



gebruiksaanwijzing
stoomoven

mode d'emploi
four à vapeur

Bedienungsanleitung
Dampfgerät

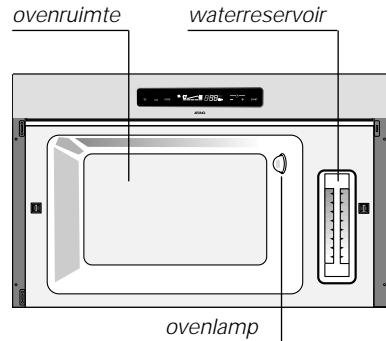
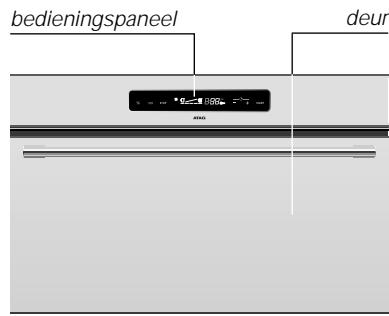
instructions for use
steam oven



gba 9961 - 3882

ATAG

ATAG



De bediening van deze stoomoven is eenvoudig. Met deze handleiding willen we vooral inzicht geven in alle mogelijkheden van dit toestel.

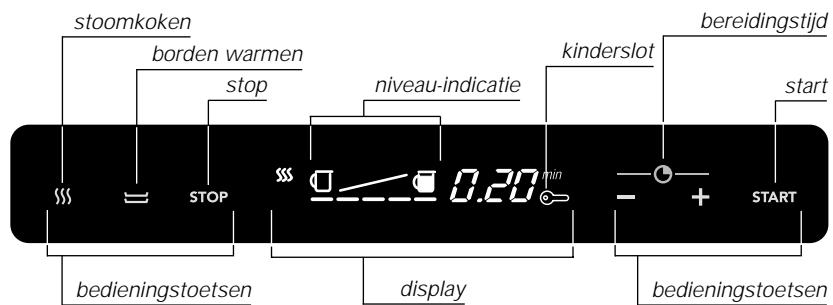
In het hoofdstuk "bediening" zijn de verschillende functies overzichtelijk gerangschikt. In het hoofdstuk "gebruik" vindt u informatie over het gebruik van het toebehoren. En in het hoofdstuk "onderhoud" leest u hoe u het toestel in optimale conditie houdt.

Voor de installatie is een separaat installatievoorschrift bijgevoegd. Hierin vindt u tevens de veiligheidsvoorschriften met betrekking tot de installatie en aansluiting.

Bewaar deze handleiding zorgvuldig zodat een eventuele volgende gebruiker er ook zijn voordeel mee kan doen.

Veel kookplezier!

bedieningspaneel



U heeft gekozen voor een stoomoven van Atag.
Optimaal gebruikscomfort en een eenvoudige bediening
stonden voorop bij de ontwikkeling van dit product.

Nadat u het gerecht in de stoomoven hebt geplaatst en het toestel hebt ingeschakeld, heeft u er geen omkijken meer naar. Roeren is niet nodig; aanbranden uitgesloten. U kunt zich daardoor volledig concentreren op de gerechten die u op conventionele wijze bereidt.

Wilt u borden warmen? Ook dat kan. De stoomoven houdt de borden warm totdat u ze eruit haalt.

veiligheid

waar u op moet letten

4

bediening

voorbereiding

5

bediening

stoomkoken

6

borden warmen

7

extra instellingen

kinderslot

8

kookaanwijzingen

toebehoren

9

onderhoud

reinigen

10 – 11

ovenlamp

12

storingen

wat moet ik doen als ...

13 – 14

milieu aspecten

verpakking en toestel afvoeren

15

algemeen

Vul het reservoir **altijd** voor het stoomkoken met water.

Gebruik **geen** gedestilleerd water. Dit is niet geschikt voor consumptie.

Verwijder het toebehoren uit de stoomoven en reinig het met een mild reinigingsmiddel.

Voor veiligheidsaanwijzingen rondom de installatie verwijzen wij naar de voor-schriften in het bijbehorende installatievoorschrift.

Reparaties mogen alleen door een bevoegd servicemonteur worden uitgevoerd.

Open nooit de behuizing en verander de mechanische en/of elektrische opbouw van het toestel niet. Dit kan leiden tot gevaarlijke situaties (aanraken van spanningvoerende onderdelen) en storingen.

Gebruik het toestel niet als het beschadigd is.

Bij reparatie of schoonmaakbeurten moet het toestel spanningsloos gemaakt worden. Neem de stekker uit de contactdoos of draai de schakelaar in de meterkast op nul.

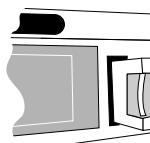
In verband met de elektrische veiligheid mag het toestel niet met hogedrukreinigers of stoomreinigers schoongemaakt worden.

Deze stoomoven is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik hem alleen voor het bereiden van gerechten en borden warmen.

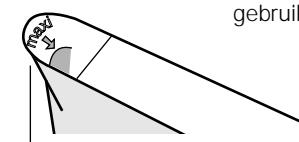
introductie

De stoomoven heeft 2 functies: stoomkoken en borden warmen. Daarbij kunt u de bereidingstijd instellen. Op deze en de volgende pagina's leest u hoe u de stoom- en bordenwarmfunctie gebruikt.

waterreservoir vullen



waterreservoir verwijderen



maximale niveau

- 1 Neem het waterreservoir uit de stoomoven.
- 2 Vul het met water tot aan het maximale niveau.
- 3 Schuif het waterreservoir weer in de oven.

tip

In gebieden met erg hard water kunt u het beste bronwater gebruiken.

niveau-indicatie



half vol



bijna leeg



leeg

De hoeveelheid water in het reservoir wordt in het display weergegeven. Wanneer het "lege kan" symbool knippert is het reservoir leeg.

Er klinkt een geluidssignaal. De deur kan geopend worden.

Als u de kan verwijdert stopt het geluidssignaal.

Vul het waterreservoir en plaats het terug.

Na het sluiten van de deur wordt het stoomkoken voltooid.

inschakelen



stoomkoken kiezen



bereidingstijd instellen



start

uitschakelen



stoomsymbool
knippert

Drie minuten voor het einde van de bereidingstijd verdwijnt de niveau-indicatie uit het display.

Het stomen is gestopt. De stoom ontsnapt uit de ovenruimte. Tijdens het ontsnappen van de stoom knippert het stoomsymbool.

Het einde van de bereidingstijd wordt aangegeven door een geluidssignaal.

Het gerecht wordt warmgehouden totdat u de deur opent of op de stoptoets drukt. Dan stopt ook het geluidssignaal.



stop

- 1 Druk op de stoptoets.
- 2 Neem het gerecht uit de stoomoven.
Let op: Het gerecht is heet!
- 3 Lediig het waterreservoir.
- 4 Wrijf de bodem en de deur van de stoomoven droog.

De ventilator draait na het openen van de deur nog twee minuten door.

onderbreken stoomproces

Wij adviseren om het stoomproces niet te onderbreken. Doe dit alleen wanneer dit noodzakelijk is, bijv. voor het bijvullen van het reservoir.

- 1 Druk op de stoptoets.

Het programma stopt. In het display verschijnt de resterende wachttijd; het stoomsymbool knippert.

- 2 Sluit de deur.

Na het sluiten van de deur wordt het stoomkoken voltooid.

borden warmen



borden warmen

- 1 Druk op de toets borden warmen.

Het symbool en de standaard tijd (30 minuten) lichten op in het display.

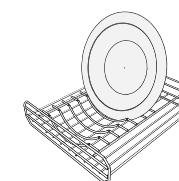
- 2 Stel met de + / - toets de tijd in.

U kunt een tijd kiezen tussen 10 en 60 minuten.

- 3 Druk op de starttoets.

In het display zijn zichtbaar:
- de geselecteerde functie;
- het waterniveau in het reservoir;
- de resterende tijd.

tip



bordenrek

U kunt de borden het beste buiten de oven in het bordenrek plaatsen (maximum diameter van 25 cm).



sleutelsymbool licht
op

Het toestel is voorzien van een kinderslot. Als het kinderslot is ingeschakeld kunnen de toetsen niet bediend worden.

op slot

Druk ca. 5 seconden op de stoptoets.

