# DX6211L/DX6292L

# DX6211Q/DX6292Q

*handleiding* ATAG

NL

# Inhoud


Bedieningspaneel . . . . . 4
Toestelbeschrijving . . . . . 5
Toebehoren . . . . . 6
Het gebruik van de toebehoren. . . . . 7 - 8
Het gebruik van deze handleiding. . . . . 9
Veiligheidsvoorschriften . . . . . 9 - 10
Elektrische veiligheid . . . . . 9
Veiligheid tijdens gebruik. . . . . 10
Afvoeren verpakking en toestel. . . . . 10
Inbouwen en aansluiten . . . . . .11 - 12
Veiligheidsvoorschriften voor het installeren . . . . . 11
Inbouwen. . . . . 11
Aansluitkabel monteren. . . . . 12
Uitleg van knoppen en toetsen . . . . . 13 - 16
Ingebruikname . . . . . 17 - 18
Taal en tijd instellen. . . . . 17
De oven reinigen . . . . . 18
De oven gebruiken . . . . . 19 - 32
Oventoepassingen . . . . . 19
De sectiefunctie instellen . . . . . 20
Bovenste oven . . . . . 21
Onderste oven. . . . . 21
Dubbeloven . . . . . 22
Grote oven . . . . . 23
Temperatuur instellen . . . . . 24
De oven uitschakelen . . . . . 25
Eindtijd . . . . . 25 - 26
Kookduur. . . . . 27 - 28
Uitgestelde starttijd . . . . . 29 - 30
Kookwekker. . . . . 31
Verlichting aan/uit . . . . . 31
Kinderslot . . . . . 32
Geluidssignaal uitschakelen . . . . . 32

# Inhoud



Ovenfuncties . . . . . 33 - 51
1. Boven- en onderwarmte . . . . . 33
2. Bovenwarmte + hetelucht . . . . . 34
3. Hetelucht . . . . . 35
4. Grote grill . . . . . 36
5. Kleine grill . . . . . 37
6. Onderwarmte + hetelucht . . . . . 38
7. Dubbeloven . . . . . 39
8. Automatische kookprogramma's . . . . . 40
9. Automatische kookprogramma's voor de grote oven . . . . . 41 - 44
10. Automatische kookprogramma's voor de bovenste oven . . . . . 45
11. Automatische kookprogramma's voor de onderste oven . . . . . 46
12. Automatische kookprogramma's voor de dubbeloven . . . . . 47
13. Eigen gerecht toevoegen . . . . . 48 - 49
14. Eigen gerecht kiezen . . . . . 50
15. Eigen gerecht verwijderen . . . . . 51
Reinigen en onderhoud . . . . . 52 - 63
Pyrolytische zelfreinigingsfunctie . . . . . 52
Aquareinigen . . . . . 53 - 54
Sneldrogen . . . . . 55
Oveninterieur . . . . . 55
De buitenzijde van de oven . . . . . 55
Roestvrijstalen ovenfronten . . . . . 55
Grafiet zwarte ovenfronten . . . . . 55
Toebehoren . . . . . 55
De ovendeur reinigen . . . . . 56
De ovendeur monteren . . . . . 57
De ruit van de ovendeur (DX6211L/DX6292L) . . . . . 58
De ruit van de ovendeur (DX6211Q/DX6292Q) . . . . . 59 - 60
Telescopische geleiders reinigen . . . . . 61
Reiningen bovenelement . . . . . 62
Vervangen van de lamp . . . . . 63
Storingen . . . . . 64
Fout- en veiligheidscodes . . . . . 65
Technische specificaties . . . . . 66

NL

## DX6211L/DX6292L

## DX6211Q/DX6292Q

1. SECTIEKEUZEKNOP
2. DISPLAY
3. FUNCTIEKNOP
4. TOETS ‘VORIGE’
5. KOOKDUUR
6. EINDTIJD
7. TEMPERATUUR
8. VERLICHTING
9. GEWICHT
10. MENU
11. TOETS ‘VOLGENDE’

### Extra’s

Deze oven heeft de volgende extra’s:

- Duofunctie: Wanneer de verdeelplaat in de oven geschoven wordt, schakelt automatisch de duofunctie in. Deze functie maakt koken in twee afzonderlijke secties van de oven mogelijk, wat de energiezuinigheid en het gebruiksgemak ten goede komt.
- Aquareiniging: de zelfreinigende functie van de oven gebruikt stoom voor het verwijderen van hardnekkige vuil- en vetresten waarbij het interieur van de oven op veilige wijze gereinigd wordt.

# Toestelbeschrijving

1. Bedieningspaneel
2. Telescopische geleiders
3. Katalytische achterwand
4. Ovenverlichting
5. Glazen ovendeur
6. Bovenelement
7. Niveau 5
8. Niveau 4
9. Niveau 3
10. Niveau 2
11. Niveau 1
12. Deurgreep

## Let op

- De inschuifniveaus zijn van beneden naar boven genummerd.
- Niveau 4 en 5 worden voornamelijk gebruikt voor de grillfunctie.
- Zie de kooktabellen in deze handleiding voor de juiste inschuifniveaus voor uw gerechten.

# Toebehoren

## *De onderstaande toebehoren worden met de oven meegeleverd:*

**1** Bakplaat
De bakplaat gebruikt u voor het bakken van koekjes of ander plaatgebak.

**2** Diepe braadslede
De diepe braadslede is geschikt voor het braden van vlees en als vangschaal om jus of vet op te vangen.

**3** Ovenrooster
Cake- en bakvormen kunt u op het ovenrooster plaatsen. U kunt het rooster ook gebruiken om er een braadslede of grillplaat op te plaatsen.

**4** Grillrooster
Het grillrooster is geschikt voor grillen. Schuif voor het grillen het grillrooster altijd samen met de diepe braadslede in de oven.

**5** Verdeelplaat, voor de bovenste, onderste en duofuncties.
Inschuiven op niveau 3, helemaal tot aan de achterwand doorschuiven. In de achterwand van de bakruimte bevindt zich een afscheidingssensor.

**6** Draaispit (Optioneel), bestaat uit een spit met 2 klemmen, een verwijderbare handgreep en een spitrooster dat past in het midden van de oven. Het spit past in de draaispitmotor in de achterwand van de oven. Schuif de diepe braadslede in niveau 1.

***WAARSCHUWING***

**Verwijder alle toebehoren voordat u de pyrolytische zelfreinigingsfunctie gebruikt voor het reinigen van de oven.**

# Het gebruik van de toebehoren

## Let op

- Wanneer u de diepe braadslede of de bakplaat gebruikt om kookvocht op te vangen, let er dan op dat deze op de juiste wijze in de zijgeleiders is geschoven. Wanneer de diepe braadslede of de bakplaat tijdens het bakken of braden op de ovenbodem rusten kunnen ze het emaille beschadigen.
  Tussen de bakplaat of braadslede en de ovenbodem moet minimaal 2 cm ruimte zijn.
- Wees voorzichtig bij het uit de oven nemen van warme gerechten. De oven en toebehoren kunnen heet zijn.

## *Voorbeeld*

Niveau 1: diepe braadslede

Niveau 4: bakplaat

## *Draaispit*

- Schuif de diepe braadslede in niveau 1 om jus of vet op te vangen.
- Schuif één van de klemmen op het spit en schuif daarna het te roosteren vlees aan het spit.
- Plaats het spitrooster in het middelste niveau van de oven met de ‘v’-vorm aan de voorzijde.
- Om het plaatsen van het spit te vergemakkelijken kan de handgreep op het stompe eind van het spit geschroefd worden.
- Leg het spit op het spitrooster met het puntige uiteinde van u af. Zachtjes aanduwen totdat het spit in de draaispitmotor in de achterwand valt. Het stompe uiteinde van het spit moet in de ‘v’-vorm rusten. (Het spit heeft twee inkepingen die zich beide aan de kant van de ovendeur moeten bevinden zodat het spit op zijn plaats blijft. De inkepingen dienen ook als grip voor de handgreep.)
- Verwijder de handgreep voor het bakken of braden. Daarna kunt u de handgreep weer aan het spit schroeven om deze gemakkelijk uit de oven te verwijderen.

NL

## Telescopische geleiders

**De telescopische geleiders en de oventoebehoren worden zeer heet! Bescherm uw handen daarom altijd met ovenwanten of pannenlappen.** De telescopische geleiders bevinden zich aan weerszijden van de ovenruimte op twee verschillende niveaus.

- Voordat u de bakplaat of het ovenrooster inschuift moet u eerst de telescopische geleiders van één van de niveaus uitschuiven.
- Plaats vervolgens het rooster of de bak- of braadslede op de geleider. Let op de ronde openingen in de bakplaat (zie illustratie). Bij het plaatsen van het rooster moet u het rooster stevig aandrukken tussen de geleiders. Schuif de geleiders terug in de oven.
  Nadat u de geleiders volledig in de oven heeft teruggeschoven sluit u de ovendeur.

## Verdeelplaat, ovenrooster, bakplaat en diepe braadslede

**Plaatsen van de verdeelplaat**

Schuif de verdeelplaat op niveau 3 in de oven.

**Plaatsen van het ovenrooster**

Het ovenrooster kan op elk gewenst niveau geplaatst worden.

**Plaatsen van de bakplaat of de diepe braadslede**

De bakplaat en/of de diepe braadslede kan op elk gewenst niveau geplaatst worden.

## Beveiligde maximale kookduur

Wanneer u geen kookduur heeft ingesteld, schakelt de oven zichzelf uit zoals in de onderstaande tabel is aangegeven.

| Maximale kookduur bij verschillende temperaturen | |
|---|---|
| Tot 105 °C | 16 uur |
| Van 105 °C tot 240 °C | 8 uur |
| Van 245 °C tot 300 °C | 4 uur |

- De oven is tevens voorzien van een thermische maximaalbeveiliging. Wanneer de oven te warm wordt grijpt de beveiliging in en schakelt de verwarmingselementen uit tot de oven voldoende is afgekoeld.

## Koelventilator

Tijdens het bakken en braden blaast de ventilator warme lucht door de ventilatieopeningen aan de voorzijde naar buiten. Na het uitschakelen van de oven blijft de ventilator nog draaien. De ventilator stopt automatisch wanneer de oven is afgekoeld tot 60 °C of na 22 minuten.

