

DX6211B

DX6211F/DX6292F

DX6292K/DX6211K

DX6292H/DX6211H

Bedienungsanleitung **ATAG**



Inhalt

Bedienelemente	4
Bauteile und Funktionen	5
Zubehör	6
Zubehör verwenden	7 - 8
Zu dieser Bedienungsanleitung	9
Sicherheitshinweise	9 - 10
Elektrische Sicherheit	9
Sicherheit beim Betrieb	10
Hinweise zur Entsorgung	10
Installation des Backofens	11 - 12
Sicherheitshinweise für die Installateur	11
Einbau	11
Anschluss an das Netz	12
Vor der Inbetriebnahme	13 - 14
Uhrzeit einstellen	13
Erstreinigung	14
Verwendung des Backofens	15 - 29
Betriebsart	15
Garraum-Modus einstellen	16
Modus "Oberer Garraum"	17
Modus "Unterer Garraum"	17
Modus "Doppel-Garraum"	18
Modus "Großer Garraum"	19
Backofentemperatur einstellen	20
Backofen ausschalten	21
Ausschaltzeit einstellen	21 - 22
Garzeit einstellen	23 - 24
Garzeit vorwählen	25 - 26
Timer verwenden	27
Backofenbeleuchtung ein-/ausschalten	27
Kindersicherung verwenden	28
Signalton ein-/ausschalten	28
Automatikprogramme verwenden	29
Betriebsart einstellen	30 - 41
1. Ober- und Unterhitze	30
2. Oberhitze mit Heißluft	31
3. Heißluft	32
4. Großer Grill	33
5. Kleiner Grill	34
6. Unterhitze und Heißluft	35
7. Modus "Doppel-Garraum"	36
8. Automatikprogramme bei Typ DX6211F DX6292F	37 - 39
9. Automatikprogramme bei Typ DX6211B DX6211K/H DX6292K/H	40 - 41

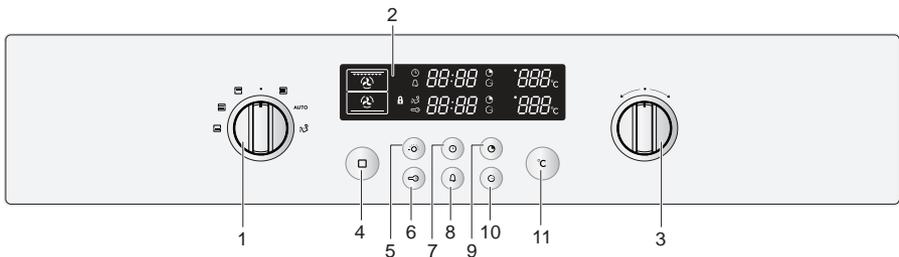
Inhalt

Reinigung und Pflege	42 - 53
Pyrolytische Selbstreinigungsfunktion (bei Typ DX6211K/H DX6292K/H)	42
Dampfreinigung durchführen.	43 - 44
Schnelltrocknen.	45
Innersflächen des Backofens	45
Außenflächen des Backofens	45
Backofenfronten aus rostfreiem Stahl.	45
Backofenfronten aus Aluminium	45
Zubehör.	45
Gerätetür reinigen	46
Gerätetür abnehmen.	47
Glasscheiben der Gerätetür reinigen (nur für DX6211B DX6211F DX6292F)	48
Glasscheiben der Gerätetür reinigen (nur für DX6211K/H DX6292K/H).	49 - 50
Seitenführungsgitter	51
Reinigung Oberteil (nur für DX6211B DX6211F DX6292F)	52
Lampe austauschen	53
Fehler	54
Fehler- und Sicherheitscodes	55
Technische Daten	56

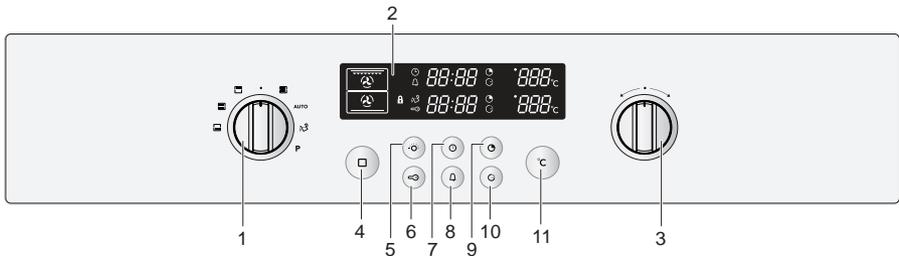
Bedienelemente

NL

DX6211B/DX6211F/DX6292F



DX6211K/H DX6292K/H

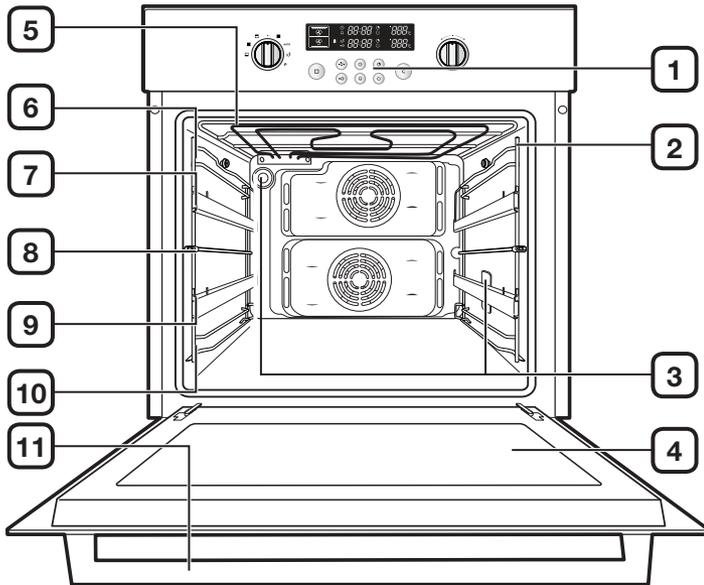


- | | |
|---|---------------------------|
| 1. GARRAUM-WÄHLER | 6. KINDERSICHERUNGSTASTE |
| 2. DISPLAY | 7. UHRZEITTASTE |
| 3. FUNKTIONSWÄHLER
(ZEIT/TEMPERATUR/BETRIEBSART) | 8. TIMER-TASTE |
| 4. BETRIEBSART-TASTE | 9. GARZEIT-TASTE |
| 5. BELEUCHTUNGSTASTE | 10. TASTE FÜR GARZEITENDE |
| | 11. TEMPERATURTASTE |

Spezialfunktionen

Der Backofen verfügt über folgende Spezialfunktionen:

- Garraum-Modus: Mithilfe des Garraum-Teilers können Sie den Garraum in zwei voneinander getrennte Garraumbereiche (oberen und unteren Garraum) aufteilen. Diese Bereiche können unabhängig voneinander eingestellt und verwendet werden - eine besonders komfortable Funktion, die zudem noch Energie spart.
- Dampfreinigung: Bei der Dampfreinigung des Backofens wird Wasserdampf genutzt, um Fett- und Garrückstände zu entfernen und die Innenwände des Backofens auf sichere und einfache Weise zu reinigen.



- | | |
|-------------------------|-------------------------|
| 1. Bedienfeld | 7. Einschubhöhe 4 |
| 2. Seitenführungsgitter | 8. Einschubhöhe 3 |
| 3. Backofenbeleuchtung | 9. Einschubhöhe 2 |
| 4. Gerätetür aus Glas | 10. Einschubhöhe 1 |
| 5. Oberes Heizelement | 11. Griff der Gerätetür |
| 6. Einschubhöhe 5 | |

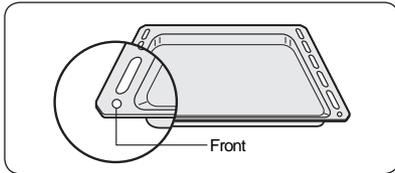
Achtung

- Die Einschubhöhen sind von unten nach oben nummeriert.
- Die Einschubhöhen 4 und 5 werden vor allem für die Grillfunktion verwendet.
- Hinweise zur richtigen Einschubhöhe für viele Speisen und Gerichte finden Sie in den in dieser Bedienungsanleitung abgedruckten Gartabellen.

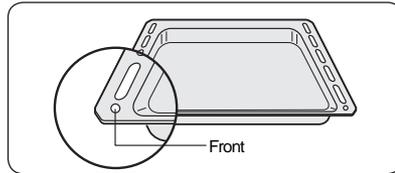
Zubehör

DE

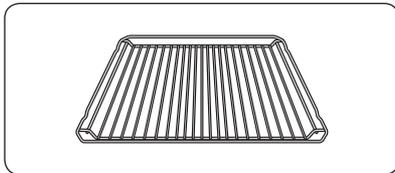
Das folgende Zubehör ist im Lieferumfang des Backofens enthalten:



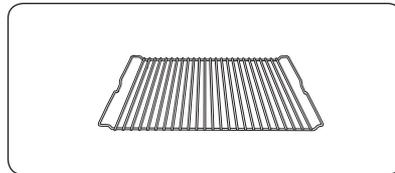
- 1** Backblech
Das Backblech kann für die Zubereitung von Kuchen, Keksen und Biskuit verwendet werden.



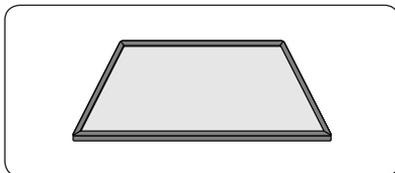
- 2** Fettpfanne
Fettpfanne zum Braten und Auffangen von Bratensaft oder tropfendem Fett.



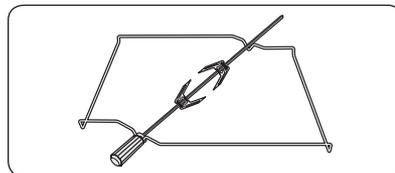
- 3** Ofenrost
Kuchen- und Backformen können Sie auf den Ofenrost stellen. Sie können den Rost auch verwenden, um die Bratschüssel oder die Grillplatte darauf zu stellen.



- 4** Grilleinsatz
Schieben Sie zum Grillen den Grillrost immer zusammen mit der tiefen Bratschüssel in den Ofen.



- 5** Garraum-Teiler für die Verwendung der Garraum-Modi "Oberer Garraum", "Unterer Garraum" und "Doppel-Garraum". Schieben Sie den Garraum-Teiler auf Einschubhöhe 3 in den Backofen ein. An der Rückwand des Garraums befindet sich ein Kontakt.

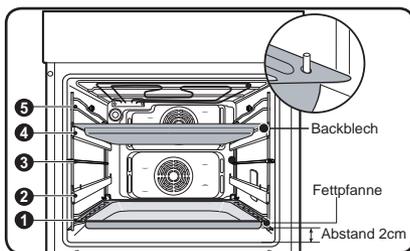


- 6** Das Grillspieß-Zubehör (Optional) besteht aus einem Spieß, zwei Spießgabeln, einem abnehmbaren Griff und einer Halterung, die auf Einschubhöhe 3 eingesetzt wird. Zum Grillen am Spieß stecken Sie den Spieß in die Öffnung an der Rückwand im Garraum des Backofens. Schieben Sie die Fettpfanne auf Einschubhöhe 1 ein, wenn Sie den Spieß verwenden.

ACHTUNG

- **Entfernen Sie alles Zubehör, bevor Sie die pyrolytische Selbstreinigungsfunktion zum Reinigen des Ofens verwenden.**
- Wenn Sie die Fettpfanne oder das Backblech benutzen, um Flüssigkeiten aufzufangen, die von den garenden Gerichten heruntertropfen, stellen Sie sicher, dass die Pfanne oder das Blech richtig in die seitlichen Seitenführungsgitter eingesetzt ist. Wenn diese Teile auf der Bodenfläche des Backofens aufliegen, kann die Keramik-Email-Oberfläche beschädigt werden. Bleche und Pfannen auf Einschubhöhe 1 müssen mindestens 2 cm von der Bodenfläche des Backofens entfernt sein.
- Vorsicht beim Herausnehmen von fertigen Gerichten aus dem Backofen. Der Ofen und das Zubehör können heiß sein.

Beispiel



Einschubhöhe 4: Backblech

Einschubhöhe 1: Fettpfanne

Grillspieß (Optional)

- Schieben Sie die Fettpfanne auf Einschubhöhe 1 ein, um die Bratenflüssigkeit aufzufangen, oder stellen Sie sie auf den Boden des Backofens, wenn das zu grillende Stück Fleisch zu groß ist.
- Schieben Sie zuerst eine der Gabeln auf den Spieß und dann das Stück Fleisch, das gegrillt werden soll.
- Gemüse und vorgekochte Kartoffeln können Sie an den Rand der Fettpfanne legen, damit diese gleichzeitig gegart werden.
- Platzieren Sie die Halterung so auf der mittleren Einschubhöhe, dass das "V"-förmige Teil vorn liegt.
- Der Spieß lässt sich leichter einstecken, wenn Sie den Handgriff an das stumpfe Spießende anschrauben.
- Legen Sie den Spieß in der Halterung ab, so dass das spitze Ende zur Rückseite weist, und schieben Sie ihn vorsichtig ein, bis die Spitze des Spießes in der Öffnung für den Drehmechanismus an der Rückwand des Backofens sitzt. Das stumpfe Ende des Spießes liegt in der "V"-förmigen Einbuchtung der Halterung. (Der Spieß besitzt zwei Ösen. Diese weisen zur Gerätetür, damit der Spieß nicht nach vorn rutschen kann. Die Ösen dienen zugleich als Halterung für den Handgriff.)
- Lösen Sie den Handgriff, ehe Sie grillen. Schrauben Sie den Handgriff nach dem Grillen wieder fest, damit Sie den Spieß aus der Halterung entnehmen können.

