

OX6211F

OX6211K

OX6292F

Bedienungsanleitung **ATAG**

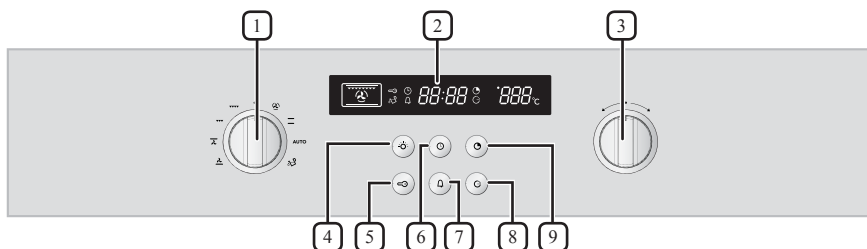


Bedienfeld	4
Beschreibung	5
Zubehör	6
Zubehör verwenden	7 - 8
Funktionen	8
Zu dieser Bedienungsanleitung	9
Sicherheitshinweise	9 - 10
Elektrische Sicherheit	9
Sicherheit beim Betrieb	10
Hinweise zur Entsorgung	10
Installation des Backofens	11 - 12
Sicherheitshinweise für die Installation	11
Einbau und Anschluss	11
Anschluss an das Netz	12
Vor der Inbetriebnahme	13 - 14
Uhrzeit einstellen	13
Erstreinigung	14
Verwendung des Backofens	14 - 22
Betriebsart einstellen	14
Betriebsart	15
Backofentemperatur einstellen	16
Backofen ausschalten	16
Ausschaltzeit einstellen	16 - 17
Garzeit einstellen	17
Garzeitende vorwählen	18 - 19
Timer verwenden	20
Automatikprogramme verwenden	21
Backofenbeleuchtung ein-/ausschalten	22
Kindersicherung verwenden	22
Signalton ein-/ausschalten	22
Betriebsarten	23 - 33
1. Ober- und Unterhitze	23
2. Oberhitze und Heißluft	24
3. Heißluft	25
4. Flächengrill groß	26
5. Flächengrill klein	27
6. Unterhitze und Heißluft	28
7. Automatikprogramme für OX6211K	29 - 31
8. Automatikprogramme für OX6211F/OX6292F	32 - 33

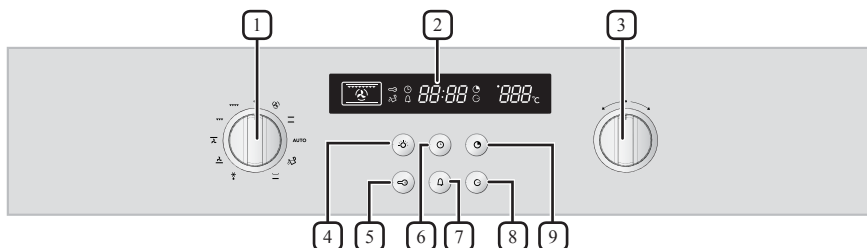
Inhalt

Reinigung und Pflege	34 - 41
Aqua Clean-Funktion	34
Das Innere des Ofens	35
Das Äußere des Ofens	35
Ofenfronten aus rostfreiem Stahl	35
Graphitschwarze Ofenfronten	35
Zubehör	35
Katalyseplatte reinigen (OX6211K)	36
Manuelle Reinigung	36
Reinigen bei hohen Temperaturen	36
Gerätetür reinigen	37 - 38
Seitenführungsgitter reinigen	39
Reinigung des Oberteils	40
Lampe austauschen	41
Fehler	42
Fehler- und Sicherheitscodes	43
Technische Daten	44

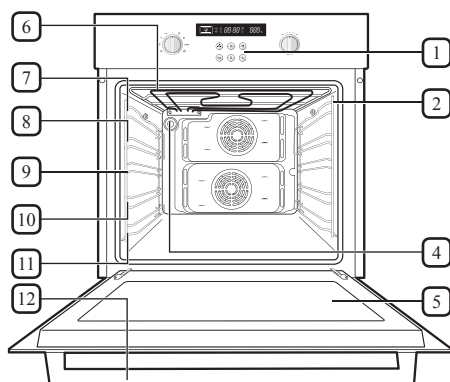
OX6211F/OX6292F



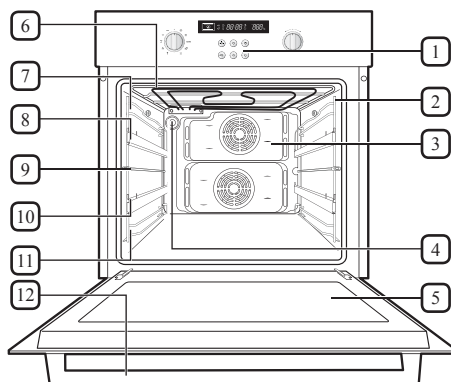
OX6211K



- | | |
|---------------------------------|--------------------------|
| 1. FUNKTIONSWAHLSCHALTER | 6. UHRZEITTASTE |
| 2. DISPLAY | 7. TIMER-TASTE |
| 3. ZEIT-/TEMPERATURWAHLSCHALTER | 8. TASTE FÜR GARZEITENDE |
| 4. BELEUCHTUNGSTASTE | 9. GARZEIT-TASTE |
| 5. KINDERSICHERUNGSTASTE | |



OX6211F
OX6292F



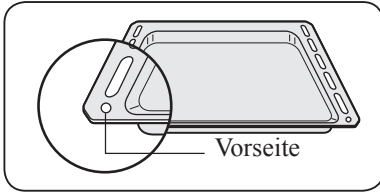
OX6211K

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

Achtung

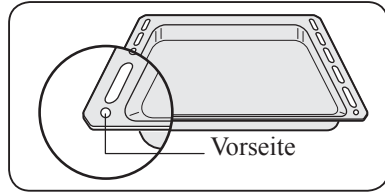
- Die Einschubhöhen sind von unten nach oben nummeriert.
- Die Einschubhöhen 3, 4 und 5 werden vor allem für die Grillfunktion verwendet.
- Ebene 1 wird vor allem zum Backen und Braten verwendet.
- Hinweise zur richtigen Einschubhöhe für viele Speisen und Gerichte finden Sie in den in dieser Bedienungsanleitung abgedruckten Gartabellen.

Das folgende Zubehör ist im Lieferumfang des Backofens enthalten:



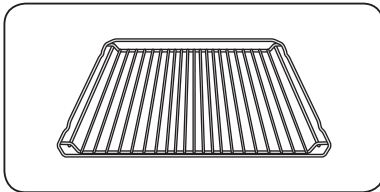
1 Backblech

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



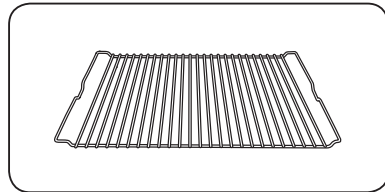
2 Tiefe Fettpfanne

Fettpfanne zum Braten und Auffangen von Bratensaft oder tropfendem Fett.



