

DX6211B

DX6211F/DX6292F

DX6292K/DX6211K

DX6292H/DX6211H

Manuel d'utilisation **ATAG**



Sommaire

Commandes du four	4
Pièces et caractéristiques	5
Accessoires	6
Utilisation des accessoires	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 du four	11 - 12
Consignes de sécurité pour l'installateur	11
Installation	11
Raccordement à la prise d'alimentation secteur	12
Avant de commencer	13 - 14
Réglage de l'horloge	13
Premier nettoyage	14
Utilisation du four	15 - 29
Modes du four	15
Réglage du mode Séparateur	16 - 17
Mode Supérieur	17
Mode Inférieur	17
Mode Double	18
Mode Unique	19
Réglage de la température du four	20
Mise hors tension du four	21
Heure de fin de cuisson	21 - 22
Temps de cuisson	23 - 24
Démarrage de la cuisson à retardement	25 - 26
Minuterie	27
Pour allumer et éteindre la lampe du four	27
Sécurité enfants	28
Arrêt du signal sonore	28
Mode de cuisson automatique	29
Utilisation du four (suite)	30 - 41
1. Traditionnel	30
2. Chaleur par le haut + Convection	31
3. Convection	32
4. Grand gril	33
5. Petit gril	34
6. Chaleur par le bas + convection	35
7. Mode Double	36
8. Programmes automatiques pour les types DX6211F DX6292F	37 - 39
9. Programmes automatiques pour les types DX6211B DX6211K/H DX6292K/H	40 - 41

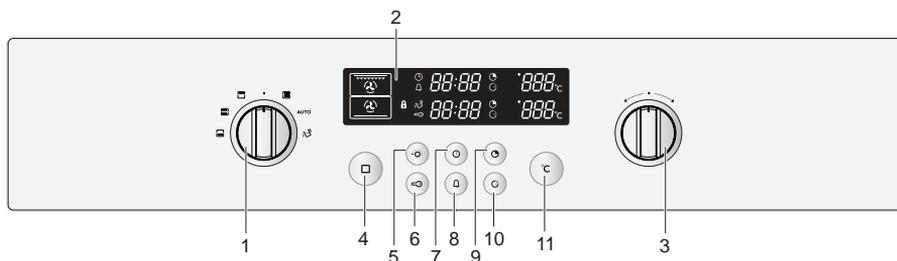
Sommaire

Nettoyage et entretien	42 - 53
Fonction auto-nettoyante pyrolyse (seulement pour DX6211K/H DX6292K/H)	42
Nettoyage vapeur	43 - 44
Séchage rapide	45
Intérieur du four	45
Parois externes du four	45
Façades du four en acier inoxydable	45
Façades du four en aluminium	45
Accessoires	45
Nettoyage de la porte du four	46
Fixation de la porte	47
Vitre de la porte du four (seulement pour DX6211B DX6211F DX6292F)	48
Vitre de la porte du four ((seulement pour DX6211K/H DX6292K/H)	49 - 50
Rails télescopiques .51Nettoyage de la résistance supérieure (seulement pour DX6211B/ DX6211F/DX6292F)	52
Remplacement de la lampe	53
Pannes	54
Codes d'erreur et de sécurité	55
Caractéristiques techniques	56

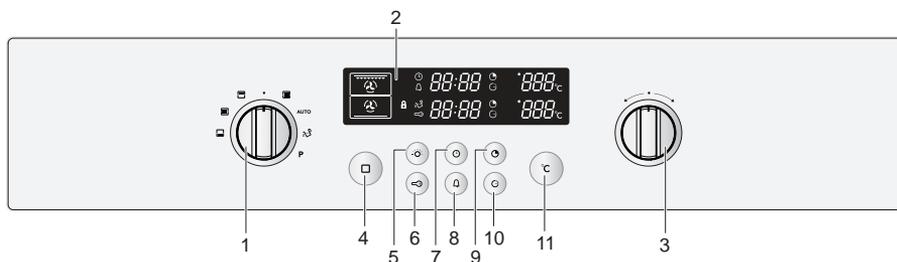
Commandes du four

DX6211B/DX6211F/DX6292F

NL



DX6211K/H DX6292K/H

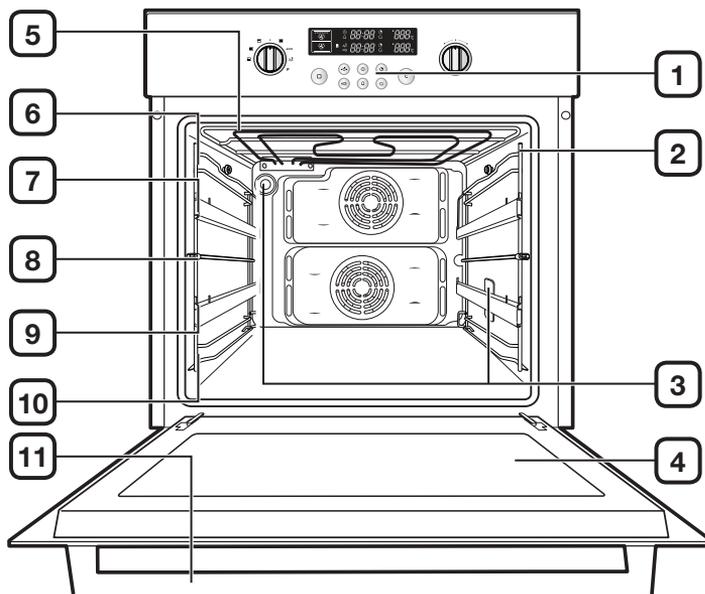


- | | |
|---------------------------------------|-------------------------------|
| 1. SÉLECTION DE LA CAVITÉ | 7. HORLOGE |
| 2. FENÊTRE D'AFFICHAGE | 8. TEMPS DE CUISSON |
| 3. COMMANDE DE LA DURÉE / TEMPÉRATURE | 9. MINUTERIE |
| 4. BOUTON DE VALIDATION | 10. HEURE DE FIN DE CUISSON |
| 5. BOUTON D'ÉCLAIRAGE | 11. RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE |
| 6. SÉCURITÉ ENFANTS | |

Fonctions spéciales

Le four est équipé des fonctions spéciales suivantes :

- Modes Séparateur: lorsque la plaque séparatrice 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.
- Nettoyage vapeur: 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.



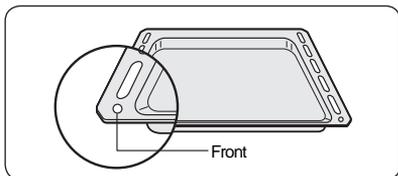
- | | |
|-----------------------------------|-------------------------|
| 1. Tableau de commande | 7. Niveau 4 |
| 2. Grilles latérales | 8. Niveau 3 |
| 3. Lumière du four | 9. Niveau 2 |
| 4. Porte vitrée | 10. Niveau 1 |
| 5. Eléments chauffants supérieurs | 11. Poignée de la porte |
| 6. Niveau 5 | |

Attention

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

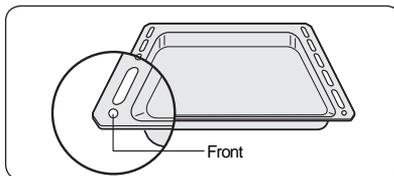
Accessoires

Les accessoires suivants sont fournis avec le four:



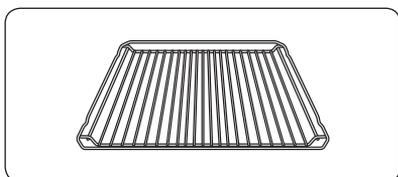
1 Plaque à pâtisserie

Une plaque à pâtisserie pour les gâteaux et les biscuits.