Het sleutelsymbool licht op in het display: u hoort een signaal.

van slot

Druk ca. 5 seconden op de starttoets.

Het sleutelsymbool dooft; u hoort een signaal.

Om energie te sparen dooft het display na tien minuten.

Wanneer u een toets aanraakt licht het sleutelsymbool weer op.

introductie

Bij het stomen kunt u het bijgeleverde toebehoren gebruiken. U kunt ook gebruik maken van serviesgoed van hittebestendig glas, keramiek, porselein of kunststof. Gebruik geen kartonnen bordjes of schaaltjes. Deze zijn niet vochtbestendig.

schalen



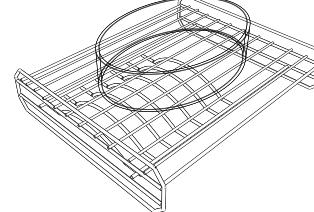
Gebruik de schaal voor het terugwinnen van kookvocht samen met de geperforeerde schaal. Het opgevangen kookvocht kunt u gebruiken als basis voor een saus.

Let op: Het kookvocht is heet!

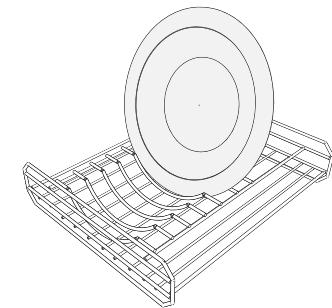
Stoom rijst en pasta's zonder de geperforeerde schaal. Asperges kunt u op een schaal rangschikken en in de stoomoven koken.

draagrooster met bordenstandaard

Het rooster wordt ook gebruikt als bordenstandaard.



draagrooster



bordenstandaard

na gebruik

*Stomen is een schoon proces.
Vanuit hygiënisch standpunt is het toch verstandig het waterreservoir na ieder gebruik te ledigen en samen met het interieur te reinigen.*

Neem het **interieur** af met een vochtige spons. Wrijf het daarna droog met een doek.

Spoel het **waterreservoir** na gebruik om. Gebruik eventueel wat vaatwasmiddel. Naspoelen met schoon water.

Reinig het **toebehoren** met een mild reinigingsmiddel. Het toebehoren mag ook in de vaatwasmachine gereinigd worden.

periodiek



afschermplaat

Afhankelijk van de waterhardheid kan er kalkaanslag op het verwarmingselement ontstaan.

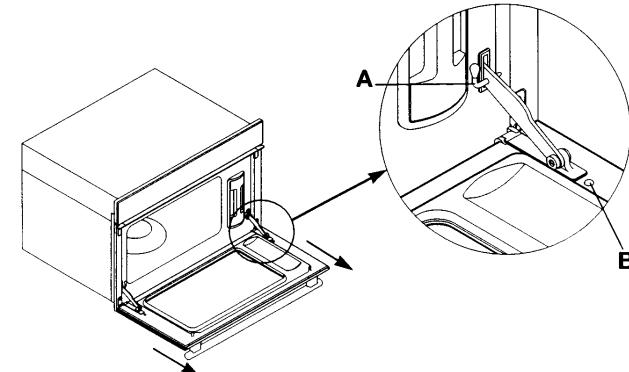
- 1 Open de deur van de stoomoven.
- 2 Verwijder het rooster en de afschermpaat uit de ovenruimte.
- 3 Trek het stoompijpje – voorzichtig – naar u toe en verwijder het.
- 4 Maak het verwarmingselement schoon met huishoudazijn.
- 5 Plaats de onderdelen in omgekeerde volgorde terug.

let op

Gebruik **nooit** chloorbleekmiddelen en schuurpoeders of - sponsjes.

demontage van de deur

Om het reinigen van de oven te vergemakkelijken kan de deur gedemonteerd worden.

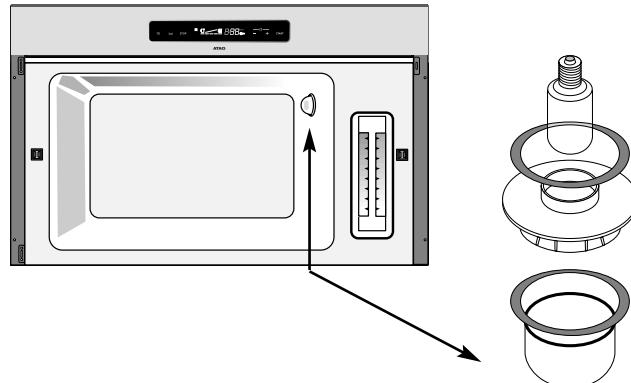


- 1 Open de deur.
- 2 Plaats de assen (A) in de openingen die zich in de scharnieren bevinden (zie detail).
- 3 Verwijder de schroeven (B).
- 4 Verwijder de deur.

Plaats de deur in omgekeerde volgorde terug. Vergeet niet om eerst de assen (A) uit de scharnieren te verwijderen voordat u de oven deur weer sluit.

gloeilamp vervangen

gloeilamp:
15 W; 300 °C;
220/240 V;
fitting E14.



Let op: Schakel het toestel eerst uit voordat u de gloeilamp aanraakt. De gloeilamp bevindt zich rechts achterin de oven (zie illustratie).

- 1 Draai het beschermkapje een kwartslag naar links.
- 2 Schroef de gloeilamp los.
- 3 Vervang de gloeilamp.
- 4 Montere het beschermkapje weer.

Zorg ervoor dat de afdichtingen zich op de juiste plaats bevinden.

Wanneer het toestel niet goed werkt, betekent dit niet altijd dat het defect is. Probeer het euvel eerst zelf als volgt te verhelpen. Bel de servicedienst indien onderstaande adviezen niet helpen.

storing	oorzaak	oplossing
Ovenlamp brandt niet.	Niveau-indicator knippert terwijl het reservoir vol is.	Het reservoir is niet goed geplaatst. Plaats het reservoir op de juiste wijze.
Ovenlamp brandt niet.	Het detectiesysteem is defect.	Bel de servicedienst.
Ovenlamp brandt niet.	Display licht niet op nadat er op één van de zes bedieningstoetsen is gedrukt.	Geen stroomtoevoer. Stekk de stekker in het stopcontact.
Ovenlamp brandt niet.	Zekering in de meterkast defect.	Vervang de zekering.
Ovenlamp brandt niet.	Elektronica defect.	Bel de servicedienst.
Water of stoom lekt uit oven.	Toestel niet ingeschakeld.	Schakel het toestel in.
Onderbroken zoemend geluid tijdens koken.	Lamp defect.	Oven uitschakelen en de lamp vervangen.
Onderbroken zoemend geluid tijdens koken.	Geen stroomtoevoer.	Stekk de stekker in het stopcontact.
Onderbroken zoemend geluid tijdens koken.	Zekering in de meterkast defect.	Vervang de zekering.
Deur niet goed gesloten.	Deur niet goed gesloten.	Sluit de deur op de juiste wijze.
U hoort de pomp.	Deurafdichting defect.	Bel de servicedienst.
Dit is normaal.	Onderbroken zoemend geluid tijdens koken.	

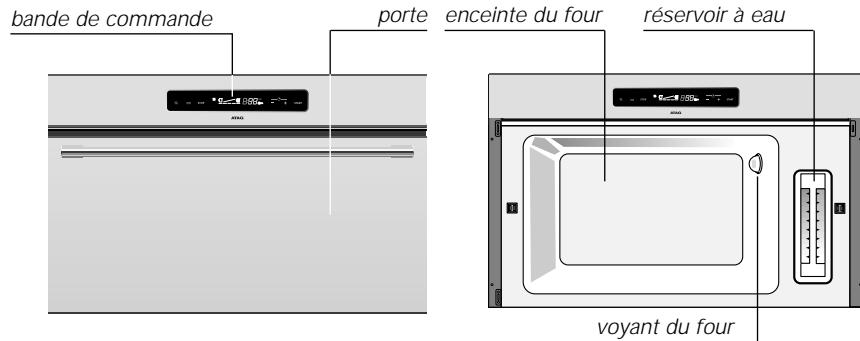
storing	oorzaak	oplossing
Melding F1 verschijnt.	Storing in de elektronische component van de oven.	Bel de servicedienst.
Melding F2 verschijnt.	Het verwarmingselement functioneert niet goed.	Bel de servicedienst.
Melding F3 verschijnt.	Het waterreservoir is niet juist geplaatst.	Druk op de "stop" toets. Open de ovendeur. Plaats het waterreservoir op de juiste wijze. Selecteer opnieuw de stoom- of bordenwarm-functie. Bel de servicedienst indien de melding blijft verschijnen.

