

gebruiksaanwijzing

Oven

mode d'emploi

Four

ATAG

CX4511C

CX4592C

NL Handleiding

NL 3 - NL 25

FR Manual

FR 3 - FR 25

Gebuurkte pictogrammen - Pictogrammes utilisés



Belangrijk om te weten - Important à savoir



Tip - Conseil

INHOUD

Uw oven

Inleiding	4
Bedieningspaneel	5
Ovenfuncties	6

Gebruik

Eerste gebruik	7
Oveninstellingen	8
Ovenfuncties	10
Ontdooien	13
Magnetronfuncties	14
Timer	17
Aanvullende functies kiezen	19

Reinigen

De oven reinigen	21
Aqua clean-functie	21
Insteekgeleiders verwijderen en reinigen	22
Ovenlamp vervangen	22

Problemen oplossen

Algemeen	23
----------	----

Uw oven en het milieu

Afvoer van het apparaat en de verpakking	25
--	----

Inleiding

Gefeliciteerd met de aanschaf van deze ATAG magnetronoven. In het ontwerp van dit product heeft optimale gebruikersvriendelijkheid centraal gestaan. De oven biedt een uitgebreide reeks instellingen, zodat u altijd de juiste bereidingswijze kunt kiezen.

In deze handleiding leest u hoe u deze oven het best kunt gebruiken. Naast informatie over de bediening, vindt u hier ook achtergrondinformatie die u tijdens het gebruik van het apparaat van pas kan komen.

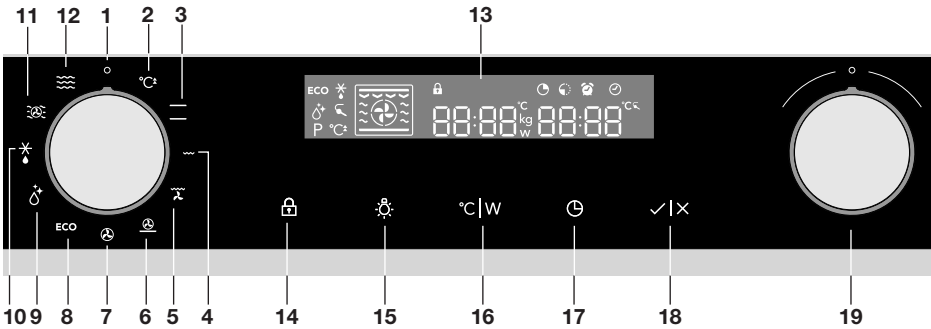


Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat gaat gebruiken!

Lees deze handleiding door voordat u het apparaat in gebruik neemt, en berg de handleiding daarna veilig op voor toekomstig gebruik.

De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

Bedieningspaneel



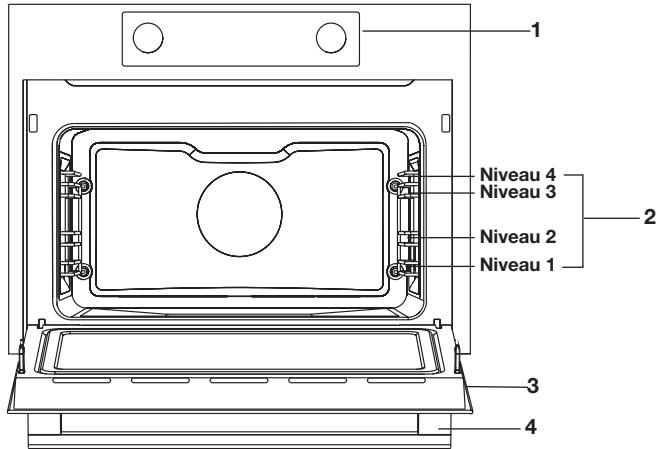
1. Uit
2. Snel voorverwarmen
3. Bovenwarmte + onderwarmte
4. Grill
5. Grill + ventilator
6. Hete lucht + onderwarmte
7. Hete lucht
8. ECO bakken en braden
9. Aqua clean
10. Ontdooien
11. Magnetron + hete lucht
12. Magnetron
13. Display (bereidingsinformatie en timerklok)
14. Kinderslot
15. Ovenlamp
16. Temperatuur/vermogen
17. Timer
18. Start/stop
19. Selectieknop



Opmerking:

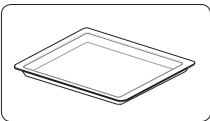
Voor de beste toetsrespons raakt u de toetsen met een groot deel van uw vingertop aan. Telkens als u, tijdens gebruik, op een toets drukt, klinkt er een kort geluidssignaal.

Ovenfuncties

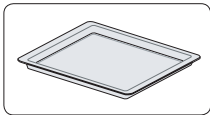


1. Bedieningspaneel
2. insteekniveau's
3. Ovendeur
4. Handgreep

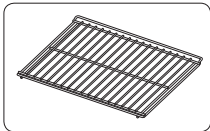
De volgende toebehoren worden bij uw magnetronoven geleverd:



- Glazen plaat (te gebruiken bij magnetronfunctie).



- Bakplaat (NIET gebruiken bij magnetronfunctie).



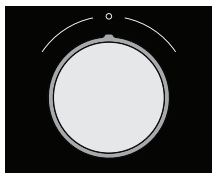
- Ovenrooster (NIET gebruiken bij magnetronfunctie).



Opmerking

Raadpleeg de bereidingsrichtlijnen in deze handleiding om het juiste accessoire voor uw gerechten te bepalen.

Eerste gebruik



Selectieknop



Start/stop-toets



Huidige tijd instellen

Wanneer u het apparaat voor het eerst op het elektriciteitsnet aansluit, licht de display op. Na drie seconden gaan het kloksymbool en “12:00” knipperen op de display.

1. Draai de ‘selectieknop’ om de huidige tijd in te stellen.
2. Bevestig de instellingen door op ‘start/stop’ te drukken.

Als u nergens op drukt, worden de instellingen na drie seconden automatisch opgeslagen.

U kunt de huidige tijd altijd instellen door 2 keer de ‘timer-toets’ te drukken. Vervolgens draait u de ‘selectieknop’ om de huidige tijd in te stellen. Bevestig de instellingen door op ‘start/stop’ te drukken.

Als u nergens op drukt, worden instellingen na drie seconden automatisch opgeslagen.



Ovenfunctieknop

Oven gebruiken

De oven heeft 10 ovenfuncties en 1 reinigingsfunctie. Raadpleeg de tabel en kies de juiste ovenfunctie voor het gerecht.

1. Zet het gerecht in de oven.
 - **Let op;** voor de meeste gerechten moet u de oven eerst voorverwarmen. Plaats het gerecht dan nog niet in de oven, maar wacht totdat het voorverwarmen gereed is.
2. Draai de ‘ovenfunctieknop’ naar de gewenste instelling.
Het geselecteerde pictogram verschijnt op de display.
3. Druk op de ‘temperatuur/vermogen-toets’.
4. Stel met de ‘selectieknop’ de gewenste temperatuur in (tussen 30-250 °C).
5. Selecteer desgewenst een bereidingstijd door op de ‘timer-toets’ te drukken.
6. Druk op de ‘start/stop-toets’.

De ingestelde ovenfunctie wordt gestart en de oven wordt tot de geselecteerde temperatuur verwarmd. Het temperatuursymbool in de display knippert. Als de geselecteerde temperatuur is bereikt, blijft het temperatuursymbool in de display branden.



Temperatuur/
vermogen-toets





Opmerkingen







- De temperatuur kan tijdens de bereidingstijd worden gewijzigd.
- Bereidingstijden zijn ruwe schattingen en kunnen afhankelijk van een aantal voorwaarden variëren.
- Voor een aantal gerechten moet de oven worden voorverwarmd.
- Als u bakpapier gebruikt, moet dit bestand zijn tegen hoge temperaturen.
- Tijdens het bereiden van grotere stukken vlees of gerechten waarin deeg is verwerkt, zoals pastei, komt veel stoom vrij dat op de oven deur kan condenseren. Dit is een normaal verschijnsel dat niet van invloed is op het functioneren van het apparaat. Veeg na beëindiging van het bereidingsproces de deur en het glas droog.
- Voorkom dat er condensatie (dauw) ontstaat en laat voedsel dat is verhit niet afkoelen in een gesloten oven.
- De glazen schalen die u gebruikt, moeten bestand zijn tegen temperaturen van 250 °C.

Oveninstellingen

Kies aan de hand van de tabel de juiste ovenfunctie. Raadpleeg ook de bereidingsinstructies op de verpakking van het gerecht.

Functie	Beschrijving	Aanbevolen temp. °C	Aanbevolen vermogen (W)
Ovenfuncties			
	Snel voorverwarmen Met deze functie kunt u de oven snel opwarmen tot de gewenste temperatuur. Deze functie is niet geschikt om voedsel te bereiden! Als de oven tot op de gewenste temperatuur is verwarmd, is het verwarmingsproces voltooid.	160	
	Bovenwarmte + onderwarmte De warmte wordt gegenereerd door de verwarmingselementen boven en onder in het apparaat. Deze instelling is geschikt voor bakken en braden.	200	
	Grill Voedsel wordt verwarmd door het bovenste verwarmingselement.	240	
	Bovenwarmte + ventilator De warmte die door de bovenste verwarmingselementen wordt gegenereerd, wordt door de ventilator verspreid. Deze functie kan worden gebruikt voor het grillen van vlees en vis.	170	

GEBRUIK

	<p>Hete lucht + onderwarmte De combinatie hete lucht en onderwarmte zorgt voor een knapperig en bruin resultaat.</p>	200	
	<p>Hete lucht Voedsel wordt verwarmd door hete lucht die vanuit de achterkant van de oven wordt aangevoerd. Deze instelling maakt gebruik van gelijkmatige verhitting en is ideaal voor bakken.</p>	180	
ECO	<p>ECO bakken en braden Optimaliseert het energieverbruik tijdens het bakken of braden. Deze functie wordt gebruikt voor het braden van vlees of het bereiden van gebak.</p> <p>Door gebruik te maken van de restwarmte geeft deze stand een laag energieverbruik (conform energieklasse EN 60350-1). Bij deze functie wordt niet de werkelijke temperatuur in de oven weergegeven.</p>	180	
Automatische functies			
	<p>Aqua clean Door de hete stoom wordt de binnenzijde van de oven nat, waardoor u de oven eenvoudig kunt reinigen. Het Aqua Clean-programma duurt slechts 30 minuten.</p>	70	
	<p>Ontdooien Met de magnetron kunt u bevroren voedsel uitstekend ontdooien. Microgolven zorgen ervoor dat bevroren voedsel in korte tijd geleidelijk wordt ontdooid. De oven beschikt over automatische ontdooiprogramma's die gebruikmaken van de magnetron (A1 tot A5).</p>		
Combi-functie/magnetronfunctie			
	<p>Magnetron + hete lucht Deze functie is geschikt voor alle soorten vlees en gevogelte, maar ook voor stoofschotels, gegratineerde schotels, rosbief en kip, biscuitdeeg en lichte vruchtencakes, taarten en kruimelgebak.</p>	160	600
	<p>Magnetron Voor het bereiden en ontdooien van voedsel worden microgolven gebruikt. Gerechten worden snel en efficiënt bereid zonder dat de kleur of vorm van het voedsel wordt aangetast. Het vermogen en de bereidingstijd stelt u handmatig in voor de verschillende gerechten.</p>		750

Elke ovenfunctie heeft een aantal basis- of standaardinstellingen die u kunt aanpassen.



