

Bedienungsanleitung

Ofen

ATAG



SX4611C

SX4692C

Verwendete Piktogramme



Wichtige Informationen



Tipp

Ihr Ofen

Einleitung	4
Beschreibung des Geräts	5
Führungsschienen/Teleskopführungsschienen	5
Zubehör	6
Tür	7
Lüfter	7
Bedienleiste	8
Allgemeine Bedienung der Bedienleiste	9

Erste Verwendung

Vor der ersten Verwendung	11
Erläuterung der Drehknöpfe und Tasten	13

Verwendung

Beschreibung der Hauptfunktionen	15
Beschreibung der Unterfunktionen	16
Plus-Menü	16
Dampffunktion	17

Bedienung

Garfunktionen des Geräts nutzen	19
---------------------------------	----

Einstellungen

Menü „Einstellungen“	21
----------------------	----

Pflege

Gerät reinigen	22
Reinigungsfunktion (Dampfreinigung)	22
Reinigen des Wasserbehälterfilters	23
Einschubführungen entfernen und reinigen	24
Ofenbeleuchtung austauschen	24
Ofentür herausnehmen und wieder einsetzen	25

Fehlfunktionen

Allgemeines	27
-------------	----

Umweltschutz

Entsorgung des Geräts und der Verpackung	29
--	----

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses Ofens. Bei der Entwicklung dieses Produkts stand optimale Benutzerfreundlichkeit im Mittelpunkt.

Diese Bedienungsanleitung erläutert, wie Sie diesen Ofen am besten nutzen können. Neben den Bedienhinweisen erhalten Sie Hintergrundinformationen, die beim Gebrauch des Geräts hilfreich sein können.



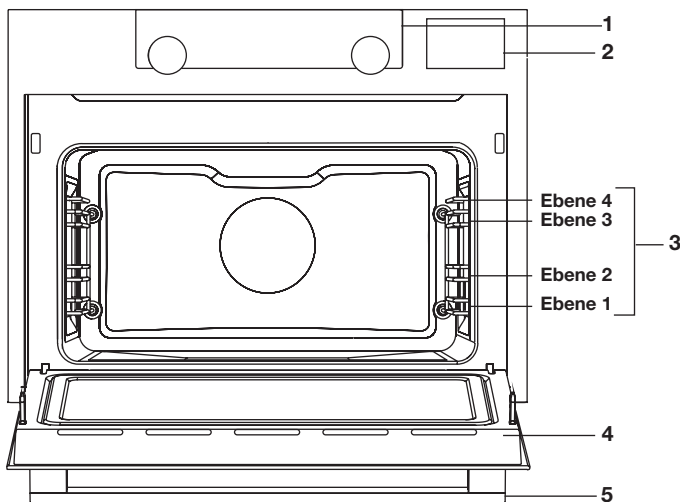
Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts die separaten Sicherheitshinweise!

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig durch, und heben Sie diese zum späteren Nachlesen gut auf.

Die Installationsanweisungen sind separat mitgeliefert.

Beschreibung des Geräts

1. Bedienleiste
2. Abdeckung des Wasserbehälters
Zum Öffnen drücken!
3. Einschubebenen
4. Ofentür
5. Türgriff



Führungsschienen/Teleskopführungsschienen

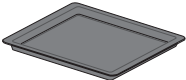
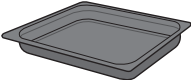
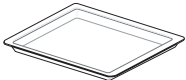
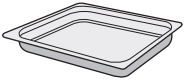
- Der Ofen verfügt über vier Führungsschienen (Ebenen 1 bis 4). Ebene 1 wird hauptsächlich in Kombination mit Unterhitze verwendet.
- Schieben Sie den Rost, das Backblech oder die Dampfschale in die Nut der Führungsschienen.
- Einige Einschubleisten können je nach Modell über vollständig ausziehbare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

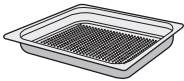
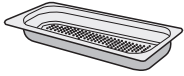
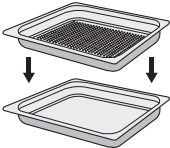
Zubehör

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

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

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

Zubehöerteile im Lieferumfang Ihres Geräts (modellabhängig)	
	Emailliertes Backblech; für Backwaren und Kuchen verwendet. • Verwenden Sie das emaillierte Backblech nicht für die Mikrowellenfunktionen! • Für Pyrolysereinigung geeignet.
	Rost; hauptsächlich zum Grillen verwendet. Eine Dampfschale oder ein Topf mit Speisen kann auf den Rost gesetzt werden. • Der Rost hat einen Sicherungsstift. Heben Sie den Rost vorn leicht an, um ihn aus dem Ofen herausgleiten zu lassen. • Verwenden Sie den Rost nicht für die Mikrowellenfunktionen!
	Tiefes emailliertes Backblech; zum Braten von Fleisch und zum Backen flüssigkeitshaltiger Backwaren verwendet. • Setzen Sie das tiefe Backblech während des Garens nicht auf die unterste Ebene, es sei denn, Sie verwenden es als Auffangschale während des Garens, Bratens oder Bratens mit einem Grillspieß (falls verfügbar). • Verwenden Sie das tiefe emaillierte Backblech nicht für die Mikrowellenfunktionen! • Für Pyrolysereinigung geeignet.
	Backblech aus Glas; für Mikrowelle und Ofen geeignet. • NICHT für Pyrolysereinigung geeignet.
	Dampfschale, nicht perforiert; 40 mm tief (nützlich zum Auffangen von Feuchtigkeit beim Dampfgarmodus). • Hinweis: Bei Temperaturen über 180 °C können Verfärbungen auftreten! Dies beeinträchtigt jedoch nicht die korrekte Funktionsweise des Ofens.