3 Ofenrost

Ofenrost für Auflaufformen, Backformen, Brat- und Grillbehälter.



4 Grillrost

Schieben Sie zum Grillen den Grillrost jedesmal zusammen mit der tiefen Fettpfanne in den Ofen.

Achtung

- Vergewissern Sie sich, dass das Zubehör ordnungsgemäß am Gestell befestigt ist. Bleche müssen in einem Abstand von mindestens 2 cm vom Boden des Ofens eingesetzt werden, da anderenfalls ihre Emaillierung beschädigt werden könnte.
- Vorsicht beim Entnehmen von Mahlzeiten und Zubehör aus dem Ofen. Sie könnten sich an heißen Gerichten, Zubehöerteilen und Oberflächen Verbrennungen zuziehen!
- Schieben Sie die Fettpfanne auf Ebene 1 in den Ofen, um die Verdunstungsfeuchtigkeit aufzufangen.
- Während des Bratens von Fleisch können Sie (vorgekochte) Kartoffeln und Gemüse am Rand der Fettpfanne anordnen. Diese werden dann zur gleichen Zeit gegart.

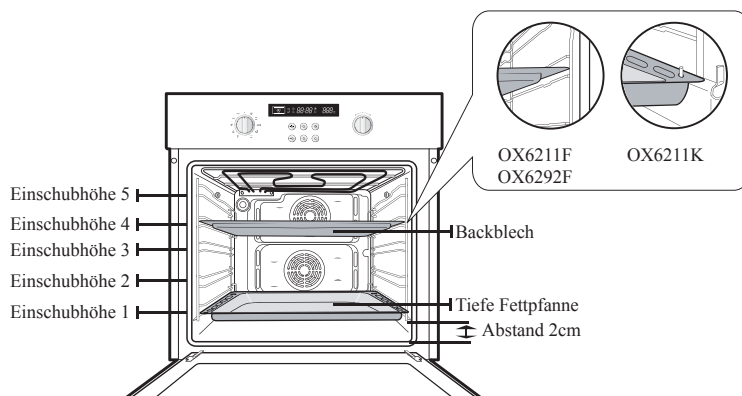
Zubehör verwenden

Backblech, Fettpfanne und Ofenrost müssen korrekt in die seitlichen Führungsschienen eingeführt werden. Vorsicht beim Herausnehmen von fertigen Gerichten aus dem Backofen - heißes Garzubehör und heiße Oberflächen können Verbrennungen verursachen.

Beispiel

Einschubhöhe 1: Backblech

Einschubhöhe 4: Tiefe Fettpfanne



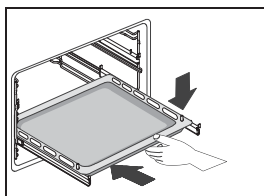
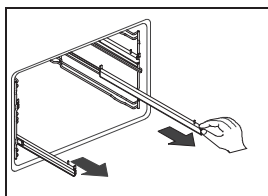
Achtung

Wenn Sie die Fettpfanne oder das Backblech benutzen um Flüssigkeiten aufzufangen, stellen Sie sicher, dass die Pfanne oder das Blech richtig in die seitlichen Führungsschienen 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.

Teleskopische Schienen (OX6211K)

Die teleskopische Schiene und das Ofenzubehör werden sehr heiß! Schützen Sie Ihre Hände daher immer mit Küchenhandschuhen oder Topflappen. Die teleskopischen Schienen befinden sich im Ofen an beiden Seiten auf drei Ebenen.

- Ziehen Sie zuerst die Schienen auf der gewünschten Ebene aus dem Ofen.
- Setzen Sie dann den Rost oder das Backblech oder Fettpfanne auf die Schiene. Achten Sie auf die runden Öffnungen in der Backblech (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.



Zubehör verwenden (Fortsetzung)

DE

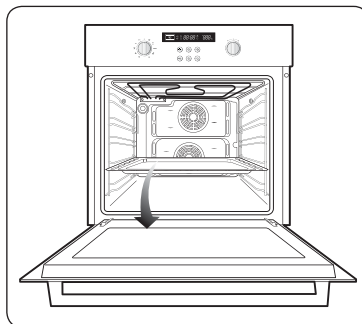
Ofenrost, Backblech und Fettpfanne

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.



Funktionen

Sicherheitsabschaltung

Wenn keine Garzeit angegeben wird, 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 Garens ist es normal, dass Heißluft aus dem Entlüftungsschlitze auf der Vorderseite des Backofens austritt. Das Kühlgebläse bleibt auch nach dem Ausschalten des Backofens eingeschaltet. Es wird nach 25 Minuten ausgeschaltet, oder wenn die Innentemperatur im Backofen auf 60° C gefallen ist. .

Zu dieser Bedienungsanleitung

Wir freuen uns, dass Sie sich für einen Atag-Einbau-Backofen entschieden haben. Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen zur Sicherheit und Anweisungen, die Ihnen helfen sollen, Ihr Gerät zu bedienen und zu pflegen. Bitte nehmen Sie sich vor dem erstmaligen Verwenden Ihres Backofens Zeit, um diese Bedienungsanleitung zu lesen und bewahren Sie die Anleitung für die spätere Nutzung auf.

DE

Sicherheitshinweise

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

Elektrische Sicherheit

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

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

ACHTUNG

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

Sicherheitshinweise (Forsetzung)

DE

Sicherheit beim Betrieb

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

Hinweise zur Entsorgung

Entsorgung des Verpackungsmaterials

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

Entsorgen von Altgeräten

ACHTUNG

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

Sicherheitshinweise für die Installation

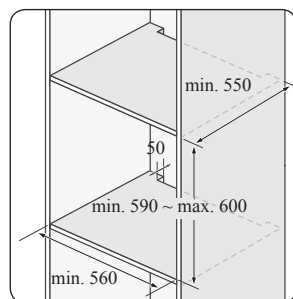
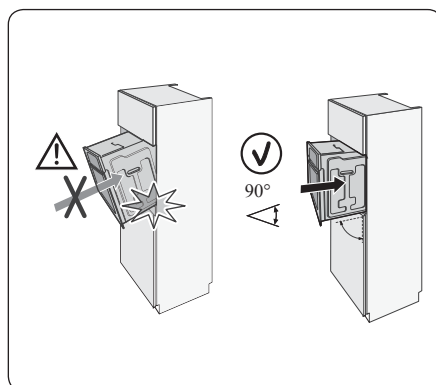
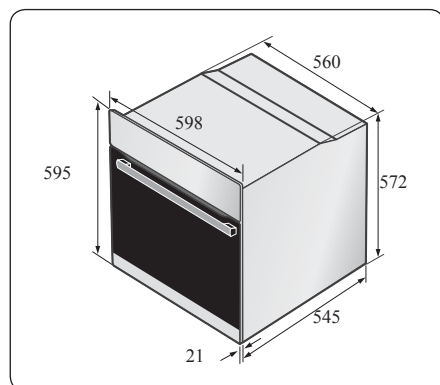
Die Installation dieses Ofens darf nur von einem zugelassenen Elektriker durchgeführt werden. Der Installateur ist dafür verantwortlich, das Gerät an das Stromnetz anzuschließen und dabei die relevanten Sicherheitsbestimmungen zu beachten.