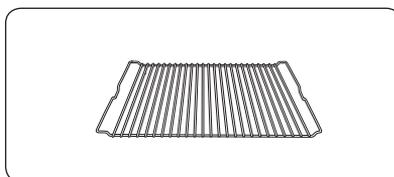
2 Lèche-frite

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



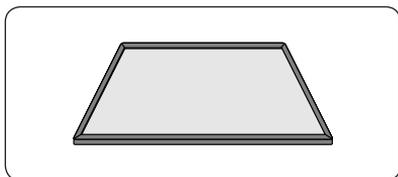
3 Grille métallique

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

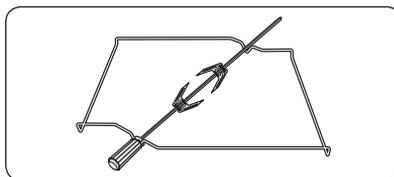


4 Grille métallique pour le rôtissage

Schuijf voor het grillen het grill rooster altijd samen met de diepe breedselede in de oven.



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, 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 lèche-frite 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

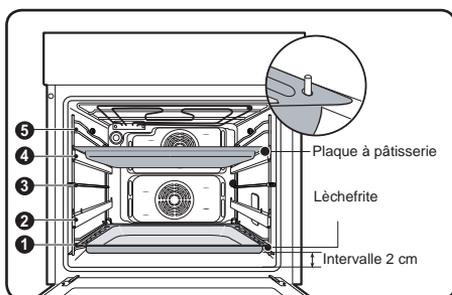
Attention

- La plaque à pâtisserie, le lèche-frite et la grille métallique doivent être correctement insérés dans les rainures latérales.
Un intervalle d'au moins 2 cm doit être préservé entre les ustensiles plan 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 4: plaque à pâtisserie

Niveau 1: lèche-frite



Tournebroche (Selon modèle)

- 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)

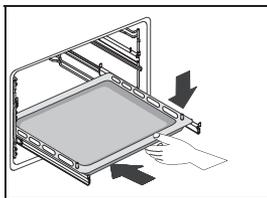
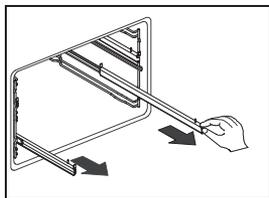
FR

Rails télescopiques (uniquement pour DX6211F/DX6292F)

Les rails télescopiques et les accessoires du four deviennent très chaud! Protégez donc toujours vos mains avec des gants des cuissons ou des maniques.

Les rails télescopiques se situent sur les deux côtés à l'intérieur du four, sur trois niveaux.

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



Plaque séparatrice, grille métallique, plaque à pâtisserie et lèche-frite

Positionnement de la plaque séparatrice

Insérez la plaque séparatrice 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 lèche-frite

Insérez la plaque à pâtisserie et/ou le lèche-frite 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.

<i>Durées nécessaires pour déclencher l'arrêt de sécurité selon les différents réglages de températures :</i>	
105 °C	16 heures
105 °C - 240 °C	8 heures
245 °C - 300 °C	4 heures

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

Ventilateur

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

Utilisation de ce manuel

Merci d'avoir choisi un four encastrable ATAG.

Ce manuel d'utilisation 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.

Veillez 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 est pourvu d'une prise et ne peut être branché que sur une prise de terre. Les groupes dans le placard à compteurs doivent être sécurisés par 16 A minimum.
- Si la prise est hors d'atteinte après l'installation, le raccordement doit être pourvu d'un interrupteur omnipolaire avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm. • N'utilisez pas d'adaptateur ou de rallonges. Ceux-ci peuvent chauffer pendant l'utilisation et provoquer un incendie.
- La plaque signalétique 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.

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

Elimination du matériel d'emballage

Mise au rebut de vos appareils usagés

AVERTISSEMENT

- Avant de vous débarrasser de vos appareils usagés, veillez à les mettre totalement hors service afin d'éviter tout danger.
- **Pour cela, débranchez l'appareil de l'alimentation secteur et retirez la prise mâle.**
- En jetant vos appareils usagés de façon appropriée, vous contribuez à la protection de l'environnement. L'appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Pour connaître les dates de ramassage et les sites de traitement des ordures ménagères, renseignez-vous auprès du service de voirie de votre municipalité ou auprès de votre mairie.

Installation du four

FR

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.

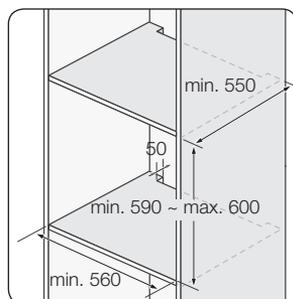
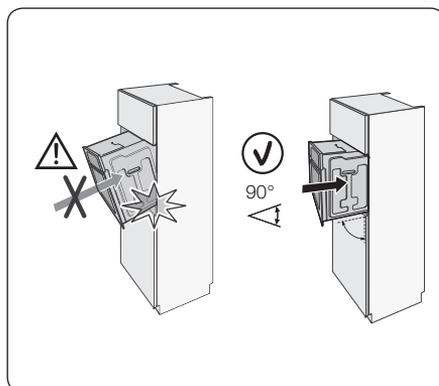
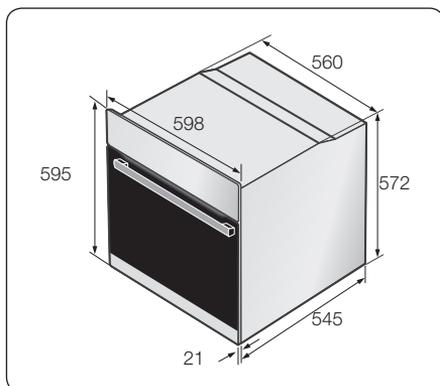
- L'installation doit garantir une protection contre toute exposition à des composants sous tension.
- Les éléments dans lesquels l'appareil est encastré doivent être conformes à la norme DIN 68930 en matière de stabilité.

Installation

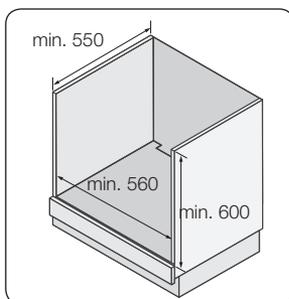
Vous pouvez encastrer ce four sous le plan de travail ou dans un placard haut.

Respectez les indications relatives aux distances de sécurité minimales exigées.

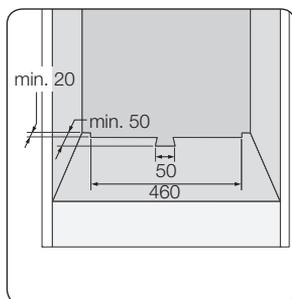
- Assurez-vous que le four est maintenu correctement en le fixant de part et d'autre à l'aide de vis.