Zubehörteile im Lieferumfang Ihres Geräts (modellabhängig)	
	Dampfschale, perforiert; 40 mm tief (nützlich für Dampfvorgänge). • Hinweis: Bei Temperaturen über 180 °C können Verfärbungen auftreten! Dies beeinträchtigt jedoch nicht die korrekte Funktionsweise des Ofens.
	Perforierte Dampfschale; 1/3GN. Perforierte Dampfschale; 1/2GN. • Hinweis: Bei Temperaturen über 180 °C können Verfärbungen auftreten! Dies beeinträchtigt jedoch nicht die korrekte Funktionsweise des Ofens.
	• Die Dampfschalen können auf zwei Ebenen gleichzeitig verwendet werden. Setzen Sie die perforierte Dampfschale in die Mitte des Ofens und die nicht perforierte Dampfschale eine Ebene tiefer. • Zum Dampfgaren können Sie die perforierte Dampfschale in die nicht perforierte Dampfschale setzen. Diese können nur auf einer Ebene mit Teleskopführungsschienen verwendet werden.
	Stabthermometer; kann verwendet werden, um die Kerntemperatur der Speise zu messen. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, wird der Garprozess automatisch gestoppt.

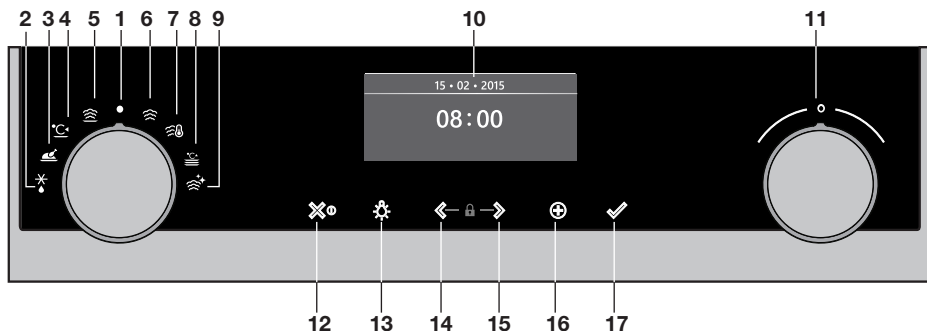
Tür

- Die Türschalter unterbrechen den Ofenbetrieb, wenn die Tür geöffnet wird. Beim Schließen der Tür wird der Betrieb des Ofens fortgesetzt.

Lüfter

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

Bedienleiste

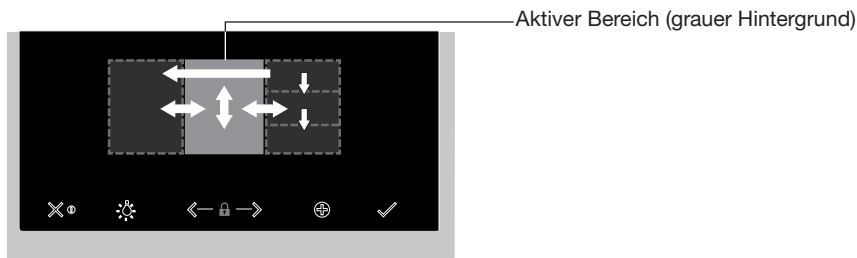


1. Funktions-Drehknopf (in Position „Aus“)
2. Auftauen
3. Automatische Programme
4. Aufwärmen (warm halten)
5. Aufwärmen (regenerieren)
6. Dampf
7. Vakuumgaren
8. Tellererwärmung
9. Dampfreinigung
10. Anzeige
11. Auswahldrehknopf
12. EIN/AUS-Taste und Stoptaste (Abbrechen)
13. Lichttaste
14. Navigationstaste links
15. Navigationstaste rechts
16. Plus-Taste
17. Bestätigungstaste



Die Tasten reagieren am besten, wenn Sie sie mit einer großen Fläche Ihrer Fingerkuppe berühren. Im Betrieb wird bei jeder Berührung einer Taste ein kurzes akustisches Signal wiedergegeben.

