

gebruiksaanwijzing

Combi-magnetron oven

ATAG



CX46xxD

Gebruikte pictogrammen



Belangrijk om te weten



Tip

UW OVEN

Uw oven

Inleiding	4
Bedieningspaneel	5
Beschrijving	6
Geleiderails/Telescopische geleiderails	6
Accessoires	6
Deur	7
Koelventilator	8
Hoofdfunctionaliteiten	8
Toetsen	9
Navigatie	10

Eerste gebruik

Eerste gebruik	12
----------------	----

Bediening

Uw functie kiezen	14
Functie instelstand	14
Voortgangsstand	16
Eindscherm	16
Instellingen wijzigen tijdens voortgang	18

Gebruik

Functietabel	19
De magnetron gebruiken	23
Menu 'Instellingen'	26
Plusmenu	27
Informatie over bereiding	29
Snel voorverwarmen	29
Uitgestelde start	30
Gratineren	30
Meerfase koken	30
Ga naar handmatige bereiding	31
Programma's en favorieten	32
Kookwekker	32
Kinderslot	33
Verwarmen	33
Ontdooien	33

Reinigen

Het apparaat reinigen	34
Aqua clean	34
Verwijderen en reinigen van de geleiderails	35
Het ovenlampje vervangen	36

Problemen oplossen

Algemeen	37
----------	----

Uw oven en het milieu

Afvoeren van het apparaat en de verpakking	39
--	----

Inleiding

Gefeliciteerd met uw keuze voor deze Atag combi-magnetron oven.

In het ontwerp van dit product heeft eenvoudige bediening en optimale gebruiksvriendelijkheid centraal gestaan. De oven heeft een groot aantal instellingen waardoor u telkens de juiste methode kunt kiezen.

Deze handleiding informeert u hoe u deze oven het beste kunt gebruiken. Naast informatie over de bediening van de oven vindt u hier ook achtergrondinformatie die van pas kan komen bij het gebruik van het apparaat.



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

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

De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

UW OVEN

Bedieningspaneel



1. Functieknop (in de 'Uit' stand)
2. Ontdooien
3. Programma's & favorieten
4. Snel voorverwarmen
5. Oven
6. Magnetron
7. Combi magnetron
8. Verwarmen
9. Aqua clean
10. Display
11. Keuzeknop
12. Aan/uittoets en stoptoets (cancel)
13. Verlichtingstoets
14. Kookwekkertoets
15. Navigatietoets links
16. Navigatietoets rechts
17. Plustoets
18. Toets kinderslot (slottoets)
19. Bevestigingstoets (+ 30 seconden magnetron (6) tijd)

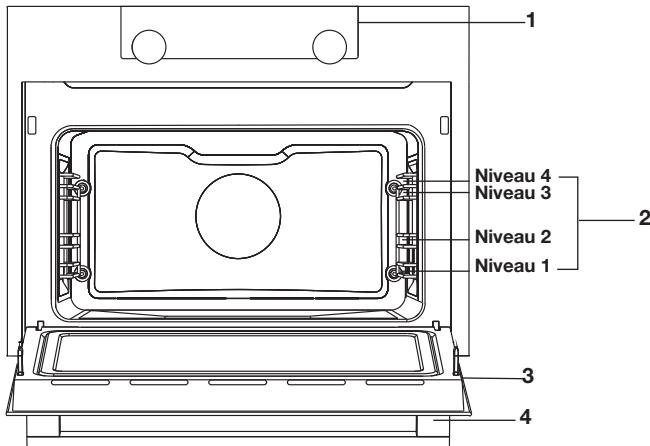
Opmerking:



Raak voor de beste werking de toetsen aan met een groot deel van de vingertop. Telkens als u een toets indrukt tijdens het gebruik, klinkt er een korte toon.

UW OVEN

Beschrijving



1. Bedieningspaneel
2. Insteekniveaus
3. Ovendeur
4. Deurgreep

Geleiderails/Telescopische geleiderails

- De oven heeft vier of vijf geleiderails (niveau 1 tot 4/5), afhankelijk van het model. Niveau 1 wordt voornamelijk gebruikt in combinatie met onderwarmte. De twee bovenste niveaus worden voornamelijk gebruikt voor de grillfunctie.
- Plaats het ovenrooster, de bakplaat of de stoomschaal in de ruimte tussen de geleiders van de rails.
- Afhankelijk van het model kan een aantal inschuifniveaus volledig uittrekbare telescopische geleiderails hebben.
 - ▷ Trek de telescopische geleider geheel uit de ovenruimte en plaats hierop het ovenrooster, de bakplaat of de stoomschaal. Schuif vervolgens de telescoopgeleider, met ovenrooster / bakplaat / stoomschaal, in de ovenruimte.
 - ▷ Sluit de ovendeur pas wanneer de telescopische geleider helemaal in de ovenruimte geschoven is.

Accessoires

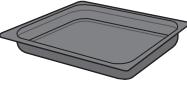
Bij u toestel zitten diverse accessoires, afhankelijk van het model. Gebruik alleen de originele accessoires; deze zijn speciaal voor uw

UW OVEN

toestel geschikt. Wees er zeker van dat de gebruikte accessoires bestand zijn tegen de temperatuurinstellingen van de gekozen ovenfunctie.

Let op: niet alle accessoires zijn geschikt of beschikbaar voor elk toestel (dit kan ook per land verschillen). Geef bij aankoop altijd het juiste typenummer van het toestel door. Bekijk de verkoopbrochure of check online voor meer informatie over de accessoires.

Let op: een accessoire NOoit op de bodem van de oven plaatsen!

Accessoires die bij uw toestel meegeleverd kunnen worden (afhankelijk van het model)	
	Geemailleerde bakplaat; wordt gebruikt voor gebak en cakes. <ul style="list-style-type: none">Gebruik de geemailleerde bakplaat niet voor magnetronfuncties!Geschikt voor pyrolyse reiniging.
	Ovenrooster; wordt voornamelijk gebruikt voor grillen. Het ovenrooster kan ook worden gebruikt om een stoomschaal of pan met een gerecht op te plaatsen. <ul style="list-style-type: none">Het ovenrooster is uitgerust met een veiligheidssnok. Til het rooster een klein beetje op aan de voorkant om het uit de oven te halen.Gebruik het ovenrooster niet voor magnetronfuncties!
	Diepe geemailleerde bakplaat; wordt gebruikt voor het braden van vlees en het bakken van vochtig gebak. <ul style="list-style-type: none">Plaats de diepe bakplaat tijdens een kookproces niet op het laagste niveau, behalve wanneer u deze gebruikt als een druipbak tijdens het grillen, roosteren of roosteren met een spitrooster (indien beschikbaar).Gebruik de geemailleerde bakplaat niet voor magnetronfuncties!Geschikt voor pyrolyse reiniging.
	Glazen bakplaat; voor gebruik in de magnetron en oven. <ul style="list-style-type: none">NIET geschikt voor pyrolyse reiniging.

Deur

- De deurschakelaars onderbreken de werking van de oven wanneer de ovendeur tijdens het gebruik wordt geopend. De werking wordt hervat wanneer de deur wordt gesloten.
- Deze oven heeft een systeem om de ovendeur zachtjes te sluiten. Wanneer de ovendeur wordt gesloten, dempt dit systeem de kracht van de beweging, vanuit een bepaalde hoek, en wordt de deur rustig gesloten.

UW OVEN

Koelventilator

- Het apparaat is uitgerust met een koelventilator die de behuizing en het bedieningspaneel koelt.

Hoofdfuncties

Met de functieknop kunt u de hoofdfuncties van uw oven kiezen.

Instelling	Beschrijving
	Uit/Stand-by
	Oven Hetelucht Hetelucht + onderwarmte Onderwarmte + bovenwarmte Grote grill Grill Grote grill + ventilator Bovenwarmte Onderwarmte Onderwarmte + ventilator Pro roosteren Eco hetelucht
	Snel voorverwarmen
	Programma's en favorieten Favorieten Programma's
	Ontdooien Handmatig ontdooien
	Magnetron Mijn magnetron Magnetron
	Combi magnetron Hetelucht + magnetron Grote grill + ventilator + magnetron

UW OVEN

	Verwarmen Bordenwarmen Warmhouden
	Aqua clean

Toetsen

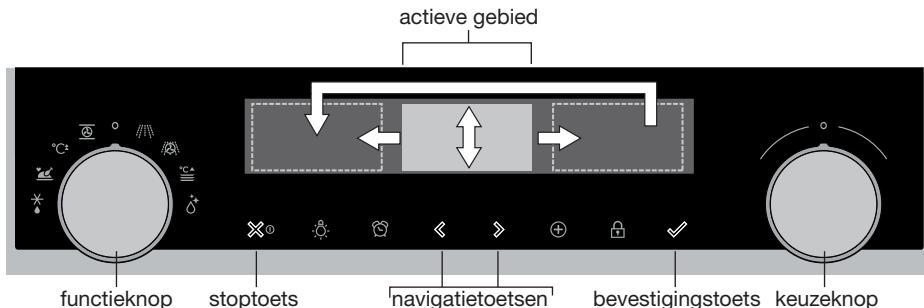
In de onderstaande tabel vindt u de beschrijving van de verschillende toetsen.

Toetsen	Beschrijving van de toetsen
	Aan/uittoets en stoptoets - Kort indrukken: instelling annuleren of één stap teruggaan in het menu. - Lang indrukken: het apparaat aan- of uitzetten.
	Verlichtingstoets - Het ovenlampje aan- of uitzetten.
	Kookwekker - De kookwekker kan onafhankelijk van de oven worden gebruikt. - De hoogst mogelijke instelling is 23:59.
	Navigatietoets links - Het actieve gebied naar links verplaatsen.
	Navigatietoets rechts - Het actieve gebied naar rechts verplaatsen.
	Plustoets - Het instellingenmenu openen of sluiten (in stand-bystand). - Het plusmenu openen of sluiten; dit menu bevat de extra opties die op dat moment mogelijk zijn (in de stand 'Aan').

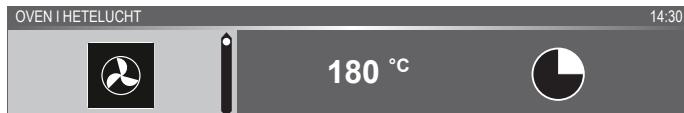
UW OVEN

	Toets kinderslot - De slottoets ingedrukt houden om het apparaat te vergrendelen.
	Bevestigingstoets - Alle witte instellingen/elementen op het scherm bevestigen. - 30 seconden bereidingstijd toevoegen (magnetron functie).

Navigatie



Als u de functieknop uit de 0-stand draait, wordt het pictogram van de gekozen hoofdfunctie verlicht. Op de display worden het pictogram en de naam van de geactiveerde functie ongeveer 1,5 seconden weergegeven. Vervolgens ziet u de gekozen hoofdfunctie en subfunctie aan de bovenkant van de display in de informatiebalk. Tevens worden de functie-instellingen actief (grijze achtergrond). In dit geactiveerde gebied kunt u uw instellingen kiezen met behulp van de keuzeknop.



In elk menu is de navigatie als volgt:

- Gebruik de navigatietoetsen of druk op de keuzeknop om het actieve gebied (grijze achtergrond) te verplaatsen.
- De instelling van het actieve gebied kan worden gewijzigd door aan de keuzeknop te draaien (naar links = verminderen, naar rechts = vermeerderen). Deze instelling wordt automatisch opgeslagen.

UW OVEN

- Als alle elementen op het scherm zijn ingesteld, bevestigt u deze instellingen door op de bevestigingstoets te drukken (deze toets knippert als het mogelijk is het programma te starten).
- Druk op de stoptoets om één stap terug in het menu te gaan.



Bovenaan de display staat een informatiebalk. Deze balk geeft aan waar u bent in het menu en welke instelling u wijzigt. Functies worden gescheiden door een verticale lijn.

INSTELLINGEN | ALGEMEEN | GELUID | TOETSGELUID

EERSTE GEBRUIK

Eerste gebruik

- Reinig de binnenkant van de oven en de accessoires met heet water en afwasmiddel. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen, schuursponsjes en dergelijke.
- De oven geeft een vreemde geur af wanneer deze voor de eerste keer wordt gebruikt; dat is normaal. Zorg voor goede ventilatie tijdens het eerste gebruik.



Wanneer het apparaat voor het eerst wordt aangesloten op de netspanning of nadat het apparaat langere tijd zonder stroom is geweest, moet u de 'Taal', 'Datum' en 'Tijd' instellen.

