Gebrauchsanweisung

Dampfgarofen

ATAG

CS4574M1C

CS6574M1C

DE Anleitung DE 3 - DE 56

Verwendete Piktogramme

Wichtige Informationen

Tipp

INHALT

Ihr Ofen

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

Erste Verwendung

Erste Verwendung 13

Bedienung

Verwendung des „Plus“-Menüs 16
Tastatur öffnen 18

Verwendung

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

Reinigung

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

Problemlösungen

Allgemeines 54

Ihr Ofen und die Umwelt

Entsorgung des Geräts und der Verpackung 56

Einleitung

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

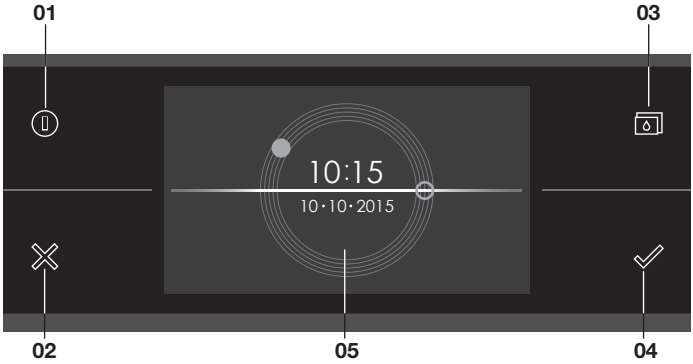
In dieser Anleitung erfahren Sie mehr darüber, wie Sie Ihren Ofen am besten verwenden können. Zusätzlich zu den Informationen zur Bedienung finden Sie hier auch Hintergrundinformationen, die Ihnen während der Verwendung des Geräts von Nutzen sein können.

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

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

Die Anleitung für die Installation wird separat mitgeliefert.

Bedienleiste



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

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

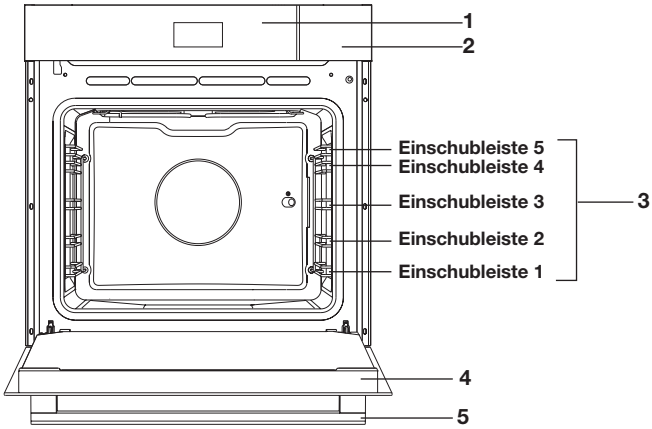
03. Wasserbehälter öffnen; zu bedienen, um:
- ▹ die Klappe des Wasserbehälters zu öffnen.

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

05. Touchpad/Display

Beschreibung

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



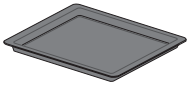
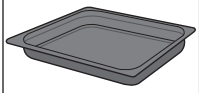
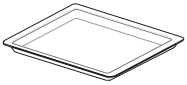
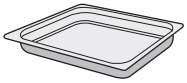
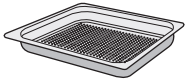
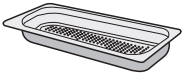
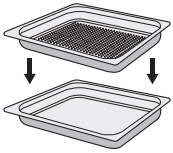
Führungsschienen/Teleskopführungsschienen

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

Zubehör

Im Lieferumfang Ihres Geräts sind je nach Modell verschiedene Zubehörteile enthalten. Verwenden Sie ausschließlich Originalzubehörteile; sie wurden speziell für Ihr Gerät entwickelt.

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

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

Tür

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

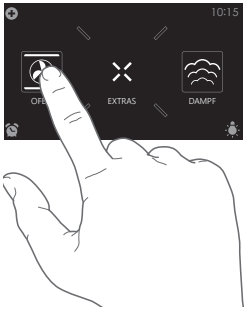
Lüfter

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

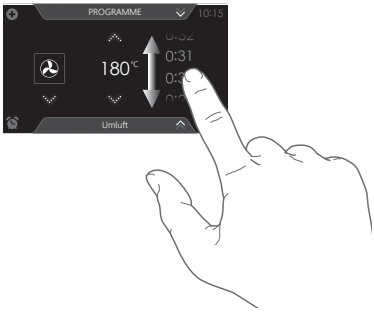
Touchscreen

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

Tippen:



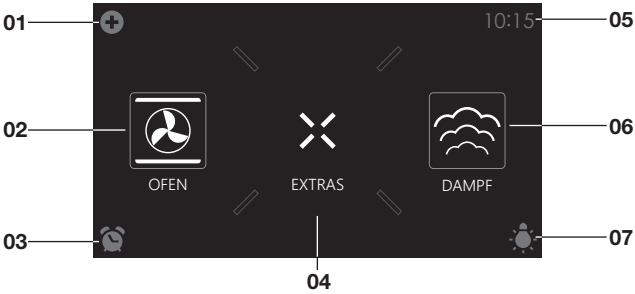
Streichen:



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

Hauptanzeigen

Startanzeige



Plus-Menü (01)

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

Ofen (02)

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

Eieruhr (03)

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

Extras (04)

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

Zeit (05)

- Hier wird die Uhrzeit angezeigt.