# *Het gebruik van deze handleiding*

NL

***Bedankt voor de aanschaf van deze ATAG inbouwoven.***

***Deze handleiding bevat belangrijke veiligheidsvoorschriften en essentiële informatie over het gebruik en het onderhoud van uw nieuwe oven.***

***Lees deze handleiding zorgvuldig voordat u het apparaat gebruikt en bewaar hem als naslagwerk voor toekomstig gebruik***

# *Veiligheidsvoorschriften*

*Dit toestel mag alleen door een hiertoe bevoegd installateur geïnstalleerd worden. Hierbij moeten de bijgevoegde installatievoorschriften en de plaatselijk geldende veiligheidsvoorschriften gevolgd worden.*

## *Elektrische veiligheid*

- Controleer het toestel op transportschade. Sluit een beschadigd toestel niet aan.
- Dit toestel mag alleen door een hiertoe **bevoegd installateur** worden aangesloten.
- Mocht er een storing optreden of is het toestel beschadigd, laat het dan eerst deskundig repareren voordat u het in gebruik neemt.
- Reparaties mogen uitsluitend uitgevoerd worden door **technici die zijn geïnstrueerd door de servicedienst**. Is het apparaat defect, schakel dan de zekering in de meterkast uit of haal de netstekker uit het stopcontact. Neem contact op met de klantenservice.
- Om onveilige situaties te vermijden moet een beschadigde aansluitkabel door de servicedienst worden vervangen.
- Zorg ervoor dat de aansluitkabel niet in contact kan komen met delen van de oven die heet kunnen worden.
- Het toestel is voorzien van een stekker en mag alleen op een geaard stopcontact worden aangesloten.
- Het gegevensplaatje bevindt zich aan de binnenzijde van de ovenruimte aan de rechterkant.
- Schakel de stroomtoevoer uit tijdens het schoonmaken van de oven en tijdens het uitvoeren van reparaties.
- Wees voorzichtig bij het aansluiten van elektrische apparaten op stopcontacten in de buurt van de oven
- Het toestel is niet bedoeld voor gebruik door kleine kinderen, hulpbehoevenden en/ of personen met gebrek aan kennis en ervaring, tenzij zij goede begeleiding krijgen of geïnstrueerd zijn in het veilig gebruiken van het toestel door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

***WAARSCHUWING***

- De oven wordt tijdens gebruik heet. Houd kinderen uit de buurt om brandwonden te voorkomen.
- Controleer of het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om het risico op een elektrische schok te vermijden. Tijdens gebruik wordt de binnenzijde van de oven zeer heet.

# Veiligheidsvoorschriften (vervolg)

## Veiligheid tijdens gebruik

- Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten.
- Tijdens gebruik wordt de binnenzijde van de oven zeer heet. Raak de elementen en het interieur pas aan nadat de oven volledig is afgekoeld.
- Bewaar geen brandbare materialen in de oven.
- De buitenzijde van de oven kan warm worden nadat de oven gedurende een lange periode bij hoge temperaturen is gebruikt.
- Wees tijdens het bakken voorzichtig met het openen van de deur omdat warme stoom kan ontsnappen.
- Let op bij het bereiden van gerechten die alcohol bevatten. Alcoholdamp kan vlam vatten wanneer zij bij hoge temperatuur in contact komt met de hete ovendelen.
- Gebruik geen hogedruk- of stoomreiniger om de oven schoon te maken.
- Houd kinderen op veilige afstand van de oven tijdens het bakken of braden.
- Diepvriesgerechten (pizza) altijd op een rooster bereiden. De bakplaat kan vervormen door de grote temperatuurverschillen.
- Giet nooit koud water op de warme ovenbodem. Het emaille kan beschadigd raken.
- Sluit de ovendeur tijdens het bakken en braden.
- Wees voorzichtig met het openen van de ovendeur totdat het aquareinigingsproces is beëindigd. Het water op de bodem van de oven is heet.
- De ovenbodem nooit afdekken met aluminiumfolie. Aluminiumfolie houdt warmte tegen, en geeft daardoor slechte bakresultaten. Bovendien kan het emaille van de ovenbodem beschadigd raken.
- Door vruchtensappen kunnen moeilijk te verwijderen vlekken achterblijven op de ovenbodem. Gebruik daarom bij het bereiden van vochtig gebak (appeltaart) de diepe braadslede als vangschaal.
- Zet geen oventoebehoren op de open ovendeur.
- Dit toestel is geen speelgoed, laat kinderen er niet mee spelen.
- Kleinere hoeveelheden vragen een kortere bereidingstijd. Wanneer de in recepten aangegeven bereidingstijden worden toegepast kan het gerecht verbranden.
- Verwijder alle grote vuilresten en toebehoren voordat u de pyrolytische zelfreinigingsfunctie gebruikt voor het reinigen van de oven.
- Gedurende het pyrolytische zelfreiningingsproces wordt de oven zeer heet, houd kinderen op een veilige afstand.

# Afvoeren verpakking en toestel

## Afvoeren van het verpakkingsmateriaal

- De verpakking van dit toestel is recyclebaar.
- U kunt het materiaal afvoeren conform de voorschriften van de lokale overheid.

## Afvoeren van het verpakkingsmateriaal

### WAARSCHUWING

Voordat u het oude apparaat afvoert moet u er zich van verzekeren dat het voor uw medemensen geen risico meer vormt.

**Neem de stekker van het oude apparaat uit het stopcontact en knip de volledige aansluitkabel van het het apparaat.**

Om het milieu te beschermen is het belangrijk dat oude apparaten op verantwoorde wijze en conform de voorschriften van de lokale overheid worden afgevoerd.

- Het toestel mag niet bij het huis- tuin- en keukenafval.
- Informatie over afvalinzameldata kunt u bij uw lokale afvalinzamelstation verkrijgen.

## Veiligheidsvoorschriften voor het inbouwen

Dit toestel mag alleen door een hiertoe bevoegd installateur geïnstalleerd worden. Hierbij moeten de bijgevoegde installatievoorschriften en de plaatselijk geldende veiligheidsvoorschriften gevolgd worden.

- Controleer, voordat u met inbouwen begint, of het aansluitpunt spanningsloos is. Schakel zo nodig de zekering in de meterkast uit.
- Het keukenkastje waarin de oven wordt ingebouwd moet voldoende stabiel zijn en voldoen aan de voorschriften volgens DIN 68930.

## Inbouwen

U kunt deze oven inbouwen onder het aanrechtblad of in een hoge kast.

- Houd rekening met de minimaal vereiste afstanden.
- Schuif de oven recht en haaks in de nis.

Hoge kast

Lage kast

NL

- Zet de oven aan weerszijden vast met bevestigingsschroeven.
- Verwijder het beschermfolie van de deur en het interieur nadat de oven volledig is ingebouwd.

## Aansluitkabel monteren

De kabel moet worden aangesloten zoals op het gegevensplaatje op de achterzijde van de oven staat aangegeven. Alleen een erkend elektrotechnisch installateur mag het toestel aansluiten conform de plaatselijk geldende voorschriften.

Wanneer u een vaste aansluiting wilt maken moet u er voor zorgen dat de aansluiting is voorzien van een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm.

**Let op**

Zodra de spanning is ingeschakeld vindt er een initialisatie plaats. De verlichting zal een aantal seconden doven. De aansluitkabel (H05 RR-F or H05 VV-F, Min. 1.5 m, 1.5~2.5 mm²) moet voldoende lengte hebben zodat de oven op de vloer voor de nis geplaatst kan worden, terwijl de stekker zich in de wandcontactdoos bevindt.
*Open de behuizing aan de achterzijde van de oven aan de onderkant (gebruik een platte schroevendraaier) en draai de schroeven van het aansluitblok los en monteer vervolgens de aders op de juiste plaats.*

De aansluiting voor de aardedraad is gemerkt met het aardeteken ( ⏚ ).
De wandcontactdoos moet na het inbouwen van de oven bereikbaar blijven.
Atag kan geen aansprakelijkheid aanvaarden voor ongelukken die onstaan door het ontbreken van, of een foutief aangesloten, aardverbinding.

# Uitleg van knoppen en toetsen

## De Menutoets

*Nadat u op de **Menutoets** gedrukt heeft kunt u verschillende instellingen kiezen door aan de **Functieknop** te draaien. Kies een instelling, druk op toets **'Volgende'** om te bevestigen en kies daarna opnieuw instellingen door aan de **Functieknop** te draaien. In onderstaande tabel staat een overzicht van de verschillende instellingen.*

| | | | |
|---|---|---|---|
| MENU | Taal | Nederlands | Taal is aangepast |
| | | Engels | |
| | | Duits | |
| | | Frans | |
| | | Deens | |
| | Reiniging | Aquareiniging | Aquareiniging start |
| | Gerechten | Toevoegen | Zie pagina 48 - 51 |
| | | Verwijderen | |
| | Tijd | Uren | Minuten (zie pagina 17) |
| | Contrast | 1 | Contrast is aangepast |
| | | 2 | |
| | | 3 | |
| | Geluid | Aan | Geluid is veranderd |
| | | Uit | |
| | Automatisch uitschakelen (klok) | Aan | Automatisch uitschakelen is aan |
| | | Uit | Automatisch uitschakelen is uit |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Verlichting gaat aan in de grote oven | Verlichting gaat aan in de bovenste oven | Verlichting gaat aan in de onderste oven | Verlichting gaat uit |

# *Uitleg van knoppen en toetsen (vervolg)*

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | |
| **DE OVEN IS AAN!**<br>Kookduur knippert | Stel de kookduur in | Bevestigen. De kookduur stopt met knipperen | Indien de ‘Eindtijd’ of ‘Temperatuur’ toets ingedrukt wordt, gaat deze functie knipperen en kan deze aangepast worden<br>(indien beschikbaar) |

| | | |
|---|---|---|
| | | |
| **DE OVEN IS UIT!**<br>🔔 knippert | Stel de gewenste tijd in | Bevestigen. De kookwekker begint en 🔔 stopt met knipperen |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | |
| Eindtijd knippert | Stel de eindtijd in | Bevestigen. De eindtijd stopt met knipperen | Indien de ‘Kookduur’ of ‘Temperatuur’ toets ingedrukt wordt, gaat deze functie knipperen en kan deze aangepast worden<br>(indien beschikbaar) |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | |
| Temperatuur knippert | Verander de temperatuur | Bevestigen. De temperatuur stopt met knipperen | Indien de ‘Kookduur’ of ‘Eindtijd’ toets ingedrukt wordt, gaat deze functie knipperen en kan deze aangepast worden<br>(indien beschikbaar) |

# Uitleg van knoppen en toetsen (vervolg)

| | | | |
|---|---|---|---|
| kg | | kg | °C |
| Gewicht knippert | Verander het gewicht | Bevestigen. Het gewicht stopt met knipperen | Indien de ‘Kookduur’, ‘Temperatuur’ of ‘Eindtijd’ toets ingedrukt wordt, gaat deze functie knipperen en kan deze aangepast worden (indien beschikbaar) |

*Nadat u een functie heeft gekozen met de **Sectiekeuzeknop**, kunt u verschillende instellingen kiezen en wijzigen met behulp van de **Functieknop**.*

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | °C | | °C |
| | Onderste oven | Hetelucht | Indrukken om de:<br>• Kookduur<br>• Temperatuur<br>• Eindtijd<br>toe te voegen of aan te passen | Draaien om aan te passen | Indrukken om te bevestigen |
| | | Hetelucht + Bovenwarmte | | | |
| | | Auto | Zie pagina 46 | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | °C | | °C |
| | Dubbeloven | Onderste (eerste) | Hetelucht | Indrukken om de:<br>• Kookduur<br>• Temperatuur<br>• Eindtijd<br>toe te voegen of aan te passen | Draaien om aan te passen | Indrukken om te bevestigen |
| | | | Hetelucht + Onderwarmte | | | |
| | | | Auto | Zie pagina 47 | | |
| | | Bovenste (tweede) | Hetelucht | Indrukken om de:<br>• Kookduur<br>• Temperatuur<br>• Eindtijd<br>toe te voegen of aan te passen | Draaien om aan te passen | Indrukken om te bevestigen |
| | | | Hetelucht + Bovenwarmte | | | |
| | | | Maxi grill | | | |

NL

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | |
| | Bovenste oven | Hetelucht | Indrukken om de:<br>• Kookduur<br>• Temperatuur<br>• Eindtijd<br>toe te voegen of aan te passen | Draaien om aan te passen | Indrukken om te bevestigen |
| | | Hetelucht + Bovenwarmte | | | |
| | | Maxi grill | | | |
| | | Auto | Zie pagina 45 | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | |
| | Grote oven | Hetelucht | Indrukken om de:<br>• Kookduur<br>• Temperatuur<br>• Eindtijd<br>toe te voegen of aan te passen | Draaien om aan te passen | Indrukken om te bevestigen |
| | | Hetelucht + Bovenwarmte | | | |
| | | Bovenwarmte + Onderwarmte | | | |
| | | Maxi grill | | | |
| | | Kleine gill | | | |
| | | Hetelucht + Onderwarmte | | | |
| | | Ontdooien | | | |
| | | Auto | Zie pagina 41 - 44 | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | |
| P | Pyrolyse (DX6211Q/DX6292Q) | Laag | Pyrolyse begint |
| | | Middel | |
| | | Hoog | |

## Taal en tijd instellen

*Wanneer de oven voor het eerst wordt aangesloten op het elektriciteitsnet moet u eerst de taal en de tijd in stellen.*

**1** Draai aan de **Functieknop** om de taal in te stellen.

**2** Druk op **toets 'Volgende'** om te bevestigen. Nu kunt u de huidige tijd instellen. Het kloksymbool ' ⏲ ' en '12' knipperen.

