



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 garantietaal.

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.

Gebruiksaanwijzing

Oven

ATAG



DX6411L

DX6492L

DX6411Q

DX6492Q

NL  

Handleiding

NL 3 - NL 70

FR   

Notice d'utilisation

FR 3 - FR 70

DE    

Anleitung

DE 3 - DE 70

EN  

Manual

EN 3 - EN 73

DA 

Brugsvejledning

DA 3 - DA 70

NO 

Bruksanvisning

NO 3 - NO 73

SV 

Bruksanvisning

SV 3 - SV 73

Gebuiikte pictogrammen - Pictogrammes utilisés - Benutzte Piktogramme

Pictograms used - Anvendte piktogrammer - Symboler brukt

Symboler som används



Belangrijk om te weten - Important à savoir - Wissenswertes - Important information

Viktig information - Viktig informasjon - Viktig information



Tip - Conseil - Tipp - Tips

Inhoud

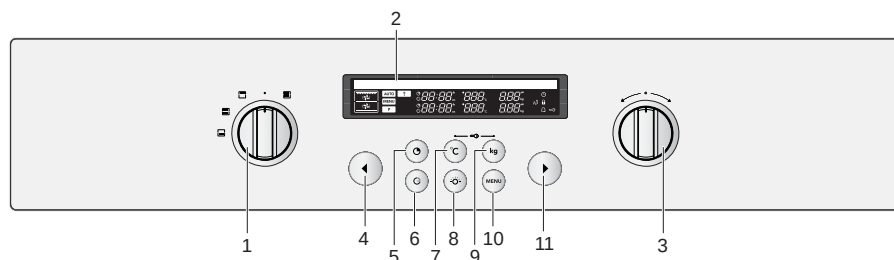
Bedieningspaneel	5
Toestelbeschrijving	6
Toebehoren	7
Het gebruik van de toebehoren	8 - 9
Het gebruik van deze handleiding	10
Veiligheidsvoorschriften	11 - 13
Elektrische veiligheid	11
Veiligheid tijdens gebruik	12
Afvoeren verpakking en toestel	13
Inbouwen en aansluiten	14 - 15
Veiligheidsvoorschriften voor het installeren	14
Inbouwen	14
Aansluitkabel monteren	15
Uitleg van knoppen en toetsen	16 - 19
Ingebruikname	20 - 21
Taal en tijd instellen	20
De oven reinigen	21
De oven gebruiken	22 - 35
Oventoepassingen	22
De sectiefunctie instellen	23
Bovenste oven	24
Onderste oven	24
Dubbeloven	25
Grote oven	26
Temperatuur instellen	27
De oven uitschakelen	28
Eindtijd	28 - 29
Kookduur	30 - 31
Uitgestelde starttijd	32 - 33
Kookwekker	34
Verlichting aan/uit	34
Kinderslot	35
Geluidssignaal uitschakelen	35

Inhoud

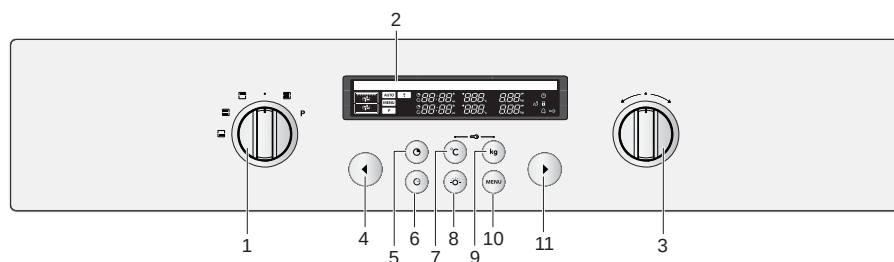
Ovenfuncties	36 - 54
1. Boven- en onderwarmte	36
2. Bovenwarmte + hetelucht	37
3. Hetelucht	38
4. Grote grill	39
5. Kleine grill	40
6. Onderwarmte + hetelucht	41
7. Dubbeloven	42
8. Automatische kookprogramma's	43
9. Automatische kookprogramma's voor de grote oven	44 - 44
10. Automatische kookprogramma's voor de bovenste oven	48
11. Automatische kookprogramma's voor de onderste oven	49
12. Automatische kookprogramma's voor de dubbeloven	50
13. Eigen gerecht toevoegen	51 - 52
14. Eigen gerecht kiezen	53
15. Eigen gerecht verwijderen	54
Reinigen en onderhoud	55 - 66
Pyrolytische zelfreinigingsfunctie	55
Aquareinigen	56 - 57
Sneldrogen	58
Oveninterieur	58
De buitenzijde van de oven	58
Roestvrijstalen ovenfronten	58
Grafiet zwarte ovenfronten	58
Toebehoren	58
De ovendeur reinigen	59
De ovendeur monteren	60
De ruit van de ovendeur (DX6411L/DX6492L)	61
De ruit van de ovendeur (DX6411Q/DX6492Q)	62 - 63
Telescopische geleiders reinigen	64
Reinigen bovenelement	65
Vervangen van de lamp	66
Storingen	67
Fout- en veiligheidscodes	68
Technische specificaties	69
uw oven en het milieu	70

BEDIENINGSPANEEL

DX6411L/DX6492L



DX6411Q/DX6492Q



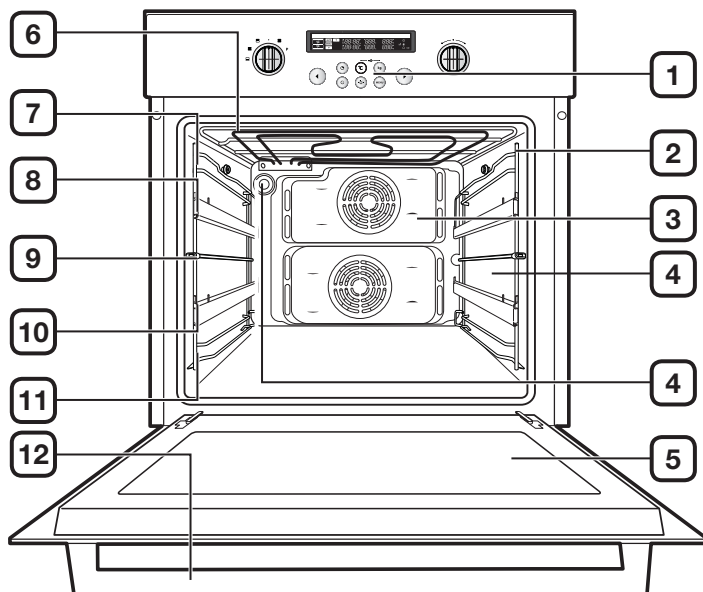
- | | |
|--------------------|----------------------|
| 1. SECTIEKEUZEKNOP | 7. TEMPERATUUR |
| 2. DISPLAY | 8. VERLICHTING |
| 3. FUNCTIEKNOP | 9. GEWICHT |
| 4. TOETS 'VORIGE' | 10. MENU |
| 5. KOOKDUUR | 11. TOETS 'VOLGENDE' |
| 6. EINDTIJD | |

Extra's

Deze oven heeft de volgende extra's:

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

TOESTELBESCHRIJVING



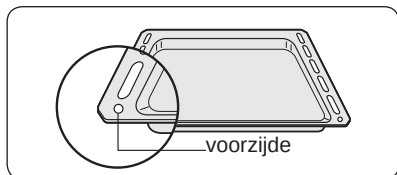
- | | |
|----------------------------|---------------|
| 1. Bedieningspaneel | 7. Niveau 5 |
| 2. Telescopische geleiders | 8. Niveau 4 |
| 3. Katalytische achterwand | 9. Niveau 3 |
| 4. Ovenverlichting | 10. Niveau 2 |
| 5. Glazen ovendeur | 11. Niveau 1 |
| 6. Bovenelement | 12. Deurgreep |

Let op

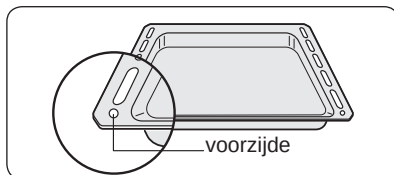
- De inschuifniveaus zijn van beneden naar boven genummerd.
- Niveau 4 en 5 worden voornamelijk gebruikt voor de grillfunctie.
- Zie de kooktabellen in deze handleiding voor de juiste inschuifniveaus voor uw gerechten.

TOEBEHOREN

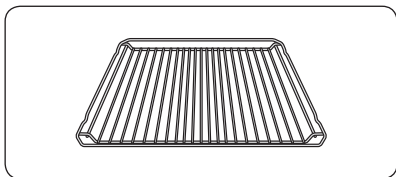
De onderstaande toebehoren worden met de oven meegeleverd:



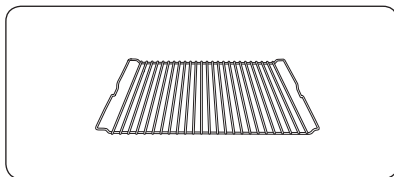
- 1** Bakplaat
De bakplaat gebruikt u voor het bakken van koekjes of ander plaatgebak.



