



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

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

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

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

Sørg for at have hele typenummeret klar, når serviceafdelingen kontaktes.

Ha hele typenummeret for hånden når du kontakter serviceavdelingen.

Ha det kompletta typnumret till hands när du tar kontakt med serviceavdelningen.

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

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

Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.

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

Adressen og telefonnummeret til servicevirksomheden findes på garantikortet.

Du finner adresser og telefonnumre til serviceorganisasjonen på garantikortet.

Adresser och telefonnummer till serviceorganisationen hittar du på garantikortet.

Anleitung

Dampfgarofen

ATAG



SX4411B

SX4492B

DE    

Anleitung

DA 3 - DA 44

Gebruikte pictogrammen - Pictogrammes utilisés - Benutzte Piktogramme

Pictograms used - Anvendte piktogrammer - Symboler brukt

Symboler som används



Belangrijk om te weten - Important à savoir - Wissenswertes - Important information

Viktig information - Viktig informasjon - Viktig information

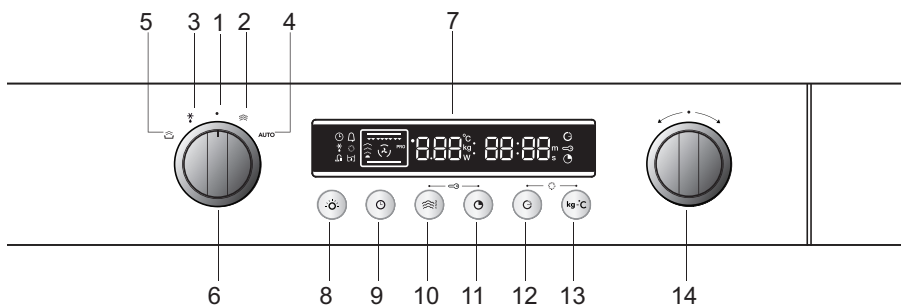


Tip - Conseil - Tipp - Tips

INHALT

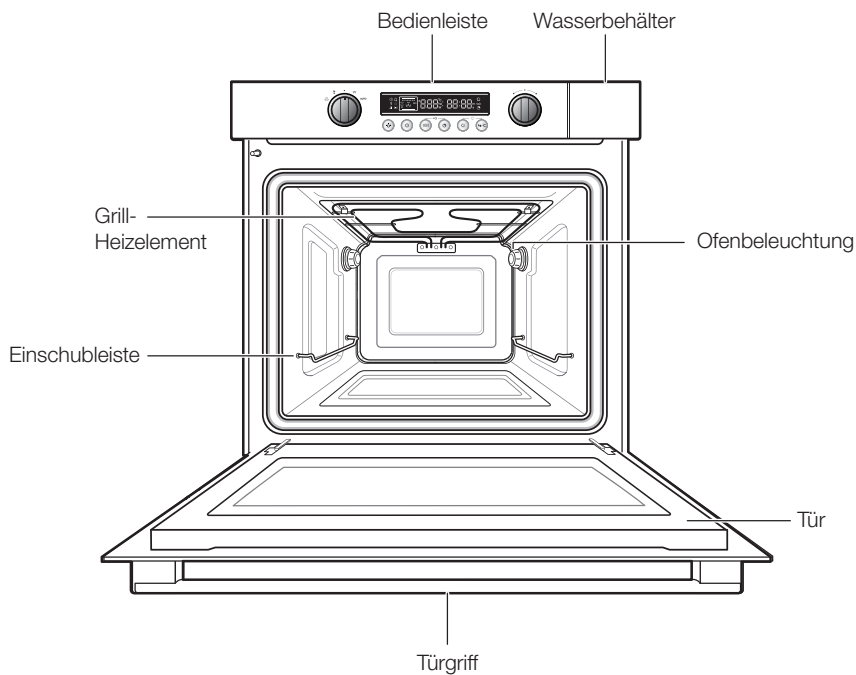
Bedienleiste	3
Eigenschaften des Ofens	4
Zubehör	5
Verwendung dieser Anleitung	6
OFEN	6
Austauschen der Ofenlampe	13
Befüllen des Wasserbehälters	14
Einstellen der Uhr	15
Einstellen des Energiesparmodus	16
MODUS-Typen	17
Standardeinstellungen	18
Verwendung des Dampfgar-Modus	19
Verwendung des Aufwärm-Modus	24
Einstellen der Garzeit	25
Einstellen der Endzeit	26
Garzeitreservierungsfunktion	27
Verwenden des Auto-Menü-Modus	28
Verwendung des Auftau-Modus	32
Einstellen der Wasserhärte	34
Entkalkungsmodus	35
Reinigen	37
Ausschalten des akustischen Signals	39
Kindersicherungsschloss	40
Reinigung Ihres Dampfgarofens	41
Lagerung und Reparatur Ihres Dampfgarofens	41
Fehlercodes	42
Technische Daten	43
Entsorgung von Gerät und Verpackung	44

BEDIENLEISTE



- | | |
|--------------------|---------------------------------------|
| 1. AUS | 9. UHR |
| 2. DAMPFGAR-MODUS | 10. DAMPFSTUFE
(DAMPF 1, 2 oder 3) |
| 3. AUFTAU-MODUS | 11. GARZEIT |
| 4. AUTO-MENÜ-MODUS | 12. ENDZEIT |
| 5. AUFWÄRM-MODUS | 13. GEWICHT/TEMP. |
| 6. MODUSAUSWAHL | 14. MULTIFUNKTIONSAUSWAHL |
| 7. DISPLAY | |
| 8. LEUCHTE EIN/AUS | |

EIGENSCHAFTEN DES OFENS

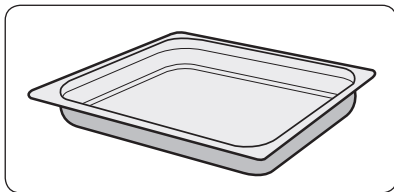


Anmerkung

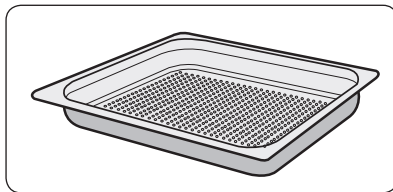
- Es gibt nur eine Einschubleiste.
- Sie können jede Mahlzeit auf nur einer Einschubleiste in den mitgelieferten Schalen garen.

ZUBEHÖR

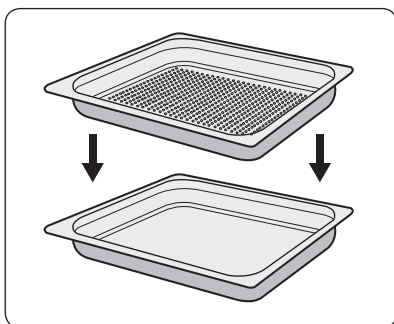
Das folgende Zubehör gehört zum Lieferumfang des Dampfgarofens:



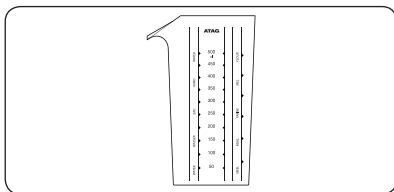
- 1** Dampfschale, unperforiert, 40 mm tief, (nützlich während des Dampfgar-Modus zum Auffangen des Kondenswassers).



- 2** Dampfschale, perforiert, 40 mm tief, (nützlich beim Dampfgar-Modus).



Zum Dampfgaren können Sie die perforierte Dampfschale in die unperforierte Dampfschale setzen. Sie können beide nur gemeinsam auf der Einschubleiste verwenden.



- 3** Messbecher zum Befüllen des Wasserbehälters.

Vielen Dank für den Erwerb dieses Dampfgarofens von ATAG.

Ihre Benutzeranleitung enthält wichtige Informationen zur Verwendung und Pflege Ihres neuen Dampfgarofens. Die Installationsanweisungen sind separat mitgeliefert.

Lesen Sie sich vor dem Gebrauch Ihres Dampfgarofens die Sicherheitshinweise und alle Informationen in dieser Bedienungsanleitung durch und bewahren Sie diese zur Konsultation bei später auftretenden Fragen auf.

OFEN

Sicherer Gebrauch



- **WARNUNG:** Dieses Gerät und seine zugänglichen Teile werden bei Verwendung heiß. Berühren Sie die heißen Teile nicht. Halten Sie Kinder unter acht Jahren von dem Gerät fern, wenn Sie sie nicht ständig beaufsichtigen können.
- Dieses Gerät kann von Kindern über acht Jahren sowie von Personen mit physischen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen oder fehlender/m Erfahrung/Wissen verwendet werden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden, in der sicheren Verwendung des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht reinigen oder bedienen.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Verwenden Sie es ausschließlich für die Zubereitung von Lebensmitteln.
- Halten Sie das Kabel von heißen Oberflächen fern.
- Decken Sie niemals die Belüftungsöffnungen ab.



- Das Gerät ist nicht für die Verwendung mit einem externen Zeitschalter oder einer Fernsteuerung konzipiert.
- Aus Gründen der elektrischen Sicherheit darf das Gerät nicht mit Hochdruck- oder Dampfreinigern gereinigt werden.
- **WARNUNG:** Erhitzen Sie niemals geschlossene Konservendosen. Der Druckaufbau kann dazu führen, dass die Dosen explodieren.
- Bei der Zubereitung alkoholhaltiger Lebensmittel können die hohen Temperaturen dazu führen, dass der Alkohol verdampft. Der Dampf kann Feuer fangen, wenn er mit heißen Teilen in Berührung kommt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für die Aufbewahrung entflammbarer oder leicht verformbarer Materialien.
- Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel stets gründlich erhitzt werden. Die dazu erforderliche Zeit hängt von verschiedenen Faktoren ab, darunter von der Menge und der Art der Lebensmittel. In den Lebensmitteln enthaltene Bakterien werden nur dann abgetötet, wenn die Speisen länger als 10 Minuten über 70 °C erhitzt werden. Erhitzen Sie die Lebensmittel länger, wenn Sie nicht sicher sind, dass sie vollständig gegart sind.
- Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder aus Metall bestehende Kratzinstrumente für die Reinigung der Glastür. Dies führt zu Kratzern auf der Oberfläche und möglicherweise zum Bruch des Glases.

- Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder einen Topfhalter, um Geschirr oder Zubehöerteile aus dem Gerät zu nehmen.
- Wenn Rauch austritt, schalten Sie das Gerät aus, oder ziehen Sie den Stecker und halten Sie die Tür geschlossen, um Flammen zu ersticken.
- Verwenden Sie ausschließlich den für diesen Ofen empfohlenen Temperatursensor (für Geräte, bei denen eine Temperaturmesssonde verwendet werden kann).
- Entfernen Sie alle Lebensmittelreste und Gegenstände, bevor Sie die pyrolytische Selbstreinigungsfunktion verwenden.
- Wenn für die Reinigung die Steuerelemente auf eine höhere Position als für das normale Garen eingestellt werden müssen (Pyrolyse), können die Oberflächen heißer als gewöhnlich werden, und Kinder sollten ferngehalten werden.
- **ACHTUNG:** Sorgen Sie dafür, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe auswechseln, um einen möglichen Stromschlag zu vermeiden.
- **ACHTUNG:** Wenn das (gläserne) Bedienfeld Risse zeigt, schalten Sie das Gerät aus, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- **ACHTUNG:** Unbeaufsichtigtes Garen mit Fett oder Öl ist gefährlich und kann zu Bränden führen.
- **NIEMALS** versuchen, Feuer mit Wasser zu löschen, stattdessen das Gerät ausschalten und die Tür geschlossen halten.
- **ACHTUNG:** Feuergefahr: Bewahren Sie keine Gegenstände in dem Ofen auf.



Kinder

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht reinigen oder bedienen.
- Bewahren Sie in Schränken über oder hinter dem Gerät keine Gegenstände auf, die für Kinder interessant sein könnten.

Sicherer Gebrauch des Ofens/Dampfgarofens



- **ACHTUNG:** Halten Sie Kinder beim Backen oder Braten von dem Gerät fern. Der Ofen wird bei Gebrauch heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente oder den Innenraum, bevor der Ofen vollständig abgekühlt ist.
- **ACHTUNG:** Die Außenseite des Ofens kann heiß werden, wenn er für längere Zeit bei hohen Temperaturen betrieben wird. Wenn der Ofen für längere Zeit bei maximaler Temperatur betrieben wird (etwa beim Grillen), kann die Glasscheibe in der Ofentür heiß werden. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn sich Kinder in der Nähe befinden.
- Der Ofen ist vollständig isoliert. Dennoch findet stets eine Wärmeübertragung von innen nach außen statt, wodurch sich die Außenseite des Ofens aufheizt. Diese Erhitzung ist absolut normal.
- Der Ofen verfügt über einen Lüfter, der das Gehäuse kühlt. Der Lüfter kann noch einige Zeit nach dem Ausschalten des Ofens weiterlaufen.

- Achten Sie zum Schutz vor Stromschlägen darauf, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe auswechseln.
- Legen Sie keine Gegenstände auf die geöffnete Ofentür.
- Schließen Sie während des Garvorgangs die Ofentür.
- Öffnen Sie die Ofentür stets vorsichtig, da heißer Dampf austreten kann.
- Bewahren Sie keine entflammbaren Materialien in dem Ofen auf.
- Tiefgefrorene Produkte, wie etwa Pizzen, sollten auf der Gitterebene gegart werden. Wenn das Backblech verwendet wird, kann es sich durch große Temperaturunterschiede verformen.
- Bedecken Sie niemals den Boden des Ofens mit Aluminiumfolie. Die Folie blockiert den Wärmefluss, was zu schlechten Garergebnissen führen kann. Auch der Emailleüberzug des Ofenbodens kann dadurch beschädigt werden.
- Geringere Mengen benötigen kürzere Garzeiten. Wenn Sie die in Rezepten angegebenen Garzeiten verwenden, können Sie die Speisen dadurch verbrennen.
- Gießen Sie niemals kaltes Wasser auf den heißen Ofenboden. Dies kann die Emaillebeschichtung beschädigen.
- Fruchtsäfte können auf dem Ofenboden Flecken verursachen, die schwer zu entfernen sind. Verwenden Sie beim Garen feuchter Backwaren (etwa bei Apfelkuchen) ein Backblech/Gitter oder einen Bratbehälter als Tropfenfang.

- Zuckerhaltige Lebensmittel oder Fruchtsäfte (etwa Pflaumen- oder Rhabarbersaft) können die Farbe der Emaillebeschichtung beschädigen. Der Ofen sollte sofort nach dem Abkühlen gereinigt werden.
Hinweis: Das Wasser im Dampfofeneinsatz ist noch heiß!
- Im Dampfofen sollten hitze- und dampffeste Backgefäße verwendet werden. Backgefäße aus Silikon sind für die Kombination aus Umluft und Dampf nicht geeignet.
- Verwenden Sie keine Gefäße mit Roststellen. Selbst kleine Roststellen können zur Ausbreitung von Rost im Ofeninnenraum führen.

Installation

- Prüfen Sie das Gerät auf Transportschäden. Schließen Sie ein beschädigtes Gerät nicht an das Stromnetz an.
- Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden!
- Defekte Teile dürfen nur durch Originalteile ersetzt werden. Der Hersteller kann nur für Originalteile garantieren, dass sie geltenden Sicherheitsbestimmungen entsprechen.
- Um gefährliche Situationen zu vermeiden, darf ein beschädigtes Verbindungskabel nur vom Hersteller, der Kundendienstorganisation des Herstellers oder von ausreichend qualifizierten Personen ausgetauscht werden.
- Der elektrische Anschluss muss allen Vorschriften des jeweiligen Landes, der Region oder des Ortes entsprechen.



- Die Wandsteckdose und der Stecker müssen stets zugänglich sein.
- Wenn ein fester Anschluss gewünscht wird, ist für einen allpoligen Schalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm in der Zuleitung zu sorgen.
- Das Gerät darf nicht über einen Verteiler oder ein Verlängerungskabel an die Stromversorgung angeschlossen werden, da dabei die sichere Verwendung nicht garantiert werden kann.
- **ACHTUNG:** Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Geräts. Das Gehäuse darf nur von einem Kundendiensttechniker geöffnet werden.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie Reparaturen ausführen.
- Nach dem Einbau muss es möglich sein, das Gerät von der Stromversorgung zu trennen. Dies kann dadurch erreicht werden, dass der Stecker zugänglich ist, bzw. durch die Anordnung eines Schalters in der festen Verkabelung entsprechend den Verkabelungsregeln.

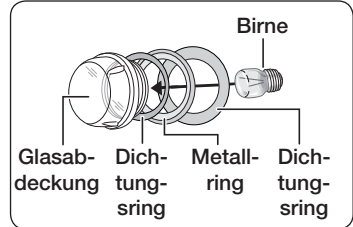
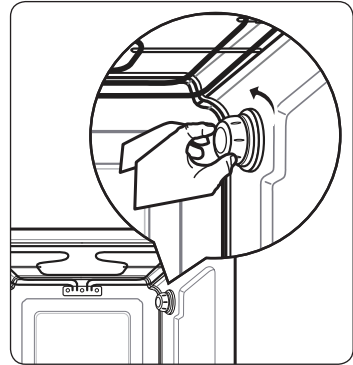
Bei Missachtung der Sicherheitshinweise und -warnungen übernimmt der Hersteller keine Haftung für eventuelle Schäden.



Wenn Sie sich entscheiden, das Gerät aufgrund eines Fehlers nicht weiter zu verwenden, sollten Sie das Kabel abschneiden, nachdem Sie den Stecker aus der Steckdose gezogen haben. Bringen Sie das Gerät zur Abfallentsorgungseinrichtung Ihrer Gemeinde.

Auswechseln der Ofenlampe und Reinigen der Glasabdeckung

1. Die Abdeckung durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn abnehmen.
2. Den Metallring und die beiden Blechringe entfernen und die Glasabdeckung reinigen.
3. Die Glühbirne bei Bedarf mit einer bis 300 °C hitzefesten Ofenglühbirne (25 Watt, 230 V) ersetzen.
4. Den Metallring und den Blechring wieder an der Glasabdeckung anbringen.
5. Die Glasabdeckung wieder aufschrauben.



BEFÜLLEN DES WASSERBEHÄLTERS

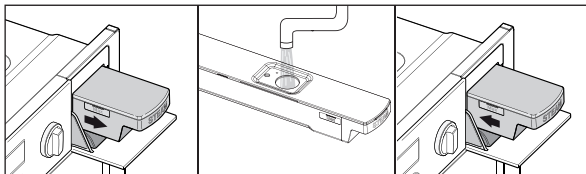
Der Wasserbehälter befindet sich auf der rechten Seite. Befüllen Sie den Wasserbehälter nur mit frischem Leitungswasser oder mit stillem Mineralwasser. Wenn der Härtegrad Ihres Wassers sehr hoch ist, empfehlen wir Ihnen, enthärtetes Wasser zu verwenden (siehe auch „Wasserhärte“ auf Seite 32).

Vorsicht

Befüllen Sie den Wasserbehälter nicht mit destilliertem Wasser oder anderen Flüssigkeiten.

Befüllen Sie den Wasserbehälter vor jedem Gebrauch

Heben Sie den Wasserbehälter über die Verriegelung hinweg und ziehen Sie den Behälter aus dem Gerät. Öffnen Sie den Deckel und befüllen Sie den Behälter mit kaltem Wasser bis zur „Max.“-Markierung. Wenn Sie den Messbecher zum Befüllen des Wasserbehälters verwenden, müssen Sie den Wasserbehälter nicht vollständig aus dem Gerät ziehen. Schließen Sie den Deckel, bis Sie spüren, dass er einrastet. Schieben Sie den Wasserbehälter wieder hinein, bis er einrastet.



Leeren Sie den Wasserbehälter nach jedem Gebrauch

Heben Sie den Wasserbehälter langsam aus dem Gerät. Schnelles Herausnehmen kann dazu führen, dass Wasser verschüttet wird. Halten Sie den Wasserbehälter waagrecht, sodass kein restliches Wasser aus dem Ventilsitz tropfen kann. Entleeren Sie den Behälter.

Trocknen Sie den Wasserbehälter im Gerät und den Verschluss im Deckel gründlich.

„Wasserbehälter befüllen“-Anzeige

Wenn der Wasserbehälter leer ist, ertönt ein Signal. Im Display erscheint ein Symbol. Der Betrieb wird unterbrochen.

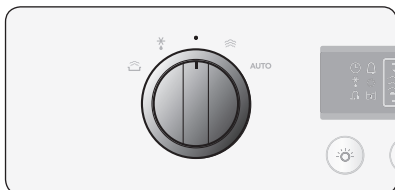
1. Entnehmen Sie den Wasserbehälter, befüllen Sie ihn bis zur „Max.“-Markierung und setzen Sie ihn wieder ein.
2. Das Programm startet automatisch nach 5 Sekunden.



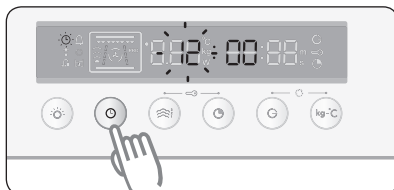
EINSTELLEN DER UHR

Beim ersten Anschluss des Geräts leuchtet das **DISPLAY** auf. Nach fünf Sekunden blinken das Uhrensymbol und „12:00“ auf dem **DISPLAY**.

