

Handleiding

Combimagnetron

Mode d'emploi

Four à micro-ondes

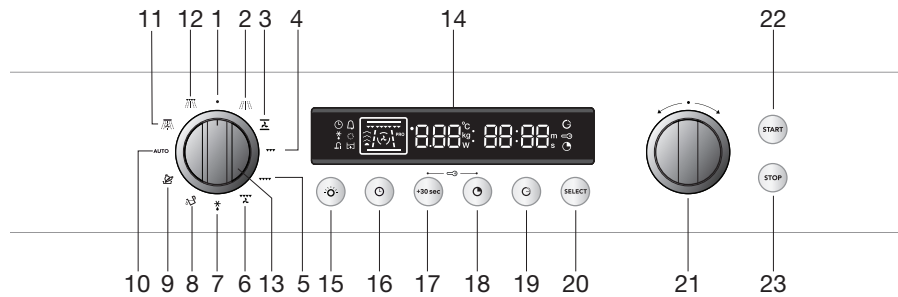
ATAG

CX4311A

INHOUDSOPGAVE

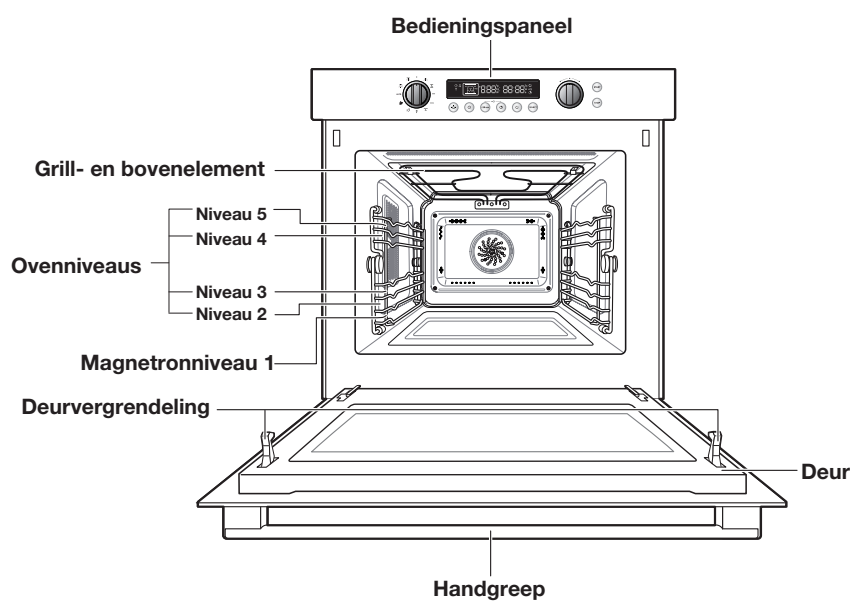
Het bedieningspaneel	4
De ovenfuncties	5
De toebehoren	6
Het gebruik van deze handleiding	6
De klok instellen	7
De energiebesparingsstand instellen	8
De Verwarmingsmogelijkheden	9
De werking van een magnetronoven	11
De magnetronfunctie gebruiken	12
De ovenfuncties gebruiken	22
Een bereidingstijd instellen	28
Een eindtijd instellen	29
Een bereidingstijd uitstellen	30
De combifuncties gebruiken	31
De automatische menustanden gebruiken	35
De stoommand gebruiken	43
De Aqua Clean-stand gebruiken	46
De pieptoon uitschakelen	47
Het kinderslot	48
De magnetronoven reinigen	49
De magnetronoven opbergen en repareren	49
Problemen oplossen	50
Foutcodes	51
Technische specificaties	52
Verwijderen van apparaat en verpakking	53

HET BEDIENINGSPANEEL



- | | |
|--|---------------------------|
| 1. Uit stand | 13. Standkeuzeknop |
| 2. Magnetron stand | 14. Display |
| 3. Ovenfunctie 'hetelucht' | 15. Toets ovenverlichting |
| 4. Ovenfunctie 'grill' | 16. Toets klok |
| 5. Ovenfunctie 'grote grill' | 17. Toets +30 sec |
| 6. Ovenfunctie 'grill met ventilator' | 18. Toets bereidingstijd |
| 7. Ontdooistand | 19. Toets eindtijd |
| 8. Aqua clean functie | 20. Select toets |
| 9. Groenten menustand | 21. Functiekeuzeknop |
| 10. Automatische bereiding | 22. Start toets |
| 11. Combifunctie 'magnetron met hetelucht' | 23. Stop/annuleren toets |
| 12. Combifunctie 'magnetron met grill' | |

DE OVENFUNCTIES

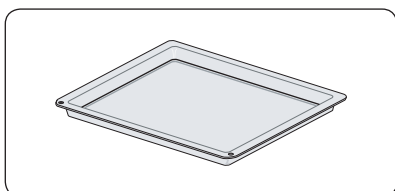


Opmerking

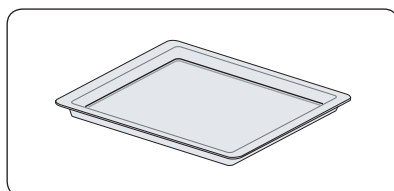
- In de verschillende niveau's in de oven kan een bakplaat of Grillrooster met keramische bakplaat geschoven worden.
- Niveau 1 is het laagste niveau in de oven en niveau 5 is het hoogste niveau.
- Niveau 1 wordt met name gebruikt voor de magnetronfunctie met gebruik van de keramische bakplaat.
- Niveau 4 en 5 worden hoofdzakelijk gebruikt voor de grillfuncties.
- Raadpleeg de bereidingsrichtlijnen in deze handleiding om het juiste niveau voor uw gerechten te bepalen.

DE TOEBEHOREN

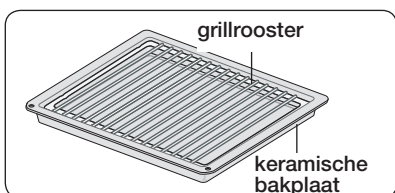
De volgende toebehoren worden bij uw magnetronoven geleverd:



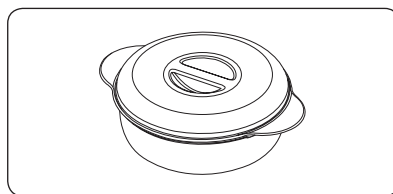
1 Keramische bakplaat
(te gebruiken voor magnetronstand)



2 Bakblik
(NIET gebruiken voor magnetronstand)



3 Grillrooster voor keramische bakplaat
(te gebruiken voor snelmenu en grillstand)



4 Stoom mand
Gebruik de kunststof stoom mand om gerechten te bereiden door middel van stoom.

Opmerking

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

HET GEBRUIK VAN DEZE HANDLEIDING

Bedankt dat u een ATAG-magnetronoven hebt gekocht.

De gebruikershandleiding bevat belangrijke informatie over het gebruik en onderhoud van uw nieuwe magnetronoven. De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

Lees vóór het gebruik van de magnetronoven de separate veiligheidsinstructies en alle informatie in deze handleiding. Bewaar de handleiding om deze later te kunnen raadplegen.

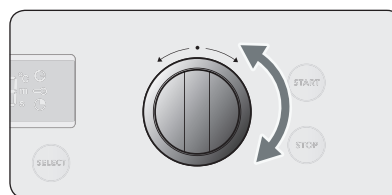
DE KLOK INSTELLEN

Wanneer u het toestel voor het eerst op de netspanning aansluit dan licht de display op. Na drie seconden gaan het kloksymbool en '12:00' knipperen op de display. Stel dan de klok in op de juiste tijd.

De klok instellen



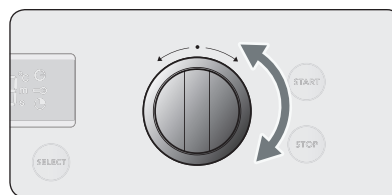
- 1** Druk op KLOK. '12' begint te knipperen.



- 2** Draai de FUNCTIEKEUZEKNOP om het uur in te stellen.



- 3** Druk opnieuw op KLOK. '00' begint te knipperen.



- 4** Draai de FUNCTIEKEUZEKNOP om de minuten in te stellen.



- 5** Druk opnieuw op KLOK. De klok wordt binnen 5 seconden ingesteld.

Opmerking

Als u op een knop drukt, begint de instelling te knipperen. U kunt de instelling nu wijzigen. U kunt de instelling alleen wijzigen als deze knippert. Als het knipperen is gestopt, moet u opnieuw op de knop drukken, zodat de instelling weer gaat knipperen.

DE ENERGIEBESPARINGSSTAND INSTELLEN

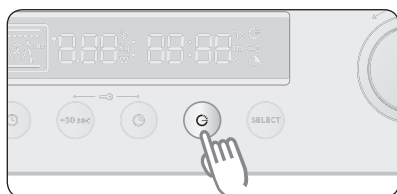
De oven beschikt over een energiebesparingsstand (Eco-stand). In deze stand wordt de display van de oven uitgeschakeld.

Stand-by stand

Als de oven 10 minuten niet wordt gebruikt, schakelt deze automatisch naar de stand-by stand (standaard).

ECO-stand

In de ECO-stand is de display (tijdsaanduiding) uitgeschakeld.



1 Houd EINDTIJD 3 seconden ingedrukt. De oven schakelt over naar de ECO-stand en er wordt niets op de display weergegeven.

2 Open de deur of druk op een knop als u naar de stand-bystand wilt gaan. Op de display wordt de huidige tijd weergegeven en de oven is klaar voor gebruik.

DE VERWARMINGSMOGELIJKHEDEN

In het volgende overzicht ziet u de verschillende beschikbare verwarmingsmogelijkheden en instellingen van de oven. Gebruik de bereidingsrichtlijnen op de volgende pagina's om de juiste stand en instelling voor uw recepten te bepalen.

MAGNETRONSTAND

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

OVENFUNCTIES

	Hetelucht stand De warmte die van het boven- en onderelement komt, wordt door de ventilator verspreid. De warmte wordt gelijkmatig in de oven verdeeld. Deze instelling is geschikt voor traditioneel bakken en braden. Aanbevolen temperatuur: 180 °C
	Grillstand Het grillelement verhit het gerecht. De grillstand is vooral voor het grillen van kleinere hoeveelheden geschikt, zoals stokbrood, visfilet of het gratineren van een ovenschotel. Plaats het gerecht in het midden van het Grillrooster met keramische bakplaat omdat het element zich in het midden van de oven bevindt. Aanbevolen temperatuur: 220 °C
	Grote grillstand Het grillelement en het bovinelement verhitten het gerecht. De grote grillstand is geschikt voor het grillen van biefstuk, worstjes en tosties. Aanbevolen temperatuur: 220 °C
	Grill + ventilator stand De warmte die van het grill- en bovinelement komt, wordt door de ventilator verspreid. Deze stand kan worden gebruikt voor het grillen van vlees en vis. Aanbevolen temperatuur: 220 °C

AUTOMATISCHE FUNCTIES

	Ontdooistand Kies uit 5 voorgeprogrammeerde ontdooistanden. Tijdens het ontdooien is de ventilator bij een lage temperatuur ingeschakeld. Keer het gerecht tijdens het ontdooien. U hoeft alleen het programma en het gewicht te kiezen om het ontdooien te starten.
---	--

DE VERWARMINGSMOGELIJKHEDEN

	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 15 minuten.
	Groente menustand Kies uit 10 voorgeprogrammeerde 'groente menustanden'. Bereidingstijd en vermogen worden automatisch gekozen. U hoeft alleen het programma en het gewicht te kiezen om het kookproces te starten.
AUTO	Automatische menustand Kies uit 10 voorgeprogrammeerde automatische bereidingsinstellingen. De tijd en temperatuur worden automatisch ingesteld. U hoeft alleen het programma en het gewicht te kiezen om het kookproces te starten.

MAGNETRON COMBIFUNCTIES

	Magnetron + hetelucht Deze functie is geschikt voor alle soorten vlees en gevogelte, maar ook voor stoofschotels, gegratineerde schotels, rosbief, biscuitdeeg en lichte vruchtencakes, taarten en kruimelgebak.
	Magnetron + grill Deze functie is geschikt voor alle soorten bereide gerechten die moeten worden opgewarmd en gebruid (bijv. gebakken pasta) en gerechten die een korte bereidingstijd vereisen voor een bruin korstje. Daarnaast kan deze stand worden gebruikt voor dikke porties waarbij een bruin, knapperig korstje lekker is (bijv. kippenpoten).

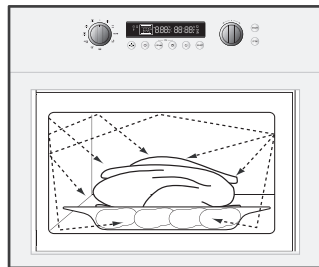
DE WERKING VAN EEN MAGNETRONOVEN

Microgolven zijn hoogfrequente elektromagnetische golven. De energie maakt het mogelijk om gerechten te garen of op te warmen zonder de vorm of kleur aan te tasten.

U kunt uw magnetron gebruiken voor het volgende:

- Magnetronstand
- Combifuncties

Bereidingsprincipe



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

Belangrijk

Het gerecht wordt vanbinnen gegaard door middel van warmteverspreiding. Het garen gaat zelfs nog door als u het gerecht uit de oven hebt gehaald.

Rusttijden in recepten en in dit boekje dienen daarom te worden aangehouden om te zorgen voor

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

DE MAGNETRONFUNCTIE GEBRUIKEN

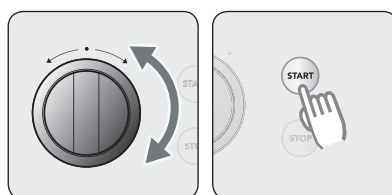
Bij gebruik van de magnetron dringen microgolven in het gerecht. Deze golven worden aangetrokken en geabsorbeerd door water, vet en suiker in het gerecht. Door de microgolven gaan de moleculen in het gerecht snel bewegen. De snelle beweging van deze moleculen veroorzaakt wrijving en het gerecht wordt verwarmd door de warmte die hierbij vrijkomt.

BELANGRIJK: gebruik de keramische bakplaat op niveau 1.

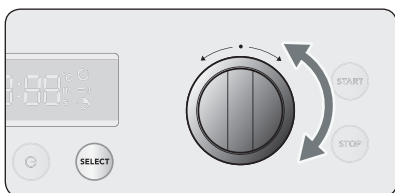
Magnetronstand



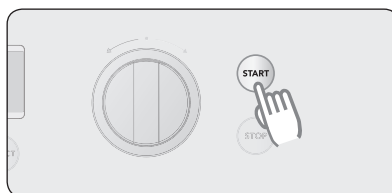
- 1** Draai de STANDKEUZEKNOP naar de magnetronstand. De tijd en het vermogen worden op de DISPLAY weergegeven.



- 2** Draai de FUNCTIEKEUZEKNOP om de gewenste bereidingstijd in te stellen. Als u het vermogen niet wilt wijzigen, drukt u op START om de bereiding te starten.



- 3** Als u het vermogen wilt wijzigen, drukt u op SELECT en draait u de FUNCTIEKEUZEKNOP naar het gewenste niveau. Raadpleeg de bereidingsrichtlijnen voor richtlijnen met betrekking tot de juiste bereidingstijden en vermogens.



- 4** Druk op START om de bereiding te starten.

DE MAGNETRONFUNCTIE GEBRUIKEN

Richtlijnen voor het vermogen van de magnetron

VERMOGEN	PERCENTAGE (%)	UITGANGSVERMOGEN (W)	OPMERKING
MAXIMUM	100	800	Voor het verwarmen van vloeistoffen.
HOOG	83	700	Voor het verwarmen en bereiden van gerechten.
MIDDELHOOG	67	600	Voor het verwarmen en bereiden van gerechten.
GEMIDDELD	50	450	Voor het bereiden van vlees en het verwarmen van delicate gerechten.
MIDDELLAAG	33	300	
ONTDOOIEN	20	180	Voor ontdooien en doorgaren.
LAAG	11	100	Voor het ontdooien van delicate gerechten.

DE MAGNETRONFUNCTIE GEBRUIKEN

Richtlijnen voor magnetronkookgerei

Kookgerei dat u voor de magnetronstand 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 keramische bakplaat op niveau 1 als u de magnetronstand gebruikt.

KOOKGEREI	MAGNETRON VEILIG	OPMERKINGEN
Aluminiumfolie	✓X	Kan in kleine hoeveelheden worden gebruikt om te voorkomen dat bepaalde delen van het gerecht 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, aardewerk met een glanslaag 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 • Polystyreenbekers • Papieren zakken of krantenpapier • Gerecycled papier of metalen randjes	✓ X X	Kan worden gebruikt voor het verwarmen van gerechten. Bij oververhitting kan het polystyreen smelten. Kan vlam vatten. Kan vonkontlading veroorzaken.
Glaswerk • Ovenschalen • Fijn glaswerk • Glazen potten	✓ ✓ ✓	Kan worden gebruikt, tenzij voorzien van een metalen randje. Kan worden gebruikt voor het verwarmen van gerechten of vloeistoffen. Dun glas kan breken of barsten bij plotselinge verhitting. Het deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor verwarmen.

DE MAGNETRONFUNCTIE GEBRUIKEN

KOOKGEREI	MAGNETRON VEILIG	OPMERKINGEN
Metaal • Schalen • Sluitstrips voor diepvrieszakjes	✗ ✗	Kan vonkontlading of brand veroorzaken.
Papier • Borden, bakers, servetten en keukenpapier • Gerecycled papier	✓ ✗	Voor korte bereidingstijden en verwarmen. Voor het absorberen van overtollig vocht. Kan vonkontlading veroorzaken.
Plastic • Bakjes • Huishoudfolie • Diepvrieszakjes	✓ ✓ ✓✗	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. Raak het gerecht niet aan. Wees voorzichtig wanneer u de folie verwijdt; er kan hete stoom ontsnappen. Alleen indien kook- of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht zijn. Indien nodig inprikken met een vork.
Was- of bakpapier	✓	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden en spatten te voorkomen.

Opmerking

Vonken in de magnetron noemt men ook wel vonkontlading.

✓: Aanbevolen
 ✓✗: Voorzichtig
 ✗: Onveilig

DE MAGNETRONFUNCTIE GEBRUIKEN

Algemene bereidingsrichtlijnen voor de magnetronfunctie

Gerechten geschikt voor bereiding in de magnetron

Verschillende soorten gerechten kunnen in de magnetron worden bereid, zoals verse of ingevroren groenten, fruit, pasta, rijst, granen, bonen, vis en vlees. Ook saus, custard, soep, gestoomde pudding, vruchtengelei en chutney kunt u in een magnetron bereiden.

Afdekken tijdens bereiding

Gerechten dienen te worden afgedekt voor de bereiding, omdat het water verdampt en de stoom bijdraagt aan het bereidingsproces. U kunt gerechten op verschillende manieren afdekken, bijvoorbeeld met een keramisch bord, een plastic deksel of magnetronbestendige huishoudfolie.

Rusttijden

Na de bereiding is het belangrijk om het gerecht gedurende de aanbevolen tijd te laten rusten voor een gelijkmatige verdeling van de temperatuur in het gerecht.

Algemene bereidingsrichtlijnen voor ingevroren groenten

Gebruik een geschikte glazen pyrexschaal met deksel. Houd gedurende de minimumtijd afgedekt (zie de tabel).

Zet de bereiding voort voor het gewenste resultaat. Roer tijdens de bereiding twee keer door en na de bereiding nog eens. Voeg na de bereiding zout, kruiden of boter toe. Houd gedurende de rusttijd afgedekt.

Gerecht	Portie (g)	Vermogen (P)	Tijd (min.)	Rusttijd (min.)	Instructies
Spinazie	150	600	5 - 6	2 - 3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.
Broccoli	300	600	8 - 9	2 - 3	Voeg 30 ml (2 eetlepels) koud water toe.
Doperwtten	300	600	7 - 8	2 - 3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.
Sperziebonen	300	600	7½ - 8½	2 - 3	Voeg 30 ml (2 eetlepels) koud water toe.
Gemengde groenten (wortelen/doperwtten/maïs)	300	600	7 - 8	2 - 3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.
Gemengde groenten (Chinese groentemix)	300	600	7½ - 8½	2 - 3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.

DE MAGNETRONFUNCTIE GEBRUIKEN

Bereidingsrichtlijnen voor verse groenten

Gebruik een geschikte glazen pyrexschaal met deksel. Voeg 30 - 45 ml (2 - 3 eetlepels) koud water toe voor elke 250 g, tenzij een andere hoeveelheid water wordt aanbevolen (zie de tabel). Houd gedurende de minimumtijd afgedekt (zie de tabel). Zet de bereiding voort voor het gewenste resultaat. Roer tijdens de bereiding eenmaal door en na de bereiding nog eens. Voeg na de bereiding zout, kruiden of boter toe. Dek af tijdens de rusttijd van 3 minuten.

Tip: snijd verse groenten in stukken van gelijke grootte. Hoe kleiner de stukjes, hoe korter de bereiding.

Opmerking: Alle verse groenten dienen te worden bereid op vol vermogen (800 W).

Gerecht	Portie (g)	Tijd (min.)	Rusttijd (min.)	Instructies
Broccoli	250 500	4 - 5 5 - 6	3	Zorg voor roosjes van gelijke grootte. Laat de steeltjes naar het midden wijzen.
Spruitjes	250	5 - 6	3	Voeg 60 - 75 ml (5 - 6 eetlepels) water toe.
Wortelen	250	5 - 6	3	Snijd de wortelen in schijfjes van gelijke grootte.
Bloemkool	250 500	5 - 6 7 - 8	3	Zorg voor roosjes van gelijke grootte. Snijd grote roosjes doormidden. Laat de steeltjes naar het midden wijzen.
Courgette	250	3 - 4	3	Snijd de courgette in plakjes. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water of een klontje boter toe. Kook ze tot ze beetgaar zijn.
Aubergine	250	3 - 4	3	Snijd de aubergine in dunne plakjes en sprenkel er 1 eetlepel citroensap overheen.
Prei	250	3 - 4	3	Snijd de prei in dikke ringen.
Champignons	125 250	1 - 2 2 - 3	3	Gebruik bij de bereiding kleine champignons in zijn geheel en snijd grotere champignons in schijfjes. Voeg geen water toe. Besprenkel met citroensap. Breng op smaak met peper en zout. Giet voor het serveren af.
Uien	250	4 - 5	3	Snijd de uien in ringen of halve ringen. Voeg slechts 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.
Paprika	250	4 - 5	3	Snijd de paprika in kleine reepjes.
Aardappelen	250 500	4 - 5 7 - 8	3	Weeg de geschildte aardappelen en snijd ze doormidden (of eventueel in vieren) voor stukken van gelijke grootte.
Koolraap	250	5 - 6	3	Snijd de koolraap in blokjes.