U past de instellingen aan door op de relevante toets te drukken (voordat u op de 'start/stop-toets' drukt). Een aantal instellingen is niet beschikbaar bij alle programma's; als dit het geval is wordt u hier met een geluidssignaal op attent gemaakt.

De kooktemperatuur en het magnetronvermogen aanpassen

Stel het vermogen (W) alleen in voor een magnetron- of een combi-magnetronfunctie.

1. Draai de 'ovenfunctieknop' naar de gewenste ovenfunctie.
Het geselecteerde pictogram verschijnt op de display.
2. Druk op de 'temperatuur/vermogen-toets'.
 - Bij de Combi-functie: druk eenmaal om de temperatuur in te stellen, druk tweemaal om het vermogen in te stellen.
3. Stel met de 'selectieknop' de gewenste temperatuur of het gewenste vermogen in.

Ovenfuncties



Snel voorverwarmen

Snel voorverwarmen

Met deze functie verwarmt u de oven snel tot de gewenste temperatuur.

Deze functie is niet geschikt om voedsel te bereiden!

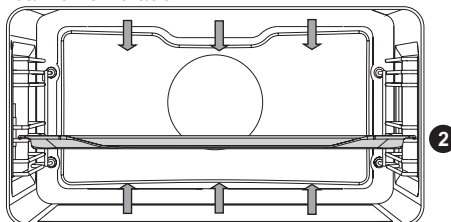
1. Draai de 'ovenfunctieknop' in de stand 'snel voorverwarmen'.
De vooraf ingestelde temperatuur wordt weergegeven. U kunt deze temperatuur wijzigen.
2. Druk op de 'start/stop-toets'.
Nadat u de oven hebt gestart met de 'start/top-toets', begint het voorverwarmen. Als de ingestelde temperatuur is bereikt, is het voorverwarmen voltooid en klinkt er een geluidssignaal.

Bovenwarmte + onderwarmte

De warmte wordt gegenereerd door de verwarmingselementen boven en onder in het apparaat. Deze instelling is geschikt voor traditioneel bakken en braden.



Boven- en onderwarmte



GEBRUIK

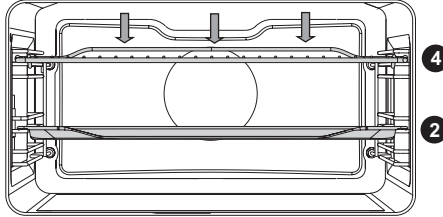
- De bakplaat of het grillrooster wordt doorgaans op niveau 2 geplaatst.
- Voorverwarmen wordt aanbevolen.

Grill

Voedsel wordt verwarmd door de bovenste verwarmingselementen.



Grill



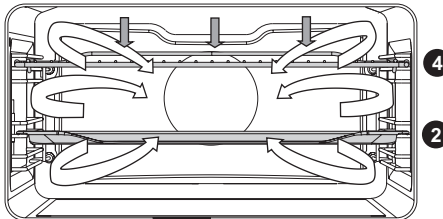
- Voor het grillen wordt het grillrooster doorgaans op niveau 4 geplaatst, en de bakplaat op niveau 2.
- Houd het bereidingsproces steeds in de gaten. Door de hoge temperatuur kan het vlees snel aanbranden.
- Verwarm de oven 5 minuten voor.
- **Maximaal toegestane temperatuur: 240 °C**

Bovenwarmte + ventilator

De warmte die door het bovenste verwarmingselement wordt gegenereerd, wordt door de ventilator verspreid. Deze functie kan worden gebruikt voor het grillen van vlees, vis, gevogelte en groenten. U hoeft het voedsel niet om te draaien en het krijgt een knapperige textuur.



Bovenwarmte en ventilator



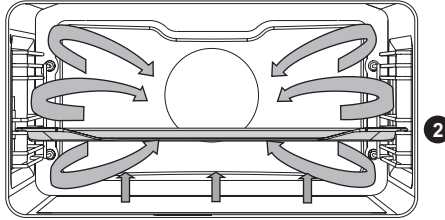
- Voor het grillen wordt het grillrooster doorgaans op niveau 4 geplaatst, en de bakplaat op niveau 2.
- Houd het bereidingsproces steeds in de gaten. Door de hoge temperatuur kan het vlees snel aanbranden.
- Verwarm de oven 5 minuten voor.

Hete lucht + onderwarmte

Voedsel wordt verwarmd met de combinatie hete lucht en onderwarmte. Deze instelling kan worden gebruikt voor een knapperig en bruin resultaat.



Hete lucht en onderwarmte



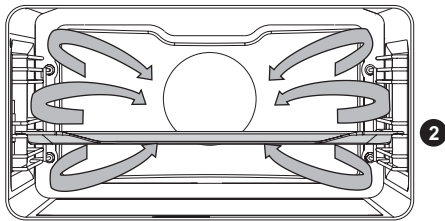
- De bakplaat of het grillrooster wordt doorgaans op niveau 2 geplaatst.
- Voorverwarmen wordt aanbevolen.

Hete lucht

Voedsel wordt verwarmd door hete lucht afkomstig van een ventilator en het verwarmingselement achter in de oven. Deze instelling maakt gebruik van gelijkmatige verhitting en is ideaal voor bakken.



Hete lucht



- Positioneer de plaat op niveau 2.
- Voorverwarmen wordt aanbevolen.

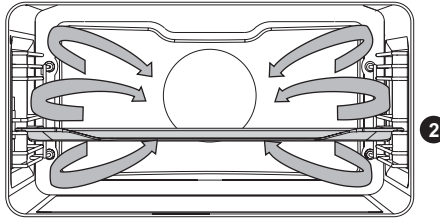
ECO bakken en braden

Optimaliseert het energieverbruik tijdens het bakken of braden. Deze functie wordt gebruikt voor het braden van vlees of het bereiden van gebak. Door gebruik te maken van de restwarmte geeft deze stand een laag energieverbruik (conform energieklassen EN 60350-1). Bij deze functie wordt niet de werkelijke temperatuur in de oven weergegeven.

GEBRUIK



ECO bakken en
braden



- Positioneer de plaat op niveau 2.

Ontdooien



Ontdooien

Met de magnetron kunt u bevroren voedsel uitstekend ontdooien. Microgolven zorgen ervoor dat bevroren voedsel in korte tijd geleidelijk wordt ontdooid.

1. Draai de 'ovenfunctieknop' naar de stand 'ontdooien'.
Op de display worden het pictogram en programma A1 weergegeven (u kunt uit vijf programma's kiezen - zie de onderstaande tabel).
2. Draai de 'selectieknop' om het gewenste programma en gewicht in kilogram te selecteren.
3. Druk op de 'start/stop-toets'.



In de volgende tabel ziet u de verschillende programma's voor automatisch ontdooien, hoeveelheden, rusttijden en de bijbehorende aanbevelingen. Deze programma's maken uitsluitend gebruik van microgolven. Verwijder al het verpakkingsmateriaal voordat u gaat ontdooien. Leg vlees, gevogelte en vis op de glazen bakplaat.

Programma	Recept	Gewicht* (kg)	Vermogen (W)	Bereidingstijd (minuten)
A1	Vlees	1	90	30
A2	Gevogelte	1	90	17
A3	Vis	1	90	12
A4	Brood	0,5	180	12
A5	Bevroren groenten	1	90	16



* U kunt gewicht (binnen een bereik) aanpassen door op de 'temperatuur/vermogen-toets' te drukken. Afhankelijk van het ingestelde gewicht wordt de bereidingstijd automatisch aangepast.



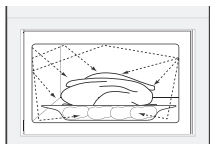
Belangrijk

Bij de ontdooifunctie worden microgolven gebruikt om voedsel te verwarmen. Bij gebruik van deze functie moeten de richtlijnen voor kookgerei en andere voorzorgsmaatregelen voor een veilig gebruik van de magnetron dan ook zorgvuldig worden opgevolgd.

Magnetron

Microgolven zijn hoogfrequente elektromagnetische golven. De energie maakt het mogelijk om voedsel te garen of op te warmen zonder de vorm of kleur aan te tasten. De magnetron wordt gebruikt bij:

- Magnetronfunctie
- Combi-functie



Bereidingsprincipe

1. De microgolven die door de magnetron worden gegenereerd, worden gelijkmatig verspreid door middel van een distributiesysteem. Het voedsel wordt zo gelijkmatig gegaard.
2. De microgolven worden tot een diepte van ongeveer 2,5 cm door het voedsel geabsorbeerd. Het garen gaat dan door, omdat de warmte in het voedsel wordt verspreid.
3. De bereidingstijden variëren en hangen af van de schaal die u gebruikt en de eigenschappen van het voedsel:
 - Hoeveelheid en dichtheid
 - Watergehalte
 - Begintemperatuur (wel of niet gekoeld)

Belangrijk

Het voedsel wordt van binnen gegaard door middel van warmteverspreiding. Het garen gaat door, zelfs als u het voedsel uit de oven hebt gehaald. Rusttijden in recepten en in dit boekje moeten daarom worden aangehouden om te zorgen voor:

- Gelijkmatige verwarming tot binnen in het voedsel.
- Gelijke temperaturen in alle delen van het voedsel.

