

DX6211L/DX6292L
DX6211Q/DX6292Q

Bedienungsanleitung **ATAG**



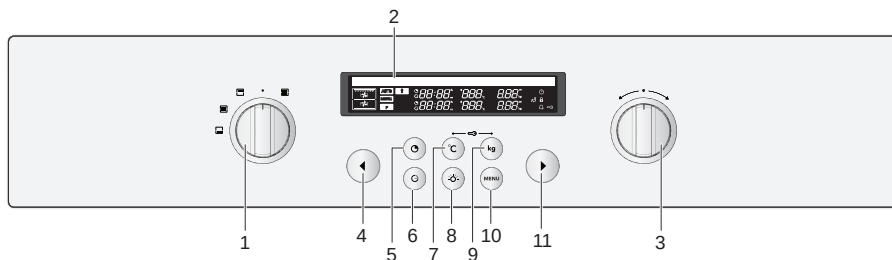
Bedienelemente	4
Oven Features	5
Zubehör	6
Zubehör verwenden	7 - 8
Zu dieser Bedienungsanleitung	9
Sicherheitshinweise	9 - 10
Elektrische Sicherheit	9
Sicherheit beim Betrieb	10
Hinweise zur Entsorgung	10
Installation und Anschluss	11 - 12
Sicherheitshinweise für die Installateur	11
Einbau	11
Anschluss an das Netz	12
Erläuterung der Knöpfe und Tasten	13 - 16
Vor der Inbetriebnahme	17 - 18
Einstellung von Sprache und Uhr	17
Erstreinigung	18
Zur Reinigung des Ofens	18
Verwendung des Backofens	19 - 32
Betriebsart	19
Garraum-Modus einstellen	20
Modus "Oberer Garraum"	21
Modus "Unterer Garraum"	21
Modus "Doppelofenbetrieb"	22
Modus "Großer Garraum"	23
Backofentemperatur einstellen	24
Backofen ausschalten	25
Ausschaltzeit einstellen	25 - 26
Garzeit einstellen	27 - 28
Garzeit vorwählen	29 - 30
Timer verwenden	31
Backofenbeleuchtung ein-/ausschalten	31
Kindersicherung verwenden	32
Signalton ein-/ausschalten	32

Betriebsart einstellen	33 - 51
1. Ober- und Unterhitze	33
2. Oberhitze mit Heißluft	34
3. Heißluft	35
4. Großer Grill	36
5. Kleiner Grill	37
6. Unterhitze und Heißluft	38
7. Modus "Doppelofenbetrieb"	39
8. Automatikprogramme	40
9. Automatikprogramme für Großer Garraum	41 - 44
10. Automatikprogramme für Oberer Garraum	45
11. Automatikprogramme für Unterer Garraum	46
12. Automatikprogramme für Doppelofenbetrieb	47
13. Hinzufügen Ihrer eigenen programmierten Gerichte	48 - 49
14. Auswahl der von Ihnen programmierten Gerichte	50
15. Löschen der von Ihnen programmierten Gerichte	51
Reinigung und Pflege	52 - 63
Pyrolytische Selbstreinigungsfunktion	52
Aqua Clean durchführen	53 - 54
Schnelltrocknen	55
Innerflächen des Backofens	55
Außenflächen des Backofens	55
Backofenfronten aus rostfreiem Stahl	55
Backofenfronten aus Aluminium	55
Zubehör	55
Gerätetür reinigen	56
Gerätetür abnehmen	57
Glasscheiben der Gerätetür reinigen (DX6211L/DX6292L)	58
Glasscheiben der Gerätetür reinigen (DX6211Q/DX6292Q)	59 - 60
Seitenführungsgitter reinigen	61
Reinigung Oberteil	62
Lampe austauschen	63
Fehler	64
Fehler- und Sicherheitscodes	65
Technische Daten	66

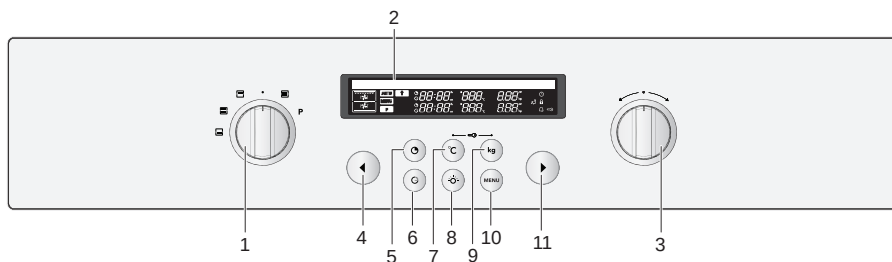
Bedienelemente

DE

DX6211L/DX6292L



DX6211Q/DX6292Q

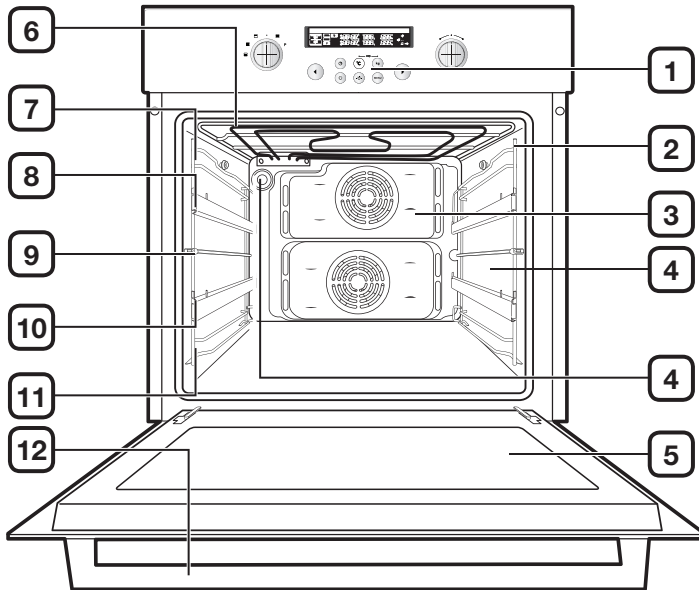


- | | |
|--------------------------|----------------------|
| 1. GARRAUM-WÄHLER | 7. TEMPERATURTASTE |
| 2. DISPLAY | 8. BELEUCHTUNGSTASTE |
| 3. FUNKTIONSWÄHLER | 9. TASTE "GEWICHT" |
| 4. TASTE "ZURÜCK" | 10. TASTE "MENÜ" |
| 5. GARZEIT-TASTE | 11. TASTE "WEITER" |
| 6. TASTE FÜR GARZEITENDE | |

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.



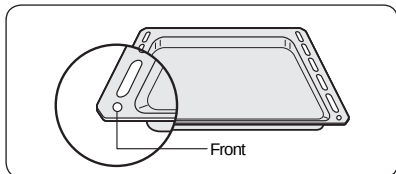
- | | |
|-------------------------------------|-------------------------|
| 1. Bedienfeld | 7. Einschubhöhe 5 |
| 2. Seitenführungsgitter | 8. Einschubhöhe 4 |
| 3. Katalytisch emailliertes Gehäuse | 9. Einschubhöhe 3 |
| 4. Backofenbeleuchtung | 10. Einschubhöhe 2 |
| 5. Gerätetür aus Glas | 11. Einschubhöhe 1 |
| 6. Oberes Heizelement | 12. Griff der Gerätetür |

Achtung

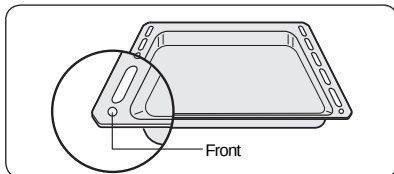
- Die Einschubhöhen sind von unten nach oben nummeriert.
- Die Einschubhöhen 4 und 5 werden vor allem für die Grillfunktion verwendet.
- Hinweise zur richtigen Einschubhöhe für viele Speisen und Gerichte finden Sie in den in dieser Bedienungsanleitung abgedruckten Gartabellen.

Zubehör

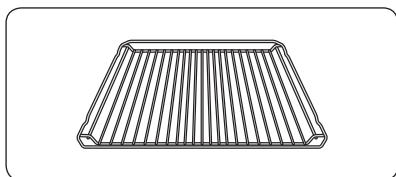
Das folgende Zubehör ist im Lieferumfang des Backofens enthalten:



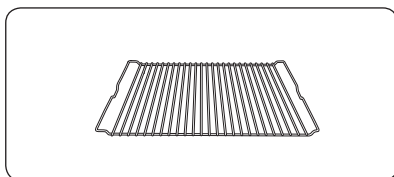
- 1** Backblech
Das Backblech kann für die Zubereitung von Kuchen, Keksen und Biskuit verwendet werden.



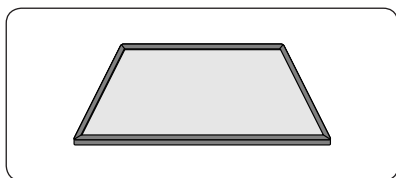
- 2** Fettpfanne
Fettpfanne zum Braten und Auffangen von Bratensaft oder tropfendem Fett.



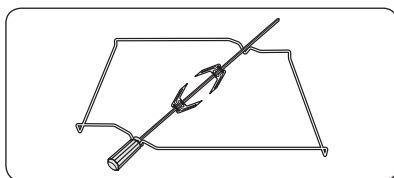
- 3** Ofenrost
Kuchen- und Backformen können Sie auf den Ofenrost stellen.



- 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 "Doppelofenbetrieb". 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.

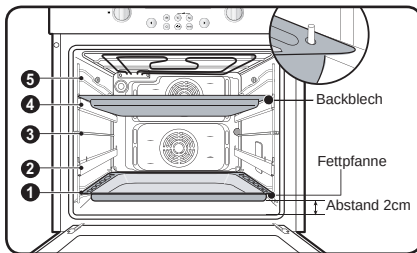
ACHTUNG

Entfernen Sie alle Zubehör, bevor Sie die pyrolytische Selbstreinigungsfunktion zum Reinigen des Ofens verwenden.

ACHTUNG

- 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 1: Fettpfanne

Einschubhöhe 4: Backblech

Grillspieß

- Schieben Sie die Fettpfanne auf Einschubhöhe 1 ein, um die Bratenflüssigkeit aufzufangen.
- 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)

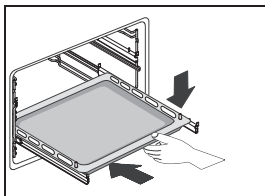
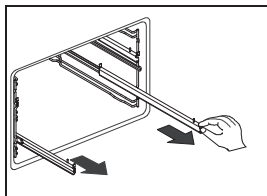
DE

Seitenführungsgitter

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

Die Seitenführungsgitter befinden sich im Ofen an beiden Seiten auf zwei 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 Stunden
Von 245 °C bis 300 °C	4 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. Der Ventilator hält automatisch an, sobald der Ofen auf 60 °C abgekühlt ist, oder nach 22 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.