DE MAGNETRONFUNCTIE GEBRUIKEN

Bereidingsrichtlijnen voor rijst en pasta

- Rijst** Gebruik een grote, glazen pyrexschaal met deksel. (Houd er rekening mee dat rijst tijdens de bereiding in volume verdubbelt.) Houd afgedekt tijdens de bereiding. Roer na de bereiding en voor de rusttijd door. Voeg zout of kruiden en boter toe. De rijst heeft mogelijk niet al het water geabsorbeerd nadat de bereiding is voltooid.
- Pasta** Gebruik een grote, glazen pyrexschaal. Voeg kokend water en een snufje zout toe en roer het geheel goed door. Dek niet af tijdens de bereiding. Roer tijdens en na de bereiding enkele malen door. Dek tijdens de rusttijd af en giet daarna goed af.

Gerecht	Portie (g)	Vermogen (W)	Tijd (min.)	Rusttijd (min.)	Instructies
Witte rijst (parboiled)	250 375	800	17 - 18 18 - 20	5	Voeg 500 ml koud water toe. Voeg 750 ml koud water toe.
Bruine rijst (parboiled)	250 375	800	20 - 22 22 - 24	5	Voeg 500 ml koud water toe. Voeg 750 ml koud water toe.
Gemengde rijst (rijst+wilde rijst)	250	800	17 - 19	5	Voeg 500 ml koud water toe.
Gemengde granen (rijst+graan)	250	800	18 - 20	5	Voeg 400 ml koud water toe.
Pasta	250	800	10 - 11	5	Voeg 1000 ml warm water toe.

OPWARMEN

De magnetronoven heeft voor het opwarmen van gerechten slechts een fractie van de tijd nodig die een traditionele oven gebruikt.

Indelen en afdekken

Vermijd het opwarmen van grote stukken voedsel. Deze worden mogelijk te gaar en drogen uit voordat ze vanbinnen warm genoeg zijn. Het opwarmen van kleinere stukken werkt beter. Als u gerechten afdekt tijdens het verwarmen, voorkomt u uitdroging.

Instellingen voor het vermogen

Voor het opwarmen van gerechten kunnen verschillende vermogens worden ingesteld. Doorgaans is het raadzaam om een laag vermogen te gebruiken voor delicate gerechten of gerechten die snel warm zijn, zoals vruchtengebak.

Roeren

Roer gerechten goed door of draai het om tijdens het opwarmen voor de beste resultaten. Roer het indien mogelijk voor het opdienen nog eens door. Roeren is vooral belangrijk als u vloeistoffen verwarmt.

Opwarmings- en rusttijden

Als u gerechten voor het eerst opwarmt, is het handig om de benodigde tijd te noteren om in de toekomst te kunnen raadplegen. Voorkom oververhitting. Als u niet zeker bent over de bereidingstijd, kunt u beter een korte tijd aanhouden. U kunt dan, indien nodig, nog extra tijd toevoegen. Zorg er altijd voor dat opgewarmde gerechten door en door verhit zijn. Laat gerechten na het opwarmen kort staan voor een gelijkmatige verdeling van de temperatuur. De aanbevolen rusttijd na het verwarmen is 2 - 4 minuten.

DE MAGNETRONFUNCTIE GEBRUIKEN

Vloeistoffen opwarmen

Wees voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen. Om spatten en mogelijke verbranding te voorkomen, zet u een lepel of glazen roerstaafje in de drank. Roer tijdens en zeker ook na het verwarmen door. Laat na het verwarmen ten minste 20 seconden staan voor een gelijkmatige verdeling van de temperatuur.

Babyvoeding opwarmen

Babyvoeding

Wees voorzichtig bij het verwarmen van babyvoeding. Doe het gerecht in een diep keramisch bord. Dek het af met een plastic deksel. Roer na het verwarmen goed door. Laat voor gebruik 2 - 3 minuten staan. Roer het opnieuw door en controleer de temperatuur. De aanbevolen gebruikstemperatuur is 30 - 40 °C.

Babymelk

Giet melk in een gesteriliseerde glazen fles. Verwarm zonder de fles af te dekken. Verwarm een babyfles nooit met de speen erop. De fles kan bij oververhitting ontploffen. Schud de fles goed voor de rusttijd en schud deze voor gebruik opnieuw. Controleer altijd de temperatuur van babyvoeding of melk voordat u uw baby voedt. De aanbevolen gebruikstemperatuur is 37 °C.

Babyvoeding en melk opwarmen

Neem het vermogen en de tijd in deze tabel als richtlijn voor het opwarmen.

Gerecht	Portie	Vermogen (W)	Tijd	Rusttijd (min.)	Instructie
Babyvoeding (groenten + vlees)	190 g	600 W	30 - 40 sec.	2 - 3	Schep de inhoud op een diep keramisch bord. Houd afgedekt tijdens de bereiding. Roer het gerecht na de bereiding door. Laat 2-3 minuten staan. Roer het voor gebruik goed door en controleer de temperatuur zorgvuldig.
Babypap (granen + melk + fruit)	190 g	600 W	20 - 30 sec.	2 - 3	Schep de inhoud op een diep keramisch bord. Houd afgedekt tijdens de bereiding. Roer het gerecht na de bereiding door. Laat 2-3 minuten staan. Roer het voor gebruik goed door en controleer de temperatuur zorgvuldig.
Babymelk	100 ml 200 ml	300 W	30 - 40 sec. 50 sec. tot 1 min.	2 - 3	Roer of schud de inhoud goed en giet deze in een gesteriliseerde glazen fles. Zet de fles in het midden van de keramische bakplaat. Dek niet af tijdens de bereiding. Schud de fles goed en laat deze ten minste 3 minuten staan. Schud de inhoud goed voor gebruik en controleer de temperatuur zorgvuldig.

DE MAGNETRONFUNCTIE GEBRUIKEN

Vloeistoffen en voedsel opwarmen

Neem het vermogen en de tijd in deze tabel als richtlijn voor het opwarmen.

Gerecht	Portie	vermogen (W)	Tijd	Rusttijd (min.)	Instructie
Drank	250 ml (1 mok) 500 ml (2 mokken)	800 W	1½ - 2 2-3	1-2	Giet de drank in een keramische beker en verwarm de drank zonder de beker af te dekken. Zet de beker in het midden van de keramische bakplaat. Roer de inhoud voor en na de rusttijd voorzichtig door.
Soep (gekoeld)	250 g	800 W	3-4	2-3	Giet het gerecht in een diep keramisch bord. Dek het af met een plastic deksel. Roer na het verwarmen goed door. Roer voor het opdienen nog eens door.
Stoofschotel (gekoeld)	350 g	600 W	5-6	2-3	Giet het gerecht in een diep keramisch bord. Dek het af met een plastic deksel. Roer na het verwarmen goed door. Roer voor het opdienen nog eens door.
Pasta met saus (gekoeld)	350 g	600 W	5-6	2-3	Giet het gerecht in een diep keramisch bord. Dek het af met een plastic deksel. Roer na het verwarmen goed door. Roer voor het opdienen nog eens door.
Complete maaltijd (gekoeld)	350 g 450 g	600 W	5-6 6-7	3	Schep 2-3 gekoelde gerechten op een keramisch bord. Dek het geheel af met huishoudfolie.

Ontdooien

Met magnetrons kunt u bevroren gerechten uitstekend ontdooien. Microgolven zorgen ervoor dat bevroren gerechten in korte tijd geleidelijk wordt ontdooid. Dit kan een groot voordeel zijn als u onverwachte gasten hebt. Bevroren gevogelte moet vóór de bereiding geheel ontdooid zijn. Verwijder eventuele metalen strips en haal het product uit de verpakking om vocht te laten weglopen. Leg het bevroren gerecht op een bord zonder dit af te dekken. Draai het halverwege om, laat eventueel vocht weglopen en verwijder eventuele organen zo snel mogelijk. Controleer het gerecht nu en dan om ervoor te zorgen dat het niet warm wordt. Als kleinere, dunnere stukken van het bevroren gerecht warm worden, kunt u ze beschermen door ze in te pakken met kleine stukken aluminiumfolie. Als het gevogelte aan de buitenkant warm wordt, drukt u op STOP/ANNULEREN en laat u het 20 minuten staan voordat u verdergaat. Laat vis, vlees en gevogelte staan om verder te ontdooien. De rusttijd voor volledig ontdooien is afhankelijk van de hoeveelheid voedsel die u wilt ontdooien. Raadpleeg de tabel op de volgende pagina.

Tip: Platte gerechten kunt u sneller ontdooien dan dikke stukken, en voor kleine hoeveelheden kost dit minder tijd dan voor grote. Houd hier rekening mee wanneer u het gerecht invriest en ontdooit.

DE MAGNETRONFUNCTIE GEBRUIKEN

Voor het ontdooien van bevroren gerechten (-18/-20 °C) kunt u de volgende tabel raadplegen.

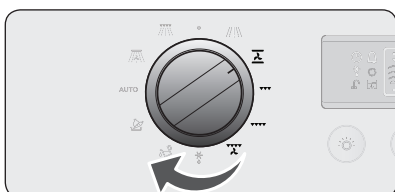
Bevroren gerechten dienen te worden ontdooid op het ontdooivermogen (180 W).
Plaats het gerecht op de keramische bakplaat en schuif deze op niveau 1 in de magnetron.

Gerecht	Portie (g)	Tijd (min.)	Rusttijd (min.)	Instructies
Vlees Rundergehakt	250 500	6 - 7 8 - 12	15 - 30	Leg het vlees op een keramisch bord. Pak dunnere delen in met aluminiumfolie. Draai het vlees op de helft van de ontdooitijd om.
Varkenslapjes	250	7 - 8		
Gevogelte Kipstukken	500 (2 stuks)	12 - 14 28 - 32	15 - 60	Leg kipstukken met de huid naar beneden en hele kippen met het borststuk naar beneden op een keramisch bord. Pak dunnere delen zoals de vleugels en uiteinden in met aluminiumfolie. Draai het voedsel op de helft van de ontdooitijd om.
Hele kip	1200			
Vis Visfilets	200	6 - 7	10 - 25	Leg bevroren vis in het midden van een keramisch bord. Leg dunnere delen onder de dikkere delen. Pak de smalle uiteinden van de filets en de staart van de hele vis in met aluminiumfolie. Draai het voedsel op de helft van de ontdooitijd om.
Hele vis	400	11 - 13		
Fruit Bessen	300	6 - 7	5 - 10	Verdeel het fruit in een grote, platte, ronde glazen schaal.
Brood Broodjes (elk ca. 50 g) Geroosterd brood/tosti	2 stuks 4 stuks 250 500	1 - 1½ 2½ - 3 4 - 4½ 7 - 9	5 - 20	Leg broodjes in een cirkel of leg het brood horizontaal op keukenpapier op de keramische bakplaat. Draai het voedsel op de helft van de ontdooitijd om.

DE OVENFUNCTIES GEBRUIKEN

Kies uit 4 ovenfuncties. Raadpleeg de bereidingsrichtlijnen om de juiste ovenfunctie te bepalen.

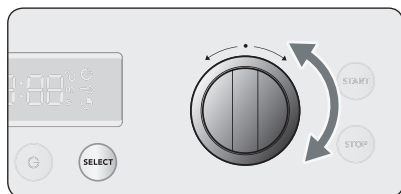
Ovenfunctie kiezen



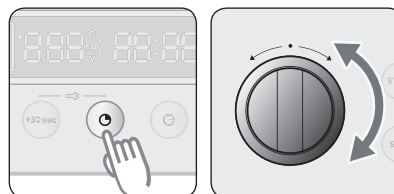
- 1** Draai de STANDKEUZEKNOP naar de gewenste ovenfunctie.

	Hetelucht	180°C
	Grill	160°C
	Grote grill	220°C
	Grill + ventilator	220°C

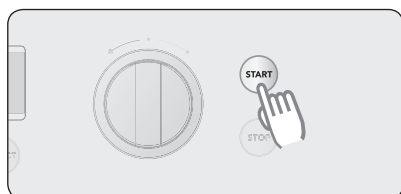
DE OVENFUNCTIES GEBRUIKEN



- 2** Als u de temperatuur wilt wijzigen, drukt u op SELECT en draait u de FUNCTIEKEUZEKNOP naar de gewenste temperatuur.



- 3** Als u de bereidingstijd wilt instellen, drukt u op BEREIDINGSTIJD en draait u de FUNCTIEKEUZEKNOP naar de gewenste bereidingstijd.



- 4** Druk op START.

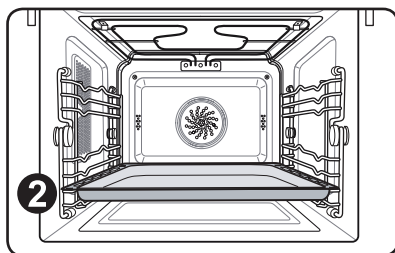
Opmerking

- 1) Tijdens de bereiding kunt u de bereidingstijd en de temperatuur aanpassen.
- 2) Als de ovenstand wordt gebruikt, wordt de werking van de elementen regelmatig onderbroken om de temperatuur te reguleren.

DE OVENFUNCTIES GEBRUIKEN

Hetelucht

In deze stand wordt het boven- en onderelement en de ventilator geactiveerd. De warmte wordt gelijkmatig verdeeld in de oven. Deze stand is geschikt voor grote hoeveelheden voedsel waarvoor warmtetoevoer nodig is, zoals grote gratins en taarten.



De bakplaat of het Grillrooster met keramische bakplaat wordt meestal geplaatst op niveau 2.
* Temperatuurinstelling: van 40 - 230 °C.

* Gebruik ovenservies dat bestand is tegen een temperatuur van 250 °C.

Kooktabel

De temperatuur en bereidingstijden in deze tabel zijn richtlijnen.

Wij adviseren om de oven voor te verwarmen bij gebruik van de intensief functie.

Gerecht	Niveau	Toebehoren	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Lasagne 2 kg	2	Grillrooster met keramische bakplaat	180	0:20 - 0:25
Groente Gratin 2 kg	2	Grillrooster met keramische bakplaat	170	0:40 - 0:50
Aardappel Gratin 2 kg	2	Grillrooster met keramische bakplaat	170	0:50 - 1:00
Runderbraadstuk/2 kg half doorbakken	2	Grillrooster met keramische bakplaat	160	1:30 - 1:40
Hele eend / 2 kg	2	Grillrooster met keramische bakplaat	180	1:30 - 1:40
2 hele kippen / elk 1,2 kg	2	Grillrooster met keramische bakplaat	180	1:30 - 1:40

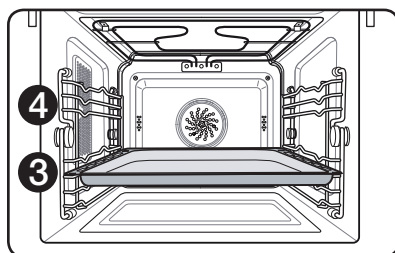
Let op

Het is niet noodzakelijk om het gerecht om te keren, maar als u dit halverwege wel doet, krijgt u een beter resultaat.

DE OVENFUNCTIES GEBRUIKEN

Grill

Deze functie is bedoeld voor het grillen van kleinere hoeveelheden vlakke gerechten zoals biefstuk, schnitzel, vis en toast. Plaats de gerechten in het midden op het rooster. Alleen het boven element is ingeschakeld.



Gebruik voor grillen het grillrooster met keramische bakplaat op niveau 4 en de bakplaat op niveau 3.

* Temperatuurinstelling: vanaf 180 °C.

Grilltabel

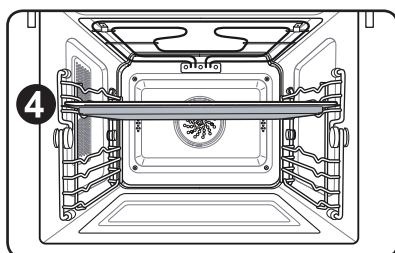
De temperatuur en bereidingstijden in deze tabel zijn richtlijnen.

Gerecht	Niveau	Toebehoren	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Camembert smelten (2 – 4 elk 75 g) De oven niet voorverwarmen	4	Grillrooster met keramische bakplaat	200	9 - 11
Diepvries stokbrood met beleg (tomaat-mozzarella of ham & kaas)	4	Grillrooster met keramische bakplaat	200	14 - 16
Vissticks, diepvries (300-450 g) De oven niet voorverwarmen	4	Grillrooster met keramische bakplaat	200	15 - 20
Visburger, diepvries (300-450 g) De oven niet voorverwarmen	3	Bakplaat	180	23 - 27
Pizza, diepvries (300-400 g) De oven niet voorverwarmen	4	Grillrooster met keramische bakplaat	170	15 - 18

DE OVENFUNCTIES GEBRUIKEN

Maxi grill

De maxi grill is uitermate geschikt voor het grillen van grotere hoeveelheden vlakke gerechten, zoals biefstuk, schnitzel en vis. De maxi grill is tevens geschikt voor het bereiden van toast. Beide bovenelementen en het grillelement zijn ingeschakeld wanneer u deze ovenfunctie kiest. Het is aan te bevelen de oven voor te verwarmen wanneer u de maxi grill gebruikt.



Gebruik voor grillen het grillrooster met keramische bakplaat op niveau 4.

* Temperatuurinstelling: van 150 - 230 °C.

* Gebruik ovenservies dat bestand is tegen een temperatuur van 230 °C.

Grilltabel

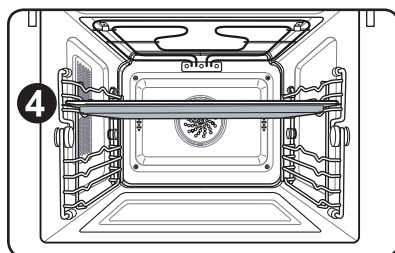
De temperatuur en bereidingstijden in deze tabel zijn richtlijnen.

Gerecht	Niveau	Toebehoren	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Worstjes (dik) 5-8 stuks	4	Grillrooster met keramische bakplaat	180	5 - 7 keren 5 - 7
Worstjes (dun) 8-10 stuks	4	Grillrooster met keramische bakplaat	180	4 - 5 keren 4 - 5
Toast 5-10 stuks	4	Grillrooster met keramische bakplaat	230	1 - 2 keren 1 - 2
Tosties 4-6 stuks	4	Grillrooster met keramische bakplaat	200	4 - 8
Gevulde pannenkoek (350-450 g)	4	Bakplaat	200	20 - 25
Biefstuk (400-800 g)	4	Grillrooster met keramische bakplaat	230	7 - 8 keren 6 - 7

DE OVENFUNCTIES GEBRUIKEN

Grill + ventilator

Het grillelement en de ventilator in de achterzijde van de oven zijn ingeschakeld. De ventilator laat de hete lucht circuleren. U kunt de oven het beste voorverwarmen voordat u gerechten in de oven plaatst.



Voor het grillen wordt het grillrooster met keramische bakplaat of de bakplaat doorgaans op niveau 4 geplaatst.

* Temperatuurstand: 150 - 230 °C

* Zorg ervoor dat de glazen schalen die u gebruikt bestand zijn tegen temperaturen van 40 - 250 °C.

Bereidingsrichtlijnen

Neem de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor het grillen. Stel een grilltemperatuur van 170-220 °C in en verwarm de oven 5 minuten voor.

Gerecht	Niveau rooster	Tijd (minuten)	Toebehoren	Temperatuur (°C)
Worsten 250-350g	4	7 - 9	Grillrooster met keramische bakplaat	200
Aardappelpartjes 4 stuks	4	20 - 23	Grillrooster met keramische bakplaat	210
Bevroren ovenfrites 400-500 g	4	11 - 15	Bakplaat	220
Bevroren aardappelkroketjes 6-8 elk	4	18 - 22	Bakplaat	210
Bevroren kipnuggets 400-500 g	4	9 - 13	Bakplaat	220
Zalmmoot 400-500 g	4	12 - 15	Grillrooster met keramische bakplaat/bakplaat	220
Visfilet 300-400 g	4	12 - 15	Grillrooster met keramische bakplaat/bakplaat	180
Hele vis 300-400 g	4	10 - 13	Grillrooster met keramische bakplaat/bakplaat	180
Kipstukken 400-500 g	4	27 - 32	Grillrooster met keramische bakplaat/bakplaat	180

Opmerking

Voorverwarmen wordt aanbevolen.

Als de deur wordt geopend tijdens de bereiding, stopt de oven. Sluit de deur en druk op **Start** om de oven opnieuw te starten.

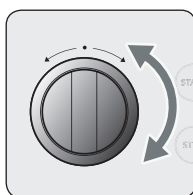
EEN BEREIDINGSTIJD INSTELLEN

Met het instellen van een bereidingstijd kunt u de oven automatisch laten uitgeschakeld als de ingestelde tijd verlopen is.

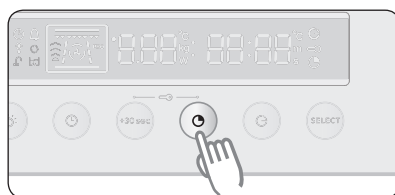
Instellen bereidingstijd



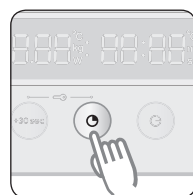
1 Kies de gewenste functie (en stel indien gewenst de temperatuur in).



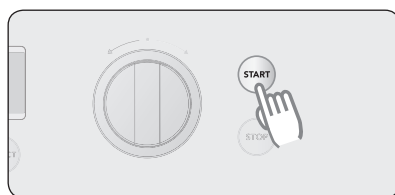
2 Druk op BEREIDINGSTIJD.



3 Draai de FUNCTIEKEUZEKNOP om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk op BEREIDINGSTIJD om de eindtijd voor de bereiding in te stellen.



4 Druk op START. De oven start direct.



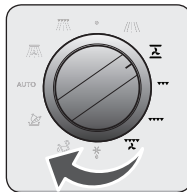
Opmerking

- 1) Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, hoort u een geluidssignaal. Op de display knippert '0:00' en de oven schakelt automatisch uit. De huidige tijd wordt op de display weergegeven.
- 2) U kunt de geprogrammeerde bereidingstijd op bovenstaande manier opnieuw instellen.
- 3) Als u de geprogrammeerde bereidingstijd wilt annuleren, drukt u op BEREIDINGSTIJD en stelt u met de FUNCTIEKEUZEKNOP de tijd in op nul.