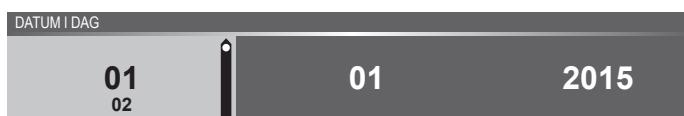
Taal instellen



Wanneer u de tekst op de display liever in een andere taal wilt zien, kunt u de taal van uw voorkeur instellen. De standaardinstelling is Engels.

1. Draai aan de keuzeknop en kies de gewenste taal uit de weergegeven lijst.
2. Bevestig de instelling door op de bevestigingstoets te drukken.
Het volgende scherm wordt weergegeven.

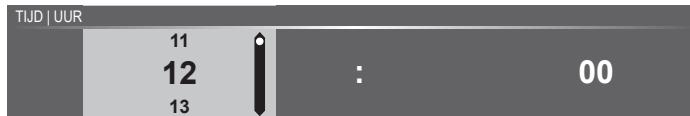
De datum instellen



1. Draai aan de keuzeknop om de eerste instelling (Dag) te wijzigen.
2. Bevestig deze instelling door op de navigatietoets rechts te drukken of door op de keuzeknop te drukken.
3. Draai aan de keuzeknop om de volgende instelling (Maand) te wijzigen.
4. Bevestig deze instelling door op de navigatietoets rechts te drukken of door op de keuzeknop te drukken.
5. Draai aan de keuzeknop om de laatste instelling (Jaar) te wijzigen.
6. Bevestig de instelling door op de bevestigingstoets te drukken.
Het volgende scherm wordt weergegeven.

EERSTE GEBRUIK

De tijd instellen



1. Draai aan de keuzeknop om de uren te wijzigen.
2. Bevestig deze instelling door op de navigatietoets rechts te drukken of door op de keuzeknop te drukken.
3. Draai aan de keuzeknop om de minuten te wijzigen.
4. Bevestig de instelling door op de bevestigingstoets te drukken.

Alle aanvangsinstellingen zijn nu ingesteld en het apparaat wordt weergegeven op de display.



De taal, tijd en datum kunnen worden aangepast in het menu 'Instellingen' (zie hoofdstuk 'Menu Instellingen'). Het instellingenmenu kan worden geopend vanuit het beginscherm via het plusmenu.

Stand-by scherm

Het stand-by scherm toont de tijd, de datum, de temperatuur in de oven (indien deze hoger is dan 80 °C) en de timer (indien ingesteld). Het apparaat gaat naar de stand-bystand nadat:

- De functieknop naar 0 is gedraaid ('Uit' stand).
- De stoptoets meerdere keren is ingedrukt (dieper in het menu).



'Uit' stand

- Standaard wordt het apparaat uitgeschakeld na 30 minuten inactiviteit.
- Druk op de stoptoets en houd deze ingedrukt om het apparaat handmatig uit te schakelen.

Het apparaat inschakelen

- Druk op de stoptoets en houd deze ingedrukt om het apparaat in te schakelen.
- Het apparaat kan ook worden ingeschakeld door de functieknop naar een functie te draaien.

BEDIENING

Uw functie kiezen

Kies een functie die geschikt is voor de maaltijd die u wilt bereiden. Raadpleeg de tabel in het hoofdstuk 'Functietabel' om te zien welke functies beschikbaar zijn.

- Ga direct naar de voortgangsstand door op de bevestigingstoets te drukken (deze toets begint te knipperen wanneer het mogelijk is het programma te starten).

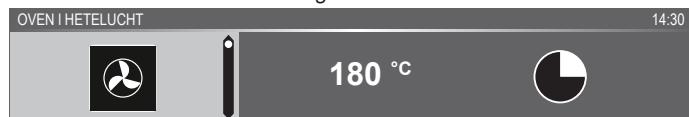
Nadat u de hoofdfunctie hebt gekozen, wordt het scherm 'Functie-instellingen' actief (grijze achtergrond). In dit geactiveerde gebied is het nu mogelijk om de instellingen van deze functie te wijzigen.

Functie instelstand

Voorbeeld (Oven/Hetelucht + onderwarmte/40 minuten)

1. Kies een hoofdfunctie door aan de functieknop te draaien.

De eerste subfunctie-instelling is actief.



Nu kunnen de instellingen naar wens worden gewijzigd. Het volgende kan worden ingesteld:

- De functie (raadpleeg de tabel in het hoofdstuk 'Functietabel').
 - De temperatuur.
 - Het vermogen.
 - De tijd.
2. Draai aan de keuzeknop om de instelling te wijzigen.



3. Bevestig de instelling door op de navigatietoets rechts te drukken of door op de keuzeknop te drukken.

De volgende subfunctie-instelling wordt actief.



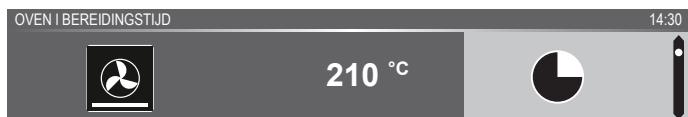
BEDIENING

4. Draai aan de keuzeknop om de instelling te wijzigen.



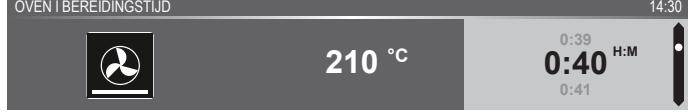
5. Bevestig de instelling door op de navigatietoets rechts te drukken of door op de keuzeknop te drukken.

De volgende subfunctie-instelling wordt actief.



- ▷ Het timerpictogram geeft aan dat er voor deze functie geen timer nodig is. Druk op de bevestigingstoets om het programma met de gekozen instellingen direct te starten (zie stap 7).
- ▷ Ga naar stap 6 voor het instellen van de timer.
- ▷ Als er voor de huidige functie een timer nodig is (bijvoorbeeld combi-magnetron), wordt daarvoor de standaardinstelling weergegeven in plaats van het timerpictogram.

6. Draai aan de keuzeknop om de instelling te wijzigen.



- ▷ M:S-notatie (tijd voor magnetronfuncties)
- ▷ H:M-notatie

7. Indien gewenst kunt u aanvullende instellingen kiezen met behulp van het plusmenu (bijvoorbeeld snel voorverwarmen). Zie voor meer informatie het hoofdstuk 'Plusmenu'.

8. Het programma starten: druk op de bevestigingstoets om naar de voortgangsstand te gaan.

Het programma begint met de gekozen instellingen; de oven gaat naar de voortgangsstand en het voortgangsscherm wordt weergegeven.



BEDIENING

Voortgangsstand

- Aan de linkerkant van het scherm worden de temperatuur en/of het vermogen weergegeven (als de ingestelde temperatuur nog niet is bereikt, schakelt de temperatuur heen en weer tussen oven temperatuur (grijs) en ingestelde temperatuur (wit)). Als de ingestelde temperatuur is bereikt, verschijnt een pop-up met de tekst 'de ingestelde temperatuur is bereikt'.
- Aan de rechterkant van het scherm wordt de tijd aangegeven: de resterende tijd (aftellen vanaf ingestelde tijd) of de verstreken tijd (als geen tijd is ingesteld). Naast de bereidingsijd ziet u de eindtijd.



- Als gekozen is voor voorverwarmen, wordt in de voortgangsstand eerst de voorverwarmingsdisplay (voorverwarming in de informatiebalk en het pictogram voor voorverwarming). Alle instellingen worden weergegeven, alleen zijn de kleuren verwisseld. De temperatuur van de oven is wit en de gekozen instellingen zijn grijs. Als de ingestelde temperatuur is bereikt, verschijnt de tekst: 'De ingestelde temperatuur is bereikt. Plaats gerecht in de oven.'



Eindscherm

Als de timer is afgelopen, wordt het eindscherm weergegeven.
De volgende keuzes zijn mogelijk:

- De voortgang stoppen.
- Extra tijd toevoegen
- Gratineren (indien mogelijk)
- Opslaan als favoriet



BEDIENING

De voortgang stoppen.

1. Kies 'Einde'.

Het Eindscherm wordt gesloten en het stand-by scherm wordt weergegeven.

- ▷ Na 10 minuten inactiviteit schakelt de display over naar stand-by.

Extra tijd toevoegen

1. Druk op de navigatietoets rechts om 'Extra tijd toevoegen' te selecteren.
2. De tijdstelling wordt actief en kan rechtstreeks worden gewijzigd door aan de keuzeknop te draaien.
3. Bevestigen door middel van de bevestigingstoets.

Het voorgaande proces is opnieuw geactiveerd.

Gratineren

1. Druk op de navigatietoets rechts om 'Gratineren' te kiezen.
Grill-instellingen worden weergegeven.
2. De temperatuur (standaard 200 °C) en de tijd kunnen worden ingesteld of het programma kan direct worden gestart door op de bevestigingstoets te drukken (de tijd telt dan omhoog).
Na bevestiging met de bevestigingstoets wordt het voortgangsscherm weergegeven.

Opslaan als favoriet

1. Druk op de navigatietoets rechts om 'Opslaan als favoriet' te selecteren.
Het volgende scherm toont 10 posities waarin een programma kan worden opgeslagen.
2. Selecteer een positie voor uw recept door aan de keuzeknop te draaien en druk op de bevestigingstoets om het op te slaan.
3. Geef het recept een naam. Draai aan de keuzeknop om de juiste letter te selecteren; druk op de keuzeknop om te bevestigen en naar de volgende letter te gaan.
 - ▷ U kunt een teken wissen door middel van de functie backspace (pijl) in de lijst met tekens.
4. Druk op de bevestigingstoets om het recept op te slaan.

BEDIENING

Instellingen wijzigen tijdens voortgang

- Als u tijdens de voortgang op de navigatietoetsen drukt, wordt het actieve gebied weergegeven. De geselecteerde instelling kan nu worden gewijzigd, zie hoofdstuk 'Functie instelstand'.
- Na bevestiging met de bevestigingsstoets wordt het voortgangsscherm met de gewijzigde instellingen weergegeven.
- Na 5 seconden inactiviteit worden de voortgangsininstellingen geannuleerd en keert de display terug naar het voortgangsscherm.

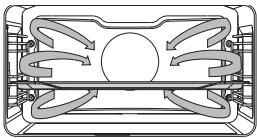
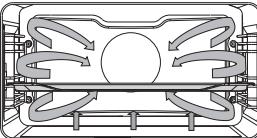
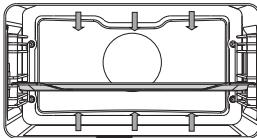
GEBRUIK

Functietabel

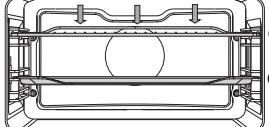
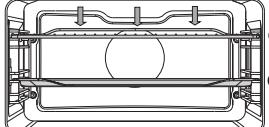
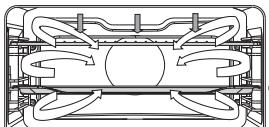
Kies aan de hand van de tabel de gewenste functie. Raadpleeg ook de bereidingsinstructies op de verpakking van het gerecht.



- **Magnetrongebruik:** gebruik met de magnetronfunctie geen metalen kookgerei of bestek en verwarm de oven niet voor.

Functie	Beschrijving	
Ovenfuncties		
	Hetelucht <ul style="list-style-type: none">• Verwarming door middel van hete lucht vanuit de achterkant van de oven.• Deze stand maakt gebruik van gelijkmatige verhitting en is ideaal voor bakken.• Plaats de bakplaat of het ovenrooster in het midden van de oven.• Aanbevolen temperatuur: 180 °C• Voorverwarmen wordt aanbevolen.	
	Hetelucht + onderwarmte <ul style="list-style-type: none">• Verwarming door middel van hete lucht vanuit de achterkant van de oven en het onderste verwarmingselement.• Deze stand wordt gebruikt voor het bakken van pizza, vochtig gebak, vruchtentarten, bladerdeeg en kruimeldeeg.• Plaats de bakplaat of het ovenrooster in het midden van de oven.• Aanbevolen temperatuur: 200 °C• Voorverwarmen wordt aanbevolen.	
	Bovenwarmte + onderwarmte <ul style="list-style-type: none">• Verwarming door middel van het bovenste en onderste verwarmingselement.• Deze stand kan worden gebruikt voor traditioneel bakken en braden.• Plaats de bakplaat of het ovenrooster in het midden van de oven.• Aanbevolen temperatuur: 200 °C• Voorverwarmen wordt aanbevolen.	