Zubehör verwenden (Fortsetzung)

DE

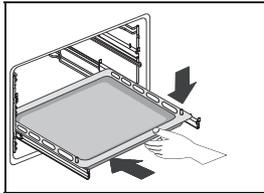
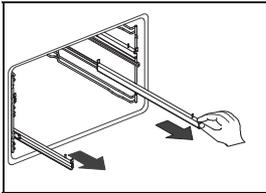
Teleskopschienen (nur für DX6211F/DX6292F)

Die Teleskopschienen und das Ofenzubehör werden sehr heiß! Schützen Sie Ihre Hände daher immer mit Küchenhandschuhen oder Topflappen.

Die Teleskopschienen befinden sich im Ofen an beiden Seiten auf drei Ebenen.

- Ziehen Sie zuerst die Schienen auf der gewünschten Ebene aus dem Ofen.
- Setzen Sie dann den Rost oder die Back- oder Bratschüssel auf die Schiene. Achten Sie auf die runden Öffnungen in der Backplatte (siehe Abbildung). Beim Einsetzen des Rosts müssen Sie den Rost fest zwischen die Schienen eindrücken. Schieben Sie die Schienen zurück in den Ofen.

Nachdem Sie die Schienen vollständig in den Ofen zurückgeschoben haben, schließen Sie die Ofentür.



Garraum-Teiler, Ofenrost, Backblech und Fettpfanne

Garraum-Teiler einsetzen

Schieben Sie den Garraum-Teiler auf Einschubhöhe 3 in den Backofen.

Ofenrost einsetzen

Schieben Sie den Ofenrost auf der gewünschten Einschubhöhe ein.

Backblech oder Fettpfanne einsetzen

Schieben Sie das Backblech und/oder die Fettpfanne auf der gewünschten Einschubhöhe ein.

Sicherheitsabschaltung

Wenn keine Garzeit eingestellt wurde, schaltet sich der Backofen nach Ablauf folgender Zeiten selbsttätig ab.

Abschaltzeiten bei verschiedenen Temperatureinstellungen	
Unter 105 °C	16 Stunden
Von 105 °C bis 240 °C	8 uur Stunden
Von 245 °C bis 300 °C	4 uur Stunden

- Die Elektrik dieses Backofens verfügt über eine Thermoabschaltung. Wenn der Backofen übermäßig hohe Temperaturen erreicht, schaltet das System die Stromversorgung der Heizelemente für eine gewisse Zeit ab.

Kühlgebläse

Während des Backens und Bratens bläst der Ventilator warme Luft durch die Ventilationsöffnungen an der Vorderseite nach außen. Nach dem Ausschalten des Ofens dreht sich der Ventilator weiter, um die Küchenmöbel zu schützen. Der Ventilator hält automatisch an, sobald der Ofen auf 60 °C abgekühlt ist, oder nach 25 Minuten.

Zu dieser Bedienungsanleitung

Wir freuen uns, dass Sie sich für einen ATAG-Einbau-Backofen 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 Backofens Zeit, um diese Bedienungsanleitung zu lesen und bewahren Sie die Anleitung für die spätere Nutzung auf.

DE

Sicherheitshinweise

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

Elektrische Sicherheit

Schließen Sie den Backofen nicht an, wenn er beim Transport beschädigt wurde.

- Wenn eine Störung auftritt oder das Gerät beschädigt ist, lassen Sie es erst sachkundig reparieren, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.
- Im Fall eines Fehlers oder Schadens am Gerät versuchen Sie nicht, es zu benutzen.
- **Reparaturen** dürfen nur von einem konzessioniertem Fachmann vorgenommen werden. 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.
- Wenn das Netzkabel defekt ist, muss es durch ein spezielles Kabel oder ein Bauteil ersetzt werden, das beim Hersteller oder einem autorisierten Service-Partner erhältlich ist.
- Sorgen Sie dafür, dass das Anschlusskabel nicht in Kontakt mit Teilen des Ofens kommen kann, die heiß werden können.
- 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.
- Der Backofen wird über einen dafür vorgesehenen Stromkreisunterbrecher oder eine Sicherung an das Stromnetz angeschlossen. Verwenden Sie niemals mehrere Mehrfachstecker oder Verlängerungsschnüre.
- Der Typenschild befindet sich an der rechten Seite der Gerätetür.
- 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 wird im Betrieb heiß. Halten Sie Kinder fern, um Brandwunden zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie eine Lampe austauschen, da sonst die Gefahr eines elektrischen Schlags besteht. Während des Betriebs werden die Innenwände des Backofens sehr heiß.

Sicherheitshinweise (Fortsetzung)

DE

Sicherheit beim Betrieb

- Dieser Backofen ist ausschließlich für das Garen von Speisen im privaten Haushalt 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 entflammables 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.
- 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 Betriebs 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. Wenn Sie sehr feuchte Kuchen backen, verwenden Sie die Fettpfanne.
- 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.

Installation des Backofens

Sicherheitshinweise für den Installateur

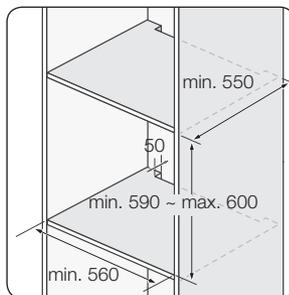
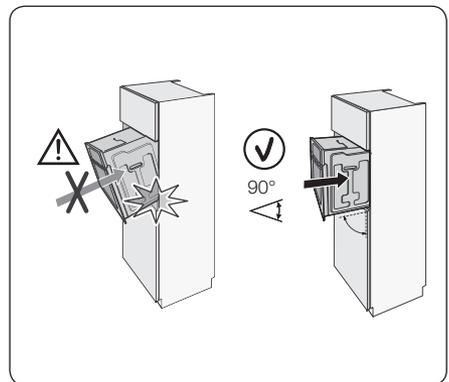
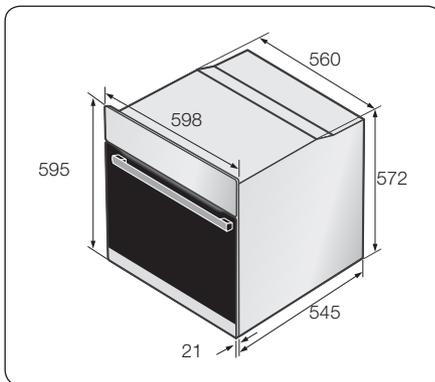
Die Installation dieses Ofens darf nur von einem zugelassenen Elektriker durchgeführt werden. Der Installateur ist dafür verantwortlich, das Gerät an das Stromnetz anzuschließen und dabei die relevanten Sicherheitsbestimmungen zu beachten.

- 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 der Ofen eingebaut wird, muss die Stabilitätsanforderungen von DIN 68930 erfüllen.

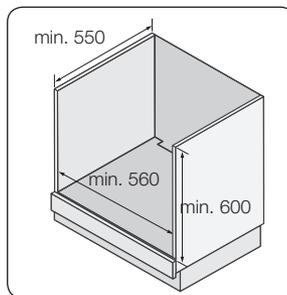
Einbau

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

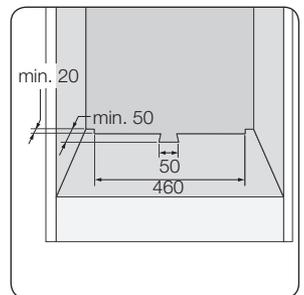
- Beachten Sie die Mindestabstände.
- Schieben Sie den Ofen gerade und rechtwinklig in die Nische.



Oberschrank



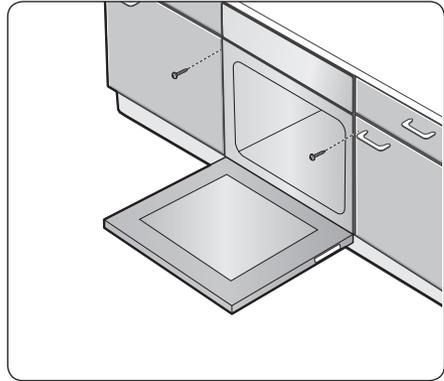
Unterschrank



Installation des Backofens (Fortsetzung)

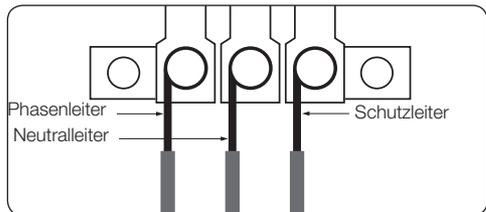
DE

- Sichern Sie den Backofen auf beiden Seiten mit 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 vorsorgungsseitig ein Multipoltrennschalter (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 Einsetzen des Backofens zugänglich bleiben.

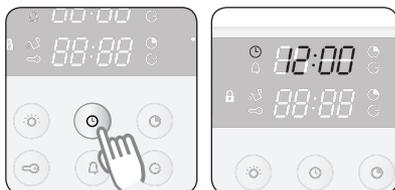
Atag übernimmt keine Haftung bei Unfällen, die auf fehlende oder fehlerhafte Erdung zurückzuführen sind.

Vor der Inbetriebnahme

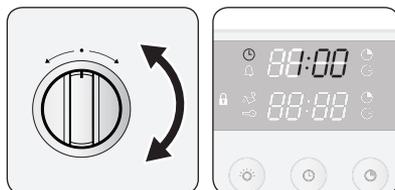
DE

Uhrzeit einstellen

Wenn der Backofen erstmals an das Netz angeschlossen wird, leuchtet die Anzeige auf dem Bedienfeld kurz auf. Nach 3 Sekunden beginnen ein Uhrensymbol und die Zeit 12:00 Uhr im Display zu blinken.



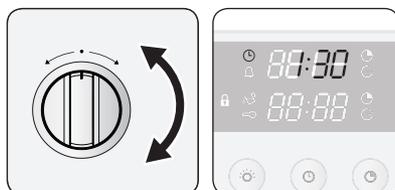
- 1** Drücken Sie die **Uhrzeit**taste. Die Anzeigen "⌚" und "12:" beginnen zu blinken.



- 2** Beispiel: 1:30 einstellen. Drehen Sie den **Funktionswähler** (Zeit/Temperatur) um die Stunden einzustellen.



- 3** Drücken Sie die **Uhrzeit**taste. Die Anzeigen "⌚" und ":00" beginnen zu blinken.



- 4** Drehen Sie den **Funktionswähler** (Zeit/Temperatur), um die Minuten einzustellen. "⌚" beginnt zu blinken.



- 5** Drücken Sie die **Uhrzeit**taste, um die Einstellung der Uhrzeit abzuschließen, oder warten Sie etwa 10 Sekunden. "⌚" wird nicht mehr angezeigt, und "30" hört auf zu blinken. Im Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt. Der Backofen ist nun betriebsbereit.

Vor der Inbetriebnahme (Fortsetzung)

DE

Erstreinigung

Reinigen Sie den Backofen gründlich, ehe Sie ihn zum ersten Mal verwenden.

- Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder Scheuermittel. Die Oberfläche des Backofens könnte dadurch beschädigt werden. Bei Geräten mit Emailfront verwenden Sie handelsübliche Reinigungsmittel.

So reinigen Sie den Backofen

1. Öffnen Sie die Gerätetür. Die Beleuchtung geht an.
2. Reinigen Sie die Seitenführungsgitter mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Polieren und trocknen Sie das Gerät mit einem weichen sauberen Tuch.
3. Reinigen Sie den Innenraum des Backofens auf dieselbe Weise.
4. Wischen Sie die Vorderseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.

Überprüfen Sie, ob die Uhr korrekt eingestellt ist. Nehmen Sie das Zubehör aus dem Garraum, und betreiben Sie den Backofen im Heißluftbetrieb 1 Stunde lang bei 200° C, ehe Sie ihn verwenden. Dabei entsteht ein unverwechselbarer Geruch. Dies ist normal, stellen Sie aber sicher, dass Ihre Küche während dieser Zeit gut belüftet ist.

Verwendung des Backofens

DE

Betriebsart

Nachfolgend sind die verschiedenen Betriebsarten und Einstellungen des Geräts aufgelistet. Weitere Informationen und Hinweise zu den Betriebsarten, ihrer Verwendung und der Zubereitung von Speisen finden Sie auf den folgenden Seiten bei den Erläuterungen der einzelnen Betriebsarten sowie in den Zubereitungshinweisen.



Ober- und Unterhitze

Die Heizelemente oben und unten im Backofen geben Wärme ab. Diese Einstellung eignet sich zum Backen und Braten.



Oberhitze und Heißluft

Die Kombination aus Heißluft und Oberhitze eignet sich für knusprige, gut gebräunte Gerichte. Sie ist besonders empfehlenswert für die Zubereitung von Braten und Fleischgerichten. Dabei wird die Wärme des oberen Heizelements und des Heizelements an der Rückwand von den beiden Ventilatoren im Garraum verteilt.