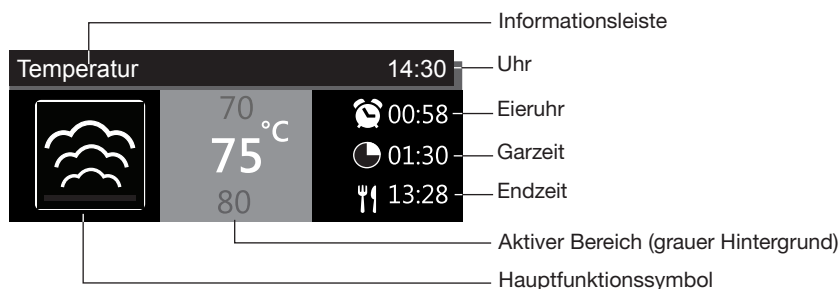
Allgemeine Bedienung der Bedienleiste



Funktion auswählen und Einstellungen auswählen

1. Halten Sie die EIN/AUS-Taste gedrückt, um das Gerät einzuschalten.
 2. Wählen Sie mit dem Funktions-Drehknopf eine Haupt-Ofenfunktion.
Die Haupt-Ofenfunktionen werden am Funktions-Drehknopf sowie auf dem Anzeigebereich angezeigt.
Das Funktionssymbol wird größer angezeigt. Der „aktive Bereich“ (grauer Hintergrund) wird nach rechts verschoben.
 3. Drehen Sie den Auswahl-Drehknopf, um eine Ofen-Unterfunktion auszuwählen.
Im aktiven Bereich werden verschiedene Ofen-Unterfunktionen angezeigt. Blättern Sie nach oben/unten durch die Funktionen. Sind der ausgewählten Hauptfunktion keine Unterfunktionen zugeordnet, wird im aktiven Bereich die nächste verfügbare Einstellung angezeigt.
 4. Berühren Sie den Auswahldrehknopf (oder die rechte Navigationstaste) um die ausgewählte Ofen-Unterfunktion oder Einstellung zu bestätigen.
Der „aktive Bereich“ (grauer Hintergrund) wird nach rechts verschoben.
 5. Drehen Sie den Auswahldrehknopf, um die nächsten verfügbaren Einstellungen zu ändern (links = reduzieren, rechts = erhöhen), und berühren Sie den Auswahldrehknopf oder die rechte Navigationstaste, um Ihre Einstellung zu bestätigen.
- Sind alle Elemente auf dem Bildschirm eingestellt, drücken Sie die Bestätigungstaste.
 - Blinkt die Bestätigungstaste, kann der Ofen mit den Standardeinstellungen gestartet werden.
 - Berühren Sie die linke Navigationstaste, um den aktiven Bereich nach links zu verschieben und eine bereits konfigurierte Einstellung zu ändern. Drehen und berühren Sie den Auswahldrehknopf, um die Einstellung zu ändern.
 - Berühren Sie die Stopptaste, um im Menü einen Schritt zurück zu gehen.

Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Anzeigebereich.



- Auf dem Anzeige werden ca. 1,5 Sekunden lang Symbol und Name der aktivierten Funktion angezeigt.
- In der Informationsleiste wird die Einstellung angezeigt, die Sie gerade ändern.

Verzögerter Start

- Wählen Sie die gewünschte Garzeit und Endzeit, um das Garen zu einem späteren Zeitpunkt zu starten.

Anzeige

Während des Gerätebetriebs wird auf dem Anzeige Folgendes angezeigt:

- Temperatur
- Aktive Ofenfunktion/Unterfunktion
- Eieruhr (falls konfiguriert / siehe „Plus-Menü“)
- Garzeit (Hoch- oder Herunterzählen der Garzeit, wenn eine Garzeit konfiguriert worden ist)
- Endzeit (wenn eine Garzeit konfiguriert worden ist)

Der Standby-Modus

Im Standby werden auf dem Anzeige Uhrzeit, Datum und Eieruhr angezeigt (falls konfiguriert).

Nachdem der Funktions-Drehknopf auf „0“ gestellt wurde (Position „Aus“), wechselt das Gerät in den Standby-Modus.

Gerät einschalten

- Halten Sie die EIN/AUS-Taste gedrückt, um das Gerät einzuschalten.
- Das Gerät kann auch eingeschaltet werden, indem der Funktions-Drehknopf auf eine Funktion gestellt wird.

Gerät ausschalten

- Halten Sie die Stoptaste gedrückt, um das Gerät manuell auszuschalten.
- Standardmäßig schaltet sich das Gerät nach 30 Minuten Inaktivität automatisch aus.

ERSTE VERWENDUNG

Vor der ersten Verwendung

- 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 Gerät – 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 es erneut angeschlossen wird, nachdem es zuvor länger nicht am Stromnetz angeschlossen war, müssen Sie Sprache, Datum und Uhrzeit einstellen.

Sprache einstellen

Sprache	12:00
English	
Deutsch	
Nederlands	

Sie können für die Anzeige von Text auf dem Anzeige eine andere Sprache auswählen. Die Standardeinstellung ist Englisch.

1. Drehen Sie den Auswahldrehknopf, und wählen Sie in der angezeigten Liste Ihre bevorzugte Sprache.
2. Drücken Sie die Bestätigungstaste, um die Einstellung zu bestätigen.

Der nächste Bildschirm wird angezeigt.

Datum und Uhrzeit einstellen

Jahr	12:00	Stunden	12:00
2017	01	11	30
2018		12	
		13	

1. Drehen Sie den Auswahldrehknopf, um die erste Einstellung (Jahr) zu ändern.
2. Bestätigen Sie diese Einstellung, indem Sie die rechte Navigationstaste oder den Auswahldrehknopf berühren.
3. Drehen Sie den Auswahldrehknopf, um die nächste Einstellung zu ändern (Monat).
4. Bestätigen Sie diese Einstellung, indem Sie die rechte Navigationstaste oder den Auswahldrehknopf berühren.
5. Drehen Sie den Auswahldrehknopf, um die letzte Einstellung zu ändern (Tag).
6. Drücken Sie die Bestätigungstaste, um die Einstellung zu bestätigen.

Der nächste Bildschirm wird angezeigt. Wählen Sie mit dem Auswahldrehknopf und der Navigationstaste die Stunden und Minuten aus. Drücken Sie die Bestätigungstaste, um die Einstellung zu bestätigen.

ERSTE VERWENDUNG

Alle Anfangseinstellungen sind jetzt eingestellt. Auf dem Anzeige wird der Standby-Bildschirm angezeigt. Das Gerät ist nun betriebsbereit.



Sie können im Menü „Einstellungen“ Sprache, Uhrzeit und Datum anpassen (siehe Kapitel „Menü ‚Einstellungen‘“). Auf dem Startbildschirm können Sie das Menü „Einstellungen“ über das Plus-Menü anzeigen.