Placard haut



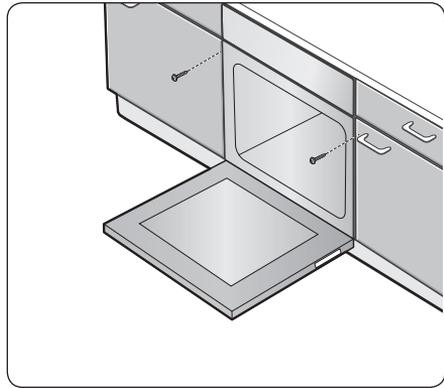
Sous le plan de travail



Installation du four (suite)

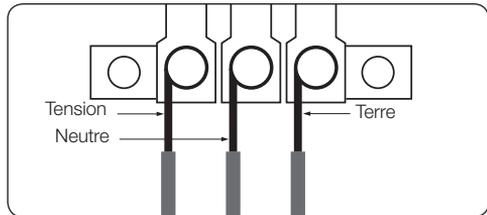
FR

- 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 (\perp) du four.

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

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

Avant de commencer

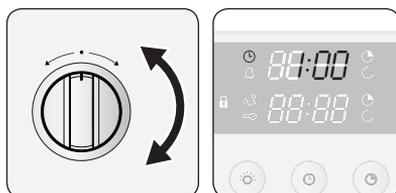
Réglage de l'horloge

FR

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



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

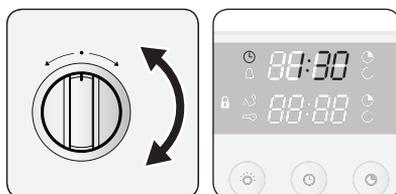


- 2** Tournez le bouton de commande de la durée / température pour régler l'heure actuelle.

Exemple : pour régler 1:30.



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



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



- 5** Appuyez de nouveau sur la **touche horloge** pour terminer la programmation, ou bien attendez environ 10 secondes. Le symbole '⌚' s'éteint et '30' cesse de clignoter. L'écran vous donne à présent l'heure et le four est prêt à être utilisé.

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.

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.

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



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



Résistance inférieure

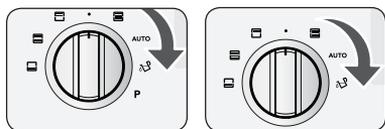
Cette fonction est spécialement conçue pour prolonger la cuisson d'une pizza ou d'une tarte aux pommes. Utilisez cette fonction à la fin du temps de cuisson.

Utilisation du four (suite)

FR

Réglage du mode Séparateur

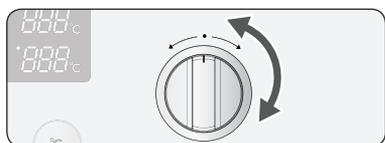
Pour utiliser les modes Supérieur, Double et Inférieur, insérez la plaque séparatrice tout en maintenant le bouton de sélection de la cavité sur « OFF » (DESACTIVE). Pour utiliser le mode Unique, retirez la plaque séparatrice en position « OFF » (DESACTIVE).



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



2 Appuyez sur le bouton de validation.



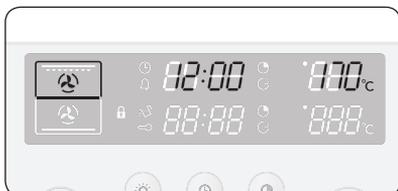
3 Tournez le bouton de commande de la durée / température pour sélectionner la fonction du four souhaitée. Si aucun réglage supplémentaire n'est effectué dans les 3 secondes, le four se lance automatiquement dans le mode et la fonction sélectionnés.

Mode Séparateur	Symbole	Fonction du four	Insertion de la plaque séparatrice	Informations sur l'utilisation
Désactivé	●			
Mode Supérieur		<ol style="list-style-type: none"> 1. Convection 2. Chaleur par le haut + Convection 3. Grand gril 	Oui	Ce mode permet une économie d'énergie et de temps pour la cuisson de petites quantités d'aliments.
Mode Double		Supérieur et inférieur Fonctionnement par compartiment	Oui	Vous pouvez faire cuire simultanément deux plats à des températures différentes.
Mode Inférieur		<ol style="list-style-type: none"> 1. Convection 2. Chaleur par le bas + convection 	Oui	Ce mode permet une économie d'énergie et de temps pour la cuisson de petites quantités d'aliments.
Mode Unique		<ol style="list-style-type: none"> 1. Convection 2. Chaleur par le haut + convection 3. Traditionnel 4. Grand gril 5. Petit gril 6. Chaleur par le bas + convection 	Non	
Mode Cuisson automatique	AUTO			
Mode Nettoyage vapeur			Non	
Mode Auto-nettoyage (DX6211K/H DX6292K/H)	P	<ol style="list-style-type: none"> 1. P1 2. P2 3. P3 	Non	Enlevez tous les accessoires ainsi que les rails télescopiques.

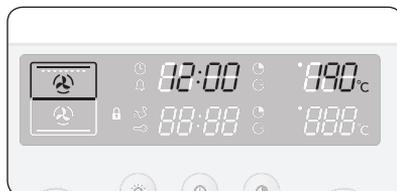
Utilisation du four (suite)

Mode Supérieur

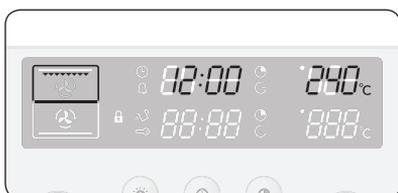
Seul l'élément chauffant supérieur fonctionne. La plaque séparatrice doit être insérée.



Convection



Chaleur par le haut + Convection

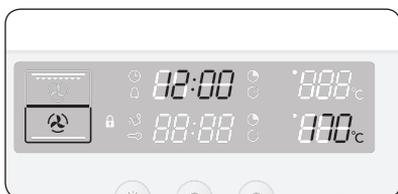


Grand gril

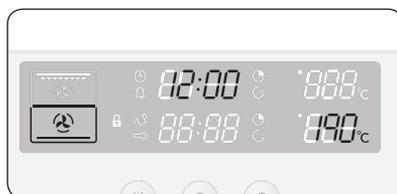
La partie inférieure peut fonctionner en même temps que la partie supérieure (voir double four)

Mode Inférieur

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



Convection



Chaleur par le bas + convection

La partie supérieure peut fonctionner en même temps que la partie inférieure (voir partie duo)

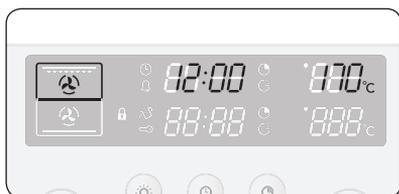
Utilisation du four (suite)

FR

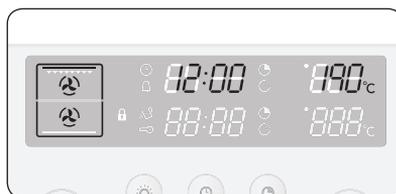
Mode Double

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 séparatrice doit être insérée.

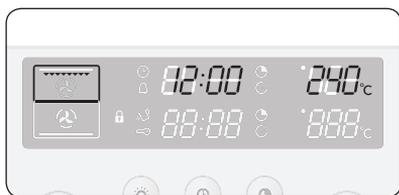
Mode Double 1 : Le mode Supérieur se lance en premier. Si vous appuyez sur le bouton de validation ou si 15 secondes s'écoulent après le réglage du mode Supérieur sans qu'aucun réglage supplémentaire ne soit effectué, le four démarre en mode Inférieur.