Heißluft

Von der Rückwand wird Heißluft über zwei Ventilatoren auf zwei Ebenen zugeführt. Der Backofen wird dadurch gleichmäßig erhitzt. Diese Einstellung eignet sich besonders gut zum Aufbacken von tiefgekühlten Lebensmitteln sowie zum Backen von Kuchen und Croissants. Mit dieser Einstellung können Sie auf zwei Ebenen backen.



Flächengrill groß

Die Speisen werden von den Heizelementen oben erhitzt. Wählen Sie diese Einstellung beispielsweise zum Grillen von Steaks, Würstchen oder Käsetoast.



Flächengrill klein

Diese Einstellung ist ideal zum Grillen von kleineren Mengen, wie zum Beispiel belegte Tiefkühl-Baguettes, Backcamembert oder Fischfilets. Da nur das kleinere, mittige Heizelement in Betrieb ist, empfehlen wir die Speisen in die Mitte des Ofenrostes zu legen.



Unterhitze und Heißluft

Die Kombination aus Heißluft und Unterhitze eignet sich für knusprige gebräunte Gerichte. Dabei wird die Wärme der Heizelemente unten und an der Rückwand von den beiden Ventilatoren im Garraum verteilt. So gelingen Ihnen Pizza, Quiches, Brot und Käsekuchen.

Auftauen Während des Auftauens ist der Ventilator mit einer niedrigen Temperatur eingeschaltet. Wenden Sie die Speisen während des Auftauens um.



Gericht	Einschubhöhe	Zubehör	Garzeit (Min.)	Anmerkung
Hähnchen (1000 - 1400 g)	2	Grillrost + Fettpfanne	100-140	Die Speisen während des Auftauens umwenden
	1			
Fisch (300 - 1000 g)	2 1	Grillrost + Fettpfanne	50-80	
Fleisch (500 - 1000 g)	2	Grillrost	50-100	
Tiefgefrorenes	2	Grillrost		



Unterhitze

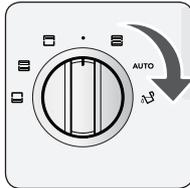
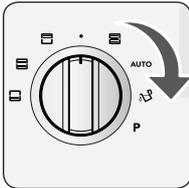
Diese Ofenfunktion dient eigens zum Aufbacken einer Pizza oder eines Apfelkuchens. Verwenden Sie die Funktion am Ende der Backzeit.

Verwendung des Backofens (Fortsetzung)

DE

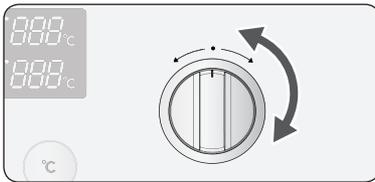
Garraum-Modus einstellen

Um den Modus "Oberer Garraum", "Unterer Garraum" oder "Doppel-Garraum" zu verwenden, schieben Sie den Garraum-Teiler ein, während sich der **Garraum-Wähler** in der Position „Off“ (Aus) befindet. Für den Modus "Großer Garraum" nehmen Sie den Garraum-Teiler aus dem Backofen, während sich der **Garraum-Wähler** in der Position "Off" (Aus) befindet.



1 Wählen Sie mit dem **Garraum-Wähler** den gewünschten Garraum-Modus aus.

2 Drücken Sie die **Betriebsart-Taste**.



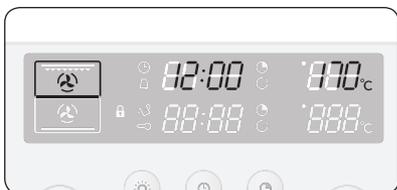
3 Drehen Sie den **Funktionswähler**, um die gewünschte Betriebsart auszuwählen. Wenn 3 Sekunden lang keine Einstellungen vorgenommen werden, startet der Backofen automatisch mit dem gewählten Garraum-Modus und der gewählten Betriebsart.

Garraum-Modus	Markierung	Betriebsart	Garraum-Teiler einschieben	Hinweise zur Nutzung
Aus	•			
Oberer Garraum		1. Heißluft 2. Oberhitze mit Heißluft 3. Großer Grill	Ja	Dieser Modus spart Energie und Zeit, wenn Sie nur ein Gericht bzw. kleinere Mengen zubereiten.
Doppel-Garraum		Betriebsarten für den oberen und unteren Garraum	Ja	Sie können zwei Gerichte mit unterschiedlicher Temperatur gleichzeitig garen.
Unterer Garraum		1. Heißluft 2. Unterhitze + Heißluft	Ja	Dieser Modus spart Energie und Zeit, wenn Sie nur ein Gericht bzw. kleinere Mengen zubereiten.
Großer Garraum		1. Heißluft 2. Oberhitze + Heißluft 3. Ober- und Unterhitze 4. Großer Grill 5. Kleiner Grill 6. Unterhitze + Heißluft	Nein	
Automodus	AUTO			
Dampfreinigung			Nein	
Autoreinigen (DX6211K/H DX6292K/H)	P	1. P1 2. P2 3. P3	Nein	Entfernen Sie alles Zubehör und die Teleskopschienen.

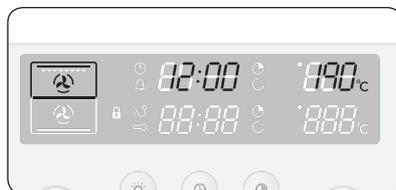
Verwendung des Backofens (Fortsetzung)

Modus "Oberer Garraum"

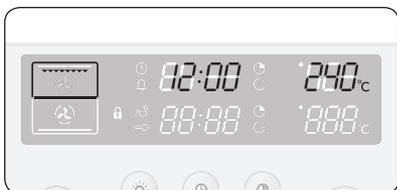
Nur das obere Heizelement ist in Betrieb. Der Garraum-Teiler sollte eingeschoben sein.



Heißluft



Oberhitze + Heißluft

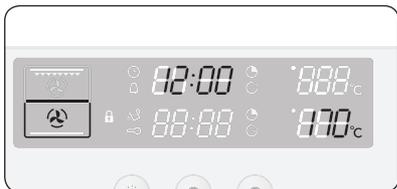


Großer Grill

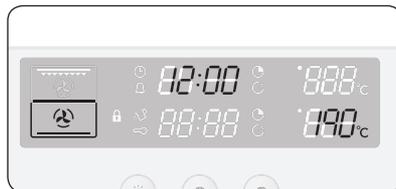
Die unterste Sektion kann gleichzeitig mit der obersten Sektion verwendet werden (siehe Doppelofen).

Modus "Unterer Garraum"

Nur das untere Heizelement ist in Betrieb. Der Garraum-Teiler sollte eingeschoben sein.



Heißluft



Oberhitze + Heißluft

Die unterste Sektion kann gleichzeitig mit der obersten Sektion verwendet werden (siehe Doppelofen).

Verwendung des Backofens (Fortsetzung)

DE

Modus "Doppel-Garraum"

Bei diesem Modus werden sowohl der obere als auch der untere Garraum gleichzeitig für unterschiedliche Gerichte verwendet. Sie können einstellen, welcher Garraumbereich zuerst aktiviert werden soll. Wenn im Modus "Doppel-Garraum" ein Gericht fertig ist, und Sie möchten die Garzeit oder die Gartemperatur im anderen Garraumbereich ändern, wählen Sie mit dem **Garraum-Wähler** den Garraum (oberen oder unteren) aus, in dem weiter gegart werden soll. Der Garraum-Teiler sollte eingeschoben werden.

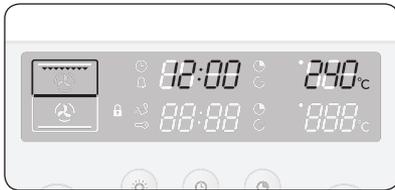
Wahl 1 Der obere Garraum nimmt zuerst den Betrieb auf. Wenn die Betriebsart-Taste gedrückt wird oder seit Einstellen des oberen Garraums mehr als 15 Sekunden ohne weitere Einstellung vergangen sind, dann wechselt der Backofen zur Einstellung des unteren Garraums.



Heißluft

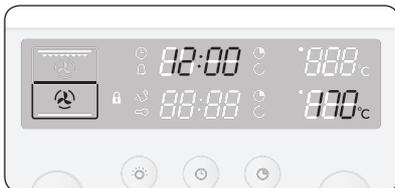


Oberhitze + Heißluft



Großer Grill

Wahl 2 Wenn der Betrieb des oberen Garraums beginnt, wenn die Betriebsart-Taste gedrückt wird oder wenn seit Einstellen des oberen Garraums mehr als 15 Sekunden ohne weitere Einstellung vergangen sind, wechselt der Backofen zur Einstellung des unteren Garraums. Oberer und unterer Garraum sind gleichzeitig in Betrieb.



Heißluft



Unterhitze + Heißluft

Verwendung des Backofens (Fortsetzung)

DE

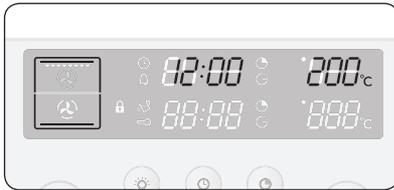
Modus "Großer Garraum"



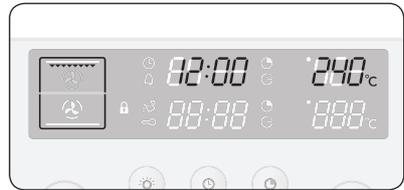
Heißluft



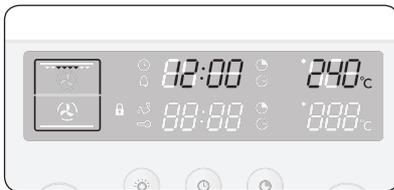
Oberhitze + Heißluft



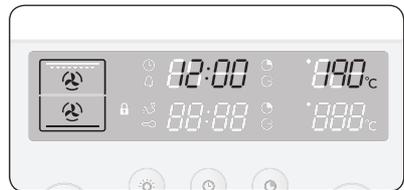
Ober- und Unterhitze



Großer Grill



Grill



Unterhitze + Heißluft

Verwendung des Backofens (Fortsetzung)

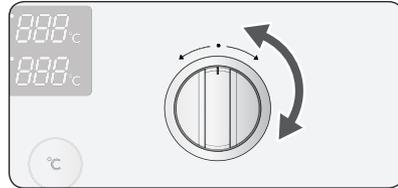
DE

Backofentemperatur einstellen

In den Modi "Großer Garraum", "Oberer Garraum" und "Unterer Garraum"



1 Drücken Sie die **Funktionswähler** (Zeit/Temperatur).



2 Drehen Sie den **Funktionswähler** (Zeit/Temperatur), um die Temperatur in Schritten von 5 °C einzustellen.

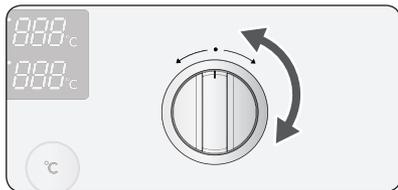
Großer Garraum (Großer & kleiner Grill)	40 °C – 250 °C (40 °C – 300 °C)
Oberer Garraum	40 °C – 250 °C
Unterer Garraum	40 °C – 250 °C

- Sie können die Temperatur während des Garens verändern.
- In den verschiedenen Betriebsarten werden die oberen und unteren Heizelemente ein- bzw. ausgeschaltet, um die Temperatur zu regulieren.
- Während der Anwärmzeit des Ofens erscheint links neben der eingestellten Temperatur ein Punkt oder es blinkt "°C". Wenn der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, verschwindet der Punkt oder "°C" leuchtet weiter.

Modus "Doppel-Garraum"



1 Drücken Sie die **Temperaturtaste** (für die Einstellung des oberen Garraums). Drücken Sie die **Temperaturtaste** zweimal (für die Einstellung des unteren Garraums).



2 Drehen Sie den **Funktionswähler** (Zeit/Temperatur/Betriebsart), um die Temperatur in Schritten von 5 °C einzustellen.

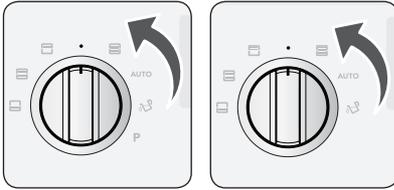
Oberer Garraum	40 °C~250 °C (Raum 20 °C~80 °C)
(Großer Grill)	200 °C~250 °C

- Sie können die Temperatur während des Garens verändern.

Verwendung des Backofens (Fortsetzung)

DE

Backofen ausschalten



Zum Ausschalten drehen Sie den **Garraum-Wähler** auf **Off** (Aus).

Ausschaltzeit einstellen

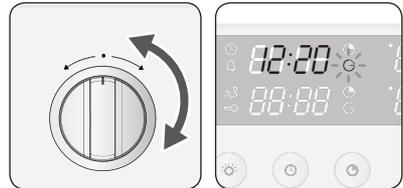
- Sie können während des Garens die Ausschaltzeit verändern.

In den Modi "Großer Garraum", "Oberer Garraum" und "Unterer Garraum"



1 Drücken Sie die **Taste für Garzeitende**.

Beispiel: Die aktuelle Zeit ist 12:00Uhr.