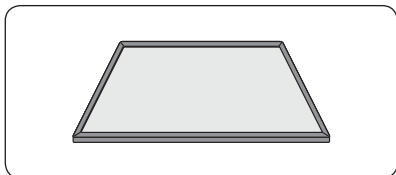
- 2** Diepe braadslede
De diepe braadslede is geschikt voor het braden van vlees en als vang-schaal om jus of vet op te vangen.



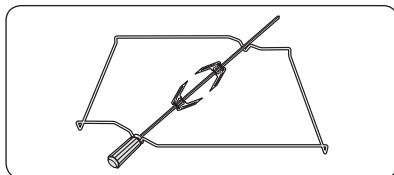
- 3** Ovenrooster
Cake- en bakvormen kunt u op het ovenrooster plaatsen. U kunt het rooster ook gebruiken om er een braadslede of grillplaat op te plaatsen.



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



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



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

WAARSCHUWING

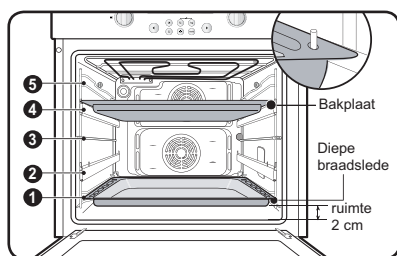
Verwijder alle toebehoren voordat u de pyrolytische zelfreinigingsfunctie gebruikt voor het reinigen van de oven.

HET GEBRUIK VAN DE TOEBEHOREN

Let op

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

Voorbeeld



Niveau 1: diepe braadslede

Niveau 4: bakplaat

Draaispit

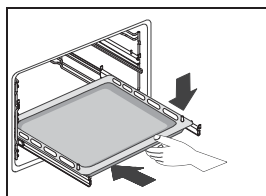
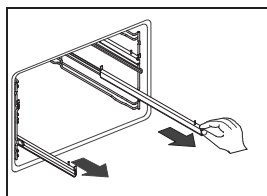
- Schuif de diepe braadslede in niveau 1 om jus of vet op te vangen.
- Schuif één van de klemmen op het spit en schuif daarna het te roosteren vlees aan het spit.
- Plaats het spitrooster in het middelste niveau van de oven met de 'v'-vorm aan de voorzijde.
- Om het plaatsen van het spit te vergemakkelijken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

HET GEBRUIK VAN DE TOEBEHOREN (VERVOLG)

Telescopische geleiders

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

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



Verdeelplaat, ovenrooster, bakplaat en diepe braadslede

Plaatsen van de verdeelplaat

Schuif de verdeelplaat op niveau 3 in de oven.

Plaatsen van het ovenrooster

Het ovenrooster kan op elk gewenst niveau geplaatst worden.

Plaatsen van de bakplaat of de diepe braadslede

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

Beveiligde maximale kookduur

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

<i>Maximale kookduur bij verschillende temperaturen</i>	
Tot 105 °C	16 uur
Van 105 °C tot 240 °C	8 uur
Van 245 °C tot 300 °C	4 uur

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

Koelventilator

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

HET GEBRUIK VAN DEZE HANDLEIDING

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 moeten de bijgevoegde installatievoorschriften en de plaatselijk geldende veiligheidsvoorschriften gevolgd worden.

Elektrische veiligheid

- Controleer het toestel op transportschade. Sluit een beschadigd toestel niet aan.
- Dit toestel mag alleen door een hiertoe **bevoegd installateur** worden aangesloten.
- Mocht er een storing optreden of is het toestel beschadigd, laat het dan eerst deskundig repareren voordat u het in gebruik neemt.
- Reparaties mogen uitsluitend uitgevoerd worden door **technici die zijn geïnstrueerd door de servicedienst**. Is het apparaat defect, schakel dan de zekering in de meterkast uit of haal de netstekker uit het stopcontact. Neem contact op met de klantenservice.
- Om onveilige situaties te vermijden moet een beschadigde aansluitkabel door de servicedienst worden vervangen.
- Zorg ervoor dat de aansluitkabel niet in contact kan komen met delen van de oven die heet kunnen worden.
- Het toestel is voorzien van een stekker en mag alleen op een geaard stopcontact worden aangesloten.
- Het gegevensplaatje bevindt zich aan de binnenzijde van de overruimte 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. Raak hete delen niet aan. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt tenzij er voortdurend op hen wordt gelet.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN (VERVOLG)

- 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.

WAARSCHUWING

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

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. Alcohol damp kan vlam vatten wanneer zij bij hoge temperatuur in contact komt met de hete oven delen.
- Gebruik geen hogedruk- of stoomreiniger om de oven schoon te maken.
- Houd kinderen op veilige afstand van de oven tijdens het bakken of braden.
- Diepvriesgerechten (pizza) altijd op een rooster bereiden. De bakplaat kan vervormen door de grote temperatuurverschillen.
- Giet nooit koud water op de warme ovenbodem. Het emaille kan beschadigd raken.
- Sluit de ovendeur tijdens het bakken en braden.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN (VERVOLG)

- Wees voorzichtig met het openen van de ovendeur totdat het aquareinigingsproces is beëindigd. Het water op de bodem van de oven is heet.
- De ovenbodem nooit afdekken met aluminiumfolie. Aluminiumfolie houdt warmte tegen, en geeft daardoor slechte bakresultaten. Bovendien kan het emaille van de ovenbodem beschadigd raken.
- Door vruchtensappen kunnen moeilijk te verwijderen vlekken achterblijven op de ovenbodem. Gebruik daarom bij het bereiden van vochtig gebak (appeltaart) de diepe braadslede als vangschaal.
- Zet geen oventoebehoren op de open ovendeur.
- Dit toestel is geen speelgoed, laat kinderen er niet mee spelen.
- Kleinere hoeveelheden vragen een kortere bereidingstijd. Wanneer de in recepten aangegeven bereidingstijden worden toegepast kan het gerecht verbranden.
- Verwijder alle grote vuilresten en toebehoren voordat u de pyrolytische zelfreinigingsfunctie gebruikt voor het reinigen van de oven.
- Gedurende het pyrolytische zelfreinigingsproces wordt de oven zeer heet, houd kinderen op een veilige afstand.

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 apparaat.

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

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

INBOUWEN EN AANSLUITEN

Veiligheidsvoorschriften voor het inbouwen

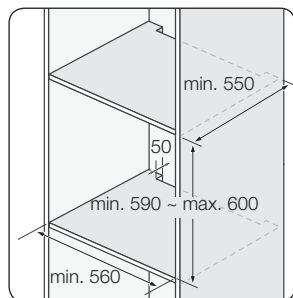
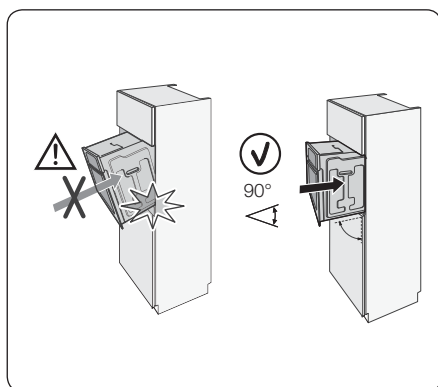
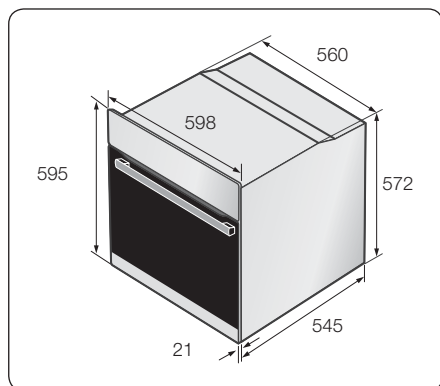
Dit toestel mag alleen door een hiertoe bevoegd installateur geïnstalleerd worden. Hierbij moeten de bijgevoegde installatievoorschriften en de plaatselijk geldende veiligheidsvoorschriften gevolgd worden.

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

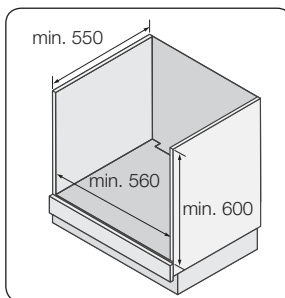
Inbouwen

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

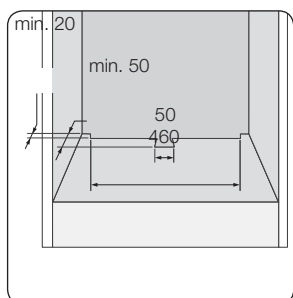
- Houd rekening met de minimaal vereiste afstanden.
- Schuif de oven recht en haaks in de nis.



