using the confirm key.

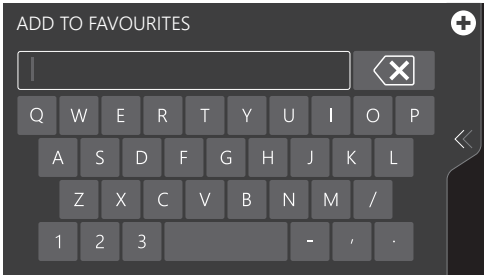
- *Open information about the chosen program using the info tab. Information about the required accessories and the shelf level in the oven can be read in this tab. Sometimes information about cooking the dish may also be found in this tab.*
- *For a number of automatic programs, it is sometimes possible to adjust settings manually. For adjusting the settings open the 'Plus' menu and tap 'MANUAL'.*

Saving a cooking method

A function/cooking method is active (the oven has started).



1. Open the ‘Plus’ menu and tap on ‘ADD TO FAVOURITES’.



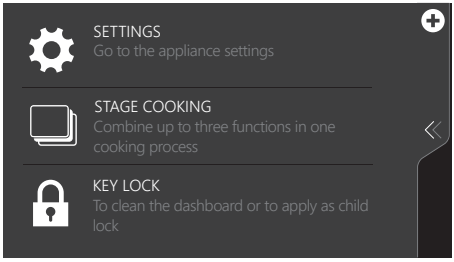
2. Give the dish you are preparing a name by selecting the appropriate letters. Tap on the ‘arrow with cross’ symbol if you wish to delete a letter.
3. Press on the confirm button to save the cooking method.



Automatic programs can also be saved under ‘FAVOURITES’.

Settings

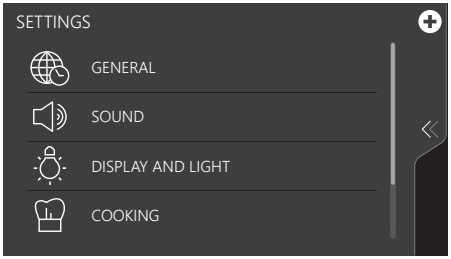
1. From the start display, tap on the plus symbol.



2. Tap on ‘SETTINGS’.

This menu offers the following choices:

- General
- Sound
- Display and light
- Cooking
- System



3. Tap on the desired category and the setting to be adjusted.
   - ▹ tap on the desired choice from a list
   - ▹ adjust a value by tapping the arrows above and below the value or swiping over the value
   - ▹ or switch a setting on or off by tapping on ‘ON’ or ‘OFF’
4. Press the confirm button to confirm.



GENERAL

You can set the following from this menu:

- Language (language of the touch screen)
- Current time
- Time display (12 or 24-hour clock)
- Date (current date)
- Date display (date visible or not in the ‘stand-by’ display)

SOUND

You can set the following from this menu:

- General sounds (volume of sound signals and alarms)
- Key sounds (volume of key sounds)
- Start-up/shut-down sound (volume of start-up/shut-down sound)

DISPLAY AND LIGHT

You can set the following from this menu:

- Display brightness (adjustable in 5 brightness levels)
- Oven light (the time the light stays on after activation)
- Appliance to stand-by mode (the length of time before the appliance goes to stand-by after the last operation)
- Appliance switch off (how long the appliance stays in stand-by)
- Start-up/shut-down animation (start-up/shut-down of the brand animation)
- Night mode (start and end time for lower display brightness)



When for ‘APPLIANCE SWITCH OFF’ setting ‘Manual’ is selected, the appliance does not switch off automatically. When the device is switched off manually, this setting is put back to the factory setting. This is a mandatory maximum energy consumption regulation.

COOKING

You can set the following from this menu:

- Default program intensity (intensity of automatic programs)

SYSTEM

You can set the following from this menu:

- Appliance information (request appliance information)
- Water hardness (adjust the water hardness)
- Factory settings (back to factory settings)

Cleaning the appliance

Clean the oven regularly to prevent fat and food particles from accumulating, especially on the surfaces of the interior and the exterior, the door and the seal.

- Activate the child lock (to prevent that the appliance is switched on accidentally).
- Clean the exterior surfaces with a soft cloth and warm soapy water.
- Next wipe with a clean, damp cloth and dry the surfaces.
- Remove splashes and stains on the interior surfaces with a cloth and soapy water.
- Next wipe with a clean, damp cloth and dry the surfaces.



Important

- Make sure that no water enters the vents.
- Never use abrasive cleaning materials or chemical solvents.
- Always make sure that the seal of the door is clean. This prevents accumulation of dirt and allows you to close the door properly.

Steam clean

With the steam clean function and a damp cloth, you can easily remove grease and dirt from the oven walls.

Using steam clean

Only use steam clean when the oven has cooled down fully. It is more difficult to remove dirt and grease if the oven is hot.

1. Remove all accessories from the oven.
2. Tap on ‘EXTRAS’ to show the appliance’s extra functions.
3. Tap on ‘CLEANING’ to open the cleaning function.
4. Press on the confirm key to start steam clean.