2 Drehen Sie den **Funktionswähler** (Zeit/Temperatur), um die gewünschte Garendezeit einzustellen.



3 Drücken Sie die **Taste für Garzeitende**. Der Backofen läuft dann automatisch bis zur eingestellten Endzeit, sofern nicht die **Taste für Garzeitende** innerhalb von 5 Sekunden nochmals gedrückt wird.

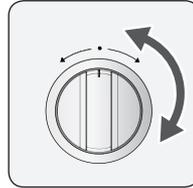
- Während des Garens können Sie die zuvor eingestellte Garendezeit mit dem **Funktionswähler** (Zeit/Temperatur) wieder ändern soweit erforderlich.

Verwendung des Backofens (Fortsetzung)

DE

Modus "Doppel-Garraum"

Sie können die Garzeiten für den oberen und unteren Garraum mit der **Taste für Garzeitende** und dem **Funktionswähler** (Zeit/Temperatur/Betriebsart) einstellen.



- 1** Drücken Sie die **Taste für Garzeitende** zweimal (für die Einstellung des unteren Garraums).

Beispiel: Die aktuelle Zeit ist 12:00Uhr.

- 2** Drehen Sie den **Funktionswähler** (Zeit/Temperatur/Betriebsart), um die gewünschte Garzeit einzustellen.



- 3** Drücken Sie die **Garzeit-Taste**. Der Backofen läuft dann automatisch für die Dauer der eingestellten Garzeit, sofern nicht die Garzeit-Taste innerhalb von 5 Sekunden nochmals gedrückt wird.

- Während des Garens können Sie die zuvor eingestellte Garzeit mit dem **Funktionswähler** (Zeit/Temperatur/Betriebsart) wieder ändern soweit erforderlich.

Verwendung des Backofens (Fortsetzung)

DE

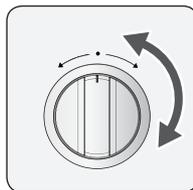
Garzeit einstellen

Sie können die Garzeit während des Garens einstellen.

In den Modi "Großer Garraum", "Oberer Garraum" und "Unterer Garraum"



1 Drücken Sie die **Garzeit-Taste**.



2 Drehen Sie den **Funktionswähler** (Zeit/Temperatur), um die gewünschte Garzeit einzustellen.



3 Drücken Sie die **Garzeit-Taste**. Der Backofen läuft dann automatisch für die Dauer der eingestellten Garzeit, sofern nicht die **Garzeit-Taste** innerhalb von 5 Sekunden nochmals gedrückt wird.



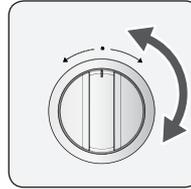
- Während des Garens können Sie die zuvor eingestellte Garzeit mit dem **Funktionswähler** (Zeit/Temperatur) wieder ändern soweit erforderlich.

Verwendung des Backofens (Fortsetzung)

DE

Modus "Doppel-Garraum"

Sie können die Garzeiten für den oberen und unteren Garraum mit der Garzeit-Taste und dem Funktionswähler (Zeit/Temperatur/Betriebsart) bestimmen.



1 Drücken Sie die **Garzeit-Taste** zweimal (für die Einstellung des unteren Garraums).

2 Drehen Sie den **Funktionswähler** (Zeit/Temperatur/Betriebsart), um die gewünschte Garzeit einzustellen.



3 Drücken Sie die **Garzeit-Taste**. Der Backofen läuft dann automatisch für die Dauer der eingestellten Garzeit, sofern nicht die **Garzeit-Taste** innerhalb von 5 Sekunden nochmals gedrückt wird.

- Während des Garens können Sie die zuvor eingestellte Garzeit mit dem **Funktionswähler** (Zeit/Temperatur/Betriebsart) wieder ändern soweit erforderlich.

Verwendung des Backofens (Fortsetzung)

DE

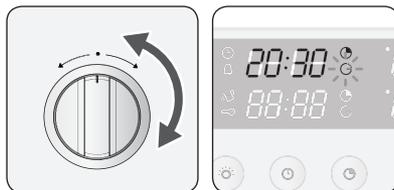
Garzeitende vorwählen

1. Fall: Garzeit wird zuerst eingegeben

Wenn Sie die Garzeit nach Einstellung der Garzeit eingeben, werden die Garzeit und die Garendzeit miteinander verglichen. Wenn notwendig stellt der Backofen dann eine spätere Startzeit ein.



- 1** Drücken Sie die Taste für **Garzeitende**. Beispiel: Die aktuelle Zeit ist 15:00 Uhr und die gewünschte Garzeit beträgt 5 Stunden. Der Garvorgang soll um 20:00 Uhr beendet sein.



- 2** Drehen Sie den **Funktionswähler** (Zeit/Temperatur), um die gewünschte Garendzeit einzustellen. Beispiel: Der Garvorgang (3 Stunden) soll um 20:30 Uhr beendet sein.



- 3** Drücken Sie die **Taste für Garzeitende**. Das Symbol ' [] ' symbol wird angezeigt, bis der Startzeitpunkt erreicht ist.

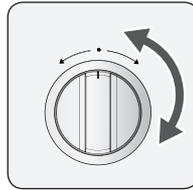
Verwendung des Backofens (Fortsetzung)

DE

Garzeitende vorwählen

2. Fall: Garzeitende wird zuerst eingegeben

Wenn Sie die Garzeit nach Einstellung der Garendezeit eingeben, werden die Garzeit und die Garendezeit miteinander verglichen. Wenn notwendig stellt der Backofen dann eine spätere Startzeit ein.



- 1** Drücken Sie die Taste für Garzeitende. Beispiel: Die aktuelle Zeit ist 15:00 Uhr und die gewünschte Endzeit ist 17:00.

- 2** Drehen Sie den **Funktionswähler** (Zeit/Temperatur), um die Garzeit einzustellen. Beispiel: Sie wählen eine Garzeit von 1,5 Stunden (Garzeitende 17:00 Uhr).



- 3** Drücken Sie die **Garzeit-Taste**. Das Symbol '00:00' wird angezeigt, bis der Startzeitpunkt erreicht ist.

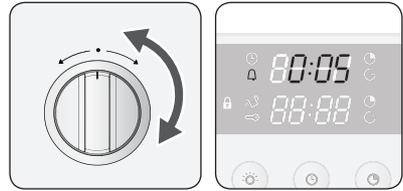
Verwendung des Backofens (Fortsetzung)

DE

Timer verwenden



1 Drücken Sie einmal die **Timer-Taste**.
 ↳ 🔔 blinkt.



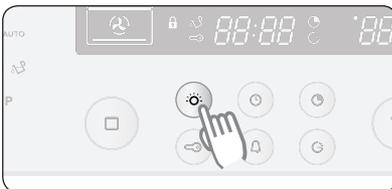
2 Drehen Sie den **Funktionswähler** (Zeit/Temperatur), um die gewünschte Zeit einzustellen. Beispiel: 5 Minuten.



3 Drücken Sie die **Timer-Taste**, um den Timer zu starten. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton.

- Drücken Sie die **Timer-Taste** 2 Sekunden lang, um den Timer abzubrechen.

Backofenbeleuchtung ein-/ausschalten



1 Drücken Sie die **Beleuchtungstaste**.

1.	Oberer und unterer Garraum
2.	Oberer Garraum
3.	Unterer Garraum
4.	Beleuchtung aus

- Unabhängig von der Betriebsart wird die Beleuchtung in der angegebenen Reihenfolge ein- bzw. ausgeschaltet.
- Die Beleuchtung schaltet sich automatisch nach 2 Minuten aus.

Verwendung des Backofens (Fortsetzung)

DE

Kindersicherung verwenden



1 Drehen Sie die Funktionstaste auf die 'aus'-Stellung. Drücken Sie die Kindersicherungstaste und halten Sie sie 3 Sekunden gedrückt. Im Display wird das Symbol  angezeigt.



2 Drücken Sie die **Kindersicherungstaste** und halten Sie sie 3 Sekunden gedrückt, um die Kindersicherung wieder auszuschalten.

- Bei aktivierter Kindersicherung sind alle Tasten und Bedienelemente außer dem **Garraum-Wähler** und die Kindersicherungstaste gesperrt. Die Sperre ist aktiv, unabhängig davon, ob der Backofen in Betrieb ist oder nicht.

Signalton ein-/ausschalten



1 Wenn Sie den Signalton ausschalten möchten, drücken Sie gleichzeitig die **Uhrzeitstaste** und die **Taste für Garzeitende**, und halten Sie die beiden Tasten 3 Sekunden lang gedrückt.

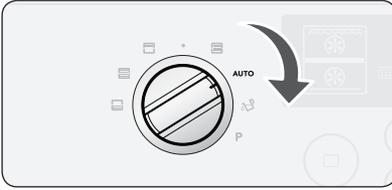


2 Wenn Sie den Signalton wieder einschalten möchten, drücken Sie wieder gleichzeitig die **Uhrzeitstaste** und die **Taste für Garzeitende**, und halten die beiden Tasten 3 Sekunden lang gedrückt.

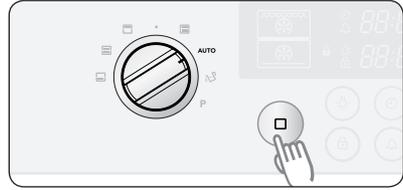
Verwendung des Backofens (Fortsetzung)

Automatikprogramme verwenden

DE



- 1** Stellen Sie den **Betriebsart-Wähler** auf das Symbol "Auto".



- 2** Drücken Sie die **Funktionstaste**.



- 3** Wählen Sie die gewünschte Speise, indem Sie den **Zeit- / Temperaturknopf** nach rechts oder links drehen. Warten Sie 5 Sekunden, um das Gewicht einzustellen. Bei Speisen, bei denen das Gewicht bereits vorprogrammiert ist, startet der Ofen sofort.



- 4** Stellen Sie das Gewicht ein, indem Sie den **Zeit- / Temperaturknopf** nach rechts oder links drehen.
- **Wenn Sie das akustische Signal hören, müssen Sie die Tür öffnen und die Speisen umdrehen.**

Betriebsart einstellen

DE

1. Ober- und Unterhitze

Die Betriebsart Ober- und Unterhitze eignet sich zum Backen und Braten von Gerichten. Die Heizelemente oben und unten im Backofen geben Wärme ab. Es wird empfohlen, den Backofen mit Ober- und Unterhitze vorzuheizen.

Nahrungsmittel/Gericht	Einschubhöhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
Tiefkühl-Lasagne (500 - 1000 g)	3	Ofenrost	180 - 200	40 - 50
Ganzer Fisch (z. B. Dorade) (300 - 1000 g) Auf beiden Seiten mehrfach einschneiden und mit Öl beträufeln	3	Grilleinsatz + Fettpfanne	240	15 - 20
Fischfilet (500 - 1000 g) Auf beiden Seiten mehrfach einschneiden und mit Öl beträufeln	3	Backblech	200	13 - 20
Tiefkühl-Burger aus Hackfleisch mit Schinken-, Käse- oder Pilzfüllung (350 - 1000 g) Mit Öl beträufeln	3	Backblech	200	25 - 35
Tiefkühl-Gemüseburger aus Karotten, Kartoffeln und Rüben (350 - 1000 g): Mit Öl beträufeln	3	Backblech	200	20 - 30
Schweinekoteletts (500 - 1000 g) Mit Öl beträufeln, salzen und pfeffern	3/2	Grilleinsatz + Fettpfanne	200	40 - 50
Ofenkartoffeln (halbiert) (500 - 1000 g)	3	Backblech	180 - 200	30 - 45
Tiefkühl-Hackbraten mit Pilzfüllung (500 - 1000 g) Mit Öl beträufeln	3	Backblech	180 - 200	40 - 50
Biskuittorte (250 - 500 g)	2	Ofenrost	160 - 180	20-30
Marmorkuchen (500 - 1000 g)	2	Ofenrost	170 - 190	40 - 50
Hefebleckkuchen mit Obstbelag und Streuseln (1000 - 1500 g)	2	Backblech	160 - 180	25 - 35
Muffins (500 - 800 g)	2	Ofenrost	190 - 200	25 - 30

Betriebsart einstellen (Fortsetzung)

2. Oberhitze mit Heißluft

Dabei wird die Wärme des oberen Heizelements und des Heizelements an der Rückwand von den beiden Ventilatoren im Garraum verteilt. Es wird empfohlen, den Backofen mit Oberhitze und Heißluft vorzuheizen.

