

OX6211F

OX6211K

OX6292F

Manuel d'utilisation **ATAG**



Table des matières

Tableau de commande	4
Pièces et caractéristiques	5
Accessoires	6
Utilisation des accessoires	7 - 8
Caractéristiques	8
Utilisation de ce manuel	9
Consignes de sécurité	9 - 10
Sécurité en matière d'électricité	9
Sécurité pendant le fonctionnement de l'appareil	10
Consignes de mise au rebut	10
Installation du four	11 - 12
Consignes de sécurité pour le technicien	11
Installation dans un meuble bas	11
Branchement à la prise d'alimentation secteur	12
Avant de commencer	13 - 14
Réglage de l'horloge	13
Nettoyage initial	14
Utilisation du four	14 - 22
Réglage du mode de fonction de cuisson	14
Fonctions du four	15
Réglage de la température du four	16
Mise hors tension du four	16
Heure de fin de cuisson	16 - 17
Temps de cuisson	17
Démarrage de la cuisson à retardement	18 - 19
Minuterie	20
Cuisson automatique	21
Pour allumer et éteindre la lampe du four	22
Sécurité enfants	22
Arrêt du signal sonore	22
Fonctions du four	23 - 33
1. Conventional (Traditionnel)	23
2. Top Heat + Convection (Chaleur par le haut + convection)	24
3. Convection (Convection)	25
4. Large Grill (Grand gril)	26
5. Grill (Petit gril)	27
6. Bottom Heat + Convection (Chaleur par le bas + convection)	28
7. Menu Programmes automatiques OX6211K	29 - 31
8. Menu Programmes automatiques OX6211F/OX6292F	32 - 33

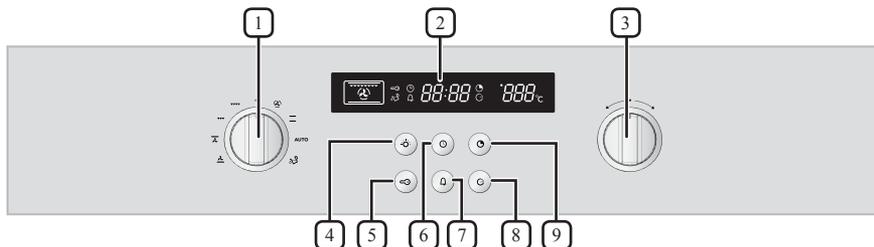
Table des matières

Nettoyage et entretien	34 - 41
Fonction Aqua Clean	34
Intérieur du four	35
Parois externes du four	35
Façades du four en acier inoxydable	35
Façades du four en aluminium	35
Accessoires	35
Surface émaillée catalytique (OX6211K)	36
Nettoyage à la main	36
Nettoyage à haute température	36
Nettoyage de la porte du four	37 - 38
Glissières latérales	39
Nettoyage de la résistance	40
Remplacement de la lampe	41
Pannes	42
Codes d'erreur et de sécurité	43
Caractéristiques techniques	44

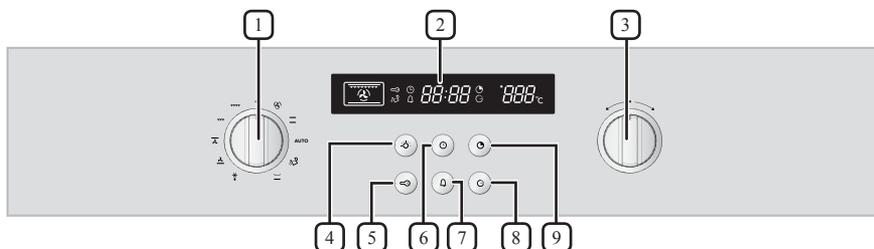
Tableau de commande

OX6211F/OX6292F

FR



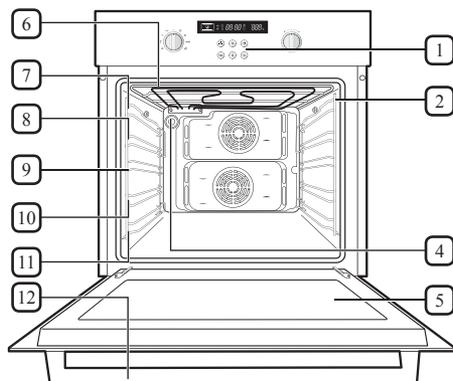
OX6211K



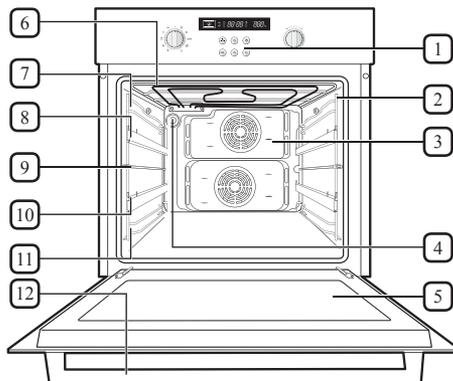
1. BOUTON DE SÉLECTION DE LA FONCTION DE CUISSON
2. FENÊTRE D'AFFICHAGE
3. BOUTON DE COMMANDE DE L'HORLOGE / DE LA TEMPÉRATURE
4. BOUTON DE LA LAMPE
5. BOUTON DE SÉCURITÉ ENFANTS
6. BOUTON DE L'HORLOGE
7. BOUTON DE MINUTERIE DE LA CUISINE
8. BOUTON D'HEURE DE FIN DE CUISSON
9. BOUTON DU TEMPS DE CUISSON

Pièces et caractéristiques

FR



OX6211F
OX6292F



OX6211K

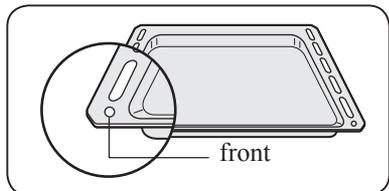
- | | |
|---|-------------------------|
| 1. Tableau de commande | 7. Niveau 5 |
| 2. Glissières latérales | 8. Niveau 4 |
| 3. Intérieur du four à catalyse émaillé | 9. Niveau 3 |
| 4. Lumière du four | 10. Niveau 2 |
| 5. Porte vitrée | 11. Niveau 1 |
| 6. Éléments chauffants supérieurs | 12. Poignée de la porte |

Attention

- Les niveaux correspondants aux différentes hauteurs sont numérotés de bas en haut.
- Les niveaux 3, 4 et 5 servent essentiellement à la fonction gril.
- Le niveau 1 convient pour la cuisson et les grillades.
- Veuillez vous reporter aux guides de cuisson fournis par ce manuel pour déterminer les niveaux adaptés à vos plats.

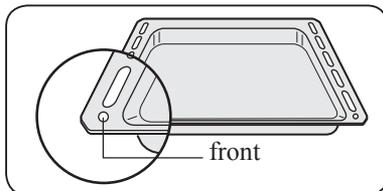
Accessoires

Les accessoires suivants sont fournis avec le four :



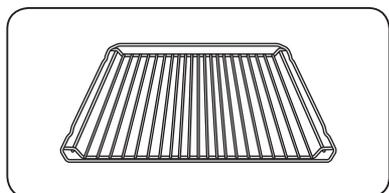
1 Plaque à pâtisserie

Une plaque à pâtisserie pour les gâteaux et les biscuits.



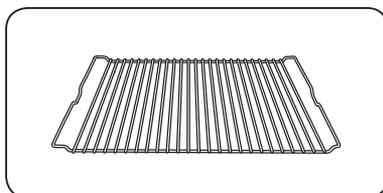
2 Lèche-frite

Un lèche-frite pour rôtir de la viande ou récupérer le jus de viande ou la graisse de cuisson.



3 Grille métallique

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



4 Grille à grillades

Avant de commencer votre grillade, insérez toujours la grille et le lèche-frite ensemble dans le four.

Attention

- La plaque à pâtisserie, le lèche-frite et la grille métallique doivent être correctement insérés dans les rainures latérales. Un intervalle d'au moins 2 cm doit être préservé entre les ustensiles placés au niveau 1 et la surface inférieure du four.
- Lorsque vous retirez les aliments cuits du four, faites attention aux surfaces et aux ustensiles chauds.
- Insérez le lèche-frite dans le four au niveau 1 pour récupérer l'humidité de la cuisson.
- Pendant que la viande rôtit, vous pouvez ajouter sur les côtés du lèche-frite des pommes de terre (précuites) ainsi que des légumes. Ainsi, les légumes seront prêts en même temps.