**3** Voorbeeld: de tijd instellen op 1:30. Draai aan de **Functieknop** om het uur in te stellen.

**4** Druk op **toets 'Volgende'** om te bevestigen. Het kloksymbool ' ⏲ ' en '00' knipperen. Draai aan de **Functieknop** om de minuten in te stellen.

**5** Druk op **toets 'Volgende'** om het instellen van de klok af te ronden. Het kloksymbool ' ⏲ ' verdwijnt en '30' stopt met knipperen. Het display toont de huidige tijd. Het toestel is nu klaar voor gebruik.

**6** De display toont de huidige tijd. Het toestel is nu klaar voor gebruik. Indien u de tijd op een later tijdstip wilt wijzigen, kunt u dit doen door op de **Menu Toets** te drukken en 'Tijd' te kiezen door aan de **Functieknop** te draaien. Volg daarna stap 2-6 op deze pagina.

## Automatisch uitschakelen (klok)

Wanneer de oven gedurende 30 minuten niet bediend is, schakelt de display automatisch uit. Druk op een willekeurige toets om de display weer in te schakelen. Indien gewenst kan deze functie uitgeschakeld worden (zie pagina 13, 'Automatisch uitschakelen').

NL

## De oven reinigen

Reinig de oven zorgvuldig voordat u deze gaat gebruiken.

- Gebruik geen bijtende of schurende schoonmaakmiddelen. Deze kunnen het oppervlak van de oven aantasten. Voor ovens met een geëmailleerd front zijn speciale reinigingsmiddelen verkrijgbaar.

## Maak de oven als volgt schoon

1. Open de ovendeur. De ovenlamp gaat aan.
2. Reinig de geleiders aan de zijkanten en alle toebehoren met een sopje van afwasmiddel en droog ze met een zachte doek.
3. Reinig het interieur op dezelfde wijze.
4. Neem het front af met een vochtige doek.

Controleer of de dagtijd correct is ingesteld. Verwijder de toebehoren uit de oven en schakel de oven een uur lang in op 200 °C. Tijdens het eerste gebruik kan de oven enigzins ruiken. Dit is normaal. Zorg tijdens het eerste gebruik voor voldoende ventilatie van de keuken.

## Oventoepassingen

In onderstaande tabel worden de verschillende oventoepassingen en instellingen van uw oven opgesomd. Gebruik de kookhulptabellen voor deze oventoepassingen op de volgende pagina's, als richtlijn voor uw ovengebruik.

**Boven- en onderwarmte**
Het bovenste en onderste verwarmingselement worden verwarmd. Deze functie wordt gebruikt voor het bakken en roosteren van nagenoeg ieder gerecht.

**Bovenwarmte met hetelucht**
Het bovenste verwarmingselement verwarmt de lucht die door een ventilator in de ovenruimte wordt geblazen. Deze functie wordt gebruikt voor het roosteren van gerechten met een krokant laagje, zoals vlees.

**Hetelucht**
Het verwarmingselement in de achterzijde van de oven verwarmt de lucht die door een ventilator in de ovenruimte wordt geblazen. Deze instelling verzorgt gelijkmatige verwarming van het gerecht en is ideaal voor diepgevroren gerechten, cake en croissants. Deze functie kan op twee niveaus gebruikt worden.

**Maxigrill**
Het gerecht wordt verwarmd door de bovenste verwarmings-elementen. Deze functie is ideaal voor het grillen van biefstuk, worstjes en kaasbroodjes.

**Kleine grill**
Deze functie is ideaal voor het grillen van kleine porties zoals stokbroden, kaas of visfilet. Alleen het kleine verwarmingselement wordt verwarmd. Zodoende moet het gerecht in het midden van het grillrooster geplaatst worden.

**Onderwarmte met hetelucht**
Het onderste verwarmingselement verwarmt de lucht die door een ventilator in de ovenruimte wordt geblazen. Deze functie wordt gebruikt voor pizza's, brood en cakes.

**Onderwarmte**
Deze ovenfunctie is speciaal voor het extra doorbakken van een pizza of appeltaart. Gebruik de functie aan het einde van de baktijd.

NL

## De sectiefunctie instellen

In het geval van de bovenste oven, dubbeloven en onderste oven moet de verdeelplaat geplaatst worden bij de ‘UIT’-stand van de **sectiekeuzeknop**. In de grote oven moet u de verdeelplaat verwijderen bij de ‘UIT’-stand van de **sectiekeuzeknop**.

**1** Stel de **sectiekeuzeknop** in op de gewenste sectie van de oven.

**2** Draai de **Functieknop** naar de gewenste ovenfunctie (zie pagina 20).

| Sectiefunctie | Symbool | Ovenfunctie | Verdeel-plaat | Opmerking |
|---|---|---|---|---|
| Uit | ● | | | |
| Bovenste oven | | 1. Maxigrill<br>2. Hetelucht + Bovenwarmte<br>3. Hetelucht<br>4. Auto | Ja | Deze instelling is energie- en tijdbesparend bij kleine porties. |
| Dubbeloven | | 1. Beide secties<br>2. Auto | Ja | Deze instelling maakt het mogelijk gelijktijdig twee gerechten bij twee verschillende temperaturen te bereiden. |
| Onderste oven | | 1. Hetelucht + Bovenwarmte<br>2. Hetelucht<br>3. Auto | Ja | Deze instelling is energie- en tijdbesparend bij kleine porties. |
| Grote oven | | 1. Hetelucht<br>2. Hetelucht + Bovenwarmte<br>3. Bovenwarmte + Onderwarmte<br>4. Maxigrill<br>5. Kleine grill<br>6. Hetelucht + Onderwarmte<br>7. Onderwarmte<br>8. Ontdooien<br>9. Auto | Nee | |
| Autoreinigen | P | 1. Laag<br>2. Middelhoog<br>3. Hoog | Nee | Verwijder alle toebehoren en de telescopische geleiders. |

## Bovenste oven

Alleen het bovenste verwarmingselement is in werking. De verdeelplaat moet gebruikt worden.

Hetelucht

Hetelucht + Bovenwarmte

Maxigrill

De onderste sectie kan gelijktijdig met de bovenste sectie in werking gesteld worden (zie dubbeloven).

## Onderste oven

Alleen het onderste verwarmingselement is in werking. De verdeelplaat moet gebruikt worden.

Hetelucht

Hetelucht + Onderwarmte

De bovenste sectie kan gelijktijdig met de onderste sectie in werking gesteld worden (zie dubbeloven).

NL

## Dubbeloven

De bovenste en onderste sectie zijn gelijktijdig in werking. Het is mogelijk om in te stellen welke van de twee het eerste activeert. Wanneer één van de gerechten klaar is in dubbelovenstand, dan kan de kookduur of temperatuur van de andere sectie gewijzigd worden. Kies met behulp van de **sectiekeuzeknop** de sectie (boven of onder) die geactiveerd moet blijven. De verdeelplaat moet gebruikt worden.

### Dubbeloven, bovenste oven

Hetelucht

Hetelucht + Bovenwarmte

Maxigrill

### Dubbeloven, onderste oven

Hetelucht

Hetelucht + Onderwarmte

- Indien u eerst een Automatisch kookprogramma heeft gekozen voor de Dubbeloven, kan voor de andere sectie ook alleen een Automatisch kookprogramma voor de Dubbeloven gekozen worden.
- Indien u eerst een handmatig kookprogramma gekozen heeft (bijvoorbeeld de Maxigrill), kan voor de andere sectie ook alleen een handmatig kookprogramma gekozen worden.

## Grote oven

Hetelucht

Hetelucht + Bovenwarmte

Bovenwarmte + Onderwarmte

Maxigrill

Kleine grill

Hetelucht + Onderwarmte

Onderwarmte

Ontdooien

NL

## Temperatuur instellen in de grote, bovenste, en onderste oven

**1** Druk op de **temperatuurtoets**

**2** Draai aan de **Functieknop** om de temperatuur in stappen van 5 °C in te stellen.

| | |
|---|---|
| Grote oven (Maxigrill en kleine grill) | 40 °C – 250 °C (40 °C – 300 °C) |
| Bovenste oven | 40 °C – 250 °C |
| Onderste oven | 40 °C – 250 °C |

- U kunt de temperatuur ook tijdens het bakken of braden wijzigen.
- In de ovenfuncties worden de bovenste en onderste verwarmingselementen afwisselend geactiveerd om de juiste temperatuur te behouden.
- Gedurende de opwarmtijd van de oven knippert “°C”. Wanneer de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt blijft “°C” branden.

## Temperatuur instellen in de Dubbeloven

**1** Druk één maal op de **temperatuurtoets** (Bovenste oven). Druk tweemaal op de **temperatuurtoets** (onderste oven).

**2** Draai aan de **Functieknop** om de temperatuur in stappen van 5 °C in te stellen.

| | |
|---|---|
| Dubbel oven | 40 °C~250 °C (ruimte 20 °C~80 °C) |
| (Maxigrill) | 200 °C-250 °C |

- U kunt de temperatuur ook tijdens het bakken of braden wijzigen.

## De oven uitschakelen

Om de oven uit te schakelen moet u de **sectiekeuzeknop** in de ‘UIT’-stand draaien.

## Instellen van de eindtijd in de grote, bovenste, en onderste oven.

U kunt de eindtijd ook tijdens het bakken of braden wijzigen.

**1** Druk op de **eindtijdtoets**.
Voorbeeld: de huidige tijd is 12:00.

**2** Draai aan de **Funktieknop** om de gewenste eindtijd in te stellen.

**3** Druk op de **eindtijdtoets**.
De oven houdt automatisch de geselecteerde eindtijd aan tenzij er binnen 5 seconden nogmaals op de **eindtijdtoets** gedrukt wordt

- Tijdens het bakken of braden kunt u de vooraf ingestelde eindtijd wijzigen met de **Selectieknop** voor betere resultaten.

