

OX6211B

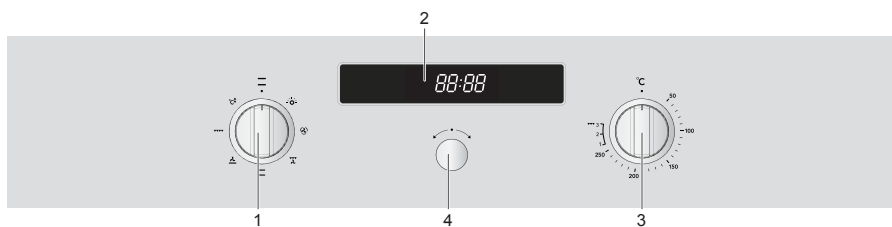
Bedienungsanleitung **ATAG**



Bedienelemente des Backofens	4
Beschreibung	5
Zubehör	6
Arbeiten mit dieser Bedienungsanleitung	7
Vorsichtsmaßnahmen	7 - 8
Elektrische Sicherheit	7
Sicherheit beim Betrieb	8
Hinweise zur Entsorgung	8
Entsorgung des Verpackungsmaterials	8
Entsorgen von Altgeräten	8
Einbauen und Installation	9 - 10
Sicherheitshinweise für die Installation	9
Einbauen	9 - 10
Anschluss an das Netz	10
Einstellungen	11
Zeit einstellen	11
Kindersicherung	11
Timer einstellen	11
Verwenden des Ofens	12 - 13
Verwenden des Ofens zum schnellen Vorheizen	12
Verwenden des Kochmodus	12
Ofenfunktionen	12
Testgeschirr	13
Reinigung und Pflege	14 - 15
Das Innere des Ofens	14
Das Äußere des Ofens	14
Ofenfronten aus rostfreiem Stahl	14
Zubehör	14
Ausbau der Gerätetür	15
Tür einsetzen	15
Ausbau des Glaseinsatzes der Gerätetür	15
Montage der Scheibe	15
Austauschen der Glühbirne	16
Störungen	17
Fehler- und Sicherheitscodes	18
Technische Daten	18

Bedienelemente des Backofens

DE

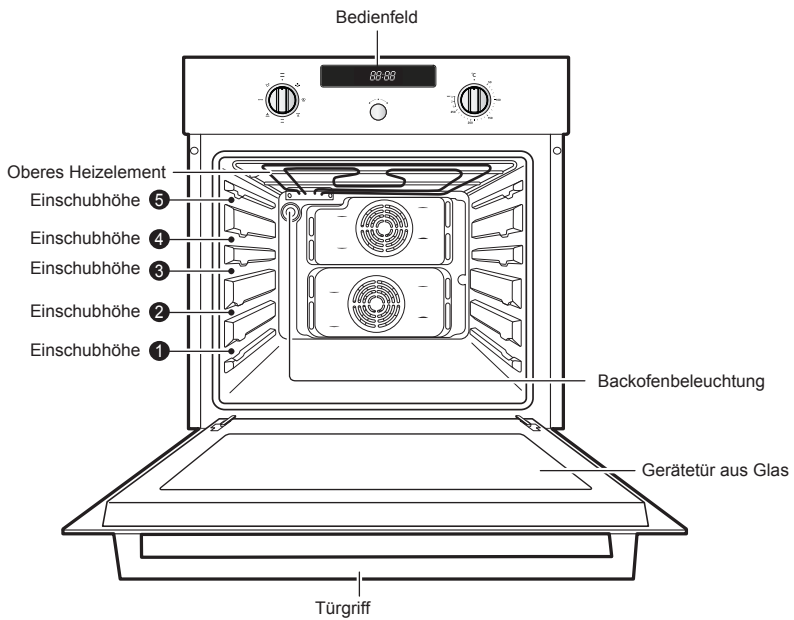


1. FUNKTIONSWAHLSCHALTER

2. ANZEIGEFENSTER

3. TEMPERATURWAHLSCHALTER

4. ZEITWAHLSCHALTER

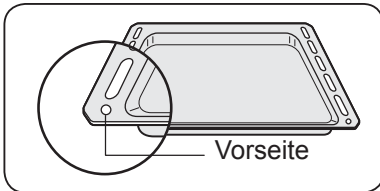


ACHTUNG

- Die Einschubhöhen sind von unten nach oben nummeriert.
- Die Einschubhöhen 4 und 5 werden vor allem für die Grillfunktion verwendet.