Utilisation des accessoires

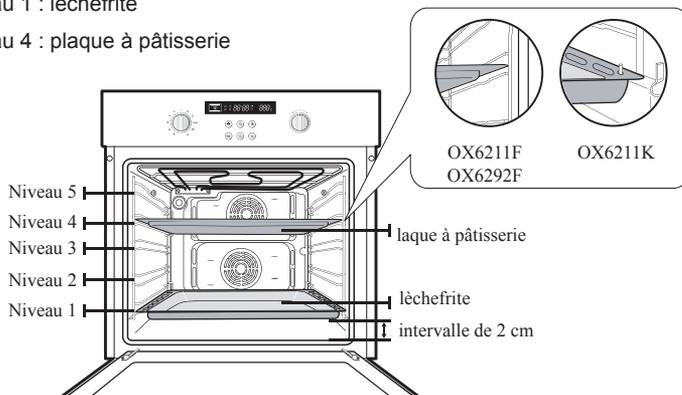
La plaque à pâtisserie, le lèche-frite et la grille métallique doivent être correctement insérés dans les glissières latérales. Lorsque vous retirez les aliments cuits du four, faites attention aux surfaces et aux ustensiles chauds.

FR

Exemple

Niveau 1 : lèche-frite

Niveau 4 : plaque à pâtisserie



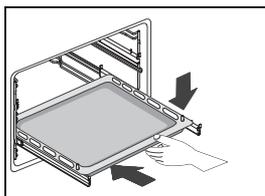
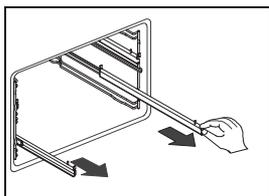
Attention

Lorsque vous utilisez le lèche-frite ou la plaque à pâtisserie pour récupérer les égouttures des aliments en cours de cuisson, assurez-vous que ces ustensiles sont correctement positionnés dans les rainures latérales. Evitez que ces accessoires n'entrent en contact avec le fond du four ; ils risqueraient d'endommager la protection en émail. Un intervalle d'au moins 2 cm doit être préservé entre les ustensiles placés au niveau 1 et le fond du four.

Rails télescopiques (OX6211K)

Les rails télescopiques et les accessoires du four deviennent très chaud ! Protégez donc toujours vos mains avec des gants des cuissons ou des maniques. Les rails télescopiques se situent sur les deux côtés à l'intérieur du four, sur trois niveaux.

- Retirez d'abord les rails du niveau choisi.
- Placez ensuite la grille, la plaque de cuisson ou bien le lèche-frite sur les rails. Faites attention aux ouvertures dans la plaque de cuisson (voir illustration). Pressez bien la grille sur les rails lorsque vous l'installez. Faites glisser les rails dans le four. Une fois les rails complètement rentrés, fermez la porte du four.



Utilisation des accessoires (suite)

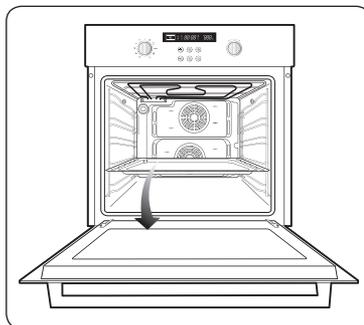
Grille métallique, plaque à pâtisserie et lèchefrite

Positionnement de la grille métallique

Insérez la grille métallique au niveau souhaité.

Positionnement de la plaque à pâtisserie ou du lèchefrite

Insérez la plaque à pâtisserie et/ou le lèchefrite au niveau souhaité.



Caractéristiques

Dispositif d'arrêt de sécurité

Si aucune durée de cuisson n'a été enregistrée, le four s'éteint automatiquement une fois que les temps indiqués ci-dessous se sont écoulés.

Durées nécessaires pour déclencher l'arrêt de sécurité selon les différents réglages de températures :

Inférieure à 105°C	16 heures
De 105°C à 240°C	8 heures
De 245 °C à 300 °C	4 heures

- Le circuit électrique de ce four est équipé d'un système d'arrêt thermique. Si le four chauffe à des températures anormalement élevées, le système met les éléments chauffants hors tension pendant une certaine durée.

Ventilateur

Durant la cuisson, il est normal que le ventilateur libère de l'air chaud par la façade du four. Le ventilateur continue de fonctionner même après l'arrêt du four. Il s'éteint lorsque la température interne de l'élément est redescendue à 60°C ou au bout de 25 minutes.

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. Pour cuire des gâteaux très moelleux, utilisez le lèche-frite.
- 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 du four

FR

Consignes de sécurité pour le technicien

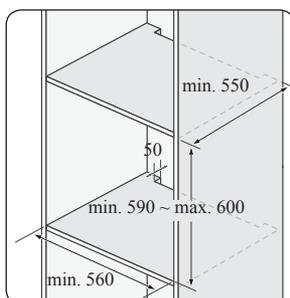
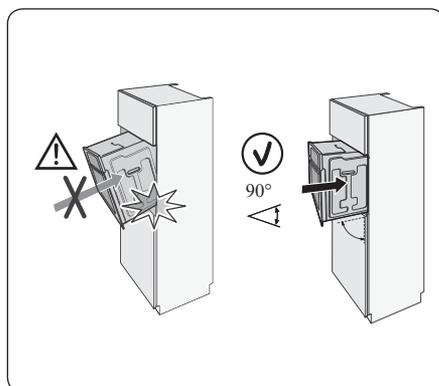
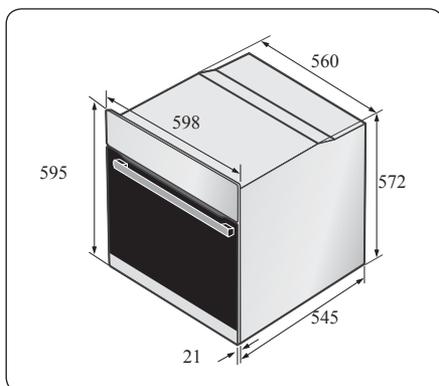
L'installation électrique de cet appareil doit être effectuée uniquement par un électricien qualifié. Le four doit être installé conformément aux instructions fournies. Après l'installation, retirez la protection en vinyle de la porte.

- 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.

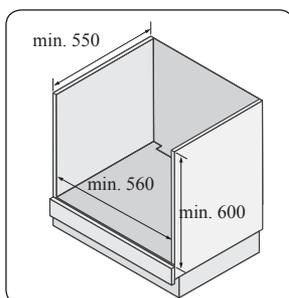
Installation dans un meuble bas ou haut

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

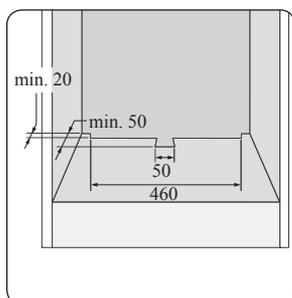
- Respectez les indications relatives aux distances de sécurité minimales exigées.
- Glissez le four perpendiculairement dans la niche.



Placard haut



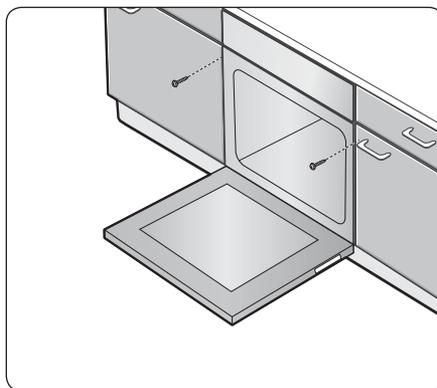
Sous le plan de travail



Installation du four (suite)

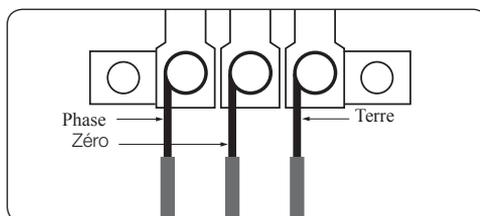
FR

- 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 (\perp) 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 défailante.

Avant de commencer

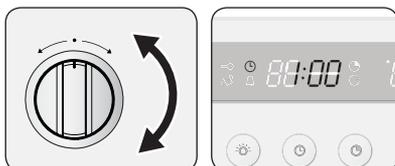
FR

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.



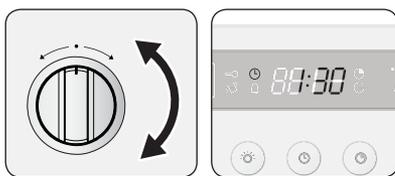
- 1** Appuyez sur le **bouton de l'horloge**.
Les indications '🕒' et '12:' clignotent.



- 2** Exemple: pour régler 1:30.
Tournez le **bouton de commande de l'horloge / de la température** pour régler l'heure actuelle.



- 3** Appuyez sur le bouton de l'horloge.
Les indications '🕒' et ':00' clignotent.



- 4** Tournez le bouton de commande de l'horloge / de la température pour régler les minutes correspondant à l'heure actuelle. '🕒' clignote.



- 5** Appuyez sur le bouton de l'horloge lorsque vous avez fini de régler l'heure ou attendez une dizaine de secondes. '🕒' disparaît et '30' s'arrête de clignoter. L'heure actuelle s'affiche. L'appareil peut désormais être utilisé.

Avant de commencer (suite)

FR

Nettoyage initial

Nettoyez soigneusement le four avant de l'utiliser pour la première fois.