NL

## Instellen van de eindtijd in de dubbeloven

U kunt de eindtijd ook tijdens het bakken of braden wijzigen.

De eindtijd voor de bovenste- en onderste oven kan geselecteerd worden met behulp van de **eindtijdtoets** en de **Functieknop**.

**1** Druk twee maal op de **eindtijdtoets** (onderste oven).
Voorbeeld: de huidige tijd is 12:00.

**2** Draai aan de **Functieknop** om de gewenste eindtijd in te stellen.

**3** Druk op de **eindtijdtoets**.
De oven houdt automatisch de geselecteerde eindtijd aan tenzij er binnen 5 seconden nogmaals op de **eindtijdtoets** gedrukt wordt.

- Tijdens het bakken of braden kunt u de vooraf ingestelde eindtijd wijzigen met de **Selectieknop** voor betere resultaten.

## *Instellen van de kookduur in de grote-, bovenste-, en onderste oven.*

U kunt de kookduur ook tijdens het bakken of braden wijzigen.

**1** Druk op de **kookduurtoets**.

**2** Draai aan de **Functieknop** om de gewenste kookduur in te stellen.

**3** Druk op de **kookduurtoets**.

De oven houdt automatisch de geselecteerde kookduur aan tenzij er binnen 5 seconden nogmaals op de **kookduurknop** gedrukt wordt.

- Tijdens het bakken of braden kunt u de vooraf ingestelde kookduur wijzigen met de **Selectieknop** voor betere resultaten.

NL

## Instellen van de kookduur in de dubbeloven

U kunt de kookduur ook tijdens het bakken of braden wijzigen.

De kookduur voor de bovenste- en onderste oven kan geselecteerd worden met behulp van de **kookduurtoets** en de **Functieknop**.

**1** Druk twee maal op de **kookduurtoets** (onderste oven).

**2** Stel met de **Functieknop** de gewenste kookduur in.

**3** Druk op de **kookduurtoets**.
De oven houdt automatisch de geselecteerde eindtijd aan tenzij er binnen 5 seconden nogmaals op de **kookduurknop** gedrukt wordt.

- Tijdens het bakken of braden kunt u de vooraf ingestelde kookduur wijzigen met de **Selectieknop** voor betere resultaten.

## Uitgestelde starttijd

### Voorbeeld 1 - Kookduur wordt eerst ingesteld

Als de eindtijd wordt ingesteld nadat de kookduur is ingesteld (zie pagina 23), dan worden de kookduur en de eindtijd berekend en zal de oven wanneer nodig een latere starttijd instellen.

**1** Druk op de **eindtijdtoets**.
Voorbeeld: de huidige tijd is 15:00 uur en de gewenste kookduur is 5 uur. Het gerecht is om 20:00 uur klaar.

**2** Stel met de **Functieknop** de gewenste eindtijd in.
Voorbeeld: De gewenste kookduur duurt 5 uur en het gerecht moet om 20:30 uur klaar zijn.

**3** Druk op de **eindtijdtoets**.

NL

## Uitgestelde starttijd

### Voorbeeld 2 - Eindtijd wordt eerst ingesteld

Als de kookduur wordt ingesteld nadat de eindtijd is ingesteld, dan worden de kookduur en de eindtijd berekend en zal de oven wanneer nodig een latere starttijd instellen.

**1** Druk op de **kookduurtoets**.
Voorbeeld: de huidige tijd is 15:00 uur en de gewenste eindtijd is 17:00 uur.

**2** Stel met de **Functieknop** de gewenste eindtijd in.
Voorbeeld: De gewenste kookduur is 1,5 uur en het gerecht moet om 17:00 klaar zijn.

**3** Druk op de **eindtijdtoets**.

NL

## Kookwekker

**1** **DE OVEN IS UIT!**
Druk op de **kookwekkertoets**. Het symbool ‘ 🔔 ‘ gaat knipperen.

**2** Stel met de **Functieknop** de gewenste tijd in
Bijvoorbeeld: 5 minuten.

**3** Druk nogmaals op de **kookwekker-toets** om de kookwekker te starten. Wanneer de tijd verstreken is hoort u een signaal.

- Druk op de **kookwekkertoets** en houd de toets 2 seconden ingedrukt om een ingestelde tijd te wissen.

## Verlichting aan/uit

**1** Druk op de **verlichtingstoets.**

| | |
|---|---|
| 1e | Bovenste en onderste oven |
| 2e | Bovenste oven |
| 3e | Onderste oven |
| 4e | Uit |

- De verlichting schakelt aan en uit in de aangegeven volgorde, ongeacht de oven-functie.
- De verlichting schakelt automatisch uit na 2 minuten.

NL

## Kinderslot

**1** Druk de **Temperatuurtoets en de Gewichttoets tegelijk in.** Houd deze 3 seconden ingedrukt.

**2** Een symbool verschijnt in de display. Druk de **Temperatuurtoets en de Gewichttoets nog een keer tegelijk in om te ontgrendelen**. Houd deze 3 seconden ingedrukt.

- Indien het kinderslot ingeschakeld is, zijn alle knoppen en toetsen buiten werking (behalve de **Temperatuurtoets** en de **Gewichttoets**). Het kinderslot is altijd te gebruiken, ook als de oven in werking is.

## Geluidssignaal uitschakelen

**1** Druk op de **Menuknop** en draai de **Functieknop**. op ‘Geluid’.

**2** Druk op toets ‘**Volgende’** om de instellingen te bevestigen.

**3** Draai aan de **Functieknop** om de instelling te wijzigen (aan of uit).

**4** Druk op toets ‘**Volgende’** om de instellingen op te slaan.

## 1. Boven- en onderwarmte

Boven- en onderwarmte is geschikt voor het bakken en braden op 1 niveau. Zowel het boven- als het onderelement zijn ingeschakeld. U kunt de oven het beste voorverwarmen voordat u gerechten in de oven plaatst.

| Gerecht | Niveau | Toebehoren | Temperatuur (°C) | Tijd (min.) |
|---|---|---|---|---|
| **Diepvrieslasagne (500-1000g)** | 3 | Ovenrooster | 180 - 200 | 40-50 |
| **Vis, heel (bijv. dorade) (300-1000 g), beide zijden 3-4 keer insnijden, besprenkelen met olie.** | 3 | Grillrooster / Diepe braadslede | 240 | 15-20 |
| **Vis, filet (500-1000 g), beide zijden 3-4 keer insnijden, besprenkelen met olie.** | 3 | Bakplaat | 200 | 13-20 |
| **Diepgevroren vleesproducten (350-1000 g), met ham-, kaas- of champignonvulling, besprenkelen met olie.** | 3 | Bakplaat | 200 | 25-35 |
| **Diepgevroren groente, wortel, rode biet of aardappel, gesneden (350-1000 g), besprenkelen met olie.** | 3 | Bakplaat | 200 | 20-30 |
| **Karbonade (500-1000 g), bestrooien met zout en peper, besprenkelen met olie.** | 3 / 2 | Grillrooster / Diepe braadslede | 200 | 40-50 |
| **Gebakken aardappelhelften (500-1000g)** | 3 | Bakplaat | 180 - 200 | 30-45 |
| **Diepgevroren rollade met champignonvulling (500-1000 g), besprenkelen met olie.** | 3 | Bakplaat | 180 - 200 | 40-50 |
| **Biscuitgebak (250-500g)** | 2 | Ovenrooster | 160 - 180 | 20 - 30 |
| **Gemarmerde cake (500-1000g)** | 2 | Ovenrooster | 170 - 190 | 40 - 50 |
| **Gistdeeg met vruchtenvulling of kruimeltaart (1000-1500g)** | 2 | Bakplaat | 160 - 180 | 25 - 35 |
| **Muffins (500-800 g)** | 2 | Ovenrooster | 190 - 200 | 25 - 30 |

NL

## 2. Bovenwarmte met hetelucht

Het bovenelement en het element in de achterzijde van de oven zijn ingeschakeld. Ventilatoren laten de hete lucht circuleren. U kunt de oven het beste voorverwarmen voordat u gerechten in de oven plaatst.

| Gerecht | Niveau | Toebehoren | Temperatuur (°C) | Tijd (min.) |
|---|---|---|---|---|
| **Beenham (1000 g), bestrijken met olie en kruiden.** | 3 | Grillrooster / Diepe braadslede | 180 - 200 | 50-65 |
| **Schouderkarbonade in aluminiumfolie (1000-1500 g,) marineren.** | 2 | Bakplaat | 180 - 230 | 80 - 120 |
| **Kip, heel (800-1300 g), bestrijken met olie en kruiden.** | 2 | Grillrooster / Diepe braadslede | 190 - 200 | 45 - 65 |
| **Vissticks of vleessnacks(400-800g,) bestrooien met zout en peper besprenkelen met olie.** | 3 | Grillrooster / Diepe braadslede | 180 - 200 | 15 - 35 |
| **Gevogelte, delen (500-1000 g, bestrijken met olie en kruiden.** | 4 | Grillrooster / Diepe braadslede | 200 - 220 | 25 - 35 |
| **Vis, gebraden (500-1000 g), gebruik een ovenvaste schaal, bestrijken met olie en kruiden.** | 2 | Ovenrooster | 180 - 200 | 30 - 40 |
| **Rundvlees (800-1200 g), Bestrijken met olie en kruiden.** | 2 | Grillrooster / Diepe braadslede<br>Een kopje water toevoegen | 200 - 220 | 45 - 60 |
| **Eendenborst (300-500g)** | 4 | Grillrooster / Diepe braadslede<br>Een kopje water toevoegen | 180 - 200 | 25 - 35 |

### 3. Hetelucht

Met deze ovenfunctie kunt u bakken of braden tot op maximaal 3 niveaus. Hetelucht is ook geschikt voor het braden. De verwarmingselementen boven- en onderin en in de achterwand verwarmen de lucht die door een ventilator in de ovenruimte wordt geblazen. U kunt de oven het beste voorverwarmen voordat u gerechten in de oven plaatst.

| Gerecht | Niveau | Toebehoren | Temperatuur (°C) | Tijd (min.) |
|---|---|---|---|---|
| **Lamsbout (350-700 g), bestrijken met olie en kruiden.** | 3 | Grillrooster / Diepe braadslede | 190 - 200 | 40-50 |
| **Gebakken banaan (3-5 stuks), insnijden met een mes, 10-15 g, chocolade toevoegen, 5-10 g, gehakte noten en suikerwater toevoegen. In aluminiumfolie rollen.** | 3 | Ovenrooster | 220 - 240 | 15-25 |
| **Gebakken appel, 5-8 stuks, 150-200 g per stuk klokhuis verwijderen, gebruik een ovenvaste schaal.** | 3 | Ovenrooster | 200 - 220 | 15-25 |
| **Hamburgers (300-600 g), besprenkelen met olie.** | 3 | Bakplaat | 190 - 200 | 18-25 |
| **Gehaktbrood met eiervulling (500-1000 g), bestrijken met olie en kruiden.** | 3 | Bakplaat | 180 - 200 | 50-65 |
| **Diepvrieskroketten (500-1000g)** | 2 | Bakplaat | 180 - 200 | 25 - 35 |
| **Diepgevroren ovenfrites (300-700g)** | 2 | Bakplaat | 180 - 200 | 20 - 30 |
| **Diepvries Pizza (300-1000g)** | 2 | Ovenrooster | 200 - 220 | 15 - 25 |
| **Appel- en amandelcake (500-1000 g)** | 2 | Ovenrooster | 170 - 190 | 35 - 45 |
| **Croissants van kant-en-klaar deeg (200-400g)** | 3 | Bakplaat | 180 - 200 | 15 - 25 |