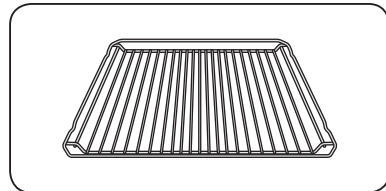
Zubehör

Das folgende Zubehör ist im Lieferumfang des Backofens enthalten:



1 Backblech

Das Backblech kann für die Zubereitung von Kuchen, Keksen und Biskuit verwendet werden.



2 Ofenrost

Der große Rost kann zum Grillen und Braten von Gerichten verwendet werden. Wenn Sie den Rost heraus nehmen, müssen Sie et etwas aufheben.

ACHTUNG

- Vergewissern Sie sich, dass das Zubehör ordnungsgemäß am Gestell befestigt ist. Bleche müssen in einem Abstand von mindestens 2 cm vom Boden des Ofens eingesetzt werden, da anderenfalls ihre Emaillierung beschädigt werden könnte.
- Vorsicht beim Entnehmen von Mahlzeiten und Zubehör aus dem Ofen. Sie könnten sich an heißen Gerichten, Zubehöerteilen und Oberflächen Verbrennungen zuziehen!

Arbeiten mit dieser Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für einen ATAG-Einbauofen entschieden haben.

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen zur Sicherheit und Anweisungen, die Ihnen helfen sollen, Ihr Gerät zu bedienen und zu pflegen.

Bitte nehmen Sie sich vor dem erstmaligen Verwenden Ihres Ofens Zeit, um diese Bedienungsanleitung zu lesen und halten Sie dieses Buch für spätere Nutzung bereit.

Vorsichtsmaßnahmen

Elektrische Sicherheit

Kontrollieren Sie das Gerät auf Transportschäden. Schließen Sie den Backofen nicht an, wenn er beim Transport beschädigt wurde.

- Dieses Haushaltsgerät darf nur von einem **konzessionierten Elektriker** an das Stromnetz angeschlossen werden.
- Im Fall eines Fehlers oder Schadens am Gerät versuchen Sie nicht, es zu benutzen.
- **Reparaturen** dürfen nur von **einem konzessionierten Fachmann** vorgenommen werden. Wenn das Gerät defekt ist, schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus oder ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Unsachgemäß durchgeführte Reparaturen können Sie und andere erheblichen Risiken aussetzen. Wenn Ihr Backofen repariert werden muss, setzen Sie sich bitte über Ihren Fachhändler mit dem Atag-Kundendienst in Verbindung.
- Um unsichere Situationen zu vermeiden, muss ein beschädigtes Anschlusskabel durch den Kundendienst ausgetauscht werden.
- Elektrische Leitungen und Kabel dürfen nicht den Backofen berühren.
- Das Gerät verfügt über einen Stecker und darf nur an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden. Ihre Gruppen im Sicherungskasten müssen mit mindestens 16 A abgesichert sein.
- Wenn der Stecker nach der Installation nicht mehr erreichbar ist, muss das Netzkabel mit einem omnipolaren Schalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm versehen sein.
- Verwenden Sie niemals mehrere Mehrfachstecker oder Verlängerungsschnüre.
- Der Typenschild befindet sich an der rechten Seite der Innenseite.
- Trennen Sie das Gerät vor Reparaturen oder beim Reinigen von der Stromversorgung.
- Geben Sie Acht, wenn Sie elektrische Geräte in Netzsteckdosen nahe dem Backofen stecken.

ACHTUNG

- Der Ofen erhitzt sich beim Betrieb. Halten Sie Kinder fern, um Brandwunden zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Glühlampe austauschen, da sonst die Gefahr eines elektrischen Schlags besteht. Während des Betriebs werden die inneren Oberflächen des Ofens sehr heiß.