Wasserhärte einstellen

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

Wasserhärte prüfen

- Mit dem mitgelieferten Teststreifen können Sie die Wasserhärte messen. Für weitere Informationen zu der Wasserhärte in Ihrer Region wenden Sie sich bitte an den örtlichen Wasserversorger.

Teststreifen verwenden

- Tauchen Sie den Teststreifen für 1 Sekunde in das Wasser, dessen Härte Sie bestimmen wollen. Warten Sie 1 Minute, und beachten Sie die Anzahl der Balken auf dem Papierstreifen. Suchen Sie in der Tabelle die passende Wasserhärteinstellung.

Wasserhärte einstellen

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

Wasserhärte-tabelle

Anzeige	Anzahl/Farben 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

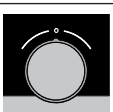
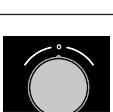
Das Gerät ist jetzt so programmiert, dass der Entkalkungshinweis in Übereinstimmung mit der tatsächlichen Wasserhärte angezeigt wird.

Erläuterung der Drehknöpfe und Tasten

Funktions-Drehknopf

	Funktion auswählen Drehen Sie diesen Drehknopf, um die gewünschte Funktion auszuwählen. Weitere Informationen finden Sie unter „Beschreibung der Hauptfunktionen“.
---	--

Auswahldrehknopf

	Ofen-Unterfunktion auswählen Drehen Sie diesen Drehknopf, um eine Ofen-Unterfunktion auszuwählen. Weitere Informationen finden Sie unter „Allgemeine Bedienung der Bedienleiste“.
	Einstellungen ändern Drehen Sie diesen Knopf, um die Einstellungen im aktiven Bereich zu ändern. Weitere Informationen finden Sie unter „Allgemeine Bedienung der Bedienleiste“.
	Zur nächsten Einstellung wechseln Berühren Sie diesen Drehknopf, um zur nächsten Einstellung zu wechseln. Die nächste zu ändernde Einstellung wird im aktiven Bereich angezeigt (grauer Hintergrund).

EIN/AUS-Taste und Stoptaste

	Gerät ein-/ausschalten Berühren und halten Sie diese Taste einige Sekunden lang, um das Gerät ein- oder auszuschalten.
	Abbrechen oder im Menü einen Schritt zurück gehen Berühren Sie diese Taste, um einen Vorgang abubrechen oder im Menü einen Schritt zurück zu gehen.

Lichttaste

	Beleuchtung ein-/ausschalten Berühren Sie diese Taste, um die Beleuchtung des Ofeninnenraums ein- oder auszuschalten.
---	---

Navigationstasten

	Nach rechts navigieren Berühren Sie die rechte Navigationstaste, um die Einstellung zu bestätigen und den aktiven Bereich nach rechts zu verschieben.
	Nach links navigieren Berühren Sie die linke Navigationstaste, um den aktiven Bereich nach links zu verschieben.
	Kindersicherungsfunktion ein-/ausschalten Halten Sie die Navigationstaste gleichzeitig gedrückt, um die Kindersicherung zu aktivieren/deaktivieren. • Mit der Kindersicherung kann die Bedienleiste des Ofens gesperrt werden, um den Ofen vor Fehlgebrauch zu schützen.

Plus-Taste

	So öffnen Sie das Menü „Einstellungen“ (siehe „Einstellungen“) Berühren Sie im Standby-Modus diese Taste, um das Menü „Einstellungen“ anzuzeigen oder auszublenden: • Eieruhr • Allgemeines • Anzeige • Garen • System
	Zusätzliche Optionen anzeigen (siehe „Plus-Menü“) Berühren Sie im laufenden Betrieb diese Taste, um das Menü mit den gerade verfügbaren Zusatzfunktionen anzuzeigen: • Eieruhr • Schnelles Vorheizen • Dampf hinzufügen 123 • Dampf direkt hinzufügen

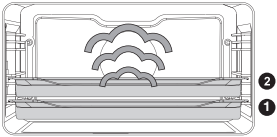
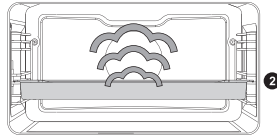
Bestätigungstaste

	Bestätigen So bestätigen Sie alle weißen Einstellungen/Elemente auf dem Bildschirm.
---	---

Beschreibung der Hauptfunktionen

Suchen Sie in der Tabelle die gewünschte Funktion. Beachten Sie auch die Zubereitungshinweise auf der Verpackung der Speise. Zu den Hauptfunktionen gehören jeweils Unterfunktionen.

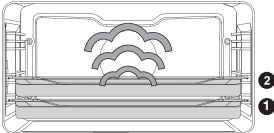
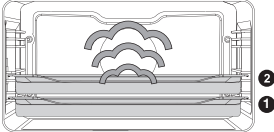
Hauptfunktionen (Auswahl mit Funktions-Drehknopf)

Funktion	Beschreibung	
	Aufwärmen (regenerieren) 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.	
	Aufwärmen (warm halten) Dieser Modus wird zum Warmhalten bereits gegarter Gerichte verwendet.	
	Programme Verwenden Sie „Programme“ zum Backen und Braten, indem Sie eine Speise aus der Liste der vorprogrammierten Speisen auswählen.	
	Auftauen - Bei dieser Funktion wird die Luft mit dem Lüfter umgewälzt. Die Luft wird auf eine Temperatur von 30 °C erwärmt. - Speisen werden schnell und effizient aufgetaut.	
	Dampf - Heizen mit Dampf. - Siehe Kapitel „Dampffunktionen“ für weitere Informationen. 100 °C heißer Dampf wird in regelmäßigen Intervallen in den Ofenraum gesprüht. - Es sind Unterfunktionen verfügbar (siehe Tabelle der Dampffunktionen).	
	Vakuulgaren - Heizen mit Dampf. - Siehe Kapitel „Dampffunktionen“ für weitere Informationen. - Die vakuumversiegelte Speise wird bei niedriger Temperatur langsam gegart. - Bei dieser Methode bleiben Geschmack, Vitamine und Mineralien der Speisen erhalten. Die Vakuumversiegelung sorgt für eine längere Haltbarkeit der Speise. - Verwenden Sie diese Funktion zum Garen von Gemüse, Obst, Fleisch, Geflügel und Fisch.	

