Anleitung

Ofen

ATAG

OX4511C

OX4592C

OX6511C

OX6592C

DE Anleitung DE 3 - DE 28

Benutzte Piktogramme

Wissenswertes

Tipp

INHALT

Ihr Ofen

Einleitung 4
Bedienleiste 5
Beschreibung 6
Führungsschienen/Teleskopführungsschienen 6
Zubehör 7
Tür 7
Lüfter 7

Gebrauch

Erster Gebrauch 8
Ofeneinstellungen 9
Ofenmodi 11
Timer 15
Zusätzliche Modi wählen 17

Reinigung

Den Ofen reinigen 20
Einschubführungen entfernen und reinigen 20
Entfernen und Installation der Ofentür 21
Ofentürglas ausbauen 22
Aqua-Clean-Modus 22
Ofenbeleuchtung auswechseln 23

Problemlösungen

Allgemeines 24

Ihr Ofen und die Umwelt

Entsorgung des Geräts und der Verpackung 26

Prüfung der Speisen

Die Speisen wurden gemäß dem Standard EN 60350-1 geprüft 27

Einleitung

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf diesen Ofen. Beim Entwurf dieses Produktes haben wir besonders die optimale Benutzerfreundlichkeit in den Mittelpunkt gestellt. 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. Hier finden Sie neben Informationen zur Bedienung auch Hintergrundinformationen, die während des Gebrauchs dieses Gerätes für Sie sinnvoll sein können.

Lesen Sie zuerst die gesonderten Sicherheitsanweisungen aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät verwenden.

Lesen Sie bitte diese Anleitung sorgfältig, bevor Sie das Gerät verwenden, und heben Sie diese Anleitung zum späteren Nachlesen gut auf.

Die Anleitung für die Installation wird separat mitgeliefert.

Bedienleiste

1. Aus
2. Schnelles Vorheizen
3. Oberhitze + Unterhitze
4. Kleiner Grill
5. Großer Grill
6. Grill mit Lüfter
7. Umluft + Unterhitze
8. Umluft
9. Unterhitze mit Lüfter
10. Spar-Backen und -Braten
11. Auftauen
12. Aqua-Clean
13. Display (Informationen zum Garprozess und Timeruhr)
14. Kindersicherung
15. Ofenbeleuchtung
16. Temperatur
17. Timer
18. Start/Stopp
19. Multifunktionsauswahl

Hinweis:
Tippen Sie die Tasten mit einem großen Teil Ihrer Fingerkuppe an, damit die Tasten optimal auf Ihre Eingabe reagieren. Jedes Mal, wenn Sie während des Gebrauchs auf eine Taste drücken, ertönt ein akustisches Signal.

Beschreibung

1. Bedienleiste
2. Einschubebenen
3. Ofentür
4. Handgriff

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.

Tür

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

Lüfter

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

Erster Gebrauch

Multifunktionsauswahl

Start-/Stopp-Taste

Timertaste

Aktuelle Uhrzeit einstellen

Wenn Sie das Gerät das erste Mal an das Stromnetz anschließen, leuchtet das Display auf. Nach drei Sekunden beginnen das Uhrensymbol und „12:00“ auf dem Display zu blinken.

1. Drehen Sie die „Multifunktionsauswahl“, um die aktuelle Zeit einzustellen.
   Indem Sie die Multifunktionsauswahl weiter nach links oder rechts drehen, können Sie die Werte im Display schneller einstellen.
2. Bestätigen Sie die Einstellungen, indem Sie auf „Start/Stopp“ drücken.
   Wenn Sie nirgendwo drücken, werden die Einstellungen automatisch nach drei Sekunden gespeichert.

Sie können die aktuelle Uhrzeit einstellen, indem Sie zweimal auf die „Timertaste“ drücken. Drehen Sie dann die „Multifunktionsauswahl“, um die aktuelle Zeit einzustellen. Bestätigen Sie die Einstellungen, indem Sie auf „Start/Stopp“ drücken.

