

# Bedienungsanleitung

## Ofen

# ATAG



CX46\_C

### Verwendete Piktogramme



Wichtige Informationen



Tipp

# INHALT

---

## ***Ihr Ofen***

---

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

## ***Erste Verwendung***

---

Vor der ersten Verwendung	10
---------------------------	----

## ***Verwendung***

---

Mikrowellen	12
Richtlinien für Mikrowellengeschirr	13
Wichtige Hinweise!	14
Erläuterung der Drehknöpfe und Tasten	14
Beschreibung der Hauptfunktionen	16
Beschreibung der Unterfunktionen	17
Plus-Menü	21

## ***Bedienung***

---

Garfunktionen des Geräts nutzen	22
---------------------------------	----

## ***Einstellungen***

---

Menü „Einstellungen“	24
----------------------	----

## ***Pflege***

---

Gerät reinigen	25
Reinigungsfunktion (Dampfreinigung)	25
Einschubführungen entfernen und reinigen	26
Ofenbeleuchtung austauschen	26

## ***Fehlfunktionen***

---

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

## ***Umweltschutz***

---

Aktualisierte Informationen zur Entsorgung von Altgeräten	29
---	----

## ***Einführung***

---

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

In dieser Anleitung erfahren Sie, wie Sie Ihren Ofen optimal verwenden. Neben den Bedienhinweisen erhalten Sie Hintergrundinformationen, die beim Gebrauch des Geräts hilfreich sein können.



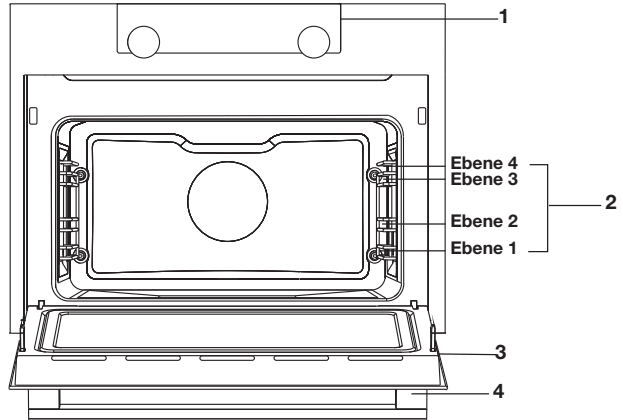
## **Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts die separaten Sicherheitshinweise!**

**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. Einschubebenen
3. Ofentür
4. Türgriff



## Führungsschienen/Teleskopführungsschienen

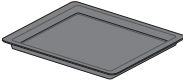

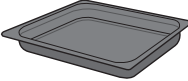
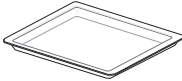
- Der Ofen verfügt je nach Modell über vier oder fünf Führungsschienen (Ebenen 1 bis 4/5). Ebene 1 wird hauptsächlich in Kombination mit Unterhitze verwendet. Die zwei oberen Ebenen werden hauptsächlich für die Grillfunktion verwendet.
- Schieben Sie den Rost, das Backblech oder die Dampfschale in die 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 Zubehörteile enthalten. Verwenden Sie ausschließlich Originalzubehörteile. Diese wurden speziell für Ihr Gerät entwickelt. Stellen Sie sicher, dass das gesamte verwendete Zubehör den Temperatureinstellungen der gewählten Ofenfunktion standhält.

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

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

<b>Zubehörteile im Lieferumfang Ihres Geräts (modellabhängig)</b>	
	<b>Emailliertes Backblech;</b> für Backwaren und Kuchen verwendet. <ul style="list-style-type: none"><li>• Verwenden Sie das emaillierte Backblech nicht für die Mikrowellenfunktionen!</li><li>• Für Pyrolysereinigung geeignet.</li></ul>
	<b>Rost;</b> hauptsächlich zum Grillen verwendet. Eine Dampfschale oder ein Topf mit Speisen kann auf den Rost gesetzt werden. <ul style="list-style-type: none"><li>• Der Rost hat einen Sicherheitsstift. Heben Sie den Rost vorn leicht an, um ihn aus dem Ofen herausgleiten zu lassen.</li><li>• Verwenden Sie den Rost nicht für die Mikrowellenfunktionen!</li></ul>
	<b>Tiefes emailliertes Backblech;</b> zum Braten von Fleisch und zum Backen flüssigkeitshaltiger Backwaren verwendet. <ul style="list-style-type: none"><li>• Setzen Sie das tiefe Backblech während des Garens nicht auf die unterste Ebene, es sei denn, Sie verwenden es als Auffangschale während des Garens, des Bratens oder des Bratens mit einem Grillspieß (falls verfügbar).</li><li>• Verwenden Sie das tiefe emaillierte Backblech nicht für die Mikrowellenfunktionen!</li><li>• Für Pyrolysereinigung geeignet.</li></ul>
	<b>Glasschale;</b> für Mikrowelle und Ofen geeignet. <ul style="list-style-type: none"><li>• NICHT für Pyrolysereinigung geeignet.</li></ul>

