

OX6211B

Manuel d'utilisation **ATAG**



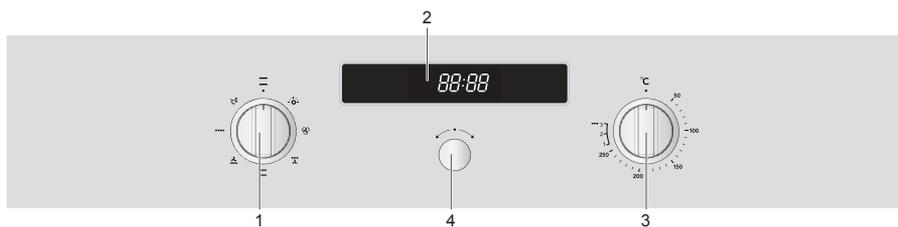
Index

Commandes du four	4
Pièces et caractéristiques	5
Accessoires	6
Utilisation de ce manuel	7
Consignes de sécurité	7 - 8
Sécurité électrique	7
Sécurité pendant le fonctionnement de l'appareil	8
Mise au rebut des déchets	8
Élimination du matériel d'emballage	8
Mise au rebut de vos appareils usagés	8
Installation	9 - 10
Consignes de sécurité pour l'installation	9
Installation dans l'élément	9 - 10
Raccordement à la prise d'alimentation secteur	10
Avant de commencer	11
Réglage de l'heure	11
Sécurité enfant	11
Réglage de la minuterie	11
Utilisation du four	12 - 13
Utilisation du mode Préchauffage rapide	12
Utilisation du mode Cuisson	12
Fonctions du four	12
Essais de plats	13
Nettoyage et entretien	14 - 15
Intérieur du four	14
Extérieur du four	14
Surfaces du four en acier inoxydable	14
Accessoires	14
Retrait de la porte	15
Installation de la porte	15
Retrait des vitres de la porte	15
Montage de la vitre	15
Ampoule arrière du four	16
Pannes	17
Codes d'erreur et de sécurité	18
Caractéristiques techniques	18

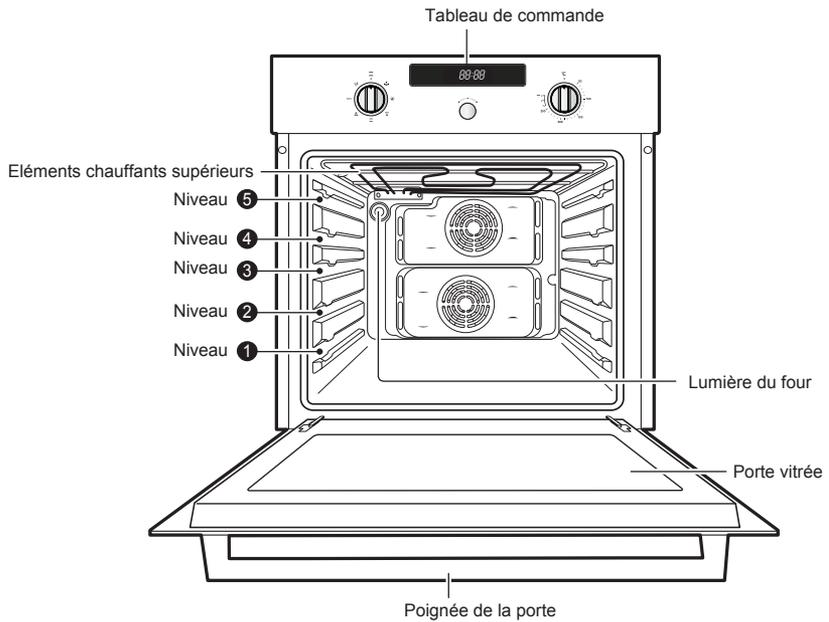
Commandes du four



FR



1. BOUTON DE SÉLECTION DE LA FONCTION
2. FENÊTRE D'AFFICHAGE
3. BOUTON DE COMMANDE DE LA TEMPÉRATURE
4. BOUTON DE SÉLECTION DE L'HEURE

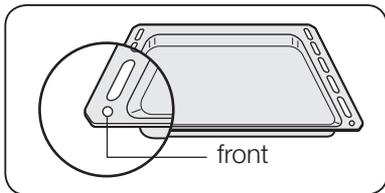


AVERTISSEMENT

- Les niveaux correspondants aux différentes hauteurs sont numérotés de bas en haut.
- Les niveaux 4 et 5 servent essentiellement à la fonction gril.