Richtlijnen voor magnetronkookgerei

Kookgerei dat u voor de magnetronfunctie gebruikt, mag de microgolven niet blokkeren. Metalen zoals roestvrij staal, aluminium en koper weerkaatsen microgolven. Gebruik daarom geen metalen kookgerei. Kookgerei waarop staat aangegeven dat het magnetronbestendig is, kan veilig worden gebruikt. Raadpleeg voor meer informatie over geschikt kookgerei de volgende richtlijnen en gebruik altijd de glazen bakplaat op niveau 1 als u de magnetronfunctie gebruikt.

GEBRUIK

Kookgerei	Magnetronbestendig	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✓X	Kan in kleine hoeveelheden worden gebruikt om te voorkomen dat bepaalde delen van het voedsel te gaar worden. Vonkontlading kan voorkomen als de folie zich te dicht bij de ovenwand bevindt of als er te veel folie wordt gebruikt.
Porselein en aardewerk	✓	Porselein, aardewerk, geglazuurd aardewerk en ivoorporselein zijn doorgaans geschikt, tenzij ze zijn voorzien van een metalen randje.
Wegwerpservies van polyester of karton	✓	Soms worden diepvriesmaaltijden verpakt in wegwerpservies.
Fastfoodverpakkingen <ul style="list-style-type: none"> • Polystyreenbekers • Papieren zakken of krantenpapier • Gerecycled papier of metalen randjes 	✓ X X	Kan worden gebruikt voor het verwarmen van voedsel. Bij oververhitting kan het polystyreen smelten. Kan vlam vatten. Kan vonkontlading veroorzaken.
Glaswerk <ul style="list-style-type: none"> • Ovenschalen • Fijn glaswerk • Glazen potten 	✓	Kan worden gebruikt, tenzij voorzien van een metalen randje. Kan worden gebruikt voor het verwarmen van voedsel of vloeistoffen. Dun glas kan breken of barsten bij plotselinge verhitting. Het deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor verwarmen.
Metaal	X	Kan vonkontlading of brand veroorzaken.
Papier <ul style="list-style-type: none"> • Borden, bekens, keukenpapier • Gerecycled papier 	✓ X	Voor korte bereidingstijden en verwarmen. Voor het absorberen van overtollig vocht. Kan vonkontlading veroorzaken.
Plastic	✓	Met name hittebestendig thermoplastisch materiaal. Andere soorten plastic kunnen kromtrekken of verkleuren bij hoge temperaturen. Gebruik geen melamineplastic. Kan worden gebruikt om vocht vast te houden. Mag het voedsel niet aanraken. Wees voorzichtig wanneer u de folie verwijdert; er kan hete stoom ontsnappen. Alleen indien kook- of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht zijn. Indien nodig inprikken met een vork.

Opmerking

Vonken in de magnetron noemt men ook wel vonkontlading.

✓ : Aanbevolen

✓X : Voorzichtig

X : Onveilig

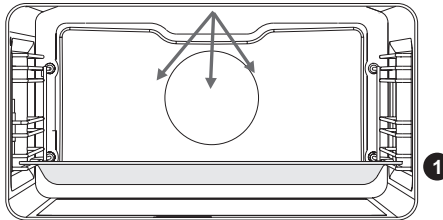
Magnetronfunctie/Combi-functie

Magnetron

Voor het bereiden en ontdooien van voedsel worden microgolven gebruikt. Gerechten worden snel en efficiënt bereid zonder dat de kleur of vorm van het voedsel wordt aangetast. Het vermogen en de bereidingstijd stelt u handmatig in voor de verschillende gerechten.



Magnetron



- Vermogensniveaus: 90, 180, 360, 600, 750 en 1000 W
- Plaats de glazen plaat op insteekniveau 1.



Gebruik geen metalen kookgerei of bestek. Zie 'Richtlijnen voor magnetronkookgerei'. Verwarm de oven niet voor.

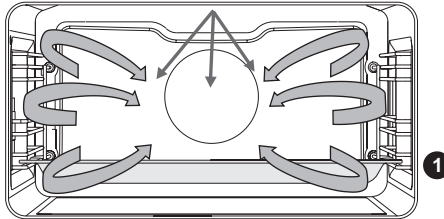
Vermogen	Gebruik
1000 W	<ul style="list-style-type: none"> • Snel opwarmen van dranken, water en gerechten die veel vocht bevatten. • Verse of diepgevroren groenten bereiden.
750 W	<ul style="list-style-type: none"> • Verse of diepgevroren bladgroenten bereiden.
600 W	<ul style="list-style-type: none"> • Chocolade smelten. • Vis en schaaldieren bereiden. Opwarmen op twee niveaus. • Gedroogde bonen op lage temperatuur bereiden. • Verfijnde gerechten met eieren opwarmen of bereiden.
360 W	<ul style="list-style-type: none"> • Op lage temperatuur bereiden van zuivelproducten, jam.
180 W	<ul style="list-style-type: none"> • Handmatig ontdooien, boter of ijs zacht maken.
90 W	<ul style="list-style-type: none"> • Ontdooien van gebak dat room bevat.

Magnetron + hete lucht

In deze stand wordt de magnetronfunctie gecombineerd met hete lucht, waardoor de bereidingstijd wordt verkort en gerechten een bruin, knapperig laagje krijgen. Deze functie is geschikt voor alle soorten vlees en gevogelte, maar ook voor stoofschotels, gegratineerde schotels, rosbief en kip, biscuitdeeg en lichte vruchtencakes, taarten en kruimelgebak.



Magnetron met
hete lucht



- Vermogensniveaus: 90, 180, 360 en 600 W
- Plaats de glazen plaat op insteekniveau 1.

Timer



Klok instellen

1. Druk 2 maal op de 'timer-toets'.
2. Draai aan de 'selectieknop' om de huidige tijd in te stellen.



'Bereidingstijd' instellen

In deze stand kunt u instellen hoe lang de oven moet werken (bereidingstijd).



'Eindtijd' instellen

In deze stand kunt u instellen hoe laat de oven moet worden uitgeschakeld.

- Zorg dat de klok nauwkeurig is ingesteld op de huidige tijd.

Timerfunctie

1. Selecteer een ovenfunctie met de 'ovenfunctieknop' en stel de temperatuur in.
2. Druk enkele keren op de 'timer-toets' om een timerfunctie te selecteren.
Op de display licht het pictogram voor de geselecteerde timerfunctie op en de aanpasbare start-/eindtijd knippert. De andere pictogrammen zijn vaag verlicht.
3. Druk op de 'start/stop-toets' om het kookproces te starten.
De verstreken bereidingstijd wordt weergegeven.



Voorbeeld:

- Huidige tijd: 12:00
- Bereidingstijd: 2 uur
- Einde van de bereiding: 18:00 uur

1. U stelt eerst de bereidingstijd in, bijvoorbeeld 2 uur.
De som van de huidige tijd en de bereidingstijd wordt automatisch weergegeven (14:00 uur).
2. Druk nogmaals op de 'timer-toets' om het pictogram voor de 'eindtijd' te selecteren en de tijd in te stellen waarop de bereiding moet worden beëindigd (18:00 uur).
3. Druk op de 'start/stop-toets' om het kookproces te starten.
De timer wacht tot het tijd is om het bereidingsproces te starten. Het pictogram licht nu op. De oven wordt automatisch ingeschakeld (16:00 uur) en wordt op het geselecteerde tijdstip (18:00 uur) uitgeschakeld.



- Als de ingestelde tijd is verstreken, wordt de oven automatisch uitgeschakeld (einde bereiding). Er klinkt een geluidssignaal dat u kunt uitschakelen door op de 'start/stop' of 'timer' toets te drukken. Het geluidssignaal wordt na één minuut automatisch uitgeschakeld.
- U annuleert alle timerfuncties door de tijd in te stellen op "0".
- Na enkele minuten waarin het apparaat niet actief is, wordt er overgeschakeld naar stand-by. Het huidige tijdstip verschijnt en de geselecteerde timerfunctie licht op.

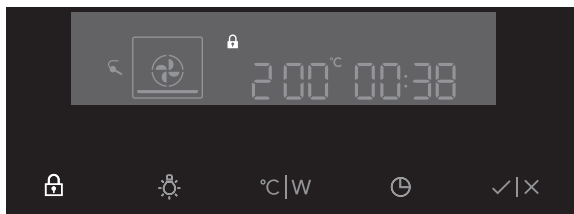


De functie 'keukenwekker'

De functie 'keukenwekker' kan onafhankelijk van de oven worden gebruikt (de 'ovenfunctieknop' staat op stand '0').

1. Druk op de 'timer-toets' om de keukenwekker te selecteren.
2. Draai aan de 'selectieknop' om een tijd in te stellen.
 - De hoogst mogelijke instelling is 10 uur.
3. Druk op de 'start/stop-toets' om de keukenwekker te starten.
 - De laatste minuut van de looptijd wordt in seconden weergegeven.

Aanvullende functies kiezen



Een aantal instellingen is niet beschikbaar bij alle programma's; als dit het geval is wordt u hier met een geluidssignaal op attent gemaakt.

Kinderslot

Met het kinderslot van de oven kunt u het bedieningspaneel vergrendelen, om onbedoeld gebruik van de oven te voorkomen.

- U activeert het kinderslot door een aantal seconden op de 'kinderslot-toets' te drukken.

In de display verschijnt een pictogram in de vorm van een slot. Dit geeft aan dat alle functies zijn vergrendeld.

- Druk nogmaals een aantal seconden op de toets om het kinderslot te deactiveren.

Het slotpictogram verdwijnt van de display, wat aangeeft dat alle functies ontgrendeld zijn.

