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.
Sørg for at have hele typenummeret klar, når serviceafdelingen kontaktes.
Ha hele typenummeret for hånden når du kontakter serviceavdelingen.
Ha det kompletta typnumret till hands när du tar kontakt med serviceavdelningen.

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.
Adressen og telefonnummeret til servicevirksomheden findes på garantikortet.
Du finner adresser og telefonnumre til serviceorganisasjonen på garantikortet.
Adresser och telefonnummer till serviceorganisationen hittar du på garantikortet.

700005117200

Gebruiksaanwijzing
Oven

Mode d'emploi
Four

Bedienungsanleitung
Ofen

Instructions for use
Oven

Anvendelse
Ovn

Bruksanvisning
Ovn

Bruksanvisning
Ugn

ATAG

DX6411B

DX6411F/DX6492F

DX6492K/DX6411K

DX6492H/DX6411H

NL (NL) (BE)

Handleiding NL 3 - NL 60

FR (FR) (BE) (LU)

Notice dútilisation FR 3 - FR 60

DE (DE) (BE) (AT) (LU)

Anleitung DE 3 - DE 60

EN (GB) (IE)

Manual EN 3 - EN 63

DA (DK)

Brugsvejledning DA 3 - DA 60

NO (NO)

Bruksanvisning NO 3 - NO 63

SV (SE)

Bruksanvisning SV 3 - SV 63

Gebruikte pictogrammen - Pictogrammes utilisés - Benutzte Piktogramme
Pictograms used - Anvendte piktogrammer - Symboler brukt
Symboler som används

Belangrijk om te weten - Important à savoir - Wissenswertes - Important information
Vigtig information - Viktig informasjon - Viktig information

Tip - Conseil - Tipp - Tips

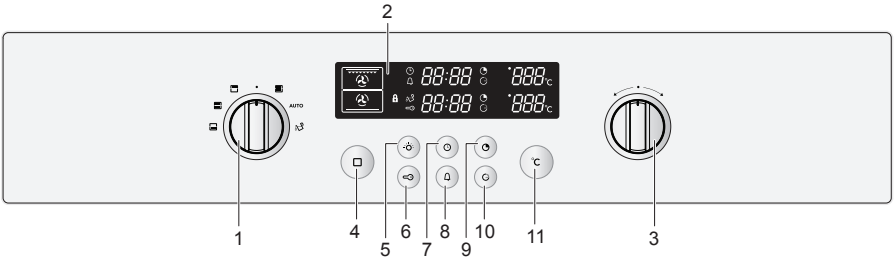
Inhoud

Bedieningspaneel 5
Toestelbeschrijving 6
Toebehoren 7
Het gebruik van het toebehoren . . . . . 8 - 9
Het gebruik van deze handleiding. 10
Veiligheidsvoorschriften . . . . . 11 - 13
Elektrische veiligheid 11
Veiligheid tijdens gebruik. 12
Afvoeren verpakking en toestel. 13
Inbouwen en aansluiten . . . . . 14 - 15
Veiligheidsvoorschriften voor het installeren 14
Inbouwen. 14
Aansluitkabel monteren. 15
Ingebruikname . . . . . 16 - 17
Instellen van de dagtijd 16
Eerst schoonmaken 17
De oven gebruiken . . . . . 18 - 32
Oventoepassingen 18
De sectiefunctie instellen . . . . . 19 - 20
Bovenste oven 20
Onderste oven. 20
Dubbeloven 21
Grote oven 22
Temperatuur instellen 23
De oven uitschakelen 24
Eindtijd . . . . . 24 - 25
Kookduur. . . . . 26 - 27
Uitgestelde starttijd . . . . . 28 - 29
Kookwekker. 30
Verlichting aan/uit 30
Kinderslot 31
Geluidssignaal uitschakelen 31
De “Auto Cook” functie 32
Ovenfuncties . . . . . 33 - 44
1. Boven- en onderwarmte 33
2. Bovenwarmte + hetelucht 34
3. Hetelucht 35
4. Maxigrill 36
5. Grill 37
6. Onderwarmte + hetelucht 38
7. Dubbeloven 39
8. Automatische programma’s bij type DX6411F DX6492F . . . . . 40 - 42
9. Automatische programma’s bij type DX6411B DX6411K/H DX6492K/H . . . . . 43 - 44

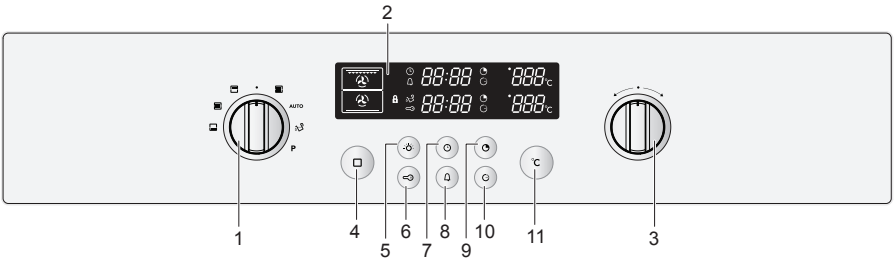
Inhoud

Reinigen en onderhoud. . . . . 45 - 56
Pyrolytische zelfreinigingsfunctie (alleen voor DX6411K/H DX6492K/H) 45
Aquareinigen. . . . . 46 - 47
Sneldrogen 48
Oveninterieur. 48
De buitenzijde van de oven. 48
Roestvrijstalen ovenfronten. 48
Grafiet zwarte ovenfronten 48
Toebehoren 48
De ovendeur reinigen 49
De ovendeur monteren 50
De ruit van de ovendeur (alleen voor DX6411B DX6411F DX6492F) 51
De ruit van de ovendeur (alleen voor DX6411K/H DX6492K/H). . . . . 52 - 53
Telescopische geleiders 54
Reinigen bovenelement (alleen voor DX6411B DX6411F DX6492F). 55
Vervangen van de lamp 56
Storingen. 57
Fout- & veiligheidscodes 58
Technische specificaties 59
Uw oven en het milieu. 60

DX6411B/DX6411F/DX6492F



DX6411K/H DX6492K/H

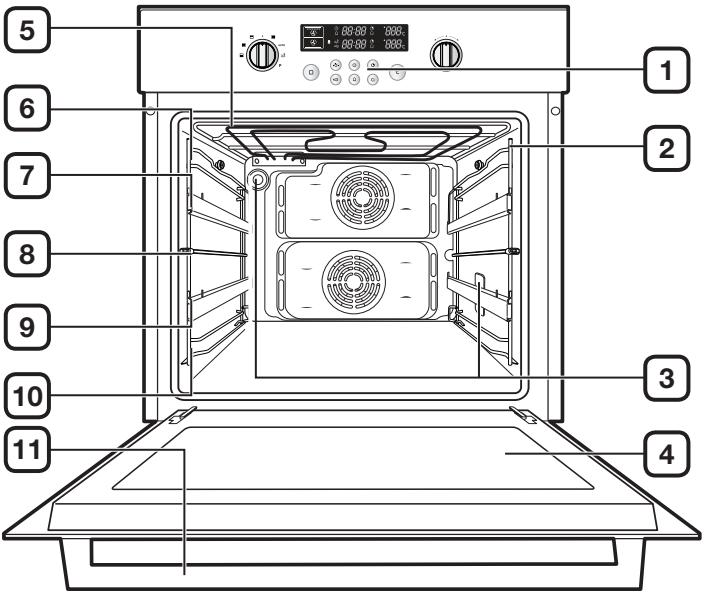


1. SECTIEKEUZEKNOP
2. DISPLAY
3. TIJD- / TEMPERATUURKNOP
4. FUNCTIEKNOP
5. VERLICHTING
6. KINDERSLOT
7. DAGTIJD
8. KOOKWEKKER
9. KOOKDUUR
10. EINDTIJD
11. TEMPERATUUR

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.

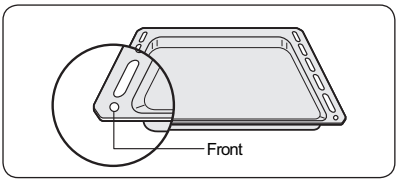


1. Bedieningspaneel
2. Zijgeleider
3. Ovenverlichting
4. Glazen ovendeur
5. Bovenelement
6. Niveau 5
7. Niveau 4
8. Niveau 3
9. Niveau 2
10. Niveau 1
11. Deurgreep

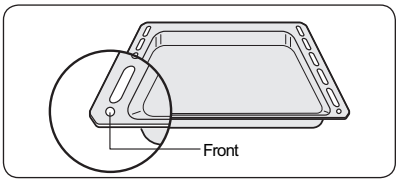
Let op

- De inschuifniveaus zijn van beneden naar boven genummerd.
- De niveaus 4 en 5 worden voornamelijk gebruikt voor de grillfunctie.
- Gebruik niveaus 1, 2 of 3 voor het bereiden van gerechten die veel vocht bevatten!
- Zie de kooktabellen in deze handleiding voor de juiste inschuifniveaus voor uw gerechten.

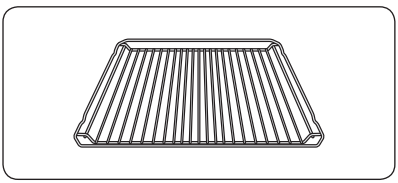
De onderstaande toebehoren worden met de oven meegeleverd:



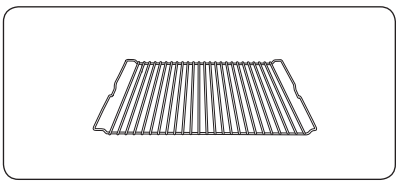
1 Bakplaat
De bakplaat gebruikt u voor het bakken van koekjes of ander plaatgebak.



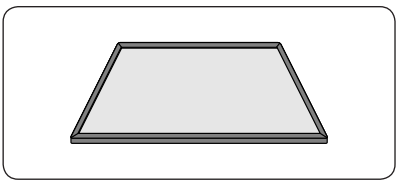
2 Diepe braadslede
De diepe braadslede is geschikt voor het braden van vlees en als vangschaal om jus of vet op te vangen.



