

DX6211L/DX6292L
DX6211Q/DX6292Q

Manuel d'utilisation **ATAG**



Sommaire

Commandes du four	4
Pièces et caractéristiques	5
Accessoires	6
Utilisation des accessoires / Caractéristiques	7 - 8
Utilisation de ce manuel	9
Consignes de sécurité	9 - 10
Sécurité électrique	9
Sécurité pendant le fonctionnement de l'appareil	10
Consignes de traitement des déchets	10
Installation et branchement	11 - 12
Consignes de sécurité pour l'installateur	11
Installation dans le meuble	11
Raccordement à la prise d'alimentation secteur	12
Explication des boutons et des touches	13 - 16
Avant de commencer	17 - 18
Choisir la langue et régler l'horloge	17
Premier nettoyage	18
Nettoyer le four	18
Utilisation du four	19 - 32
Modes du four	19
Sélectionner une enceinte et une fonction de cuisson	20
Mode Supérieur	21
Mode Inférieur	21
Mode Double	22
Mode Unique	23
Réglage de la température du four	24
Mise hors tension du four	25
Heure de fin de cuisson	25 - 26
Temps de cuisson	27 - 28
Démarrage de la cuisson à retardement	29 - 30
Minuterie	31
Pour allumer et éteindre la lampe du four	31
Sécurité enfants	32
Arrêt du signal sonore	32

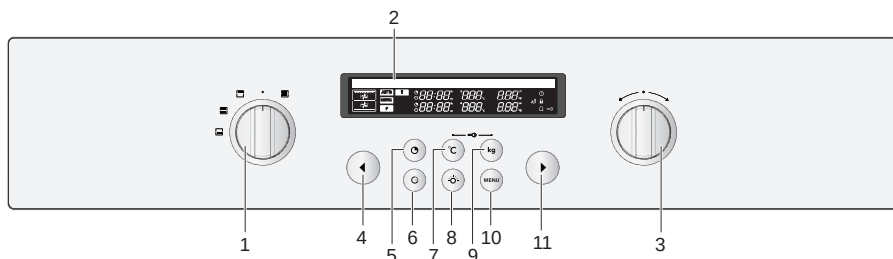
Sommaire

Utilisation du four (suite)	33 - 51
1. Traditionnel	33
2. Chaleur par le haut + Convection	34
3. Convection	35
4. Grand gril	36
5. Petit gril	37
6. Chaleur par le bas + convection	38
7. Mode Double	39
8. Programmes automatiques	40
9. Programmes automatiques pour Four simple	41 - 44
10. Programmes automatiques pour Enceinte supérieure	45
11. Programmes automatiques pour Enceinte inférieure	46
12. Programmes automatiques pour Double four	47
13. Ajouter vos propres plats programmés	48 - 49
14. Choisir vos propres plats programmés	50
15. Supprimer vos propres plats programmés	51
Nettoyage et entretien	52 - 63
Fonction auto-nettoyante pyrolyse	52
Aqua Clean	53 - 54
Séchage rapide	55
Intérieur du four	55
Parois externes du four	55
Façades du four en acier inoxydable	55
Façades du four en aluminium	55
Accessoires	55
Nettoyage de la porte du four	56
Fixation de la porte	57
Vitre de la porte du four (DX6211L/DX6292L)	58
Vitre de la porte du four (DX6211Q/DX6292Q)	59 - 60
Rails télescopiques	61
Nettoyage de la résistance supérieure	62
Remplacement de la lampe	63
Pannes	64
Codes d'erreur et de sécurité	65
Caractéristiques techniques	66

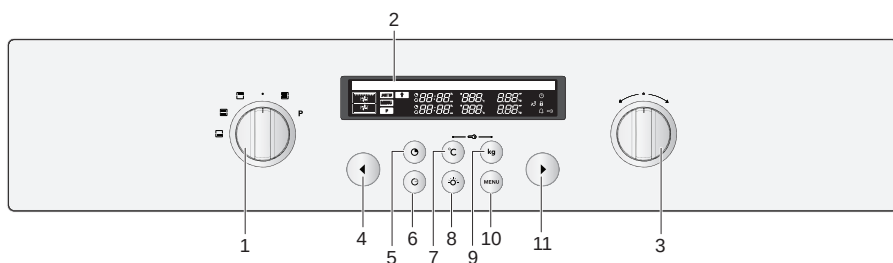
Commandes du four

FR

DX6211L/DX6292L



DX6211Q/DX6292Q

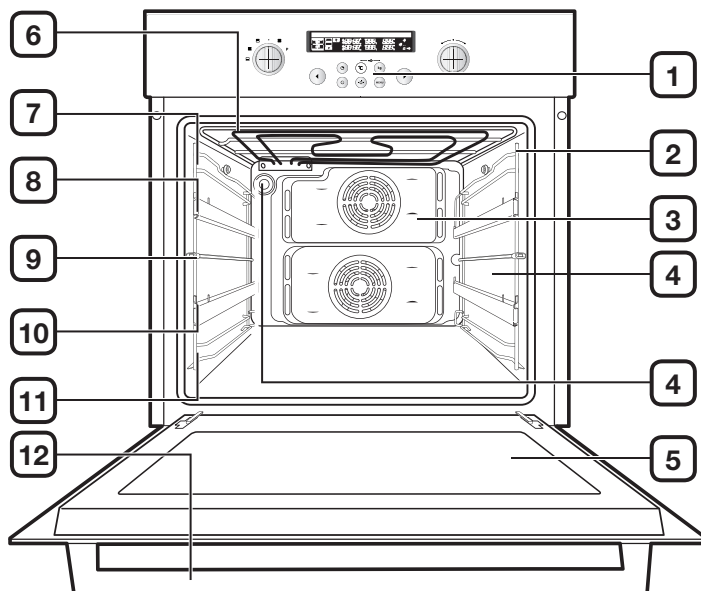


- | | |
|-------------------------------------|------------------------------|
| 1. BOUTON DE SÉLECTION DE LA CAVITÉ | 7. RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE |
| 2. FENÊTRE D'AFFICHAGE | 8. BOUTON D'ÉCLAIRAGE |
| 3. BOUTON MULTIFONCTION | 9. TOUCHE POIDS |
| 4. TOUCHE PRECEDENT | 10. TOUCHE MENU |
| 5. TEMPS DE CUISSON | 11. TOUCHE SUIVANT |
| 6. HEURE DE FIN DE CUISSON | |

Fonctions spéciales

Le four est équipé des fonctions spéciales suivantes:

- Modes Séparateur: lorsque la plaque de séparation est insérée, il est possible d'effectuer une cuisson indépendante dans deux compartiments séparés du four. Cette fonction permet d'améliorer le rendement énergétique et de faciliter l'utilisation.
- Aqua Clean: la fonction d'auto-nettoyage du four fait appel à la puissance de la vapeur pour détacher la graisse et les salissures des parois internes du four en toute sécurité.



- | | |
|------------------------------------|-------------------------|
| 1. Tableau de commande | 7. Niveau 5 |
| 2. Rails télescopiques | 8. Niveau 4 |
| 3. Catalytic enameled cover casing | 9. Niveau 3 |
| 4. Lumière du four | 10. Niveau 2 |
| 5. Porte vitrée | 11. Niveau 1 |
| 6. Eléments chauffants supérieurs | 12. Poignée de la porte |

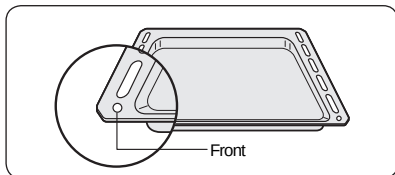
Attention

- Les niveaux correspondants aux différentes hauteurs sont numérotés de bas en haut.
- Les niveaux 4 et 5 servent essentiellement à la fonction gril.
- Veuillez vous reporter aux instructions de cuisson fournies par ce manuel pour déterminer les niveaux adaptés à vos plats.

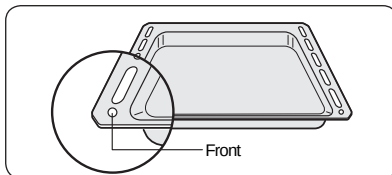
Accessoires

FR

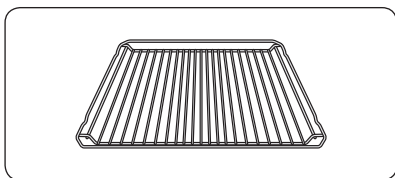
Les accessoires suivants sont fournis avec le four:



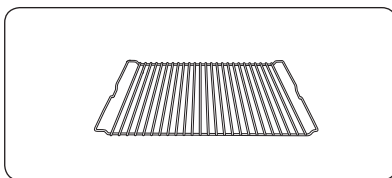
- 1** Plaque à pâtisserie
Une plaque à pâtisserie pour les gâteaux et les biscuits.



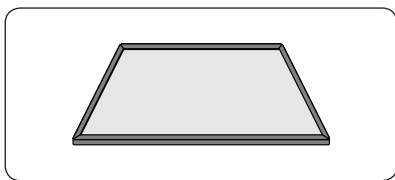
- 2** Lèchefrite
Un lèchefrite pour rôtir de la viande ou récupérer le jus de viande ou la graisse de cuisson.



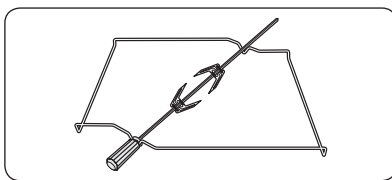
- 3** Grille métallique
Une grille métallique pour les plats, les moules à gâteaux, les plaques à rôtir et à grillade.



- 4** Grille métallique pour le rôissage
Pour les rôtis, utilisez la grille. Utilisez toujours la grille du four avec le lèchefrite.



- 5** Une plaque séparatrice pour les modes Supérieur, Inférieur et Double. Placez-la au niveau 3. Un commutateur situé sur la paroi arrière du compartiment de cuisson détecte la plaque. Insérez la plaque jusqu'au fond.



- 6** Tournebroche (optional), 2 fourchons, une poignée amovible et un support qui s'insère au troisième niveau en partant du bas. Pour utiliser la rôtissoire, insérez la broche dans le trou situé dans la paroi arrière de l'intérieur du four. Placez le lèchefrite au niveau 1 lorsque vous utilisez la broche.

AVERTISSEMENT

Toutes les pièces et tous les accessoires inadaptés à l'auto-nettoyage devront être retirés pour le nettoyage par pyrolyse.

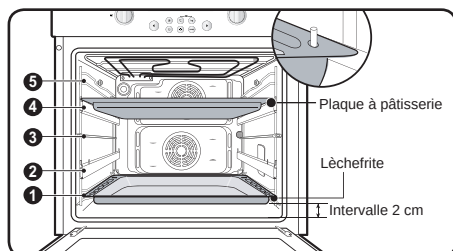
Utilisation des accessoires

FR

Attention

- La plaque à pâtisserie, le lèche-frite et la grille métallique doivent être correctement insérés dans les rainures latérales. Le contact de ces accessoires avec le fond du four risque d'endommager l'émail. Un intervalle d'au moins 2 cm doit être préservé entre les ustensiles placés au niveau 1 et le fond du four.
- Lorsque vous retirez les aliments du four, prenez garde à ne pas vous brûler car les surfaces et les ustensiles peuvent être très chauds!

Exemple



Niveau 1: lèche-frite

Niveau 4: plaque à pâtisserie

Tournebroche

- Placez le lèche-frite (sans la grille) au niveau 1 pour recueillir le jus de cuisson ou sur la partie inférieure du four si le morceau de viande à rôtir est trop volumineux.
- Faites glisser l'une des fourches sur le tournebroche. Placez le morceau de viande à rôtir sur le tournebroche.
- Vous pouvez placer des pommes de terre et des légumes précuits sur les bords du lèche-frite afin qu'ils rôtissent en même temps que la viande.
- Placez le support sur le niveau central et dirigez la partie en « V » vers l'avant du four.
- Vissez la poignée sur l'extrémité arrondie de la broche afin de faciliter l'insertion de la broche.
- Placez la broche sur le support, extrémité pointue dirigée vers l'arrière, et poussez délicatement jusqu'à ce que la pointe de la broche pénètre dans le mécanisme de rotation situé à l'arrière du four. L'extrémité arrondie de la broche doit reposer sur la partie en « V » du support (la broche est dotée de deux oreilles devant être situées le plus près possible de la porte afin d'éviter que la broche ne puisse avancer. Ces oreilles servent également à fixer la poignée).
- Dévissez la poignée avant de lancer la cuisson. Une fois la cuisson terminée, revissez la poignée afin de retirer la broche plus facilement du support.