Opmerking:

Als het kinderslot is geactiveerd en er geen timerfunctie is ingesteld (alleen de klok wordt weergegeven), werkt de oven niet. Als het kinderslot wordt geactiveerd nadat er een timerfunctie is ingesteld, zal de oven gewoon werken; de instellingen kunnen dan echter niet worden gewijzigd.

Wanneer het kinderslot is geactiveerd, kunnen ovenfuncties of aanvullende functies niet worden gewijzigd. Het bereidingsproces kan alleen worden beëindigd door de 'ovenfunctieknop' naar "0" te draaien. Het kinderslot blijft geactiveerd, ook nadat de oven is uitgeschakeld. Het kinderslot moet zijn gedeactiveerd voordat u een nieuw systeem kunt kiezen.



Verlichtingstoets

Ovenlamp

- De ovenlamp gaat automatisch branden als de ovendeur wordt geopend of als de oven wordt ingeschakeld.
- Nadat het bereidingsproces is beëindigd, blijft de lamp nog een minuut branden.
- U kunt de ovenlamp uitschakelen door op de 'verlichtingstoets' te drukken.



Temperatuur/
vermogen-toets

Geluidssignaal

De sterkte van het geluidssignaal kan worden ingesteld als er geen timerfunctie is geactiveerd (alleen de tijd wordt weergegeven).

1. Houd de 'temperatuur/vermogen-toets' ingedrukt.
Er verschijnen streepjes op de display die volledig zijn verlicht.
2. Draai aan de 'selectieknop' om een van drie volumeniveaus te kiezen (een, twee of drie streepjes).

De instelling wordt na 3 seconden automatisch opgeslagen en de tijd wordt weergegeven.



Verlichtingstoets

Contrast van display verminderen

De ovenfunctieknop moet in positie "0" staan.

1. Houd de 'verlichting-toets' 5 seconden ingedrukt.
Er verschijnen streepjes op de display die volledig zijn verlicht.
2. Draai aan de 'selectieknop' om het dimniveau van de display aan te passen (een, twee of drie streepjes).

Na drie seconden wordt de instelling automatisch opgeslagen.



Kinderslot-toets
+ Timer-toets

Display verlichting

Als de displayverlichting niet wordt gebruikt, kan deze worden uitgeschakeld.

1. Houd de 'kinderslottoets + timertoets' 5 seconden ingedrukt om de displayverlichting uit te schakelen.

Als er een timerfunctie is geactiveerd, worden de pictogrammen voor 'uit' en 'timer' op de display weergegeven om u eraan te herinneren dat de functie is geactiveerd.

2. Houd de 'kinderslottoets + timertoets' 5 seconden ingedrukt om de displayverlichting weer in te schakelen.



Na een stroomstoring blijven de aanvullende functie-instellingen slechts enkele minuten opgeslagen. Vervolgens worden alle instellingen, met uitzondering van het geluidssignaal en het kinderslot, teruggezet naar de fabrieksstandaard.

De oven reinigen

Reinig de oven regelmatig om te voorkomen dat vet- en voedselresten zich ophopen, met name op de oppervlakken aan de binnen- en buitenkant, de deur en de afdichting.

- Reinig de oppervlakken aan de buitenkant met een zachte doek en warm water met zeep. Veeg na met een schone natte doek en droog de oppervlakken af.
- Verwijder spetters en vlekken op de oppervlakken aan de binnenkant met een doek met zeep. Veeg na met een schone natte doek en droog de oppervlakken af.
- Was de binnenkant van de oven.



Belangrijk

- Let erop dat er GEEN water in de ventilatieopeningen komt.
- Gebruik NOOIT schurende schoonmaakmiddelen of chemische oplosmiddelen.
- Zorg er ALTIJD voor dat de afdichting van de deur schoon is. Zo voorkomt u de ophoping van vuil en kunt u de deur goed sluiten.

Aqua clean-functie



Aqua clean-
functie

Met aqua clean en een vochtige doek kunt u gemakkelijk vet en vuil van de ovenwanden verwijderen.

Aqua clean gebruiken

Gebruik aqua clean alleen als de oven volledig is afgekoeld. Het is moeilijker om vet en vuil te verwijderen als de oven heet is.



Het programma duurt 30 minuten.

Voedselresten op de geëmailleerde wanden zijn na 30 minuten voldoende geweekt, zodat ze kunnen worden verwijderd met een vochtige doek.

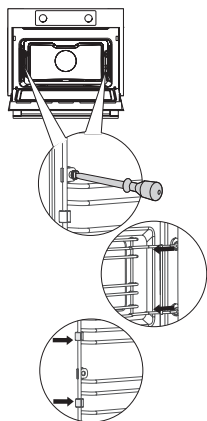
1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Giet 0,15 liter water op de bodem van de ovenruimte.
3. Kies 'Aqua clean' met de functieknop.
4. Druk op de bevestigingstoets om aqua clean te starten.



Let op: Tijdens het reinigingsprogramma de deur niet openen.

REINIGEN

Insteekgeleiders verwijderen en reinigen



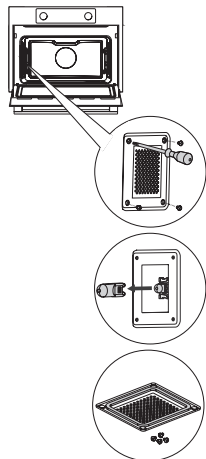
Gebruik conventionele schoonmaakmiddelen om de insteekgeleiders te reinigen.

- Verwijder de schroef met een schroevendraaier.
- Haal de insteekgeleiders los uit de gaten in de achterwand.
Bewaar de afstandhouders van de insteekgeleiders goed. Plaats de afstandhouders na het reinigen terug. U voorkomt zo dat er bij gebruik vonken ontstaan.

Ovenlamp vervangen



De lamp in dit huishoudelijke apparaat is uitsluitend bedoeld voor verlichting van dit apparaat. De lamp is niet geschikt voor de verlichting van een huishoudelijke ruimte.



Maak het toestel spanningsloos door de stekker uit de stopcontact te verwijderen of de zekering in de meterkast uit te schakelen!

De lamp (halogeen G9, 230 V, 25 W) is een gebruiksartikel en valt daarom niet onder de garantie. Verwijder eerst de platen, het rooster en de insteekgeleiders.

- Haal de vier schroeven los om het afdekplaatje en het glas te verwijderen.
- Vervang de halogeenlamp.
Opmerking: Gebruik bescherming om brandwonden te voorkomen.

Opmerking: Verwijder de afdichting op het afdekplaatje niet. De afdichting mag niet losraken van het afdekplaatje. De afdichting moet perfect in de uitsparing in de ovenwand passen.



Draai de schroeven van het afdekplaatje stevig aan met een schroevendraaier. U voorkomt zo dat er bij gebruik vonken ontstaan.

Algemeen

Probeer onderstaande oplossingen als u problemen hebt met uw oven. Mogelijk bespaart u zich zo de tijd en moeite van een onnodig telefoontje naar de klantenservice.

Het voedsel wordt niet bereid

- Controleer of de timer is ingesteld en er op de 'start-toets' is gedrukt.
- Sluit de deur goed.
- Controleer of er geen zekering is doorgebrand en er geen stroomonderbreker is geactiveerd.

Voedsel is te gaar of niet gaar genoeg

- Controleer of de juiste bereidingstijd is ingesteld.
- Controleer of het juiste vermogen is ingesteld.

Er treedt vonkontlading in de oven op

- Zorg ervoor dat u het juiste kookgerei gebruikt (zonder metalen randjes).
- Controleer of zich geen vorken of ander metalen gerei in de oven bevinden.
- Zorg er bij gebruik van aluminiumfolie voor dat deze zich niet te dicht bij de wanden bevindt.

Bij een elektronische storing wordt de display gereset

- Haal de stekker uit het stopcontact en steek deze er weer in.
- Stel de tijd opnieuw in.

Er zit condens aan de binnenkant van de oven

- Dit is normaal. Veeg de oven na gebruik schoon.

De ventilator blijft werken nadat de oven is uitgezet

- Dit is normaal. De koelventilator blijft, nadat de oven is gestopt, mogelijk nog een tijdje werken.

Er is een luchtstroom voelbaar bij de deur en de buitenkant van het apparaat

- Dit is normaal.

Licht weerkaatst bij de deur en de buitenkant van het apparaat

- Dit is normaal.

Er ontsnapt stoom bij de deur of de ventilatieopeningen

- Dit is normaal.

Tijdens de werking van de oven, en met name in de ontthooifunctie, klinken klikgeluiden

- Dit is normaal.

De magnetronoven opbergen en repareren

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde servicemonteur.

Als er onderhoud moet worden gepleegd, haalt u de stekker uit het stopcontact en neemt u contact op met de klantenservice van **ATAG**.

Houd de volgende informatie bij de hand wanneer u belt:

- Het modelnummer en serienummer (vermeld op de binnenzijde van de ovendeur)
- Garantiegegevens
- Een duidelijke omschrijving van het probleem

Kies een schone, droge plek als u de oven tijdelijk moet opbergen, aangezien stof en vocht het apparaat kunnen beschadigen.

Afvoer van het apparaat en de verpakking

Dit product is gemaakt van duurzame materialen. Aan het einde van zijn nuttige leven moet het apparaat echter op een verantwoorde manier worden afgevoerd. De overheid kan u hierover informeren.

De verpakking van het apparaat is recyclebaar. Er is gebruikgemaakt van de volgende materialen:

- karton
- polyethyleen wikkel (PE)
- CFC-vrij polystyreen (hard PS-schuim)

Gooi deze materialen op een verantwoorde manier weg conform de wettelijke bepalingen.



Op het product staat een pictogram van een afvalcontainer met een kruis erdoor. Dit geeft aan dat huishoudelijke apparatuur afzonderlijk moet worden afgevoerd. Het apparaat mag aan het einde van zijn nuttige leven dan ook niet worden verwerkt via de normale afvalstroom. U moet het inleveren bij een gemeentelijk afvalinzamelingspunt of bij een verkooppunt dat dit voor u aanbiedt.

Door huishoudelijke apparatuur afzonderlijk in te zamelen, wordt voorkomen dat het milieu en de volksgezondheid schade wordt berokkend. De materialen die bij de vervaardiging van dit apparaat zijn gebruikt, kunnen worden hergebruikt en dat betekent een aanzienlijke besparing in energie en grondstoffen.