Convection

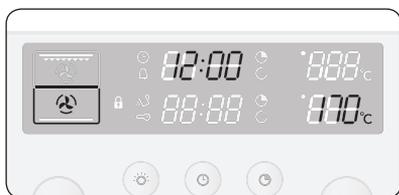


Chaleur par le haut + Convection



Grand gril

Mode Double 2 : Lorsque le mode Supérieur démarre, si vous appuyez sur le bouton de validation ou si 15 secondes s'écoulent sans qu'aucun réglage supplémentaire ne soit effectué, le four se met en mode Inférieur. Les modes Supérieur et Inférieur fonctionnent simultanément.



Convection



Chaleur par le bas + convection

Utilisation du four (suite)

Mode Unique

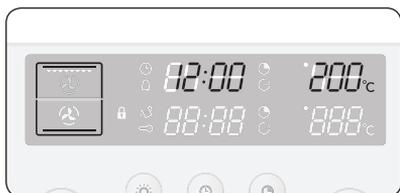
FR



Convection



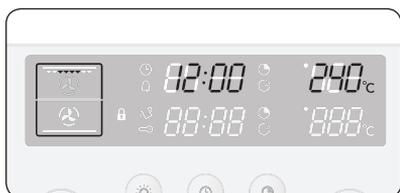
Chaleur par le haut + Convection



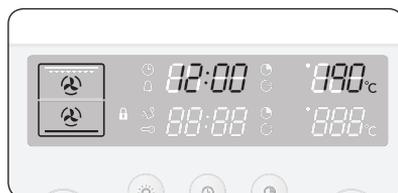
Traditionnel



Grand gril



Petit gril



Chaleur par le bas + convection

Utilisation du four (suite)

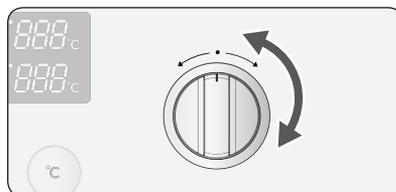
FR

Réglage de la température du four

En modes Unique, Supérieur et Inférieur



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



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

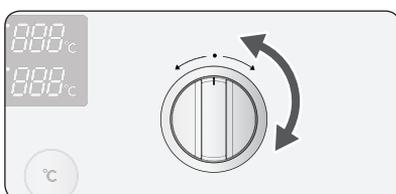
Mode Unique (grand et petit gril)	40 °C – 250 °C (40 °C – 300 °C)
Mode Supérieur	40 °C – 250 °C
Mode Inférieur	40 °C – 250 °C

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

En mode Double



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



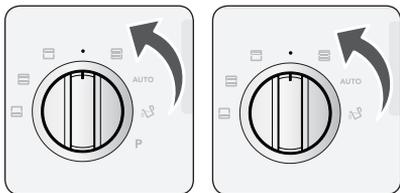
2 Tournez le **bouton de commande de la durée / température** pour régler la température par tranches de 5°C.

Mode Supérieur (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



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

Heure de fin de cuisson

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

En modes Unique, Supérieur et Inférieur



1 Appuyez sur le **bouton d'heure de fin de cuisson**. Exemple: l'horloge indique 12.00.



2 Tournez le **bouton de commande de la durée / température** 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.

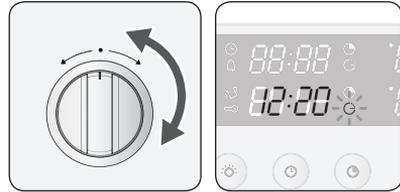
Utilisation du four (suite)

En mode Double

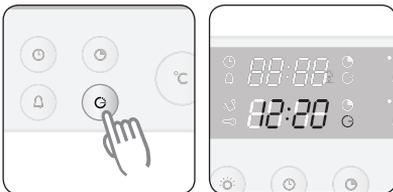
Les heures de fin de cuisson des modes Supérieur et Inférieur peuvent être sélectionnées à l'aide du **bouton d'heure de fin de cuisson** et du **bouton de commande de la durée / température**.



- 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 de commande de la durée / température 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)

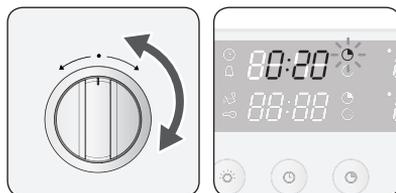
Temps de cuisson

Vous pouvez régler le temps de cuisson pendant la cuisson.

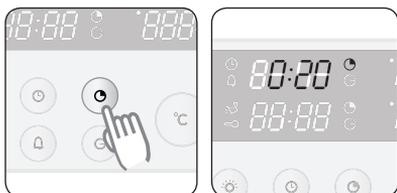
En modes Unique, Supérieur et Inférieur



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



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



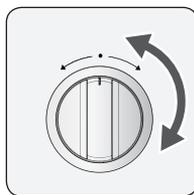
3 Appuyez sur le **bouton du temps de cuisson**. Le four se met en route en prenant en compte le temps de cuisson sélectionné, sauf si vous appuyez sur le **bouton du temps de cuisson** dans les 5 secondes.

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

Utilisation du four (suite)

En mode Double

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 de commande de la durée / température**.



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

2 Tournez le **bouton de commande de la durée / température** 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 de commande de la durée / température** pour obtenir de meilleurs résultats.

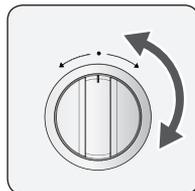
Utilisation du four (suite)

Démarrage de la cuisson à retardement

FR

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 de commande de la durée / température** pour régler l'heure de fin de cuisson.

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



3 Appuyez sur le **bouton d'heure de fin de cuisson**. Le symbole '  ' s'affiche jusqu'à ce que la cuisson démarre à retardement.

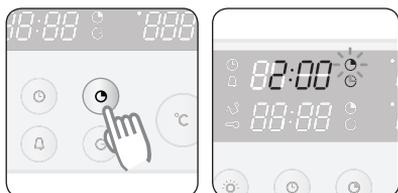
Utilisation du four (suite)

FR

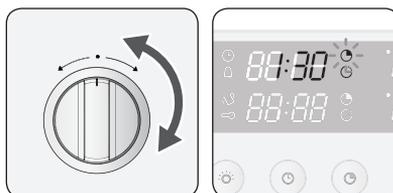
Heure de démarrage programmée

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 de commande de la durée / température** 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.



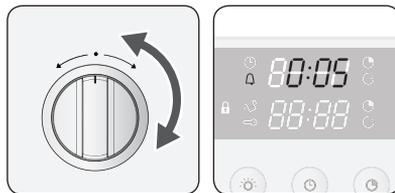
- 3** Appuyez sur le **bouton du temps de cuisson**. Le symbole '00:00' s'affiche jusqu'à ce que la cuisson démarre à retardement.

Utilisation du four (suite)

Minuterie



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



- 2** Tournez le **bouton de commande de la durée / température** pour régler le temps souhaité.
Exemple: 5 minutes



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

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

Pour allumer et éteindre la lampe du four



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

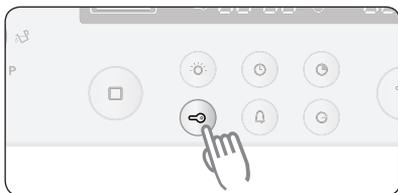
1ère fois	Supérieur et inférieur
2ème fois	Supérieur
3ème fois	Inférieur
4ème fois	Désactivée

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

Utilisation du four (suite)

FR

Sécurité enfants



1 Positionnez le **bouton de fonction** sur "arrêt". Appuyez sur le **bouton de la sécurité enfants** et maintenez-le appuyé pendant 3 secondes.  apparaît dans le champ d'affichage.