Falls Sie keine Taste drücken, werden nach drei Sekunden automatisch die Einstellungen gespeichert.

Ofenfunktionsknopf

Temperaturtaste

Gebrauch des Ofens

Der Ofen verfügt über 10 Ofenmodi und 1 Reinigungsmodus. Schauen Sie in der Tabelle nach der richtigen Einstellung für Ihre Speise und wählen Sie die entsprechende Ofeneinstellung aus.

1. Stellen Sie die Speise in den Ofen.
   Für die meisten Speisen müssen Sie den Ofen zuerst vorheizen.
2. Drehen Sie den „Ofenfunktionsknopf“ in die gewünschte Einstellung.
   Das ausgewählte Symbol wird auf dem Display angezeigt.
3. Drücken Sie auf die „Temperaturtaste“.
4. Stellen Sie mithilfe der „Multifunktionsauswahl“ die gewünschte Temperatur ein.
5. Falls gewünscht, wählen Sie durch Drücken der „Timertaste“ eine Garzeit aus und stellen Sie mit der „Multifunktionsauswahl“ die gewünschte Zeit ein.
6. Drücken Sie auf die „Start-/Stopp-Taste“.
   Der eingestellte Ofenmodus wird gestartet, und der Ofen wird auf die ausgewählte Temperatur vorgeheizt. Das Temperatursymbol auf dem Display blinkt. Wenn die ausgewählte Temperatur erreicht ist, leuchtet das Temperatursymbol auf dem Display dauerhaft auf.

Hinweise

- Die Temperatur kann während der Garzeit geändert werden.
- Die Garzeiten sind lediglich grobe Schätzungen und können von einer Anzahl von Bedingungen abhängig sein.
- Bei einigen Speisen muss der Ofen vorgeheizt werden.
- Wenn Sie Backpapier verwenden, muss dieses für hohe Temperaturen geeignet sein.
- Beim Garen größerer Fleischstücke oder Teigspeisen wie z. B. Pasta entsteht viel Dampf, der an der Ofentür kondensieren kann. Dies ist normal und übt keinen Einfluss auf die Funktion des Geräts aus. Wischen Sie die Tür und das Glas nach Beendigung des Garvorgangs mit einem Tusch trocken.
- Vermeiden Sie die Bildung von Kondensation (Tau) und lassen Sie erhitzte Lebensmittel nicht im geschlossenen Ofen abkühlen.
- Verwenden Sie nur Auflaufformen aus Glas, die für Temperaturen bis 275 °C geeignet sind.

Ofeneinstellungen

Wählen Sie mithilfe der Tabelle den richtigen Ofenmodus. Lesen Sie auch die Anweisungen auf der Verpackung Ihrer Speisen.

Modus	Beschreibung	Empfohlene Temp. °C
°C	**Schnelles Vorheizen** In diesem Modus können Sie den Ofen schnell auf die gewünschte Temperatur vorheizen. **Dieser Modus eignet sich nicht zum Garen von Speisen!** Wenn der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat, ist das Vorheizen abgeschlossen.	**160**
	Oberhitze + Unterhitze Die Hitze wird durch die Heizelemente oben und unten im Gerät erzeugt. Diese Einstellung eignet sich zum Backen und Braten.	**200**
	Kleiner Grill Die Speisen werden durch das Heizelement oben im Grill erhitzt.	**240**
	Großer Grill Die Speisen werden durch das Heizelement (den Grill) erhitzt, das sich oben im Ofen befindet. Das oberste Heizelement wird gleichzeitig aktiviert, um die effektive Wirkungsweise der Elemente zu vergrößern.	**240**