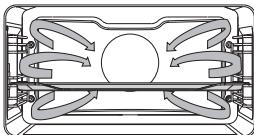
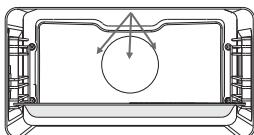
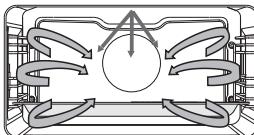
GEBRUIK

Functie	Beschrijving	
	<p>Grote grill</p> <ul style="list-style-type: none"> Verwarming door middel van het bovenste verwarmingselement en het grillelement. Deze stand kan worden gebruikt voor schotels en gebakken gerechten die een echte bodemkorst of bruining nodig hebben. Gebruik dit net voor het einde van de bak- of braadtijd. Plaats het ovenrooster in het bovenste gedeelte van de oven en de bakplaat in het midden van de oven. Maximaal toegestane temperatuur: 240 °C Houd het bereidingsproces regelmatig in de gaten. Door de hoge temperatuur kan het gerecht snel aanbranden. Voorverwarmen wordt aanbevolen. 	
	<p>Grill</p> <ul style="list-style-type: none"> Verwarmen met behulp van het grillelement. Deze stand kan gebruikt worden voor het grillen van een aantal belegde boterhammen, saucijssjes en voor het roosten van brood. Plaats het ovenrooster in het bovenste gedeelte van de oven en de bakplaat in het midden van de oven. Maximaal toegestane temperatuur: 240 °C Houd het bereidingsproces regelmatig in de gaten. Door de hoge temperatuur kan het gerecht snel aanbranden. Voorverwarmen wordt aanbevolen. 	
	<p>Grote grill + ventilator</p> <ul style="list-style-type: none"> Verwarming door middel van de bovenste verwarmingselementen. De warmte wordt door de ventilator verspreid. Deze stand kan worden gebruikt voor het grillen van vlees, vis en groenten. Plaats het ovenrooster in het bovenste gedeelte van de oven en de bakplaat in het midden van de oven. Aanbevolen temperatuur: 170 °C Houd het bereidingsproces regelmatig in de gaten. Door de hoge temperatuur kan het gerecht snel aanbranden. Voorverwarmen wordt aanbevolen. 	

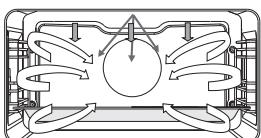
GEBRUIK

Functie	Beschrijving	
	<p>Bovenwarmte</p> <ul style="list-style-type: none"> Verwarming alleen door middel van het bovenste verwarmingselement. Deze stand wordt gebruikt wanneer u de bovenlaag van uw gerecht wilt bakken;braden. Plaats de bakplaat of het ovenrooster in het midden van de oven. Aanbevolen temperatuur: 150 °C 	
	<p>Onderwarmte</p> <ul style="list-style-type: none"> Verwarming alleen door middel van het onderste verwarmingselement. Deze stand kan worden gebruikt voor schotels en gebakken gerechten die een echte bodemkorst of bruining nodig hebben. Plaats de bakplaat of het ovenrooster in het onderste gedeelte van de oven. Gebruik dit net voor het einde van de bak- of braadtijd. Aanbevolen temperatuur: 160 °C 	
	<p>Ventilator + onderwarmte</p> <ul style="list-style-type: none"> Verwarming door middel van het onderste verwarmingselement. De warmte wordt door de ventilator verspreid. Deze stand wordt gebruikt voor het bakken van gistdeeggebak en het conserveren van fruit en groenten. Plaats een niet te hoge bakplaat in het onderste gedeelte van de oven, zodat hete lucht ook over de bovenkant van het voedsel kan circuleren. Aanbevolen temperatuur: 180 °C 	
	<p>Pro roosteren</p> <ul style="list-style-type: none"> Verwarming door middel van het bovenste verwarmingselement in combinatie met het grillelement en Hetelucht. Deze stand kan worden gebruikt voor het braden van alle soorten vlees. Aanbevolen temperatuur: 180 °C 	

GEBRUIK

Functie	Beschrijving	
	<p>ECO hetelucht</p> <ul style="list-style-type: none"> Verwarmen met behulp van hete lucht. ECO hetelucht gebruikt minder energie maar geeft hetzelfde resultaat als de hetelucht-instelling. De bereiding duurt enkele minuten langer. Deze stand kan worden gebruikt voor het braden van vlees en het bakken van deegwaren. Plaats de bakplaat of het ovenrooster in het midden van de oven. Aanbevolen temperatuur: 180 °C Deze instelling maakt gebruik van de restwarmte (verwarming is niet de hele tijd aan) om een laag energieverbruik te verkrijgen (in overeenstemming met energiekLASSE EN 60350-1). In deze stand wordt de werkelijke temperatuur in de oven niet weergegeven. 	
	<p>Magnetron</p> <ul style="list-style-type: none"> Voor het bereiden en ontdooiën van gerechten worden microgolven gebruikt. Gerechten worden snel en efficiënt bereid zonder dat de kleur of vorm van het gerecht wordt aangetast. Zet de glazen schaal op niveau 1. Aanbevolen vermogen: 750 W 	
	<p>Magnetron + Hetelucht</p> <ul style="list-style-type: none"> Dit systeem biedt een combinatie van magnetron en hete lucht; daardoor zal de bereidingstijd korter zijn. Gebruik deze functie voor alle soorten vlees, stoofpotten, groenten, taarten, cakes, brood en schotels die gegratineerd dienen te worden (d.w.z. gerechten die een langere bereidingstijd nodig hebben). Zet de glazen schaal in het onderste gedeelte van de oven. Aanbevolen temperatuur: 160 °C Aanbevolen vermogen: 600 W 	

GEBRUIK

Functie	Beschrijving	
	<p>Magnetron + Grill met ventilator</p> <ul style="list-style-type: none"> Het gerecht wordt bereid met een combinatie van microgolven en de grill met ventilator. Gebruik deze combinatie voor kleinere porties vlees, vis en groenten. Het bereiden gaat snel en het gerecht krijgt een lekker bruin, knapperig korstje. Zet de glazen schaal in het onderste gedeelte van de oven. Aanbevolen temperatuur: 200 °C Aanbevolen vermogen: 600 W 	
Extra functies		
	<p>Verwarmen</p> <ul style="list-style-type: none"> Bordenwarmen: deze functie wordt gebruikt om servies (borden, kopjes) te verwarmen zodat de geserveerde gerechten langer heet blijven. Warmhouden: deze functie wordt gebruikt om reeds bereide gerechten warm te houden. 	
	<p>Aqua clean</p> <ul style="list-style-type: none"> Met een vochtige doek verwijdert u eenvoudig vet en vuil van de ovenwand. 	
	<p>Ontdooien</p> <ul style="list-style-type: none"> Deze functie gebruikt microgolven. Gerechten worden snel en efficiënt onttdooid. 	
	<p>Programma's en favorieten</p> <ul style="list-style-type: none"> Gebruik automatische programma's voor bakken en braden door een gerecht te kiezen uit de lijst met voorprogrammeerde gerechten. Favorieten: u kunt kiezen voor een van uw eigen opgeslagen recepten. 	
	<p>Snel voorverwarmen</p> <ul style="list-style-type: none"> Met deze functie is de ovenruimte snel op de gewenste temperatuur. Gebruik deze stand niet met een gerecht in de ovenruimte. 	

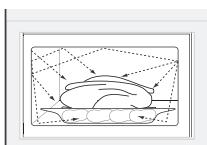
De magnetron gebruiken

Microgolven zijn hoogfrequente, elektromagnetische golven. De energie maakt het mogelijk om gerechten te bereiden of op te warmen zonder de vorm of kleur te beïnvloeden.

De magnetron wordt gebruikt voor:

- de magnetronfunctie.
- de combifuncties.

GEBRUIK



Kookbeginselen

1. De microgolven die door de magnetron worden gegenereerd, worden gelijkmatig verspreid door een distributiesysteem. Daardoor wordt het gerecht gelijkmatig gegaard.
2. Het voedsel absorbeert de microgolven tot een diepte van ongeveer 2,5 cm. Het garen gaat daarna nog door, omdat de warmte door het gerecht is verspreid.
3. De bereidingstijden variëren en hangen af van de schaal die u gebruikt en de eigenschappen van het voedsel:
 - ▷ Hoeveelheid en dichtheid
 - ▷ Hoeveelheid vocht
 - ▷ Begintemperatuur (of het voedsel wel of niet gekoeld is)

Belangrijk

Het gerecht wordt gegaard van binnenuit naar buiten door middel van warmtedistributie. Het garen gaat nog door wanneer u het gerecht uit de oven haalt.

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

- Zelfs het midden van het gerecht wordt verwarmd;
- In alle delen van het gerecht dezelfde temperatuur.

Vermogen	Gebruik
1000 W	<ul style="list-style-type: none">• Voor het snel opwarmen van dranken, water en gerechten met een hoog vochtgehalte.• Verse of diepgevroren groenten bereiden.
750 W	<ul style="list-style-type: none">• Voor het bereiden en opwarmen van dranken en gerechten.
600 W	<ul style="list-style-type: none">• Voor het smelten van chocolade.• Vis en schaaldieren bereiden.• Voor het opwarmen op twee niveaus• Voor het bereiden van gedroogde bonen op lage temperatuur.• Voor het opwarmen of bereiden van verfijnde gerechten met eieren.
360 W	<ul style="list-style-type: none">• Voor het bereiden van zuivelproducten of jam op lage temperaturen.
180 W	<ul style="list-style-type: none">• Om gerechten snel te ontdooien.• Om boter of ijs zacht te maken.
90 W	<ul style="list-style-type: none">• Om cakes die room bevatten te ontdooien.

GEBRUIK

Richtlijnen voor kookgerei voor de magnetron

Kookgerei dat u gebruikt voor de magnetron mag de microgolven niet blokkeren. Metalen zoals roestvrij staal, aluminium en koper weerkaatsen microgolven. Daarom dient u geen metalen kookgerei of bestek te gebruiken. Kookgerei waarvan wordt aangegeven dat het veilig is voor de magnetron kan wel worden gebruikt.

Raadpleeg de volgende richtlijnen voor meer informatie over geschikt kookgerei en gebruik altijd een glazen bakplaat op niveau 1 als u de magnetronfunctie gebruikt.

Kookgerei	Magnetron-veilig	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✓✗	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 teveel folie wordt gebruikt.
Porselein en aardewerk	✓	Porselein, aardewerk, geglaazuurd aardewerk en ivoorporselein zijn over het algemeen geschikt, tenzij voorzien van een metalen randje.
Wegwerpservies gemaakt van polyester of karton	✓	Diepvriesmaaltijden zijn soms verpakt in wegwerp borden.
Fastfoodverpakkingen <ul style="list-style-type: none">• Polystyreen-bekers• Papieren zakken of krantenpapier• Gerecycled papier of metalen randjes	✓ ✗ ✗	<p>Kan worden gebruikt voor het verwarmen van voedsel. Polystyreen kan smelten als het te heet wordt.</p> <p>Kan vlam vatten.</p> <p>Kan vonkontlading veroorzaken.</p>
Glaswerk <ul style="list-style-type: none">• Ovenschalen• Fijn glaswerk• Glazen potten	✓	<p>Kan worden gebruikt, tenzij voorzien van een metalen randje.</p> <p>Kan worden gebruikt voor het verwarmen van voedsel of dranken. Dun glas kan breken of versplinteren als het plotseling wordt verhit.</p> <p>De deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor verwarmen.</p>
Metaal	✗	Kan vonkontlading of brand veroorzaken.

GEBRUIK

Kookgerei	Magnetron-veilig	Opmerkingen
Papier <ul style="list-style-type: none"> • Bordens, bekers, keukenpapier • Gerecycled papier 	✓ ✗	Voor korte bereidingstijden en verwarmen. Voor het absorberen van overtollig vocht. Kan vonkontlading veroorzaken.
Kunststof	✓	Vooral hittebestendig thermoplastisch materiaal. Andere soorten plastic kunnen kromtrekken of verkleuren bij hoge temperaturen. Gebruik geen melamineplastic. Kan worden gebruikt voor vloeistof. Mag het voedsel niet aanraken. Wees voorzichtig als u de folie verwijdert; er kan hete stoom ontsnappen. Alleen indien bestand tegen koken en ovenbestendig. Mag niet luchtdicht zijn. Indien nodig inprikkken met een vork.