Vorsichtsmaßnahmen (Fortsetzung)

DE

Sicherheit beim Betrieb

- Dieser Backofen ist ausschließlich für das Garen von Speisen in privaten Haushalten ausgelegt.
- Während des Betriebs werden die Innenwände des Backofens so heiß, dass sie Verbrennungen verursachen können. Berühren Sie keine Heizelemente oder Innenflächen des Backofens, ohne diesen ausreichend Zeit zum Abkühlen zu lassen.
- Lagern Sie kein entflammendes Material im Backofen.
- Die Backofenflächen werden heiß, wenn das Gerät längere Zeit mit hoher Temperatur verwendet wird.
- Vorsicht beim Öffnen der Gerätetür während des Garens! Heißluft und Dampf können schnell aus dem Backofen austreten.
- Wenn Sie Gerichte mit Alkohol kochen, kann der Alkohol aufgrund der hohen Temperaturen verdunsten. Dieser verdampfte Alkohol kann Feuer fangen, wenn er mit einem heißen Teil des Backofens in Kontakt kommt.
- Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie keine Hochdruckwasser- oder -dampfreiniger verwenden um den Ofen zu reinigen.
- Halten Sie Kinder in sicherem Abstand, wenn der Backofen in Gebrauch ist.
- Tiefkühl-Lebensmittel wie Pizza werden auf dem Ofenrost zubereitet. Wenn das Backblech verwendet wird, kann es aufgrund der großen Temperaturschwankungen verformt werden.
- Gießen Sie kein Wasser auf den Backofenboden, wenn dieser heiß ist. Dies kann zu Schäden an der Keramik-Email-Oberfläche führen.
- Die Gerätetür muss während des Garens geschlossen sein.
- Verkleiden Sie den Backofenboden nicht mit Aluminiumfolie, und stellen Sie keine Backbleche oder Behälter darauf. Dies blockiert die Wärmeverteilung, so dass es zu Schäden an den Keramik-Email-Oberflächen und schlechten Garergebnissen kommen kann.
- Obstsaft hinterlassen auf den Keramik-Email-Oberflächen des Backofens Flecke, die sich möglicherweise nicht mehr entfernen lassen.
- Stellen Sie keine Backformen usw. auf die offene Gerätetür.
- Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (darunter Kinder) mit vermindertem körperlichem, mentalem Leistungsvermögen oder mit Einschränkungen beim Gebrauch Ihrer Sinnesorgane bestimmt, oder durch Personen, die nicht über ausreichende Erfahrungen oder Kenntnisse verfügen, es sei denn, Sie werden beaufsichtigt oder erhalten von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person entsprechende Anweisungen.
- Kleinere Mengen verlangen eine kürzere Zubereitungszeit. Wenn die in den rezepten angegebenen Zubereitungszeiten angewandt werden, können sie verbrennen.

Hinweise zur Entsorgung

Entsorgung des Verpackungsmaterials

- Alle Verpackungsmaterialien des Geräts sind vollständig recyclingfähig.
- Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien im entsprechenden Behälter bei Ihrer örtlichen Annahmestelle.

Entsorgen von Altgeräten

ACHTUNG

Vor dem Entsorgen Ihres Altgeräts machen Sie es bitte betriebsuntüchtig, damit es nicht zu einer Gefahrenquelle werden kann. **Zu diesem Zweck trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, und entfernen Sie das Netzkabel.** Für den Umweltschutz ist es wichtig, dass Altgeräte auf ordnungsgemäße Weise entsorgt werden.

Einbauen und Installation

Sicherheitshinweise für die Installation

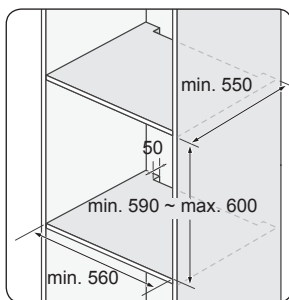
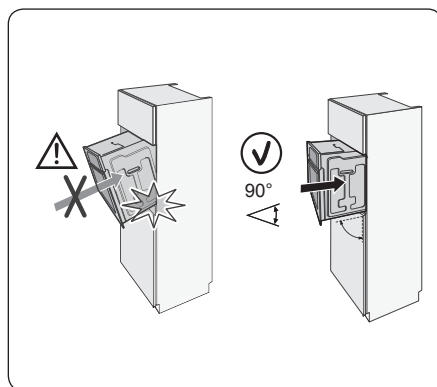
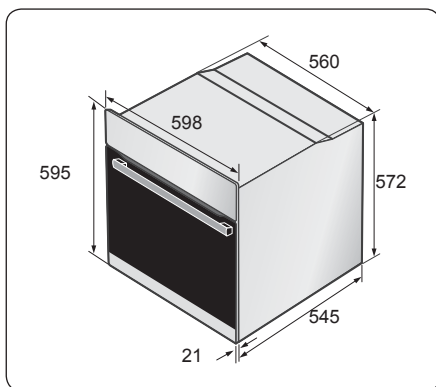
Die Installation dieses Ofens darf nur von einem zugelassenen Elektriker durchgeführt werden. Der Installateur ist dafür verantwortlich, das Gerät an das Stromnetz anzuschließen und dabei die relevanten Sicherheitsbestimmungen zu beachten.