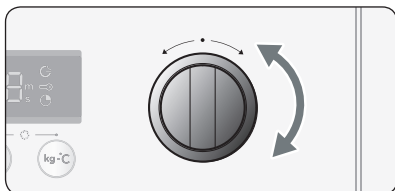
Einstellen der Uhr (Beispiel 15:15)



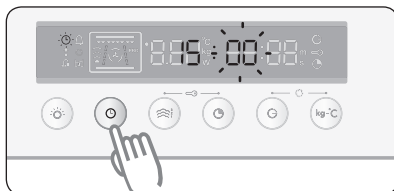
1 Drehen Sie die **MODUSAUSWAHL** in die Position „AUS“.



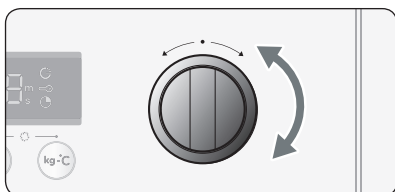
2 Drücken Sie auf **UHR**. Die „12“ beginnt zu blinken.



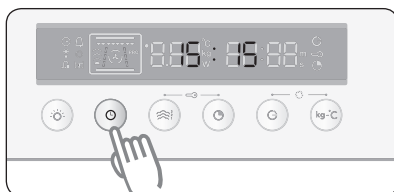
3 Drehen Sie die **MULTIFUNKTIONS-AUSWAHL**, um die Stunde einzustellen.



4 Drücken Sie erneut auf die **UHR**-Taste. Die „00“ beginnt zu blinken.



5 Drehen Sie die **MULTIFUNKTIONS-AUSWAHL**, um die Minuten einzustellen.



6 Drücken Sie erneut auf **UHR**.

Anmerkung

- Wenn Sie eine Einstellung ändern möchten, nachdem Sie eine Taste gedrückt haben, beginnt die Einstellung zu blinken. Sie können diese Einstellung nur ändern, solange sie blinkt. Wenn die Einstellung nicht mehr blinkt, müssen Sie die Taste erneut drücken, bis die Einstellung wieder blinkt.

EINSTELLEN DES ENERGIESPARMODUS

Der Ofen verfügt über einen Energiesparmodus. Dadurch spart das Gerät Energie, wenn der Ofen nicht verwendet wird.

Stand-by-Modus

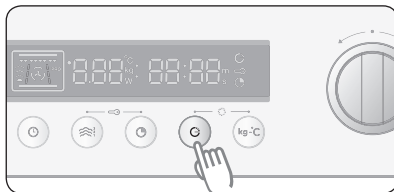
Der Ofen wechselt automatisch in den Stand-by-Modus, wenn er 10 Minuten lang nicht bedient wird (Standard).

Spar-Modus

Im Spar-Modus wird die aktuelle Zeit nicht angezeigt. Sie können den Ofen dann nicht verwenden.



- 1** Drehen Sie die **MODUSAUSWAHL** in die Position „**AUS**“.



- 2** Drücken Sie 3 Sekunden lang auf die **ENDZEIT**-Taste. Der Ofen wechselt zum Spar-Modus, und das Display zeigt nichts an.

- 3** Öffnen Sie zum Wechsel in den Stand-by-Modus die Tür, oder drücken Sie auf eine beliebige Taste. Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit, und der Ofen ist gebrauchsbereit.

MODUS-TYPEN

Die Einstellungen des Ofens sind in der nachstehenden Tabelle aufgeführt. Verwenden Sie die Kochanleitungstabellen für diese Modi zur Orientierung beim Garen.



Dampfgar-Modus

(Verwenden Sie die Taste „Dampfstufe“, um die Dampfstufe auf 1, 2 oder 3 einzustellen)

Lebensmittel werden von Dampf gegart, der von einem Dampferzeuger erzeugt und über zwei Düsen in den Innenraum gespeist wird.

Dieser Modus eignet sich für das Dampfgaren von Gemüse, Fisch, Eiern, Obst und Reis. Wenn Sie in diesem Modus kochen, müssen Sie den Wasserbehälter immer mit frischem Wasser füllen.

Empfohlene Temperatur: 100 °C



Aufwärm-Modus

(Verwenden Sie die Taste „Dampfstufe“, um die Dampfstufe auf 1, 2 oder 3 einzustellen)

Die Lebensmittel werden vom oberen Heizelement erhitzt. Sie können einige Lebensmittel durch die Regelung der Einstellzeit aufwärmen. Der Dampf wird von einem Dampferzeuger erzeugt und im Intervall in den Innenraum gespeist.

Dieser Modus ist für Tellergerichte geeignet. Speisen können schonend aufgewärmt werden, ohne auszutrocknen. Wenn Sie in diesem Modus Speisen wieder aufwärmen, müssen Sie den Wasserbehälter immer mit frischem Wasser befüllen.



Auftau-Modus

Sie haben die Wahl zwischen fünf vorprogrammierten Auftaueinstellungen. Zeit und Temperatur werden dabei automatisch eingestellt.

Sie wählen einfach das Programm, wiegen Ihre Speisen und starten den Schnell-Kochvorgang.

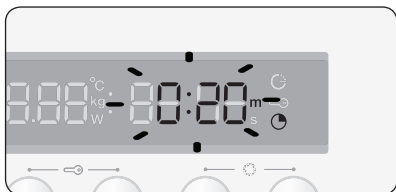
AUTO

Auto-Menü-Modus

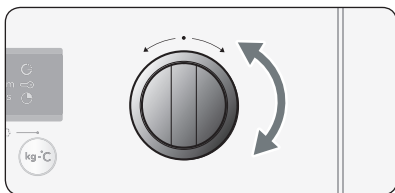
Sie haben die Wahl zwischen 45 vorprogrammierten Auto-Menü-Einstellungen. Zeit und Temperatur werden dabei automatisch eingestellt. Sie wählen einfach das Programm, das Gewicht Ihrer Speisen und starten den Dampfgarvorgang.

STANDARDEINSTELLUNGEN

Solange die Standardgarzeit oder die Standardtemperatur blinkt, können Sie die Zeitdauer oder die Temperatur durch Drehen der **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL** einstellen.



1 Die Standardzeit bzw. Standardtemperatur blinkt.



2 Solange die Standardzeit/ Standardtemperatur blinkt: Drehen Sie die **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL**, um die gewünschte Garzeit/Temperatur einzustellen.

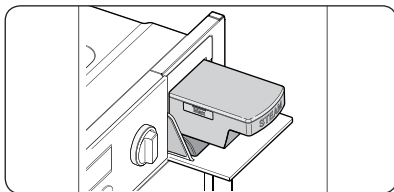
Nachdem das Blinken aufgehört hat, können Sie die Zeitdauer/Temperatur durch Drücken der **GARZEIT-**, **GEWICHT/TEMP.-Taste** ändern.

Während des Garens kann die **GARZEIT** oder die **TEMPERATUR** jederzeit geändert werden.

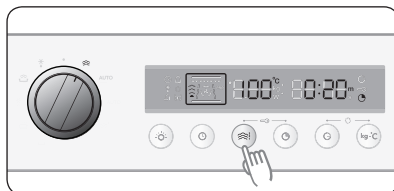
- ▶ Garzeit: Drücken Sie auf die **GARZEIT**-Taste und drehen Sie die **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL**.
- ▶ Temperatur: Drücken Sie auf die **GEWICHT/TEMP.-Taste** und drehen Sie die **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL**.

VERWENDUNG DES DAMPFGAR-MODUS

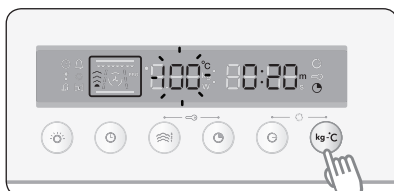
DAMPFGAR-MODUS



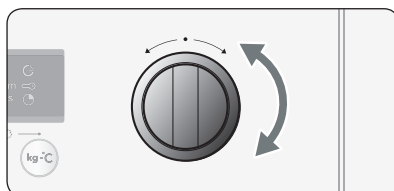
- 1** Befüllen Sie den Wasserbehälter bis zur Höchstmarke und setzen Sie ihn wieder ein. Stellen Sie dann Ihre Lebensmittel in den Ofeninnenraum.



- 2** Drehen Sie die **MODUSAUSWAHL** in die Position „Dampfgar-Modus“. Drücken Sie die Taste **DAMPFSTUFE**, um die Dampfstufe auf 1, 2 oder 3 einzustellen.



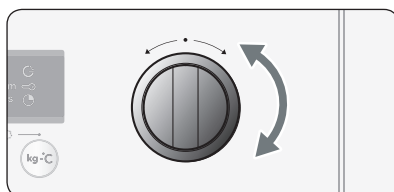
- 3** Drücken Sie die **GEWICHT/TEMP.**-Taste. Die Temperatur blinkt.



- 4** Drehen Sie während des Blinkens die **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL** und stellen Sie die Temperatur ein.



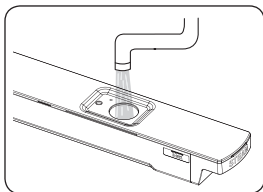
- 5** Drücken Sie auf die **GARZEIT**-Taste. Die Garzeit blinkt.



- 6** Drehen Sie während des Blinkens die **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL** und stellen Sie die Garzeit ein.

- 7** Das Programm startet automatisch nach 5 Sekunden.

VERWENDUNG DES DAMPFGAR-MODUS (FORTSETZUNG)



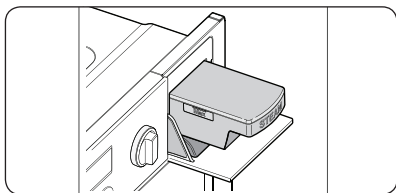
Wenn während des Garens nicht genügend Wasser vorhanden ist, erscheint ein Symbol im Display und ein Piepton ertönt. Füllen Sie den Wasserbehälter nach und warten Sie 5 Sekunden, bevor Sie den Dampfgarvorgang fortsetzen.

- Sie können jederzeit während des Garens Wasser in den Behälter nachfüllen.