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.

- Dieses Gerät darf nur von einem **lizenzierten 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 **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.
- 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.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten (einschließlich Kinder) oder von Personen verwendet werden, die nicht über die ausreichende Erfahrung verfügen, sofern sie nicht von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, in ausreichendem Maße in die Verwendung dieses Geräts eingewiesen wurden.

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 entflammbares 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.
- Verwenden Sie aus Sicherheitsgründen keine Hochdruck- oder Düsenreiniger.
- Kinder sollten sich nicht in der Nähe des Ofens aufhalten, wenn dieser in Betrieb 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.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Tür öffnen, bevor der Aqua Clean-Vorgang abgeschlossen ist; das Wasser unten im Ofen ist heiß.
- 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.
- Obst- und Gemüsesäfte 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 darf nicht von kleinen Kindern oder Personen mit Behinderungen ohne die Aufsicht einer erfahrenen Person verwendet werden.
- Kleinkinder sollten so beaufsichtigt werden, dass sie nicht mit dem Gerät spielen können.
- Kleinere Mengen verlangen eine kürzere Zubereitungszeit. Wenn die in den Rezepten angegebenen Zubereitungszeiten angewandt werden, können sie verbrennen.
- Übergelaufene Speisereste sollten vor dem Selbstreinigungsvorgang entfernt werden; während der Pyrolyse dürfen keine Gegenstände im Ofen verbleiben.
- Während des Selbstreinigungsvorgangs werden die Oberflächen heißer als gewöhnlich; Kinder sollten in sicherem Abstand gehalten werden.

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.

Installation und Anschluss

DE

Für den Umweltschutz ist es wichtig, dass Altgeräte auf ordnungsgemäße Weise entsorgt werden.

- Das Gerät darf nicht im Hausmüll entsorgt werden.
- Informationen über Abholtermine und Abgabestellen erhalten Sie bei den Abfallbeseitigungsbehörden Ihrer Gemeinde.

Sicherheitshinweise für installation

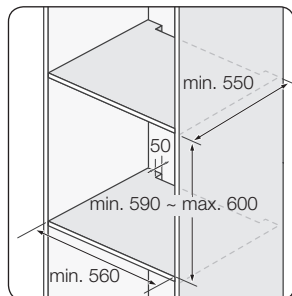
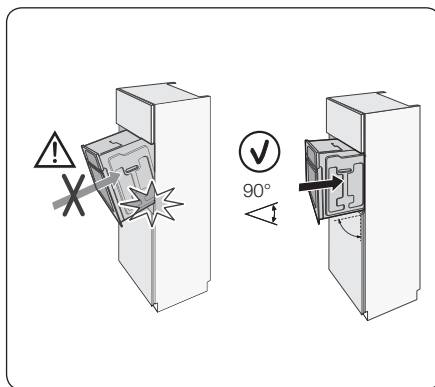
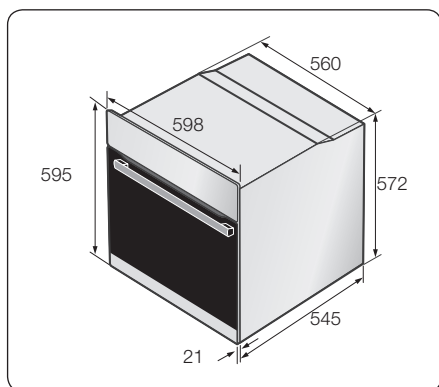
Die Installation dieses Ofens darf nur von einem zugelassenen Elektriker durchgeführt werden. Der Installateur ist dafür verantwortlich, das Gerät an das Stromnetz anzuschließen und dabei die relevanten Sicherheitsbestimmungen zu beachten.

- Achten Sie bei der Installation des Ofens darauf, sich vor stromführenden Teilen zu schützen.
- Der Küchenschrank, in den der Ofen eingebaut wird, muss die Stabilitätsanforderungen von DIN 68930 erfüllen.

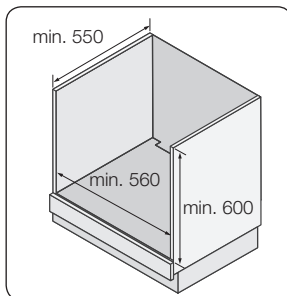
Einbau

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

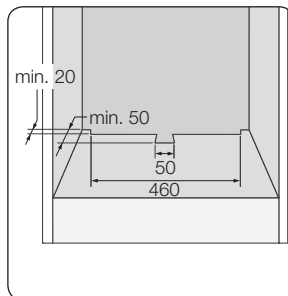
- Beachten Sie die Mindestabstände.
- Schieben Sie den Ofen gerade und rechtwinklig in die Nische.



Oberschrank



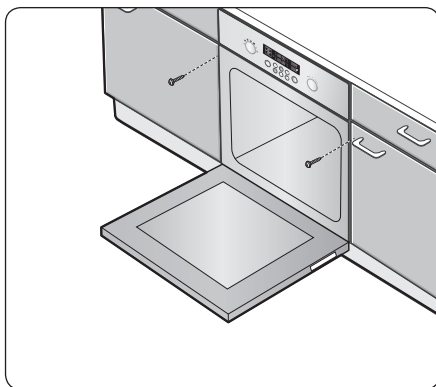
Unterschrank



Installation des Backofens (Fortsetzung)

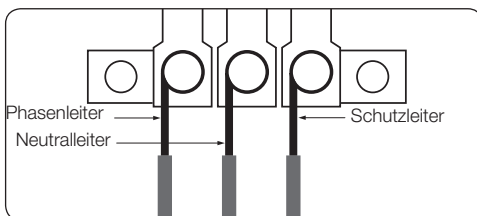
DE

- 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 versorgungsseitig 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 Einbauschränk 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 ($\frac{1}{1}$) Klemme geerdet.

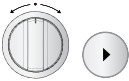
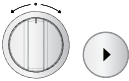
Wenn der Backofen mit einem Stecker an das Stromnetz angeschlossen wird, muss dieser Stecker auch nach dem Einsetzen des Backofens zugänglich bleiben.

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

Erläuterung der Knöpfe und Tasten

Die Taste "Menü"

Nach dem Druck auf die Taste **"Menü"** können Sie verschiedene Einstellungen wählen, indem Sie den **Funktionswähler drehen**. Wählen Sie eine Einstellung, drücken Sie die Taste **"Weiter"**, um die Einstellung zu bestätigen; Sie können erneut einige Einstellungen auswählen, indem Sie den **Funktionswähler** drehen. Die nachfolgende Tabelle führt die Einstellungen auf, die Sie auswählen können.

			
	Sprache	Nederlands	Die Sprache wurde eingestellt
		English	
		Deutsch	
		Français	
		Dansk	
	Reinigung	Aqua Clean	Aqua Clean startet
	Gerichte	Hinzufügen	Vgl. S. 48-51
		Löschen	
	Zeit	Stunden	Minuten (vgl. S. 17)
	Kontrast	1	Der Kontrast wurde eingestellt
		2	
		3	
	Ton	Ein	Der Ton wurde geändert
		Aus	
	Automatisches Ausschalten (Uhr)	Ein	Automatisches Ausschalten wurde eingestellt
		Aus	

	 	  	   
Die Lampe leuchtet in beiden Teilen des Ofens	Die Lampe leuchtet im oberen Teil des Ofens	Die Lampe leuchtet im unteren Teil des Ofens	Die Lampe geht aus

Erläuterung der Knöpfe und Tasten (Fortsetzung)

DE

			 
DER OFEN IST EINGESCHALTET! Die Kochzeit blinkt	Einstellen der Kochzeit	Bestätigen, die Kochzeit hört auf zu blinken	Wenn die Taste "Endzeit" oder "Temperatur" gedrückt wird, beginnen diese Funktionen zu blinken und können (wenn verfügbar) angepasst werden

		
DER OFEN IST AUSGESCHALTET! 🔔 blinkt	Einstellen der gewünschten Zeit	Bestätigen, der Küchentimer startet und 🔔 hört auf zu blinken

			 
Die Endzeit blinkt	Einstellen der Endzeit	Bestätigen, die Endzeit hört auf zu blinken	Wenn die Taste "Kochzeit" oder "Temperatur" gedrückt wird, beginnen diese Funktionen zu blinken und können (wenn verfügbar) angepasst werden

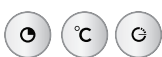
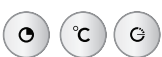
			 
Die Temperatur blinkt	Ändern der Temperatur	Bestätigen, die Temperatur hört auf zu blinken	Wenn die Taste "Kochzeit" oder "Endzeit" gedrückt wird, beginnen diese Funktionen zu blinken und können (wenn verfügbar) angepasst werden

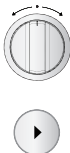
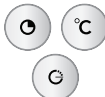
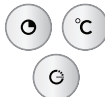
Erläuterung der Knöpfe und Tasten (Fortsetzung)

DE

			
Das Gewicht blinkt	Ändern des Gewichts	Bestätigen, das Gewicht hört auf zu blinken	Wenn die Taste "Kochzeit", "Temperatur" oder "Endzeit" gedrückt wird, beginnen diese Funktionen zu blinken und können (wenn verfügbar) angepasst werden

Wenn Sie mit dem **Garraum-Wähler** eine Einstellung ausgewählt haben, können Sie verschiedene Einstellungen wählen, indem Sie den **Funktionswähler** drehen.