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

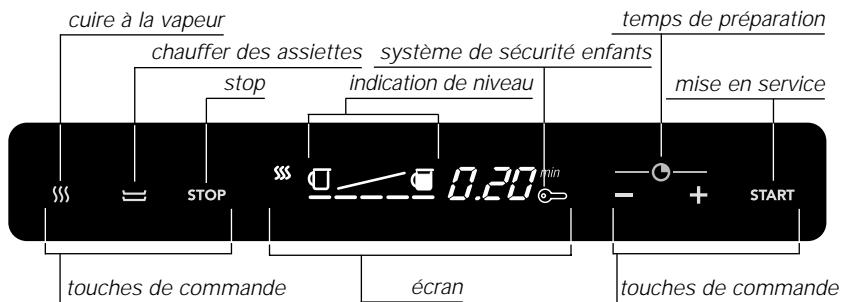
- karton;
- polyethyleenfolie (PE);
- CFK-vrij polystyreen (PS-hardschuim).

Deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen afvoeren.

De overheid kan u ook informatie verschaffen over het op verantwoorde wijze afvoeren van afgedankte huishoudelijke apparaten.



bande de commande



La commande de ce four à vapeur est simple. A l'aide de ce mode d'emploi, nous tenons à vous présenter toutes les possibilités de cet appareil.

Dans le chapitre "commande", nous avons classé avec clarté les diverses fonctions. Dans le chapitre "utilisation", vous trouverez une information sur l'utilisation des accessoires. Et dans le chapitre 'entretien', vous pourrez lire comment entretenir de façon optimale l'état de votre appareil.

Une consigne Installation a été ajoutée séparément. Elle se rapporte à l'installation. Elle renferme également des consignes de sécurité visant l'installation et le branchement.

Conservez soigneusement ce mode d'emploi pour le successeur éventuel de cet appareil.

Nous vous souhaitons bien du plaisir en utilisant cet appareil.

Vous avez choisi un four à vapeur Atag. Lors du développement de ce produit, un confort d'utilisation optimal et une commande simple ont été les points qui ont reçu toute notre attention.

Après avoir placé votre plat dans le four à vapeur et avoir enclenché l'appareil, celui-ci se chargera du reste. Vous n'avez pas besoin de mélanger. Le risque que votre plat brûle est également exclu. Tout ce qu'il vous reste à faire, c'est de porter toute votre attention à ce que vous préparez sous une forme traditionnelle.

Souhaitez-vous réchauffer des assiettes ? Pas de problème. Le four à vapeur tient vos assiettes au chaud jusqu'à leur enlèvement.

sécurité

les points qui méritent votre attention	4
---	---

commande

préparation	5
-------------	---

commande

cuire à la vapeur	6
chauffer des assiettes	7

régagements supplémentaires

système de sécurité enfants	8
-----------------------------	---

conseils de cuisson

accessoires	9
-------------	---

entretien

nettoyer	10 – 11
voyant du four	12

pannes

que faire si...	13 – 14
-----------------	---------

environnement

que faire de l'emballage et de l'appareil	15
---	----

généralités

Avant d'utiliser votre appareil, veuillez **toujours** remplir le réservoir d'eau.

N'utilisez **pas** d'eau distillée. Ce n'est pas apte à la consommation.

Enlevez les accessoires du four à vapeur et nettoyez avec un produit d'entretien doux.

*Si pour l'installation,
vous souhaitez
recevoir des conseils
de sécurité, veuillez
consulter les
consignes jointes à la
consigne Installation.*

Seul un installateur agréé est autorisé à faire les réparations.

N'ouvrez jamais le logement. N'apportez pas non plus de modifications à la construction mécanique et/ou électrique de l'appareil. Ceci peut conduire à des situations dangereuses (toucher des éléments conductrices de tension) et à des pannes.

En cas de détériorations à l'appareil, ne l'utilisez pas.

En cas de réparations ou de nettoyage, l'appareil ne doit plus se trouver sous tension. Débranchez l'appareil ou positionnez sur zéro l'interrupteur dans le placard à compteurs.

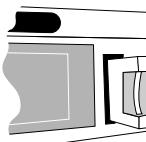
En rapport avec la sécurité électrique, il ne faut pas nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs haute pression ou des nettoyeurs à vapeur.

Ce four à vapeur a été conçu pour un usage ménager. Utilisez-le seulement pour cuire vos plats ou chauffer vos assiettes.

introduction

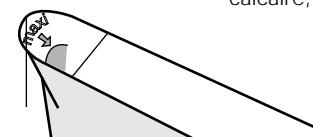
Le four à vapeur a 2 fonctions : cuire à la vapeur et chauffer des assiettes. Vous avez également la possibilité de programmer le temps de préparation. Sur ces pages et sur celles qui vont suivre, vous pourrez lire comment utiliser les fonctions vapeur et chauffe-plats.

remplir le réservoir à eau



enlevez le réservoir à eau

- 1 Enlevez le réservoir à eau du four à vapeur.
- 2 Remplissez d'eau jusqu'au niveau maximum.
- 3 Remettez le réservoir à eau dans le four.



niveau maximum

conseil
Si vous vous trouvez dans une zone où l'eau est riche en calcaire, utilisez de préférence de l'eau minérale.

indication de niveau



moitié plein

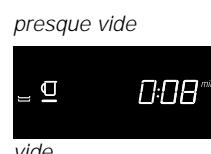
L'écran va afficher la quantité d'eau dans le réservoir. Lorsque le symbole "pot vide" va clignoter, c'est que le réservoir est vide.

Un signal sonore se déclenchera. Il sera alors possible d'ouvrir la porte.



presque vide

Lorsque vous aurez enlevé le réservoir, le signal s'arrêtera. Remplissez le réservoir à eau, puis replacez-le.



Après fermeture de la porte, la cuisson à la vapeur sera accomplie.

commande cuisson à la vapeur

mise en service



sélectionner cuisson

à la vapeur



programmer le temps
de préparation



marche

mise hors service



symbole vapeur
clignote



stop

- 1 Appuyez sur la touche cuire à la vapeur.
Le symbole vapeur et la durée de préparation standard (25 minutes) vont s'allumer sur l'écran.
- 2 Programmez le temps de préparation en utilisant la touche + / -.
Vous pouvez choisir un temps de préparation entre 10 et 60 minutes.
- 3 Appuyez sur la touche Start.
*L'écran affiche :
- la fonction sélectionnée ;
- le niveau d'eau dans le réservoir ;
- le temps de préparation restant.*

*Trois minutes avant la fin du temps de préparation, l'indication de niveau disparaît de l'écran.
L'opération Vapeur s'arrête.
La vapeur s'échappe de l'enceinte du four. Pendant l'évacuation de la vapeur, le symbole Vapeur clignote.
La fin du temps de préparation est signalée par un signal sonore.*

Le plat est maintenu au chaud jusqu'à ouverture de la porte ou jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche stop. Le signal sonore sera ainsi aussi arrêté.

- 1 Appuyez sur la touche Stop.
- 2 Enlevez le plat du four à vapeur.
Attention : le plat est chaud !
- 3 Videz le réservoir à eau.
- 4 Essuyez la sole et la porte du four à vapeur.

Le ventilateur continue de fonctionner pendant 2 minutes après ouverture de la porte.

commande chauffer des assiettes

interrompre le processus de vapeur

- Nous vous conseillons de ne pas interrompre le processus de vapeur. N'agissez ainsi qu'en cas de nécessité, par exemple, pour remplir le réservoir.*
- 1 Appuyez sur la touche Arrêt.
Le programme va s'arrêter. L'écran affiche le temps d'attente restant ; le symbole Vapeur clignote.
 - 2 Fermez la porte.
Après fermeture de la porte, la cuisson à la vapeur sera achevée.