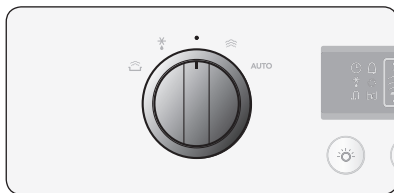
Anmerkung

- 1) Während des Garvorgangs können die Einstellungen für **GARZEIT** und **GARTEMPERATUR** geändert werden.
 - Garzeit: Drücken Sie auf die **GARZEIT-Taste** und drehen Sie die **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL**.
 - Temperatur: Drücken Sie auf die **GEWICHT/TEMP.-Taste** und drehen Sie die **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL**.
- 2) In den Einstellungen des Dampfgar-Modus werden das obere und das untere Heizelement während des Garvorgangs ein- und ausgeschaltet, um die Temperatur zu regulieren.
- 3) Seien Sie beim Entnehmen des Tellers vorsichtig, da er heiß ist. Öffnen Sie zunächst die Tür ein wenig, sodass der heiße Dampf entweichen kann. Achten Sie ebenfalls auf die Dampfauslässe.
- 4) Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind, heben Sie den Wasserbehälter langsam aus dem Gerät und entleeren Sie den Behälter.
- 5) Trocknen Sie den Ofeninnenraum mit einem trockenen Tuch, falls sich darin noch Wasser befindet.
- 6) Der Kühlventilator (10 Minuten) und die Ablaufpumpe (10 Sekunden) befinden sich nach dem Dampfgaren weiterhin in Betrieb. Das stellt jedoch keine Fehlfunktion dar und Sie müssen sich deshalb keine Sorgen machen.

Entfernen Sie verbleibendes Wasser.

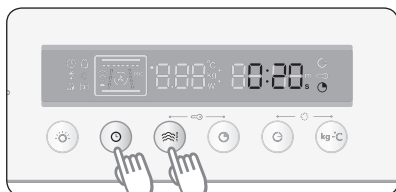


- 1 Wenn der Dampfgarmodus beendet ist, entleeren Sie den Wasserbehälter und schieben ihn zurück ins Gerät.

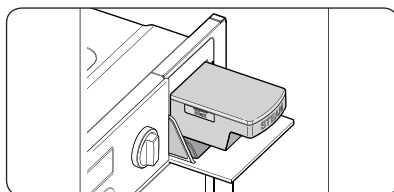


- 2 Drehen Sie die **MODUSAUSWAHL** in die Position „AUS“.

VERWENDUNG DES DAMPFGAR-MODUS (FORTSETZUNG)



- 3** Drücken Sie gleichzeitig auf die **UHR**-Taste und auf die **DAMPFSTUFEN**-Taste, und halten Sie sie zwei Sekunden lang gedrückt. Der Ofen beginnt, das Restwasser zu entfernen und zeigt 20 Sekunden an.



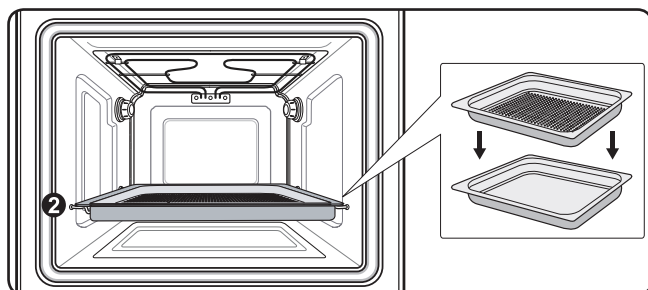
- 4** Ziehen Sie den Wasserbehälter heraus und entleeren Sie das Restwasser.

- 5** Das Programm startet automatisch nach 5 Sekunden.

VERWENDUNG DES DAMPFGAR-MODUS (FORTSETZUNG)

DAMPFGAR-MODUS

Speisen werden von Dampf gegart, der von Dampferzeugern erzeugt und über zwei Düsen in den Innenraum gespeist wird.



Die perforierte Dampfschale wird normalerweise auf die Einschubleiste gestellt.
* Temperatur-Einstellung: 40 - 100 °C

Kochanleitung

Verwenden Sie die Einstellungen und Zeiten in dieser Tabelle zur Orientierung beim Dampfgaren. Es empfiehlt sich, den Wasserbehälter mit Frischwasser bis zur Höchstmarkierung zu befüllen.

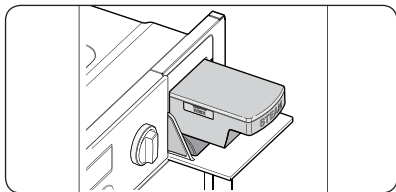
Lebensmittel	Dampfgar-Modus (°C)	Zeit (Min.)	Zubehör
Brokkoliröschen	100 °C	12 - 16	Dampfschale, perforiert
Ganze Möhren	100 °C	25 - 30	Dampfschale, perforiert
Gemüse in Scheiben (Paprikaschoten, Zucchini, Möhren, Zwiebeln)	100 °C	15 - 20	Dampfschale, perforiert
Grüne Bohnen	100 °C	20 - 25	Dampfschale, perforiert
Spargel	100 °C	10 - 15	Dampfschale, perforiert
Gemüse im Ganzen (Artischocken, ganzer Blumenkohl, Maiskolben)	100 °C	25 - 35	Dampfschale, perforiert
Geschälte Kartoffeln (geviertelt)	100 °C	25 - 35	Dampfschale, perforiert
Fischfilet (2 cm dick)	90 °C	15 - 20	Dampfschalen, perforiert und unperforiert
Garnelen (roh/ungekocht)	100 °C	10 - 14	Dampfschalen, perforiert und unperforiert
Hühnerbrust	100 °C	23 - 28	Dampfschalen, perforiert und unperforiert
Gekochte Eier (hartgekocht)	100 °C	15 - 20	Dampfschale, perforiert

VERWENDUNG DES DAMPFGAR-MODUS (FORTSETZUNG)

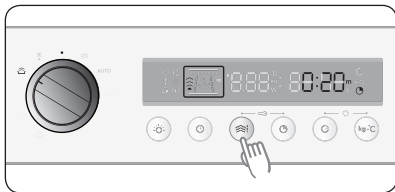
Lebensmittel	Dampfgar-Modus (°C)	Zeit (Min.)	Zubehör
Eingefrorene Dampfnudeln	100 °C	25 - 30	Dampfschale, perforiert
Weißer Reis (Basmati oder Pandan) (doppelte Menge Wasser hinzufügen)	100 °C	30 - 35	Dampfschale, unperforiert
Milchreis (doppelte oder vierfache Menge Milch hinzufügen)	100 °C	40 - 50	Dampfschale, unperforiert
Kompott (verwenden Sie eine flache, runde Schale aus Jenaer Glas, fügen Sie 1 Teelöffel Zucker und 2 Esslöffel Wasser hinzu)	100 °C	25 - 35	Dampfschale, perforiert
Flan/Crème (6 Dessertteller, je à 100 ml, Teller mit Folie abdecken)	90 °C	20 - 30	Dampfschale, perforiert
Eierpudding (Verwenden Sie eine große, flache Schale aus Jenaer Glas, decken Sie die Schale mit Folie ab)	90 °C	30 - 40	Dampfschale, perforiert

VERWENDUNG DES AUFWÄRM-MODUS

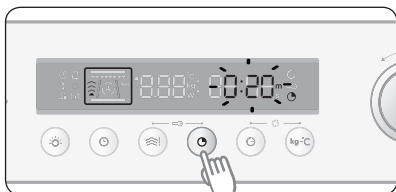
Aufwärm-Modus-Einstellungen



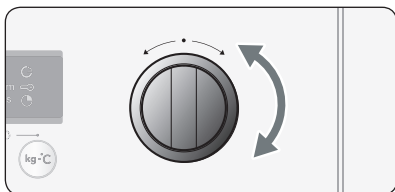
- 1** Befüllen Sie den Wasserbehälter bis zur Höchstmarke und setzen Sie ihn wieder ein. Stellen Sie dann Ihre Lebensmittel in den Ofeninnenraum.



- 2** Drehen Sie die **MODUSAUSWAHL** in die Position des Aufwärm-Modus. Drücken Sie die Taste **DAMPFSTUFE**, um die Dampfstufe auf 1, 2 oder 3 einzustellen.



- 3** Drücken Sie auf die **GARZEIT**-Taste. Die Zeit blinkt.



- 4** Drehen Sie während des Blinkens die **MULTIFUNKTIONS-AUSWAHL** und stellen Sie die gewünschte Garzeit ein.

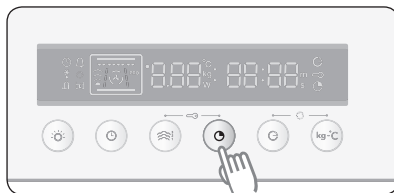
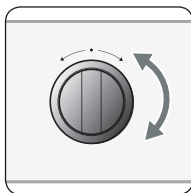
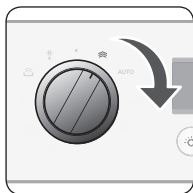
- 5** Das Programm startet automatisch nach 5 Sekunden.

Aufwärmen

Verwenden Sie die Einstellungen und Zeiten in dieser Tabelle zur Orientierung beim Aufwärmen. Es empfiehlt sich, den Wasserbehälter mit Frischwasser bis zur Höchstmarkierung zu befüllen.

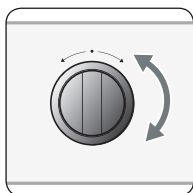
Lebensmittel	Modus	Zeit (Min.)	Zubehör
Mahlzeit auf Teller (250-500 g)	Aufwärmen	13 - 19	Dampfschale, perforiert

EINSTELLEN DER GARZEIT



- 1** Wählen Sie den gewünschten Modus und die gewünschte Funktion (und stellen Sie nach Wunsch die Temperatur ein).

- 2** Drücken Sie auf die **GARZEIT**-Taste.



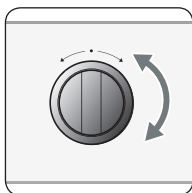
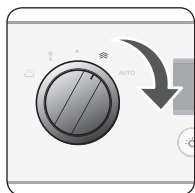
- 3** Drehen Sie die **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL**, um die gewünschte Garzeit einzustellen, und drücken Sie auf die **GARZEIT**-Taste, um die Einstellung der Garzeit abzuschließen.

- 4** Das Programm startet automatisch nach 5 Sekunden.

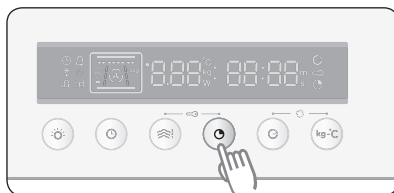
Anmerkung

- 1) Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal, „0:00“ blinkt auf dem Display und der Ofen wird automatisch ausgeschaltet. Die aktuelle Uhrzeit wird auf dem Display angezeigt.
- 2) Sie können die programmierte Garzeit in der oben angegebenen Reihenfolge erneut einstellen.
- 3) Drücken Sie zum Löschen der programmierten Garzeit auf die **GARZEIT**-Taste und stellen Sie die Zeit mit der **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL** auf null.