Hoge kast

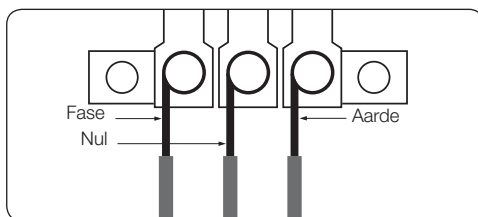
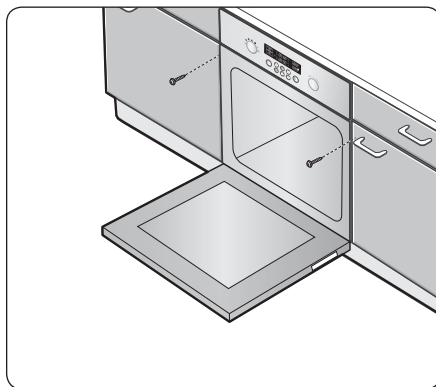


Lage kast



INBOUWEN EN AANSLUITEN (VERVOLG)

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



Aansluitkabel monteren

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

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

Let op

Zodra de spanning is ingeschakeld vindt er een initialisatie plaats. De verlichting zal een aantal seconden doven. De aansluitkabel (H05 RR-F or H05 VV-F, Min. 1.5 m, 1.5~2.5 mm²) moet voldoende lengte hebben zodat de oven op de vloer voor de nis geplaatst kan worden, terwijl de stekker zich in de wandcontactdoos bevindt.

Open de behuizing aan de achterzijde van de oven aan de onderkant (gebruik een platte schroevendraaier) en draai de schroeven van het aansluitblok los en monteer vervolgens de aders op de juiste plaats.

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

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

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

UITLEG VAN KNOPPEN EN TOETSEN

De Menutoets



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

			
	Taal	Nederlands	Taal is aangepast
		Engels	
		Duits	
		Frans	
		Deens	
	Reiniging	Aquareiniging	Aquareiniging start
	Gerechten	Toevoegen	Zie pagina 51 - 54
		Verwijderen	
	Tijd	Uren	Minuten (zie pagina 20)
	Contrast	1	Contrast is aangepast
		2	
		3	
	Geluid	Aan	Geluid is veranderd
		Uit	
	Automatisch uitschakelen (klok)	Aan	Automatisch uitschakelen is aan
		Uit	Automatisch uitschakelen is uit

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

UITLEG VAN KNOPPEN EN TOETSEN (VERVOLG)

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

		
DE OVEN IS UIT! 🔔 knippert	Stel de gewenste tijd in	Bevestigen. De kookwekker begint en 🔔 stopt met knipperen

			
Eindtijd knippert	Stel de eindtijd in	Bevestigen. De eindtijd stopt met knipperen	Indien de 'Kookduur' of 'Temperatuur' toets ingedrukt wordt, gaat deze functie knipperen en kan deze aangepast worden (indien beschikbaar)

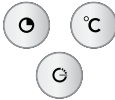
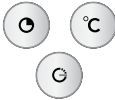
			
Temperatuur knippert	Verander de temperatuur	Bevestigen. De temperatuur stopt met knipperen	Indien de 'Kookduur' of 'Eindtijd' toets ingedrukt wordt, gaat deze functie knipperen en kan deze aangepast worden (indien beschikbaar)

UITLEG VAN KNOPPEN EN TOETSEN (VERVOLG)

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

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

					
	Onderste oven	Hetelucht	Indrukken om de: • Kookduur • Temperatuur • Eindtijd toe te voegen of aan te passen	Draaien om aan te passen	Indrukken om te bevestigen
		Hetelucht + Bovenwarmte			
		Auto	Zie pagina 49		

		 				
	Dubbeloven	Onderste (eerste)	Hetelucht	Indrukken om de: • Kookduur • Temperatuur • Eindtijd toe te voegen of aan te passen	Draaien om aan te passen	Indrukken om te bevestigen
			Hetelucht + Onderwarmte			
			Auto	Zie pagina 50		
		Bovenste (tweede)	Hetelucht	Indrukken om de: • Kookduur • Temperatuur • Eindtijd toe te voegen of aan te passen	Draaien om aan te passen	Indrukken om te bevestigen
			Hetelucht + Bovenwarmte			
			Maxi grill			

UITLEG VAN KNOPPEN EN TOETSSEN (VERVOLG)

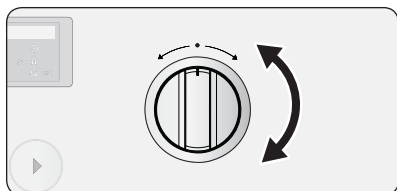
					
	Bovenste oven	Hetelucht	Indrukken om de: • Kookduur • Temperatuur • Eindtijd toe te voegen of aan te passen	Draaien om aan te passen	Indrukken om te bevestigen
		Hetelucht + Bovenwarmte			
		Maxi grill			
		Auto	Zie pagina 48		

					
	Grote oven	Hetelucht	Indrukken om de: • Kookduur • Temperatuur • Eindtijd toe te voegen of aan te passen	Draaien om aan te passen	Indrukken om te bevestigen
		Hetelucht + Bovenwarmte			
		Bovenwarmte + Onderwarmte			
		Maxi grill			
		Kleine grill			
		Hetelucht + Onderwarmte			
		Ontdooien			
	Auto	Zie pagina 43 - 47			

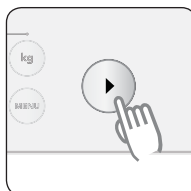
		 	
P	Pyrolyse (DX6411Q/DX6492Q)	Laag	Pyrolyse begint
		Middel	
		Hoog	

Taal en tijd instellen

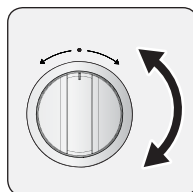
Wanneer de oven voor het eerst wordt aangesloten op het elektriciteitsnet moet u eerst de taal en de tijd in stellen.



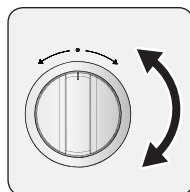
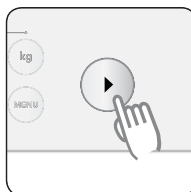
- 1** Draai aan de **Functieknop** om de taal in te stellen.



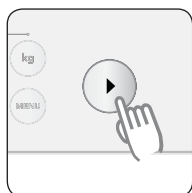
- 2** Druk op toets '**Volgende**' om te bevestigen. Nu kunt u de huidige tijd instellen. Het kloksymbool '⌚' en '12' knipperen.



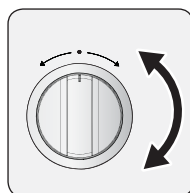
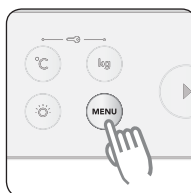
- 3** Voorbeeld: de tijd instellen op 1:30. Draai aan de **Functieknop** om het uur in te stellen.



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



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



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

Automatisch uitschakelen (klok)

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

De oven reinigen

Reinig de oven zorgvuldig voordat u deze gaat gebruiken.

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

Maak de oven als volgt schoon

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

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

DE OVEN GEBRUIKEN

Oventoeepassingen

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



Boven- en onderwarmte

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



Bovenwarmte met hetelucht

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



Hetelucht

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



Maxigrill

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



Kleine grill

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



Onderwarmte met hetelucht

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



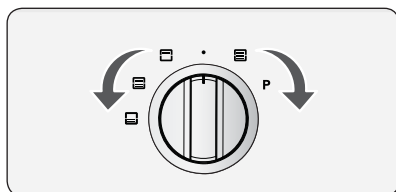
Onderwarmte

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

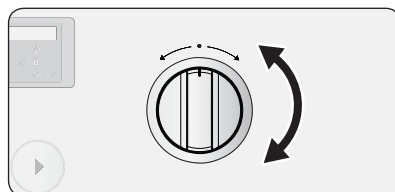
DE OVEN GEBRUIKEN (VERVOLG)

De sectiefunctie instellen

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



1 Stel de **sectiekeuze knop** in op de gewenste sectie van de oven.



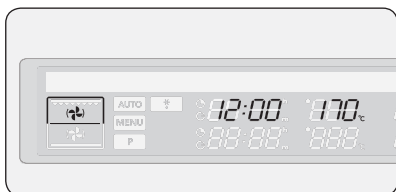
2 Draai de **Functieknop** naar de gewenste ovenfunctie (zie pagina 16).

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

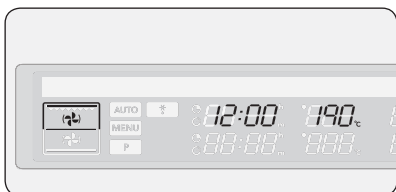
DE OVEN GEBRUIKEN (VERVOLG)

Bovenste oven

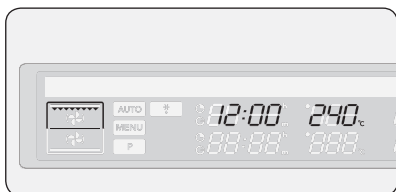
Alleen het bovenste verwarmingselement is in werking. De verdeelplaat moet gebruikt worden.