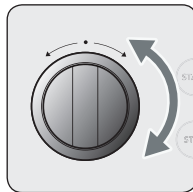
EEN EINDTIJD INSTELLEN

Met het instellen van een eindtijd kunt u de oven automatisch op het ingestelde tijdstip laten uitgeschakeld.

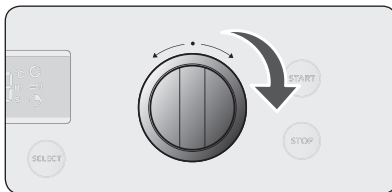
Instellen eindtijd



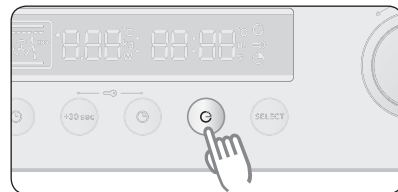
- 1** Kies de gewenste functie (en stel indien gewenst de temperatuur in).



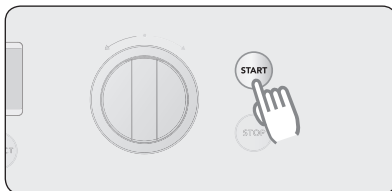
- 2** Druk op EINDTIJD.
De huidige tijd wordt knipperend op de DISPLAY weergegeven.



- 3** Draai de FUNCTIEKEUZEKNOP om de gewenste eindtijd (14:00) in te stellen.
Voorbeeld De gewenste tijd is 14:00.



- 4** Druk opnieuw op EINDTIJD.
Voorbeeld De huidige tijd is 13:00.
De gewenste eindtijd is 14:00.



- 5** Druk op START om de bereiding te starten.
De bereidingstijd '1:00' wordt weergegeven. De oven start direct.

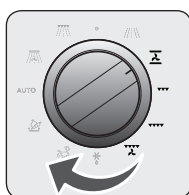
Opmerking

- 1) Op het tijddisplay wordt de resterende tijd weergegeven. Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, hoort u een geluidssignaal. Op de display knippert '0:00' en de oven schakelt automatisch uit. De huidige tijd wordt op de display weergegeven.
- 2) Tijdens de bereiding kunt u de vooraf ingestelde bereidingstijd aanpassen voor betere resultaten. Druk op BEREIDINGSTIJD en pas de tijd aan met de FUNCTIEKEUZEKNOP.
- 3) U kunt de eindtijd op bovenstaande manier opnieuw instellen. Als u de geprogrammeerde eindtijd wilt annuleren, drukt u op EINDTIJD en stelt u de tijd in op de huidige tijd.

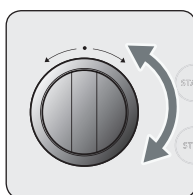
EEN BEREIDINGSTIJD UITSTELLEN

Met het instellen van een bereidingstijd en een eindtijd kunt u de oven automatisch op het ingestelde tijdstip laten in- en uitgeschakeld.

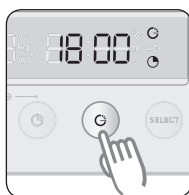
Voorbeeld met de heteluchtstand: Huidige tijd: 12:00 uur / Bereidingstijd: 2 uur
Eindtijd: u wilt de bereiding stopzetten om 18:00 uur



1 Kies de gewenste functie en stel indien gewenst de temperatuur in.

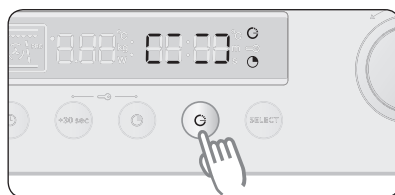
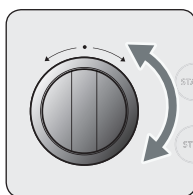


2 Druk op BEREIDINGSTIJD en draai de FUNCTIEKEUZEKNOP naar de gewenste bereidingstijd (2 uur).



3 Druk op EINDTIJD.
► De bereidingstijd wordt bij de huidige tijd opgeteld en '14:00' wordt weergegeven.

Draai de FUNCTIEKEUZEKNOP om de gewenste eindtijd (18:00) in te stellen.



4 Druk op EINDTIJD.
► Op de display wordt een figuur weergegeven dat aangeeft dat de uitstelfunctie is geactiveerd.
► De oven start automatisch op de ingestelde tijd (16:00) en de bereidingstijd wordt weergegeven.

Opmerking

- De bereidingstijd en de eindtijd kunnen voor de ingestelde tijd worden gewijzigd.
- **Let op!** Laat het gerecht niet te lang in de oven staan; het gerecht zou kunnen bederven.

DE COMBIFUNCTIES GEBRUIKEN

Magnetron + grill

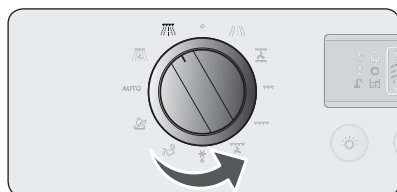
In deze stand worden stralingswarmte van de grill en de snelle bereiding door middel van de magnetron gecombineerd.

De bereidingstijd wordt verkort en het resultaat is een gebruind, knapperig laagje.

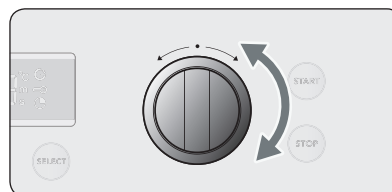
Deze functie is geschikt voor alle soorten bereid voedsel dat moet worden opgewarmd en gebruind (bijv. gebakken pasta) en gerechten die een korte bereidingstijd vereisen voor een bruin korstje. Daarnaast kan deze stand worden gebruikt voor dikke porties waarbij een bruin, knapperig korstje lekker is (bijv. kippenpoten).

Als u beide zijden van het voedsel wilt bruinen, draait u het halverwege de bereiding om.

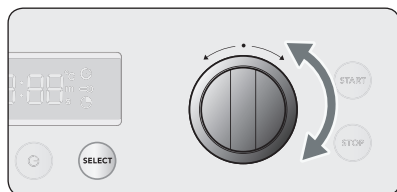
De functie magnetron + grill selecteren



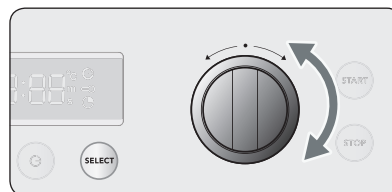
- 1** Draai de STANDKEUZEKNOOP naar de stand magnetron + grill.



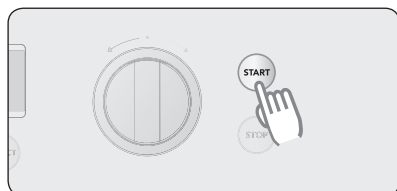
- 2** Draai de FUNCTIEKEUZEKNOOP om de gewenste bereidingstijd in te stellen.



- 3** Als u het vermogen wilt wijzigen, drukt u op SELECT en draait u de FUNCTIEKEUZEKNOOP naar het gewenste niveau.

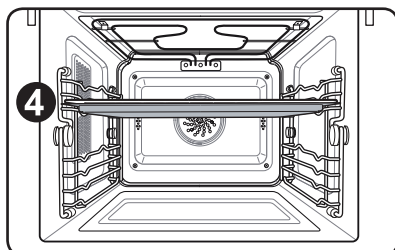


- 4** Als u de temperatuur wilt wijzigen, drukt u opnieuw op SELECT en draait u de FUNCTIEKEUZEKNOOP naar het gewenste niveau.



- 5** Druk op START om de bereiding te starten.

DE COMBIFUNCTIES GEBRUIKEN



Voor de stand grill + magnetron wordt de keramische bakplaat doorgaans met het grillrooster op niveau 3 of 4 geplaatst.

* Magnetronvermogen: 100 - 600 W

* Temperatuurstand: 40 - 200 °C

* Zorg ervoor dat de glazen schalen die u gebruikt bestand zijn tegen temperaturen van 40 - 250 °C.

Bereidingsrichtlijnen

Neem de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor de bereiding. Voorverwarmen is niet nodig.

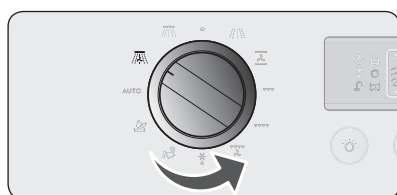
Gerecht	Niveau	Vermogen (W)	Temperatuur (°C)	Tijd 1 ^e (min.)	Tijd 2 ^e (min.)	Toebehoren
Gebakken aardappelen 400-500 g	4	450	200	12 - 14	-	Keramische bakplaat
Gegrilde tomaten 3 elk	4	180	170	7 - 9	-	Keramische bakplaat met grillrooster
Groentegratin 450-600 g	3	450	180	15 - 18	-	Keramische bakplaat met grillrooster
Geroosterde vis 1 stuks	4	300	180	06 - 08	06 - 08	Keramische bakplaat met grillrooster
Kipstukken 400-500 g	4	300	180	10 - 13	10 - 13	Keramische bakplaat met grillrooster

DE COMBIFUNCTIES GEBRUIKEN

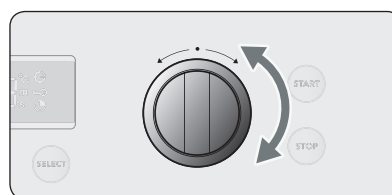
Magnetron + hetelucht

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, biscuitdeeg en lichte vruchtencakes, taarten en kruimelgebak.

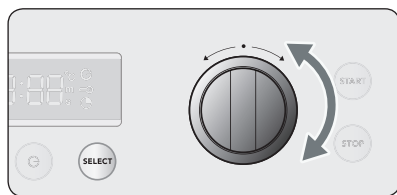
De functie magnetron + hetelucht selecteren



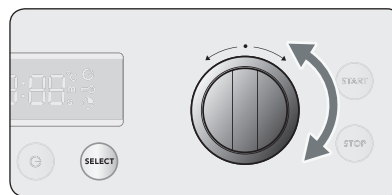
- 1** Draai de STANDKEUZEKNOOP naar de stand magnetron + hetelucht.



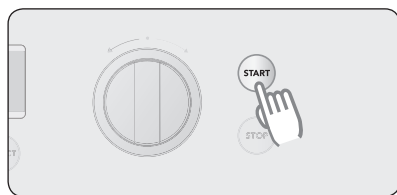
- 2** Draai de FUNCTIEKEUZEKNOOP om de gewenste bereidingstijd in te stellen.



- 3** Als u het vermogen wilt wijzigen, drukt u op SELECT en draait u de FUNCTIEKEUZEKNOOP naar het gewenste niveau.

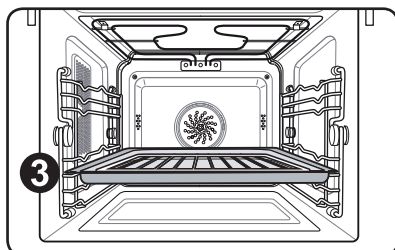


- 4** Als u de temperatuur wilt wijzigen, drukt u opnieuw op SELECT en draait u de FUNCTIEKEUZEKNOOP naar het gewenste niveau.



- 5** Druk op START om de bereiding te starten.

DE COMBIFUNCTIES GEBRUIKEN



Voor de stand magnetron + hete lucht wordt de keramische bakplaat doorgaans met het grillrooster op niveau 3 geplaatst.

* Magnetronvermogen: 100 - 600 W

* Temperatuurstand: 40 - 200 °C

* Zorg ervoor dat de glazen schalen die u gebruikt bestand zijn tegen temperaturen van 40 - 250 °C.

Bereidingsrichtlijnen

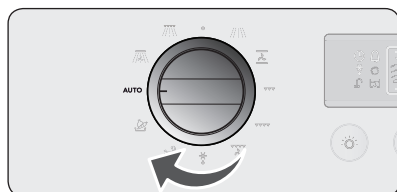
Neem de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor de bereiding.
Voorverwarmen is niet nodig.

Gerecht	Niveau	Vermogen (W)	Temperatuur (°C)	Tijd 1 ^e (min.)	Tijd 2 ^e (min.)	Toebehoren
Hele kip 1,2 kg	3	300	180	25 - 27	15 - 18	Keramische bakplaat met grillrooster
Rosbief/lam (half doorbakken) 450-700 g	3	300	180	17 - 20	17 - 20	Keramische bakplaat met grillrooster
Diepvrieslasagne/pastagratin 450-500 g	3	450	180	18 - 22	-	Keramische bakplaat met grillrooster
Aardappelgratin 500-600 g	3	450	190	20 - 25	-	Keramische bakplaat met grillrooster
Verse vruchtenvlaai	3	100	170	40 - 45		Keramische bakplaat

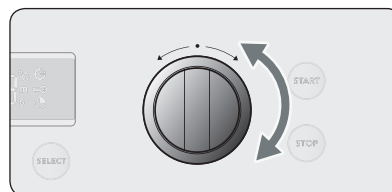
DE AUTOMATISCHE MENUSTANDEN GEBRUIKEN

Met de automatische menustanden kunt u kiezen uit 25 vooraf geprogrammeerde instellingen (10 voor automatische bereiding, 10 voor de groente menustand en 5 voor automatisch ontdooien) voor een handige bereiding van uw favoriete gerechten. De bereidingstijd en het vermogen worden automatisch ingesteld. Selecteer een van de 25 instellingen, stel het gewicht in en start de bereiding.

Automatische bereiding

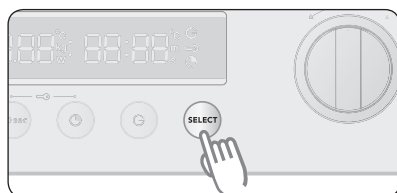


1 Draai de STANDKEUZEKNOOP naar de stand AUTOMATISCH BEREIDING.

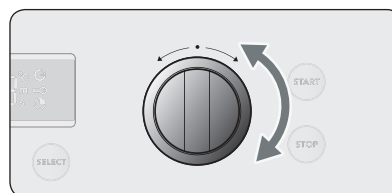


2 Draai de FUNCTIEKEUZEKNOOP om een automatische bereidingsfunctie te kiezen.

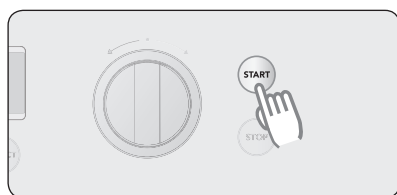
- Raadpleeg de tabellen voor een beschrijving van de 25 automatische menu-instellingen.



3 Druk op SELECT om het gewicht te wijzigen.



4 Draai de FUNCTIEKEUZEKNOOP om het gewenste gewicht te selecteren.



5 Druk op START.

Opmerking

- Voor sommige automatische menu's zijn geen verdere handelingen nodig. Bij andere menu's dient het gerecht te worden omgedraaid. De oven geeft een signaal om dit aan te geven.
- De ingestelde oventemperatuur en de bereidingstijd worden weergegeven wanneer het automatische menu actief is.
- De temperaturen en tijden kunnen niet worden gewijzigd tijdens de bereiding.

DE AUTOMATISCHE MENUSTANDEN GEBRUIKEN

Richtlijnen voor automatische bereiding

In de volgende tabel ziet u 10 automatische programma's voor opwarmen, koken, braden en bakken. De hoeveelheden, rusttijden en bijbehorende aanbevelingen worden aangegeven. Deze automatische programma's bevatten speciale, handige bereidingsstanden.

Nr.	Gerecht	Gewicht (kg)	Toebehoren	Niveau	Instructie
A:01	Complete maaltijd	0,3 - 0,4 0,4 - 0,45	Keramische bakplaat	1	Schep de gerechten op een keramische bakplaat en dek het voedsel af met huishoudfolie. Dit programma is geschikt voor maaltijden die uit 3 gerechten bestaan (bijv. vlees met saus, groenten en aardappelen, rijst of pasta). Laat na de bereiding 3 min. staan.
A:02	Diepvries pizza	0,3-0,4 0,4-0,45	Grillrooster + keramische bakplaat	2	Leg de diepvriespizza op het grillrooster met keramische bakplaat en plaats deze in de oven.
A:03	Diepvries lasagne	0,4-0,45 0,6-0,65	Grillrooster + keramische bakplaat	2	Leg de diepvrieslasagne in een geschikte glazen pyrexschaal of op het grillrooster met keramische bakplaat. Laat na het opwarmen 2-3 minuten staan.
A:04	Hele kip	1,1-1,15 1,2-1,25	Grillrooster + keramische bakplaat	2	Maak een mengsel van olijfolie of boter met peper en zout. Smeer de kip aan de binnenkant en buitenkant goed in. Plaats de kip met de borst naar beneden op het grillrooster met keramische bakplaat in de oven. Draai de kip om zodra een ovensignaal klinkt en druk op START. Laat na de bereiding 3 min. staan.
A:05	Kipdelen	0,6-0,7 0,9-1,0	Grillrooster + keramische bakplaat	4	Maak een mengsel van olijfolie of boter met peper en zout. Smeer de kipdelen goed in. Plaats de kipdelen met de huid naar beneden op het grillrooster met keramische bakplaat in de oven. Draai de kipdelen om zodra een ovensignaal klinkt en druk op START. Laat na de bereiding 3 min. staan.

DE AUTOMATISCHE MENUSTANDEN GEBRUIKEN

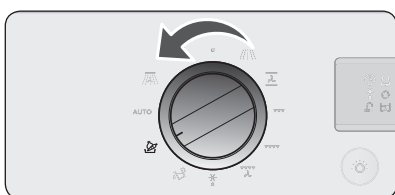
Nr.	Gerecht	Gewicht (kg)	Toebehoren	Niveau	Instructie
A:06	Lamsgebraad	0,8-0,9 1,1-1,2	Grill + keramische bakplaat	3	Plaats de gemarineerde lamsgebraad op het grillrooster met keramische bakplaat in de oven. Draai het lamsgebraad om zodra een ovensignaal klinkt en druk op START.
A:07	Bevroren ovenfrites	0,3-0,4 0,45-0,5	Bakplaat	3	Verdeel de bevroren ovenfrites over een metalen bakplaat.
A:08	Gebakken halve aardappels	0,4-0,5 0,6-0,7	Grill + keramische bakplaat	4	Aardappelen over de lengte doorsnijden en de platte kant bestrooien met zout. Met platte kant naar boven op het grillrooster met keramische bakplaat plaatsen. Laat na de bereiding 3 min. staan.
A:09	Appeltaart	1,2-1,4	Bakplaat	2	Bereid de appeltaart in een springvorm en plaats deze op de bakplaat. Het gewicht is inclusief appels etc.
A:10	Cake	0,7-0,8	Bakplaat	3	Plaats de cakevorm (25 cm) met cakebeslag over de lengterichting (ten opzichte van de deur) op de bakplaat in de oven.

DE AUTOMATISCHE MENUSTANDEN GEBRUIKEN

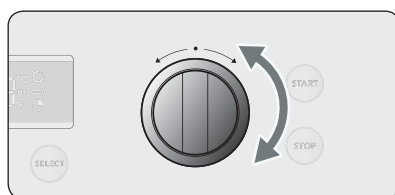
Groenten menustand

Met de groente menustanden kunt u kiezen uit 10 vooraf geprogrammeerde instellingen voor een handige bereiding van uw groenten. De bereidingstijd en het vermogen worden automatisch ingesteld. Selecteer een van de 10 instellingen, stel het gewicht in en start de bereiding. Plaats de groenten in de stoommand op de keramische bakplaat in niveau 1 in de oven.

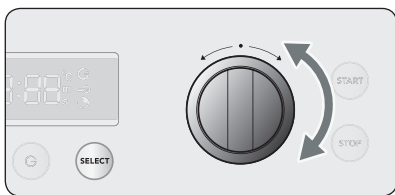
De functie groenten menustand selecteren



- 1** Draai de STANDKEUZEKNOP naar de GROENTEN MENUSTAND.

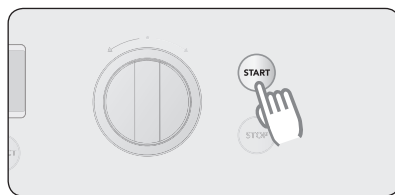


- 2** Draai de FUNCTIEKEUZEKNOP om de gewenste groentestand in te stellen.



- 3** Als u het gewicht wilt wijzigen, drukt u op SELECT en draait u de FUNCTIEKEUZEKNOP naar het gewenste gewicht.

Als u geen gewicht kiest wordt er automatisch na 5 seconden een gewicht ingesteld.



- 4** Druk op START om de bereiding te starten.

DE AUTOMATISCHE MENUSTANDEN GEBRUIKEN

Tabel groenten menustand

Neem deze tabel als richtlijn voor de bereiding. Voorverwarmen is niet nodig.

Nr.	Gerecht	Portie (kg)	Toebehoren	Niveau	Instructies
U:01	Broccoli roosjes	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramische bakplaat + Stoommand	1	Spoel de broccoli af, maak deze schoon en plaats de broccoli in de stoommand. Voeg 2 eetlepels (bij 0,2-0,3 kg) of 3 a 4 eetlepels (bij 0,3-0,4 kg) water toe. Plaats de stoommand met deksel in het midden op de keramische bakplaat. Goed roeren na de bereiding.
U:02	Bloemkool roosjes	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramische bakplaat + Stoommand	1	Spoel de bloemkool af, maak deze schoon en plaats de bloemkool in de stoommand. Voeg 2 eetlepels (bij 0,2-0,3 kg) of 3 a 4 eetlepels (bij 0,3-0,4 kg) water toe. Plaats de stoommand met deksel in het midden op de keramische bakplaat. Goed roeren na de bereiding.
U:03	Gesneden Wortelen	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramische bakplaat + Stoommand	1	Spoel de wortelen af, maak deze schoon en plaats de wortelen in de stoommand. Voeg 2 eetlepels (bij 0,2-0,3 kg) of 3 a 4 eetlepels (bij 0,4-0,5 kg) water toe. Plaats de stoommand met deksel in het midden op de keramische bakplaat. Goed roeren na de bereiding.
U:04	Aardappelen in schil	0,3-0,4 0,7-0,8	Keramische bakplaat + Stoommand	1	Spoel de aardappelen af en maak deze schoon. Vet de aardappelen in met olijfolie en prik met een vork in de schil. Plaats ze in de stoommand, op de keramische bakplaat en laat het gerecht na bereiding nog 3-5 minuten staan.