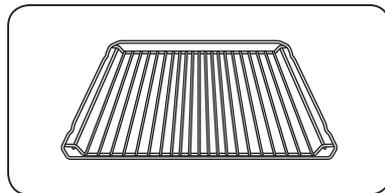
Accessoires

Les accessoires suivants sont fournis avec le four



1 Plaque à pâtisserie

La plaque à pâtisserie peut être utilisée pour la préparation de gâteaux, de cookies et d'autres pâtisseries.



2 Grille métallique

Une grille métallique pour les plats, les moules à gâteaux, les plaques à rôtir et à grillade.

Attention

- Veillez à insérer correctement l'accessoire dans les glissières latérales prévues à cet effet. Laissez un espace d'au moins 2 cm entre le fond du four et le bord de la plaque afin d'éviter d'endommager l'émail.
- Soyez prudent lorsque vous retirez les aliments et/ou les accessoires chauds du four afin d'éviter toute brûlure.

Utilisation de ce manuel

Merci d'avoir choisi un four encastrable Atag. Ce manuel d'utilisation présente des informations importantes en matière de sécurité et vous fournit des instructions vous aidant à faire fonctionner l'appareil et à assurer son entretien. Veuillez lire très attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser votre four et conservez-le précieusement en vue d'une consultation ultérieure.

FR

Consignes de sécurité

L'installation de ce four doit être prise en charge uniquement par un électricien qualifié. Le technicien est chargé de brancher l'appareil à la prise d'alimentation secteur conformément aux conseils de sécurité spécifiques.

Sécurité en matière d'électricité

Si le four a été endommagé pendant le transport, ne le branchez pas.

- Ce four doit être relié à la prise d'alimentation secteur uniquement par un **électricien qualifié**.
- En cas de défaut ou de dommage constaté sur l'appareil, ne tentez pas de le faire fonctionner.
- **Toute réparation** doit être effectuée uniquement par un **technicien qualifié**. Une réparation inadéquate présente un risque réel pour vous et pour les autres. Si votre four nécessite une réparation, contactez un service après-vente ATAG ou votre revendeur.
- Si le cordon d'alimentation est défectueux, il doit être remplacé par un composant ou un cordon spéciaux disponibles chez votre fabricant ou un réparateur agréé.
- Aucun fil et aucun câble électrique ne doit être en contact avec le four.
- Le four est pourvu d'une prise et ne peut être branché que sur une prise de terre. Les groupes dans le placard à compteurs doivent être sécurisés par 16 A minimum.
- Si la prise est hors d'atteinte après l'installation, le raccordement doit être pourvu d'un interrupteur omnipolaire avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm. ● N'utilisez pas d'adaptateur ou de rallonges. Ceux-ci peuvent chauffer pendant l'utilisation et provoquer un incendie.
- La plaque signalétique se trouve sur le côté droit de la porte.
- Il convient de mettre l'appareil hors tension pendant que celui-ci est réparé ou nettoyé.
- Soyez prudents lorsque vous branchez des appareils électriques sur une prise située à proximité du four.

ATTENTION

- Le four chauffe pendant l'utilisation. Eloignez les enfants afin d'éviter des brûlures.
- Pour éviter tout risque de décharge électrique, l'appareil doit être mis hors tension avant le remplacement de la lampe. Pendant le fonctionnement du four, les surfaces internes deviennent très chaudes.

Consignes de sécurité (suite)