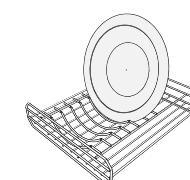
chauffer des assiettes



chauffer des
assiettes

- 1 Appuyez sur la touche pour chauffer les assiettes.
L'écran affiche le symbole et le temps standard (30 minutes).
- 2 Programmez le temps en utilisant les touches + ou -.
Vous pouvez sélectionner un temps entre 10 et 60 minutes.
- 3 Appuyez sur la touche Start.
*L'écran affiche :
- la fonction sélectionnée ;
- le niveau d'eau dans le réservoir ;
- le temps restant.*

conseil



étage à assiettes

Sortez de préférence l'étagère à assiettes pour ranger les assiettes (diamètre max. de 25 cm).



le symbole Clé est enclenché

L'appareil comprend un système de sécurité enfants. Lorsque ce système est enclenché, il n'est plus possible d'utiliser les touches.

verrouiller

Appuyez 5 secondes sur la touche Stop.

L'écran affiche le symbole clé. Vous devez entendre un signal.

déverrouiller

Appuyez 5 secondes sur la touche Start.

Le symbole Clé s'éteint. Vous devez entendre un signal.

Pour économiser de l'énergie, l'écran s'éteint après dix minutes. Si vous touchez une touche, le symbole Clé va de nouveau s'afficher.

introduction

Vous pouvez mettre dans le four à vapeur les accessoires livrés. Il en est de même pour votre service s'il est en verre, en céramique, en porcelaine ou en plastique et s'il peut résister à la chaleur. N'utilisez pas d'assiettes, ni de plats en carton. Ces produits sont sensibles à l'humidité.

plats



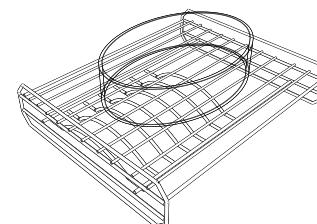
Utilisez le plat ensemble avec le plat perforé pour récupérer le jus de cuisson. Vous pouvez utiliser ce jus pour faire une sauce.

Attention : le jus de cuisson est chaud !

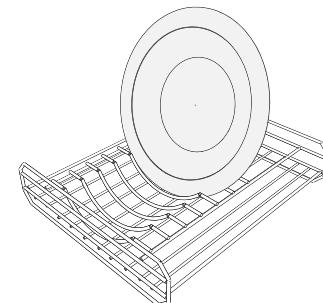
Faites cuire du riz, des pâtes sans utiliser le plat perforé. Les asperges peuvent être cuites dans le four à vapeur en utilisant un simple plat.

grille-support avec standard pour assiettes

Il est également possible d'utiliser la grille-support comme standard pour assiettes.



grille-support



standard pour assiettes

na gebruik

- Cuire à la vapeur est un processus propre.* Nettoyez l'**intérieur** avec une éponge humide. Séchez ensuite avec un torchon.
- D'un point de vue hygiénique, il est tout de même important de vider le réservoir après chaque utilisation et de le nettoyer ensemble avec l'intérieur.* Rincez ensuite le **réservoir à eau** après utilisation. Utilisez éventuellement le produit que vous employez dans votre lave-vaisselle, en petite quantité.
- Nettoyez les **accessoires** avec un nettoyant doux. Les accessoires peuvent aussi se laver dans le lave-vaisselle.

quotidiennement

En fonction de la dureté de l'eau, un dépôt de calcaire peut se présenter sur la résistance.



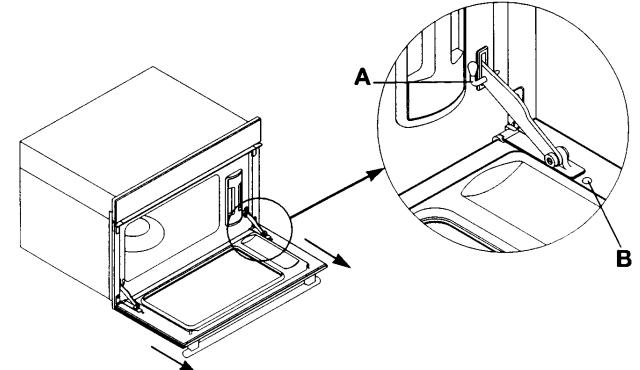
plaque de protection

attention

N'utilisez **jamais** de produits à base de chlore, ni de produits abrasifs, ni d'éponges à récurer.

démontage de la porte

Pour faciliter le nettoyage de la porte, il est possible de démonter la porte du four.



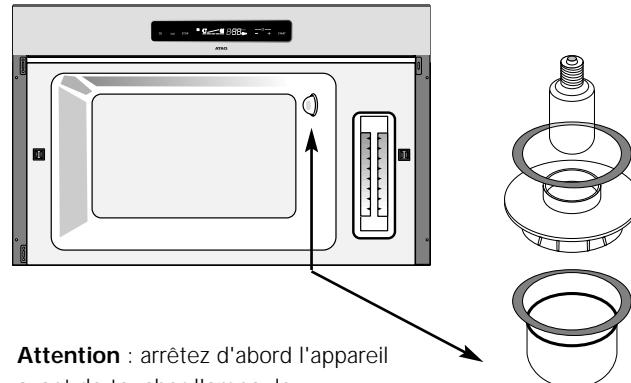
- 1 Ouvrez la porte.
- 2 Placez les axes (A) dans les ouvertures qui se trouvent dans les charnières (voir détail).
- 3 Éliminez les vis (B).
- 4 Enlevez la porte.

Reprenez les étapes dans le sens inverse pour remonter la porte.

N'oubliez pas d'enlever d'abord les axes des charnières (A) avant de refermer la porte du four.

remplacement de l'ampoule

ampoule : 15W ;
300 °C ; 220/240 V ;
culot E14.



Attention : arrêtez d'abord l'appareil avant de toucher l'ampoule.

L'ampoule se trouve dans le four à l'arrière droit (voir illustration).

- 1 Tournez d'un quart de tour le capot de protection vers la gauche.
- 2 Dévissez l'ampoule.
- 3 Remplacez l'ampoule.
- 4 Remontez le capot de protection.

Veuillez à ce que les joints soient bien remis à leur place.

Si l'appareil ne fonctionne pas bien, ceci ne veut pas dire forcément qu'il est en panne. Essayez de résoudre d'abord le problème vous-même comme suit. Appelez le service après-vente si les conseils ci-dessous ne vous aident pas.

pannes	causes	solutions
L'indicateur de niveau clignote alors que le réservoir est plein.	Le réservoir est mal placé.	Placez le réservoir correctement.
L'écran ne s'éclaire pas après avoir appuyé sur une des six touches de commande.	Le système de détection est en panne.	Appelez le service après-vente.
Le voyant du four ne s'allume pas.	Absence d'alimentation de vapeur. Fusible a sauté dans le placard à compteurs.	Branchez l'appareil. Remplacez le fusible.
La lampe est cassée.	Panne d'électronique.	Appelez le service après-vente.
L'appareil n'est pas enclenché.	L'appareil n'est pas enclenché.	Branchez l'appareil.
Absence d'alimentation de vapeur.	La lampe est cassée.	Eteignez l'appareil et remplacez la lampe.
Le fusible a sauté dans le placard à compteurs.	Absence d'alimentation de vapeur.	Branchez l'appareil.
Fuite d'eau ou de vapeur du four.	Le fusible a sauté dans le placard à compteurs.	Remplacez le fusible.
La porte n'est pas bien fermée.	La porte n'est pas bien fermée.	Fermez correctement la porte.
Le joint de la porte est en mauvais état.	Le joint de la porte est en mauvais état.	Appelez le service après-vente.
Son vrombissant et discontinu pendant la cuisson.	Son vrombissant et discontinu pendant la cuisson.	Vous entendez la pompe. C'est normal.