DE AUTOMATISCHE MENUSTANDEN GEBRUIKEN

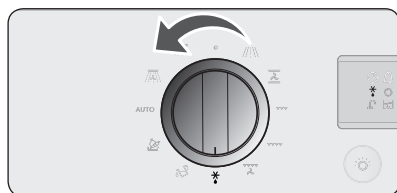
U:05	Aardappelen geschilt	0,4-0,5 0,7-0,8	Keramische bakplaat + Stoommand	1	Spoel de aardappelen af en maak deze schoon. Snij ze in helften en plaats ze in de stoommand met deksel. Voeg 1-2 eetlepels water toe. Goed roeren na de bereiding. Bij grote hoeveelheden halvevege het kookproces nog even extra doorroeren. Laat het gerecht na bereiding nog 3-5 minuten staan.
U:06	Courgette	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramische bakplaat + Stoommand	1	Snijd de courgette in plakjes. Voeg 2 eetlepels water of een klontje boter toe. Plaats ze in de stoommand met deksel. Kook ze met de deksel op de stoommand tot ze beetgaar zijn.
U:07	Gesneden Aubergine	0,1-0,2 0,3-0,4	Keramische bakplaat + Stoommand	1	Snijd de aubergine in dunne plakjes en sprenkel er 1 eetlepel citroensap overheen. Plaats ze in de stoommand met deksel. Goed roeren na de bereiding.
U:08	Gesneden Ui	0,2-0,3 0,34- 0,5	Keramische bakplaat + Stoommand	1	Snijd de uien in ringen of halve ringen. Voeg slechts 1 eetlepel koud water toe. Plaats ze in de stoommand met deksel. Goed roeren na de bereiding.
U:09	Gemengde groenten	0,2-0,3 0,34- 0,5	Keramische bakplaat + Stoommand	1	Spoel de gemengde groenten af en maak deze schoon. Plaats de groenten in de kom met deksel. Voeg 1 eetlepel (bij 0,2-0,3 kg) of 3 a 4 eetlepels (bij 0,4-0,5 kg) water toe. Plaats de stoommand met deksel in het midden op de keramische bakplaat. Goed roeren na de bereiding.
U:10	Witte rijst	0,2-0,3	Keramische bakplaat + Stoommand	1	Gebruik de stoommand met deksel (let op! het water volume van rijst verdubbeld tijdens het koken). Kook de rijst met de deksel op de stoommand. Giet na de bereiding overtollig water af. Voeg zout, kruiden en boter toe, roer de rijst door en laat het daarna even staan.

DE AUTOMATISCHE MENUSTANDEN GEBRUIKEN

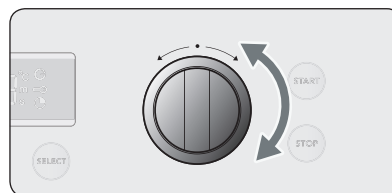
Ontdooistand

Deze programma's maken uitsluitend gebruik van microgolven. Verwijder alle verpakking voor het ontdooien. Leg vlees, gevogelte en vis op de keramische bakplaat.

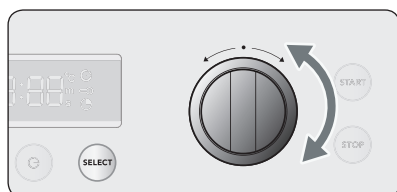
De ontdooistand selecteren



1 Draai de STANDKEUZEKNOOP naar de ONTDOOI-STAAND.

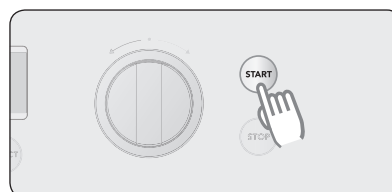


2 Draai de FUNCTIEKEUZEKNOOP om de gewenste ontdooistand in te stellen.



3 Als u het gewicht wilt wijzigen, drukt u op SELECT en draait u de FUNCTIEKEUZEKNOOP naar het gewenste gewicht.

Als u geen gewicht kiest wordt er automatisch na 5 seconden een gewicht ingesteld.



4 Druk op START om de bereiding te starten.

DE AUTOMATISCHE MENUSTANDEN GEBRUIKEN

Richtlijnen voor de automatische ontdooistand

In de volgende tabel ziet u de verschillende programma's voor automatisch ontdooien, hoeveelheden, rusttijden en de bijbehorende aanbevelingen.

Nr.	Gerecht	Gewicht (kg)	Toebehoren	Niveau	Rusttijd (min.)	Instructie
d:01	Vlees	0,2 - 2,0	Keramische bakplaat	1	20 - 60	Pak de randen in met aluminiumfolie. Draai het vlees om wanneer de oven een signaal geeft. Dit programma is geschikt voor rundvlees, lamsvlees, varkensvlees, steaks, karbonades, gehakt.
d:02	Gevogelte	0,2 - 2,0	Keramische bakplaat	1	20 - 60	Pak de uiteinden van bouten en vleugels in met aluminiumfolie. Draai het gevogelte om wanneer de oven een signaal geeft. Dit programma is geschikt voor hele kippen en kipstukken.
d:03	Vis	0,2 - 2,0	Keramische bakplaat	1	20 - 60	Pak de staart van een hele vis in met aluminiumfolie. Draai de vis om wanneer de oven een signaal geeft. Dit programma is geschikt voor hele vissen en visfilets.
d:04	Brood/ cake	0,1 - 1,0	Keramische bakplaat	1	10 - 30	Leg het brood op een stuk keukenpapier en draai het om wanneer de oven een signaal geeft. Plaats de cake op de keramische bakplaat en draai deze indien mogelijk om wanneer de oven een signaal geeft. (De werking van de oven wordt onderbroken wanneer u de deur opent.) Dit programma is geschikt voor alle soorten brood (gesneden of hele broden), gistgebak, biscuit, kwarktaart en bladerdeeg maar ook voor broodjes en stokbroden. Leg broodjes in een cirkel. Het is niet geschikt voor kruimeldeeg, vruchten-/roomtaart en cakes met een chocoladel laag.
d:05	Fruit	0,1 - 0,8	Keramische bakplaat	1	5 - 15	Verdeel het bevroren fruit gelijkmatig over de keramische bakplaat. Dit programma is geschikt voor fruit als frambozen, en gemengde bessen.

Belangrijk! De ontdooistand maakt gebruik van microgolven om gerechten te verwarmen. Bij gebruik van deze stand dienen de richtlijnen voor kookgerei en andere voorzorgsmaatregelen voor een veilig gebruik van de magnetron dan ook zorgvuldig te worden opgevolgd.

DE STOOMMAND GEBRUIKEN

De stoommand is gebaseerd op het principe van koken met stoom, en is ontworpen voor snel, gezond koken in uw Atag Magnetron.

Dit accessoire is ideaal voor het koken van rijst, pasta, groenten, etc. in recordtijd, met behoud van hun voedingswaarden.

De stoommand bestaat uit drie onderdelen:



kom



zeef



deksel

Alle aandelen zijn bestand tegen temperaturen van -10 ° C tot 130 ° C.

Geschikt voor bewaren in een vriezer.
Kan afzonderlijk of samen worden gebruikt.

Gebruik

- Niet gebruiken:
 - Om gerechten te koken met een hoog suiker of vetgehalte.
 - Op een grillstand of op een kookplaat.
- Was voor het eerste gebruik het mandje eerst goed af met een sopje
- Raadpleeg voor kooktijden de tabel voor stomen.

Onderhoud

- De stoommand kan worden gereinigd in een vaatwasser.
- Maak bij het wassen met de hand gebruik van warm water met afwasmiddel. Gebruik geen schuurmiddelen.
- Sommige gerechten (zoals gerechten met tomaat) kunnen het kunststof verkleuren.

Ontdooien:

- Plaats bevroren gerechten in de stoommand zonder de deksel te gebruiken. Het vocht blijft dan op de bodem van de kom en beïnvloed het gerecht niet.

DE STOOMMAND GEBRUIKEN

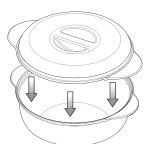
Tabel voor stomen

In de volgende tabel vindt u richtlijnen voor het bereiden van diverse gerechten met gebruik van de stoommand. De hoeveelheden, vermogen, kooktijd en bijbehorende aanbevelingen worden aangegeven.

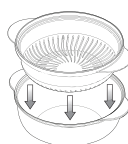
Gerecht	Gewicht (g)	Vermogen (W)	Kooktijd (min.)	Toebehoren	Aanbeveling
Artisjokken	300 (1-2 stukken)	800	5-6	Stoommand	Spoel de artisjokken af met maak deze schoon. Zet de zeef in de kom en plaats de artisjokken in de zeef. Voeg 1 eetlepel citroensap toe. Plaats de deksel. Laat na de bereiding 1-2 minuten staan.
Verse groenten	300	800	4-5	Stoommand	Maak de groente schoon, snij deze in gelijke stukken. Weeg de groente (bijvoorbeeld broccoli, bloemkool, wortel of peper). Zet de zeef in de kom en plaats de groente in de zeef. Voeg 2 eetlepels water toe. Plaats de deksel. Goed roeren na de bereiding en laat 1-2 minuten staan.
Bevroren groenten	300	600	8-9	Stoommand	Zet de zeef in de kom en plaats de groente in de zeef. Voeg 1 eetlepel water toe. Plaats de deksel. Laat na de bereiding 1-2 minuten staan.
Rijst	250	800	15-18	Kom met deksel	Plaats de rijst in de kom. Voeg 500 ml koud water toe. Plaats de deksel. Laat na de bereiding witte rijst 5 minuten en zilvervliesrijst 10 minuten staan.
Aardappelen in schil	500	800	7-8	Kom met deksel	Spoel de aardappelen af, weeg deze en plaats ze in de kom. Voeg 3 eetlepels water toe. Plaats de deksel. Laat na de bereiding 2-3 minuten staan.
Stoofpot (afgekoeld)	400	600	5,5-6,5	Kom met deksel	Plaats de stoofpot in de kom. Plaats de deksel. Goed roeren na de bereiding en laat 1-2 minuten staan.

DE STOOMMAND GEBRUIKEN

Gerecht	Gewicht (g)	Vermogen (W)	Kooktijd (min.)	Toebehoren	Aanbeveling
Soep (afgekoeld)	400	800	3-4	Kom met deksel	Plaats de soep in de kom. Plaats de deksel. Goed roeren na de bereiding en laat 1-2 minuten staan.
Soep (bevroren)	400	800	8-10	Kom met deksel	Plaats de bevroren soep in de kom. Plaats de deksel. Goed roeren na de bereiding en laat 2-3 minuten staan.
Bevroren gist/ Knoedel met jamvulling.	400	400	8-10	Kom met deksel	Bevochtig de bovenkant van de knoedel. Plaats 1-2 bevroren knoedel naast elkaar in de kom. Plaats de deksel. Laat na de bereiding 2-3 minuten staan.
Fruit compote	250	800	3-4	Kom met deksel	Weeg na het pellen het verse fruit (bijvoorbeeld appels, peren, abrikoos, mango's of ananas). Maak het fruit schoon, snij deze in gelijke stukken of blokjes. Plaats de compote in de kom. Voeg 1-2 eetlepels water en 1-2 eetlepels suiker toe. Plaats de deksel. Laat na de bereiding 2-3 minuten staan.

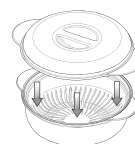


kom met deksel



Stoommand

+

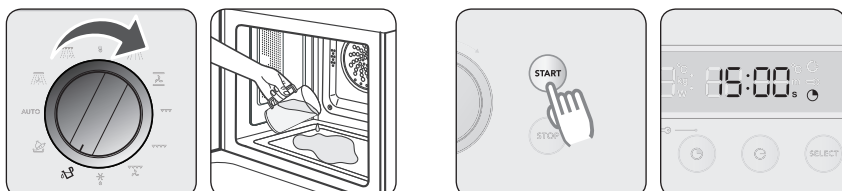


Let op!

- Tijdens gebruik kan de deksel zeer heet worden!
- Gebruik ovenhandschoenen bij het hanteren van de stoommand na bereiding van het gerecht.

DE AQUA CLEAN-STAND GEBRUIKEN

Met de Aqua Clean-stand reinigt u snel uw oven (15 minuten).

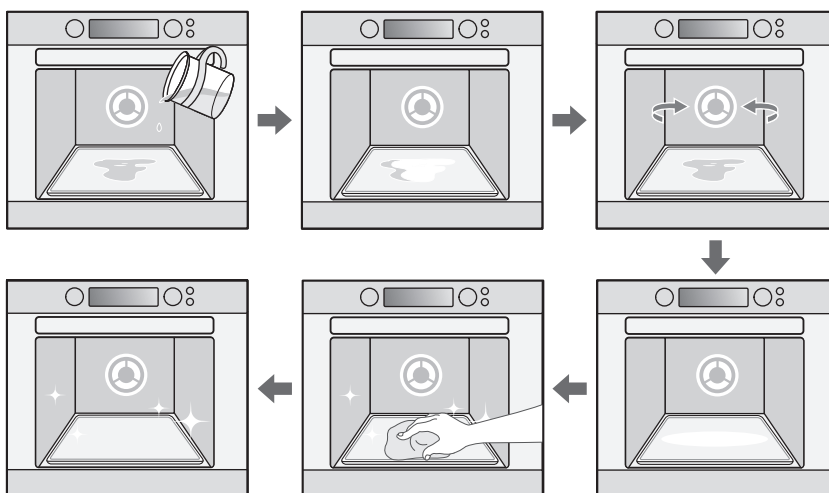


1 Draai de STANDKEUZEKNOP naar de Aqua Clean-stand.

- Giet ongeveer 100 ml water onder in de lege oven.

2 Druk op START. De oven begint automatisch.

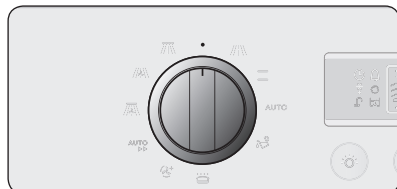
- Na 15 minuten stopt de oven automatisch. Veeg de oven uit met een droge doek.



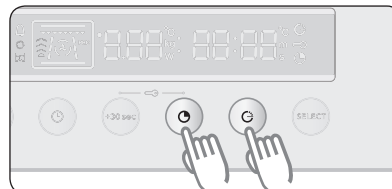
Belangrijk

- Gebruik deze functie alleen als de oven volledig is afgekoeld tot kamertemperatuur.
- Gebruik GEEN gedistilleerd water.
- Maak GEEN gebruik van hogedrukreinigers of stoomreinigers voor de reiniging van de magnetronoven.

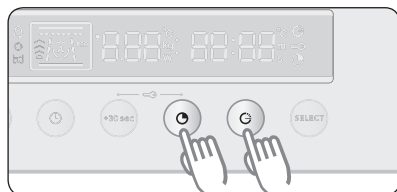
DE PIEPTOON UITSCHAKELEN



1 Draai de STANDKEUZEKNOP naar de stand 'UIT'.



2 Als u de pieptoon wilt uitschakelen, houdt u BEREIDINGSTIJD en EINDTIJD gedurende 1 seconde tegelijkertijd ingedrukt.

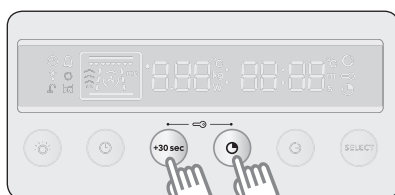


3 Als u de pieptoon weer wilt inschakelen, houdt u BEREIDINGSTIJD en EINDTIJD opnieuw gedurende 1 seconde tegelijkertijd ingedrukt.

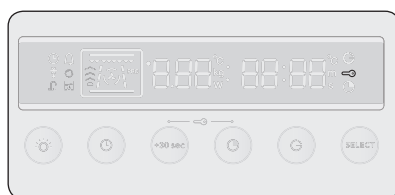
HET KINDERSLOT

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

De oven vergrendelen

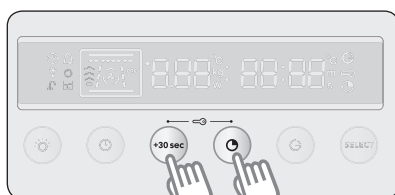


- 1** Houd +30 sec (snelle start) en BEREIDINGSTIJD tegelijkertijd 1 seconde ingedrukt.

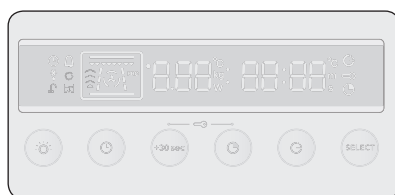


- 2** Er wordt een vergrendelingssymbool weergegeven op de display, wat aangeeft dat alle functies vergrendeld zijn.

De oven ontgrendelen



- 1** Houd +30 sec (snelle start) en BEREIDINGSTIJD tegelijkertijd 1 seconde ingedrukt.



- 2** Het vergrendelingssymbool verdwijnt van de display, wat aangeeft dat alle functies ontgrendeld zijn.

DE MAGNETRONOVEN 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.

1. 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.
2. 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.
3. Om hardnekkige voedselresten en geuren te verwijderen, zet u een beker met verdund citroensap onder in de lege oven. Verwarm het sap gedurende tien minuten op maximaal vermogen.
4. Neem de binnenkant af met een vochtige doek.

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.

DE MAGNETRONOVEN OPBERGEN EN REPAREREN

Reparaties dienen uitsluitend te worden uitgevoerd door een gekwalificeerde servicemonteur.

Als er onderhoud moet worden gepleegd, trekt 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 (deze vindt u aan de binnenzijde van de ovendeur of ovenrand)
- Garantiegegevens
- Een duidelijke omschrijving van het probleem

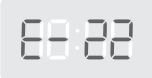
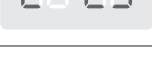
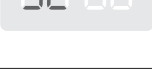
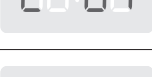
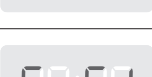
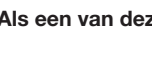
Kies een schone, droge plek als u de oven tijdelijk moet opbergen, aangezien stof en vocht het apparaat kunnen beschadigen.

PROBLEMEN OPLOSSEN

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 op START 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 er geen vorken of ander metalen gerei in de oven is geplaatst.
 - Zorg er bij gebruik van aluminiumfolie voor dat deze zich niet te dicht bij de wanden bevindt.
- ▶ De oven veroorzaakt storingen in radio's of televisies.
 - De oven kan, als deze in werking is, lichte storingen in televisies of radio's veroorzaken.
Installeer de oven niet in de buurt van televisies, radio's en antennes om dit effect te beperken.
- ▶ Bij elektronische storingen 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 maximaal drie minuten werken.
- ▶ Een luchtstroom is 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 ontdooistand, klinken klikgeluiden.
 - Dit is normaal.

FOUTCODES

Foutcode	Algemene functies
	FOUT TEMPERATUURSENSOR OPEN Deze fout treedt op bij een defecte sensor, onjuiste aansluitingen, een defecte printplaat en wanneer de door MICOM gedetecteerde A/D-waarde lager is dan 10.
	FOUT TEMPERATUURSENSOR KORT Deze fout treedt op bij een defecte sensor, onjuiste aansluitingen, een defecte printplaat en wanneer de door MICOM gedetecteerde A/D-waarde hoger is dan 252.
	DOELTEMPERATUUR TEMPERATUURSENSOR Deze fout treedt op wanneer het voorverwarmen niet is voltooid en de temperatuur in de oven gedurende 30 minuten lager is dan 120 °C.
	FOUT ABNORMALE TEMPERATUURDETECTIE Deze fout treedt op wanneer de temperatuur in de oven gedurende 10 minuten hoger is dan 250 °C.
	FOUT ABNORMALE TEMPERATUURDETECTIE MAGNETRON Deze fout treedt op wanneer de temperatuur in de oven in de magnetronstand hoger is dan 210 °C.
	FOUT TOETS KORT Deze fout treedt op als u een knop langer dan 60 seconden ingedrukt houdt. Deze fout treedt mogelijk op als er water in het bedieningspaneel komt of als er stofdeeltjes aan het AANRAAKPANEEL blijven hangen.
	FOUT NAK-SIGNAAL Het NAK-signaal wordt gegeven als het inschakelen van het apparaat langer dan 10 seconden duurt.
	COMMUNICATIEFOUT Deze fout treedt op wanneer er langer dan 10 seconden geen communicatie plaatsvindt tussen de hoofd- en subprintplaat.
	FOUT EEPROM OPEN Deze fout treedt op wanneer er tijdens het instellen van het vermogen iets misgaat in de EEPROM-communicatie.
	FOUT EEPROM LEZEN & SCHRIJVEN Eeprom wordt niet gebruikt.

Als een van deze fouten optreedt, neemt u contact op met de klantenservice van ATAG.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Model	CX4311A
Voedingsbron	230 V ~ 50 Hz
Energieverbruik Maximaal vermogen Magnetronstand Grillstand Heteluchtstand	3000 W 1650 W 2500 W 2500 W
Uitgangsvermogen	100 W/800 W (IEC - 705)
Gebruiksfrequentie	2450 MHz
Magnetron	OM75P (21)
Koelmethode	Motor koelventilator
Afmetingen Afmetingen apparaat: Afmetingen bij inbouw:	595 x 454 x 569,4 mm (b x h x d) 555 x 445 x 548,8 mm (b x h x d)
Volume	50 l
Gewicht Netto Verzending	38,3 kg 45,5 kg

VERWIJDEREN VAN APPARAAT EN VERPAKKING

De verpakking van dit apparaat kan worden gerecycled en is mogelijk gemaakt van:

- karton
- papier
- polyethyleenfolie (PE)
- CFC-vrij polystyreen (hard PS-schuim)
- polypropyleentape (PP)

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



Op het product is het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht om op de verplichting tot gescheiden verwerking te wijzen. Dit voorkomt negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid. Dit houdt in dat het product aan het eind van de levensduur naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente of naar de leverancier moet worden gebracht.

Het aparte verwerken zorgt ervoor dat materialen waaruit dit apparaat bestaat, kunnen worden teruggewonnen, wat een aanzienlijke besparing van energie en grondstoffen betekent.