	Grill + Lüfter Die Hitze wird durch die obersten Heizelemente erzeugt und durch den Lüfter verteilt. Dieser Modus kann auch zum Grillen von Fleisch und Fisch verwendet werden.	**170**
	Umluft + Unterhitze Die Kombination aus Umluft und Unterhitze sorgt für ein knuspriges und gebräuntes Ergebnis Ihrer Speisen.	**200**
	Umluft Die Speise wird durch Umluft erwärmt, die aus der Rückseite des Ofens ausströmt. Diese Einstellung macht Gebrauch von einer gleichmäßigen Verteilung der Hitze und ist ideal zum Backen.	**180**
	Unterhitze + Lüfter Die Speise wird durch das unterste Heizelement erhitzt und der Lüfter verteilt die Hitze im Ofen.	**180**
ECO	**Spar-Backen und -Braten** Optimiert den Energieverbrauch beim Backen oder Braten Dieser Modus eignet sich für das Braten von Fleisch oder die Zubereitung von Gebäck. Durch die Nutzung der Restwärme weist dieser Modus einen niedrigen Energieverbrauch auf (gemäß Energieklasse EN 60350-1). In diesem Modus wird nicht die tatsächliche Temperatur im Ofen angezeigt.	**180**
	Auftauen Die Luft zirkuliert, ohne dass dabei die Heizelemente aktiviert werden. Nur der Lüfter wird eingeschaltet. Dies wird für das langsame Auftauen aller Arten von gefrorenen Lebensmitteln verwendet.	
	Aqua-Clean Der heiße Dampf überzieht den Ofeninnenraum mit einer Feuchtigkeitsschicht, wodurch Sie den Ofen einfach reinigen können. Das Aqua-Clean-Programm dauert nur 30 Minuten.	70

Jeder Ofenmodus verfügt über eine Reihe von Basis- oder Standardeinstellungen, die Sie anpassen können.
Sie können die Einstellungen anpassen, indem Sie die entsprechende Taste drücken (bevor Sie die „Start-/Stopp-Taste“ drücken). Eine Reihe von Einstellungen ist nicht bei allen Programmen verfügbar. Wenn dies der Fall ist, macht Sie ein akustisches Signal darauf aufmerksam.

Die Gartemperatur anpassen

- Drehen Sie den „Ofenfunktionsknopf“ in den gewünschten Ofenmodus.
  Das ausgewählte Symbol wird auf dem Display angezeigt und die vorab eingestellte Temperatur blinkt.
- Drücken Sie auf die „Temperaturtaste“. Stellen Sie mit der „Multifunktionsauswahl“ die gewünschte Temperatur ein.

Ofenmodi

Schnelles Vorheizen

In diesem Modus heizen Sie den Ofen schnell auf die gewünschte Temperatur vor.

Schnelles Vorheizen

Dieser Modus eignet sich nicht zum Garen von Speisen!

- Drehen Sie den „Ofenfunktionsknopf“ zum Modus „schnelles Vorheizen“.
  Die vorab eingestellte Temperatur wird angezeigt. Sie können diese Temperatur ändern.

Hinweis:

Das Vorheizen beginnt, nachdem Sie den Ofen mit der „Start-/Stopp-Taste“ gestartet haben.
Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, ist das Vorheizen abgeschlossen und es ertönt ein akustisches Signal.

Ober- und Unterhitze

Oberhitze + Unterhitze

Die Hitze wird durch die Heizelemente oben und unten im Gerät erzeugt. Diese Einstellung ist zum traditionellen Backen und Braten geeignet.

- Das Backblech oder der Grillrost wird in der Regel auf Einschubebene 2 eingeschoben.
- Es wird empfohlen, den Ofen vorzuheizen.

Kleiner Grill

Kleiner Grill

Die Speisen werden durch das Grillelement erhitzt.

- Beim Grillen wird der Grillrost in der Regel in Einschubebene 4 und das Backblech in Einschubebene 2 gesetzt.
- Behalten Sie den Garvorgang immer im Auge. Bei hohen Temperaturen kann das Fleisch schnell anbrennen.
- Heizen Sie den Ofen fünf Minuten vor.

Großer Grill

Großer Grill

Die Hitze stammt aus dem obersten Element und dem Grillelement. Dies ist besonders für Aufläufe und gebackene Speisen geeignet, die eine echte Kruste am Boden oder Bräunung benötigen. Verwenden Sie diese Einstellung kurz vor dem Ende der Back- oder Bratzeit.