Funktion	Beschreibung	
	Tellererwärmung • Verwenden Sie eine der Funktionen zur Tellererwärmung.	
	Reinigung • 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.	

Beschreibung der Unterfunktionen

Tabelle der Dampffunktionen (Auswahl mit Auswahldrehknopf)

	Dampf • Heizen mit Dampf. • Siehe Kapitel „Dampffunktionen“ für weitere Informationen. • 100 °C heißer Dampf wird in regelmäßigen Intervallen in den Ofenraum gesprüht. • Dieser Modus kann für das Dampfgaren von zum Beispiel Gemüse, Eiern, Obst und Reis verwendet werden.	
	Dampfgaren – Niedrige Temperatur • Heizen mit Dampf. • Siehe Kapitel „Dampffunktionen“ für weitere Informationen. • Dampf wird in regelmäßigen Intervallen in den Ofenraum gesprüht. • Dieses Menü kann für das Dampfgaren von Gemüse und Fisch sowie das Warmhalten oder Auftauen von Speisen verwendet werden.	

Plus-Menü

Berühren Sie die „Plus“-Taste, um zusätzliche Funktionen auszuwählen (nachdem Sie Hauptfunktion und Einstellungen ausgewählt haben).

- Wählen Sie mit dem Auswahldrehknopf eine Funktion aus. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Bestätigungstaste.
- Um das Plus-Menü zu verlassen, drücken Sie auf die Stopptaste oder Plus-Taste. Auf dem Anzeige wird wieder der vorherige Bildschirm angezeigt.

Plus-Menü	Beschreibung
	Eieruhr Die Eieruhr kann unabhängig vom Ofen verwendet werden. • Wenn die Eieruhr abläuft, wird ein Hinweis eingeblendet und ein akustisches Signal wiedergegeben. • Berühren Sie die Stopptaste, um das Signal auszuschalten und den Hinweis auszublenden. • Der Ton stoppt automatisch nach ca. zwei Minuten. • Um die Eieruhr zu stoppen, Zeit auf 0:00 stellen.

Dampffunktion



Warnung – Gefahr durch Verbrühungen! Bei aktivierten Dampffunktionen Ofentür geschlossen halten. Beim Öffnen kann heißer Dampf austreten. Wird die Tür geöffnet, kommt es im Ofen zu verstärkter Kondensation.



Hinweis: Lassen Sie den Ofen nach der Nutzung der Dampffunktion abkühlen. Reinigen Sie den Ofeninnenraum mit einem weichen Tuch.

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

Vorteile des Dampfgarens

- Das Dampfgaren ist eine gesunde und natürliche Art der Zubereitung. Aussehen und Geschmack von Speisen bleiben erhalten. Bei dieser Garmethode werden keine Gerüche freigesetzt.
- Das Dampfgaren (Dämpfen, Kochen, Braten) beginnt, bevor die Temperatur im Ofenraum 100 °C erreicht.
- Langsames Garen (Dämpfen, Kochen, Braten) ist auch bei niedrigeren Temperaturen möglich.
- Dies fördert eine gesunde Ernährung:
 - ▷ Vitamine und Mineralstoffe bleiben erhalten, da sich nur ein kleiner Teil davon im heißen Dampf auflöst.
- Sie müssen während des Dampfgarens kein zusätzliches Fett oder Öl hinzufügen.
- Der Dampf verteilt weder Geruch noch Geschmack. Deshalb können Fleisch oder Fisch zusammen mit Gemüse gegart werden.
- Der Dampf ist auch zum Blanchieren, Auftauen, Aufwärmen und zum Warmhalten von Speisen geeignet.

Vakuulgaren

Das Verwenden der Funktion zum Vakuulgaren:

- Vakuumsaugen
 - Schließen Sie die Speisen zunächst mit einem Sauger vakuumdicht in Kunststoff ein. 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 die Speisen saftiger, weicher und schmackhafter werden.
- Vakuulgaren
 - Garen Sie die Speise mit der richtigen Temperatur und der richtigen Zeitdauer mit der Dampfgareinstellung „Vakuulgaren“ (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.

Wasserbehälter füllen

- 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 den Deckel des Wasserbehälters, um diesen 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.



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 unmittelbar vor der Verwendung!

Garfunktionen des Geräts verwenden

Weitere Informationen zur allgemeinen Bedienung des Geräts finden Sie im Abschnitt „Allgemeine Bedienung der Bedienleiste“.