Utilisation des accessoires (suite)

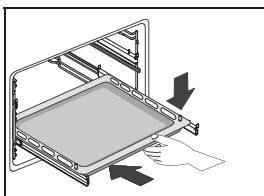
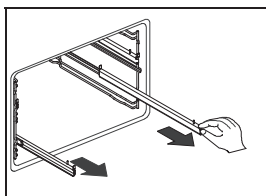
FR

Rails télescopiques

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 deux niveaux.

- Retirez d'abord les rails du niveau choisi.
- Placez ensuite la grille, la plaque à pâtisserie ou bien le lèchefrite sur les rails. Faites attention aux ouvertures dans la plaque à pâtisserie et le lèchefrite (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.



Plaque séparatrice, grille métallique, plaque à pâtisserie et lèchefrite

Positionnement de la plaque de séparation

Insérez la plaque de séparation au niveau 3 du four.

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.

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 :

Moins de 105 °C	16 heures
De 105 °C to 240 °C	8 heures
De 245 °C to 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 22 minutes.

Utilisation de ce manuel

Merci d'avoir choisi un four encastrable ATAG.

Ce manuel d'utilisation contient 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 électrique

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 panne ou de dommages, faites réparer votre four par un professionnel avant de l'utiliser.
- 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 câble spécial disponible chez votre fabricant ou un réparateur agréé.
- Aucun fil ni aucun câble électrique ne doit être en contact avec le four.
- Le four doit être branché sur l'alimentation secteur en utilisant un disjoncteur ou fusible agréé. Ne jamais utiliser plusieurs adaptateurs câbles de raccord.
- La plaque signalétique est située sur le côté droit de la porte.
- Il convient de mettre l'appareil hors tension lorsque celui-ci est en cours de réparation ou de nettoyage.
- Soyez prudent lorsque vous branchez des appareils électriques sur une prise située à proximité du four.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (dont les enfants) aux facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience ou de maîtrise de cet appareil, sauf sous la surveillance d'une personne chargée de leur sécurité.

AVERTISSEMENT

- Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart du four afin d'éviter toute brûlure.
- Pour éviter tout risque de choc électrique, mettez l'appareil hors tension avant de procéder au 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 qui se dégage des surfaces internes peut provoquer de graves brûlures en cas de contact avec celles-ci. Ne touchez jamais les éléments chauffants et 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 prudent en ouvrant la porte du four car de l'air chaud et de la vapeur peuvent s'échapper rapidement.
- Lorsque vous cuisinez des plats à base d'alcool, la température élevée peut entraîner une évaporation de ce dernier. En cas de contact avec une partie chaude du four, la vapeur risque de s'enflammer.
- Pour des raisons de sécurité, ne jamais utiliser de nettoyeur à haute pression ou à jets de vapeur.
- Lorsque vous utilisez l'appareil, veillez à ce que les enfants ne s'en approchent pas.
- Pour la cuisson d'aliments surgelés (ex. : pizzas), il convient d'utiliser la grille métallique. En effet, si vous utilisez la plaque à pâtisserie, les variations de température risquent de la déformer.
- Ne versez pas d'eau dans le fond du four lorsque celui-ci est encore chaud. La surface émaillée risquerait de s'endommager.
- La porte du four doit être fermée pendant la cuisson des aliments.
- Attendez que l'autonettoyage à l'eau soit terminé avant d'ouvrir la porte du four, l'eau sur le fond du four est brûlante.
- Ne recouvrez pas le fond du four de papier aluminium et n'y déposez aucune plaque à pâtisserie ni aucun moule. Le papier aluminium empêche la chaleur de passer. Par conséquent, les surfaces émaillées risquent d'être endommagées, entraînant ainsi une mauvaise cuisson de vos aliments.
- Les jus de fruit laissent des traces parfois indélébiles sur les surfaces émaillées du four. Pour obtenir des gâteaux très moelleux, utilisez le lèche-frite.
- Ne posez pas d'ustensiles sur la porte du four ouverte.
- Pour une utilisation en toute sécurité, les jeunes enfants ou les personnes infirmes souhaitent utiliser l'appareil doivent être aidé(e)s d'un adulte responsable.
- 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 traitement des déchets
- Éliminez les grosse salissures et sortez tous les accessoires du four avant de procéder à la pyrolyse.
- Pendant l'autonettoyage par pyrolyse, l'extérieur du four est chaud. Tenez les enfants à distance.

Élimination du matériel d'emballage

- Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables.
- Déposer l'emballage dans le conteneur approprié.

Élimination d'anciens appareils ménagers

AVERTISSEMENT

Avant de vous débarrasser de vos appareils usagés, veillez à les mettre totalement hors service afin d'éviter tout danger.

Installation du four

FR

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

Il est essentiel d'éliminer les anciens appareils ménager de manière appropriée pour préserver l'environnement.

- Cet appareil ne doit pas être déposé avec les ordures ménagères.
- Renseignez-vous auprès de la mairie de votre commune sur les dates de collecte et les déchetteries.

Consignes de sécurité pour l'installateur

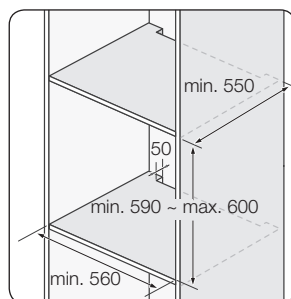
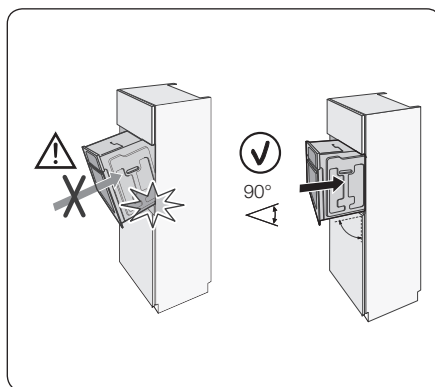
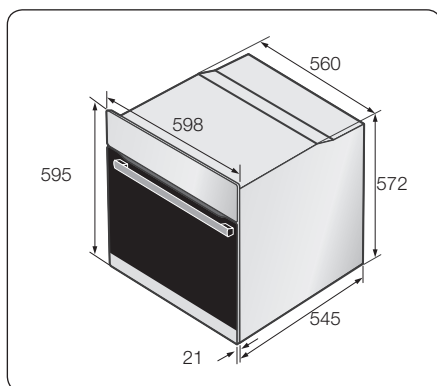
L'installation électrique de cet appareil doit être effectuée uniquement par un électricien qualifié. Le four doit être installé conformément aux instructions fournies.

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

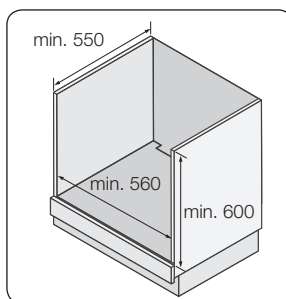
Installation

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

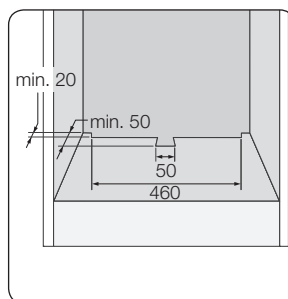
- Respectez les indications relatives aux distances de sécurité minimales exigées.
- Assurez-vous que le four est maintenu correctement en le fixant de part et d'autre à l'aide de vis.



Placard haut



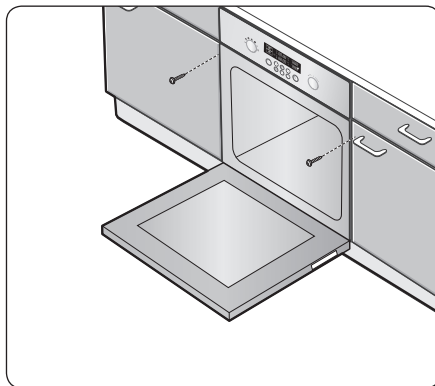
Sous le plan de travail



Installation du four (suite)

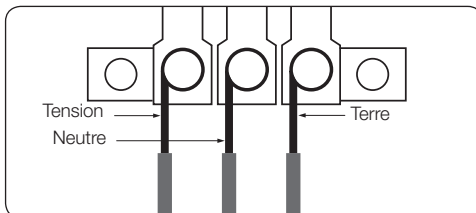
FR

- Fixez le four de chaque côté avec les vis de fixation.
- Otez le papier protecteur de la porte et de l'intérieur une fois le four totalement encastré.



Raccordement à la prise d'alimentation secteur

Les branchements électriques doivent être effectués conformément aux instructions figurant sur 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 à la réglementation locale en vigueur.



Dans les cas où l'appareil n'est pas relié à l'alimentation secteur par une prise et pour répondre aux exigences en matière de sécurité, il convient 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 l'éclairage est neutralisé pendant quelques secondes. Le câble électrique (H05 RR-F ou H05 VV-F, 1,5 m mini., 1,5 à 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 cache arrière du four situé en 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 câble de masse 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.

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

Explication des boutons et des touches

Touche Menu

Après avoir appuyé sur la **touche menu**, vous pourrez choisir différents réglages en tournant le **bouton multifonction**. Choisissez un réglage, puis appuyez sur la **touche suivant** pour le confirmer, vous pouvez choisir à nouveau plusieurs réglages en tournant le **bouton multifonction**. Le tableau ci-dessous indique les réglages possibles.

			
	Langue	Nederlands	La langue est choisie
		English	
		Deutsch	
		Français	
		Dansk	
	Nettoyage	Nettoyage à l'eau	Le nettoyage à l'eau démarre
	Plats	Ajouter	Voir les pages 48 à 51.
		Supprimer	
	Heure	Heure	Minutes (voir page 17)
	Contraste	1	Le contraste est réglé
		2	
		3	
	Son	Marche	Le réglage du son est modifié
		Arrêt	
	Arrêt automatique (l'horloge)	Marche	Arrêt automatique est modifié
		Arrêt	

	 	  	   
La lampe des deux parties du four s'allume	La lampe de la partie supérieure du four s'allume	La lampe de la partie inférieure du four s'allume	L'éclairage s'éteint

Explication des boutons et des touches (suite)

FR

			 
LE FOUR EST ALLUME ! Le temps de cuisson clignote.	Réglez le temps de cuisson	Confirmez, le temps de cuisson ne clignote plus	Lorsque vous appuyez sur les touches 'Fin du temps de cuisson' ou 'Température', ces fonctions clignoteront. Vous pourrez alors les régler (si disponibles).

		
LE FOUR EST ETEINT !  clignote	Réglez le temps de cuisson	Confirmez, le minuteur démarre et  ne clignote plus

			 
La fin du temps de cuisson clignote.	Réglez la fin du temps de cuisson	Confirmez, la fin du temps de cuisson ne clignote plus	Lorsque vous appuyez sur les touches 'Temps de cuisson' ou 'Température', ces fonctions clignoteront. Vous pourrez alors les régler (si disponibles).

			  
La température clignote.	Modifiez la température	Confirmez, la température ne clignote plus	Lorsque vous appuyez sur les touches 'Temps de cuisson' ou 'Fin du temps de cuisson', ces fonctions clignoteront. Vous pourrez alors les régler (si disponibles).

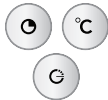
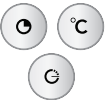
Explication des boutons et des touches (suite)

FR

			
Le poids clignote	Modifiez le poids	Confirmez, le poids ne clignote plus	Lorsque vous appuyez sur les touches 'Temps de cuisson', 'Température' ou 'Fin du temps de cuisson', ces fonctions clignoteront. Vous pourrez alors les régler (si disponibles).

Après avoir choisi un réglage avec le **bouton de sélection d'enceinte de cuisson**, vous pourrez également choisir différents réglages en tournant le **bouton multifonction**.