- N'utilisez pas d'ustensiles coupants ou de produits abrasifs. Vous risqueriez d'endommager la surface du four. Pour les fours équipés de parois émaillées, utilisez des produits de nettoyage spéciaux (disponibles dans le commerce).

Pour nettoyer le four:

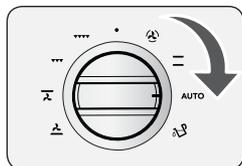
1. Ouvrez la porte. Le lumière du four s'allume.
2. Nettoyez tous les accessoires du four (lèche-frite, plaque, etc.) et les rainures latérales avec de l'eau chaude ou du liquide de nettoyage et essuyez-les à l'aide d'un chiffon doux et propre.
3. De la même façon, nettoyez l'intérieur du four.
4. Nettoyez la façade de l'appareil avec un chiffon humide.

Vérifiez que l'horloge est réglée correctement. Retirez les accessoires et faites fonctionner le four par convection sur 200°C pendant 1 heure avant de l'utiliser. Il est normal que cette opération préliminaire provoque une odeur caractéristique. Toutefois, assurez-vous de bien aérer votre cuisine pendant ce temps.

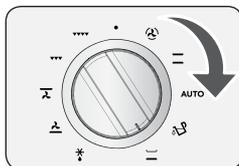
Utilisation du four

Réglage du mode de fonction de cuisson

OX6211F
OX6292F



OX6211K



Tournez le **bouton de sélection de la fonction de cuisson** pour sélectionner la fonction du four souhaitée.

- Le four se met en marche automatiquement après 5 secondes.

Utilisation du four (suite)

FR

Fonctions du four



Conventional (Traditionnel)

La fonction Conventional (Traditionnelle) est idéale pour faire cuire et rôtir des aliments sur une seule grille. Les éléments chauffants supérieur et inférieur fonctionnent simultanément pour maintenir une température homogène à l'intérieur du four.



Top Heat + Convection (Chaleur par le haut + convection)

Cette fonction est utile pour la cuisson d'aliments sur trois niveaux ; elle convient également pour le rôtissage. La cuisson s'effectue au moyen de l'élément chauffant situé sur la paroi arrière et la chaleur est distribuée par le ventilateur.



Convection (Convection)

Ce mode est recommandé pour la cuisson de gâteaux disposés sur un seul niveau et de biscuits dont le dessus doit être doré ou croustillant. Il convient également pour les pizzas, quiches lorraines et tartes au fromage. L'élément chauffant supérieur fonctionne et le ventilateur fait circuler l'air chaud en permanence.



Large Grill (Grand grill)

La fonction Large grill (Grand grill) permet de faire griller une grande quantité d'aliments plats (ex.: beefsteak, saucisses et croque-monsieurs).



Small Grill (Petit grill)

Ce mode est recommandé pour faire griller des aliments plats en petite quantité (ex.: steaks, escalopes panées, poisson ou tranches de pain grillées) placés au milieu de la plaque. Ce mode ne sollicite que l'élément supérieur.



Bottom Heat + Convection (Chaleur par le bas + convection)

Le mode Bottom Heat + Convection (Chaleur par le bas + convection) convient pour les mets dont la base doit être croustillante et le dessus moelleux (ex.: pizzas, quiches lorraines, tartes aux fruits à l'allemande et tartes au fromage).



Menu Programmes automatiques

Les modes et temps de cuisson ont été pré-programmés pour plus de facilité. Vous pouvez vous référer à ces instructions pour connaître le mode de cuisson adapté à chaque type d'aliments. Insérez toujours les aliments dans le four froid.

Décongélation Pendant la décongélation le ventilateur fonctionne à basse température. Tournez le plat pendant la décongélation.



OX6211K

Type d'aliments	Niveau	Accessoires	Durée en min.	Remarque
Poulet (1000 - 1400 g)	2 1	Grille à grillades + lèche-frite	100-140	Tournez le plat pendant la décongélation
Poisson (300 - 1000 g)	2 1	Grille à grillades + lèche-frite	50-80	
Viande (500 - 1000 g)	2	Grille à grillades	50-100	
Repas surgelé	2	Grille à grillades		



OX6211K

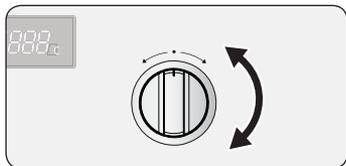
Bottom Heat (Chaleur par le bas)

Cette fonction est spécialement conçue pour prolonger la cuisson d'une pizza ou d'une tarte aux pommes. Utilisez cette fonction à la fin du temps de cuisson.

Utilisation du four (suite)

FR

Réglage de la température du four

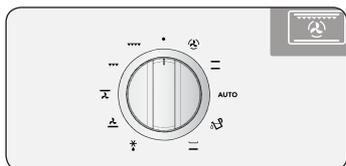


Tournez le **bouton de commande de l'horloge / de la température** pour régler la température par tranches de 5°C.
40 °C – 250 °C
40 °C – 300 °C (grand gril et petit gril)

La température peut être réglée pendant la cuisson.

Pendant la période de chauffe du four, un point apparaît à gauche de la température programmée, ou bien le symbole "°C" clignote. Une fois que le four a atteint la température programmée, le point disparaît, ou le symbole "°C" reste allumé.

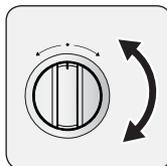
Mise hors tension du four



Pour mettre le four hors tension, tournez le **bouton de sélection de la fonction de cuisson** sur la position «Off».

Heure de fin de cuisson

Vous pouvez régler l'heure de fin de cuisson pendant la cuisson.



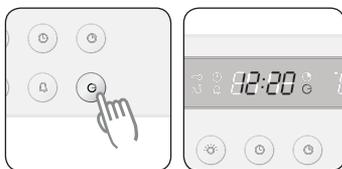
1 Appuyez sur le **bouton d'heure de fin de cuisson**.

Exemple: l'horloge indique 12:00.

2 Tournez le **bouton de commande de l'horloge / de la température** pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée.

Utilisation du four (suite)

FR

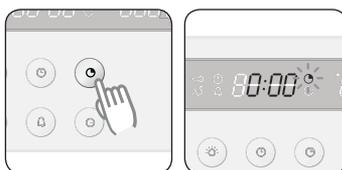


3 Appuyez sur le **bouton d'heure de fin de cuisson**. Le four fonctionne selon l'heure de fin de cuisson sélectionnée, sauf si vous appuyez sur le **bouton d'heure de fin de cuisson** dans les 5 secondes.

- Pendant la cuisson, vous pouvez sélectionner le dernier temps de cuisson réglé à l'aide du **bouton de commande de l'horloge / de la température** pour obtenir de meilleurs résultats.

Temps de cuisson

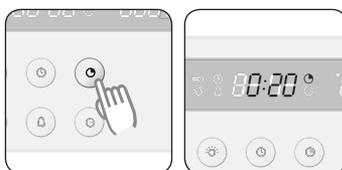
Vous pouvez régler le temps de cuisson pendant la cuisson.



1 Appuyez sur le **bouton du temps de cuisson**.



2 Tournez le **bouton de commande de l'horloge / de la température** pour régler le temps de cuisson souhaité.



3 Appuyez sur le **bouton du temps de cuisson**. Le four fonctionne selon le temps de cuisson sélectionné, sauf si vous appuyez sur le **bouton du temps de cuisson** dans les 5 secondes.

- Pendant la cuisson, vous pouvez sélectionner le dernier temps de cuisson réglé à l'aide du **bouton de commande de l'horloge / de la température** pour obtenir de meilleurs résultats.

Utilisation du four (suite)

FR

Démarrage de la cuisson à retardement

Cas 1 : le temps de cuisson est réglé en premier

Si l'heure de fin de cuisson est réglée alors que le temps de cuisson est déjà réglé, le temps de cuisson et l'heure de fin de cuisson (voir page 17) sont calculés et, le cas échéant, le four établit un démarrage de la cuisson à retardement.



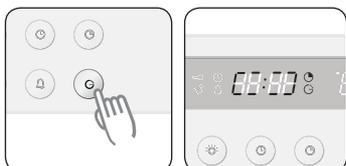
1 Appuyez sur le **bouton d'heure de fin de cuisson**.

Exemple: l'horloge affiche 15:00 et le temps de cuisson souhaité est de 5 heures.



2 Tournez le **bouton de commande de l'horloge / de la température** pour régler l'heure de fin de cuisson.

Exemple: vous souhaitez que la cuisson dure 5 heures et se termine lorsque l'horloge affiche 20:30.



3 Appuyez sur le **bouton d'heure de fin de cuisson**. Un symbole indiquant '[- - -]' que la cuisson est prête à démarrer s'affiche jusqu'à ce que la cuisson démarre à retardement.

