

Mode d'emploi

Four à vapeur

Gebrauchsanweisung

Dampfgarofen

ATAG



SX4511D

SX4592D

FR Mode d'emploi

FR 3 - FR 42

DE Anleitung

DE 3 - DE 42

Pictogrammes utilisés - Verwendete Piktogramme



Important à savoir - Wichtige Informationen



Conseil - Tipp

VOTRE FOUR

Votre four

Présentation	4
Panneau de commande	5
Description	6
Gradins	7
Porte	7
Ventilateur de refroidissement	7
Fonctions principales	8
Touches	9
Navigation	10

Première utilisation

Par quoi commencer	12
--------------------	----

Fonctionnement

Sélectionner votre fonction	15
Mode de réglage des fonctions	16
État d'avancement de la cuisson	17
Affichage de fin de cuisson	17
Modifier les paramètres pendant le processus	18

Utilisation

Tableau de fonctionnement	19
Fonction Vapeur	21
Tableau Vapeur	24
Menu de réglage	26
Menu Plus	27
Informations sur la cuisson	28
Préchauffage rapide	28
Démarrage différé	29
Cuisson par étapes	30
Passer à la cuisson manuelle	30
Programmes et favoris	31
Sablier	31
Sécurité enfants	31
Chauffer	32
Décongélation	32

Nettoyage

Nettoyage de l'appareil	33
Nettoyage vapeur	33
Détartrage	34
Nettoyage du filtre du réservoir d'eau	35
Enlever et nettoyer les gradins	35
Remplacement de l'ampoule du four	36
Retirer la porte du four	37
Retirer la porte du four par la vitre	38

Résolution des problèmes

Généralités	39
-------------	----

Votre four et l'environnement

Élimination de l'appareil et de l'emballage	42
---	----

Présentation

Toutes nos félicitations pour l'achat de ce four vapeur Atag. Ce produit a été conçu pour offrir un fonctionnement simple et une convivialité optimale. Le four possède une vaste gamme de réglages qui vous permettent de sélectionner la bonne méthode de cuisson à chaque fois.

Ce manuel vous montre comment utiliser ce four au mieux. En plus des informations relatives au fonctionnement du produit, vous trouverez des renseignements de base susceptibles d'en faciliter l'utilisation.



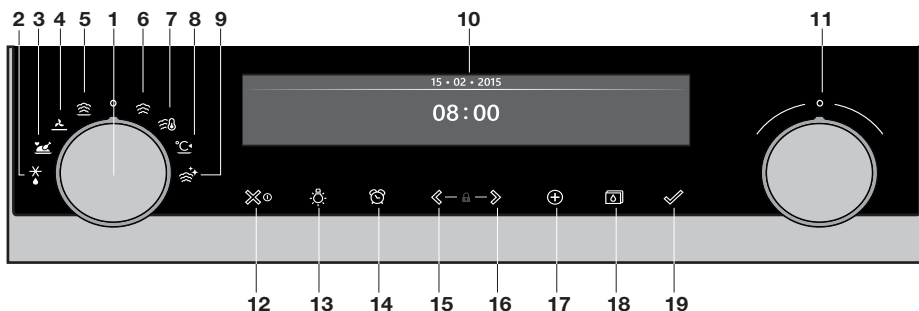
Veillez lire les instructions de sécurité fournies séparément avant d'utiliser l'appareil !

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement le manuel et rangez les instructions en lieu sûr pour vous y référer ultérieurement.

Les instructions d'installation sont fournies séparément.

VOTRE FOUR

Panneau de commande



1. Bouton fonction (en position « Off »)
 2. Décongélation
 3. Programmes et Favoris
 4. Fonctions additionnelles
 5. Régénérez
 6. Vapeur
 7. Sous vide
 8. Chauffer
 9. Nettoyage vapeur
 10. Affichage
 11. Bouton de sélection
 12. Touche allumer/éteindre et arrêt (annulation)
 13. Touche éclairage
 14. Touche minuterie
 15. Touche gauche de navigation*
 16. Touche droite de navigation*
 17. Touche Plus
 18. Touche du réservoir d'eau
 19. Touche de validation
- * en appuyant sur 15+16, vous activez la Sécurité enfant

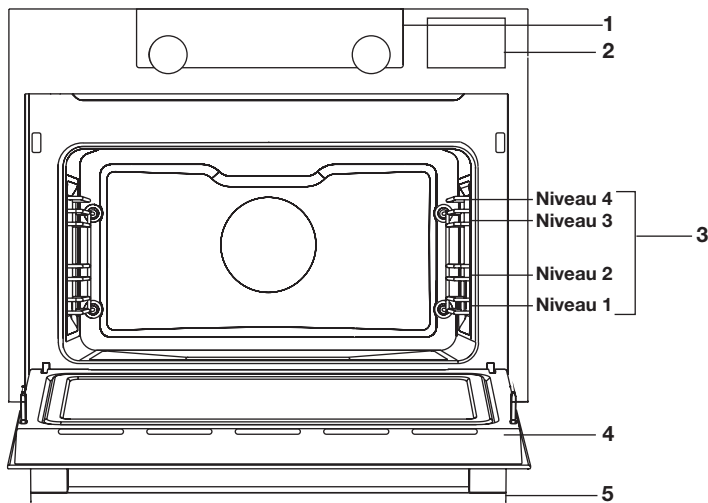


Remarque :

Les capteurs tactiles ne réagissent que si vous les touchez entièrement du bout du doigt. Chaque fois que vous pressez une touche pendant l'utilisation du four, un bref signal sonore retentit.

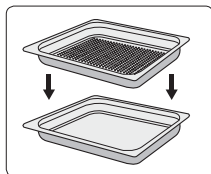
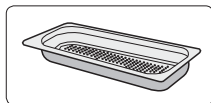
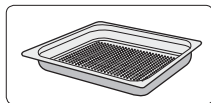
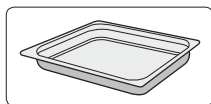
VOTRE FOUR

Description



1. Panneau de commande
2. Couvercle du réservoir d'eau
3. Niveaux du four
4. Porte du four
5. Poignée du four

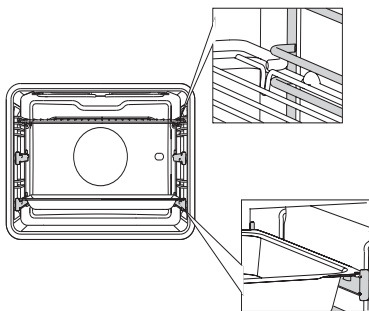
Les accessoires suivants sont fournis avec votre four :



- **Plat vapeur non perforé** ; 40 mm de profondeur (utile pour récolter l'humidité pendant la cuisson à la vapeur).
- **Plat vapeur perforé** ; 1/3GN
- **Plat vapeur perforé** ; 1/2GN
 - Les plats vapeur peuvent être utilisés simultanément à deux niveaux (le plat vapeur non perforé au niveau 1 et le plat perforé au niveau 2).
 - Pour la cuisson à la vapeur, vous pouvez mettre le « plat vapeur ajouré » dans le « plat vapeur sans trous ». Ils ne peuvent être utilisés ensemble au niveau de rails de guidage télescopiques.
 - **Remarque : les plats vapeur peuvent se décolorer à des températures supérieures à 180 °C ! Ceci n'influencera pas le bon fonctionnement du four.**

Gradins

- En fonction du modèle, le four est équipé de quatre ou cinq niveaux de grilles.
Le niveau 1 est principalement utilisé en combinaison avec la chaleur de sol.
- Placez les plats vapeur entre les glissières des gradins.



Porte







- Les interrupteurs de la porte arrêtent le fonctionnement du four lorsque la porte est ouverte pendant l'utilisation. Le four continue à fonctionner lorsque la porte est fermée.
- Ce four est équipé d'un système de porte « Soft-close ». Lorsque vous fermez la porte, ce système amortit le mouvement sous un certain angle et ferme silencieusement la porte.

Ventilateur de refroidissement

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










Affichages principaux

Avec le bouton fonction, vous pouvez sélectionner les fonctions principales de votre four.

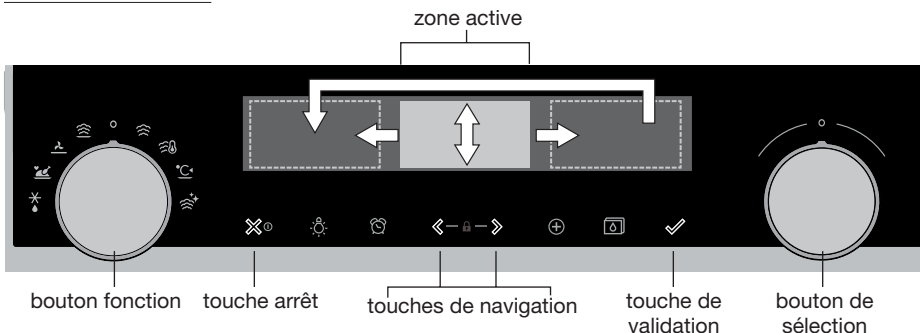
Réglage	Description
	Mode Arrêt / Mode Veille
	Fonctions additionnelles Chaleur de sol Chaleur de sol + ventilateur
	Programmes et favoris Favoris Programmes
	Décongélation Décongélation manuelle
	Vapeur Vapeur Vapeur - Température basse
	Régénérez
	Sous vide
	Chauffer Chauffe-assiette Maintien au chaud
	Nettoyage vapeur

Touches

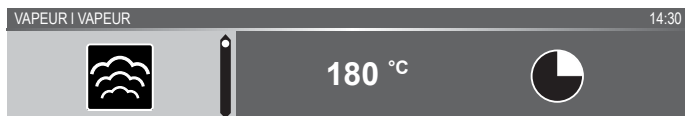
Le tableau suivant reprend la description de chaque touche.

Touches	Description des touches
	Touche allumer/éteindre et arrêt - Pression brève : annuler l'opération ou revenir à l'étape précédente dans le menu. - Pression longue : allumer ou éteindre l'appareil.
	Touche éclairage - Pour allumer ou éteindre l'éclairage de la cavité.
	Sablier - Le sablier peut s'utiliser indépendamment de la fonction four. - La plus longue durée possible du sablier est 23:59.
	Touche gauche de navigation - Pour déplacer la zone active vers la gauche.
	Touche droite de navigation - Pour déplacer la zone active vers la droite.
	Touche Plus - Pour ouvrir ou quitter le menu de réglage (en mode veille). - Pour ouvrir ou quitter le menu plus comprenant les options supplémentaires possibles à ce moment-là (en mode marche).
	Sécurité enfants - Appuyez et maintenez enfoncées simultanément la touche gauche et la touche droite de navigation pour verrouiller l'appareil.
	Touche du réservoir d'eau - Pour ouvrir le panneau du réservoir d'eau.
	Touche de validation - Pour valider tous les paramètres/éléments blancs sur l'écran.

Navigation



Lorsque vous faites tourner le bouton fonction pour qu'il ne soit plus en position 0, le symbole de la fonction principale sélectionnée s'éclaire. L'écran affiche le symbole et le nom de la fonction activée pendant environ 1,5 seconde. La fonction principale sélectionnée et la sous-fonction apparaissent ensuite en haut de l'écran d'affichage, dans la barre de retour d'information. En outre, le mode de réglage des fonctions devient actif (plage grise). Dans cette zone activée, vous pouvez sélectionner vos paramètres au moyen du bouton de sélection.



Dans chaque menu, la navigation se déroule comme suit :

- Utilisez les touches de navigation ou appuyez sur le bouton de sélection pour déplacer la zone active (plage grise).
- Pour modifier les paramètres de la zone active, tournez le bouton de sélection (vers la gauche = réduire, vers la droite = augmenter). Les paramètres seront enregistrés automatiquement.
- Lorsque tous les éléments sur l'écran sont programmés, validez ces paramètres en appuyant sur la touche de validation (cette touche se met à clignoter lorsqu'il est possible de lancer le programme).
- Appuyez sur la touche « arrêt » pour revenir à l'étape précédente dans le menu.

VOTRE FOUR



En haut de l'écran d'affichage se trouve une barre de retour d'information. Cette barre vous informe sur l'endroit où vous vous trouvez dans le menu et les paramètres que vous êtes en train de modifier. Les fonctions / paramètres sont séparés par un trait vertical.

PARAMÈTRES | GÉNÉRALITÉS | SON | SON DES TOUCHES

PROGRAMMES | ... | POULET FARCI

PREMIÈRE UTILISATION

Par quoi commencer

- Nettoyez l'intérieur du four et les accessoires avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. N'utilisez pas de produits d'entretien agressifs, d'éponges abrasives, etc.
- Le four produira une odeur particulière lors de sa première utilisation, cela est parfaitement normal. La ventilation doit toujours être suffisante durant la première utilisation.



Lorsque l'appareil est branché pour la première fois ou qu'il a été débranché du circuit électrique pendant une longue période, vous devez régler la « Langue », la « Date » l' « Heure » et la « Dureté de l'eau ».

Réglage de la langue



Si vous souhaitez que le texte de l'écran d'affichage apparaisse dans une autre langue, sélectionnez une autre langue. Le réglage par défaut est en anglais.

1. Tournez le bouton de sélection et choisissez votre langue préférée dans la liste affichée.
2. Validez le réglage en appuyant sur la touche de validation.
L'écran suivant s'affichera.

Réglage de la date



1. Tournez le bouton de sélection et modifiez le premier réglage (Jour).
2. Validez les paramètres en appuyant sur la touche droite de navigation ou sur le bouton de sélection.
3. Tournez le bouton de sélection et modifiez le réglage suivant (Mois).
4. Validez les paramètres en appuyant sur la touche droite de navigation ou sur le bouton de sélection.
5. Tournez le bouton de sélection et modifiez le dernier réglage (Année).
6. Validez ce réglage en appuyant sur la touche de validation.
L'écran suivant s'affichera.

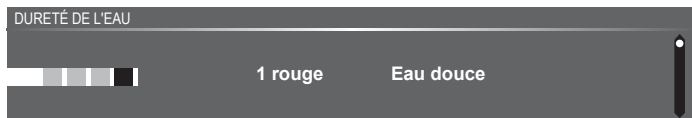
PREMIÈRE UTILISATION

Réglage de l'heure



1. Tournez le bouton de sélection et modifiez les heures.
2. Validez les paramètres en appuyant sur la touche droite de navigation ou sur le bouton de sélection.
3. Tournez le bouton de sélection et modifiez les minutes.
4. Validez ce réglage en appuyant sur la touche de validation.

Réglage de la dureté de l'eau



La dureté de l'eau doit être définie avant la première utilisation. Si l'eau est plus douce ou plus dure que le réglage par défaut, vous pouvez modifier le niveau de dureté de l'eau.

Contrôle de la dureté de l'eau

Utilisez le « test de la bande de papier » fourni avec l'appareil pour mesurer la dureté de l'eau. Pour de plus amples informations sur la dureté de l'eau dans votre région, veuillez contacter votre administration locale.

Utiliser le « test de bande de papier »

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

Réglage de la dureté de l'eau

1. Comparez la bande de test avec l'image à l'écran.
2. Tournez le bouton de sélection jusqu'à ce que les barres de l'écran correspondent aux barres de la bande de test.
3. Appuyez sur le bouton de confirmation pour enregistrer la dureté de l'eau.

L'équipement a maintenant été programmé de façon à ce que la notification de détartrage apparaisse conformément à la dureté de l'eau réelle.

PREMIÈRE UTILISATION

Affichage	Nombre de/ couleur des lignes de la bande test	Type	PPM	Dureté française (°df)	Dureté allemande (°dH)
1	4 barres vertes	Eau très douce	0 - 90	0 - 9	0 - 5
2	1 barre rouge	Eau douce	90 - 178	9 - 18	5 - 10
3	2 barres rouges	Eau assez dure	178 - 267	18 - 26	10 - 15
4	3 barres rouges	Eau dure	267 - 356	26 - 35	15 - 20
5	4 barres rouges	Eau très dure	> 356	> 35	> 20

Tous les paramètres de démarrage sont maintenant réglés et l'écran affiche alors l'affichage de veille. L'affichage est maintenant prêt à l'emploi.



La langue, l'heure, la date et la dureté de l'eau peuvent être réglées dans le menu de réglage (voir le chapitre 'Menu de réglage'). Le menu des paramètres peut être ouvert dans l'écran de démarrage via le menu 'Plus'.

Affichage veille

L'affichage veille affiche l'heure, la température de la cavité (si elle est supérieure à 80 °C) et le sablier (s'il est programmé). L'appareil passe en mode veille lorsque :

- Vous tournez le bouton fonction sur 0 (position « off ») ;
- Vous appuyez à plusieurs reprises sur la touche arrêt (pour avancer davantage dans le menu).

03 • 05 • 2015

12 : 00

Mode Arrêt

- Par défaut, l'appareil s'éteint s'il reste inactif pendant la durée programmée de 30 minutes.
- Appuyez et maintenez enfoncée la touche arrêt pour éteindre l'appareil manuellement.

Allumer l'appareil

- Appuyez et maintenez enfoncée la touche arrêt pour allumer l'appareil.
- Vous pouvez également allumer l'appareil en tournant le bouton fonction vers une fonction.

Sélectionner votre fonction

Sélectionnez la fonction adéquate pour le plat que vous préparez. Consultez le tableau du chapitre « Tableau des fonctions » pour voir quelles fonctions sont disponibles.

- Passez directement au mode d'état d'avancement de la cuisson en appuyant sur la touche de validation (cette touche clignote lorsqu'il est possible de lancer le programme).