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

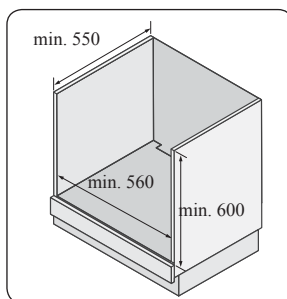
Einbau

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

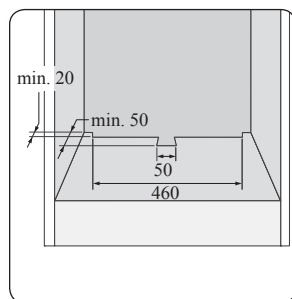
- Beachten Sie die Mindestabstände.
- Schieben Sie den Ofen gerade und rechtwinklig in die Nische.



Oberschränk



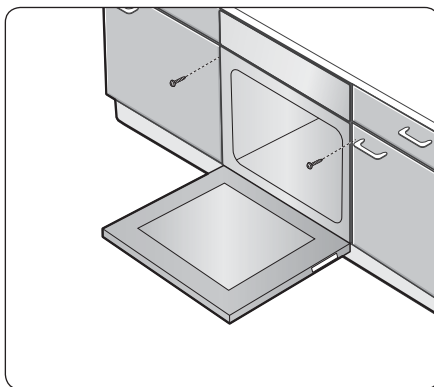
Unterschränk



Einbau und Anschluss (Forsetzung)

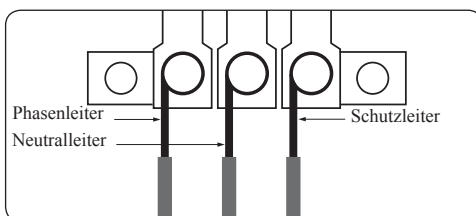
DE

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



Anschluss an das Netz

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



Wenn das Gerät nicht mit einem Stecker an das Stromnetz angeschlossen wird, muss 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 Einbauschrank steht.

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

Der Backofen wird über die (⚡)-Klemme geerdet.

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

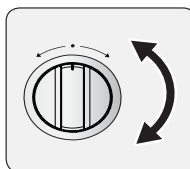
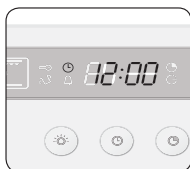
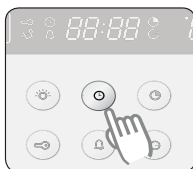
Atag übernimmt keine Haftung bei Unfällen, die auf fehlende oder fehlerhafte Erdung zurückzuführen sind.

Vor der Inbetriebnahme

DE

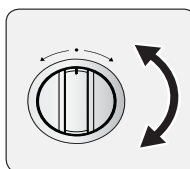
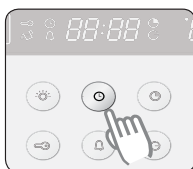
Uhrzeit einstellen

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



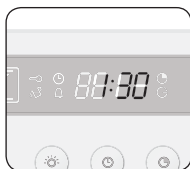
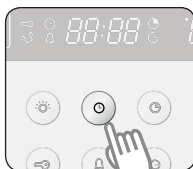
- 1** Drücken Sie die **Uhrzeittaste**. Die Anzeigen '⌚' und '12:' beginnen zu blinken.

- 2** Beispiel: 1:30 einstellen. Drehen Sie den **Zeit-/Temperaturwahlschalter**, um die Stunden einzustellen.



- 3** Drücken Sie die **Uhrzeittaste**. Die Anzeigen '⌚' und ':00' beginnen zu blinken.

- 4** Drehen Sie den **Zeit-/Temperaturwahlschalter**, um die Minuten einzustellen. '⌚' bleibt blinken.



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

Vor der Inbetriebnahme (Forsetzung)

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:

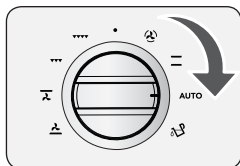
1. Öffnen Sie die Gerätetür. Die Beleuchtung geht an.
2. Reinigen Sie das Backblech, den Ofenrost, die Fettpfanne und alle anderen Zubehöerteile sowie die Seitenführungsgitter mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Polieren und trocknen Sie das Gerät mit einem weichen sauberen Tuch.
3. Reinigen Sie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

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

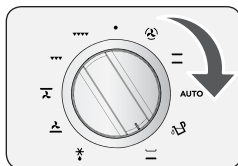
Verwendung des Backofens

Betriebsart einstellen

OX6211F
OX6292F



OX6211K



Wählen Sie mit dem **Funktionwahlschalter** die gewünschte Betriebsart aus.

- Der Ofen startet automatisch nach 5 Sekunden.

Verwendung des Backofens (Forsetzung)

Betriebsart

DE



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 Ofenrosts 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.



Automatikprogramme

Garzeit, Betriebsart und Temperatur werden automatisch eingestellt. Wählen Sie einfach das Programm und die Portionsgröße aus, um den Zubereitungsprozess zu starten.

Auftauen

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



OX6211K

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



OX6211K

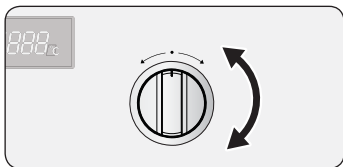
Unterhitze

Diese Ofenfunktion ist eigens für das Aufbacken einer Pizza oder eines Apfelkuchens. Verwenden Sie die Funktion am Ende der Backzeit.

Verwendung des Backofens (Forsetzung)

DE

Backofentemperatur einstellen



Drehen Sie den Zeit-/Temperaturwahlschalter, um die Temperatur in Schritten von 5° C einzustellen.

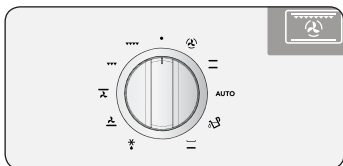
40 °C - 250 °C

40 °C - 300 °C (Großer & kleiner Grill)

Sie können die Temperatur beim Garen ändern.

Während der Anwärmzeit des Ofens erscheint links neben der eingestellten Temperatur ein Punkt oder blinkt '°C'. Wenn der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, verschwindet der Punkt oder '°C' leuchtet weiter.

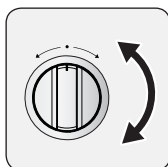
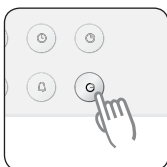
Backofen ausschalten



Zum Ausschalten stellen Sie den **Funktionswahlschalter** auf 'Aus'.

Ausschaltzeit einstellen

Sie können während des Garens eine Ausschaltzeit einstellen.