NL

## 4. Maxigrill

De maxigrill is uitermate geschikt voor het grillen van grotere hoeveelheden vlakke gerechten, zoals biefstuk, schnitzel en vis. De maxigrill is tevens geschikt voor het bereiden van toast. Beide bovenelementen en het grillelement zijn ingeschakeld wanneer u deze ovenfunctie kiest. Het is aan te bevelen de oven voor te verwarmen wanneer u de maxigrill gebruikt.

| Gerecht | Niveau | Toebehoren | Temperatuur (°C) | Tijd (min.) |
|---|---|---|---|---|
| **Worstjes (dik) 5-10 stuks** | 4 | Grillrooster / Diepe braadslede | 220 | 5 - 8 keren 5 - 8 |
| **Worstjes (dun) 8-12 stuks** | 4 | Grillrooster / Diepe braadslede | 220 | 4 - 6 keren 4 - 6 |
| **Toast 5-10 stuks** | 5 | Ovenrooster | 240 | 1 - 2 keren 1 - 2 |
| **Tosti's 4-6 stuks** | 4 | Grillrooster / Diepe braadslede | 200 | 4 - 8 |
| **Gevulde pannenkoek (200- 500g)** | 3 | Bakplaat | 200 | 20 - 30 |
| **Biefstuk (400-800 g)** | 4 | Grillrooster / Diepe braadslede | 240 | 8 - 10 keren 5 - 7 |

## 5. Kleine grill

Deze functie is bedoeld voor het grillen van kleinere hoeveelheden vlakke gerechten zoals biefstuk, schnitzel, vis en toast. Plaats de gerechten in het midden op het rooster. Alleen het bovenelement is ingeschakeld

| Gerecht | Niveau | Toebehoren | Temperatuur (°C) | Tijd (min.) |
|---|---|---|---|---|
| **Camembert smelten (2 – 4 elk 75 g), de oven niet voorverwarmen.** | 3 | Ovenrooster | 200 | 10 - 12 |
| **Diepvries stokbrood met beleg (tomaat-mozzarella of ham & kaas)** | 3 | Grillrooster / Bakplaat | 200 | 15 - 20 |
| **Vissticks, diepvries (300-700 g), de oven niet voorverwarmen, besprenkelen met olie.** | 3 | Grillrooster / Bakplaat | 200 | 15 - 25 |
| **Visburger, diepvries (300-600 g,) de oven niet voorverwarmen, besprenkelen met olie.** | 3 | Bakplaat | 180 - 200 | 20 - 35 |
| **Pizza, diepvries (300-500 g), de oven niet voorverwarmen.** | 3 | Grillrooster / Bakplaat | 180 - 200 | 23 - 30 |

NL

## 6. Onderwarmte met hetelucht

Onderwarmte met hetelucht geeft gebak een krokante en goed doorbakken bodem terwijl de vulling veel vocht bevat. Bijvoorbeeld pizza, appeltaart, quiche Lorraine en kwarktaart. U kunt de oven het beste voorverwarmen.

| Gerecht | Niveau | Toebehoren | Temperatuur (°C) | Tijd (min.) |
|---|---|---|---|---|
| **Appeltaart, diepvries (350-700g)** | 3 | Ovenrooster | 180-200 | 15 - 20 |
| **Bladerdeeg, met diepvriesvulling (300-600 g,) bestrijken met eidooier, de oven niet voorverwarmen.** | 3 | Bakplaat | 180-200 | 20 - 25 |
| **Gehaktballen in saus (250-500 g), gebruik een ovenvaste schaal.** | 3 | Ovenrooster | 180-200 | 25 - 35 |
| **Vlaai van bladerdeeg (500-1000 g), bestrijken met eidooier.** | 3 | Bakplaat | 180 | 15 - 23 |
| **Cannelloni (250-500 g), Gebruik een ovenvaste schaal.** | 3 | Ovenrooster | 180 | 22 - 30 |
| **Gebak van gistdeeg met vulling (600-1000 g), bestrijken met eidooier.** | 3 | Bakplaat | 180-200 | 20 - 30 |
| **Pizza, zelfgemaakt (500-1000g)** | 2 | Bakplaat | 200 - 220 | 15 - 25 |
| **Brood, zelfgekneed (700-900g)** | 2 | Ovenrooster | 170 - 180 | 45 - 55 |

## 7. Dubbeloven

In de dubbeloven kunt u gelijktijdig twee verschillende gerechten bereiden in uw oven. Als u zowel de bovenste als de onderste sectie van de oven gebruikt kunt u per gerecht verschillende temperaturen, ovenfuncties en kookduur instellen. U kunt bijvoorbeeld op hetzelfde moment biefstuk grillen en groenten bakken. Na het inschuiven van de verdeelplaat kunt u de groenten in de onderste sectie bakken en de biefstuk grillen in de bovense sectie.

**Schuif altijd de verdeelplaat in niveau 3 voordat u begint met bakken of braden.**

**Voorbeeld 1: Gerechten bereiden met verschillende temperaturen**

| Sectie | Gerecht | Niveau | Ovenfunctie | Temperatuur (°C) | Toebehoren | Tijd (min.) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **BOVENSTE** | **Diepvriespizza (300-400g)** | 4 | Hetelucht | 200-220 | Ovenrooster | 15 - 25 |
| **ONDERSTE** | **Cake (500-700g)** | 1 | Hetelucht | 170 - 180 | Bakplaat | 50 - 60 |

Let op: Gerechten in koude oven plaatsen.

**Voorbeeld 2: Gerechten bereiden met verschillende ovenfuncties**

| Sectie | Gerecht | Niveau | Ovenfunctie | Temperatur (°C) | Toebehoren | Tijd (min.) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **BOVENSTE** | **Stukjes kipfilet (400-600g)** | 4 | Bovenwarmte + hetelucht | 200-220 | Grillrooster + Diepe braadslede | 25 - 35 |
| **ONDERSTE** | **Aardappel gratin (500-1000g)** | 1 | Hetelucht | 170-180 | Ovenrooster | 30 - 40 |

Let op: Gerechten in koude oven plaatsen.

NL

## 8. Automatische kookprogramma's

Uw oven heeft verschillende automatische kookprogramma's voor de Grote Oven, de Onderste oven, de Bovenste oven en de Dubbeloven.Op de volgende pagina's vindt u meer informatie over de automatische kookprogramma's

U kunt ook eigen gerechten inprogrammeren. Zie pagina 48 + 49 voor meer informatie.

### Automatisch kookprogramma instellen

**1** Draai aan de **Sectiekeuzeknop** om de gewenste sectie in te stellen.

**2** Kies '**Auto**' met de **Functieknop**. Druk op **toets 'Volgende'** om de instelling te bevestigen.

**3** Kies een categorie met de **Functieknop**. Druk op **toets 'Volgende'** om de instelling te bevestigen.

**4** Kies een gerecht met de **Functieknop**. Druk op **toets 'Volgende'** om de instelling te bevestigen.

**5** Kies een gewicht met de **Functieknop**. (U kunt het gewicht aanpassen door op de **Gewicht** toets te drukken en daarna aan de **Functieknop** te draaien. Druk opnieuw op de **Gewicht** toets om te bevestigen).

**6** Druk op **toets 'Volgende'** om het automatische kookprogramma te bevestigen.

- Tijdens het kiezen van een automatisch kookprogramma kunt u een stap terug gaan met de **Vorige Toets**.

## 9. Automatische kookprogramma's voor de Grote oven

In de onderstaande tabel vindt u 27 automatische bak- en braadprogramma's voor ovengerechten. Tevens zijn de hoeveelheden aangegeven waarop het programma is gebaseerd en aanbevelingen om het beste resultaat te krijgen. Het programma kiest zelf de meest geschikte ovenfunctie en kookduur. Plaats de gerechten altijd in een niet voorverwarmde, koude oven

De automatische kookprogramma's voor de Grote oven zijn ingedeeld in 7 categorieën:

1. Kant en klaar
2. Vlees
3. Gevogelte
4. Vis
5. Groenten
6. Deegwaren
7. Eigen gerechten

Categorie 1-7 zijn voorgeprogrammeerd, categorie 8 bevat de door uzelf geprogrameerde kookprogramma's (zie pagina 48 - 49).

**Categorie: Kant en klaar**

| Nr. | Gerecht | Portie | Gewicht/kg | Toebehoren | Niveau |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Pizza, diepvries | Italiaans<br>Amerikaans | 0.3 - 0.4<br>0.4 - 0.5 | Ovenrooster | 2 |
| | Leg de bevroren pizza op het midden van het ovenrooster. Stand 1 is voor dunne Italiaanse pizza, stand 2 voor dikke Amerikaase pizza. | | | | |
| 2 | Ovenfrites, diepvries | Dun<br>Dik | 0.3 - 0.5<br>0.6 - 0.8 | Bakplaat | 2 |
| | Verdeel de diepvriesfrites over de bakplaat. Stand 1 is voor dunne Franse frites, stand 2 is voor dikke frites. Gebruik bakpapier. Keer de frites na het verstrijken van 2/3 van de kookduur. | | | | |
| 3 | Aardappelkroketten, diepvries | Klein<br>Groot | 0.3 - 0.5<br>0.6 - 0.8 | Bakplaat | 2 |
| | Verdeel de aardappelkroketten egaal over de bakplaat. Keer de aardappelkroketten na het verstrijken van 2/3 van de kookduur | | | | |
| 4 | Lasagne, kant-en-klaar | Klein<br>Groot | 0.3 - 0.5<br>0.8 - 1.0 | Ovenrooster | 3 |
| | Doe de lasagne in een passende ovenschaal. Plaats de schaal in het midden van de oven. | | | | |

NL

**Categorie: Vlees**

| Nr. | Gerecht | Portie | Gewicht/kg | Toebehoren | Niveau |
|---|---|---|---|---|---|
| 5 | Biefstuk | Dun<br>Dik | 0.3 - 0.6<br>0.6 - 0.8 | Grillrooster /<br>Diepe braadslede | 4<br>3 |
| | Leg 2-6 stukken vlees naast elkaar op het grillrooster. Stand 1 is voor dunne biefstuk, stand 2 voor dikkere stukken vlees. Het vlees keren na het geluidssignaal. | | | | |
| 6 | Rosbief | Klein<br>Middelgroot | 0.6 - 0.8<br>0.9 - 1.1 | Grillrooster /<br>Diepe braadslede | 2<br>1 |
| | Marineer de rosbief en leg het op het grillrooster. Schenk een kopje water in de diepe braadslede. Keer het vlees zodra u het signaal hoort. Nadat de kookduur verstreken is, het vlees in aluminiumfolie wikkelen en 5-10 minuten laten rusten. | | | | |
| 7 | Rollade | Klein<br>Groot | 0.6 - 0.8<br>0.9 - 1.1 | Grillrooster /<br>Diepe braadslede | 2<br>1 |
| | Leg de gemarineerde rollade op het grillrooster. Het vlees keren zodra het signaal klinkt. | | | | |
| 8 | Lamskotelet | Dun<br>Dik | 0.3 - 0.4<br>0.5 - 0.6 | Grillrooster /<br>Diepe braadslede | 4<br>3 |
| | Leg de gemarineerde lamskotelet op het grillrooster. Het vlees keren zodra het signaal klinkt. Stand 1 is voor dunne koteletten, stand 2 voor dikke. | | | | |