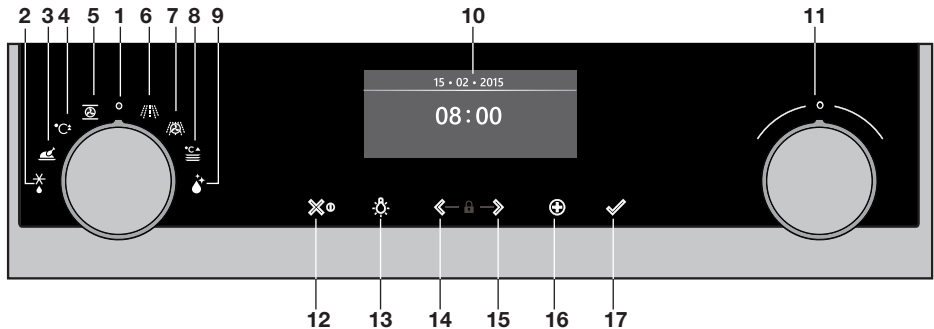
## Tür

- 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

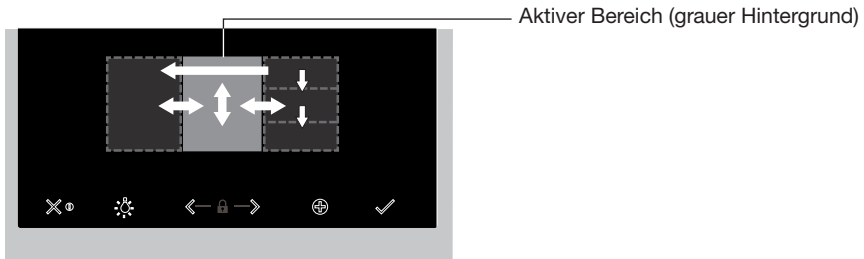


1. Funktions-Drehknopf (in Position „AUS“)
2. Auftauen
3. Automatische Programme
4. Schnelles Vorheizen
5. Ofenfunktionen
6. Mikrowellenfunktionen
7. Kombi-Mikrowellenfunktionen
8. Aufwärmen
9. Reinigung
10. Display
11. Auswahldrehknopf
12. EIN/AUS-Taste und Stoptaste (Abbrechen)
13. Lichttaste
14. Navigationstaste links
15. Navigationstaste rechts
16. Plus-Taste
17. Bestätigungstaste (30 Sekunden Mikrowellenzeit hinzufügen, verfügbar bei aktivierter Mikrowellenfunktion).



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

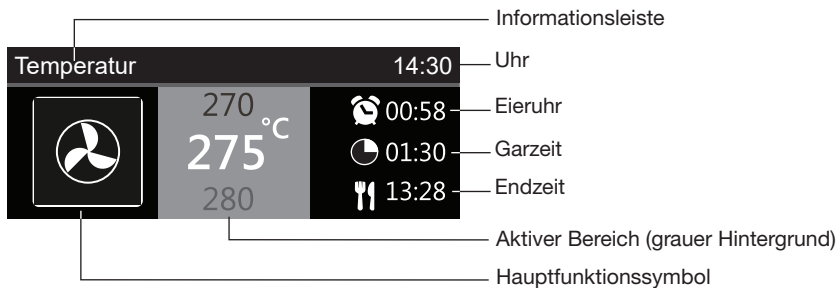


### **Funktion auswählen und Einstellungen auswählen**

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 Display 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 Display.*





- Auf dem Display 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.

## Display

Während des Gerätebetriebs wird auf dem Display Folgendes angezeigt:

- Temperatur bzw. Mikrowellenleistung
- 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)

## Standby-Modus

Im Standby-Modus werden auf dem Display 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 Stopptaste 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.
- Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal erhitzen, werden Sie einen für neue Geräte typischen Geruch wahrnehmen. 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 an die Stromversorgung 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 Display 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 Display wird der Standby-Bildschirm angezeigt. Das Gerät ist nun betriebsbereit.



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

# VERWENDUNG

## Mikrowellen

Mikrowellen sind elektromagnetische Hochfrequenzwellen. Die Energie ermöglicht das Garen oder Aufwärmen von Speisen, ohne dass deren Form oder Farbe verändert werden.