✓ : Aanbevolen

✓✗ : Voorzichtig

✗ : Onveilig

Menu 'Instellingen'

Het menu 'Instellingen' is alleen beschikbaar via het indrukken van de plustoets wanneer het apparaat op stand-by staat.

Instelling	Beschrijving
	Algemeen Taal Tijd (12- of 24-uurs klok) Datum Geluid
	Scherm Helderheid Klok afmeting Nachtstand Toestel naar stand-bystand
	Koken Mijn magnetron Intensiteit van kookresultaat Voorverwarmen instelling
	Systeem Toestelinformatie Fabrieksinstellingen Ovenverlichting

Algemeen

In dit menu kunt u het volgende instellen:

- Taal (taal van de display)
- Tijd (altijd in 24-uurs indeling)
- Tijdweergave (24 uurs- of 12 uurs-indeling)
- Datum (altijd in de indeling dag-maand-jaar)
- Datumweergave (ddmmjjjj of mmddjjjj)
- Volume (volume van de algemene tonen en alarmsignalen)
- Toetsgeluid (aan/uit)
- Opstart-/afsluitgeluid (geluid aan/uit bij opstarten/afsluiten)

Scherm

In dit menu kunt u het volgende instellen:

- Helderheid (laag, gemiddeld, hoog)
- Nachtstand (start- en eindtijd voor minder helderheid op de display:
stel starttijd in op eerste display, eindtijd op tweede display)
- Formaat klok (klein/groot)
- Stand-by (automatisch uitschakelen / handmatig uitschakelen)



Overschakelen naar handmatig uitschakelen verhoogt het energieverbruik. Als de oven handmatig wordt uitgeschakeld (of bij een onderbreking van de voedingsspanning) dan wordt deze functie gereset (de display wordt dan weer automatisch uitgeschakeld).

Instellingen voor bereiding

In dit menu kunt u het volgende instellen:

- Mijn magnetron (vermogen en tijd van 'Mijn magnetron' aanpassen)
- Standaard programma intensiteit (laag / gemiddeld / hoog)
- Instelling voorverwarmen (voorverwarmen standaard aan of uit)

Systeem

In dit menu kunt u het volgende instellen:

- Toestelinformatie (verzoek toestelinformatie)
- Fabrieksinstellingen (terug naar fabrieksinstellingen)
- Ovenverlichting (automatisch uitschakelen na 1 minuut / handmatig)

Plusmenu

Afhankelijk van de functie kan het mogelijk zijn extra functionaliteit te kiezen (na het kiezen van de hoofdfunctie en de benodigde functie-instellingen) door op de plustoets te drukken.

GEBRUIK

- Een klein pictogram naast de huidige tijd geeft aan welke functies in het plusmenu zijn geactiveerd. De kleur van het pictogram geeft aan of het actief (wit) of inactief (grijs) is.
- U kunt het plusmenu verlaten door op de stoptoets of de plustoets te drukken; op de display wordt dan weer het voorgaande scherm weergegeven.
- Een extra functionaliteit kan worden geannuleerd door op 'Annuleren' te drukken (pictogram met een rood streepje).

+ Menu	Beschrijving	Pictogram
	Informatie over bereiding Meer informatie vragen over de geselecteerde functie.	
	Snel voorverwarmen Verwarm de oven snel voor naar de gewenste temperatuur (niet beschikbaar in combinatie met uitgestelde start).	
	Uitgestelde start Het bereidingsproces start automatisch en is op de gewenste tijd gereed. Alleen beschikbaar als een bereidingstijd is ingesteld (niet beschikbaar in combinatie met voorverwarmen).	
	Gratineren Om een grillfunctie toe te voegen aan het einde van het proces; tijd voor gratineren wordt toegevoegd aan het einde van het proces.	
	Toevoegen aan favorieten Voeg de instellingen voor het klaargemaakte gerecht toe aan uw favorieten (zie hoofdstuk 'Display einde').	
	Meerfase koken Combineer maximaal drie functies in één kookproces.	1 2 3
	Ga naar handmatige bereiding	

Informatie over bereiding

Het scherm met bereidingsinfo geeft meer informatie over de gekozen functie, zoals het benodigde accessoires en de doelen waarvoor de functie wordt gebruikt.

Snel voorverwarmen

Er zijn twee manieren om snel voorverwarmen te gebruiken:

Snel voorverwarmen activeren in het menu Instellingen (standaard aan of uit).

1. Druk op de plustoets wanneer het apparaat op stand-by staat.
Ga naar 'Koken' en selecteer of snel voorverwarmen standaard aan of uit moet staan.
2. Druk op de bevestigingstoets.
 - ▷ Als de functie Snel voorverwarmen is ingesteld op 'standaard aan' wordt het kleine pictogram voor deze functie afgebeeld om aan te geven dat het voorverwarmen actief is.
 - ▷ Deze optie is alleen beschikbaar voor de ovenfuncties.

Snel voorverwarmen activeren in het plusmenu (tijdens gebruik).

1. Druk op de plustoets (in de functie instelstand)
2. Selecteer 'Snel voorverwarmen' door op de navigatietoets rechts te drukken.
3. Druk op de bevestigingstoets om snel voorverwarmen te activeren.
Het kleine pictogram voor voorverwarming wordt weergegeven naast de huidige tijd.
 - ▷ Wanneer voorverwarmen is geactiveerd, wordt de uitgestelde start grijs weergegeven, omdat deze functies niet tegelijk kunnen werken.
 - ▷ Wanneer de uitgestelde start wordt geactiveerd, wordt het voorverwarmen grijs weergegeven.
 - ▷ Druk opnieuw op de bevestigingstoets om te annuleren.

Beginnen met snel voorverwarmen

- Als een programma is gestart en het begint met snel voorverwarmen, wordt een pop-up weergegeven. Na 15 sec. verdwijnt de pop-up automatisch. In het voortgangsscherm wordt het pictogram voor snel voorverwarmen weergegeven, de tijd wordt grijs afgebeeld.
- Als de ingestelde temperatuur is bereikt, verschijnt een pop-up met de tekst 'de ingestelde temperatuur is bereikt'. Het gerecht kan worden geplaatst. Plaats het gerecht en de timer start automatisch (na het sluiten van de deur). De pop-up verdwijnt pas wanneer de deur is geopend en weer gesloten of door op de bevestigingstoets te drukken.
 - ▷ Door het indrukken van de bevestigingstoets wordt niet aan de

bereidingstijd begonnen maar wordt het toestel op de ingestelde temperatuur gehouden. Die toestand blijft gehandhaafd totdat de deur wordt geopend.

Uitgestelde start

Gebruik de functie 'Uitgestelde start' om op een later moment te beginnen met koken door het instellen van de gewenste eindtijd.

1. Druk op de plustoets (in de 'functie instelstand').
2. Kies 'Uitgestelde start' met de navigatietoets rechts.
3. Druk op de bevestigingstoets.

Op het display worden het symbool voor uitgestelde start, de bereidingstijd en de eindtijd weergegeven.

4. Verander de eindtijd door aan de keuzeknop te draaien en bevestig de keuze met de bevestigingstoets.

Er wordt een klein pictogram weergegeven om aan te geven dat de functie actief is.

- ▷ De uitgestelde start annuleren: ga naar 'Uitgestelde start' en selecteer 'Uitgestelde start annuleren' (een pop-up wordt weergegeven om te bevestigen dat de uitgestelde start is geannuleerd).

5. Het programma starten: druk op de bevestigingstoets om naar de voortgangsstand te gaan.

De functie start automatisch op de berekende starttijd.

Gratineren

U kunt een grillfunctie toevoegen aan het einde van het proces (tijd voor gratineren wordt toegevoegd aan het einde van het bereidingsproces).

1. Druk op de plustoets (in de functie instelstand).
2. Kies 'Gratineren' met de navigatietoets rechts.
3. Druk op de bevestigingstoets.

Een klein grillpictogram wordt weergegeven naast de huidige tijd.

- ▷ Het gratineren annuleren: selecteer 'Annuleer gratineren' in het plusmenu.

Meerfase koken

Met deze functie kunt u maximaal drie functies combineren in één kookproces. Selecteer verschillende instellingen om de bereidingswijze af te stemmen op uw voorkeur.

1. Druk op de plustoets (in de 'functie instelstand').
2. Selecteer 'Meerfase koken' door op de navigatietoets rechts te drukken.

3. Druk op de bevestigingstoets

Een klein pictogram wordt weergegeven naast de wereldtijd. De eerste fase is al gevuld met de huidige instellingen voor de functie. Als er geen bereidingstijd is toegevoegd, wordt in de eerste fase de standaardtijd toegevoegd.

- ▷ Bijvoorbeeld: de ovenstand en hetelucht 180 °C zijn gekozen; de standaardtijd van 30 min. wordt toegevoegd aan de eerste fase.

4. Om een fase toe te voegen, selecteert u de tweede fase door op de navigatietoets te drukken of aan de keuzeknop te draaien en om de fase in te voeren voor bewerken, drukt u op de bevestigingstoets.

De display schakelt over naar de instellingen voor de ovenstand.

5. Maak een keuze uit alle beschikbare functies van het apparaat.

6. Sla de fase op en keer terug naar het overzicht voor meerfase koken door op de bevestigingstoets te drukken.

- ▷ Als u op de stoptoets drukt, wordt de instelling geannuleerd en keert de display terug naar het vorige scherm.

7. Na bevestiging worden op de display de ingestelde fasen weergegeven en is een pictogram voor bewerken en wissen toegevoegd. Het actieve gebied gaat naar de volgende fase en u kunt de tweede fase direct instellen door de ingevoerde waarden te bevestigen met de bevestigingstoets.

8. Als alle fasen naar wens zijn ingesteld, keert u terug naar het scherm met instellingen voor de oven door het plusmenu te sluiten. U kunt het plusmenu sluiten door op de plustoets of de stoptoets te drukken.

Op de display wordt het normale scherm met instellingen weergegeven met de instellingen voor de eerste fase (wit fase 1-pictogram).

9. Begin het programma door op de bevestigingstoets te drukken.

- ▷ Als u op de stoptoets drukt, wordt het meerfasekoken gesloten en keert de display terug naar de normale stand.

Ga naar handmatige bereiding

- In de stand 'handmatige bereiding' kunt u een standaardprogramma kiezen uit de functie 'Programma's en favorieten' en dit op dezelfde manier bewerken als in de stand 'Meerfase koken'.
- Als u de handmatige functie kiest in het plusmenu, wordt een pop-up weergegeven: 'Overschakelen naar ovenstand?' Na bevestiging schakelt de display om naar de stand 'Meerfase koken' als het geselecteerde programma meerdere fasen heeft.

Programma's en favorieten

Automatische programma's

- U kunt automatische programma's gebruiken voor bakken en braden door een gerecht te kiezen uit de lijst met voorgeprogrammeerde gerechten. Kies eerst het soort gerecht en dan het gerecht zelf uit de beschikbare lijst.
- Alle programmacategorieën zijn voorzien van een afbeelding. Als een gerecht eenmaal is gekozen, worden de instellingen van het programma weergegeven. De naam van het gerecht en de naam van de actieve keuze worden weergegeven in de tekstbalk.
- Bij de instellingen is eerst een afbeelding van het gerecht zichtbaar (niet bewerkbaar), het gewicht (het hangt af van het gerecht of dit bewerkbaar is), de intensiteit (niet altijd bewerkbaar) en de bereidingstijd. Indien nodig, past u de intensiteit en/of het gewicht aan.

Favorieten (zie hoofdstuk 'Eindscherm')

- U kunt kiezen voor een van uw eigen recepten die in de favorieten zijn opgeslagen.
- Als er geen opgeslagen recepten zijn, wordt een pop-up weergegeven: 'Geen opgeslagen recepten'.
- De naam van het recept verschijnt in de tekstbalk en de opgeslagen oveninstellingen worden weergegeven

Kookwekker

De kookwekker kan onafhankelijk van de oven worden gebruikt.

1. Druk op de kookwekkertoets.
2. Verander de tijd door aan de keuzeknop te draaien.
 - ▷ De langst mogelijke instelling is 23:59.
3. Bevestig de instelling door op de bevestigingstoets te drukken.
De kookwekker wordt gestart.
 - ▷ U kunt de timer annuleren door de tijd terug te stellen naar 0:00 en op de bevestigingstoets te drukken.
 - ▷ Om het kookwekkermenue te sluiten, drukt u op de kookwekkertoets of de stoptoets.
4. Wanneer de kookwekker afgaat, verschijnt er een pop-up met de tekst 'Kookwekker afgelopen' en er klinkt een akoestisch signaal. Druk op de stoptoets om het signaal uit te schakelen en het pop-upmenu te sluiten.
 - ▷ Het geluid stopt na ongeveer 2 minuten automatisch.