					
	Unterer Garraum	Umluft	Drücken zum Anpassen oder hinzufügen: • Kochzeit • Temperatur • Endzeit	Drehen, um zu ändern	Drücken, um zu bestätigen
		Umluft + Unterhitze			
		Kochautomatik	Vgl. S. 46		

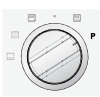
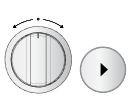
						
	Doppelofen-betrieb	Unterer (erster)	Umluft	Drücken zum Anpassen oder hinzufügen: • Kochzeit • Temperatur • Endzeit	Drehen, um zu ändern	Drücken, um zu bestätigen
			Umluft + Unterhitze			
			Kochautomatik	Vgl. S. 47		
		Oberer (zweiter)	Umluft	Drücken zum Anpassen oder hinzufügen: • Kochzeit • Temperatur • Endzeit	Drehen, um zu ändern	Drücken, um zu bestätigen
			Umluft + Oberhitze			
			Großer Grill			

Erläuterung der Knöpfe und Tasten (Fortsetzung)

DE

					
	Oberer Garraum	Umluft	Drücken zum Anpassen oder hinzufügen: • Kochzeit • Temperatur • Endzeit	Drehen, um zu ändern	Drücken, um zu bestätigen
		Umluft + Oberhitze			
		Großer Grill			
		Kochautomatik	Vgl. S. 45		

					
	Einzelofenbetrieb	Umluft	Drücken zum Anpassen oder hinzufügen: • Kochzeit • Temperatur • Endzeit	Drehen, um zu ändern	Drücken, um zu bestätigen
		Umluft + Oberhitze			
		Oberhitze + Unterhitze			
		Großer Grill			
		Kleiner Grill			
		Umluft + Unterhitze			
		Auftauen			
	Kochautomatik	Vgl. S. 41-44			

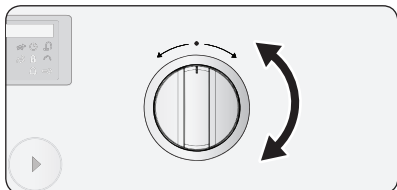
			
P	Pyrolyse (DX6211Q/DX6292Q)	Niedrig	Pyrolyse beginnt
		Mittel	
		Hoch	

Vor der Inbetriebnahme

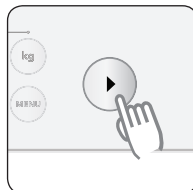
Einstellung von Sprache und Uhr

Wenn der Ofen zum ersten Mal eingeschaltet wird, müssen Sie die Sprache und die Uhr einstellen.

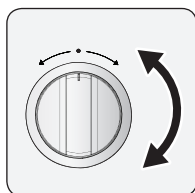
DE



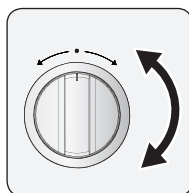
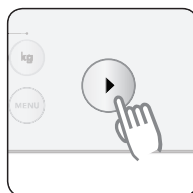
- 1** Drehen Sie den **Funktionswähler**, um die Sprache einzustellen.



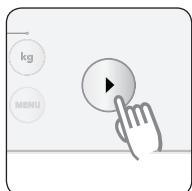
- 2** Drücken Sie die **Taste "Weiter"**, um die Einstellung zu speichern. "⌚" und "12:" blinken.



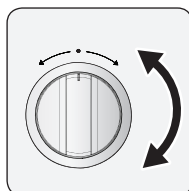
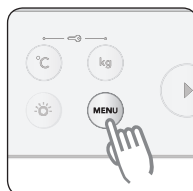
- 3** Beispiel: Einstellen von "1:30". Drehen Sie den **Funktionswähler**, um die Stunde einzustellen.



- 4** Drücken Sie die **Taste "Weiter"**, um sie zu bestätigen. "⌚" und "00:" blinken. Drehen Sie den **Funktionswähler**, um die Minuten einzustellen.



- 5** Drücken Sie die **Taste "Weiter"**, um die Einstellung der Uhr abzuschließen und warten Sie etwa 10 Sekunden. "⌚" verschwindet und die "30" hört auf zu blinken. Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit an. Das Gerät kann jetzt in Betrieb genommen werden.



Wenn Sie später die Zeit ändern möchten, können Sie hierzu die **Taste "Menü"** drücken und "Zeit" wählen, indem Sie den **Funktionswähler** drehen. Führen Sie dann die Schritte 2, 3, 4 und 5, wie auf dieser Seite beschrieben, aus.

Automatisches Ausschalten (Uhr)

Wenn der Ofen 30 Minuten lang nicht bedient wird, wird das Display automatisch ausgeschaltet. Drücken Sie auf eine beliebige Taste, um das Display wieder einzuschalten. Falls gewünscht, kann diese Funktion ausgeschaltet werden (vgl. S. 13, "Automatisch Ausschalten").

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, alle Ofenbleche, Zubehörteile 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

Betriebsart

DE

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.



Unterhitze

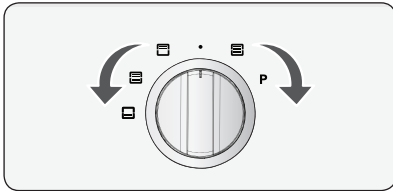
Diese Ofenfunktion dient eigens zum Aufbacken einer Pizza oder eines Apfelkuchens. Verwenden Sie die Funktion am Ende der Backzeit.

Verwendung des Backofens (Fortsetzung)

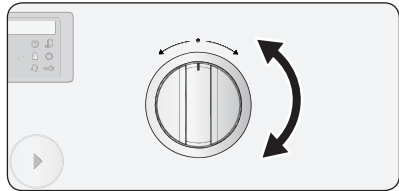
DE

Garraum-Modus einstellen

Um den Modus "Oberer Garraum", "Unterer Garraum" oder "Doppelofenbetrieb" zu verwenden, schieben Sie den Garraum-Teiler ein, während sich der Garraum-Wähler in der Position "AUS" befindet. Entfernen Sie für den Einzelofenbetrieb die Teiler in der Position "AUS".



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



2 Drehen Sie den **Funktionswähler**, um die gewünschte Betriebsart auszuwählen.

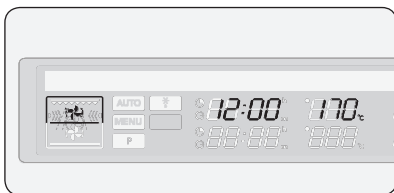
Garraum-Modus	Markierung	Betriebsart	Garraum-Teiler einschieben	Hinweise zur Nutzung
Aus	•			
Oberer Garraum		1. Großer Grill 2. Oberhitze mit Heißluft 3. Heißluft 4. Automodus	Ja	Dieser Modus spart Energie und Zeit, wenn Sie nur ein Gericht bzw. kleinere Mengen zubereiten.
Doppel-Garraum		1. Ober und unterer 2. Automodus	Ja	Sie können zwei Gerichte mit unterschiedlicher Temperatur gleichzeitig garen.
Unterer Garraum		1. Unterhitze + Heißluft 2. Heißluft 3. Automodus	Ja	Dieser Modus spart Energie und Zeit, wenn Sie nur ein Gericht bzw. kleinere Mengen zubereiten.
Großer Garraum		1. Heißluft 2. Oberhitze mit Heißluft 3. Ober- und Unterhitze 4. Großer Grill 5. Kleiner Grill 6. Unterhitze + Heißluft 7. Heißluft 8. Auftauen 9. Automodus	Nein	
Autoreinigen	P	1. Niedrig 2. Mittel 3. Hoch	Nein	Entfernen Sie alles Zubehör und die Seitenführungsgitter.

Verwendung des Backofens (Fortsetzung)

Modus “Oberer Garraum”

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

DE



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

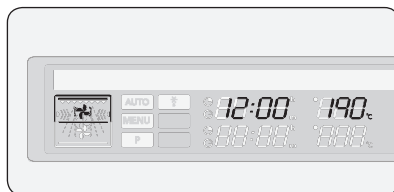
Modus "Doppelofenbetrieb"

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 "Doppelofenbetrieb" 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.

Doppelofenbetrieb, oberer Garraum



Heißluft

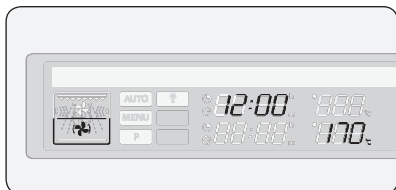


Oberhitze + Heißluft

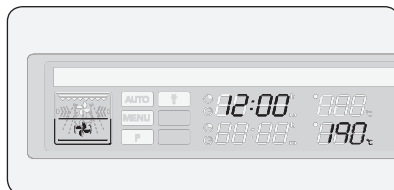


Großer Grill

Doppelofenbetrieb, unterer Garraum



Heißluft



Unterhitze + Heißluft

- Wenn Sie zuerst ein automatisches Kochprogramm für den Doppelofenbetrieb ausgewählt haben, kann für den anderen Garraum nur ein automatisches Kochprogramm für den Doppelofenbetrieb ausgewählt werden.
- Wenn Sie zuerst ein manuelles Programm (etwa Großer Grill) ausgewählt haben, kann für den anderen Garraum nur ein manuelles Programm ausgewählt werden.

Verwendung des Backofens (Fortsetzung)

Modus "Großer Garraum"

DE



Heißluft



Oberhitze + Heißluft



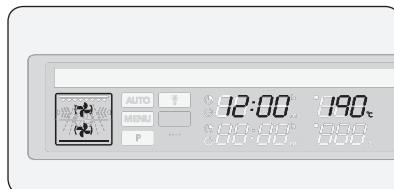
Ober- und Unterhitze



Großer Grill



Grill



Unterhitze + Heißluft



Unterhitze



Auftauen

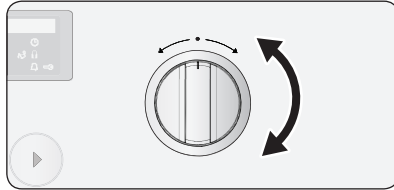
Verwendung des Backofens (Fortsetzung)

DE

Backofentemperatur einstellen. In den Modi “Großer Garraum”, “Oberer Garraum” und “Unterer Garraum”



1 Drücken Sie die **Temperaturtaste**.

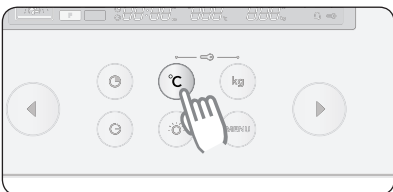


2 Drehen Sie den **Funktionswähler** um die Temperatur in Schritten von 5° C einzustellen.

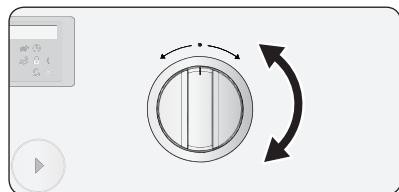
Großer Garraum (Großer Grill & Grill)	40 °C – 250 °C (40 °C – 300 °C)
Oberer Garraum	40 °C – 250 °C
Unterer Garraum	40 °C – 250 °C

- 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 Anwärmszeit des Ofens blinkt “C”. Wenn der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, leuchtet “C” weiter.

Modus “Doppelofenbetrieb”



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.

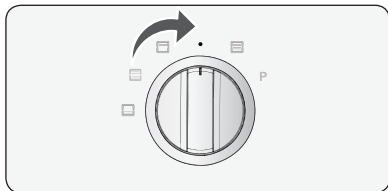
Doppelofen- betrieb	40 °C~250 °C (Raum 20 °C~80 °C)
(Großer Grill)	200 °C-250 °C

- Sie können die Temperatur während des Garens verändern.