Hetelucht



Hetelucht + Bovenwarmte



Maxigrill

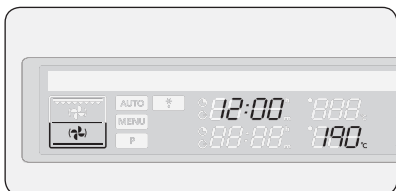
De onderste sectie kan gelijktijdig met de bovenste sectie in werking gesteld worden (zie dubbeloven).

Onderste oven

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



Hetelucht



Hetelucht + Onderwarmte

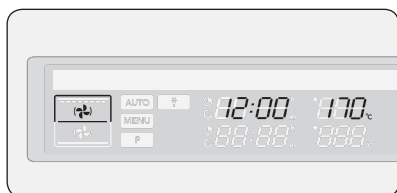
De bovenste sectie kan gelijktijdig met de onderste sectie in werking gesteld worden (zie dubbeloven).

DE OVEN GEBRUIKEN (VERVOLG)

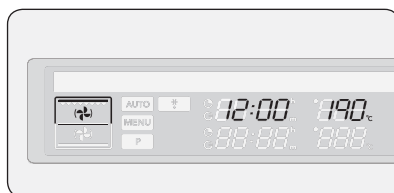
Dubbeloven

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

Dubbeloven, bovenste oven



Hetelucht

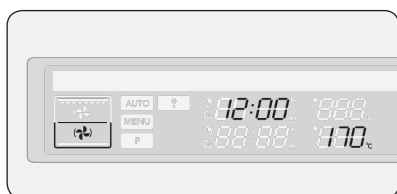


Hetelucht + Bovenwarmte

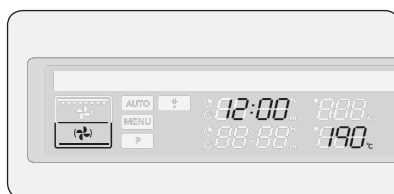


Maxigrill

Dubbeloven, onderste oven



Hetelucht

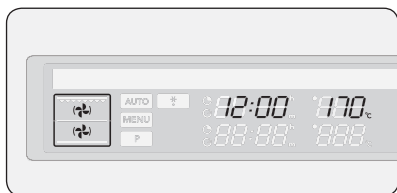


Hetelucht + Onderwarmte

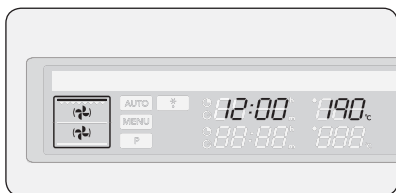
- Indien u eerst een Automatisch kookprogramma heeft gekozen voor de Dubbeloven, kan voor de andere sectie ook alleen een Automatisch kookprogramma voor de Dubbeloven gekozen worden.
- Indien u eerst een handmatig kookprogramma gekozen heeft (bijvoorbeeld de Maxigrill), kan voor de andere sectie ook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

DE OVEN GEBRUIKEN (VERVOLG)

Grote oven



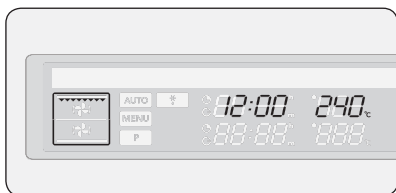
Hetelucht



Hetelucht + Bovenwarmte



Bovenwarmte + Onderwarmte



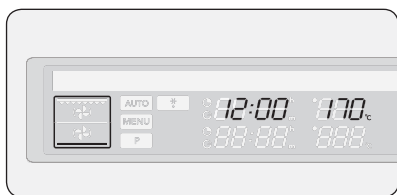
Maxigrill



Kleine grill



Hetelucht + Onderwarmte



Onderwarmte



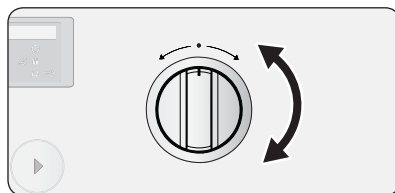
Ontdooien

DE OVEN GEBRUIKEN (VERVOLG)

Temperatuur instellen in de grote, bovenste, en onderste oven



1 Druk op de **temperatuurtoets**

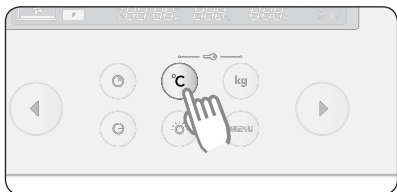


2 Draai aan de **Functieknop** om de temperatuur in stappen van 5 °C in te stellen.

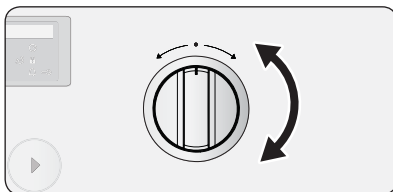
Grote oven (Maxigrill en kleine grill)	40 °C – 250 °C (40 °C – 300 °C)
Bovenste oven	40 °C – 250 °C
Onderste oven	40 °C – 250 °C

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

Temperatuur instellen in de Dubbeloven



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



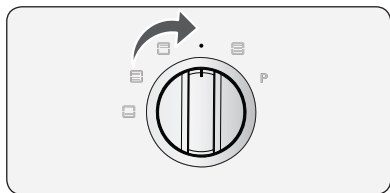
2 Draai aan de **Functieknop** om de temperatuur in stappen van 5 °C in te stellen.

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

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

DE OVEN GEBRUIKEN (VERVOLG)

De oven uitschakelen



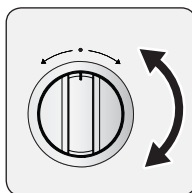
Om de oven uit te schakelen moet u de **sectiekeuzeknop** in de 'UIT'-stand draaien.

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

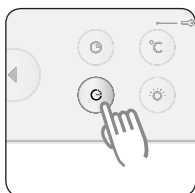
U kunt de eindtijd ook tijdens het bakken of braden wijzigen.



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



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



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

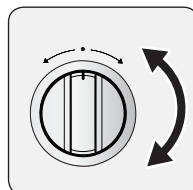
- Tijdens het bakken of braden kunt u de vooraf ingestelde eindtijd wijzigen met de **Selectieknop** voor betere resultaten.

DE OVEN GEBRUIKEN (VERVOLG)

Instellen van de eindtijd in de dubbeloven

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

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



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

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



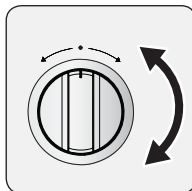
- 3** Druk op de **eindtijdtoets**.
De oven houdt automatisch de geselecteerde eindtijd aan tenzij er binnen 5 seconden nogmaals op de **eindtijdtoets** gedrukt wordt.

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

DE OVEN GEBRUIKEN (VERVOLG)

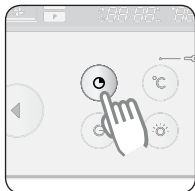
Instellen van de kookduur in de grote-, bovenste-, en onderste oven.

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



1 Druk op de **kookduurtoets**.

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



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

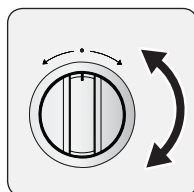
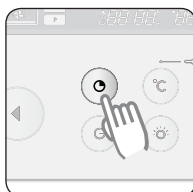
- Tijdens het bakken of braden kunt u de vooraf ingestelde kookduur wijzigen met de **Selectieknop** voor betere resultaten.

DE OVEN GEBRUIKEN (VERVOLG)

Instellen van de kookduur in de dubbeloven

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

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



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

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



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

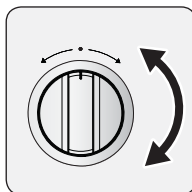
- Tijdens het bakken of braden kunt u de vooraf ingestelde kookduur wijzigen met de **Selectieknop** voor betere resultaten.

DE OVEN GEBRUIKEN (VERVOLG)

Uitgestelde starttijd

Voorbeeld 1 - Kookduur wordt eerst ingesteld

Als de eindtijd wordt ingesteld nadat de kookduur is ingesteld (zie pagina 31), dan worden de kookduur en de eindtijd berekend en zal de oven wanneer nodig een latere starttijd instellen.



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

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



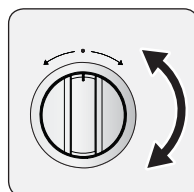
- 3** Druk op de **eindtijdtoets**.

DE OVEN GEBRUIKEN (VERVOLG)

Uitgestelde starttijd

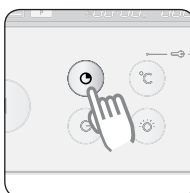
Voorbeeld 2 - Eindtijd wordt eerst ingesteld

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



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

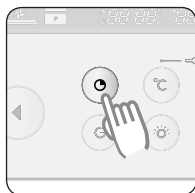
- 2** Stel met de **Functieknop** de gewenste
eindtijd in.
Voorbeeld: De gewenste kookduur is
1,5 uur en het gerecht moet om 17:00
klaar zijn.