2 Appuyez sur le **bouton de la sécurité enfants** et maintenez-le à nouveau appuyé pendant 3 secondes pour déverrouiller la sécurité.

- Une fois verrouillés, tous les boutons, hormis le **bouton de sélection de la cavité** et le **bouton de déverrouillage**, cessent de fonctionner. Le verrouillage est toujours possible, que le four soit ou non en cours d'utilisation.

Arrêt du signal sonore



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

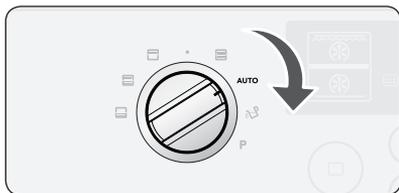


2 Pour rallumer le signal sonore, appuyez à nouveau simultanément sur le **bouton de l'horloge** et sur le **bouton d'heure de fin de cuisson** pendant 3 secondes.

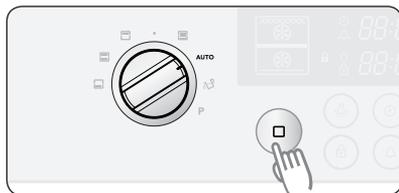
Utilisation du four (suite)

Mode de cuisson automatique

FR



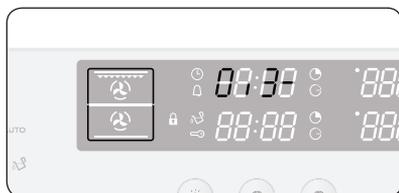
- 1** Sélectionnez le mode de cuisson automatique.



- 2** Sélectionnez la fonction de votre choix en appuyant sur le **bouton de fonction**.



- 3** Sélectionnez la recette souhaitée en tournant le **bouton de sélection**. Patientez 5 secondes avant de programmer le poids. Le four se mettra en marche automatiquement pour les plats dont le poids est programmé à l'avance.



- 4** Sélectionnez le poids souhaité en tournant le **bouton de sélection**.
 - Lorsque la sonnerie retentit, ouvrez la porte et tournez le plat.

Utilisation du four (suite)

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

Utilisation du four (suite)

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 + lèchefrite	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 + lèchefrite	190-200	40-65
Steaks de viande ou de poisson (400 à 800 g)	3	Grille métallique + lèchefrite	180-200	15-35
Morceaux de poulet (500 g à 1 kg) Badigeonnez la viande d'huile et assaisonnez	4	Grille métallique + lèchefrite	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 + lèchefrite Ajoutez une tasse d'eau	200-220	45-60
Magret de canard (300 à 500 g)	4	Grille métallique + lèchefrite Ajoutez une tasse d'eau	180-200	25-35

Utilisation du four (suite)

FR

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)	2	Plaque à pâtisserie	180-200	15-25

Utilisation du four (suite)

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

Utilisation du four (suite)

FR

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)	3	Plaque à pâtisserie	180-200	20-35
Pizza surgelée (300 à 500 g) Placez dans le four froid (avant préchauffage)	3	Grille métallique + plaque à pâtisserie	180-200	23-30

Utilisation du four (suite)

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.

FR

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

Utilisation du four (suite)

FR

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 séparatrice 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 séparatrice 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 + lèche-frite	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

Utilisation du four (suite)

8. Programmes automatiques pour les types DX6211F/DX6292F

Le tableau suivant présente 25 menus pré-programmés pour cuire, rôti et griller. Ils peuvent être utilisés dans la cavité unique de votre four. 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.

N°.	Menus	Poid/kg	Accessoire	Niveau plaque
1	Pizza surgelée	1- 0.3 - 0.4 2- 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	1- 0.3 - 0.5 2- 0.6 - 0.8	Plaque de cuisson	2
	Éparpiller les frites surgelées au four sur la plaque de cuisson. Choisir le premier réglage pour les frites fines ou le deuxième réglage pour les frites épaisses.			
3	Croquettes surgelées	1- 0.3 - 0.6 2- 0.6 - 0.8	Plaque de cuisson	2
	Mettre les croquettes surgelées sur la plaque de cuisson. Tournez les croquettes de pomme de terre après 2/3 du temps de préparation.			
4	Lasagnes "maison"	1- 0.3 - 0.5 2- 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.			
5	Bifteck	1. 0.3 - 0.6 2. 0.6 - 0.8	Grille métallique	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	1. 0.6 - 0.8 2. 0.9 - 1.1	Lèche-frite avec grille métallique pour rôtisserie	2 1
	Mettre le rôti de boeuf mariné sur la grille. Versez un verre d'eau dans le grand lèche-frite. 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	1. 0.6 - 0.8 2. 0.9 - 1.1	Lèche-frite 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	1. 0.3 - 0.4 2. 0.5 - 0.6	Lèche-frite 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.			
9	Morceaux de poulet	1. 0.5 - 0.7 2. 1.0 - 1.2	Lèche-frite 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.			

Utilisation du four (suite)

N°.	Menus	Poid/kg	Accessoire	Niveau plague
10	Poulet entier	1. 1.0 - 1.1 2. 1.2 - 1.3	Lèche-frite avec grille métallique pour rôtisserie	2 1
	Assaisonner le poulet. Placez le poulet, poitrine vers le haut sur la grille à grillades.			
11	Magret de canard	1. 0.3 - 0.5 2. 0.6 - 0.8	Lèche-frite 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	1. 0.6 - 0.8 2. 0.9 - 1.1	Lèche-frite avec grille métallique pour rôtisserie	2 1
	Mettre les escalopes de dinde sur la grille et les retourner au signal sonore.			
13	Poisson à l'étouffée	1. 0.5 - 0.7 2. 0.8 - 1.0	Grille métallique	3
	Laver, nettoyer et mettre le poisson entier dans un plat en verre oval, résistant à la chaleur. Ajouter 2-3 petites cuillères de jus de citron puis mettre le couvercle. Placez le couvercle sur le plat et posez-le sur la grille de four.			
14	Poisson grillé	1. 0.5 - 0.7 2. 0.8 - 1.0	Lèche-frite 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	1. 0.3 - 0.4 2. 0.7 - 0.8	Lèche-frite avec grille métallique pour rôtisserie	4 3
	Déposer les steacks de saumon sur la grille et les retourner au signal sonore.			
16	Pommes de terre au four	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	1. 0.4 - 0.5 2. 0.8 - 1.0	Lèche-frite	4
	Disposer des rondelles de divers légumes (courgettes, poivrons, oignons, champignons, aubergines et tomates cerises) dans le lèche-frite. Assaisonner avec un mélange d'huile d'olive, herbes et épices.			
18	Gratin de légumes	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.			