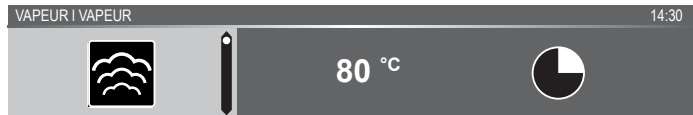
Après avoir choisi une fonction principale, le mode de réglage des fonctions devient actif (plage grise). Dans cette zone activée, il est maintenant possible de modifier les paramètres dans cette fonction.

Mode de réglage des fonctions

Exemple (Vapeur / température de vapeur basse / 40 minutes)

1. Choisissez une fonction principale en tournant le bouton fonction.

Les premiers paramètres de la sous-fonction deviennent actifs.

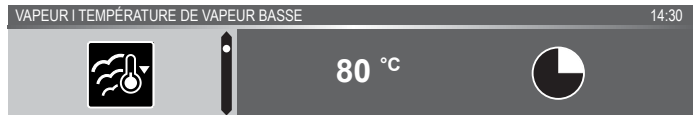


À présent, vous pouvez modifier les paramètres selon vos souhaits.

Il est possible de régler :

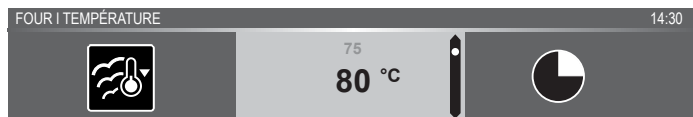
- La fonction (consultez le tableau du chapitre « Tableau des fonctions »).
- La température.
- L'heure.

2. Tournez le bouton de sélection et modifiez les paramètres.

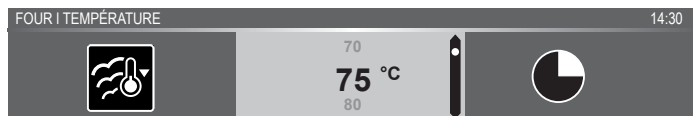


3. Validez les paramètres en appuyant sur la touche droite de navigation ou sur le bouton de sélection.

La sous-fonction suivante devient active.



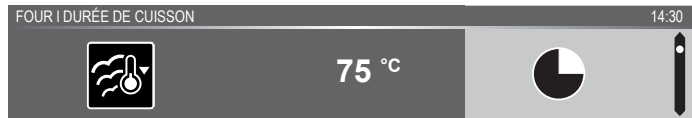
4. Tournez le bouton de sélection et modifiez les paramètres.



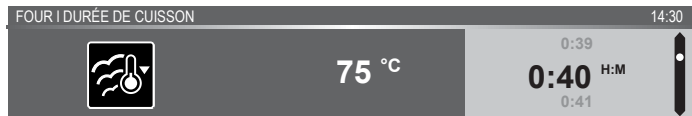
FONCTIONNEMENT

5. Validez les paramètres en appuyant sur la touche droite de navigation ou sur le bouton de sélection.

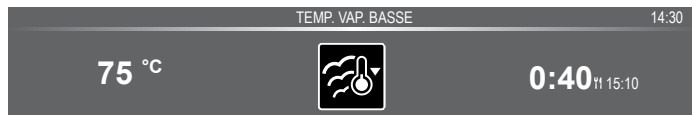
La sous-fonction suivante devient active.



- Le symbole du sablier indique que cette fonction ne nécessite pas de sablier. Appuyez sur la touche de validation pour lancer directement le programme avec les paramètres choisis (voir étape 7).
 - Pour régler le sablier, allez à l'étape 6.
 - Si la fonction actuelle nécessite un sablier, les paramètres du sablier par défaut s'affichent à la place du symbole du sablier.
6. Tournez le bouton de sélection et modifiez les paramètres.



- Lettres H:M.
7. Si vous préférez, vous pouvez sélectionner des paramètres supplémentaires en utilisant le menu plus (le préchauffage rapide, par exemple). Pour de plus amples informations, voir chapitre « Menu Plus ».
 8. Si la fonction choisie implique de la vapeur, le réservoir devra être rempli d'eau propre avant de lancer le programme.
 9. Lancer le programme : appuyez sur la touche de validation pour passer au mode d'état d'avancement de la cuisson.
Le programme démarre selon les paramètres sélectionnés ; le four passe au mode d'état d'avancement de la cuisson et l'écran affiche l'avancement.



État d'avancement de la cuisson

- La température est affichée à gauche de l'écran (si la température programmée n'est pas atteinte, la température passera de la température de la cavité (gris) à la température programmée (blanc)). Si la température programmée est atteinte, le texte « la température programmée est atteinte » apparaîtra.
- À droite de l'écran est affiché(e) la durée (compte à rebours) ou le temps d'avancement (compte vers le haut). À côté de la durée de cuisson, l'utilisateur peut voir l'heure de fin de cuisson.



- Si vous avez choisi le préchauffage, le mode d'état d'avancement de la cuisson fera d'abord apparaître l'affichage préchauffage (le préchauffage dans la barre de retour d'information et le symbole du préchauffage). Tous les paramètres sont affichés. Seules les couleurs ont changé. La température de la cavité est de couleur blanche et les paramètres choisis ont la couleur grise. Si la température programmée est atteinte, le texte suivant apparaîtra : « La température programmée est atteinte. Insérez le plat » .



Affichage fin

Lorsque le sablier est écoulé, l' « affichage fin » apparaît. À présent, il est possible de :

- Arrêter le processus.
- Ajouter du temps supplémentaire.
- Enregistrer comme favori.



Arrêter le processus

1. Appuyez sur la touche de validation.

L'affichage fin s'arrête et l'écran de veille apparaît.

- S'il n'y a aucune activité dans un délai de 10 minutes, l'affichage passe en mode veille.

Ajouter du temps supplémentaire

1. Appuyez sur la touche droite de navigation pour sélectionner « Ajouter du temps supplémentaire ».
2. Le réglage de l'heure devient actif et peut être directement modifié en tournant le bouton de sélection.
3. Validez au moyen de la touche de validation.
Le processus précédent est réactivé.

Enregistrer comme favori

1. Appuyez sur la touche droite de navigation pour sélectionner « Enregistrer comme favori ».
L'écran suivant affiche alors 10 positions sur lesquelles le programme peut être réglé.
2. Sélectionnez une position pour votre recette en tournant le bouton de sélection et en appuyant sur la touche de validation pour l'enregistrer.
3. Donnez un nom à la recette. Tournez le bouton de sélection pour sélectionner la lettre appropriée et appuyez sur le bouton de sélection pour valider et aller sur la lettre suivante.
 - Vous pouvez supprimer un caractère au moyen de la fonction d'espacement arrière dans la liste de caractères (flèche).
4. Appuyez sur la touche de validation pour enregistrer la recette.

Modifier les paramètres pendant le processus

- Lorsque vous appuyez sur les touches de navigation pendant le processus, la zone active apparaît. Le réglage sélectionné peut maintenant être modifié, voir chapitre « Mode de réglage des fonctions ».
- Après avoir validé avec la touche de validation, l'écran d'avancement affiche les paramètres modifiés.
- Après 5 secondes, les paramètres d'avancement sont annulés et l'affichage repasse à l'écran d'avancement.

Tableau de fonctionnement


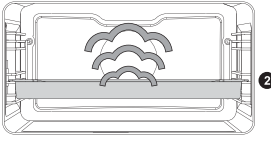

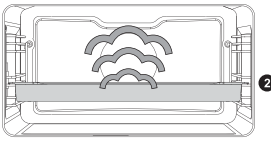


Consultez le tableau afin de choisir la fonction souhaitée. Consultez également les instructions de préparation reprises sur l'emballage du produit.






- **N'utilisez que des plats en verre qui résistent à des températures de 275 °C.**

Fonction	Description	
Fonctions du four		
	<p>Chaleur de sol</p> <ul style="list-style-type: none"> • Processus de chauffage engendré uniquement par la résistance inférieure. • Ce mode s'utilise pour les plats et les aliments cuits nécessitant une couche inférieure croustillante ou dorée distinctive. • Placez la lèchefrite ou la grille du four au deuxième niveau. • S'utilise juste avant la fin de la période de cuisson des pâtisseries ou de rôtissage. • Température suggérée : 160 °C 	
	<p>Convection + Chaleur de sol</p> <ul style="list-style-type: none"> • Processus de chauffage engendré par la résistance inférieure. La chaleur est répartie par le ventilateur. • Ce mode convient à la cuisson des gâteaux contenant peu de levain et contribue à la conservation des fruits et légumes. • Insérez une lèchefrite peu profonde au niveau 2, de sorte que l'air chaud puisse également circuler au niveau de la surface supérieure des aliments. • Température suggérée : 180 °C 	
Fonctions Vapeur		
	<p>Vapeur</p> <ul style="list-style-type: none"> • Processus de chauffage engendré par de la vapeur. • Voir chapitre « Fonction vapeur » pour de plus amples informations. • De la vapeur à 100 °C est vaporisée dans la cavité du four à intervalles réguliers. • Ce mode est utilisé pour cuire des légumes, des œufs, des fruits et du riz à la vapeur, par exemple. 	

UTILISATION

Fonction	Description	
	<p>Vapeur - Température basse</p> <ul style="list-style-type: none"> • Processus de chauffage engendré par de la vapeur. • Voir chapitre « Fonction vapeur » pour de plus amples informations. • De la vapeur est vaporisée dans la cavité du four à intervalles réguliers. • Ce menu est utilisé pour cuire des légumes et du poisson à la vapeur, pour garder au chaud ou décongeler des plats. 	
	<p>Sous vide</p> <ul style="list-style-type: none"> • Processus de chauffage engendré par de la vapeur. • Voir chapitre « Fonction vapeur » pour de plus amples informations. • Le plat sous vide se cuit lentement à basse température. • Grâce à cette méthode, le goût, les vitamines et les minéraux du plat sont préservés. Grâce à la mise sous vide, le plat se conserve plus longtemps. • Utilisez cette fonction pour cuisiner des légumes, des fruits, de la viande, de la volaille et du poisson. 	
Fonctions additionnelles		
	<p>Chauffer</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chauffe-assiette : cette fonction est utilisée pour préchauffer la vaisselle, afin que les plats servis restent chauds plus longtemps. • Maintien au chaud : ce mode est utilisé pour garder les plats cuits chauds. • Régénérer : ce mode est utilisé pour réchauffer les plats précuits. L'utilisation de la vapeur n'entraîne aucune perte de qualité. Le goût et la texture sont préservés comme pour une préparation fraîche. Plusieurs plats peuvent être régénérés simultanément. 	
	<p>Nettoyage vapeur</p> <ul style="list-style-type: none"> • Avec cette fonction et un linge humide, vous pouvez aisément enlever la graisse et les salissures dans le four. • Utilisez uniquement cette fonction lorsque le four est complètement refroidi. De la vapeur est vaporisée dans la cavité du four à intervalles réguliers. • Après avoir été imprégnés, les résidus alimentaires peuvent être enlevés à l'aide d'un linge humide. 	

UTILISATION

Fonction	Description	
	Décongélation <ul style="list-style-type: none">• Avec cette fonction, l'air circule grâce au ventilateur. L'air sera chauffé à une température de 30 °C.• Utilisez cette fonction pour décongeler des plats surgelés.	
	Programmes et favoris <ul style="list-style-type: none">• « Programmes » : pour la cuisson et le rôtissage. Sélectionnez un plat dans la liste de plats préprogrammés.• Favoris : Sélectionnez vos propres recettes enregistrées.	
	Chauffer <ul style="list-style-type: none">• Chauffe-assiette• Maintien au chaud	

Fonction Vapeur

Cuisson à la vapeur

Saine et naturelle, la cuisson à la vapeur préserve la couleur et le goût des aliments. Avec cette méthode de cuisson, aucune odeur n'est émise. Il n'est pas nécessaire d'ajouter du sel ou des herbes à l'eau du réservoir.



Remarque : Le système d'eau se vidange dès que la fonction vapeur a terminé son action. Cette opération est audible et fait partie du fonctionnement normal du four.

Les avantages de la cuisson à la vapeur

- La cuisson vapeur (à l'étouffée, cuisson, rôtissage) démarre avant que la température de la cavité du four n'atteigne 100 °C.
- Une cuisson lente (à l'étouffée, cuisson, rôtissage) est également possible à des températures plus basses. C'est sain : les vitamines et les minéraux sont préservés, car seule une faible portion en est dissoute dans le jus de cuisson du plat.
- Il n'est pas nécessaire d'ajouter une quelconque matière grasse pendant la cuisson.
- La cuisson à la vapeur préserve le goût des aliments.
- La vapeur ne libère pas les goûts ni les odeurs ; il est donc possible de faire cuire, côte à côte, de la viande ou du poisson et des légumes.
- La vapeur convient aussi pour blanchir, décongeler et réchauffer ou maintenir les aliments au chaud.

Sous vide

Utiliser la fonction de vapeur sous vide :

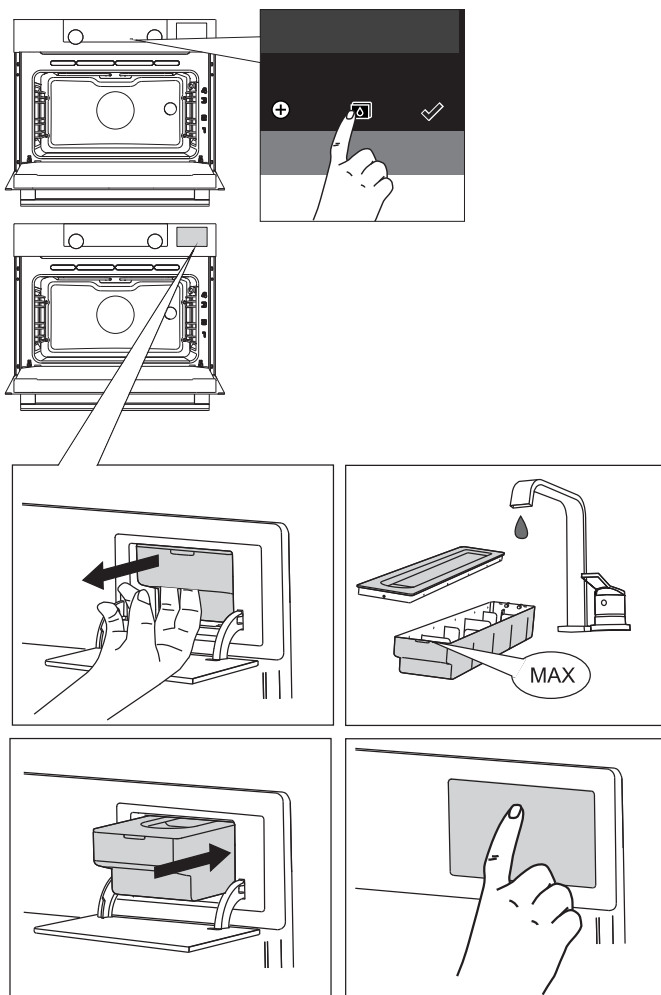
- Mise sous vide
 - Vous devez d'abord faire le vide dans le sac à l'aide de mise sous Machine à vide. Ce processus élimine presque tout l'air du sac en plastique. Le sac préserve les nutriments et le goût durant la cuisson, pour des aliments plus juteux, plus tendres et plus savoureux.
- Cuisson sous vide
 - Cuisez le plat à la bonne température et pendant la bonne durée à l'aide du réglage de vapeur Sous Vide du four (voir « recettes et temps de cuisson »).
 - La plupart des plats peuvent être gardés à la température de service (environ 60 °C) pendant quelques heures, ce qui facilite la mise en place : il suffit de prendre le plat dans le four quand vous en avez besoin.

Remplir le réservoir d'eau

Ne remplissez le réservoir que juste avant d'utiliser une fonction vapeur. Remplissez toujours le réservoir d'eau du robinet froide et propre, d'eau en bouteille non gazeuse ou d'eau distillée propre à la consommation.

1. Pour ouvrir le couvercle du réservoir d'eau, appuyez sur la touche « Réservoir d'eau ».
2. Utilisez la poignée pour retirer le réservoir du four.
3. Retirez le réservoir d'eau et nettoyez-le avec de l'eau claire.
4. Remplissez le réservoir avec de l'eau jusqu'à la marque 'MAX' du réservoir (environ 1,2 litres).
5. Remplacez le réservoir dans le four jusqu'à ce que vous entendiez un cliquetis (l'activation de l'interrupteur de position).
6. Fermez le couvercle du réservoir d'eau.

UTILISATION



L'eau restant dans le système de vapeur après la cuisson sera pompée vers le réservoir. Videz, nettoyez et séchez le réservoir d'eau après avoir utilisé la fonction vapeur. Ne remplissez le réservoir que juste avant son utilisation !

Tableau Vapeur

Vapeur et Vapeur basse température

Pour la cuisson à la vapeur, consultez les réglages et les durées figurant dans ce tableau. Remplissez toujours le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau maximum.