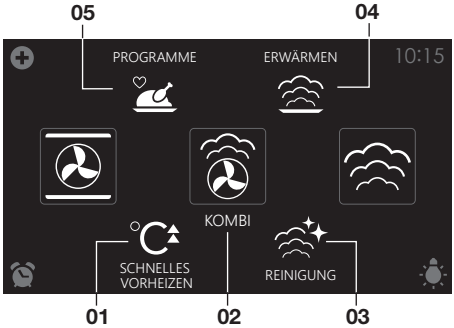
Dampfgaren (06)

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

Licht (07)

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

Extras-Anzeige



Schnelles Vorheizen (01)

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

Kombi (02)

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

Reinigung (03)

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

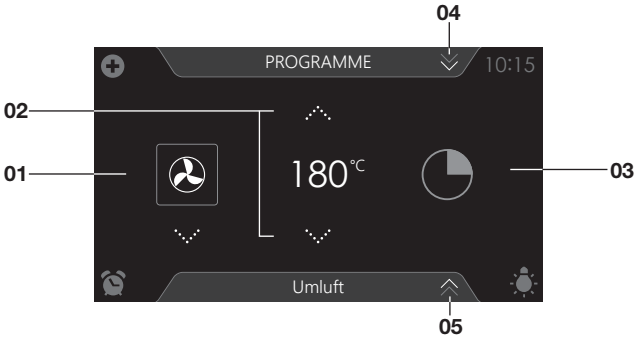
Erwärmen (04)

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

Programme (05)

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

Anzeige Funktionseinstellungen



Funktion wählen (01)

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

Temperatur einstellen (02)

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

Garzeit (03)

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

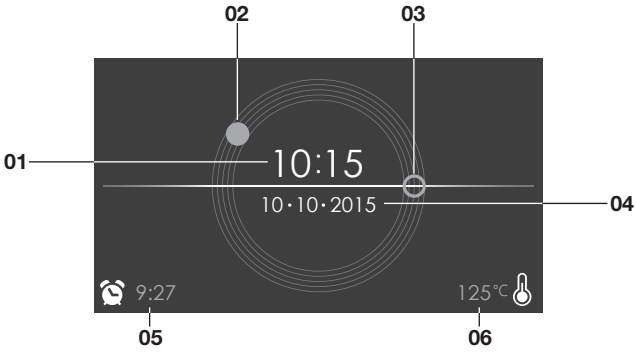
Programme (04)

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

Info-Registerkarte (05)

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

Standby-Anzeige



Zeitanzeige (digital/01)

- Aktuelle Uhrzeit.

Zeitanzeige (analog/02 und 03)

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

Datumsanzeige (04)

- Aktuelles Datum.

Eieruhranzeige (05)

- Die ablaufende Eieruhrzeit.

Anzeige ablaufende Temperatur (06)

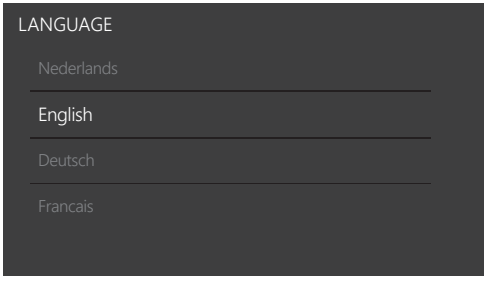
- Temperatur im Ofen (Restwärme).

Erste Verwendung

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

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

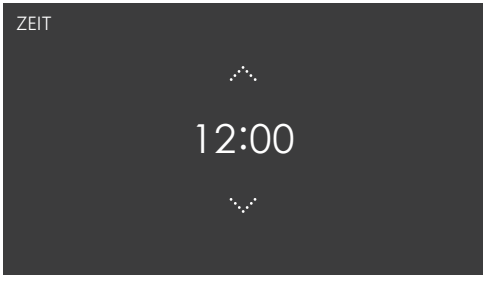
Sprache einstellen



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

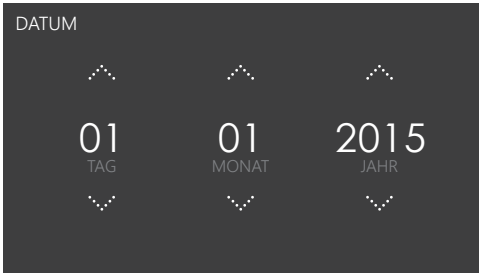
1. Streichen Sie über die Anzeige, um alle Sprachen zu sehen.
2. Tippen Sie auf eine Sprache, um diese auszuwählen.
3. Drücken Sie auf die Bestätigungstaste, um die eingestellte Sprache zu speichern.

Uhrzeit einstellen



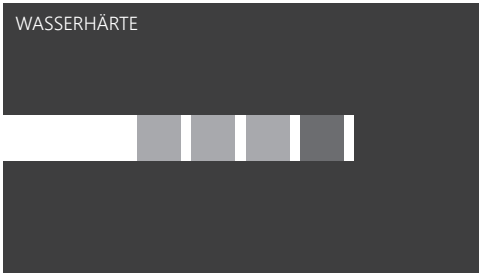
1. Tippen Sie auf die Pfeile über und unter der Zeit oder streichen Sie über die Zeit, um diese anzupassen.
2. Tippen Sie für eine schnelle Eingabe auf die Mitte der Zeit, es erscheint dann ein Pop-up mit einer Tastatur, über die Sie die gewünschte Zeit eingegeben können (siehe Kapitel „Tastatur öffnen“).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

Datum einstellen



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

Die Wasserhärte einstellen



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

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

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

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

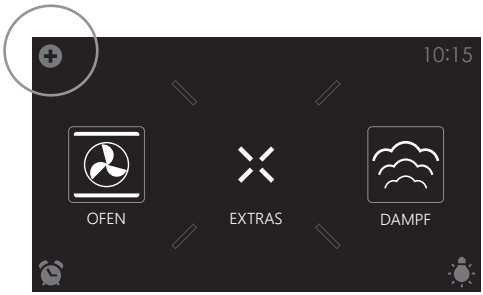
Das Gerät wurde jetzt so programmiert, dass die Entkalkungsmeldung auf Basis der tatsächlichen Wasserhärte angezeigt wird.

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

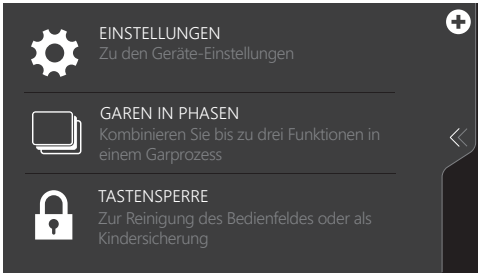
Das Gerät ist nun bereit für die Verwendung.

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

Verwendung des „Plus“-Menüs

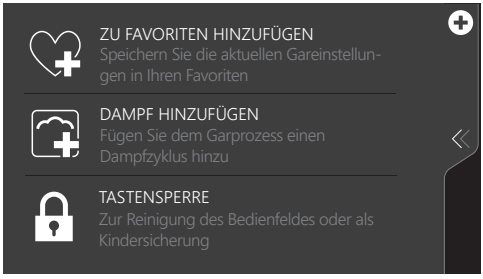


Das „Plus“-Menü enthält eine Reihe von Funktionen oder Einstellungen. Die angebotenen Plus-Funktionen hängen von der aktiven Anzeige ab.