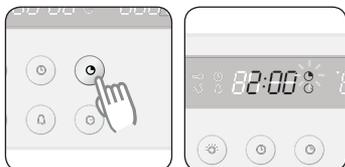
Utilisation du four (suite)

Démarrage de la cuisson à retardement

FR

Cas 2 : l'heure de fin de cuisson est réglée en premier

Si le temps de cuisson est réglé après que l'heure de fin de cuisson ait déjà été réglée, le temps de cuisson et l'heure de fin de cuisson (voir page 16) sont calculés et, le cas échéant, le four établit un démarrage de la cuisson à retardement.



- 1** Appuyez sur le **bouton du temps de cuisson**.
Exemple: l'horloge affiche 15:00 et l'heure de fin de cuisson souhaitée est 17:00.



- 2** Tournez le **bouton de commande de l'horloge / de la température** pour régler le temps de cuisson.
Exemple: vous souhaitez que la cuisson dure 1 heure 30 et se termine lorsque l'horloge affiche 17:00.

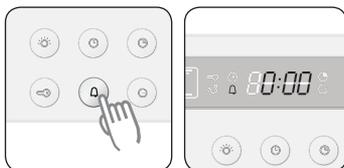


- 3** Appuyez sur le bouton du temps de cuisson. Un symbole indiquant '[]' que la cuisson est prête à démarrer s'affiche jusqu'à ce que la cuisson démarre à retardement.

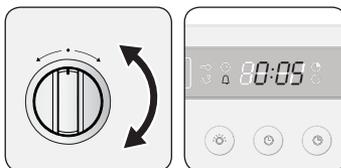
Avant de commencer (suite)

Minuterie

FR



1 Appuyez sur le **bouton de la minuterie** une fois.  clignote.



2 Tournez le **bouton de commande de l'horloge / de la température** pour régler le temps souhaité.
Exemple: 5 minutes.



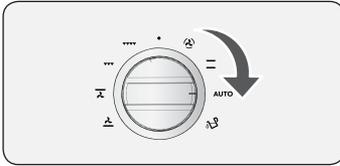
3 Appuyez sur le **bouton de la minuterie** pour enclencher la minuterie. Lorsque le temps réglé est écoulé, un signal sonore retentit.

- Appuyez sur le **bouton de la minuterie** et maintenez-le appuyé pendant 2 secondes chaque fois pour annuler la minuterie.

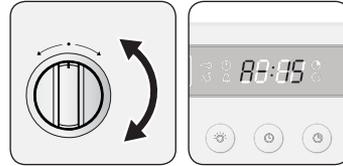
Avant de commencer (suite)

Cuisson automatique

FR



- 1** Placez le **bouton de réglage de la fonction de cuisson** sur 'AUTO' (Cuisson automatique).



- 2** Sélectionnez la recette de votre choix en tournant le **bouton de réglage de l'horloge / de la température** vers la droite ou vers la gauche. Patientez pour sélectionner le poids 5 secondes après la sélection de la recette. Pour les recettes dont le poids est prédéfini, démarrez la cuisson immédiatement.



- 3** Sélectionnez le poids souhaité en tournant le **bouton de réglage de l'horloge / de la température** vers la droite ou vers la gauche. Le temps de préchauffage (min:sec) s'affiche et le décompte démarre 5 secondes après la sélection du poids. Pour les recettes ne nécessitant pas de préchauffage, le temps de cuisson restant (hr:min) s'affiche.

- Lorsque la sonnerie retentit, ouvrez la porte et tournez le plat.

Utilisation du four (suite)

Pour allumer et éteindre la lampe du four



1 Appuyez sur le **bouton de la lampe**.

- La lumière s'éteint automatiquement après 5 minutes.

Sécurité enfants

Vous pouvez utiliser la sécurité enfants pendant le statut de pause.



- #### 1
- Tournez le **bouton de sélection de la fonction de cuisson** jusqu'à la position « Off » (Arrêt). Appuyez sur le bouton de la sécurité enfants et maintenez-le appuyé pendant 3 secondes. '🔒' apparaît dans le champ d'affichage.



- #### 2
- Tournez le **bouton de sélection de la fonction de cuisson** jusqu'à la position « Off » (Arrêt). Appuyez sur le **bouton de la sécurité enfants** et maintenez-le à nouveau appuyé pendant 3 secondes pour déverrouiller la sécurité.

- Si la sécurité est activée, les boutons et les affichages cessent de fonctionner, excepté pour le déverrouillage.

Arrêt du signal sonore



- #### 1
- Pour éteindre le signal sonore, appuyez sur le **bouton de l'horloge** et sur le **bouton d'heure de cuisson** simultanément pendant 3 secondes.



- #### 2
- Pour rallumer le signal sonore, appuyez à nouveau sur le **bouton de l'horloge** et sur le **bouton d'heure de cuisson** simultanément pendant 3 secondes.

Fonctions du four

Les caractéristiques de ce four comprennent les fonctions suivantes:

1. Conventional (Traditionnel)

La fonction Conventional (Traditionnelle) est idéale pour faire cuire et rôtir des aliments sur une seule grille. Les éléments chauffants supérieur et inférieur fonctionnent simultanément pour maintenir une température homogène à l'intérieur du four. Vous pouvez pré-chauffer votre four plus efficacement avant de mettre les plats dans le four.

Type d'aliments	Niveau	Accessoires	Température (°C)	Durée en min.
Lasagnes surgelées (500 g à 1 kg)	3	Grille métallique	180-200	40-50
Poisson entier (ex.: dorade) (300 g à 1 kg) 3 à 4 morceaux de chaque côté Versez de l'huile	3/2	Grille métallique / lèche-frite	240	15-20
Filets de poisson (500 g à 1 kg) 3 à 4 morceaux de chaque côté Versez de l'huile	3	Plaque à pâtisserie	200	13-20
Côtelettes surgelées (350 g à 1 kg) viande hachée avec farce de jambon, fromage ou champignons Versez de l'huile	3	Plaque à pâtisserie	200	25-35
Côtelettes surgelées et hachis de carottes, betteraves ou pommes de terre (350 g à 1 kg) Versez de l'huile	3	Plaque à pâtisserie	200	20-30
Côtelettes de porc (non désossées) (500 g à 1 kg) Ajoutez huile, sel et poivre	3/2	Grille métallique / lèche-frite	200	40-50
Pommes de terre au four (coupées en deux) (500 g à 1 kg)	3	Plaque à pâtisserie	180-200	30-45
Paupiette de viande surgelée farci aux champignons (500 g à 1 kg) Versez de l'huile	3	Plaque à pâtisserie	180-200	40-50
Biscuit de Savoie (250 à 500 g)	2	Grille métallique	160-180	20-30
Gâteau marbré (500 g à 1 kg)	2	Grille métallique	170-190	40-50
Gâteau à base de levure avec garniture sablée aux fruits (1 à 1,5 kg)	2	Plaque à pâtisserie	160-180	25-35
Muffins (500 à 800 g)	2	Grille métallique	190-200	25-30

Fonctions du four (suite)

FR

2. Top Heat + Convection (Chaleur par le haut + convection)

L'élément chauffant supérieur fonctionne et le ventilateur fait circuler l'air chaud en permanence. Vous pouvez pré-chauffer votre four plus efficacement avant de mettre les plats dans le four.

Type d'aliments	Niveau	Accessoires	Température (°C)	Durée en min.
Pièce de porc non désossée (1 kg) Badigeonnez la viande d'huile et assaisonnez	3/2	Grille métallique / lèche-frite	180-200	50-65
Epaule de porc en papillote (1 à 1,5 kg) Faire mariner	2	Plaque à pâtisserie	180-230	80-120
Poulet entier (800 g à 1,3 kg) Badigeonnez la viande d'huile et assaisonnez	2/1	Grille métallique / lèche-frite	190-200	40-65
Steaks de viande ou de poisson (400 à 800 g)	3	Grille métallique + lèche-frite	180-200	15-35
Morceaux de poulet (500 g à 1 kg) Badigeonnez la viande d'huile et assaisonnez	4/3	Grille métallique / lèche-frite	200-220	25-35
Poisson grillé (500 g à 1 kg) utilisez un plat allant au four Badigeonnez la viande d'huile et assaisonnez	2	Grille métallique	180-200	30-40
Bœuf grillé (800 à 1,2 kg) Badigeonnez la viande d'huile et assaisonnez	2/1	Grille métallique / lèche-frite Ajoutez une tasse d'eau	200-220	45-60
Magret de canard (300 à 500 g)	4/3	Grille métallique / lèche-frite Ajoutez une tasse d'eau	180-200	25-35

Fonctions du four (suite)

3. Convection (Convection)

Cette fonction est utile pour la cuisson d'aliments sur trois niveaux ; elle convient également pour le rôtissage. La cuisson s'effectue au moyen de l'élément chauffant situé sur la paroi arrière et la chaleur est distribuée par le ventilateur. Vous pouvez pré-chauffer votre four plus efficacement avant de mettre les plats dans le four.