Kinderslot

Het bedieningspaneel van de oven kan worden vergrendeld met het kinderslot om onbedoeld gebruik van de oven te voorkomen.

1. Druk op de slottoets en houd deze ingedrukt.

Het apparaat wordt daarmee vergrendeld. Er wordt een pop-up weergegeven. Na 3 seconden sluit de pop-up met de tekst ‘Toetsvergrendeling is actief’. De huidige staat van het apparaat is zichtbaar.

- ▷ Als de toetsvergrendeling wordt geactiveerd terwijl een bereidingsproces in gang is, wordt het proces voortgezet.
- ▷ Als tijdens de toetsvergrendeling op een toets wordt gedrukt, wordt opnieuw de tekst ‘Toetsvergrendeling is actief’ weergegeven.
- ▷ De toptoets is tijdens de vergrendeling nog wel actief. Als het apparaat wordt uitgeschakeld, wordt het bereidingsproces gestopt. Voordat u het apparaat weer kunt inschakelen, dient u eerst de toetsvergrendeling te deactiveren.

2. U kunt de toetsvergrendeling deactiveren door opnieuw op de slottoets te drukken en deze ingedrukt te houden.

Verwarmen

- Bordenwarmen

- ▷ Deze functie kunt u gebruiken wanneer u servies (borden, kopjes) wilt verwarmen zodat de geserveerde gerechten langer heet blijven.
- ▷ Door deze functie te kiezen kunt u de temperatuur en duur van het verwarmen instellen.

- Warmhouden

- ▷ Gebruik deze functie om gerechten die al zijn bereid, op temperatuur te houden.
- ▷ Door dit symbool te kiezen kunt u de temperatuur en duur van het verwarmen instellen.

Ontdooien

- Deze functie gebruikt microgolven. Gerechten worden snel en efficiënt ontdooit. Deze functie wordt gebruikt voor het langzaam ontdooien van bevroren gerechten (cakes, biscuit, koekjes, brood, broodjes en bevroren fruit).

- Door deze functie te kiezen, kunt u het vermogen en de duur van het ontdooien instellen.

- Draai het voedsel halverwege de ontdooitijd om; roer in het gerecht en als er grote stukken samengeklonterd zijn, breekt u deze uiteen.

REINIGEN

Het apparaat reinigen

Reinig de oven regelmatig om te voorkomen dat vet en voedselresten zich ophopen, vooral op de interne en externe oppervlakken, de deur en de afdichting.

- Activeer de toetsvergrendeling (om te voorkomen dat het apparaat per ongeluk wordt ingeschakeld).
- Reinig de oppervlakken aan de buitenkant met een zachte doek en warm water met zeep.
- Neem vervolgens de oppervlakken af met een schone, vochtige doek en maak ze droog.
- Verwijder spatten en vlekken op de oppervlakken van de binnenkant met een doek en een sopje.
- Neem vervolgens de oppervlakken af met een schone, vochtige doek en maak ze droog.

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. Dat voorkomt dat zich vuil ophoopt en zorgt ervoor dat u de deur altijd goed kunt sluiten.

Aqua clean

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

Aqua clean gebruiken

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



Het programma duurt 30 minuten.

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

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



Let op: Tijdens het reinigingsprogramma de deur niet openen.

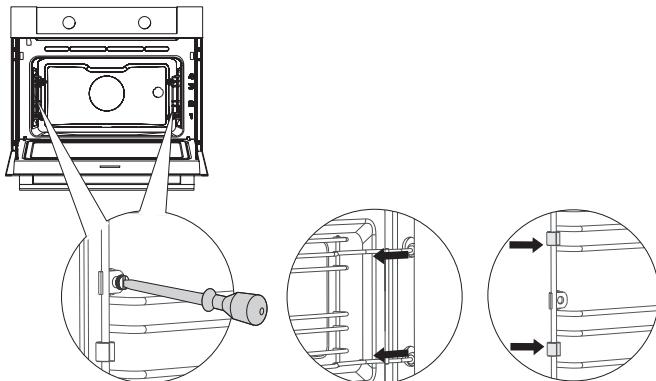
REINIGEN

Verwijderen en reinigen van de geleiderails

Gebruik enkel conventionele schoonmaakmiddelen om de geleiderails te reinigen.



- Verwijder de schroef met een schroevendraaier.
- Haal de geleiderails los uit de gaten in de achterwand. Bewaar *de afstandshouders van de geleiderails zorgvuldig. Plaats de afstandshouders na het reinigen terug. Dat voorkomt dat bij gebruik vonken ontstaan.*



REINIGEN

Het ovenlampje vervangen



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

De oven is voorzien van een halogeenlamp.

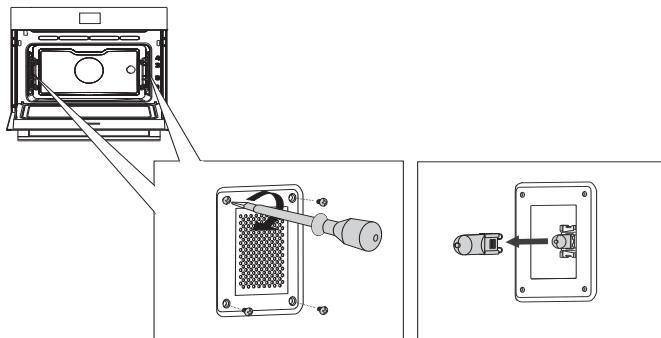
Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntiekLASSE (G).

De lamp is een gebruiksartikel en valt daarom niet onder de garantie.
Vervang de defecte lamp door een lamp van hetzelfde type.



- **Maak het toestel spanningsloos door de stekker uit de stopcontact te verwijderen of de zekering in de meterkast uit te schakelen!**
 - **Let op; de halogeenlamp kan zeer heet zijn! Gebruik bescherming voor het verwijderen van de lamp.**
1. Draai de vier schroeven van het afdekplaatje los. Verwijder het afdekplaatje en het glas.
 2. Verwijder de defecte halogeenlamp en vervang deze door een nieuwe.
 3. Plaats het afdekplaatje en het glas en weer terug.

Let op: de afdichtring mag niet losraken van het afdekplaatje.



PROBLEMEN OPLOSSSEN

Algemeen

Raadpleeg het onderstaande overzicht met oplossingen als u problemen hebt met uw oven. Neem contact op met de afdeling klantenservice als de problemen zich blijven voordoen.

Het voedsel blijft rauw

- Controleer of de timer is ingesteld en of u op de bevestigingstoets hebt gedrukt.
- Is de deur wel goed gesloten?
- Controleer of er een zekering is doorgebrand of dat een stroomonderbreker de voeding heeft onderbroken.

Voedsel is te gaar of niet gaar genoeg

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

De sensoren reageren niet; de display is vastgelopen.

- Koppel het apparaat gedurende een paar minuten los van de stroomvoorziening (draai de zekering los of schakel de hoofdschakelaar uit); sluit vervolgens het apparaat weer aan en zet het aan.

Vonkvorming in de ovenruimte.

- Controleer of de afdekplaatjes van de lampjes correct zijn geplaatst en of alle afstandhouders op de geleiderails zijn geplaatst.

Stroomstoring kan de oorzaak zijn dat de display wordt gereset.

- Verwijder de stekker uit de contactdoos en plaats deze weer terug.
- Stel de tijd opnieuw in.

Er vindt condensatie plaats in de ovenruimte.

- Dit is normaal. Neem na gebruik de oven af met een doek.

De ventilator blijft nog werken nadat de oven is uitgezet.

- Dit is normaal. De ventilator blijft nog enige tijd werken nadat de oven is uitgezet.

PROBLEMEN OPLOSSSEN

Bij de deur en aan de buitenkant van het apparaat is een luchtstroom voelbaar.

- Dit is normaal.

Licht reflecteert op de deur en aan de buitenkant van het apparaat.

- Dit is normaal.

Er ontsnapt stoom via de deur of de ventilatieopeningen.

- Dit is normaal.

Er klinken klikgeluiden wanneer de oven in werking is, vooral bij ontdooien.

- Dit is normaal.

De zekering brandt regelmatig door.

- Raadpleeg een servicemonteur.

Op de display staat een foutcode, FOUT XX ...

(XX geeft het nummer van de fout aan)

- Er is een storing in de elektronische module. Koppel het apparaat enkele minuten los van de stroomvoorziening. Sluit het vervolgens weer aan en stel de huidige tijd in.
- Raadpleeg een servicemonteur als de fout blijft optreden.

De oven opbergen en repareren

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde servicemonteur.

Als er onderhoud nodig is, verwijdert u de stekker uit de contactdoos en neemt contact op met de klantservice van ATAG.

Zorg dat u het volgende bij de hand hebt als u opbelt:

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



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

UW OVEN EN HET MILIEU

Afvoeren van het apparaat en de verpakking

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

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

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

U moet deze materialen op een verantwoorde manier afvoeren in overeenstemming met de wettelijke vereisten.



Op dit product staat een pictogram van een vuilnisvat met een kruis erdoorheen.

Deze geven aan dat huishoudelijke apparaten apart moeten worden afgevoerd. Dat betekent dat het apparaat aan het einde van zijn economische levensduur niet mag worden verwerkt via de normale afvalstroom. U moet het inleveren bij een gemeentelijk afvalinzamelingspunt of bij een verkooppunt dat oude apparaten inneemt.

Huishoudelijke apparatuur apart inzamelen voorkomt schade aan het milieu en aan de openbare gezondheid. De materialen die bij de vervaardiging van dit apparaat zijn gebruikt, kunnen worden hergebruikt en dat betekent een aanzienlijke besparing in energie en grondstoffen.

Verklaring van overeenstemming



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



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

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

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

ATAG



687010

nl (11-21)

Mode d'emploi

Four à micro-ondes combiné

ATAG



CX46xxD

Pictogrammes utilisés



Important à savoir



Conseil

VOTRE FOUR

Votre four

Présentation	4
Panneau de commande	5
Description	6
Gradins / Gradins télescopiques	6
Accessoires	7
Porte	7
Ventilateur de refroidissement	8
Affichages principaux	8
Touches	9
Navigation	10

Première utilisation

Par quoi commencer	12
--------------------	----

Fonctionnement

Sélectionner votre fonction	14
Mode de réglage des fonctions	14
État d'avancement de la cuisson	16
Affichage fin	16
Modifier les paramètres pendant le processus	18

Utilisation

Tableau de fonctionnement	19
Utilisation du mode micro-ondes	23
Menu de réglage	26
Menu plus	28
Informations sur la cuisson	29
Préchauffage rapide	29
Démarrage différé	30
Gratiner	30
Cuisson par étapes	30
Passer à la cuisson manuelle	31
Programmes et favoris	31
Sablier	32
Sécurité enfants	32
Chauffer	33
Décongélation	33

Nettoyage

Nettoyage de l'appareil	34
Aqua clean	34
Enlever et nettoyer les gradins	35
Remplacement de la lampe du four	36

Résolution des problèmes

Généralités	37
-------------	----

Votre four et l'environnement

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	39
---	----

VOTRE FOUR

Présentation

Toutes nos félicitations pour l'achat de ce four micro-ondes combi ATAG. Ce produit a été conçu pour offrir un fonctionnement simple et une convivialité optimale. Le four possède une vaste gamme de réglages qui vous permettent de sélectionner la bonne méthode de cuisson à chaque fois.

Ce manuel vous montre comment utiliser ce four au mieux. En plus des informations relatives au fonctionnement du produit, vous trouverez des renseignements de base susceptibles d'en faciliter l'utilisation.



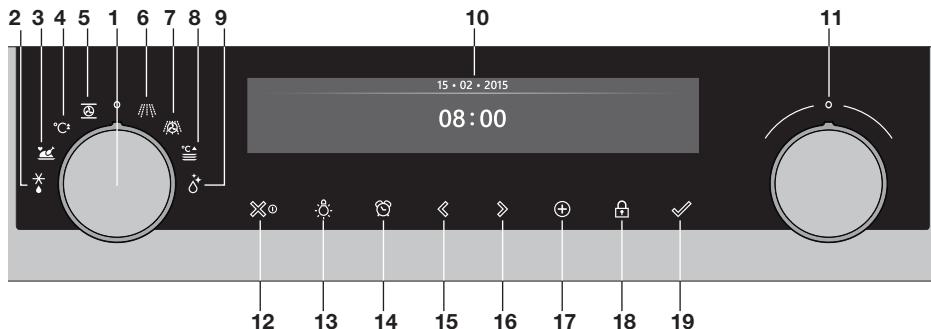
Veuillez lire les instructions de sécurité fournies séparément avant d'utiliser l'appareil !