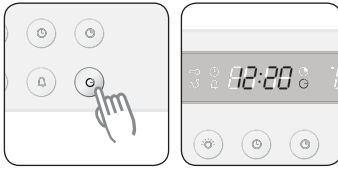


1 Drücken Sie die Taste für **Garzeit-ende**.
Beispiel: die aktuelle Zeit ist 12:00Uhr.

2 Drehen Sie den **Zeit-/Temperaturwahlschalter**, um die gewünschte Ausschaltzeit einzustellen

Verwendung des Backofens (Forsetzung)

DE

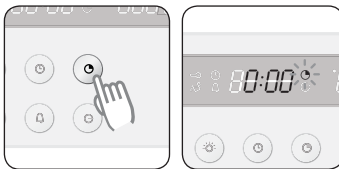


- 3** Drücken Sie die Taste für **Garzeitende**. Der Backofen läuft dann automatisch bis zur eingestellten Ausschaltzeit, sofern nicht die Taste für Garzeitende innerhalb von 5 Sekunden nochmals gedrückt wird.

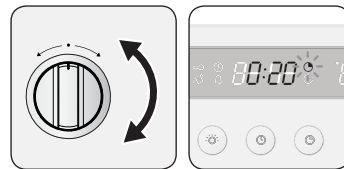
- Während des Garens können Sie die zuvor eingestellte Ausschaltzeit mit dem **Zeit-/Temperaturwahlschalter** wieder ändern wenn Sie möchten.

Garzeit einstellen

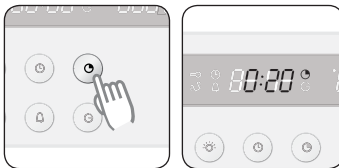
Sie können die Garzeit während des Garens einstellen.



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



- 2** Drehen Sie den **Zeit-/Temperaturwahlschalter**, 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 der Zubereitung können Sie die zuvor eingestellte Garzeit mit dem **Zeit-/Temperaturwahlschalter** wieder ändern wenn Sie möchten.

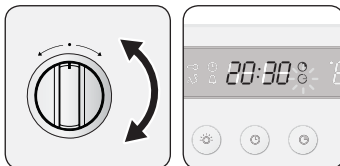
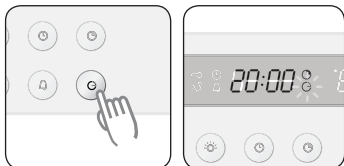
Verwendung des Backofens (Forsetzung)

DE

Garzeitende vorwählen

1. Fall: Garzeit wird zuerst eingegeben

Wenn Sie die Garzeit nach Einstellung der Garzeit eingeben (Seite 17), 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 17:00 Uhr und die gewünschte Garzeit beträgt 3 Stunden.

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



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

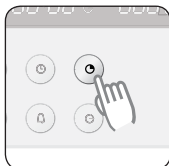
Verwendung des Backofens (Forsetzung)

DE

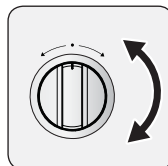
Garzeitende vorwählen

2. Fall: Garzeitende wird zuerst eingegeben

Wenn Sie die Garzeit nach Einstellung der Garendzeit eingeben (Seite 16), 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
Uhr.



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

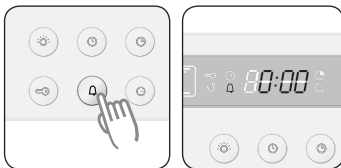


- 3** Drücken Sie die **Garzeit-Taste**. Das Symbol '[] []' wird angezeigt, bis der Startzeitpunkt erreicht ist.

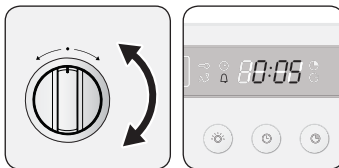
Verwendung des Backofens (Fortsetzung)

DE

Timer verwenden



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



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



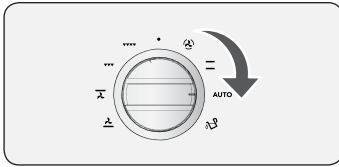
- 3** Drücken Sie die **Timer-Taste**, um den Timer zu starten. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton.

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

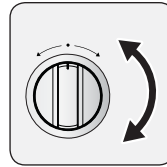
Verwendung des Backofens (Forsetzung)

Automatikprogramme verwenden

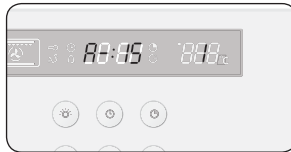
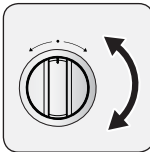
DE



- 1** Stellen Sie den **Funktionswahlschalter** auf 'AUTO'.



- 2** Drehen Sie den **Zeit-/Temperaturwahlschalter** nach links oder rechts, um das gewünschte Programm einzustellen. Nach Auswahl des Programms warten Sie 5 Sekunden, dann stellen Sie das Gewicht ein. Bei einem Programm mit nur einer möglichen Gewichtseinstellung beginnt der Garvorgang direkt.

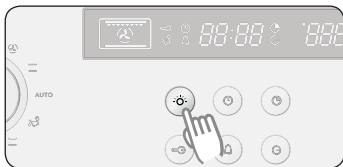


- 3** Drehen Sie den **Zeit-/Temperaturwahlschalter** nach links oder rechts, um das gewünschte Gewicht einzustellen.
- Wenn Sie das akustische Signal hören, müssen Sie die Tür öffnen und die Speisen umdrehen.

Verwendung des Backofens (Forsetzung)

DE

Backofenbeleuchtung ein-/ausschalten

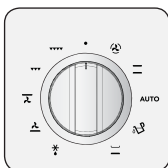


1 Drücken Sie die **Beleuchtungstaste**.

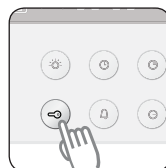
- Die Beleuchtung schaltet automatisch aus nach 5 Minuten.

Kindersicherung verwenden

Sie können die Kindersicherung im Standbybetrieb ein- bzw. ausschalten.



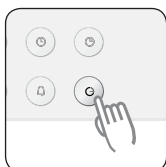
1 Drehen Sie den **Funktionswahlschalter** auf die Position 'Off' (aus). Halten Sie die **Kindersicherungstaste** 3 Sekunden lang gedrückt. '🔒' erscheint im Display, und die Kindersicherung ist aktiviert.



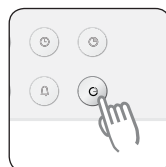
2 Drehen Sie den **Funktionswahlschalter** auf die Position 'Aus'. Halten Sie die **Kindersicherungstaste** erneut 3 Sekunden lang gedrückt, um die Kindersicherung wieder auszuschalten.

- Bei aktivierter Kindersicherung sind alle Tasten und Bedienelemente außer dem Funktionswahlschalter gesperrt.