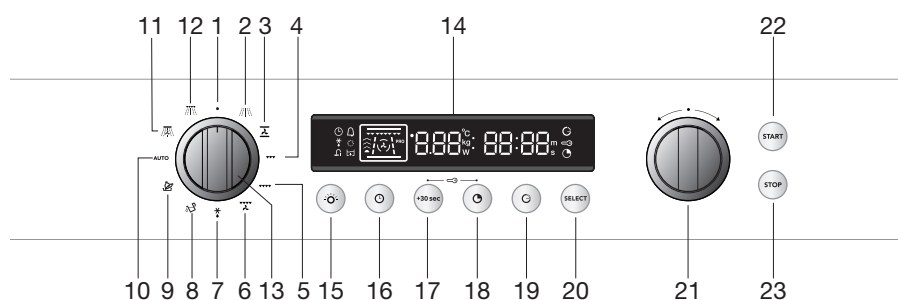
Verklaring van overeenstemming

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

SOMMAIRE

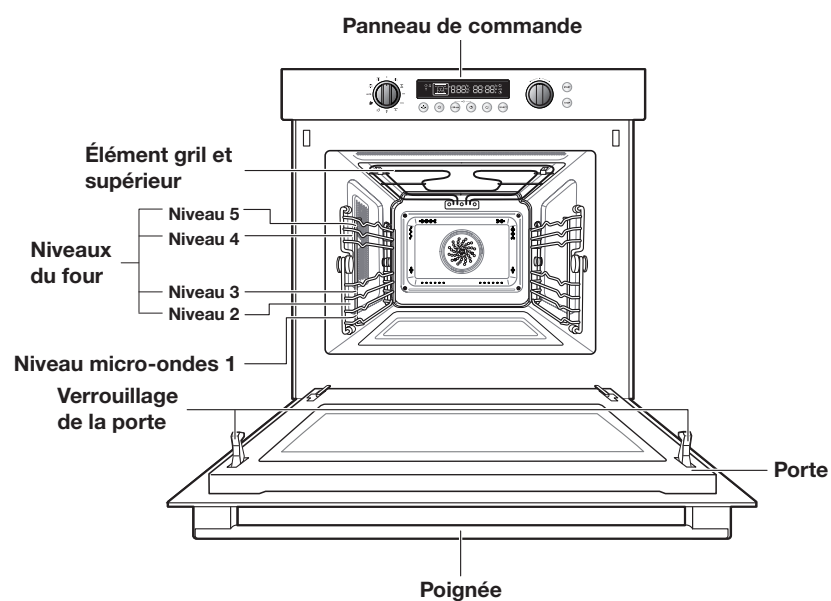
Le panneau de commande	4
Les fonctions du four	5
Les accessoires	6
Utilisation de ce manuel	6
Réglage de l'horloge	7
Réglage du mode d'économie d'énergie	8
Les possibilités de réchauffage	9
Le fonctionnement d'un four à micro-ondes	11
Utilisation de la fonction micro-ondes	12
Utilisation des fonctions du four	22
Réglage d'une durée de préparation	28
Réglage d'une heure de fin de cuisson	29
Durée de cuisson différée	30
Utilisation des fonctions combinées	31
Utilisation des menus automatiques	35
Utilisation du panier à vapeur	43
Utilisation de la fonction Aqua Clean	46
Désactivation du signal sonore	47
La sécurité enfants	48
Nettoyage du four à micro-ondes	49
Entreposage et réparation du four à micro-ondes	49
Résolution des problèmes	50
Codes d'erreur	51
Spécifications techniques	52
Élimination de l'appareil et de l'emballage	53

LE PANNEAU DE COMMANDE



- | | |
|--|------------------------------|
| 1. Position arrêt | 13. Sélecteur de mode |
| 2. Mode micro-ondes | 14. Écran d'affichage |
| 3. Fonction four « air chaud » | 15. Touche éclairage du four |
| 4. Fonction four « gril » | 16. Touche horloge |
| 5. Fonction four « grand gril » | 17. Touche +30 sec |
| 6. Fonction four « gril avec ventilateur » | 18. Touche durée de cuisson |
| 7. Mode décongélation | 19. Touche heure de fin |
| 8. Fonction Aqua Clean | 20. Touche select |
| 9. Menu légumes | 21. Sélecteur de fonction |
| 10. Cuisson automatique | 22. Touche démarrage |
| 11. Fonction combinée « micro-ondes avec air chaud » | 23. Touche arrêt/annulation |
| 12. Fonction combinée « micro-ondes avec gril » | |

LES FONCTIONS DU FOUR

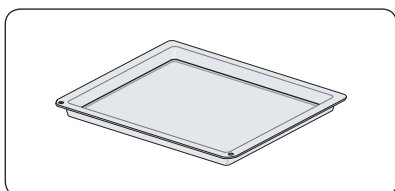


Remarque

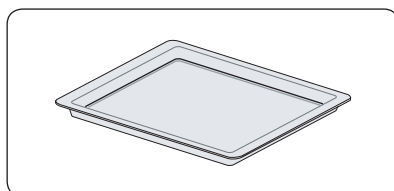
- Une plaque de four ou une Plaque en céramique avec grille peut être insérée à différents niveaux dans le four.
- Le niveau 1 est le niveau le plus bas, le niveau 5 est le niveau le plus élevé.
- Le niveau 1 s'utilise notamment pour la fonction micro-ondes avec la plaque en céramique.
- Les niveaux 4 et 5 s'utilisent principalement pour les fonctions grill.
- Veuillez consulter les guides de cuisson figurant dans ce manuel pour déterminer le niveau correspondant à vos plats.

LES ACCESSOIRES

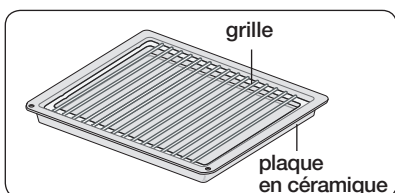
Les accessoires suivants sont fournis avec votre four à micro-ondes :



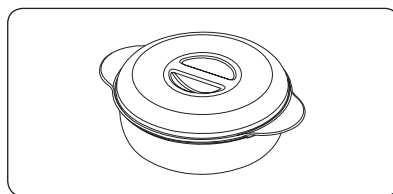
1 Plaque en céramique
(à utiliser en mode micro-ondes)



2 Plaque de four
(NE PAS utiliser en mode micro-ondes)



3 Grille pour la plaque en céramique
(à utiliser avec la fonction menu rapide
et en mode grill)



4 Panier à vapeur
Utilisez le panier à vapeur en plastique
pour préparer des plats à la vapeur.

Remarque

Veuillez consulter les guides de cuisson figurant dans ce manuel pour déterminer l'accessoire correspondant à vos plats.

UTILISATION DE CE MANUEL

Nous vous remercions d'avoir acheté un four à micro-ondes ATAG.

Le manuel de l'utilisateur contient des informations importantes relatives à l'utilisation et l'entretien de votre nouveau four à micro-ondes. Les consignes d'installation sont fournies séparément.

Lisez les consignes de sécurité et toutes les informations figurant dans ce manuel avant de commencer à utiliser le four à micro-ondes. Conservez le manuel pour pouvoir le consulter ultérieurement.

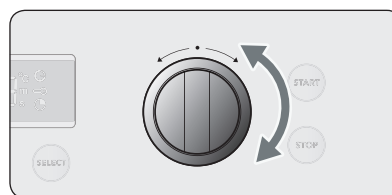
RÉGLAGE DE L'HORLOGE

L'écran d'affichage s'éclaire lorsque l'appareil est raccordé au réseau pour la première fois. Après trois secondes, le symbole de l'horloge et « 12:00 » clignotent sur l'écran. Réglez l'horloge à l'heure exacte.

Réglage de l'horloge



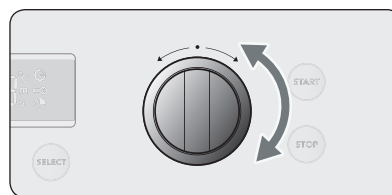
- 1** Appuyez sur HOROLOGE « 12 » se met à clignoter.



- 2** Tournez le SÉLECTEUR DE FONCTION pour régler l'heure.



- 3** Appuyez à nouveau sur HOROLOGE. « 00 » se met à clignoter.



- 4** Tournez le SÉLECTEUR DE FONCTION pour régler les minutes.



- 5** Appuyez à nouveau sur HOROLOGE. L'horloge se règle dans les 5 secondes.

Remarque

Lorsque vous appuyez sur un bouton, le réglage se met à clignoter. Vous pouvez maintenant le modifier. Vous pouvez modifier le réglage uniquement lorsque celui-ci clignote. Lorsqu'il cesse de clignoter, appuyez à nouveau sur le bouton pour le refaire clignoter.

RÉGLAGE DU MODE D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

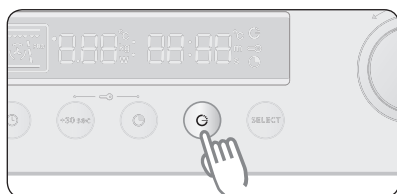
Le four dispose d'un mode d'économie d'énergie (mode Éco). Dans ce mode, l'écran d'affichage du four est désactivé.

Mode veille

Si le four n'est pas utilisé pendant 10 minutes, l'appareil passe automatiquement en mode veille (par défaut).

Mode ÉCO

En mode ÉCO, l'écran d'affichage (indication de temps) est désactivé.



1 Maintenez HEURE DE FIN enfoncé pendant 3 secondes. Le four passe en mode ÉCO et l'écran n'affiche aucune indication.

2 Ouvrez la porte ou appuyez sur un bouton pour passer au mode veille. L'écran affiche l'heure actuelle et le four est prêt à être utilisé.

LES POSSIBILITÉS DE RÉCHAUFFAGE

L'aperçu suivant indique les différentes possibilités de réchauffage et les différents réglages du four. Veuillez consulter les guides de cuisson des pages suivantes pour déterminer le mode et le réglage correspondant à vos recettes.

MODE 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 définis manuellement en fonction des aliments.
---	---

FONCTIONS DU FOUR

	Mode air chaud La chaleur générée par l'élément supérieur et l'élément inférieur est répartie par le ventilateur. La chaleur est répartie de façon homogène dans le four. Ce réglage s'utilise pour une cuisson et un rôtissage traditionnels. Température préconisée : 180 °C
	Mode gril L'élément gril chauffe la préparation. Le mode gril convient particulièrement pour griller de petites quantités, comme de la baguette, du filet de poisson, ou gratiner des plats. Enfourez le plat au centre de la grille, car l'élément se trouve au centre du four. Température préconisée : 220 °C
	Mode grand gril L'élément gril et l'élément supérieur chauffent la préparation. Le mode grand gril convient pour griller des biftecks, des saucisses et des croque-monsieur. Température préconisée : 220 °C
	Mode gril + ventilateur La chaleur générée par l'élément gril et l'élément supérieur est répartie par le ventilateur. Ce mode s'utilise pour griller les viandes et les poissons. Température préconisée : 220 °C

FONCTIONS AUTOMATIQUES

	Mode décongélation Sélectionnez l'un des cinq programmes de décongélation. Pendant la décongélation, le ventilateur est activé à basse température. Retournez l'aliment pendant la décongélation. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids, puis de lancer la décongélation.
---	---

LES POSSIBILITÉS DE RÉCHAUFFAGE

	Aqua Clean La vapeur brûlante humidifie l'intérieur du four, ce qui vous permet de le nettoyer facilement. Le programme Aqua Clean dure 15 minutes.
	Menu légumes Sélectionnez l'un des dix programmes « menus légumes ». La durée de cuisson et le niveau de puissance sont définis automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids, puis de lancer le processus de cuisson.
AUTO	Menu automatique Sélectionnez l'un des dix programmes de cuisson automatiques. La durée et la température sont définies automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids, puis de lancer le processus de cuisson.

FONCTIONS COMBINÉES MICRO-ONDES

	Micro-ondes + air chaud Cette fonction convient à toutes les sortes de viandes et de volailles, ainsi qu'aux ragoûts et gratins, aux rosbifs, aux génoises et gâteaux aux fruits légers, aux tartes et crumbles.
	Micro-ondes + grill Cette fonction s'utilise pour toutes sortes d'aliments cuits qui doivent être réchauffés et gratinés (pâtes, etc.) ainsi que pour des aliments nécessitant une durée de gratinage courte. Elle s'utilise aussi pour les aliments épais dont le dessus est doré et croustillant (des morceaux de poulet par exemple).

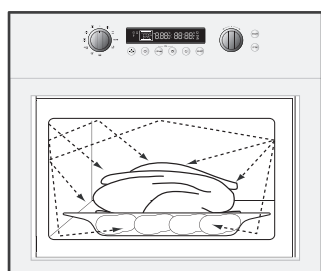
LE FONCTIONNEMENT D'UN FOUR À MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. L'énergie libérée permet de cuire ou de réchauffer des aliments sans altérer leur forme ni leur couleur.

Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes comme suit :

- Mode micro-ondes
- Fonctions combinées

Principe de cuisson



1. Les micro-ondes générées par le four sont réparties de façon homogène grâce à un système de distribution. Les aliments sont ainsi cuits de façon homogène.
2. Les micro-ondes sont absorbées dans les aliments jusqu'à une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit tandis que la chaleur est dispersée dans l'aliment.
3. Les durées de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés de l'aliment :
 - 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 de l'aliment jusqu'au centre ;
- La même température partout dans l'aliment.

UTILISATION DE LA FONCTION MICRO-ONDES

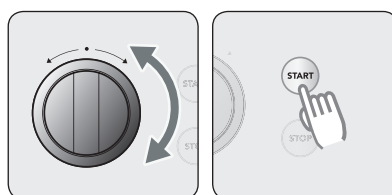
Lors de la cuisson aux micro-ondes, celles-ci pénètrent dans les aliments, attirées et absorbées par l'eau, les graisses et les sucres contenus dans les aliments. Les micro-ondes incitent les molécules des aliments à se déplacer rapidement. Ce déplacement rapide crée une friction. La chaleur qui en résulte fait cuire les aliments.

IMPORTANT : utilisez la plaque en céramique au niveau 1.

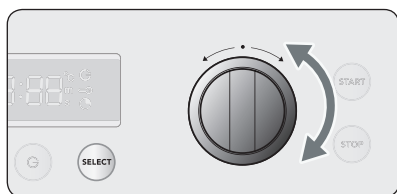
Mode micro-ondes



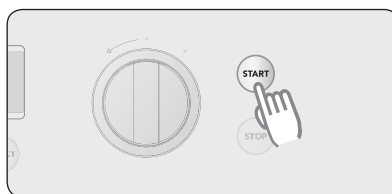
- 1** Tournez le SÉLECTEUR DE MODE sur la position micro-ondes. La durée et le niveau de puissance apparaissent sur l'ÉCRAN D'AFFICHAGE.



- 2** Tournez le SÉLECTEUR DE FONCTION pour régler la durée de cuisson souhaitée. Si vous ne voulez pas changer le niveau de puissance, appuyez sur DÉMARRAGE pour lancer la cuisson.



- 3** Pour régler un autre niveau de puissance, appuyez sur SELECT et tournez le SÉLECTEUR DE FONCTION jusqu'au niveau souhaité. Reportez-vous aux guides de cuisson pour obtenir des conseils sur les durées de cuisson et les niveaux de puissance appropriés.



- 4** Appuyez sur DÉMARRAGE pour lancer la cuisson.

UTILISATION DE LA FONCTION MICRO-ONDES

Guide des niveaux de puissance micro-ondes

PUISSANCE	POURCENTAGE (%)	PUISSANCE DE SORTIE (W)	REMARQUE
MAXIMUM	100	800	Pour réchauffer des liquides.
ÉLEVÉE	83	700	Pour réchauffer et cuire des aliments.
MOYENNE-ÉLEVÉE	67	600	Pour réchauffer et cuire des aliments.
MOYENNE	50	450	Pour cuire de la viande et réchauffer des aliments délicats.
MOYENNE-BASSE	33	300	
DÉCONGÉLATION	20	180	Pour décongeler et cuire de façon constante.
BASSE	11	100	Pour décongeler des aliments délicats.

UTILISATION DE LA FONCTION MICRO-ONDES

Guide des ustensiles adaptés au four à 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 des ustensiles en métal. 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 céramique insérée au niveau 1.

USTENSILES DE CUISINE	MICRO-ONDES SÛR	REMARQUES
Papier d'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 émaillée et la porcelaine tendre sont adaptées, à moins de comporter un ornement métallique.
Plats en carton ou polyester jetable	✓	Certains aliments surgelés sont conditionnés dans ces matériaux.
Emballages de restauration rapide • Gobelets, récipients en polystyrène • Sacs en papier ou journal • 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 • Plats allant au four • Verrerie fine • 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. Conviennent pour réchauffer seulement.
Métal • Plats • Attaches métalliques des sacs de congélation	X X	Risque d'arcs électriques ou d'incendie.

UTILISATION DE LA FONCTION MICRO-ONDES

USTENSILES DE CUISINE	MICRO-ONDES SÛR	REMARQUES
Papier - Assiettes, gobelets, serviettes et essuie-tout - Papier recyclé	✓ X	Pour des durées de cuisson brèves et le réchauffement. Absorbe l'excédent d'humidité. Risque d'arcs électriques.
Plastique - Barquettes - Film alimentaire - Sacs de congélation	✓ ✓ ✓X	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.
Papier paraffiné ou sulfurisé	✓	Peut être utilisé pour éviter le dessèchement des aliments ainsi que les projections.

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

UTILISATION DE LA FONCTION MICRO-ONDES

Guide de cuisson aux micro-ondes

Aliments adaptés à la cuisson aux micro-ondes

De nombreux aliments sont adaptés à la cuisson aux micro-ondes, notamment les légumes frais ou surgelés, les fruits, les pâtes, le riz, les céréales, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, les crèmes, les soupes, les puddings cuits à la vapeur, les confitures et les chutneys peuvent également être cuits aux micro-ondes.

Couvrir les aliments pendant la cuisson

Les aliments doivent être couverts pendant la cuisson, car l'eau se transforme en vapeur et contribue au processus de cuisson. Il est possible de couvrir les aliments de différentes façons : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou du film alimentaire adapté au micro-ondes.

Temps de repos

Après la cuisson, il est important de laisser les aliments reposer pendant les temps de repos spécifiés pour permettre une répartition homogène de la température à l'intérieur des aliments.

Guide de cuisson des légumes surgelés

Utilisez un bol en pyrex avec un couvercle. Faites cuire à couvert pendant la durée minimale (voir tableau).

Prolongez la cuisson selon vos goûts. Remuez deux fois pendant la cuisson et une fois après la cuisson. En fin de cuisson, ajoutez du sel, des fines herbes ou du beurre. Laissez reposer à couvert.

Plat	Portion (g)	Puissance (P)	Durée (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Épinards	150	600	5 - 6	2 - 3	Ajoutez 15 ml (1 cs) d'eau froide.
Brocoli	300	600	8 - 9	2 - 3	Ajoutez 30 ml (2 cs) d'eau froide.
Petits pois	300	600	7 - 8	2 - 3	Ajoutez 15 ml (1 cs) d'eau froide.
Haricots verts	300	600	7½ - 8½	2 - 3	Ajoutez 30 ml (2 cs) d'eau froide.
Macédoine de légumes (carottes/petits pois/maïs)	300	600	7 - 8	2 - 3	Ajoutez 15 ml (1 cs) d'eau froide.
Macédoine de légumes (style chinois)	300	600	7½ - 8½	2 - 3	Ajoutez 15 ml (1 cs) d'eau froide.

UTILISATION DE LA FONCTION MICRO-ONDES

Guide de cuisson des légumes frais

Utilisez un bol en pyrex avec un couvercle. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cs) par portion de 250 g sauf indication contraire (voir tableau). Faites cuire à couvert pendant la durée minimale (voir tableau). Prolongez la cuisson selon vos goûts. Remuez une fois pendant la cuisson et une fois après la cuisson. En fin de cuisson, ajoutez du sel, des fines herbes ou du beurre. Laissez reposer à couvert pendant 3 minutes.

Conseil : coupez les légumes frais en morceaux de taille égale. Plus les morceaux sont petits, plus la cuisson sera rapide.

Remarque : Les légumes frais doivent être cuits à pleine puissance (800 W).

Plat	Portion (g)	Durée (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Brocoli	250 500	4 - 5 5 - 6	3	Préparez des fleurettes de taille égale. Disposez les tiges au centre.
Choux de Bruxelles	250	5 - 6	3	Ajoutez 60 à 75 ml (5 à 6 cs) d'eau.
Carottes	250	5 - 6	3	Coupez les carottes en tranches égales.
Chou-fleur	250 500	5 - 6 7 - 8	3	Préparez des fleurettes de taille égale. Coupez les grandes fleurettes en deux. Disposez les tiges au centre.
Courgettes	250	3 - 4	3	Coupez les courgettes en tranches. Ajoutez 30 ml (2 cs) d'eau ou une noix de beurre. Faites cuire jusqu'à ce que les courgettes soient tendres.
Aubergine	250	3 - 4	3	Coupez l'aubergine en tranches fines et aspergez avec 1 cuillerée à soupe de jus de citron.
Poireaux	250	3 - 4	3	Coupez les poireaux en rondelles.
Champignons	125 250	1 - 2 2 - 3	3	Préparez des champignons entiers ou coupés en tranches. N'ajoutez pas d'eau. Aspergez de jus de citron. Salez et poivrez. Égouttez avant de servir.
Oignons	250	4 - 5	3	Coupez les oignons en rondelles ou en demi-rondelles. Ajoutez seulement 15 ml (1 cs) d'eau froide.
Poivron	250	4 - 5	3	Coupez les poivrons en fines lamelles.
Pommes de terre	250 500	4 - 5 7 - 8	3	Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux (ou en quatre) en morceaux de taille égale.
Navet	250	5 - 6	3	Coupez le navet en petits cubes.

UTILISATION DE LA FONCTION MICRO-ONDES

Guide de cuisson du riz et des pâtes

- Riz** Utilisez un grand bol en pyrex avec un couvercle. (Notez que le riz double de volume pendant la cuisson.) Faites cuire à couvert. Après la cuisson, remuez avant de laisser reposer. Ajoutez du sel ou des herbes fines et du beurre. Il se peut que le riz n'ait pas absorbé toute l'eau à la fin de la durée de cuisson.
- Pâtes** Utilisez un grand bol en pyrex. Ajoutez de l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire à découvert. Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer à couvert. Égouttez bien.