Type d'aliments	Niveau	Accessoires	Température (°C)	Durée en min.
Carré d'agneau (350 à 700 g) Badigeonnez la viande d'huile et assaisonnez	3/2	Grille métallique / lèche-frite	190-200	40-50
Bananes au four (3 à 5 bananes), incisez la banane pelée dans la longueur, ajoutez 10 à 15 g de chocolat et 5 à 10 g de noisettes dans la fente pratiquée, saupoudrez le tout de sucre et enveloppez les bananes dans de l'aluminium.	3	Grille métallique	220-240	15-25
Pommes au four (5 à 8 pommes de 150 à 200 g chacune) Otez les trognons et fourrez les fruits de raisins secs et de confiture. Utilisez un plat allant au four.	3	Grille métallique	200-220	15-25
Côtelettes de viande hachée (300 à 600 g) Versez de l'huile	3	Plaque à pâtisserie	190-200	18-25
Boulettes de viande hachée à la russe (500 g à 1 kg) Badigeonnez la viande d'huile et assaisonnez	3	Plaque à pâtisserie	180-200	50-65
Croquettes surgelées (500 g à 1 kg)	2	Plaque à pâtisserie	180-200	25-35
Frites au four surgelées (300 à 700 g)	2	Plaque à pâtisserie	180-200	20-30
Pizza surgelée (300 g à 1 kg)	2	Grille métallique	200-220	15-25
Gâteau aux pommes et aux amandes (500 g à 1 kg)	2	Grille métallique	170-190	35-45
Croissant frais (200 à 400 g) (pâte toute prête)	2	Plaque à pâtisserie	180-200	15-25

Fonctions du four (suite)

FR

4. Large Grill (Grand gril)

La fonction Large gril (Grand gril) permet de faire griller une grande quantité d'aliments plats (ex. : steaks, escalopes panées ou poisson). Elle convient également aux tranches de pain. Ce mode nécessite l'utilisation de l'élément chauffant supérieur et de la grille. Vous pouvez pré-chauffer votre four plus efficacement avant de mettre les plats dans le four.

Type d'aliments	Niveau	Accessoires	Température (°C)	Durée en min.
Saucisses (épaisses) 5 à 10 unités	4/3	Grille métallique / lèche-frite	220	5 à 8 retourner 5 à 8
Saucisses (fines) 8 à 12 unités	4/3	Grille métallique / lèche-frite	220	4 à 6 retourner 4 à 6
Toasts 5 à 10 unités	5	Grille métallique	240	1 à 2 retourner 1 à 2
Toasts au fromage 4 à 6 unités	4/3	Grille métallique / plaque à pâtisserie	200	4-8
Crêpes farcies surgelées à la russe (200 à 500 g)	3	Plaque à pâtisserie	200	20-30
Steaks de bœuf (400 à 800 g)	4/3	Grille métallique / lèche-frite	240	8 à 10 retourner 5 à 7

Fonctions du four (suite)

5. Small grill (Petit gril)

Ce mode est recommandé pour faire griller des aliments plats en petite quantité (ex.: steaks, escalopes panées, poisson ou tranches de pain grillées) placés au milieu de la plaque. Ce mode ne sollicite que l'élément supérieur. Vous pouvez pré-chauffer votre four plus efficacement avant de mettre les plats dans le four.

Type d'aliments	Niveau	Accessoires	Température (°C)	Durée en min.
Camembert surgelé (2 à 4 morceaux de 75 g chacun) Placez dans le four froid (avant préchauffage)	3	Grille métallique	200	10-12
Baguettes garnies surgelées (tomate mozzarella ou jambon/fromage)	3/2	Grille métallique / plaque à pâtisserie	200	15-20
Bâtonnets de poisson surgelés (300 à 700 g) Placez dans le four froid (avant préchauffage)	3/2	Grille métallique / plaque à pâtisserie	200	15-25
Sandwiches de poisson surgelés (300 à 600 g) Placez dans le four froid , (avant préchauffage)	3	Plaque à pâtisserie	180-200	20-35
Pizza surgelée (300 à 500 g) Placez dans le four froid (avant préchauffage)	3/2	Grille métallique / plaque à pâtisserie	180-200	23-30

Fonctions du four (suite)

6. Bottom Heat + Convection (Chaleur par le bas + convection)

Le mode Bottom Heat + Convection (Chaleur par le bas + convection) convient pour les mets dont la base doit être croustillante et le dessus moelleux (ex. : pizzas, quiches lorraines, tartes aux fruits à l'allemande et tartes au fromage). Vous pouvez pré-chauffer votre four plus efficacement avant de mettre les plats dans le four.

Type d'aliments	Niveau	Accessoires	Température (°C)	Durée en min.
Soufflé aux pommes surgelé (350 à 700 g)	3	Grille métallique	180-200	15-20
Petits feuilletés fourrés surgelés (300 à 600 g) Badigeonnez de jaune d'oeuf et placez dans le four froid (avant préchauffage)	3	Plaque à pâtisserie	180-200	20-25
Boulettes de viande en sauce (250 à 500 g) Utilisez un plat allant au four	3	Grille métallique	180-200	25-35
Biscuits feuilletés (500 g à 1 kg) Badigeonnez la surface de jaune d'oeuf	3	Plaque à pâtisserie	180	15-23
Cannelloni en sauce (250 à 500 g) Utilisez un plat allant au four	3	Grille métallique	180	22-30
Soufflés fourrés (600 g à 1 kg) Badigeonnez la surface de jaune d'oeuf	3	Plaque à pâtisserie	180-200	20-30
Pizza maison (500 g à 1 kg)	2	Plaque à pâtisserie	200-220	15-25
Pain maison (700 à 900 g)	2	Grille métallique	170-180	45-55

Fonctions du four (suite)

7. Menu Programmes automatiques OX6211K

FR

Le tableau ci-dessous répertorie les 27 programmes automatiques permettant de cuire traditionnellement, de rôtir et de cuire au four. Il indique les quantités, les plages de poids et les instructions appropriées. Les modes et temps de cuisson ont été pré-programmés pour plus de facilité. Vous pouvez vous référer à ces instructions pour connaître le mode de cuisson adapté à chaque type d'aliments. Insérez toujours les aliments dans le four froid.

Nr.	Type d'aliments	Poids/kg	Accessoires	Niveau
1	Pizza surgelée	1- 0.3 - 0.4 2- 0.4 - 0.5	Grille métallique	2
	Placez la pizza surgelée au centre de la grille métallique. Nous vous recommandons d'utiliser le réglage 0,3 à 0,4 kg pour les pizzas fines et le réglage 0,4 à 10,5 kg pour les pizzas avec une garniture épaisse.			
2	Frites au four surgelées	1- 0.3 - 0.5 2- 0.5 - 0.7	Plaque à pâtisserie	2
	Répartissez les frites sur la plaque à pâtisserie. Utilisez le premier réglage pour les frites fines et le second pour les frites plus épaisses. Recouvrez la plaque au préalable de papier sulfurisé. Nous vous recommandons de retourner les frites une fois les 2/3 du temps de cuisson écoulés.			
3	Croquettes surgelées	1- 0.3 - 0.6 2- 0.7 - 1.0	Plaque à pâtisserie	2
	Disposez les croquettes de pommes de terre surgelées sur la plaque à pâtisserie de manière uniforme. Nous vous recommandons de les retourner une fois les 2/3 du temps de cuisson écoulés.			
4	Lasagnes fraîches	1- 0.3 - 0.5 2- 0.8 - 1.0	Grille métallique	3
	Utilisez un plat en verre allant au four. Placez les lasagnes réfrigérées/faites maison au centre du four, sur la grille métallique.			
5	Biftecks	1- 0.3 - 0.6 2- 0.6 - 0.8	Grille métallique / lêchefrite	4 3
	Placez 2 à 6 biftecks côte à côte sur la grille métallique. Le premier réglage est adapté aux biftecks fins, le second aux biftecks plus épais. Retournez les biftecks lorsque le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton cook time (temps de cuisson) pour poursuivre la cuisson automatique.			
6	Rôti de boeuf	1- 0.6 - 0.8 2- 0.9 - 1.1 3- 1.2 - 1.4	Grille métallique / lêchefrite	2 1
	Faites mariner le rôti de boeuf et placez-le sur la grille métallique. Ajoutez 1 tasse d'eau dans le lêchefrite. Retournez le rôti de boeuf lorsque le signal sonore retentit. Après cuisson, recouvrez-le de papier aluminium et laissez reposer 5 à 10 minutes			
7	Roulade de viande	1. 0.6 - 0.8 2. 0.9 - 1.1	Grille métallique / lêchefrite	2 1
	Placez la roulade de viande marinée sur la grille à grillades. Tournez la viande dès que la sonnerie retentit.			
8	Côtelettes d'agneau	1. 0.3 - 0.4 2. 0.5 - 0.6	Lêchefrite	4 3
	Placez la côtelette d'agneau marinée sur la grille à grillades. Tournez la viande dès que la sonnerie retentit. Utilisez le niveau 1 pour les côtelettes fines, et le niveau 2 pour les côtelettes épaisses.			