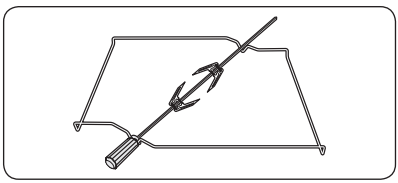
3 Ovenrooster
Cake- en bakvormen kunt u op het ovenrooster plaatsen. U kunt het rooster ook gebruiken om er een braadslede of grillplaat op te plaatsen.



4 Grillrooster
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.

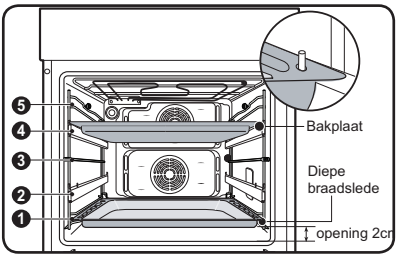
Let op

- 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 deze 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 4: bakplaat

Niveau 1: diepe braadslede



Draaispit (Optioneel)

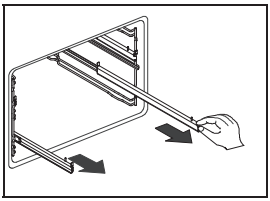
- Schuif de diepe braadslede in niveau 1 om jus of vet op te vangen.
- Schuif één van de klemmen op het spit en schuif daarna het te roosteren vlees aan het spit.
- Voorgekookte aardappelen en groenten kunnen aan de buitenrand van de diepe braadslede geplaatst worden om gelijktijdig mee te roosteren.
- 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.

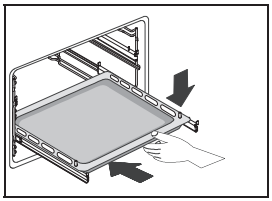
Telescopische geleiders (alleen voor DX6411F/DX6492F)

De telescopische geleiders en de oventoebehoren worden zeer heet! Bescherm uw handen daarom altijd met ovenwanten of pannenlappen.

De telescopische geleiders bevinden zich in de oven aan weerszijden op drie niveau's.

- Trek eerst de geleiders op het gekozen niveau uit de oven.
- 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 bereidingstijd

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

Maximale bereidingstijd 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 deze 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 om de keukenkastjes te beschermen. De ventilator stopt automatisch wanneer de oven is afgekoeld tot 60 °C of na 25 minuten.

HET GEBRUIK VAN DEZE HANDLEIDING

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.

Dit toestel mag alleen door een hiertoe bevoegd installateur geïnstalleerd worden. Hierbij dienen de bijgevoegde installatievoorschriften en de plaatselijk geldende veiligheidsvoorschriften gevolgd te 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. De groepen in de meterkast moeten gezekerd zijn met minimaal 16 A (C of B karakteristiek installatie-automaat).
- Als de stekker na installatie niet meer bereikbaar is, moet de aansluiting voorzien worden van een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm.
- Gebruik geen adapters of verlengsnoeren. Deze kunnen warm worden tijdens gebruik, waardoor brand kan ontstaan.
- Het gegevensplaatje bevindt zich aan de binnenzijde 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.

WAARSCHUWING

- Dit apparaat en de toegankelijke delen worden heet tijdens het gebruik. Zorg dat u de hete delen niet aanraakt. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt tenzij er voortdurend op hen wordt gelet.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, alsmede personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of mentale vermogens of met ontbrekende ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies krijgen in veilig gebruik van het apparaat en begrijpen wat de betreffende gevaren zijn. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. Kinderen mogen het apparaat niet reinigen of onderhouden als zij niet onder toezicht staan.

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.
- 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.

- 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.
- Kleinere hoeveelheden vragen een kortere bereidingstijd. Wanneer de in recepten aangegeven bereidingstijden worden toegepast kunnen ze verbranden.
- 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.

Afvoeren oude apparaten

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 voorschiften van de lokale overheid worden afgevoerd.

Veiligheidsvoorschriften voor het inbouwen

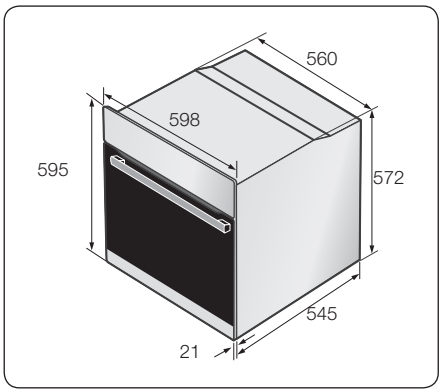
Dit toestel mag alleen door een hiertoe bevoegd installateur geïnstalleerd worden. Hierbij dienen de bijgevoegde installatievoorschriften en de plaatselijk geldende veiligheidsvoorschriften gevolgd te worden.

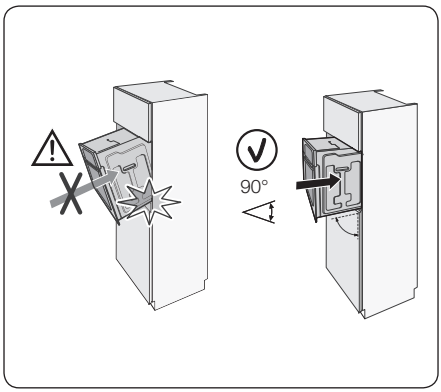
- Controleer voordat u met inbouwen begint of het aansluitpunt spanningsloos is. Schakel zo nodig de zekering in de meterkast uit.
- Het keukenkastje waarin de oven wordt ingebouwd moet voldoende stabiel zijn en voldoen aan de voorschriften in DIN 68930.

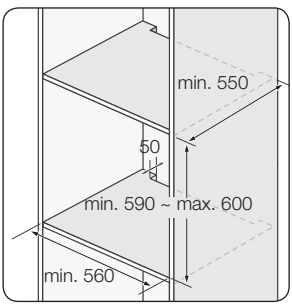
Inbouwen

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

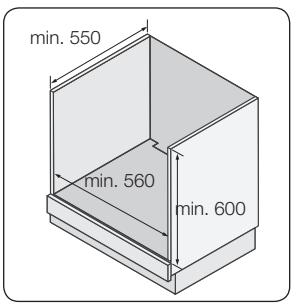
- Houd rekening met de minimaal vereiste afstanden.
- Schuif de oven recht en haaks in de nis.

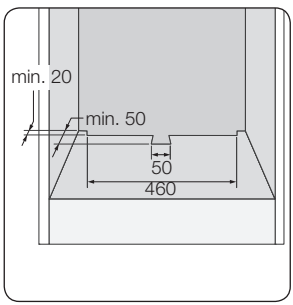






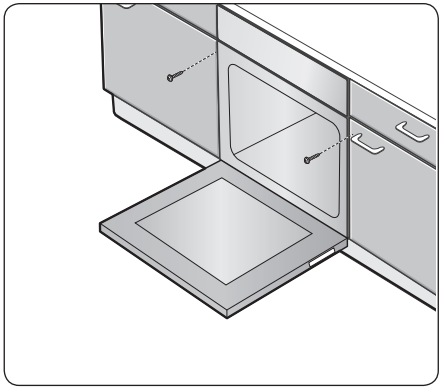
Hoge kast





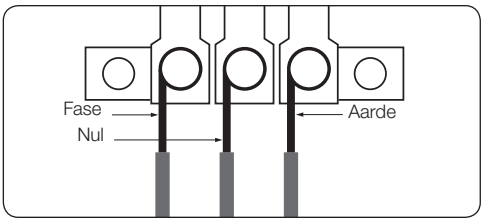
Onder het aanrechtblad

- 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 dient u er voor te zorgen dat de aansluiting is voorzien van een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm.

Let op

Zodra de spanning is aangesloten 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.

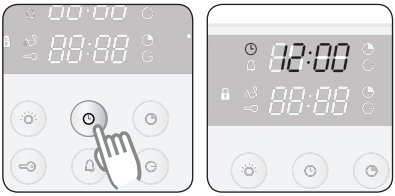
De aansluiting voor de aardedraad is gemerkt met het aardeteken (⏚).

De wandcontactdoos moet na het inbouwen van de oven bereikbaar blijven.

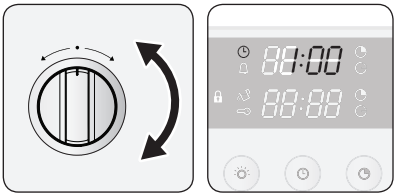
Atag kan geen aansprakelijkheid aanvaarden voor ongelukken die onstaan door het ontbreken van, of een foutief aangesloten, aardverbinding.

Instellen van de dagtijd

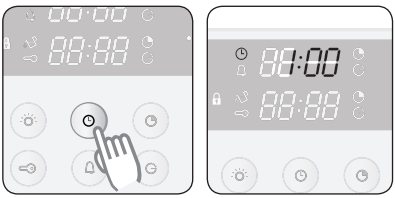
Zodra het toestel is aangesloten licht het display op het bedieningspaneel kort op. Na 3 seconden verschijnt '12:00' in het display.



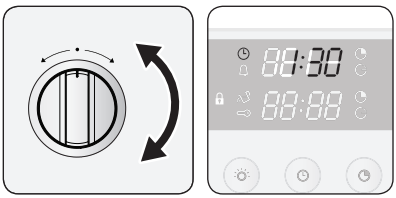
1 Druk op de **dagtijdtoets**. Het symbool ' ⏲ ' en '12:' gaan knipperen.



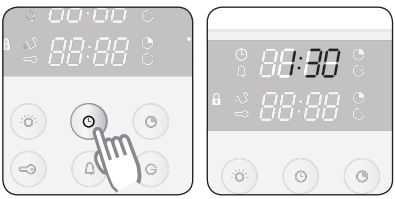
2 Voorbeeld: 1:30 instellen.
Stel met de **tijd- / temperatuurknop** het gewenste uur in.