Plat	Portion (g)	Puissance (W)	Durée (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Riz blanc (étuvé)	250 375	800	17 - 18 18 - 20	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz complet (étuvé)	250 375	800	20 - 22 22 - 24	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Mélange de riz (riz blanc + riz sauvage)	250	800	17 - 19	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Mélange de céréales (riz + céréales)	250	800	18 - 20	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250	800	10 - 11	5	Ajoutez 1 000 ml d'eau chaude.

RÉCHAUFFAGE

Le four à micro-ondes réchauffe les aliments bien plus rapidement qu'un four traditionnel.

Disposer et couvrir

Évitez de réchauffer des morceaux de grosse taille. Ils ont tendance à être trop cuits et à se dessécher sans être chauds au centre. Vous obtiendrez de meilleurs résultats en réchauffant des morceaux moins gros. En réchauffant les aliments à couvert, vous éviterez qu'ils ne dessèchent.

Niveaux de puissance

Il est possible d'utiliser différents niveaux de puissance pour réchauffer les aliments. En général, il vaut mieux utiliser une puissance faible pour les aliments délicats ou les aliments qui réchauffent rapidement (comme les tartelettes sucrées).

Mélanger

Vous obtiendrez de meilleurs résultats en remuant ou en tournant l'aliment pendant le réchauffage. Si possible, remuez encore une fois avant de servir. Il est particulièrement important de remuer les liquides lors du réchauffage.

Durée de réchauffage et de repos

La première fois que vous réchauffez un aliment, notez la durée pour référence ultérieure. Évitez de surchauffer les aliments. En cas de doute, il vaut mieux sous-estimer la durée de réchauffage et prolonger ensuite le réchauffage si nécessaire. Assurez-vous que les aliments sont réchauffés de façon homogène.

Laissez les aliments réchauffés reposer un instant pour permettre à la température de se répartir. Le temps de repos conseillé après le réchauffage est de 2 à 4 minutes.

UTILISATION DE LA FONCTION MICRO-ONDES

Réchauffer des liquides

Soyez particulièrement prudent lorsque vous réchauffez des liquides. Pour éviter les projections brûlantes et les éventuelles blessures, placez une cuillère ou un bâton en verre dans la boisson. Remuez la boisson pendant et toujours après le réchauffage. Laissez la boisson reposer au moins 20 secondes après l'arrêt du four pour permettre à la température de se répartir uniformément.

Réchauffer des aliments pour bébé

Aliments pour bébé

Soyez prudent lorsque vous réchauffez des aliments pour bébé. Placez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez avec un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Laissez reposer 2 à 3 minutes avant de servir. Remuez encore une fois et vérifiez la température. La température recommandée est de 30 à 40 °C.

Lait pour bébé

Versez le lait dans un biberon en verre stérilisé. Réchauffez sans couvercle. Ne réchauffez jamais un biberon encore muni de sa tétine, il risquerait d'exploser en cas de surchauffe. Secouez bien avant de laisser reposer et encore une fois avant de servir. Vérifiez toujours soigneusement la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir. La température recommandée est de 37 °C.

Réchauffer des aliments et du lait pour bébé

Utilisez la puissance et la durée indiquées dans ce tableau comme guide de réchauffage.

Plat	Portion	Puissance (W)	Durée	Temps de repos (min.)	Instruction
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190 g	600 W	30 - 40 sec.	2 - 3	Placez le contenu dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez l'aliment après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Remuez encore une fois avant de servir et vérifiez soigneusement la température.
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruit)	190 g	600 W	20 - 30 sec.	2 - 3	Placez le contenu dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez l'aliment après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Remuez encore une fois avant de servir et vérifiez soigneusement la température.
Lait pour bébé	100 ml 200 ml	300 W	30 - 40 sec. 50 sec. à 1 min.	2 - 3	Remuez ou secouez bien avant de verser dans un biberon en verre stérilisé. Placez le biberon au centre de la plaque en céramique. Faites cuire à découvert. Remuez bien le biberon et laissez-le reposer au moins 3 minutes. Avant de servir, secouez bien et vérifiez soigneusement la température.

UTILISATION DE LA FONCTION MICRO-ONDES

Réchauffer les liquides et les aliments

Utilisez la puissance et la durée indiquées dans ce tableau comme guide de réchauffage.

Plat	Portion	puissance (W)	Durée	Temps de repos (min.)	Instruction
Boisson	250 ml (1 grande tasse) 500 ml (2 grandes tasses)	800 W	1½ - 2 2 - 3	1 - 2	Versez dans une tasse en céramique et réchauffez à découvert. Placez la tasse au centre de la plaque en céramique. Remuez prudemment avant et après le temps de repos.
Soupe (réfrigérée)	250 g	800 W	3 - 4	2 - 3	Mettez dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez avec un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez encore une fois avant de servir.
Ragoût (réfrigéré)	350 g	600 W	5 - 6	2 - 3	Mettez dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez avec un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez encore une fois avant de servir.
Pâtes avec sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	5 - 6	2 - 3	Mettez dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez avec un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez encore une fois avant de servir.
Plat préparé (réfrigéré)	350 g 450 g	600 W	5 - 6 6 - 7	3	Mettez le repas composé de 2 ou 3 ingrédients réfrigérés dans une assiette en céramique. Recouvrez avec du film alimentaire.

Décongélation

Le four à micro-ondes se prête parfaitement à la décongélation des aliments surgelés. Les micro-ondes permettent une décongélation progressive et rapide. Très pratique lorsque des invités débarquent à l'improviste. Les volailles surgelées doivent être entièrement décongelées avant d'être cuisinées. Retirez toute attache métallique et tout emballage pour permettre au jus de décongélation de s'écouler. Placez les aliments surgelés dans un plat, sans couvercle. Tournez-les à mi-décongélation, laissez couler le liquide et retirez les éventuels abats dès que possible. Vérifiez de temps en temps que les aliments ne chauffent pas. Si certaines parties plus petites et plus fines commencent à chauffer, protégez-les en les recouvrant de papier aluminium pendant la décongélation. Si la surface extérieure de la volaille commence à chauffer, appuyez sur ARRÊT/ANNULATION et laissez-la reposer 20 minutes avant de continuer. Laissez le poisson, la viande et la volaille reposer afin d'achever le processus de décongélation. Le temps de repos nécessaire pour une décongélation complète varie en fonction de la quantité décongelée. Veuillez consulter le tableau de la page suivante.

UTILISATION DE LA FONCTION MICRO-ONDES

Conseil : Les aliments plats décongèlent mieux que les aliments épais, et les petites quantités nécessitent moins de temps que les grandes quantités. Ne l'oubliez pas lorsque vous congelez et décongelez des aliments.

Utilisez le tableau suivant à titre de référence pour décongeler des aliments surgelés à une température comprise entre -18 et -20 °C.

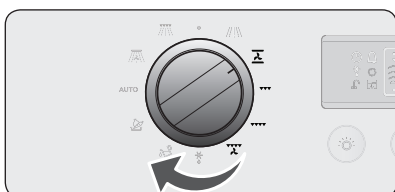
Les aliments surgelés doivent être décongelés en utilisant la puissance de décongélation (180 W). Placez l'aliment sur la plaque en céramique et insérez-la au niveau 1 dans le four à micro-ondes.

Plat	Portion (g)	Durée (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Viande Viande de bœuf hachée Escalopes de porc	250 500 250	6 - 7 8 - 12 7 - 8	15 - 30	Placez la viande dans une assiette en céramique. Recouvrez les morceaux plus fins avec du papier aluminium. Tournez la viande à mi-décongélation.
Volaille Morceaux de poulet Poulet entier	500 (2 pièces) 1200	12 - 14 28 - 32	15 - 60	Placez d'abord les morceaux de poulet (côté peau vers le bas), les poulets entiers (poitrine vers le bas) sur une assiette en céramique. Recouvrez les morceaux plus fins, comme les ailes et les extrémités, avec du papier aluminium. Tournez le produit à mi-décongélation.
Poisson Filets de poisson Poisson entier	200 400	6 - 7 11 - 13	10 - 25	Placez le poisson surgelé au centre d'une assiette en céramique. Placez les morceaux plus épais sur les morceaux plus fins. Recouvrez les extrémités fines des filets ou la queue d'un poisson entier avec du papier aluminium. Tournez le produit à mi-décongélation.
Fruits Baies	300	6 - 7	5 - 10	Répartissez les fruits dans un grand plat rond en verre.
Pain Petits pains (env. 50 g par pièce) Pain grillé/croque-monsieur	2 pièces 4 pièces 250 500	1 - 1½ 2½ - 3 4 - 4½ 7 - 9	5 - 20	Disposez les petits pains en cercle ou le pain horizontalement sur du papier absorbant dans l'assiette en céramique. Tournez le produit à mi-décongélation.

UTILISATION DES FONCTIONS DU FOUR

Sélectionnez l'une des quatre fonctions de four. Consultez le guide de cuisson pour déterminer la fonction de four appropriée.

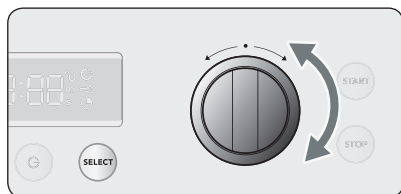
Sélection de la fonction de four



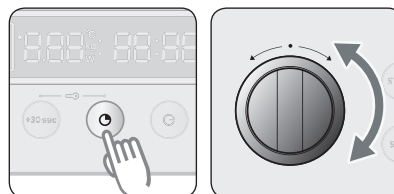
- 1** Tournez le SÉLECTEUR DE MODE sur la fonction de four souhaitée.

	Air chaud	
	Gril	
	Grand gril	
	Gril + air chaud	

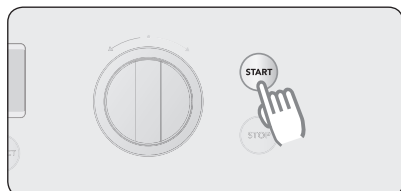
UTILISATION DES FONCTIONS DU FOUR



- 2** Pour régler une autre température, appuyez sur SELECT et tournez le SÉLECTEUR DE FONCTION jusqu'à la température souhaitée.



- 3** Pour régler la durée de cuisson, appuyez sur DURÉE DE CUISSON et tournez le SÉLECTEUR DE FONCTION jusqu'à la durée de cuisson souhaitée.



- 4** Appuyez sur DÉMARRAGE.

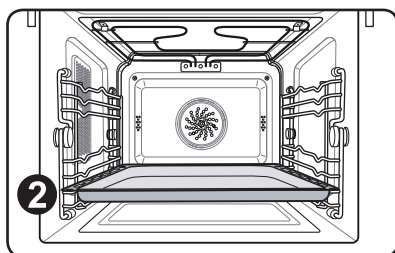
Remarque

- 1) Pendant la cuisson, il est possible de modifier la durée de cuisson et la température.
- 2) En mode four, le fonctionnement des éléments est régulièrement interrompu afin de réguler la température.

UTILISATION DES FONCTIONS DU FOUR

Air pulsé

Avec ce réglage, les éléments chauffants supérieur et inférieur et le ventilateur sont activés. La chaleur est répartie de façon homogène dans le four. Ce réglage convient aux grandes quantités qui nécessitent un apport de chaleur, comme les gratins et les gâteaux de grande taille.



La lèchefrite ou la grille + lèchefrite en céramique est normalement insérée au niveau 2.

* Réglage de la température : 40 - 230 °C.

* N'utilisez que des plats allant au four qui résistent à des températures de 250 °C.

Tableau de cuisson

Les températures et les durées de cuisson spécifiées dans ce tableau sont données à titre de référence.

Nous vous recommandons de préchauffer le four si vous utilisez la fonction intensive.

Plat	Niveau	Accessoires	Température (°C)	Durée (min.)
Lasagnes 2 kg	2	Grille + lèchefrite en céramique	180	0:20 - 0:25
Gratin de légumes 2 kg	2	Grille + lèchefrite en céramique	170	0:40 - 0:50
Gratin dauphinois 2 kg	2	Grille + lèchefrite en céramique	170	0:50 - 1:00
Rôti de bœuf /2 kg à point	2	Grille + lèchefrite en céramique	160	1:30 - 1:40
Canard entier / 2 kg	2	Grille + lèchefrite en céramique	180	1:30 - 1:40
2 poulets entiers / 1,2 kg la pièce	2	Grille + lèchefrite en céramique	180	1:30 - 1:40

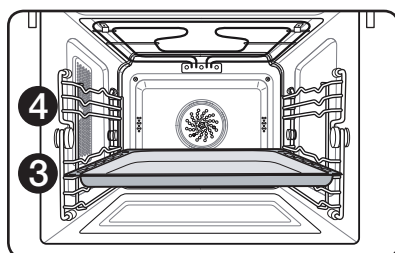
Remarque

Il n'est pas nécessaire de tourner l'aliment, mais vous obtiendrez de meilleurs résultats en le faisant à mi-cuisson.

UTILISATION DES FONCTIONS DU FOUR

Gril

Cette fonction convient pour griller de petites quantités d'aliments plats comme les biftecks, les côtelettes, le poisson et le pain grillé. Placez les aliments au centre de la grille. Seul l'élément chauffant supérieur est activé.



Pour griller, insérez la grille + la lèchefrite en céramique au niveau 4 et la lèchefrite au niveau 3.

* Réglage de la température : 180 °C.

Tableau du gril

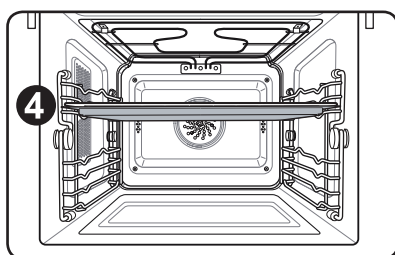
Les températures et les durées de cuisson spécifiées dans ce tableau sont données à titre de référence.

Plat	Niveau	Accessoires	Température (°C)	Durée (min.)
Camembert fondu (2 - 4 pièces de 75 g) Ne préchauffez pas le four	4	Grille + lèchefrite en céramique	200	9 - 11
Baguette surgelée garnie (mozzarella et tomate ou jambon et fromage)	4	Grille + lèchefrite en céramique	200	14 - 16
Bâtonnets de poisson, surgelés (300 - 450 g) Ne préchauffez pas le four	4	Grille + lèchefrite en céramique	200	15 - 20
Hamburger de poisson, surgelé (300 - 450 g) Ne préchauffez pas le four	3	Lèchefrite	180	23 - 27
Pizza, surgelée (300 - 400 g) Ne préchauffez pas le four	4	Grille + lèchefrite en céramique	170	15 - 18

UTILISATION DES FONCTIONS DU FOUR

Maxi grill

Le maxi grill convient particulièrement pour griller de grandes quantités d'aliments plats comme les biftecks, les côtelettes et le poisson. Il convient également pour préparer du pain grillé. En sélectionnant cette fonction de four, vous activez les éléments chauffants supérieurs et le grill. Il est recommandé de préchauffer le four lorsque vous utilisez le maxi grill.



Pour griller, insérez la grille + la lèchefrite en céramique au niveau 4.

* Réglage de la température : 150 - 230 °C.

* N'utilisez que des plats allant au four qui résistent à des températures de 230 °C.

Tableau du grill

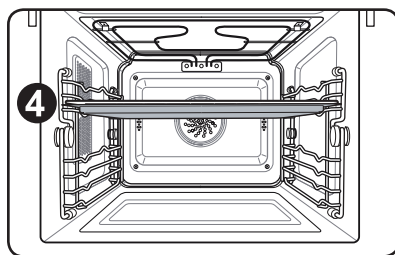
Les températures et les durées de cuisson spécifiées dans ce tableau sont données à titre de référence.

Plat	Niveau	Accessoires	Température (°C)	Durée (min.)
Saucisses (épaisses) 5 - 8 pièces	4	Grille + lèchefrite en céramique	180	5 - 7 retourner 5 - 7
Saucisses (fines) 8 - 10 pièces	4	Grille + lèchefrite en céramique	180	4 - 5 retourner 4 - 5
Pain grillé 5 - 10 pièces	4	Grille + lèchefrite en céramique	230	1 - 2 retourner 1 - 2
Sandwichs grillés 4 - 6 pièces	4	Grille + lèchefrite en céramique	200	4 - 8
Crêpe garnie (350 - 450 g)	4	Lèchefrite	200	20 - 25
Bifteck (400 - 800 g)	4	Grille + lèchefrite en céramique	230	7 - 8 retourner 6 - 7

UTILISATION DES FONCTIONS DU FOUR

Gril + ventilateur

Le gril et le ventilateur à l'arrière du four sont activés. Le ventilateur assure la circulation de l'air chaud. Il vaut mieux préchauffer le four avant d'enfourner les aliments.



Pour griller, la grille + la lèchefrite en céramique ou la lèchefrite sont généralement insérées au niveau 4.

* Réglage de la température : 150 - 230 °C

* Veuillez vérifier que les plats en verre supportent une température comprise entre 40 et 250 °C.

Guide de cuisson

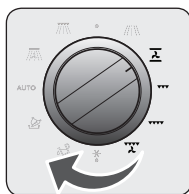
Utilisez les températures et les durées de cuisson spécifiées dans ce tableau à titre de référence. Réglez la température de cuisson sur 170-220 °C et préchauffez le four pendant 5 minutes.

Plat	Niveau de la grille	Durée (minutes)	Accessoires	Température (°C)
Saucisses 250-350g	4	7 - 9	Grille + lèchefrite en céramique	200
Quartiers de pommes de terre 4 pièces	4	20 - 23	Grille + lèchefrite en céramique	210
Frites au four surgelées 400-500g	4	11 - 15	Lèchefrite	220
Pommes de terre rissolées surgelées 6-8 chaque	4	18 - 22	Lèchefrite	210
Nuggets de poulet surgelés 400-500g	4	9 - 13	Lèchefrite	220
Pavé de saumon 400-500g	4	12 - 15	Grille + lèchefrite en céramique / lèchefrite	220
Filet de poisson 300-400g	4	12 - 15	Grille + lèchefrite en céramique / lèchefrite	180
Poisson entier 300-400g	4	10 - 13	Grille + lèchefrite en céramique / lèchefrite	180
Morceaux de poulet 400-500g	4	27 - 32	Grille + lèchefrite en céramique / lèchefrite	180

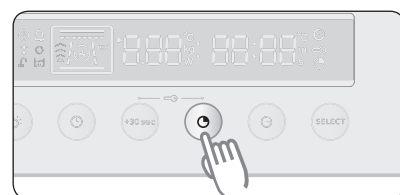
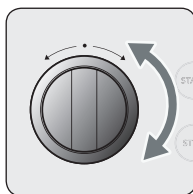
RÉGLAGE D'UNE DURÉE DE PRÉPARATION

Le réglage d'une durée de cuisson permet d'éteindre le four automatiquement lorsque la durée réglée est écoulée.

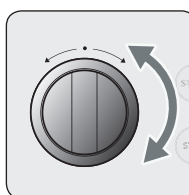
Réglage de la durée de cuisson



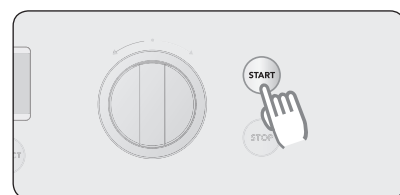
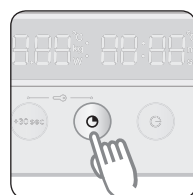
1 Sélectionnez la fonction souhaitée (et réglez la température si vous le désirez).



2 Appuyez sur DURÉE DE CUISSON.



3 Tournez le SÉLECTEUR DE FONCTION jusqu'à la durée de cuisson souhaitée et appuyez sur DURÉE DE CUISSON pour régler l'heure de fin de cuisson.



4 Appuyez sur DÉMARRAGE. Le four s'enclenche immédiatement.

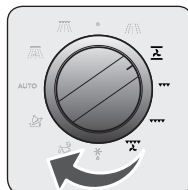
Remarque

- 1) Un signal sonore est émis lorsque la durée réglée est écoulée. « 0:00 » clignote sur l'écran d'affichage et le four s'éteint automatiquement. L'heure actuelle s'affiche sur l'écran.
- 2) Vous pouvez régler à nouveau la durée de cuisson programmée comme indiqué ci-dessus.
- 3) Pour annuler la durée de cuisson programmée, appuyez sur DURÉE DE CUISSON et réglez la durée sur zéro avec le SÉLECTEUR DE FONCTION.

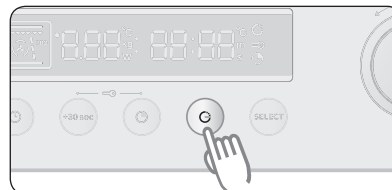
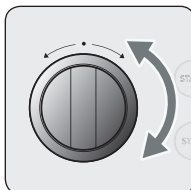
RÉGLAGE D'UNE HEURE DE FIN DE CUISSON

Le réglage d'une heure de fin permet d'éteindre le four automatiquement à l'heure réglée.

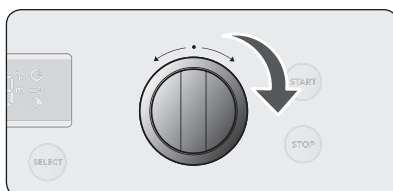
Réglage d'une heure de fin de cuisson



1 Sélectionnez la fonction souhaitée (et réglez la température si vous le désirez).

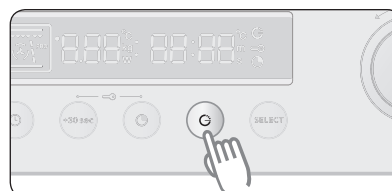


2 Appuyez sur HEURE DE FIN.
L'heure actuelle s'affiche sur l'ÉCRAN D'AFFICHAGE en clignotant.

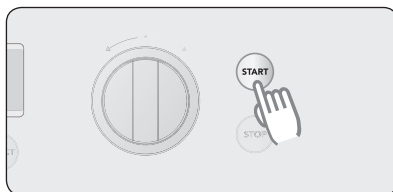


3 Tournez le SÉLECTEUR DE FONCTION pour régler l'heure de fin souhaitée (14:00).

Exemple L'heure souhaitée est 14:00.