- Bevor Sie mit dem Einbau beginnen, kontrollieren Sie, ob der Anschluss von der Stromversorgung getrennt ist. Wenn nötig, schalten Sie die Sicherungen im Sicherungskasten aus.
- Der Küchenschrank, in den das Gerät eingebaut wird, muss die Stabilitätsanforderungen von DIN 68930 erfüllen.

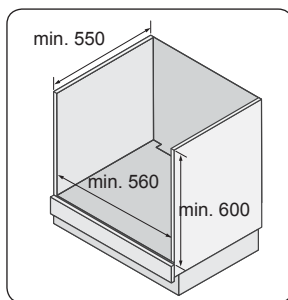
Einbau

Bei diesem Gerät handelt es sich um einen Einbauofen, der in einen Ober- oder Unterschrank eingebaut wird.

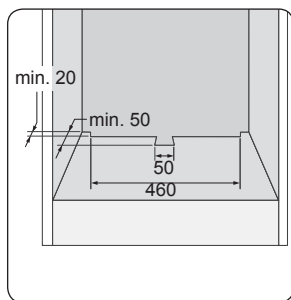
- Beachten Sie die Mindestabstände.
- Schieben Sie den Ofen gerade und rechtwinklig in die Nische.



Oberschrank



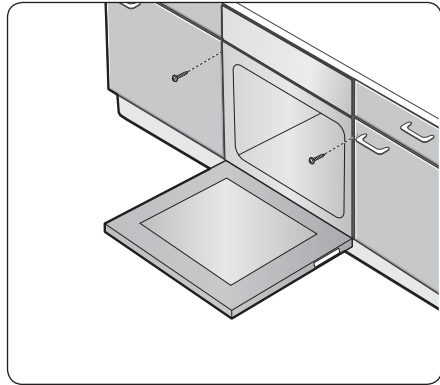
Unterschrank



Einbauen und Installation (Fortsetzung)

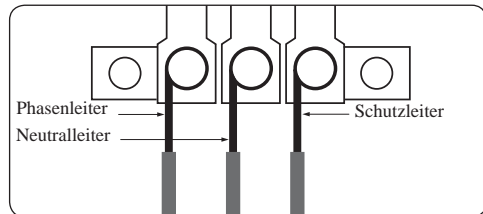
DE

- Befestigen Sie den Ofen an beiden Seiten mithilfe von Schrauben.
- Entfernen Sie nach der Installation die Vinylschutzfolie von der Geräteklappe und von den Innenflächen des Ofens.



Anschluss an das Netz

Die elektrischen Anschlüsse müssen gemäß den Angaben auf dem Anschluss-Schild an der Rückseite des Geräts von einem Elektroinstallateur vorgenommen werden. Dieser Installateur muss gewährleisten, dass das Gerät entsprechend den Anschlussanweisungen und den örtlichen Bestimmungen angeschlossen wird.



Wenn das Gerät nicht mit einem Stecker an das Stromnetz angeschlossen wird, muss ein mehrpoliger Trennschalter (mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm) vorgesehen werden, um die Sicherheitsbestimmungen zu erfüllen.

ACHTUNG

Wenn das Netz angeschlossen ist, wird die Elektronik des Backofens initialisiert. Dabei wird die Beleuchtung für einige Sekunden ausgeschaltet. Das Elektrokabel (H05 RR-F oder H05 VV-F, min. 1,5 m, 1,5~2,5 mm²) muss ausreichend lang sein, damit es an den Backofen angeschlossen werden kann, auch wenn dieser auf dem Boden vor seinem Einbauschrank steht.

Öffnen Sie die hintere Verkleidung des Backofens von unten (mit Hilfe eines Flachkopfschraubendrehers), und entfernen Sie die Verbindungsschraube und die Kabelklemme, ehe Sie die Strom führenden Leitungen mit den entsprechenden Anschlussklemmen verbinden.