**pannes
que faire si...**

pannes	causes	solutions
Message F1 s'affiche.	Panne dans l'élément électronique du four.	Appelez le service après-vente.
Message F2 s'affiche.	Mauvais fonctionnement de la résistance.	Appelez le service après-vente.
Message F3 s'affiche.	Mauvais placement du réservoir à eau.	Appuyez sur la touche Stop. Ouvrez la porte du four. Placez correctement le réservoir à eau. Sélectionnez de nouveau la fonction chauffe-plats ou vapeur. Appelez le service après-vente si la mention se maintient à l'écran.

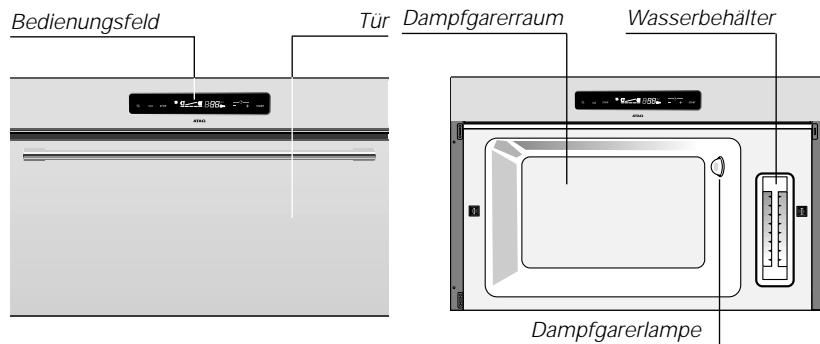
**environnement
que faire de l'emballage et de l'appareil**

L'emballage de l'appareil est recyclable. Il est possible de réutiliser :

- carton ;
- polyéthylène (PE) ;
- polystyrène sans CFC (mousse rigide en PS).

Vous devez vous débarrasser de ces matériaux d'une manière justifiée et conformément aux réglementations administratives.

L'administration peut aussi vous fournir des informations pour vous débarrasser de façon justifiée des appareils ménagers usés.



Die Bedienung dieses Dampfgärters ist einfach. Mit dieser Anleitung möchten wir vor allem Einblick in alle Möglichkeiten dieses Gerätes bieten.

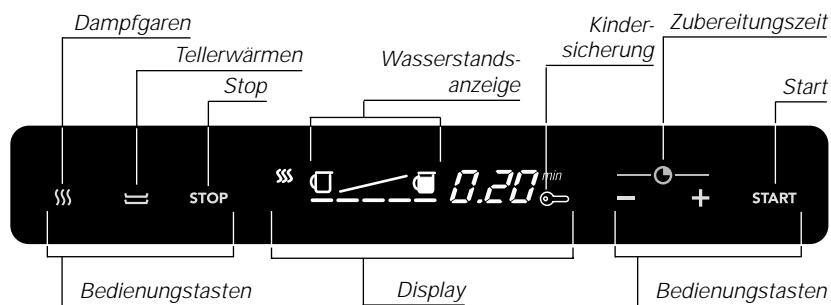
Im Kapitel „Bedienung“ sind die jeweiligen Funktionen übersichtlich angeordnet. Im Kapitel "Gebrauch" finden Sie Informationen über den Gebrauch des Zubehörs. Und im Kapitel „Pflege“ lesen Sie, wie Sie das Gerät in optimalem Zustand halten.

Zur Installation ist eine gesonderte Installationsanweisung beigefügt. Hier finden Sie auch die Sicherheitshinweise hinsichtlich Installation und Anschluß.

Heben Sie diese Anleitung sorgfältig auf. Auch für einen Nachbenutzer des Gerätes kann sie von Nutzen sein.

Viel Spaß beim Kochen.

Bedienungsfeld



Ihre Wahl ist auf ein Dampfgarerät von ATAG gefallen.
Optimaler Gebrauchskomfort und einfache Bedienung hatten bei der Entwicklung dieses Produktes Priorität.

Stellen Sie das vorbereitete Gericht in das Gerät und schalten Sie es ein. Für den Rest sorgt das Gerät. Rühren ist nicht erforderlich und ein Anbrennen ist ausgeschlossen. Sie können sich ganz auf die Gerichte konzentrieren, die auf konventionelle Weise zubereitet werden sollen.

Sollen Teller erwärmt werden? Auch das ist möglich. Das Gerät hält die Teller warm, bis sie herausgenommen werden.

Sicherheit

Worauf Sie achten müssen	4
--------------------------	---

Bedienung

Vorbereitung	5
--------------	---

Bedienung

Dampfgaren	6
Tellerwärmen	7

Extraeinstellungen

Kindersicherung	8
-----------------	---

Kochanweisungen

Zubehör	9
---------	---

Pflege/Wartung

Reinigen	10 – 11
Dampfgarerlampe	12

Störungen

Was ist, wenn...	13 – 14
------------------	---------

Umweltaspekte

Entsorgung von Verpackung und Gerät	15
-------------------------------------	----

Allgemein

Für die Sicherheitsanweisungen zur Installation verweisen wir auf die dazugehörigen Installationsanweisungen.

Vor dem Dampfgaren **immer** erst den Behälter mit Wasser füllen.

Verwenden Sie **kein** destilliertes Wasser. Es ist nicht zum Verzehr geeignet.

Entfernen Sie das Zubehör aus dem Gerät und reinigen Sie es mit einem milden Reinigungsmittel.

Reparaturen dürfen nur von einem befugten Kundendiensttechniker durchgeführt werden.

Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Gerätes und verändern Sie nicht den mechanischen und/oder elektrischen Aufbau des Gerätes. Dies könnte Sie gefährden (Berührung von spannungsführenden Teilen) und zu Funktionsstörungen des Gerätes führen.

Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist.

Das Gerät ist bei Reparaturen oder zu Reinigungszwecken spannungslos zu machen. Ziehen Sie hierzu den Stecker aus der Steckdose oder stellen Sie den Schalter im Sicherungskasten auf Null.

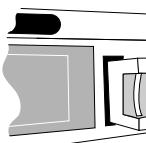
Im Zusammenhang mit der elektrischen Sicherheit ist die Verwendung von Hochdruckreinigern oder Dampfstrahlreinigern untersagt.

Dieses Gerät wurde für Haushaltzwecke entworfen. Benutzen Sie es nur zur Zubereitung von Speisen und zum Tellerwärmen.

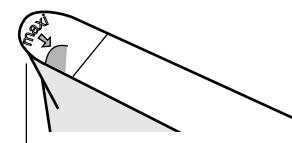
Einführung

Das Dampfgarterät hat zwei Funktionen: Dampfgaren und Tellerwärmen. Sie können die Zubereitungszeit einstellen. Auf dieser und auf den nächsten Seiten lesen Sie, wie die Dampf- und Tellerwärmfunktion zu benutzen sind.

Wasserbehälter füllen



Wasserbehälter herausnehmen



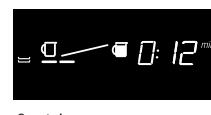
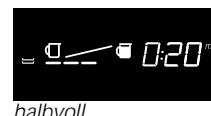
Höchststand

- 1 Nehmen Sie den Wasserbehälter aus dem Gerät.
- 2 Füllen Sie ihn bis zum Höchststand mit Wasser.
- 3 Schieben Sie den Behälter wieder in das Gerät.

Tip

In Gebieten mit sehr hartem Wasser empfiehlt sich die Verwendung von Mineralwasser.

Wasserstandsanzeige



Die Wassermenge im Behälter wird im Display angezeigt. Wenn das Symbol ‚leere Kanne‘ blinkt, ist der Behälter leer. Es ertönt ein akustisches Signal. Die Tür kann geöffnet werden.

Wenn Sie die Kanne entfernen, stoppt das akustische Signal. Füllen Sie den Wasserbehälter und schieben Sie ihn wieder in das Gerät.

Nachdem die Tür geschlossen wurde, wird der Dampfgarvorgang abgeschlossen.