**Categorie: Gevogelte**

| Nr. | Gerecht | Portie | Gewicht/kg | Toebehoren | Niveau |
|---|---|---|---|---|---|
| 9 | Kippenbouten | 2 stuks<br>4 stuks | 0.5 - 0.7<br>1.0 - 1.2 | Grillrooster /<br>Diepe braadslede | 4<br>3 |
| | Bestrijk de kip met kruiden en olie. Leg de delen naast elkaar op het grillrooster. | | | | |
| 10 | Hele kip | 1 hele<br>1 hele | 1.0 - 1.1<br>1.2 - 1.3 | Grillrooster /<br>Diepe braadslede | 2<br>1 |
| | Bestrijk de gekoelde kip met olie en kruiden. Daarna met op het grillrooster plaatsen. Omkeren wanneer er een geluidssignaal klinkt. | | | | |
| 11 | Eendenborstfilet | Dik<br>Zeer dik | 0.3 - 0.5<br>0.6 - 0.8 | Grillrooster /<br>Diepe braadslede | 4<br>3 |
| | De eendenborstfilet voorbereiden en met het vet naar boven op het grillrooster leggen. Stand 1 is voor dunne eendenborst, stand 2 voor dikke. | | | | |
| 12 | Kalkoenrollade | Klein<br>Groot | 0.6 - 0.8<br>0.9 - 1.1 | Grillrooster /<br>Diepe braadslede | 2<br>1 |
| | Leg de rollade op het grillrooster. Keren zodra het signaal klinkt. | | | | |

**Categorie: Vis**

| Nr. | Gerecht | Portie | Gewicht/kg | Toebehoren | Niveau |
|---|---|---|---|---|---|
| 13 | Vis, gestoomd | 2 vissen<br>4 vissen | 0.5 - 0.7<br>0.8 - 1.0 | Ovenrooster | 2 |
| | Leg de schoongemaakte vis (bijv. forel, schelvis, kabeljauw) in een passende, glazen ovenschaal. Voeg hier een laagje water met 3-4 eetlepels citroensap of witte wijn aan toe. Doe het deksel op de schaal en zet de schaal op het ovenrooster. | | | | |
| 14 | Vis, gegrild | 2 vissen<br>4 vissen | 0.5 - 0.7<br>0.8 - 1.0 | Grillrooster /<br>Diepe braadslede | 4<br>3 |
| | Leg de vissen om en om op het grillrooster. Stand 1 is voor 2 vissen, stand 2 is voor 4 vissen. Het programma is afgestemd op hele vis, bijvoorbeeld forel of snoek. | | | | |
| 15 | Zalmsteaks | Dun<br>Dik | 0.3 - 0.4<br>0.7 - 0.8 | Grillrooster /<br>Diepe braadslede | 4<br>3 |
| | Leg de zalmsteaks op het ovenrooster. Keren zodra u het signaal hoort. | | | | |

**Categorie: Groenten**

| Nr. | Gerecht | Portie | Gewicht/kg | Toebehoren | Niveau |
|---|---|---|---|---|---|
| 16 | Aardappel | Klein<br>Groot | 1. 0.4 - 0.5<br>2. 0.8 - 1.0 | Bakplaat | 2 |
| | Was de aardappelen en snijd ze doormidden. Bestrijk ze met olie en kruiden. Verdeel de aardappelen over de bakplaat. Stand 1 is voor kleine aardappelen, stand 2 voor grote (200 gram per stuk). | | | | |
| 17 | Geroosterde groente | Gesneden<br>Gesneden | 1. 0.4 - 0.5<br>2. 0.8 - 1.0 | Diepe braadslede | 4 |
| | Verdeel de groente zoals gesneden courgette, paprika, aubergine, champignon en cherrytomaat in de diepe braadslede. Besprenkelen met een mengsel van olie en kruiden. | | | | |
| 18 | Groentegratin | Klein<br>Groot | 1. 0.4 - 0.6<br>2. 0.8 - 1.0 | Ovenrooster | 2 |
| | Bereid de groentegratin in een ovenvaste schaal. Zet de ovenschaal op het ovenrooster in het midden van de oven. | | | | |

NL

**Categorie: Deegwaren**

| Nr. | Gerecht | Portie | Gewicht/kg | Toebehoren | Niveau |
|---|---|---|---|---|---|
| 19 | Cake | Rechthoekig | 0.7 - 0.8 | Ovenrooster | 2 |
| | Doe het deeg in een ingevette cakevorm van ca. 30 cm lengte. | | | | |
| 20 | Appeltaart | 24 cm rond blik | 1.2 - 1.4 | Ovenrooster | 1 |
| | Bak de appeltaart in een ronde springvorm met een diameter van 24 cm. | | | | |
| 21 | Tulband | Klein<br>Middelgroot<br>Groot | 0.5 - 0.6<br>0.7 - 0.8<br>0.9 - 1.0 | Ovenrooster | 2 |
| | Doe het deeg in een ingevette bakvorm. | | | | |
| 22 | Bodem voor een open vruchtentaart (gebaseerd op cakebeslag) | grote taart<br>6 gebakjes | 0.3 - 0.4<br>0.2 - 0.3 | Ovenrooster | 2 |
| | De eerste instelling is voor één grote vruchtentaart, de tweede instelling is voor 5-6 kleine gebakjes. | | | | |
| 23 | Biscuitdeeg | middelgroot<br>klein | 0.4 - 0.5<br>0.2 - 0.3 | Ovenrooster | 2 |
| | Doe deeg in een rond, metalen bakblik. De eerste instelling is voor een bakblik met een diameter van 26 cm, de tweede instelling is voor een klein bakblik met een diameter van 18 cm. | | | | |
| 24 | Muffins | 12 klein<br>12 groot | 0.5 - 0.6<br>0.7 - 0.8 | Ovenrooster | 2 |
| | Doe het muffindeeg in een bakvorm die geschikt is voor 12 muffins. Zet de vorm op het rooster. Stand 1 is geschikt voor muffins met een gewicht van 45 gram, stand 2 is geschikt voor muffins met een gewicht van 65 gram. | | | | |
| 25 | Brood | Wit<br>Volkoren | 0.7 - 0.8<br>0.8 - 0.9 | Ovenrooster | 2 |
| | Dit programma is geschikt voor 500 gram volkoren meel. Volg de instructies op de verpakking van het meel. Bak het (zuur)deeg in een vorm. U kunt de bovenzijde in de lengterichting insnijden met een mes en bestrijken met water. | | | | |
| 26 | Pizza, zelfgemaakt | Dun<br>Dik | 1.0 - 1.2<br>1.3 - 1.5 | Bakplaat | 2 |
| | Stand 1 is geschikt voor een dunne pizza. Stand 2 is geschikt voor een grotere dikke pizza. Het aangegeven gewicht is inclusief beleg. Door aansluitend 5 minuten onderwarmte met hetelucht te kiezen krijgt de bodem een meer krokante korst. | | | | |
| 27 | Rijzen van gistdeeg | Pizza deeg<br>Cake/brood deeg | 0.3 - 0.5<br>0.6 - 0.8 | Ovenrooster | 2 |
| | Stand 1, 0.2-0.4 kg, is vooral geschikt voor pizzadeeg of het voorrijzen van brooddeeg. Het deeg afdekken met vershoudfolie. Stand 2, 0.4-0.6 kg is speciaal voor brooddeeg. Stand 3, 0.6-0.8 kg is voor zuurdeeg. Kneed het deeg met de hand, doe het in een vorm en dek de vorm af met vershoudfolie. | | | | |

## 10. Automatische kookprogramma's voor de bovenste oven

Kies uit 5 voorgeprogrammeerde ontdooiprogramma's voor de bovenste oven. Onderstaande tabel bevat hoeveelheden waarop het programma is gebaseerd. Het programma kiest zelf de meest geschikte ovenfunctie en kookduur. Plaats de gerechten altijd in een niet voorverwarmde, koude oven

De automatische kookprogramma's voor de bovenste oven zijn verdeeld in 2 categoriën:

1. Bevroren
2. Eigen gerechten

De eerste categorie is voorgeprogrammeerd, categorie 2 bevat de door u geprogrammeerde gerechten (zie pagina 48 + 49).

**Categorie: Bevroren**

| Nr. | Gerecht | Portie | Gewicht/kg | Toebehoren | Niveau |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Broodjes | 4 stuks | 0.2 - 0.3 | Ovenrooster | 4 |
| | | 8 stuks | 0.4 - 0.5 | Ovenrooster | 4 |
| 2 | Bevroren Pizza | Klein | 0.1 - 0.2 | Ovenrooster | 5 |
| | | Middelgroot | 0.3 - 0.4 | Ovenrooster | 5 |
| 3 | Bevroren Pizza Snacks | 6 stuks | 0.2 - 0.3 | Ovenrooster | 5 |
| | | 12 stuks | 0.4 - 0.5 | Ovenrooster | 5 |
| 4 | Bevroren vis-sticks | 10 stuks | 0.2 - 0.3 | Bakplaat | 5 |
| | | 15 stuks | 0.4 - 0.5 | Bakplaat | 5 |
| 5 | Bevroren oven-patat | Kleine zak | 0.4 - 0.5 | Bakplaat | 5 |
| | | Grote zak | 0.6 - 0.7 | Bakplaat | 5 |

NL

## 11. Automatische kookprogramma's voor de onderste oven

Kies uit 5 voorgeprogrammeerde ontdooiprogramma's voor de onderste oven. Onderstaande tabel bevat hoeveelheden waarop het programma is gebaseerd. Het programma kiest zelf de meest geschikte ovenfunctie en kookduur.

De automatische kookprogramma's voor de onderste oven zijn verdeeld in 3 categoriën.

1. Kant en klaar
2. Deegwaren
3. Eigen gerechten

Categorie 1 en 2 zijn voorgeprogrammeerd, categorie 3 bevat de door u geprogrammeerde gerechten (zie pagina 48 + 49).