### Garprinzip

- Die von dem Gerät erzeugten Mikrowellen werden durch ein Verteilungssystem gleichmäßig gestreut. Dadurch werden die Speisen gleichmäßig gegart.
- Die Mikrowellen werden bis zu einer Tiefe von ungefähr 2,5 cm von den Speisen absorbiert. Der Garvorgang wird anschließend fortgesetzt, da sich die Hitze in den Speisen ausbreitet.
- Die Garzeiten sind vom verwendeten Behälter und den Eigenschaften der Speisen abhängig:
  - ▷ Menge und Dichte
  - ▷ Feuchtigkeitsgehalt
  - ▷ Anfangstemperatur (gekühlt oder nicht)



### Wichtige Hinweise!

Die Speise wird durch die Hitzeverteilung von innen heraus gegart. Der Garvorgang setzt sich auch dann noch fort, wenn Sie die Speise aus dem Ofen nehmen. Halten Sie die in Rezepten und in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Standzeiten ein, um sicherzustellen, dass:

- Die Speise gleichmäßig bis zur Mitte erhitzt wird
- In allen Teilen der Speise dieselben Temperaturen erreicht werden

### Leistungseinstellung Mikrowelle

Leistung	Verwendung
1000 W	<ul style="list-style-type: none"><li>• Für das schnelle Aufwärmen von Getränken, Wasser und Gerichten, die viel Feuchtigkeit enthalten.</li><li>• Zum Garen von frischem oder tiefgekühltem Gemüse.</li></ul>
750 W	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zum Zubereiten und Aufwärmen von Getränken und Speisen.</li></ul>
600 W	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zum Schmelzen von Schokolade. Zum Garen von Fisch und Krustentieren.</li><li>• Zum Aufwärmen auf zwei Ebenen.</li><li>• Zum Garen von getrockneten Bohnen bei niedrigen Temperaturen.</li><li>• Zum Aufwärmen oder Garen von empfindlichen Speisen mit Eiern.</li></ul>
360 W	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zum Garen von Milchprodukten oder Marmeladen bei niedrigen Temperaturen.</li></ul>
180 W	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zum schnellen Auftauen von Speisen.</li><li>• Zum Aufweichen von Butter oder Eiscreme.</li></ul>
90 W	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zum Auftauen von Sahnecuchen.</li></ul>

# VERWENDUNG

## Richtlinien für Mikrowellengeschirr

Das von Ihnen für die Mikrowellenfunktion verwendete Geschirr sollte die Mikrowellen nicht abschirmen. Metalle wie Edelstahl, Aluminium und Kupfer reflektieren Mikrowellen. Verwenden Sie deshalb niemals metallisches Geschirr. Nur als „mikrowellengeeignet“ gekennzeichnetes Geschirr kann sicher verwendet werden. Weitere Informationen zu geeignetem Geschirr finden Sie in den folgenden Richtlinien. Verwenden Sie bei Nutzung der Mikrowellenfunktion stets die Glasschale auf Ebene 1.

Geschirr	Mikrowellengeeignet	Hinweise
Aluminiumfolie	✓X	Kann in kleinen Mengen zum Schutz bestimmter Speisebereiche gegen Überhitzung verwendet werden. Wenn die Folie der Ofenwand zu nahe kommt oder wenn zu viel Folie verwendet wird, können Funken/Lichtbögen auftreten.
Porzellan und Steingut	✓	Porzellan, Steingut, glasiertes Steingut und Elfenbeinporzellan sind generell geeignet, sofern sie über keinen Metallrand verfügen.
Einweggeschirr aus Plastik oder Karton	✓	Tiefkühlgerichte sind manchmal in Einweggeschirr verpackt.
Fast-Food-Verpackungen <ul style="list-style-type: none"> <li>• Polystyrol-Becher</li> <li>• Papierbeutel oder Zeitungspapier</li> <li>• Recyclingpapier oder Metallkanten</li> </ul>	✓ X X	Kann zum Aufwärmen von Speisen verwendet werden. Polystyrol kann bei Überhitzung schmelzen. Kann Feuer fangen.  Kann zu Lichtbogenbildung führen.
Glasgeschirr <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ofenschüsseln</li> <li>• Feines Glasgeschirr</li> <li>• Dickwandige Glasgefäße</li> </ul>	✓	Kann verwendet werden, sofern es keinen Metallrand hat. Kann zum Aufwärmen von Speisen oder Flüssigkeiten verwendet werden. Dünnnes Glas kann bei plötzlicher Erhitzung brechen oder splintern. Der Deckel muss entfernt werden. Nur zum Aufwärmen geeignet.
Metall	X	Kann zu Lichtbogen- oder Flammenbildung führen.
Papier <ul style="list-style-type: none"> <li>• Teller, Tassen, Küchenpapier</li> <li>• Recyclingpapier</li> </ul>	✓ X	Für kurze Garzeiten und zum Aufwärmen. Zur Aufnahme überschüssiger Feuchtigkeit.  Kann zu Lichtbogenbildung führen.
Kunststoff	✓	Nur hitzebeständiges thermoplastisches Material verwenden. Andere Kunststoffe können sich bei hohen Temperaturen verformen oder verfärben. Verwenden Sie keinen Melamin-Kunststoff. Nur wenn koch- oder ofenbeständig. Darf nicht luftdicht sein. Bei Bedarf mit einer Gabel einstechen.