Verklaring van overeenstemming



Wij verklaren hierbij dat onze producten voldoen aan de betreffende Europese richtlijnen, normen en voorschriften, alsook aan alle vereisten in de normen waarnaar wordt verwezen.

SOMMAIRE

Votre four

Présentation	4
Panneau de commande	5
Fonctions du four	6

Utilisation

Première utilisation	7
Réglage du four	8
Modes du Four	10
Décongélation	13
Fonctions micro-ondes	14
Utilisation de la minuterie	17
Sélection de fonctions additionnelles	19

Nettoyage

Nettoyage du four	22
La fonction Aqua Clean	22
Retirer et nettoyer les gradins en fil d'inox	23
Remplacement de l'ampoule du four	23

Diagnostic des pannes

Généralités	24
-------------	----

Votre four et l'environnement

Élimination de l'appareil et de l'emballage	26
---	----

Présentation

Nous vous félicitons d'avoir choisi ce four à micro-ondes ATAG. La souplesse et la simplicité de l'utilisation sont les principes qui ont guidé son développement. Ses réglages très divers vous permettent toujours de choisir le mode de préparation approprié.

Le manuel de l'utilisateur décrit le meilleur moyen d'utiliser ce four. En plus des informations relatives au fonctionnement du produit, vous y trouverez des renseignements de base susceptibles d'en faciliter l'utilisation.



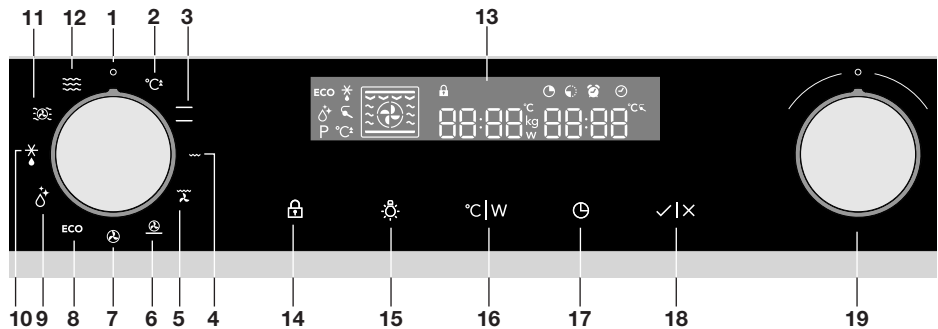
Veillez lire les instructions de sécurité fournies séparément

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement le manuel et rangez les instructions en lieu sûr pour vous y référer ultérieurement.

Les instructions d'installation sont fournies séparément.

VOTRE FOUR

Panneau de commande



1. Arrêt
2. Préchauffage rapide
3. Résistance supérieure + inférieure
4. Gril
5. Gril + ventilateur
6. Air chaud + résistance inférieure
7. Air chaud
8. Cuisson ECO
9. Aqua clean
10. Décongélation
11. Micro-ondes + Air chaud
12. Micro-ondes
13. Écran d'affichage (informations de cuisson et minuterie)
14. Sécurité enfants
15. Éclairage du Four allumé/éteint
16. Température / puissance
17. Minuterie
18. Démarrage / arrêt
19. Sélecteur multifonction

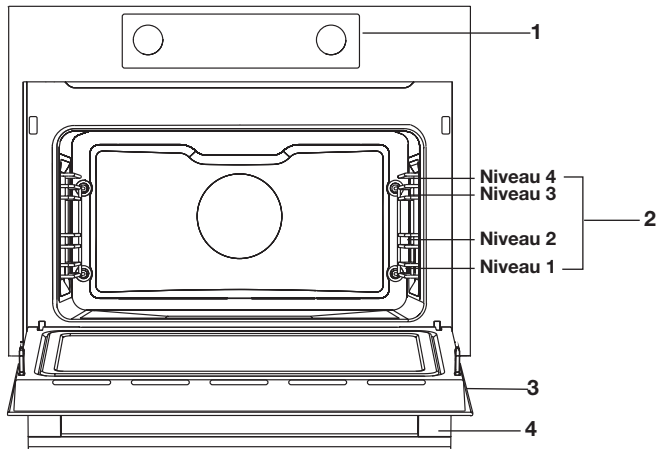


Remarque :

Les capteurs tactiles ne réagissent que si vous les touchez entièrement du bout du doigt. Chaque fois que, pendant l'utilisation du four, vous appuyez sur une touche, un bref signal sonore se fait entendre.

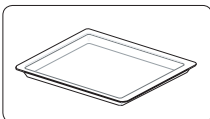
VOTRE FOUR

Fonctions du four

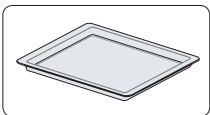


1. Panneau de commande
2. Niveaux du four
3. Porte du four
4. Poignée de porte

Les accessoires suivants sont fournis avec le four à micro-ondes :



- Plateau en verre (utile pour le mode Micro-ondes).



- Lèche-frites (NE PAS utiliser en mode Micro-ondes).



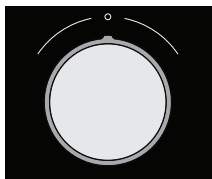
- Grille de four (NE PAS utiliser en mode Micro-ondes.)



Remarque

Consultez les guides de cuisson figurant dans ce manuel pour déterminer l'accessoire approprié pour vos préparations.

Première utilisation



Sélecteur multifonction



Touche démarrage / arrêt



Réglage de l'heure actuelle

Lorsque l'appareil est branché pour la première fois, l' 'affichage' s'éclaire. Après trois secondes, le symbole de l'horloge et « 12:00 » clignotent sur l'affichage.

1. Tournez le 'Sélecteur multifonction' pour régler l'heure.
2. Validez le réglage en pressant 'démarrage / arrêt'.
Si vous ne pressez aucune touche, les paramètres seront automatiquement enregistrés après trois secondes.

Vous pouvez régler à tout moment l'heure actuelle en appuyant deux fois sur la 'touche minuterie'. Tournez alors le 'Sélecteur multifonction' pour régler l'heure actuelle. Validez les paramètres en appuyant sur 'démarrage/arrêt'.

Si vous ne pressez aucune touche, les paramètres seront automatiquement enregistrés après trois secondes.



Sélecteur de mode



Touche Température / Puissance

Utilisation du four

Le four dispose de 10 fonctions four et d'1 fonction nettoyage. Consultez le tableau afin de sélectionner la fonction four appropriée pour préparer un plat.

1. Enfourez votre plat.
La plupart des plats nécessitent un préchauffage du four.
 - **Attention;** la plupart des plats nécessitent un préchauffage du four. N'enfourez pas encore votre plat. Attendez jusqu'à le préchauffage est prêt.
2. Tournez le 'Sélecteur de mode' sur le mode four souhaité.
Le pictogramme sélectionné apparaît à l'écran d'affichage.
3. Touchez la 'Touche température / puissance'.
4. Réglez le four sur la température souhaitée en utilisant le 'Sélecteur multi-fonction' (entre 30-250 °C).
5. Si nécessaire, choisissez une durée de cuisson en pressant la 'Touche minuterie'.
6. Appuyez sur le bouton 'Démarrage / arrêt'.




Le four règlera la fonction four et chauffera jusqu'à atteindre la température sélectionnée. Le symbole de la température clignote à l'écran. Lorsque la température sélectionnée est atteinte, le symbole de la température reste allumé à l'écran d'affichage.

Remarques









- La température est modifiable pendant la cuisson.
- Les temps de cuisson sont approximatifs et peuvent varier sous l'influence de certaines conditions.
- Certains aliments doivent être préchauffés par le biais du mode four sélectionné.
- Si vous utilisez du papier-parchemin, assurez-vous qu'il résiste à des températures élevées.
- Lorsque vous préparez de larges portions de viande ou pâtisserie, une grande quantité de vapeur sera générée dans le four, ce qui, à la longue, peut entraîner de la condensation sur la porte du four. Ce phénomène est naturel et n'influencera en rien le fonctionnement de l'appareil. Après le processus de cuisson, essuyez la porte et la vitre de la porte.
- Pour empêcher la condensation (rosée), ne laissez jamais refroidir des aliments chauffés dans un four fermé.
- Veuillez vérifier que les plats en verre supportent une température de cuisson comprise entre 250 °C.

Réglage du four

Consultez le tableau afin de sélectionner la fonction four appropriée. Consultez également les instructions de préparation reprises sur l'emballage du produit.

Fonction	Description	Temp. °C suggérée	Puissance (W) suggérée
Mode Four			
	Préchauffage rapide Utilisez cette fonction pour amener le plus vite possible le four à la température souhaitée. Cette fonction ne convient pas à la cuisson des aliments ! Lorsque le four a atteint la température souhaitée, cela signifie que le processus de réchauffement est terminé.	160	
	Réglage Résistance supérieure + Résistance inférieure La chaleur provient du chauffage des résistances supérieure et inférieure. Ce réglage convient pour la cuisson et le rôtissage.	200	
	Réglage Gril Les aliments sont chauffés par la résistance supérieure.	240	

UTILISATION

	<p>Réglage Résistance supérieure + Chaleur tournante</p> <p>La chaleur générée par la résistance supérieure est répartie par le ventilateur. Ce mode peut être utilisé pour griller de la viande et du poisson.</p>	170	
	<p>Réglage Air chaud + Résistance inférieure</p> <p>La combinaison de l'air chaud et du chauffage de la résistance inférieure permet de gratiner et de dorer les aliments.</p>	200	
	<p>Réglage Air chaud</p> <p>Les aliments sont chauffés par de l'air chaud provenant de l'arrière du four. Ce réglage fournit une chaleur uniforme et convient parfaitement à la cuisson.</p>	180	
	<p>Cuisson ECO</p> <p>Ce mode optimise la consommation d'électricité pendant la cuisson. On l'utilise pour cuire la viande à rôti et les pâtisseries.</p> <p>Ce mode a servi à déterminer la classe d'efficacité énergétique de l'appareil conformément à la norme EN 60350-1. Dans ce mode, la température du four n'est pas affichée en raison de l'algorithme spécial de l'appareil et de la mise œuvre de la chaleur résiduelle.</p>	180	
Fonctions automatiques			
	<p>Aqua clean</p> <p>La vapeur chaude ramollit les salissures adhérant à la cavité du four, permettant de la nettoyer en toute facilité. Le programme de nettoyage Aqua Clean ne dure que 30 minutes.</p>	70	
	<p>Décongélation</p> <p>Le four à micro-ondes se prête parfaitement à la décongélation des aliments surgelés. Les micro-ondes permettent une décongélation progressive et rapide. Le four dispose aussi de programmes de décongélation automatique recourant également aux micro-ondes (A1 à A5).</p>		
Fonctions combi / Micro-ondes			
	<p>Micro-ondes + Air chaud</p> <p>Cette fonction convient à toutes sortes de viandes et de volailles, ainsi qu'aux ragoûts et gratins, aux gémonies et gâteaux aux fruits légers, aux tourtes et crumbles, aux rôtis de bœuf et de poulet.</p>	160	600
	<p>Micro-ondes</p> <p>Les micro-ondes sont utilisées pour la cuisson et la décongélation des aliments. Elles permettent une cuisson rapide et efficace sans modifier la couleur ou la forme des aliments. Le niveau de puissance et la durée de cuisson sont programmés manuellement en fonction des plats.</p>		750

Chaque mode four renferme des paramètres de base ou par défaut qui peuvent être modifiés.