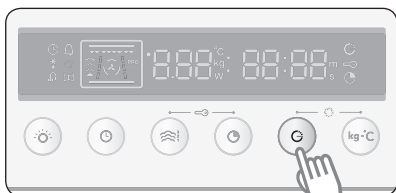
EINSTELLEN DER ENDZEIT



- 1** Wählen Sie den gewünschten Modus und die gewünschte Funktion (und stellen Sie nach Wunsch die Temperatur ein).

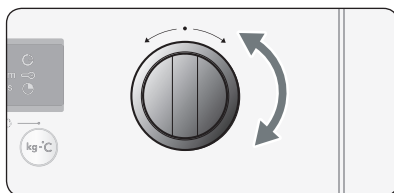


- 2** Drücken Sie auf die **GARZEIT**-Taste und drehen Sie die **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL**, um die Zeit auf „0:00“ zu stellen. Denn standardmäßig ist die **GARZEIT** auf „0:20“ eingestellt.

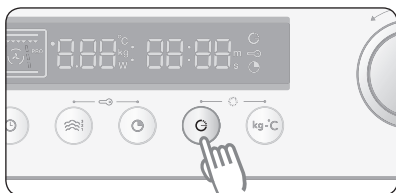


- 3** Drücken Sie auf die **ENDZEIT**-Taste.

Beispiel Die aktuelle Uhrzeit ist 13:00.
Die Anzeige „13:00“ blinkt auf dem Display.



- 4** Drehen Sie die **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL**, um die gewünschte Endzeit (14:00) einzustellen.



- 5** Drücken Sie erneut auf die **ENDZEIT**-Taste.

Beispiel Die aktuelle Uhrzeit ist 13:00.
Die gewünschte Endzeit ist 14:00.

- 6** Das Programm startet automatisch nach 5 Sekunden.
Garzeit „1:00“ wird angezeigt.

Anmerkung

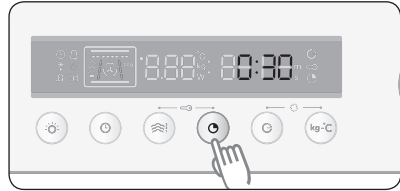
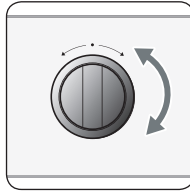
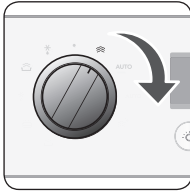
- 1) Die Garzeit wird auf dem Display abwärts gezählt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal, „0:00“ blinkt auf dem Display, und der Ofen wird automatisch ausgeschaltet. Die aktuelle Uhrzeit wird auf dem Display angezeigt.
- 2) Sie können während des Garvorgangs die eingestellte Garzeit ändern, um bessere Ergebnisse zu erzielen.
Drücken Sie auf die **GARZEIT**-Taste und ändern Sie die Zeit mit der **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL**.
- 3) Drücken Sie zum Löschen der programmierten Garzeit auf die **GARZEIT**-Taste und stellen Sie die Zeit mit der **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL** auf null.

GARZEITRESERVIERUNGSFUNKTION

Beispiel für die Verwendung des Dampfgar-Modus: Aktuelle Uhrzeit: 12:00

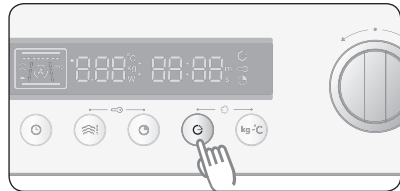
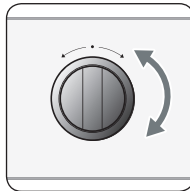
Garzeit: 30 Minuten

Endzeit: Der Garvorgang soll um 18:00 beendet sein.



- 1** Wählen Sie den gewünschten Modus und die gewünschte Funktion (und stellen Sie nach Wunsch die Temperatur ein).

- 2** Drücken Sie auf die **GARZEIT**-Taste und drehen Sie die **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL**, um die gewünschte Garzeit auf 30 Minuteneinzustellen.



- 3** Drücken Sie auf die **ENDZEIT**-Taste.
► Die Garzeit wird der aktuellen Uhrzeit hinzugerechnet, und „12:30“ wird angezeigt.

Drehen Sie die **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL**, um die gewünschte Endzeit (18:00) einzustellen.

- 4** Drücken Sie auf die **ENDZEIT**-Taste.
► Auf dem Display sehen Sie die Anzeige, dass eine Reservierung vorgenommen wurde.
► Der Ofen startet automatisch zur reservierten Zeit 17:30 und die Garzeit wird angezeigt.

Anmerkung

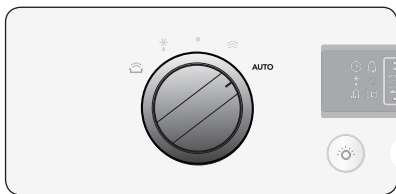
- Garzeit und Endzeit können vor der reservierten Zeit geändert werden.
- Wenn Sie auf die Endzeit-Taste drücken, ohne die Garzeit einzustellen, wird die Garzeit auf 20 Minuten eingestellt, was der Standardzeit entspricht.

ACHTUNG

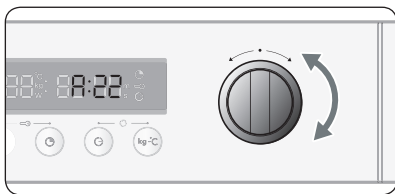
Lassen Sie die Lebensmittel nicht zu lange im Ofen, da sie sonst verderben könnten.

VERWENDEN DES AUTO-MENÜ-MODUS

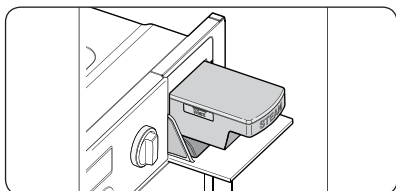
Die 45 Auto-Menü-Funktionen umfassen/bieten vorprogrammierte Garzeiten. Sie brauchen weder die Garzeiten noch die Temperatur einzustellen.



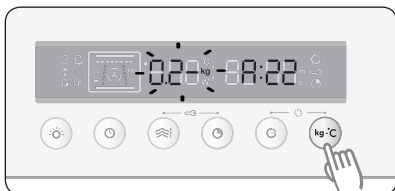
- 1** Drehen Sie die **MODUSAUSWAHL** in die Position „AUTO“.



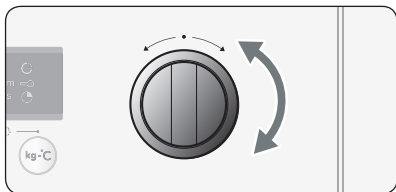
- 2** Drehen Sie die **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL**, um eine Auto-Menü-Funktion auszuwählen.



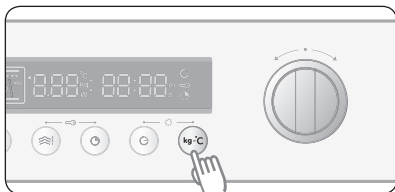
- 3** Wenn dieses Symbol im Display angezeigt wird, befüllen Sie den Wasserbehälter bis zur Höchstmarke und setzen Sie ihn wieder ein. Stellen Sie Ihre Lebensmittel in den Ofeninnenraum.



- 4** Drücken Sie auf die **GEWICHT/TEMP**-Taste. Der Gewichtsbereich beginnt zu blinken.



- 5** Wenn Sie das Gewicht ändern wollen, drehen Sie die **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL**.



- 6** Drücken Sie auf die **GEWICHT/TEMP**-Taste.

- Das automatische Garen beginnt. Nach Abschluss des Kochvorgangs gibt der Ofen ein akustisches Signal aus, und „Ende“ blinkt viermal. Der Ofen gibt dann einmal pro Minute ein akustisches Signal aus.

- 7** Das Programm startet automatisch nach 5 Sekunden.

Anmerkung

- Wenn Sie die Tür öffnen, während der Ofen gart, wird der Garvorgang unterbrochen. Um den Ofen wieder zu starten, schließen Sie die Tür und warten 5 Minuten. Der Ofen startet automatisch.

VERWENDEN DES AUTO-MENÜ-MODUS (FORTSETZUNG)

Die folgende Tabelle erläutert 45 automatische Programme zum Dampfgaren. Ebenso werden die automatischen Programme zum Auftauen vorgestellt. Die Tabellen enthalten Mengenangaben und einige Empfehlungen.

Bevor Sie dieses Programm verwenden, befüllen Sie immer den Wasserbehälter bis zur Höchstmarke mit Frischwasser.

Sie können jede Mahlzeit mit nur einer Einschubleiste in den mitgelieferten Schalen garen. Beim Herausnehmen immer Ofenhandschuhe verwenden!

1. AUTO-GARMENÜ

Nein	Lebensmittel	Gewicht	Zubehör	Empfehlung
A:01	Blumenkohl-röschen	0,2 - 0,6	Dampfschale, perforiert	Legen Sie Blumenkohlröschen in die Dampfschale.
A:02	Ganzer Blumenkohl	0,2 - 0,6	Dampfschale, perforiert	Geben Sie den ganzen Blumenkohl in die Dampfschale.
A:03	Brokkoli-röschen	0,2 - 0,6	Dampfschale, perforiert	Legen Sie Brokkoliröschen in die Dampfschale.
A:04	Ganzer Brokkoli	0,2 - 0,6	Dampfschale, perforiert	Geben Sie den ganzen Brokkoli in die Dampfschale.
A:05	Möhren in Scheiben	0,2 - 0,6	Dampfschale, perforiert	Geben Sie Möhren in Scheiben in die Dampfschale.
A:06	Ganze Möhren	0,2 - 0,6	Dampfschale, perforiert	Geben Sie ganze Möhren in die Dampfschale.
A:07	Grüner Spargel	0,3 - 0,6	Dampfschale, perforiert	Geben Sie grünen Spargel ($\pm$ 1,5 cm dick) in die Dampfschale.
A:08	Weißer Spargel	0,4 - 0,8	Dampfschale, perforiert	Geben Sie weißen Spargel in die Dampfschale.
A:09	Grüne Bohnen	0,2 - 0,6	Dampfschale, perforiert	Geben Sie grüne Bohnen in die Dampfschale.
A:10	Zuckererbsen	0,2 - 0,4	Dampfschale, perforiert	Geben Sie Zuckererbsen in die Dampfschale.
A:11	Ganzer Chicorée	0,2 - 0,6	Dampfschale, perforiert	Geben Sie Chicorée (je 80 g) in die Dampfschale.
A:12	Rosenkohl	0,2 - 0,6	Dampfschale, perforiert	Geben Sie Rosenkohl in die Dampfschale.
A:13	Weißkohl	0,2 - 0,6	Dampfschale, perforiert	Geben Sie Weißkohl in die Dampfschale.
A:14	Dampfgegartes Gemüse	0,2 - 0,6	Dampfschale, perforiert	Geben Sie Gemüse in Scheiben (wie Zucchini, Paprikaschoten, Auberginen und Zwiebeln) und Kirschtomaten und Pilze in die Dampfschale.
A:15	Dampfgegart ganze Kartoffel	0,2 - 0,8	Dampfschale, perforiert	Geben Sie ganze Kartoffeln (je 150 - 200 g) in die Dampfschale.
A:16	Dampfgegart halbe Kartoffel	0,2 - 0,8	Dampfschale, perforiert	Zerteilen Sie Kartoffeln (je 150 - 200 g) in Hälften und legen Sie sie in die Dampfschale.
A:17	Dampfgegart Minikartoffeln	0,2 - 0,8	Dampfschale, perforiert	Geben Sie Minikartoffeln in die Dampfschale.
A:18	Dampfgegart geschälte Kartoffeln	0,2 - 0,8	Dampfschale, perforiert	Die Kartoffeln schälen, waschen und in etwa gleich große Stücke schneiden, dann wiegen. Geben Sie sie in die Dampfschale.