Verwendung des Backofens (Fortsetzung)

Backofen ausschalten

DE



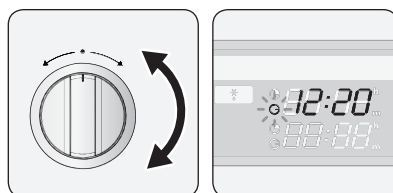
Zum Ausschalten drehen Sie den **Garraum-Wähler** auf "Aus".

Einstellen der Endzeit im Einzelofenbetrieb, für den oberen und den unteren Garraum

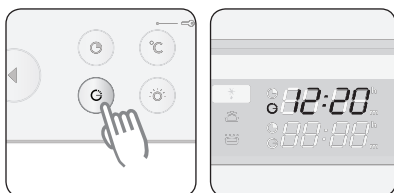
Sie können während des Garens die Ausschaltzeit verändern.



1 Drücken Sie die **Taste für Garzeitende**. Beispiel: Die aktuelle Zeit ist 12:00 Uhr.



2 Drehen Sie den **Funktionswähler**, um die gewünschte Garendzeit 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.

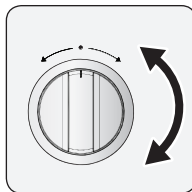
- Während des Garens können Sie die zuvor eingestellte Garendzeit mit dem **Funktionswähler** wieder ändern soweit erforderlich.

Verwendung des Backofens (Fortsetzung)

DE

Einstellung der Endzeit im Doppelofenbetrieb: Sie können die Garzeitende während des Garens einstellen.

Sie können die Endzeiten für den oberen und den unteren Garraum einstellen, indem Sie die Taste **"Endzeit"** und den **Funktionswähler** verwenden.



- 1** Drücken Sie die Taste **"Endzeit"** zweimal (unterer Garraum).
Beispiel: Die aktuelle Zeit ist 12:00.

- 2** Drehen Sie den Funktionswähler, um die gewünschte Garzeitende einzustellen.



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

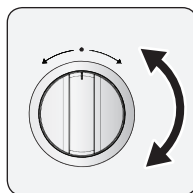
- Während des Garens können Sie die zuvor eingestellte Garzeitende mit dem **Funktionswähler** wieder ändern soweit erforderlich.

Verwendung des Backofens (Fortsetzung)

DE

Einstellen der Kochzeit im Einzelofenbetrieb, für den oberen und den unteren Garraum

Sie können während des Kochvorgangs die Kochzeit einstellen.



1 Drücken Sie die **Taste "Kochzeit"**.

2 Drehen Sie den **Funktionswähler**, um die gewünschte Kochzeit einzustellen.



3 Drücken Sie die **Taste "Kochzeit"**. Der Ofen verwendet die ausgewählte Kochzeit, wenn die **Taste "Kochzeit"** nicht innerhalb von fünf Sekunden gedrückt wird.

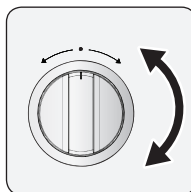
- Während des Kochvorgangs können Sie die vorher eingestellte Endzeit mit dem **Funktionswähler** ändern, um bessere Ergebnisse zu erzielen.

Verwendung des Backofens (Fortsetzung)

DE

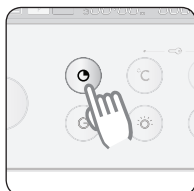
Einstellung der Kochzeit im Doppelofenbetrieb

Sie können die Garzeiten für den oberen und unteren Garraum mit der **Garzeit-Taste** und dem **Funktionswähler** einstellen.



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

- 2** Drehen Sie den **Funktionswähler**, 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** wieder ändern.

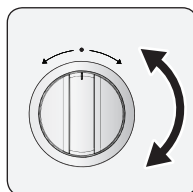
Verwendung des Backofens (Fortsetzung)

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.

- 2** Drehen Sie den **Funktionswähler**, um die gewünschte Garzeit einzustellen. Beispiel: Der Garvorgang (5 Stunden) soll um 20:30 Uhr beendet sein.



- 3** Drücken Sie die **Taste für Garzeitende**.

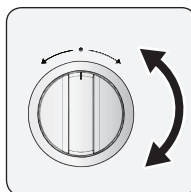
Verwendung des Backofens (Fortsetzung)

DE

Garzeitende vorwählen

2. Fall: Garzeitende wird zuerst eingegeben

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



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

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

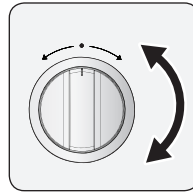


- 3** Drücken Sie die **Garzeit-Taste**.

Verwendung des Backofens (Fortsetzung)

Timer verwenden

DE



1 DER OFEN IST AUSGESCHALTET!
Drücken Sie einmal die **Garzeit-Taste**.
'⏰' blinkt.

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



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

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

Backofenbeleuchtung ein-/ausschalten



1 Drücken Sie die **Beleuchtungstaste**.

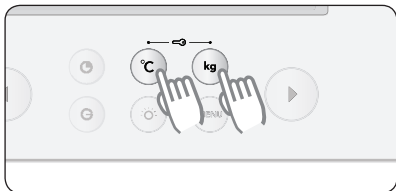
1. Oberer und unterer Garraum
2. Oberer Garraum
3. Unterer Garraum
4. Beleuchtung aus

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

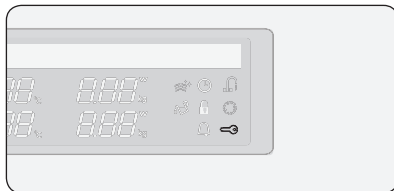
Verwendung des Backofens (Fortsetzung)

DE

Kindersicherung verwenden



1 Drücken Sie die **Taste "Temperatur"** und die **Taste "Gewicht"** gleichzeitig. Halten Sie sie drei Sekunden lang gedrückt.



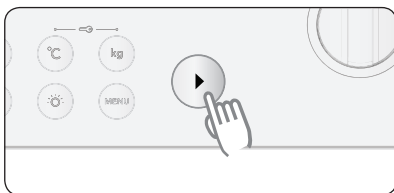
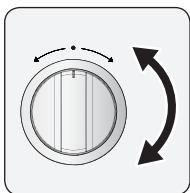
2 Im Displayfeld wird ein Symbol angezeigt. Drücken Sie die **Taste "Temperatur"** und die **Taste "Gewicht"** erneut gleichzeitig, um die Sperre aufzuheben. Halten Sie sie drei Sekunden lang gedrückt.

- Wenn gesperrt, sind alle Tasten und Knöpfe (ausgenommen die **Taste "Temperatur"** und die **Taste "Gewicht"**) nicht funktionsfähig. Die Sperre kann unabhängig davon, ob der Ofen in Betrieb ist, betätigt werden.

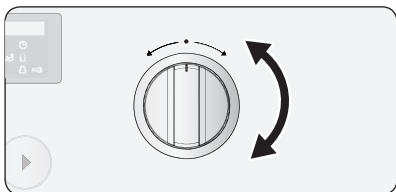
Signalton ausschalten



1 Drücken Sie die **Taste "Menü"** und wählen Sie "Ton", indem Sie den **Funktionswähler drehen**.



2 Drücken Sie die **Taste "Weiter"**, um die Einstellung zu speichern.



3 Drehen Sie den **Funktionswähler**, um die Einstellung zu ändern (ein oder aus).



4 Drücken Sie die **Taste "Weiter"**, um die Einstellung zu speichern.

Betriebsart einstellen

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.

DE

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) 3-4 Einschnitte auf jeder Seite MIT ÖL BETRÄUFELN	3	Grilleinsatz+ Fettpfanne	240	15 - 20
Fischfilet (500 - 1000 g) 3-4 Einschnitte auf jeder Seite 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
Hefebleckchen 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)

DE

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	Einschub- höhe	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)

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	Einschub- höhe	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 ein- schneiden, 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. Hitze- festes 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)

DE

4. Großer Grill

Wählen Sie diese Betriebsart beispielsweise zum Grillen von Steaks, Würstchen oder Käse-toast. 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 - 6Stück	4	Grilleinsatz+ Backblech	200	4 - 8
Tiefkühl-Pfannkuchen, gefüllt, russische 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)

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.

Nahrungsmittel/Gericht	Einschubhöhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
Tiefkühl-Backcamembert (2 - 4 Stück à 75 g) IN DEN KALTEN BACK-OFEN LEGEN (OHNE VORHEIZEN).	3	Ofenrost	200	10 - 12
Tiefkühl-Baguette, belegt (Tomate-Mozzarella oder Schinken-Käse).	3	Grilleinsatz+ Backblech	200	15 - 20
Tiefkühl-Fischburger (300 - 700 g) IN DEN KALTEN BACK-OFEN LEGEN (OHNE VORHEIZEN).	3	Grilleinsatz+ Backblech	200	15 - 25
Tiefkühl-Fischfrikadellen (300 - 600 g) IN DEN KALTEN BACK-OFEN LEGEN (OHNE VORHEIZEN).	3	Backblech	180 - 200	20 - 35
Tiefkühl-Pizza (300 - 500 g) IN DEN KALTEN BACK-OFEN LEGEN (OHNE VORHEIZEN).	3	Grilleinsatz+ Backblech	180 - 200	23 - 30

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-Apfelflammkuchen (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) Hitzefestes 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) Hitzefestes 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 "Doppelofenbetrieb"

Im Modus "Doppelofenbetrieb" 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

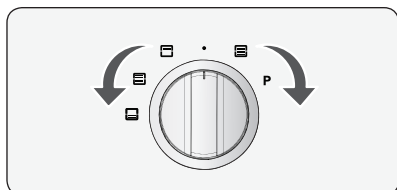
Garraum	Nahrungsmittel/ Gericht	Einschub- höhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zubehör	Garzeit (Min.)
Oberer	Hühnchenteile (400 - 600 g)	4	Oberhitze mit Heißluft	200 - 220	Gril- leinsatz +Fett- pfanne	25 - 35
Unterer	Kartoffelgratin (500 - 1000 g)	1	Heißluft	160 - 180	Ofenrost	30 - 40

Hinweis: In den kalten Backofen legen

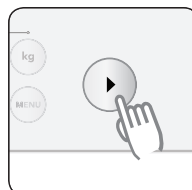
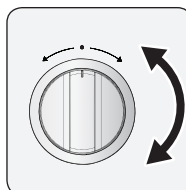
8. Automatische Kochprogramme

Ihr Mikrowellenofen verfügt über verschiedene automatische Kochprogramme für den Einzel- und Doppelofenbetrieb, sowie für den oberen und den unteren Garraum. Auf den folgenden Seiten finden Sie nähere Informationen zu den automatischen Kochprogrammen. Sie können auch Ihre eigenen Gerichte programmieren. Weitere Informationen finden Sie auf S. 48/49.