3 Druk op de **dagtijdtoets**.
Het symbool ' ⏲ ' en ':00' gaan knipperen.



4 Stel met de **tijd- / temperatuurknop** het gewenste aantal minuten in. Het symbool ' ⏲ ' blijft knipperen.



5 Druk nogmaals op de **dagtijdtoets** om het instellen te voltooien of wacht ca. 10 seconden. Het ' ⏲ ' symbool zal doven en '30' stopt met knipperen. Het display geeft nu de dagtijd aan en de oven is gereed om te gebruiken.

Eerst schoonmaken

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 opwarmen kan de oven enigzins ruiken. Dit is normaal. Zorg tijdens het eerste opwarmen voor voldoende ventilatie van de keuken.

Oventoepassingen

In onderstaande tabel staan 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 niveau's gebruikt worden.

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

Grill
Deze functie is ideaal voor het grillen van kleine porties zoals stokbroden, kaas of visfilet. Alleen het kleine verwarmingselement wordt verwarmd, zodoende dient het gerecht in het midden van het grillrooster geplaatst te 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.

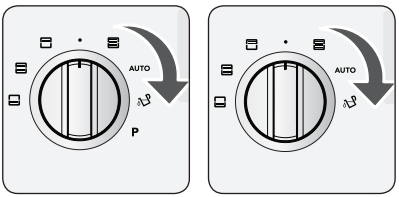
Ontdooien
Tijdens het ontdooien is de ventilator bij een lage temperatuur ingeschakeld. Keer het gerecht tijdens het ontdooien.

Gerecht	Niveau	Toebehoren	Tijd (min)	Opmerking
Kip (1000 - 1400 g)	2 1	Ovenrooster + Diepe braadslede	100~140	Het gerecht keren tijdens het ontdooien
Vis (300 - 1000 g)	2 1	Ovenrooster + Diepe braadslede	50~80	
Vlees (500 - 1000 g)	2	Ovenrooster	50~100	
Diepvries maaltijd	2	Ovenrooster		

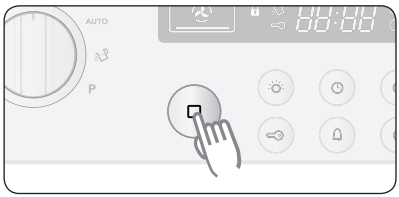
Onderwarmte
Deze ovenfunctie is speciaal voor het extra doorbakken van een pizza of appeltaart. Gebruik de functie aan het einde van de baktijd.

De sectiefunctie instellen

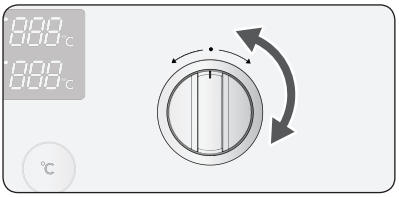
In het geval van de bovenste oven, dubbeloven en onderste oven dient de verdeelplaat geplaatst te worden bij de ‘UIT’-stand van de **sectiekeuzeknop**. In de grote oven dient u de verdeelplaat te verwijderen bij de ‘UIT’-stand van de **sectiekeuzeknop**.



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



2 Druk op de **functieknop**.



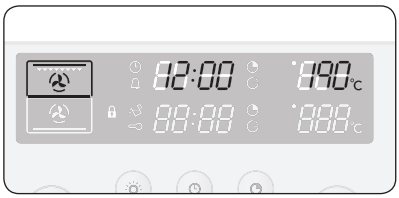
3 Stel de tijd-/temperatuurkeuzeknop in op de gewenste instellingen.
Na 3 seconden start de oven automatisch volgens de gekozen instellingen.

Sectiefunctie	Symbool	Ovenfunctie	Verdeel-plaat	Opmerking
‘Uit’-modus	●			
Bovenste oven		1. Hetelucht 2. Bovenwarmte + hetelucht 3. Maxigrill	Ja	Deze instelling is energie- en tijdbesparend bij kleine porties.
Dubbeloven		Beide secties	Ja	Deze instelling maakt het mogelijk gelijktijdig twee gerechten bij twee verschillende temperaturen te bereiden.
Onderste oven		1. Hetelucht 2. Onderwarmte + hetelucht	Ja	Deze instelling is energie- en tijdbesparend bij kleine porties.
Grote oven		1. Hetelucht 2. Bovenwarmte + hetelucht 3. Boven- en onderwarmte 4. Maxigrill 5. Grill 6. Onderwarmte + hetelucht	Nee	
Automodus	AUTO			
Stoomreinigen			Nee	
Autoreinigen (DX6411K/H DX6492K/H)	P	1. P1 2. P2 3. P3	Nee	Verwijder alle toebehoren en de telescopische geleiders.

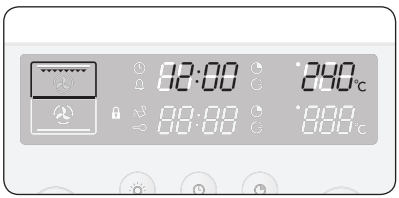
Bovenste oven

Enkel het bovenste verwarmingselement is in werking. De verdeelplaat dient gebruikt te worden.

Hetelucht



Bovenwarmte + hetelucht

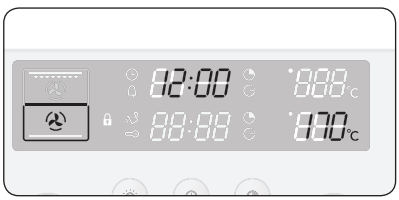


Maxigrill

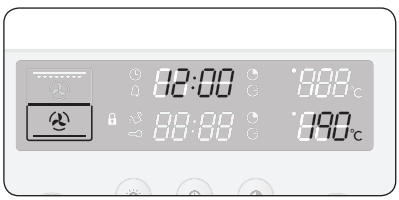
De onderste sectie kan gelijktijdig met de bovenste sectie in werking gesteld worden (zie dubbeloven). **Gerechten die veel vocht bevatten kunnen bij bereiding in de bovenste oven condensvorming veroorzaken op de ovenruit. Gebruik voor het bereiden van gerechten met veel vocht de dubbeloven.**

Onderste oven

Enkel het onderste verwarmingselement is in werking. De verdeelplaat dient gebruikt te worden.



Hetelucht



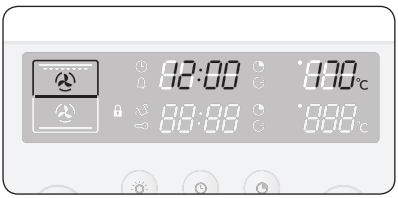
Onderwarmte + hetelucht

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

Dubbeloven

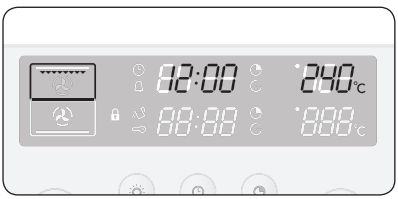
De bovenste en onderste sectie zijn gelijktijdig in werking. Het is mogelijk om in te stellen welke van de twee het eerste activeert. Wanneer één van de gerechten klaar is in dubbelovenstand, dan kan de kookduur of temperatuur van de andere sectie gewijzigd worden. Kies met behulp van de **sectiekeuzeknop**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

Optie 1 De bovenste oven treedt het eerst in werking. Als de functieknop is ingedrukt of er 15 seconden zijn verstreken sinds het instellen van de bovenste oven, dan treedt de onderste oven in werking.



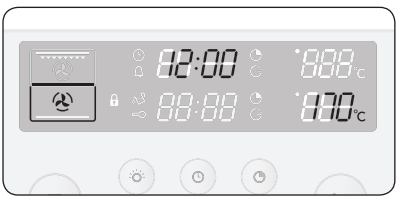
Hetelucht

Bovenwarmte + hetelucht

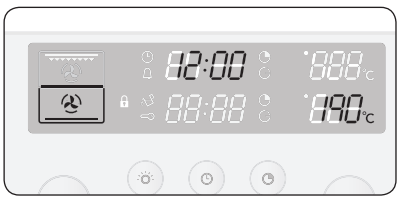


Maxigrill

Optie 2 Terwijl de bovenste sectie geactiveerd wordt, of er 15 seconden verstreken zijn sinds het instellen van de bovenste oven, dan schakelt de oven automatisch naar de onderste oven. De bovenste en onderste sectie zijn gelijktijdig geactiveerd.