Plat	Température	Durée (min.)	Accessoire (niveau de grille)
Fleurettes de brocoli	100 °C	12 - 16	Plat vapeur perforé (2)
Carottes entières	100 °C	25 - 30	Plat vapeur perforé (2)
Rondelles de légumes (poivron, courgettes, carottes, oignons)	100 °C	15 - 20	Plat vapeur perforé (2)
Haricots verts	100 °C	20 - 25	Plat vapeur perforé (2)
Asperges	100 °C	15 - 20	Plat vapeur perforé (2)
Légumes entiers (artichauts, chou-fleur entier, épi de maïs)	100 °C	25 - 35	Plat vapeur perforé (2)
Pommes de terre épluchées (coupées en quartiers)	100 °C	25 - 35	Plat vapeur perforé (2)
Filet de poisson (de 2 cm d'épaisseur)	80 °C	15 - 20	Plat vapeur perforé dans un plat vapeur non perforé (2)
Crevettes (crues/non cuites)	100 °C	10 - 14	Plat vapeur perforé dans un plat vapeur non perforé (2)
Blanc de poulet	100 °C	23 - 28	Plat vapeur perforé dans un plat vapeur non perforé (2)
Œufs à la coque (œufs durs)	100 °C	15 - 20	Plat vapeur non perforé (2)
Chaussons à la pâte levée surgelés	100 °C	25 - 30	Plat vapeur perforé (2)
Riz blanc (basmati ou pandan) (ajoutez la double quantité d'eau)	100 °C	30 - 35	Plat vapeur non perforé (2)
Compote de fruits (utilisez un plat en pyrex rond plat, ajoutez 1 cuillerée à café de sucre et 2 cuillerées à soupe d'eau)	100 °C	25 - 35	Lèchefrite ou grille de four (2)
Flan/Crème (6 plats pour desserts de 100 ml chacun, que vous recouvrez de papier aluminium/de cuisine)	90° C	20 - 30	Lèchefrite ou grille de four (2)
Crème aux œufs (utilisez un grand plat en pyrex que vous recouvrez de papier aluminium)	90° C	30 - 40	Lèchefrite ou grille de four (2)

UTILISATION





Tableau sous vide

La cuisson sous vide consiste à cuire des aliments emballés sous vide à une température constante pendant une longue période.

Plat	Température	Durée (min.)	Accessoire (niveau de grille)
Filet de boeuf cuit à point (de 4 cm d'épaisseur)	60° C	110 - 120	Grille de four (2)
Filet de boeuf bien cuit (de 4 cm d'épaisseur)	65° C	90 - 100	Grille de four (2)
Agneau saignant (de 3 cm d'épaisseur)	60° C	180 - 190	Grille de four (2)
Agneau cuit à point (de 3 cm d'épaisseur)	65° C	105 - 115	Grille de four (2)
Blanc de poulet sans os (de 3 cm d'épaisseur)	70° C	70 - 80	Grille de four (2)
Canard sans os (de 2 cm d'épaisseur)	70° C	75 - 85	Grille de four (2)
Dinde sans os (de 2 cm d'épaisseur)	70° C	75 - 85	Grille de four (2)
Bar (4 filets/1 cm d'épaisseur)	70° C	25	Grille de four (2)
Cabillaud (2 filets/de 2 cm d'épaisseur)	65° C	70 - 75	Grille de four (2)
Escalopes (grandes)	60° C	100 - 110	Grille de four (2)
Moules en coquilles	95° C	20 - 25	Grille de four (2)
Crevettes épluchées (grandes)	75° C	26 - 30	Grille de four (2)
Poulpe	85° C	100 - 110	Grille de four (2)
Filet de truite (2 filets/1,5 cm d'épaisseur)	65° C	55 - 65	Grille de four (2)
Filet de saumon (de 3 cm d'épaisseur)	65° C	100 - 110	Grille de four (2)
Asperges vertes (entières)	90° C	40 - 50	Grille de four (2)
Asperges blanches (entières)	90° C	50 - 60	Grille de four (2)
Courgette (rondelles d'1 cm)	90° C	35 - 40	Grille de four (2)
Aubergine (rondelles d'1 cm)	90° C	30 - 35	Grille de four (2)
Carottes (rondelles de 0,5 cm)	95° C	35 - 45	Grille de four (2)

Menu de réglage

Vous pouvez uniquement utiliser le menu de réglage après avoir pressé la « touche plus » lorsque l'appareil est en mode veille.

Réglage	Description
	Généralités Langue Heure Date Son
	Affichage Luminosité Taille de l'horloge Mode nuit Appareil en mode veille
	Cuisson Intensité par défaut du programme Vapeur Paramètres de préchauffage
	Système Informations sur l'appareil Réglages d'usine Éclairage du four

Généralités

Dans ce menu, vous pouvez régler :

- Langue (langue de l'écran d'affichage)
- L'heure (toujours au format d'affichage 24H)
- Affichage de l'heure (format 24H ou 12H)
- Date (toujours au format jour-mois-année)
- Affichage de la date (jjmmaaaa ou mmjjaaaa)
- Sons (volume des alarmes et des sons généraux)
- Sons des touches (marche/arrêt)
- Son de bienvenue (son de démarrage/de désactivation marche/arrêt)

Affichage

Dans ce menu, vous pouvez régler :

- Luminosité (faible, moyenne, élevée)
- Mode de nuit (heure de démarrage et de fin pour une luminosité moindre de l'affichage : le premier écran d'affichage fait démarrer le sablier et le deuxième règle l'heure de fin)
- Taille de l'horloge (petite / grande)
- Veille (arrêt automatique / arrêt manuel)



Le passage à l'arrêt manuel augmente la consommation d'énergie. Si le four est éteint manuellement (ou si le courant est coupé), cette fonction sera réinitialisée (l'affichage s'éteindra automatiquement).

Réglages de cuisson

Dans ce menu, vous pouvez régler :

- Intensité par défaut du programme (faible / moyenne / élevée)
- Préchauffage (régler le préchauffage par défaut sur marche ou arrêt)
- Paramètres relatifs à la vapeur (Dureté de l'eau / Détartrage)

Système




Dans ce menu, vous pouvez régler :















- Informations sur l'appareil (demande d'informations sur l'appareil)
- Réglages d'usine (rétablir les réglages d'usine)
- Lampe du four (s'éteint automatiquement après 1 min / manuel)

Menu plus

Selon la fonction, vous pouvez choisir une fonctionnalité supplémentaire (après avoir choisi une fonction principale et ses paramètres dans le « Mode de réglage des fonctions ») en appuyant sur la « touche plus ».

- Un petit symbole situé à côté de l'heure actuelle donne une indication des fonctions du menu plus activées. La couleur du symbole indique si elles sont actives (blanc) ou inactives (gris).
- Pour quitter le menu plus, appuyez sur la « touche arrêt » ou la « touche plus » ; l'affichage fera alors apparaître l'écran précédent.
- Pour annuler une fonctionnalité supplémentaire, sélectionnez « annuler » (symbole avec une ligne rouge).

+ Menu	Description	Symbole
	Cuisson Demandez des informations complémentaires sur la fonction sélectionnée.	
	Préchauffage rapide Préchauffer rapidement le four à la température souhaitée (non disponible en combinaison avec le démarrage différé).	

+ Menu	Description	Symbole
	Démarrage différé Le processus de cuisson démarre automatiquement et s'arrête à l'heure souhaitée. Uniquement disponible si la durée de cuisson est programmée, non disponible en combinaison avec le préchauffage.	
	Ajouter aux favoris Pour ajouter les paramètres du plat cuit à vos favoris (voir chapitre « Affichage de fin »).	
	Cuisson par étapes Combine jusqu'à trois fonctions dans un processus de cuisson.	  
	Passer à la cuisson manuelle Pour éditer un programme standard en tant que programme de cuisson par étapes.	
	Ajouter de la vapeur 1-3x Répartit jusqu'à trois cycles de vapeur sur le processus cuisson. Choisissez au moins 10 minutes de temps de cuisson.	  
	Ajouter de la vapeur Ajoutez un cycle de vapeur au processus de cuisson.	

Informations sur la cuisson

L'écran d'informations sur la cuisson vous fournira de plus amples informations au sujet de la fonction choisie, comme le matériel requis et les fins auxquelles la fonction est utilisée.

Préchauffage rapide

Le préchauffage rapide peut se faire de deux façons différentes :
Activer le préchauffage rapide dans le menu de réglage (marche ou arrêt par défaut)

1. Appuyez sur la touche plus lorsque l'appareil est en mode veille. Allez sur « Paramètres de cuisson » et choisissez de régler le préchauffage rapide sur marche ou arrêt par défaut.
2. Appuyez sur la touche de validation.

- Si le préchauffage rapide est réglé sur « marche par défaut », le petit symbole du préchauffage sera affiché pour indiquer la fonction de préchauffage active.
- Cette option est uniquement disponible pour les fonctions du four.

Activez le préchauffage rapide dans le menu de plus.

1. Appuyez sur la touche plus (dans le « Mode de réglage des fonctions »).
2. Sélectionnez « Préchauffage rapide » en appuyant sur la touche droite de navigation.
3. Appuyez sur la touche de validation pour activer le préchauffage rapide.

Le petit symbole du préchauffage apparaît à côté de l'heure actuelle.

- Lorsque le préchauffage est activé, le démarrage différé apparaît sur fond gris parce que ces fonctions ne fonctionnent pas ensemble.
- Lorsque le démarrage différé est activé, le préchauffage apparaît sur fond gris.
- Pour annuler le préchauffage : appuyez à nouveau sur la touche de validation.

Préchauffage rapide

- Lorsqu'un programme est lancé et démarre par le préchauffage rapide, un texte pop-up apparaît. Après 15 secondes, le texte pop-up disparaît automatiquement. L'écran d'avancement affiche le symbole du préchauffage rapide et le texte du préchauffage rapide et de l'heure apparaît sur fond gris.
- Lorsque la température programmée est atteinte, un texte pop-up annonce que « La température programmée est atteinte. Veuillez insérer le plat ». Insérez le plat et le programme démarrera automatiquement lorsque vous fermerez la porte.
 - En appuyant sur la touche de validation (sans ouvrir la porte), l'appareil reste à la température programmée. Cette situation changera lorsque la porte sera ouverte.

Démarrage différé

Utilisez la fonction « démarrage différé » pour lancer la cuisson plus tard, en programmant l'heure de fin souhaitée.

1. Appuyez sur la touche plus (dans le « Mode de réglage des fonctions »).
2. Appuyez sur la touche droite de navigation pour sélectionner le « Démarrage différé ».

3. Appuyez sur la touche de validation.
Le symbole du démarrage différé s'affiche, tout comme l'heure de cuisson et l'heure de fin.
4. Modifiez l'heure de fin en tournant le bouton de sélection et en validant au moyen de la touche de validation.
Un petit symbole apparaît pour indiquer que la fonction est active.
 - Pour annuler le démarrage différé : allez sur « Démarrage différé » et sélectionnez « annuler démarrage différé » (un texte pop-up apparaît pour valider l'annulation du démarrage différé).
5. Lancer le programme : appuyez sur la touche de validation pour passer au mode d'état d'avancement de la cuisson.
La fonction s'activera automatiquement au moment calculé.

Cuisson par étapes

Cette fonction vous permet de combiner jusqu'à trois fonctions dans un processus de cuisson. Sélectionnez différents fonctions et paramètres pour les différentes phases du processus de cuisson choisi.

1. Appuyez sur la touche plus (dans le « Mode de réglage des fonctions »).
2. Appuyez sur la touche droite de navigation pour sélectionner « Cuisson par étapes ».
3. Appuyez sur la touche de validation.
Un petit symbole apparaît à côté de l'heure actuelle. La première étape est déjà assortie des paramètres actuels de la fonction. Si vous n'avez pas programmé d'heure, l'heure par défaut sera programmée pour la première étape.
 - Par exemple : vous sélectionnez le mode four et l'air pulsé à 180 °C ; la durée par défaut de 30 minutes s'ajoutera à la première étape.
4. Pour ajouter une étape, choisissez la deuxième fonction en appuyant sur les touches de navigation ou sur le bouton de sélection.
5. Appuyez sur la touche de validation.
L'affichage passera à l'écran des paramètres.
6. Sélectionnez la fonction souhaitée et réglez la température et l'heure.
7. Enregistrez l'étape et revenez à l'aperçu de la cuisson par étapes en appuyant sur la touche de validation.
 - Si la touche arrêt est enfoncée, les paramètres seront supprimés et l'écran d'affichage reviendra à l'écran d'affichage précédent.
8. Si nécessaire, ajoutez une troisième étape. Répétez les étapes 4, 5, 6 et 7.
9. Après validation, l'écran d'affichage fera apparaître les étapes programmées, accompagnées d'un symbole d'édition et de suppression.

10. Une fois que toutes les étapes ont été programmées selon vos souhaits, vous pouvez revenir à l'écran des paramètres du four. Appuyez sur la « touche plus » pour fermer le menu plus.
L'affichage fera apparaître l'écran des paramètres standard du four avec les paramètres de la première étape (étape 1 symbole blanc).
11. Lancez le processus en appuyant sur la touche de validation.
 - Si la touche arrêt est enfoncée, le menu de la cuisson par étapes sera fermé et le four repassera en mode normal.

Passer à la cuisson manuelle

- Dans le mode de cuisson manuelle, vous pouvez sélectionner un programme standard activé par la fonction « Programmes et favoris » et l'éditer en mode « Cuisson par étapes ».
- Si vous sélectionnez la fonction manuelle dans le menu plus, le texte pop-up suivant apparaît : « Passer en mode four ? » Après validation, l'écran d'affichage passera en mode de cuisson par étapes si le programme sélectionné a plusieurs étapes.

Programmes et favoris

Programmes automatiques

- Vous pouvez utiliser les 'programmes automatiques' pour la cuisson ou le rôtissage en sélectionnant un plat dans la liste de plats préprogrammés. Sélectionnez d'abord le type de plat puis le plat dans la liste disponible.
- Toutes les catégories de programme sont accompagnées d'une photo. Lorsque vous sélectionnez un plat, les paramètres du programme apparaissent. Le nom du plat et le nom de la sélection active sont affichés dans la barre de texte.
- Dans les paramètres, une photo du plat est d'abord visible (non éditable), suivie du poids (en fonction du plat) (si éditable), de l'intensité (pas toujours éditable) et de la durée de cuisson. Si nécessaire, modifiez l'intensité et/ou le poids.

Favoris (voir chapitre « Affichage de fin »)

- Vous pouvez sélectionner vos propres recettes enregistrées dans 'favoris'.
- Si vous n'avez enregistré aucune recette, le texte pop-up suivant apparaîtra : « Pas de plats enregistrés ».
- Le nom de la recette apparaît dans la barre de texte et les paramètres du four enregistrés sont affichés.

Sablier

Le sablier peut s'utiliser indépendamment de la fonction four.

1. Appuyez sur la touche sablier.
2. Modifiez la durée en tournant le bouton de sélection.
 - La plus longue durée possible du sablier est 23:59.
3. Validez le réglage en appuyant sur la touche de validation.

Le sablier démarre.

 - Pour annuler le sablier, remettez l'heure à 0:00 et validez en appuyant sur la touche de validation
 - Pour fermer le menu sablier, appuyez sur la touche sablier ou la touche arrêt.
4. Lorsque l'avertisseur sonore du sablier se déclenche, un pop-up apparaît avec le texte « Sablier écoulé », et un signal sonore est émis. Appuyez sur la touche arrêt pour éteindre le signal et fermer le menu pop-up.
 - Le signal s'arrête automatiquement après environ 2 minutes.

Sécurité enfants

Le panneau de commande du four peut être verrouillé au moyen de la sécurité enfants, pour éviter d'utiliser le four par inadvertance.

1. Appuyez et maintenez enfoncées simultanément la touche gauche et la touche droite de navigation.

L'appareil passera en mode verrouillage. Un texte pop-up apparaît. Après 3 secondes, le pop-up « Système de verrouillage actif » disparaît. Le statut actuel de l'appareil est affiché.

 - Si le système de verrouillage a été activé pendant un processus de cuisson, le processus se poursuivra.
 - Si vous appuyez sur une touche pendant le processus de verrouillage, le pop-up « Système de verrouillage actif » s'affichera à nouveau.
 - La touche arrêt reste active pendant le mode de verrouillage. Si l'appareil est éteint, le processus s'arrêtera. Pour rallumer l'appareil, désactivez le mode de verrouillage.
2. Pour désactiver le mode de verrouillage, vous devez à nouveau appuyer sur et maintenir simultanément enfoncées la touche gauche et la touche droite de navigation.

Chauffer

- Régénérez
 - Ce mode est utilisé pour réchauffer les plats précuits.
L'utilisation de la vapeur n'entraîne aucune perte de qualité.
Le goût et la texture sont préservés comme pour une préparation fraîche. Plusieurs plats peuvent être régénérés simultanément.
- Chauffe-assiette
 - Cette fonction est utilisée pour préchauffer la vaisselle (assiettes, bols), afin que les plats servis restent chauds plus longtemps.
 - Pour cette fonction, vous pouvez régler la température et la durée du processus de réchauffe.
- Maintien au chaud
 - Utilisez cette fonction pour garder des aliments cuits à température.
 - Pour cette fonction, vous pouvez régler la température et la durée du processus de chauffe.

Décongélation

- Cette fonction recourt à de l'air pulsé (30 °C). Utilisez cette fonction pour la décongélation lente d'aliments surgelés (gâteaux, biscuits, gâteaux secs, pain, petits pains et fruits surgelés).
- Pour cette fonction, vous pouvez programmer la durée.
- Retournez l'aliment à la moitié du temps de décongélation, remuez les aliments ou cassez les gros morceaux s'ils tiennent ensemble.

Nettoyage de l'appareil

Nettoyez régulièrement le four pour empêcher les particules de graisse et alimentaires de s'accumuler, en particulier sur les surfaces intérieures et extérieures, la porte et le joint.

- Activez la sécurité enfant (pour empêcher que l'appareil ne soit allumé accidentellement).
- Nettoyez les surfaces extérieures avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse chaude.
- Nettoyez par la suite avec un linge propre et humide, et séchez les surfaces.
- Enlevez les projections et les taches sur les surfaces intérieures avec un chiffon et de l'eau savonneuse.
- Nettoyez par la suite avec un linge propre et humide, et séchez les surfaces.



Important

- Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas dans les ouvertures de ventilation.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de solvants chimiques.
- Vérifiez toujours que le joint de la porte est propre. Cela empêche une accumulation de poussières et vous permet de bien fermer la porte.

Nettoyage vapeur

Avec la fonction nettoyage vapeur et un linge humide, vous pouvez aisément enlever la graisse et les salissures dans le four.

Utilisation du nettoyage vapeur

N'utilisez le nettoyage à la vapeur que lorsque le four est froid. Il sera plus difficile d'enlever la salissure et la graisse si le four est chaud.