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

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



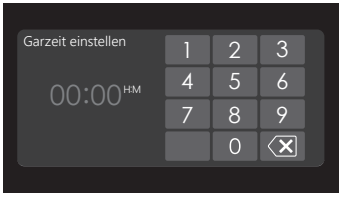
- Wenn eine Ofen-Dampfgarenfunktion oder Kombi-Funktion gestartet wurde, sind die folgenden Funktionen im „Plus“-Menü verfügbar:
  - **Zu Favoriten hinzufügen;** Fügen Sie die Einstellungen für die gegarte Speise Ihren Favoriten hinzu (siehe Kapitel „Zusätzliche Funktionen“).
  - **Dampf hinzufügen;** Fügen Sie dem Garprozess direkt einen Dampfzyklus hinzu (nur in der Ofenfunktion verfügbar).

- **Tastensperre;** Sperren Sie alle Tasten, um das Bedienfeld zu reinigen oder um zu vermeiden, dass das Gerät ungewollt aktiviert wird. Halten Sie dazu die Funktion gerade solange gedrückt, bis sich die Tastensperre einschaltet.

Tastatur öffnen

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

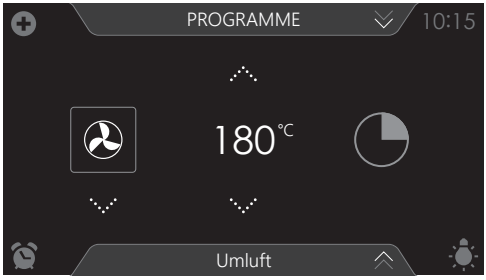
1. Tippen Sie auf die Mitte des Funktionssymbols, der Temperatur oder der Garzeit (aktiviert). Die Tastatur wird angezeigt.



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

Ofenfunktion

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



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

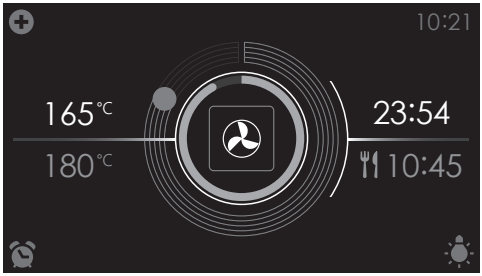
Eine Ofenfunktion verwenden
Wählen Sie die Ofenfunktion, die zu der Speise passt, die Sie garen möchten. Nehmen Sie hierzu die Funktionentabelle zur Hand.
Sie können auch die Info-Registerkarte zurate ziehen. Tippen Sie dazu auf die Registerkarte unten in der Anzeige, um Informationen über die ausgewählte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

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

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

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

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



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

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

Anzeige am Ende des Garprozesses.

Dampf-Funktion

Dampfgaren
Gesund und natürlich – mit Dampfgaren behalten die Speisen ihr Aroma und ihren Geschmack. Es werden bei dieser Garmethode keine Gerüche freigesetzt. Sie müssen dem Wasser kein Salz oder zusätzliche Gewürze hinzufügen.

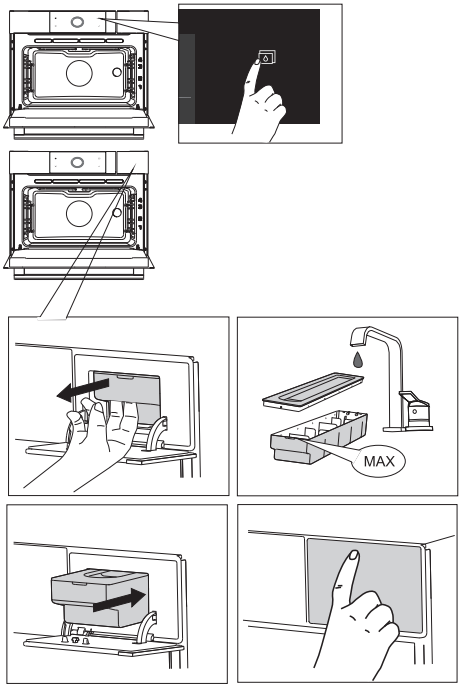
Anmerkung: Nach jeder Verwendung der Dampf-Funktion wird das Wassersystem geleert. Dabei sind Geräusche zu hören. Dies gehört zum normalen Betrieb eines Dampfofens!

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

Vakuumgaren
Verwendung der Vakuumgaren-Dampf-Funktion:
- Vakuumieren
  - ▹ Vakuumieren Sie zuerst die Speise mit der ATAG-Vakuumschublade in Plastik. Dieses Verfahren zieht den größten Teil der Luft aus dem Plastiksack. Der Sack bewahrt während des Garprozesses die Nährstoffe und den Geschmack. Auf diese Weise wird die Speise saftiger, weicher und geschmacksintensiver.
- Vakuumgaren
  - ▹ Garen Sie mit dem Vakuumgaren-Dampfmodus in Ihrem Ofen das Gericht mit der richtigen Temperatur und Zeit (siehe Kapitel „Dampftabellen“).
  - ▹ Die meisten Speisen können noch einige Stunden länger auf Serviertemperatur gehalten werden (rund 60 °C), wodurch das Koordinieren der Abläufe in der Küche sehr einfach wird: Sie holen die Speise einfach dann aus dem Ofen, wenn Sie sie benötigen.

Den Wasserbehälter füllen

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



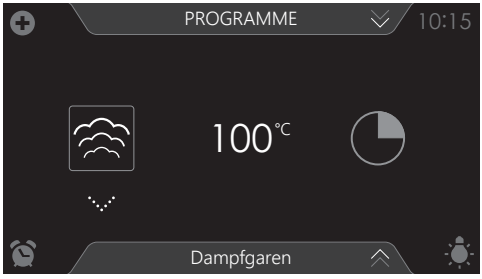
1. Drücken Sie auf die Taste „Wasserbehälter öffnen“, um die Klappe des Wasserbehälters zu öffnen.
2. Ziehen Sie den Behälter am Handgriff aus dem Gehäuse.
3. Öffnen Sie den Deckel des Wasserbehälters und reinigen Sie den Behälter mit sauberem Wasser.
4. Füllen Sie vor der Verwendung den Behälter bis zur Markierung „MAX“ mit Leitungswasser (ungefähr 1,2 Liter).
5. Drücken Sie den Wasserbehälter zurück in das Gehäuse, bis Sie einen Klick hören (Positionsschalter ist aktiviert).
6. Schließen Sie dann die Klappe des Wasserbehälters.