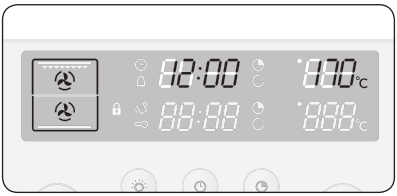


Hetelucht

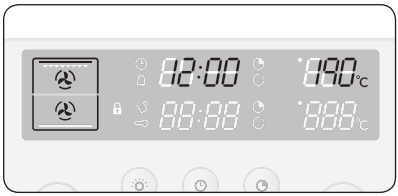


Onderwarmte + hetelucht

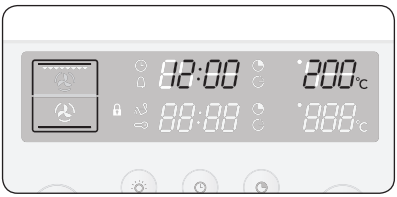
Grote oven



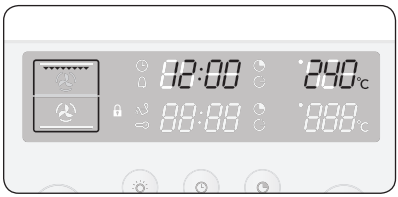
Hetelucht



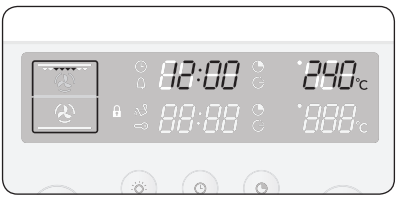
Bovenwarmte + hetelucht



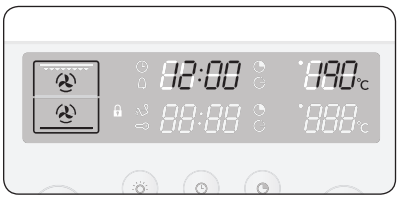
Boven- en onderwarmte



Maxigrill



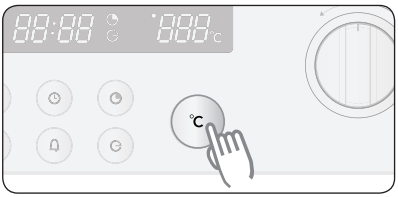
Grill



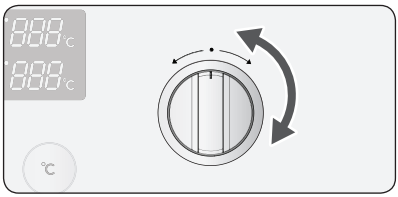
Onderwarmte + hetelucht

Temperatuur instellen

In de grote-, bovenste- en onderste oven



1 Druk op de **tijd-/temperatuurknop**.

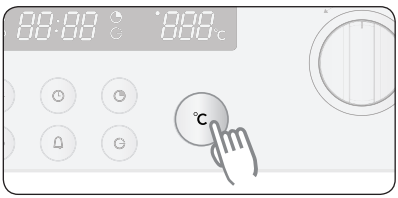


2 Draai aan de **tijd- / temperatuurknop** om de temperatuur in stappen van 5 °C in te stellen.

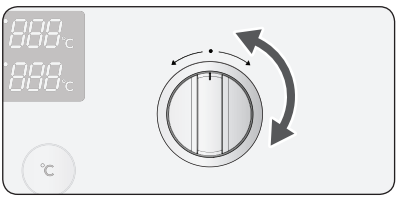
Grote oven (Maxi-grill & Grill)	40 °C – 250 °C (40 °C – 300 °C)
Bovenste oven	40 °C – 250 °C
Onderste oven	40 °C – 250 °C

- 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 verschijnt er links van de ingestelde temperatuur een punt of knippert “°C”. Wanneer de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt verdwijnt de punt of blijft “°C” branden

Dubbeloven



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

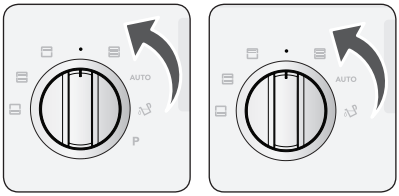


2 Draai aan de **tijd- / temperatuurknop** om de temperatuur in stappen van 5 °C in te stellen.

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

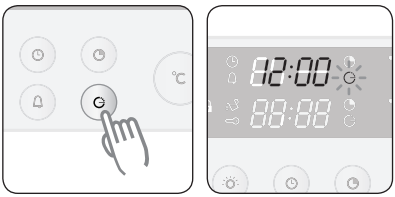


Om de oven uit te schakelen dient u de **sectiekeuzeknop** in de 'UIT'-stand te draaien.

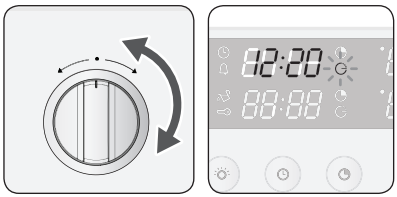
Eindtijd

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

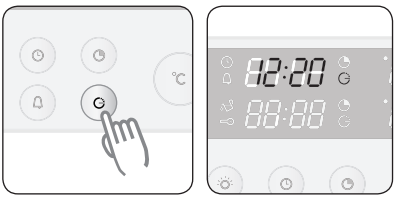
In de bovenste oven, dubbeloven en onderste oven



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



2 Draai aan de **tijd- / temperatuurknop** om de gewenste eindtijd in te stellen.

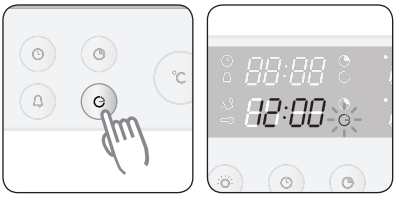


3 Druk op de **eindtijdknop**.
De oven houdt automatisch de geselecteerde eindtijd aan tenzij er binnen 5 seconden nogmaals op de **eindtijdknop** gedrukt wordt.

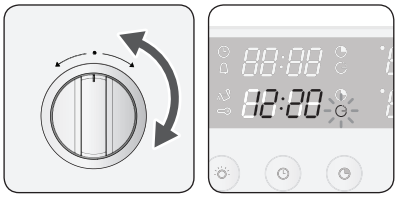
- Tijdens het bakken of braden kunt u de vooraf ingestelde eindtijd wijzigen met de **tijd- / temperatuurknop** voor betere resultaten.

Dubbeloven

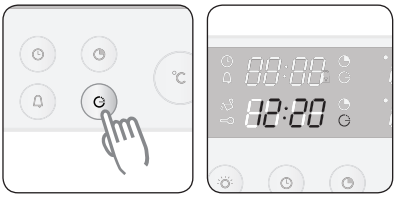
De eindtijd voor de bovenste- en onderste oven kan geselecteerd worden met behulp van de **eindtijdknop** en de **tijd-/temperatuurknop**.



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



2 Stel de **tijd-/temperatuurknop** in op de gewenste eindtijd.



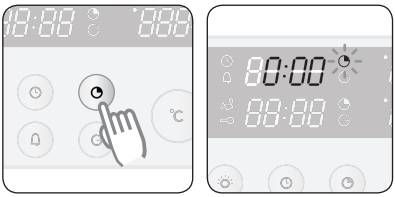
3 Druk op de **eindtijdknop**.
De oven houdt automatisch de geselecteerde eindtijd aan tenzij er binnen 5 seconden nogmaals op de **eindtijdknop** gedrukt wordt.

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

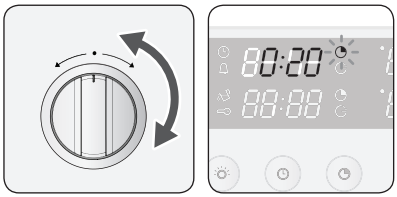
Kookduur

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

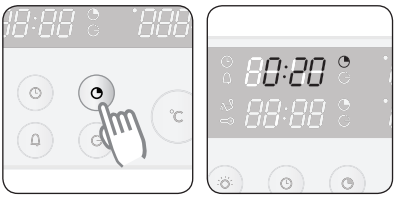
In de bovenste oven, dubbeloven en onderste oven



1 Druk op de **kookduurknop**.



2 Stel met de **tijd-/temperatuurknop** de gewenste kookduur in.

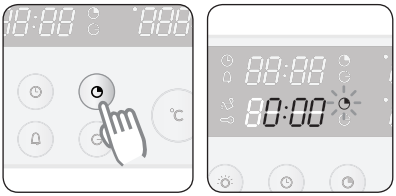


3 Druk op de **kookduurknop**.
De oven houdt automatisch de geselecteerde eindtijd aan tenzij er binnen 5 seconden nogmaals op de **kookduurknop** gedrukt wordt.

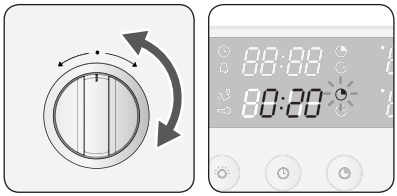
- Tijdens het bakken of braden kunt u de vooraf ingestelde eindtijd wijzigen met de **tijd- / temperatuurknop** voor betere resultaten.

Dubbeloven

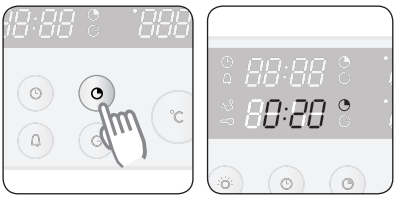
De kookduur voor de bovenste- en onderste oven kan geselecteerd worden met behulp van de **kookduurknop** en de **tijd-/temperatuurknop**.



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



2 Stel met de **tijd-/temperatuurknop** de gewenste kookduur in.



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

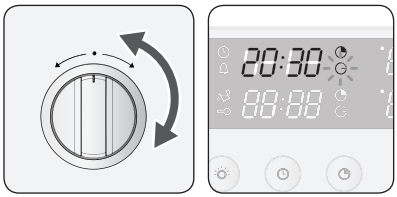
- Tijdens het bakken of braden kunt u de vooraf ingestelde eindtijd wijzigen met de **tijd- / temperatuurknop** voor betere resultaten.

Uitgestelde starttijd

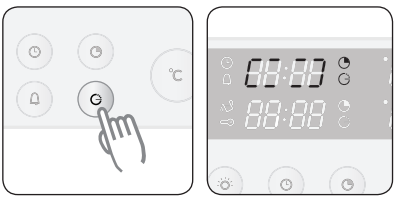
Voorbeeld 1 - Kookduur wordt eerst ingesteld

Als de eindtijd wordt ingesteld nadat de kookduur is ingesteld (zie pagina 26), dan worden de kookduur en de eindtijd berekend en zal de oven wanneer nodig een latere starttijd instellen.

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



2 Stel met de **tijd-/temperatuurknop** de gewenste eindtijd in.
Voorbeeld: De gewenste bereidingstijd duurt 5 uur en het gerecht moet om 20:30 uur klaar zijn.