4 Appuyez à nouveau sur HEURE DE FIN.
Exemple L'heure actuelle est 13:00.
L'heure de fin souhaitée est 14:00.



5 Appuyez sur DÉMARRAGE pour lancer la cuisson.
La durée de cuisson (1:00) s'affiche.
Le four s'enclenche immédiatement.

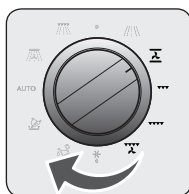
Remarque

- 1) L'écran affiche la durée restante. Un signal sonore est émis lorsque la durée réglée est écoulée. « 0:00 » clignote sur l'écran d'affichage et le four s'éteint automatiquement. L'heure actuelle s'affiche sur l'écran.
- 2) Pendant la cuisson, il est possible de modifier la durée de cuisson réglée au préalable pour obtenir de meilleurs résultats. Appuyez sur DURÉE DE CUISSON et modifiez la durée avec le SÉLECTEUR DE FONCTION.
- 3) Vous pouvez régler à nouveau l'heure de fin comme indiqué ci-dessus. Pour annuler l'heure de fin programmée, appuyez sur HEURE DE FIN et réglez l'heure sur l'heure actuelle.

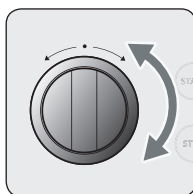
DURÉE DE CUISSON DIFFÉRÉE

Le réglage d'une durée de cuisson et d'une heure de fin permet d'allumer et d'éteindre le four automatiquement à l'heure réglée.

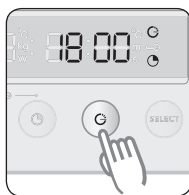
Exemple avec le mode air chaud : Heure actuelle : 12:00 / Durée de cuisson : 2 heures
Heure de fin : vous voulez arrêter la cuisson à 18:00



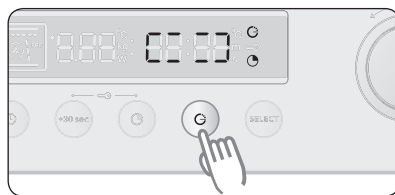
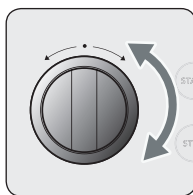
1 Sélectionnez la fonction souhaitée et réglez la température si vous le désirez.



2 Appuyez sur DURÉE DE CUISSON et tournez le SÉLECTEUR DE FONCTION jusqu'à la durée de cuisson souhaitée (2 heures).



3 Appuyez sur HEURE DE FIN.
► La durée de cuisson est additionnée à l'heure actuelle et « 14:00 » s'affiche.
Tournez le SÉLECTEUR DE FONCTION pour régler l'heure de fin souhaitée (18:00).



4 Appuyez sur HEURE DE FIN.
► Un symbole s'affiche sur l'écran indiquant que la fonction d'arrêt est activée.
► Le four démarre automatiquement à l'heure réglée (16:00) et la durée de cuisson est affichée.

Remarque

- Il est possible de modifier la durée de cuisson et l'heure de fin de la durée réglée.
- **Attention !** Ne laissez pas des aliments trop longtemps dans le four, ils pourraient se gâter.

UTILISATION DES FONCTIONS COMBINÉES

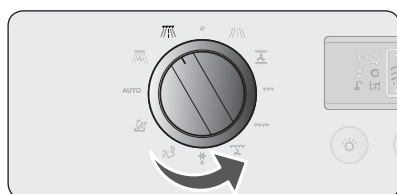
Micro-ondes + gril

Cette fonction combine la chaleur rayonnante du gril et la cuisson rapide du micro-ondes. Ceci permet de réduire la durée de cuisson tout en dorant et rendant le dessus des aliments croustillant.

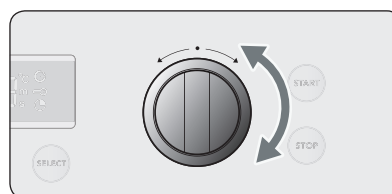
Cette fonction s'utilise pour toutes sortes d'aliments cuits qui doivent être réchauffés et gratinés (pâtes, etc.) ainsi que pour des aliments nécessitant une durée de gratinage courte. Elle s'utilise aussi pour les aliments épais dont le dessus est doré et croustillant (des morceaux de poulet par exemple).

Pour dorer les deux faces des aliments, tournez-les à mi-cuisson.

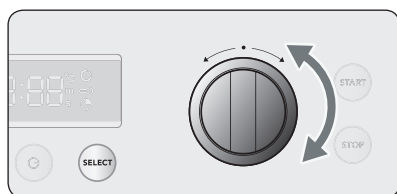
Sélection de la fonction micro-ondes + gril



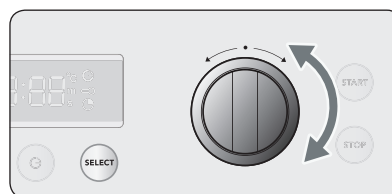
- 1** Tournez le SÉLECTEUR DE MODE sur la position micro-ondes + gril.



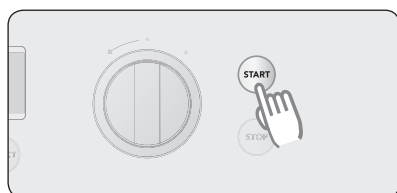
- 2** Tournez le SÉLECTEUR DE FONCTION pour régler la durée de cuisson souhaitée.



- 3** Pour régler un autre niveau de puissance, appuyez sur SELECT et tournez le SÉLECTEUR DE FONCTION jusqu'au niveau souhaité.

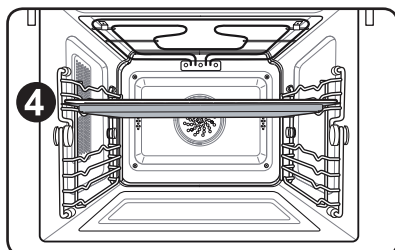


- 4** Pour régler une autre température, appuyez à nouveau sur SELECT et tournez le SÉLECTEUR DE FONCTION jusqu'au niveau souhaité.



- 5** Appuyez sur DÉMARRAGE pour lancer la cuisson.

UTILISATION DES FONCTIONS COMBINÉES



En mode gril + micro-ondes, la lèchefrite en céramique est normalement insérée avec la grille au niveau 3 ou 4.

* Puissance du micro-ondes : 100 - 600 W

* Réglage de la température : 40 - 200 °C

* Veuillez vérifier que les plats en verre supportent une température comprise entre 40 et 250 °C.

Guide de cuisson

Utilisez les températures et les durées de cuisson spécifiées dans ce tableau à titre de référence. Préchauffage inutile.

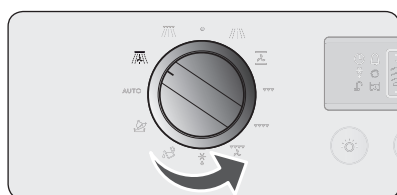
Plat	Niveau	Puissance (W)	Température (°C)	Durée 1 ^e (min.)	Durée 2 ^e (min.)	Accessoires
Pommes de terre rissolées 400-500g	4	450	200	12 - 14	-	Lèchefrite en céramique
Tomates grillées 3 pièces	4	180	170	7 - 9	-	Lèchefrite en céramique avec grille
Gratin de légumes 450-600g	3	450	180	15 - 18	-	Lèchefrite en céramique avec grille
Poisson grillé 1 pièce	4	300	180	06 - 08	06 - 08	Lèchefrite en céramique avec grille
Morceaux de poulet 400-500g	4	300	180	10 - 13	10 - 13	Lèchefrite en céramique avec grille

UTILISATION DES FONCTIONS COMBINÉES

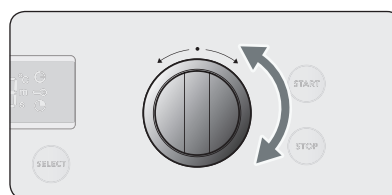
Micro-ondes + air chaud

Ce mode combine la fonction micro-ondes avec l'air chaud, ce qui permet de réduire la durée de cuisson tout en dorant et rendant le dessus des aliments croustillant. Cette fonction convient à toutes les sortes de viandes et de volailles, ainsi qu'aux ragoûts et gratins, aux rosbifs, aux gâteaux et gâteaux aux fruits légers, aux tartes et crumbles.

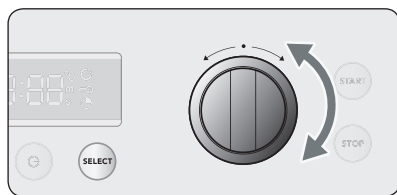
Sélection de la fonction micro-ondes + air chaud



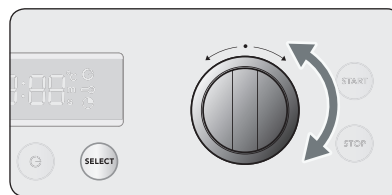
1 Tournez le SÉLECTEUR DE MODE sur la position micro-ondes + air chaud.



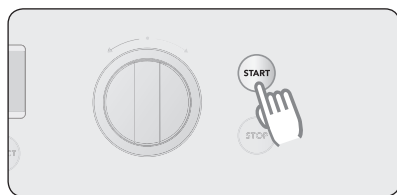
2 Tournez le SÉLECTEUR DE FONCTION pour régler la durée de cuisson souhaitée.



3 Pour régler un autre niveau de puissance, appuyez sur SELECT et tournez le SÉLECTEUR DE FONCTION jusqu'au niveau souhaité.

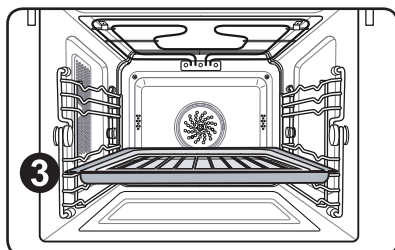


4 Pour régler une autre température, appuyez à nouveau sur SELECT et tournez le SÉLECTEUR DE FONCTION jusqu'au niveau souhaité.



5 Appuyez sur DÉMARRAGE pour lancer la cuisson.

UTILISATION DES FONCTIONS COMBINÉES



En mode micro-ondes + air pulsé, la lèchefrite en céramique est normalement insérée avec la grille au niveau 3.

* Puissance du micro-ondes : 100 - 600 W

* Réglage de la température : 40 - 200 °C

* Veuillez vérifier que les plats en verre supportent une température comprise entre 40 et 250 °C.

Guide de cuisson

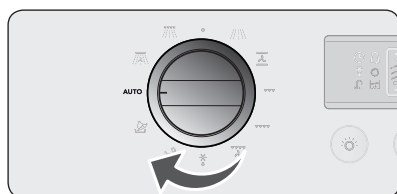
Utilisez les températures et les durées de cuisson spécifiées dans ce tableau à titre de référence. Préchauffage inutile.

Plat	Niveau	Puissance (W)	Température (°C)	Durée 1 ^e (min.)	Durée 2 ^e (min.)	Accessoires
Poulet entier, 1,2 kg	3	300	180	25 - 27	15 - 18	Lèchefrite en céramique avec grille
Rôti de bœuf/d'agneau (à point) 450-700g	3	300	180	17 - 20	17 - 20	Lèchefrite en céramique avec grille
Lasagnes/gratin de pâtes surgelé(es) 450-500g	3	450	180	18 - 22	-	Lèchefrite en céramique avec grille
Gratin dauphinois 500-600g	3	450	190	20 - 25	-	Lèchefrite en céramique avec grille
Flan aux fruits frais	3	100	170	40 - 45		Lèchefrite en céramique

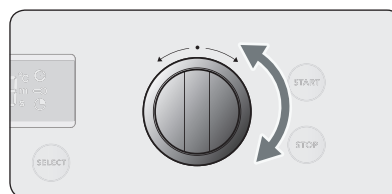
UTILISATION DES MENUS AUTOMATIQUES

Les menus automatiques vous proposent 25 programmes (10 programmes de cuisson automatique, 10 programmes de menu légumes et 5 programmes de décongélation automatique) pour une préparation en toute commodité de vos plats préférés. La durée de cuisson et le niveau de puissance sont définis automatiquement. Sélectionnez l'un des vingt-cinq programmes, réglez le poids et lancez la cuisson.

Cuisson automatique

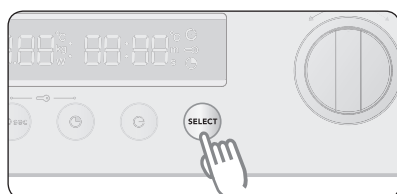


1 Tournez le SÉLECTEUR DE MODE sur la position CUISSON AUTOMATIQUE.

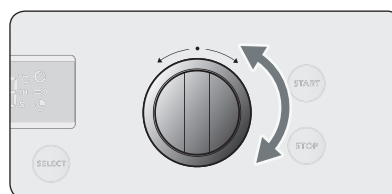


2 Tournez le SÉLECTEUR DE FONCTION pour sélectionner une fonction de cuisson automatique.

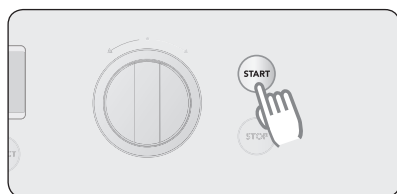
- Consultez les tableaux pour une description des 25 menus automatiques.



3 Appuyez sur SELECT pour modifier le poids.



4 Tournez le SÉLECTEUR DE FONCTION pour sélectionner le poids souhaité.



5 Appuyez sur DÉMARRAGE.

Remarque

- Certains menus automatiques se déroulent sans interruption. D'autres requièrent que les aliments soient tournés. Le four émettra un signal pour vous inviter à le faire.
- La température du four et la durée de cuisson réglées sont affichées pendant l'opération du menu automatique.
- Il n'est pas possible de modifier les températures et les durées pendant la cuisson.

UTILISATION DES MENUS AUTOMATIQUES

Guide de cuisson automatique

Le tableau suivant présente 10 programmes automatiques de réchauffage, de cuisson et de rôtissage. Il contient les quantités, les temps de repos ainsi que des conseils appropriés. Ces programmes automatiques proposent des modes de cuisson développés pour vous faciliter la tâche.

N°	Plat	Poids (kg)	Accessoires	Niveau	Instruction
A:01	Repas complet	0,3 - 0,4 0,4 - 0,45	Plaque en céramique	1	Mettez les aliments sur une assiette en lèchefrite en céramique et recouvrez avec du film alimentaire. Ce programme convient aux repas composés de 3 ingrédients (par exemple, de la viande en sauce, des légumes avec des pommes de terre, du riz ou des pâtes). Après la cuisson, laissez reposer 3 minutes.
A:02	Pizza surgelée	0,3 - 0,4 0,4 - 0,45	Grille + plaque en céramique	2	Placez la pizza surgelée sur la grille avec la plaque en céramique et enfournez-la.
A:03	Lasagnes surgelées	0,4 - 0,45 0,6 - 0,65	Grille + plaque en céramique	2	Mettez les lasagnes surgelées dans un plat en pyrex ou dans une lèchefrite en céramique avec grille. Après le réchauffage, laissez reposer 2 à 3 minutes.
A:04	Poulet entier	1,1 - 1,15 1,2 - 1,25	Grille + plaque en céramique	2	Mélangez de l'huile d'olive ou du beurre avec du poivre et du sel. Badigeonnez l'intérieur et l'extérieur du poulet. Placez le poulet, poitrine vers le bas, sur la grille avec la plaque en céramique et enfournez-la. Tournez le poulet dès que le four émet un signal et appuyez sur DÉMARRAGE. Après la cuisson, laissez reposer 3 minutes.
A:05	Morceaux de poulet	0,6 - 0,7 0,9 - 1,0	Grille + plaque en céramique	4	Mélangez de l'huile d'olive ou du beurre avec du poivre et du sel. Badigeonnez les morceaux de poulet. Placez les morceaux de poulet, côté peau vers le bas, sur la grille avec la plaque en céramique et enfournez-la. Tournez les morceaux de poulet dès que le four émet un signal et appuyez sur DÉMARRAGE. Après la cuisson, laissez reposer 3 minutes.

UTILISATION DES MENUS AUTOMATIQUES

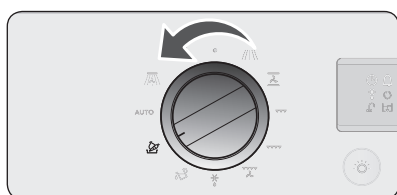
N°	Plat	Poids (kg)	Accessoires	Niveau	Instruction
A:06	Rôti d'agneau	0,8 - 0,9 1,1 - 1,2	Grille + plaque en céramique	3	Placez le rôti d'agneau mariné sur la grille avec la lèchefrite en céramique et enfournez-le. Tournez le rôti d'agneau dès que le four émet un signal et appuyez sur DÉMARRAGE.
A:07	Frites au four surgelées	0,3 - 0,4 0,45 - 0,5	Plaque de four	3	Répartissez les frites au four surgelées sur une plaque de four métallique.
A:08	Pommes de terre rissolées (moitiés)	0,4 - 0,5 0,6 - 0,7	Grille + plaque en céramique	4	Coupez les pommes de terre dans le sens de la longueur et salez le côté plat. Placez les pommes de terre, côté plat vers le haut, sur la grille avec la plaque de cuisson en céramique. Après la cuisson, laissez reposer 3 minutes.
A:09	Tarte aux pommes	1,2 - 1,4	Plaque de four	2	Préparez la tarte aux pommes dans un moule démontable et placez celui-ci sur la plaque de four. Le poids comprend les pommes, etc.
A:10	Cake	0,7 - 0,8	Plaque de four	3	Placez le moule (25 cm) avec la pâte sur la plaque de four (longueur parallèle à la porte) dans le four.

UTILISATION DES MENUS AUTOMATIQUES

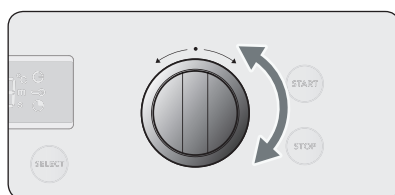
Menu légumes

Les menus légumes vous proposent 10 programmes pour une préparation en toute commodité de vos légumes. La durée de cuisson et le niveau de puissance sont définis automatiquement. Sélectionnez l'un des dix programmes, réglez le poids et lancez la cuisson. Placez les légumes dans le panier à vapeur sur la plaque en céramique et insérez-la au niveau 1 dans le four.

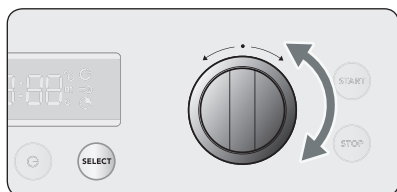
Sélection de la fonction de menu légumes



1 Tournez le SÉLECTEUR DE MODE sur la POSITION DE MENU LÉGUMES.

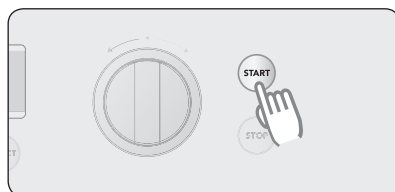


2 Tournez le SÉLECTEUR DE FONCTION pour régler le menu légumes souhaité.



3 Pour régler un autre poids, appuyez sur SELECT et tournez le SÉLECTEUR DE FONCTION jusqu'au poids souhaité.

Si vous ne sélectionnez pas de poids, un poids est réglé automatiquement après 5 secondes.



4 Appuyez sur DÉMARRAGE pour lancer la cuisson.

UTILISATION DES MENUS AUTOMATIQUES

Tableau des menus légumes

Utilisez ce tableau comme guide de cuisson. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

N°	Plat	Portion (kg)	Accessoires	Niveau	Instructions
U:01	Brocoli en fleurettes	0,2 - 0,3 0,3 - 0,4	Plaque en céramique + Panier à vapeur	1	Rincez le brocoli, nettoyez-le et placez-le dans le panier à vapeur. Ajoutez 2 cs (pour 0,2 - 0,3 kg) ou 3 à 4 cs (pour 0,3 - 0,4 kg) d'eau. Placez le panier à vapeur avec le couvercle au centre de la plaque en céramique. Remuez bien après la cuisson.
U:02	Chou-fleur en fleurettes	0,2 - 0,3 0,3 - 0,4	Plaque en céramique + Panier à vapeur	1	Rincez le chou-fleur, nettoyez-le et placez-le dans le panier à vapeur. Ajoutez 2 cs (pour 0,2 - 0,3 kg) ou 3 à 4 cs (pour 0,3 - 0,4 kg) d'eau. Placez le panier à vapeur avec le couvercle au centre de la plaque en céramique. Remuez bien après la cuisson.
U:03	Carottes émincées	0,2 - 0,3 0,4 - 0,5	Plaque en céramique + Panier à vapeur	1	Rincez les carottes, nettoyez-les et placez-les dans le panier à vapeur. Ajoutez 2 cs (pour 0,2 - 0,3 kg) ou 3 à 4 cs (pour 0,4 - 0,5 kg) d'eau. Placez le panier à vapeur avec le couvercle au centre de la plaque en céramique. Remuez bien après la cuisson.
U:04	Pommes de terre en robe des champs	0,3 - 0,4 0,7 - 0,8	Plaque en céramique + Panier à vapeur	1	Rincez les pommes de terre et nettoyez-les. Badigeonnez-les d'huile d'olive et percez la peau à l'aide d'une fourchette. Placez-les dans le panier à vapeur, sur la plaque en céramique et laissez reposer 3 à 5 minutes après la cuisson.
U:05	Pommes de terre épluchées	0,4 - 0,5 0,7 - 0,8	Plaque en céramique + Panier à vapeur	1	Rincez les pommes de terre et nettoyez-les. Coupez-les en deux et placez-les dans le panier à vapeur avec le couvercle. Ajoutez 1 à 2 cs d'eau. Remuez bien après la cuisson. Lors de grandes quantités, remuez à mi-cuisson. Laissez reposer 3 à 5 minutes après la cuisson.