	Enceinte inférieure	Air chaud	Pour les modifier ou les ajouter, appuyez sur : • Temps de cuisson • Température • Fin du temps de cuisson	Tournez pour les modifier	Appuyez pour les confirmer.
		Air chaud + Chaleur inférieure			
		Cuisson automatique	Voir page 46		

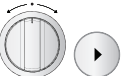
		 				
	Double four	Enceinte inférieure (en premier)	Air chaud	Pour les modifier ou les ajouter, appuyez sur : • Temps de cuisson • Température • Fin du temps de cuisson	Tournez pour les modifier	Appuyez pour les confirmer.
			Air chaud + Chaleur inférieure			
			Cuisson automatique	Voir page 47		
		Enceinte supérieure (en second)	Air chaud	Pour les modifier ou les ajouter, appuyez sur : • Temps de cuisson • Température • Fin du temps de cuisson	Tournez pour les modifier	Appuyez pour les confirmer.
			Air chaud + Chaleur supérieure			
			Maxigril			

Explication des boutons et des touches (suite)

FR

					
	Enceinte supérieure	Air chaud	Pour les modifier ou les ajouter, appuyez sur : • Temps de cuisson • Température • Fin du temps de cuisson	Tournez pour les modifier	Appuyez pour les confirmer.
		Air chaud + Chaleur supérieure			
		Maxigril			
		Cuisson automatique	Voir page 45		

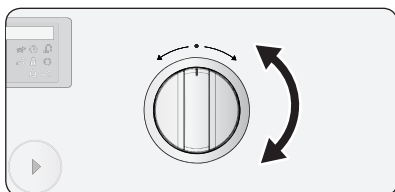
					
	Four simple	Air chaud	Pour les modifier ou les ajouter, appuyez sur : • Temps de cuisson • Température • Fin du temps de cuisson	Tournez pour les modifier	Appuyez pour les confirmer.
		Air chaud + Chaleur supérieure			
		Chaleur supérieure + chaleur inférieure			
		Maxigril			
		Petit gril			
		Air chaud + Chaleur inférieure			
		Décongélation			
		Cuisson automatique	Voir les pages 41 à 44.		

			
P	Pyrolyse (DX6211Q/DX6292Q)	Basse température	La pyrolyse démarre
		Moyenne température	
		Haute température	

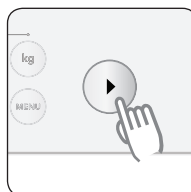
Avant de commencer

Choisir la langue et régler l'horloge

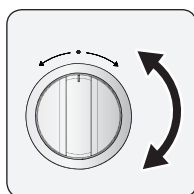
Lorsque le four est allumé pour la première fois, vous devrez choisir la langue et régler l'heure.



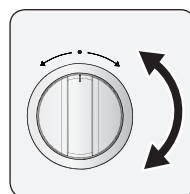
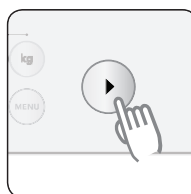
- 1** Tournez le **bouton multifonction** pour choisir la langue.



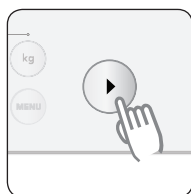
- 2** Appuyez sur la **touche suivant** pour confirmer le réglage. Le symbole '⌚' et '12:' clignotent.



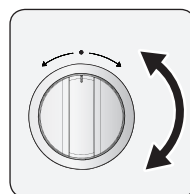
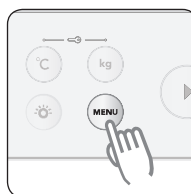
- 3** Exemple : régler l'heure à 1:30. Tournez le **bouton multifonction** pour régler l'heure.



- 4** Appuyez sur la **touche suivant** pour confirmer. Le symbole '⌚' et ':00' clignotent. Tournez le **bouton multifonction** pour régler les minutes.



- 5** Appuyez sur la **touche suivant** pour terminer le réglage de l'horloge, ou attendez 10 secondes. Le symbole '⌚' disparaît et '30' ne clignote plus. L'affichage indique l'heure réglée. L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.



Si vous souhaitez plus tard changer l'heure, appuyez sur la **touche menu** et sélectionnez 'Heure' en tournant le **bouton multifonction**. Suivez ensuite les étapes 2 à 5 expliquées ici.

Arrêt automatique (horloge)

Si aucune commande n'est effectuée pendant 30 minutes, l'affichage s'éteint automatiquement. Appuyez sur une touche quelconque pour réactiver l'affichage. Quand souhaité, cette fonction peut être désactivée (voir page 14, 'Arrêt automatique').

Avant de commencer (suite)

FR

Premier nettoyage

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 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

FR

Modes du four

Utilisez les tableaux du guide de cuisson comme indication de cuisson avec les modes figurant dans les pages suivantes. Le tableau suivant représente les différents modes et réglages du four.



Traditionnel

Les aliments sont cuits à l'aide des éléments chauffants supérieur et inférieur. Ce réglage est adapté pour cuire et rôtir.



Chaleur par le haut + Convection

Nous vous recommandons ce mode pour rôtir de la viande. L'élément chauffant supérieur fonctionne et les ventilateurs font circuler l'air chaud provenant de l'élément chauffant supérieur et de l'élément chauffant situé sur la paroi du fond.



Convection

Les aliments sont chauffés par l'air chaud provenant de l'élément chauffant situé sur la paroi du fond et diffusé à l'aide de deux ventilateurs. Ce réglage offre un réchauffage uniforme et est idéal pour les plats préparés surgelés ainsi que pour les gâteaux et croissants. Ce mode peut être utilisé pour la cuisson sur deux niveaux.



Grand grill

Les aliments sont cuits à l'aide des éléments chauffants supérieurs. Nous vous recommandons ce mode pour faire griller des biftecks et saucisses ainsi que des toasts au fromage.



Petit grill

Ce mode est idéal pour faire griller de petites quantités d'aliments, tels que des baguettes, du fromage ou des filets de poisson. Placez les aliments au centre de la grille métallique, car seul le plus petit élément chauffant situé au centre fonctionne.



Chaleur par le bas + convection

L'élément chauffant inférieur et l'élément chauffant situé sur la paroi du fond génèrent de l'air chaud que les ventilateurs font circuler. Ce mode est idéal pour la cuisson d'aliments tels que des quiches, pizzas, tartes au fromage ou du pain.



Résistance inférieure

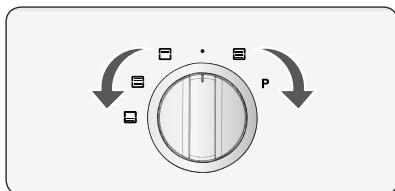
Cette fonction est spécialement conçue pour prolonger la cuisson d'une pizza ou d'une tarte aux pommes. Utilisez cette fonction à la fin du temps de cuisson.

Utilisation du four (suite)

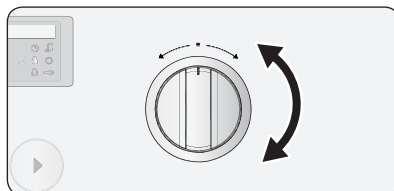
FR

Sélectionner une enceinte et une fonction de cuisson

Pour l'enceinte supérieure, l'enceinte inférieure ou le double four, placez d'abord la plaque de séparation en laissant sur la position 'Arrêt' le **bouton de sélection de la cavité**. Pour le four simple, enlevez d'abord la plaque de séparation en laissant le bouton sur la position 'Arrêt'.



1 Tournez le **bouton de sélection de la cavité** pour sélectionner le compartiment du four souhaité



2 Tournez le **bouton multifonction** pour sélectionner la fonction du four souhaitée.

Mode Séparateur	Symbole	Fonction du four	Insertion de la plaque de séparation	Informations sur l'utilisation
Désactivé	•			
Mode Supérieur		1. Grand gril 2. Chaleur par le haut + Convection 3. Convection 4. Cuisson automatique	Oui	Ce mode permet une économie d'énergie et de temps pour la cuisson de petites quantités d'aliments.
Mode Double		1. Supérieur et inférieur 2. Cuisson automatique	Oui	Vous pouvez faire cuire simultanément deux plats à des températures différentes.
Mode Inférieur		1. Chaleur par le bas + convection 2. Convection 3. Cuisson automatique	Oui	Ce mode permet une économie d'énergie et de temps pour la cuisson de petites quantités d'aliments.
Mode Unique		1. Convection 2. Chaleur par le haut + convection 3. Traditionnel 4. Grand Gril 5. Petit Gril 6. Chaleur par le bas + convection 7. Chaleur par le bas 8. Décongélation 9. Cuisson automatique	Non	
Mode Auto-nettoyage	P	1. Bas 2. Moyen 3. Elevé	Non	Enlevez tous les accessoires ainsi que les rails télescopiques.

Utilisation du four (suite)

FR

Mode Supérieur

Seul l'élément chauffant supérieur fonctionne. La plaque de séparation doit être insérée.



Convection



Chaleur par le haut + Convection



Grand gril

La partie inférieure peut fonctionner en même temps que la partie supérieure (voir mode double).

Mode Inférieur

Seul l'élément chauffant inférieur fonctionne. La plaque de séparation doit être insérée.



Convection



Chaleur par le bas + convection

La partie supérieure peut fonctionner en même temps que la partie supérieure (voir mode double).

Utilisation du four (suite)

FR

Mode Double

Les modes Supérieur et Inférieur fonctionnent simultanément. Il est possible de définir le mode devant être activé en premier. En mode Double, lorsque la cuisson de l'un des plats est terminée et que vous souhaitez modifier le temps ou la température de cuisson de l'autre compartiment, tournez le **bouton de sélection de la cavité** pour sélectionner le mode (Supérieur ou Inférieur) que vous souhaitez continuer à utiliser. La plaque de séparation doit être insérée.

Mode Double, Supérieur



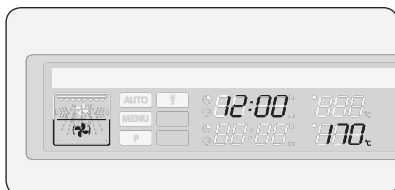
Convection

Chaleur par le haut + Convection



Grand gril

Mode Double, Inférieur



Convection

Chaleur par le bas + convection

- Si vous avez d'abord choisi un programme de cuisson automatique pour double four, vous pourrez seulement choisir pour l'autre enceinte un programme de cuisson automatique pour double four.
- Si vous avez d'abord choisi un programme de cuisson manuelle (par exemple, Maxigril), seul un programme manuel pourra être choisi pour l'autre enceinte de cuisson.

Utilisation du four (suite)

Mode Unique

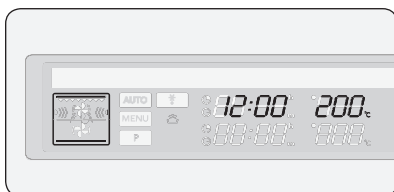
FR



Convection



Chaleur par le haut + Convection



Traditionnel



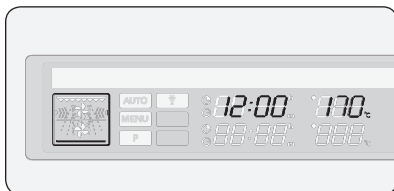
Grand grill



Petit grill



Chaleur par le bas + convection



Chaleur par le bas



Décongélation

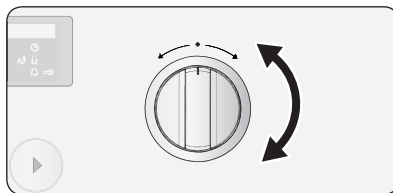
Utilisation du four (suite)

FR

Réglage de la température du four en modes Unique, Supérieur et Inférieur.



1 Appuyez sur le **bouton de température**.



2 Tournez le **bouton multifonction** pour régler la température par tranches de 5 °C.

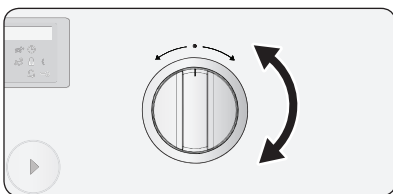
Mode Unique (grand et petit gril)	40 °C – 250 °C (40 °C – 300 °C)
Mode Supérieur	40 °C – 250 °C
Mode Inférieur	40 °C – 250 °C

- La température peut être réglée pendant la cuisson.
- Une fois le mode du four réglé, les éléments chauffants supérieur et inférieur chauffent et s'arrêtent par intervalles au cours de la cuisson, permettant ainsi de réguler et de maintenir la température du four.
- Pendant la période de chauffe du four, le symbole "°C" clignote. Une fois que le four a atteint la température programmée, le symbole "°C" reste allumé.

Réglage de la température du four en mode Double



1 Appuyez sur le **bouton de température** (mode Supérieur). Appuyez deux fois sur le **bouton de température** (mode Inférieur).



2 Tournez le **bouton multifonction** pour régler la température par tranches de 5 °C.

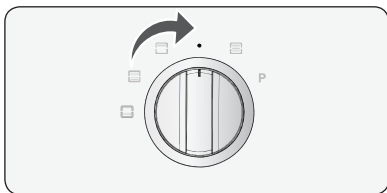
Mode Double (grand gril)	40 °C~250 °C (20 °C~80 °C)
Mode Inférieur	200 °C-250 °C

- La température peut être réglée pendant la cuisson.