Der Backofen wird über die (\perp)-Klemme geerdet.

Wenn der Backofen mit einem Stecker an das Stromnetz angeschlossen wird, muss dieser Stecker auch nach dem Einbau des Backofens zugänglich bleiben.

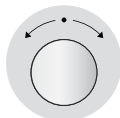
ATAG übernimmt keine Haftung bei Unfällen, die auf fehlende oder fehlerhafte Erdung zurückzuführen sind.

Einstellungen

DE

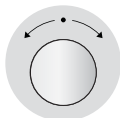
Zeit einstellen

Wenn der Ofen erstmals an das Netz angeschlossen wird, leuchtet sein Display kurz auf und nach 3 Sekunden wird die Uhrzeit 12:00 blinkend angezeigt.

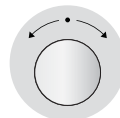


12:00

- 1** Wenn Sie den **Zeitwahlschalter** drücken, beginnt die Stundenanzeige zu blinken.

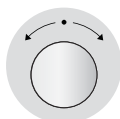


- 2** Drehen Sie den **Zeitwahlschalter**, um die Stunden einzustellen.

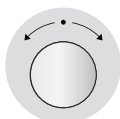


13:00

- 3** Wenn Sie den **Zeitwahlschalter** drücken, beginnt die Minutenanzeige zu blinken.



- 4** Drehen Sie den **Zeitwahlschalter**, um die Minuten einzustellen.

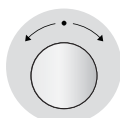


13:25

- 5** Drücken Sie den **Zeitwahlschalter**, um die Zeit zu bestätigen.

Kindersicherung

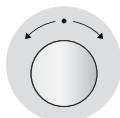
Wenn der Ofen auf stand-by ist, können Sie die Kindersicherung einschalten.



- 1** Drücken Sie den **Zeitwahlschalter** und halten Sie ihn 3 Sekunden gedrückt. (L) erscheint auf dem Display.

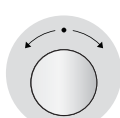
Timer einstellen

Die Kochzeit kann eingestellt werden, wenn der Ofen in Betrieb ist.



1:30

- 1** Drehen Sie den **Zeitwahlschalter**, um den Timer einzustellen.



1:30

- 2** Drücken Sie den **Zeitwahlschalter**, um die Zeit zu bestätigen.

- Drücken Sie den Zeitwahlschalter, wenn der Ofen in Betrieb ist, um die aktuelle Zeit anzuzeigen.

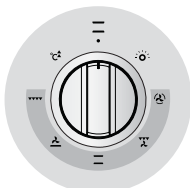
Verwenden des Ofens

DE

Verwenden des Modus zum schnellen Vorheizen (°C[▲]).

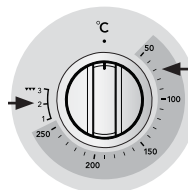
Verwenden Sie die Funktion zum **SCHNELLEN VORHEIZEN**, um die eingestellte Temperatur bis zum Ende des Vorheizens zu erreichen. Damit verkürzen Sie Ihre Wartezeit beim Vorheizen drastisch. Wechseln Sie dann zum Kochmodus, ehe Sie fortfahren. Sie brauchen die Funktion **SCHNELL VORHEIZEN** beim Grillen von Gerichten jedoch nicht zu verwenden.

Verwenden des Kochmodus



Grilltemperatur

- 1 Niedrig
- 2 Mittel
- 3 Hoch



Stellen Sie die Temperatur für alle Kochvorgänge außer Grillen ein.

- 1 Wählen Sie mit dem Funktionswahlwähler die gewünschte Betriebsart aus.
 - 2 Drehen Sie den **Temperaturwahlwähler**, um die gewünschte Temperatur einzustellen.
- Wenn Sie die Grillfunktion wählen und eine Temperatur zwischen 50 °C und 250 °C einstellen, oder wenn Sie den Normalkochmodus einstellen und eine Temperatur zwischen Grill 1 und 3 einstellen, werden Sie mit einem Summer und einer Meldung aufgefordert, die Temperatur zu ändern.

Ofenfunktionen



Umluft

Die durch Konvektion im Ofen entstehende Wärme wird durch Lüfter gleichmäßig im Ofen verteilt. Diese Funktion sollte für Tiefgefrorenes und zum Backen verwendet werden.