UTILISATION DES MENUS AUTOMATIQUES

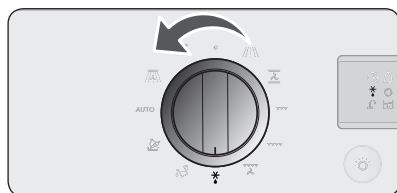
N°	Plat	Portion (kg)	Accessoires	Niveau	Instructions
U:06	Courgettes	0,2 - 0,3 0,3 - 0,4	Plaque en céramique + Panier à vapeur	1	Coupez les courgettes en tranches. Ajoutez 2 cs d'eau ou une noix de beurre. Placez-les dans le panier à vapeur avec le couvercle. Faites cuire, avec le couvercle sur le panier à vapeur, jusqu'à ce que les courgettes soient tendres.
U:07	Aubergine émincée	0,1 - 0,2 0,3 - 0,4	Plaque en céramique + Panier à vapeur	1	Coupez l'aubergine en tranches fines et aspergez avec 1 cuillerée à soupe de jus de citron. Placez-les dans le panier à vapeur avec le couvercle. Remuez bien après la cuisson.
U:08	Oignon émincé	0,2 - 0,3 0,34 - 0,5	Plaque en céramique + Panier à vapeur	1	Coupez les oignons en rondelles ou en demi-rondelles. Ajoutez seulement 1 cs d'eau froide. Placez-les dans le panier à vapeur avec le couvercle. Remuez bien après la cuisson.
U:09	Macédoine de légumes	0,2 - 0,3 0,34 - 0,5	Plaque en céramique + Panier à vapeur	1	Rincez les légumes mélangés et nettoyez-les. Mettez les légumes dans un bol avec un couvercle. Ajoutez 1 cs (pour 0,2 - 0,3 kg) ou 3 à 4 cs (pour 0,4 - 0,5 kg) d'eau. Placez le panier à vapeur avec le couvercle au centre de la plaque en céramique. Remuez bien après la cuisson.
U:10	Riz blanc	0,2 - 0,3	Plaque en céramique + Panier à vapeur	1	Utilisez le bol avec un couvercle (veuillez noter que le riz double de volume pendant l'eau la cuisson.) Faites cuire le riz avec le couvercle sur le bol. Après la cuisson, égouttez l'eau superflue. Ajoutez du sel, des fines herbes et du beurre, remuez le riz et laissez reposer un instant.

UTILISATION DES MENUS AUTOMATIQUES

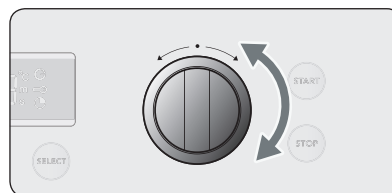
Mode décongélation

Ces programmes utilisent exclusivement les micro-ondes. Retirez tous les emballages avant la décongélation. Placez la viande, la volaille et le poisson sur la plaque en céramique.

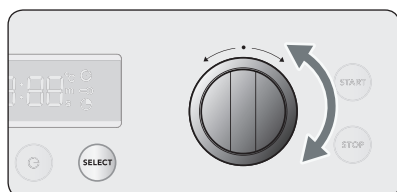
Sélection du mode décongélation



1 Tournez le SÉLECTEUR DE MODE sur la position DÉCONGÉLATION.

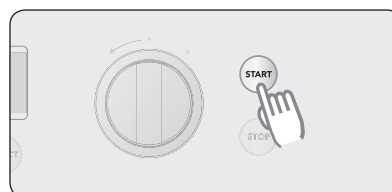


2 Tournez le SÉLECTEUR DE FONCTION pour régler le mode de décongélation souhaité.



3 Pour régler un autre poids, appuyez sur SELECT et tournez le SÉLECTEUR DE FONCTION jusqu'au poids souhaité.

Si vous ne sélectionnez pas de poids, un poids est réglé automatiquement après 5 secondes.



4 Appuyez sur DÉMARRAGE pour lancer la cuisson.

UTILISATION DES MENUS AUTOMATIQUES

Guide de décongélation automatique

Le tableau suivant présente les différents programmes de décongélation automatique, les quantités, les temps de repos ainsi que des conseils appropriés.

N°	Plat	Poids (kg)	Accessoires	Niveau	Temps de repos (min.)	Instruction
d:01	Viande	0,2 - 2,0	Plaque en céramique	1	20 - 60	Recouvrez les extrémités avec du papier aluminium. Tournez la viande lorsque le four émet un signal. Ce programme s'utilise pour la viande de bœuf, d'agneau, de porc, les steaks, les côtelettes, la viande hachée.
d:02	Volaille	0,2 - 2,0	Plaque en céramique	1	20 - 60	Recouvrez les extrémités des cuisses et des ailes avec du papier aluminium. Tournez la volaille lorsque le four émet un signal. Ce programme convient aux poulets entiers et en morceaux.
d:03	Poisson	0,2 - 2,0	Plaque en céramique	1	20 - 60	Recouvrez la queue d'un poisson entier avec du papier aluminium. Tournez le poisson lorsque le four émet un signal. Ce programme convient aux poissons entiers et aux filets de poisson.
d:04	Pain/cake	0,1 - 1,0	Plaque en céramique	1	10 - 30	Mettez le pain sur du papier absorbant et tournez-le dès que le four émet un signal. Placez le cake sur la plaque en céramique et tournez-le si possible lorsque le four émet un signal. (Le fonctionnement du four est interrompu lorsque vous ouvrez la porte.) Ce programme s'utilise pour toutes sortes de pains (en tranches ou entiers), pâtisseries à base de levure, gâteaux, tartes au fromage blanc, pâtes feuilletées, mais aussi pour les petits pains et baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Il ne convient pas aux pâtes brisées, gâteaux aux fruits et à la crème ni aux gâteaux nappés de chocolat.
d:05	Fruits	0,1 - 0,8	Plaque en céramique	1	5 - 15	Répartissez les fruits surgelés régulièrement sur le plateau en céramique. Ce programme s'utilise pour les fruits comme les framboises et les mélanges de baies.

UTILISATION DU PANIER À VAPEUR

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.

Le panier à vapeur est basé sur le principe de la cuisson à la vapeur, et a été conçu pour une cuisson rapide et saine dans votre four à micro-ondes Atag.

Cet accessoire est idéal pour cuire du riz, des pâtes, des légumes, etc. en un temps record, tout en conservant les valeurs nutritionnelles.

Le panier à vapeur se compose de trois éléments :



bol



tamis



couvercle

Toutes les parties supportent des températures comprises entre -10 °C et 130 °C.

Conservation au congélateur possible.
Peuvent être utilisés séparément ou ensemble.

Utilisation

- Ne pas utiliser :
Pour cuire des aliments à haute teneur en sucre ou en graisse.
En mode gril ou sur une table de cuisson.
- Avant la première utilisation, lavez soigneusement le panier à l'eau savonneuse
- Consultez les durées de cuisson sur le tableau de cuisson à la vapeur.

Entretien

- Le panier à vapeur peut être nettoyé au lave-vaisselle.
- Lors du lavage à la main, utilisez de l'eau chaude avec un détergent. N'utilisez pas de produits à récurer.
- Certains aliments (notamment à base de tomate) peuvent décolorer le plastique.

Décongélation

- Placez les aliments surgelés dans le panier à vapeur sans utiliser le couvercle. Le liquide restera au fond du bol et n'affectera pas l'aliment.

UTILISATION DU PANIER À VAPEUR

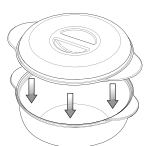
Tableau de cuisson à la vapeur

Le tableau suivant présente le guide de préparation de différents aliments en utilisant le panier à vapeur. Il contient les quantités, les puissances, les durées de cuisson ainsi que des conseils appropriés.

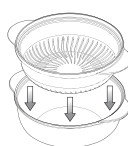
Plat	Poids (g)	Puissance (W)	Durée de cuisson (min.)	Accessoires	Recommandation
Artichauts	300 (1 à 2 pièces)	800	5 - 6	Bol avec tamis et couvercle	Rincez les artichauts et nettoyez-les. Placez le tamis dans le bol et mettez les artichauts dans le tamis. Ajoutez 1 cs de jus de citron. Placez le couvercle. Après la cuisson, laissez reposer 1 à 2 minutes.
Légumes frais	300	800	4 - 5	Bol avec tamis et couvercle	Nettoyez les légumes, coupez-les en morceaux de taille égale. Pesez les légumes (brocoli, chou-fleur, carottes ou poivron, par exemple). Placez le tamis dans le bol et mettez les légumes dans le tamis. Ajoutez 2 cs d'eau. Placez le couvercle. Remuez bien après la cuisson et laissez reposer 1 à 2 minutes.
Légumes surgelés	300	600	8 - 9	Bol avec tamis et couvercle	Placez le tamis dans le bol et mettez les légumes dans le tamis. Ajoutez 1 cs d'eau. Placez le couvercle. Après la cuisson, laissez reposer 1 à 2 minutes.
Riz	250	800	15 - 18	Bol avec couvercle	Mettez le riz dans le bol. Ajoutez 500 ml d'eau froide. Placez le couvercle. Après la cuisson, laissez reposer le riz blanc 5 minutes et le riz complet 10 minutes.
Pommes de terre en robe des champs	500	800	7 - 8	Bol avec couvercle	Rincez les pommes de terre, pesez-les et mettez-les dans le bol. Ajoutez 3 cs d'eau. Placez le couvercle. Après la cuisson, laissez reposer 2 à 3 minutes.
Ragoût (refroidi)	400	600	5,5 - 6,5	Bol avec couvercle	Mettez le ragoût dans le bol. Placez le couvercle. Remuez bien après la cuisson et laissez reposer 1 à 2 minutes.

UTILISATION DU PANIER À VAPEUR

Plat	Poids (g)	Puissance (W)	Durée de cuisson (min.)	Accessoires	Recommandation
Soupe (refroidie)	400	800	3 - 4	Bol avec couvercle	Versez la soupe dans le bol. Placez le couvercle. Remuez bien après la cuisson et laissez reposer 1 à 2 minutes.
Soupe (surgelée)	400	800	8 - 10	Bol avec couvercle	Mettez la soupe surgelée dans le bol. Placez le couvercle. Remuez bien après la cuisson et laissez reposer 2 à 3 minutes.
Levure surgelée/ Boulette de pâte garnie de confiture	400	400	8 - 10	Bol avec couvercle	Humidifiez la partie supérieure de la boulette de pâte. Placez 1 ou 2 boulettes surgelées l'une à côté de l'autre dans le bol. Placez le couvercle. Après la cuisson, laissez reposer 2 à 3 minutes.
Compote de fruits	250	800	3 - 4	Bol avec couvercle	Après avoir épluché les fruits frais (par exemple des pommes, des poires, des abricots, des mangues ou des ananas), pesez-les. Nettoyez les fruits, coupez-les en morceaux de taille égale ou petits cubes. Mettez la compote dans le bol. Ajoutez 1 à 2 cs d'eau et 1 à 2 cs de sucre. Placez le couvercle. Après la cuisson, laissez reposer 2 à 3 minutes.

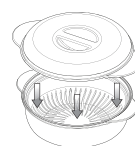


Bol avec couvercle



Bol avec tamis et couvercle

+

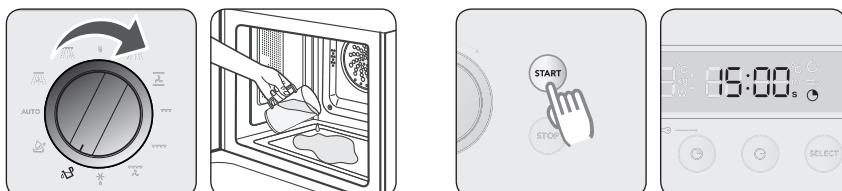


Attention !

- Le couvercle peut devenir brûlant pendant l'utilisation !
- Utilisez des maniques pour manipuler le panier à vapeur après la cuisson de l'aliment.

UTILISATION DE LA FONCTION AQUA CLEAN

La fonction Aqua Clean vous permet de nettoyer rapidement votre four (15 minutes).

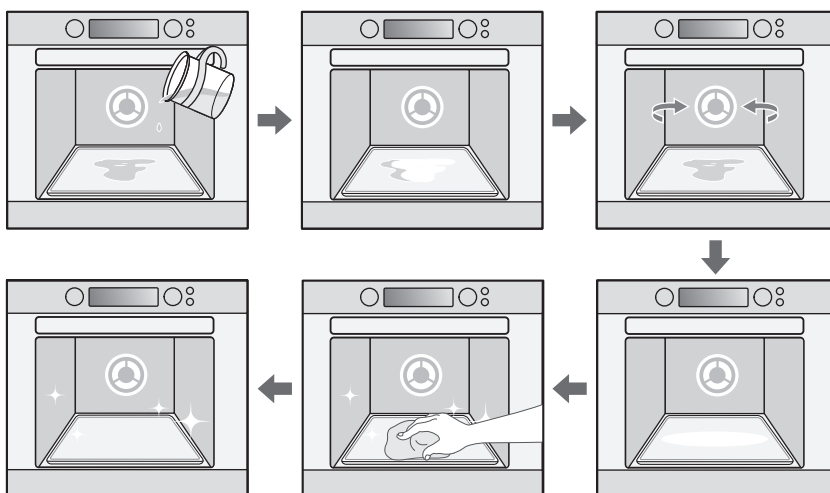


1 Tournez le SÉLECTEUR DE MODE sur la position Aqua Clean.

- ▶ Versez environ 100 ml d'eau dans la partie inférieure du four vide.

2 Appuyez sur DÉMARRAGE. Le four commence automatiquement.

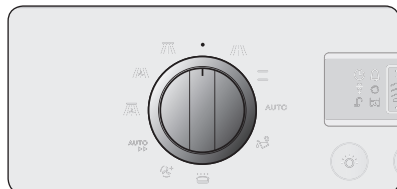
- ▶ Après 15 minutes, le four s'arrête automatiquement. Essuyez le four avec un chiffon sec.



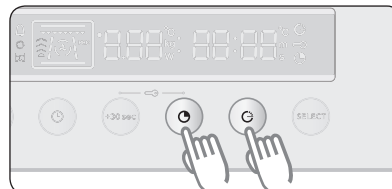
Important

- N'utilisez cette fonction que lorsque le four est refroidi à température ambiante.
- N'utilisez PAS d'eau déminéralisée.
- N'utilisez PAS de jet à haute pression ou de machine à vapeur pour nettoyer le four à micro-ondes.

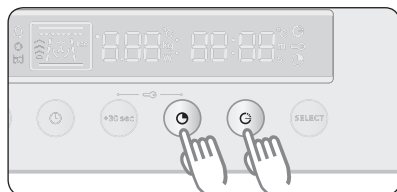
DÉSACTIVATION DU SIGNAL SONORE



1 Tournez le SÉLECTEUR DE MODE sur la position « ARRÊT ».



2 Pour désactiver le signal sonore, enfoncez en même temps DURÉE DE CUISSON et HEURE DE FIN pendant 1 seconde.

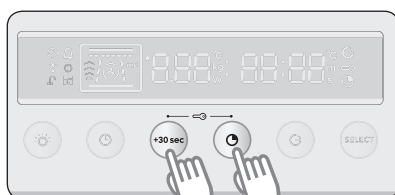


3 Pour réactiver le signal sonore, enfoncez en même temps DURÉE DE CUISSON et HEURE DE FIN pendant 1 seconde.

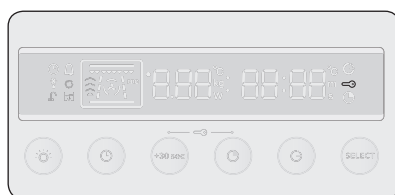
LA SÉCURITÉ ENFANTS

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

Verrouillage du four

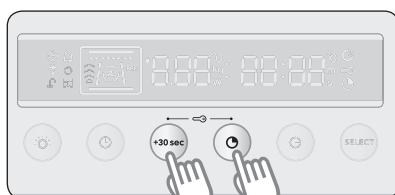


- 1** Enfoncez +30 sec (démarrage rapide) et DURÉE DE CUISSON en même temps pendant 1 seconde.

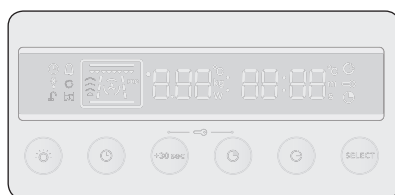


- 2** Un symbole de verrouillage s'affiche sur l'écran indiquant que les fonctions sont verrouillées.

Déverrouillage du four



- 1** Enfoncez +30 sec (démarrage rapide) et DURÉE DE CUISSON en même temps pendant 1 seconde.



- 2** Le symbole de verrouillage disparaît de l'écran indiquant que les fonctions sont déverrouillées.

NETTOYAGE DU FOUR À MICRO-ONDES

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

1. Nettoyez les surfaces extérieures avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse chaude. Rincez avec un chiffon propre mouillé et séchez.
2. Enlevez les projections et les taches sur les surfaces intérieures avec un chiffon savonneux. Rincez avec un chiffon propre mouillé et séchez.
3. Pour détacher les résidus alimentaires durcis et éliminer les odeurs, placez une tasse remplie de jus de citron dilué sur la sole du four vide et chauffez pendant dix minutes à pleine puissance.
4. Essuyez ensuite à l'aide d'un chiffon humide.

Important

- Prenez bien soin de ne PAS répandre d'eau dans les trous 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 empêchent la porte de fermer correctement.

ENTREPOSAGE ET RÉPARATION DU FOUR À MICRO-ONDES

**Les réparations doivent être effectuées uniquement 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 ou du bord du four)
- La garantie
- Une description claire du problème

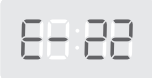
Si le four doit être entreposé temporairement, choisissez un emplacement propre et sec, car la poussière et l'humidité peuvent endommager l'appareil.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

En cas de problème avec votre four, essayez les solutions suggérées ci-dessous. Vous gagnerez ainsi du temps et éviterez de devoir appeler le service d'assistance inutilement.

- ▶ Les aliments ne sont pas cuits.
 - Assurez-vous d'avoir réglé correctement la minuterie et appuyé sur la touche DÉMARRAGE.
 - Fermez correctement la porte.
 - Assurez-vous que vous n'avez pas fait sauter un fusible ou enclenché le disjoncteur.
- ▶ Les aliments sont trop cuits ou pas assez cuits.
 - Vérifiez d'avoir utilisé la durée de cuisson appropriée.
 - Vérifiez d'avoir utilisé la puissance appropriée.
- ▶ Des étincelles et des arcs électriques se produisent dans le four.
 - Vérifiez que vous utilisez des ustensiles appropriés (sans ornements métalliques).
 - Assurez-vous de ne pas avoir laissé de fourchettes ou d'ustensiles métalliques dans le four.
 - Si vous utilisez du papier aluminium, veillez à ce qu'il ne soit pas trop près des parois intérieures du four.
- ▶ Le four cause des interférences sur les radios et les télévisions.
 - Une légère interférence peut se produire sur les télévisions et les radios lorsque le four fonctionne.
Pour limiter ces effets, essayez d'éloigner le four de la télévision, de la radio et de l'antenne.
- ▶ Les interférences électroniques causent la réinitialisation de l'affichage.
 - Débranchez l'appareil et rebranchez-le. Remettez l'horloge à l'heure.
- ▶ De la condensation se forme à l'intérieur du 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. Le ventilateur continue de tourner pendant trois minutes au maximum après l'arrêt du four.
- ▶ Vous percevez un flux d'air autour de la porte et de l'appareil.
 - Ce phénomène est normal.
- ▶ Réflexion de la lumière autour de la porte et de l'appareil.
 - Ce phénomène est normal.
- ▶ De la vapeur s'échappe de la porte ou des trous de ventilation.
 - Ce phénomène est normal.
- ▶ Un cliquetis se fait entendre pendant le fonctionnement du four, et plus particulièrement pendant la décongélation.
 - Ce phénomène est normal.

CODES D'ERREUR

Code d'erreur	Fonctions générales
	ERREUR CAPTEUR DE TEMPÉRATURE OUVERT Cette erreur se produit en raison d'un capteur défectueux, d'un mauvais raccordement, d'un circuit imprimé défectueux et lorsque la valeur A/D perçue par le MICOM est inférieure à 10.
	ERREUR CAPTEUR DE TEMPÉRATURE COURT Cette erreur se produit en raison d'un capteur défectueux, d'un mauvais raccordement, d'un circuit imprimé défectueux et lorsque la valeur A/D perçue par le MICOM est supérieure à 252.
	TEMPÉRATURE CIBLE CAPTEUR DE TEMPÉRATURE Cette erreur se produit lorsque le préchauffage n'est pas terminé et que la température dans le four est inférieure à 120 °C pendant 30 minutes.
	ERREUR DÉTECTION TEMPÉRATURE ANORMALE Cette erreur se produit lorsque la température dans le four est supérieure à 250 °C pendant 10 minutes.
	ERREUR DÉTECTION TEMPÉRATURE ANORMALE MICRO-ONDES Cette erreur se produit lorsque la température dans le four est supérieure à 210 °C en mode micro-ondes.
	ERREUR TOUCHE COURT Cette erreur se produit lorsqu'on appuie plus de 60 secondes sur une touche. Ceci peut arriver en présence d'eau à l'intérieur du panneau de commande ou de particules de poussière dans le PAVÉ TACTILE.
	ERREUR SIGNAL NAK Le signal NAK est émis en cas de mise sous tension initiale de plus de 10 secondes.
	ERREUR COMMUNICATION Cette erreur se produit en cas d'absence de communication entre le circuit imprimé principal et secondaire pendant plus de 10 secondes.
	ERREUR EEPROM OUVERT Cette erreur se produit en cas d'erreur de communication d'EEPROM pendant le réglage de la puissance.
	ERREUR EEPROM LECTURE & ÉCRITURE Eeprom n'est pas utilisé.

Si une de ces erreurs se produit, prenez contact avec le service après-vente ATAG.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle	CX4311A
Source d'alimentation	230 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie Puissance maximale Mode micro-ondes Mode gril Mode air chaud	3 000 W 1 650 W 2 500 W 2 500 W
Puissance de sortie	100 W/800 W (IEC - 705)
Fréquence d'utilisation	2 450 MHz
Micro-ondes	OM75P (21)
Méthode de refroidissement	Moteur du ventilateur de refroidissement
Dimensions Extérieur : Intérieur :	595 x 454 x 569,4 mm (l x H x P) 555 x 445 x 548,8 mm (l x H x P)
Volume	50 l
Poids Net Transport	38,3 kg 45,5 kg

ÉLIMINATION DE L'APPAREIL ET DE L'EMBALLAGE

L'emballage de l'appareil peut être recyclé et est probablement en :

- carton
- papier
- feuille de polyéthylène (PE)
- polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS)
- bandes de polypropylène (PP).

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



Pour signaler l'obligation de traitement sélectif des appareils électroménagers, le symbole représentant une poubelle barrée a été apposé sur le produit. Le retraitement séparé des appareils électroménagers permet de prévenir les éventuels effets négatifs sur l'environnement et la santé causés par un traitement inapproprié. Au terme de son utilisation, le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Les matériaux avec lesquels cet appareil a été fabriqué peuvent être réutilisés, ce qui fournira une économie d'énergie et de matières premières considérable.



Déclaration de conformité

Nous déclarons que nos produits répondent aux directives, normes et prescriptions européennes concernées, de même qu'à toutes les conditions des normes auxquelles il est fait référence.



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.

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

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

ATAG



699916