**Categorie: Kant en klaar**

| Nr. | Gerecht | Portie | Gewicht/kg | Toebehoren | Niveau |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Bevroren zalm in bladerdeeg | 2 stuks | 0.2 - 0.3 | Bakplaat | 1 |
| | | 4 stuks | 0.5 - 0.6 | Bakplaat | 1 |

**Categorie: Deegwaren**

| Nr. | Gerecht | Portie | Gewicht/kg | Toebehoren | Niveau |
|---|---|---|---|---|---|
| 2 | Quiche, zelfgemaakt (oven voorver-warmen) | Kleine ronde schaal | 0.5 - 0.6 | Ovenrooster | 1 |
| | | Grote ronde schaal | 0.9 - 1.0 | Ovenrooster | 1 |
| 3 | Pizza, zelfgemaakt | Rond | 0.2 - 0.6 | Bakplaat | 1 |
| | | Vierkante schaal | 0.8 - 1.2 | Bakplaat | 1 |
| 4 | Muffins | Klein | 0.5 - 0.6 | Ovenrooster | 1 |
| | | Groot | 0.7 - 0.8 | Ovenrooster | 1 |
| 5 | Zoet bladerdeeg met fruit | 4 stuks / klein | 0.2 - 0.3 | Bakplaat | 1 |
| | | 4 stuks / mid-delgroot | 0.4 - 0.5 | Bakplaat | 1 |

## 12. Automatische kookprogramma's voor de dubbeloven

Kies uit 5 voorgeprogrammeerde ontdooiprogramma's voor de dubbeloven. Onderstaande tabel bevat hoeveelheden waarop het programma is gebaseerd. Het programma kiest zelf de meest geschikte ovenfunctie en kookduur.

| Nr. | Gerecht | Bovenste | Onderste | Gewicht/ kg | Toebehoren | Niveau |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Kippenbouten & aardappel-gratin | Kippen-bouten | | 0.3 - 0.5 | Grillrooster / Diepe braadslede | 4 |
| | | | | 0.8 - 1.0 | Grillrooster / Diepe braadslede | 4 |
| | | | Aardap-pelgratin | 0.4 - 0.6 | Ovenrooster | 1 |
| | | | | 0.8 - 1.0 | Ovenrooster | 1 |
| 2 | Geroosterde groenten & pizza brood | Ge-roosterde groenten | | 0.4 - 0.5 | Diepe braadslede | 4 |
| | | | | 0.7 - 0.8 | Diepe braadslede | 4 |
| | | | Pizza brood | 0.1 - 0.2 | Bakplaat | 1 |
| | | | | 0.3 - 0.4 | Bakplaat | 1 |
| 3 | Geroosterde vis & aardappel-schijfjes | Ge-roosterde vis | | 0.3 - 0.5 | Grillrooster / Diepe braadslede | 4 |
| | | | | 0.6 - 0.8 | Grillrooster / Diepe braadslede | 4 |
| | | | Aardappel schijfjes | 0.3 - 0.4 | Bakplaat | 1 |
| | | | | 0.5 - 0.6 | Bakplaat | 1 |
| 4 | Geroosterde eendenborst-filet & gebakken appels | Ge-roosterde Eenden-borstfilet | | 0.3 - 0.5 | Grillrooster / Diepe braadslede | 4 |
| | | | | 0.6 - 0.8 | Grillrooster / Diepe braadslede | 4 |
| | | | Gebakken appels | 0.4 - 0.5 | Ovenrooster | 1 |
| | | | | 0.9 - 1.0 | Ovenrooster | 1 |
| 5 | Muffins & zelfgemaakte pizza | Muffins | | 0.5 - 0.6 | Ovenrooster | 4 |
| | | | | 0.7 - 0.8 | Ovenrooster | 4 |
| | | | Zelfge-maakte Pizza | 0.2 - 0.6 | Bakplaat | 1 |
| | | | | 0.8 - 1.2 | Bakplaat | 1 |

NL

## 13. Eigen gerecht toevoegen

U kunt 10 eigen kookprogramma's maken voor de Grote oven, de Bovenste oven en de Onderste oven en opslaan als 'eigen gerecht'.

### Een eigen gerecht toevoegen

**1** Druk op de **Menu Toets** en kies 'Eigen gerechten' met de **Functieknop**

**2** Druk op **toets 'Volgende'** om de instellingen te bevestigen.

**3** Kies 'Toevoegen' met de **Functieknop**. Druk **toets 'Volgende'** in om de instellingen te bevestigen.

**4** In de display ziet u 'Kies naam'. Draai aan de **Functieknop** om de eerste letter van de naam van uw gerecht te kiezen**.** Druk op **toets 'Volgende'** en kies de volgende letter, etc. Wacht, nadat de hele naam van het gerecht ingevoerd is op 'twee pijltjes' in de display. Druk op **toets 'Volgende'** om de instelling te bevestigen.

**5** Kies 'Grote oven', Bovenste oven' of 'Onderste oven' met de **Functieknop**. Druk op **toets 'Volgende'** om de instellingen te bevestigen.

**6** Kies een ovenfunctie met de **Functieknop**. Alleen de functies van de gekozen ovensectie zijn beschikbaar!

**7** Druk op de **Kookduur Toets** om de kookduur in te stellen. Draai aan de **Functieknop** om de tijd in te stellen en druk opnieuw op de **Kookduur Toets**.

**8** Druk op de **Temperatuur Toets** indien u de temperatuur wilt wijzigen. Draai aan de **Functieknop** om de temperatuur aan te passen en druk daarna opnieuw op de **Temperatuur Toets** om te bevestigen.

**9** Druk op **toets 'Volgende'** om te bevestigen dat alle instellingen gekozen zijn. Uw eigen kookprogramma is nu toegevoegd aan de automatische kookprogramma's van de Grote oven, de Bovenste oven en de Onderste oven.

- Tijdens het instellen van uw eigen gerecht kunt u een stap terug gaan door op de **Vorige Toets** te drukken.
- Het is niet mogelijk om de instellingen van toegevoegde gerechten te wijzigen nadat op de **Toets "Volgende"** gedrukt is. In dit geval moet u het programma verwijderen (zie pagina 51) en opnieuw toevoegen met de juiste instelling.

NL

## 14. Eigen gerecht kiezen

**1** Draai aan de **Sectiekeuzeknop** om de gewenste ovensectie te kiezen.

**2** Kies ‘**Auto**’ met de **Functieknop**. Druk op **toets ‘Volgende’** om de instellingen te bevestigen.

**3** Kies ‘Eigen gerechten’ met de **Functieknop**. Druk op **toets ‘Volgende’** om de instellingen te bevestigen.

**4** Kies een gerecht met de **Functieknop**. Druk op **toets ‘Volgende’** om het koken te starten.

- Indien er geen eigen kookprogramma’s zijn ingesteld voor de gekozen ovensectie, ziet u ‘Geen gerechten’ in de display.

## 15. Eigen gerecht verwijderen

**1** Druk op de **Menu Toets** en kies ‘Eigen gerechten’ met de **Functieknop.**

**2** Druk op **toets ‘Volgende’** om de instellingen te bevestigen.

**3** Kies ‘Verwijderen’ met de **Functieknop**. Druk op **toets ‘Volgende’** om de instellingen te bevestigen.

**4** Kies met de **Functieknop** de ovensectie waarvan u een eigen kookprogramma wilt verwijderen (Grote oven, Bovenste oven of Onderste oven). Druk op **toets ‘Volgende’** om de instellingen te bevestigen.

**5** Kies de naam van het eigen gerecht dat u wilt verwijderen met de **Functieknop**. Druk op **toets ‘Volgende’** om de instellingen te bevestigen.

**6** Kies ‘Verwijderen’ met de **Functieknop**. Druk op **toets ‘Volgende’** om de instellingen te bevestigen. Het gerecht is nu verwijderd!

NL

## Pyrolytische zelfreinigingsfunctie (bij type DX6211Q/DX6292Q)

Deze functie is bedoeld om de oven automatisch te reinigen. Het verbrandt de vetresten in de oven waarna ze makkelijk uit de oven geveegd kunnen worden als deze afgekoeld is. Tijdens het pyrolytische zelfreinigingsproces wordt de ovendeur automatisch vergrendeld.

| | |
|---|---|
| Deur vergrendelen (🔒) | Terwijl de oven opwarmt naar 300 °C, vergrendelt de deur automatisch om veiligheidsredenen. |
| Deur ontgrendelen | Als de temperatuur van de oven beneden 260 °C zakt ontgrendelt de deur automatisch. |

### WAARSCHUWING

- Gedurende het pyrolytische zelfreiningingsproces wordt de oven zeer heet.
- Houd kinderen uit de buurt van de oven.

### LET OP

- **Verwijder alle toebehoren, waaronder de telescopische zijgeleiders (zie pagina 61) voordat u de pyrolytische zelfreinigingsfunctie gebruikt.**
- **Verwijder van tevoren handmatig alle grote vuilresten. Grote voedselresten, vet en vleesjus zijn licht ontvlambaar en kunnen in brand vliegen tijdens het pyrolytische zelfreinigingsproces.**

**1** Stel de **sectiekeuzeknop** in op zelfreinigingsmodus.

**2** Stel de **Functieknop** in op een stand, afhankelijk van hoe vuil de oven is. Druk op **toets 'Volgende'** om de pyrolytische zelfreinigingsfunctie te starten. Na 5 seconden zal de oven automatisch starten op de ingestelde stand.

| Stand | Duur |
|---|---|
| Laag | Ca. 120 minuten |
| Middelhoog | Ca. 150 minuten |
| Hoog | Ca. 180 minuten |

**3** Nadat de oven is afgekoeld kunt u de ovendeur en de oven langs de randen afnemen met een vochtige doek.

## Aquareinigen

**1** **Verwijder alle oventoebehoren uit de oven, waaronder de telescopische geleiders (zie pagina 61).**

**2** Giet 400 ml kraanwater op de lege ovenbodem. Gebruik geen gedistilleerd water.

**3** Sluit de ovendeur.

*LET OP* Het aquareinigingssysteem kan alleen ingeschakeld worden als de oven is afgekoeld tot kamertemperatuur. Laat de oven eerst helemaal afkoelen als de aquareinigingsfunctie niet werkt.

**4** Druk op de **Menu Toets** en kies ‘Aqua reinigen’ met de **Functieknop**.

**5** Druk op **toets ‘Volgende’** om de instellingen te bevestigen. Het Aqua reinigen icoon verschijnt in de display .

**6** Druk opnieuw op **toets ‘Volgende’** om het Aquareinigen te starten. De oven begint op te warmen.

NL

**Aandachtspunten bij het aquareinigen**

- Wees voorzichtig met het openen van de ovendeur voordat het aquareinigingsproces is beëindigd. Het water op de bodem van de oven is heet.
- Laat het water niet lang in de oven liggen (bijvoorbeeld de hele nacht).
- Open de ovendeur en veeg het overtollige water op met een spons.
- Maak de oven schoon met een spons en een mild schoonmaakmiddel. Hardnekkige vlekken kunt u verwijderen met een nylon spons.
- Kalkafzetting kunt u verwijderen met een in azijn gedrenkte doek.
- Gebruikt een zachte doek en schoon water om het interieur te reinigen. Vergeet de achterzijde van de deurafdichtingen niet.
- Als de oven sterk vervuild is kunt u, na afkoeling van de oven, de procedure herhalen.
- Als de oven sterk vervuild is met vet, bijvoorbeeld na het braden of grillen, kunt u de vlekken eerst instrijken met onverdund schoonmaakmiddel voordat u aquareinigen kiest.
- Na aquareiniging kunt u de ovendeur het beste op een kier van 15° laten staan om het interieur volledig te laten drogen.

### Waarschuwing

- Maak de oven en toebehoren pas schoon nadat deze volledig zijn afgekoeld.
- Gebruik geen hogedrukreinigers om de oven schoon te maken.

### Snel drogen

1. Laat de deur op een kier staan in een hoek van ongeveer 30°.
2. Draai de **sectiekeuzeknop** naar grote oven.
3. Draai de **Functieknop** naar hetelucht.
4. Stel de kookduur in op ongeveer 5 minuten en de temperatuur op 50 °C.
5. Zet de oven uit als de 5 minuten om zijn.