- ✓ : Empfohlen
- ✓X : Vorsicht
- X : Nicht sicher

## Wichtige Hinweise!



### Achtung!

- Beim Erhitzen von Flüssigkeiten im Mikrowellenofen kann sogenanntes verzögertes Sieden auftreten. In diesem Fall beginnt die Flüssigkeit beim Herausnehmen aus dem Gerät plötzlich heftig zu sieden, so dass Gefahr durch Verbrühen besteht. Sie können diesen verzögerten Siedeeffekt ausschließen, indem Sie vor dem Erhitzen im Mikrowellenofen einen Plastik- oder Glaslöffel in die Flüssigkeit stellen/legen.
- Seien Sie besonders vorsichtig bei Babynahrung:
  - ▷ Schütteln oder rühren Sie die Babynahrung nach dem Erhitzen.
  - ▷ Prüfen Sie die Temperatur der Nahrung vor dem Verzehr, um Verbrühungen zu vermeiden.
- Besteck und Geschirr können nach der Verwendung des Mikrowellenofens sehr heiß sein.

## Erläuterung der Drehknöpfe und Tasten

### Funktions-Drehknopf

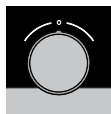


#### Funktion auswählen

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.

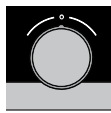
- Weitere Informationen finden Sie unter „Allgemeine Bedienung der Bedienleiste“.



#### 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.




# VERWENDUNG

	<b>Abbrechen oder im Menü einen Schritt zurück gehen</b> Berühren Sie diese Taste, um einen Vorgang abzubrechen oder im Menü einen Schritt zurück zu gehen.
---	--



## Lichttaste

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



## Navigationstasten

	<b>Nach rechts navigieren</b> Berühren Sie die rechte Navigationstaste, um die Einstellung zu bestätigen und den aktiven Bereich nach rechts zu verschieben.
	<b>Nach links navigieren</b> Berühren Sie die linke Navigationstaste, um den aktiven Bereich nach links zu verschieben.
	<b>Kindersicherungsfunktion ein-/ausschalten</b> Halten Sie die beiden Navigationstasten gleichzeitig gedrückt, um die Kindersicherung zu aktivieren/deaktivieren. <ul style="list-style-type: none"><li>• Mit der Kindersicherung kann die Bedienleiste des Ofens gesperrt werden, um den Ofen vor Fehlgebrauch zu schützen.</li></ul>

## Plus-Taste

	<b>So öffnen Sie das Menü „Einstellungen“ (siehe „Einstellungen“)</b> Berühren Sie im Standby-Modus diese Taste, um das Menü „Einstellungen“ anzuzeigen oder auszublenden: <ul style="list-style-type: none"><li>• Eieruhr</li><li>• Allgemeines</li><li>• Display</li><li>• Gar-</li><li>• System</li></ul>
	<b>Zusätzliche Optionen anzeigen (siehe „Plus-Menü“)</b> Berühren Sie im laufenden Betrieb diese Taste, um das Menü mit den gerade verfügbaren Zusatzfunktionen anzuzeigen: <ul style="list-style-type: none"><li>• Eieruhr</li><li>• Schnelles Vorheizen</li></ul>

## Bestätigungstaste

	<b>Bestätigungstaste</b> So bestätigen Sie alle weißen Einstellungen/Elemente auf dem Bildschirm.
	<b>Mikrowellenzeit hinzufügen</b> 30 Sekunden Mikrowellenzeit hinzufügen (Mikrowellenfunktion).

## 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.





**Im „Mikrowellenmodus“: Verwenden Sie kein Geschirr und keine Geräte aus Metall, und heizen Sie den Ofen nicht vor. Stellen Sie sicher, dass das gesamte verwendete Zubehör den Temperatureinstellungen der gewählten Ofenfunktion standhält.**

### Hauptfunktionen (Auswahl mit Funktions-Drehknopf)

Funktion	Beschreibung	
	<b>Ofen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwenden Sie eine der Funktionen zum Grillen, Backen oder Braten.</li> <li>• Es sind Unterfunktionen verfügbar (siehe Tabelle der Ofenfunktionen).</li> </ul>	
	<b>Schnelles Vorheizen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mit dieser Funktion erreicht der Ofenraum schnell die gewünschte Temperatur. Verwenden Sie diese Einstellung nicht, wenn sich ein Gericht im Ofenraum befindet.</li> </ul>	
	<b>Programme</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwenden Sie „Programme“ zum Backen und Braten, indem Sie eine Speise aus der Liste der vorprogrammierten Speisen auswählen.</li> </ul>	
	<b>Auftauen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diese Funktion verwendet Mikrowellen. Speisen werden schnell und effizient aufgetaut.</li> </ul>	
	<b>Mikrowelle</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zum Garen und Auftauen von Lebensmitteln wird Mikrowellenenergie verwendet. Dies ermöglicht einen schnellen Garvorgang, ohne dass dabei Farbe und Form der Lebensmittel verändert werden.</li> <li>• In den Einstellungen können die Standardeinstellungen modifiziert werden.</li> <li>• Glasschale auf den Rost (Einschubebene 1) stellen.</li> <li>• Empfohlene Leistung: 750 W</li> </ul>	
	<b>Kombi-Mikrowelle</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eine der Funktionen zum (schnellen) Garen von Speisen verwenden.</li> <li>• Es sind Unterfunktionen verfügbar (siehe Tabelle der Kombi-Mikrowellenfunktionen).</li> </ul>	