Signalton ein-/ausschalten



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



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

Nachfolgend werden die verschiedenen Betriebsarten des Backofens beschrieben:

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.

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

Betriebsarten (Forsetzung)

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.

Gericht	Einschubhöhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
Schweinebraten mit Knochen (1000 g) Mit Öl bestreichen und würzen	3 / 2	Ofenrost + 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 / 1	Ofenrost + Fettpfanne	190 - 200	40 - 65
Fleisch- oder Fischsteaks (400 - 800 g) Mit Öl beträufeln, salzen und pfeffern	3	Ofenrost + Fettpfanne	180 - 200	15 - 35
Hühnchenteile (500 - 1000 g) Mit Öl bestreichen und würzen	4 / 3	Ofenrost + Fettpfanne	200 - 220	25 - 35
Gegrillter Fisch (500 - 1000 g): hitzefestes Gefäß verwenden Mit Öl bestreichen und würzen.	2	Ofenrost	180 - 200	30 - 40
Rinderbraten (800 - 1200 g) Mit Öl bestreichen und würzen	2 / 1	Ofenrost + Fettpfanne 1 Tasse Wasser hinzugeben	200 - 220	45 - 60
Entenbrust (300 - 500 g)	4 / 3	Ofenrost + Fettpfanne 1 Tasse Wasser hinzugeben	180 - 200	25 - 35

3. Heißluft

Mit dieser Ofenfunktion können Sie auf bis zu 3 Ebenen backen oder braten. Heißluft ist auch geeignet zum Braten. Die Heizelemente oben und unten in der Rückwand erwärmen die Luft, die durch einen Ventilator in den Ofenraum geblasen wird. Am besten wärmen Sie den Ofen vor, bevor Sie Speisen in den Ofen stellen.

Gericht	Einschubhöhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
Lammkarree (350 - 700 g) Mit Öl bestreichen und würzen	3 / 2	Ofenrost + Fettpfanne	190 - 200	40 - 50
Gebackene Bananen (3 - 5 Stück): Oberseite einschneiden, 10-15 g Schokolade dazugeben, 5-10 g Nüsse in die Einschnitte geben, einige Tropfen Zuckerwasser dazugeben, in Alufolie einwickeln.	3	Ofenrost	220 - 240	15 - 25
Backäpfel (5 - 8 Äpfel à 150 - 200 g) Kerngehäuse entfernen, Rosinen und Marmelade einfüllen. Hitzefestes Gefäß verwenden.	3	Ofenrost	200 - 220	15 - 25
Burger aus Hackfleisch (300 - 600 g) Mit Öl beträufeln	3	Backblech	190 - 200	18 - 25
Hackbraten gefüllt, russische Art (500 - 1000 g) Mit Öl bestreichen und würze.	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 (Frischteig) (200 - 400 g)	2	Backblech	180 - 200	15 - 25

Betriebsarten (Forsetzung)

DE

4. Großer Grill

Wählen Sie diese Betriebsart beispielsweise zum Grillen von Steaks, Würstchen oder Käsetoast. Diese Einstellung ist auch zum Toasten geeignet. Die Speisen werden von den oberen Heizelementen erhitzt. Es wird empfohlen, den Backofen mit dem großen Grill vorzuheizen.

Gericht	Einschub- höhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
Würstchen 5 - 10 Stück	4 / 3	Ofenrost + Fettpfanne	220	5 - 8 wenden 5 - 8
Grobe Bratwurst (fein) (z. B. Nürnberger Art) 8 - 12 Stück	4 / 3	Ofenrost + Fettpfanne	220	4 - 6 wenden 4 - 6
Toast 5 - 10 Stück	5	Ofenrost	240	1 - 2 wenden 1 - 2
Käsetoast 4 - 6 Stück	4 / 3	Ofenrost + Backblech	200	4 - 8
Tiefkühl-Pfannkuchen gefüllt, russische Art (‘Blinis’) (200 - 500 g)	3	Backblech	200	20 - 30
Rindersteaks (400 - 800 g)	4 / 3	Ofenrost + Fettpfanne	240	8 - 10 wen- den 5 - 7

Betriebsarten (Forsetzung)

DE

5. Kleiner Grill

Diese Einstellung ist ideal zum Grillen von kleineren Mengen, wie zum Beispiel belegte Tiefkühl-Baguettes, Backcamembert oder Fischfilets. Da nur das kleinere mittige Heizelement in Betrieb ist, legen Sie die Speisen in die Mitte des Ofenrosts. Es wird empfohlen, den Backofen mit dem kleinen Grill vorzuheizen.

Gericht	Einschub- höhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
Tiefkühl-Backcamembert (2 - 4 Stück à 75 g) In den kalten Backofen legen (ohne Vorheizen), mit Öl beträufeln	3	Ofenrost	200	10 - 12
Tiefkühl-Baguette belegt (Tomate-Mozzarella oder Schinken-Käse)	3 / 2	Ofenrost + Backblech	200	15 - 20
Tiefkühl-Fischstäbchen (300 - 700 g) In den kalten Backofen legen (ohne Vorheizen), mit Öl beträufeln	3 / 2	Ofenrost + Backblech	200	15 - 25
Tiefkühl-Fischfrikadellen (300 - 600 g) In den kalten Backofen legen (ohne Vorheizen), mit Öl beträufeln	3	Backblech	180 - 200	20 - 35
Tiefkühl-Pizza (300 - 500 g) In den kalten Backofen legen (ohne Vorheizen), mit Öl beträufeln	3 / 2	Ofenrost + 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.

Gericht	Einschubhöhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
Tiefkühl-Apfelflammkuchen (350 - 700 g)	3	Ofenrost	180 - 200	15 - 20
Tiefkühl-Blätterteigtaschen (300 - 600 g) Mit Eigelb bepinseln und in den kalten Backofen legen (ohne Vorheizen)	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

Betriebsarten (Forsetzung)

7. Automatikprogramme bei type OX6211K

DE

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

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

Betriebsarten (Forsetzung)

DE

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

Betriebsarten (Forsetzung)