FR

Sécurité pendant le fonctionnement de l'appareil

- Ce four est réservé à la cuisson d'aliments dans le cadre d'un usage domestique uniquement.
- Lorsque le four fonctionne, la chaleur des surfaces internes suffit pour brûler. Ne touchez pas les éléments chauffants ou les surfaces internes du four avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir.
- Ne rangez jamais de matériaux inflammables dans le four.
- Les surfaces du four deviennent chaudes lorsque l'appareil fonctionne à une température élevée de façon prolongée.
- Pendant la cuisson, soyez prudents en ouvrant la porte du four, car la chaleur de l'air et de la vapeur peut s'échapper rapidement.
- Lorsque vous cuisinez des plats à base d'alcool, la température élevée peut entraîner une évaporation de l'alcool. En cas de contact avec une partie chaude du four, la vapeur peut s'enflammer.
- Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un vaporisateur ou d'un produit nettoyant à haute pression.
- Lorsque vous utilisez l'appareil, maintenez-le hors de portée des enfants.
- Pour la cuisson d'aliments surgelés, des pizzas par exemple, il convient d'utiliser la grille métallique. Lorsque la plaque à pâtisserie est utilisée, elle subit des variations de température importantes et peut se déformer.
- Ne versez pas d'eau dans le bas du four quand il est chaud. La surface émaillée pourrait s'endommager.
- La porte du four doit être fermée pendant la cuisson des aliments.
- Ne recouvrez pas le bas du four avec du papier aluminium et n'y déposez aucune plaque de cuisson ou aucun moule. Le papier aluminium empêche la chaleur de passer. Par conséquent, les surfaces émaillées peuvent s'endommager et vos plats risquent de ne pas cuire correctement.
- Les jus de fruit laissent des traces pouvant être indélébiles sur les surfaces émaillées du four.
- Ne posez pas d'ustensiles sur la porte du four ouverte.
- Cet appareil n'est pas prévu pour des personnes (dont des enfants) à capacités physique, sensorielle ou mentale réduites, ou n'ayant pas d'expérience ou de connaissances relatives à cet appareil, à moins qu'elles soient supervisées ou reçoivent des instructions sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les petites quantités demandent moins de temps de préparation. Si vous modifiez les temps de préparation indiqués dans les recettes, ils peuvent brûler.

Consignes de mise au rebut

Mise au rebut du matériel d'emballage

- Le matériel utilisé pour emballer cet appareil est recyclable.
- Jetez le matériel d'emballage dans des conteneurs municipaux prévus à cet effet.

Mise au rebut de vos appareils usagés

AVERTISSEMENT

Avant de vous débarrasser de vos appareils usagés, assurez-vous qu'ils soient vraiment inutilisables afin d'éviter tout danger.

Pour cela, débranchez l'appareil de l'alimentation secteur et retirez la prise mâle.

En jetant vos appareils usagés de façon appropriée, vous contribuez à la protection de l'environnement.

Installation

FR

Consignes de sécurité pour le technicien

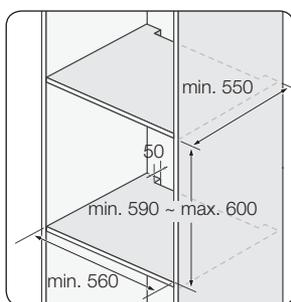
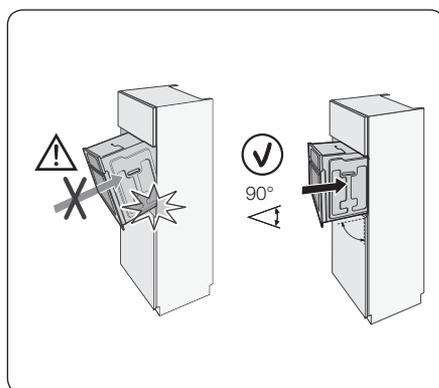
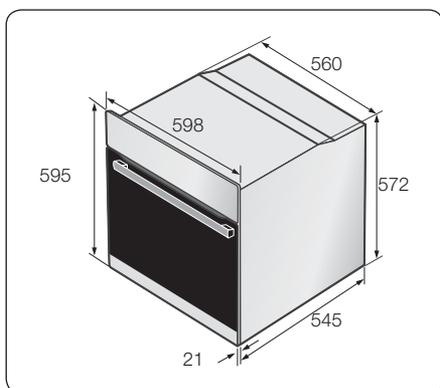
L'installation électrique de cet appareil doit être effectuée uniquement par un électricien qualifié. Le four doit être installé conformément aux instructions fournies. Après l'installation, retirez la protection en vinyle de la porte.

- L'installation doit garantir une protection contre toute exposition à des pièces sous tension.
- Les éléments dans lesquels l'appareil est encastré doivent être conformes à la norme DIN 68930 en matière de stabilité.

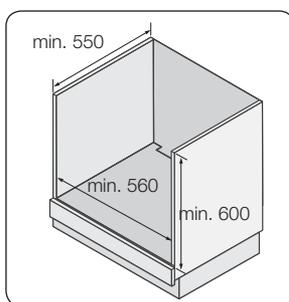
Installation dans un meuble bas ou haut

Vous pouvez encastrer ce four sous le plan de travail ou dans un placard haut.