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

Eine „Dampf“-Funktion verwenden

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

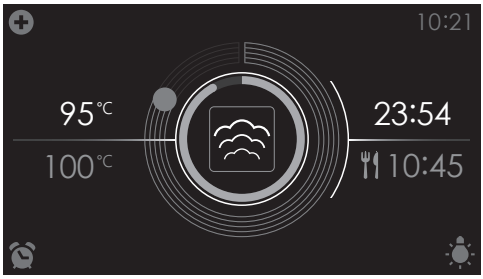
1. Schalten Sie den Ofen mit der „Ein-/Aus“-Taste ein.
2. Stellen Sie die Speise in den Ofen.
3. Tippen Sie auf „DAMPFGAREN“, um das Dampf-Funktionsmenü zu öffnen.



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

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

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



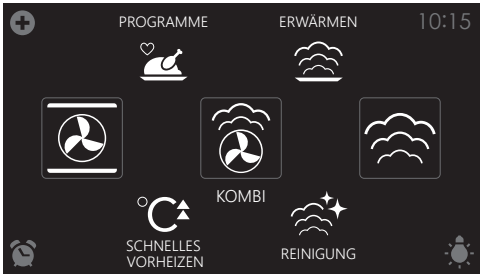
- Es erscheinen nun die folgenden Werte im Display:
  - aktuelle Temperatur (95 °C)
  - fest eingestellte Temperatur (100 °C)
  - Statusanzeige Zeit (äußerer Kreis)
  - Statusanzeige Temperatur (innerer Kreis)
  - Garzeit (23:54)
  - Endzeit (10:45)

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

Eine „Extras“-Funktion verwenden

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

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



Die folgenden Funktionen können jetzt gewählt werden:

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

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

Schnelles Vorheizen

Verwenden Sie diese Funktion für das schnelle Vorheizen des Ofens. Verwenden Sie diese Einstellung nicht, wenn sich ein Gericht im Garraum befindet.
Wenn der Ofen die vorabeingestellte Temperatur erreicht hat, ist das Vorheizen abgeschlossen und der Ofen ist bereit für das Garen der Speise.

Schnelles Vorheizen verwenden

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

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

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

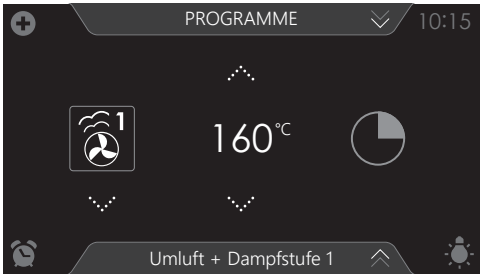
Kombi

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

Eine Kombi-Funktion verwenden

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

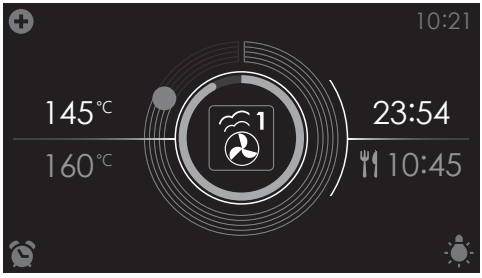
1. Schalten Sie den Ofen mit der „Ein-/Aus“-Taste ein.
2. Stellen Sie die Speise in den Ofen.
3. Tippen Sie auf „EXTRAS“, um die zusätzlichen Funktionen des Geräts anzuzeigen.
4. Tippen Sie auf „KOMBI“, um das Kombi-Funktionsmenü zu öffnen.



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

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

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



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

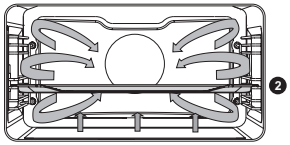
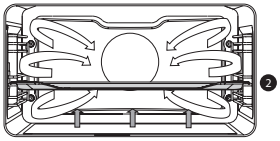
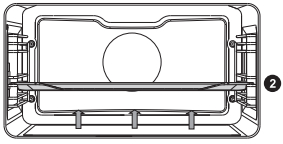
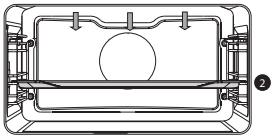
- *Tippen Sie während des Garprozesses auf die Mitte der Anzeige, um die Pop-up-Anzeige mit den Einstellungen zu öffnen. Passen Sie diese Einstellungen, falls gewünscht, an.*
- *Am Ende des Garprozesses einer Speise erklingt ein Signalton. Sie können den Signalton ausschalten, indem Sie die Ofentür öffnen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

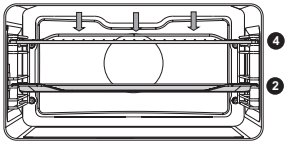
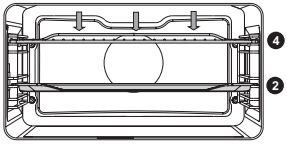
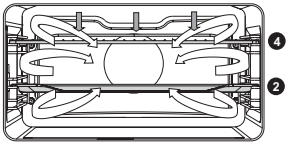
Funktionentabelle

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

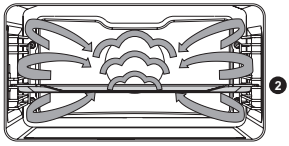
- **Verwenden Sie nur Auflaufformen aus Glas, die für Temperatur von 230 °C geeignet sind.**