VERWENDEN DES AUTO-MENÜ-MODUS (FORTSETZUNG)

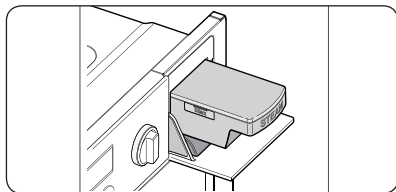
Nein	Lebensmittel	Gewicht	Zubehör	Empfehlung
A:19	Weißer Reis	0,2 - 0,4	Dampfschale, unperforiert	Verteilen Sie weißen Reis (Basmati oder Pandan) gleichmäßig in der rostfreien Schale. Geben Sie pro 100 g Reis 200 ml kaltes Wasser hinzu. Nach dem Dampfgaren umrühren.
A:20	Naturreis	0,2 - 0,4	Dampfschale, unperforiert	Verteilen Sie Naturreis (vorgedämpft) gleichmäßig in der rostfreien Schale. Geben Sie pro 100 g Reis 175 ml kaltes Wasser hinzu. Nach dem Dampfgaren umrühren.
A:21	Risotto	0,2 - 0,4	Dampfschale, unperforiert	Verteilen Sie Risottoreis gleichmäßig in der rostfreien Schale. Geben Sie pro 100 g Reis 220 ml heiße Brühe hinzu. Nach dem Dampfgaren umrühren.
A:22	Dampfgegarte Hühnerbrust	0,2 - 1,0	Dampfschalen, perforiert und unperforiert	Legen Sie die Hühnerbrust in die Dampfschalen.
A:23	Dampfgegartes Fischfilet, 1 cm	0,2 - 1,0	Dampfschalen, perforiert und unperforiert	Legen Sie Fischfilets (1 cm) in die Dampfschalen.
A:24	Dampfgegartes Fischsteak, 2 cm	0,2 - 1,0	Dampfschalen, perforiert und unperforiert	Geben Sie Fischsteaks (2 cm) in die Dampfschalen.
A:25	Dampfgegartes Lachssteak, 3 cm	0,2 - 1,0	Dampfschalen, perforiert und unperforiert	Legen Sie Lachssteaks (3 cm) in die Dampfschalen.
A:26	Dampfgegarte Garnelen	0,2 - 0,5	Dampfschalen, perforiert und unperforiert	Legen Sie Garnelen (roh/ungekocht – geschält oder ungeschält) in die Dampfschalen.
A:27	Dampfgegarte Muscheln	1,0 - 1,4	Dampfschalen, perforiert und unperforiert	Geben Sie Muscheln mit Zwiebeln, Kräutern und Gewürzen in die Dampfschalen.
A:28	Aufgehender Hefeteig	0,3 - 0,6	Dampfschale, perforiert	Den Hefeteig für Pizza, Kuchen oder Brot vorbereiten. Den Teig in ein großes, rundes, hitzebeständiges Gefäß geben und mit Folie abdecken.
A:29	Dampfgegartes Flan	0,4 - 0,6	Dampfschale, perforiert	Geben Sie Flan-Backmischung in 6 kleine Flan-Schälchen (jeweils à 100 ml). Mit Klarsichtfolie abdecken. Geben Sie die Schälchen in die Dampfschale.
A:30	Obst sanft dampfgegart	0,2 - 0,5	Dampfschale, perforiert	Geben Sie Äpfel, Birnen oder Aprikosen in Scheiben in eine flache Schale aus Jenaer Glas. Fügen Sie 1 Teelöffel Zucker und 2 Esslöffel Wasser hinzu.
A:31	Obst sanft dampfgegart	0,2 - 0,5	Dampfschale, perforiert	Geben Sie Äpfel, Birnen oder Aprikosen in Scheiben in eine flache Schale aus Jenaer Glas. Fügen Sie 1 Teelöffel Zucker und 2 Esslöffel Wasser hinzu.
A:32	Schokolade schmelzen	0,1 - 0,3	Dampfschale, perforiert	Zerteilen Sie die Schokolade (pure oder Kochschokolade) in Stücke, geben Sie sie in eine kleine Schale aus Jenaer Glas und decken Sie mit Plastikfolie oder einem Deckel ab. Stellen Sie die Schale in die Dampfschale. Halten Sie sie während der Standzeit bedeckt. Nach dem Herausnehmen gut umrühren. (Für weiße oder Milkschokolade 5 Minuten abziehen)

VERWENDEN DES AUTO-MENÜ-MODUS (FORTSETZUNG)

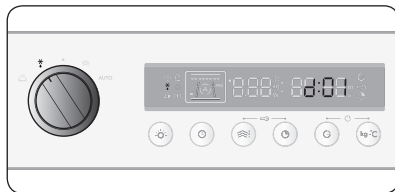
Nein	Lebensmittel	Gewicht	Zubehör	Empfehlung
A:33	Trockenobst dämpfen	0,1 - 0,5	Dampfschale, perforiert	Legen Sie Trockenobst (Aprikosen, Pflaumen und Äpfel) in die Dampfschale.
A:34	Milchreispudding	0,2 - 0,4	Dampfschale, perforiert	Geben Sie Milchreis in eine flache Schale aus Jenaer Glas. Geben Sie pro 100 g Reis 200 ml kalte Milch hinzu. Stellen Sie die Schale in die Dampfschale. Nach dem Dampfgaren umrühren.
A:35	Desinfizierung von Babyfläschchen	2 - 3	Dampfschale, perforiert	Legen Sie die geöffneten Flaschen waagrecht in die Dampfschale, mit der Öffnung zur Rückseite des Ofens. Seien Sie beim Herausnehmen der Fläschchen vorsichtig.
A:36	Babynahrung	0,1 - 0,2 0,2 - 0,3	Dampfschale, perforiert	Geben Sie die Babynahrung in einen tiefen Keramikeller. Nicht abdecken.
A:37	Eier, weichgekocht	0,1 - 0,6	Dampfschale, perforiert	Legen Sie 2-10 mittelgroße Eier in die Dampfschale. Wenn Sie möchten, dass die Eier fester werden, lassen Sie sie einige Minuten stehen.
A:38	Eier, hartgekocht	0,1 - 0,6	Dampfschale, perforiert	Legen Sie 2-10 mittelgroße Eier in die Dampfschale. Wenn Sie möchten, dass die Eier fester werden, lassen Sie sie einige Minuten stehen.
A:39	Pochierte Eier	0,2 - 0,4	Dampfschale, perforiert	Fetten Sie ein kleines Gefäß aus Glas oder Keramik mit Pflanzenöl ein. Legen Sie jedes Ei (ohne Schale) in eine runde Schale.
A:40	Tiefgekühlter Brokkoli	0,2 - 0,6	Dampfschale, perforiert	Legen Sie tiefgekühlte Brokkoliröschen in die Dampfschale.
A:41	Tiefgekühlte grüne Bohnen	0,2 - 0,6	Dampfschale, perforiert	Geben Sie tiefgekühlte grüne Bohnen in die Dampfschale.
A:42	Tiefgekühlte Erbsen	0,2 - 0,6	Dampfschale, perforiert	Geben Sie tiefgekühlte Erbsen in die Dampfschale.
A:43	Tiefgekühltes gemischtes Gemüse	0,2 - 0,6	Dampfschale, unperforiert	Geben Sie tiefgekühltes gemischtes Gemüse in die Dampfschale.
A:44	Tiefgekühlte Spinatwürfel	0,3 - 0,5	Dampfschale, unperforiert	Geben Sie tiefgekühlte Spinatwürfel in die Dampfschale.
A:45	Tiefgekühlte Dampfnudeln	0,3 - 0,6	Dampfschale, perforiert	Geben Sie tiefgekühlte Dampfnudeln in die Dampfschale.

VERWENDUNG DES AUFTAU-MODUS

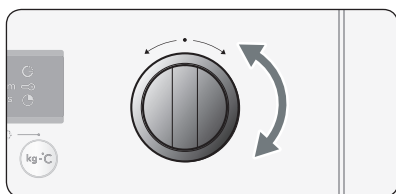
Auftau-Einstellung



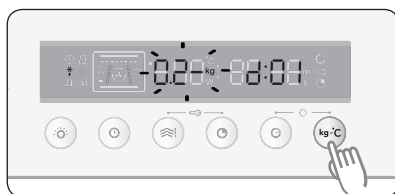
- 1** Befüllen Sie den Wasserbehälter bis zur Höchstmarke und setzen Sie ihn wieder ein. Stellen Sie dann Ihre Lebensmittel in den Ofeninnenraum.



- 2** Drehen Sie die **MODUSAUSWAHL** in die Position „Auftau-Modus“.



- 3** Drehen Sie die **MULTIFUNKTIONS-AUSWAHL**, um eine Auftaufunktion auszuwählen.



- 4** Drücken Sie auf die **GEWICHT/TEMP**-Taste. Der Gewichtsbereich beginnt zu blinken.

- 5** Das Programm startet automatisch nach 5 Sekunden.