- Setzen Sie für das Grillen den Ofenrost in die vierte Einschubebene und das Backblech in die zweite Einschubebene.

Grill und Lüfter

Grill + Lüfter

Die Hitze wird durch das oberste Heizelement erzeugt und durch den Lüfter verteilt. Dieser Modus kann zum Grillen von Fleisch, Fisch, Geflügel und Gemüse verwendet werden. Die Speise braucht dabei nicht umgedreht zu werden und wird schön knusprig.

- Beim Grillen wird der Grillrost in der Regel in Einschubebene 4 und das Backblech in Einschubebene 2 gesetzt.
- Behalten Sie den Garvorgang immer im Auge. Bei hohen Temperaturen kann das Fleisch schnell anbrennen.
- Heizen Sie den Ofen fünf Minuten vor.

Umluft und Unterhitze

Umluft + Unterhitze

Die Speise wird durch eine Kombination aus Umluft und Unterhitze erwärmt. Diese Einstellung kann für das Erreichen eines knusprigen und gebräunten Ergebnisses verwendet werden.

- Das Backblech oder der Grillrost wird in der Regel auf Einschubebene 2 eingeschoben.
- Es wird empfohlen, den Ofen vorzuheizen.

Umluft

Umluft

Die Speise wird durch Umluft erwärmt, die aus einem Lüfter und dem Heizelement an der Rückseite des Ofens ausströmt. Diese Einstellung macht Gebrauch von einer gleichmäßigen Verteilung der Hitze und ist ideal zum Backen.

- Schieben Sie das Blech auf Einschubebene 2 ein.
- Es wird empfohlen, den Ofen vorzuheizen.

Unterhitze und Lüfter

Unterhitze + Lüfter

Die Speise wird durch das unterste Heizelement erhitzt und der Lüfter verteilt die Hitze im Ofen. Diese Einstellung wird zum Backen von Hefegebäck und zum Einkochen von Obst und Gemüse verwendet.

- Schieben Sie das Blech auf Einschubebene 2 ein.
- Es wird empfohlen, den Ofen vorzuheizen.

Spar-Backen und -Braten

Spar-Backen und -Braten

Optimiert den Energieverbrauch beim Backen oder Braten Dieser Modus eignet sich für das Braten von Fleisch oder die Zubereitung von Gebäck.

Durch die Nutzung der Restwärme weist dieser Modus einen niedrigen Energieverbrauch auf (gemäß Energieklasse EN 60350-1). In diesem Modus wird nicht die tatsächliche Temperatur im Ofen angezeigt.

- Schieben Sie das Blech auf Einschubebene 3 ein.

Auftauen

Auftauen

Beim Auftaumodus sorgt ein Lüfter für die Luftzirkulation.

Es wurden keine Heizelemente eingeschaltet. Verwenden Sie diesen Modus für das langsame Auftauen gefrorener Speisen (Kuchen, Biskuit, Kleingebäck, Brot, Brötchen und gefrorenes Obst).

- Falls gewünscht, wählen Sie durch Drücken der „Timertaste“ eine andere Auftauzeit und stellen Sie mit der „Multifunktionsauswahl“ die gewünschte Zeit ein.
- Drehen Sie die Speise nach der Hälfte der Auftauzeit um, rühren Sie diese um und/oder lösen Sie große Stücke voneinander, wenn diese durch das Einfrieren aneinanderhaften.

Timer

Timeruhr einstellen

- Drücken Sie zweimal auf die „Timertaste“.
- Drehen Sie die „Multifunktionsauswahl“ auf die aktuelle Zeit, um die Zeit einzustellen.

Timermodus

- Wählen Sie mit dem „Ofenfunktionsknopf“ einen Ofenmodus aus und stellen Sie die Temperatur ein.
- Drücken Sie einige Male auf die „Timertaste“, um den Timermodus auszuwählen.
  Auf dem Display leuchtet das Symbol für den ausgewählten Timermodus auf, und die anpassbare Start-/Endzeit blinkt. Die anderen Symbole leuchten schwach.
- Drücken Sie auf die „Start-/Stopp-Taste“, um den Garvorgang zu starten.
  Die abgelaufene Garzeit wird angezeigt.