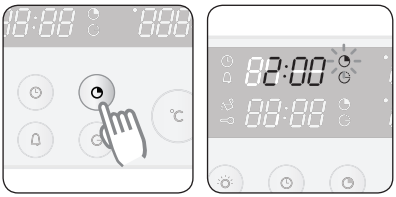


3 Druk op de **eindtijdknop**. Een ‘ ‘ symbool is zichtbaar tot de uitgestelde starttijd.

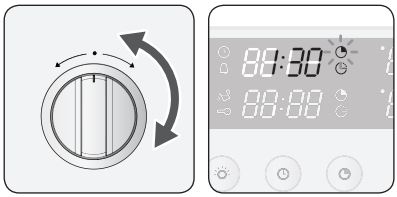
Uitgestelde starttijd

Voorbeeld 2 - Eindtijd wordt eerst ingesteld

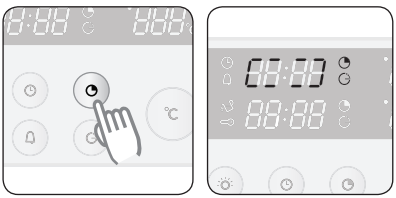
Als de kookduur wordt ingesteld nadat de eindtijd is ingesteld, dan worden de kookduur en de eindtijd berekend en zal de oven wanneer nodig een latere starttijd instellen.



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

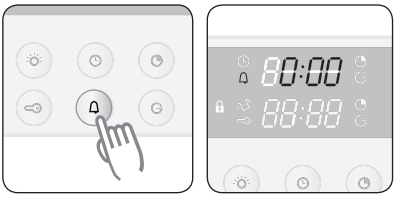


2 Stel met de **tijd-/temperatuurknop** de gewenste kookduur in.
Voorbeeld: De gewenste bereidingstijd is 1,5 uur en het gerecht moet om 17:00 klaar zijn.

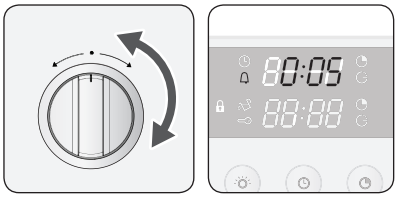


3 Druk op de **kookduurknop**. Een ‘ ‘ symbool is zichtbaar tot de uitgestelde starttijd.

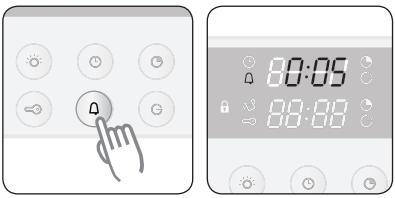
Kookwekker



1 Druk op de **kookwekkertoets**. Het symbool ‘ 🔔 ‘ gaat knipperen.



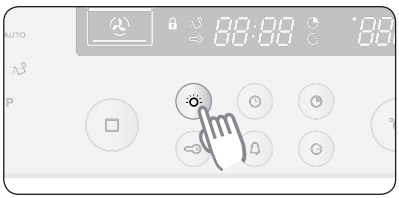
2 Draai aan de **tijd- / temperatuurknop** en stel de gewenste tijd in. Bijvoorbeeld: 5 minuten.



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

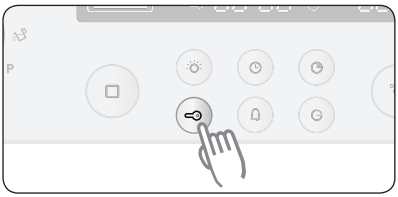


1 Druk op de **verlichtingtoets.**

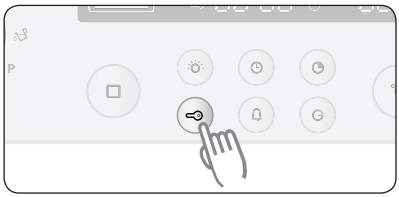
1st	Bovenste- en onderste oven
2nd	Bovenste oven
3rd	Onderste oven
4th	Uit

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

Kinderslot



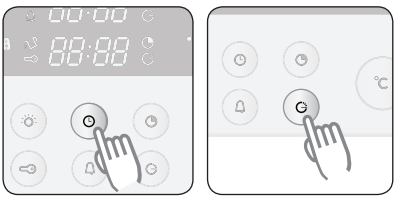
1 Draai de **functieknop** in de ‘uit’-positie. Druk op de **kinderslottoets** en houd deze 3 seconden ingedrukt. verschijnt op het display.



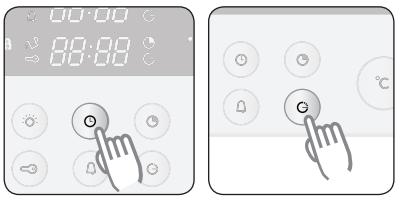
2 Druk op de **kintderslottoets** en houd deze 3 seconden ingedrukt om het kinderslot weer uit te schakelen.

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

Geluidssignaal uitschakelen

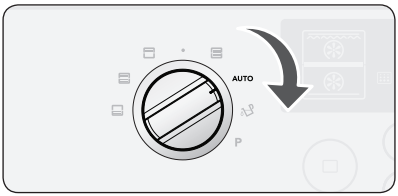


1 Druk de toetsen voor de **dagtijd** en de **eindtijd** gelijktijdig in en houd ze 3 seconden ingedrukt om het geluids-signaal uit te schakelen.

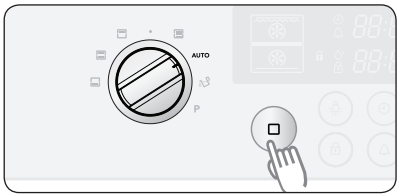


2 Druk de toetsen voor de **dagtijd** en de **eindtijd** gelijktijdig in en houd ze opnieuw 3 seconden ingedrukt om het geluidssignaal weer in te schakelen.

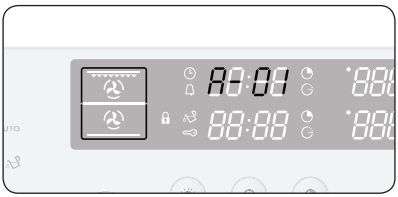
De “Auto Cook” functie



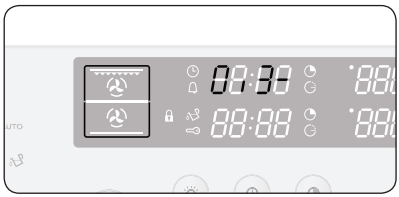
1 Draai de **sectiekeuzeknop** op AUTO.



2 Druk op de **functieknop**.



3 Selecteer het gewenste gerecht door de **tijd- / temperatuurknop** naar rechts- of links te draaien. Wacht 5 seconden om het gewicht in te stellen. Bij gerechten waarbij het gewicht al is voorgeprogammeerd zal de oven direct starten.



4 Stel het gewicht in door de **tijd- / temperatuurknop** naar rechts- of links te draaien.

- **Wanneer het geluidssignaal klinkt, moet u de deur openen en het gerecht omdraaien.**

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 (250-500 g)	2	Ovenrooster	160-180	20-30
Gemarmerde cake (500-1000 g)	2	Ovenrooster	170-190	40-50
Gistdeeg met vruchtenvulling of kruimeltaart (1000-1500 g)	2	Bakplaat	160-180	25-35
Muffins (500-800 g)	2	Ovenrooster	190-200	25-30

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	40-65
Vissticks of vleessnacks (400-800 g)	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 Een kopje water toevoegen	200-220	45-60
Eendenborst (300-500 g)	4	Grillrooster / Diepe braadslede Een kopje water toevoegen	180-200	25-35

3. Hetelucht

Met deze ovenfunctie kunt u bakken of braden tot op maximaal 3 niveau's. 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 (500-1000 g)	2	Bakplaat	180-200	25-35
Diepgevroren ovenfrites (300-700 g)	2	Bakplaat	180-200	20-30
Diepvries Pizza (300-1000 g)	2	Ovenrooster	200-220	15-25
Appel- en amandelcake (500-1000 g)	2	Ovenrooster	170-190	35-45
Croissants van kant-en-klaar deeg (200-400 g)	2	Bakplaat	180-200	15-25

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
Tosties 4-6 stuks	4	Grillrooster / Bakplaat	200	4-8
Gevulde pannenkoek (200-500 g)	3	Bakplaat	200	20-30
Biefstuk (400-800 g)	4	Grillrooster / Diepe braadslede	240	8-10 keren 5-7

5. 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	3	Grillrooster / Bakplaat	200	15-25
Visburger, diepvries (300-600 g) De oven niet voorverwarmen	3	Bakplaat	180-200	20-35
Pizza, diepvries (300-500 g) De oven niet voorverwarmen	3	Grillrooster / Bakplaat	180-200	23-30

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 (350-700 g)	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 (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 (500-1000 g)	2	Bakplaat	200-220	15-25
Brood, zelfgekneed (700-900 g)	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 het 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 (300-400 g)**	4	Hetelucht	200-220	Ovenrooster	15-25
Onderste	**Cake (500-700 g)**	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	Temperatuur (°C)	Toebehoren	Tijd (min)
Bovenste	**Stukjes kipfilet (400-600 g)**	4	Bovenwarmte + hetelucht	200-220	Grillrooster + Diepe braadslede	25-35
Onderste	**Aardappel gratin (500-1000 g)**	1	Hetelucht	170-180	Ovenrooster	30-40

Let op: Gerechten in koude oven plaatsen

8. Automatische programma's bij type DX6411F/DX6492F

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 bereidingstijd. Plaats de gerechten altijd in een niet voorverwarmde, koude oven.