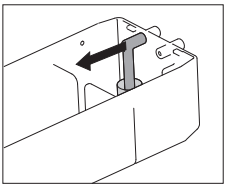


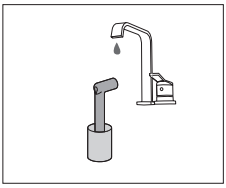
- *Do not open the door during the cleaning* process*.*
- *The process takes 30 minutes.*
  Food remains on the enamel walls will be sufficiently soaked after 30 minutes so that they can be removed with a damp cloth.

Cleaning the water tank filter

If the water tank filter is dirty, you can clean it under the tap.

1. Remove the suction tube with the filter.
2. Clean it out under the tap and put it back into position. Ensure that the filter touches the base of the water tank





Descaling

During the steam process, there can be an accumulation of mineral deposit in the steam system. This needs to be removed from time to time. You need to carry out this task when the 'Appliance needs descaling' notification is shown.
If the appliance is not descaled after three notifications, the steam functions will no longer be available. Use this function only when the oven has cooled down fully. The descaling process comprises descaling and rinsing. Notifications with information and requests for actions will be shown on the display during the process.

1. Tap on 'EXTRAS' to show the appliance's extra functions.
2. Tap on 'CLEANING' to open the cleaning function.
3. Choose 'Descaling' to select the function.
4. Press on the confirm button to start descaling.

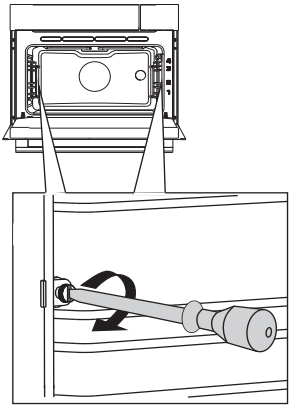
Note
We advise using NOKALK/DLS for descaling. NOKALK/DLS is an extremely efficient descaling agent based purely on natural, entirely biodegradable ingredients. The solution is non-corrosive, not aggressive and is environmentally-friendly.
As well as an effective descaling action, it also has a cleansing and anti-bacterial effect, ensuring that the appliance's internal components are preserved in an optimum hygienic state. Therefore food's good taste is preserved and the appliance's service life is extended.

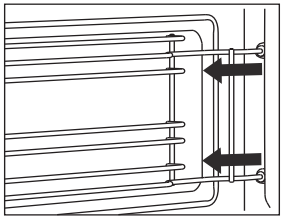
- Water is used for the steaming process. Water contains calcium and magnesium. Heat causes the water to condense, leaving a mineral deposit (not harmful to humans).
- If the descaling cycle is interrupted prior to the end of the cycle, the program must be restarted from the beginning.

Removing and cleaning the guide rails

Use conventional cleaning products to clean the guide rails.

- Remove the screw using a screwdriver.
- Remove the guide rails from the holes in the back wall.





Replacing the oven light bulb



The lamp in this household appliance is only suitable for illumination of this appliance. The lamp is not suitable for household room illumination.

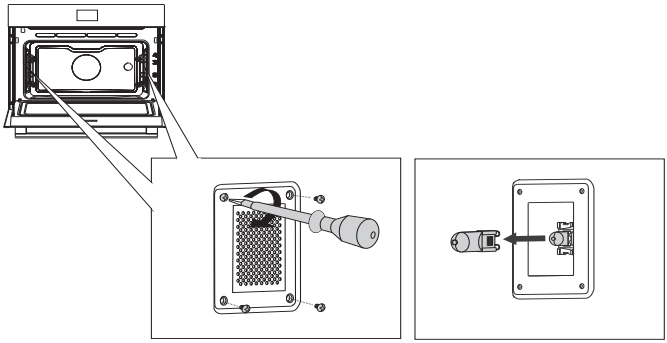
The lamp is a consumer item and therefore not covered by warranty. Replace the defective lamp with a lamp of the same type.

- **Disconnect the appliance from the power supply by removing the plug from the socket or by switching off the circuit breaker in the fuse box.**
- **Please note: the light bulb can be very hot! Use protection to remove the bulb.**

Halogen lamp: G9, 230 V, 25 W
The oven is fitted with a halogen lamp.
This product contains a light source of energy efficiency class (G).

1. Remove the four screws from the cover panel. Remove the cover panel, the glass and the sealing ring.
2. Remove the faulty halogen lamp and replace it with a new one.
3. Replace the cover panel, the glass and the sealing ring.

Attention: The sealing ring needs to fit perfectly in the oven wall recess.



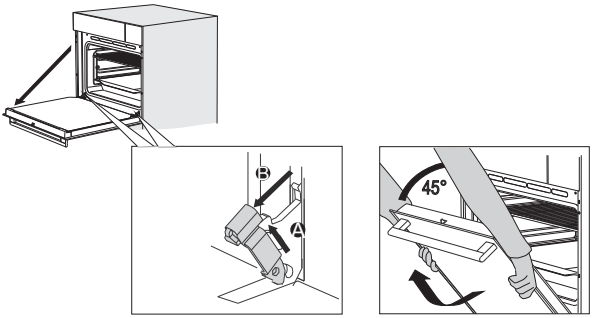
Removing the oven door

Keep your fingers away from the hinges of the oven door. The hinges are spring loaded and can cause injury if they spring back. Make sure that the hinge latches are applied correctly to lock the hinges.