VERWENDUNG DES AUFTAU-MODUS (FORTSETZUNG)

Nein	Lebensmittel	Gewicht (kg)	Zubehör	Empfehlung
d:01	Tiefgekühltes Fleisch	0,2 - 0,5 0,8 - 1,5	Dampfschalen, perforiert und unperforiert	Dieses Programm ist für Rindfleisch, Lamm, Schweinefleisch, Steaks, Koteletts und Hackfleisch geeignet. Die Ränder mit Aluminiumfolie schützen. Legen Sie Fleisch in die Dampfschale (Hackfleisch beim Auftauen mit Klarsichtfolie abdecken).
d:02	Tiefgekühltes Geflügel-fleisch	0,3 - 0,6 0,9 - 1,3	Dampfschalen, perforiert und unperforiert	Dieses Programm ist für ganzes Geflügel und für Geflügelfleischstücke geeignet. Die Ränder mit Aluminiumfolie schützen. Geflügelfleisch in die Dampfschale legen.
d:03	Tiefgekühlter Fisch	0,3 - 0,8	Dampfschalen, perforiert und unperforiert	Dieses Programm ist für ganzen Fisch und für Fischfilets geeignet. Die Ränder mit Aluminiumfolie schützen. Fisch in die Dampfschale legen.
d:04	Tiefgekühltes Obst	0,2 - 0,6	Dampfschalen, perforiert und unperforiert	Obst gleichmäßig in der Dampfschale verteilen. Dieses Programm ist für alle Arten von Obststücken oder Beeren geeignet.
d:05	Tiefgekühlte Fertig-Mahlzeit	0,3 - 0,5	Dampfschalen, perforiert	Stellen Sie den Teller unabgedeckt in die Dampfschale.

Anmerkung

- 1) Wenn Sie mit dem Auftauen fertig sind, schütten Sie das Wasser aus der Schale und spülen Sie den Wasserbehälter aus.
- 2) Trocknen Sie den Ofeninnenraum mit einem trockenen Tuch, falls sich darin noch Wasser befindet.
- 3) Der Kühlventilator läuft immer 3-10 Minuten nach dem Auftau-Modus nach.
Das stellt jedoch keine Fehlfunktion dar und Sie müssen sich deshalb keine Sorgen machen.

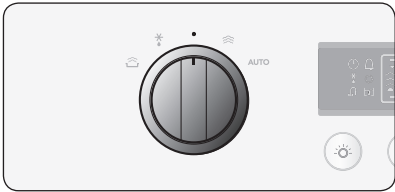
EINSTELLEN DER WASSERHÄRTE

Es ist notwendig, Ihr Gerät regelmäßig zu entkalken. Nur so können Schäden vermieden werden. Ihr Gerät ist mit einem System ausgerüstet, das automatisch anzeigt, wann es entkalkt werden muss. Es ist auf einen Wasserhärtegrad von 3 voreingestellt. Ändern Sie diesen Wert, wenn Ihr Wasser weicher ist.

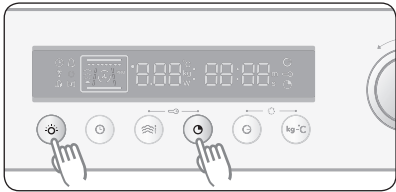
Prüfen des Wasserhärtegrades

Informationen zum Härtegrad Ihres Wassers erhalten Sie von Ihrem örtlichen Wasserversorger.

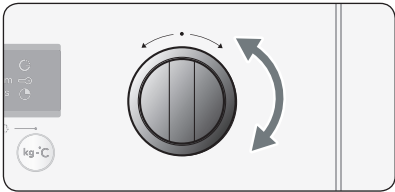
Ändern des Wasserhärtegrades



1 Drehen Sie die **MODUSAUSWAHL** in die Position „AUS“.



2 Drücken Sie gleichzeitig auf die **LEUCHTE** und auf die **GARZEIT**-Taste.



3 Drehen Sie die **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL**, um die gewünschte Wasserhärte auszuwählen.

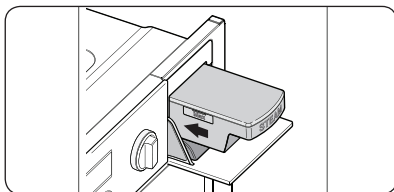
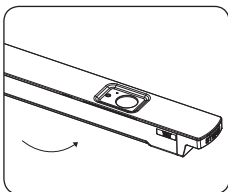
4 Die Einstellung startet automatisch nach 5 Sekunden.

► Das Gerät ist jetzt so programmiert, dass es basierend auf der tatsächlichen Wasserhärte ggf. eine Entkalkungs-Warnung ausgibt.

Display	Typ	PPM	Französischer Härtegr. (°df)	Deutscher Härtegr. (°dH)
H1	Weiches Wasser	0 - 105	0 - 11	0 - 6
H2	Mittelweiches Wasser	125 - 230	12 - 23	7 - 13
H3 (Standard)	Mittelhartes Wasser	250 - 350	24 - 36	14 - 20
H4	Hartes Wasser	> 375	> 37	> 21

ENTKALKUNGSMODUS

Wenn die Meldung (siehe Abbildung 1 unten) auf dem Display erscheint, muss das Gerät entkalkt werden.

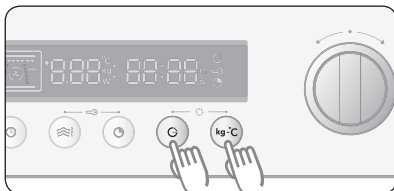


- 1** Schütten Sie 500 ml einer Mischung aus Entkalkungsmittel und sauberem Wasser in den Wasserbehälter. Bezüglich des Mischverhältnisses beziehen Sie sich auf die Gebrauchsanleitung des Entkalkungsmittels.

- 2** Schließen Sie den Deckel des Wasserbehälters, bevor Sie ihn wieder ins Gerät zurückschieben.

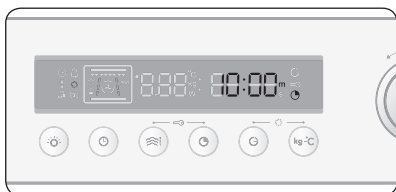


- 3** Drehen Sie den **FUNKTIONSREGLER** in die Position „AUS“.



- 4** Schließen Sie die Tür und halten Sie die **ENDZEIT**-Taste und die **GEWICHT/TEMP.**-Taste 3 Sekunden lang gedrückt. Das Gerät zeigt 50 Minuten an und startet mit der Entkalkung.
- Reinigungs-Modus 40 min
 - Spül-Modus 10 min

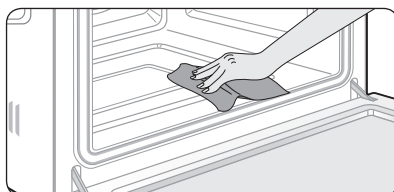
ENTKALKUNGSMODUS (FORTSETZUNG)



- 5** Nach ca. 40 Minuten zeigt das Gerät „10:00“ an und stoppt den Betrieb mit einem akustischen Signal. Ziehen Sie den Behälter heraus und entleeren Sie verbliebenes Mischwasser. Reinigen Sie den Behälter mit Wasser und befüllen Sie ihn bis zur Höchstmarke mit sauberem Wasser. Schieben Sie ihn zurück in das Gerät.

► Wenn „10:00“ angezeigt wird, müssen Sie den Spülmodus innerhalb von 25 Minuten durchführen. Tun Sie dies nicht, wird die Einstellung nach 25 Minuten zurückgesetzt und Sie müssen den Entkalkungsmodus noch einmal durchführen.

- 6** Das Programm startet automatisch nach 5 Sekunden. Ein Spülmodus mit sauberem Wasser wird durchgeführt. Nach 10 Minuten ist der Entkalkungsmodus abgeschlossen.

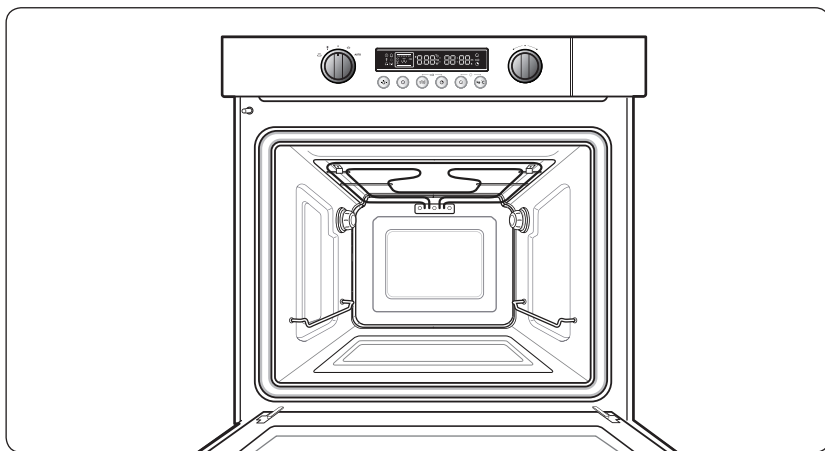


- 7** Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, ertönt ein akustisches Signal. Entleeren Sie den Wasserbehälter und die Abtropfschale und reinigen Sie den Behälter mit Wasser.

- 8** Öffnen Sie die Tür und wischen Sie den Ofeninnenraum mit einem trockenen Tuch aus.

Anmerkung

- Wir empfehlen Ihnen, NOKALK/DLS zum Entkalken des Geräts zu verwenden. NOKALK/DLS ist ein äußerst effektives Entkalkungsmittel, das aus natürlichen, biologisch abbaubaren Substanzen hergestellt wird. Es ist nicht ätzend, nicht aggressiv und beeinträchtigt die Umwelt nicht. Es ist nicht nur ein wirksames Entkalkungsmittel, sondern verfügt außerdem über eine antimikrobielle, Hygiene fördernde Wirkung, was zur Hygiene der Komponenten im Innern des Geräts, zur Erhaltung des Geschmacks der Speisen im Laufe der Zeit und zur Lebensdauer des Geräts beiträgt.
- Für spätere Entkalkungsvorgänge mit NOKALK/DLS kann das Entkalkungsmittel über www.atag.nl bezogen werden.
- Wasser, das zum Dampfgaren verwendet wird, enthält Kalzium und Magnesium. Aufgrund von Erhitzung verdampft Wasser und nur die Schwebstoffe (Mineralien) bleiben zurück (für den Menschen nicht schädlich).
- Wenn der Entkalkungszyklus vor der kompletten Ausführung abgebrochen wird, muss das Programm neu gestartet werden.



1 Reinigung des **Ofeninnenraums**.

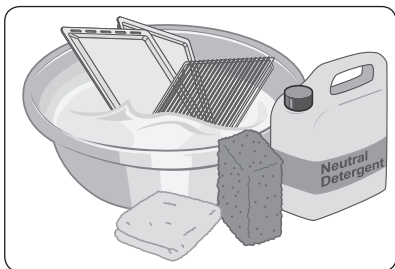
- ▶ Mit einem neutralen, in Spülmittel getauchten Tuch Speisereste von der Decke und von den Wänden abwischen.
- ▶ Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, mit einem feuchten Tuch Speisereste von der Decke und von den Wänden abwischen und den Innenraum natürlich trocknen lassen.
- ▶ Selbst feste, schwierige Flecken oder trockene Reste können mit einem harten Schwamm entfernt werden, nachdem 30 - 50 Grad heißes Wasser in den Innenraum geschüttet wurde.