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

Les instructions d'installation sont fournies séparément.

VOTRE FOUR

Panneau de commande



1. Bouton fonction (en position « Off »)
2. Décongélation
3. Programmes et Favoris
4. Préchauffage rapide
5. Four
6. Micro-ondes
7. Four à micro-ondes combiné
8. Chauffer
9. Aqua clean
10. Affichage
11. Bouton de sélection
12. Touche allumer/éteindre et arrêt (annulation))
13. Touche éclairage
14. Touche minuterie
15. Touche gauche de navigation
16. Touche droite de navigation
17. Touche Plus
18. Touche sécurité enfants (touche verrouillage)
19. Touche de validation (durée micro-ondes + 30 secondes (6)

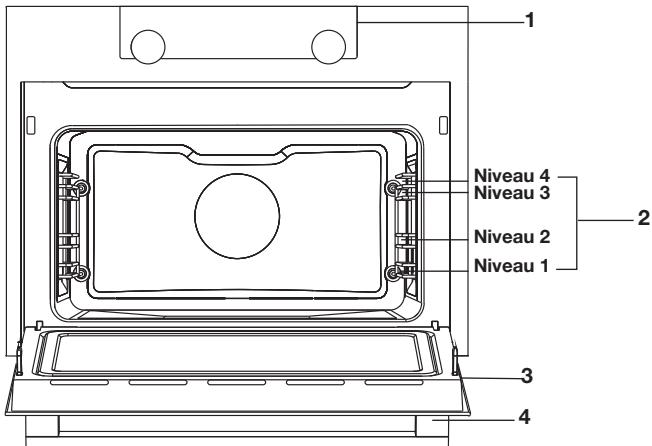
Remarque :



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

VOTRE FOUR

Description



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

Gradins / Gradins télescopiques

- En fonction du modèle, le four est équipé de quatre ou cinq gradins (niveau 1 à 4/5). Le niveau 1 est principalement utilisé en combinaison avec la chaleur de sole. Les deux niveaux supérieurs sont principalement utilisés pour la fonction gril.
- Placez la grille du four, la lèchefrite ou le plat pour cuisson vapeur dans l'espace entre les glissières des gradins.
- En fonction du modèle, plusieurs niveaux ont des gradins télescopiques entièrement rétractables.
 - ▷ Tirez complètement les gradins télescopiques du four et posez la grille de four / la lèchefrite / le plat pour cuisson vapeur dessus. Faites glisser la grille de four / la lèchefrite / le plat pour cuisson vapeur sur les gradins télescopiques pour la / le faire rentrer dans la cavité du four.
 - ▷ Ne fermez la porte du four que quand les gradins télescopiques sont complètement rentrés dans la cavité du four.

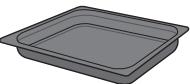
VOTRE FOUR

Accessoires

En fonction du modèle, votre appareil est assorti d'une gamme d'accessoires. Utilisez uniquement les accessoires d'origine ; ceux-ci sont spécialement adaptés à votre appareil. Assurez-vous que tous les accessoires utilisés résistent aux températures définies par la fonction de four choisie.

Remarque : les accessoires ne sont pas tous adaptés / disponibles pour chaque appareil (cela peut aussi varier selon les pays). Lors de l'achat, veuillez toujours communiquer le numéro d'identification exact de votre appareil. Consultez les brochures commerciales ou vérifiez en ligne pour obtenir plus de détails sur les accessoires en option.

Remarque : ne placez jamais un accessoire sur la sole du four !

Accessoires qui peuvent être fournis avec votre appareil (selon le modèle)	
	Lèchefrite en émail ; est utilisée pour les pâtisseries et les gâteaux. <ul style="list-style-type: none">• N'utilisez pas la lèchefrite en émail pour les fonctions micro-ondes !• Convient pour le nettoyage par pyrolyse.
	Grille du four ; principalement utilisée pour le gril. Un plat pour cuisson vapeur ou une casserole d'aliments peut également être posé sur la grille du four. <ul style="list-style-type: none">• La grille du four est équipée d'un mode sécurité. Soulevez légèrement la grille à l'avant pour la faire glisser hors du four.• N'utilisez pas la grille du four pour les fonctions micro-ondes !
	Lèchefrite profonde en émail ; est utilisée pour le rôtissage des viandes et la cuisson des pâtisseries moelleuses. <ul style="list-style-type: none">• Ne placez pas la lèchefrite profonde sur le niveau le plus bas pendant la cuisson, sauf lorsque vous l'utilisez en tant que plateau ramasse-gouttes pendant la grillade, le rôtissage ou le rôtissage au tournebroche (le cas échéant).• N'utilisez pas la lèchefrite profonde en émail pour les fonctions micro-ondes !• Convient pour le nettoyage par pyrolyse.
	Lèchefrite en verre ; est utilisée au micro-ondes et au four. <ul style="list-style-type: none">• Ne convient PAS pour le nettoyage par pyrolyse.

Porte

- Les interrupteurs de la porte arrêtent le fonctionnement du four lorsque la porte est ouverte pendant l'utilisation. Le four continue à fonctionner lorsque la porte est fermée.

VOTRE FOUR

- Ce four est équipé d'un système de porte « Soft-close ». Lorsque vous fermez la porte, ce système amortit le mouvement sous un certain angle et ferme silencieusement la porte.

Ventilateur de refroidissement

- L'appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement qui refroidit le boîtier et le panneau de commande de l'appareil.

Affichages principaux

Avec le bouton fonction, vous pouvez sélectionner les fonctions principales de votre four.

Réglage	Description
	Mode Arrêt / Mode Veille
	Four Air pulsé Air pulsé + chaleur de sol Chaleur de sol + chaleur de voûte Grand gril Gril Grand gril + ventilateur Chaleur supérieure Chaleur de sol Chaleur de sol + ventilateur Rôtissage de Pro Air pulsé ECO
	Préchauffage rapide
	Programmes et favoris Favoris Programmes
	Décongélation Décongélation manuelle
	Micro-ondes Mon micro-ondes Micro-ondes

VOTRE FOUR

	Four à micro-ondes combiné Air pulsé + micro-ondes Grand gril + ventilateur + micro-ondes
	Chauder Chauffe-assiette Maintien au chaud
	Aqua clean

Touches

Le tableau suivant reprend la description de chaque touche.

Touches	Description des touches
	Touche allumer/éteindre et arrêt - Pression brève : annuler l'opération ou revenir à l'étape précédente dans le menu. - Pression longue : allumer ou éteindre l'appareil.
	Touche éclairage - Pour allumer ou éteindre l'éclairage de la cavité.
	Sablier - Le sablier peut s'utiliser indépendamment de la fonction four. - La plus longue durée d'alarme possible est 23:59.
	Touche gauche de navigation - Pour déplacer la zone active vers la gauche.
	Touche droite de navigation - Pour déplacer la zone active vers la droite.
	Touche Plus - Pour ouvrir ou quitter le menu de réglage (en mode veille). - Pour ouvrir ou quitter le menu plus comprenant les options supplémentaires possibles à ce moment-là (en mode marche).
	Touche sécurité enfants - Appuyez et maintenez enfoncée la touche de verrouillage pour verrouiller l'appareil.

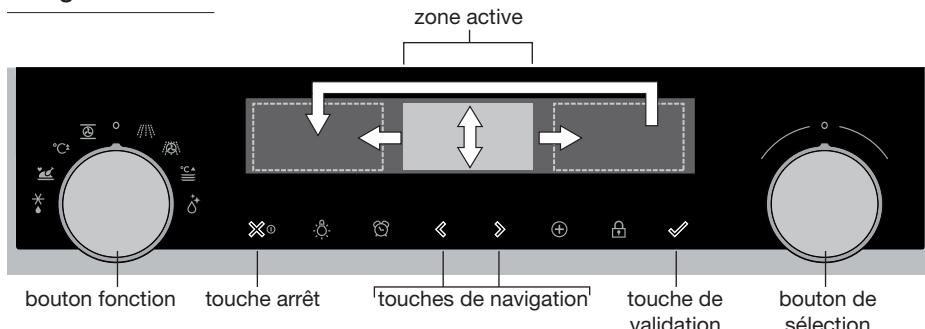
VOTRE FOUR



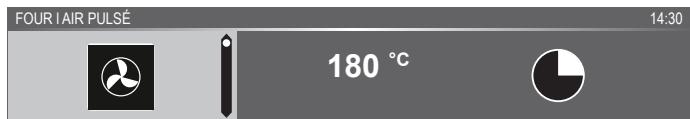
Touche de validation

- Pour valider tous les paramètres/éléments blancs sur l'écran.
- Ajouter 30 secondes au temps micro-ondes (fonction micro-ondes).

Navigation



Lorsque vous faites tourner le bouton fonction pour qu'il ne soit plus en position 0, le symbole de la fonction principale sélectionnée s'éclaire. L'écran affiche le symbole et le nom de la fonction activée pendant environ 1,5 seconde. La fonction principale sélectionnée et la sous-fonction apparaissent ensuite en haut de l'écran d'affichage, dans la barre de retour d'information. En outre, le mode de réglage des fonctions devient actif (plage grise). Dans cette zone activée, vous pouvez sélectionner vos paramètres au moyen du bouton de sélection.



Dans chaque menu, la navigation se déroule comme suit :

- Utilisez les touches de navigation ou appuyez sur le bouton de sélection pour déplacer la zone active (plage grise).
- Pour modifier les paramètres de la zone active, tournez le bouton de sélection (vers la gauche = moins, vers la droite = plus). Ces paramètres seront enregistrés automatiquement.
- Lorsque tous les éléments sur l'écran sont programmés, validez ces paramètres en appuyant sur la touche de validation (cette touche clignote lorsqu'il est possible de lancer le programme).

VOTRE FOUR

- Appuyez sur la touche « arrêt » pour revenir à l'étape précédente dans le menu.



En haut de l'écran d'affichage se trouve une barre de retour d'information. Cette barre vous informe sur l'endroit où vous vous trouvez dans le menu et les paramètres que vous êtes en train de modifier. Les fonctions sont séparées par un trait vertical.

PARAMÈTRES | GÉNÉRALITÉS | SON | SON DES TOUCHES

PREMIÈRE UTILISATION

Par quoi commencer

- Nettoyez l'intérieur du four et les accessoires avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. N'utilisez pas de produits d'entretien agressifs, d'éponges abrasives, etc.
- Le four produira une odeur étrange lors de sa première utilisation, c'est parfaitement normal. La ventilation doit toujours être suffisante durant la première utilisation.



Lorsque l'appareil est branché ou qu'il a été débranché du circuit électrique pendant une longue période, vous devez régler la « Langue », la « Date » et l' « Heure ».

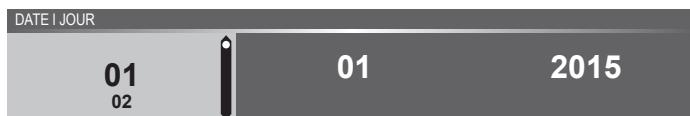
Réglage de la langue



Si vous souhaitez que le texte de l'écran d'affichage apparaisse dans une autre langue, sélectionnez une autre langue. Le réglage par défaut est en anglais.

1. Tournez le bouton de sélection et choisissez votre langue préférée dans la liste affichée.
2. Validez le réglage en appuyant sur la touche de validation.
L'écran suivant s'affichera.

Réglage de la date



1. Tournez le bouton de sélection et choisissez le premier réglage (Jour).
2. Validez les paramètres en appuyant sur la touche droite de navigation ou sur le bouton de sélection.
3. Tournez le bouton de sélection et choisissez le réglage suivant (Mois).
4. Validez les paramètres en appuyant sur la touche droite de navigation ou sur le bouton de sélection.
5. Tournez le bouton de sélection et choisissez le dernier réglage (Année).
6. Validez ce réglage en appuyant sur la touche de validation.
L'écran suivant s'affichera.

PREMIÈRE UTILISATION

Réglage de l'heure



1. Tournez le bouton de sélection et choisissez les heures.
2. Validez les paramètres en appuyant sur la touche droite de navigation ou sur le bouton de sélection.
3. Tournez le bouton de sélection et choisissez les minutes.
4. Validez ce réglage en appuyant sur la touche de validation.

Tous les paramètres de démarrage sont réglés et l'appareil affiche alors l'écran de veille.