Modifiez les paramètres en appuyant sur la touche correspondante (avant d'appuyer sur 'la touche Démarrage / arrêt'). Certains paramètres ne sont pas disponibles avec certains programmes; un signal sonore vous avertira si c'est le cas.

Modifier la température de cuisson et la puissance micro-ondes

Régler uniquement la puissance (W) d'une fonction micro-ondes (fonction micro-ondes ou micro-ondes combi).

1. Tournez le 'Sélecteur de mode' et choisissez le mode de cuisson.
L'icône choisie apparaît sur l'écran.
2. Touchez la 'Touche température / puissance'.
 - Pour le fonction combi: touchez un fois pour régler la température, touchez deux fois pour régler la puissance.
3. Tournez le 'Sélecteur multi-fonction' et choisissez la température ou la puissance souhaitée.

Modes du Four



Préchauffage rapide

Préchauffage rapide

Utilisez cette fonction pour amener le plus vite possible le four à la température souhaitée.

Cette fonction ne convient pas à la cuisson des aliments !

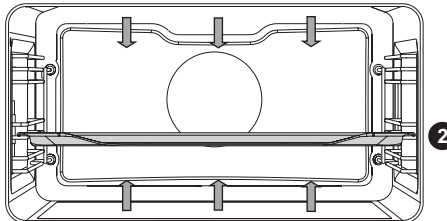
1. Tournez le 'Sélecteur de mode' sur la position 'préchauffage rapide'.
La température programmée s'affiche. Cette température est modifiable.
2. Appuyez sur le bouton 'Démarrage / arrêt'.
Une fois le four est allumé, le processus de réchauffement commence. Lorsque la température programmée est atteinte, le préchauffage cesse et un signal sonore est émis.

Réglage Résistance supérieure + résistance inférieure

La chaleur provient du chauffage des résistances supérieure et inférieure. Ce réglage s'utilise pour une cuisson et un rôtissage traditionnels.



Résistance supérieure et inférieure



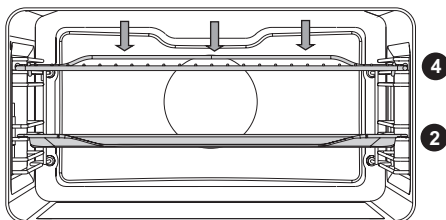
- La plaque ou la grille est normalement insérée au niveau 2.
- Il est conseillé de préchauffer le four.

Gril

Les aliments sont chauffés par les éléments chauffants supérieurs.



Gril



- Pour faire griller des aliments, la grille est normalement insérée au niveau 4 et la lèche-frite au niveau 2.
- Surveillez continuellement le processus de cuisson. En raison de la température élevée, la viande peut brûler rapidement.
- Préchauffez pendant 5 minutes.
- **Température maximale admise : 240 °C**

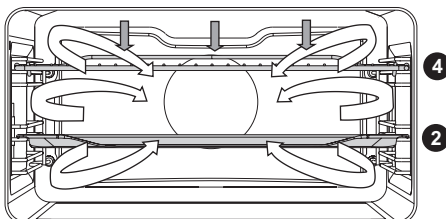
Réglage Résistance supérieure + Chaleur tournante

La chaleur générée par la résistance supérieure est répartie par le ventilateur. Ce mode s'utilise pour griller de la viande, du poisson, de la volaille et des légumes.

Il n'est pas nécessaire de retourner les aliments qui obtiendront néanmoins une texture croustillante.



Résistance
et ventilateur
supérieurs



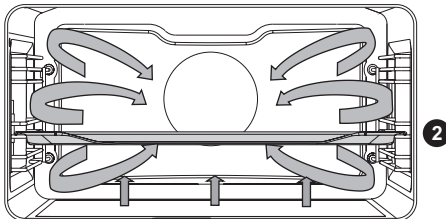
- Pour faire griller des aliments, la grille est normalement insérée au niveau 4 et la lèche-frite au niveau 2.
- Surveillez continuellement le processus de cuisson. En raison de la température élevée, la viande peut brûler rapidement.
- Préchauffez pendant 5 minutes.

Réglage Air chaud + résistance inférieure

Les aliments sont chauffés grâce à la combinaison de l'air chaud et du chauffage de la résistance inférieure. Ce réglage est pratique pour gratiner et dorer.



*Air chaud et
résistance
inférieure*



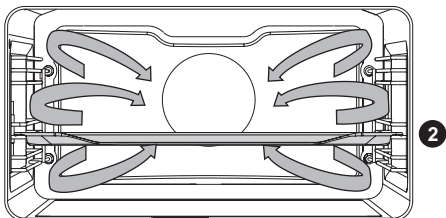
- La lèchefrite ou la grille est souvent insérée au niveau 2.
- Il est conseillé de préchauffer le four.

Air chaud

Les aliments sont chauffés par de l'air chaud provenant du ventilateur et de l'élément chauffant qui sont situés à l'arrière du four. Ce réglage fournit une chaleur uniforme et convient parfaitement à la cuisson.



Air chaud



- Placez la plaque au niveau 2.
- Il est conseillé de préchauffer le four.

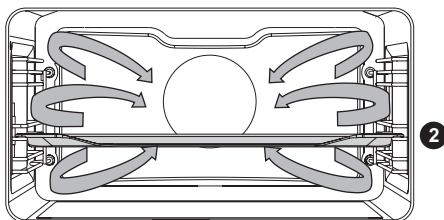
Cuisson ECO

Ce mode optimise la consommation d'électricité pendant la cuisson. On l'utilise pour cuire la viande à rôtir et les pâtisseries. Ce mode a servi à déterminer la classe d'efficacité énergétique de l'appareil conformément à la norme EN 60350-1. Dans ce mode, la température du four n'est pas affichée en raison de l'algorithme spécial de l'appareil et de la mise œuvre de la chaleur résiduelle.

UTILISATION



Cuisson ECO



- Placez la plaque au niveau 2.

Décongélation



Décongélation

Le four à micro-ondes se prête parfaitement à la décongélation des aliments surgelés. Les micro-ondes permettent une décongélation progressive et rapide.

1. Tournez le 'Sélecteur de mode' sur décongélation.
L'icône et le programme A1 apparaîtront à l'unité d'affichage (choisissez parmi cinq programmes - voir tableau ci-dessous).
2. Tournez le 'Sélecteur multifonction' pour sélectionner le programme et le poids en kilogrammes souhaités.
3. Appuyez sur le 'bouton Démarrage / arrêt'.



Le tableau suivant présente les différents programmes de décongélation automatique, les quantités, les temps de repos ainsi que des conseils appropriés. Ces programmes utilisent uniquement les micro-ondes. Retirez tous les matériaux d'emballage avant la décongélation. Mettez la viande, la volaille et le poisson sur le plateau en verre.

Programme	Recette	Poids* (Kg)	Puissance (W)	Temps de cuisson (minutes)
A1	Viande	1	90	30
A2	Volaille	1	90	17
A3	Poisson	1	90	12
A4	Pain	0,5	180	12
A5	Légumes surgelés	1	90	16



* Le Poids peut être modifié (selon une plage) en pressant la touche Température / puissance. Le temps de cuisson sera automatiquement modifié en fonction du réglage du poids.



Important

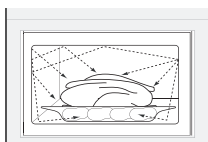
Le mode Décongélation utilise les micro-ondes pour chauffer les aliments. Il faudra de ce fait observer strictement le guide des ustensiles adaptés aux micro-ondes ainsi que les autres consignes de sécurité relatives aux micro-ondes lorsque vous utilisez ce mode.

Micro-ondes

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence ; l'énergie libérée permet de cuire ou de réchauffer des aliments sans qu'ils ne changent de forme ou de couleur.

Les Micro-ondes sont utilisées pour :

- Le mode Micro-ondes
- Les fonctions combinées



Principe de cuisson

1. Les micro-ondes générées par le four à micro-ondes sont distribuées uniformément grâce au système de distribution par agitateur. Les aliments sont ainsi cuits uniformément.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments jusqu'à une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit tandis que la chaleur est diffusée à l'intérieur des aliments.
3. Les durées de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
 - Quantité et densité
 - Teneur en eau
 - Température initiale (réfrigéré ou non)

Important

Comme le centre des aliments est cuit par dissipation de chaleur, la cuisson se poursuit même lorsque vous avez sorti les aliments du four. Il est donc essentiel de respecter les temps de repos indiqués dans les recettes et ce manuel pour garantir :

- Une cuisson homogène des aliments jusque dans leur centre.
- Une température uniforme des aliments.

Guide des ustensiles adaptés au micro-ondes

Les ustensiles utilisés en 'Mode Micro-ondes' doivent permettre aux micro-ondes de les traverser et de pénétrer dans les aliments. Les métaux comme l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre réfléchissent les micro-ondes. C'est pourquoi il ne faut pas utiliser d'ustensiles en métal.