Le programme de nettoyage à la vapeur dure 30 minutes.

Les particules alimentaires sur les parois émaillées seront suffisamment imprégnées après 30 minutes, il sera alors possible de les enlever avec un linge humide.

1. Enlevez tous les accessoires du four.
2. Sélectionnez la fonction « Nettoyage vapeur »
3. Appuyez sur le bouton de validation pour lancer le nettoyage vapeur.

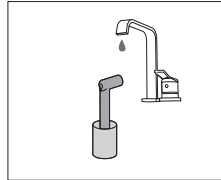
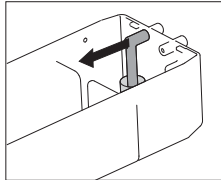


Remarque : Ne pas ouvrir la porte pendant le processus de nettoyage.

Nettoyage du filtre du réservoir d'eau

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

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



Détartrage

Durant le processus vapeur, des dépôts minéraux peuvent s'accumuler dans le système de vapeur. Il faut les enlever de temps à autre. Lorsque la notification 'Détartrez l'appareil' s'affiche, vous devez détartrer l'appareil.

Si l'appareil n'est pas détartré après trois notifications, les fonctions nécessitant de la vapeur ne seront plus disponibles. Utilisez uniquement cette fonction lorsque le four est complètement refroidi. Le processus de détartrage comprend un détartrage et un rinçage. Des notifications avec des informations et des demandes d'action apparaîtront sur l'écran d'affichage pendant le processus.

1. Versez un mélange d'eau et d'agent détartrant dans le réservoir d'eau. Consultez les instructions concernant l'agent détartrant afin de trouver les bonnes proportions de mélange.
2. Ouvrez le « Menu de réglage »
3. Sélectionnez « Paramètres de cuisson »
4. Sélectionnez « Paramètres du four vapeur »
5. Sélectionnez « Détartrage » pour sélectionner la fonction.
6. Appuyez sur la touche de validation pour lancer le détartrage.

Remarque

Pour détartrer, nous vous conseillons NOKALK/DLS. NOKALK/DLS est un agent détartrant très efficace exclusivement à base d'ingrédients naturels et biodégradables. Cette solution n'est ni corrosive, ni agressive, et elle est respectueuse de l'environnement.

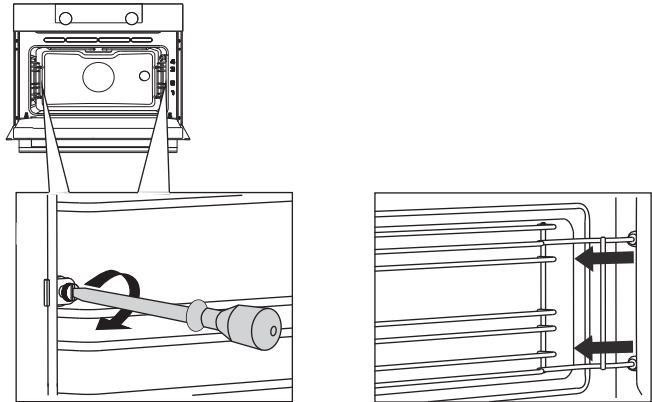
En plus de détartrer, elle a également un effet antibactérien et nettoyant, pour que les composants internes de l'appareil soient préservés au mieux, dans un parfait état d'hygiène. De ce fait, le bon goût des aliments est préservé et la durée de vie de l'appareil est prolongée.

- De l'eau est utilisée pour le processus de vapeur. L'eau contient du calcium et du magnésium. La chaleur fait se condenser l'eau, ce qui laisse un dépôt minéral (qui n'est pas nocif pour les humains).
- Si le cycle de détartrage est interrompu avant la fin, le programme doit être relancé complètement.

Enlever et nettoyer les gradins

Utilisez uniquement des produits nettoyants conventionnels pour les gradins.

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



Remplacement de l'ampoule du four



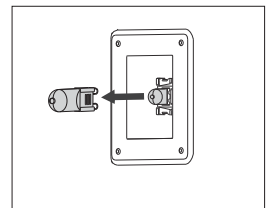
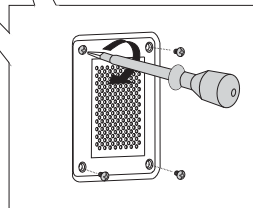
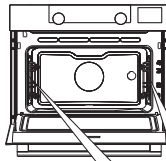
La lampe intégrée à cet appareil ménager sert uniquement à l'éclairer. Elle n'est pas faite pour éclairer la pièce d'une maison.

Les ampoules (halogène G9, 230 V, 25 W) étant des articles de consommation, elles ne sont pas couvertes pas la garantie. Pour remplacer une ampoule, enlevez d'abord la lèchefrite, la grille et les gradins.



- **Débranchez l'appareil du circuit électrique en retirant la fiche de la prise de courant ou en débranchant le fusible dans l'armoire à fusibles.**
- **Note importante : l'ampoule peut être très chaude ! Portez des protections pour enlever la lampe.**

1. Dévissez les quatre vis du capot du four. Retirez le panneau de protection, la vitre et la bague d'étanchéité.
2. Retirez la lampe halogène défectueuse et remplacez-la par une nouvelle.
3. Remplacez le panneau de protection, la vitre et la bague d'étanchéité.
Attention : Le bague d'étanchéité doit être parfaitement en place dans le renforcement de la paroi du four.e cover panel. Le joint doit être parfaitement en place dans le renforcement de la paroi du four.



Retirer la porte du four



Gardez vos doigts à l'écart des charnières de la porte du four. Les charnières sont équipées de ressorts ; vous pouvez vous blesser si elles lâchent.

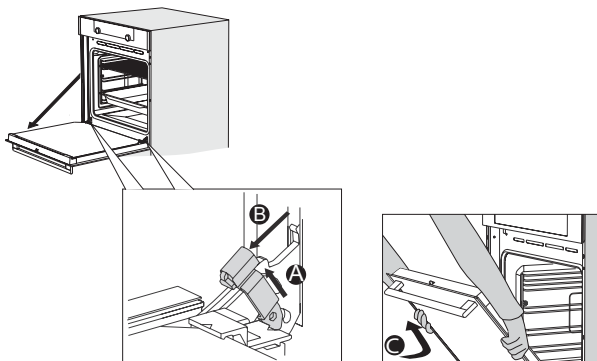
Assurez-vous que les loquets des charnières sont bien en place de manière à verrouiller ces dernières.

Retirer la porte du four.

1. Ouvrez la porte du four en position de complète ouverture.
2. Soulevez les deux loquets de charnière (A) et tirez-les vers la porte du four (B).

Les charnières se bloqueront sous un angle de 45°.

3. Fermez doucement la porte jusqu'à un angle de 45°.
4. Retirez la porte en la soulevant et en l'inclinant vers le four (C). Les charnières doivent sortir de leur logement.



Installer la porte du four.

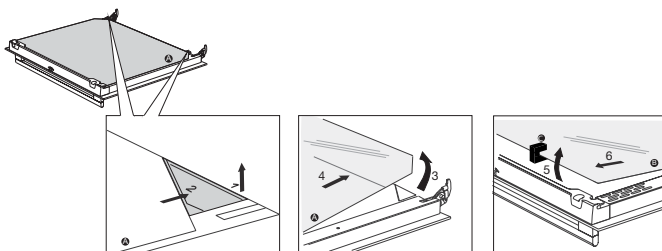
1. Maintenez la porte à un angle d'environ 45° à l'avant du four.
2. Insérez les charnières dans leur logement et assurez-vous qu'elles sont toutes les deux correctement positionnées.
3. Ouvrez la porte du four en position de complète ouverture.
4. Soulevez les deux loquets de charnière et tirez-les vers le four.
5. Rabattez doucement la porte du four et assurez-vous qu'elle se ferme correctement.

Si la porte ne s'ouvre ou ne se ferme pas correctement, assurez-vous que les charnières sont bien en place dans leur logement.

Retirer la vitre de la porte du four

L'intérieur de la porte en verre du four peut se nettoyer. Pour cela, vous devez retirer la vitre de la porte du four.

1. Soulevez légèrement (1) puis décalez (2) les crochets situés à gauche et à droite en bas de la porte pour libérer la vitre (A).
2. Agrippez la vitre (A) par le bord inférieur, soulevez-la légèrement (3) puis décalez-la (4) pour l'enlever du support supérieur.
3. Le verre intérieur (B) (selon le modèle) peut être enlevé en le soulevant délicatement (5) et en le décalant (6) pour l'enlever du support inférieur. Retirez également les caoutchoucs d'espacement (C) du verre intérieur.



Remplacez la vitre en suivant l'ordre inverse.

Généralités

Si vous rencontrez des problèmes avec votre four, consultez le compte-rendu ci-dessous. Si le problème persiste, veuillez contacter le département de service à la clientèle.

Les aliments restent crus.

- Assurez-vous que la minuterie a été réglée et que vous avez appuyé sur la « touche de validation ».
- La porte est-elle bien fermée ?
- Voyez si un fusible n'a pas sauté ou si un disjoncteur n'est pas activé.

Les aliments sont trop ou pas assez cuits.

- Assurez-vous que le bon temps de cuisson a été réglé.

Les touches ne réagissent pas ; l'écran d'affichage ne réagit pas aux touches.

- Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes (retirez la fiche de la prise de courant ou éteignez le disjoncteur) ; ensuite, rebranchez l'appareil et allumez-le.

Un panne d'alimentation électrique peut entraîner une réinitialisation de l'affichage.

- Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes (retirez la fiche de la prise de courant ou éteignez le disjoncteur) ; ensuite, rebranchez l'appareil et allumez-le.
- Réglez à nouveau l'heure.

Il y a de la condensation dans le four.

- Ceci est normal. Nettoyez le four après utilisation.

Une fois le four éteint, le ventilateur continue de tourner.

- Ceci est normal. Une fois le four éteint, le ventilateur continue de tourner pendant un moment.

Le flux d'air peut être senti au niveau de la porte, et sur l'extérieur de l'appareil.

- Ceci est normal.

De la vapeur s'échappe par la porte ou les ouvertures de ventilation.

- Ceci est normal.

Des cliquetis peuvent être entendus lorsque le four fonctionne, en particulier en mode décongélation.

- Ceci est normal.

Le disjoncteur s'éteint régulièrement.

- Veuillez contacter un technicien d'entretien.

L'écran affiche un code d'erreur : ERREUR XX

(XX indique le numéro de l'erreur).

- Il y a un problème au niveau du module électronique. Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes. Ensuite, rebranchez-le et réglez l'heure actuelle.
- Si l'erreur persiste, veuillez contacter un technicien d'entretien.

Entreposage et réparation de votre four

Les réparations ne peuvent être effectuées que par un technicien qualifié. Si une maintenance est nécessaire, débranchez l'appareil et contactez le service à la clientèle ATAG.

Ayez les informations suivantes sous la main lorsque vous appelez :

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



Choisissez un endroit propre et sec pour stocker le four temporairement, car la poussière et l'humidité peuvent l'endommager.

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage

Ce produit est fabriqué à partir de matériaux durables. Toutefois, l'appareil doit être mis au rebut de manière responsable à la fin de son cycle de vie. Les autorités peuvent vous renseigner à ce sujet.

L'appareil et l'emballage peuvent être recyclés. Les matériaux suivants ont été utilisés :

- carton
- enveloppe polyéthylène (PE)
- polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS)

Ces matériaux doivent être mis au rebut de manière responsable et conforme aux dispositions légales.



Le produit affiche le pictogramme d'une poubelle barrée. Cela indique que les appareils ménagers doivent être mis au rebut séparément. Cela signifie qu'à la fin du cycle de vie de l'appareil, celui-ci ne peut pas être mis au rebut avec les ordures ménagères courantes. Il doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration locale ou un point de vente qui s'en chargera pour vous.

Le tri des appareils ménagers est bénéfique à l'environnement et à la santé publique. Les matériaux avec lesquels cet appareil a été fabriqué peuvent être réutilisés, ce qui fournira une économie d'énergie et de matières premières considérable.

Déclaration de conformité



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

Ihr Ofen

Einleitung	4
Bedienleiste	5
Beschreibung	6
Führungsschienen	7
Tür	7
Lüfter	7
Hauptfunktionen	8
Tasten	9
Navigation	10

Erste Verwendung

Erste Schritte	12
----------------	----

Bedienung

Funktionsauswahl	15
Modus zur Funktionseinstellung	16
Zubereitungsfortschritt	17
Ende-Anzeige	17
Einstellungen während des Betriebs ändern	18

Verwendung

Funktionentabelle	19
Dampf-Funktion	21
„Dampf“-Tabellen	24
Menü „Einstellungen“	26
„Plus“-Menü	27
Garinformationen	28
Schnelles Vorheizen	29
Verzögerter Start	30
Garen in Phasen	30
Zu manuellem Garen wechseln	31
Programme und Favoriten	31
Eieruhr	32
Kindersicherung	32
Erwärmen	33
Auftauen	33

Reinigen

Das Gerät reinigen	34
Dampfreinigung	34
Den Filter des Wasserbehälters reinigen	35
Entkalkung	35
Entfernen und Reinigen der Führungsschienen	36
Austausch der Ofenlampe	37
Entfernen der Ofentür	38
Entfernen des Ofentürlases	39

Probleme lösen

Allgemeines	40
-------------	----

Ihr Ofen und die Umwelt

Entsorgen des Geräts und der Verpackung	42
---	----

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres ATAG-Dampfgarofens. Bei der Entwicklung dieses Produkts standen eine einfache Bedienung und optimale Benutzerfreundlichkeit im Mittelpunkt. Der Ofen verfügt über eine Vielzahl von Einstellungen, die es Ihnen ermöglichen, jedes Mal die passende Garmethode zu wählen.

Diese Anleitung erläutert, wie Sie diesen Ofen am besten nutzen können. Neben Informationen über die Bedienung dieses Ofens erhalten Sie auch Hintergrundinformationen, die bei der Verwendung des Geräts hilfreich sein können.

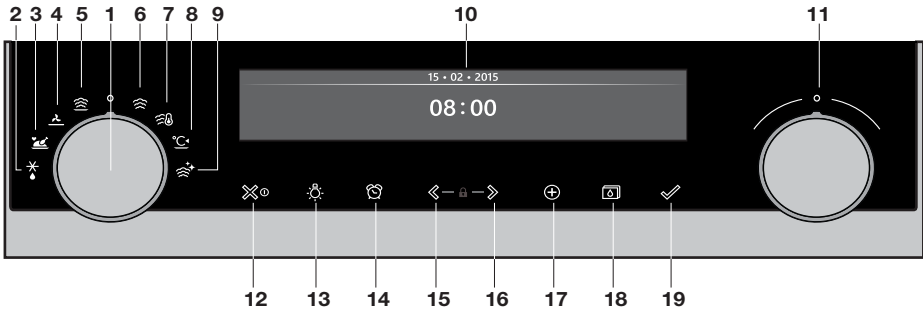


Lesen Sie vor der Verwendung des Gerätes die separaten Sicherheitshinweise!

Lesen Sie erst diese Anleitung aufmerksam und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie sie sorgfältig auf, um sie später zurate ziehen zu können.

Die Installationsanweisungen sind separat mitgeliefert.

Bedienleiste



1. Funktionswahl-Drehschalter (in Position „Aus“)
2. Auftauen
3. Programme und Favoriten
4. Extras
5. Regenerieren
6. Dampf
7. Vakuumgaren
8. Erwärmen
9. Dampfreinigung
10. Anzeige
11. Auswahldrehknopf
12. Ein-/Austaste und Stoptaste (Abbrechen)
13. Lichttaste
14. Eieruhr-Taste
15. Navigationstaste links*
16. Navigationstaste rechts*
17. Plus-Taste
18. Wasserbehälter-Taste
19. Bestätigungstaste

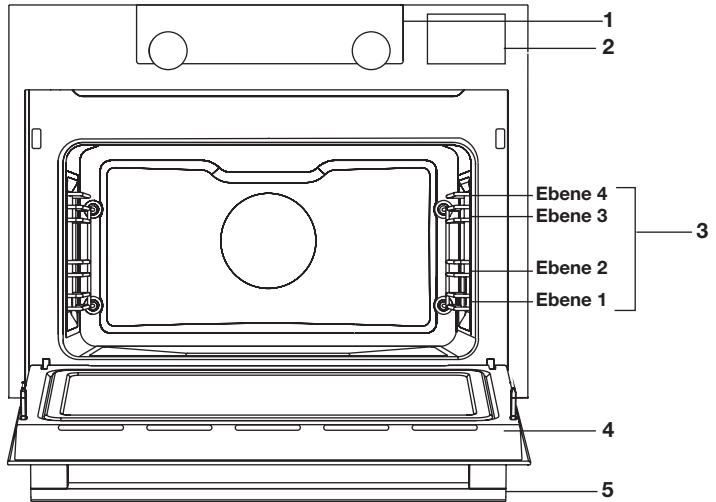
* Drücken von 15+16 aktiviert die Kindersicherung



Hinweis:

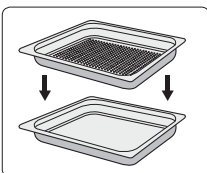
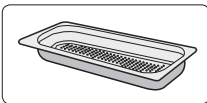
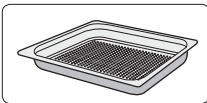
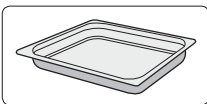
Die Tasten reagieren am besten, wenn Sie sie mit einer großen Fläche Ihrer Fingerkuppe berühren. Bei jeder Berührung einer Taste im Betrieb ertönt ein kurzes akustisches Signal.