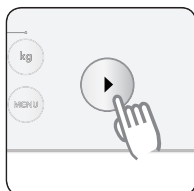
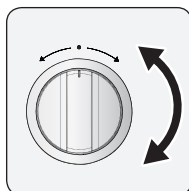
So starten Sie ein automatisches Kochprogramm



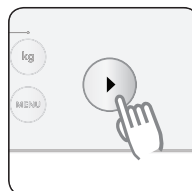
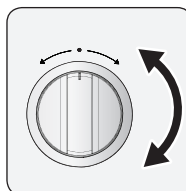
- 1 Drehen Sie den **Garraum-Wähler**, um den gewünschten Ofenbereich auszuwählen.



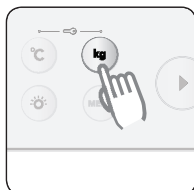
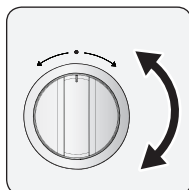
- 2 Wählen Sie "**Kochautomatik**", indem Sie den **Funktionswähler** drehen. Drücken Sie die Taste "**Weiter**", um die Einstellung zu speichern.



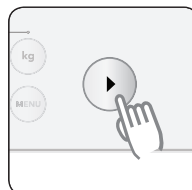
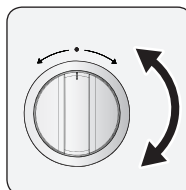
- 3 Wählen Sie eine Kategorie, indem Sie den **Funktionswähler** drehen. Drücken Sie die Taste "**Weiter**", um die Einstellung zu speichern.



- 4 Wählen Sie eine Speise aus der entsprechenden Kategorie aus, indem Sie den **Funktionswähler** drehen. Drücken Sie die Taste "**Weiter**", um die Einstellung zu speichern.



- 5 Wählen Sie einen Gewichtsereich, indem Sie den **Funktionswähler** drehen. (Sie können das Gewicht anpassen, indem Sie die Taste "**Gewicht**" drücken und dann den **Funktionswähler** drehen. Bestätigen Sie die Einstellung durch erneutes Drücken der Taste "**Gewicht**").



- 6 Zum Starten des automatischen Kochprogramms drücken Sie die Taste "**Weiter**".

- Während der Auswahl eines automatischen Kochprogramms können Sie zurückgehen, indem Sie die Taste "**Zurück**" drücken.

Betriebsart einstellen (Fortsetzung)

DE

9. Automatische Kochprogramme für den Einzelofenbetrieb

In der folgenden Tabelle sind 27 Automatikprogramme zum Garen, Braten und Backen aufgeführt. Diese können in dem einzelnen Garraum ausgeführt werden. Entfernen Sie dazu immer die Garraum-Teiler. Die Tabelle bietet die Mengen, Gewichtsgebiete und spezielle Empfehlungen. Die Kochmodi und -zeiten wurden für Sie bereits vorprogrammiert. Bitte beachten Sie bei der Verwendung der Automatikprogramme die Zubereitungshinweise. Stellen Sie die Nahrungsmittel stets in den kalten Backofen.

Die automatischen Kochprogramme für den Einzelofenbetrieb zerfallen in sieben Kategorien:

1. Kochfertig
2. Fleisch
3. Geflügel
4. Fisch
5. Gemüse
6. Backwaren
7. Hinzugefügte Gerichte

Die Kategorien 1-6 sind vorprogrammiert, Kategorie 7 kann Ihre eigenen programmierten Gerichte enthalten (vgl. S. 48/49).

Kategorie: Kochfertig

Nr.	Gericht	Portion	Gewicht (in kg)	Zubehör	Einschub- höhe
1	Tiefkühl-Pizza	Italienisch/ Amerikanisch	0.3 - 0.4 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	Dünn/Dick	0.3 - 0.5 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	Klein/Groß	0.3 - 0.5 0.6 - 0.8	Backblech	2
	Verteilen Sie die tiefgekühlte Kartoffelkroketten gleichmäßig auf dem Backblech. Nach 2/3 der Garzeit wenden.				
4	Frische Lasagne	Klein/Groß	0.3 - 0.5 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.				

Betriebsart einstellen (Fortsetzung)

DE

Kategorie: Fleisch

Nr.	Gericht	Portion	Gewicht (in kg)	Zubehör	Einschub- höhe
5	Rindersteaks	Dünn/Dick	0.3 - 0.6 0.6 - 0.8	Ofenrost Fettpfanne	4 3
	Verteilen Sie 2 - 6 Rindersteaks gleichmäßig auf dem Ofenrost. Die erste Gewichts-einstellung 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	Klein/ Mittelgroß	0.6 - 0.8 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	Klein/Groß	0.6 - 0.8 0.9 - 1.1	Ofenrost Fettpfanne	2 1
	Rindfleisch marinieren und auf den Ofenrost legen. Nach dem Signalton Fleisch wenden.				
8	Lammkotelette	Dünn/Dick	0.3 - 0.4 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.				

Kategorie: Geflügel

Nr.	Gericht	Portion	Gewicht (in kg)	Zubehör	Einschub- höhe
9	Hähnchen- schenkel	Zwei Stück/ Vier Stück	0.5 - 0.7 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	Ein Ganzes/ Ein Ganzes	1.0 - 1.1 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	Dick/Sehr dick	0.3 - 0.5 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	Klein/Groß	0.6 - 0.8 0.9 - 1.1	Ofenrost Fettpfanne	2 1
	Legen Sie die Roulade auf den Grillrost. Male, die das Signal blinkt.				

Betriebsart einstellen (Fortsetzung)

Kategorie: Fisch

DE

Nr.	Gericht	Portion	Gewicht (in kg)	Zubehör	Einschub- höhe
13	Gedämpfter Fisch	Zwei Fische/ Vier Fische	0.5 - 0.7 0.8 - 1.0	Ofenrost	2
	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	Zwei Fische/ Vier Fische	0.5 - 0.7 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	Dünn/Dick	0.3 - 0.4 0.7 - 0.8	Ofenrost Fettpfanne	4 3
	Legen Sie die Lachssteaks auf den Ofenrost. Nachdem, Male, das Signalton die steaks wenden.				

Kategorie: Gemüse

Nr.	Gericht	Portion	Gewicht (in kg)	Zubehör	Einschub- höhe
16	Kartoffeln	Klein/Groß	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	Scheiben/ Scheiben	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	Klein/Groß	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)

DE

Kategorie: Backwaren

No	Gericht	Portion	Gewicht (in kg)	Zubehör	Einschub- höhe
19	Kuchen	Rechteckig	0.7 - 0.8	Ofenrost	2
	Geben Sie den Teig in eine eingefettete Kuchenform von ca. 30 cm Länge.				
20	Apfelkuchen	Rundes Gefäß 24 cm	1.2 - 1.4	Ofenrost	1
	Backen Sie den Apfelkuchen in einer Springform mit einem Durchmesser von ca. 24 cm.				
21	Topfkuchen	Klein/ Mittelgroß/ Groß	0.5 - 0.6 0.7 - 0.8 0.9 - 1.0	Ofenrost	2
	Geben Sie den Teig in eine eingefettete Backform.				
22	Obstkuchenboden	Großer Kuchen/Sechs Törtchen	0.3 - 0.4 0.2 - 0.3	Ofenrost	2
	Die erste Einstellung gilt für einen großen Obstkuchenboden, die zweite für fünf bis sechs kleine Törtchen.				
23	Biskuit	mittelgroß/ klein	0.4 - 0.5 0.2 - 0.3	Ofenrost	2
	Geben Sie den Teig in eine runde Metallbackform. Die erste Einstellung gilt für eine Form mit 26 cm Durchmesser, die zweite für eine kleine Form (18 cm Durchmesser).				
24	Muffins	12 klein/12 groß	0.5 - 0.6 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.				
25	Brot	Weißmehl/ Vollkornmehl	0.7 - 0.8 0.8 - 0.9	Ofenrost	2
	Bereiten Sie den Teig nach den Angaben des Herstellers vor und geben Sie ihn in eine rechteckige Metallbackform (25 cm Länge). Die erste Einstellung gilt für Brot aus Weißmehl, die zweite für Vollkornmehl.				
26	Selbstgemachte Pizza	Dünn/Dick	1.0 - 1.2 1.3 - 1.5	Backblech	2
	Setzen Sie die Pizza auf das Blech. Der Gewichtsbereich berücksichtigt den Belag, wie etwa Soßen, Gemüse, Schinken oder Käse. Die Einstellung 1 gilt für dünne Pizzen, Einstellung 2 für dicke Pizzen mit viel Belag.				
27	Teig gehen lassen	Pizzateig/ Kuchen-/ Brotteig	0.3 - 0.5 0.6 - 0.8	Ofenrost	2
	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

10. Automatische Kochprogramme für den oberen Garraum

In der nachfolgenden Tabelle finden Sie fünf automatische Kochprogramme. Diese können im oberen Garraum ausgeführt werden. Die Tabelle bietet die Mengen, Gewichtsbereiche und spezielle Empfehlungen. Die Kochmodi und -zeiten wurden für Sie bereits vorprogrammiert. Sie können sich beim Kochen auf diese Richtlinien beziehen. Stellen Sie die Speisen immer in einen kalten Ofen.

Die automatischen Kochprogramme für den oberen Garraum zerfallen in zwei Kategorien:

1. Gefroren
2. Hinzugefügte Gerichte

Die erste Kategorie ist vorprogrammiert, Kategorie 2 kann Ihre eigenen programmierten Gerichte enthalten (vgl. S. 48/49).

Category: Gefroren

Nr.	Gericht	Portion	Gewicht (in kg)	Zubehör	Einschub- höhe
1	Tiefgefrorene Brötchen	4 Stück	0.2 - 0.3	Ofenrost	4
		8 Stück	0.4 - 0.5	Ofenrost	4
2	Tiefkühl-Pizza	Klein	0.1 - 0.2	Ofenrost	5
		Mittelgroß	0.3 - 0.4	Ofenrost	5
3	Tiefgefrorene Pizza-Snacks	6 Stück	0.2 - 0.3	Ofenrost	5
		12 Stück	0.4 - 0.5	Ofenrost	5
4	Tiefgefrorene Fischstäbchen	10 Stück	0.2 - 0.3	Backblech	5
		15 Stück	0.4 - 0.5	Backblech	5
5	Tiefgefrorene Pommes Frites	Kleiner Beutel	0.4 - 0.5	Backblech	5
		Großer Beutel	0.6 - 0.7	Backblech	5

Betriebsart einstellen (Fortsetzung)

DE

11. Automatische Kochprogramme für den unteren Garraum

In der nachfolgenden Tabelle finden Sie fünf automatische Kochprogramme. Diese können im unteren Garraum ausgeführt werden. Die Tabelle bietet die Mengen, Gewichtsbereiche und spezielle Empfehlungen. Die Kochmodi und -zeiten wurden für Sie bereits vorprogrammiert. Sie können sich beim Kochen auf diese Richtlinien beziehen. Stellen Sie die Speisen immer in einen kalten Ofen.