Funktion	Beschreibung	
Ofenfunktion		
	Umluft • Die Speise wird mithilfe der Umluft erhitzt, die aus der Rückseite des Ofens zugeführt wird. • Diese Funktion macht Gebrauch von einer gleichmäßigen Verteilung der Hitze und ist ideal zum Backen. • Setzen Sie das Backblech in Einschubleiste 2. • Empfohlene Temperatureinstellung: 180 °C • Vorheizen wird empfohlen.	2
ECO	**Spar-Umluft** • Die Speise wird mithilfe der Umluft erhitzt. Die Spar-Umluft verbraucht weniger Energie, aber liefert dasselbe Resultat wie der Umluftmodus. Der Garprozess dauert einige Minuten länger. • Diese Funktion kann für das Braten von Fleisch und Backen verwendet werden. • Setzen Sie das Backblech in Einschubleiste 2. • Empfohlene Temperatureinstellung: 180 °C • Durch die Nutzung der Restwärme weist dieser Modus einen niedrigen Energieverbrauch auf (gemäß Energieklasse EN 60350-1). Bei dieser Funktion wird nicht die tatsächliche Temperatur im Ofen angezeigt.	2
	Oberhitze + Unterhitze • Die Speise wird durch die Heizelemente oben und unten im Garraum erhitzt. • Diese Funktion ist für normales Backen und Braten geeignet. • Setzen Sie das Backblech oder den Ofenrost in Einschubleiste 2. • Empfohlene Temperatureinstellung: 200 °C • Vorheizen wird empfohlen.	2

Funktion	Beschreibung	
	Umluft + Unterhitze • Die Speise wird durch Umluft und Unterhitze erhitzt. • Diese Funktion wird für ein knuspriges und braunes Ergebnis verwendet. • Setzen Sie das Backblech oder den Ofenrost in Einschubleiste 2. • Empfohlene Temperatureinstellung: 200 °C • Vorheizen wird empfohlen.	
	Unterhitze + Lüfter • Die Speise wird durch das untere Heizelement in Kombination mit dem Lüfter erhitzt. • Die Hitze zirkuliert um die Speise. Diese Funktion wird zum Backen von Hefeteiggebäck verwendet. • Setzen Sie das Backblech in Einschubleiste 2. • Empfohlene Temperatureinstellung: 180 °C	
	Unterhitze • Die Speise wird durch das untere Heizelement erhitzt. Schalten Sie diese Einstellung kurz vor Ende der Back-/Bratzeit ein. • Diese Funktion wird für Speisen verwendet, die eine Bodenkruste oder Bräunung benötigen. • Setzen Sie das Backblech oder den Ofenrost in Einschubleiste 2. • Verwenden Sie diese Funktion zum Ende der Back- oder Bratzeit. • Empfohlene Temperatureinstellung: 160 °C	
	Oberhitze • Die Speise wird vom oberen Heizelement erhitzt. • Diese Funktion wird zum Bräunen der oberen Schicht einer Speise verwendet. • Setzen Sie das Backblech oder den Ofenrost in Einschubleiste 2. • Empfohlene Temperatureinstellung: 150 °C	

Funktion	Beschreibung	
	Grill • Die Speise wird vom inneren Grillelement erhitzt. • Diese Funktion kann zum Gratinieren von Sandwiches, Rösten von Brot und Braten von Würsten verwendet werden. • Setzen Sie den Ofenrost in Einschubleiste 4 oder 5 und das Backblech in Einschubleiste 2. • **Maximal zulässige Temperatur beträgt 230 °C.** • Überwachen Sie immer den Garprozess. Die Speise kann aufgrund der hohen Temperaturen schnell anbrennen. • Heizen Sie 5 Minuten vor.	
	Großer Grill • Die Speise wird vom großen Grillelement erhitzt. • Diese Funktion wird für Speisen und für Aufläufe verwendet, die Bräunung benötigen. • Setzen Sie den Ofenrost in Einschubleiste 4 oder 5 und das Backblech in Einschubleiste 2. • **Maximal zulässige Temperatur beträgt 230 °C.** • Überprüfen Sie regelmäßig den Garprozess. Bei hohen Temperaturen kann das Fleisch schnell anbrennen. • Heizen Sie 5 Minuten vor.	
	Großer Grill + Lüfter • Die Speise wird vom großen Grillelement in Kombination mit dem Lüfter erhitzt. • Diese Funktion wird zum Grillen von Fisch, Fleisch und Gemüse verwendet. • Setzen Sie den Ofenrost in Einschubleiste 4 oder 5 und das Backblech in Einschubleiste 2. • Empfohlene Temperatureinstellung: 170 °C • Überprüfen Sie regelmäßig den Garprozess. Bei hohen Temperaturen kann das Fleisch schnell anbrennen. • Heizen Sie 5 Minuten vor.	

Funktion	Beschreibung	
PRO	**Pro Braten** • Dieser Modus enthält einen automatischen Heizzyklus. • Zunächst werden die Poren des Fleisches bei hoher Temperatur durch Umluft und das obere Heizelement verschlossen. • Dann wird die Speise langsam bei einer niedrigen, vorab eingestellten Temperatur mit den oberen und unteren Heizelementen gegart. • Diese Funktion ist für Fleisch, Geflügel und Fisch geeignet. • Empfohlene Temperatureinstellung: 180 °C	3 2
Dampf-Funktionen		
	Dampfgaren • Die Speise wird mit Dampf gegart. • Lesen Sie für weitere Informationen das Kapitel „Dampf-Funktion“. • Der Dampferzeuger erzeugt Dampf, der eine Temperatur von 100 °C hat und in regelmäßigen Intervallen in den Garraum gesprüht wird. • Verwenden Sie diese Funktion beispielsweise zum Dampfgaren von Gemüse, Eiern, Obst und Reis.	2
	Dampfgaren bei niedrigen Temperaturen • Die Speise wird mit Dampf gegart. • Lesen Sie für weitere Informationen das Kapitel „Dampf-Funktion“. • Dampf wird in regelmäßigen Intervallen in den Garraum gesprüht. • Verwenden Sie diese Funktion zum Dampfgaren von Gemüse und Fisch, dem Warmhalten oder Auftauen von Speisen.	2
	Vakuumgaren • Die Speise wird mit Dampf gegart. • Lesen Sie für weitere Informationen das Kapitel „Dampf-Funktion“. • Die vakuumversiegelte Speise wird bei niedriger Temperatur langsam gegart. • Bei dieser Methode bleiben Geschmack, Vitamine und Mineralien der Speise erhalten. Dank der Vakuumversiegelung ist die Speise länger haltbar. • Verwenden Sie diese Funktion zum Garen von Gemüse, Obst, Fleisch, Geflügel und Fisch.	