Nahrungsmittel/Gericht	Einschubhöhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
Schweinebraten mit Knochen (1000 g) Mit Öl bestreichen und würzen	3	Grilleinsatz + Fettpfanne	180 - 200	50 - 65
Schweineschulter in Folie (1000 - 1500 g) Marinieren	2	Backblech	180 - 230	80 - 120
Ganzes Hühnchen (800 - 1300 g) Mit Öl bestreichen und würzen	2	Grilleinsatz + Fettpfanne	190 - 200	45 - 65
Fleisch- oder Fischsteaks (400 - 800 g) Mit Öl beträufeln, salzen und pfeffern	3	Grilleinsatz + Fettpfanne	180 - 200	15 - 35
Hühnchenteile (500 - 1000 g) Mit Öl bestreichen und würzen	4	Grilleinsatz + Fettpfanne	200 - 220	25 - 35
Gegrillter Fisch (500 - 1000 g) Hitzefestes Gefäß verwenden Fisch mit Öl bestreichen	2	Ofenrost	180 - 200	30 - 40
Rinderbraten (800 - 1200 g) Mit Öl bestreichen und würzen	2	Grilleinsatz + Fettpfanne 1 Tasse Wasser hinzugeben	200 - 220	45 - 60
Entenbrust (300 - 500 g)	4	Grilleinsatz + Fettpfanne 1 Tasse Wasser hinzugeben	180 - 200	25 - 35

Betriebsart einstellen (Fortsetzung)

DE

3. Heißluft

Diese Betriebsart eignet sich besonders gut zum Aufbacken von tiefgekühlten Lebensmitteln sowie zum Backen von Kuchen und Croissants. Mit dieser Einstellung können Sie auf drei Ebenen backen. Von der Rückwand wird Heißluft über zwei Ventilatoren auf zwei Ebenen zugeführt. Der Backofen wird dadurch gleichmäßig erhitzt.

Es wird empfohlen, den Backofen mit Heißluft vorzuheizen.

Nahrungsmittel/Gericht	Einschubhöhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
Lammkarree (350 - 700 g) Mit Öl bestreichen und würzen.	3	Grilleinsatz + Fettpfanne	190 - 200	40 - 50
Gebackene Bananen (3 - 5 Stück), Oberseite einschneiden, 10 - 15 g Schokolade dazugeben, 5 - 10 g Nüsse in die Einschnitte geben, einige Tropfen Zuckerwasser dazugeben. In Alufolie einwickeln.	3	Ofenrost	220 - 240	15 - 25
Backäpfel (5 - 8 Äpfel à 150 - 200 g) Kerngehäuse entfernen, Rosinen und Marmelade einfüllen. Hitzefestes Gefäß verwenden.	3	Ofenrost	200 - 220	15 - 25
Burger aus Hackfleisch (300 - 600 g) Mit Öl beträufeln.	3	Backblech	190 - 200	18 - 25
Hackbraten gefüllt, russische Art (500 - 1000 g) Mit Öl bestreichen.	3	Backblech	180 - 200	50 - 65
Tiefkühl-Kroketten (500 - 1000 g)	2	Backblech	180 - 200	25 - 35
Tiefkühl-Pommes-Frites (für den Backofen) (300 - 700 g)	2	Backblech	180 - 200	20 - 30
Tiefkühl-Pizza (300 - 1000 g)	2	Ofenrost	200 - 220	15 - 25
Rührkuchen mit Apfelspalten (500 - 1000 g)	2	Ofenrost	170 - 190	35 - 45
Croissants (200 - 400 g) (Frischteig)	3	Backblech	180 - 200	15 - 25

Betriebsart einstellen (Fortsetzung)

4. Großer Grill

Wählen Sie diese Betriebsart beispielsweise zum Grillen von Steaks, Würstchen oder Käsetoast. Diese Einstellung ist auch zum Toasten geeignet. Die Speisen werden von den oberen Heizelementen erhitzt.

Es wird empfohlen, den Backofen mit dem großen Grill vorzuheizen.

Nahrungsmittel/ Gericht	Einschub- höhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
Große Bratwurst 5 - 10 Stück	4	Grilleinsatz + Fettpfanne	220	5 - 8 wenden 5 - 8
Würstchen (fein) (z. B. Nürnberger Art) 8 - 12 Stück	4	Grilleinsatz + Fettpfanne	220	4 - 6 wenden 4 - 6
Toast 5 - 10 Stück	5	Ofenrost	240	1 - 2 wenden 1 - 2
Käsetoast 4 - 6 Stück	4	Grilleinsatz + Backblech	200	4 - 8
Tiefkühl-Pfann- kuchen, gefüllt, rus- sische Art ("Blinis") (200 - 500 g)	3	Backblech	200	20 - 30
Rindersteaks (400 - 800 g)	4	Grilleinsatz + Fettpfanne	240	8 - 10 wenden 5 - 7

Betriebsart einstellen (Fortsetzung)

DE

5. Kleiner Grill

Diese Einstellung ist ideal zum Grillen von kleineren Mengen, wie zum Beispiel belegte Tiefkühl-Baguettes, Backcamembert oder Fischfilets. Da nur das kleinere mittige Heizelement in Betrieb ist, legen Sie die Speisen in die Mitte des Ofenrosts.

Es wird empfohlen, den Backofen mit dem kleinen Grill vorzuheizen.

Nahrungsmittel/Gericht	Einschubhöhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
Tiefkühl-Backcamembert (2 - 4 Stück à 75 g) in den kalten Backofen legen (ohne Vorheizen).	3	Ofenrost	200	10 - 12
Tiefkühl-Baguette, belegt (Tomate-Mozzarella oder Schinken-Käse).	3	Grilleinsatz + Backblech	200	15 - 20
Tiefkühl-Fischbürger (300 - 700 g) in den kalten Backofen legen (ohne Vorheizen).	3	Grilleinsatz + Backblech	200	15 - 25
Tiefkühl-Fischfrikadellen (300 - 600 g) in den kalten Backofen legen.	3	Backblech	180 - 200	20 - 35
Tiefkühl-Pizza (300 - 500 g) in den kalten Backofen legen (ohne Vorheizen).	3	Grilleinsatz + Backblech	180 - 200	23 - 30

Betriebsart einstellen (Fortsetzung)

6. Unterhitze und Heißluft

Die Kombination aus Heißluft und Unterhitze eignet sich für knusprige gebräunte Gerichte. Dabei wird die Wärme des unteren Heizelements und des Heizelements an der Rückwand von den beiden Ventilatoren im Garraum verteilt. So gelingen Ihnen Pizza, Quiches, Brot und Käsekuchen.

Es wird empfohlen, den Backofen mit Unterhitze und Heißluft vorzuheizen.

Nahrungsmittel/Gericht	Einschubhöhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
Tiefkühl-Apfelkuchen (350 - 700 g)	3	Ofenrost	180 - 200	15 - 20
Tiefkühl-Blätterteigtaschen, gefüllt (300 - 600 g) mit Eigelb einpinseln und in den unbeheizten Backofen legen	3	Backblech	180 - 200	20 - 25
Fleischbällchen in Sauce (250 - 500 g) Hitzebeständiges Gefäß verwenden.	3	Ofenrost	180 - 200	25 - 35
Blätterteigteilchen (500 - 1000 g). Mit Eigelb bepinseln.	3	Backblech	180	15 - 23
Cannelloni in Sauce (250 - 500 g) Hitzebeständiges Gefäß verwenden.	3	Ofenrost	180	22 - 30
Hefeteigtaschen, gefüllt (600 - 1000 g) Mit Eigelb bepinseln.	3	Backblech	180 - 200	20 - 30
Pizza, Frischteig (500 - 1000 g)	2	Backblech	200 - 220	15 - 25
Brot, Frischteig (700 - 900 g)	2	Ofenrost	170 - 180	45 - 55

Betriebsart einstellen (Fortsetzung)

DE

7. Modus "Doppel-Garraum"

Im Modus "Doppel-Garraum" können Sie zwei verschiedene Speisen gleichzeitig im Backofen zubereiten. Wenn Sie den Modus "Oberer Garraum" oder "Unterer Garraum" wählen, können Sie unterschiedliche Gartemperaturen, Betriebsarten und Garzeiten einstellen.

Sie können z. B. Steaks grillen und gleichzeitig einen Auflauf backen. Wenn Sie den Garraum-Teiler einsetzen, können Sie den Auflauf im unteren Teil des Backofens backen, während die Steaks im oberen Teil gegart werden.

Schieben Sie den Garraum-Teiler immer auf Einschubhöhe 3 des Backofens ein, bevor Sie mit dem Garen beginnen.

Vorschlag 1: Garen mit unterschiedlichen Temperaturen

Garraum	Nahrungsmittel/ Gericht	Einschub- höhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zubehör	Garzeit (Min.)
Oberer	Tiefkühl-Pizza (300 - 400 g)	4	Heißluft	200 - 220	Ofenrost	15 - 25
Unterer	Marmorkuchen (500 - 700 g)	1	Heißluft	160 - 180	Back- blech	50 - 60

Hinweis: In den kalten Backofen legen

Vorschlag 2: Garen mit unterschiedlichen Betriebsarten

Garraum	Nahrungsmittel/ Gericht	Einschub- höhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zubehör	Garzeit (Min.)
Oberer	Hühnchenteile (400 - 600 g)	4	Oberhitze mit Heißluft	200 - 220	Grillein- satz + Fettp- fanne	25 - 35
Unterer	Kartoffelgratin (500 - 1000 g)	1	Heißluft	160 - 180	Ofenrost	30 - 40

Hinweis: In den kalten Backofen legen

Betriebsart einstellen (Fortsetzung)

8. Automatikprogramme bei Typ DX6211F/DX6292F

In der folgenden Tabelle sind 27 Automatikprogramme zum Garen, Braten und Backen aufgeführt. Garzeit, Betriebsart und Temperatur werden bei diesen Programmen automatisch eingestellt. Wählen Sie einfach das Programm und die Gewichtseinstellung aus, um den Garvorgang zu starten. Bitte beachten Sie bei der Verwendung der Automatikprogramme die Zubereitungshinweise. Stellen Sie die Nahrungsmittel stets in den kalten Backofen (nicht Vorheizen).

Nr.	Gericht	Gewicht (in kg)	Zubehör	Einschub- höhe
1	Tiefkühl-Pizza	(1) 0,3 - 0,4 (2) 0,4 - 0,5	Ofenrost	2
	Legen Sie die tiefgekühlte Pizza in die Mitte des Ofenrosts. Wir empfehlen die Gewichtseinstellung 0,3 - 0,4 kg für Pizza mit dünnem Boden, 0,4 - 0,5 kg für Pizza mit viel Belag.			
2	Tiefkühl-Pommes Frites	(1) 0,3 - 0,5 (2) 0,6 - 0,8	Backblech	2
	Verteilen Sie die tiefgekühlten Pommes Frites auf dem Backblech. Die erste Gewichtseinstellung ist für dünne Pommes Frites geeignet, die zweite für breit geschnittene. Backpapier verwenden. Nach 2/3 der Garzeit wenden.			
3	Tiefkühl-Kroketten	(1) 0,3 - 0,6 (2) 0,6 - 0,8	Backblech	2
	Verteilen Sie die tiefgekühlte Kartoffelkroketten gleichmäßig auf dem Backblech. Nach 2/3 der Garzeit wenden.			
4	Frische Lasagne	(1) 0,3 - 0,5 (2) 0,8 - 1,0	Ofenrost	3
	Verwenden Sie ein hitzefestes Glasgefäß. Die Lasagne (selbst gemacht/aus Kühlregal) in die Mitte des Backofens auf den Ofenrost stellen.			
5	Rindersteaks	(1) 0,3 - 0,6 (2) 0,6 - 0,8	Ofenrost Fettpfanne	4 3
	Verteilen Sie 2 - 6 Rindersteaks gleichmäßig auf dem Ofenrost. Die erste Gewichtseinstellung ist für dünne Steaks geeignet, die zweite für dicke. Nach dem Signalton die Steaks wenden. Drücken Sie die Garzeit-Taste, um das automatische Garprogramm fortzusetzen.			
6	Rinderbraten	(1) 0,6 - 0,8 (2) 0,9 - 1,1	Ofenrost Fettpfanne	2 1
	Rindfleisch marinieren und auf den Ofenrost legen. Eine Tasse Wasser in die Fettpfanne geben. Nach dem Signalton Fleisch wenden. Nach dem Garen in Alufolie einwickeln und 5 bis 10 Minuten ruhen lassen.			
7	Rollbraten	(1) 0,6 - 0,8 (2) 0,9 - 1,1	Ofenrost Fettpfanne	2 1
	Rindfleisch marinieren und auf den Ofenrost legen. Nach dem Signalton Fleisch wenden.			
8	Lammkotelette	(1) 0,3 - 0,4 (2) 0,5 - 0,6	Ofenrost Fettpfanne	4 3
	Lammkotelette marinieren und auf den Ofenrost legen. Nach dem Signalton die Lammkotelette wenden. Die erste Gewichtseinstellung ist für dünne Lammkotelette geeignet, die zweite für breit geschnittene.			