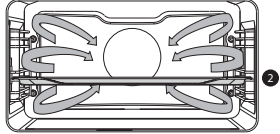

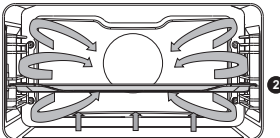

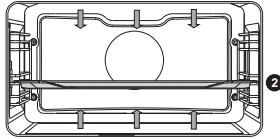


# VERWENDUNG


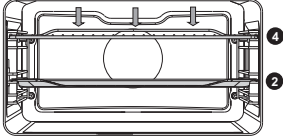

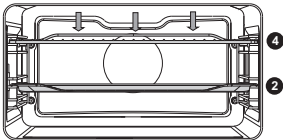

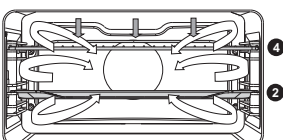

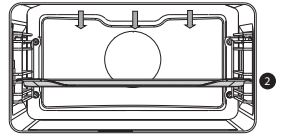
Funktion	Beschreibung	
	<b>Aufwärmen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwenden Sie eine der Funktionen zur Tellererwärmung.</li> <li>• Es sind Unterfunktionen verfügbar (siehe Tabelle der Aufwärmfunktionen).</li> </ul>	
	<b>Reinigung</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fett und Schmutz können ganz einfach mit einem feuchten Tuch von den Ofenwänden entfernt werden.</li> </ul>	

## Beschreibung der Unterfunktionen


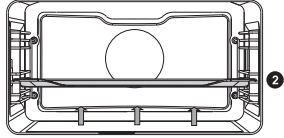

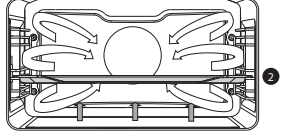

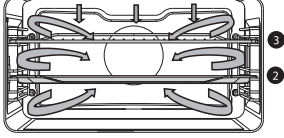

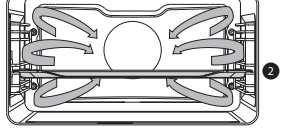
### Ofenfunktionen (Auswahl mit Auswahldrehknopf)

Funktion	Beschreibung	
	<b>Umluft</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Heizen mit heißer Luft von der Rückseite des Ofens.</li> <li>• Dieser Modus sorgt für eine gleichmäßige Hitze und ist ideal zum Backen geeignet.</li> <li>• Schieben Sie das Backblech oder den Rost in die mittlere Einschubebene.</li> <li>• Empfohlene Temperatur: 180 °C</li> <li>• Vorheizen wird empfohlen.</li> </ul>	
	<b>Umluft + Unterhitze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Heizen mit Umluft von der Rückseite des Ofens und dem unteren Heizelement.</li> <li>• Dieser Modus wird für Pizza, Backwaren, saftiges Gebäck, Obstkuchen, Hefeteig und Mürbeteig verwendet.</li> <li>• Schieben Sie das Backblech oder den Rost in die mittlere Einschubebene.</li> <li>• Empfohlene Temperatur: 200 °C</li> <li>• Vorheizen wird empfohlen.</li> </ul>	
	<b>Oberhitze + Unterhitze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Heizen mit oberem und unterem Heizelement.</li> <li>• Dieser Modus ist für normales Backen und Braten geeignet.</li> <li>• Schieben Sie das Backblech oder den Rost in die mittlere Einschubebene.</li> <li>• Empfohlene Temperatur: 200 °C</li> <li>• Vorheizen wird empfohlen.</li> </ul>	