La langue, l'heure et la date peuvent être réglés dans le menu des paramètres (voir le chapitre 'Menu de réglage'). Le menu des paramètres peut être ouvert dans l'écran de démarrage via le menu 'Plus'.

Affichage veille

L'affichage veille affiche l'heure, la date, la température de la cavité (si elle est supérieure à 80 °C) et le sablier (s'il est programmé). L'appareil passe en mode veille lorsque :

- Vous tournez le bouton fonction sur 0 (position « off »).
- Vous appuyez à plusieurs reprises sur la touche arrêt (pour avancer davantage dans le menu).



Mode Arrêt

- Par défaut, l'appareil s'éteint s'il reste inactif pendant la durée programmée de 30 minutes.
- - Appuyez et maintenez enfoncée la touche arrêt pour éteindre l'appareil manuellement.

Allumer l'appareil

- - Appuyez et maintenez enfoncée la touche arrêt pour allumer l'appareil.
- Vous pouvez également allumer l'appareil en tournant le bouton fonction vers une fonction.

FONCTIONNEMENT

Sélectionner votre fonction

Sélectionnez la fonction adéquate pour le plat que vous préparez.

Consultez le tableau du chapitre « Tableau des fonctions » pour voir quelles fonctions sont disponibles.

- Passez directement au mode d'état d'avancement de la cuisson en appuyant sur la touche de validation (cette touche clignote lorsqu'il est possible de lancer le programme).

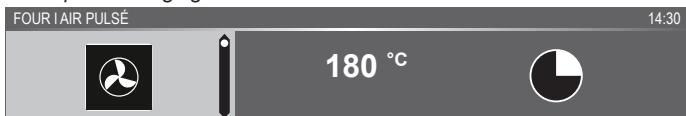
Après avoir choisi une fonction principale, le mode de réglage des fonctions devient actif (plage grise). Dans cette zone activée, il est maintenant possible de modifier les paramètres dans cette fonction.

Mode de réglage des fonctions

Exemple (Four/Air pulsé + chaleur de sol/40 minutes)

1. Choisissez une fonction principale en tournant le bouton fonction.

Le premier réglage de la sous-fonction est actif.

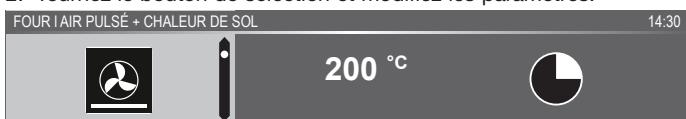


À présent, vous pouvez modifier les paramètres selon vos souhaits.

Il est possible de régler :

- La fonction (consultez le tableau du chapitre « Tableau des fonctions »).
- La température.
- La puissance.
- L'heure.

2. Tournez le bouton de sélection et modifiez les paramètres.



3. Validez les paramètres en appuyant sur la touche droite de navigation ou sur le bouton de sélection.

La sous-fonction suivante devient active.



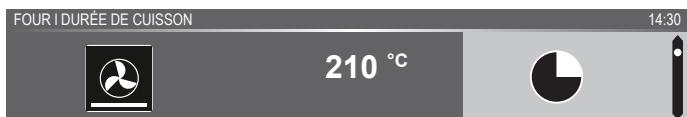
FONCTIONNEMENT

4. Tournez le bouton de sélection et modifiez les paramètres.



5. Validez les paramètres en appuyant sur la touche droite de navigation ou sur le bouton de sélection.

La sous-fonction suivante devient active.



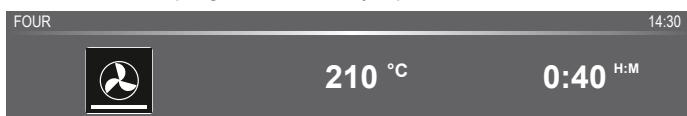
- ▷ Le symbole du sablier indique que cette fonction ne nécessite pas de sablier. Appuyez sur la touche de validation pour lancer directement le programme avec les paramètres choisis (voir étape 7).
- ▷ Pour régler le sablier, allez à l'étape 6.
- ▷ Si la fonction actuelle nécessite un sablier (le micro-ondes combiné, par exemple), les paramètres du sablier par défaut s'affichent à la place du symbole du sablier.

6. Tournez le bouton de sélection et modifiez les paramètres.



- ▷ Lettres M:S (heure(s) pour les fonctions micro-ondes).
- ▷ Lettres H:M.

Il s'agit du dernier réglage ; après 5 secondes, la fonction affichée sur l'écran est programmée et il n'y a pas de zone active.



7. Si vous préférez, vous pouvez sélectionner des paramètres supplémentaires en utilisant le menu plus (le préchauffage rapide, par exemple). Pour de plus amples informations, voir chapitre « Menu Plus ».
8. Lancer le programme : appuyez sur la touche de validation pour passer au mode d'état d'avancement de la cuisson.
Le programme démarre selon les paramètres sélectionnés ; le four passe au mode d'état d'avancement de la cuisson et l'écran affiche l'avancement.

FONCTIONNEMENT

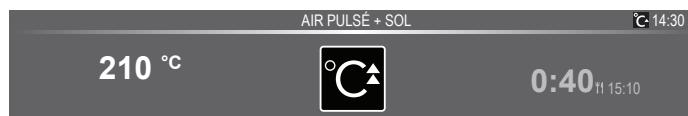


État d'avancement de la cuisson

- À gauche de l'écran sont affichées la température et/ou la puissance (si la température programmée n'est pas atteinte, la température passera de la température de la cavité (gris) à la température programmée (blanc)). Si la température programmée est atteinte, le texte « la température programmée est atteinte » apparaîtra.
- À droite de l'écran est affiché(e) la durée (compte à rebours) ou le temps d'avancement (compte vers le haut). À côté de la durée de cuisson, vous voyez apparaître l'heure de fin.



- Si vous avez choisi le préchauffage, le mode d'état d'avancement de la cuisson fera d'abord apparaître l'affichage préchauffage (le préchauffage dans la barre de retour d'information et le symbole du préchauffage). Tous les paramètres sont affichés. Seules les couleurs ont changé. La température de la cavité est de couleur blanche et les paramètres choisis ont la couleur grise. Si la température programmée est atteinte, le texte suivant apparaîtra : « La température programmée est atteinte. Insérez le plat » .



Affichage fin

Lorsque le sablier est écoulé, l' « affichage fin » apparaît.

À présent, il est possible de :

- Arrêter le processus.
- Ajoutez du temps supplémentaire.
- Gratiner (si c'est possible).
- Enregistrer comme favori.



FONCTIONNEMENT

Arrêter le processus

1. Sélectionnez « Fin ».

L'affichage fin s'arrête et l'affichage veille apparaît.

- ▷ S'il n'y a aucune activité dans un délai de 10 minutes, l'affichage passe en mode veille.

Ajouter du temps supplémentaire

1. Appuyez sur la touche droite de navigation pour sélectionner « Ajouter du temps supplémentaire ».
2. Le réglage de l'heure devient actif et peut être directement modifié en tournant le bouton de sélection.
3. Validez au moyen de la touche de validation.

Le processus précédent est réactivé.

Gratiner

1. Appuyez sur la touche droite de navigation pour sélectionner « Gratiner ».
Les paramètres du gril s'affichent.
2. La température (200 °C par défaut) et l'heure peuvent être réglées ou le programme peut être lancé directement en appuyant sur la touche de validation (l'heure se mettra à avancer).
Après avoir validé avec la touche de validation, l'écran d'avancement apparaît.

Enregistrer comme favori

1. Appuyez sur la touche droite de navigation pour sélectionner « Enregistrer comme favori ».
L'écran suivant affiche alors 10 positions sur lesquelles le programme peut être réglé.
2. Sélectionnez une position pour votre recette en tournant le bouton de sélection et en appuyant sur la touche de validation pour l'enregistrer.
3. Donnez un nom à la recette. Tournez le bouton de sélection pour sélectionner la lettre appropriée et appuyez sur le bouton de sélection pour valider et aller sur la lettre suivante.
 - ▷ Vous pouvez supprimer un caractère au moyen de la fonction d'espacement arrière dans la liste de caractères (flèche).
4. Appuyez sur la touche de validation pour enregistrer la recette.

FONCTIONNEMENT

Modifier les paramètres pendant le processus

- Lorsque vous appuyez sur les touches de navigation pendant le processus, la zone active apparaît. Le réglage sélectionné peut maintenant être modifié, voir chapitre « Mode de réglage des fonctions ».
- Après avoir validé avec la touche de validation, l'écran d'avancement affichant les paramètres modifiés.
- Après 5 secondes, les paramètres d'avancement sont annulés et l'affichage repasse à l'écran d'avancement.

UTILISATION

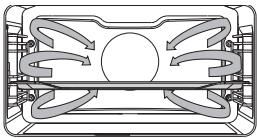
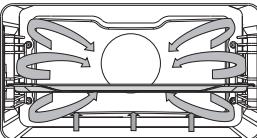
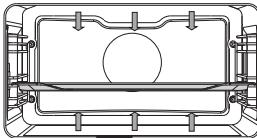
Tableau de fonctionnement

Consultez le tableau afin de sélectionner la fonction souhaitée.

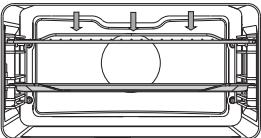
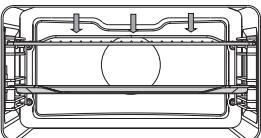
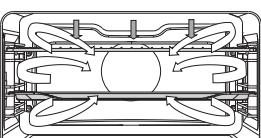
Consultez également les instructions de préparation reprises sur l'emballage du produit.



- **Avec la « Fonction Micro-ondes » : n'utilisez pas de plats ou d'ustensiles en métal et ne préchauffez pas le four.**

Fonction	Description	
Fonctions du four		
	Air pulsé <ul style="list-style-type: none">• Processus de chauffage engendré par de l'air pulsé provenant de l'arrière du four.• Ce mode fournit une chaleur uniforme et convient parfaitement à la cuisson.• Placez la lèchefrite ou la grille de four au milieu du four.• Température suggérée : 180 °C• Il est conseillé de préchauffer le four.	
	Air pulsé + Chaleur de sol <ul style="list-style-type: none">• Processus de chauffage engendré par de l'air pulsé provenant de l'arrière du four et de l'élément de chaleur de sol.• Vous pouvez utiliser ce mode pour cuire de la pizza, des moelleux, des gâteaux aux fruits, de la pâte levée et de la pâte brisée.• Placez la lèchefrite ou la grille de four au milieu du four.• Température suggérée : 200 °C• Il est conseillé de préchauffer le four.	
	Chaleur de voûte + Chaleur de sol <ul style="list-style-type: none">• Processus de chauffage engendré par les éléments chauffants supérieur et inférieur.• Ce mode peut être utilisé pour la cuisson et le rôtissage traditionnels.• Placez la lèchefrite ou la grille de four au milieu du four.• Température suggérée : 200 °C• Il est conseillé de préchauffer le four.	

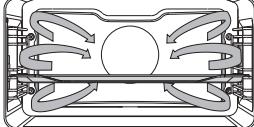
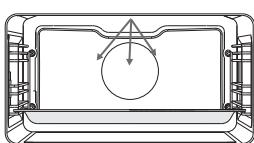
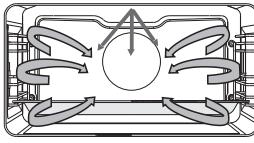
UTILISATION

Fonction	Description	
	<p>Grand grill</p> <ul style="list-style-type: none"> Le processus de chauffage est engendré par la résistance supérieure et par la résistance gril. Ce mode s'utilise pour les plats et les aliments cuits nécessitant une couche inférieure croustillante ou dorée distinctive. S'utilise juste avant la fin de la période de cuisson des pâtisseries ou de rôtissage. Placez la grille dans la partie supérieure du four et la lèchefrite au milieu du four. Température maximale admise : 240 °C Surveillez continuellement le processus de cuisson. En raison de la température élevée, la plat peut brûler rapidement. Il est conseillé de préchauffer le four. 	
	<p>Gril</p> <ul style="list-style-type: none"> Processus de chauffage engendré par la résistance du gril. Ce mode peut être utilisé pour griller une plus petite quantité de sandwichs ouverts, et de saucissons, et pour griller du pain. Placez la grille dans la partie supérieure du four et la lèchefrite au milieu du four. Température maximale admise : 240 °C Surveillez continuellement le processus de cuisson. En raison de la température élevée, la plat peut brûler rapidement. Il est conseillé de préchauffer le four. 	
	<p>Grand grill + Ventilateur</p> <ul style="list-style-type: none"> Processus de chauffage engendré par les résistances supérieures. La chaleur est répartie par le ventilateur. Ce mode s'utilise pour griller de la viande, du poisson et des légumes. Placez la grille dans la partie supérieure du four et la lèchefrite au milieu du four. Température suggérée : 170° C Surveillez continuellement le processus de cuisson. En raison de la température élevée, la plat peut brûler rapidement. Il est conseillé de préchauffer le four. 	