Die automatischen Kochprogramme für den unteren Garraum zerfallen in drei Kategorien:

1. Kochfertig
2. Backwaren
3. Hinzugefügte Gerichte

Die Kategorien 1 und 2 sind vorprogrammiert, Kategorie 3 kann Ihre eigenen programmierten Gerichte enthalten (vgl. S. 48/49).

Kategorie: Kochfertig

Nr.	Gericht	Portion	Gewicht (in kg)	Zubehör	Einschubhöhe
1	Tiefgefrorener Lachs in Blätterteig	2 Stück	0.2 - 0.3	Backblech	1
		4 Stück	0.5 - 0.6	Backblech	1

Category: Backwaren

Nr.	Gericht	Portion	Gewicht (in kg)	Zubehör	Einschubhöhe
2	Selbstgemachte Quiche (Backofen vorzuheizen)	Kleiner runder Teller	0.5 - 0.6	Ofenrost	1
		Großer runder Teller	0.9 - 1.0	Ofenrost	1
3	Selbstgemachte Pizza	Rund	0.2 - 0.6	Backblech	1
		Viereckig	0.8 - 1.2	Backblech	1
4	Muffins	Klein	0.5 - 0.6	Ofenrost	1
		Groß	0.7 - 0.8	Ofenrost	1
5	Süßer Blätterteig mit Früchten	4 Stück/klein	0.2 - 0.3	Backblech	1
		4 Stück/mittelgroß	0.4 - 0.5	Backblech	1

Betriebsart einstellen (Fortsetzung)

DE

12. Automatische Kochprogramme für den Doppelofenbetrieb

In der nachfolgenden Tabelle finden Sie fünf automatische Kochprogramme. Diese können im oberen und im unteren Garraum Ihres Ofens gleichzeitig ausgeführt werden. Die Tabelle bietet die Mengen, Gewichtsbereiche und spezielle Empfehlungen. Die Kochmodi und -zeiten wurden für Sie bereits vorprogrammiert. Sie können sich beim Kochen auf diese Richtlinien beziehen. Stellen Sie die Speisen immer in einen kalten Ofen.

Nr.	Gericht	Obere	Untere	Gewicht (in kg)	Zubehör	Ein- schub- höhe
1	Hühnchen- stücke & Kartoffelgratin	Hühnchen- stücke		0.3 - 0.5	Ofenrost Fettpfanne	4
				0.8 - 1.0	Ofenrost Fettpfanne	4
			Kartoffel- gratin	0.4 - 0.6	Ofenrost	1
				0.8 - 1.0	Ofenrost	1
2	Gebratenes Gemüse & Piz- zabrot	Ge- bratenes Gemüse		0.4 - 0.5	Fettpfanne	4
				0.7 - 0.8	Fettpfanne	4
			Pizzabrot	0.1 - 0.2	Backblech	1
				0.3 - 0.4	Backblech	1
3	Gebratener Fisch & Kartoffelecken	Gebraten- er Fisch		0.3 - 0.5	Ofenrost Fettpfanne	4
				0.6 - 0.8	Ofenrost Fettpfanne	4
			Kartof- felecken	0.3 - 0.4	Backblech	1
				0.5 - 0.6	Backblech	1
4	Gebratene Entenbrust & Bratäpfel	Gebratene Entenbrust		0.3 - 0.5	Ofenrost Fettpfanne	4
				0.6 - 0.8	Ofenrost Fettpfanne	4
			Bratäpfel	0.4 - 0.5	Ofenrost	1
				0.9 - 1.0	Ofenrost	1
5	Muffins & Selbst- gemachte Pizza	Muffins		0.5 - 0.6	Ofenrost	4
				0.7 - 0.8	Ofenrost	4
			Selbst- gemachte Pizza	0.2 - 0.6	Backblech	1
				0.8 - 1.2	Backblech	1

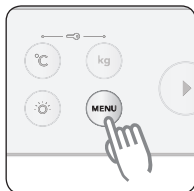
Betriebsart einstellen (Fortsetzung)

DE

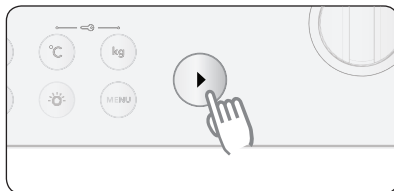
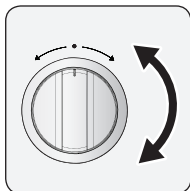
13. Eingeben Ihrer eigenen programmierten Gerichte

Sie können bis zu zehn eigene Gerichte programmieren und diese als automatisches Kochprogramm für "Einzelner Ofen", "Oberer Garraum" und "Unterer Garraum" speichern.

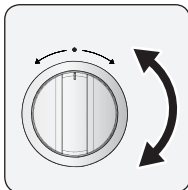
So geben Sie Ihr eigenes Gericht ein



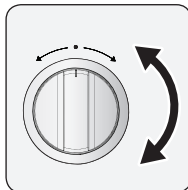
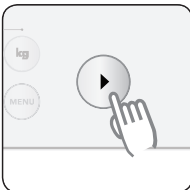
- 1** Drücken Sie die Taste "**Menü**" und wählen Sie "Gerichte", indem Sie den **Funktionswähler** drehen.



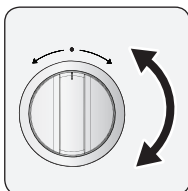
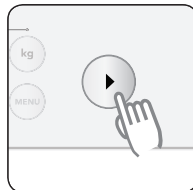
- 2** Drücken Sie die Taste "**Weiter**", um die Einstellung zu speichern.



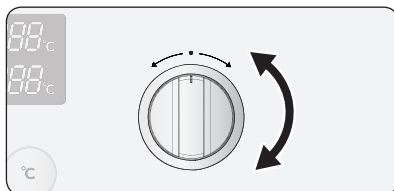
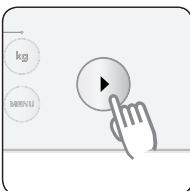
- 3** Wählen Sie "Hinzufügen", indem Sie den **Funktionswähler** drehen. Drücken Sie die Taste "**Weiter**", um die Einstellung zu speichern.



- 4** Im Display wird drei Sekunden lang "Name einstellen" angezeigt. Geben Sie den ersten Buchstaben des Namens Ihres Gerichts ein, indem Sie den **Funktionswähler** drehen. Drücken Sie die Taste "**Weiter**" und geben Sie den zweiten Buchstaben ein usw., bis Sie den Namen vollständig eingegeben haben; warten Sie, bis nach dem Namen "zwei Pfeile" erscheinen und drücken Sie die Taste "**Weiter**", um die Einstellung zu speichern.



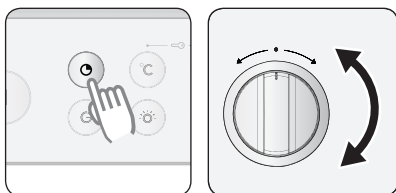
- 5** Wählen Sie "Einzelner Ofen", "Oberer Garraum" oder "Unterer Garraum", indem Sie den **Funktionswähler** drehen. Drücken Sie die Taste "**Weiter**", um die Einstellung zu speichern.



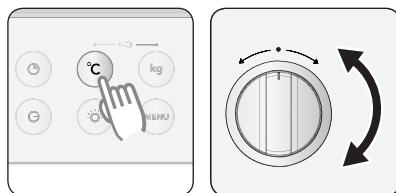
- 6** Wählen Sie eine Ofenfunktion, indem Sie den **Funktionswähler** drehen. Es stehen nur die Funktionen des gewählten Garraums zur Verfügung!

Betriebsart einstellen (Fortsetzung)

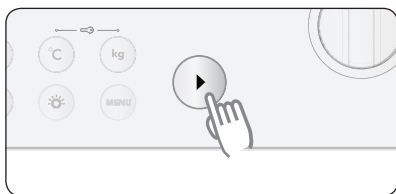
DE



7 Drücken Sie die **Taste "Kochzeit"**, um die Kochzeit einzustellen. Drehen Sie den **Funktionswähler**, um die Zeit einzustellen und bestätigen Sie sie durch erneuten Druck auf die **Taste "Kochzeit"**.



8 Drücken Sie die **Taste "Temperatur"**, wenn Sie die Temperatur ändern möchten. Drehen Sie den **Funktionswähler**, um die Temperatur einzustellen und bestätigen Sie sie durch erneuten Druck auf die **Taste "Temperatur"**.

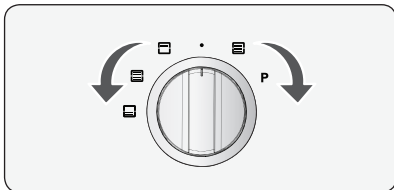


9 Wenn alle Einstellungen vorgenommen wurden, drücken Sie auf die **Taste "Weiter"**, um sie zu bestätigen. Ihr Gericht wurde jetzt den automatischen Kochprogrammen für "Einzelner Ofen", "Oberer Garraum" oder "Unterer Garraum" hinzugefügt.

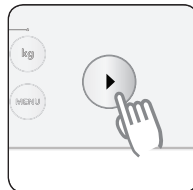
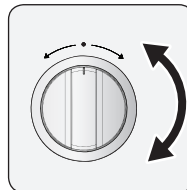
- Während der Programmierung Ihres eigenen Gerichts können Sie zurückgehen, indem Sie die **Taste "Zurück"** drücken.
- Es ist nicht möglich, die Einstellungen der hinzugefügten Gerichte zu ändern, nachdem Sie die **Taste "Weiter"** in Schritt 9 gedrückt haben. Sie müssen Ihr eigenes Gericht löschen (vgl. S. 51) und es mit den neuen Einstellungen erneut eingeben.

Betriebsart einstellen (Fortsetzung)

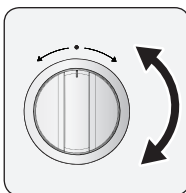
14. Auswahl des von Ihnen programmierten Gerichts



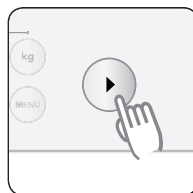
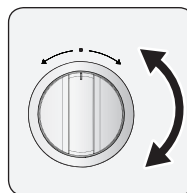
- 1** Drehen Sie den **Garraum-Wähler**, um den gewünschten Ofenbereich auszuwählen.



- 2** Wählen Sie "**Kochautomatik**", indem Sie den **Funktionswähler** drehen. Drücken Sie die **Taste "Weiter"**, um die Einstellung zu speichern.