„Garzeit“ einstellen

- In diesem Modus können Sie einstellen, wie lange der Ofen in Betrieb sein soll (Garzeit).

Einstellen einer Endzeit

- In diesem Modus können Sie einstellen, wie spät der Ofen ausgeschaltet werden soll. Es muss zuerst eine Garzeit eingestellt werden. Stellen Sie sicher, dass die Uhr die aktuelle Zeit genau wiedergibt.

Beispiel:

- Aktuelle Uhrzeit: 12:00 Uhr
- Garzeit: 2 Stunden
- Ende des Garprozesses: 18:00 Uhr

- Zuerst stellen Sie die Garzeit ein, beispielsweise zwei Stunden. Die Summe der aktuellen Zeit und der Garzeit wird automatisch angezeigt (14:00 Uhr). Drücken Sie erneut auf die „Timertaste“, um das Symbol für die „Endzeit“ auszuwählen. Sie können dann den Zeitpunkt einstellen, zu dem der Garprozess abgeschlossen sein soll (18:00 Uhr).
- **Drücken Sie auf die „Start-/Stopp-Taste“, um den Garvorgang zu starten.**
  Der Timer wartet ab, bis es Zeit ist, den Garvorgang zu starten. Das Symbol leuchtet nun auf. Der Ofen wird automatisch eingeschaltet (16:00 Uhr) und zum gewählten Zeitpunkt (18:00 Uhr) ausgeschaltet.

Der Modus „Eieruhr“

- Der Modus „Eieruhr“ kann unabhängig vom Ofen verwendet werden.
  Die längst mögliche Einstellung beträgt 23:59 Stunden.
  Die letzte Minute der Laufzeit wird in Sekunden angegeben.

Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, wird der Ofen automatisch ausgeschaltet (Ende des Garprozesses). Sie hören ein akustisches Signal, dass Sie ausschalten können, indem Sie die „Start-/Stopp-Taste“ oder „Timertaste“ drücken. Dieses Tonsignal schaltet sich nach einer Minute automatisch ab.

Sie können alle Timermodi abbrechen, indem Sie die Zeit auf „0“ stellen. Nach einigen Minuten, in denen das Gerät nicht aktiv ist, wechselt das Gerät in den Stand-by-Modus. Die aktuelle Zeit wird angezeigt, und der ausgewählte Timermodus leuchtet auf.

Zusätzliche Modi wählen

Eine Reihe von Einstellungen ist nicht bei allen Programmen verfügbar. Wenn dies der Fall ist, macht Sie ein akustisches Signal darauf aufmerksam.

Kindersicherung

Mit der Kindersicherung des Ofens können Sie die Bedienleiste sichern, um eine unbeabsichtigte Nutzung des Ofens zu vermeiden.

Kindersicherungstaste

- Sie aktivieren die Kindersicherung, indem Sie einige Sekunden auf die „Kindersicherungstaste“ drücken.
  Auf dem Display wird ein Schloss-Symbol angezeigt.
  Dies zeigt an, dass alle Modi gesperrt sind.
- Drücken Sie erneut einige Sekunden auf die „Kindersicherungstaste“, um die Kindersicherung zu deaktivieren.
  Das Schloss-Symbol erlischt auf dem Display, was bedeutet, dass alle Modi entriegelt sind.

Hinweis:
Wenn die Kindersicherung aktiviert ist und kein Timermodus eingestellt wurde (es wird also nur die Uhrzeit angezeigt), funktioniert der Ofen nicht. Wenn die Kindersicherung aktiviert wird, nachdem ein Timermodus eingestellt wurde, wird der Ofen normal funktionieren. Die Einstellungen können allerdings nicht mehr geändert werden.

Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, können Ofenmodi oder zusätzliche Modi nicht geändert werden. Sie können den Garvorgang nur beenden, wenn Sie den „Ofenfunktionsknopf“ auf „0“ drehen. Die Kindersicherung bleibt aktiv, auch nachdem der Ofen ausgeschaltet wurde. Bevor Sie ein neues System wählen können, muss die Kindersicherung deaktiviert sein.

Ofenbeleuchtung

Beleuchtungstaste

- Die Ofenbeleuchtung leuchtet, sobald die Ofentür geöffnet wird oder wenn der Ofen eingeschaltet wird.
- Nachdem der Garvorgang abgeschlossen ist, brennt die Lampe noch eine Minute.
- Sie können die Ofenbeleuchtung über die „Beleuchtungstaste“ ausschalten.

Akustisches Signal

Temperaturtaste

Die Lautstärke des akustischen Signals kann angepasst werden, wenn kein Timermodus aktiviert ist (es wird nur die Zeit angezeigt).

- Der „Ofenfunktionsknopf“ muss sich in der Position „0“ befinden.
- Halten Sie die „Temperaturtaste“ gedrückt.
  Es erscheinen zwei Streifen im Display, die vollständig beleuchtet sind.
- Drehen Sie die „Multifunktionsauswahl“, um zwischen den drei Lautstärkenniveaus zu wählen (ein, zwei oder drei Streifen).
- Die Einstellung wird automatisch nach drei Sekunden gespeichert, und die Zeit wird angezeigt.

Kontrast des Displays verringern

Beleuchtungstaste

- Der Ofenfunktionsknopf muss sich in der Position „0“ befinden.
- Halten Sie die „Beleuchtungstaste“ fünf Sekunden gedrückt.
  Es erscheinen zwei Streifen im Display, die vollständig beleuchtet sind.
- Drehen Sie den „Ofenfunktionsknopf“, um die Dimmerstufe des Displays anzupassen (ein, zwei oder drei Streifen).
  Nach drei Sekunden wird die Einstellung automatisch gespeichert.

Kindersicherungstaste + Timertaste

Stand-by

Wenn Sie die Displaybeleuchtung nicht verwenden möchten, kann diese auch ausgeschaltet werden.

- Drücken Sie auf die „Kindersicherungstaste + Timertaste“, um das Display auszuschalten.
  „Aus“ und das Timersymbol werden auf dem Display angezeigt.
- Drücken Sie erneut auf die „Kindersicherungstaste + Timertaste“, um das Display wieder einzuschalten.
  „Ein“ und das Timersymbol werden im Display angezeigt.

Nach einer Stromstörung bleiben die zusätzlichen Moduseinstellungen nur für einige Minuten gespeichert. Danach werden alle Einstellungen, außer dem akustischen Signal und der Kindersicherung, auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt.

Den Ofen 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.

- 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.
- Waschen Sie die Innenseite des Ofens.

Wichtig

- 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 sorgen dafür, dass sich die Tür gut schließen lässt.

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.

Entfernen und Installation der Ofentür

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

Entfernen Sie die Ofentür

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

Bauen Sie die Ofentür ein

1. Halten Sie die Tür in einem Winkel von ungefähr 45 vor dem Ofen.
2. Setzen Sie die Scharniere in die Schlitze ein und achten Sie auf eine korrekte Positionierung an beiden Seiten.
3. Öffnen Sie die Tür bis zum Anschlag.
4. Heben Sie beide Scharnierverschlüsse an und ziehen Sie diese zur Ofentür hin.
5. Schließen Sie die Ofentür sanft und überzeugen Sie sich, dass sie korrekt geschlossen ist.
   Wenn sich die Tür nicht ordnungsgemäß öffnen oder schließen lässt, stellen Sie sicher, dass die Scharniere korrekt in ihre Aussparungen eingesetzt sind.

Ofentürglas ausbauen

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

1. Heben Sie die Halterungen an der linken und rechten Türseite ein wenig an (Markierung 1 auf der Halterung) und ziehen Sie diese etwas vom Glas weg (Markierung 2 auf der Halterung).
2. Fassen Sie das Glas an der Unterseite und heben Sie es vorsichtig an, um es aus der Stütze zu entfernen.
3. Das innerste dritte Glas (abhängig vom Modell) kann entfernt werden, indem es vorsichtig angehoben und entfernt wird. Entfernen Sie auch die Gummiabdichtungen rund um das Glas.