1. Halten Sie die EIN/AUS-Taste gedrückt, um das Gerät einzuschalten.
2. Wählen Sie mit dem Funktions-Drehknopf eine Hauptfunktion aus.
 - ▷ Informationen zur Auswahl geeigneter (verfügbarer) Funktionen finden Sie im Abschnitt „Beschreibung der Hauptfunktionen“.
3. Drehen Sie den Auswahldrehknopf, um eine Ofen-Unterfunktion auszuwählen (falls verfügbar) oder eine Einstellung anzupassen.
 - ▷ Die erste Unterfunktionseinstellung ist aktiviert (falls verfügbar).
4. Starten Sie direkt die ausgewählte Funktion (mit voreingestellten Werten), indem Sie auf die Bestätigungstaste drücken (die Taste blinkt, wenn das Programm gestartet werden kann).

Verfügbare Funktionen und konfigurierbare Einstellungen:

- Funktion (Unterfunktion)
- Ofentemperatur
- Garzeit

Die nächste Unterfunktionseinstellung wird aktiviert (falls verfügbar). Berühren Sie die linke Navigationstaste, um zu einer vorherigen Auswahl oder Einstellung zurück zu wechseln.



Falls gewünscht, wählen Sie zusätzliche Einstellungen über das Plus-Menü aus (zum Beispiel „Eieruhr“). Weitere Informationen siehe „Plus-Menü“.

5. Drücken Sie auf die Bestätigungstaste, um Ihre Speise mit den ausgewählten Einstellungen zuzubereiten.

Am Ende der Garzeit haben Sie folgende Möglichkeiten:

- Garen beenden
 - ▷ Drücken Sie auf die Bestätigungstaste.

Die Anzeige „Beenden“ wird ausgeblendet. Der Standby-Bildschirm wird angezeigt. Nach 10 Minuten Inaktivität wird automatisch der Standby-Modus aktiviert.
- Extra-Zeit hinzufügen
 - ▷ Berühren Sie die rechte Navigationstaste, und wählen Sie „Extra-Zeit hinzufügen“ aus.

Die Zeiteinstellung wird aktiv und kann direkt durch Drehen des Auswahldrehknopfs geändert werden.
 - ▷ Drücken Sie auf die Bestätigungstaste.
 - ▷ *Der vorherige Prozess wird wieder aktiviert.*

Einstellungen während des Betriebs ändern

- Wenn Sie während des Betriebs die Navigationstasten berühren, wird der aktivierte Bereich angezeigt. Die ausgewählte Einstellung kann jetzt geändert werden. Nach Bestätigung mit der Bestätigungstaste wird die Fortschrittsanzeige mit den geänderten Einstellungen angezeigt.
- Nach 5 Sekunden ohne Tastenbetätigung werden die Änderungen verworfen. Auf dem Anzeige wird wieder die Fortschrittsanzeige angezeigt.

Menü „Einstellungen“

Mit der Plus-Taste können Sie das Menü „Einstellungen“ nur im Standby-Modus anzeigen.

Eieruhr (Alarmzeit konfigurieren)
Allgemeines • Sprache der Anzeige • Zeit ▷ Zeit einstellen ▷ Stundenformat ▷ Uhrgröße • Datum ▷ Datum jj-mm-tt ▷ Datumsformat • Ton ▷ Lautstärke (niedrig, mittel, hoch) ▷ Tastenton (EIN/AUS) ▷ Begrüßungston (EIN/AUS)
Anzeige • Helligkeit (niedrig, mittel, hoch) • Ofenbeleuchtung ▷ Automatisches Ausschalten nach 1 Minute ▷ Manuelles Ausschalten • Nacht-Modus ▷ Start- und Endzeit für verringerte Helligkeit des Anzeiges: ▷ Erster Bildschirm Startzeit konfigurieren, zweiter Bildschirm Endzeit konfigurieren • Gerät in Standby-Modus ▷ Automatisches Ausschalten nach 1 Stunde ▷ Immer EIN*
Garen • Kochstufe ▷ Entkalken ▷ Wasserhärte • Einstellungen Vorheizen ▷ Standard EIN/AUS • Programmintensität ▷ Niedrig, mittel, hoch
System • Geräteinformationen ▷ Geräte- und SW-Version • Werkseinstellungen ▷ Auf Werkseinstellungen zurücksetzen



***Umschalten auf manuelles Ausschalten erhöht den Energieverbrauch.**

Wird der Ofen manuell ausgeschaltet (oder bei Stromausfall / Unterbrechung der Stromversorgung) wird diese Funktion zurückgesetzt (Display wird sich automatisch ausschalten).

Gerät reinigen

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

- 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 Tuch und etwas Spülmittel.
- 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. Verwenden Sie niemals scheuernde Reinigungsmittel oder chemische Lösungsmittel. Stellen Sie immer sicher, dass die Türdichtung sauber ist. Nur wenn die Türdichtung sauber ist, lässt sich die Ofentür korrekt schließen.

Reinigungsfunktion (Dampfreinigung)

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

Dampfreinigung verwenden

- 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 Programm dauert 30 Minuten. Essensrückstände auf den emaillebeschichteten Wänden sind nach 30 Minuten ausreichend eingeweicht und können dann mit einem feuchten Tuch entfernt werden.
1. Entfernen Sie alles Zubehör aus dem Ofen.
 2. Wählen Sie mit dem Funktions-Drehknopf „Reinigen“ aus.
 3. Drücken Sie die Bestätigungstaste, um die Dampfreinigung zu starten.

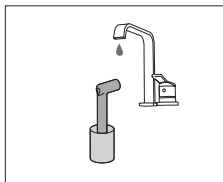
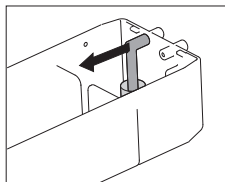


Während des Reinigungsprozesses Tür nicht öffnen!