Einschalten



Dampfgaren wählen



Zubereitungszeit
einstellen



Start

Ausschalten



Dampfsymbol blinkt



Stop

- 1 Drücken Sie die Taste Dampfgaren.
Das Dampfsymbol und die Standard-Zubereitungszeit (25 Minuten) leuchten auf dem Display auf.
- 2 Stellen Sie mit der + / - Taste die Zubereitungszeit ein.
Sie können eine Zubereitungszeit zwischen 10 und 60 Minuten wählen.
- 3 Drücken Sie die Start-Taste.
*Im Display sind sichtbar:
– die gewählte Funktion;
– der Wasserstand im Behälter;
– die Restzubereitungszeit.*

Drei Minuten vor dem Ende der Zubereitungszeit verschwindet die Wasserstandsanzeige aus dem Display. Der Dampfgarvorgang wurde beendet. Der Dampf entweicht aus dem Geräteraum. Beim Entweichen des Dampfs blinkt das Dampfsymbol. Das Ende der Zubereitungszeit wird durch ein akustisches Signal angezeigt.

Das Gericht wird warm gehalten, bis die Tür geöffnet oder die Stop-Taste betätigt wird. Dann stoppt auch das akustische Signal.

- 1 Drücken Sie die Stop-Taste.
- 2 Nehmen Sie das Gericht aus dem Dampfgarerät.
Achtung: Das Gericht ist heiß!
- 3 Leeren Sie den Wasserbehälter.
- 4 Reiben Sie den Boden und die Tür des Gerätes trocken.

Das Gebläse ist noch zwei Minuten nach dem Öffnen der Tür in Betrieb.

Unterbrechung des Dampfgarvorgangs

- 1 Drücken Sie die Stop-Taste.
Das Programm stoppt. Im Display erscheint die Restwartezeit; das Dampfsymbol blinkt.
- 2 Schließen Sie die Tür.
Nachdem die Tür geschlossen wurde, wird der Dampfgarvorgang beendet.

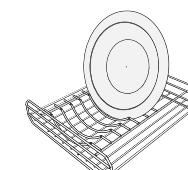
Tellerwärmen



Tellerwärmen

- 1 Drücken Sie die Taste Tellerwärmen.
Das Symbol und die Standardzeit (30 Minuten) leuchten auf dem Display auf.
- 2 Stellen Sie mit der + / - Taste die Zeit ein.
Sie können eine Zeit zwischen 10 und 60 Minuten wählen.
- 3 Drücken Sie die Start-Taste.
*Im Display sind sichtbar:
– die gewählte Funktion;
– der Wasserstand im Behälter;
– die Restzeit.*

Tip



Tellerständer

Sie können die Teller am besten außerhalb des Gerätes auf den Tellerständern stellen (Höchstdurchmesser 25 cm).



Schlüsselsymbol
leuchtet auf

Das Gerät ist mit einer Kindersicherung ausgestattet. Bei eingeschalteter Kindersicherung können die Tasten nicht benutzt werden.

Verriegelt

Drücken Sie ca. 5 Sekunden die Stop-Taste.

Das Schlüsselsymbol leuchtet im Display auf; Sie hören ein Signal.

Entriegelt

Drücken Sie ca. 5 Sekunden die Start-Taste.

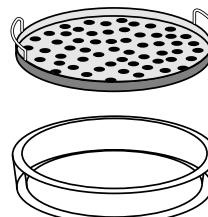
Das Schlüsselsymbol erlischt; Sie hören ein Signal.

Zur Energieersparnis erlischt die Anzeige auf dem Display nach 10 Minuten. Bei Berührung einer Taste leuchtet das Symbol wieder auf.

Einführung

Beim Garen können Sie die zum Lieferumfang des Dampfgangerätes gehörenden Zubehörteile benutzen. Auch Geschirr aus hitzebeständigem Glas, Keramik, Porzellan oder Kunststoff kann benutzt werden. Benutzen Sie keine Pappsteller oder -schälchen. Sie sind nicht feuchtigkeitsbeständig.

Schalen



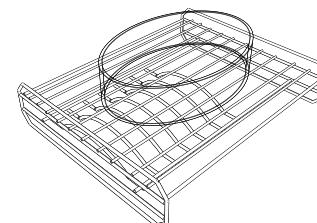
Benutzen Sie die Schale zum Auffangen von Kochfeuchtigkeit zusammen mit der Siebschale. Die aufgefangene Kochfeuchtigkeit kann als Basis für eine Sauce verwendet werden.

Achtung: Die Kochfeuchtigkeit ist heiß!

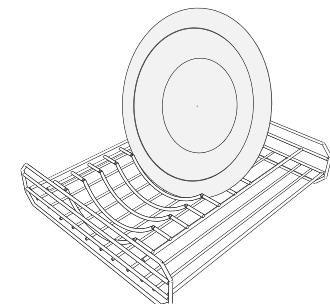
Reis und Nudeln ohne Siebschale dampfgaren. Spargel kann auf einer Platte angerichtet und im Dampfgangerät zubereitet werden.

Abstellrost mit Tellerständer

Der Rost wird auch als Tellerständer benutzt.



Abstellrost



Tellerständer

Nach der Benutzung

Dampfgaren ist eine saubere Angelegenheit. Aus Hygienegründen empfiehlt es sich jedoch, den Wasserbehälter nach jedem Gebrauch zu leeren und zusammen mit dem Innenraum zu reinigen.

- Reinigen Sie die **Innenseite** mit einem feuchten Schwamm. Dann mit einem Tuch trocken reiben.
- Spülen Sie den **Wasserbehälter** nach der Benutzung aus. Verwenden Sie eventuell etwas Spülmittel. Mit sauberem Wasser nachspülen.
- Reinigen Sie das **Zubehör** mit einem milden Reinigungsmittel. Das Zubehör kann auch im Geschirrspüler gereinigt werden.

Regelmäßig



afschermplaat

Je nach Wasserhärte kann sich auf dem Heizelement Kalk absetzen.

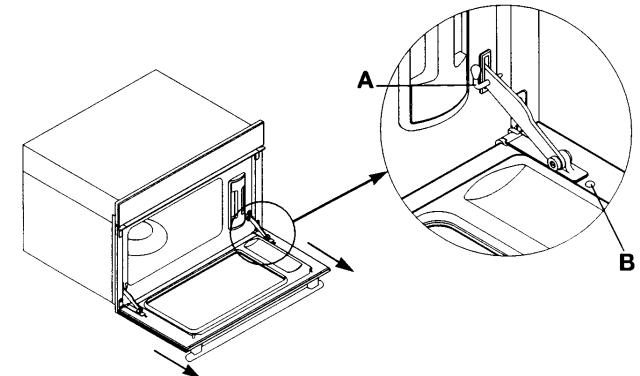
- 1 Öffnen Sie die Tür des Dampfgartengerätes.
- 2 Nehmen Sie den Rost und die Abdeckplatte aus dem Gerät.
- 3 Ziehen Sie die Dampfdüse – vorsichtig – zu sich hin und nehmen Sie diese heraus.
- 4 Reinigen Sie das Heizelement mit Essigreiniger.
- 5 Setzen Sie die Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder ein.

Achtung

Benutzen Sie **niemals** Chlorbleichmittel und Scheuerpulver oder Scheuerschwämme.

Ausbau der Tür

Die Tür lässt sich ausbauen, was das Reinigen vereinfacht.

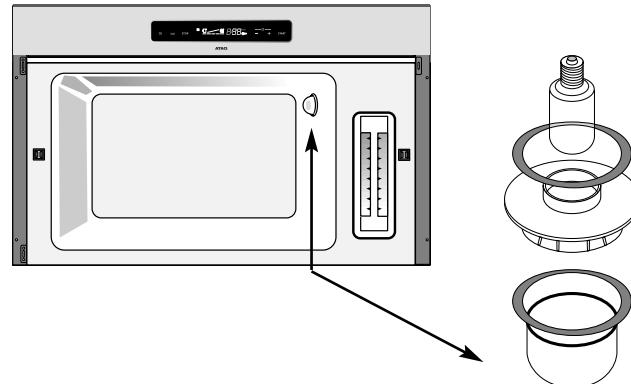


- 1 Öffnen Sie die Tür.
- 2 Bringen Sie die Achsen (A) in den Öffnungen an, die sich in den Scharnieren befinden (siehe Detail).
- 3 Entfernen Sie die Schrauben (B).
- 4 Nehmen Sie die Tür heraus.