Beschreibung



1. Bedienleiste
2. Abdeckung des Wasserbehälters
3. Ofenebenen
4. Ofentür
5. Türgriff

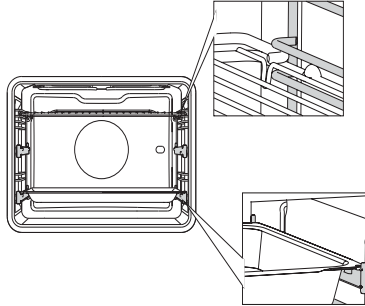
Die folgenden Zubehörteile sind im Lieferumfang Ihres Ofens enthalten:



- **Nicht perforierte Dampfschale;** 40 mm tief (nützlich zum Auffangen von Feuchtigkeit während des Dampfgarens)
- **Perforierte Dampfschale;**1/3GN
- **Perforierte Dampfschale;**1/2GN
 - ▶ Die Dampfschalen können auf zwei Ebenen gleichzeitig verwendet werden (d.h. die nicht perforierte Dampfschale auf Ebene 1 und die perforierte Dampfschale auf Ebene 2).
 - ▶ Zum Dampfgaren können Sie die perforierte Dampfschale in die nicht-perforierte Dampfschale setzen. Diese können zusammen nur mit Einschubleisten für Teleskopführungsschienen verwendet werden.
 - ▶ **Anmerkung: Bei Temperaturen über 180 °C können Verfärbungen an den Dampfschalen auftreten! Dies beeinträchtigt jedoch nicht die korrekte Funktionsweise des Ofens.**

Führungsschienen

- Der Ofen verfügt über vier oder fünf Einschubleisten, abhängig vom Modell.
Ebene 1 wird hauptsächlich in Kombination mit Unterhitze verwendet.
- Setzen Sie die Dampfschalen in die Lücke zwischen den Schiebern der Führungsschienen.



Tür










- Die Türschalter unterbrechen den Ofenbetrieb, wenn die Tür währenddessen geöffnet wird. Beim Schließen der Tür wird der Betrieb des Ofens fortgesetzt.
- Dieser Ofen ist mit einem „sanft schließenden“ Türsystem ausgestattet. Wenn die Tür geschlossen wird, dämpft das System die Stärke der Bewegung ab einem bestimmten Winkel, und die Tür wird leise geschlossen.

Lüfter

Das Gerät ist mit einem Lüfter ausgestattet, der das Gehäuse und die Bedienleiste kühlt.







Hauptfunktionen

Mit dem Funktionswahl-Dreheschalter können Sie die Hauptfunktionen Ihres Ofens auswählen.

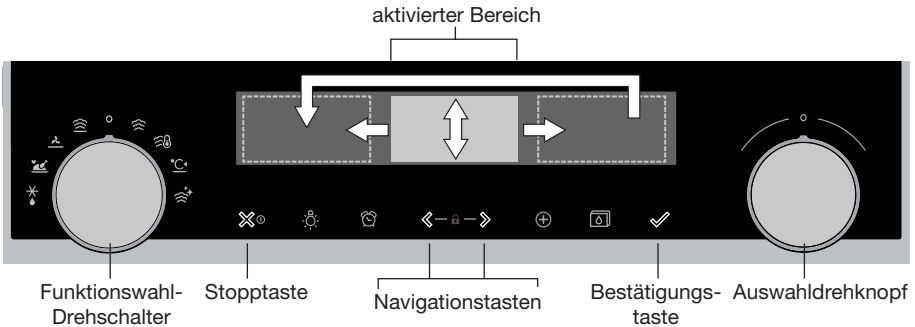
Einstellung	Beschreibung
	Aus/Standby-Modus
	Extras Unterhitze Unterhitze + Lüfter
	Programme und Favoriten Favoriten Programme
	Auftauen Manuelles Auftauen
	Dampf Dampf Dampfgaren - Niedrige Temperatur
	Regenerieren
	Vakuulgaren
	Erwärmen Tellererwärmung Warm halten
	Dampfreinigung

Tasten

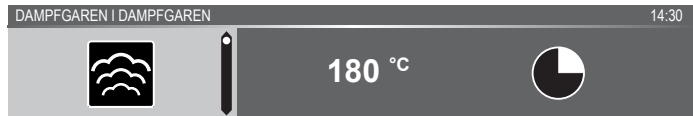
In der nachstehenden Tabelle finden Sie die Beschreibung der verschiedenen Tasten.

Tasten	Beschreibung der Tasten
	<p>Ein-/Austaste und Stoptaste</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kurz eindrücken: Einstellung löschen oder einen Schritt im Menü zurückzugehen. - Lang eindrücken: das Gerät ein- oder ausschalten.
	<p>Lichttaste</p> <ul style="list-style-type: none"> - Das Ofenlicht ein- oder ausschalten.
	<p>Eieruhr</p> <ul style="list-style-type: none"> - Die Eieruhr kann unabhängig vom Ofen verwendet werden. - Die höchstmögliche Einstellung ist 23:59.
	<p>Navigationstaste links</p> <ul style="list-style-type: none"> - Den aktivierten Bereich nach links verschieben.
	<p>Navigationstaste rechts</p> <ul style="list-style-type: none"> - Den aktivierten Bereich nach rechts verschieben.
	<p>Plus-Taste</p> <ul style="list-style-type: none"> - Das Einstellungsmenü öffnen oder schließen (im Standby-Modus). - Das Plus-Menü mit den zurzeit zusätzlich zur Verfügung stehenden Optionen öffnen oder schließen (in Position „Ein“).
	<p>Kindersicherung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Halten Sie die linke und rechte Navigationstaste gleichzeitig eingedrückt, um das Gerät zu sperren.
	<p>Wasserbehälter-Taste</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zum Öffnen des Ventils des Wasserbehälters.
	<p>Bestätigungstaste</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alle weißen Einstellungen/Elemente in der Anzeige bestätigen.

Navigation



Wenn Sie den Funktionswahl-Drehschalter aus der 0-Position drehen, leuchtet das Symbol der ausgewählten Hauptfunktion auf. Die Anzeige zeigt das Symbol und den Namen der aktivierten Funktion ca. 1,5 Sekunden lang an. Anschließend sehen Sie die ausgewählte Hauptfunktion und die Unterfunktion oben in der Anzeige der Informationsleiste. Ebenso wird der Modus zur Funktionseinstellung aktiviert (grauer Hintergrund). In diesem aktivierten Bereich können Sie Ihre Einstellungen mit dem Auswahldrehknopf auswählen.



In jedem Menü sieht die Navigation folgendermaßen aus:

- Verwenden Sie die Navigationstasten oder drücken Sie den Auswahldrehknopf, um den aktivierten Bereich (grauer Hintergrund) zu verschieben.
- Die Einstellung im aktivierten Bereich kann durch Drehen des Auswahldrehknopfs (links = Werte verringern, rechts = Werte erhöhen) geändert werden. Die Einstellung wird automatisch gespeichert.
- Wenn alle Elemente auf dem Bildschirm eingestellt sind, bestätigen Sie dann diese Einstellungen, indem Sie auf die Bestätigungstaste drücken (die Taste beginnt zu blinken, wenn es möglich ist, das Programm zu starten).
- Drücken Sie auf die Stoptaste, um im Menü einen Schritt zurückzugehen.



Oben in der Anzeige befindet sich eine Informationsleiste. Diese Leiste zeigt an, wo Sie sich im Menü befinden und welche Einstellung Sie ändern. Funktionen / Einstellungen sind von einer vertikalen Linie voneinander getrennt.

EINSTELLUNGEN | ALLGEMEINES | TON | TASTENTON

PROGRAMME | ... | GEFÜLLTES HUHN

Erste Schritte

- Reinigen Sie den Ofenraum und das Zubehör mit heißem Wasser und Spülmittel. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Scheuerschwämme oder Ähnliches.
- Bei der ersten Verwendung strömt ein spezieller Geruch aus dem Ofen – das ist normal. Stellen Sie sicher, dass bei der ersten Verwendung für ausreichende Raumlüftung gesorgt ist.



Wenn das Gerät zum ersten Mal angeschlossen wird oder wenn das Gerät länger nicht am Stromnetz angeschlossen war, müssen Sie die „Sprache“, das „Datum“ und die „Uhrzeit“ einstellen.

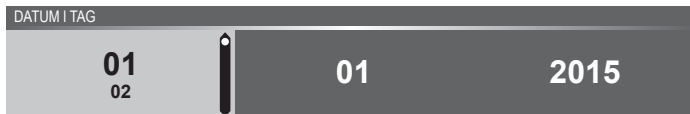
Einstellen der Sprache



Wenn Ihnen die Sprache der Anzeige nicht zusagt, können Sie eine andere Sprache auswählen. Die Standardeinstellung ist Englisch.

1. Drehen Sie am Auswahldrehknopf und wählen Sie Ihre bevorzugte Sprache aus der angezeigten Liste aus.
2. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken der Bestätigungstaste.
Der nächste Bildschirm wird angezeigt.

Einstellen des Datums



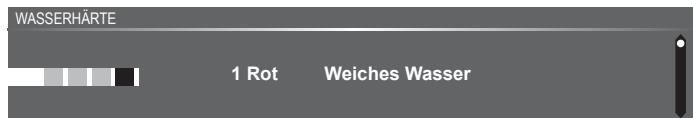
1. Drehen Sie am Auswahldrehknopf, um die erste Einstellung (Tag) zu ändern.
2. Bestätigen Sie diese Einstellung, indem Sie auf die rechte Navigationstaste oder auf den Auswahldrehknopf drücken.
3. Drehen Sie am Auswahldrehknopf, um die nächste Einstellung (Monat) zu ändern.
4. Bestätigen Sie diese Einstellung, indem Sie auf die rechte Navigationstaste oder auf den Auswahldrehknopf drücken.
5. Drehen Sie am Auswahldrehknopf, um die letzte Einstellung (Jahr) zu ändern.
6. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken der Bestätigungstaste.
Der nächste Bildschirm wird angezeigt.

Einstellen der Uhrzeit



1. Drehen Sie am Auswahldrehknopf, um die Stunden zu ändern..
2. Bestätigen Sie diese Einstellung, indem Sie auf die rechte Navigationstaste oder auf den Auswahldrehknopf drücken.
3. Drehen Sie am Auswahldrehknopf, um die Minuten zu ändern.
4. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken der Bestätigungstaste.

Einstellen der Wasserhärte



Die Wasserhärte muss vor der ersten Verwendung eingestellt werden. Wenn das Wasser weicher oder härter als die Standardeinstellung ist, können Sie den eingestellten Härtegrad ändern.

Prüfen des Wasserhärtegrades

Mithilfe des mitgelieferten „Papierteststreifens“ können Sie die Wasserhärte Ihres Geräts messen. Für weitere Informationen zu der Wasserhärte in Ihrer Region wenden Sie sich bitte an den örtlichen Wasserversorger.

Verwenden des „Papierteststreifens“

Tauchen Sie den Teststreifen für 1 Sekunde in das Wasser. Warten Sie 1 Minute und beachten Sie die Anzahl der Balken auf dem Papierstreifen. Überprüfen Sie in der Tabelle die richtige Wasserhärteeinstellung.

Einstellen der Wasserhärte

1. Vergleichen Sie den Teststreifen mit dem Bild in der Anzeige.
2. Drehen Sie den Auswahldrehknopf, bis die Balken auf dem Bildschirm mit dem Teststreifen übereinstimmen.
3. Drücken Sie auf die Bestätigungstaste, um die eingestellte Wasserhärte zu speichern.

Das Gerät wurde jetzt programmiert, sodass die Benachrichtigungen zur Entkalkung in Übereinstimmung mit der tatsächlichen Wasserhärte angezeigt werden.

ERSTE VERWENDUNG

Anzeige	Teststreifenanzahl/ Farbe der Balken	Typ	PPM	Französischer Härtegrad (°df)	Deutscher Härtegrad (°dH)
1	4 grüne Balken	Sehr weiches Wasser	0 – 90	0 – 9	0 – 5
2	1 roter Balken	Weiches Wasser	90 – 178	9 – 18	5 – 10
3	2 rote Balken	Eher hartes Wasser	178 – 267	18 – 26	10 – 15
4	3 rote Balken	Hartes Wasser	267 – 356	26 – 35	15 – 20
5	4 rote Balken	Sehr hartes Wasser	> 356	> 35	> 20

Alle Anfangseinstellungen sind jetzt eingestellt, und die Anzeige zeigt den Standby-Bildschirm an. Das Gerät ist nun betriebsbereit.

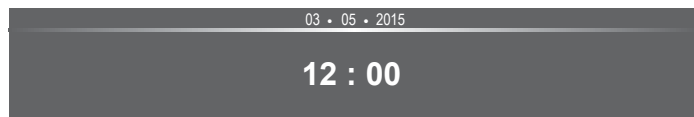


Die Sprache, die Zeit, das Datum und die Wasserhärte können im Menü „Einstellungen“ angepasst werden (siehe Kapitel „Menü Einstellungen“). Das Menü „Einstellungen“ kann in der Start-Anzeige über das „Plus“-Menü aufgerufen werden.

Standby-Anzeige

Die Standby-Anzeige zeigt die Uhrzeit, die Ofenraumtemperatur (falls diese höher als 80 °C ist) und die Eieruhr (falls eingestellt) an. Das Gerät wechselt in den Standby-Modus nachdem:

- Den Funktionswahl-Drehschalter auf 0 (Position „Aus“) drehen;
- Die Stopptaste mehrfach (tiefer im Menü) gedrückt wurde.



„Aus“-Modus

- Standardmäßig schaltet sich das Gerät nach 30 Minuten Inaktivität aus.
- Halten Sie die Stopptaste eingedrückt, um das Gerät manuell auszuschalten.

Einschalten des Geräts

- Halten Sie die Stopptaste eingedrückt, um das Gerät einzuschalten.
- Das Gerät kann auch eingeschaltet werden, indem der Funktionswahl-Drehschalter auf eine Funktion gestellt wird.

Funktionsauswahl

Wählen Sie die für Ihr Gericht passende Funktion aus. Beziehen Sie sich für die verfügbaren Funktionen auf die Tabelle im Kapitel „Funktionentabelle“.

- Wechseln Sie direkt zur Anzeige des Zubereitungsfortschritts, indem Sie auf die Bestätigungstaste drücken (die Taste blinkt, wenn es möglich ist, das Programm zu starten).

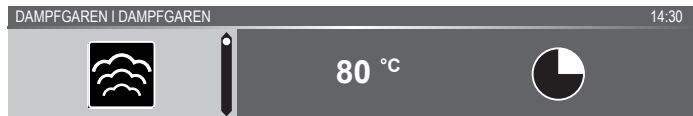
Nachdem Sie eine Hauptfunktion ausgewählt haben, wird der Modus zur Funktionseinstellung aktiviert (grauer Hintergrund). Im aktivierten Bereich ist es jetzt möglich, die Einstellung dieser Funktion zu ändern.

Modus zur Funktionseinstellung

Beispiel Dampfgaren / Niedr. Temp. Dampfgaren / 40 Minuten)

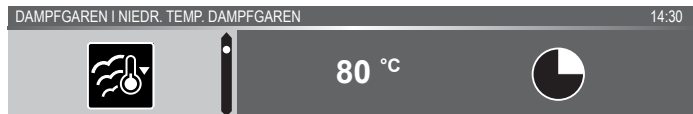
1. Wählen Sie eine Hauptfunktion, indem Sie am Funktionswahl-Drehschalter drehen.

Die erste Unterfunktionseinstellung wird aktiviert.



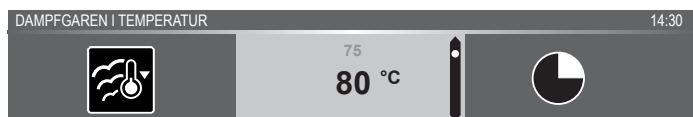
Jetzt können die Einstellungen wie gewünscht geändert werden. Folgendes kann eingestellt werden:

- Die Funktion (beziehen Sie sich auf die Tabelle im Kapitel „Funktionentabelle“).
 - Die Temperatur.
 - Die Zeit.
2. Drehen Sie am Auswahldrehknopf, um die Einstellung zu ändern.

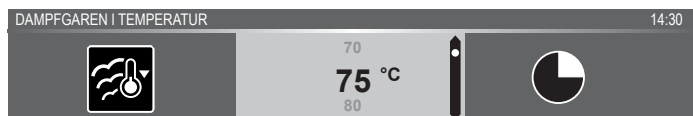


3. Bestätigen Sie die Einstellung, indem Sie auf die rechte Navigationstaste oder auf den Auswahldrehknopf drücken.

Die nächste Unterfunktionseinstellung wird aktiviert.

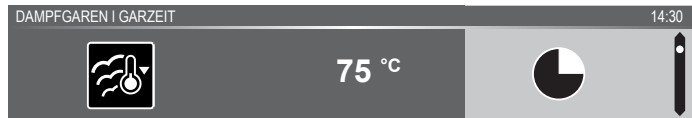


4. Drehen Sie am Auswahldrehknopf, um die Einstellung zu ändern.

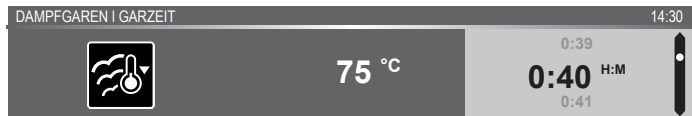


- Bestätigen Sie die Einstellung, indem Sie auf die rechte Navigationstaste oder auf den Auswahldrehknopf drücken.

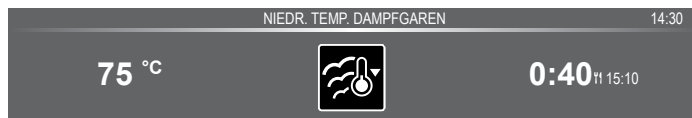
Die nächste Unterfunktionseinstellung wird aktiviert.