Fonctions du four (suite)

Nr.	Type d'aliments	Poids/kg	Accessoires	Niveau
9	Cuisses de poulet	1. 0.5 - 0.7 2. 1.0 - 1.2	Grille métallique / lèche-frite	4 3
	Enduisez le poulet d'épices et d'huile. Placez les morceaux côte à côte sur la grille à grillades.			
10	Poulet rôti	1- 0.8 - 1.0 2- 1.1 - 1.3	Grille métallique / lèche-frite	2 1
	Badigeonnez le poulet réfrigéré avec de l'huile et des épices et placez-le côté poitrine vers le haut sur la grille métallique.			
11	Magret de canard	1. 0.3 - 0.5 2. 0.6 - 0.8	Grille métallique / lèche-frite	4 3
	Préparez le magret de canard et placez-le sur la grille à grillades, la graisse tournée vers le haut. Utilisez le niveau 1 pour un magret fin, et le niveau 2 pour un magret épais.			
12	Roulade de dinde	1. 0.6 - 0.8 2. 0.9 - 1.1	Grille métallique / lèche-frite	2 1
	Placez la roulade sur la grille à grillades. Tournez-la dès que la sonnerie retentit.			
13	Poisson à l'étuvée	1. 0.2 - 0.4 2. 0.5 - 0.7 3. 0.8 - 1.0	Grille métallique	3
	Placez le poisson frais préparé (ex. : truite, églefin, morue) dans un plat en verre allant au four de la taille appropriée et équipé d'un couvercle. Ajoutez du liquide jusqu'à entièrement recouvrir le fond du plat (ex. : 3 à 4 cuillères à café de jus de citron, de vin blanc ou d'eau) et couvrez. Placez le plat sur la grille métallique.			
14	Poisson, grillé	1. 0.5 - 0.7 2. 0.8 - 1.0	Grille métallique / lèche-frite	4 3
	Placez les poissons tour à tour sur la grille à grillades. Pour deux poissons utilisez le niveau 1, pour 4 poissons le niveau 4. Le programme est conçu pour les poissons entiers, comme par exemple la truite ou le brochet.			
15	Pavés de saumon	1. 0.3 - 0.4 2. 0.7 - 0.8	Grille métallique / lèche-frite	4 3
	Placez les pavés de saumon sur la grille de four. Tournez-les dès que la sonnerie retentit.			
16	Pomme de terre	1. 0.4 - 0.6 2. 0.8 - 1.0	Plaque à pâtisserie	2
	Lavez les pommes de terre et coupez-les en deux. Badigeonnez-les d'huile et d'épices. Disposez les pommes de terre sur la plaque de cuisson. Pour les petites pommes de terre utilisez le niveau 1, et le niveau 2 pour les grandes (200 grammes la pièce).			
17	Légumes grillés	1. 0.4 - 0.6 2. 0.8 - 1.0	Lèche-frite	4
	Disposez sur le lèche-frite les légumes coupés, par exemple: des courgettes, des poivrons, des aubergines, des champignons et des tomates cerises. Arrosez d'un mélange d'huile et d'épices.			
18	Gratin de légumes	1. 0.4 - 0.6 2. 0.8 - 1.0	Grille métallique	2
	Préparez le gratin de légumes dans un plat à four. Placez le plat sur la grille de four au milieu du four.			

Fonctions du four (suite)

Nr.	Type d'aliments	Poids/kg	Accessoires	Niveau
19	Cake	1. 0.7 - 0.8	Grille métallique	2
	Versez la pâte dans un moule à cake graissé d'une longueur d'environ 30 cm.			
20	Tarte aux pommes	1. 1.2 - 1.4	Grille métallique	2
	Faites cuire la tarte aux pommes dans un moule rond de 24 cm de diamètre.			
21	Kouglof	1. 0.5 - 0.6 2. 0.7 - 0.8 3. 0.9 - 1.0	Grille métallique	2
	Versez la pâte dans un moule graissé.			
22	Muffins	1- 0.5 - 0.6 2- 0.7 - 0.8	Grille métallique	2
	Placez la pâte à muffins dans un plat à muffins métallique, approprié pour 12 muffins. Placez le plat sur la grille de cuisson. Une plage de 0,5 à 0,6 kg est recommandée pour des muffins de 45 g chacun, alors qu'une plage de 0,7 à 0,8 kg est recommandée pour des muffins de taille moyenne de 65 g chacun.			
23	Pain blanc	1- 0.7-0.8	Grille métallique	2
	Ce programme est adapté aux mélanges à base de pain contenant 500 g de farine de blé. Suivez les instructions figurant sur l'emballage. Placez la pâte levée dans un moule rectangulaire. Badigeonnez d'eau la partie supérieure de la pâte. Coupez dans le sens de la longueur à l'aide d'un couteau.			
24	Pain complet	1- 0.75-0.85	Grille métallique	2
	Ce programme est adapté aux pâtes à pain contenant 500 g de farine de blé et de seigle. Suivez les instructions figurant sur l'emballage. Placez le levain dans un moule rectangulaire approprié. Badigeonnez d'eau la partie supérieure de la pâte. Coupez dans le sens de la longueur à l'aide d'un couteau.			
25	Petits pains / Ciabatta	1- 0.2 - 0.4 2- 0.6 - 0.8	Plaque à pâtisserie	3
	Le premier réglage est adapté à la cuisson de la pâte utilisée pour des pièces de petite taille comme les petits pains ou de la pâte fraîche utilisée pour les croissants (4 à 8 unités). Le deuxième réglage est adapté à la cuisson de la pâte à ciabattas faite maison ou les baguettes (2 à 6 unités). Recouvrez la plaque au préalable de papier sulfurisé.			
26	Pizza faite maison	1- 0.2 - 0.6 2- 0.8 - 1.2	Plaque à pâtisserie	2
	Le premier réglage est approprié à la cuisson de parts de pizza (7 à 9 unités). Le deuxième réglage est adapté à la cuisson de pizzas rondes ou rectangulaires. Les gammes de poids incluent la garniture comme la sauce, les légumes, le jambon et le fromage. Pour une pâte plus croustillante, préchauffez le four en mode Bottom heat plus convection (Chaleur par le bas + convection) pendant 5 min.			
27	Fermentation de la pâte	1- 0.2 - 0.4 (pâte à pizza) 2- 0.4 - 0.6 (pâte levée) 3- 0.6 - 0.8 (levain)	Grille métallique	2
	Le premier réglage permet de lever la pâte levée pour les pizzas et les gâteaux ou pour pré-lever la pâte à pain. Placez-la dans un grand plat circulaire et recouvrez celui-ci d'un film étirable. Le second réglage est adapté à la pâte à pain, la pâte levée ou le levain. Le troisième réglage est adapté au levain. Malaxez manuellement la pâte pré-levée, placez-la dans un moule et recouvrez celui-ci d'un film étirable.			

Fonctions du four (suite)

8. Menu Programmes automatiques OX6211F/OX6292F

Le tableau ci-dessous répertorie les 17 programmes automatiques permettant de cuire traditionnellement, de rôtir et de cuire au four. Il indique les quantités, les plages de poids et les instructions appropriées. Les modes et temps de cuisson ont été pré-programmés pour plus de facilité. Vous pouvez vous référer à ces instructions pour connaître le mode de cuisson adapté à chaque type d'aliments. Insérez toujours les aliments dans le four froid.