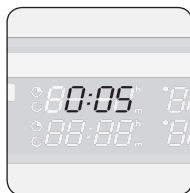
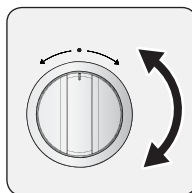
- 3** Druk op de **eindtijdtoets**.

DE OVEN GEBRUIKEN (VERVOLG)

Kookwekker



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



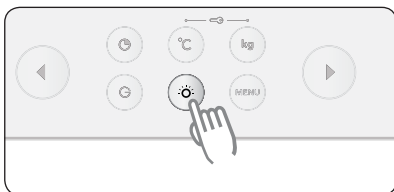
- 2** Stel met de **Functieknop** de gewenste tijd in
Bijvoorbeeld: 5 minuten.



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

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

Verlichting aan/uit



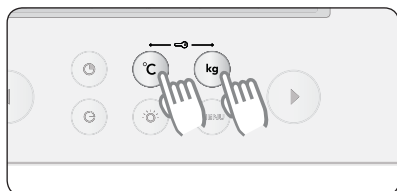
- 1** Druk op de **verlichtingstoets**.

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

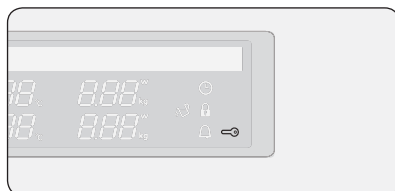
- De verlichting schakelt aan en uit in de aangegeven volgorde, ongeacht de oven-functie.
- De verlichting schakelt automatisch uit na 2 minuten.

DE OVEN GEBRUIKEN (VERVOLG)

Kinderslot



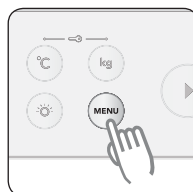
1 Druk de **Temperatuurtoets** en de **Gewichttoets** tegelijk in. Houd deze 3 seconden ingedrukt.



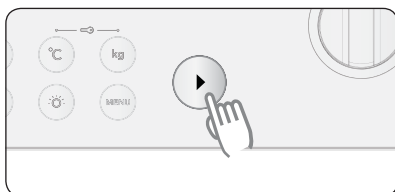
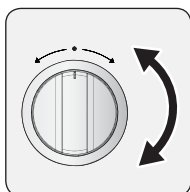
2 Een symbool verschijnt in de display. Druk de **Temperatuurtoets** en de **Gewichttoets** nog een keer tegelijk in om te ontgrendelen. Houd deze 3 seconden ingedrukt.

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

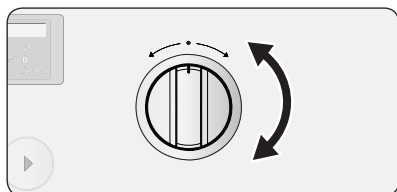
Geluidssignaal uitschakelen



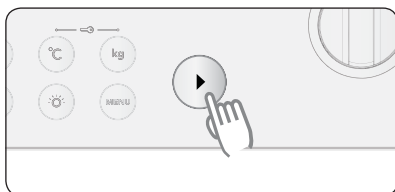
1 Druk op de **Menuknop** en draai de **Funcatieknop**. op 'Geluid'.



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



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



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

OVENFUNCTIES

1. Boven- en onderwarmte

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

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

OVENFUNCTIES (VERVOLG)

2. Bovenwarmte met hetelucht

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

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

OVENFUNCTIES (VERVOLG)

3. Hetelucht

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

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

OVENFUNCTIES (VERVOLG)

4. Maxigrill

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

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

OVENFUNCTIES (VERVOLG)

5. Kleine grill

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

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

OVENFUNCTIES (VERVOLG)

6. Onderwarmte met hetelucht

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

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

OVENFUNCTIES (VERVOLG)

7. Dubbeloven

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

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

Voorbeeld 1: Gerechten bereiden met verschillende temperaturen

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

Let op: Gerechten in koude oven plaatsen.

Voorbeeld 2: Gerechten bereiden met verschillende ovenfuncties

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

Let op: Gerechten in koude oven plaatsen.

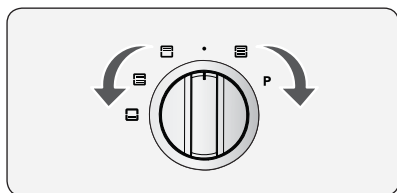
OVENFUNCTIES (VERVOLG)

8. Automatische kookprogramma's

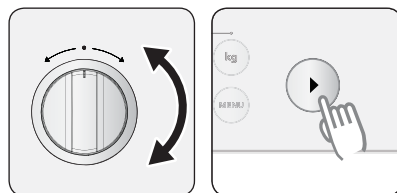
Uw oven heeft verschillende automatische kookprogramma's voor de Grote Oven, de Onderste oven, de Bovenste oven en de Dubbeloven. Op de volgende pagina's vindt u meer informatie over de automatische kookprogramma's

U kunt ook eigen gerechten inprogrammeren. Zie pagina 51 en 52 voor meer informatie.

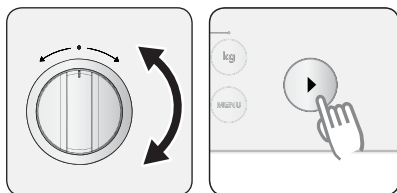
Automatisch kookprogramma instellen



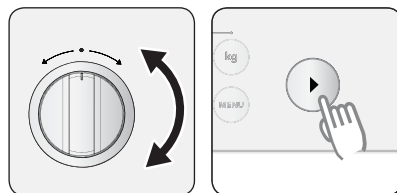
- 1** Draai aan de **Sectiekeuzeknop** om de gewenste sectie in te stellen.



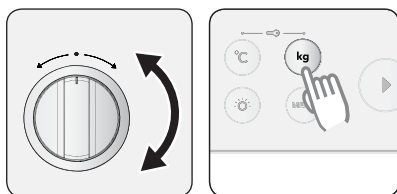
- 2** Kies 'Auto' met de **Functieknop**. Druk op toets 'Volgende' om de instelling te bevestigen.



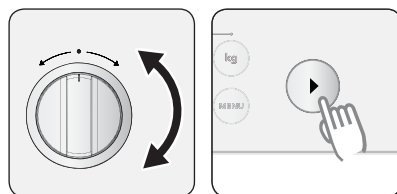
- 3** Kies een categorie met de **Functieknop**. Druk op toets 'Volgende' om de instelling te bevestigen.



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



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



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

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

OVENFUNCTIES (VERVOLG)

9. Automatische kookprogramma's voor de Grote oven

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

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

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

Categorie 1-7 zijn voorgeprogrammeerd, categorie 8 bevat de door uzelf geprogrammeerde kookprogramma's (zie pagina 51 en 52).

Categorie: Kant en klaar

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

OVENFUNCTIES (VERVOLG)

Categorie: Vlees

Nr.	Gerecht	Portie	Gewicht/kg	Toebehoren	Niveau
5	Biefstuk	Dun Dik	0.3 - 0.6 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	Klein Middelgroot	0.6 - 0.8 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 kookduur verstreken is, het vlees in aluminiumfolie wikkelen en 5-10 minuten laten rusten.				
7	Rollade	Klein Groot	0.6 - 0.8 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	Dun Dik	0.3 - 0.4 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.				

Categorie: Gevogelte

Nr.	Gerecht	Portie	Gewicht/kg	Toebehoren	Niveau
9	Kippenbouten	2 stuks 4 stuks	0.5 - 0.7 1.0 - 1.2	Grillrooster / Diepe braadslede	4 3
	Bestrijk de kip met kruiden en olie. Leg de delen naast elkaar op het grillrooster.				
10	Hele kip	1 hele 1 hele	1.0 - 1.1 1.2 - 1.3	Grillrooster / Diepe braadslede	2 1
	Bestrijk de gekoelde kip met olie en kruiden. Daarna met op het grillrooster plaatsen. Omkeren wanneer er een geluidssignaal klinkt.				
11	Eendenborstfilet	Dik Zeer dik	0.3 - 0.5 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	Klein Groot	0.6 - 0.8 0.9 - 1.1	Grillrooster / Diepe braadslede	2 1
	Leg de rollade op het grillrooster. Keren zodra het signaal klinkt.				