Utilisation du four (suite)

N°.	Menus	Poid/kg	Accessoire	Niveau plaque
19	Gâteau marbré	1. 0.7 - 0.8	Grille métallique	2
	Versez la pâte dans un moule à cake graissé d'une longueur d'environ 30 cm.			
20	Tarte aux pommes	1. 1.2 - 1.4	Grille métallique	2
	Faites cuire la tarte aux pommes dans un moule rond de 24 cm de diamètre.			
21	Génoise	1. 0.5 - 0.6 2. 0.7 - 0.8 3. 0.9 - 1.0	Grille métallique	2
	Mettre la pâte dans un moule à gâteau beurré.			
22	Muffins	1. 0.5 - 0.6 2. 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.			
23	Pain blanc	1. 0.7 - 0.8	Grille métallique	2
	Ce programme est conçu pour les mix pour pain blanc de 500 grammes. Suivez les instructions sur le paquet. Faites cuire la pâte dans un moule. Vous pouvez couper légèrement la partie supérieure dans le sens de la longueur avec un couteau et badigeonner d'eau.			
24	Pain complet	1. 0.7 - 0.8	Grille métallique	2
	Ce programme est conçu pour les mix pour pain complet de 500 grammes. Suivez les instructions sur le paquet. Faites cuire la pâte (ou le levain) dans un moule. Vous pouvez couper légèrement la partie supérieure dans le sens de la longueur avec un couteau et badigeonner d'eau.			
25	Petits pains/ Ciabatta	1. 0.2 - 0.4 2. 0.6 - 0.8	Plaque à pâtisserie	3
	Utilisez le niveau 1 pour cuire 4 à 8 petits pains ou croissants. Utilisez le niveau 2 pour cuire 2 à 6 ciabattas ou baguettes. Utilisez du papier cuisson.			
26	Pizza 'maison'	1. 0.2 - 0.6 2. 0.8 - 1.2	Plaque à pâtisserie	2
	Utilisez le niveau 1 pour les mini pizzas (7 à 9 pièces). Utilisez le niveau 2 pour une grande pizza ronde. Le poids indiqué comprend la garniture. En utilisant la résistance inférieure (qui insuffle de l'air chaud) pendant 5 minutes après la cuisson, la pâte sera plus croquante.			
27	Fermentation de pâte, Pâte à lever	1. 0.2 - 0.4 (la pâte à pizza) 2. 0.4 - 0.6 (la pâte à pizza) 3. 0.6 - 0.8 (la pâte à pizza)	Grille métallique	2
	Le premier réglage est recommandé pour faire gonfler la pâte à pizza. Le deuxième réglage pour la pâte à gâteau ou à pain. Mettre dans un plat large, rond et résistant à la chaleur et couvrir avec du film alimentaire. Position 3, 0,6 – 0,8 kg, pour la pâte au levain. Pétrir la pâte à la main, la mettre dans un moule et le couvrir d'un film alimentaire.			

Utilisation du four (suite)

FR

9. Programmes automatiques pour les types DX6211B/DX6211K/H DX6292K/H
Le tableau suivant présente 16 menus pré-programmés pour cuire, rôtir et griller. Il contient les quantités, les tranches de poids et les recommandations appropriées. Les modes et temps de cuisson ont été pré-programmés pour votre confort. Toujours placer le plat dans le four froid.

N°.	Menus	Poid/kg	Accessoire	Niveau plaque
1	Pizza surgelée	1- 0.3 - 0.4 2- 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	1- 0.3 - 0.5 2- 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. Utilisez du papier cuisson. Tournez les frites après 2/3 du temps de préparation.			
3	Croquettes surgelées	1- 0.3 - 0.6 2- 0.6 - 0.8	Plaque à pâtisserie	2
	Mettre les croquettes surgelées sur la plaque de cuisson.			
4	Lasagnes "maison"	1- 0.3 - 0.5 2- 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.			
5	Bifteck	1. 0.3 - 0.6 2. 0.6 - 0.8	Grille métallique	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	1. 0.6 - 0.8 2. 0.9 - 1.1	Lèche-frite avec grille métallique pour rôtisserie	2 1
	Mettre le rôti de boeuf mariné sur la grille. Versez un verre d'eau dans le grand lèche-frite. 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	Poulet entier	1. 0.8 - 1.0 2. 1.1 - 1.3	Lèche-frite 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.			
8	Poisson à l'étouffée	1. 0.5 - 0.7 2. 0.8 - 1.0	Grille métallique	3
	Laver, nettoyer et mettre le poisson entier dans un plat en verre oval, résistant à la chaleur. Ajouter 2-3 petites cuillères de jus de citron puis mettre le couvercle. Placez le couvercle sur le plat et posez-le sur la grille de four.			

Utilisation du four (suite)

N°.	Menus	Poid/kg	Accessoire	Niveau plaque
9	Tarte aux pommes	1. 0.7 - 0.8	Ovenrooster	2
	Cuire la tarte aux pommes dans un moule démontable de 24 cm de diamètre.			
10	Génoise	1. 0.5 - 0.6 2. 0.7 - 0.8 3. 0.9 - 1.0	Grille métallique	2
	Mettre la pâte dans un moule à gâteau beurré.			
11	Muffins	1. 0.5 - 0.6 2. 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.			
12	Pain blanc	1. 0.7 - 0.8	Grille métallique	2
	Ce programme est conçu pour les mix pour pain blanc de 500 grammes. Suivez les instructions sur le paquet. Faites cuire la pâte dans un moule. Vous pouvez couper légèrement la partie supérieure dans le sens de la longueur avec un couteau et badigeonner d'eau.			
13	Pain complet	1. 0.7 - 0.8	Grille métallique	2
	Ce programme est conçu pour les mix pour pain complet de 500 grammes. Suivez les instructions sur le paquet. Faites cuire la pâte (ou le levain) dans un moule. Vous pouvez couper légèrement la partie supérieure dans le sens de la longueur avec un couteau et badigeonner d'eau.			
14	Petits pains/ Ciabatta	1. 0.2 - 0.4 2. 0.6 - 0.8	Plaque à pâtisserie	3
	Utilisez le niveau 1 pour cuire 4 à 8 petits pains ou croissants. Utilisez le niveau 2 pour cuire 2 à 6 ciabattas ou baguettes. Utilisez du papier cuisson.			
15	Pizza 'maison'	1. 0.2 - 0.6 2. 0.8 - 1.2	Plaque à pâtisserie	2
	Utilisez le niveau 1 pour les mini pizzas (7 à 9 pièces). Utilisez le niveau 2 pour une grande pizza ronde. Le poids indiqué comprend la garniture. En utilisant la résistance inférieure (qui insuffle de l'air chaud) pendant 5 minutes après la cuisson, la pâte sera plus croquante.			
16	Fermentation de pâte, Pâte à lever	1. 0.2 - 0.4 (la pâte à pizza) 2. 0.4 - 0.6 (la pâte à pizza) 3. 0.6 - 0.8 (la pâte à pizza)	Grille métallique	2
	Le premier réglage est recommandé pour faire gonfler la pâte à pizza. Le deuxième réglage pour la pâte à gâteau ou à pain. Mettre dans un plat large, rond et résistant à la chaleur et couvrir avec du film alimentaire. Position 3, 0,6 – 0,8 kg, pour la pâte au levain. Pétrir la pâte à la main, la mettre dans un moule et le couvrir d'un film alimentaire.			

Auto-nettoyage (Fonction pyrolyse) (pour le type DX6211K/H DX6292K/H)

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 51).

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 Positionnez le **bouton de sélection de la cavité** sur le mode d'auto-nettoyage.

2 Positionnez le **bouton de commande de la durée / température** sur le niveau 1, 2 ou 3 en fonction du niveau de saleté du four. Si aucun réglage supplémentaire n'est effectué dans les 5 secondes, le four se lance automatiquement dans le niveau sélectionné.

Niveau	Autonomie
P1 (Bas)	Envrion 120 minutes
P2 (Moyen)	Envrion 150 minutes
P3 (Elevé)	Envrion 180 minutes

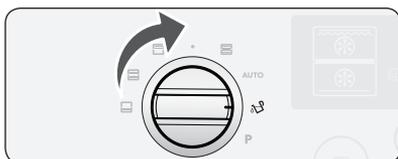
3 Une fois le four refroidi, essuyez la porte et les bords du four à l'aide d'un chiffon humide.