Remove the oven door.

1. Open the door to the fully open position.
2. Lift both hinge latches (A) and pull them towards the oven door (B). *The hinges will be locked in the* 45° *position.*
3. Gently close the door until it reaches a 45° angle.

4. Remove the door by lifting and tilting it towards the oven (C). The hinges need to come out of the slots in the oven.



Install the oven door.

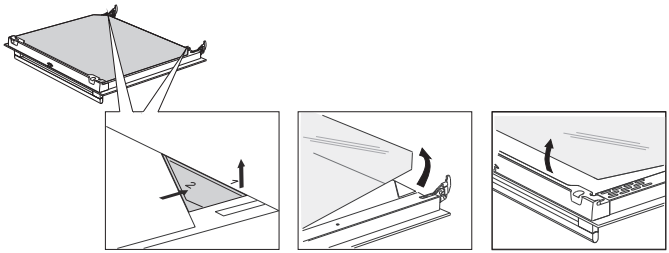
1. Hold the door at an angle of approximately 45° in front of the oven.
2. Insert the hinges into the slots and make sure they are both positioned correctly.
3. Open the door to the fully open position.
4. Lift both hinge latches and move them towards the oven.
5. Gently close the oven door and make sure that it closes correctly. *If the door does not open or close correctly, then make sure that the hinges are positioned correctly in their slots.*

Removing the oven door glass

The inside of the glass in the oven door can be cleaned. For this it must be removed from the oven door.

1. Slightly lift (1) and shift (2) the clamps at the lower left and right of the door to release the glass (A).
2. Grab the glass (A) at the bottom and gently lift (3) and shift (4) it to remove it from the upper support.

3. The inner glass (B) (depending on the model) can be removed by carefully lifting (5) and shifting (6) it to removing it from the lower support. Also remove the rubber spacers (C) from the inner glass.



Install the glass in reverse order.

General

If you have problems with your oven, then consult the error overview below. Should the problems persist, then please contact the Customer Services Department.

The food stays raw

- Check whether the timer has been set and you have pressed the 'confirm key'.
- Is the door closed properly?
- Check whether a fuse has blown or a circuit breaker has been activated.

The food is overcooked or undercooked

- Check whether the correct cooking time has been set.

The keys do not respond; the display does not respond to the keys.

- Disconnect the appliance from the power supply for a few minutes (remove the mains plug from the socket or switch the circuit breaker to off); then reconnect the appliance and switch it on.

Power failure can cause the display to reset.

- Disconnect the appliance from the power supply for a few minutes (remove the mains plug from the socket or switch the circuit breaker to off); then reconnect the appliance and switch it on.
- Set the time again.

There is condensation in the oven.

- This is normal. Wipe the oven clean after use.

The fan keeps working after the oven is switched off.

- This is normal. The fan will keep working for a while after the oven is switched off.

Air flow can be felt at the door and the exterior of the appliance.

- This is normal.

Steam escapes via the door or the vents.

- This is normal.

Clicking sounds can be heard when the oven is working, particularly in the defrost setting.

- This is normal.

The circuit breaker switches off regularly.

- Consult a service technician.

The display gives an error code, ERROR XX ...

(XX indicates the number of the error).

- There is a fault in the electronic module. Disconnect the appliance from the power supply for a few minutes. Then reconnect it and set the current time.
- Consult a service technician if the error persists.

Storing and repairing the oven

Repairs should only be performed by a qualified service technician.
If maintenance is required, then remove the mains plug from the socket and contact the ATAG customer service.

Have the following information to hand when you call:

- The model number and serial number (stated on the inside of the oven door)
- Warranty details
- A clear description of the problem



Choose a clean, dry place if you have to store the oven temporarily, as dust and moisture can damage the appliance.

Disposal of the appliance and packaging

This product is made from sustainable materials. However, the appliance must be disposed of responsibly at the end of its useful life. The government can provide you with information about this.

The packaging of the appliance can be recycled. The following materials have been used:

- cardboard
- polyethylene wrap (PE)
- CFC-free polystyrene (hard PS foam)

Dispose of these materials responsibly in accordance with legal provisions.



The product has a pictogram of a rubbish bin with a cross through it. This indicates that household appliances must be disposed of separately. This means that the appliance may not be processed via the regular waste flow at the end of its useful life. You should take it to a special municipal waste depot or a sales outlet that offers to do this for you.

Collecting household equipment separately prevents harm to the environment and public health. The materials used in manufacturing this appliance can be recycled, which provides considerable savings in energy and raw materials.

CE

Declaration of conformity

We hereby declare that our products comply with the relevant European directives, standards and regulations as well as all requirements referred to in the standards.



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

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

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

ATAG

687357 en (09-23)

687357 / VER 5 / 15-10-2023