- Das Eieruhr-Symbol zeigt an, dass für diese Funktion keine Eieruhr notwendig ist. Drücken Sie auf die Bestätigungstaste, um das Programm direkt mit den gewählten Einstellungen (siehe Schritt 7) zu starten.
 - Um die Eieruhr einzustellen, gehen Sie zu Schritt 6.
 - Wenn für eine aktuelle Funktion die Eieruhr notwendig ist, wird die Standard-Eieruhr-Einstellung anstelle des Eieruhr-Symbols angezeigt.
- Drehen Sie am Auswahldrehknopf, um die Einstellung zu ändern.

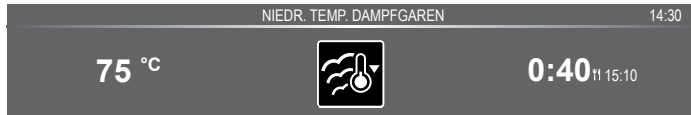


- H:M-Anzeige.
- Falls gewünscht, wählen Sie zusätzliche Einstellungen mithilfe des „Plus“-Menüs aus (beispielsweise „Schnelles Vorheizen“). Für weitere Informationen siehe das „Plus-Menü“.
 - Falls die gewählte Funktion Dampf beinhaltet, muss der Wasserbehälter mit sauberem Wasser gefüllt werden, bevor das Programm gestartet wird.
 - Das Programm starten: Drücken Sie auf die Bestätigungstaste, um zur Anzeige des Zubereitungsfortschritts zu wechseln.
Das Programm startet mit den ausgewählten Einstellungen; der Ofen wechselt zur Anzeige des Zubereitungsfortschritts und der Betriebsbildschirm wird angezeigt.

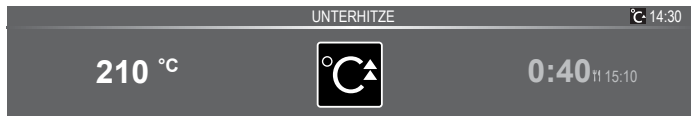


Zubereitungsfortschritt

- Auf der linken Seite des Bildschirms wird die Temperatur angezeigt (wenn die eingestellte Temperatur noch nicht erreicht ist, schaltet die Temperatur zwischen Ofenraumtemperatur (grau) und eingestellter Temperatur (weiß) hin und her). Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, wird das Popup „Die eingestellte Temperatur ist erreicht“ angezeigt.
- Auf der rechten Seite der Anzeige werden die Zeit (abwärtszählend) oder die verstrichene Zeit (aufwärtszählend, wenn keine Zeit eingestellt ist) angezeigt. Neben der Garzeit kann der Nutzer die Endzeit sehen.



- Wenn Vorheizen ausgewählt wurde, wird der Zubereitungsfortschritt erst in der Vorheizen-Anzeige angezeigt (Vorheizen in der Informationsleiste und auf dem Symbol für Vorheizen). Alle Einstellungen werden angezeigt, nur die Farben haben sich verändert. Die Ofenraumtemperatur ist weiß und die ausgewählten Einstellungen sind grau. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, wird ein Popup angezeigt: „Die eingestellte Temperatur ist erreicht. Speise in den Ofen stellen“.



Ende-Anzeige

Wenn die Eieruhr abgelaufen ist, erscheint die „Ende-Anzeige“. Folgende Auswahlmöglichkeiten sind jetzt verfügbar:

- Prozess beenden.
- Extra-Zeit hinzufügen.
- Als Favoriten speichern.



Prozess beenden

1. Drücken Sie auf die Bestätigungstaste.

Die Ende-Anzeige wird geschlossen, und der Standby-Bildschirm wird angezeigt.

- Nach 10 Minuten Inaktivität schaltet sich die Anzeige in den Standby-Modus.

Extra-Zeit hinzufügen

1. Drücken Sie auf die rechte Navigationstaste, um „Extra-Zeit hinzufügen“ auszuwählen.
2. Die Zeiteinstellung wird aktiv und kann direkt durch Drehen des Auswahldrehknopfs geändert werden.
3. Bestätigen Sie mithilfe der Bestätigungstaste.
Der vorausgegangene Prozess wird wieder aktiviert.

Als Favoriten speichern

1. Drücken Sie auf die rechte Navigationstaste, um „Als Favoriten speichern“ auszuwählen.
Der nächste Bildschirm zeigt 10 Positionen an, auf die das Programm eingestellt werden kann.
2. Wählen Sie eine Position für Ihr Rezept aus, indem Sie am Auswahldrehknopf drehen und drücken Sie zum Speichern auf die Bestätigungstaste.
3. Geben Sie dem Rezept einen Namen. Drehen Sie am Auswahldrehknopf, um den richtigen Buchstaben auszuwählen und drücken Sie zur Bestätigung den Auswahldrehknopf ein. Machen Sie mit dem nächsten Buchstaben weiter.
 - Sie können ein Zeichen mithilfe der Funktion „Rücktaste“ in der Zeichenliste (Pfeil) löschen.
4. Drücken Sie auf die Bestätigungstaste, um das Rezept zu speichern.

Einstellungen während des Betriebs ändern

- Wenn Sie während des Betriebs die Navigationstasten betätigen, wird der aktivierte Bereich angezeigt. Die ausgewählte Einstellung kann jetzt geändert werden, siehe Kapitel „Modus zur Funktionseinstellung“.
- Nach Bestätigung mithilfe der Bestätigungstaste wird der Bildschirm des Zubereitungsfortschritts mit den geänderten Einstellungen eingeblendet.
- Nach 5 Minuten Inaktivität werden die Betriebseinstellungen gelöscht und die Anzeige kehrt zum Betriebsbildschirm zurück.

Funktionentabelle


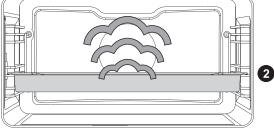

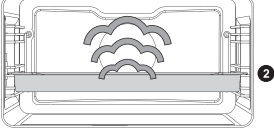


Beziehen Sie sich auf die Tabelle, um die bevorzugte Funktion zu wählen. Beachten Sie auch die Zubereitungshinweise auf der Verpackung des Gerichts.






- **Verwenden Sie nur Glasbräter, die bis 275 °C temperaturbeständig sind.**

Funktion	Beschreibung	
Ofenfunktionen		
	<p>Unterhitze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heizen nur mithilfe des unteren Heizelements. • Dieser Modus ist besonders für Gerichte und Backwaren nützlich, die eine untere Kruste oder Bräunung erfordern. • Setzen Sie das Backblech oder das Ofengestell auf Einschubebene 2. • Verwenden Sie ihn kurz vor Ende der Back-/ Bratzeit. • Empfohlene Temperatur: 160 °C 	
	<p>Lüfter + Unterhitze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heizen mithilfe des unteren Heizelements. Die Wärme wird vom Lüfter verteilt. • Dieser Modus wird zum Backen flacher Hefekuchen oder zum Einkochen von Obst und Gemüse verwendet. • Setzen Sie ein nicht zu hohes Backblech auf Ebene 2, damit die heiße Luft auch über die Oberfläche der Speisen zirkulieren kann. • Empfohlene Temperatur: 180 °C 	
Dampf-Funktionen		
	<p>Dampf</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heizen mithilfe von Dampf. • Siehe Kapitel „Dampf-Funktionen“ für weitere Informationen. • Dampf von 100 °C wird in regelmäßigen Intervallen in den Ofenraum gesprüht. • Dieser Modus kann verwendet werden, um zum Beispiel Gemüse, Eier, Obst und Reis zu dampfgaren. 	

VERWENDUNG

Funktion	Beschreibung	
	<p>Dampfgaren - Niedrige Temperatur</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heizen mithilfe von Dampf. • Siehe Kapitel „Dampf-Funktionen“ für weitere Informationen. • Dampf wird in regelmäßigen Intervallen in den Ofenraum gesprüht. • Dieses Menü kann verwendet werden, um Gemüse und Fisch zu dampfgaren, Essen warmzuhalten oder aufzutauen. 	
	<p>Vakuulgaren</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heizen mithilfe von Dampf. • Siehe Kapitel „Dampf-Funktionen“ für weitere Informationen. • Das vakuumversiegelte Essen wird bei niedriger Temperatur langsam gegart. • Bei dieser Methode bleiben Geschmack, Vitamine und Mineralien des Essens erhalten. Die Vakuumversiegelung sorgt für eine längere Haltbarkeit der Speise. • Verwenden Sie diese Funktion zum Garen von Gemüse, Obst, Fleisch, Geflügel und Fisch. 	
<p>Extra-Funktionen</p>		
	<p>Erwärmen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tellererwärmung: Diese Funktion wird zum Erwärmen von Geschirr verwendet, sodass die servierten Gerichte länger warm bleiben. • Warm halten: Diese Modus wird zum Warmhalten von bereits gegarten Gerichten verwendet. • Regenerieren: Dieser Modus wird zum Erwärmen bereits gegarter Gerichte verwendet. Durch die Verwendung von Dampf entsteht kein Qualitätsverlust. Der Geschmack und die Textur bleiben erhalten, so als wäre die Speise frisch gekocht. Verschiedene Speisen können gleichzeitig regeneriert werden. 	
	<p>Dampfreinigung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mit dieser Funktion und einem feuchten Tuch können Sie einfach Fett und Schmutz von den Ofenwänden entfernen. • Verwenden Sie diese Funktion nur, wenn der Ofen vollständig abgekühlt ist. Dampf wird in regelmäßigen Intervallen in den Ofenraum gesprüht. • Nach dem Einweichen können Speisereste mit einem feuchten Tuch entfernt werden. 	

VERWENDUNG

Funktion	Beschreibung	
	Auftauen <ul style="list-style-type: none">• Bei dieser Funktion zirkuliert die Luft mithilfe des Lüfters. Die Luft wird auf eine Temperatur von 30 °C erwärmt.• Verwenden Sie diese Funktion zum Auftauen tiefgekühlter Lebensmittel.	
	Programme und Favoriten <ul style="list-style-type: none">• „Programme“: zum Backen und Braten. Wählen Sie eine Speise aus der Liste der vorprogrammierten Speisen.• Favoriten: Wählen Sie Ihre eigenen gespeicherten Rezepte aus.	
	Erwärmen <ul style="list-style-type: none">• Tellererwärmung• Warm halten	

Dampf-Funktion

Dampfgaren

Das Dampfgaren stellt eine gesunde und natürliche Art des Zubereitens dar, denn Aussehen und Geschmack der Speise bleiben erhalten. Bei dieser Garmethode werden keine Gerüche freigesetzt. Sie müssen kein Salz oder zusätzliche Gewürze ins Wasser des Behälters geben.



Hinweis: Das Wassersystem entleert sich jedes Mal, wenn die Dampf-Funktion beendet ist. Dieser Vorgang ist hörbar und gehört zum normalen Betrieb des Dampfofens.

Vorteile des Dampfgarens

- Das Dampfgaren (Dämpfen, Kochen, Braten) beginnt, bevor die Temperatur im Ofenraum 100 °C erreicht.
- Das langsame Garen (Dämpfen, Kochen, Braten) ist auch bei niedrigeren Temperaturen möglich. Es ist gesund – Vitamine und Mineralien bleiben erhalten, da sich nur ein kleiner Teil davon im heißen Dampf der Speise auflöst.
- Sie müssen während des Dampfgarens kein zusätzliches Fett oder Öl hinzufügen.
- Der Dampf erhält den Geschmack der Speise.
- Der Dampf verteilt nicht den Geruch oder den Geschmack – daher können das Fleisch oder der Fisch zusammen mit dem Gemüse gegart werden.
- Der Dampf ist auch zum Blanchieren, Auftauen und Aufwärmen geeignet oder zum Warmhalten der Speise.

Vakuulgaren

Das Verwenden der Funktion zum Vakuulgaren:

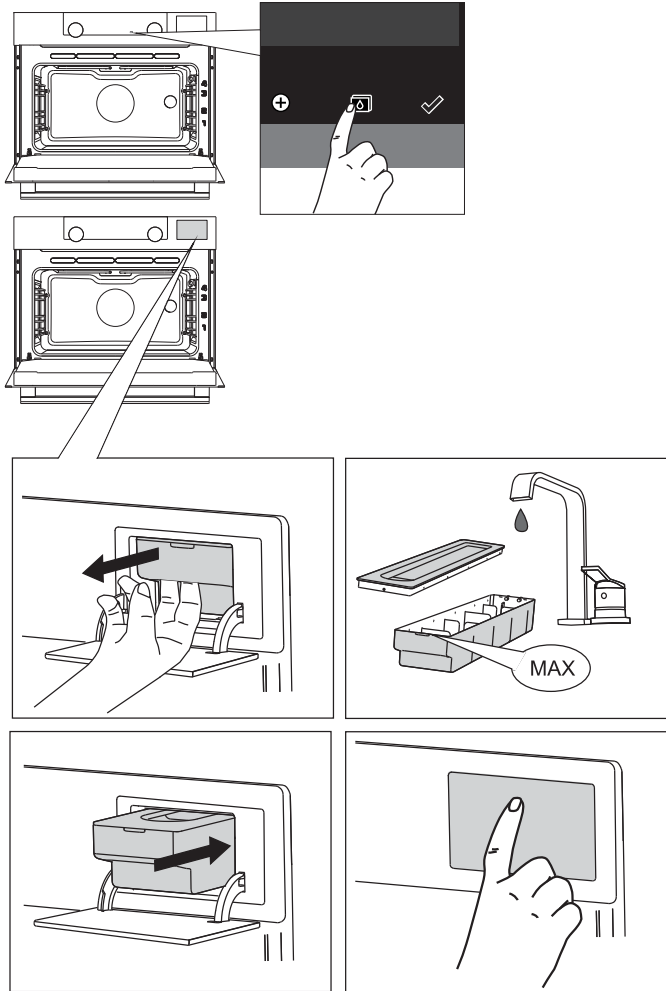
- Vakuumsaugen
 - Verschließen Sie zuerst mithilfe einer Vakuumpumpe das Essen luftdicht in Plastik. Bei diesem Prozess wird der größte Teil der Luft aus dem Plastikbeutel entfernt. Der Beutel erhält während des Garens die Nährstoffe und den Geschmack, wodurch das Essen saftiger, weicher und schmackhafter wird.
- Vakuulgaren
 - Mithilfe der Dampfeinstellung des Ofens für das Vakuulgaren können Sie die Speise mit der richtigen Temperatur und der richtigen Zeitdauer garen (siehe „Rezepte und Garzeiten“).
 - Die meisten Speisen können für einige Stunden auf Serviertemperatur gehalten werden (ungefähr 60 °C), was die Vorbereitung sehr erleichtert: Sie holen einfach die Speise aus dem Ofen, wenn Sie sie benötigen.

Das Füllen des Wasserbehälters

Befüllen Sie den Behälter immer vor der Verwendung einer Dampffunktion. Verwenden Sie sauberes, kaltes Leitungswasser, Flaschenwasser ohne zugefügte Mineralien oder destilliertes Wasser, das für den Verzehr geeignet ist.

1. Drücken Sie auf die Taste „Wasserbehälter“, um die Abdeckung des Wasserbehälters zu öffnen.
2. Nutzen Sie den Griff, um den Behälter aus dem Ofen zu nehmen.
3. Entfernen Sie den Deckel des Wasserbehälters und reinigen Sie den Behälter mit sauberem Wasser.
4. Füllen Sie den Behälter mit Wasser bis zur „MAX“-Markierung auf dem Behälter (ungefähr 1,2 Liter).
5. Schieben Sie den Wasserbehälter zurück in den Ofen, bis Sie ein Klicken hören (Positionsschalter ist aktiviert).
6. Schließen Sie die Abdeckung des Wasserbehälters.

VERWENDUNG



Im Wassersystem verbleibendes Wasser wird nach dem Garen zurück in den Wasserbehälter gepumpt. Leeren, reinigen und trocknen Sie den Wasserbehälter, nach Verwendung der Dampffunktion. Befüllen Sie den Behälter erst vor der Verwendung!

„Dampf“-Tabellen

Dampfgaren und Niedr. Temp. Dampfgaren

Verwenden Sie die Einstellungen und Zeiten in dieser Tabelle zur Orientierung beim Dampfgaren. Befüllen Sie den Wasserbehälter immer bis zur Höchstmarkierung mit Frischwasser.

Speise	Temperatur	Zeit (Min.)	Zubehör (Einschubleiste)
Brokkoliröschen	100 °C	12 - 16	Perforierte Dampfschale (2)
Ganze Möhren	100 °C	25 - 30	Perforierte Dampfschale (2)
Geschnittenes Gemüse (Paprikaschoten, Zucchini, Möhren, Zwiebeln)	100 °C	15 - 20	Perforierte Dampfschale (2)
Grüne Bohnen	100 °C	20 - 25	Perforierte Dampfschale (2)
Spargel	100 °C	15 - 20	Perforierte Dampfschale (2)
Gemüse im Ganzen (Artischocken, ganzer Blumenkohl, Maiskolben)	100 °C	25 - 35	Perforierte Dampfschale (2)
Geschälte Kartoffeln (geviertelt)	100 °C	25 - 35	Perforierte Dampfschale (2)
Fischfilet (2 cm dick)	80 °C	15 - 20	Perforierte Dampfschale in einer nicht-perforierten Dampfschale (2)
Garnelen (roh/ungekocht)	100 °C	10 - 14	Perforierte Dampfschale in einer nicht-perforierten Dampfschale (2)
Hühnerbrust	100 °C	23 - 28	Perforierte Dampfschale in einer nicht-perforierten Dampfschale (2)
Gekochte Eier (hartgekocht)	100 °C	15 - 20	Nicht-perforierten Dampfschale (2)
Eingefrorene Dampfnudeln	100 °C	25 - 30	Perforierte Dampfschale (2)
Weißer Reis (Basmati oder Pandan) (doppelte Menge Wasser hinzufügen)	100 °C	30 - 35	Nicht-perforierte Dampfschale (2)
Obst-Kompott (Verwenden Sie eine flache, runde Schüssel aus Jenaer Glas, fügen Sie 1 Teelöffel Zucker und 2 Teelöffel Wasser hinzu)	100 °C	25 - 35	Backblech oder Ofengestell (2)
Flan/Crème (6 Dessertteller, jeder à 100 ml, Teller mit Folie abdecken)	90 °C	20 - 30	Backblech oder Ofengestell (2)
Eierpudding (Verwenden Sie eine große, flache Schale aus Jenaer Glas, decken Sie die Schale mit Folie ab)	90 °C	30 - 40	Backblech oder Ofengestell (2)


Vakuulgaren-Tabelle

Vakuulgaren ist das Garen vakuumverpackter Lebensmittel bei einer niedrigen konstanten Temperatur über einen längeren Zeitraum.