OVENFUNCTIES (VERVOLG)

Categorie: Vis

Nr.	Gerecht	Portie	Gewicht/kg	Toebehoren	Niveau
13	Vis, gestoomd	2 vissen 4 vissen	0.5 - 0.7 0.8 - 1.0	Ovenrooster	2
	Leg de schoongemaakte vis (bijv. forel, schelvis, kabeljauw) in een passende, glazen ovenschaal. Voeg hier een laagje water met 3-4 eetlepels citroensap of witte wijn aan toe. Doe het deksel op de schaal en zet de schaal op het ovenrooster.				
14	Vis, gegrild	2 vissen 4 vissen	0.5 - 0.7 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	Dun Dik	0.3 - 0.4 0.7 - 0.8	Grillrooster / Diepe braadslede	4 3
	Leg de zalmsteaks op het ovenrooster. Keren zodra u het signaal hoort.				

Categorie: Groenten

Nr.	Gerecht	Portie	Gewicht/kg	Toebehoren	Niveau
16	Aardappel	Klein Groot	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	Gesneden Gesneden	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	Klein Groot	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.				

OVENFUNCTIES (VERVOLG)

Categorie: Deegwaren

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

OVENFUNCTIES (VERVOLG)

10. Automatische kookprogramma's voor de bovenste oven

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

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

1. Bevroren
2. Eigen gerechten

De eerste categorie is voorgeprogrammeerd, categorie 2 bevat de door u geprogrammeerde gerechten (zie pagina 51 en 52).

Categorie: Bevroren

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

OVENFUNCTIES (VERVOLG)

11. Automatische kookprogramma's voor de onderste oven

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

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

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

Categorie 1 en 2 zijn voorgeprogrammeerd, categorie 3 bevat de door u geprogrammeerde gerechten (zie pagina 51 en 52).

Categorie: Kant en klaar

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

Categorie: Deegwaren

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

OVENFUNCTIES (VERVOLG)

12. Automatische kookprogramma's voor de dubbeloven

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

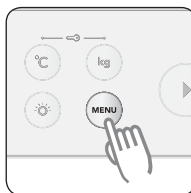
Nr.	Gerecht	Bovenste	Onderste	Gewicht/ kg	Toebehoren	Niveau
1	Kippenbouten & aardappelgratin	Kippenbouten		0.3 - 0.5	Grillrooster / Diepe braadslede	4
				0.8 - 1.0	Grillrooster / Diepe braadslede	4
			Aardappelgratin	0.4 - 0.6	Ovenrooster	1
				0.8 - 1.0	Ovenrooster	1
2	Geroosterde groenten & pizza brood	Geroosterde groenten		0.4 - 0.5	Diepe braadslede	4
				0.7 - 0.8	Diepe braadslede	4
			Pizza brood	0.1 - 0.2	Bakplaat	1
				0.3 - 0.4	Bakplaat	1
3	Geroosterde vis & aardappelschijfjes	Geroosterde vis		0.3 - 0.5	Grillrooster / Diepe braadslede	4
				0.6 - 0.8	Grillrooster / Diepe braadslede	4
			Aardappelschijfjes	0.3 - 0.4	Bakplaat	1
				0.5 - 0.6	Bakplaat	1
4	Geroosterde eendenborstfilet & gebakken appels	Geroosterde Eendenborstfilet		0.3 - 0.5	Grillrooster / Diepe braadslede	4
				0.6 - 0.8	Grillrooster / Diepe braadslede	4
			Gebakken appels	0.4 - 0.5	Ovenrooster	1
				0.9 - 1.0	Ovenrooster	1
5	Muffins & zelfgemaakte pizza	Muffins		0.5 - 0.6	Ovenrooster	4
				0.7 - 0.8	Ovenrooster	4
			Zelfgemaakte Pizza	0.2 - 0.6	Bakplaat	1
				0.8 - 1.2	Bakplaat	1

OVENFUNCTIES (VERVOLG)

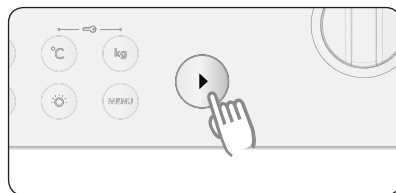
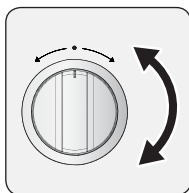
13. Eigen gerecht toevoegen

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

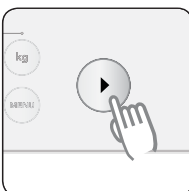
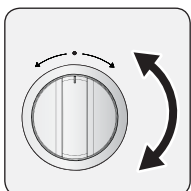
Een eigen gerecht toevoegen



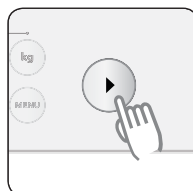
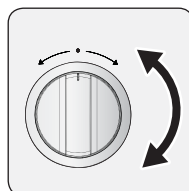
- 1** Druk op de **Menu Toets** en kies 'Eigen gerechten' met de **Functieknop**



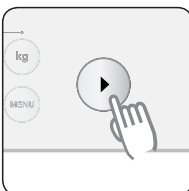
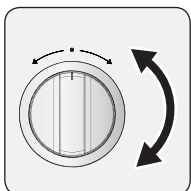
- 2** Druk op toets '**Volgende**' om de instellingen te bevestigen.



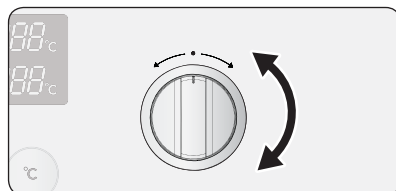
- 3** Kies 'Toevoegen' met de **Functieknop**. Druk toets '**Volgende**' in om de instellingen te bevestigen.



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

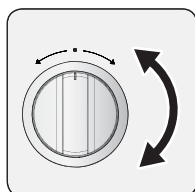


- 5** Kies 'Grote oven', 'Bovenste oven' of 'Onderste oven' met de **Functieknop**. Druk op toets '**Volgende**' om de instellingen te bevestigen.

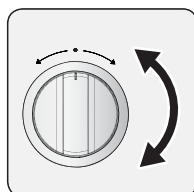
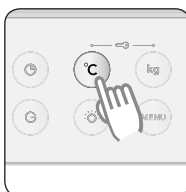


- 6** Kies een ovenfunctie met de **Functieknop**. Alleen de functies van de gekozen ovensectie zijn beschikbaar!

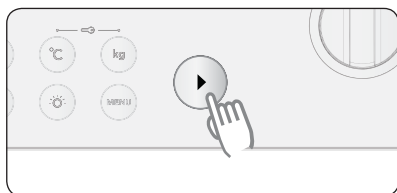
OVENFUNCTIES (VERVOLG)



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



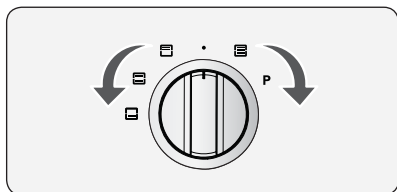
8 Druk op de **Temperatuur Toets** indien u de temperatuur wilt wijzigen. Draai aan de **Functieknop** om de temperatuur aan te passen en druk daarna opnieuw op de **Temperatuur Toets** om te bevestigen.



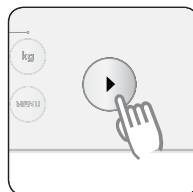
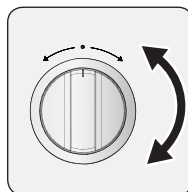
9 Druk op **toets 'Volgende'** om te bevestigen dat alle instellingen gekozen zijn. Uw eigen kookprogramma is nu toegevoegd aan de automatische kookprogramma's van de Grote oven, de Bovenste oven en de Onderste oven.

- Tijdens het instellen van uw eigen gerecht kunt u een stap terug gaan door op de **Vorige Toets** te drukken.
- Het is niet mogelijk om de instellingen van toegevoegde gerechten te wijzigen nadat op de **Toets "Volgende"** gedrukt is. In dit geval moet u het programma verwijderen (zie pagina 54) en opnieuw toevoegen met de juiste instelling.

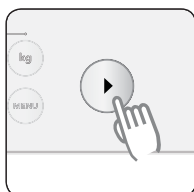
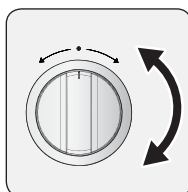
14. Eigen gerecht kiezen



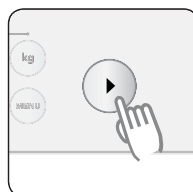
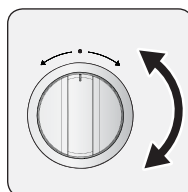
1 Draai aan de **Sectiekeuzeknop** om de gewenste ovensectie te kiezen.



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



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

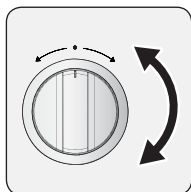
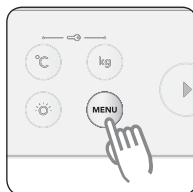


4 Kies een gerecht met de **Functieknop**. Druk op toets 'Volgende' om het koken te starten.

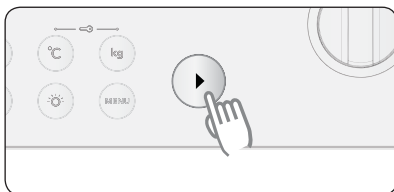
- Indien er geen eigen kookprogramma's zijn ingesteld voor de gekozen ovensectie, ziet u 'Geen gerechten' in de display.