Empfohlene Temperatur: 170 °C



Oberhitze mit Umluft

Die durch das obere Heizsystem und durch Konvektion entstehende Wärme wird durch Lüfter gleichmäßig im Ofen verteilt. Diese Funktion sollte zum Zubereiten von krossen Gerichten wie z. B. Fleisch verwendet werden.

Empfohlene Temperatur: 190 °C



Normalbetrieb

Die Wärme wird vom oberen und unteren Heizsystem erzeugt. Diese Funktion sollte zum Backen von Kuchen und zum Braten von verschiedenerlei Gerichten verwendet werden.

Empfohlene Temperatur: 200 °C



Unterhitze mit Umluft

Die vom unteren Heizsystem und durch Konvektion entstehende Wärme wird durch Lüfter gleichmäßig im Ofen verteilt. Diese Funktion sollte zum Zubereiten von Pizza, Brot und Kuchen verwendet werden.

Empfohlene Temperatur: 190 °C



Großer Grill

Die Wärme wird vom Großflächengrill erzeugt. Diese Funktion sollte zum Zubereiten von Aufläufen wie z. B. Lasagne und zum Grillen von Fleisch verwendet werden.

Empfohlene Temperatur: Mittel

Verwenden des Ofens (Fortsetzung)

Testgeschirr

Gemäß EN 60350

1. Backen

Die Backempfehlungen beziehen sich auf den vorgeheizten Ofen.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Ofenfunktion	Temperatur °C	Garzeit (min.)
Kleiner Kuchen	Backblech	2	Normalbetrieb	170-190	15-25
Fettfreier Biskuit	Backform auf Großem Rost (Dunkel beschichtet, ø 26 cm)	1	Normalbetrieb	160-180	25-35
Apfel-Torte	Großem Rost, Backblech, 2 Springformen (Dunkel beschichtet, ø 20 cm)	1+3	Normalbetrieb	170-190	80-100
	Großem Rost, 2 Springformen (Dunkel beschichtet, ø 20 cm)	1	Normalbetrieb	180-200	75-90

2. Grillen

Heizen Sie den Ofen 5 Minuten lang mit dem großen Grill vor.

Verwenden Sie hierbei die Maximaltemperatur (Einstellung "Hoch").

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Ofenfunktion	Temperatur °C	Garzeit (min.)
Toasts mit Weißbrot	Großem Rost	5	Großer Grill	Hoch	1· 1-2 2· 1-1½
Burger	Großem Rost Tropfpanne (zum Auffangen von Fett und Flüssigkeit)	4	Großer Grill	Hoch	1· 7-10 2· 5-8
		3			

Stellen Sie sicher, dass der Ofen und das Zubehör vor dem Reinigen abgekühlt sind.

Das Innere des Ofens

- Zum Reinigen der Innenflächen des Ofens verwenden Sie ein sauberes Tuch und ein mildes Reinigungsmittel oder warmes Seifenwasser.
- Verwenden Sie keine Scheuer- oder Reinigungsschwämme.
- Um schwere Verunreinigungen zu entfernen, verwenden Sie einen speziellen Ofenreiniger.
- Die Verkleidung wird mit heißem Wasser, Spülmittel und einer weichen Nylonbürste gereinigt.
- Verwenden Sie keinesfalls schleifende Reinigungsmittel, harte Bürsten, Schleifschwämme oder -tücher, Stahlwolle, Messer oder andere schleifende Materialien.

Das Äußere des Ofens

- Zum Reinigen das Äußere des Ofens verwenden Sie ein sauberes Tuch und ein mildes Reinigungsmittel oder warmes Seifenwasser.
- Verwenden Sie zum Trocknen ein Küchentuch oder ein trockenes Handtuch.
- Verwenden Sie keine scheuernden, soda, ätzenden oder schleifenden Reinigungsmittel.

Ofenfronten aus rostfreiem Stahl

- Verwenden Sie keine Stahlwolle, Scheuerschwämme oder andere Schleifmittel. Sie könnten die Oberfläche beschädigen.
- Wischen Sie die Oberfläche vorsichtig mit einem weichen Tuch oder einem Mikrofaser Tuch ab.