Utilisation du four (suite)

Mise hors tension du four

FR



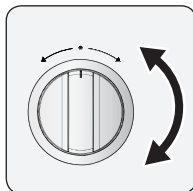
Pour mettre le four hors tension, placez le **bouton de sélection** de la cavité en position « Off ».

Heure de fin de cuisson en modes Unique, Supérieur et Inférieur

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 multifonction** pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée.



3 Appuyez sur le **bouton d'heure de fin de cuisson**. Le four se met en route en prenant en compte 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 régler la dernière heure de fin de cuisson sélectionnée à l'aide du **bouton de commande de la durée / température** pour obtenir de meilleurs résultats.

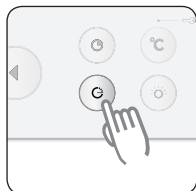
Utilisation du four (suite)

FR

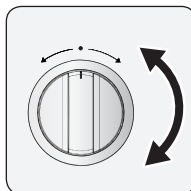
Heure de fin de cuisson en mode Double

Vous pouvez régler les heures de fin de cuisson pendant la cuisson.

Les heures de fin de cuisson des modes Supérieur et Inférieur peuvent être sélectionnées à l'aide du **bouton d'heure de fin de cuisson** et du **bouton multifonction**.



- 1** Appuyez deux fois sur le **bouton d'heure de fin de cuisson** (mode Inférieur). Exemple : l'horloge indique 12:00.



- 2** Tournez le **bouton multifonction** pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée.



- 3** Appuyez sur le **bouton d'heure de fin de cuisson**.
Le four se met en route en prenant en compte 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 régler la dernière heure de fin de cuisson sélectionnée à l'aide le **bouton multifonction** pour obtenir de meilleurs résultats.

Utilisation du four (suite)

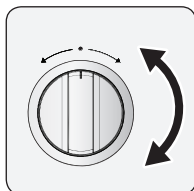
Temps de cuisson en modes Unique, Supérieur et Inférieur.

FR

Vous pouvez régler le temps de cuisson pendant la cuisson.



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



2 Tournez le **bouton multifonction** pour régler le temps de cuisson souhaité.



3 Appuyez sur le **bouton du temps de cuisson**. Le four se met en route en prenant en compte 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 régler le dernier temps de cuisson sélectionné à l'aide de **bouton multifonction** pour obtenir de meilleurs résultats.

Utilisation du four (suite)

FR

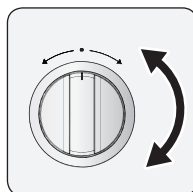
Les temps de cuisson en mode Double

Vous pouvez régler les heures de fin de cuisson pendant la cuisson.

Les temps de cuisson des modes Supérieur et Inférieur peuvent être sélectionnés à l'aide du **bouton de réglage du temps de cuisson** et du **bouton multifonction**.



- 1** Appuyez deux fois sur le **bouton de réglage du temps de cuisson** (mode Inférieur).



- 2** Tournez le **bouton multifonction** pour régler le temps de cuisson souhaité.



- 3** Appuyez sur le **bouton de réglage du temps de cuisson**.

Le four se met en route en prenant en compte le temps de cuisson sélectionné, sauf si vous appuyez sur le **bouton de réglage du temps de cuisson** dans les 5 secondes.

- Pendant la cuisson, vous pouvez régler le dernier temps de cuisson sélectionné à l'aide du **bouton multifonction** pour obtenir de meilleurs résultats.

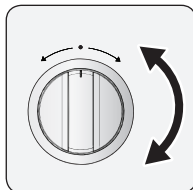
Utilisation du four (suite)

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 après le temps de cuisson (voir page 23), le temps de cuisson et l'heure de fin de cuisson 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 3:00 et le temps de cuisson souhaité est de 5 heures.

2 Tournez le **bouton multifonction** pour régler l'heure de fin de cuisson.

Exemple: vous souhaitez que la cuisson dure 5 heures et se termine lorsque l'horloge affiche 8:30.



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

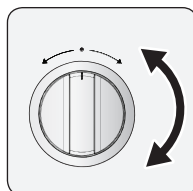
Utilisation du four (suite)

FR

Heure de démarrage programmée

Cas 2 - L'heure de fin de cuisson est réglée en premier

Si le temps de cuisson est réglé après l'heure de fin de cuisson, le temps de cuisson et l'heure de fin de cuisson 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 multifonction** pour régler le temps de cuisson.
Exemple: vous souhaitez que la cuisson dure 1 h 30 et se termine lorsque l'horloge affiche 5:00.

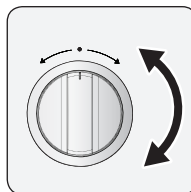


- 3** Appuyez sur le **bouton du temps de cuisson**.

Utilisation du four (suite)

Minuterie

FR



- 1** **LE FOUR EST ETEINT !**
Appuyez sur le **bouton du temps de cuisson** une fois. ' ⏰ ' clignote.

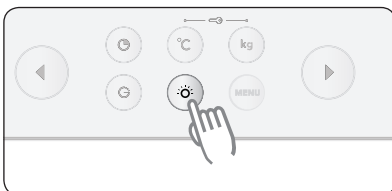
- 2** Tournez le **bouton multifonction** pour régler le temps souhaité.
Exemple: 5 minutes



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

- Appuyez sur le **bouton du temps de cuisson** et maintenez-le enfoncé pendant 2 secondes pour annuler la minuterie.

Pour allumer et éteindre la lampe du four



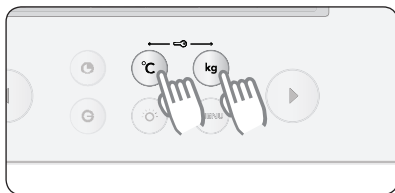
- 1** Appuyez sur le **bouton de la lampe**.
- | | |
|-----------|------------------------|
| 1ère fois | Supérieur et inférieur |
| 2ème fois | Supérieur |
| 3ème fois | Inférieur |
| 4ème fois | Désactivée |

- La lampe s'allume et s'éteint dans l'ordre indiqué, quel que soit le fonctionnement.
- La lampe s'éteint automatiquement après 2 minutes.

Utilisation du four (suite)

FR

Sécurité enfants



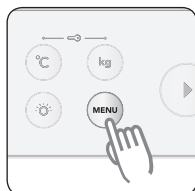
1 Appuyez sur la **touche Température** et la **touche Poids** simultanément. Maintenez-les enfoncées 3 secondes.



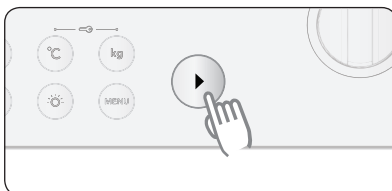
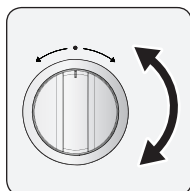
2 Un symbole apparaît sur l'affichage. Appuyez sur la **touche Température** et la **touche Poids** simultanément pour **déverrouiller le four**. Maintenez-les enfoncées 3 secondes.

- Lorsque le verrouillage est activé, toutes les touches et boutons sont bloqués (excepté la **touche Température** et la **touche Poids**). Le verrouillage est toujours possible, que le four soit ou non en cours d'utilisation.

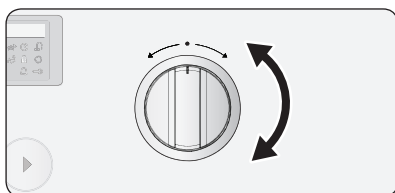
Arrêt du signal sonore



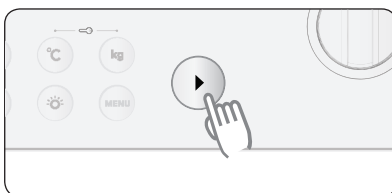
1 Appuyez sur la **touche menu** et sélectionnez 'Son' en tournant le **bouton multifonction**.



2 Appuyez sur la **touche suivant** pour confirmer le réglage.



3 Tournez le **bouton multifonction** modifier le réglage (marche ou arrêt).



4 Appuyez sur la **touche suivant** pour sauvegarder le réglage.

Oven Functions

FR

1. Traditionnel

La fonction 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. Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode traditionnel.

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	Grille métallique + lèchefrite	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/ lèchefrite	200	40 - 50
Pommes de terre au four (coupées en deux) (500 à 1000 g)	3	Plaque à pâtisserie	180 - 200	30 - 45
Paupiette de viande surgelée farcie 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 (500-800 g)	2	Grille métallique	190 - 200	25 - 30

Oven Functions (suite)

FR

2. Chaleur par le haut + Convection

L'élément chauffant supérieur fonctionne et le ventilateur fait circuler l'air chaud en permanence. Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Chaleur par le haut + Convection.

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	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	Grille métallique + lèche-frite	190 - 200	45 - 65
Steaks de viande ou de poisson (400 à 800 g) BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE ET ASSAISONNEZ	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	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	Grille métallique + lèche-frite Ajoutez une tasse d'eau	200 - 220	45 - 60
Magret de canard (300 à 500 g)	4	Grille métallique + lèche-frite Ajoutez une tasse d'eau	180 - 200	25 - 35

Oven Functions (suite)

3. 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. Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Convection.

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	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)	3	Plaque à pâtisserie	180 - 200	15 - 25

Oven Functions (suite)

FR

4. Grand gril

La fonction 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. Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Grand gril.

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

Oven Functions (suite)

5. 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. Placez les aliments au centre de l'accessoire. Ce mode ne sollicite que l'élément supérieur.

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	Grille métallique + plaque à pâtisserie	200	15 - 20
Bâtonnets de poisson surgelés (300 à 700 g) PLACEZ DANS LE FOUR FROID (AVANT PRÉCHAUFFAGE)	3	Grille métallique + plaque à pâtisserie	200	15 - 25
Sandwiches de poisson surgelés (300 à 600 g) PLACEZ DANS LE FOUR FROID (AVANT PRÉCHAUFFAGE) VERSEZ DE L'HUILE	3	Plaque à pâtisserie	180 - 200	20 - 35
Pizza surgelée (300 à 500 g) PLACEZ DANS LE FOUR FROID (AVANT PRÉCHAUFFAGE) VERSEZ DE L'HUILE	3	Grille métallique + plaque à pâtisserie	180 - 200	23 - 30

Oven Functions (suite)

FR

6. Chaleur par le bas + Convection

Le mode 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). Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Chaleur par le bas + Convection.

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'ŒUF 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'ŒUF	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'ŒUF	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

Oven Functions (suite)

7. Mode Double

Le mode Double vous permet de cuire deux plats différents dans le four. Cette fonction vous permet de faire cuire des aliments dans le haut et dans le bas du four en utilisant des températures, des modes et des temps de cuisson différents. Par exemple, vous pouvez simultanément faire griller des biftecks et cuire un gratin. La plaque de séparation vous permet de préparer un gratin dans le bas du four et de faire cuire des steaks dans la partie supérieure. **Veillez à toujours insérer la plaque de séparation dans le niveau 3 avant de démarrer la cuisson.**

Suggestion 1: Cuisson à différentes températures

Partie du four	Type d'aliments	Niveau	Mode de cuisson	Température (°C)	Accessoires	Durée en min.
Supérieure	Pizza surgelée (300 - 400 g)	4	Convection	200 - 220	Grille métallique	15 - 25
Inférieure	Gâteau marbré (500 à 700 g)	1	Convection	170 - 180	Plaque à pâtisserie	50 - 60

Remarque: placez les aliments dans le four froid

Suggestion 2: Cuisson avec différents modes

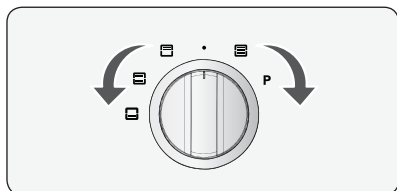
Partie du four	Type d'aliments	Niveau	Mode de cuisson	Température (°C)	Accessoires	Durée en min.
Supérieure	Morceaux de poulet (400 - 600 g)	4	Chaleur par le haut + Convection	200 - 220	Grille métallique + lèchefrite	25-35
Inférieure	Gratin de pommes de terre (500 g à 1 kg)	1	Convection	170 - 180	Grille métallique	30-40

Remarque: placez les aliments dans le four froid

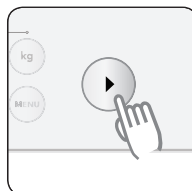
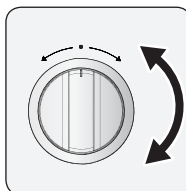
8. Programmes de cuisson automatique

Votre four est doté de plusieurs programmes de cuisson automatique pour le four simple, l'enceinte supérieure, l'enceinte inférieure et le double four. Vous trouverez aux pages suivantes plus d'informations sur ces programmes. Vous pouvez également programmer vos propres plats. Voir les pages 48 et 49 pour plus d'informations.