Nr.	Type d'aliments	Poids/kg	Accessoires	Niveau
1	Pizza surgelée	1- 0.3 - 0.4 2- 0.4 - 0.5	Grille métallique	2
	Placez la pizza surgelée au centre de la grille métallique. Nous vous recommandons d'utiliser le réglage 0,3 à 0,4 kg pour les pizzas fines et le réglage 0,4 à 0,5 kg pour les pizzas avec une garniture épaisse.			
2	Frites au four surgelées	1- 0.3 - 0.5 2- 0.5 - 0.7	Plaque à pâtisserie	2
	Répartissez les frites sur la plaque à pâtisserie. Utilisez le premier réglage pour les frites fines et le second pour les frites plus épaisses. Recouvrez la plaque au préalable de papier sulfurisé. Nous vous recommandons de retourner les frites une fois les 2/3 du temps de cuisson écoulés.			
3	Croquettes surgelées	1- 0.3 - 0.6 2- 0.7 - 1.0	Plaque à pâtisserie	2
	Disposez les croquettes de pommes de terre surgelées sur la plaque à pâtisserie de manière uniforme. Nous vous recommandons de les retourner une fois les 2/3 du temps de cuisson écoulés.			
4	Lasagnes fraîches	1- 0.3 - 0.5 2- 0.8 - 1.0	Grille métallique	3
	Utilisez un plat en verre allant au four. Placez les lasagnes réfrigérées/faites maison au centre du four, sur la grille métallique.			
5	Biftecks	1. 0.3 - 0.6 2. 0.6 - 0.8	Grille métallique / lèche-frite	4 3
	Placez 2 à 6 biftecks côte à côte sur la grille métallique. Le premier réglage est adapté aux biftecks fins, le second aux biftecks plus épais. Retournez les biftecks lorsque le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton cook time (temps de cuisson) pour poursuivre la cuisson automatique.			
6	Rôti de boeuf	1. 0.6 - 0.8 2. 0.9 - 1.1 3. 1.2 - 1.4	Grille métallique / lèche-frite	2 1
	Faites mariner le rôti de boeuf et placez-le sur la grille métallique. Ajoutez 1 tasse d'eau dans le lèche-frite. Retournez le rôti de boeuf lorsque le signal sonore retentit. Après cuisson, recouvrez-le de papier aluminium et laissez reposer 5 à 10 minutes			
7	Poulet rôti	1. 0.8 - 1.0 2. 1.1 - 1.3	Grille métallique / lèche-frite	2 1
	Badigeonnez le poulet réfrigéré avec de l'huile et des épices et placez-le côté poitrine vers le haut sur la grille métallique.			
8	Poisson à l'étuvée	1. 0.2 - 0.4 2. 0.5 - 0.7 3. 0.8 - 1.0	Grille métallique	3
	Placez le poisson frais préparé (ex. : truite, églefin, morue) dans un plat en verre allant au four de la taille appropriée et équipé d'un couvercle. Ajoutez du liquide jusqu'à entièrement recouvrir le fond du plat (ex. : 3 à 4 cuillères à café de jus de citron, de vin blanc ou d'eau) et couvrez. Placez le plat sur la grille métallique.			

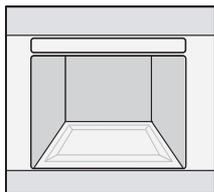
Fonctions du four (suite)

Nr.	Type d'aliments	Poids/kg	Accessoires	Niveau
9	Cake	1. 0.7 - 0.8	Grille métallique	2
	Versez la pâte dans un moule à cake graissé d'une longueur d'environ 30 cm.			
10	Tarte aux pommes	1. 1.2 - 1.4	Grille métallique	2
	Faites cuire la tarte aux pommes dans un moule rond de 24 cm de diamètre.			
11	Kouglof	1. 0.5 - 0.6 2. 0.7 - 0.8 3. 0.9 - 1.0	Grille métallique	2
	Versez la pâte dans le moule graissé.			
12	Muffins	1. 0.5 - 0.6 2. 0.7 - 0.8	Grille métallique	2
	Placez la pâte à muffins dans un plat à muffins métallique, approprié pour 12 muffins. Placez le plat sur la grille de cuisson. Une plage de 0,5 à 0,6 kg est recommandée pour des muffins de 45 g chacun, alors qu'une plage de 0,7 à 0,8 kg est recommandée pour des muffins de taille moyenne de 65 g chacun.			
13	Pain blanc	1. 0.7 - 0.8	Grille métallique	2
	Ce programme est adapté aux mélanges à base de pain contenant 500 g de farine de blé. Suivez les instructions figurant sur l'emballage. Placez la pâte levée dans un moule rectangulaire. Badigeonnez d'eau la partie supérieure de la pâte. Coupez dans le sens de la longueur à l'aide d'un couteau.			
14	Pain complet	1. 0.7 - 0.8	Grille métallique	2
	Ce programme est adapté aux pâtes à pain contenant 500 g de farine de blé et de seigle. Suivez les instructions figurant sur l'emballage. Placez le levain dans un moule rectangulaire approprié. Badigeonnez d'eau la partie supérieure de la pâte. Coupez dans le sens de la longueur à l'aide d'un couteau.			
15	Petits pains / Ciabatta	1. 0.2 - 0.4 2. 0.6 - 0.8	Plaque à pâtisserie	3
	Le premier réglage est adapté à la cuisson de la pâte utilisée pour des pièces de petite taille comme les petits pains ou de la pâte fraîche utilisée pour les croissants (4 à 8 unités). Le deuxième réglage est adapté à la cuisson de la pâte à ciabattas faite maison ou les baguettes (2 à 6 unités). Recouvrez la plaque au préalable de papier sulfurisé.			
16	Pizza faite maison	1. 0.2 - 0.6 2. 0.8 - 1.2	Plaque à pâtisserie	2
	Le premier réglage est approprié à la cuisson de parts de pizza (7 à 9 unités). Le deuxième réglage est adapté à la cuisson de pizzas rondes ou rectangulaires. Les gammes de poids incluent la garniture comme la sauce, les légumes, le jambon et le fromage. Pour une pâte plus croustillante, préchauffez le four en mode Bottom heat plus convection (Chaleur par le bas + convection) pendant 5 min.			
17	Fermentation de la pâte	1- 0.2 - 0.4 (pâte à pizza) 2- 0.4 - 0.6 (pâte levée) 3- 0.6 - 0.8 (levain)	Grille métallique	2
	Le premier réglage permet de lever la pâte levée pour les pizzas et les gâteaux ou pour pré-lever la pâte à pain. Placez-la dans un grand plat circulaire et recouvrez celui-ci d'un film étirable. Le second réglage est adapté à la pâte à pain, la pâte levée ou le levain. Le troisième réglage est adapté au levain. Malaxez manuellement la pâte pré-levée, placez-la dans un moule et recouvrez celui-ci d'un film étirable.			

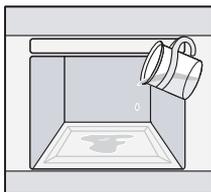
Nettoyage et entretien

Fonction Aqua Clean

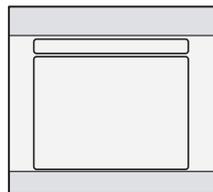
Vous pouvez utiliser la fonction Aqua Clean pour nettoyer votre four. Vous pouvez utiliser cette fonction une fois que le four a refroidi.



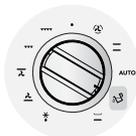
1 Enlevez tous les accessoires du four.



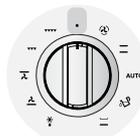
2 Versez 400 ml d'eau dans la partie inférieure du four.



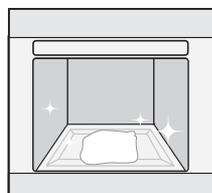
3 Fermez la porte du four.



4 Positionnez le bouton de fonction sur la fonction Aqua Clean. Lorsque l'écran commence à clignoter et que vous entendez une sonnerie, le processus est terminé.



5 Positionnez le bouton de fonction sur l'état "arrêt".



6 Nettoyez l'intérieur avec un chiffon doux.

Indications pour la fonction Aqua Clean

- Faites attention en ouvrant la porte du four avant que le processus Aqua Clean soit terminé. L'eau au fond du four est chaude.
- Ouvrez la porte du four et essuyez l'excédent d'eau avec une éponge.
- Ne laissez jamais l'excédent d'eau dans le four trop longtemps (par exemple pendant une nuit).
- Nettoyez le four avec une éponge et un nettoyant doux. Vous pouvez enlever les tâches résistantes avec une éponge en nylon.
- Vous pouvez nettoyer les dépôts de calcaire avec un chiffon imbibé de vinaigre.
- Utilisez un chiffon doux et de l'eau propre pour nettoyer l'intérieur. N'oubliez pas l'arrière des joints de la porte.
- Si le four est très sale, vous pouvez répéter la procédure une fois le four refroidi.
- Si le four a été fortement sali par de la graisse, par exemple après avoir rôti ou grillé des aliments, vous pouvez préalablement appliquer du produit nettoyant non dilué sur les tâches avant d'utiliser Aqua Clean.
- Après Aqua Clean, il est recommandé de laisser la porte du four ouverte à un angle de 15° pour laisser l'intérieur sécher complètement.

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 nettoyeur 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 nettoyeur 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 nettoyeurs corrosifs ou abrasifs.

Façades du four en acier inoxydable

- N'utilisez pas de laine de verre, d'éponges à récurer ou de produits abrasifs. Ils pourraient endommager les finitions.

Façades du four en aluminium

- 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.

Surface émaillée catalytique (OX6211K)

La protection amovible est recouverte d'une couche d'émail catalytique gris foncé. Cet émail se recouvre des huiles et graisses distribuées par l'air circulant durant le chauffage par convection. Ces dépôts brûlent lorsque le four atteint une température minimale de 200°C, pendant la cuisson ou le rôtissage par exemple. Des températures plus élevées permettent de les brûler plus rapidement.

Le four et les accessoires doivent être nettoyés après chaque utilisation. Dans le cas contraire, la cuisson ou le rôtissage que vous effectuerez entraîneront la cuisson des dépôts, et le nettoyage sera encore plus difficile, voire impossible dans les cas extrêmes.

Nettoyage à la main

Assurez-vous que le four est froid avant de le nettoyer.