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

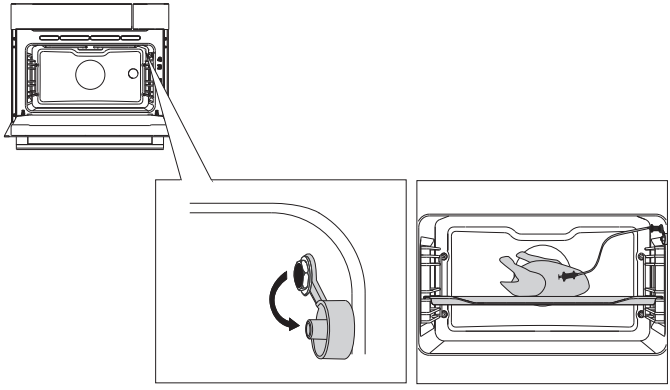
Funktion	Beschreibung	
	Warmhalten • Diese Funktion wird verwendet, um Speisen, die bereits gegart wurden, warmzuhalten. • Empfohlene Temperatureinstellung: 60 °C	
	Dampfreinigung • Mithilfe dieser Funktion und einem feuchten Tuch können Sie einfach Fett und Schmutz von den Ofenwänden entfernen. • Verwenden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

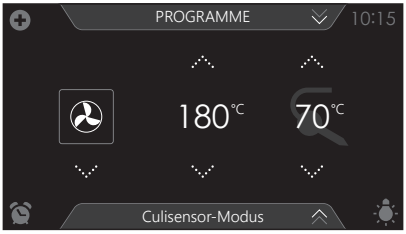
Culisensor

Braten mit dem Culisensor

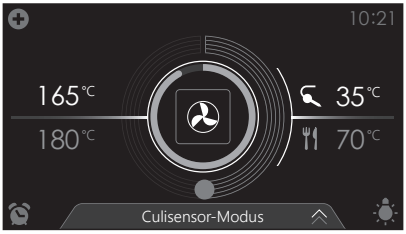
Stellen Sie für das Braten mit dem Culisensor die gewünschte Kerntemperatur der Speise ein. Der Ofen heizt, bis die Kerntemperatur der Speise erreicht ist. Der Culisensor misst die Kerntemperatur der Speise.

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





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



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

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

Dampf hinzufügen

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

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

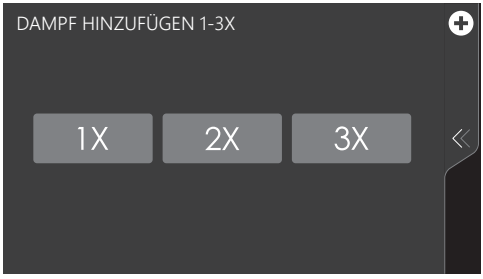
- Fleisch: Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch, Wild, Geflügelfleisch, Lammfleisch, Fisch, Würste (am Ende des Garvorgangs). Das Fleisch wird saftiger und zarter und dank der Dampfzufuhr müssen Sie es nicht beträufeln.
- Brot, Brötchen: Verwenden Sie den Dampf während der ersten 5-10 Minuten des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

Dampf hinzufügen 1-3X

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

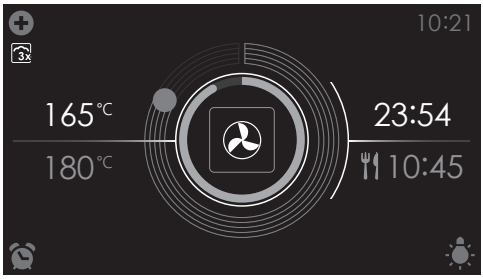
- *Ohne eingestellte Garzeit ist diese Funktion nicht verfügbar.*
- *Wenn eine zu kurze Garzeit eingestellt wird, sind eine oder mehrere Optionen nicht verfügbar.*

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



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

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



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

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

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

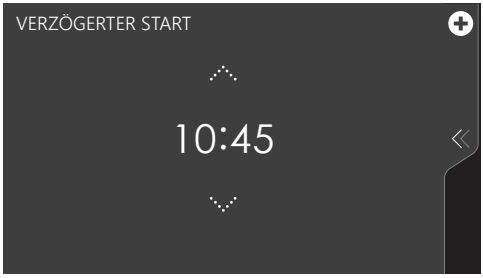
Verzögerter Start

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

Eine verzögerte Startzeit einstellen

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

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



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

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

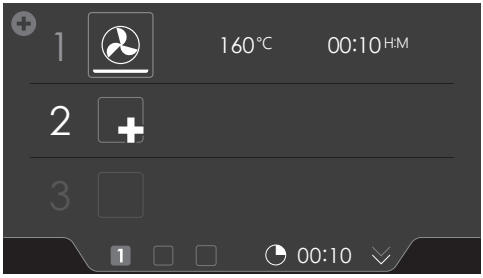
- Es erscheinen nun die folgenden Werte im Display:
  - eingestellte Temperatur (180 °C)
  - Startzeit (10:45)
  - Endzeit (11:15) (nur sichtbar, wenn eine Garzeit eingestellt wurde!)

Garen in Phasen

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

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

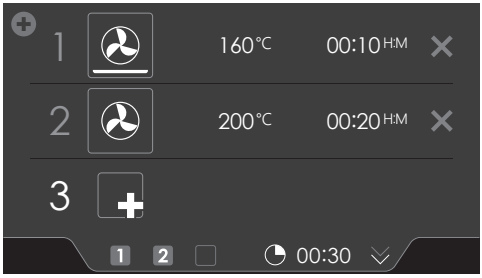
3. Wählen Sie eine Funktion (siehe Kapitel „Anzeige Funktionseinstellungen“).
4. Wählen Sie eine Temperatur (siehe Kapitel „Anzeige Funktionseinstellungen“).
5. Wählen Sie eine Garzeit (siehe Kapitel „Anzeige Funktionseinstellungen“).
6. Bestätigen Sie die Einstellungen von Phase 1 mit der Bestätigungstaste.