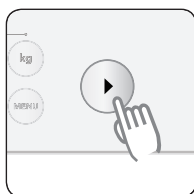
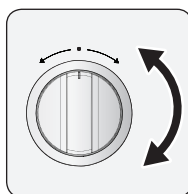
Démarrer un programme de cuisson automatique



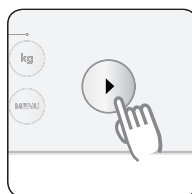
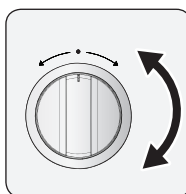
- 1 Tournez le **bouton de sélection de la cavité** pour sélectionner l'enceinte souhaitée.



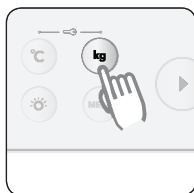
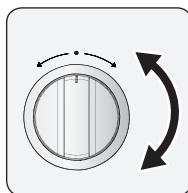
- 2 Choisissez '**Cuisson automatique**' en tournant le **bouton multifonction**. Appuyez sur la **touche suivant** pour confirmer le réglage.



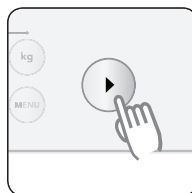
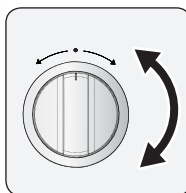
- 3 Choisissez une catégorie en tournant le **bouton multifonction**. Appuyez sur la **touche suivant** pour confirmer le réglage.



- 4 Choisissez dans cette catégorie un aliment en tournant le **bouton multifonction**. Appuyez sur la **touche suivant** pour confirmer le réglage.



- 5 Choisissez le poids en tournant le **bouton multifonction**. (Pour modifier le poids, appuyez sur la touche **Poids**, puis tournez le **bouton multifonction**. Appuyez à nouveau sur la touche **Poids** pour le confirmer).



- 6 Pour démarrer le programme de cuisson automatique, appuyez sur la **touche suivant**.

- Lors de la sélection d'un programme de cuisson automatique, vous pouvez revenir à l'étape précédente en appuyant sur la **touche précédent**.

Oven Functions (suite)

FR

9. Programmes automatiques pour Four simple

Le tableau suivant présente 27 menus pré-programmés pour cuire, rôtir et griller. Ils peuvent être utilisés dans la cavité unique de votre four. Enlevez toujours la plaque de séparation. Ce tableau contient les quantités, les tranches de poids et les recommandations appropriées. Les modes et temps de cuisson ont été pré-programmés pour votre confort. Il est impératif de toujours enlever la cloison et de toujours placer le plat dans le four froid.

Les programmes de cuisson automatique pour le four simple sont divisés en 7 catégories :

1. Plats cuisinés
2. Viande
3. Volaille
4. Poisson
5. Légumes
6. Pain/pâtisserie
7. Plats ajoutés

Les catégories 1 à 6 sont préprogrammées, la catégorie 7 comporte les plats que vous aurez vous-même programmés (voir les pages 48 + 49).

Catégorie : Plats cuisinés

N°.	Menus	Portion	Poid/kg	Accessoire	Niveau plaque
1	Pizza surgelée	Italienne Américaine	0.3 - 0.4 0.4 - 0.5	Grille métallique	2
	Mettre la pizza surgelée au milieu de la grille métallique. Utilisez le niveau 1 pour les pizzas italiennes fines, et le niveau 2 pour les pizzas épaisses américaines.				
2	Frites au four surgelées	Fine Épaisse	0.3 - 0.5 0.6 - 0.8	Plaque à pâtisserie	2
	Éparpiller les frites surgelées au four sur la plaque à pâtisserie. Choisir le premier réglage pour les frites fines ou le deuxième réglage pour les frites épaisses. Utiliser du papier sulfurisé. Retourner les frites aux 2/3 du temps de cuisson.				
3	Croquettes surgelées	Petites Grosses	0.3 - 0.5 0.6 - 0.8	Plaque à pâtisserie	2
	Mettre les croquettes surgelées sur la plaque à pâtisserie. Tournez les croquettes de pomme de terre après 2/3 du temps de préparation.				
4	Lasagnes "maison"	Petites Grosses	0.3 - 0.5 0.8 - 1.0	Grille métallique	3
	Préparer des lasagnes fraîches ou utiliser des lasagnes pré-cuites et mettre dans un plat adapté. Mettre le plat au milieu du four.				

Oven Functions (suite)

FR

Catégorie : Viande

N°.	Menus	Portion	Poid/kg	Accessoire	Niveau plaque
5	Bifteck	Fine Épaisse	0.3 - 0.6 0.6 - 0.8	Roast wire rack Deep baking tray	4 3
	Mettre les biftecks marinés côte à côté sur la grille métallique. Les retourner au signal sonore. Premier réglage: fines tranches de boeuf / deuxième réglage: larges tranches de boeuf.				
6	Rôti de boeuf	Petit Moyen	0.6 - 0.8 0.9 - 1.1	Lèchefrite avec grille métallique pour rôtisserie	2 1
	Mettre le rôti de boeuf mariné sur la grille. Versez un verre d'eau dans le grand lèchefrite. Retourner la viande au signal sonore. Une fois le temps de préparation écoulé, emballez la viande dans le papier d'aluminium et laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.				
7	Rôti de porc	Petites Grosses	0.6 - 0.8 0.9 - 1.1	Lèchefrite avec grille métallique pour rôtisserie	2 1
	Mettre le rôti de porc mariné sur la grille. Retourner la viande au signal sonore.				
8	Côtelettes d'agneau	Fine Épaisse	0.3 - 0.4 0.5 - 0.6	Lèchefrite avec grille métallique pour rôtisserie	4 3
	Faire mariner les côtelettes d'agneau. Les mettre sur la grille et les retourner au signal sonore. Utilisez le niveau 1 pour les côtelettes fines, et le niveau 2 pour les côtelettes épaisses.				

Catégorie : Volaille

N°.	Menus	Portion	Poid/kg	Accessoire	Niveau plaque
9	Morceaux de poulet	2 morceaux 4 morceaux	0.5 - 0.7 1.0 - 1.2	Lèchefrite avec grille métallique pour rôtisserie	4 3
	Badigeonner d'huile et assaisonner les morceaux de poulet. Disposer côte à côte les morceaux de poulet sur la grille.				
10	Poulet entier	1 entier 1 entier	1.0 - 1.1 1.2 - 1.3	Lèchefrite avec grille métallique pour rôtisserie	2 1
	Assaisonner le poulet. Le mettre sur la grille métallique. Placez le poulet, poitrine vers le haut sur la grille de four.				
11	Magret de canard	Épais Très épais	0.3 - 0.5 0.6 - 0.8	Lèchefrite avec grille métallique pour rôtisserie	4 3
	Préparer le magret de canard et le mettre côté peau en haut sur la grille. Premier réglage: un magret de canard. Deuxième réglage: deux magrets de canard épais.				
12	Escalopes de dinde	Petites Grosses	0.6 - 0.8 0.9 - 1.1	Lèchefrite avec grille métallique pour rôtisserie	2 1
	Mettre les escalopes de dinde sur la grille et les retourner au signal sonore.				

Oven Functions (suite)

Catégorie : Poisson

FR

N°.	Menus	Portion	Poid/kg	Accessoire	Niveau plaque
13	Poisson à l'étouffée	2 poissons 4 poissons	0.5 - 0.7 0.8 - 1.0	Grille métallique	2
	Mettre le poisson vidé (truite, églefin, cabillaud) dans un plat en verre suffisamment grand, allant au four, avec couvercle. Ajouter 3 à 4 cuillères de jus de citron, de vin blanc ou d'eau, suffisamment pour recouvrir le fond du plat. Couvrir le plat avec le couvercle. Placer le plat sur la grille. Pour un poisson doré, l'enduire d'huile d'olive, ne pas couvrir le plat.				
14	Poisson grillé	2 poissons 4 poissons	0.5 - 0.7 0.8 - 1.0	Lèchefrite avec grille métallique pour rôtisserie	4 3
	Mettre les poissons entiers sur la grille. Le premier réglage est pour deux poissons; le deuxième réglage est pour quatre poissons. Le programme est adapté pour toute espèce de poisson (truite, sandre, dorade).				
15	Steacks de saumon	Fine Épaisse	0.3 - 0.4 0.7 - 0.8	Lèchefrite avec grille métallique pour rôtisserie	4 3
	Déposer les steacks de saumon sur la grille et les retourner au signal sonore.				

Catégorie : Légumes

N°.	Menus	Portion	Poid/kg	Accessoire	Niveau plaque
16	Pommes de terre au four	Petites Grosses	1. 0.4 - 0.5 2. 0.8 - 1.0	Plaque à pâtisserie	2
	Laver les pommes de terre et les couper en deux. Badigeonner d'huile d'olive, ajouter des épices et des herbes. Répartir également sur la plaque. Le premier réglage est pour des petites pommes de terre (100g chacune), le deuxième est pour des grosses pommes de terre (200g chacune).				
17	Légumes grillés	Tranches Tranches	1. 0.4 - 0.5 2. 0.8 - 1.0	Lèchefrite	4
	Disposer des rondelles de divers légumes (courgettes, poivrons, oignons, champignons, aubergines et tomates cerises) dans le lèchefrite. Assaisonner avec un mélange d'huile d'olive, herbes et épices.				
18	Gratin de légumes	Petites Grosses	1. 0.4 - 0.6 2. 0.8 - 1.0	Grille métallique	2
	Préparer le gratin de légumes dans un plat rond, résistant à la chaleur. Mettre le plat au milieu de la grille.				

Oven Functions (suite)

FR

Catégorie : Pain/pâtisserie

N°.	Menus	Portion	Poid/kg	Accessoire	Niveau plaque
19	Gâteau marbré	Rectangulaire	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	Moule rond 24 cm	1.2 - 1.4	Grille métallique	1
	Faites cuire la tarte aux pommes (hollandais) dans un moule rond de 24 cm de diamètre.				
21	Génoise	Petit Moyen Grand	0.5 - 0.6 0.7 - 0.8 0.9 - 1.0	Grille métallique	2
	Mettre la pâte dans un moule à gâteau beurré.				
22	Fond de tarte aux fruits	Grande tarte 6 tartelettes	0.3 - 0.4 0.2 - 0.3	Grille métallique	2
	Le premier réglage convient pour une grande tarte aux fruits, le second réglage pour 5 à 6 tartelettes.				
23	Gâteau de Savoie	moyen petit	0.4 - 0.5 0.2 - 0.3	Grille métallique	2
	Incorporer la pâte dans un moule rond. Le premier réglage convient pour un moule de 26 cm de diamètre, le second réglage pour un petit moule de 18 cm de diamètre.				
24	Muffins	12 petits 12 grands	0.5 - 0.6 0.7 - 0.8	Grille métallique	2
	Versez la pâte à muffin dans un moule pouvant contenir 12 muffins. Placez le moule sur la grille. Placez la grille au niveau 1 pour les muffins pesant 45 grammes, et au niveau 2 pour les muffins pesant 65 grammes.				
25	Pain	Blanc Complet	0.7 - 0.8 0.8 - 0.9	Grille métallique	2
	Préparer la pâte selon les instructions sur le paquet, la verser dans un moule rectangulaire (longueur 25 cm). Le premier réglage convient pour le pain blanc, le second réglage pour le pain complet.				
26	Pizza 'maison'	Fine Épaisse	1.0 - 1.2 1.3 - 1.5	Plaque à pâtisserie	2
	Mettre la pizza sur la plaque du four. Le poids indiqué comprend la garniture (sauce, légumes, jambon, fromage). Le réglage 1 convient pour une pizza avec une mince garniture, le réglage 2 pour une pizza avec une garniture épaisse.				
27	Faire lever la pâte à levure	Pâte à pizza Pâte à gâteau/à pain	0.3 - 0.5 0.6 - 0.8	Grille métallique	2
	Le premier réglage convient pour faire lever la pâte à pizza. Le second réglage convient pour la pâte à gâteau et la pâte à pain. Mettre la pâte dans un grand plat rond résistant à la chaleur, couvrir avec un film alimentaire.				