UTILISATION

Les ustensiles indiqués comme « adaptés aux micro-ondes » peuvent être utilisés en toute sécurité. Consultez le guide suivant pour obtenir des informations supplémentaires sur les ustensiles appropriés et utilisez toujours, en mode Micro-ondes, la plaque en verre insérée au niveau 1.

Ustensile	Adapté aux micro-ondes	Commentaires
Papier aluminium	✓X	Peut être utilisé en petite quantité pour empêcher un plat de trop cuire. Des arcs électriques peuvent se former lorsque le papier aluminium est placé trop près des parois du four ou s'il est utilisé en trop grande quantité.
Porcelaine et faïence	✓	La porcelaine, la poterie, la faïence et la porcelaine tendre sont adaptées, à moins de comporter un ornement métallique.
Plats en carton polyester jetable	✓	Certains aliments surgelés sont conditionnés dans ces matériaux.
Emballage de restauration rapide <ul style="list-style-type: none"> • Gobelets en polystyrène • Sacs en papier ou journaux • Papier recyclé ou ornements métalliques 	✓ X X	Peuvent être utilisés pour chauffer des aliments. Le polystyrène risque de fondre en cas de surchauffe. Peuvent prendre feu. Risque d'arcs électriques.
Verrerie <ul style="list-style-type: none"> • Plats allant au four et directement sur la table • Fine verrerie • Bocaux en verre 	✓	Peuvent être utilisés, à moins de comporter des ornements métalliques. Peuvent être utilisés pour chauffer des aliments ou des liquides. La verrerie fine peut se casser ou se fendre si la température augmente subitement. Enlever le couvercle. Convient pour réchauffer seulement.
Métal	X	Risque d'arcs électriques ou d'incendie.
Papier <ul style="list-style-type: none"> • Assiettes, gobelets, essuie-tout • Papier recyclé 	✓ X	Pour des durées de cuisson brèves et le réchauffage. Absorbe l'excédent d'humidité. Risque d'arcs électriques.
Plastique	✓	Surtout en cas de thermoplastique résistant à la chaleur. Certains plastiques peuvent se déformer ou se décolorer à températures élevées. N'utilisez pas de mélamine. Permet d'éviter le dessèchement des aliments. Ne doit pas toucher les aliments. Soyez prudent en retirant le film car de la vapeur brûlante peut se dégager. Seulement si résistant à l'ébullition et au four. Ne doit pas être hermétique. Si nécessaire, percez avec une fourchette.

Remarque

Lorsque des étincelles se produisent dans un four à micro-ondes, on parle d'« arc électrique ».

- ✓ : Recommandé
- ✓X : À utiliser avec précaution
- X : Dangereux

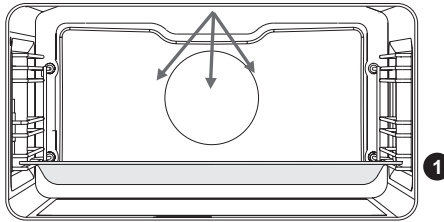
Fonctions Micro-ondes / Combi

Micro-ondes

Les micro-ondes sont utilisées pour la cuisson et la décongélation des aliments. Elles permettent une cuisson rapide et efficace sans modifier la couleur ou la forme des aliments. Le niveau de puissance et la durée de cuisson sont programmés manuellement en fonction des plats.



Micro-ondes



- Niveaux de puissance : 90, 180, 360, 600, 750 et 1000 W
- Insérez la plaque en verre entre les premiers gradins.



N'utilisez pas de plats ou d'ustensiles en métal, voir 'Guide des ustensiles micro-ondes'. Ne préchauffez pas le four.

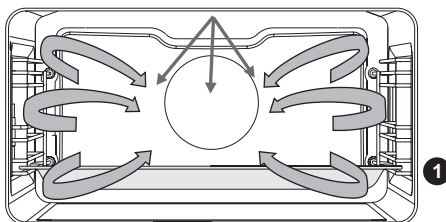
Niveau de puissance	Utilisation
1000 W	<ul style="list-style-type: none"> • Réchauffement rapide de boissons, d'eau et de plats contenant une grande quantité de liquide. • Cuisson de légumes frais ou surgelés.
750 W	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisson de légumes frais ou surgelés.
600 W	<ul style="list-style-type: none"> • Faire fondre du chocolat • Cuisson de poissons et crustacés. Réchauffage sur deux niveaux. • Cuisson de haricots secs à basse température. • Réchauffage ou cuisson d'aliments délicats à base d'œufs
360 W	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisson à basse température de produits laitiers, confitures.
180 W	<ul style="list-style-type: none"> • Décongélation manuelle, ramollissage du beurre ou de la crème glacée.
90 W	<ul style="list-style-type: none"> • Décongélation de gâteaux à la crème.

Micro-ondes + Air chaud

En combinant l'air chaud et les micro-ondes, ce mode réduit la durée de cuisson tout en dorant et rendant le dessus des aliments croustillant. Il s'utilise pour toutes sortes de viandes et de volailles, ainsi que pour les ragoûts et gratins, les gâteaux et gâteaux aux fruits légers, les tourtes et crumbles, les rôtis de bœuf et de poulet.



Micro-ondes et
Air chaud



- Niveaux de puissance : 90 - 180, 360 et 600 W
- Insérez la plaque en verre entre les premiers gradins.

Utilisation de la minuterie



Réglage de l'heure

1. Appuyez 2 fois sur la 'touche minuterie'.
2. Tournez le 'Sélecteur multifonction' pour régler l'heure.



Réglage du 'temps de cuisson'

Dans ce mode, vous pouvez programmer la durée de fonctionnement du four (durée de cuisson).



Réglage de 'l'heure de fin'

Ce mode vous permet de régler l'heure à laquelle vous souhaitez que le four s'arrête de fonctionner.

- Assurez-vous que l'horloge est précisément réglée à l'heure actuelle.

Utilisation de la fonction minuterie

1. Sélectionnez une fonction four avec le 'Sélecteur de mode' et réglez la température.
2. Touchez la 'Touche minuterie' plusieurs fois pour sélectionner une fonction minuterie.

L'icône de la fonction minuterie sélectionnée s'allume et le début/la fin de cuisson modifiable se met à clignoter à l'écran d'affichage.

Les autres icônes sont éclairées faiblement.

3. Appuyez sur le 'Bouton démarrage / arrêt' pour faire démarrer le processus de cuisson.

Le temps de cuisson écoulé apparaît sur l'écran d'affichage.



Exemple :

- Heure actuelle : 12:00
- Durée de cuisson : 2 heures
- Fin de la cuisson : 18.00 h

1. Réglez d'abord le temps de cuisson (durée de cuisson), soit 2 heures.

La somme de l'heure actuelle et de la durée de cuisson s'affiche automatiquement (14.00 h).

2. Touchez à nouveau la 'Touche minuterie' pour sélectionner le symbole de l' 'heure de fin' et programmer l'heure de fin de cuisson (18.00 h.).

3. Appuyez sur le 'Bouton démarrage / arrêt' pour lancer la cuisson.

La minuterie attendra l'heure programmée pour que le processus de cuisson démarre, et le symbole s'allumera. Le four s'allume (à 16.00 h.) et s'arrête automatiquement de fonctionner à l'heure sélectionnée (à 18.00 h.).



- Quand la durée programmée est écoulée, le four s'arrête automatiquement de fonctionner (fin du processus de cuisson). Un signal sonore retentit, vous pouvez l'éteindre en touchant le bouton 'démarrage / arrêt' ou 'minuterie'. Après une minute, le signal sonore s'éteint automatiquement.
- Toutes les fonctions minuterie peuvent être annulées en réglant l'heure sur "0".
- Après quelques minutes de fonctionnement à vide, l'appareil passe en mode veille. L'heure apparaît sur l'écran et l'icône de la fonction minuterie sélectionnée s'allume.

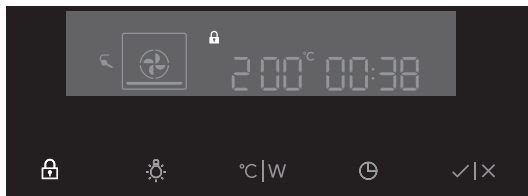
Réglage du minuteur

Le minuteur peut s'utiliser indépendamment du fonctionnement du four (le 'Sélecteur de mode' est sur '0').

1. Appuyez la 'Touche minuterie' pour sélectionner le minuteur.
2. Tournez le 'Sélecteur multifonction' pour régler le temps.
 - La plus longue durée programmable est de 10 heures.
3. Appuyez sur le 'Bouton démarrage / arrêt' pour lancer le minuteur.
 - Durant la dernière minute, le minuteur affiche des secondes.



Sélection de fonctions additionnelles



Certaines fonctions ne sont pas disponibles avec certains systèmes; un signal sonore vous avertira si c'est le cas.

Sécurité enfants

La sécurité enfants permet de verrouiller le panneau de commande pour éviter d'utiliser le four par inadvertance.

- Pour activer la sécurité enfants, appuyez pendant quelques secondes sur la 'touche sécurité enfants'.

Le symbole de verrouillage s'affiche, indiquant que toutes les fonctions sont verrouillées.

- Pour désactiver la sécurité enfants, appuyez à nouveau pendant quelques secondes sur la 'touche sécurité enfants'.

Le symbole de verrouillage disparaît, indiquant que toutes les fonctions sont déverrouillées.

Remarque :

Si la sécurité enfants est activée sans que l'on utilise la fonction minuterie (seule l'heure est affichée), le four ne fonctionnera pas. Si la sécurité enfants est activée après la programmation d'une fonction minuterie, le four fonctionnera normalement; toutefois, il ne sera pas possible de changer les paramètres.

Si la sécurité enfants est activée, les systèmes (modes four) ou fonctions supplémentaires ne peuvent pas être modifiés. Le seul changement possible est de clôturer le processus de cuisson en positionnant le « Sélecteur de mode » sur "0".

Une fois le four éteint, la sécurité enfants reste active. Pour sélectionner un nouveau système, la sécurité enfants doit d'abord être désactivée.