Um das Ofentürglas zu wechseln, müssen Sie die umgekehrte Reihenfolge des Verfahrens befolgen. Die Markierungen (Halbkreise) auf der Tür und dem Ofentürglas müssen überlappen.

Aqua-Clean-Modus

Aqua-Clean-Modus

Mit Aqua Clean und einem feuchten Tuch können Sie einfach Fett und Schmutz von den Ofenwänden entfernen.

Aqua Clean verwenden

Verwenden Sie Aqua Clean nur, 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 Email-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 l Wasser unten in den Ofen.
3. Wählen Sie „Aqua Clean“ mit dem Funktionswahl-Drehschalter aus.
4. Drücken Sie die Bestätigungstaste, um „Aqua Clean“ zu starten.

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

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 Lampe (Halogen G9, 230 V, 25 W) ist ein Gebrauchsartikel und fällt daher nicht unter die Garantie. Entfernen Sie zuerst das Backblech, den Ofenrost und die Einschubführungen.

Machen Sie das Gerät spannungslos, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen oder die Sicherung aus dem Sicherungskasten herausdrehen!

1. Verwenden Sie einen Schraubendreher, um die Abdeckplatte der Beleuchtung aus dem Halter zu klappen und diese zu entfernen. *Achten Sie darauf, dass Sie die Emaille nicht beschädigen.*
2. Ziehen Sie die Halogenlampe aus der Fassung.

Achtung: Die Lampe kann sehr heiß sein! Sorgen Sie für entsprechenden Schutz beim Entfernen der Lampe.

Allgemeines

Bei Problemen mit dem Ofen versuchen Sie, diese mit den folgenden Empfehlungen zu lösen. Diese können Ihnen helfen, unnötige Anrufe beim Kundenservice zu vermeiden und dadurch Zeit und Mühe zu sparen.

Die Speise wird nicht gegart.

- Kontrollieren Sie, ob der Timer eingestellt wurde und ob die „Start-Taste“ gedrückt wurde.
- Schließen Sie die Tür richtig.
- 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.
- Kontrollieren Sie, ob die richtige Temperatur eingestellt wurde.

Bei einer elektrischen Störung wird das Display zurückgesetzt.

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

Im Ofeninnenraum hat sich Kondenswasser angesammelt.

- Das ist normal. Wischen Sie den Ofen nach Gebrauch sauber.

Der Lüfter bleibt in Betrieb, nachdem der Ofen ausgeschaltet wurde.

- Das ist normal. Der Kühllüfter bleibt, nachdem der Ofen ausgeschaltet wurde, möglicherweise noch einige Zeit in Betrieb.

An der Tür und an der Außenseite des Geräts ist ein Luftzug fühlbar.

- Das ist normal.

Leichte Reflexionen an der Tür und der Außenseite des Geräts.

- Das ist normal.

An der Tür oder den Lüfteröffnungen tritt Dampf aus.

- Das ist normal.

Während des Ofenbetriebs und besonders im Auftaumodus sind Klickgeräusche hörbar.

- Das ist normal.

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 während Ihres Anrufs die folgenden Angaben griffbereit:

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

Wählen Sie im Falle einer zeitweiligen Lagerung des Ofens einen sauberen, trockenen Ort, weil 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 ist wiederverwertbar. Für diese wurden die folgenden Materialien verwendet:

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

Entsorgen Sie diese Materialien verantwortungsbewusst und gemäß den gesetzlichen Bestimmungen.

Auf dem Produkt befindet sich ein Symbol eines durchgekreuzten Papierkorbs. 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, lassen sich wiederverwerten, sodass auf diese Art und Weise eine erhebliche Menge an Energie und Rohstoffen eingespart werden kann.