Oven Functions (suite)

FR

10. Programmes automatiques pour l'enceinte supérieure

Le tableau ci-dessous propose 5 programmes de cuisson automatique, qui peuvent être utilisés dans l'enceinte supérieure du four. Les quantités et poids sur lesquels les programmes sont basés sont indiqués, ainsi que des recommandations. Pour plus de facilité, les modes et temps de cuisson sont préprogrammés. Ces indications peuvent également servir de guide de cuisine. Enfournerez toujours les plats à four froid.

Les programmes de cuisson automatique pour l'enceinte supérieure sont divisés en 2 catégories :

1. Surgelés
2. Plats ajoutés

La première catégorie est préprogrammée, la seconde comporte les plats que vous aurez vous-même programmés (voir les pages 48 + 49).

Catégorie : Surgelés

N°.	Menus	Portion	Poid/kg	Accessoire	Niveau plaque
1	Petits pains surgelés	4	0.2 - 0.3	Grille métallique	4
		8	0.4 - 0.5	Grille métallique	4
2	Pizza surgelée	Petite	0.1 - 0.2	Grille métallique	5
		Moyenne	0.3 - 0.4	Grille métallique	5
3	Mini-pizzas surgelées	6	0.2 - 0.3	Grille métallique	5
		12	0.4 - 0.5	Grille métallique	5
4	Bâtonnets de poisson surgelés	10	0.2 - 0.3	Plaque à pâtisserie	5
		15	0.4 - 0.5	Plaque à pâtisserie	5
5	Frites au four surgelées	Petit sac	0.4 - 0.5	Plaque à pâtisserie	5
		Grand sac	0.6 - 0.7	Plaque à pâtisserie	5

Oven Functions (suite)

FR

11. Programmes automatiques pour l'enceinte inférieure

Le tableau ci-dessous propose 5 programmes de cuisson automatique, qui peuvent être utilisés dans l'enceinte inférieure du four. Les quantités et poids sur lesquels les programmes sont basés sont indiqués, ainsi que des recommandations. Pour plus de facilité, les modes et temps de cuisson sont préprogrammés. Ces indications peuvent également servir de guide de cuisine.

Les programmes de cuisson automatique pour l'enceinte inférieure sont divisés en 3 catégories :

1. Plats cuisinés
2. Pain/pâtisserie
3. Plats ajoutés

La première et la seconde catégories sont préprogrammées, la troisième comporte les plats que vous aurez vous-même programmés (voir les pages 48 + 49).

Catégorie : Plats cuisinés

N°.	Menus	Portion	Poid/kg	Accessoire	Niveau plaque
1	Bouchées au saumon surgelées	2	0.2 - 0.3	Plaque à pâtisserie	1
		4	0.5 - 0.6	Plaque à pâtisserie	1

Catégorie : Pain/pâtisseries

N°.	Menus	Portion	Poid/kg	Accessoire	Niveau plaque
2	Quiche faite maison (préchauffer le four)	Petit moule rond	0.5 - 0.6	Grille métallique	1
		Grand moule rond	0.9 - 1.0	Grille métallique	1
3	Pizza 'maison'	Moule rond	0.2 - 0.6	Plaque à pâtisserie	1
		Moule carré	0.8 - 1.2	Plaque à pâtisserie	1
4	Muffins	Petite	0.5 - 0.6	Grille métallique	1
		Grand	0.7 - 0.8	Grille métallique	1
5	Feuilleté aux fruits	4 / petits	0.2 - 0.3	Plaque à pâtisserie	1
		4 / moyens	0.4 - 0.5	Plaque à pâtisserie	1

Oven Functions (suite)

12. Programmes automatiques pour Double four

FR

Le tableau ci-dessous propose 5 programmes de cuisson automatique, qui peuvent être utilisés simultanément dans l'enceinte supérieure et inférieure du four. Les quantités et poids sur lesquels les programmes sont basés sont indiqués, ainsi que des recommandations. Pour plus de facilité, les modes et temps de cuisson sont préprogrammés. Ces indications peuvent également servir de guide de cuisine. Enfourez toujours les plats à four froid.

N°.	Menus	Supérieure	Inférieure	Poid/kg	Accessoire	Niveau
1	Morceaux de poulet & gratin de pommes de terre	Morceaux de poulet		0.3 - 0.5	Grille métallique pour rôtisserie + lèchefrite	4
				0.8 - 1.0	Grille métallique pour rôtisserie + lèchefrite	4
			Gratin de pommes de terre	0.4 - 0.6	Grille métallique	1
				0.8 - 1.0	Grille métallique	1
2	Légumes grillés & pain-pizza	Légumes grillés		0.4 - 0.5	Lèchefrite	4
				0.7 - 0.8	Lèchefrite	4
			Pain-pizza	0.1 - 0.2	Plaque à pâtisserie	1
				0.3 - 0.4	Plaque à pâtisserie	1
3	Poisson grillé & frites paysannes	Poisson grillé		0.3 - 0.5	Grille métallique pour rôtisserie + lèchefrite	4
				0.6 - 0.8	Grille métallique pour rôtisserie + lèchefrite	4
			Frites paysannes	0.3 - 0.4	Plaque à pâtisserie	1
				0.5 - 0.6	Plaque à pâtisserie	1
4	Magret de canard grillé & pommes au four	Magret de canard grillé		0.3 - 0.5	Grille métallique pour rôtisserie + lèchefrite	4
				0.6 - 0.8	Grille métallique pour rôtisserie + lèchefrite	4
			Pommes au four	0.4 - 0.5	Grille métallique	1
				0.9 - 1.0	Grille métallique	1
5	Muffins & Pizza 'maison'	Muffins		0.5 - 0.6	Grille métallique	4
				0.7 - 0.8	Grille métallique	4
			Pizza 'maison'	0.2 - 0.6	Plaque à pâtisserie	1
				0.8 - 1.2	Plaque à pâtisserie	1

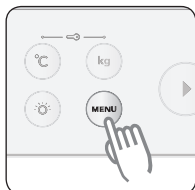
Oven Functions (suite)

FR

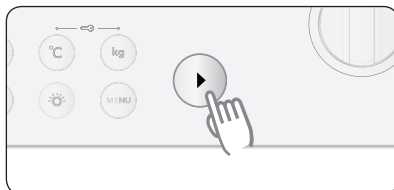
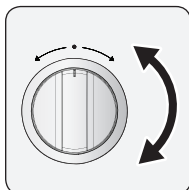
13. Ajouter vos propres plats programmés

Vous pouvez programmer 10 propres plats et les enregistrer comme programmes de cuisson automatique pour le four simple, l'enceinte supérieure et l'enceinte inférieure.

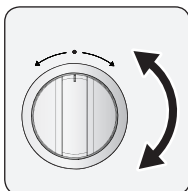
Ajouter votre propre plat



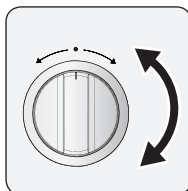
- 1** Appuyez sur la **touche menu** et sélectionnez 'Plats' en tournant le **bouton multifonction**.



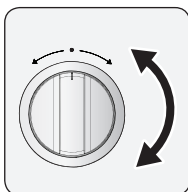
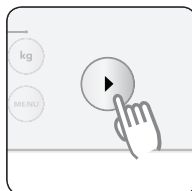
- 2** Appuyez sur la **touche suivant** pour confirmer le réglage.



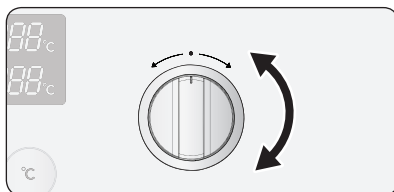
- 3** Sélectionnez 'Supprimer' en tournant le **bouton multifonction**. Appuyez sur la **touche suivant** pour confirmer le réglage.



- 4** Vous voyez s'afficher pendant trois secondes 'Enter nom'. Entrez le premier caractère du nom de votre plat en tournant le **bouton multifonction**. Appuyez sur la **touche suivant**, entrez le second caractère, etc. Après avoir entré le nom entier, attendez que deux flèches apparaissent à la suite du nom sur l'affichage, puis appuyez sur la **touche suivant** pour confirmer le réglage.



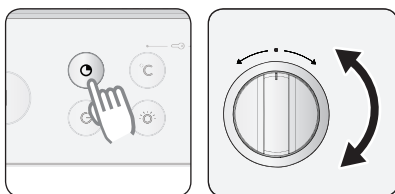
- 5** Choisissez Four simple, Enceinte supérieure ou Enceinte inférieure en tournant le **bouton multifonction**. Appuyez sur la **touche suivant** pour confirmer le réglage.



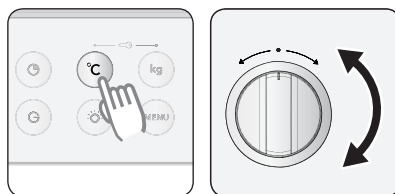
- 6** Sélectionnez une fonction de cuisson en tournant le **bouton multifonction**. Seules les fonctions de l'enceinte de cuisson sont disponibles !

Oven Functions (suite)

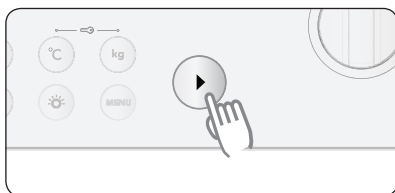
FR



- 7** Appuyez sur la **touche Temps de cuisson** pour régler le temps de cuisson. Tournez le **bouton multifonction** pour choisir le temps de cuisson, puis confirmez en appuyant sur la **touche Temps de cuisson** à nouveau.



- 8** Appuyez sur la **touche Température** si vous souhaitez changer la température. Tournez le **bouton multifonction** pour régler la température, puis confirmez en appuyant sur la **touche Température** à nouveau.

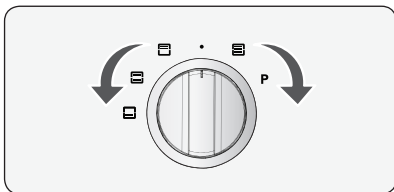


- 9** Une fois tous les réglages effectués, appuyez sur la **touche suivant** pour confirmer. Votre plat est maintenant ajouté aux programmes de cuisson automatique du four simple, de l'enceinte supérieure ou de l'enceinte inférieure.

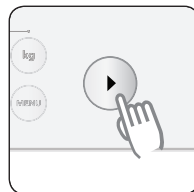
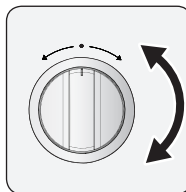
- Vous pouvez revenir à l'étape précédente de la programmation de votre propre plat en appuyant sur la **touche précédent**.
- Les réglages des plats ajoutés ne peuvent plus être modifiés après avoir appuyé sur la **touche suivant** à l'étape 9. Vous devrez supprimer votre propre plat (voir page 51) et l'ajouter à nouveau en choisissant les réglages voulus.

Oven Functions (suite)

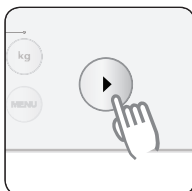
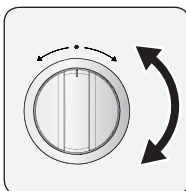
14. Choisir votre propre plat programmé



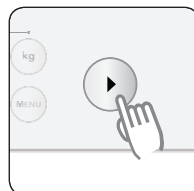
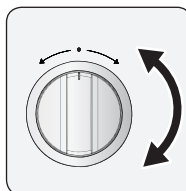
- 1** Tournez le **bouton de sélection de la cavité** pour sélectionner l'enceinte souhaitée.



- 2** Choisissez '**Cuisson automatique**' en tournant le **bouton multifonction**. Appuyez sur la **touche suivant** pour confirmer le réglage.



- 3** Sélectionnez '**Plats ajoutés**' en tournant le **bouton multifonction**. Appuyez sur la **touche suivant** pour confirmer le réglage.



- 4** Choisissez un plat en tournant le **bouton multifonction**. Appuyez sur la **touche suivant** pour démarrer la cuisson.

- Si aucun plat n'est programmé pour l'enceinte de cuisson choisie, vous verrez sur l'affichage 'Aucun plat'.