Nettoyage et entretien (suite)

FR

Nettoyage vapeur

- 1** Retirez tous les accessoires du four. (voir page 51).
- 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 vapeur ne peut être activé que lorsque le four est à température ambiante. Si le nettoyage ne fonctionne pas, laissez le four se refroidir complètement.



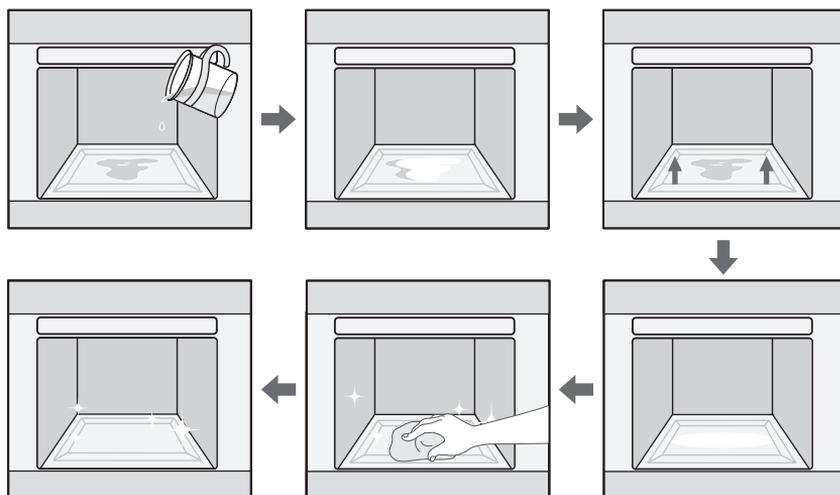
- 4** Positionnez le **bouton de sélection de la cavité** sur le mode de nettoyage vapeur.



- 5** Après un certain temps, le système de chauffage arrête de fonctionner et la lampe correspondante reste allumée.
- 6** Une fois l'opération terminée, l'affichage clignote et un signal sonore est émis pour indiquer la fin de l'opération.



- 7** Positionnez le **bouton de sélection de la cavité** sur « Off » (Désactivé) pour mettre un terme à l'opération et procéder au nettoyage de l'intérieur du four.



Indications pour la fonction Aqua Clean:

- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte avant la fin du programme de nettoyage vapeur: l'eau située dans le fond du four est extrêmement chaude.
- Ouvrez la porte du four et épongez l'eau restante.
- Ne laissez jamais d'eau, même en très petite quantité, stagner dans le four pendant une durée prolongée (ex.: toute une nuit).
- 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.

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. Appuyez sur le **bouton de validation**.
4. Positionnez le **bouton de commande de la durée / température** sur Convection.
5. Réglez le temps de cuisson sur 5 minutes et la température sur 50°C.
6. 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.
- N'utilisez pas d'éponges à récurer ou de produits abrasifs.
- Utilisez un nettoyant spécial pour four afin d'enlever les tâches résistantes.
- Nettoyez les parois du four avec un produit nettoyant dilué dans de l'eau, et une brosse en nylon.
- Lors du nettoyage n'utilisez jamais de produits nettoyants agressifs, de brosses dures, d'éponges ou de chiffons à récurer, de laine d'acier ou de couteau.

Parois externes du four

- Pour le nettoyage des parois 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 nettoyants corrosifs ou abrasifs.

Façades du four en acier inoxydable

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

Façades du four en aluminium

- 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

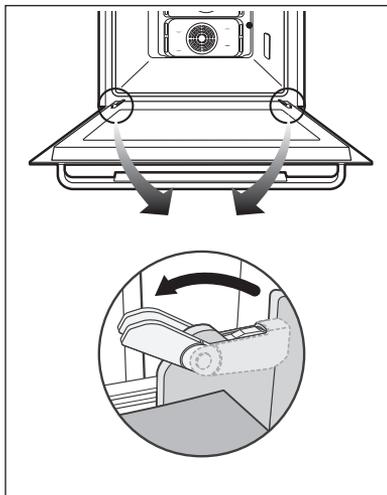
Nettoyage de la porte du four

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.

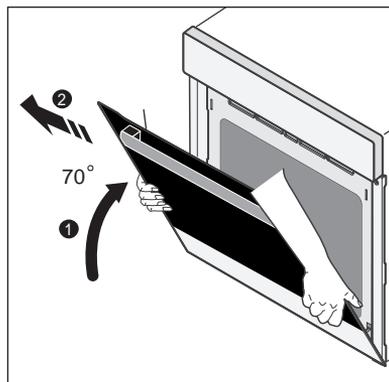
Retrait de la porte

Attention: La porte du four est lourde.

1. Faites basculer en arrière les fixations des deux charnières pour les ouvrir.



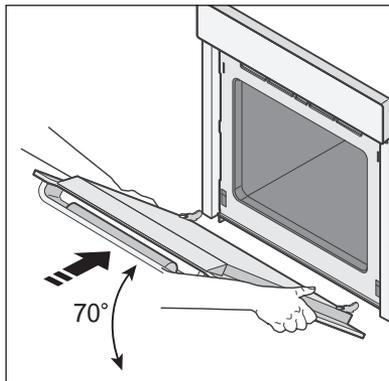
2. Faites tourner la porte d'environ 70° jusqu'à ce que les charnières sortent entièrement de leurs logements.



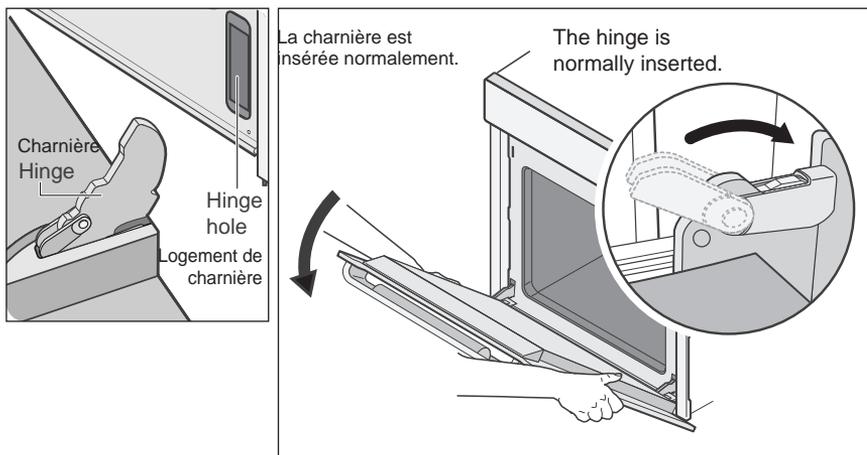
Nettoyage et entretien (suite)

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

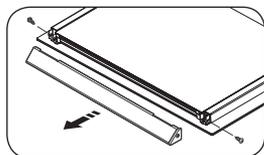
Vitre de la porte du four (seulement pour DX6211B/ DX6211F/DX6292F) La porte du four est équipée de trois vitres juxtaposées les unes contre les autres. Les vitres intérieure et centrale peuvent être retirées pour être nettoyées.

AVERTISSEMENT

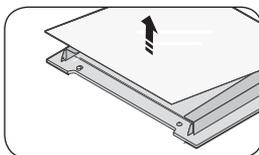
- **Le verre risquerait de se briser si vous exercez dessus une pression excessive, notamment au niveau des bords de la vitre avant.**
- Chaque fois que vous souhaitez retirer la porte du four, ouvrez d'abord les fixations.
- N'utilisez pas de nettoyeurs fortement abrasifs ou de grattoirs métalliques 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.