OVENFUNCTIES (VERVOLG)

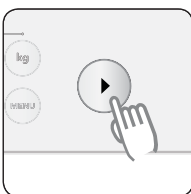
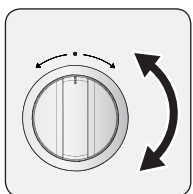
15. Eigen gerecht verwijderen



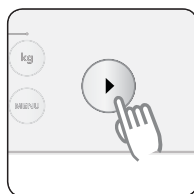
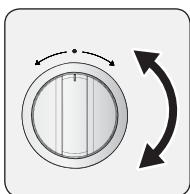
1 Druk op de **Menu Toets** en kies 'Eigen gerechten' met de **Funcatieknop**.



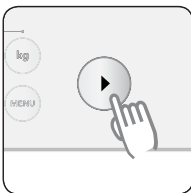
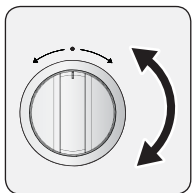
2 Druk op **toets 'Volgende'** om de instellingen te bevestigen.



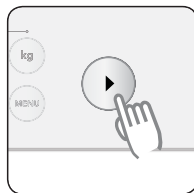
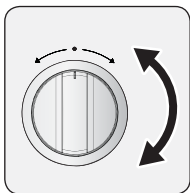
3 Kies 'Verwijderen' met de **Funcatieknop**. Druk op **toets 'Volgende'** om de instellingen te bevestigen.



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



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



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

Pyrolytische zelfreinigingsfunctie (bij type DX6411Q/DX6492Q)

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

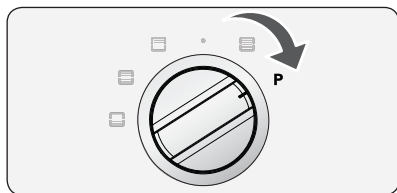
Deur vergrendelen (🔒)	Terwijl de oven opwarmt naar 300 °C, vergrendelt de deur automatisch om veiligheidsredenen.
Deur ontgrendelen	Als de temperatuur van de oven beneden 260 °C zakt ontgrendelt de deur automatisch.

WAARSCHUWING

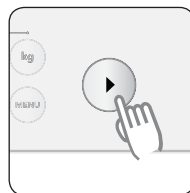
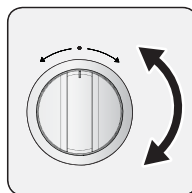
- Gedurende het pyrolytische zelfreinigingsproces wordt de oven zeer heet.
- Houd kinderen uit de buurt van de oven.

LET OP

- Verwijder alle toebehoren, waaronder de telescopische zijgeleiders (zie pagina 64) voordat u de pyrolytische zelfreinigingsfunctie gebruikt.
- Verwijder van tevoren handmatig alle grote vuilresten. Grote voedselresten, vet en vleesjus zijn licht ontvlambaar en kunnen in brand vliegen tijdens het pyrolytische zelfreinigingsproces.



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



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



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

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

REINIGEN EN ONDERHOUD (VERVOLG)

Aquareinigen

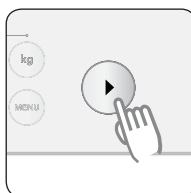
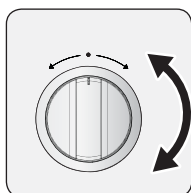
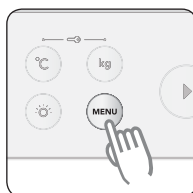
1 Verwijder alle oventoebehoren uit de oven, waaronder de telescopische geleiders (zie pagina 64).

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

3 Sluit de ovendeur.

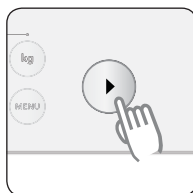
LET OP

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



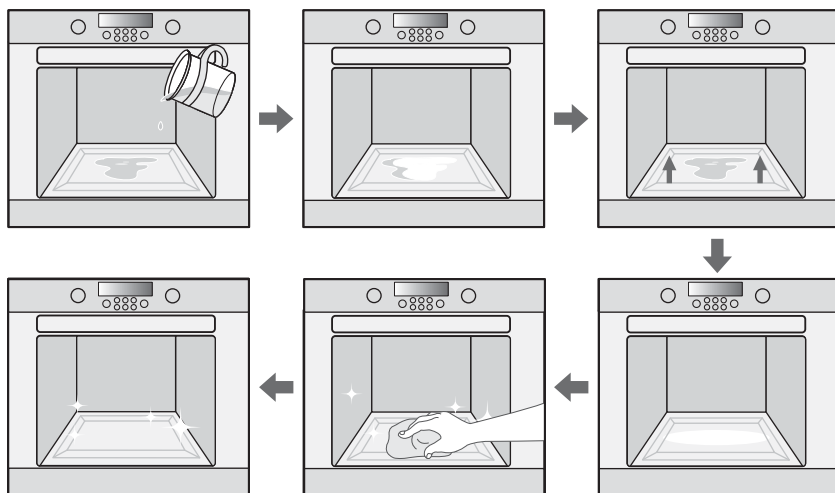
4 Druk op de **Menu Toets** en kies 'Aqua reinigen' met de **Functieknop**.

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



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

REINIGEN EN ONDERHOUD (VERVOLG)



Aandachtspunten bij het aquareinigen

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

REINIGEN EN ONDERHOUD (VERVOLG)

Waarschuwing

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

Snel drogen

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

Oveninterieur

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

De buitenzijde van de oven

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

Roestvrijstalen ovenfronten

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

Grafiet zwarte ovenfronten

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

Toebehoren

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

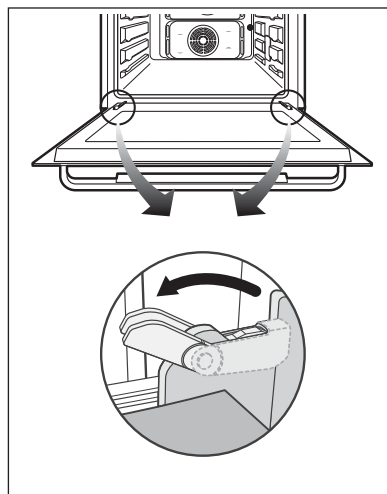
REINIGEN EN ONDERHOUD (VERVOLG)

De ovendeur reinigen

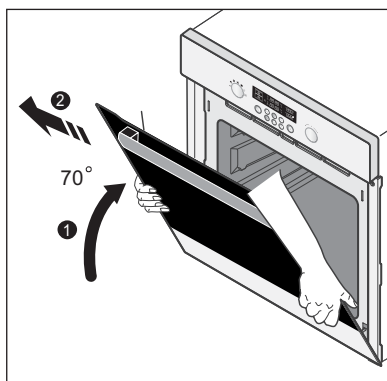
Bij normaal gebruik hoeft de ovendeur niet uitgenomen te worden. Mocht u dit toch willen doen, volg dan de onderstaande instructies op. De ovendeur is zwaar!

Deur verwijderen

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



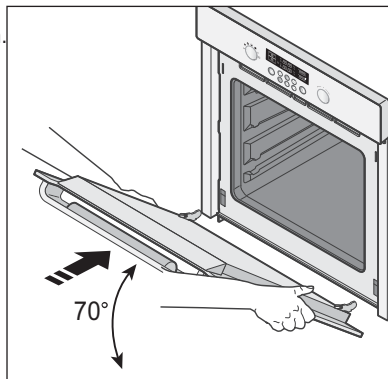
2. Sluit de deur ongeveer 70°. Pak de deur aan weerszijden vast en neem de deur uit de scharnieren.



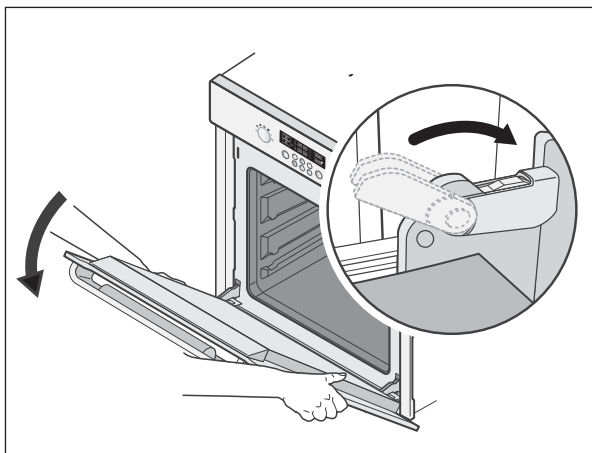
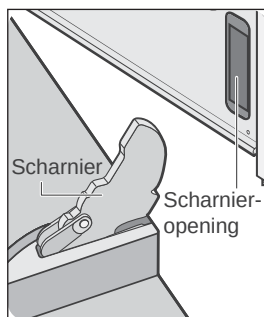
REINIGEN EN ONDERHOUD (VERVOLG)

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.