Konformitätserklärung

CE

Hiermit erklären wir, dass unsere Produkte die einschlägigen europäischen Richtlinien, Normen und Vorschriften sowie sämtliche Normen, auf welche diese verweisen, einhalten.

Die Speisen wurden gemäß dem Standard EN 60350-1 geprüft

OX6511C / OX6592C

BACKEN					
Speise	Ausrüstung	Einschub-ebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zuberei-tungszeit (Min.)	Betriebsart
Kekse – auf einer Einschubebene	Niedriges emailliertes Backblech	3	140-150 *	20-35	
Kekse – auf einer Einschubebene	Niedriges emailliertes Backblech	3	140-150 *	25-40	
Kekse – auf zwei Einschubebenen	Niedriges emailliertes Backblech	2, 3	140-150 *	25-40	
Kekse – auf drei Einschubebenen	Niedriges emailliertes Backblech	2, 3, 4	130-140 *	30-50	
Plätzchen – auf einer Einschubebene	Niedriges emailliertes Backblech	3	140-150 *	20-35	
Plätzchen – auf einer Einschubebene	Niedriges emailliertes Backblech	3	150-160 *	20-35	
Plätzchen – auf zwei Einschubebenen	Niedriges emailliertes Backblech	1, 3	140-150 *	30-45	
Plätzchen – auf drei Einschubebenen	Niedriges emailliertes Backblech	2, 3, 4	140-150 *	35-50	
Biskuittorte	Tortenform (Durchmesser 26 cm/Rost)	2	160-170 *	20-35	
Biskuittorte	Tortenform (Durchmesser 26 cm/Rost)	2	160-170 *	20-35	
Apfelkuchen	2 x Tortenform (Durchmesser 20 cm/Rost)	2	170-180	65-85	
Apfelkuchen	2 x Tortenform (Durchmesser 20 cm/Rost)	3	160-170	65-85	
GRILLEN					
Speise	Ausrüstung	Einschub-ebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zuberei-tungszeit (Min.)	Betriebsart
Toast	Trägerrost	5	240	3:00-6:00	
Frikadellen	Rost + Fettpfanne	5	240	25-35 **	

* Vorheizen 10 Minuten. Schnelles Vorheizen nicht verwenden.

** Nach 2/3 der Zeit wenden.

Die Speisen wurden gemäß dem Standard EN 60350-1 geprüft

OX4511C / OX4592C

BACKEN					
Speise	Ausrüstung	Einschub-ebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)	Betriebsart
Kekse – auf einer Einschubebene	Niedriges emailliertes Backblech	2	140-150 *	25-40	
Kekse – auf einer Einschubebene	Niedriges emailliertes Backblech	2	140-150 *	25-40	
Kekse – auf zwei Einschubebenen	Niedriges emailliertes Backblech	2, 3	140-150 *	25-40	
Plätzchen – auf einer Einschubebene	Niedriges emailliertes Backblech	2	140-150 *	20-35	
Plätzchen – auf einer Einschubebene	Niedriges emailliertes Backblech	2	150-160 *	20-35	
Plätzchen – auf zwei Einschubebenen	Niedriges emailliertes Backblech	2,3	140-150 *	30-45	
Biskuittorte	Tortenform (Durchmesser 26 cm/Rost)	1	160-170 *	20-35	
Biskuittorte	Tortenform (Durchmesser 26 cm/Rost)	1	160-170 *	20-35	
Apfelkuchen	2 x Tortenform (Durchmesser 20 cm/Rost)	1	170-180	65-85	
Apfelkuchen	2 x Tortenform (Durchmesser 20 cm/Rost)	2	160-170	65-85	
GRILLEN					
Speise	Ausrüstung	Einschub-ebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)	Betriebsart
Toast	Trägerrost	4	240	3:00-6:00	
Frikadellen	Rost + Fettpfanne	4	240	25-35 **	

* Vorheizen 10 Minuten. Schnelles Vorheizen nicht verwenden.

** Nach 2/3 der Zeit wenden.

Das Gerätetypenschild befindet sich an der Innenseite 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

596388

596388 / VER 2 / 29-03-2017