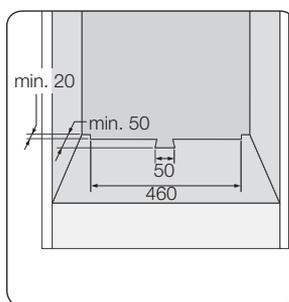
- Respectez les indications relatives aux distances de sécurité minimales exigées.
- Glissez le four perpendiculairement dans la niche.



Placard haut



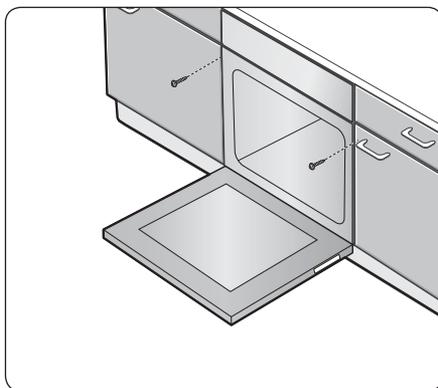
Sous le plan de travail



Installation (suite)

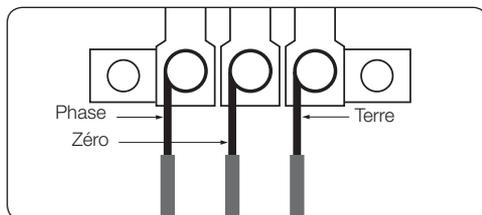
FR

- Assurez-vous que le four est maintenu correctement en le fixant de part et d'autre à l'aide de vis.
- Une fois l'appareil installé, retirez le film protecteur en vinyle recouvrant la porte du four ainsi que celui situé sur chacune des parois internes du four.



Branchement à la prise d'alimentation secteur

Les branchements électriques doivent être effectués conformément à la plaque de branchement fixée à l'arrière de l'appareil et par un électromécanicien qui doit veiller à ce que le branchement de l'appareil soit conforme aux consignes d'installation et aux réglementations locales.



Dans les cas où l'appareil n'est pas branché à l'alimentation secteur par une prise, il convient, pour répondre aux exigences de sécurité, d'insérer un disjoncteur omnipolaire (avec une distance d'ouverture d'au moins 3 mm entre ses contacts) sur le côté du branchement prévu pour l'alimentation.

Attention

Lorsque l'appareil est mis sous tension, les dispositifs électroniques du four sont initialisés et la lumière est neutralisée pendant quelques secondes. Le câble électrique (H05 RR-F ou H05 VV-F, Min. 1.5 m, 1.5~2.5 mm²) doit être suffisamment long pour pouvoir être branché au four depuis l'avant de l'élément où il est encastré

Ouvrez le couvercle arrière du four situé au bas de l'appareil (à l'aide d'un tournevis plat) et dévissez complètement la vis et le serre-câble du branchement avant d'insérer les fils électriques dans les bornes correspondantes.

Le conducteur de terre doit être relié à la borne (⏏) du four.

Dans le cas où le four est relié à l'alimentation secteur par une prise, celle-ci doit rester accessible une fois le four installé.

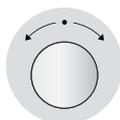
Nous rejetons toute responsabilité en cas d'accident dû à une mise à la terre inexistante ou défaillante.

Avant de commencer

FR

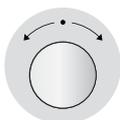
Réglage de l'horloge

Lorsque l'appareil est mis sous tension pour la première fois, l'affichage du tableau de commande s'allume brièvement. Après 3 secondes, une icône représentant une horloge et l'affichage 12:00 se mettent à clignoter.



12:00

- 1** Appuyez sur le **bouton de sélection de l'heure** ; les chiffres des heures se mettent à clignoter.

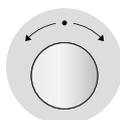


- 2** Tournez le **bouton de sélection de l'heure** et réglez les chiffres des heures.

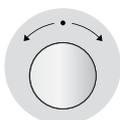


13:00

- 3** Appuyez sur le **bouton de sélection de l'heure** ; les chiffres des minutes se mettent à clignoter.



- 4** Tournez le **bouton de sélection de l'heure** et réglez les chiffres des minutes.