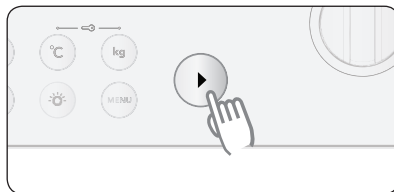
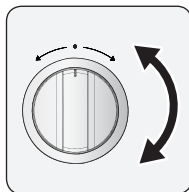
Oven Functions (suite)

FR

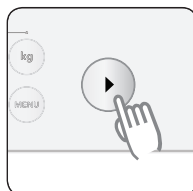
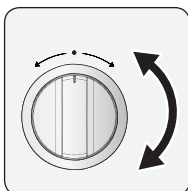
15. Supprimer votre propre plat programmé



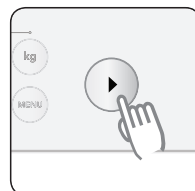
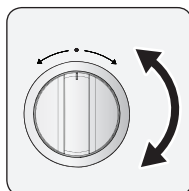
1 Appuyez sur la **touche menu** et sélectionnez 'Plats' en tournant le **bouton multifonction**.



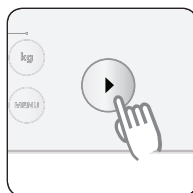
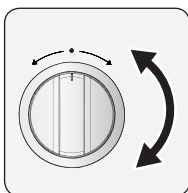
2 Appuyez sur la **touche suivant** pour confirmer le réglage.



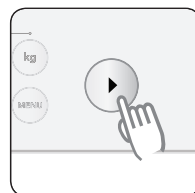
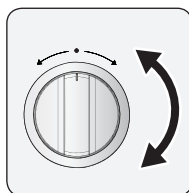
3 Sélectionnez 'Supprimer ' en tournant le **bouton multifonction**. Appuyez sur la **touche suivant** pour confirmer le réglage.



4 Sélectionnez l'enceinte de cuisson dont vous voulez supprimer un plat programmé (Four simple, Enceinte supérieure ou Enceinte inférieure) avec le **bouton multifonction**. Appuyez sur la **touche suivant** pour confirmer le réglage.



5 Sélectionnez le nom du plat que vous voulez supprimer en tournant le **bouton multifonction**. Appuyez sur la **touche suivant** pour confirmer le réglage.



6 Sélectionnez 'Supprimer ' en tournant le **bouton multifonction**. Appuyez sur la **touche suivant** pour confirmer le réglage. Le plat est maintenant supprimé !

Auto-nettoyage (Fonction pyrolyse) (pour le type DX6211Q/DX6292Q)

Ce mode permet de nettoyer automatiquement le four. Ce mode permet de brûler les dépôts de graisse présents dans le four de manière à pouvoir les essuyer une fois le four refroidi. Durant l'auto-nettoyage (auto-nettoyage par pyrolyse), la porte du four se verrouille automatiquement.

Verrouillage de la porte (🔒)	Lorsque la température du four atteint 300 °C, la porte se verrouille automatiquement pour des raisons de sécurité.
Déverrouillage	Lorsque la température du four redescend à 260 °C, la porte se déverrouille automatiquement.

AVERTISSEMENT

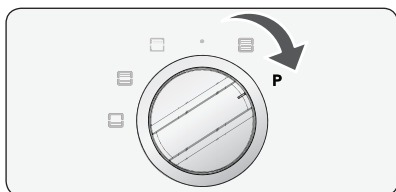
- Le four devient très chaud pendant cette opération.
- Tenir les enfants à distance du four.

ATTENTION

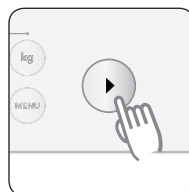
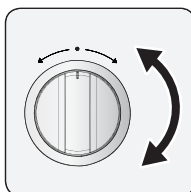
Toutes les pièces accessoires doivent être retirées du four avant de procéder à l'auto-nettoyage (voir page 61).

Retirez au préalable les dépôts de graisses les plus importants manuellement.

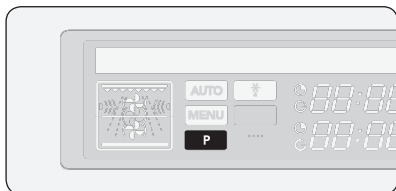
Les résidus d'aliment, de graisse et de jus de viande étant inflammables, un feu pourrait se déclencher dans le four pendant l'auto-nettoyage.



1 Tournez le **bouton de sélection de la cavité** sur 'Pyrolyse'.



2 Tournez le **bouton multifonction** pour sélectionner le niveau en fonction des salissures. Appuyez sur la **touche suivant** pour démarrer la pyrolyse. Si aucune modification n'est effectuée dans les 5 secondes, la pyrolyse démarrera au niveau sélectionné.



Niveau	Autonomie
Bas	Environ 120 minutes
Milieu	Environ 150 minutes
Elevé	Environ 180 minutes

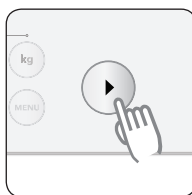
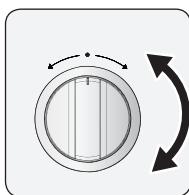
3 Une fois le four refroidi, essuyez la porte et les bords du four à l'aide d'un chiffon humide.

Nettoyage et entretien (suite)

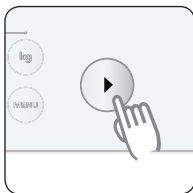
Aqua Clean

FR

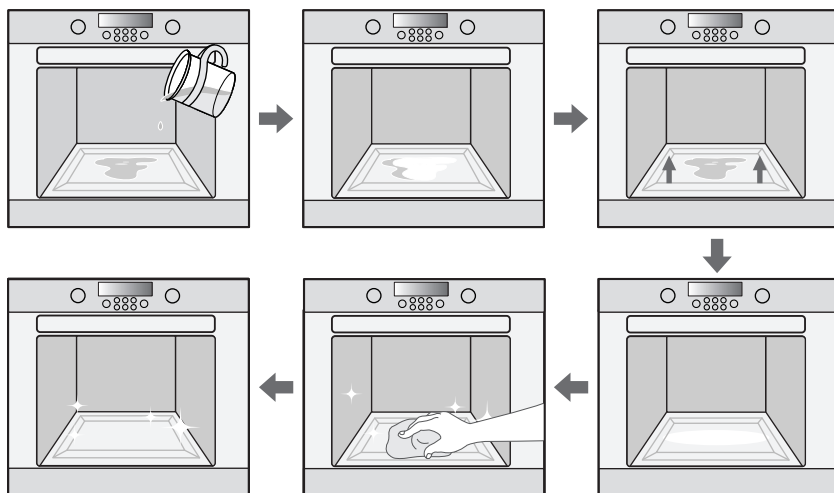
- 1** Retirez tous les accessoires du four (voir page 61).
- 2** Versez environ 400 ml d'eau dans le fond du four vide. Utilisez de l'eau claire normale et non de l'eau distillée.
- 3** Fermez la porte du four.
ATTENTION Le système de nettoyage aqua clean ne peut être activé que lorsque le four est à température ambiante. Si le nettoyage ne fonctionne pas, laissez le four se refroidir complètement.



- 4** Appuyez sur la **touche menu** et sélectionnez 'Nettoyage eau' en tournant le **bouton multifonction**.
- 5** Appuyez sur la **touche suivant** pour confirmer le réglage. Le pictogramme du nettoyage à l'eau s'affiche.



- 6** Appuyez sur la **touche suivant** à nouveau pour démarrer le nettoyage à l'eau.



Indications pour la fonction Aqua Clean:

Conseils

- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte avant la fin du programme de Aqua Clean: l'eau située dans le fond du four est extrêmement chaude.
- Ne laissez jamais d'eau, même en très petite quantité, stagner dans le four pendant une durée prolongée (ex.: toute une nuit).
- Ouvrez la porte du four et épongez l'eau restante.
- Pour nettoyer l'intérieur du four, utilisez une éponge, une brosse souple ou un tampon à récurer en nylon imbibé(e) de nettoyant. Les traces de salissure incrustées peuvent être retirées à l'aide d'une éponge à récurer en nylon.
- Les dépôts de tartre peuvent être retirés à l'aide d'un chiffon imbibé de vinaigre.
- Nettoyez à l'eau claire et essuyez à l'aide d'un chiffon doux (n'oubliez pas la partie située sous le joint de la porte du four).
- Si le four est très sale, répétez l'opération une fois que le four est froid.
- En cas de taches de graisse importantes (ex. : après avoir fait rôtir ou griller des aliments), il est recommandé de frotter les traces de salissure incrustées à l'aide d'un nettoyant avant d'activer la fonction de nettoyage du four.
- Une fois le nettoyage terminé, laissez la porte du four entrebâillée (angle de 15°) pour permettre à la surface émaillée interne de sécher complètement.

Nettoyage et entretien (suite)

FR

AVERTISSEMENT:

- Assurez-vous que le four est froid avant de le nettoyer.
- N'utilisez pas de vaporisateur ou de nettoyeur haute pression pour nettoyer le four.

Séchage rapide

1. Laissez la porte entrouverte d'environ 30°.
2. Positionnez le **bouton de sélection de la cavité** en mode Unique.
3. Positionnez le **bouton de commande de la durée / température** sur Convection.
4. Réglez le temps de cuisson sur 5 minutes et la température sur 50 °C.
5. Eteignez le four une fois cette durée écoulée.

Intérieur du four

- Utilisez un chiffon propre et du produit nettoyant dilué dans de l'eau pour nettoyer votre four.
- Ne jamais nettoyer à la main le joint de la porte.
- Ne jamais employer une éponge ou tampon métallique.
- 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 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 ou 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 graphite noir

- Essuyez délicatement la plaque à l'aide d'un chiffon doux ou d'un tissu en microfibre imbibé d'un lave-vitre non agressif.

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)

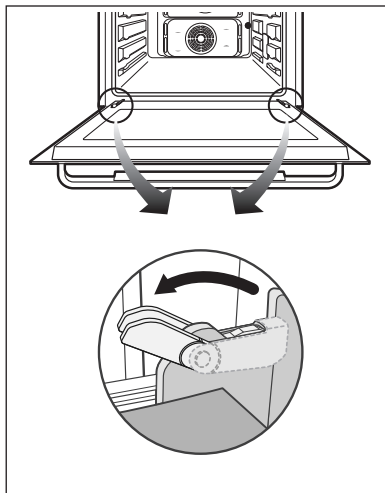
FR

Nettoyage de la porte du four

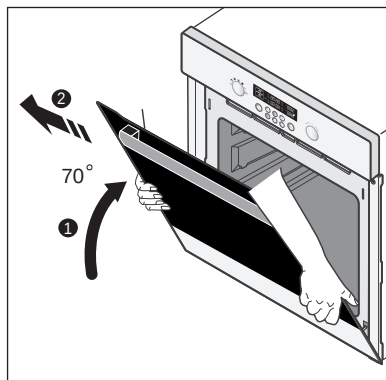
Dans le cadre d'une utilisation normale, il n'est pas nécessaire de retirer la porte. Si toutefois le retrait est nécessaire, pour le nettoyage par exemple, suivez les instructions suivantes.

Retrait de la porte

1. Relevez les pattes des deux charnières.



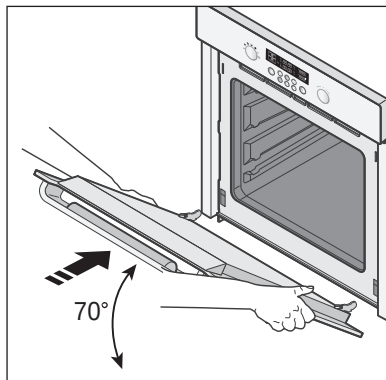
2. Prenez la porte à deux mains sur les côtés, au milieu.
3. Faites tourner la porte d'environ 70° jusqu'à ce que les charnières sortent entièrement de leurs logements.