- Nettoyez le revêtement de protection catalytique émaillé à l'aide d'eau chaude savonneuse et d'une brosse en nylon souple.
- N'utilisez pas de détergents abrasifs, de brosses dures, d'éponges ou de tampons à recurer, de laine de verre, de couteaux ou d'autres matériaux abrasifs. Ne vaporisez pas de décapant pour four sur l'émail catalytique. Les produits chimiques utilisés dans ce type de décapants pourraient endommager l'émail catalytique et le rendre inefficace.
- Si vous utilisez un décapant pour four sur les surfaces internes du four, retirez au préalable la protection catalytique.

Nettoyage à haute température

Avant de nettoyer le revêtement de protection catalytique à haute température, assurez-vous que les surfaces internes du four ont été nettoyées comme décrit ci-dessus. Dans le cas contraire, les températures élevées provoqueraient la cuisson des dépôts sur les surfaces internes du four et les rendraient impossibles à nettoyer.

Si, après le nettoyage manuel, le four est encore très sale, le chauffer à haute température permettra d'enlever les salissures provoquées par des éclaboussures d'huile et de graisse.

Notez que les dépôts d'épices, de sirop ou de substances similaires ne peuvent être enlevés en suivant cette procédure. Vous devez enlever ces dépôts à la main à l'aide d'une solution douce composée d'eau chaude savonneuse et d'une brosse douce.

- Retirez tous les accessoires du four.
- Réglez le four sur la fonction traditionnelle.
- Réglez la chaleur sur 250°C.
- Faites fonctionner le four pendant environ 1 heure. La durée de fonctionnement dépend du degré de salissure.

Il peut s'avérer utile de régler l'heure de fin du processus en la programmant, pour le cas où vous oublieriez d'éteindre le four à la fin. Toute salissure restante disparaîtra graduellement à chaque utilisation du four à haute température.

Nettoyage et entretien (suite)

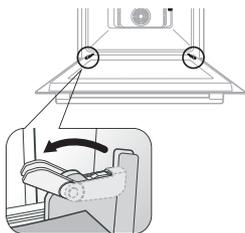
Nettoyage de la porte du four

Lors d'une utilisation normale, il n'est pas utile de retirer la porte. Si le retrait est nécessaire, pour le nettoyage par exemple, suivez les instructions suivantes.

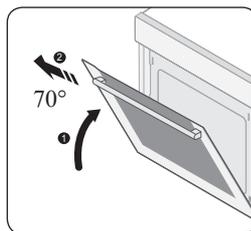
FR

Retrait de la porte

Attention: La porte du four est lourde.



- 1** Tirez sur les fixations des deux charnières pour les ouvrir.



- 2** Faites tourner la porte d'environ 70° jusqu'à ce que les charnières sortent entièrement de leurs logements.

Fixation de la porte

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

Vitre de porte de four

La porte du four est équipée de trois vitres placées l'une contre l'autre. Les vitres intérieure et centrale peuvent être retirées pour être nettoyées.

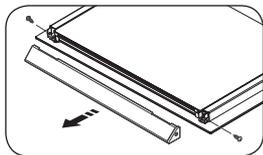
ATTENTION:

- A chaque fois que vous séparez la porte du four, ouvrez les fixations.
- N'utilisez pas de nettoyeurs fortement abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four. Ils pourraient en rayer la surface, ce qui risquerait de casser le verre.
- Une fois la porte montée, le retrait de certaines pièces (la vitre ou d'autres pièces) de la porte pourrait provoquer des blessures.

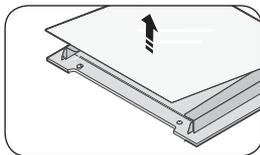
Attention: Le verre pourrait se briser si vous exercez une pression excessive, notamment sur les bords de la vitre avant.

Démontage de la porte

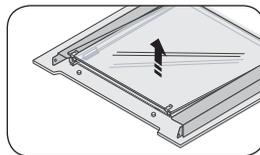
La vitre du four est composée de 3 couches de verre. Pour le nettoyage, vous pouvez retirer la vitre intérieure et la vitre du milieu comme suit:



- 1** Retirez les deux vis situées des côtés gauche et droit de la porte.



- 2** Retirez les deux supports et le support de porte. Retirez les deux vis servant à fixer la poignée. Détachez la vitre intérieure, vitre, de la porte.



- 3** Soulevez la vitre et retirez les deux supports à ressort situés dans la partie supérieure de la vitre. Nettoyez les vitres avec de l'eau chaude ou du liquide de nettoyage et essuyez-les à l'aide d'un chiffon doux et propre.

Montage de la porte

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.

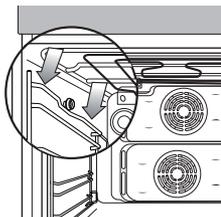
Nettoyage et entretien (suite)

Glissières latérales

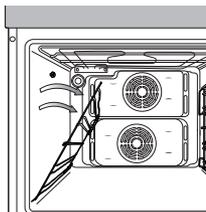
Il est possible de retirer les deux glissières latérales pour nettoyer l'intérieur du four.

FR

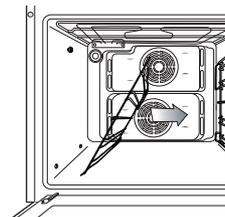
Retrait des glissières latérales



- 1** Retirez la grille latérale de l'anneau d'arrêt, et poussez-la vers le centre de la partie supérieure du four.



- 2** Penchez la grille latérale à environ 45°.



- 3** Tirez la partie inférieure de la grille latérale, ôtez-la des trous et retirez-la.

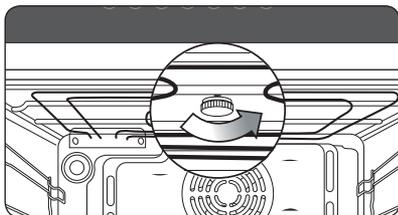
Fixation des glissières latérales

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

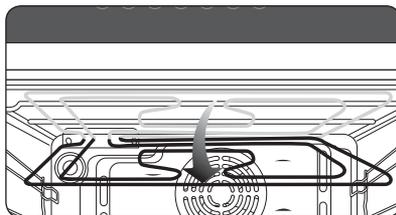
Nettoyage et entretien (suite)

FR

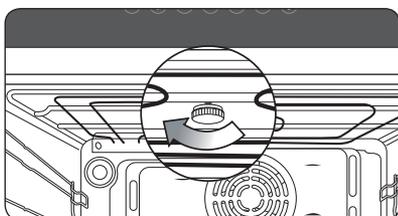
Nettoyage de la résistance



- 1** Tournez l'écrou moleté rond dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Maintenez la résistance.



La résistance se défait à l'avant.



- 2** Après le nettoyage remplacez la résistance en haut du four et vissez de nouveau l'écrou moleté.

Nettoyage et entretien (suite)

FR

Remplacement de la lampe

- **Attention: Risque d'électrocution!**

Avant de remplacer l'ampoule électrique du four, suivez les étapes suivantes :

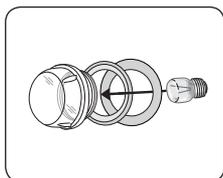
- Éteignez le four ;
- Débranchez le four de la prise murale ;
- Protégez l'ampoule électrique et sa protection en verre en plaçant un linge dans la partie inférieure du four.
- Vous pouvez vous procurer une ampoule auprès du service après-vente Atag.

Remplacement de l'ampoule arrière et nettoyage de la protection en verre



- 1** Retirez la protection en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Au besoin, remplacez l'ampoule par une ampoule pour four de 25 watt et 230 V résistante à une température de 300°C.p.

Retirez la bague métallique et le joint puis nettoyez la protection en verre.



- 2** Fixez la bague métallique et le joint sur la protection en verre. Remplacez la protection en verre.

Placez de nouveau le couvercle de protection comme indiqué à l'étape 1. Tournez le couvercle de protection vers la droite pour le fixer.

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 13).
- 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 13).

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

La lumière du four est défectueuse. Remplacez l'ampoule du four (voir page 41).

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

Fonctions générales



Erreur capteur temp



Contactez le service d'assistance Atag le plus proche.



Dispositif d'arrêt de sécurité

Le four continue de fonctionner à la température définie pendant une période prolongée.

Eteignez le four et retirez les aliments. Laissez le four refroidir avant de l'utiliser à nouveau.



Une erreur du four peut en réduire les performances et représenter un danger. Arrêtez immédiatement toute utilisation du four.



Contactez le service d'assistance Atag le plus proche.



Caractéristiques techniques

FR

Type	OX6211F/OX6211K/OX6292F
Alimentation	230 V ~ 50 Hz
Sortie de l'alimentation	3400 W Max
Dimensions (L x H x P) Extérieur Volume intérieur du four	598 x 595 x 566 mm 440 x 365 x 405 mm
Volume (capacité utilisable)	65 L
Poids Net A l'envoi	Eviron 37 / 38 / 37 kg Eviron 42,5 / 43,5 / 42,5 kg





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

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

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

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de 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.