Betriebsart einstellen (Fortsetzung)

DE

Nr.	Gericht	Gewicht (in kg)	Zubehör	Einschub- höhe
9	Hähnchenschenkel	(1) 0,5 - 0,7 (2) 1,0 - 1,2	Ofenrost Fettpfanne	4 3
	Würzen Sie das Hähnchen mit Öl und Kräutern. Legen Sie die Teile nebeneinander auf den Grillrost.			
10	Brathähnchen	(1) 1,0 - 1,1 (2) 1,2 - 1,3	Ofenrost Fettpfanne	2 1
	Beträufeln Sie das gekühlte Hähnchen mit Öl, und würzen Sie es. Legen Sie es mit der Brust nach oben auf den Ofenrost.			
11	Entenbrustfilet	(1) 0,3 - 0,5 (2) 0,6 - 0,8	Ofenrost / Fettpfanne	4 3
	Das Entenbrustfilet vorbereiten und mit dem Fett nach oben auf den Grillrost legen. Stufe 1 ist für dünne Entenbrust, Stufe 2 für dicke.			
12	Putenroulade	(1) 0,6 - 0,8 (2) 0,9 - 1,1	Ofenrost / Fettpfanne	2 1
	Legen Sie die Roulade auf den Grillrost. Male, die das Signal blinkt.			
13	Gedämpfter Fisch/ Grillfisch	(2) 0,5 - 0,7 (3) 0,8 - 1,0	Ofenrost	3
	Den vorbereiteten Frischfisch (z. B. Forelle, Schellfisch, Seelachs) in eine geeignete hitzefeste Glasform mit Deckel geben. So viel Flüssigkeit dazugeben, dass der Boden des Gefäßes bedeckt ist, z. B. 3 - 4 EL Zitronensaft oder Weißwein, und die Glasform mit Deckel verschließen. Gefäß auf den Ofenrost stellen. Wenn der Fisch gebräunt werden soll, die Haut des Fisches mit Olivenöl bestreichen und Gefäß ohne Deckel verwenden.			
14	Fisch, gegrillt	(1) 0,5 - 0,7 (2) 0,8 - 1,0	Ofenrost / Fettpfanne	4 3
	Legen Sie die Fische ringsherum auf den Grillrost. Stufe 1 ist für 2 Fische, Stufe 2 ist für 4 Fische. Das Programm ist eingestellt auf ganze Fische, z.B. Forelle oder Hecht.			
15	Lachssteaks	(1) 0,3 - 0,4 (2) 0,7 - 0,8	Ofenrost / Fettpfanne	4 3
	Legen Sie die Lachssteaks auf den Ofenrost. Male, die Sie das das Signal hören.			
16	Kartoffeln	(1) 0,4 - 0,5 (2) 0,8 - 1,0	Backblech	2
	Waschen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in der Mitte durch. Bestreichen Sie sie mit Öl und Kräutern. Verteilen Sie die Kartoffeln über die Backplatte. Stufe 1 ist für kleine Kartoffeln, Stufe 2 für große (200 Gramm pro Stück).			
17	Geröstetes Gemüse	(1) 0,4 - 0,5 (2) 0,8 - 1,0	Fettpfanne	4
	Verteilen Sie das Gemüse, wie geschnittene Zucchini, Auberginen, Champignon und Cherrytomaten in der tiefen Bratschüssel. Mit einem Gemisch von Öl und Kräutern bestreuen.			
18	Gemüsegratin	(1) 0,4 - 0,6 (2) 0,8 - 1,0	Ofenrost	2
	Bereiten Sie den Gemüsegratin in einer ofenfesten Schale vor. Stellen Sie die Ofenschale auf den Ofenrost in die Mitte des Ofens.			

Betriebsart einstellen (Fortsetzung)

Nr.	Gericht	Gewicht (in kg)	Zubehör	Einschubhöhe
19	Kuchen	(1) 0,7 - 0,8	Ofenrost	2
	Geben Sie den Teig in eine eingefettete Kuchenform von ca. 30 cm Länge.			
20	Apfelkuchen	(1) 1,2 - 1,4	Ofenrost	2
	Backen Sie den Apfelkuchen in einer Springform mit einem Durchmesser von ca. 24 cm.			
21	Topfkuchen	(1) 0,5 - 0,6 (2) 0,7 - 0,8 (3) 0,9 - 1,0	Ofenrost	2
	Geben Sie den Teig in eine eingefettete Backform.			
22	Muffins	(1) 0,5 - 0,6 (2) 0,7 - 0,8	Ofenrost	2
	Geben Sie den Muffinteig in eine Muffinbackform aus Metall für zwölf Muffins. Stellen Sie die Form auf den Rost. Für Muffins mit jeweils 45 g wird eine Gewichtseinstellung von 0,5 bis 0,6 kg empfohlen. Für mittelgroße Muffins (65 g) wird eine Gewichtseinstellung von 0,7 bis 0,8 kg empfohlen.			
23	Weißbrot	(1) 0,7 - 0,8	Ofenrost	2
	Dieses Programm ist geeignet für Brotmischungen aus 500 g Weizenmehl. Folgen Sie den Anweisungen auf der Verpackung. Geben Sie den Hefeteig in eine rechteckige Backform. Den Teig mit Wasser bestreichen. Der Länge nach mit einem Messer einschneiden.			
24	Vollkornbrot	(1) 0,7 - 0,8	Ofenrost	2
	Dieses Programm ist geeignet für Brotmischungen aus 500 g Weizen- und Roggenmehl. Folgen Sie den Anweisungen auf der Verpackung. Geben Sie den Sauerteig in eine geeignete rechteckige Backform. Den Teig mit Wasser bestreichen. Der Länge nach mit einem Messer einschneiden.			
25	Brötchen, Ciabatta	(1) 0,2 - 0,4 (2) 0,6 - 0,8	Backblech	3
	Die erste Einstellung eignet sich für Frischteig für kleine Teigwaren wie Brötchen oder frische Croissants (4 - 8 Stück). Einstellung 2 eignet sich für Frischteig für Ciabatta oder Baguettes (2 - 6 Stück). Backpapier verwenden.			
26	Pizza, Frischteig	(1) 0,2 - 0,6 (2) 0,8 - 1,2	Backblech	2
	Die erste Einstellung eignet sich für Minipizzen (7 - 9 Stück). Einstellung 2 eignet sich für eine große runde oder eine Blechpizza. Die Gewichtsangaben beziehen sich auf die gesamte Pizza mit Belag. Wenn Sie einen knusprigen Boden vorziehen, sollten Sie den Backofen für 5 Minuten mit Unterhitze und Heißluft vorheizen.			
27	Teig gehen lassen	(1) 0,2 - 0,4 (Pizzateig) (2) 0,4 - 0,6 (Hefeteig) (3) 0,6 - 0,8 (Sauerteig)	Ofenrost	2
	Die erste Einstellung ist dafür geeignet, Hefeteig für Pizza oder den Vorteig für Brotteig gehen zu lassen. Den Teig in ein großes rundes Gefäß geben, mit Frischhaltefolie abdecken. Einstellung 2 ist für Hefeteig für Brot oder Kuchen geeignet. Einstellung 3 ist für Sauerteig geeignet. Den Teig nach dem ersten Gehen lassen mit den Händen durchkneten, in eine Backform geben, mit Frischhaltefolie abdecken.			

Betriebsart einstellen (Fortsetzung)

DE

9. Automatikprogramme bei Typ DX6211B/DX6211K/H DX6292K/H

In der folgenden Tabelle sind 16 Automatikprogramme zum Garen, Braten und Backen aufgeführt. Garzeit, Betriebsart und Temperatur werden bei diesen Programmen automatisch eingestellt. Wählen Sie einfach das Programm und die Gewichtseinstellung aus, um den Garvorgang zu starten. Bitte beachten Sie bei der Verwendung der Automatikprogramme die Zubereitungshinweise. Stellen Sie die Nahrungsmittel stets in den kalten Backofen (nicht Vorheizen).

Nr.	Gericht	Gewicht (in kg)	Zubehör	Einschubhöhe
1	Tiefkühl-Pizza	(1) 0,3 - 0,6 (2) 0,4 - 0,5	Ofenrost	2
	Legen Sie die tiefgekühlte Pizza in die Mitte des Ofenrosts. Wir empfehlen die Gewichtseinstellung 0,3 - 0,6 kg für Pizza mit dünnem Boden, 0,7 - 1,0 kg für Pizza mit viel Belag.			
2	Tiefkühl-Pommes Frites	(1) 0,3 - 0,5 (2) 0,5 - 0,7	Backblech	2
	Verteilen Sie die tiefgekühlten Pommes Frites auf dem Backblech. Die erste Gewichtseinstellung ist für dünne Pommes Frites geeignet, die zweite für breit geschnittene. Backpapier verwenden. Nach 2/3 der Garzeit wenden.			
3	Tiefkühl-Krokette	(1) 0,3 - 0,6 (2) 0,7 - 1,0	Backblech	2
	Verteilen Sie die tiefgekühlte Kartoffelkrokette gleichmäßig auf dem Backblech. Nach 2/3 der Garzeit wenden.			
4	Frische Lasagne	(1) 0,3 - 0,5 (2) 0,8 - 1,0	Ofenrost	3
	Verwenden Sie ein hitzefestes Glasgefäß. Die Lasagne (selbst gemacht/aus Kühlregal) in die Mitte des Backofens auf den Ofenrost stellen.			
5	Rindersteaks	(1) 0,3 - 0,6 (2) 0,6 - 0,8	Ofenrost Fettpfanne	4 3
	Verteilen Sie 2 - 4 Rindersteaks gleichmäßig auf dem Ofenrost. Die erste Gewichtseinstellung ist für dünne Steaks geeignet, die zweite für dicke. Nach dem Signalton die Steaks wenden. Drücken Sie die Garzeit-Taste, um das automatische Garprogramm fortzusetzen.			
6	Rinderbraten	(1) 0,6 - 0,8 (2) 0,9 - 1,1	Ofenrost Fettpfanne	2 1
	Rindfleisch marinieren und auf den Ofenrost legen. Eine Tasse Wasser in die Fettpfanne geben. Nach dem Signalton Fleisch wenden. Nach dem Garen in Alufolie einwickeln und 5 bis 10 Minuten ruhen lassen.			
7	Brathähnchen	(1) 0,8 - 1,0 (2) 1,1 - 1,3	Ofenrost Fettpfanne	2 1
	Beträufeln Sie das gekühlte Hähnchen mit Öl, und würzen Sie es. Legen Sie es mit der Brust nach oben auf den Ofenrost.			

Betriebsart einstellen (Fortsetzung)

Nr.	Gericht	Gewicht (in kg)	Zubehör	Einschubhöhe
8	Gedämpfter Fisch/ Grillfisch	(1) 0,2 - 0,4 (2) 0,5 - 0,7 (3) 0,8 - 1,0	Ofenrost	3
	Den vorbereiteten Frischfisch (z. B. Forelle, Schellfisch, Seelachs) in eine geeignete hitzefeste Glasform mit Deckel geben. So viel Flüssigkeit dazugeben, dass der Boden des Gefäßes bedeckt ist, z. B. 3 - 4 EL Zitronensaft oder Weißwein, und die Glasform mit Deckel verschließen.			
9	Apfelkuchen	(1) 0,7 - 0,8	Ofenrost	2
Backen Sie den Apfelkuchen in einer Springform mit einem Durchmesser von ca. 24 cm.				
10	Topfkuchen	(1) 0,5 - 0,6 (2) 0,7 - 0,8 (3) 0,9 - 1,0	Ofenrost	2
	Geben Sie den Teig in eine eingefettete Backform.			
11	Muffins	(1) 0,5 - 0,6 (2) 0,7 - 0,8	Ofenrost	2
	Geben Sie den Muffinteig in eine Muffinbackform aus Metall für zwölf Muffins. Stellen Sie die Form auf den Rost. Für Muffins mit jeweils 45 g wird eine Gewichtseinstellung von 0,5 bis 0,6 kg empfohlen. Für mittelgroße Muffins (65 g) wird eine Gewichtseinstellung von 0,7 bis 0,8 kg empfohlen.			
12	Weißbrot	(1) 0,7 - 0,8	Ofenrost	2
Dieses Programm ist geeignet für Brotmischungen aus 500 g Weizenmehl. Folgen Sie den Anweisungen auf der Verpackung. Geben Sie den Hefeteig in eine rechteckige Backform. Den Teig mit Wasser bestreichen. Der Länge nach mit einem Messer einschneiden.				
13	Vollkornbrot	(1) 0,7 - 0,8	Ofenrost	2
	Dieses Programm ist geeignet für Brotmischungen aus 500 g Weizen- und Roggenmehl. Folgen Sie den Anweisungen auf der Verpackung. Geben Sie den Sauerteig in eine geeignete rechteckige Backform. Den Teig mit Wasser bestreichen. Der Länge nach mit einem Messer einschneiden.			
14	Brötchen, Ciabatta	(1) 0,2 - 0,4 (2) 0,6 - 0,8	Backblech	3
	Die erste Einstellung eignet sich für Frischteig für kleine Teigwaren wie Brötchen oder frische Croissants (4 - 8 Stück). Einstellung 2 eignet sich für Frischteig für Ciabatta oder Baguettes (2 - 6 Stück). Backpapier verwenden.			
15	Pizza, Frischteig	(1) 0,2 - 0,6 (2) 0,8 - 1,2	Backblech	2
	Die erste Einstellung eignet sich für Minipizzen (7 - 9 Stück). Einstellung 2 eignet sich für eine große runde oder eine Blechpizza. Die Gewichtsangaben beziehen sich auf die gesamte Pizza mit Belag. Wenn Sie einen knusprigen Boden vorziehen, sollten Sie den Backofen für 5 Minuten mit Unterhitze und Heißluft vorheizen.			
16	Teig gehen lassen	(1) 0,2 - 0,4 (Pizzateig) (2) 0,4 - 0,6 (Hefeteig) (3) 0,6 - 0,8 (Sauerteig)	Ofenrost	2
	Die erste Einstellung (0,2 - 0,4) ist dafür geeignet, Hefeteig für Pizza oder den Vorteig für Brotteig gehen zu lassen. Den Teig in ein großes rundes Gefäß geben, mit Frischhaltefolie abdecken. Einstellung 2 (0,4 - 0,6) ist für Hefeteig für Brot oder Kuchen geeignet. Einstellung 3 (0,6 - 0,8) ist für Sauerteig geeignet. Den Teig nach dem ersten Gehen lassen mit den Händen durchkneten, in eine Backform geben, mit Frischhaltefolie abdecken.			