Wasserbehälterfilter reinigen

Falls der Wasserbehälterfilter verschmutzt ist, reinigen Sie ihn unter fließendem Wasser.

1. Entfernen Sie den Saugschlauch mit dem Filter.
2. Reinigen Sie ihn unter fließendem Wasser, und schieben Sie ihn zurück ins Gerät. Stellen Sie sicher, dass der Filter den Boden des Wasserbehälters berührt.



Entkalkung

Während des Dampfgarens können sich im Dampfsystem mineralische Ablagerungen bilden. Diese müssen von Zeit zu Zeit entfernt werden. Führen Sie diesen Schritt durch, wenn der Hinweis „Gerät muss entkalkt werden“ angezeigt wird. Wird das Gerät nach drei Hinweisen nicht entkalkt, werden die Dampffunktionen automatisch gesperrt. Aktivieren Sie diese Funktion nur, wenn der Ofen vollständig abgekühlt ist. Zum Entkalkungsprozess gehören das Entkalken und das Spülen. Während des Prozesses werden auf dem Anzeige Hinweise und Handlungsanweisungen angezeigt.

1. Gießen Sie mit Entkalkungsmittel gemischtes Wasser in den Wasserbehälter. Das richtige Mischungsverhältnis ist auf der Verpackung des Entkalkungsmittels angegeben.
2. Öffnen Sie das Menü „Einstellungen“.
3. Wählen Sie die „Gareinstellungen“ aus.
4. Wählen Sie „Einstellungen“ aus.
5. Wählen Sie „Entkalkung“ aus.
6. Drücken Sie auf die Bestätigungstaste, um die Entkalkung zu starten.



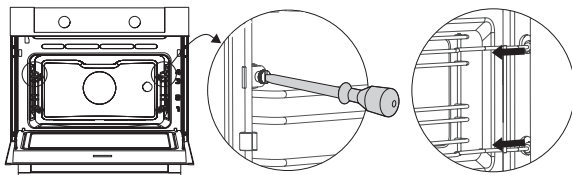
Wir empfehlen für die Entkalkung die Verwendung von NOKALK/DLS. Bei NOKALK/DLS handelt es sich um ein sehr effizientes Entkalkungsmittel, das ausschließlich aus natürlichen, vollständig abbaubaren Inhaltsstoffen besteht. Die Lösung ist nicht ätzend, nicht aggressiv und umweltfreundlich. Neben den effektiven Entkalkungseigenschaften besitzt das Mittel auch einen reinigenden und antibakteriellen Effekt. So wird sichergestellt, dass sich die inneren Komponenten des Geräts in einem optimalen hygienischen Zustand befinden und langfristig bleiben. Dadurch bleibt der gute Geschmack der Speise 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. Es bleiben mineralische Ablagerungen zurück (nicht gesundheitsschädlich).
- Wenn der Entkalkungszyklus vor dem Ende des Durchlaufs abgebrochen wird, muss das Programm neu gestartet werden.

Führungsschienen entfernen und reinigen

Verwenden Sie zum Reinigen der Führungsschienen nur normale Reinigungsmittel.

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



Ofenbeleuchtung austauschen



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



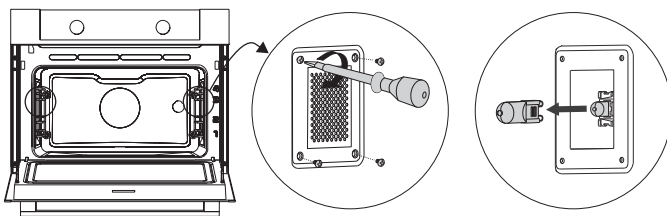
Die beiden Glühlampen (Halogen G9, 230 V, 25 W) sind Gebrauchsartikel und fallen daher nicht unter die Garantie. Um sie auszutauschen, entfernen Sie zuerst das Backblech, den Rost und die Führungsschienen.



Unterbrechen Sie die Stromzufuhr zum Gerät, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen oder den Leistungsschalter im Sicherungskasten ausschalten. Bitte beachten Sie: Die Lampe kann sehr heiß sein! Um Verbrennungen zu vermeiden, schützen Sie sich bitte beim Entfernen der Lampe.

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

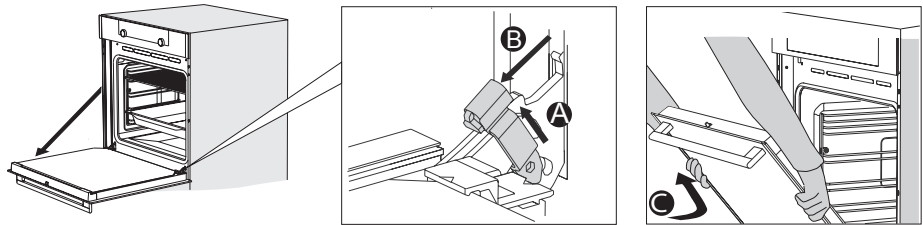
Achtung: Der Dichtring muss perfekt in die Aussparung der Ofenwand passen.



Ofentür herausnehmen und wieder einsetzen

Halten Sie Ihre Finger von den Scharnieren der Ofentür fern. Die Scharniere sind mit Federn gespannt und können beim Zurückspringen Verletzungen verursachen. Achten Sie darauf, dass die Scharnierverschlüsse korrekt angebracht werden, um die Scharniere zu verriegeln.

Ofentür herausnehmen



1. Öffnen Sie die Tür bis zum Anschlag.
2. Heben Sie beide Scharnierverschlüsse (A), und ziehen Sie diese zur Ofentür (B). Die Scharniere werden in der 45-Grad-Position verriegelt.
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.