Nr.	Gerecht	Gewicht/kg	Toebehoren	Niveau
1	Pizza, diepvries	1- 0.3 - 0.4 2- 0.4 - 0.5	Ovenrooster	2
	Leg de bevroren pizza in het midden van het ovenrooster. Stand 1 is voor dunne Italiaanse pizza, stand 2 voor dikke Amerikaase pizza.			
2	Ovenfrites, diepvries	1- 0.3 - 0.5 2- 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 bereidingstijd.			
3	Aardappelkroketten, diepvries	1- 0.3 - 0.6 2- 0.6 - 0.8	Bakplaat	2
	Verdeel de aardappelkroketten egaal over de bakplaat. Keer de aardappelkroketten na het verstrijken van 2/3 van de bereidingstijd			
4	Lasagne, kant-en-klaar	1- 0.3 - 0.5 2- 0.8 - 1.0	Ovenrooster	3
	Doe de lasagne in een passende ovenschaal. Plaats de schaal in het midden van de oven.			
5	Biefstuk	1. 0.3 - 0.6 2. 0.6 - 0.8	Grillrooster / Diepe braadslede	4 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	1. 0.6 - 0.8 2. 0.9 - 1.1	Grillrooster / Diepe braadslede	2 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 bereidingstijd verstreken is, het vlees in aluminiumfolie wikkelen en 5-10 minuten laten rusten.			
7	Rollade	1. 0.6 - 0.8 2. 0.9 - 1.1	Grillrooster / Diepe braadslede	2 1
	Leg de gemarineerde rollade op het grillrooster. Het vlees keren zodra het signaal klinkt.			
8	Lamskotelet	1. 0.3 - 0.4 2. 0.5 - 0.6	Grillrooster / Diepe braadslede	4 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.			
9	Kippenbouten	1. 0.5 - 0.7 2. 1.0 - 1.2	Grillrooster / Diepe braadslede	4 3
	Bestrijk de kip met kruiden en olie. Leg de delen naast elkaar op het grillrooster.			

Nr.	Gerecht	Gewicht/kg	Toebehoren	Niveau
10	Kip, gegrild	1. 1.0 - 1.1 2. 1.2 - 1.3	Grillrooster / Diepe braadslede	2 1
	Bestrijk de kip met olie en kruiden. Leg de kip met de borst naar boven op het grillrooster.			
11	Eendenborstfilet	1. 0.3 - 0.5 2. 0.6 - 0.8	Grillrooster / Diepe braadslede	4 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	1. 0.6 - 0.8 2. 0.9 - 1.1	Grillrooster / Diepe braadslede	2 1
	Leg de rollade op het grillrooster. Keren zodra het signaal klinkt.			
13	Vis, gestoomd	1. 0.5 - 0.7 2. 0.8 - 1.0	Ovenrooster	3
	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	1. 0.5 - 0.7 2. 0.8 - 1.0	Grillrooster / Diepe braadslede	4 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	1. 0.3 - 0.4 2. 0.7 - 0.8	Grillrooster / Diepe braadslede	4 3
	Leg de zalmsteaks op het ovenrooster. Keren zodra u het signaal hoort.			
16	Aardappel	1. 0.4 - 0.5 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	1. 0.4 - 0.5 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	1. 0.4 - 0.6 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.			
19	Cake	1. 0.7 - 0.8	Ovenrooster	2
	Doe het deeg in een ingevette cakevorm van ca. 30 cm lengte.			

Nr.	Gerecht	Gewicht/kg	Toebehoren	Niveau
20	Appeltaart	1. 1.2 - 1.4	Ovenrooster	2
	Bak de appeltaart in een ronde springvorm met een diameter van 24 cm.			
21	Tulband	1. 0.5 - 0.6 2. 0.7 - 0.8 3. 0.9 - 1.0	Ovenrooster	2
	Doe het deeg in een ingevette bakvorm.			
22	Muffins	1. 0.5 - 0.6 2. 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.			
23	Wit brood	1. 0.7 - 0.8	Ovenrooster	2
	Dit programma is geschikt voor 500 gram broodbakmix. Volg de instructies op de verpakking van het meel. Bak het deeg in een vorm. U kunt de bovenzijde in de lengterichting insnijden met een mes en bestrijken met water.			
24	Volkorenbrood	1. 0.7 - 0.8	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.			
25	Broodjes/ Ciabatta	1. 0.2 - 0.4 2. 0.6 - 0.8	Bakplaat	3
	Stand 1 is geschikt voor het bakken van 4 tot 8 broodjes of croissants. Stand 2 is geschikt voor het bakken van 2 tot 6 ciabattas of stokbroden. Gebruik bakpapier.			
26	Pizza, zelfgemaakt	1. 0.2 - 0.6 2. 0.8 - 1.2	Bakplaat	2
	Stand 1 is geschikt voor pizzasnacks (7-9 stuks). Stand 2 is geschikt voor een grotere ronde 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	1. 0.2 - 0.4 (pizzadeeg) 2. 0.4 - 0.6 (brooddeeg) 3. 0.6 - 0-8 (brooddeeg)	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..			

9. Automatische programma's bij type DX6411B/DX6411K/H DX6492K/H

In de onderstaande tabel vindt u 16 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 bereidingstijd. Plaats de gerechten altijd in een niet voorverwarmde, koude oven.

Nr.	Gerecht	Gewicht/kg	Toebehoren	Niveau
1	Pizza, diepvries	1- 0.3 - 0.4 2- 0.4 - 0.5	Ovenrooster	2
	Leg de bevroren pizza in het midden van het ovenrooster. Stand 1 is voor dunne Italiaanse pizza, stand 2 voor dikke Amerikaase pizza.			
2	Ovenfrites, diepvries	1- 0.3 - 0.5 2- 0.5 - 0.7	Bakplaat	2
	Verdeel de ovenfrites 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 bereidingstijd.			
3	Aardappelkroketten, diepvries	1- 0.3 - 0.6 2- 0.7 - 1.0	Bakplaat	2
	Verdeel de aardappelkroketten egaal over de bakplaat. Keer de kroketten na het verstrijken van 2/3 van de bereidingstijd.			
4	Lasagne, kant-en-klaar	1- 0.3 - 0.5 2- 0.8 - 1.0	Ovenrooster	3
	Doe de lasagne in een passende ovenschaal. Plaats de schaal in het midden van de oven.			
5	Biefstuk	1. 0.3 - 0.6 2. 0.6 - 0.8	Grillrooster / Diepe braadslede	4 3
	Leg 2-4 biefstukken naast elkaar op het ovenrooster. Stand 1 is voor dunne biefstuk, stand 2 voor dikke. Keren zodra het signaal klinkt.			
6	Rosbief	1. 0.6 - 0.8 2. 0.9 - 1.1	Grillrooster / Diepe braadslede	2 1
	Marineer de rosbief en leg het op het ovenrooster. Schenk een kopje water in de diepe braadslede. Keer het vlees zodra u het signaal hoort. Nadat de bereidingstijd verstreken is, het vlees in aluminiumfolie wikkelen en 5-10 minuten laten rusten.			
7	Kip, gegrild	1. 0.8 - 1.0 2. 1.1 - 1.3	Grillrooster / Diepe braadslede	2 1
	Bestrijk de kip met olie en kruiden. Leg de kip met de borst naar boven op het ovenrooster.			
8	Vis, gestoomd	1. 0.2 - 0.4 2. 0.5 - 0.7 3. 0.8 - 1.0	Ovenrooster	3
	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.			

Nr.	Gerecht	Gewicht/kg	Toebehoren	Niveau
9	Appeltaart	1. 0.7 - 0.8	Ovenrooster	2
	Bak de appeltaart in een ronde springvorm met een diameter van 24 cm.			
10	Tulband	1. 0.5 - 0.6 2. 0.7 - 0.8 3. 0.9 - 1.0	Ovenrooster	2
	Doe het deeg in een ingevette bakvorm.			
11	Muffins	1. 0.5 - 0.6 2. 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.			
12	Wit brood	1. 0.7 - 0.8	Ovenrooster	2
	Dit programma is geschikt voor 500 gram broodbakmix. Volg de instructies op de verpakking van het meel. Bak het deeg in een vorm. U kunt de bovenzijde in de lengterichting insnijden met een mes en bestrijken met water.			
13	Volkorenbrood	1. 0.7 - 0.8	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.			
14	Broodjes/ Ciabatta	1. 0.2 - 0.4 2. 0.6 - 0.8	Bakplaat	3
	Stand 1 is geschikt voor het bakken van 4 tot 8 broodjes of croissants. Stand 2 is geschikt voor het bakken van 2 tot 6 ciabattas of stokbroden. Gebruik bakpapier.			
15	Pizza, zelfgemaakt	1. 0.2 - 0.6 2. 0.8 - 1.2	Bakplaat	2
	Stand 1 is geschikt voor pizzasnacks (7-9 stuks). Stand 2 is geschikt voor een grotere ronde pizza. Het aangegeven gewicht is inclusief beleg. Door aansluitend 5 minuten onderwarmte met hetelucht te kiezen krijgt de bodem een meer krokante korst.			
16	Rijzen van gistdeeg	1. 0.2 - 0.4 (pizzadeeg) 2. 0.4 - 0.6 (brooddeeg) 3. 0.6 - 0-8 (brooddeeg)	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 verhoudfolie.			

Pyrolytische zelfreinigingsfunctie (bij type DX6411K/H DX6492K/H)

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

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

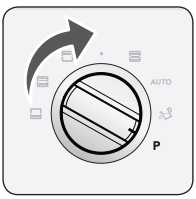
WAARSCHUWING

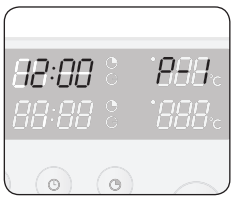
- Gedurende het pyrolytische zelfreiningingsproces wordt de oven zeer heet.
- Houd kinderen uit de buurt van de oven.

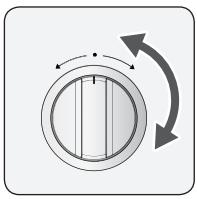
LET OP

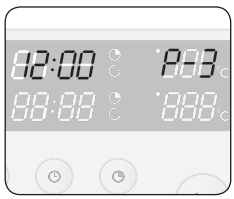
Verwijder alle toebehoren, waaronder de telescopische zijgeleiders (zie pagina 54), voordat u de pyrolytische zelfreinigingsfunctie gebruikt voor het reinigen van de oven.

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 zelf-reinigingsmodus.

2 Stel de **tijd-/temperatuurknop** in op stand 1, 2 of 3, afhankelijk van hoe vuil de oven is. Na 5 seconden zal de oven automatisch starten op de ingestelde stand.