### Oveninterieur

- Voor het reinigen van de oven gebruikt u een schone doek en een sopje van een mild schoonmaakmiddel.
- Reinig de deurafdichting niet met de hand.
- Gebruik geen schuurmiddelen of schuursponsjes.
- Gebruik een speciale ovenreiniger om hardnekkige vlekken te verwijderen.
- De ovenwanden reinigen met warm water, afwasmiddel en een zachte nylon borstel.
- Gebruik bij het schoonmaken nooit agressieve schoonmaakmiddelen, harde borstels, schuursponsjes of schuurlapjes, staalwol of een mes.

### De buitenzijde van de oven

- Reinig de buitenzijde met een zachte doek en een sopje van afwasmiddel.
- Wrijf de oven droog met keukenpapier of een schone doek.
- Gebruik nooit schuurmiddelen, soda of andere agressieve producten.

### Roestvrijstalen ovenfronten

- Gebruik nooit staalwol, schuursponsjes of schuurmiddelen, deze kunnen het oppervlak aantasten.

### Grafiet zwarte ovenfronten

- Reinig het oppervlak zorgvuldig met een vochtige zachte doek of microvezel doekje.

### Toebehoren

- Reinig de toebehoren na ieder gebruik en droog ze met een keukendoek. Door de toebehoren eerst een half uur te weken in een warm sopje zijn ze makkelijker te reinigen.

NL

## De ovendeur reinigen

***Bij normaal gebruik hoeft de ovendeur niet uitgenomen te worden. Mocht u dit toch willen doen, volg dan de onderstaande instructies op. De ovendeur is zwaar!***

### Deur verwijderen

**1.** Open de deur en kantel de vergrendeling in beide scharnieren volledig naar buiten.

**2**. Sluit de deur ongeveer 70°. Pak de deur aan weerszijden vast en neem de deur uit de scharnieren.

***De ovendeur monteren***

**1**. De deurscharnieren zijn in uitgeklapte stand.
Pas de deurscharnieren in de scharnieropeningen.

**2**. Kantel de deur in horizontale positie en klik de scharnieren vast.

NL

## De ruit van de ovendeur (alleen voor DX6211L/DX6292L)

De ovenruit is voorzien van 3 lagen glas. Voor het schoonmaken kunt u de binnenste en de middelste ruit verwijderen.

**WAARSCHUWING:**

- Wanneer de deur uit de oven is genomen moeten de scharniervergrendelingen open blijven.
- Gebruik geen schuurmiddelen of metalen schrapers om het glas te reinigen. Zij kunnen krassen achterlaten waardoor het glas bij verhitting kan barsten.
- Verwijder geen onderdelen van de deur wanneer deze nog in de oven is gemonteerd. U kunt zicht hierdoor verwonden.

**LET OP: Door veel kracht uit te oefenen op het glas, in het bijzonder aan de randen en de hoeken, kan het glas breken.**

### *Verwijderen van het glas*

De ovenruit is voorzien van 3 lagen glas. Voor het schoonmaken kunt u deze lagen als volgt verwijderen:

**1** Verwijder de schroeven aan de linker- en rechterzijde van de deur.

**2** Neem de afdekstrip weg en neem ruit 1 weg.

**3** Til de ruit 2 iets op en verwijder de rubbers. Maak het glas schoon met een warm sopje van een afwasmiddel. Wrijf de ruiten droog met een zachte doek.

### *Monteren van het glas*

Herhaal de stappen 1, 2 en 3 in omgekeerde volgorde.

- Bij het monteren van de binnenste ruit 1 moet de bedrukking zich aan de onderzijde bevinden.

## De ruit van de ovendeur (alleen voor DX6211Q/DX6292Q)

De ovenruit is voorzien van 4 lagen glas. Voor het schoonmaken kunt u de binnenste en de middelste ruit verwijderen.

### WAARSCHUWING

- Wanneer de deur uit de oven is genomen moeten de scharniervergrendelingen open blijven.
- Gebruik geen schuurmiddelen of metalen schrapers om het glas te reinigen. Zij kunnen krassen achterlaten waardoor het glas bij verhitting kan barsten.
- Verwijder geen onderdelen van de deur wanneer deze nog in de oven is gemonteerd. U kunt zicht hierdoor verwonden.

### LET OP

Door veel kracht uit te oefenen op het glas, in het bijzonder aan de randen en de hoeken, kan het glas breken.

#### Verwijderen van het glas

1. Verwijder de schroef aan de linker- en rechterzijde van de deur.
2. Neem de afdekstrip weg.

3. Neem de binnenste ruit (#1) weg.

4. Neem de middelste ruit (#2) en de veerklemmen weg.

NL

**5.** Verwijder de buitenste ruit (#3)

- Maak het glas schoon met een sopje van een afwasmiddel. Wrijf de ruiten droog met een zachte doek.

***Monteren van het glas***

Herhaal de stappen 1 t/m 5 in omgekeerde volgorde.

## Telescopische geleiders

U kunt beide geleiders uitnemen om de binnenkant van de oven eenvoudiger te reinigen.

### Verwijderen telescopische geleiders

**1** Duw de geleider in het midden van de bovenkant uit de borging.

**2** Kantel de geleider ongeveer 45°.

**3** Trek de geleider aan de onderzijde uit de gaten en neem de geleider weg.

### Montage van de telescopische geleider

Herhaal de stappen 1, 2 en 3 in omgekeerde volgorde.

NL

## Reinigen bovenelement (DX6211L/DX6292L)

**1** Draai de ronde kartelmoer tegen de wijzers van de klok in los. Houd het element vast.

Het element klapt aan de voorzijde naar beneden.

**2** Na het schoonmaken klapt u het element weer naar boven en draait u de ronde kartelmoer weer vast.

## Vervangen van de lamp

- **Wees voorzichtig in verband met het gevaar van een elektrische schok!**

**Handel als volgt voordat u de lamp gaat vervangen**

- Schakel de oven uit.
- Trek de stekker van de oven uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit.
- Leg een doek op de ovenbodem om een vallend afdekkapje of lamp te beschermen.
- U kunt de lamp bestellen bij de Atag Klantenservice.

**Vervangen van de ovenlamp en reinigen van het beschermkapje**

1. Draai het beschermkapje tegen de wijzers van de klok in los en haal de metalen ring, de afdichtring en het glazen beschermkapje weg. Vervang, wanneer dat nodig is, de lamp door een 25 ~ 40 W, 230 V, 300 °C hittebestendige ovenlamp (een halogeen ovenlamp voor DX6211Q/DX6292Q).
2. Reinig, wanneer dat nodig is, het glazen beschermkapje, de metalen ring en de afdichtring.
3. Leg de metalen ring en de afdichtring op het beschermkapje.
4. Monteer het beschermkapje opnieuw zoals in stap 1 staat aangegeven. Draai het beschermkapje rechtsom weer vast.

**Vervangen van de zijlamp en reinigen van het beschermkapje**

1. Houd de onderkant van de zijlamp vast met een hand. Schuif met uw andere hand een scherp voorwerp zoals een broodmes tussen het beschermkapje en de behuizing en wip zo het beschermkapje los.
2. Vervang, wanneer dat nodig is, de lamp door een 25 ~ 40 watt, 230 V, 300 °C hittebestendige ovenlamp.

   **Tip**

   - Gebruik altijd een doekje bij het verwijderen van een lamp om vingerafdrukken te voorkomen.
3. Monteer het beschermkapje opnieuw zoals in stap 1 staat aangegeven.

# Storingen

***Tijdens het gebruik van de oven kan een probleem ontstaan. Vaak is de oorzaak echter een kleinigheid die u zelf kunt verhelpen. Controleer met behulp van onderstaande aanwijzingen of u een oplossing kunt vinden. Is dat niet het geval, bel dan de Atag Klantenservice.***

*Wat moet ik doen als de oven niet warm wordt?*

Controleer de volgende punten

- De oven is niet ingeschakeld. Schakel de oven in.
- De klok is niet of niet goed ingesteld (zie hoofdstuk ‘Ingebruikname’).
- Controleer of u de overige instellingen juist heeft uitgevoerd.
- Controleer of de zekering in de meterkast defect is.

*Wat moet ik doen als de oven correct is ingesteld maar niet warm wordt?*

Mogelijk is er een probleem met het elektrische circuit in de oven. Bel de Atag Klantenservice.

*Wat moet ik doen als het display een foutcode toont en de oven niet warm wordt?*

Er is een storing in het elektrische circuit van de oven. Bel de Atag Klantenservice.

*Wat moet ik doen als de display knippert?*

Er is een stroomstoring geweest, stel de klok opnieuw in (zie hoofdstuk ‘Ingebruikname’).

*Wat moet ik doen als de ovenlamp defect is?*

Vervang de lamp (zie hoofdstuk ‘Reinigen en onderhoud’).

*Wat moet ik doen als de ventilator draait terwijl de oven is uitgeschakeld?*

Na gebruik van de oven blijft de ventilator nog doordraaien totdat de oven voldoende is afgekoeld of na 25 minuten. Bel de Atag Klantenservice wanneer de ventilator ook blijft doordraaien nadat de oven volledig is afgekoeld.

# Fout- en veiligheidscodes

| Foutmelding | Algemene functies |
|---|---|
| E-26 E-29 E-27 E-2A E-28 E-2C | **Temperatuur sensor foutmelding** |
| S-01 | **Oververhittingsbeveiliging heeft ingegrepen**<br>De maximale toegestane bedrijfsduur is overschreden.<br>*Schakel de oven uit en neem het gerecht uit de oven. Laat de oven eerst afkoelen voordat u de oven opnieuw gebruikt.* |
| E-06 E-0A E-08 -SE- E-09 | Deze foutcodes duiden op verminderde prestaties en problemen met de veiligheidsvoorzieningen. Schakel de oven onmiddelijk uit. |

**Neem contact op met de Atag Klantenservice wanneer een van bovenstaande foutmeldingen zich voordoet.**

**De volgende foutcodes verschijnen wanneer een accessoire niet geschikt is voor de gekozen functie.**

**Verdeelplaat mist**

De verdeelplaat is niet juist gebruikt (zie pagina 20).

*Bij gebruik van de bovenste oven, dubbeloven en onderste oven moet de verdeelplaat gebruikt worden, in de grote oven niet.*

**TELESCOPISCHE GELEIDERS AANWEZIG TIJDENS PYROLITISCHE ZELFREINIGINGSFUNCTIE**

De pyrolitische zelfreinigingsfunctie is ingeschakeld terwijl de telescopische geleiders nog in de oven aanwezig zijn. Het reinigingsproces start pas wanneer deze verwijderd zijn.

# Technische specificaties

NL

| Model | DX6211L/DX6292L | DX6211Q/DX6292Q |
|---|---|---|
| **Elektrische aansluiting** | 230 V ~ 50 Hz | 230 V ~ 50 Hz |
| **Vermogen** | max. 3650 W | max. 3650 W |
| **Afmetingen (W x H x D)**<br>Buitenmaten<br>Interieur van de oven. | 598 x 595 x 566 mm<br>440 x 365 x 405 mm | 598 x 595 x 566 mm<br>440 x 365 x 405 mm |
| **Volume (capaciteit)** | 65 L | 65 L |
| **Gewicht**<br>Netto<br>Transportgewicht | Ca. 39 kg<br>Ca. 44,5 kg | Ca. 47 kg<br>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.

700003150000