Reinigung und Pflege

DE

Pyrolytische Selbstreinigungsfunktion (bei Typ DX6211K/H DX6292K/H)

Diese Funktion dient dazu, den Ofen automatisch zu reinigen. Sie verbrennt die Fettreste im Ofen; danach können diese einfach aus dem Ofen gefegt werden, sobald er abgekühlt ist. Während des pyrolytischen Selbstreinigungsprozesses wird die Ofentür automatisch verriegelt.

Tür verriegeln (🔒)	Während der Ofen auf 300 °C vorheizt, wird die Tür aus Sicherheitsgründen automatisch verriegelt.
Tür entriegeln	Wenn die Temperatur des Ofens unter 260 °C sinkt, wird die Tür automatisch entriegelt.

ACHTUNG

- Während des pyrolytischen Selbstreinigungsprozesses wird der Ofen sehr heiß.
- Lassen Sie Kinder nicht in die Nähe des Ofens.
- **Entfernen Sie alles Zubehör, u.a. die teleskopischen Schienen (siehe Seite 51), bevor Sie die pyrolytische Selbstreinigungsfunktion zur Reinigung des Ofens verwenden.**
- **Entfernen Sie zuvor von Hand alle größeren Schmutzreste. Große Essensreste, Fett und Fleischsaft sind leicht brennbar und können während des pyrolytischen Selbstreinigungsprozesses in Brand geraten.**



1 Stellen Sie den **Sektionswahlknopf** auf Selbstreinigungsmodus ein.

2 Stellen Sie den **Zeit- / Temperaturknopf** auf Stellung 1, 2 oder 3 ein, je nachdem, wie verschmutzt der Ofen ist. Nach 5 Sekunden startet der Ofen automatisch in der eingestellten Stellung.

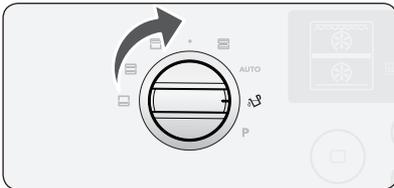
Stand	Dauer
P1 (Niedrig)	Ca. 120 minuten
P2 (Mittel)	Ca. 150 minuten
P3 (Hoch)	Ca. 180 minuten

3 Nachdem der Ofen abgekühlt ist, können Sie die Ofentür und den Ofen entlang der Ränder mit einem feuchten Tuch abwischen.

Dampfreinigung durchführen

- 1** Entnehmen Sie das gesamte Zubehör aus dem Backofen (**siehe Seite 51**).
- 2** Gießen Sie ca. 400 ml Wasser in die Bodenmulde des leeren Backofens. Verwenden Sie nur normales und kein destilliertes Wasser.
- 3** Schließen Sie die Backofentür.

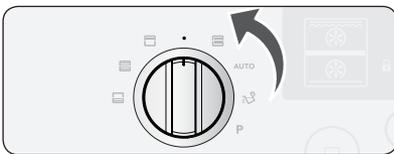
VORSICHT Die Dampfreinigungsfunktion kann nur verwendet werden, wenn der Backofen auf Raumtemperatur abgekühlt ist. Lassen Sie den Backofen also vollständig abkühlen, wenn die Funktion nicht arbeitet.



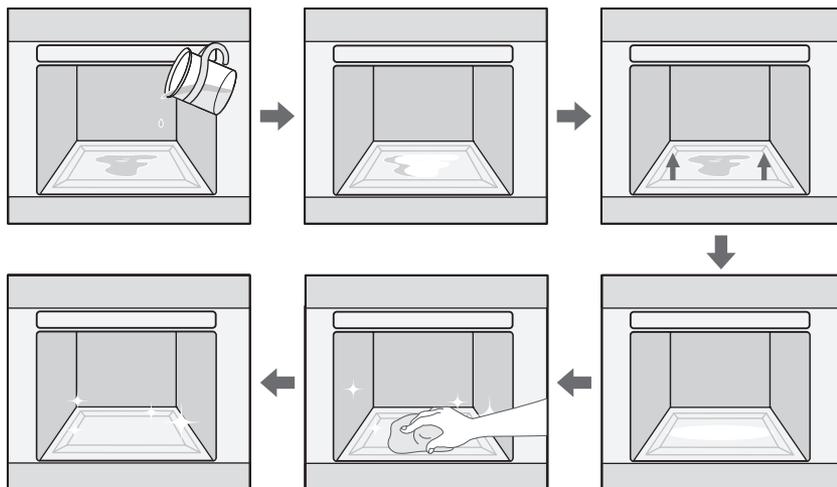
- 4** Wählen Sie mit dem **Garraum-Wähler** den Modus "Großer Garraum" aus.



- 5** Nach einer vorgegebenen Zeit schaltet sich das Heizelement aus, die Anzeige für die Dampfreinigungsfunktion bleibt an.
- 6** Sobald der Vorgang abgeschlossen ist, beginnt die Anzeige zu blinken. Erst ein Signalton markiert das Ende.



- 7** Drehen Sie den **Garraum-Wähler** auf "Off" (Aus), um den Vorgang zu beenden. Reinigen Sie den Garraum.



Nach Ausführen und Beenden der Dampfreinigungsfunktion

Tipps

- Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie die Backofentür vor dem Ende der Dampfreinigung öffnen. Das Wasser auf dem Boden ist heiß.
- Öffnen Sie die Backofentür und nehmen Sie das restliche Wasser mit einem Schwamm auf.
- Lassen Sie niemals Restwasser für längere Zeit im Backofen, z. B. über Nacht.
- Wischen Sie die Innenflächen des Garraums mit einem Schwamm und etwas mildem Reinigungsmittel oder einer weichen Bürste ab. Hartnäckiger Schmutz kann mit einem Nylon-Scheuerschwämmchen entfernt werden.
- Kalkrückstände lassen sich mit einem essiggetränkten Tuch entfernen.
- Wischen Sie mit klarem Wasser nach, und verwenden Sie ein weiches Tuch zum Trocknen (vergessen Sie nicht, auch unter der Dichtung der Gerätetür zu wischen).
- Wenn der Backofen stark verschmutzt ist, können Sie den Vorgang nach dem Abkühlen des Backofens wiederholen.
- Wenn der Backofen stark mit Fett verunreinigt ist, beispielsweise nach dem Braten oder Grillen, empfiehlt es sich, hartnäckige Ablagerungen zunächst mit Reinigungsmittel einzureiben und dann die Dampfreinigungsfunktion zu aktivieren.
- Nach dem Reinigen lassen Sie die Backofentür in einem Winkel von etwa 15° geöffnet, damit die Keramik-Email-Oberflächen im Garraum vollständig trocknen können.

Reinigung und Pflege (Fortsetzung)

DE

ACHTUNG

- Stellen Sie sicher, dass der Backofen vor dem Reinigen abgekühlt ist.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Backofens keine Hochdruckwasser- oder -dampfstrahlreiniger.

Schnelltrocknen

1. Lassen Sie die Backofentür in einem Winkel von etwa 30° geöffnet.
2. Wählen Sie mit dem **Garraum-Wähler** den Modus "Großer Garraum" aus.
3. Drücken Sie die **Betriebsart-Taste**.
4. Drehen Sie den **Funktionswähler** (Zeit/Temperatur/Betriebsart) auf Heißluft.
5. Stellen Sie eine Garzeit von etwa 5 Minuten und eine Temperatur von 50° C ein.
6. Schalten Sie den Backofen nach Ablauf dieser Zeit aus.

Innenflächen des Backofens

- Zum Reinigen des Ofens verwenden Sie ein sauberes Tuch und Wasser mit einem milden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder Scheuermittel.
- Verwenden Sie einen speziellen Ofenreiniger, um hartnäckige Flecken zu entfernen.
- Reinigen Sie die Ofenwände mit Wasser und Reinigungsmittel und einer Nylonbürste.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine aggressiven Reinigungsmittel, harte Bürsten, Scheuerschwämme oder Scheuerlappen, Stahlwolle oder ein Messer.

Außenflächen des Backofens

- Zum Reinigen der Außenflächen des Backofens verwenden Sie ein Tuch und ein mildes Reinigungsmittel oder warmes Seifenwasser.
- Verwenden Sie zum Trocknen ein Küchentuch oder ein trockenes Handtuch.
- Verwenden Sie keine scheuernden, ätzenden oder schleifenden Reinigungsmittel.

Backofenfronten aus rostfreiem Stahl

- Verwenden Sie keine Stahlwolle, Scheuerschwämme oder Kratzschwämme. Sie können die Oberfläche beschädigen.

Backofenfronten aus Aluminium

- Wischen Sie die Oberfläche vorsichtig mit einem weichen Tuch oder einem Mikrofasertuch ab.

Zubehör

- Säubern Sie alle Backformen und sämtliches Zubehör nach jeder Verwendung, und trocknen Sie die Teile mit einem Küchenhandtuch ab. Zur leichteren Reinigung können Sie die Teile etwa 30 Minuten lang in warmem Seifenwasser einweichen.

Reinigung und Pflege (Fortsetzung)

DE

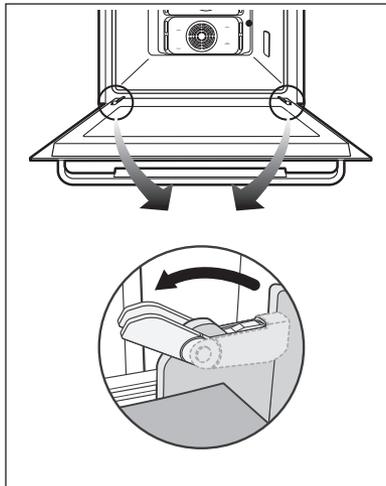
Gerätetür reinigen

Die Gerätetür sollte nur dann vom Backofen abgenommen werden, wenn dies beispielsweise zum Reinigen erforderlich ist.

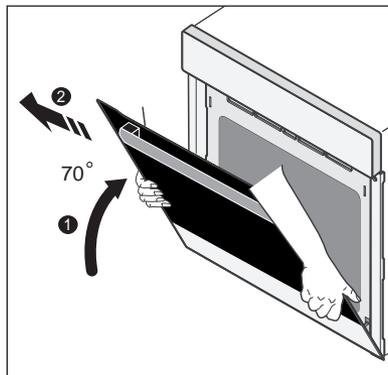
Gerätetür abnehmen

Vorsicht: Die Gerätetür ist schwer.

1. Klappen Sie die Abdeckungen an beiden Scharnieren auf.



2. Stellen Sie die Gerätetür auf einen Winkel von etwa 70°, und ziehen Sie die Scharniere vollständig aus den Scharnieraufnahmen heraus. Fassen Sie die Gerätetür an beiden Seiten etwa in der Mitte.

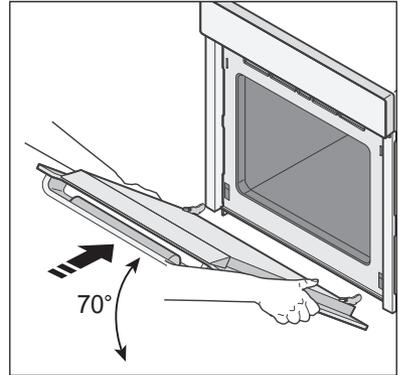


Reinigung und Pflege (Fortsetzung)

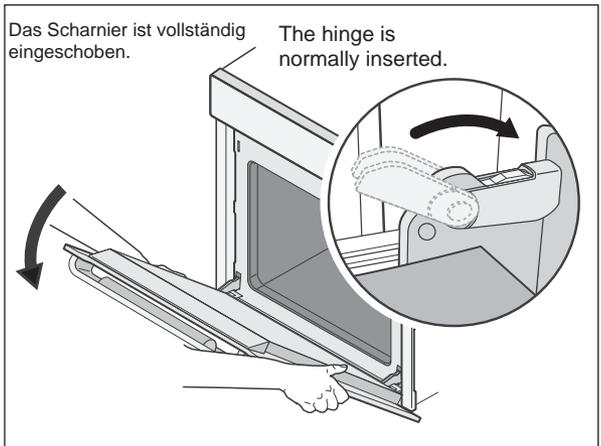
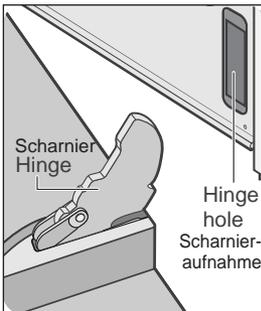
DE

Gerätetür wieder befestigen

1. Die Abdeckungen der Scharniere müssen geöffnet sein. Schieben Sie die Scharniere in die Scharnieraufnahmen.



2. Drehen Sie die Gerätetür in die horizontale Position. Klappen Sie die Abdeckungen zu.



Reinigung und Pflege (Fortsetzung)

DE

Glasscheiben der Gerätetür reinigen (DX6211B/ DX6211F/DX6292F)

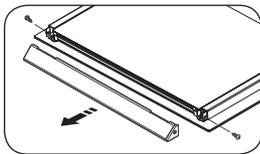
Die Gerätetür besteht aus drei übereinander liegenden Glasscheiben. Die innere und die mittlere Glasscheibe können zum Reinigen ausgebaut werden.