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

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

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

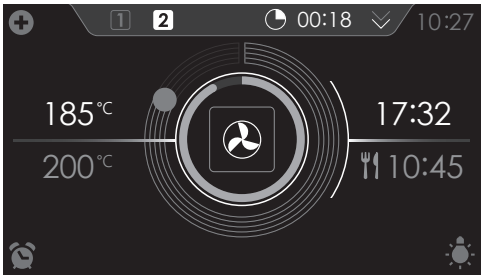


10. Tippen Sie (falls gewünscht) auf „3“, um die Einstellungen von Phase 3 anzuzeigen.
11. Ändern Sie, falls gewünscht, die Standardwerte (Funktion, Temperatur und Garzeit) von Phase 3 (siehe Punkte 3, 4 und 5).
12. Bestätigen Sie die Einstellungen von Phase 3 mit der Bestätigungstaste.

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

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

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

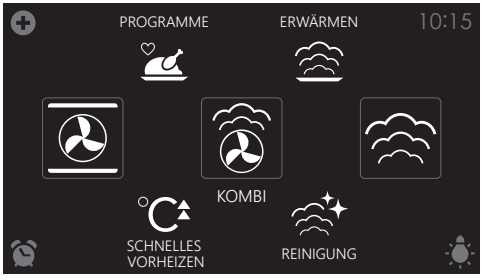


- Es erscheinen nun die folgenden Werte im Display:
  - aktive Phase (2)
  - gesamt verbleibende Garzeit (00:18)
  - aktuelle Temperatur (185 °C)
  - eingestellte Temperatur der aktiven Phase (200 °C)
  - Statusanzeige Zeit der aktiven Phase (äußerer Kreis)
  - Statusanzeige Temperatur der aktiven Phase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

Zusätzliche Funktionen

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

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



Die folgenden zusätzlichen Funktionen und Programme können jetzt gewählt werden:

- Erwärmen:
  - Regenerieren
  - Tellererwärmung
  - Auftauen
  - Warmhalten

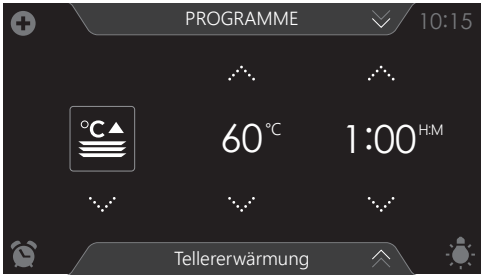
- Programme
  - ▹ FAVORITEN
  - ▹ Automatische Programme

Erwärmen

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

Funktion zum Erwärmen auswählen

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



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

Programme

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

Programme auswählen

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

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

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

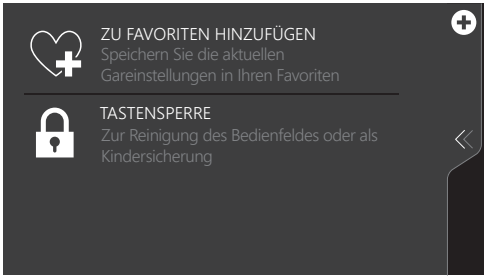
Nicht bei allen automatischen Programmen kann die Intensität oder das Gewicht angepasst werden.

5. Starten Sie das gewählte Programm mit der Bestätigungstaste.

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

Eine Garmethode speichern

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



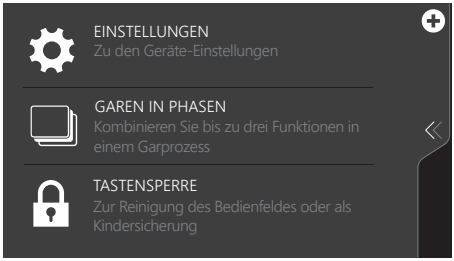
1. Öffnen Sie das „Plus“-Menü und tippen Sie auf „ZU FAVORITEN HINZUFÜGEN“.

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

Automatische Programme können auch unter „FAVORITEN“ gespeichert werden.

Einstellungen

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



2. Tippen Sie auf „EINSTELLUNGEN“.

Dieses Menü bieten die folgenden Wahlmöglichkeiten:

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

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

4. Drücken Sie zur Bestätigung auf die Bestätigungstaste.

ALLGEMEINES

In diesem Menü können Sie Folgendes einstellen:

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

TON

In diesem Menü können Sie Folgendes einstellen:

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

ANZEIGE UND LICHT

In diesem Menü können Sie Folgendes einstellen:

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

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

GAREN

In diesem Menü können Sie Folgendes einstellen:

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

SYSTEM

In diesem Menü können Sie Folgendes einstellen:

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

Das Gerät reinigen

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

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

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

Dampfreinigung

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

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

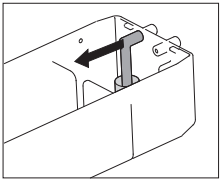
1. Entfernen Sie das gesamte Zubehör aus dem Ofen.
2. Tippen Sie auf „EXTRAS“, um die zusätzlichen Funktionen des Geräts anzuzeigen.
3. Tippen Sie auf „REINIGUNG“, um die Reinigungsfunktion zu öffnen.
4. Drücken Sie auf die Bestätigungstaste, um die Dampfreinigung zu starten.

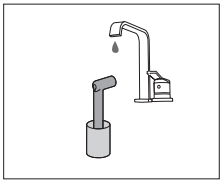
- *Öffnen Sie während der Verwendung des Reinigungsprogramms nicht die Tür.*
- *Das Programm dauert 30 Minuten.*
  Nach 30 Minuten sind die Essensreste an den Emaillewänden ausreichend eingeweicht, um sie mit einem feuchten Tuch zu entfernen.

Den Filter des Wasserbehälters reinigen

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

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





Entkalkung

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

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

Während des Prozesses werden Benachrichtigungen mit Anweisungen angezeigt.

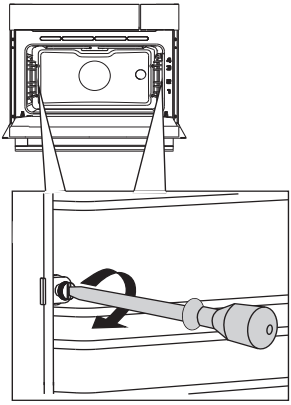
Hinweis
Wir empfehlen für die Entkalkung die Verwendung von NOKALK/DLS. NOKALK/DLS ist ein sehr effizientes Entkalkungsmittel, das ausschließlich natürliche und vollständig abbaubare Inhaltsstoffe besitzt. Das Mittel ist nicht ätzend, nicht aggressiv und umweltfreundlich.
Zusätzlich zu einer zielgerichteten entkalkenden Wirkung weist es zudem eine reinigende, anti-bakterielle Funktion auf, sodass sich die internen Bauteile des Geräts in einem optimalen hygienischen Zustand befinden. Auch bleibt so der gute Geschmack der Speise erhalten und die Lebensdauer des Geräts verlängert sich.