Nr.	Gericht	Gewicht (in kg)	Zubehör	Einschubhöhe
19	Kuchen	(1) 0,7 - 0,8	Ofenrost	2
	Geben Sie den Teig in eine eingefettete Kuchenform von ca. 30 cm Länge.			
20	Apfelkuchen	(1) 1,2 - 1,4	Ofenrost	2
	Backen Sie den Apfelkuchen in einer Springform mit einem Durchmesser von ca. 24 cm.			
21	Topfkuchen	(1) 0,5 - 0,6 (2) 0,7 - 0,8 (3) 0,9 - 1,0	Ofenrost	2
	Geben Sie den Teig in eine eingefettete Backform.			
22	Muffins	(1) 0,5 - 0,6 (2) 0,7 - 0,8	Ofenrost	2
	Geben Sie den Muffinteig in eine Muffinbackform aus Metall für zwölf Muffins. Stellen Sie die Form auf den Rost. Für Muffins mit jeweils 45 g wird eine Gewichtseinstellung von 0,5 bis 0,6 kg empfohlen. Für mittelgroße Muffins (65 g) wird eine Gewichtseinstellung von 0,7 bis 0,8 kg empfohlen.			
23	Weißbrot	(1) 0,75 - 0,85	Ofenrost	2
	Dieses Programm ist geeignet für Brotmischungen aus 500 g Weizenmehl. Folgen Sie den Anweisungen auf der Verpackung. Geben Sie den Hefeteig in eine rechteckige Backform. Den Teig mit Wasser bestreichen. Der Länge nach mit einem Messer einschneiden.			
24	Vollkornbrot	(1) 0,75 - 0,85	Ofenrost	2
	Dieses Programm ist geeignet für Brotmischungen aus 500 g Weizen- und Roggenmehl. Folgen Sie den Anweisungen auf der Verpackung. Geben Sie den Sauerteig in eine geeignete rechteckige Backform. Den Teig mit Wasser bestreichen. Der Länge nach mit einem Messer einschneiden.			
25	Brötchen, Ciabatta	(1) 0,2 - 0,4 (2) 0,6 - 0,8	Backblech	3
	Die erste Einstellung eignet sich für Frischteig für kleine Teigwaren wie Brötchen oder frische Croissants (4 - 8 Stück). Einstellung 2 eignet sich für Frischteig für Ciabatta oder Baguettes (2 - 6 Stück). Backpapier verwenden.			
26	Pizza, Frischteig	(1) 0,2 - 0,6 (2) 0,8 - 1,2	Backblech	2
	Die erste Einstellung eignet sich für Minipizzen (7 - 9 Stück). Einstellung 2 eignet sich für eine große runde oder eine Blechpizza. Die Gewichtsangaben beziehen sich auf die gesamte Pizza mit Belag. Wenn Sie einen knusprigen Boden vorziehen, sollten Sie den Backofen für 5 Minuten mit Unterhitze und Heißluft vorheizen.			
27	Teig gehen lassen	(1) Pizzateig (2) Hefeteig (3) Sauerteig	Ofenrost	2
	Die erste Einstellung ist dafür geeignet, Hefeteig für Pizza oder den Vorteig für Brotteig gehen zu lassen. Den Teig in ein großes rundes Gefäß geben, mit Frischhaltefolie abdecken. Einstellung 2 ist für Hefeteig für Brot oder Kuchen geeignet. Einstellung 3 ist für Sauerteig geeignet. Den Teig nach dem ersten Gehen lassen mit den Händen durchkneten, in eine Backform geben, mit Frischhaltefolie abdecken.			

DE

Betriebsarten (Forsetzung)

DE

8. Automatikprogramme bei type OX6211F/OX6292F

In der folgenden Tabelle sind 17 Automatikprogramme zum Garen, Braten und Backen aufgeführt. Garzeit, Betriebsart und Temperatur werden bei diesen Programmen automatisch eingestellt. Wählen Sie einfach das Programm und die Gewichtseinstellung aus, um den Garvorgang zu starten. Bitte beachten Sie bei der Verwendung der Automatikprogramme die Zubereitungshinweise. Stellen Sie die Nahrungsmittel stets in den kalten Backofen (nicht Vorheizen).

Nr.	Gericht	Gewicht (in kg)	Zubehör	Einschubhöhe
1	Tiefkühl-Pizza	(1) 0,3 - 0,6 (2) 0,7 - 1,0	Ofenrost	2
	Legen Sie die tiefgekühlte Pizza in die Mitte des Ofenrosts. Wir empfehlen die Gewichtseinstellung 0,3 - 0,6 kg für Pizza mit dünnem Boden, 0,7 - 1,0 kg für Pizza mit viel Belag.			
2	Tiefkühl-Pommes Frites	(1) 0,3 - 0,5 (2) 0,5 - 0,7	Backblech	2
	Verteilen Sie die tiefgekühlten Pommes Frites auf dem Backblech. Die erste Gewichtseinstellung ist für dünne Pommes Frites geeignet, die zweite für breit geschnittene. Backpapier verwenden. Nach 2/3 der Garzeit wenden.			
3	Tiefkühl-Kroketten	(1) 0,3 - 0,6 (2) 0,7 - 1,0	Backblech	2
	Verteilen Sie die tiefgekühlte Kartoffelkroketten gleichmäßig auf dem Backblech. Nach 2/3 der Garzeit wenden.			
4	Frische Lasagne	(1) 0,3 - 0,5 (2) 0,8 - 1,0	Ofenrost	3
	Verwenden Sie ein hitzefestes Glasgefäß. Die Lasagne (selbst gemacht/aus Kühlregal) in die Mitte des Backofens auf den Ofenrost stellen.			
5	Rindersteaks	(1) 0,3 - 0,6 (2) 0,6 - 0,8	Ofenrost Fettpfanne	4 3
	Verteilen Sie 2 - 4 Rindersteaks gleichmäßig auf dem Ofenrost. Die erste Gewichtseinstellung ist für dünne Steaks geeignet, die zweite für dicke. Nach dem Signalton die Steaks wenden. Drücken Sie die Garzeit-Taste, um das automatische Garprogramm fortzusetzen.			
6	Rinderbraten	(1) 0,6 - 0,8 (2) 0,9 - 1,1 (3) 1,2 - 1,4	Ofenrost Fettpfanne	2 1
	Rindfleisch marinieren und auf den Ofenrost legen. Eine Tasse Wasser in die Fettpfanne geben. Nach dem Signalton Fleisch wenden. Nach dem Garen in Alufolie einwickeln und 5 bis 10 Minuten ruhen lassen.			
7	Brathähnchen	(1) 0,8 - 1,0 (2) 1,1 - 1,3	Ofenrost Fettpfanne	2 1
	Beträufeln Sie das gekühlte Hähnchen mit Öl, und würzen Sie es. Legen Sie es mit der Brust nach oben auf den Ofenrost.			
8	Gedämpfter Fisch/ Grillfisch	(1) 0,2 - 0,4 (2) 0,5 - 0,7 (3) 0,8 - 1,0	Ofenrost	3
	Den vorbereiteten Frischfisch (z. B. Forelle, Schellfisch, Seelachs) in eine geeignete hitzefeste Glasform mit Deckel geben. So viel Flüssigkeit dazugeben, dass der Boden des Gefäßes bedeckt ist, z. B. 3 - 4 EL Zitronensaft oder Weißwein, und die Glasform mit Deckel verschließen.			