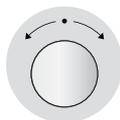


13:25

- 5** Appuyez sur le **bouton de sélection de l'heure** pour confirmer l'heure ainsi réglée.

Sécurité enfant

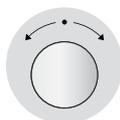
Lorsque le four est en mode veille, vous pouvez activer la sécurité enfant.



- 1** Appuyez sur le **bouton minuteur** pendant 3 secondes. (L) l'afficheur apparaît.

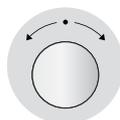
Réglage de la minuterie

Vous pouvez programmer la durée de cuisson lorsque le four est en marche.



1:30

- 1** Tournez le **bouton de sélection de l'heure** et réglez la minuterie.



1:30

- 2** Appuyez sur le **bouton de sélection de l'heure** pour confirmer le réglage.

- Durant son fonctionnement, appuyez sur le bouton de sélection de l'heure pour afficher l'heure actuelle.

Utilisation du four

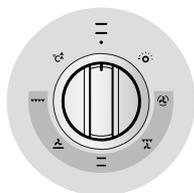
FR

Utilisation du mode Préchauffage rapide (°C)

Utilisez la fonction **PRÉCHAUFFAGE RAPIDE** pour que la température atteigne la valeur réglée à la fin du préchauffage. Passez ensuite en mode Cuisson avant de continuer.

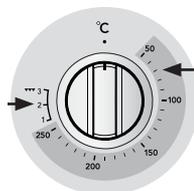
La fonction **PRÉCHAUFFAGE RAPIDE** n'est en revanche pas nécessaire lorsque vous souhaitez faire griller des aliments.

Utilisation du mode Cuisson



Température du gril

- 1 Basse
- 2 Moyenne
- 3 Élevée



Réglez la température pour tous les types de cuisson autre que la cuisson au gril.

1 Tournez le **bouton de sélection de la fonction** pour sélectionner le mode de cuisson de votre choix.

2 Sélectionnez la température souhaitée en tournant le **bouton de commande de la température**.

- Si vous sélectionnez la fonction Gril et réglez la température entre 50 °C et 250 °C ou si vous sélectionnez le mode Cuisson normale et réglez la température entre Gril 1 et 3 un signal sonore et un message vous invitent à régler à nouveau la température.

Fonctions du four



Convection

La chaleur générée par la convection est répartie uniformément dans le four au moyen des ventilateurs. Cette fonction est spécialement adaptée à la cuisson des plats surgelés et des pâtes crues.

Température recommandée : 170 °C



Chaleur par le haut + Convection

La chaleur générée par le système de chauffe supérieur et la convection est répartie uniformément dans le four au moyen des ventilateurs. Cette fonction est spécialement adaptée au rôtissage des aliments, comme la viande.

Température recommandée : 190 °C



Cuisson traditionnelle

La chaleur est générée au moyen des systèmes de chauffe supérieur et inférieur. Cette fonction est adaptée à la cuisson et au rôtissage traditionnels de presque tous les types de plats.

Température recommandée : 200 °C



Chaleur par le bas + Convection

La chaleur générée par le système de chauffe inférieur et la convection est répartie uniformément dans le four au moyen des ventilateurs. Cette fonction est spécialement adaptée à la cuisson des pizzas, des pains et des gâteaux.

Température recommandée : 190 °C



Grand gril

La chaleur est générée par le grand gril. Cette fonction est spécialement adaptée à la cuisson des plats recouverts de pâte crue (ex. : lasagnes) et les grillades.

Température recommandée : moyenne

Utilisation du four (suite)

Essais de plats

Conformément à la norme EN 60350

FR

1. Faire cuire de la pâte crue

Les types de cuisson recommandés sont valables four préchauffé.

Plats	Accessoires	Niveau	Mode de cuisson	Temp. en °C	Temps de cuisson en min.
Gâteaux de petite taille	Plaque à pâtisserie	2	Cuisson traditionnelle	170-190	15-25
Génoise	Moule à gâteau (à revêtement noir, ø 26 cm) posé sur la grille métallique	1	Cuisson traditionnelle	160-180	25-35
Tarte aux pommes	Grille métallique + plaque à pâtisserie + 2 moules à gâteau à fond amovible (revêtement noir, ø 20 cm)	1+3	Cuisson traditionnelle	170-190	80-100
	Grille métallique + 2 moules à gâteau à fond amovible (revêtement noir, ø 20 cm)	1 Placés en diagonale	Cuisson traditionnelle	180-200	75-90

2. Faire griller

Faites préchauffer le four pendant 5 minutes en utilisant la fonction Grand gril.