ACHTUNG

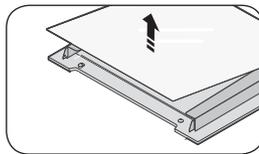
- **Das Glas kann brechen, wenn Sie, besonders an den Rändern der vorderen Scheibe, übermäßig viel Kraft anwenden.**
- Die Abdeckungen der Scharniere müssen geöffnet sein, wenn die Gerätetür vom Backofen abgenommen wird.
- Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um die Backofentür zu reinigen. Diese können die Oberflächen zerkratzen und das Glas zerbrechen lassen.
- Wenn die Gerätetür am Backofen fixiert ist, sollten keine Teile entfernt bzw. gelöst werden. Sie können sich sonst beim Abnehmen bestimmter Teile (z. B. von Glasscheiben) verletzen oder die Gerätetür beschädigen.

Gerätetür zerlegen

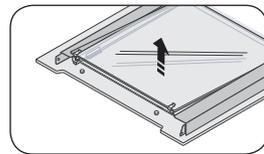
Die Gerätetür besteht aus drei übereinander liegenden Glasscheiben. Die innere und die mittlere Glasscheibe können zum Reinigen ausgebaut werden.



- 1** Lösen Sie die beiden Schrauben links und rechts an der Gerätetür.



- 2** Entfernen Sie die beiden Träger und die Türhalterung, und lösen Sie die beiden Schrauben zur Befestigung des Handgriffs. Lösen Sie die innere Glasscheibe von der Gerätetür.



- 3** Heben Sie die Glasscheibe an, und entfernen Sie die beiden Federklammern oben an der Scheibe. Reinigen Sie die Scheiben mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Polieren und trocknen Sie das Gerät mit einem weichen sauberen Tuch.

Gerätetür wieder zusammensetzen

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)

Glasscheiben der Gerätetür reinigen (DX6211K/H DX6292K/H)

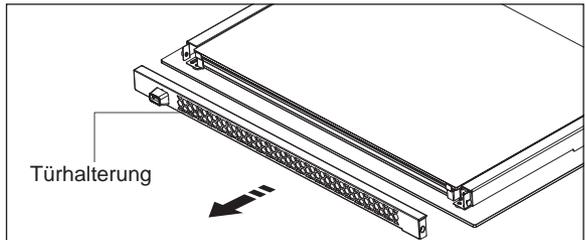
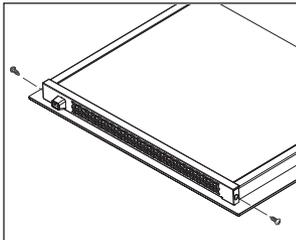
Die Gerätetür besteht aus vier übereinander liegenden Glasscheiben. Die innere und die mittlere Glasscheibe können zum Reinigen ausgebaut werden.

ACHTUNG

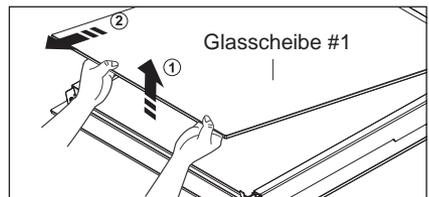
- **Das Glas kann brechen, wenn Sie, besonders an den Rändern der vorderen Scheibe, übermäßig viel Kraft anwenden.**
- Die Abdeckungen der Scharniere müssen geöffnet sein, wenn die Gerätetür vom Backofen abgenommen wird.
- Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um die Backofentür zu reinigen. Diese können die Oberflächen zerkratzen und das Glas zerbrechen lassen.
- Wenn die Gerätetür am Backofen fixiert ist, sollten keine Teile entfernt bzw. gelöst werden. Sie können sich sonst beim Abnehmen bestimmter Teile (z. B. von Glasscheiben) verletzen oder die Gerätetür beschädigen.

Gerätetür zerlegen

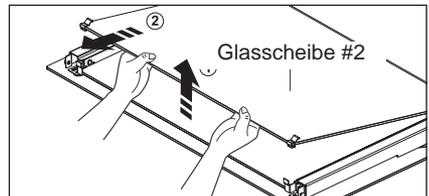
1. Lösen Sie die beiden Schrauben links und rechts an der Gerätetür.
2. Entfernen Sie den Abdeckstreifen.



3. Lösen Sie die innere Glasscheibe (#1) von der Gerätetür.



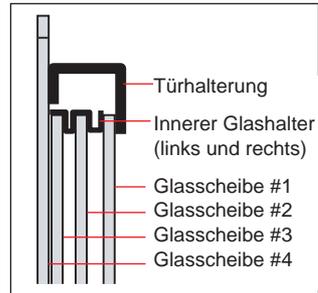
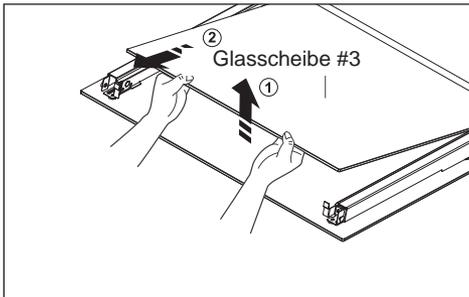
4. Entfernen Sie die mittlere Scheibe (#2) und die Federklemmen.



Reinigung und Pflege (Fortsetzung)

DE

5. Entfernen Sie die äußerste Scheibe (# 3)



- Reinigen Sie die Scheiben mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Polieren und trocknen Sie das Gerät mit einem weichen sauberen Tuch.

Gerätetür wieder zusammensetzen

Wiederholen Sie die Schritte 1 bis 5 in umgekehrter Reihenfolge.

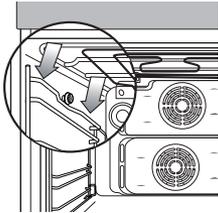
Reinigung und Pflege (Fortsetzung)

DE

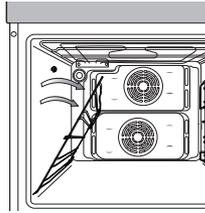
Seitenführungsgitter

Sie können die Seitenführungsgitter abnehmen, um die Seitenwände des Garraums zu reinigen.

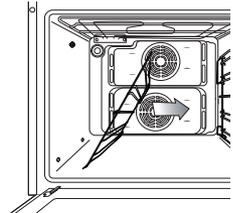
Seitenführungsgitter lösen



- 1** Schieben Sie die Schiene in die Mitte der Oberkante aus der Führung.



- 2** Kippen Sie die Schiene ungefähr 45°.



- 3** Ziehen Sie die Schiene an der Unterseite aus den Öffnungen und entfernen Sie die Schiene.

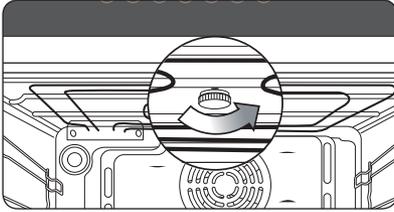
Seitenführungsgitter befestigen

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

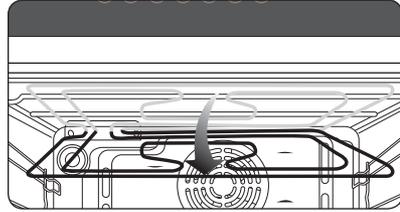
Reinigung und Pflege (Fortsetzung)

DE

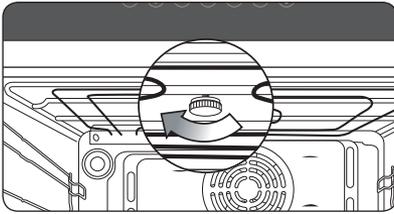
Reinigung Oberteil (DX6211B/ DX6211F/DX6292F)



1 Drehen Sie die runde Kerbmutter gegen den Uhrzeigersinn los. Halten Sie das Element fest.



Das Element klappt an der Vorderseite nach unten.



2 Nach dem Reinigen klappen Sie das Element wieder nach oben und drehen die runde Kerbmutter wieder fest.

Lampe austauschen

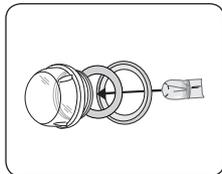
ACHTUNG

Gefahr von Stromschlägen

Ehe Sie eine Glühlampe im Backofen austauschen, führen Sie die folgenden Schritte durch:

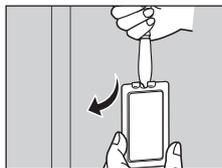
- Austauschlampen sind über Atag Kundendienst erhältlich.
- Schalten Sie den Backofen aus.
- Trennen Sie den Backofen vom Netz.
- Legen Sie ein Tuch auf den Boden des Garraums, um die Lampe im Backofen und die Glasabdeckung vor dem Zerbrechen zu schützen.

Hintere Backofenlampe austauschen und Glasabdeckung reinigen



1. Drehen Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu lösen. Tauschen Sie ggf. die Glühlampe aus (bis 300 °C hitzebeständige Backofenglühlampe mit 25 Watt, 230 V).
2. Nehmen Sie den Metallring und den Flachring ab, und reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Legen Sie den Metallring und die Abdichtung auf die Schutzkappe.
4. Montieren Sie die Schutzkappe wieder so wie in Schritt 1 angegeben. Drehen Sie die Schutzkappe rechtsherum wieder fest.

Entfernen der Seitenlampe und Reinigen der Schutzkappe



1. Halten Sie die Unterseite der Seitenlampe mit einer Hand fest. Schieben Sie mit der anderen Hand einen scharfen Gegenstand, wie etwa ein Brotmesser, zwischen die Schutzkappe und das Gehäuse und lösen Sie so die Schutzkappe.
2. Ersetzen Sie, falls erforderlich, die Lampe durch eine hitzebeständige (300 °C) Ofenlampe (25 ~ 40 Watt, 230 V).

Tip

- Verwenden Sie beim Entfernen der Lampe stets ein Tuch, um Fingerabdrücke zu vermeiden.
3. Setzen Sie die Schutzkappe wieder auf, wie unter Schritt 1 erläutert.

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?

Prüfen Sie, ob eine der folgenden Maßnahmen das Problem behebt:

- Ist evtl. der Ofen nicht angeschaltet? Ofen anschalten.
- Ist evtl. die Uhr nicht eingestellt? Uhr einstellen (Seite 13).
- 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. Wenn dies wiederholt passiert, rufen Sie einen zugelassenen Elektriker.

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 dem Atag Kundendienst in Verbindung.

Was ist zu tun, wenn ein Fehlercode angezeigt wird ?

Es bestehen Probleme mit den internen elektrischen Verbindungen. Setzen Sie sich mit dem Atag Kundendienst in Verbindung.

Was ist zu tun, wenn die Zeitanzeige blinkt?

Es gab einen Stromausfall. Uhr einstellen (Seite 13).

Was ist zu tun, wenn die Ofenlampe nicht leuchtet?

Die Ofenbeleuchtung ist defekt. Ofenbirne ersetzen (Seite 41)

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. Setzen Sie sich mit dem Atag Kundendienst in Verbindung, wenn der Ventilator auch nach dem Abkühlen weiterläuft.

Fehler- und Sicherheitscodes

DE

Fehler- und Sicherheitscodes

Erläuterung

E-27

Fehler des Temperaturfühlers

E-26

E-28

E-20

S-01

Sicherheitsabschaltung

Backofen läuft längere Zeit bei eingestellter Temperatur.
Backofen ausschalten und Gericht entnehmen. Lassen Sie den Backofen vor der weiteren Benutzung abkühlen.

E-09

Ein Fehler des Backofens kann zu schwacher Leistung und Sicherheitsproblemen führen. Schalten Sie den Backofen sofort aus und verwenden Sie ihn nicht mehr.

E-0A

Wenden Sie sich zu Atag Kundendienst.

E-0B

-SE-

E-0b

-EE-

Verteilerplatte fehltDie Verteilerplatte wurde nicht richtig verwendet (siehe Seite 16).

Bei Verwendung des obersten Ofens, des Doppelofens und des untersten Ofens muss die Verteilerplatte verwendet werden, im großen Ofen nicht.

Nehmen Sie Kontakt mit dem Atag-Kundendienst auf, sobald eine der obigen Fehlermeldungen auftritt.

Technische Daten

DE

Typ	DX6211B/DX6211F/DX6292F	DX6211K/H DX6292K/H
Eingangsspannung und Frequenz	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz
Ausgangsleistung	max. 3650 W	max. 3650 W
Abmessungen (B x H x T) Gehäuse Garraum	598 x 595 x 566 mm 440 x 365 x 405 mm	598 x 595 x 566 mm 440 x 365 x 405 mm
Volumen (Nutzraum)	65 L	65 L
Gewicht Netto Gewicht mit Verpackung	Ca. 39/40/40 kg Ca. 44.5/45.5/45.5 kg	Ca. 47 kg Ca. 53.5 kg



Anmerkung



DE





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 garantietafel.
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.