2 Reinigung von **Ofenoberfläche, Bedienleiste und Fenster.**

- ▶ Die Oberfläche des Ofens kann mit einem feuchten Geschirrtuch abgewischt werden, gefolgt von einem trockenen Tuch, um das Wasser vollständig zu entfernen.
- ▶ Beim Reinigen der Bedienleiste keine Gewalt anwenden, denn sie kann beim Reinigen beschädigt werden.
- ▶ Das transparente Fenster mit einem neutralen, in Spülmittel getauchten Geschirrtuch reinigen und anschließend mit einem trockenen Tuch trockenreiben.

3 Reinigung des **Wasserbehälters und des Blechs.**

- ▶ Mit einem in ein neutrales Reinigungsmittel getauchten Schwamm abwischen und anschließend mit Wasser abspülen.



4 Reinigung der **Zubehörteile.**

- ▶ Mit einem neutralen Reinigungsmittel abwischen; anschließend abtrocknen und wieder in den Ofeninnenraum einsetzen.
- ▶ Beim Abwischen der Zubehörteile mit einem Scheuermittel keine Gewalt anwenden, da sonst die beschichtete Oberfläche beschädigt werden könnte.

ACHTUNG:

- NIEMALS Benzen, Verdünnungsmittel oder Metall-Scheuermittel zum Reinigen verwenden, denn dies könnte zur Verfärbung oder Beschädigung der Oberfläche führen.
- Beim Reinigen kein Wasser auf das Gerät sprühen. Dies kann Stromschläge oder Feuer zur Folge haben.
- Wasserbehälter nicht zum Trocknen in direktes Sonnenlicht stellen. Dies kann Verformungen oder Beschädigungen zur Folge haben.
- Trennen Sie für die Reinigung nicht willkürlich die Dichtungstür vom Ofeninnenraum.

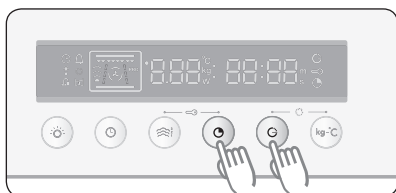
AUSSCHALTEN DES AKUSTISCHEN SIGNALS



- 1** Drehen Sie die **MODUSAUSWAHL** in die Position „AUS“.



- 2** Drücken Sie zum Ausschalten des akustischen Signals gleichzeitig auf die **GARZEIT-** und die **ENDZEIT-**Taste, und halten Sie sie drei Sekunden lang gedrückt.

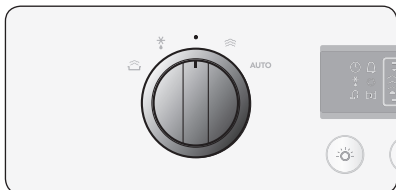


- 3** Drücken Sie zum erneuten Einschalten des akustischen Signals nochmals gleichzeitig auf die **GARZEIT-** und die **ENDZEIT-**Taste, und halten Sie sie drei Sekunden lang gedrückt.

KINDERSICHERUNGSSCHLOSS

Das Kindersicherungsschloss des Ofens ermöglicht Ihnen, die Bedienleiste zu sperren, sodass sie nicht versehentlich betätigt werden kann.

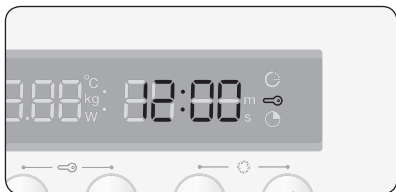
Sperren des Ofens:



- 1 Drehen Sie die **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL** in die Position „**AUS**“.



- 2 Drücken Sie gleichzeitig auf die **DAMPFSTUFE**-Taste und die **GARZEIT**-Taste, und halten Sie sie drei Sekunden lang gedrückt.



- 3 Auf dem Display wird ein Schlosssymbol angezeigt; dies bedeutet, dass alle Funktionen gesperrt sind.

Entsperren des Ofens:



- 1 Drehen Sie die **MODUSAUSWAHL** in die Position „**AUS**“. Drücken Sie gleichzeitig auf die **DAMPFSTUFE**-Taste und die **GARZEIT**-Taste, und halten Sie sie drei Sekunden lang gedrückt.



- 2 Auf dem Display verschwindet das Schlosssymbol; dies bedeutet, dass alle Funktionen entsperrt sind.

REINIGUNG IHRES DAMPFGAROFENS

Reinigen Sie Ihren Ofen regelmäßig, damit sich kein Fett und keine Speisereste ansammeln können, insbesondere an den Innen- und Außenflächen, der Tür und der Türversiegelung.

1. Reinigen Sie die Außenflächen mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser. Abspülen und trocknen.
2. Entfernen Sie alle Spritzer und Flecken im Innenraum mit einem in Seifenwasser getauchten Tuch. Abspülen und trocknen.
3. Um hart gewordene Speisereste zu lösen oder Gerüche zu entfernen, stellen Sie eine Tasse mit verdünntem Zitronensaft auf den Boden des leeren Ofens, und heizen Sie das Gerät mit maximaler Energie für 10 Minuten.
4. Waschen Sie den Innenraum aus.

Wichtig

- Achten Sie sorgfältig darauf, dass KEIN Wasser in die Lüftungsschlitze gerät.
- Scheuermittel oder chemische Lösungsmittel dürfen KEINESFALLS verwendet werden.
- Achten Sie IMMER darauf, dass die Türversiegelungen sauber sind, damit sich keine Partikel ansammeln können, die das korrekte Schließen der Tür behindern könnten.

LAGERUNG UND REPARATUR IHRES DAMPFGAROFENS

Reparaturen an dem Gerät sollten nur von einem qualifizierten Kundendiensttechniker durchgeführt werden.

Wenn der Ofen einer Reparatur bedarf, trennen Sie ihn von der Stromversorgung und wenden Sie sich an den Kundenservice von ATAG.

Halten Sie dabei die folgenden Informationen bereit:

- Die Modell- und die Seriennummer (an der Innenseite der Ofentür)
- Einzelheiten zur Garantie
- Klare Problembeschreibung

Wenn der Ofen vorübergehend gelagert werden muss, wählen Sie einen sauberen und trockenen Ort, da Staub und Feuchtigkeit den Ofen beschädigen können.

FEHLERCODES

Fehlercode	Allgemeine Funktionen
E-21	TEMP SENSOR OPEN ERROR Tritt aufgrund eines defekten Sensors, falsch verlegter Kabel, eines defekten PCB und dann auf, wenn der A/D-Wert, der von MICOM wahrgenommen wird, über 250 steigt.
E-22	TEMP SENSOR SHORT ERROR Tritt aufgrund eines defekten Sensors, falsch verlegter Kabel, eines defekten PCB und dann auf, wenn der A/D-Wert, der von MICOM wahrgenommen wird, unter 5 fällt.
E-23	TEMP SENSOR TARGET TEMP ERROR Tritt auf, wenn die Innentemperatur des Innenraums 30 Minuten lang die vom Nutzer eingestellte Zeit nicht erreicht.
E-24	ABNORMAL TEMP SENSING ERROR Tritt auf, wenn die Temperatur des Innenraums 10 Minuten lang über 250 °C liegt.
E-51	EEPROM OPEN ERROR Tritt auf, wenn die EEPROM-Kommunikation während des ersten Startvorgangs fehlschlägt.
E-53	EEPROM READ & WRITE ERROR EEPROM wird nicht verwendet.
E-71	STEAM SENSOR OPEN ERROR Tritt aufgrund eines defekten Dampfsensors, falsch verlegter Kabel, eines defekten PCB und dann auf, wenn der A/D-Wert, der von MICOM wahrgenommen wird, für 3 Minuten auf über 250 steigt.
E-72	STEAM SENSOR SHORT ERROR Tritt aufgrund eines defekten Dampfsensors, falsch verlegter Kabel, eines defekten PCB und dann auf, wenn der A/D-Wert, der von MICOM wahrgenommen wird, für 3 Minuten auf unter 5 fällt.
E-81	NAK SIGNAL ERROR Das Nak-Signal tritt auf, wenn der erste Startvorgang mehr als 1 Minute dauert.
E-83	COMMUNICATION ERROR Tritt auf, wenn zwischen Haupt- und Unter-PCB mehr als 10 Sekunden lang keine Kommunikation stattfindet.
SE	KEY SHORT ERROR Dieser Fehler tritt auf, wenn eine Taste gedrückt und mehr als 60 Sekunden lang gehalten wird. Er kann auftreten, wenn Wasser in die Bedienleiste eindringt oder sich Staubteilchen auf dem Touchpad befinden.

Wenn einer dieser Fehler auftritt, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst von ATAG.

TECHNISCHE DATEN

Modell	SX4411BUU SX4492BUU
Stromquelle	230 V - 50 Hz
Leistungsaufnahme Dampfgar-Modus	2800 W
Kühlverfahren	Kühlventilatormotor
Abmessungen Größe des Geräts: Einbaugröße:	B 595 x H 454 x T 569,4 mm B 555 x H 445 x T 548,8 mm
Volumen	50 Liter
Gewicht Netto Versand	33 kg 36,5 kg

ENTSORGUNG VON GERÄT UND VERPACKUNG

Die Verpackung des Gerätes kann dem Recycling zugeführt werden und aus den folgenden Materialien bestehen:

- Pappe
- Papier
- Polyethylenfolie (PE)
- FCKW-freies Polystyren (PS-Hartschaum)
- Polypropylen-Band (PP)

Diese Materialien sind umweltgerecht und nach den einschlägigen behördlichen Vorschriften zu entsorgen.



Das Gerät ist mit einem durchgestrichenen Abfallbehälter markiert. Dies bedeutet, dass die getrennte Entsorgung vorgeschrieben ist, um negative Auswirkungen auf die Umwelt und die öffentliche Gesundheit zu vermeiden. Wenn das Gerät außer Betrieb genommen wird, müssen Sie es einer speziellen Entsorgungseinrichtung bei Ihrer Gemeinde oder Ihrem Händler übergeben.

Die getrennte Entsorgung ermöglicht darüber hinaus die Wiedergewinnung von Materialien, die bei der Fertigung dieses Geräts verwendet wurden; dies spart Rohstoffe und Energie.



Konformitätserklärung

Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte die einschlägigen Europäischen Richtlinien, Entscheidungen und Vorschriften und die Anforderungen der aufgeführten Normen erfüllen.