- 3** Wählen Sie "**Hinzugefügte Gerichte**", indem Sie den **Funktionswähler** drehen. Drücken Sie die **Taste "Weiter"**, um die Einstellung zu speichern.



- 4** Wählen Sie ein Gericht, indem Sie den **Funktionswähler** drehen. Drücken Sie die **Taste "Weiter"**, um den Kochvorgang zu starten.

- Wenn in dem ausgewählten Garraum keine programmierten Gerichte sind, zeigt das Display "Keine Gerichte" an.

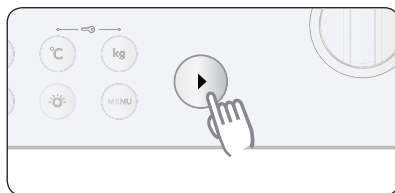
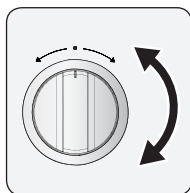
Betriebsart einstellen (Fortsetzung)

DE

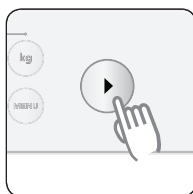
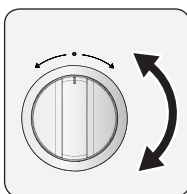
15. Löschen des von Ihnen programmierten Gerichts



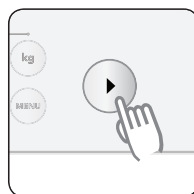
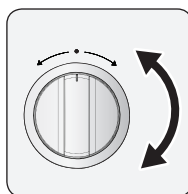
- 1** Drücken Sie die **Taste "Menü"** und wählen Sie "Gerichte", indem Sie den **Funktionswähler** drehen.



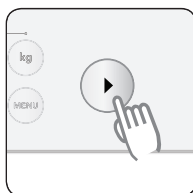
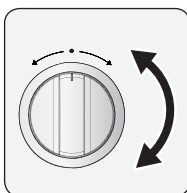
- 2** Drücken Sie die **Taste "Weiter"**, um die Einstellung zu speichern.



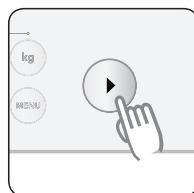
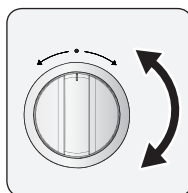
- 3** Wählen Sie "Löschen", indem Sie den **Funktionswähler** drehen. Drücken Sie die **Taste "Weiter"**, um die Einstellung zu speichern.



- 4** Wählen Sie den Garraum, für den Sie ein programmiertes Gericht löschen möchten ("Einzelner Ofen", "Oberer Garraum" oder "Unterer Garraum"), indem Sie den **Funktionswähler** drehen. Drücken Sie die **Taste "Weiter"**, um die Einstellung zu speichern.



- 5** Wählen Sie den Namen des Gerichts, das Sie löschen möchten, indem Sie den **Funktionswähler** drehen. Drücken Sie die **Taste "Weiter"**, um die Einstellung zu speichern.



- 6** Wählen Sie "Löschen", indem Sie den **Funktionswähler** drehen. Drücken Sie die **Taste "Weiter"**, um die Einstellung zu speichern. Das Gericht ist jetzt gelöscht!

Pyrolytische Selbstreinigungsfunktion (bei Typ DX6211Q/DX6292Q)

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.

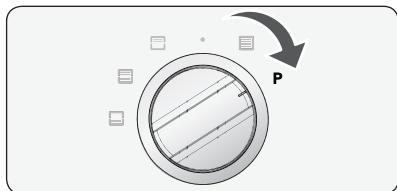
VORSICHT

- Während des pyrolytischen Selbstreinigungsprozesses wird der Ofen sehr heiß.
- Lassen Sie Kinder nicht in die Nähe des Ofens.

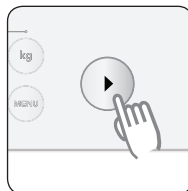
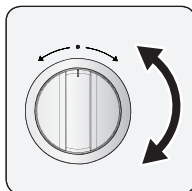
ACHTUNG

Entfernen Sie alles Zubehör, u.a. die teleskopischen Schienen (siehe Seite 61), bevor Sie die pyrolytische Selbstreinigungsfunktion zur Reinigung des Ofens verwenden.

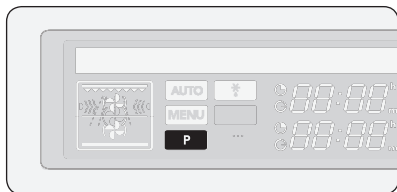
Entfernen Sie zuvor von Hand alle größeren Schmutzreste. Große Essensreste, Fett und Fleischsaft sind leicht brennbar und können während des pyrolytischen Selbstreinigungsprozesses in Brand geraten.



- 1** Stellen Sie den **Garraum-wähler** auf "Pyrolyse".



- 2** Stellen Sie den **Funktionswähler** auf eine Stellung ein, je nachdem, wie verschmutzt der Ofen ist. Drücken Sie die Taste "**Weiter**", um den Pyrolysevorgang zu starten. Wenn nach fünf Sekunden keine weiteren Einstellungen vorgenommen wurden, beginnt der Ofen automatisch auf der ausgewählten Stufe mit dem Vorgang.



Stellung	Dauer
Niedrig	Ca. 120 minuten
Mittel	Ca. 150 minuten
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.

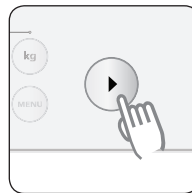
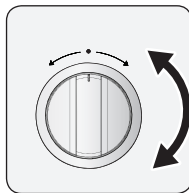
Reinigung und Pflege (Fortsetzung)

Aqua Clean durchführen

DE

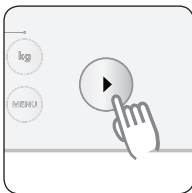
- 1** Entnehmen Sie das gesamte Zubehör aus dem Backofen, inclusiv die Seitenführungsgitter (siehe Seite 61).
- 2** Gießen Sie ca. 400 ml Wasser in die Bodenmulde des leeren Backofens. Verwenden Sie nur normales und kein destilliertes Wasser.
- 3** Schließen Sie die Backofentür.

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



- 4** Drücken Sie die **Taste "Menü"** und wählen Sie "Aqua Clean", indem Sie den **Funktionswähler** drehen.

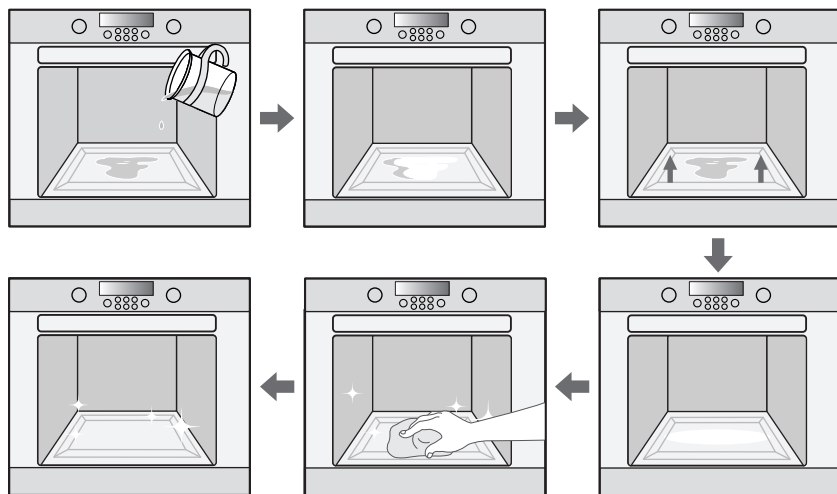
- 5** Drücken Sie die **Taste "Weiter"** um die Einstellung zu speichern. Das "Aqua Clean"-Symbol erscheint .



- 6** Drücken Sie die **Taste "Weiter"** erneut, um den Aqua Clean-Vorgang zu starten.

Reinigung und Pflege (Fortsetzung)

DE



Nach Ausführen und Beenden der Aqua Clean Function

Tipps

- Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie die Backofentür vor dem Ende der Reinigung öffnen. Das Wasser auf dem Boden ist heiß.
- Lassen Sie niemals Restwasser für längere Zeit im Backofen, z. B. über Nacht.
- Öffnen Sie die Backofentür und nehmen Sie das restliche Wasser mit einem Schwamm auf.
- 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.
- Kalkablagerungen können mit einem in Essig getränkten Tuch entfernt werden.
- 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. Drehen Sie den **Funktionswähler** auf Heißluft.
4. Stellen Sie eine Garzeit von etwa 5 Minuten und eine Temperatur von 50° C ein.
5. 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.
- Reinigen Sie die Türversiegelung nicht manuell.
- 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 schwarzen Graphit

- 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)

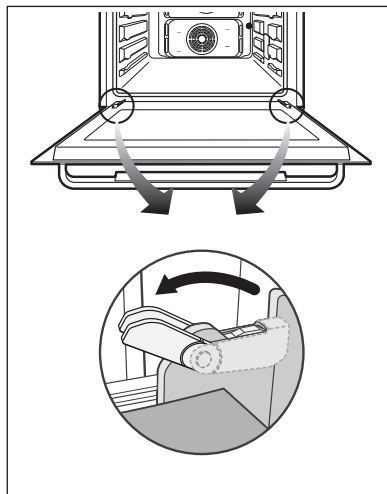
DE

Gerätetür reinigen

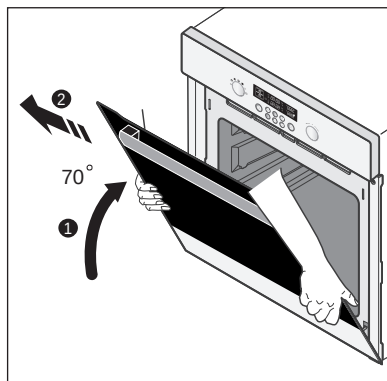
Für den normalen Betrieb sollte die Ofentür nicht abgenommen werden; tun Sie dies nur, wenn es unumgänglich ist, etwa zu Reinigungszwecken; folgen Sie dabei dieser Anleitung. Die Gerätetür ist schwer.

Gerätetür abnehmen

1. Klappen Sie die Abdeckungen an beiden Scharnieren auf.

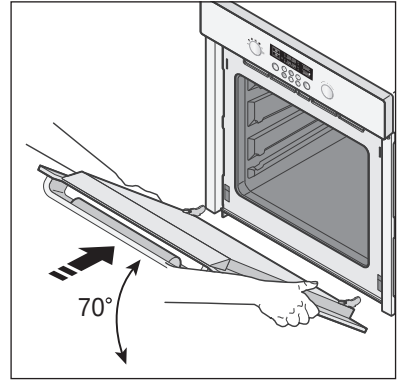


2. Fassen Sie die Gerätetür an beiden Seiten etwa in der Mitte.
3. Stellen Sie die Gerätetür auf einen Winkel von etwa 70°, und ziehen Sie die Scharniere vollständig aus den Scharnieraufnahmen heraus.