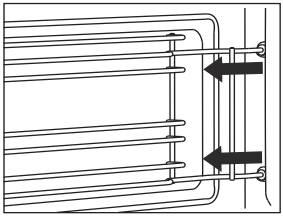
- Für den Dampfprozess wird Wasser verwendet. Wasser enthält Kalzium und Magnesium. Durch das Erhitzen verdampft das Wasser und es bleiben lediglich die Mineralien übrig (für Menschen nicht schädlich).
- Wenn der Entkalkungszyklus unterbrochen wird, bevor der Zyklus beendet wurde, muss das Programm erneut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

Einschubführungen entfernen und reinigen.

Verwenden Sie herkömmliche Reinigungsmittel, um die Einschubführungen zu reinigen.

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





Ofenbeleuchtung austauschen

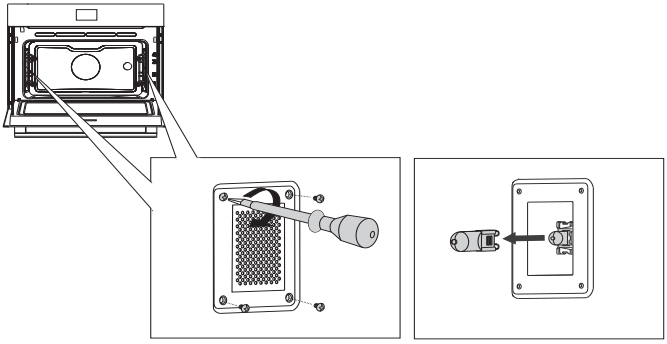
Die Lampe in diesem Haushaltsgerät ist nur für die Beleuchtung dieses Geräts geeignet. Die Lampe ist nicht zur Raumbeleuchtung im Haushalt geeignet.

Die Lampen (2-mal Halogen G9, 230 V, 25 W) sind Gebrauchsartikel und fallen daher nicht unter die Garantie. Entfernen Sie zuerst die Backbleche, die Ofenroste und die Einschubführungen.

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

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

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

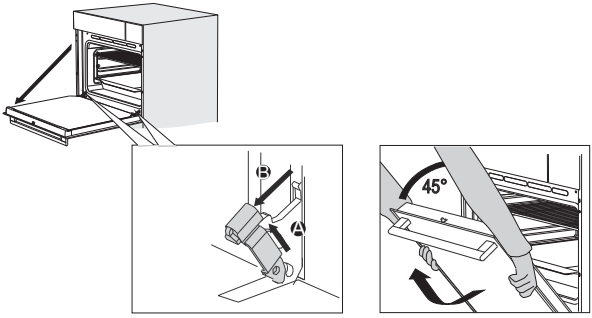


Ofentür ausbauen

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

Entfernen der Ofentür

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



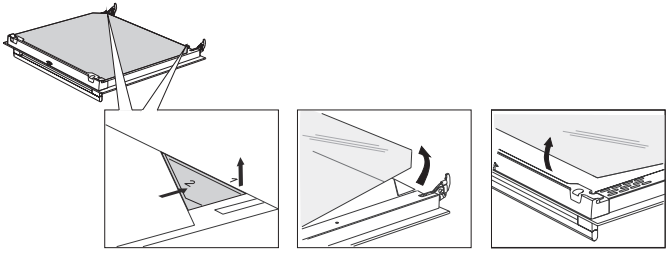
Einsetzen der Ofentür

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

Ofentürglas ausbauen

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

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



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

Allgemeines

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

Die Speise bleibt roh.

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

Die Speise ist zu gar oder nicht gar genug.

- Kontrollieren Sie, ob die richtige Garzeit eingestellt wurde.

Die Sensoren reagieren nicht; das Display ist abgestürzt.

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

Der Reset des Displays kann durch elektrische Störungen verursacht werden.

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

Im Ofen bildet sich Kondensation.

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

Der Lüfter läuft weiter, nachdem Sie den Ofen ausgeschaltet haben.

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

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

- Das ist normal.

Dampf tritt an der Tür oder den Lüfteröffnungen aus.

- Das ist normal.

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

- Das ist normal.

Die Hauptsicherung fliegt regelmäßig heraus.

- Wenden Sie sich an einen Kundendiensttechniker.

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

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

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

Halten Sie die folgenden Informationen während Ihres Anrufs griffbereit:

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

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

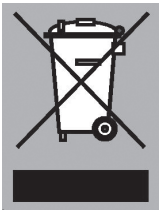
Entsorgung des Geräts und der Verpackung

Das Produkt wurde aus nachhaltigen Materialien hergestellt.
Am Ende seiner Nutzungsdauer muss das Gerät allerdings auf eine verantwortliche Weise entsorgt werden. Die entsprechenden Behörden können Sie darüber informieren.

Die Verpackung des Geräts kann recycelt werden. Es wurden die folgenden Materialien verwendet:

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

Entsorgen Sie diese Materialien verantwortungsbewusst und in Übereinstimmung mit den gesetzlichen Auflagen.



Auf dem Produkt befindet sich ein Symbol mit einem durchgestrichenen Abfallcontainer. Dies zeigt an, dass Haushaltsgeräte als Sondermüll entsorgt werden müssen. Das Gerät darf am Ende seiner Nutzungsdauer nicht über den normalen Abfallstrom verwertet 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 Materialien, die bei der Herstellung dieses Geräts verwendet wurden, können erneut verwendet werden. Auf diese Art wird eine beachtliche Menge an Energie und Rohstoffen eingespart.

Konformitätserklärung

Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte den einschlägigen europäischen Richtlinien, Normen und Vorschriften entsprechen, sowie allen Anforderungen in den verwiesenen Normen.

Das Gerätetypenschild befindet sich im Innenraum des Gerätes.

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

Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation
finden Sie auf der Garantiekarte.

ATAG

689022

689022 / VER 2 / 29-05-2019