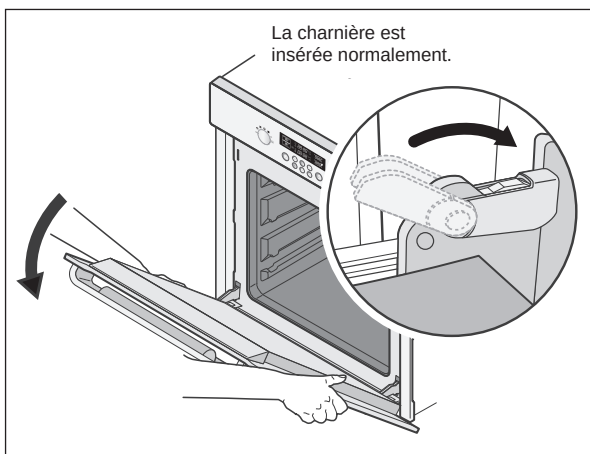
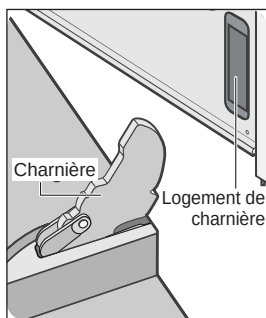
Nettoyage et entretien (suite)

Fixation de la porte

1. Avec les fixations toujours ouvertes, alignez les charnières de la porte sur leur logement.



2. Faites tourner la porte vers la ligne horizontale, puis refermez les fixations.



Nettoyage et entretien (suite)

FR

Vitre de la porte du four (seulement pour DX6211L/DX6292L)

La porte du four est équipée de trois vitres juxtaposées les unes contre les autres. Les vitres intérieure et centrale peuvent être retirées pour être nettoyées.

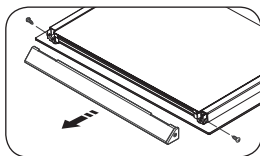
AVERTISSEMENT:

- Chaque fois que vous souhaitez retirer la porte du four, ouvrez d'abord 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 pourrait provoquer des blessures.

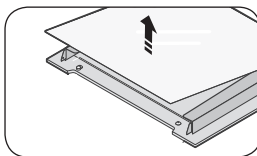
ATTENTION: Le verre risquerait de se briser si vous exercez dessus une pression excessive, notamment au niveau des bords de la vitre avant.

Démontage de la porte

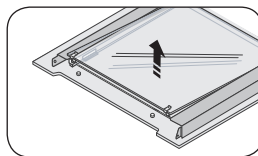
La porte du four est équipée de trois vitres juxtaposées les unes contre les autres. Pour le nettoyage, vous pouvez retirer la vitre intérieure et la vitre du milieu comme suit:



1 Retirez les deux vis situées sur les côtés gauche et droit de la porte.



2 Otez le support de porte et retirez la vitre intérieure de la porte.



3 Soulevez la plaque de verre 2 et enlevez les deux caoutchoucs. Nettoyez les plaques à l'eau chaude ou avec un produit pour la vaisselle. Essuyez-les avec un chiffon doux 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)

FR

Vitre de la porte du four (seulement pour DX6211Q/DX6292Q)

La vitre du four est composée de 4 couches de verre. Pour le nettoyage, vous pouvez retirer la vitre intérieure et la vitre du milieu.

AVERTISSEMENT

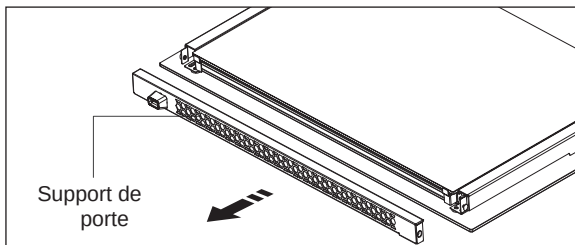
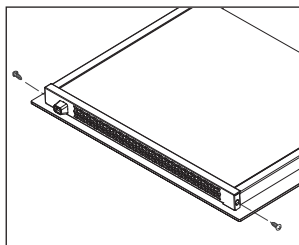
- Chaque fois que vous souhaitez retirer la porte du four, ouvrez d'abord les fixations.
- N'utilisez pas de nettoyeurs fortement abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface, ce qui risquerait de casser le verre.
- Une fois la porte montée, le retrait de certaines pièces pourrait provoquer des blessures.

ATTENTION

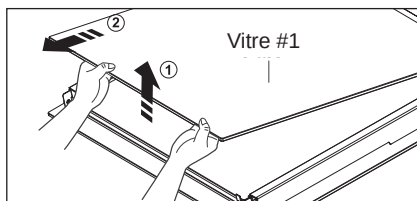
Le verre risquerait de se briser si vous exercez dessus une pression excessive, notamment au niveau des bords de la vitre avant.

Démontage de la porte

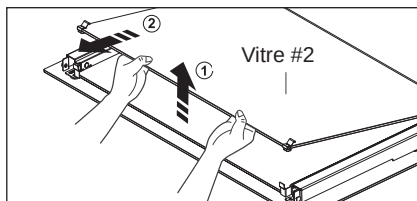
1. Retirez les deux vis situées sur les côtés gauche et droit de la porte.
2. Otez le support de porte.



3. Retirez la vitre intérieure (#1) de la porte.



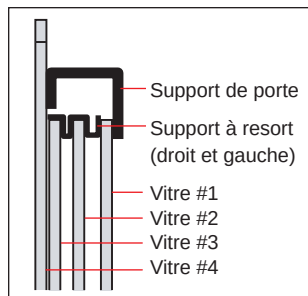
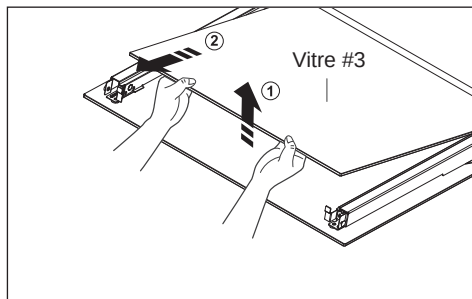
4. Retirez la vitre intérieure (#2) et les supports à ressort de la porte.



Nettoyage et entretien (suite)

FR

5. Retirez la vitre (#3) de la porte.



- Nettoyez les vitres avec de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle et essuyez-les à l'aide d'un chiffon doux et propre.

Montage de la porte

1. Nettoyez les éléments en verre et les éléments intérieurs à l'eau savonneuse.
- Ne jamais employer un détergent abrasif ou une éponge métallique. Utilisez une éponge imprégnée de détergent liquide ou trempée dans de l'eau savonneuse chaude.
2. Mettez la plaque de verre 3 en place et fixez-la.
3. Fixez les deux pattes de fixation à ressort sur la partie supérieure de la plaque de verre 2 et mettez-la en place.
4. Fixez la plaque de verre 1 et la charnière sur la porte.
5. Serrez les vis sur les deux côtés de la porte.

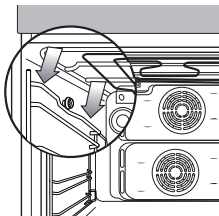
Nettoyage et entretien (suite)

Rails télescopiques

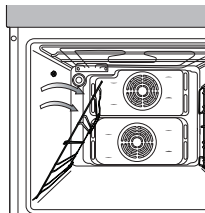
Vous pouvez retirer les deux rails afin de nettoyer l'intérieur du four plus facilement.

FR

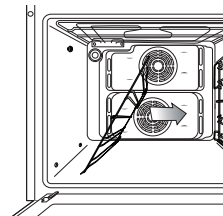
Retirer les rails télescopiques



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



- 2** Penchez le rail à environ 45°.



- 3** Tirez la partie inférieure du rail, ôtez-le des trous et retirez-le.

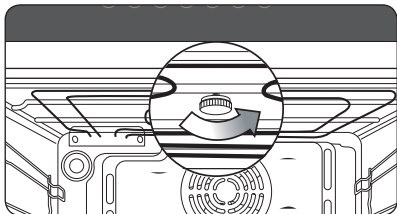
Monter les rails télescopiques

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

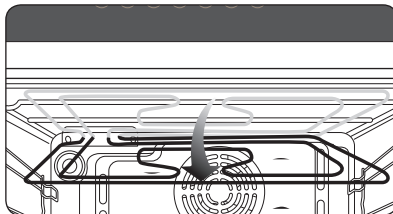
Nettoyage et entretien (suite)

FR

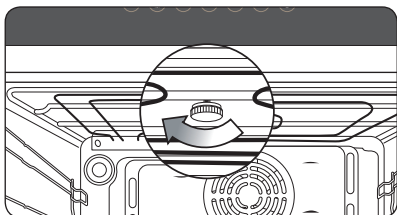
Nettoyage de la résistance (DX6211L/DX6292L)



- 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

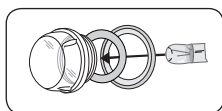
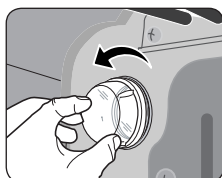
Remplacement de la lampe

- **Risque d'électrocution!**

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

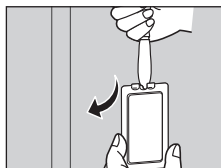
- Éteignez le four.
- Débranchez la prise du four ou éteignez la sécurité dans le placard à compteurs.
- Protégez l'ampoule électrique et son cache en verre en plaçant un linge dans la partie inférieure du four.
- Vous pouvez vous procurer une ampoule auprès du service après-vente ATAG.

Remplacement de l'ampoule arrière et nettoyage du cache en verre



1. Retirez le cache en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Au besoin, remplacez l'ampoule par une ampoule pour four de 25 W et 230 V résistante à une température de 300°C (ampoule halogène pour le four DX6211Q/DX6292Q).
2. Retirez les bagues métalliques et nettoyez le cache en verre.
3. Placez les bagues métalliques sur le cache en verre.
4. Placez de nouveau le couvercle de protection comme indiqué à l'étape 1. Tournez le couvercle de protection vers la droite pour le fixer.

Remplacement de l'ampoule latérale et nettoyage du cache en verre (optional))



1. Pour retirer le cache en verre, soutenez sa partie inférieure d'une main, puis insérez un outil pointu et plat (ex. : couteau de table) entre le verre et le cadre afin d'extraire le cache.
2. Au besoin, remplacez l'ampoule par une ampoule pour four de 25-40 W et 230 V résistante à une température de 300°C.

Astuce

- Utilisez toujours un chiffon lorsque vous manipulez l'ampoule halogène afin d'éviter de laisser des traces de doigts sur l'ampoule.
3. Placez de nouveau le couvercle de protection.

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 (voir page 13).
- Vérifiez si les réglages adéquats ont été appliqués.
- Il se peut qu'un fusible de votre habitation ait sauté ou qu'un disjoncteur ait lâché.

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

Le problème peut être lié aux branchements électriques internes. Contactez le service après-vente.

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 après-vente.

Que faire si le témoin de l'horloge clignote?

Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'horloge (voir la section 'Régler l'horloge').

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

La lumière du four est défectueuse. Remplacez l'ampoule du four (voir la section 'Remplacer l'ampoule').

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

Après avoir éteint le four, le ventilateur continuera de tourner jusqu'à ce que le four ait refroidi. Appelez le service après-vente si le ventilateur fonctionne toujours une fois le four refroidi.

Codes d'erreur et de sécurité

FR

Codes d'erreur

Fonctions générales

E-26 E-29

E-27 E-2A

E-28 E-2C

Erreur Capteur Temp

S-01

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.

E-06 E-0A

E-08 -SE-

E-09

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

Contactez le Service Client Atag lorsqu'un des messages d'erreur susmentionnés apparaît.

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

SEPARATION MANQUANTE

La plaque de séparation n'est pas utilisée correctement (voir page 20).

Insérez la plaque de séparation pour les modes Supérieur, Double et Inférieur. Retirez la plaque pour le mode Single (Unique).

RAILS TÉLESCOPIQUES DANS LE FOUR PENDANT LE NETTOYAGE PAR PYROLYSE

L'auto-nettoyage par pyrolyse est activée, mais les rails télescopiques sont dans le four. Les rails télescopiques et les accessoires du four devront être retirés pour le nettoyage par pyrolyse.

Caractéristiques techniques

FR

Modèle	DX6211L/DX6292L	DX6211Q/DX6292Q
Alimentation	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz
Sortie de l'alimentation	max. 3650 W	max. 3650 W
Dimensions (L x H x P) Extérieures Dimensions intérieures du four	598 x 595 x 566 mm 440 x 365 x 405 mm	598 x 595 x 566 mm 440 x 365 x 405 mm
Volume (capacité utilisable)	65 L	65 L
Poids Net Transport	Env. 39 kg Env. 44.5 kg	Env. 47 kg Env. 53.5 kg





Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de binnenkant van het toestel.

La plaque d'identification de l'appareil se trouve sur l'intérieur de l'appareil.

Das Gerätetypenschild befindet sich an der Innenseite des Gerätes.

The appliance identification card is located on the inside of the appliance.

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

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling,
het complete typenummer bij de hand.

En cas de contact avec le service après-vente,
ayez auprès de vous le numéro de type complet.

Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,
wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.

When contacting the service department, have the complete type number to hand.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiekaart.

Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.

Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.

You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.