Setzen Sie die Tür in umgekehrter Reihenfolge wieder ein. Vergessen Sie nicht, erst die Achsen (A) aus den Scharnieren zu entfernen, bevor Sie die Tür wieder schließen.

Lampe austauschen

Glühlampe:
15 W; 300 °C;
220/240 V;
Fassung E14.



Achtung: Schalten Sie das Gerät erst aus, bevor Sie einen Lampenwechsel vornehmen. Die Lampe befindet sich rechts hinten im Gerät (siehe Abbildung).

- 1 Drehen Sie die Lampenabdeckung eine Vierteldrehung nach links.
- 2 Schrauben Sie die Lampe los.
- 3 Tauschen Sie die Lampe aus.
- 4 Bringt Sie die Lampenabdeckung wieder an.

Sorgen Sie dafür, dass sich die Dichtungen an der richtigen Stelle befinden.

Wenn das Gerät nicht gut funktioniert, heißt das nicht immer, dass es defekt ist. Versuchen Sie erst selbst für Abhilfe zu sorgen. Rufen Sie den Kundendienst, wenn nachstehende Hinweise nicht helfen.

Störung	Ursache	Abhilfe
Wasserstandsanzeige blinkt bei vollem Behälter.	Der Behälter steht nicht richtig.	Behälter richtig hinstellen.
Das Erkennungssystem ist defekt.	Kundendienst rufen.	
Display leuchtet nicht auf, nachdem eine der sechs Bedienungstasten gedrückt wurde.	Keine Dampfzufuhr. Sicherung im Sicherungsschrank defekt. Elektronik defekt.	Stecker in die Steckdose stecken. Sicherung austauschen. Kundendienst rufen.
Dampfgarerlampe brennt nicht.	Gerät nicht eingeschaltet. Lampe defekt. Keine Stromzufuhr. Sicherung im Sicherungsschrank defekt.	Gerät einschalten. Gerät ausschalten und die Lampe austauschen. Stecker in die Steckdose stecken. Sicherung austauschen.
Wasser oder Dampf tritt aus dem Gerät aus.	Tür nicht gut geschlossen. Türdichtung defekt.	Tür richtig schließen. Kundendienst rufen.
Unterbrochener Summtion beim Garen.	Sie hören die Pumpe.	Das ist normal.

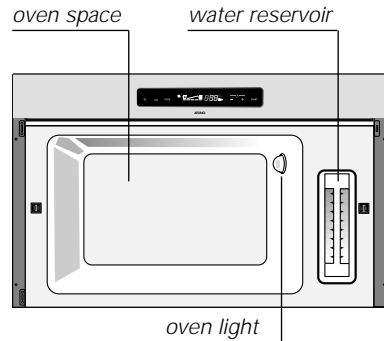
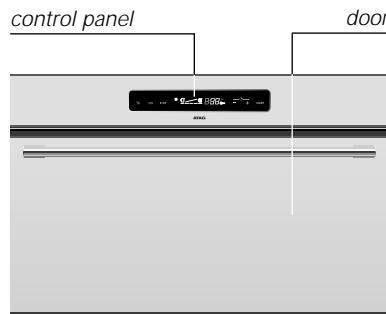
Störung	Ursache	Abhilfe
Meldung F1 erscheint.	Störung in der elektronischen Komponente des Gerätes.	Kundendienst rufen.
Meldung F2 erscheint.	Das Heizelement funktioniert nicht einwandfrei.	Kundendienst rufen.
Meldung F3 erscheint.	Der Wasserbehälter steht nicht richtig. Wählen Sie erneut die Dampfgar- oder Tellerwärmefunktion.	Stop-Taste drücken. Gerätetur öffnen. Wasserbehälter richtig hinstellen. Rufen Sie den Kundendienst, wenn die Meldung weiterhin erscheint.

Die Verpackung des Gerätes ist wiederverwertbar. Folgendes kann benutzt worden sein:

- Pappe;
- Polyethylenfolie (PE);
- FKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum)).

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

Die Behörden können Ihnen auch Informationen über die umweltgerechte Entsorgung Ihrer ausgedienten Hausgeräte erteilen.



The controls for this oven are very easy. What we particularly want to do in this manual is give you an idea of all the possibilities this appliance has.

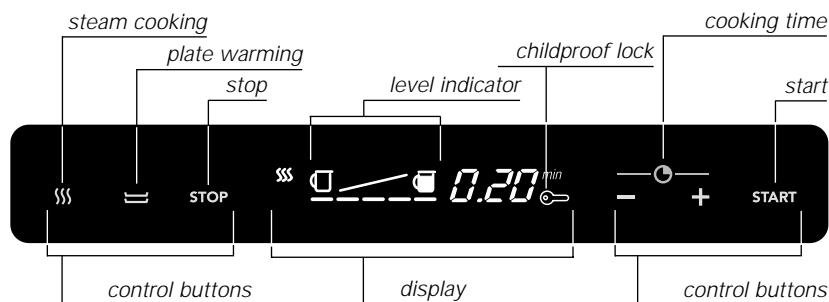
The various functions are arranged for easy reference in the operation section. In the use section, you will find information about using the accessories. In the maintenance section, you can read about how you can keep the appliance in tip-top condition.

A separate installation guide has been enclosed for installing the appliance. This installation guide also includes safety instructions for installing and connecting up the appliance.

Please keep this manual carefully, since any subsequent user will also find it very useful.

We wish you much pleasure with your oven!

control panel



You have chosen an Atag steam oven.

Optimum ease of use and simple operation were the most important factors in the development of this product.

Once you have placed the food in the steam oven and switched the appliance on, you do not have to pay it any more attention. Stirring is not necessary and the food cannot burn. So you can concentrate fully on the food you are cooking by conventional methods.

Do you want to warm plates? You can do that as well. The steam oven keeps the plates warm until you take them out.

safety

what you should pay attention to

4

operation

preparation

5

operation

steam cooking

6

warming plates

7

extra facilities

childproof lock

8

cooking information

accessories

9

maintenance

cleaning

10 – 11

oven light

12

faults

what should I do if...

13 – 14

environmental aspects

disposal of packaging and appliance

15

general

For safety tips in relation to the installation, we refer you to the instructions in the accompanying installation guide.

Always fill the reservoir with water before starting to steam cook.

Do **not** use distilled water. It is not suitable for consumption.

Remove the accessories from the steam oven and clean it with a mild cleaning agent.

Repairs must only be carried out by an authorised service engineer.

Never open the appliance's casing and do not alter the mechanical and/or electrical structure of the appliance. This could result in dangerous situations (touching live components) and faults.

Do not use the appliance if it is damaged.

The appliance should be disconnected from the mains before being repaired or cleaned. Remove the plug from the socket or turn the switch in the meter cupboard to zero.

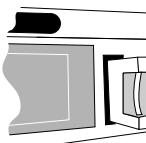
For electrical safety reasons, the appliance must not be cleaned using high-pressure cleaners or steam cleaners.

This steam oven has been designed for domestic use. You should only use it for cooking food and warming plates.

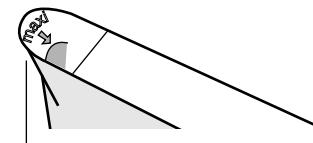
introduction

The steam oven has two functions: steam cooking and warming plates. You can also set the cooking time. This page and the following ones tell you how to use the steam- and plate-warming functions.

filling the water reservoir

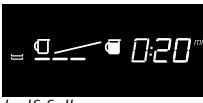


removing the water reservoir



maximum level

level indicator



- 1 Take the water reservoir out of the steam oven.
- 2 Fill it with water up to the maximum level.
- 3 Slide the water reservoir back into the oven.

tip

In areas with very hard water, it is best to use bottled water.

The amount of water in the reservoir is shown in the display. When the 'empty jug' symbol blinks, the reservoir is empty. A sound signal is heard. The door can be opened.

If you remove the jug, the sound signal stops.

Fill the water reservoir and put it back.