# VERWENDUNG


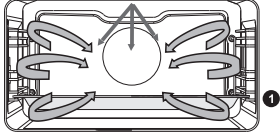

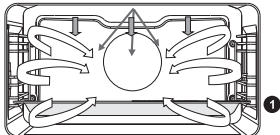
	<p><b>Großer Grill</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Heizen mit dem oberem Heizelement und dem Grillelement.</li> <li>• Dieser Modus ist besonders für Gerichte und Backwaren nützlich, die eine untere Kruste oder Bräunung erfordern. Verwenden Sie ihn kurz vor dem Ende der Back-/Bratzeit.</li> <li>• Schieben Sie den Rost in den oberen Teil des Ofens und das Backblech in die mittlere Einschubebene.</li> <li>• Überwachen Sie den Garvorgang die gesamte Zeit. Bei hohen Temperaturen kann die Speise schnell anbrennen.</li> <li>• <b>Maximal zulässige Temperatur: 240 °C</b></li> </ul>	
	<p><b>Grill</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Heizen mit dem Grillelement.</li> <li>• Dieser Modus ist zum Grillen kleinerer Mengen offener Sandwiches, für Grillwürste oder zum Toasten von Brot geeignet.</li> <li>• Schieben Sie den Rost in den oberen Teil des Ofens und das Backblech in die mittlere Einschubebene.</li> <li>• Überwachen Sie den Garvorgang die gesamte Zeit. Bei hohen Temperaturen kann die Speise schnell anbrennen.</li> <li>• <b>Maximal zulässige Temperatur: 240 °C</b></li> </ul>	
	<p><b>Großer Grill + Lüfter</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Heizen mit den oberen Heizelementen. Die Wärme wird vom Lüfter verteilt.</li> <li>• Dieser Modus ist zum Grillen von Fleisch, Fisch und Gemüse geeignet.</li> <li>• Schieben Sie den Rost in den oberen Teil des Ofens und das Backblech in die mittlere Einschubebene.</li> <li>• Empfohlene Temperatur: 170 °C</li> <li>• Überwachen Sie den Garvorgang die gesamte Zeit. Bei hohen Temperaturen kann die Speise schnell anbrennen.</li> <li>• Vorheizen wird empfohlen.</li> </ul>	
	<p><b>Oberhitze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Heizen nur mit dem oberen Heizelement.</li> <li>• Dieser Modus wird verwendet, um die obere Schicht des Gerichts zu backen oder zu braten.</li> <li>• Schieben Sie das Backblech oder den Rost in die mittlere Einschubebene.</li> <li>• Empfohlene Temperatur: 150 °C</li> </ul>	

# VERWENDUNG



	<p><b>Unterhitze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Heizen nur mit dem unteren Heizelement.</li> <li>• Dieser Modus ist besonders für Gerichte und Backwaren nützlich, die eine untere Kruste oder Bräunung erfordern.</li> <li>• Schieben Sie das Backblech oder den Rost in die untere Einschubebene.</li> <li>• Verwenden Sie ihn kurz vor dem Ende der Back-/Bratzeit.</li> <li>• Empfohlene Temperatur: 160 °C</li> </ul>	
	<p><b>Unterhitze + Lüfter</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Heizen mit dem unteren Heizelement. Die Wärme wird vom Lüfter verteilt.</li> <li>• Dieser Modus wird zum Backen flacher Hefekuchen oder zum Einkochen von Obst und Gemüse verwendet.</li> <li>• Setzen Sie ein nicht zu hohes Backblech in die untere Ebene des Ofens ein, damit die heiße Luft auch über die Oberfläche der Speisen zirkulieren kann.</li> <li>• Empfohlene Temperatur: 180 °C</li> </ul>	
	<p><b>Pro Braten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Heizen mit dem oberen Heizelement in Kombination mit Grillelement und Umluft.</li> <li>• Dieser Modus ist zum Braten von Fleisch aller Art geeignet. Empfohlene Temperatur: 180 °C</li> </ul>	
	<p><b>Spar-Umluft</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Heizen mit Umluft. Spar-Umluft verbraucht weniger Energie, liefert aber dieselben Resultate wie die Umluft-Einstellung. Das Garen dauert einige Minuten länger.</li> <li>• Dieser Modus ist zum Braten von Fleisch und zum Backen von Teigwaren geeignet. Schieben Sie das Backblech in die mittlere Einschubebene.</li> <li>• Empfohlene Temperatur: 180 °C</li> <li>• Diese Einstellung verwendet die Restwärme (Heizen ist nicht die ganze Zeit eingeschaltet), um einen niedrigen Energieverbrauch zu erzielen (gemäß Energieeffizienzklasse EN 60350-1). In diesem Modus wird die tatsächliche Ofentemperatur nicht angezeigt.</li> </ul>	

# VERWENDUNG

## Kombi-Mikrowellenfunktionen (Auswahl mit Auswahldrehknopf)

Funktion	Beschreibung	
	<p><b>Umluft + Mikrowelle</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dieses System nutzt eine Kombination von Mikrowellen und Umluft zur Verkürzung der Garzeit.</li> <li>• Verwenden Sie diese Einstellung für Fleisch, Eintöpfe, Gemüse, Pasteten, Kuchen, Brot und gratinierte Gerichte (das heißt für Lebensmittel, die eine längere Garzeit erfordern).</li> <li>• Glasschale auf den Rost (Einschubebene 1) stellen.</li> <li>• Empfohlene Temperatur: 160 °C</li> <li>• Empfohlene Leistung: 600 W</li> </ul>	
	<p><b>Grill + Lüfter + Mikrowelle</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Speise wird mit einer Kombination aus Mikrowellen und Grill mit Lüfter gegart.</li> <li>• Verwenden Sie diese Kombination für kleinere Stücke Fleisch, Fisch und Gemüse.</li> <li>• Sie ermöglicht ein schnelles Garen und gebräunte, knusprige Krusten.</li> <li>• Glasschale auf den Rost (Einschubebene 1) stellen.</li> <li>• Empfohlene Temperatur: 200 °C</li> <li>• Empfohlene Leistung: 600 W</li> </ul>	