Betriebsarten (Forsetzung)

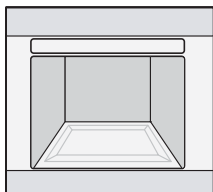
Nr.	Gericht	Gewicht (in kg)	Zubehör	Einschubhöhe
9	Kuchen	(1) 0,7 - 0,8	Ofenrost	2
	Geben Sie den Teig in eine eingefettete Kuchenform von ca. 30 cm Länge.			
10	Apfelkuchen	(1) 1,2 - 1,4	Ofenrost	2
	Backen Sie den Apfelkuchen in einer Springform mit einem Durchmesser von ca. 24 cm.			
11	Topfkuchen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

Reinigung und Pflege

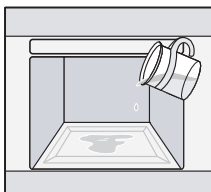
DE

Aqua Clean-Funktion

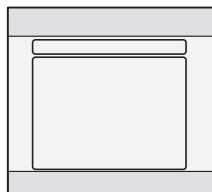
Zum Reinigen des Ofens können Sie die Aqua Clean-Funktion verwenden. Diese Funktion ist verfügbar, nachdem der Ofen abgekühlt ist.



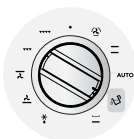
1 Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Ofen.



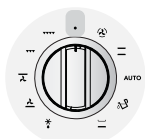
2 Gießen Sie 400 ml Wasser auf den Ofenboden.



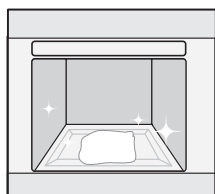
3 Schließen Sie die Ofentür.



4 Drehen Sie die Funktionstaste auf der Aqua Clean-Funktion. Wenn das Display zu blinken beginnt und Sie ein Signal hören, ist der Vorgang beendet.



5 Drehen Sie die Funktionstaste auf die 'aus'-Stellung.



6 Reinigen Sie den Innenraum mit einem weichen, sauberen Tuch.

Bei der Aqua Clean-Funktion zu beachten

- Seien Sie vorsichtig beim Öffnen der Ofentür vor Beendigung des Aqua-Clean-Vorgangs. Das Wasser auf dem Boden des Ofens ist heiß.
- Öffnen Sie die Ofentür und nehmen Sie das überzählige Wasser mit einem Schwamm auf.
- Lassen Sie überzähliges Wasser nicht für längere Zeit (z.B. über Nacht) im Ofen stehen.
- Reinigen Sie den Ofen mit einem Schwamm oder einem milden Reinigungsmittel. Hartnäckige Flecken können Sie mit einem Nylonschwamm entfernen.
- Kalkablagerungen können Sie mit einem essiggetränkten Tuch entfernen.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Innenraums ein weiches Tuch und klares Wasser. Vergessen Sie nicht die Rückseite der Türabdichtungen.
- Wenn der Ofen sehr verschmutzt ist, können Sie den Vorgang nach Abkühlen des Ofens wiederholen.
- Wenn der Ofen stark mit Fett verschmutzt ist, etwa nach dem Braten oder Grillen, können Sie die Flecken erst mit einem unverdünnten Reinigungsmittel bestreichen, bevor Sie Aqua Clean wählen.
- Nach Aqua Clean können Sie die Ofentür am besten einen Spalt von 15° offen stehen lassen, damit der Innenraum vollständig trocknet.

Reinigung und Pflege (Forsetzung)

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

DE

Das Innere des Ofens

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

Das Äußere des Ofens

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

Ofenfronten aus rostfreiem Stahl

- Verwenden Sie keine Stahlwolle, Scheuerschwämme oder andere Schleifmittel. Sie könnten die Oberfläche beschädigen.

Graphitschwarze Ofenfronten

- Reinigen Sie die Oberfläche sorgfältig mit einem feuchten weichen Tuch oder einem Mikrofaser Tuch.

Zubehör

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

Reinigung und Pflege (Forsetzung)

DE

Katalyseplatte reinigen (OX6211K)

An der Rückwand des Garraums befindet sich eine abnehmbare Abdeckungsplatte, die mit einem dunkelgrauen Katalysematerial beschichtet ist. Beim Heißluftbetrieb kann diese Platte mit Öl und Fett verschmutzt werden. Solche Ablagerungen verbrennen bei Backofentemperaturen von 200° C und mehr, wie sie zum Beispiel beim Backen oder Braten auftreten. Bei höheren Temperaturen werden die Ablagerungen noch schneller verbrannt.

Der Backofen und das Zubehör sollten nach jeder Benutzung gereinigt werden. Andernfalls entstehen durch weiteres Backen und Braten Ablagerungen, die nur sehr schwer oder gar nicht mehr entfernt werden können.

Manuelle Reinigung

Stellen Sie sicher, dass der Backofen vor dem Reinigen abgekühlt ist.

- Reinigen Sie die Katalyseplatte mit einer Lösung aus heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie eine weiche Nylonbürste.
- verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, harte Bürsten, Schleifschwämme oder -tücher, Stahlwolle, Messer oder andere aggressive Materialien. Achten Sie darauf, dass kein Backofenreiniger auf die Katalyseplatte gelangt, da die in Backofenreinigungssprays verwendeten Chemikalien die Katalysebeschichtung beschädigen und unwirksam machen.
- Wenn Sie die Innenflächen des Garraums mit Backofenspray reinigen möchten, müssen Sie zuerst die Katalyseplatte aus dem Backofen nehmen.

Reinigen bei hohen Temperaturen

Vor dem Reinigen der Katalyseplatte bei hohen Temperaturen stellen Sie sicher, dass alle Innenflächen des Garraums in der beschriebenen Weise gereinigt wurden. Andernfalls können die Ablagerungen bei den hohen Temperaturen auf den Innenflächen einbrennen, und es wird unmöglich, sie zu entfernen.

Wenn der Backofen nach manueller Reinigung immer noch stark verschmutzt ist, hilft es, ihn auf hohe Temperatur zu erhitzen, um Öl- und Fettspritzer zu entfernen. Beachten Sie, dass Ablagerungen von Gewürzen, Sirup und ähnlichen Substanzen durch dieses Verfahren nicht entfernt werden können. Solche Ablagerungen sollten zuvor mit einer Lösung aus heißem Wasser und Spülmittel entfernt werden, die mit einer weichen Bürste aufgetragen wird.

- Entnehmen Sie das gesamte Zubehör aus dem Backofen.
- Schalten Sie den Backofen auf Ober- und Unterhitze.
- Stellen Sie die Temperatur auf 250 °C.
- Lassen Sie den Backofen 1 Stunde lang in Betrieb. Die Dauer hängt vom Grad der Verschmutzung ab.

Für den Fall, dass Sie vergessen, den Backofen am Ende auszuschalten, ist es sinnvoll, eine Endzeit für diesen Vorgang einzustellen. Die Restverschmutzung verschwindet mit jeder späteren Verwendung des Backofens bei hohen Temperaturen allmählich.