Démontage de la porte

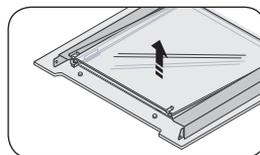
La porte du four est équipée de trois vitres juxtaposées les unes contre les autres. Pour le nettoyage, vous pouvez retirer la vitre intérieure et la vitre du milieu comme suit:



- 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 légèrement la vitre du milieu et ôtez les joints de la vitre que vous venez de retirer. 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

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 DX6211K/H DX6292K/H)

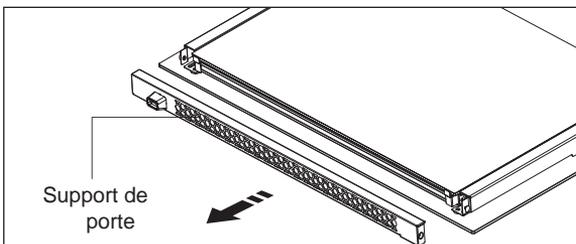
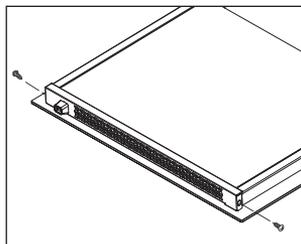
La vitre du four est composée de 4 couches de verre. Pour le nettoyage, vous pouvez retirer la vitre intérieure et la vitre du milieu.

AVERTISSEMENT

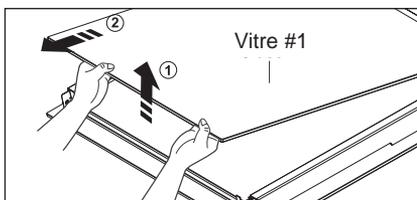
- **Le verre risquerait de se briser si vous exercez dessus une pression excessive, notamment au niveau des bords de la vitre avant.**
- Chaque fois que vous souhaitez retirer la porte du four, ouvrez d'abord les fixations.
- N'utilisez pas de nettoyants fortement abrasifs ou de grattoirs métalliques 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.

Démontage de la porte

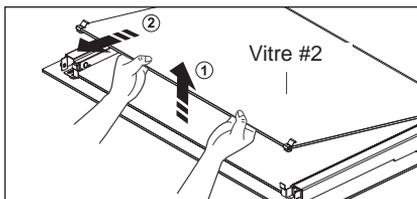
1. Retirez les deux vis situées sur les côtés gauche et droit de la porte.
2. Otez le support de porte.



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



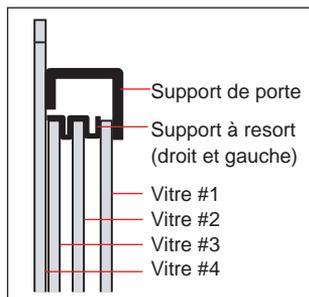
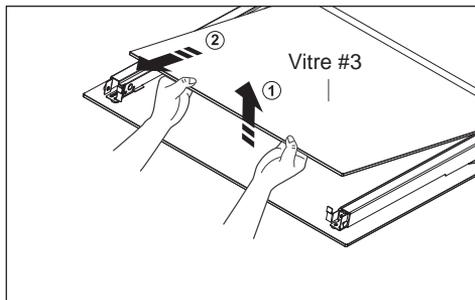
4. Retirez la vitre intérieure (#2) et les supports à ressort de la porte.



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

Répétez les étapes 1 à 5 dans le sens inverse.

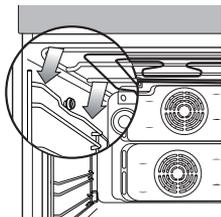
Nettoyage et entretien (suite)

Rails télescopiques

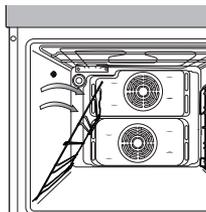
Vous pouvez retirer les deux rails afin de nettoyer l'intérieur du four plus facilement.

FR

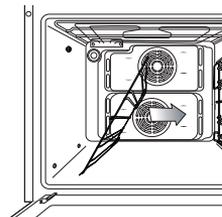
Retirer les rails télescopiques



- 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.

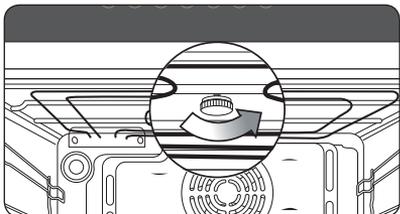
Monter les rails télescopiques

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

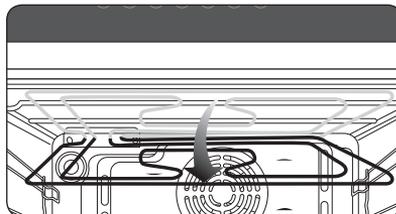
Nettoyage et entretien (suite)

FR

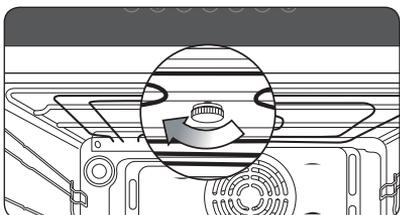
Nettoyage de la résistance (seulement pour DX6211B/ DX6211F/DX6292F)



- 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.

Remplacement de la lampe

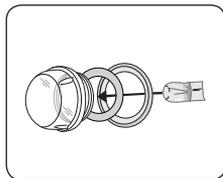
AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution!

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

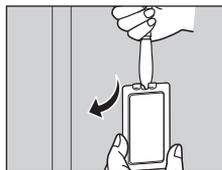
- Vous pouvez vous procurer une ampoule auprès du service après-vente ATAG.
- Éteignez le four .
- Débranchez la prise du four ou éteignez la sécurité dans le placard à compteurs.
- Protégez l'ampoule électrique et son cache en verre en plaçant un linge dans la partie inférieure du four.

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 25-40 W et 230 V résistante à une température de 300°C.
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



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 comme indiqué à l'étape 1.

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

Que faire si le four ne chauffe pas?

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

- Le four n'est peut-être pas allumé. Allumez le four.
- L'horloge n'est peut-être pas réglée (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 de ATAG.

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 de ATAG.

Que faire si le témoin de l'horloge clignote?

Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'horloge (voir page 13).

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

La lumière du four est défectueuse. Remplacez l'ampoule du four (voir page 52).

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

Après l'utilisation du four, le ventilateur continue de fonctionner pendant 25 minutes, ou bien jusqu'à ce que le four soit suffisamment refroidi. Téléphonez au Service Client Atag dans le cas où le ventilateur continue de fonctionner une fois que le four est refroidi.

Codes d'erreur	Fonctions générales
----------------	---------------------



Erreur Capteur Temp





Dispositif D'arrêt De Securite

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

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



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





SEPARATION MANQUANTE

La plaque séparatrice n'est pas utilisée correctement. **(voir page 16).**

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

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

Caractéristiques techniques

FR

Modèle	DX6211B/DX6211F/DX6292F	DX6211K/H DX6292K/H
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. 39/40/40 kg Env. 44.5/45.5/45.5 kg	Env. 47 kg Env. 53.5 kg



Remarque



FR





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 garantietafel.

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.