Stand	Duur
P1 (Laag)	Ca. 120 minuten
P2 (Middelhoog)	Ca. 150 minuten
P3 (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.

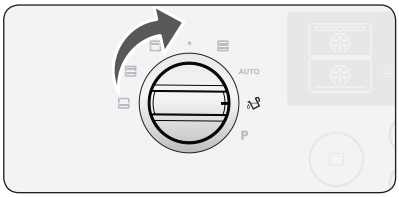
Aquareinigen

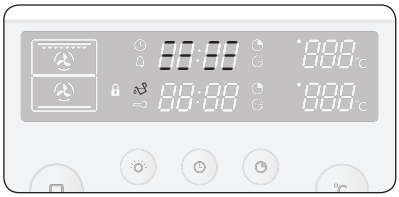
1 Verwijder alle oventoebehoren uit de oven, waaronder de telescopische geleiders **(zie pagina 54).**

2 Giet 400 ml kraanwater op de ovenbodem.

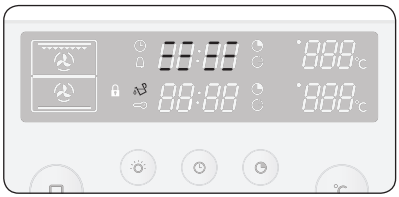
3 Sluit de ovendeur.

LET OP Het aquareinigingssysteem kan enkel ingeschakeld worden als de oven is afgekoeld tot kamertemperatuur.

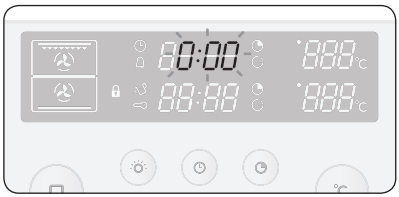




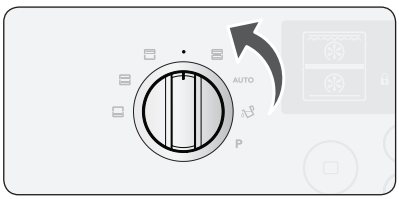
4 Stel de **sectiekeuzeknop** in op aquareinigingsmodus.



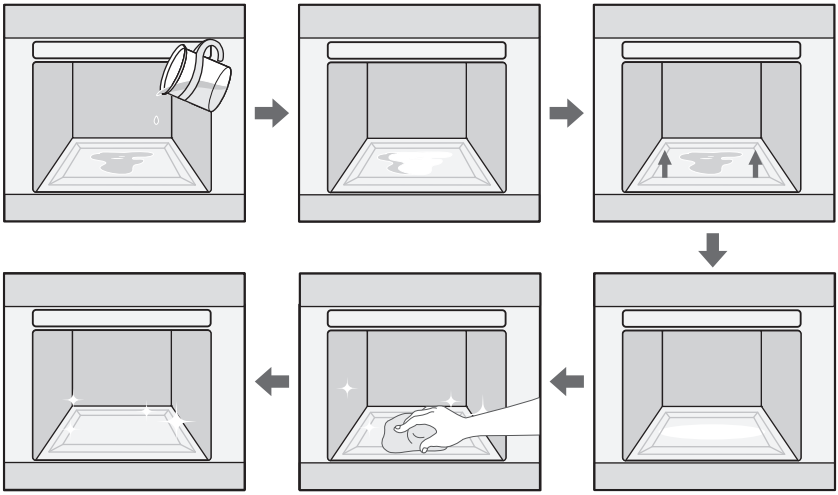
5 Na een tijdje gaat de verwarming uit waarbij de verlichting aan blijft.



6 Na afronding knippert het display en hoort u een pieptoon.



7 Stel de **sectiekeuzeknop** in op ‘Uit’ om de activiteit en de aquareiniging te stoppen.



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.
- Open de ovendeur en veeg het overtollige water op met een spons.
- Laat overtollig water nooit voor een langere periode (bijvoorbeeld een nacht) in de oven staan.
- Maak de oven schoon met een spons en een mild schoonmaakmiddel. Hardnekkige vlekken kunt u verwijderen met een nylon spons.
- Afzetting van kalk 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. Druk op de **oventoets**.
4. Draai de **tijd-/temperatuurknop** naar ovenfunctie.
5. Stel de kookduur in op ongeveer 5 minuten en de temperatuur op 50 °C.
6. 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.
- Gebruik geen schuurmiddelen of schuursponsjes.
- Gebruik een speciale ovenreiniger om hardnekkige vlekken te verwijderen.
- De ovenwanden reinigen met een sopje van een schoonmaakmiddel en een nylon borstel.
- Gebruik bij het schoonmaken nooit agressieve schoonmaakmiddelen, harde borstels, schuursponsjes of schuurlapjes, staalwol of een mes.

De buitenzijde van de oven

- Gebruik een sopje van een mild schoonmaakmiddel voor het reinigen van de buitenzijde van de oven.
- 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.

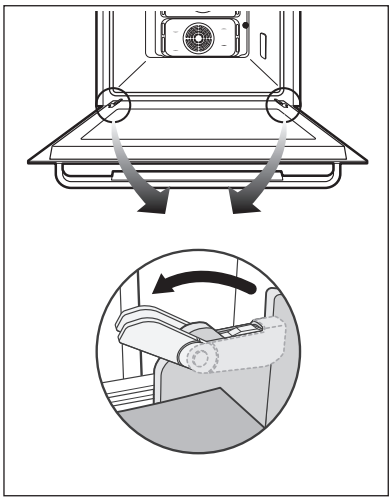
De ovendeur reinigen

Bij normaal gebruik hoeft de ovendeur niet uitgenomen te worden. Mocht u dit toch willen doen, volg dan de onderstaande instructies op:

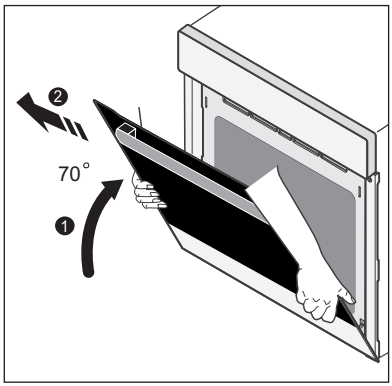
Deur verwijderen

Let op: De deur is zwaar.

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

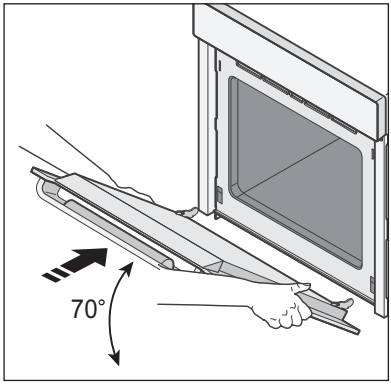


2. Sluit de deur ongeveer 70°. Pak de deur aan weerszijden vast en neem de deur uit de scharnieren.

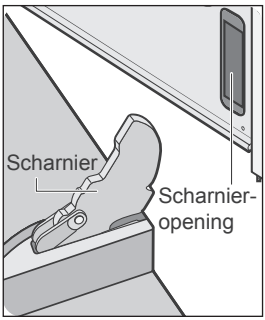


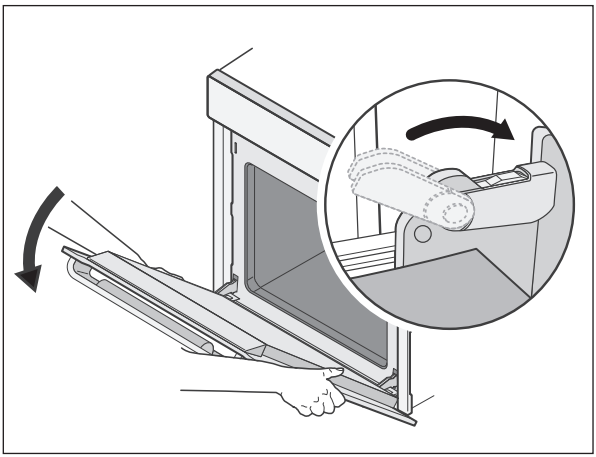
De ovendeur monteren

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.





De ruit van de ovendeur (alleen voor DX6411B/ DX6411F/DX6492F)

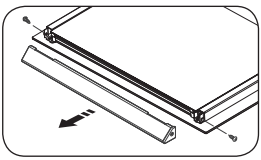
De ovenruit is voorzien van 3 lagen glas. Voor het schoonmaken kunt u de binnenste en de middelste ruit verwijderen.

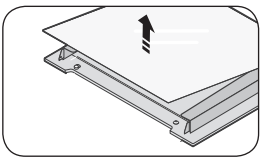
WAARSCHUWING

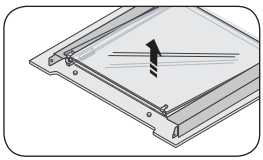
- **Door veel kracht uit te oefenen op het glas, in het bijzonder aan de randen en de hoeken, kan het glas breken.**
- Wanneer de deur uit de oven is genomen moeten de scharniervergrendelingen open blijven.
- Gebruik geen schuurmiddelen of metalen schrapers om het glas te reinigen. Zij kunnen krassen 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.

Verwijderen van het glas

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







1 Verwijder de schroef aan de linker- en rechterzijde van de deur.

2 Neem de afdekstrip weg en neem de binnenste ruit weg.

3 Til de middelste ruit iets op en verwijder de rubbers van de weggenomen ruit. 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, 2 en 3 in omgekeerde volgorde.

- Bij het monteren van de binnenste ruit hoort de bedrukking aan de onderzijde.