REINIGEN EN ONDERHOUD (VERVOLG)

De ruit van de ovendeur (alleen voor DX6411L/DX6492L)

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

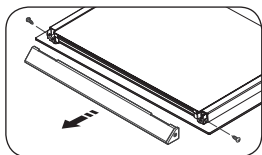
WAARSCHUWING:

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

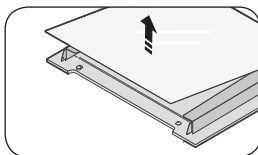
LET OP: Door veel kracht uit te oefenen op het glas, in het bijzonder aan de randen en de hoeken, kan het glas breken.

Verwijderen van het glas

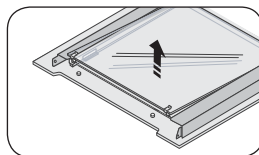
De ovenruit is voorzien van 3 lagen glas. Voor het schoonmaken kunt u deze lagen als volgt verwijderen:



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



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



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

Monteren van het glas

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

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

REINIGEN EN ONDERHOUD (VERVOLG)

De ruit van de ovendeur (alleen voor DX6411Q/DX6492Q)

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

WAARSCHUWING

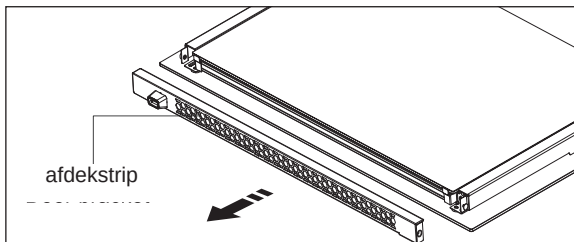
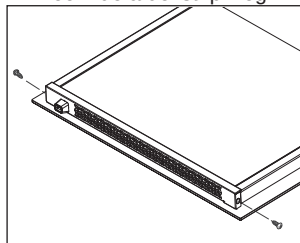
- Wanneer de deur uit de oven is genomen moeten de scharnierenvergrendelingen open blijven.
- Gebruik geen schuurmiddelen of metalen schrapers om het glas te reinigen. Zij kunnen krassen achterlaten waardoor het glas bij verhitting kan barsten.
- Verwijder geen onderdelen van de deur wanneer deze nog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

LET OP

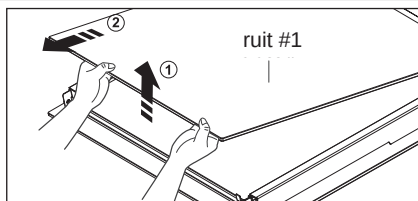
Door veel kracht uit te oefenen op het glas, in het bijzonder aan de randen en de hoeken, kan het glas breken.

Verwijderen van het glas

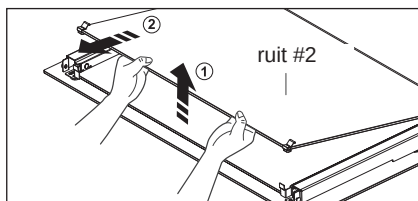
1. Verwijder de schroef aan de linker- en rechterzijde van de deur.
2. Neem de afdekstrip weg.



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

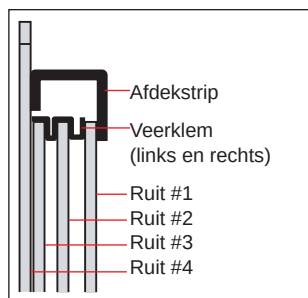
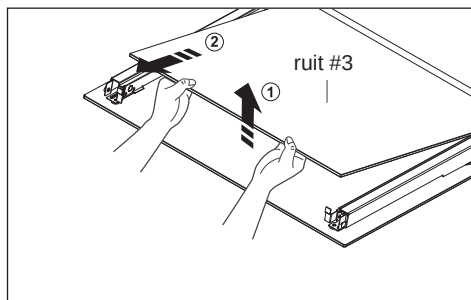


4. Neem de middelste ruit (#2) en de veerklemmen weg.



REINIGEN EN ONDERHOUD (VERVOLG)

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

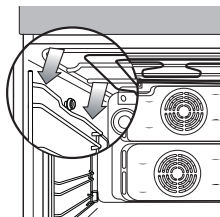
Herhaal de stappen 1 t/m 5 in omgekeerde volgorde.

REINIGEN EN ONDERHOUD (VERVOLG)

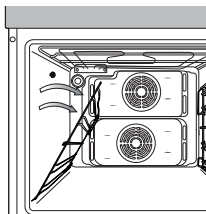
Telescopische geleiders

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

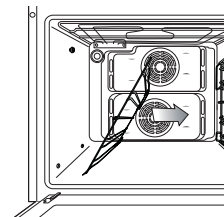
Verwijderen telescopische geleiders



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



2 Kantel de geleider ongeveer 45°.

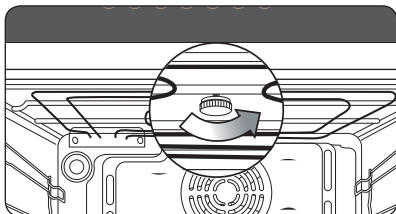


3 Trek de geleider aan de onderzijde uit de gaten en neem de geleider weg.

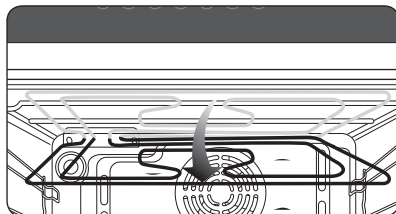
Montage van de telescopische geleider

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

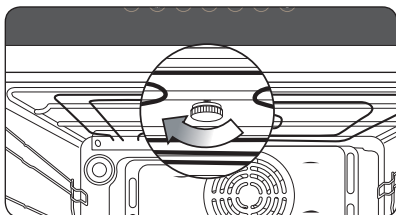
Reinigen bovenelement (DX6411L/DX6492L)



- 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.

REINIGEN EN ONDERHOUD (VERVOLG)

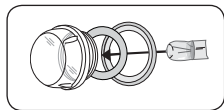
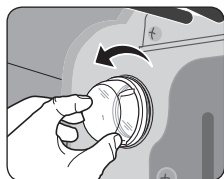
Vervangen van de lamp

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

Handel als volgt voordat u de lamp gaat vervangen

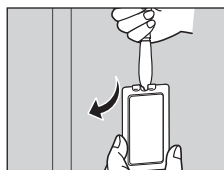
- Schakel de oven uit.
- Trek de stekker van de oven uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit.
- Leg een doek op de ovenbodem om een vallend afdekkapje of lamp te beschermen.
- U kunt de lamp bestellen bij de Atag Klantenservice.

Vervangen van de ovenlamp en reinigen van het beschermkapje



1. Draai het beschermkapje tegen de wijzers van de klok in los en haal de metalen ring, de afdichtring en het glazen beschermkapje weg. Vervang, wanneer dat nodig is, de lamp door een 25 ~ 40 W, 230 V, 300 °C hittebestendige ovenlamp (een halogeen ovenlamp voor DX6411Q/DX6492Q).
2. Reinig, wanneer dat nodig is, het glazen beschermkapje, de metalen ring en de afdichtring.
3. Leg de metalen ring en de afdichtring op het beschermkapje.
4. Monteer het beschermkapje opnieuw zoals in stap 1 staat aangegeven. Draai het beschermkapje rechtsom weer vast.

Vervangen van de zijlamp en reinigen van het beschermkapje



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

Tip

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

STORINGEN

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

Wat moet ik doen als de oven niet warm wordt?

Controleer de volgende punten

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

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

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

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

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

Wat moet ik doen als de display knippert?

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

Wat moet ik doen als de ovenlamp defect is?

Vervang de lamp (zie hoofdstuk 'Reinigen en onderhoud').

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

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

FOUT- EN VEILIGHEIDSCODES

Foutmelding

Algemene functies



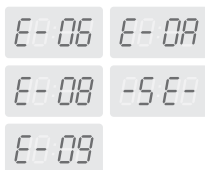
Temperatuur sensor foutmelding



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.



Deze foutcodes duiden op verminderde prestaties en problemen met de veiligheidsvoorzieningen. Schakel de oven onmiddellijk uit.

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

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

Verdeelplaat mist

De verdeelplaat is niet juist gebruikt (zie pagina 23).

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

TELESCOPISCHE GELEIDERS AANWEZIG TIJDENS PYROLITISCHE ZELFREINIGINGSFUNCTIE

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

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Model	DX6411L/DX6492L	DX6411Q/DX6492Q
Elektrische aansluiting	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz
Vermogen	max. 3650 W	max. 3650 W
Afmetingen (W 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 kg Ca. 44,5 kg	Ca. 47 kg Ca. 53.5 kg

Weggoeien van 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.