Zubehör

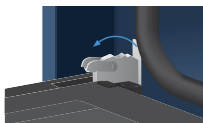
- Waschen Sie sämtliches Zubehör nach jeder Verwendung, und trocknen Sie die Teile mit einem Küchenhandtuch ab. Das Reinigen ist leichter, wenn Sie die Gegenstände etwa 30 Minuten lang in warmem Seifenwasser einweichen.

Reinigung und Pflege (Fortsetzung)

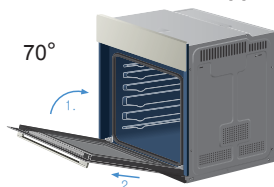
DE

Ausbau der Gerätetür

Im Normalfall darf die Ofenklappe nicht entfernt werden, sondern nur, wenn dies beispielsweise zum Reinigen erforderlich ist. **VORSICHT: Die Ofenklappe ist schwer.**



- 1 Öffnen Sie die Tür und lassen Sie die Clips an den beiden Scharnieren aufklappen.



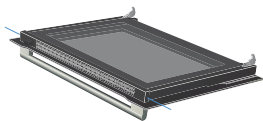
- 2 Schließen Sie die Gerätetür halb (etwa 70 °). Fassen Sie die Ofenklappe mit beiden Händen in der Mitte und ziehen Sie sie so weit nach oben, dass die Tür aus die Scharniere herausgenommen werden kann.

Tür einsetzen

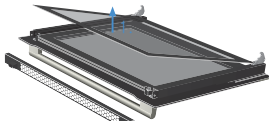
Wiederholen Sie Schritt 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge.

Ausbau des Glaseinsatzes der Gerätetür

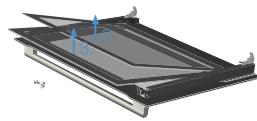
Die Ofenklappe verfügt über drei gegen einander angeordnete Glasscheiben. Diese Glasscheiben können zum Reinigen ausgebaut werden.



- 1 Entfernen Sie die beiden Schrauben auf der linken und rechten Seite der Klappe.



- 2 Lösen Sie die Abdeckung und entnehmen Sie Scheibe 1 aus der Klappe.



- 3 Heben Sie die Scheibe 2 auf, und entfernen Sie die beiden Fixiergummis für das Glas oben an der Scheibe. Entnehmen Sie dann das dritte Glas. Reinigen Sie die Scheiben mit warmem Wasser oder Spülmittel. Polieren und trocknen Sie das Gerät mit einem weichen sauberen Tuch.

Montage der Scheibe

Wiederholen Sie die Schritte 1, 2 und 3 in umgekehrter Reihenfolge.

- Bei der Montage der innersten Scheibe gehört der Aufdruck an die Unterseite.

Reinigung und Pflege (Fortsetzung)

DE

Austauschen der Glühbirne

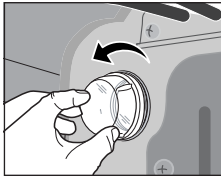
ACHTUNG

Vorsicht – Gefahr von Stromschlägen!

Ehe Sie die Glühbirne im Ofen austauschen, ergreifen Sie die folgenden Maßnahmen:

- Schalten Sie den Ofen aus.
- Trennen Sie den Ofen vom Netz.
- Schützen Sie die Glühbirne im Ofen und die Glaskappe durch ein Tuch auf dem Ofenboden vor Zerbrechen.
- Glühbirnen können Sie beim ATAG-Kundendienst erwerben.

Hintere Backofenlampe austauschen und Glasabdeckung reinigen



1. Drehen Sie die Kappe gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu entfernen, und nehmen Sie den Metall- und den Blechring heraus. Reinigen Sie dann die Glaskappe. Nötigenfalls ersetzen Sie die Birne durch eine bis 300 °C hitzebeständige Ofenbirne mit 25 Watt, 230 V.
2. Reinigen Sie die Glaskappe sowie den Metall- und den Blechring, sofern dies erforderlich ist.
3. Befestigen Sie den Metallring und den Blechring wieder an der Glaskappe.
4. Setzen Sie die Glaskappe wieder analog zu Schritt 1 ein, und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn fest.

Während des Betriebs des Ofens kann ein Problem entstehen. Oft ist die Ursache nur eine Kleinigkeit, die Sie selbst beheben können. Überprüfen Sie mithilfe der untenstehenden Anweisungen, ob Sie eine Lösung finden können. Ist das nicht der Fall, dann rufen Sie den Atag-Kundendienst an.