## Aufwärmfunktionen (Auswahl mit Auswahldrehknopf)

Funktion	Beschreibung	
	<p><b>Tellererwärmung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diese Funktion wird zum Erwärmen von Geschirr verwendet, so dass die servierten Gerichte länger warm bleiben.</li> </ul>	
	<p><b>Warm halten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diese Funktion wird zum Warmhalten von bereits gegarten Gerichten verwendet.</li> </ul>	

## **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 die Stoptaste oder die Plus-Taste. Auf dem Display wird wieder der vorherige Bildschirm angezeigt.

<b>Plus-Menü</b>	<b>Beschreibung</b>
	<b>Eieruhr</b> Die Eieruhr kann unabhängig von der Ofenfunktion verwendet werden. <ul style="list-style-type: none"><li>• Wenn die Eieruhr abläuft, wird ein Hinweis eingeblendet und ein akustisches Signal wiedergegeben.</li><li>• Berühren Sie die Stoptaste, um das Signal auszuschalten und den Hinweis auszublenden.</li><li>• Der Ton stoppt automatisch nach ca. zwei Minuten.</li><li>• Um die Eieruhr zu stoppen, Zeit auf 0:00 stellen.</li></ul>
	<b>Schnelles Vorheizen</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Schnelles Vorheizen: Standardeinstellung EIN/AUS (verfügbar nur bei den Ofenfunktionen).</li></ul>

### **Mit schnellem Vorheizen beginnen**

- Wenn ein Programm gestartet wird und im Menü „Einstellungen“ als Standardeinstellung für schnelles Vorheizen „EIN“ ausgewählt ist, wird ein Hinweis angezeigt. Nach 15 Sekunden wird der Hinweis automatisch wieder ausgeblendet. In der Fortschrittsanzeige wird das Symbol für schnelles Vorheizen angezeigt, die Zeit wird grau angezeigt.
- Ist die eingestellte Temperatur erreicht, wird ein Hinweis angezeigt. Stellen Sie die Speise in den Ofen. Beim Schließen der Tür wird das Programm automatisch gestartet.

## 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 die Bestätigungstaste drücken (die Taste blinkt, wenn das Programm gestartet werden kann).

Verfügbare Funktionen und konfigurierbare Einstellungen:

- Funktion (Ofen-Unterfunktion oder Kombi-Mikrowellenfunktion)
- Ofentemperatur
- Mikrowellenleistung (wenn die (Kombi-)Mikrowellenfunktion verwendet wird)
- 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 über das Plus-Menü eine zusätzliche Einstellung aus (zum Beispiel „Schnelles Vorheizen“). Weitere Informationen siehe „Plus-Menü“.

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

### **Am Ende der Garzeit haben Sie folgende Möglichkeiten:**

- Garen beenden
  - ▷ Drücken Sie 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 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 Display wird wieder die Fortschrittsanzeige angezeigt.

## Menü „Einstellungen“

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

<b>Eieruhr (Alarmzeit konfigurieren)</b>
<b>Allgemeines</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Sprache der Anzeige</li><li>• Zeit<ul style="list-style-type: none"><li>▷ Zeit einstellen</li><li>▷ Stundenformat</li><li>▷ Uhrgröße</li></ul></li><li>• Datum<ul style="list-style-type: none"><li>▷ Datum jj-mm-tt</li><li>▷ Datumsformat</li></ul></li><li>• Ton<ul style="list-style-type: none"><li>▷ Lautstärke (niedrig, mittel, hoch)</li><li>▷ Tastenton (EIN/AUS)</li><li>▷ Begrüßungston (EIN/AUS)</li></ul></li></ul>
<b>Display</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Helligkeit (niedrig, mittel, hoch)</li><li>• Ofenbeleuchtung<ul style="list-style-type: none"><li>▷ Automatisches Ausschalten nach 1 Minute</li><li>▷ Manuelles Ausschalten</li></ul></li><li>• Nacht-Modus<ul style="list-style-type: none"><li>▷ Start- und Endzeit für verringerte Helligkeit des Displays:</li><li>▷ Erster Bildschirm Startzeit konfigurieren, zweiter Bildschirm Endzeit konfigurieren</li></ul></li><li>• Gerät in Standby-Modus<ul style="list-style-type: none"><li>▷ Automatisches Ausschalten nach 1 Stunde</li><li>▷ Immer EIN*</li></ul></li></ul>
<b>Gar-</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Programmintensität<ul style="list-style-type: none"><li>▷ Niedrig, mittel, hoch</li></ul></li><li>• Einstellungen Vorheizen<ul style="list-style-type: none"><li>▷ Standard EIN/AUS</li></ul></li><li>• Schnellstart Mikrowelle<ul style="list-style-type: none"><li>▷ Mikrowellenleistung und Dauer der Aktivierung</li></ul></li></ul>
<b>System</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Geräteinformationen<ul style="list-style-type: none"><li>▷ Geräteiname und SW-Version</li></ul></li><li>• Werkseinstellungen<ul style="list-style-type: none"><li>▷ Auf Werkseinstellungen zurücksetzen</li></ul></li></ul>