Speise	Temperatur	Zeit (Min.)	Zubehör (Einschubleiste)
Rinderfilet medium (4 cm dick)	60 °C	110 – 120	Ofengestell (2)
Rinderfilet durchgebraten (4 cm dick)	65 °C	90 – 100	Ofengestell (2)
Lamm rosagebraten (3 cm dick)	60 °C	180 - 190	Ofengestell (2)
Lamm medium (3 cm dick)	65 °C	105 - 115	Ofengestell (2)
Filetierte Hähnchenbrust (3 cm dick)	70 °C	70 - 80	Ofengestell (2)
Ente filetiert (2 cm dick)	70 °C	75 - 85	Ofengestell (2)
Truthahn filetiert (2 cm dick)	70 °C	75 - 85	Ofengestell (2)
Seebarsch (4 Filets / 1 cm dick)	70 °C	25	Ofengestell (2)
Kabeljau (2 Filets / 1 cm dick)	65 °C	70 - 75	Ofengestell (2)
Jakobsmuscheln (groß)	60 °C	100 - 110	Ofengestell (2)
Muscheln mit Schale	95 °C	20 - 25	Ofengestell (2)
Garnelen ohne Schale (groß)	75 °C	26 - 30	Ofengestell (2)
Tintenfisch	85 °C	100 - 110	Ofengestell (2)
Forellenfilet (2 Filets / 1,5 cm dick)	65 °C	55 - 65	Ofengestell (2)
Lachsfilet (3 cm dick)	65 °C	100 - 110	Ofengestell (2)
Grüner Spargel (ganz)	90 °C	40 - 50	Ofengestell (2)
Weißer Spargel (ganz)	90 °C	50 - 60	Ofengestell (2)
Zucchini (Scheiben von 1 cm)	90 °C	35 - 40	Ofengestell (2)
Aubergine (Scheiben von 1 cm)	90 °C	30 - 35	Ofengestell (2)
Möhren (Scheiben von 0,5 cm)	95 °C	35 - 45	Ofengestell (2)

Menü „Einstellungen“

Das Menü „Einstellungen“ ist nur verfügbar, wenn die „Plus-Taste“ im Standby-Modus gedrückt wird.

Einstellung	Beschreibung
	Allgemeines Sprache Zeit Datum Ton
	Anzeige Helligkeit Uhrgröße Nacht-Modus Gerät in Standby-Modus
	Garen Standard-Programm-Intensität Dampf Einstellungen Vorheizen
	System Geräteinformationen Werkseinstellungen Ofenbeleuchtung

Allgemeines

In diesem Menü können Sie folgende Einstellungen vornehmen:

- Sprache (Sprache der Anzeige)
- Zeit (immer im 24-h-Format)
- Zeitanzeige (24-h- oder 12-h-Format)
- Datum (immer Tag-Monat-Jahr-Format)
- Datumsanzeige (TTMMJJJJ oder MMTTJJJJ)
- Töne (Lautstärke der allgemeinen akustischen Signale)
- Tastentöne
- Begrüßungston (Einschalten-/Ausschalten-Ton Ein/Aus)

Anzeige

In diesem Menü können Sie folgende Einstellungen vornehmen:

- Helligkeit (niedrig, mittel, hoch)
- Nachtmodus (Start- und Endzeit für geringere Helligkeit der Anzeige: Startzeit in der ersten Anzeige einstellen, Endzeit in der zweiten Anzeige einstellen)
- Uhrgröße (klein / groß)
- Standby (automatisches Ausschalten / manuelles Ausschalten)



Umschalten auf manuelles Ausschalten erhöht den Energieverbrauch. Wenn der Ofen manuell ausgeschaltet wird (oder wenn die Stromversorgung unterbrochen wird), wird diese Funktion zurückgesetzt (das Display schaltet sich automatisch aus).

Garstufen-Einstellungen

In diesem Menü können Sie folgende Einstellungen vornehmen:

- Standard-Programm-Intensität (niedrig / mittel / hoch)
- Vorheizen (Vorheizen standardmäßig ein oder aus)
- Dampfeinstellungen (Wasserhärte / Entkalkung)

System

In diesem Menü können Sie folgende Einstellungen vornehmen:

- Geräteinformationen (anfordern der Geräteinformationen)
- Werkseinstellungen (zurück zu Werkseinstellungen)
- Ofenbeleuchtung (automatisches Ausschalten nach 1 Minute / manuell)

Plus-Menü

Abhängig von der Funktion ist es möglich, zusätzliche Funktionalität auszuwählen (nachdem Sie eine Hauptfunktion und Einstellungen im „Modus zur Funktionseinstellung“ ausgewählt haben), indem Sie auf die „Plus-Taste“ drücken.

- Ein kleines Symbol neben der aktuellen Zeitanzeige gibt an, welche Funktionen des Plus-Menüs aktiviert sind. Die Farbe des Symbols gibt an, ob sie aktiv (weiß) oder inaktiv (grau) sind.
- Um das Plus-Menü zu verlassen, drücken Sie auf die „Stoptaste“ oder „Plus-Taste“; die Anzeige zeigt wieder den vorherigen Bildschirm an.
- Um eine zusätzliche Funktionalität zu löschen, wählen Sie „löschen“ (Symbol mit einem roten Streifen) aus.

+ Menü	Beschreibung	Symbol
	Garen Fordern Sie weitere Informationen über die ausgewählte Funktion an.	

+ Menü	Beschreibung	Symbol
	Schnelles Vorheizen Heizen Sie den Ofen schnell auf die gewünschte Temperatur vor (in Kombination mit „Verzögerter Start“ nicht verfügbar)	
	Verzögerter Start Der Garprozess startet automatisch und endet zur gewünschten Zeit. Nur verfügbar, wenn eine Garzeit eingestellt ist, nicht verfügbar in Kombination mit Vorheizen.	
	Zu Favoriten hinzufügen Hinzufügen der Einstellungen für die zubereitete Speise zu Ihren Favoriten (siehe Kapitel „Ende-Anzeige“).	
	Garen in Phasen Kombinieren Sie bis zu drei Funktionen in einem Garprozess.	
	Zu manuellem Garen wechseln Bearbeiten eines Standardprogramms als ein „Garen in Phasen“-Programm	
	Dampf hinzufügen 1-3x Verteilen Sie bis zu drei Dampfzyklen gleichmäßig über Garprozess. Wählen Sie mindestens 10 Minuten Garzeit aus.	
	Dampf hinzufügen Fügen Sie dem Garprozess einen Dampfzyklus hinzu.	

Garinformationen

Der Bildschirm „Garinformationen“ enthält weitere Informationen zur gewählten Funktion, wie die benötigten Geräte und wozu die Funktion verwendet wird.

Schnelles Vorheizen

Es gibt zwei verschiedene Möglichkeiten, um schnelles Vorheizen zu verwenden:

Schnelles Vorheizen im Menü „Einstellungen“ aktivieren (standardmäßig ein oder aus)

1. Drücken Sie auf die „Plus-Taste“, wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet. Gehen Sie zu „Gareinstellungen“ und legen Sie fest, ob schnelles Vorheizen standardmäßig ein- oder ausgeschaltet sein soll.
2. Drücken Sie auf die Bestätigungstaste.
 - Wenn schnelles Vorheizen auf „Standard-Vorheizen ein“ gestellt ist, wird das kleine Symbol für schnelles Vorheizen eingeblendet, um anzuzeigen, dass die Vorheizfunktion aktiviert ist.
 - Diese Option ist nur für die Ofenfunktionen verfügbar.

Schnelles Vorheizen im Plus-Menü aktivieren.

1. Drücken Sie auf die Plus-Taste (im „Modus zur Funktionseinstellung“).
2. Wählen Sie „Schnelles Vorheizen“ aus, indem Sie auf die rechte Navigationstaste drücken.
3. Drücken Sie auf die Bestätigungstaste, um schnelles Vorheizen zu aktivieren.

Das kleine Symbol für schnelles Vorheizen wird neben der aktuellen Zeitanzeige eingeblendet.

- Wenn Vorheizen aktiviert ist, wird „Verzögerter Start“ grau hinterlegt, da diese Funktionen nicht gemeinsam ausgeführt werden können.
- Wenn „Verzögerter Start“ aktiviert ist, wird Vorheizen grau hinterlegt.
- Um Vorheizen zu löschen: Drücken Sie erneut auf die Bestätigungstaste.

Mit schnellem Vorheizen beginnen

- Wenn ein Programm gestartet wurde und es mit schnellem Vorheizen beginnt, erscheint ein Popup. Nach 15 Sekunden wird das Popup automatisch wieder ausgeblendet. Der Bildschirm des Zubereitungsfortschritts zeigt das Symbol für schnelles Vorheizen und Text für schnelles Vorheizen an, die Zeit wird grau hinterlegt.
- Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, wird folgendes Popup angezeigt: „Die eingestellte Temperatur ist erreicht. Stellen Sie die Speise in den Ofen.“ Stellen Sie die Speise in den Ofen, und das Programm startet nach Schließen der Tür automatisch.
 - Drücken der Bestätigungstaste (ohne die Tür zu öffnen) hält das Gerät auf der eingestellten Temperatur. Das bleibt so, bis die Tür geöffnet wird.

Verzögerter Start

Nutzen Sie die Funktion „Verzögerter Start“, wenn Sie zu einem späteren Zeitpunkt mit dem Garen starten möchten, indem Sie die gewünschte Endzeit einstellen.

1. Drücken Sie auf die Plus-Taste (im „Modus zur Funktionseinstellung“).
2. Wählen Sie „Verzögerter Start“ mit der rechten Navigationstaste aus.
3. Drücken Sie auf die Bestätigungstaste.

Die Anzeige zeigt das Symbol für „Verzögerter Start“, die Garzeit und die Endzeit an.

4. Ändern Sie die Endzeit, indem Sie am Auswahldrehknopf drehen und bestätigen Sie mit der Bestätigungstaste.

Ein kleines Symbol wird eingeblendet, um anzuzeigen, dass die Funktion aktiviert ist.

- Um „Verzögerter Start“ zu löschen: Gehen Sie zu „Verzögerter Start“ und wählen Sie „Verzögerten Start abbrechen“ aus (ein Popup zur Bestätigung des Abbruchs des verzögerten Starts wird eingeblendet).
5. Das Programm starten: Drücken Sie auf die Bestätigungstaste, um zur Anzeige des Zubereitungsfortschritts zu wechseln.

Die Funktion wird automatisch zur errechneten Zeit starten.

Garen in Phasen

Diese Funktion erlaubt es Ihnen, bis zu drei Funktionen in einem Garprozess zu kombinieren. Wählen Sie verschiedene Funktionen und Einstellungen aus, um Ihren bevorzugten Garprozess zusammenzustellen.

1. Drücken Sie auf die Plus-Taste (im „Modus zur Funktionseinstellung“).
2. Wählen Sie „Garen in Phasen“ durch Drücken der rechten Navigationstaste aus.
3. Drücken Sie auf die Bestätigungstaste.

Ein kleines Symbol wird neben der aktuellen Zeitanzeige eingeblendet. Die erste Phase ist bereits mit den aktuellen Einstellungen der Funktion ausgefüllt. Wenn keine Zeit eingestellt ist, wird die Standardzeit für die erste Phase eingestellt.

- Zum Beispiel: Die Ofenfunktion und Umluft 180 °C sind ausgewählt; die Standardzeit von 30 Min. wird der ersten Phase hinzugefügt.
4. Um eine Phase hinzuzufügen, wählen Sie die zweite Funktion, indem Sie auf die Navigationstasten oder auf den Auswahldrehknopf drücken.
5. Drücken Sie auf die Bestätigungstaste.
Die Anzeige wechselt in den Einstellungen-Bildschirm.
6. Wählen Sie die gewünschte Funktion aus, stellen Sie Temperatur und Zeit ein.

7. Speichern Sie die Phase und kehren Sie zur Übersicht „Garen in Phasen“ zurück, indem Sie auf die Bestätigungstaste drücken.
 - Wenn die Stoptaste gedrückt wird, wird die Einstellung gelöscht, und die Anzeige kehrt zur vorherigen Anzeige zurück.
8. Fügen Sie gegebenenfalls eine dritte Phase hinzu. Wiederholen Sie die Schritte 4, 5, 6 und 7.
9. Nach der Bestätigung zeigt die Anzeige die eingestellten Phasen an, und ein Symbol zum Bearbeiten und Löschen ist hinzugefügt.
10. Wenn alle Phasen nach Ihren Wünschen eingestellt wurden, kehren Sie zum Bildschirm „Ofeneinstellung“ zurück. Drücken Sie auf die „Plus-Taste, um das Plus-Menü zu schließen.
Die Anzeige zeigt den normalen Bildschirm „Ofeneinstellung“ mit den Einstellungen der ersten Phase (Phase 1 weißes Symbol) an.
11. Starten Sie den Prozess durch Drücken der Bestätigungstaste.
 - Wenn die Stoptaste gedrückt wird, wird das Menü „Garen in Phasen“ abgebrochen, und der Ofen kehrt zum normalen Modus zurück.

Zu manuellem Garen wechseln

- Im Modus „manuelles Garen“ kann ein Standardprogramm aus der Funktion „Programme und Favoriten“ ausgewählt und wie im Modus „Garen in Phasen“ bearbeitet werden.
- Wenn Sie die manuelle Funktion im Plus-Menü auswählen, wird ein Popup eingeblendet: „In Ofenmodus wechseln?“ Nach Bestätigung wechselt die Anzeige in den Modus „Garen in Phasen“, wenn das ausgewählte Programm mehrere Phasen hat.

Programme und Favoriten

Automatische Programme

- Sie können die „automatischen Programme“ zum Backen und Braten verwenden. Wählen Sie dazu einfach eine Speise aus der Liste der vorprogrammierten Speisen aus. Wählen Sie zuerst die Speiseart und dann die Speise selbst aus der verfügbaren Liste aus.
- Alle Programmkategorien haben eine Abbildung. Wenn eine Speise ausgewählt wird, werden die Programmeinstellungen angezeigt. Der Name der Speise und der Name der aktiven Auswahl werden in der Textleiste angezeigt.
- In den Einstellungen werden zunächst die Abbildung der Speise (nicht einstellbar), das Gewicht (anhängig von der Speise) (wenn einstellbar), die Intensität (nicht immer einstellbar) und die Garzeit angezeigt. Passen Sie gegebenenfalls die Intensität und/oder das Gewicht an.

Favoriten (siehe Kapitel „Ende-Anzeige“)

- Sie können unter „Favoriten“ Ihre eigenen gespeicherten Rezepte auswählen.
- Wenn es keine gespeicherten Rezepte gibt, wird ein Popup eingeblendet: „Keine gespeicherten Speisen.“
- Der Name der Speise erscheint in der Textleiste, und die gespeicherten Ofeneinstellungen werden angezeigt.

Eieruhr

Die Eieruhr kann unabhängig vom Ofen verwendet werden.

1. Drücken Sie auf die Eieruhr-Taste.
2. Die Zeiteinstellung kann durch Drehen des Auswahldrehknopfs geändert werden.
 - Die höchstmögliche Einstellung ist 23:59.
3. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken der Bestätigungstaste.
Die Eieruhr wurde gestartet.
 - Um die Eieruhr zu löschen, stellen Sie die Zeit zurück auf 0:00 und bestätigen Sie durch Drücken der Bestätigungstaste.
 - Um das Eieruhr-Menü zu schließen, drücken Sie auf die Eieruhr-Taste oder auf die Stoptaste.
4. Wenn die Eieruhr abläuft, wird ein Popup eingeblendet mit dem Text „Eieruhr läuft ab“ und ein akustisches Signal ertönt. Drücken Sie auf die Stoptaste, um das Signal auszuschalten und das Popup-Menü zu schließen.
 - Der Ton stoppt automatisch nach ca. 2 Minuten.

Kindersicherung

Die Bedienleiste des Ofens kann mithilfe der Kindersicherung gesperrt werden, um den Ofen vor Fehlgebrauch zu schützen.

1. Halten Sie die linke und rechte Navigationstaste gleichzeitig eingedrückt.
Das Gerät wechselt in den Tastensperre-Modus. Ein Popup wird eingeblendet. Nach 3 Sekunden wird das Popup „Die Tastensperre ist aktiviert“ geschlossen. Der aktuelle Modus des Geräts wird angezeigt.
 - Wenn die Tastensperre während des Garens aktiviert wird, wird der Garprozess fortgesetzt.
 - Wenn eine Taste während der Tastensperre betätigt wird, wird das Popup „Die Tastensperre ist aktiviert“ erneut angezeigt.