Reinigung und Pflege (Forsetzung)

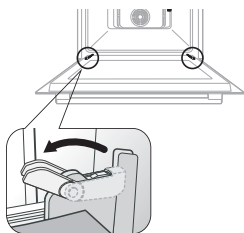
DE

Gerätetür reinigen

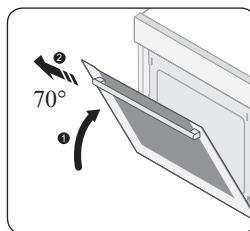
Die Gerätetür sollte nur dann vom Backofen abgenommen werden, wenn dies beispielsweise zum Reinigen erforderlich ist.

Gerätetür abnehmen

Achtung: Die Gerätetür ist schwer.



- 1** Klappen Sie die Abdeckungen an beiden Scharnieren auf.



- 2** Stellen Sie die Gerätetür auf einen Winkel von etwa 70°, und ziehen Sie die Gerätetür vollständig aus den Scharnieraufnahmen heraus.

Gerätetür wieder befestigen

Wiederholen Sie Schritt 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge.

Reinigung und Pflege (Forsetzung)

DE

Glasscheiben der Gerätetür reinigen

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

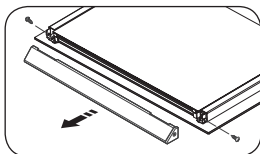
ACHTUNG:

- 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.

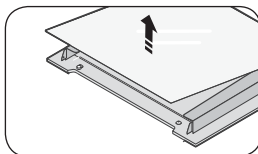
ACHTUNG: Das Glas kann brechen, wenn Sie, besonders an den Rändern der vorderen Scheibe, übermäßig viel Kraft anwenden.

Gerätetür zerlegen

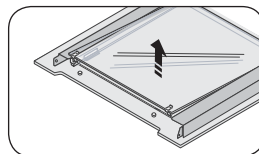
Die Gerätetür besteht aus drei übereinander liegenden Glasscheiben. Die innere und die mittlere Glasscheibe können zum Reinigen ausgebaut werden.



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



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



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

Gerätetür wieder zusammensetzen

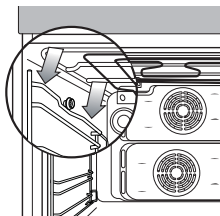
Wiederholen Sie die Schritte 1, 2 und 3 in umgekehrter Reihenfolge.

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

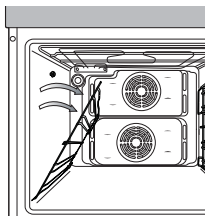
Seitenführungsgitter

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

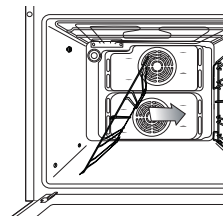
Seitenführungsgitter lösen



- 1** Drücken Sie die Gegenführung in die Mitte der Oberkante aus der Führung.



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



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

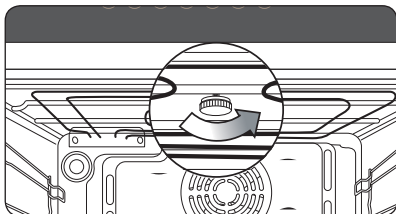
Seitenführungsgitter befestigen

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

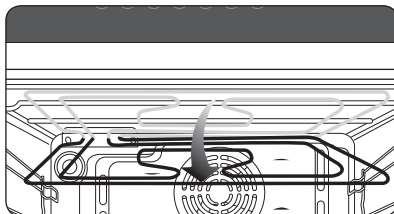
Reinigung und Pflege (Forsetzung)

DE

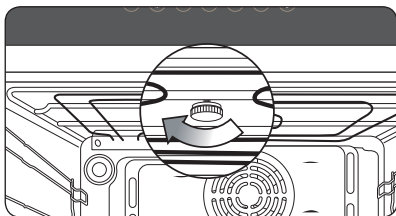
Reinigung Oberteil



- 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 (Forsetzung)

DE

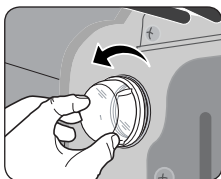
Lampe austauschen

- **Achtung - Gefahr von Stromschlägen**

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

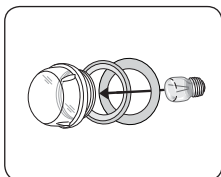
- Schalten Sie den Backofen aus.
- Trennen Sie den Backofen vom Netz.
- Legen Sie ein Tuch auf den Boden des Garraums, um die Lampe im Backofen und die Glasabdeckung vor dem Zerschlagen zu schützen.
- Austauschlampen sind über Atag Kundendienst erhältlich.

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).

Nehmen Sie den Metallring und den Flachring ab, und reinigen Sie die Glasabdeckung.



- 2** Befestigen Sie den Metallring und den Flachring wieder an der Glasabdeckung.

Setzen Sie die Glaskappe wieder analog zu Schritt 1 ein, und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn fest.

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

Was ist zu tun, wenn der Ofen nicht aufheizt?

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

- Ist evtl. der Ofen nicht angeschaltet? Ofen anschalten.
- Ist evtl. die Uhr nicht eingestellt? Uhr einstellen (Seite 13).
- Prüfen Sie, ob die erforderlichen Einstellungen vorgenommen worden sind.
- Ist evtl. eine Sicherung durchgebrannt oder hat ein Unterbrechungsschalter ausgelöst? Ersetzen Sie die Sicherungen, oder schließen Sie den Unterbrechungsschalter wieder. Wenn dies wiederholt passiert, rufen Sie einen zugelassenen Elektriker.

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

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

Was ist zu tun, wenn ein Fehlercode angezeigt wird und der Ofen nicht aufheizt?

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

Was ist zu tun, wenn die Zeitanzeige blinkt?

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

Was ist zu tun, wenn die Ofenlampe nicht leuchtet?

Die Ofenbeleuchtung ist defekt. Ofenbirne ersetzen (Seite 41)

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

Nach der Verwendung, läuft der Ventilator des Ofens solange weiter, bis der Ofen abgekühlt ist. Setzen Sie sich mit dem Atag Kundendienst in Verbindung, wenn der Ventilator auch nach dem Abkühlen weiterläuft.

Fehler- und Sicherheitscodes

DE

Fehler- und Sicherheitscodes

Erläuterung

Fehler des Temperaturfühlers

E-27

E-26

E-28

E-2C

Sicherheitsabschaltung

Backofen läuft längere Zeit bei eingestellter Temperatur.

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

E-09

E-0A

E-08

-SE-

E-0b

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

Wenden Sie sich zu Atag Kundendienst.

Kontaktieren Sie den Atag-Kundendienst, wenn diese Probleme auftauchen.

Technische Daten

DE

Typ	OX6211F/OX6211K/OX6292F
Eingangsspannung und Frequenz	230 V ~ 50 Hz
Ausgangsleistung	max. 3400 W
Abmessungen (B x H x T) Gehäuse Garraum	598 x 595 x 566 mm 440 x 365 x 405 mm
Volumen (Nutzraum)	65 L
Gewicht Netto Gewicht mit Verpackung	Ca. 37/38/37 kg Ca. 42,5/43,5/42,5 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 garantiekartaat.

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.