When the door is closed, the steam cooking is resumed.

operation steam cooking

switching on



selecting steam
cooking



setting the cooking
time



start

switching off



steam symbol blinks



stop

- 1 Press the steam cooking symbol.
The steam symbol and the standard cooking time (25 minutes) light up in the display.
- 2 Set the cooking time using the + / - button.
You can select a cooking time of between 10 and 60 minutes.
- 3 Press the start button.
The display shows:
 - the function selected;
 - the water level in the reservoir;
 - the cooking time remaining.

Three minutes before the end of the cooking time, the level indicator disappears from the display. Steaming has stopped. The steam escapes from the oven space. While the steam is escaping, the steam symbol blinks. The end of the cooking time is indicated by a sound signal.

The food is kept warm until you open the door or press the stop button. The sound signal also stops then.

- 1 Press the stop button.
- 2 Take the food out of the steam oven.
Attention: the food is hot!
- 3 Empty the water reservoir.
- 4 the bottom and the door of the steam oven.

The fan continues to run for two minutes after the door has been opened.

interrupting the steaming process

We advise against
interrupting the
steaming process.
Only do so if it is
necessary - for
example, to top up
the reservoir.

- 1 Press the stop button.
The program stops. The waiting time remaining appears in the display; the steam symbol blinks.
- 2 Close the door.
After the door has been closed, the steam cooking is resumed.



warming plates

warming plates

- 1 Press the plate warming button.
The symbol and the standard time (30 minutes) light up in the display.
- 2 Set the time using the + / - button.
You can select a time of between 10 and 60 minutes.
- 3 Press the start button.
The display shows:
 - the function selected;
 - the water level in the reservoir;
 - the time remaining.

tip

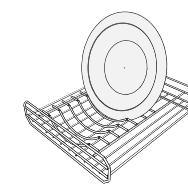


plate rack

It is best to put the plates into the plate rack outside the oven (maximum diameter 25 cm).

operation warming plates



key symbol lights up

The appliance is fitted with a childproof lock. If the childproof lock is switched on, the controls cannot be used.

locking

Press the stop button for approx. 5 seconds.

The key symbol lights up in the display; you hear a signal.

unlocking

Press the start button for approx. 5 seconds.

The key symbol goes out; you hear a signal.

To save energy, the symbol goes out after ten minutes. If you touch a button, the key symbol lights up again.

introduction

When steaming, you can use the accessories supplied. You can also use dishes made of heatproof glass, pottery, china or plastic. Do not use cardboard plates or dishes, since they are not moistureproof.

dishes



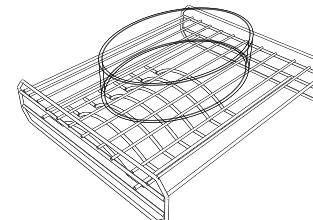
Use the dish together with the perforated dish to recover cooking liquid. You can use this cooking liquid as a basis for a sauce.

Attention: the cooking liquid is hot!

Steam rice and pasta without the perforated dish. You can arrange asparagus on a dish and cook it in the steam oven.

grid shelf with plate rack

The shelf is also used as a plate rack.



grid shelf

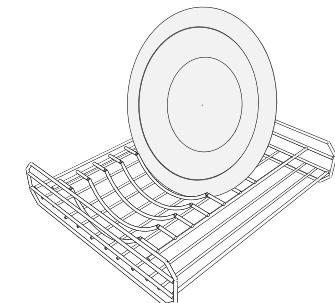


plate rack

after use

Steaming is a clean process. However, from the point of view of hygiene, it is sensible to empty the water reservoir after each use and clean it, together with the inside of the oven.

Wipe the **inside of the oven** with a damp sponge. Then dry it with a cloth.

Rinse out the **water reservoir** after use.

Use some washing-up liquid, if necessary. Rinse with clean water.

Clean the accessories with a mild cleaning agent. The accessories may also be cleaned in a dishwasher.

periodically



screening plate

Depending on how hard the water is, scale may form on the heating element.

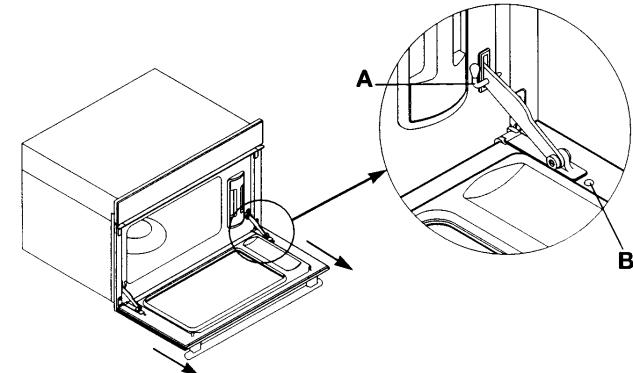
- 1 Open the door of the steam oven.
- 2 Remove the grid shelf and the screening plate from the oven space.
- 3 Carefully pull the steam pipe towards you and remove it.
- 4 Clean the heating element with vinegar.
- 5 Put the components back in reverse order.

attention

Never use bleach or scouring powders and scourers.

removing the door

The door can be removed, to make it easier to clean the oven.



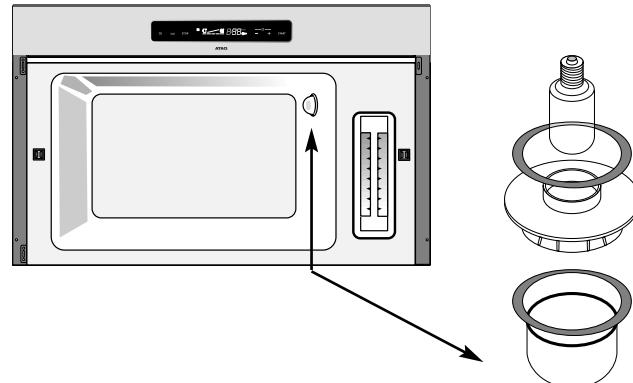
- 1 Open the door.
- 2 Place the pins (A) in the openings in the hinges (see detail).
- 3 Remove the screws (B).
- 4 Remove the door.

Put the door back in the reverse order.

Do not forget to remove the pins (A) from the hinges before closing the door again.

replacing the light bulb

light bulb: 15 W;
300 °C; 220/240 V;
fitting E14.



Take care: Switch the appliance off first before you touch the light bulb. The light bulb is at the rear right of the oven (see illustration).

- 1 Turn the protective cover a quarter turn to the left.
- 2 Unscrew the light bulb.
- 3 Replace the light bulb.
- 4 Put the protective cover back again.

Make sure that the seals are in the correct place.

If the appliance does not work properly, this does not always mean that it is defective. Try to deal with the problem yourself first. Phone the service department if the advice given below does not help.

fault	cause	solution
Level-indicator blinks even when reservoir is full.	The reservoir has not been fitted correctly.	Fit the reservoir correctly.
Display does not light up when one of the six control buttons has been pressed.	The detection system is defective.	Phone the service department.
Oven light not on.	No power supply.	Put the plug into the socket.
Water or steam leaks from oven.	Fuse in the meter cupboard defective.	Replace the fuse.
Irregular buzzing noise during cooking.	Electronics defective.	Phone the service department.
Door not closed properly.	Appliance not switched on.	Switch the appliance on.
Door seal defective.	Light bulb defective.	Switch oven off and replace the light bulb.
You can hear the pump.	No power supply.	Put the plug in the socket.
Door not closed properly.	Fuse in the meter cupboard defective.	Replace the fuse.
Irregular buzzing noise during cooking.	Door seal defective.	Phone the service department.
You can hear the pump.	This is normal.	

fault	cause	solution
Message F1 appears.	Fault in the electronic component of the oven.	Phone the service department.
Message F2 appears.	The heating element is not working properly.	Phone the service department.
Message F3 appears.	The water reservoir has not been fitted properly.	Press the 'stop' button. Open the oven door. Fit the water reservoir correctly. Select the steam- or plate-warming function again.
		Phone the service department if the message keeps appearing.

The appliance's packaging is recyclable. The following may be used:

- cardboard;
- polyethylene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS rigid foam).

Dispose of these materials responsibly and in accordance with government regulations.

The government can also provide information about the responsible disposal of discarded domestic appliances.