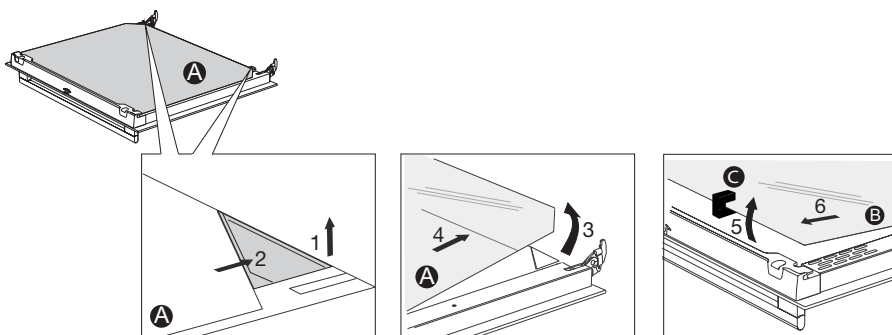
Ofentür einbauen

1. Halten Sie die Tür in einem Winkel von ungefähr 45° vor dem Ofen.
2. Setzen Sie die Scharniere in die Schlitze ein. Achten Sie auf eine korrekte Positionierung an beiden Seiten.
3. Öffnen Sie die Tür bis zum Anschlag.
4. Heben Sie beide Scharnierverschlüsse an. Ziehen Sie diese zur Ofentür.
5. Schließen Sie die Ofentür langsam. Achten Sie darauf, dass sie korrekt schließt. Wenn sich die Tür nicht ordnungsgemäß öffnen oder schließen lässt, stellen Sie sicher, dass die Scharniere korrekt in die Aussparungen eingesetzt sind.

Ofentürglas herausnehmen und wieder einsetzen

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. 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, konsultieren Sie die nachfolgende Problemübersicht. Falls die Probleme weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Das Essen bleibt roh.

- Überprüfen Sie, ob die Eieruhr eingestellt wurde und Sie die Bestätigungstaste gedrückt haben.
- Ist die Tür korrekt geschlossen?
- Überprüfen Sie, ob eine Sicherung ausgelöst oder ein Schutzschalter aktiviert wurde.

Das Essen ist zerkocht oder halb gar.

- Überprüfen Sie, ob die richtige Garzeit eingestellt wurde.
- Überprüfen Sie, ob die korrekte Leistung 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.

Funkenbildung im Ofenraum.

- Stellen Sie sicher, dass alle Lampenabdeckungen gesichert sind und sich alle Abstandhalter in den Führungsschienen befinden.

Ein Stromausfall kann das Zurücksetzen der Anzeige verursachen.

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, und stecken Sie ihn wieder ein.
- Stellen Sie die Uhrzeit wieder ein.

Im Ofen hat sich Kondenswasser gebildet.

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

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

- Das 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.

- Das ist normal.

An der Tür und der Außenseite des Geräts sind Lichtreflexionen sichtbar.

- Das ist normal.

Aus der Tür oder den Lüftungsschlitzen tritt Dampf aus.

- Das ist normal.

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

- Das ist normal.

Der Leistungsschalter wird regelmäßig ausgelöst.

- Wenden Sie sich an einen Servicetechniker.

Auf dem Anzeige wird ein Fehlercode angezeigt: FEHLER 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.
- Wenn der Fehler weiterhin auftritt, wenden Sie sich an einen Servicetechniker.

Ofen lagern und reparieren

- Reparaturen dürfen nur durch qualifizierte Kundendiensttechniker ausgeführt 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 Angaben griffbereit:

- Modell- und Seriennummer (an der Innenseite der Ofentür angebracht)
- Garantiedaten
- Klare Beschreibung des Problems



Wenn Sie den Ofen vorübergehend zwischenlagern müssen, wählen Sie einen sauberen, trockenen Ort aus, weil Staub und Feuchtigkeit das Gerät beschädigen können.

Entsorgung von Gerät und Verpackung

Das Produkt wurde aus nachhaltigen Materialien hergestellt. Am Ende seiner Nutzungsdauer muss das Gerät allerdings auf verantwortliche Weise entsorgt werden. Informationen zur Entsorgung erhalten Sie von den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Geräts kann dem Recycling zugeführt werden. Es wurden die folgenden Materialien verwendet:

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

Entsorgen Sie diese Materialien auf verantwortliche Weise und entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen.



Auf dem Produkt befindet sich ein Symbol mit einem durchgestrichenen Abfallcontainer. Es weist darauf hin, dass Haushaltsgeräte getrennt entsorgt werden müssen. Das Gerät darf am Ende seiner Nutzungsdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen es bei einem kommunalen Abfallsammelpunkt abgeben oder bei einer Verkaufsstelle, die dies für Sie übernimmt.

Indem Haushaltsgeräte gesondert gesammelt werden, wird vermieden, dass die Umwelt und die Gesundheit der Bevölkerung geschädigt werden. Die bei der Herstellung dieses Geräts verwendeten Materialien lassen sich wiederverwerten, wodurch sich erhebliche Mengen an Energie und Rohstoffen einsparen lassen.

Konformitätserklärung

CE Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte den einschlägigen europäischen Richtlinien, Normen und Vorschriften entsprechen sowie sämtliche Normen einhalten, auf welche diese verweisen.



Das Gerätetypenschild befindet sich im Innenraum des Geräts.

Halten Sie die vollständige Seriennummer bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden.

Adressen und Telefonnummern des Kundendienstes finden Sie auf der Garantiekarte.

ATAG



687674