- Die Stopptaste ist während des Tastensperre-Modus weiterhin aktiv. Wenn das Gerät ausgeschaltet wird, wird der Prozess angehalten. Um das Gerät wieder einzuschalten, deaktivieren Sie den Tastensperre-Modus.
- 2. Um den Tastensperre-Modus zu deaktivieren, halten Sie die linke und rechte Navigationstaste gleichzeitig eingedrückt.

Erwärmen

- Regenerieren
 - Dieser Modus wird zum Erwärmen bereits gegarter Gerichte verwendet. Durch die Verwendung von Dampf entsteht kein Qualitätsverlust. Der Geschmack und die Textur bleiben erhalten, so als wäre die Speise frisch gekocht. Verschiedene Speisen können gleichzeitig regeneriert werden.
- Tellererwärmung
 - Diese Funktion wird zum Erwärmen von Geschirr (Teller, Becher) verwendet, sodass die servierten Gerichte länger warm bleiben.
 - Für diese Funktion können Sie die Temperatur und die Dauer für das Erwärmen festlegen.
- Warm halten
 - Nutzen Sie diese Funktion, um bereits gekochte Lebensmittel auf Temperatur zu halten.
 - Für diese Funktion können Sie die Temperatur und die Dauer für das Erwärmen des Essens festlegen.

Auftauen

- Diese Funktion verwendet Umluft (30 °C). Verwenden Sie diese Funktion für das langsame Auftauen tiefgefrorener Speisen (Kuchen, Gebäck, Plätzchen, Brot, Brötchen und Tiefkühlobst).
- Für diese Funktion können Sie die Dauer festlegen.
- Wenden Sie das Essen nach der Hälfte der verstrichenen Auftauzeit. Rühren Sie um oder brechen Sie größere Stücke auseinander, falls diese zusammengefroren sind.

Das Gerät reinigen

Reinigen Sie den Ofen regelmäßig, um die Ansammlung von Fett und Essenspartikeln zu vermeiden, besonders auf den Oberflächen an der Innen- und Außenseite, der Tür und der Dichtung.

- Aktivieren Sie die Kindersicherung (um zu verhindern, dass das Gerät versehentlich eingeschaltet wird).
- Reinigen Sie die äußeren Oberflächen mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser.
- Wischen Sie dann mit einem sauberen, feuchten Tuch nach und trocknen Sie die Oberflächen ab.
- Entfernen Sie Spritzer und Flecken auf den inneren Oberflächen mit einem in Seifenwasser getauchten Tuch.
- Wischen Sie dann mit einem sauberen, feuchten Tuch nach und trocknen Sie die Oberflächen ab.



Wichtig

- Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in die Entlüftung gelangt.
- Scheuernde Reinigungsmittel oder chemische Lösungsmittel dürfen keinesfalls verwendet werden.
- Stellen Sie immer sicher, dass die Türdichtung sauber ist. So verhindern Sie, dass sich dort Verschmutzungen ansammeln und es ermöglicht Ihnen das problemlose Schließen der Tür.

Dampfreinigung

Mit der Dampfreinigungs-Funktion und einem feuchten Tuch können Sie einfach Fett und Schmutz von den Ofenwänden entfernen.

Verwenden der Dampfreinigung

Verwenden Sie die Dampfreinigung erst, wenn der Ofen vollständig abgekühlt ist. Die Entfernung von Fett und Schmutz ist um einiges schwieriger, wenn der Ofen noch heiß ist.



Das Dampfreinigungsprogramm benötigt nur 30 Minuten. Essenspartikel auf den Email-Wänden sind nach 30 Minuten ausreichend eingeweicht und können dann mit einem feuchten Tuch entfernt werden. Entfernen Sie alles Zubehör aus dem Ofen.

1. Wählen Sie das Symbol „Dampfreinigung“ aus.
2. Drücken Sie die Bestätigungstaste, um die Dampfreinigung zu starten.

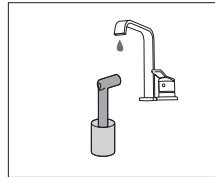
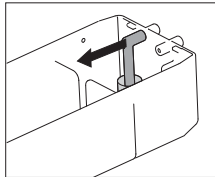


Bitte beachten Sie: Öffnen Sie während des Reinigungsprozesses nicht die Tür.

Den Filter des Wasserbehälters reinigen

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

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



Entkalkung

Während des Dampfverfahrens kann eine Ansammlung von mineralische Ablagerungen im Dampfsystem entstehen. Diese müssen von Zeit zu Zeit entfernt werden. Sie müssen diese Aufgabe ausführen, wenn die Benachrichtigung „Gerät muss entkalkt werden“ angezeigt wird.

Wenn das Gerät nicht nach 3 Benachrichtigungen entkalkt wurde, sind die Dampf-Funktionen nicht mehr verfügbar. Verwenden Sie diese Funktion nur, wenn der Ofen vollständig abgekühlt ist. Der Entkalkungsprozess setzt sich zusammen aus Entkalken und Spülen. Während des Prozesses werden Benachrichtigungen mit Informationen und Handlungsaufforderungen in der Anzeige angezeigt.

1. Gießen Sie mit Entkalkungsmittel gemischtes Wasser in den Wasserbehälter.
Lesen Sie in den Anweisungen für die Entkalkungsmittel nach, um das korrekte Mischungsverhältnis zu erfahren.
2. Öffnen Sie das Menü „Einstellungen“.
3. Wählen Sie „Garstufen-Einstellungen“ aus.
4. Wählen Sie „Dampfgarofen-Einstellungen“ aus.
5. Wählen Sie „Entkalkung“ aus, um die Funktion auszuwählen.
6. Drücken Sie auf die Bestätigungstaste, um die Entkalkung zu starten.

Hinweis

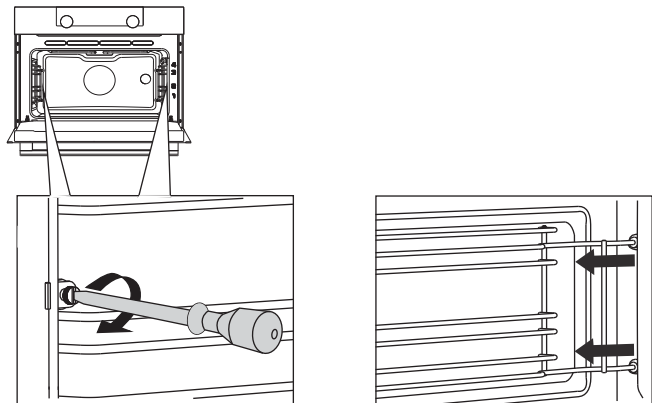
Wir empfehlen für die Entkalkung die Verwendung von NOKALK/DLS. Bei NOKALK/DLS handelt es sich um ein sehr effizientes Entkalkungsmittel, das ausschließlich aus natürlichen, vollständig abbaubaren Inhaltsstoffen besteht. Die Lösung ist nicht ätzend, nicht aggressiv und umweltfreundlich. Neben den effektiven Entkalkungseigenschaften besitzt das Mittel auch einen reinigenden und anti-bakteriellen Effekt. So wird sichergestellt, dass sich die inneren Komponenten des Geräts in einem optimalen hygienischen Zustand befinden und weiterhin bleiben. Dadurch bleibt der gute Geschmack des Essens erhalten und die Lebensdauer des Geräts wird verlängert.

- Für das Dampfgaren wird Wasser verwendet. Wasser enthält Kalzium und Magnesium. Durch die Hitze kondensiert das Wasser und es bleiben mineralische Ablagerungen zurück (für Menschen ungefährlich).
- Wenn der Entkalkungszyklus vor dem Ende des Zyklus abgebrochen wird, muss das Programm von neuem gestartet werden.

Entfernen und Reinigen der Führungsschienen

Verwenden Sie nur herkömmliche Reinigungsprodukte, um die Führungsschienen zu reinigen.

- Entfernen Sie die Schraube mit einem Schraubendreher.
- Entfernen Sie die Führungsschienen aus den Löchern in der Rückwand.



Austausch der Backofenlampe



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

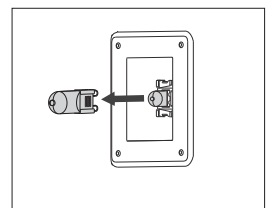
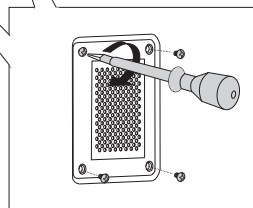
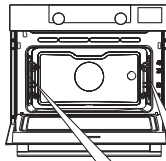
Die Lampen (2 x) (Halogen G9, 230 V, 25 W) sind Verbrauchsmaterial und daher nicht über die Gewährleistung abgedeckt. Um sie auszutauschen, entfernen Sie zuerst das Backblech, das Ofengestell und die Führungsschienen.



- **Unterbrechen Sie die Stromzufuhr zu dem Gerät, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen oder den Leistungsschalter im Sicherungskasten ausschalten!**
- **Bitte beachten Sie: Die Lampe kann sehr heiß sein! Schützen Sie sich beim Entfernen der Lampe.**

1. Entfernen Sie die vier Schrauben von der Abdeckung. Entfernen Sie die Abdeckung, das Glas und den Dichtring.
2. Entfernen Sie die defekte Halogenlampe und setzen Sie eine neue ein.
3. Bringen Sie die Abdeckung, das Glas und den Dichtring wieder an.

Achtung: Der Dichtring muss perfekt in die Aussparung der Ofenwand passen. Abdeckung Die Dichtung muss perfekt in die Aussparung der Ofenwand passen.



Entfernen der Ofentür

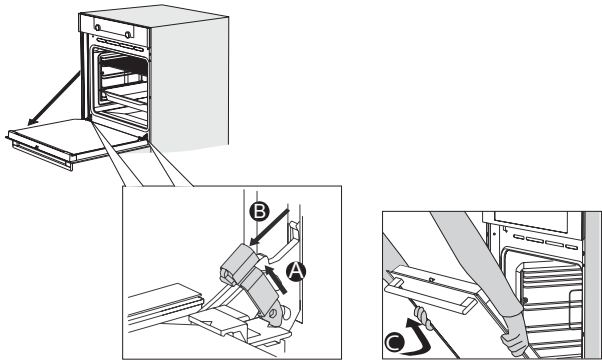


Halten Sie Ihre Finger von den Scharnieren der Ofentür fern. Die Scharniere sind federelagert und können beim Zurückfedern der Ofentür Verletzungen verursachen.

Achten Sie darauf, dass die Scharnierverschlüsse korrekt angebracht werden, um die Scharniere zu verriegeln.

Entfernen Sie die Ofentür.

1. Öffnen Sie die Tür bis zum Anschlag.
2. Heben Sie beide Scharnierverschlüsse (A) an und ziehen Sie diese zur Ofentür (B) hin.
Die Scharniere werden in einer Position von 45° arretiert.
3. Schließen Sie langsam die Tür, bis sie einen Winkel von 45° erreicht hat.
4. Entfernen Sie die Tür, indem Sie diese anheben und zum Ofen (C) hin neigen. Die Scharniere müssen aus den Schlitzen im Ofen heraustreten.



Bauen Sie die Ofentür ein.

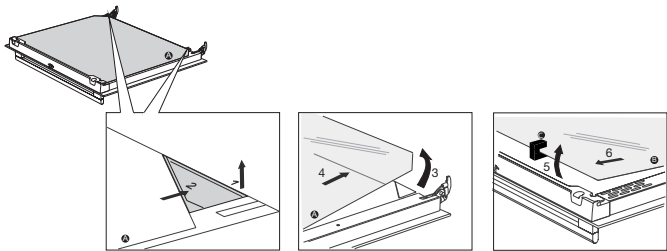
1. Halten Sie die Tür in einem Winkel von ungefähr 45° vor dem Ofen.
2. Setzen Sie die Scharniere in die Schlitze ein und achten Sie auf eine korrekte Positionierung an beiden Seiten.
3. Öffnen Sie die Tür bis zum Anschlag.
4. Heben Sie beide Scharnierverschlüsse an und ziehen Sie diese zur Ofentür hin.
5. Schließen Sie die Ofentür sanft und überzeugen Sie sich, dass sie korrekt geschlossen ist.

Wenn sich die Tür nicht ordnungsgemäß öffnen oder schließen lässt, stellen Sie sicher, dass die Scharniere korrekt in ihre Aussparungen eingesetzt sind.

Entfernen des Ofentürglases

Das Ofentürglas kann von der Innenseite aus gereinigt werden. Hierzu müssen Sie das Glas aus der Ofentür herausnehmen.

1. Heben (1) und verschieben (2) Sie die Halterungen unten links und rechts an der Tür leicht, um die Glasscheibe (A) freizugeben.
2. Fassen Sie das Glas (A) an der Unterkante und heben Sie es vorsichtig an (3) und verschieben es (4), um es aus der oberen Halterung zu entfernen.
3. Das innere Glas (B) (abhängig vom Modell) kann entfernt werden, indem es vorsichtig angehoben (5) und verschoben (6) wird, um es aus der unteren Halterung zu entfernen. Entfernen Sie auch die Gummiadapter (C) vom inneren Glas.



Setzen Sie das Glas in umgekehrter Reihenfolge wieder ein.

Allgemeines

Wenn Sie Probleme mit Ihrem Ofen haben, dann probieren Sie die nachfolgend vorgeschlagenen Maßnahmen aus. Falls die Probleme weiterhin bestehen, dann wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Das Essen bleibt roh.

- Überprüfen Sie, ob die Eieruhr eingestellt wurde und Sie die „Bestätigungs-Taste“ gedrückt haben.
- Ist die Tür richtig geschlossen?
- Überprüfen Sie, ob eine Sicherung herausgesprungen ist oder ein Schutzschalter aktiviert wurde.

Das Essen ist zerkocht oder halb gar.

- Überprüfen Sie, ob die korrekte Garzeit eingestellt wurde.

Die Tasten reagieren nicht; die Anzeige reagiert nicht auf die Tasten.

- Trennen Sie das Gerät für einige Minuten vom Stromnetz (ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Leistungsschalter aus). Schließen Sie dann das Gerät wieder an und schalten es ein.

Ein Stromausfall kann das Zurücksetzen der Anzeige verursachen.

- Trennen Sie das Gerät für einige Minuten vom Stromnetz (ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Leistungsschalter aus). Schließen Sie dann das Gerät wieder an und schalten es ein.
- Stellen Sie die Uhrzeit erneut ein.

Im Ofen hat sich Kondenswasser gebildet.

- Dies ist normal. Wischen Sie den Ofen nach der Verwendung sauber.

Der Lüfter läuft noch einige Zeit nach dem Ausschalten des Ofens weiter.

- Dies ist normal. Der Lüfter wird noch einige Zeit nach dem Ausschalten des Ofens weiterlaufen.

An der Tür und der Außenseite des Geräts ist ein Luftzug spürbar.

- Dies ist normal.

Aus der Tür oder den Lüftungsschlitzen tritt Dampf aus.

- Dies ist normal.

Beim Betrieb des Ofens sind klickende Geräusche zu hören, besonders bei der Einstellung „Auftauen“.

- Dies ist normal.

Der Leistungsschalter springt regelmäßig raus.

- Wenden Sie sich an einen Servicetechniker.

Die Anzeige zeigt einen Fehlercode an, ERROR XX ...

(XX steht für die Nummer des Fehlers).

- Es gibt einen Fehler im Betrieb des Elektronikmoduls. Trennen Sie das Gerät einige Minuten lang vom Stromnetz. Schließen Sie es dann wieder an und stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein.
- Wenden Sie sich an einen Servicetechniker, wenn der Fehler weiterhin auftritt.

Lagerung und Reparatur des Ofens

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

Falls Wartungsmaßnahmen erforderlich sind, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und kontaktieren Sie den Kundenservice von ATAG.

Halten Sie bei Ihrem Anruf die folgenden Informationen griffbereit:

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



Wählen Sie einen sauberen, trocknen Ort, wenn Sie das Gerät zwischenzeitlich lagern müssen, da Staub und Feuchtigkeit dem Gerät schaden können.

Entsorgung von Gerät und Verpackung

Dieses Produkt wurde aus nachhaltigen Materialien hergestellt. Allerdings muss das Gerät nach Ablauf seiner Nutzungsdauer verantwortungsbewusst entsorgt werden. Informationen dazu erhalten Sie beim Umwelt-/Entsorgungsamt.

Die Verpackung des Geräts kann recycelt werden. Folgende Materialien wurden benutzt:

- Pappe
- Polyethylenfolie (PE)
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum)

Diese Werkstoffe sind ordnungsgemäß und gemäß den gesetzlichen Vorschriften zu entsorgen.



Auf dem Produkt befindet sich ein Piktogramm mit einem durchgestrichenen Papierkorb.

Dies weist darauf hin, dass Haushaltsgeräte getrennt entsorgt werden müssen. Das bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Nutzungsdauer nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Sie müssen es an einer speziellen Sammelstelle für Sondermüll abgeben. Alternativ kann das Gerät auch an einer Verkaufsstelle abgegeben werden, wo die Entsorgung für Sie übernommen wird.

Das getrennte Sammeln von Haushaltsgeräten schützt die Umwelt und die öffentliche Gesundheit. Die bei der Herstellung dieses Gerätes verwendeten Materialien können recycelt werden. Dies bedeutet eine große Energie- und Rohmaterialeinsparung.

Konformitätserklärung



Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte den einschlägigen europäischen Richtlinien, Normen und Bestimmungen sowie den Anforderungen, auf die in den Normen verwiesen wird, entsprechen.



La fiche signalétique se trouve à l'intérieur de l'appareil. Das
Gerätetypenschild befindet sich im Innenraum des Gerätes.

Lorsque vous contactez le service après-vente,
assurez-vous de disposer du numéro de type complet.
Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,
wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.

Vous trouverez les adresses et numéros de téléphone du service
après-vente sur la carte de garantie.
Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation
finden Sie auf der Garantiekarte.

ATAG



527943