Was ist zu tun, wenn der Ofen nicht aufheizt?

Kontrollieren Sie die folgenden Punkte:

- Ist evtl. der Ofen nicht angeschaltet? Ofen anschalten.
- Ist evtl. die Uhr nicht eingestellt? Uhr einstellen (siehe Abschnitt 'Einstellen der Uhrzeit').
- Prüfen Sie, ob die erforderlichen Einstellungen vorgenommen worden sind.
- Ist evtl. eine Sicherung durchgebrannt oder hat ein Unterbrechungsschalter ausgelöst? Ersetzen Sie die Sicherungen, oder schließen Sie den Unterbrechungsschalter wieder.

Was ist zu tun, wenn der Ofen nicht aufheizt, obwohl die Ofenfunktion und die Temperatur eingestellt wurden?

Möglicherweise bestehen Probleme mit den internen elektrischen Verbindungen. Setzen Sie sich mit Ihrem örtlichen Kundendienstcenter in Verbindung.

Was ist zu tun, wenn ein Fehlercode angezeigt wird?

Es bestehen Probleme mit den internen elektrischen Verbindungen. Setzen Sie sich mit Ihrem örtlichen Kundendienstcenter in Verbindung.

Was ist zu tun, wenn die Zeitanzeige blinkt?

Es gab einen Stromausfall. Uhr einstellen (siehe Abschnitt 'Einstellen der Uhrzeit').

Was ist zu tun, wenn die Ofenlampe nicht leuchtet?

Die Ofenbeleuchtung ist defekt. Ofenbirne ersetzen (siehe Abschnitt 'Austauschen der Glühbirne').

Was ist zu tun, wenn der Ventilator des Ofens läuft, ohne eingestellt worden zu sein?

Nach der Verwendung, läuft der Ventilator des Ofens solange weiter, bis der Ofen abgekühlt ist oder nach 25 Minuten. Setzen Sie sich mit Ihrem örtlichen Kundendienstcenter in Verbindung, wenn der Ventilator auch nach dem Abkühlen weiterläuft.

Fehler- und Sicherheitscodes

DE

Fehler- und Sicherheitscodes	Allgemeine Funktionen	Fehlerbehebung
E-** ¹⁾ -SE-	Eine Störung des Ofens kann Leistungsrückgang und Sicherheitsprobleme verursachen. Verwenden Sie den Ofen ab sofort nicht mehr.	Setzen Sie sich mit dem örtlichen Kundendienstcenter in Verbindung.
S-01	Sicherheitsabschaltung Ofen läuft längere Zeit bei eingestellter Temperatur.	<i>Ofen ausschalten und Gericht entnehmen. Lassen Sie den Ofen vor der weiteren Benutzung abkühlen.</i>
- - - -	Sofern Sie keine für die Betriebsart geeignete Temperatur eingestellt haben.	<i>Wählen Sie die für den Modus geeignete Temperatur. (siehe Abschnitt 'Verwenden des Modus zum schnellen Vorheizen').</i>

1) * Bezeichnet alle Zahlen oder Zeichen.

Technische Daten

Modell	OX6211B
Eingangsspannung und Frequenz	230 V ~ 50 Hz
Ausgangsleistung	max. 3400 W
Abmessungen (B x H x T) Gehäuse Garraum	598 x 595 x 566 mm 440 x 365 x 405 mm
Volumen (Nutzraum)	65 L
Gewicht Netto Gewicht mit Verpackung	Ca. 34 kg Ca. 39.5 kg



ATAG



Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de binnenkant van het toestel.
La plaque d'identification de l'appareil se trouve sur l'intérieur de l'appareil.
Das Gerätetypenschild befindet sich an der Innenseite des Gerätes.
The appliance identification card is located on the inside of the appliance.

Plak hier het toestel-identificatieplaatje.
Placez ici la plaque d'identification de l'appareil.
Kleben Sie hier das Gerätetypenschild ein.
Stick the appliance identification card here.

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling,
het complete typenummer bij de hand.
En cas de contact avec le service après-vente,
ayez auprès de vous le numéro de type complet.
Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,
wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.
When contacting the service department, have the complete type number to hand.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantietaal.
Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.
Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.
You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.