Réglez-le sur la température maximale.

Plats	Accessoires	Niveau	Mode de cuisson	Temp. en °C	Temps de cuisson en min.
Toasts de pain blanc	Grille métallique	5	Grand gril	Élevée	1er côté : 1-2 2ème côté : 1-1½
Hamburgers	Grille métallique Plaque à pâtisserie (pour récupérer le jus de cuisson)	4	Grand gril	Élevée	1er côté : 7-10 2ème côté : 5-8
		3			

Assurez-vous que le four et les accessoires ont suffisamment refroidis avant de les nettoyer.

Intérieur du four

- Nettoyez le revêtement de protection catalytique émaillé à l'aide d'eau chaude savonneuse et d'une brosse en nylon souple.
- N'utilisez pas d'éponges à récurer ou de produits abrasifs.
- Utilisez un nettoyant spécial pour four afin d'enlever les tâches résistantes.
- Nettoyez les parois du four avec un produit nettoyant dilué dans de l'eau, et une brosse en nylon.
- Lors du nettoyage n'utilisez jamais de produits nettoyants agressifs, de brosses dures, d'éponges ou de chiffons à récurer, de laine d'acier ou de couteau.

Parois externes du four

- Pour le nettoyage des parois internes et externes du four, utilisez un chiffon et un nettoyant doux ou de l'eau chaude savonneuse.
- Essuyez-les à l'aide d'un morceau de papier essuie-tout ou d'un torchon sec.
- N'utilisez jamais d'éponges à récurer, de nettoyants corrosifs ou abrasifs.

Surfaces du four en acier inoxydable

- N'utilisez pas de laine de verre, de tampons à récurer ou de produits abrasifs. Ils pourraient endommager le revêtement.
- Nettoyez soigneusement la surface avec un chiffon doux humide ou un chiffon microfibrés.

Accessoires

- Nettoyez tous les ustensiles et accessoires après chaque utilisation du four et essuyez-les à l'aide d'un torchon. Pour un nettoyage facile, trempez-les pendant une trentaine de minutes dans de l'eau chaude savonneuse.

Nettoyage et entretien (suite)

FR

Retrait de la porte

Dans le cadre d'une utilisation normale, il n'est pas nécessaire de retirer la porte. Si toutefois le retrait est nécessaire, pour le nettoyage par exemple, suivez les instructions ci-dessous.

ATTENTION : La porte du four est lourde.



- 1** Ouvrez la porte et faites basculer les fixations des deux charnières vers l'extérieur.



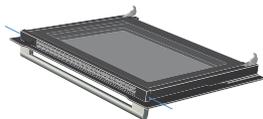
- 2** Faites remonter la porte d'environ 70°. Saisissez-la des mains par le milieu et tirez dessus tout en la soulevant jusqu'à ce que les charnières se désengagent.

Fixation de la porte

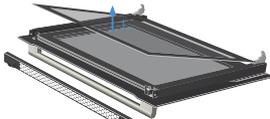
Répétez les étapes 1 et 2 dans l'ordre inverse.

Retrait des vitres de la porte

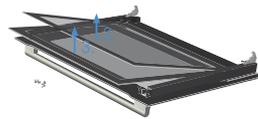
La porte du four est équipée de trois vitres juxtaposées les unes au-dessus des autres. Ces vitres peuvent être retirées pour être nettoyées.



- 1** Retirez les deux vis situées sur les côtés gauche et droit de la vitre.



- 2** Retirez la protection et la vitre 1 de la porte.



- 3** Soulevez la vitre 2 et retirez les deux supports en caoutchouc situés en haut de celle-ci, puis retirez la vitre 3. Nettoyez les vitres avec de l'eau chaude savonneuse et essuyez-les à l'aide d'un chiffon doux et propre.

Montage de la vitre

Répétez les étapes 1, 2 et 3 dans l'ordre inverse.

- Lors du montage de la vitre intérieure, la partie imprimée doit être placée vers le bas.