Touche éclairage

Éclairage du Four

- L'éclairage du four s'allume automatiquement lorsque la porte est ouverte ou lorsque le four est allumé.
- Une fois le processus de cuisson terminé, la lampe reste allumée pendant une minute.
- La lampe du four peut être éteinte par une pression sur la 'Touche éclairage'.



*Touche
température et
puissance*

Signal sonore

L'intensité du signal sonore ne peut se régler que si aucune fonction minuterie n'est réglée (seule l'heure sera affichée).

1. Appuyez sur la 'touche température / puissance' et maintenez-la enfoncée pendant 5 secondes.
Barres entièrement éclairés apparaîtront sur l'écran d'affichage.
2. Tournez le 'sélecteur multifonction' pour choisir l'un des trois niveaux de volume (un, deux, ou trois barres).
Après 3 secondes, les paramètres seront automatiquement enregistrés et l'heure apparaîtra sur l'écran d'affichage.



Touche éclairage

Diminuer le contraste de l'écran

Le bouton du sélecteur de système de cuisson doit être positionné sur « 0 ».

1. Appuyez sur la 'touche ÉCLAIRAGE' et maintenez-la enfoncée pendant 5 secondes.
Barres entièrement éclairés apparaîtront sur l'écran d'affichage.
2. Tournez le 'sélecteur multifonction' pour régler le régulateur d'intensité de l'écran d'affichage (un, deux ou trois barres).
Après trois secondes, les paramètres seront automatiquement enregistrés.



*Touche sécurité
enfants' + la
Touche minuterie*

L'éclairage de l'écran d'affichage

L'éclairage de l'écran d'affichage peut s'éteindre s'il n'est pas utilisé.

1. Appuyez sur la 'Touche sécurité enfants' + la 'Touche minuterie' pour éteindre l'écran d'affichage.
Lorsqu'une fonction minuterie a été activée, l'icône « OFF » et le symbole de la « MINUTERIE » apparaissent à l'écran d'affichage pour vous rappeler la fonction activée.

2. Appuyez sur la 'Touche sécurité enfants' + la 'Touche minuterie' pour allumer l'écran d'affichage.



Après une panne de courant, les paramètres de fonctions supplémentaires ne resteront enregistrés que pendant quelques minutes. Ensuite, tous les paramètres, à l'exception du signal sonore et de la sécurité enfants, seront réinitialisés selon les réglages d'usine.

Nettoyage du four

Nettoyez votre four régulièrement pour éviter l'accumulation des graisses et des résidus alimentaires, particulièrement sur les surfaces intérieures et extérieures, la porte et les joints de la porte.

- Nettoyez les surfaces extérieures avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse chaude. Rincez et séchez.
- Enlevez les projections et les taches sur les surfaces intérieures avec chiffon savonneux. Rincez et séchez.
- Nettoyez l'intérieur du four.

Important

- Prenez bien soin de ne PAS verser d'eau dans les ouvertures de ventilation.
- N'utilisez JAMAIS de produits abrasifs ou de solvants chimiques.
- Assurez-vous que les joints de la porte sont TOUJOURS propres pour éviter que les résidus ne s'accumulent et n'empêchent la porte de fermer correctement.



La fonction Aqua Clean



La fonction Aqua Clean

Avec le système aqua clean et un chiffon humide, vous pouvez aisément enlever la graisse et les salissures des parois du four.

Utilisation du système aqua clean

N'utilisez le système aqua clean que lorsque le four est entièrement refroidi. Il sera plus difficile d'enlever la salissure et la graisse si le four est chaud.



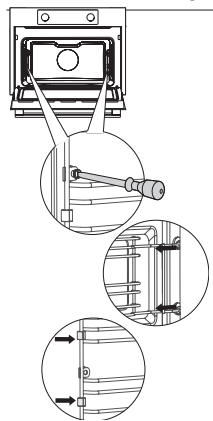
Le programme dure 30 minutes. Les résidus sur les parois émaillées seront suffisamment imprégnés après 30 minutes, il sera alors possible de les enlever avec un linge humide.

1. Enlevez tous les accessoires du four.
2. Versez 0,15 litres d'eau sur le fond de la cavité du four.
3. Sélectionnez « Aqua clean » au moyen du bouton fonction.
4. Appuyez sur le bouton de validation pour lancer Aqua clean.



Remarque : Ne pas ouvrir la porte pendant le nettoyage.

Retirer et nettoyer les gradins en fil d'inox



Utilisez uniquement des produits nettoyants conventionnels pour les gradins.

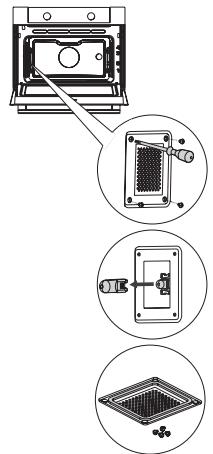
- Enlevez la vis avec un tournevis.
- Enlevez les gradins des trous situés à l'arrière du four.

Veillez à ne pas perdre les disques d'espacement fixés sur les gradins en fil d'inox. Pour éviter les étincelles, remplacez les disques d'espace après le nettoyage.

Remplacement de l'ampoule du four



La lampe intégrée à cet appareil ménager sert uniquement à l'éclairer. Elle n'est pas faite pour éclairer la pièce d'une maison.



Déconnectez l'alimentation électrique de l'appareil, soit en débranchant la fiche, soit en coupant le courant au niveau du disjoncteur !

L'ampoule (halogène G9, 230 V, 25 W) étant un article consommable, elle n'est pas couverte pas la garantie. Avant de remplacer l'ampoule, retirez les plaques, la grille et les gradins.

- Retirez le couvercle et la vitre en dévissant 4 vis.
- Remplacer l'ampoule halogène.

REMARQUE : Utilisez des gants de protection pour éviter les brûlures.

REMARQUE : Le joint du couvercle ne doit pas être retiré. Veillez à ce que le joint ne se détache pas du couvercle. Le joint doit adhérer correctement à la paroi de la cavité du four.



Resserrer fermement les corps de boulon à pont avec un tournevis; si vous ne le faites pas, cela peut provoquer des étincelles.

Généralités

Si vous rencontrez des problèmes avec votre four, essayez les solutions suggérées ci-dessous. Elles peuvent vous éviter de perdre du temps avec un service d'entretien inutile.

Les aliments ne sont pas cuits

- Assurez-vous d'avoir réglé correctement le minuteur et d'avoir appuyé sur la touche 'Démarrage'.
- Fermez bien la porte.
- Assurez-vous qu'un fusible n'a pas sauté ou qu'un disjoncteur n'a pas été enclenché.

Les aliments sont trop ou pas assez cuits.

- Assurez-vous d'avoir utilisé la durée de cuisson appropriée.
- Assurez-vous d'avoir utilisé la puissance appropriée.

Des étincelles et des arcs électriques se produisent dans le four.

- Assurez-vous d'utiliser des ustensiles appropriés, sans ornements métalliques.
- Assurez-vous de ne pas avoir laissé de fourchette ou d'ustensile métallique dans le four.
- Si vous utilisez du papier aluminium, veillez à ce qu'il ne soit pas placé trop près des parois.

L'affichage doit être réinitialisé à cause des interférences électroniques.

- Débranchez le cordon d'alimentation et rebranchez-le.
- Remettez l'horloge à l'heure.

Formation de condensation dans le four.

- Ce phénomène est normal. Il suffit d'essuyer la condensation après la cuisson.

Le ventilateur continue de tourner après l'arrêt du four.

- Ce phénomène est normal. Lorsque le four est éteint, le ventilateur de refroidissement continue parfois de fonctionner pendant quelques temps.

Une circulation d'air est détectée autour de la porte et à l'extérieur de l'appareil.

- Ce phénomène est normal.

Réflexion lumineuse autour de la porte et à l'extérieur de l'appareil.

- Ce phénomène est normal.

De la vapeur s'échappe de la porte ou des ouvertures de ventilation.

- Ce phénomène est normal.

Un cliquetis se fait entendre pendant le fonctionnement du four, notamment en mode Décongélation.

- Ce phénomène est normal.

Entreposage et réparation de votre four à micro-ondes

Les réparations ne peuvent être effectuées que par un technicien qualifié.

Si le four nécessite un entretien, mettez-le hors tension et prenez contact avec le service après-vente ATAG.

Lorsque vous appelez, assurez-vous d'avoir les informations suivantes à portée de main :

- Le numéro du modèle et le numéro de série (que vous trouverez à l'intérieur de la porte du four)
- Les détails de la garantie
- Une description claire du problème

Si le four doit être entreposé temporairement, choisissez un emplacement propre et sec, car la poussière et l'humidité peuvent endommager l'appareil.

Élimination de l'appareil et de l'emballage

Ce produit est fabriqué à partir de matériaux durables. Toutefois, il doit être mis au rebut de manière responsable à la fin de son cycle de service. Les autorités peuvent vous renseigner à ce sujet.

L'appareil et l'emballage peuvent être recyclés. Les matériaux suivants ont été utilisés :

- carton
- enveloppe polyéthylène (PE)
- polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS).

Éliminez ces matériaux de façon responsable et conformément aux dispositions administratives.



À titre de rappel de la nécessité d'éliminer les appareils ménagers séparément, le produit est marqué du symbole représentant une poubelle roulante barrée. Cela signifie qu'à la fin du cycle de vie de l'appareil, celui-ci ne peut pas être mis au rebut avec les ordures ménagères courantes. Il doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration locale ou un point de vente qui s'en chargera pour vous.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte. Les matériaux avec lesquels cet appareil a été fabriqué peuvent être réutilisés, ce qui vous fournira une économie d'énergie et de matières premières considérable.

Déclaration de conformité



Nous déclarons, par la présente, que nos produits satisfont aux directives, normes et régulations européennes en vigueur ainsi qu'à toutes les exigences qui sont mentionnées dans les normes auxquelles il est fait référence.



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

La fiche signalétique se trouve à l'intérieur de l'appareil.

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, het complete typenummer bij de hand.
Lorsque vous contactez le service après-vente, assurez-vous de disposer du numéro de type complet.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiekaart.
Vous trouverez les adresses et numéros de téléphone du service après-vente sur la carte de garantie..

ATAG



552159