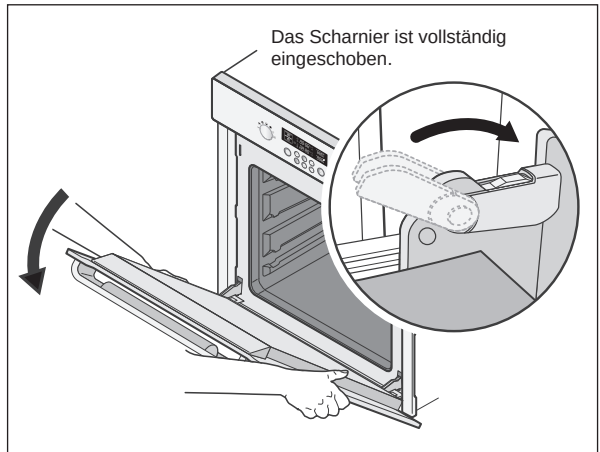
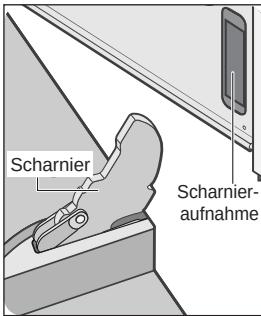


Gerätetür wieder befestigen

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 (bei typ DX6211L/DX6292L)

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

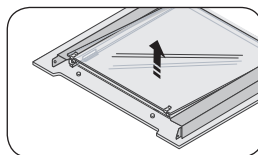
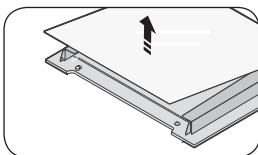
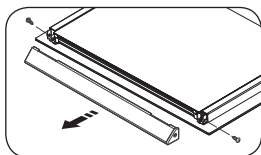
ACHTUNG:

- 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.

ACHTUNG: Das Glas kann brechen, wenn Sie, besonders an den Rändern der vorderen Scheibe, übermäßig viel Kraft anwenden.

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 Abdeckung und Glas 1 von der Tür.

3 Heben Sie Glas 2 an und entfernen Sie die zwei Gummi-Glashalter. Reinigen Sie die Bleche mit warmem Wasser oder einem Spülmittel und trocknen Sie sie mit einem sauberen, weichen 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)

DE

Glasscheiben der Gerätetür reinigen (bei typ DX6211Q/DX6292Q)

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

ACHTUNG

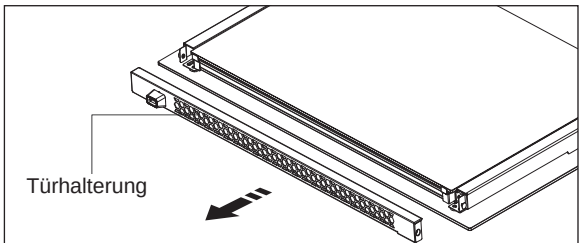
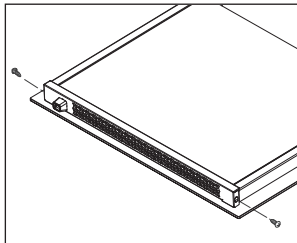
- Die Abdeckungen der Scharniere müssen geöffnet sein, wenn die Gerätetür vom Backofen abgenommen wird.
- Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um die Backofentür zu reinigen. Diese können die Oberflächen zerkratzen und das Glas zerbrechen lassen.
- Wenn die Gerätetür am Backofen 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.

ACHTUNG

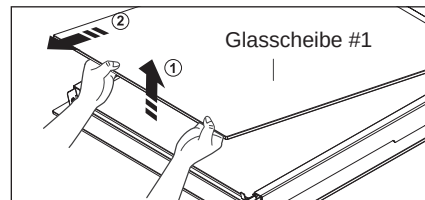
Das Glas kann brechen, wenn Sie, besonders an den Rändern der vorderen Scheibe, übermäßig viel Kraft anwenden.

Gerätetür zerlegen

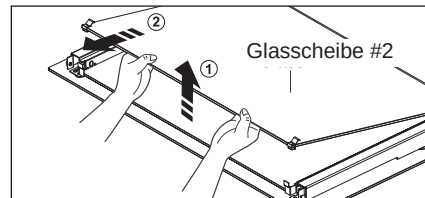
1. Lösen Sie die beiden Schrauben links und rechts an der Gerätetür.
2. Entfernen Sie den Abdeckstreifen.



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



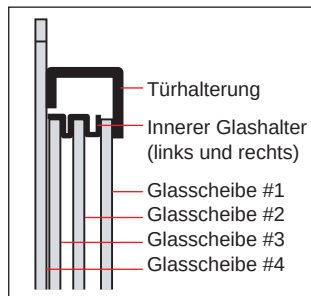
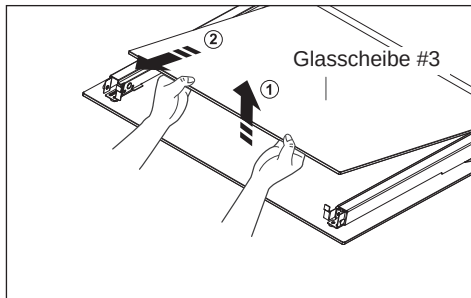
4. Entfernen Sie die mittlere Scheibe (#2) und die Federklemme.



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

1. Reinigen Sie das Glas und die Innenteile mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder Pfannenreiniger. Verwenden Sie einen Schwamm mit einem flüssigen Reinigungsmittel oder warmem Seifenwasser.
2. Setzen Sie Glas 3 wieder ein.
3. Befestigen Sie die zwei Federaufhängungen oben an Glas 2 und setzen Sie Glas 2 ein.
4. Setzen Sie Glas 1 und den Türhalter in die Tür ein.
5. Ziehen Sie die beiden Schrauben an beiden Seiten der Tür fest.

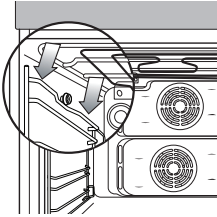
Reinigung und Pflege (Fortsetzung)

DE

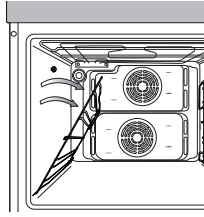
Seitenführungsgitter

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

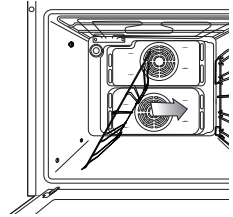
Seitenführungsgitter lösen



- 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.

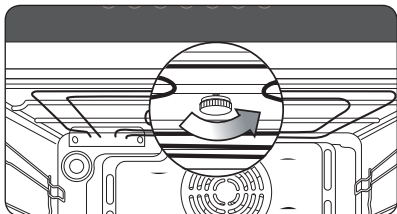
Seitenführungsgitter befestigen

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

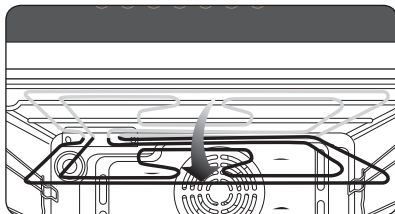
Reinigung und Pflege (Fortsetzung)

DE

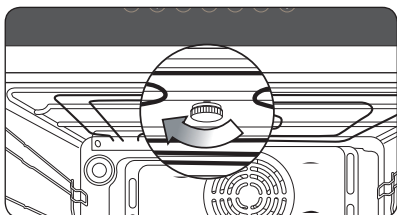
Reinigung Oberteil (DX6211L/DX6292L)



- 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.

Reinigung und Pflege (Fortsetzung)

DE

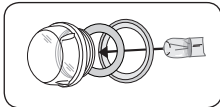
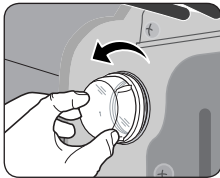
Lampe austauschen

- Gefahr von Stromschlägen!

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

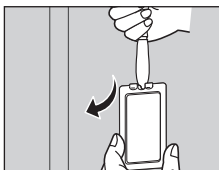
- Schalten Sie den Backofen aus.
- Trennen Sie den Backofen vom Netz.
- Protect the oven light bulb and the glass cap by laying a cloth on the bottom of the oven compartment.
- Legen Sie ein Tuch auf den Boden des Garraums, um die Lampe im Backofen und die Glasabdeckung vor dem Zerschlagen zu schützen.

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). (Eine Halogenofenlampe für DX6211Q/DX6292Q).
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 rechts herum wieder fest.

Entfernen der Seitenlampe und Reinigen der Schutzkappe (optional)



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.

Wenn Sie Probleme mit Ihrem Ofen haben, versuchen Sie, diese anhand der nachfolgenden Vorschläge zu lösen. Diese Tipps können Ihnen Zeit sparen und unnötiges Rufen des Kundendienstes vermeiden.

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 (vgl. den Abschnitt "Einstellung der Zeit").
- 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 (vgl. den Abschnitt "Einstellung der Uhr").

Was ist zu tun, wenn die Ofenlampe nicht leuchtet?

Die Ofenbeleuchtung ist defekt. Ofenbirne ersetzen (vgl. den Abschnitt "Austausch der Lampe").

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



Fehler des Temperaturfühlers

S-01

SICHERHEITSABSCHALTUNG

Backofen läuft längere Zeit bei eingestellter Temperatur.

Backofen ausschalten und Gericht entnehmen. Lassen Sie den Backofen vor der weiteren Benutzung abkühlen.



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

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

Folgende Fehlercodes erscheinen wenn das Zubehör nicht geeignet ist für die gewählte Funktion.

VERTEILERPLATTE FEHLT

Die Verteilerplatte wurde nicht richtig verwendet (siehe Seite 20).

TELESKOPSCIENEN ANWESENT WÄHREND PYROLYTISCHE SELBSTREINIGUNGSFUNKTION

Die Pyrolytische Selbstreinigungsfunktion ist aktiviert während die Teleskopschienen im Ofen sind. Das Reinigen der Ofen fängt erst an wenn die Teleskopschienen entfernt sind.

Technische Daten

DE

Typ	DX6211L/DX6292L	DX6211Q/DX6292Q
Eingangsspannung und Frequenz	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz
Ausgangsleistung	max. 3650 W	max. 3650 W
Abmessungen (BxHxT) 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 kg Ca. 44,5 kg	Ca. 47 kg Ca. 53,5 kg





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 garantiekaart.

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.