Remplacement de l'ampoule

ATTENTION:

Risque de choc électrique

Avant de remplacer une ampoule du four, suivez la procédure ci-dessous:

- Éteignez le four.
- Débranchez le four.
- Protégez l'ampoule électrique et son cache en verre en recouvrant le plancher du four avec un linge.
- Les ampoules sont disponibles auprès du service après-vente SAMSUNG.

Remplacer la lampe du four et nettoyage du couvercle de protection



1. Tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour retirer le cache et retirez la bague métallique et le joint. Nettoyez le cache en verre. Si nécessaire, remplacez l'ampoule par une ampoule spécial four de 25 W/230 V résistante à des températures de 300 °C.
2. Au besoin, nettoyez le cache en verre, la bague métallique et le joint.
3. Fixez la bague métallique et le joint sur le cache en verre.
4. Remettez le cache en verre en place et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer solidement.

Il est possible qu'un problème survienne lors de l'utilisation du four. Souvent il s'agit d'un problème mineur que vous pouvez résoudre vous-même. Consultez les indications ci-dessous pour trouver une solution. Si vous n'y parvenez pas, téléphonez alors au Service Client Atag.

Que faire si le four ne chauffe pas?

Vérifiez si l'une des solutions suivantes permet de résoudre le problème:

- Le four n'est peut-être pas allumé. Allumez le four.
- L'horloge n'est peut-être pas réglée. Réglez l'horloge (voir page 11).
- Vérifiez si les réglages adéquats ont été utilisés.
- Il se peut qu'un fusible de votre habitation ait sauté ou qu'un disjoncteur ait lâché. Remplacez le fusible ou remettez le disjoncteur en marche. Si ce problème se reproduit fréquemment, contactez un électricien agréé.

Que faire lorsque le four ne chauffe pas après le réglage de la fonction du four et de la température?

Le problème peut résider au niveau des branchements électriques internes. Contactez le service d'assistance technique le plus proche.

Que faire lorsqu'un code d'erreur s'affiche et que le four ne chauffe pas?

Le branchement du circuit électrique interne est défectueux. Contactez le service d'assistance technique le plus proche.

Que faire si le témoin de l'horloge clignote?

Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'horloge (voir page 11).

Que faire si la lumière du four ne s'allume pas?

La lumière du four est défectueuse. Remplacez l'ampoule du four (voir page 16).

Que faire lorsque le ventilateur fonctionne sans avoir été réglé au préalable?

Après utilisation, le ventilateur fonctionne jusqu'au refroidissement du four. Contactez le service d'assistance technique le plus proche si le ventilateur fonctionne toujours après le refroidissement complet du four.

Codes d'erreur et de sécurité

FR

Codes d'erreur et de sécurité	Fonctions générales	Solution
E-***¹⁾ - SE -	Une défaillance du four peut en réduire les performances et représenter un danger pour l'utilisateur. Ne tentez pas de vous en servir.	Contactez le service après-vente ATAG le plus proche.
S-01	Dispositif d'arrêt de sécurité Le four continue de fonctionner à la température définie pendant une période prolongée.	<i>Éteignez le four et retirez les aliments. Laissez le four refroidir avant de l'utiliser à nouveau.</i>
- - - -	Vous n'avez pas sélectionné de température pour le mode.	Sélectionnez la température adéquate pour le mode. (Reportez-vous à la section 'Utilisation du mode Préchauffage rapide').

1) * symbolise n'importe quel numéro ou caractère.

Caractéristiques techniques

Modèle	OX6211B
Alimentation	230 V ~ 50 Hz
Sortie de l'alimentation	max. 3400 W
Dimensions (L x H x P) Extérieures Dimensions intérieures du four	598 x 595 x 566 mm 440 x 365 x 405 mm
Volumen (Nutzraum)	65 L
Poids Net Transport	34 kg env 39.5 kg env



ATAG



Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de binnenkant van het toestel.
La plaque d'identification de l'appareil se trouve sur l'intérieur de l'appareil.
Das Gerätetypenschild befindet sich an der Innenseite des Gerätes.
The appliance identification card is located on the inside of the appliance.

Plak hier het toestel-identificatieplaatje.
Placez ici la plaque d'identification de l'appareil.
Kleben Sie hier das Gerätetypenschild ein.
Stick the appliance identification card here.

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling,
het complete typenummer bij de hand.
En cas de contact avec le service après-vente,
ayez auprès de vous le numéro de type complet.
Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,
wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.
When contacting the service department, have the complete type number to hand.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiekaart.
Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.
Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.
You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.