De ruit van de ovendeur (alleen voor DX6411K/H DX6492K/H)

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

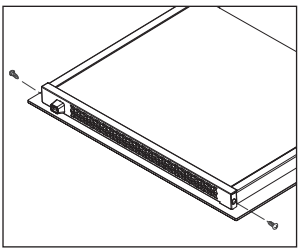
WAARSCHUWING

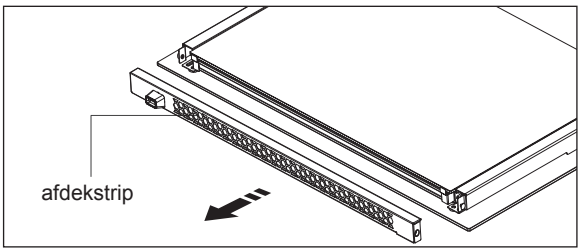
- **Door veel kracht uit te oefenen op het glas, in het bijzonder aan de randen en de hoeken, kan het glas breken.**
- Wanneer de deur uit de oven is genomen moeten de scharniervergrendelingen open blijven.
- Gebruik geen schuurmiddelen of metalen schrapers om het glas te reinigen. Zij kunnen krassen 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.

Verwijderen van het glas

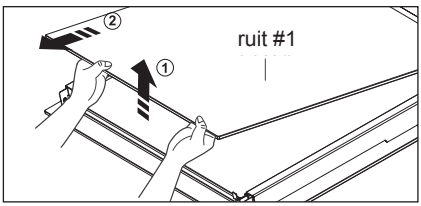
1. Verwijder de schroef aan de linker- en rechterzijde van de deur.

2. Neem de afdekstrip weg.

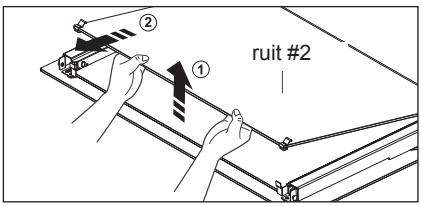




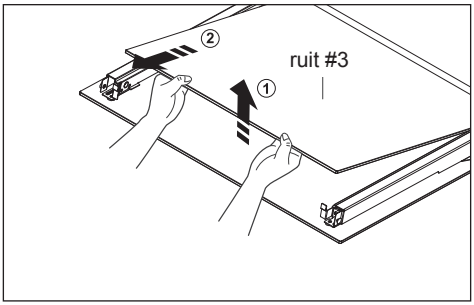
3. Neem de binnenste ruit (#1) weg.

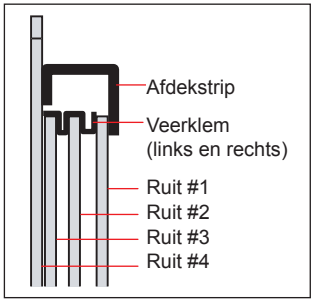


4. Neem de middelste ruit (#2) en de veerklemmen weg.



5. Verwijder de buitenste ruit (#3)





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

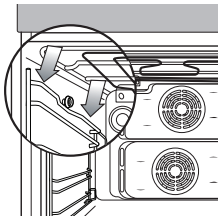
Monteren van het glas

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

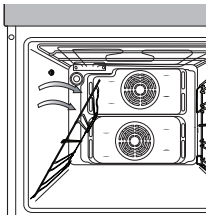
Telescopische geleiders

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

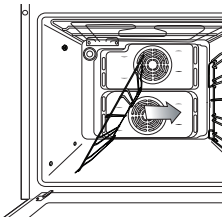
Verwijderen telescopische geleiders



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



2 Kantel de geleider ongeveer 45°.

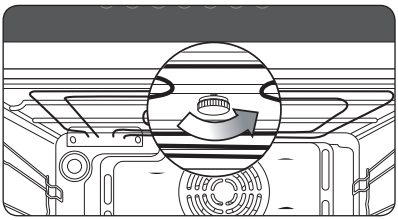


3 Trek de geleider aan de onderzijde uit de gaten en neem de geleider weg.

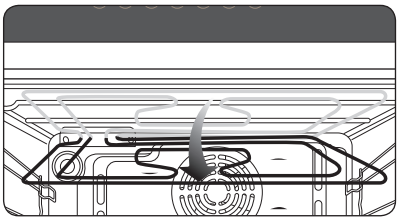
Montage van de telescopische geleider

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

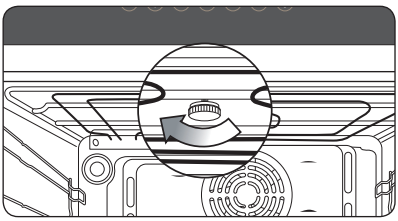
Reinigen bovenelement (alleen voor DX6411B/ DX6411F/DX6492F)



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.



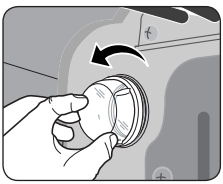
2 Na het schoonmaken klapt u het element weer naar boven en draait u de ronde kartelmoer weer vast.

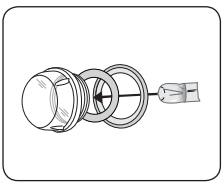
Vervangen van de lamp

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

Handel als volgt voordat u de lamp gaat vervangen
- U kunt de lamp bestellen bij de Atag Klantenservice.
- 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.

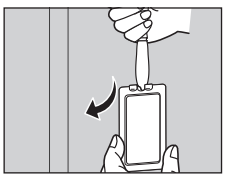
Vervangen van de ovenlamp en reinigen van het beschermkapje





1. Draai het beschermkapje tegen de wijzers van de klok in los. Vervang de lamp door een 25 ~40 W, 230V, 300 °C hittebestendige ovenlamp.
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.

De oven wordt niet warm

Controleer de volgde punten:

- De oven is niet ingeschakeld. Schakel de oven in.
- De klok is niet of niet goed ingesteld (zie pagina 16).
- Controleer of u de overige instellingen juist heeft uitgevoerd.
- Controleer of de zekering in de meterkast defect is.

De oven is correct ingesteld maar wordt niet warm

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

Het display toont een foutcode

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

Het diplay knippert

Er is een stroomstoring geweest, stel de klok opnieuw in (zie pagina 16).

De lamp is defect

Vervang de lamp (zie pagina 56).

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.

Foutmelding	Algemene functies
E-27 E-26 E-28 E-2C	**Temperatuur sensor foutmelding**
S-01	**Oververhittingsbeveiliging heeft ingegrepen** De maximale toegestane bedrijfsduur is overschreden. *Schakel de oven uit en neem het gerecht uit de oven. Laat de oven eerst afkoelen voordat u de oven opnieuw gebruikt.*
E-09 E-0A E-08 -SE- E-06	Deze foutcodes duiden op verminderde prestaties en problemen met de veiligheidsvoorzieningen. Schakel de oven onmiddelijk uit.
-dE-	**Verdeelplaat mist** De verdeelplaat is niet juist gebruikt **(zie pagina 19).** *Bij gebruik van de bovenste oven, dubbeloven en onderste oven dient de verdeelplaat gebruikt te worden, in de grote oven niet.*

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

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Model	DX6411B/DX6411F/DX6492F	DX6411K/H DX6492K/H
Elektrische aansluiting	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz
Vermogen	max. 3650 W	max. 3650 W
Afmetingen (B x H x D) Buitenmaten Interieur van de oven	 598 x 595 x 566 mm 440 x 365 x 405 mm	 598 x 595 x 566 mm 440 x 365 x 405 mm
Volume (capaciteit)	65 L	65 L
Gewicht Netto Transportgewicht	 Ca. 39/40/40 kg Ca. 44.5/45.5/45.5 kg	 Ca. 47 kg Ca. 53.5 kg

Netherlands

Correcte verwijdering van dit product (elektrische & elektronische afvalapparatuur)

Dit merkteken op het product, de accessoires of het informatiemateriaal duidt erop dat het product en zijn elektronische accessoires (bv. lader, headset, USB-kabel) niet met ander huishoudelijk afval verwijderd mogen worden aan het einde van hun gebruiksduur. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u deze artikelen van andere soorten afval scheiden en op een verantwoorde manier recyclen, zodat het duurzame hergebruik van materiaalbronnen wordt bevorderd.

Huishoudelijke gebruikers moeten contact opnemen met de winkel waar ze dit product hebben gekocht of met de gemeente waar ze wonen om te vernemen waar en hoe ze deze artikelen milieuvriendelijk kunnen laten recyclen.

Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van de koopovereenkomst nalezen. Dit product en zijn elektronische accessoires mogen niet met ander bedrijfsafval voor verwijdering worden gemengd.

Afvoeren verpakking en apparaat

Tijdens de fabricage van dit apparaat is gebruik gemaakt van duurzame materialen. Gooi het apparaat op een verantwoorde manier weg aan het eind van de levenscyclus. Informeer bij de plaatselijke autoriteiten hoe u dit kunt doen.

De verpakking van het apparaat kan worden gerecycled. Er kan gebruik zijn gemaakt van de volgende materialen:

- karton
- polyethyleenfolie (PE)
- CFC-vrij polystyreen (hard PS-schuim)

Gooi deze materialen op een verantwoorde manier weg overeenkomstig de wettelijke bepalingen.

Het product is gemarkeerd met een vuilnisbaksymbool met een kruis erdoor om u eraan te herinneren dat u huishoudelijke apparaten afzonderlijk dient weg te gooien. Dit houdt in dat het product aan het eind van de gebruiksduur niet mag worden weggegooid als normaal afval. Het apparaat moet naar een speciale gemeentelijke afvalverwerkingslocatie voor gescheiden afval worden gebracht of naar een dealer die deze service verleent.

Door huishoudelijke apparaten apart in te zamelen, vermijden we de negatieve gevolgen voor het milieu en onze gezondheid die het gevolg van onjuiste afvoer kunnen zijn. De materialen waarvan het apparaat is gemaakt, kunnen opnieuw worden gebruikt, wat een enorme besparing aan energie en grondstoffen betekent.

Verklaring van overeenstemming

Wij verklaren hierbij dat onze producten voldoen aan de betreffende Europese richtlijnen, normen en voorschriften, alsook aan alle vereisten in de normen waarnaar wordt verwezen.