**\*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, warmem Wasser und etwas Spülmittel.
- 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, warmem Wasser und etwas Spülmittel.
- Wischen Sie dann mit einem sauberen feuchten Tuch nach, und trocknen Sie die Oberflächen ab.



**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. Geben Sie 0,15 Liter Wasser unten in den Ofen.
  3. Wählen Sie mit dem Funktions-Drehknopf „Reinigen“ aus.
  4. Drücken Sie die Bestätigungstaste, um die Dampfreinigung zu starten.



Während des Reinigungsprozesses Tür nicht öffnen!

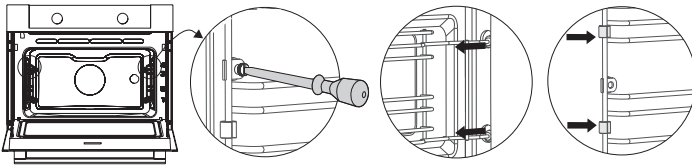
## Führungsschienen entfernen und reinigen

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.



Bewahren Sie die Abstandhalter für die Führungsschienen sorgfältig auf. Bringen Sie die Abstandhalter nach der Reinigung wieder an. Auf diese Weise wird Funkenbildung verhindert.



## Ofenbeleuchtung austauschen



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

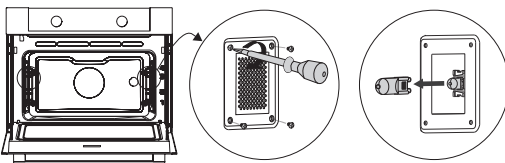


Die beiden Glühlampen (Halogen G9, 230 V, 25 W) sind Gebrauchsartikel und fallen daher nicht unter die Garantie. Um sie auszutauschen, entfernen Sie zuerst das Backblech, den Rost und die Führungsschienen.



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

1. Entfernen Sie die vier Schrauben von der Abdeckung. Entfernen Sie die Abdeckung und das Glas.
2. Entfernen Sie die Lampe und setzen Sie eine neue ein.
3. Entfernen Sie nicht die Dichtung von der Abdeckung. Die Dichtung sollte sich nicht von der Abdeckung ablösen. Die Dichtung muss perfekt in die Aussparung der Ofenwand passen.



## **Allgemeines**

Wenn Sie Probleme mit Ihrem Ofen haben, konsultieren Sie die nachfolgende Problemübersicht. Falls die Probleme weiterhin bestehen, wenden Sie sich 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 Display 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 Kundendienst 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.

## Aktualisierte Informationen zur Entsorgung von Altgeräten

Das Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) enthält eine Vielzahl von Anforderungen an den Umgang mit Elektro und Elektro- nikgeräten. Die wichtigsten sind hier zusammengestellt.

### **1. Getrennte Erfassung von Altgeräten**

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

### **2. Batterien und Akkus sowie Lampen**

Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, im Regelfall vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zu trennen. Dies gilt nicht, soweit Altgeräte einer Vorbereitung zur Wiederverwendung unter Beteiligung eines öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgers zugeführt werden.

### **3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten**

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m<sup>2</sup> für Elektro- und Elektronikgeräte sowie diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m<sup>2</sup> betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m<sup>2</sup> betragen. Vertreter haben die Rücknahme grundsätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten. Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertreibern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird.

Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerät auch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer beim Abschluss eines Kaufvertrages befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Vertreiber unabhängig vom Kauf eines neuen Gerätes für solche Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, und zwar beschränkt auf drei Altgeräte pro Geräteart.

#### 4. Datenschutz-Hinweis

Altgeräte enthalten häufig sensible personenbezogene Daten. Dies gilt insbesondere für Geräte der Informations- und Telekommunikationstechnik wie Computer und Smartphones. Bitte beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse, dass für die Löschung der Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten jeder Endnutzer selbst verantwortlich ist.



#### 5. Bedeutung des Symbols „durchgestrichene Mülltonne“

Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.





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



687660

de (01-22)