UTILISATION

Fonction	Description	
	<p>Chaleur de voûte</p> <ul style="list-style-type: none"> Processus de chauffage engendré par la résistance supérieure. Vous pouvez utiliser ce mode pour cuire/rôtir la partie supérieure de votre plat. Placez la lèchefrite ou la grille de four au milieu du four. Température suggérée : 150 °C 	
	<p>Chaleur de sol</p> <ul style="list-style-type: none"> Processus de chauffage engendré uniquement par la résistance inférieure. Ce mode s'utilise pour les plats et les aliments cuits nécessitant une couche inférieure croustillante ou dorée distinctive. Placez la lèchefrite ou la grille de four dans la partie inférieure du four. S'utilise juste avant la fin de la période de cuisson des pâtisseries ou de rôtissage. Température suggérée : 160 °C 	
	<p>Convection + Chaleur de sol</p> <ul style="list-style-type: none"> Processus de chauffage engendré par la résistance inférieure. La chaleur est répartie par le ventilateur. Ce mode convient à la cuisson des gâteaux contenant peu de levain et contribue à la conservation des fruits et légumes. Placez une lèchefrite peu profonde dans la partie inférieure du four de façon à ce que l'air chaud puisse également circuler au-dessus de la surface supérieure des aliments. Température suggérée : 180 °C 	
	<p>Rôtissage de Pro</p> <ul style="list-style-type: none"> Processus de chauffage engendré par la résistance supérieure en combinaison avec l'élément chauffant du gril et l'air pulsé. Ce mode est utilisé pour le rôtissage de toutes sortes de viande. Température suggérée : 180 °C 	

UTILISATION

Fonction	Description	
	<p>Air pulsé ECO</p> <ul style="list-style-type: none"> Processus de chauffage engendré par de l'air pulsé. L'air pulsé ECO consomme moins d'énergie pour le même résultat que le réglage air pulsé. La cuisson dure un peu plus longtemps. Ce mode peut être utilisé pour le rôtissage de la viande et la cuisson des pâtisseries. Placez la lèchefrite ou la grille de four au milieu du four. Température suggérée : 180 °C Ce système recourt à de la chaleur résiduelle (il n'y a pas de chauffage continu) pour une consommation d'énergie faible (conformément à la classe énergétique EN 60350-1). Dans ce mode, la température réelle du four n'est pas affichée. 	
	<p>Micro-ondes</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. Posez le plat en verre au niveau 1. Puissance suggérée : 750 W 	
	<p>Micro-ondes + Air pulsé</p> <ul style="list-style-type: none"> Ce système recourt à une combinaison de micro-ondes et d'air pulsé ; par conséquent, la durée de cuisson est plus courte. Utilisez ceci pour toutes les sortes de viandes, ragoûts, légumes, tartes, gâteaux, pains et plats au gratin (c'est-à-dire, les aliments nécessitant une durée de cuisson plus longue). Posez le plat en verre au niveau 1. Température suggérée : 160 °C Puissance suggérée : 600 W 	

UTILISATION

Fonction	Description	
	<p>Micro-ondes + Gril avec ventilateur</p> <ul style="list-style-type: none"> Les aliments sont cuits grâce à une combinaison de micro-ondes et de gril avec ventilateur. Utilisez cette combinaison pour des portions de viande, poisson et légumes plus petites. Elle active le dispositif de cuisson et permet de gratiner et de dorner les aliments. Posez le plat en verre au niveau 1. Température suggérée : 200 °C Puissance suggérée : 600 W 	
Fonctions additionnelles		
	<p>Chauffer</p> <ul style="list-style-type: none"> Chauffe-assiette : cette fonction est utilisée pour préchauffer la vaisselle, afin que les plats servis restent chauds plus longtemps. Maintien au chaud : cette fonction est utilisée pour garder les plats cuits chauds. 	
	<p>Aqua clean</p> <ul style="list-style-type: none"> Vous pouvez facilement enlever la graisse et les salissures recouvrant les parois du four avec un chiffon humide. 	
	<p>Décongélation</p> <ul style="list-style-type: none"> Cette fonction utilise le micro-ondes. Les plats sont décongelés rapidement et efficacement. 	
	<p>Programmes et favoris</p> <ul style="list-style-type: none"> Utilisez les « Programmes » pour la cuisson ou le rôtissage en sélectionnant un plat dans la liste de plats préprogrammés. Favoris : vous pouvez sélectionner vos propres recettes enregistrées. 	
	<p>Préchauffage rapide</p> <ul style="list-style-type: none"> Avec cette fonction, l'espace du four atteint rapidement la température souhaitée. N'utilisez pas ce paramètre avec un plat dans le four. 	

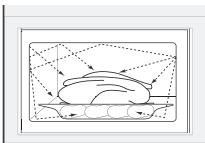
Utilisation du mode micro-ondes

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. L'énergie permet de cuire ou de réchauffer des plats sans altérer la couleur ou la forme.

Le mode micro-ondes est utilisé pour :

- la fonction micro-ondes ;
- les fonctions combinées.

UTILISATION



Principe de cuisson

1. Les micro-ondes générées par le four à micro-ondes sont distribuées uniformément grâce au système de distribution. Cela cuit le plat de manière égale.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments jusqu'à une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson continue, parce que la chaleur est répartie dans le plat.
3. Les durées de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
 - ▷ Quantité et densité
 - ▷ Contenu liquide
 - ▷ Température de démarrage (refroidi ou non)

Important

Le plat est cuit par l'intérieur, par distribution de la chaleur. La cuisson continue même lorsque vous sortez le plat du four.

Il est donc essentiel de respecter les temps de repos indiqués dans les recettes et ce manuel pour garantir :

- Le chauffage égal au centre du plat ;
- Des températures égales dans l'ensemble du plat.

Puissance	Utilisation
1000 W	<ul style="list-style-type: none">• Réchauffage rapide des boissons, de l'eau, des plats contenant beaucoup d'eau.• Cuisson des légumes frais ou surgelés.
750 W	<ul style="list-style-type: none">• Préparer et chauffer des boissons et des plats.
600 W	<ul style="list-style-type: none">• Faire fondre du chocolat• Cuisson des poissons et crustacés.• Réchauffage sur deux niveaux.• Cuisson de haricots secs à basse température.• Réchauffage ou cuisson d'aliments délicats à base d'œufs.
360 W	<ul style="list-style-type: none">• Pour la cuisson de produits laitiers ou de confitures à basse température.
180 W	<ul style="list-style-type: none">• Décongélation rapide de plats.• Ramollissement du beurre ou de la crème glacée.
90 W	<ul style="list-style-type: none">• Pour décongeler des gâteaux contenant de la crème.

UTILISATION

Directives pour les ustensiles de cuisine allant au micro-ondes

Les ustensiles de cuisine utilisés pour la fonction micro-ondes ne peuvent bloquer les micro-ondes. Les métaux comme l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre réfléchissent les micro-ondes. De ce fait, n'utilisez pas de plats ou d'ustensiles en métal. Les ustensiles de cuisine prévus pour les micro-ondes peuvent être utilisés sans problème. Pour de plus amples informations sur les ustensiles de cuisine adéquats, consultez les directives suivantes et utilisez toujours une lèchefrite en verre au niveau 1 avec la fonction micro-ondes.

Ustensile	Utilisation sûre du micro-ondes	Remarques
Papier aluminium	✓ ✗	Peut être utilisé en petite quantité pour empêcher certaines parties du 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 terre cuite, la faïence émaillée et la porcelaine blanche conviennent généralement, sauf en cas de bord métallique.
Vaisselle jetable en polyester ou en carton.	✓	Les repas congelés sont parfois conditionnés dans de la vaisselle jetable.
Emballage de restauration rapide <ul style="list-style-type: none">• Gobelets en polystyrène• Sacs en papier ou journaux• Papier recyclé ou ornements métalliques	✓ ✗ ✗	Peuvent être utilisés pour chauffer des aliments. Le polystyrène peut fondre s'il est surchauffé. Peuvent s'enflammer. Risque d'arcs électriques.
Verrerie <ul style="list-style-type: none">• Plats allant au four• Fine verrerie• Bocaux en verre	✓	Peuvent être utilisés, à moins de comporter des ornements métalliques. Peuvent être utilisés pour chauffer des aliments ou des liquides. Du verre fin peut casser ou s'effriter s'il est chauffé soudainement. Le couvercle doit être enlevé. Convient pour réchauffer seulement.
Métal	✗	Risque d'arcs électriques ou d'incendie.
Papier <ul style="list-style-type: none">• Assiettes, gobelets, essuie-tout• Papier recyclé	✓ ✗	Pour des durées de cuisson brèves et le réchauffage. Pour absorber l'excédent d'humidité. Risque d'arcs électriques.

UTILISATION

Ustensile	Utilisation sûre du micro-ondes	Remarques
Plastique	✓	<p>Matériau thermoplastique résistant à la chaleur. Certains plastiques peuvent se déformer ou se décolorer à températures élevées. N'utilisez pas de mélamine.</p> <p>Permet d'éviter le dessèchement des aliments.</p> <p>Ne doit pas toucher les aliments.</p> <p>Faites attention lorsque vous enlevez le film, de la vapeur chaude peut s'échapper.</p> <p>Uniquement s'ils peuvent être bouillis ou aller au four.</p> <p>Ne doit pas être hermétique.</p> <p>Si nécessaire, percez avec une fourchette.</p>

✓ :Recommandé

✓✗ :Attention

✗ :Dangereux

Menu de réglage

Vous pouvez uniquement utiliser le menu de réglage après avoir pressé la touche plus lorsque l'appareil est en mode veille.

Réglage	Description
	Généralités Langue Heure (horloge 12 ou 24 heures) Date Son
	Affichage Luminosité Taille de l'horloge Mode nuit Appareil en mode veille
	Cuisson Mon micro-ondes Intensité du résultat de cuisson Paramètres de préchauffage
	Système Informations sur l'appareil Réglages d'usine Éclairage du four

UTILISATION

Généralités

Dans ce menu, vous pouvez régler :

- Langue (langue de l'écran d'affichage)
- L'heure (toujours au format d'affichage 24H)
- Affichage de l'heure (format 24H ou 12H)
- Date (toujours au format jour-mois-année)
- Affichage de la date (jjmmaaaa ou mmjaaaa)
- Sons (volume des alarmes et des sons généraux)
- Sons des touches (marche/arrêt)
- Son de bienvenue (son de démarrage/de désactivation marche/arrêt)

Affichage

Dans ce menu, vous pouvez régler :

- Luminosité (faible, moyenne, élevée)
- Mode de nuit (heure de démarrage et de fin pour une luminosité moindre de l'affichage : le premier écran d'affichage fait démarrer le sablier et le deuxième règle l'heure de fin)
- Taille de l'horloge (petite / grande)
- Veille (arrêt automatique / arrêt manuel)



**Le passage à l'arrêt manuel augmente la consommation d'énergie.
Si le four est éteint manuellement (ou si le courant est coupé), cette fonction sera réinitialisée (l'affichage s'éteindra automatiquement).**

Réglages de cuisson

Dans ce menu, vous pouvez régler :

- Mon micro-ondes (ajuste la puissance et l'heure par défaut de mon micro-ondes)
- Intensité par défaut du programme (faible / moyenne / élevée)
- Réglage du préchauffage (régler le préchauffage par défaut sur marche ou arrêt)

Système

Dans ce menu, vous pouvez régler :

- Informations sur l'appareil (demande d'informations sur l'appareil)
- Réglages d'usine (rétablir les réglages d'usine)
- Lampe du four (s'éteint automatiquement après 1 min / manuel)

UTILISATION

Menu plus

Selon la fonction, vous pouvez choisir une fonctionnalité supplémentaire (après avoir choisi une fonction principale et ses paramètres dans le « Mode de réglage des fonctions ») en appuyant sur la « touche plus ».

- Un petit symbole situé à côté de l'heure actuelle donne une indication des fonctions du menu plus activées. La couleur du symbole indique si elles sont actives (blanc) ou inactives (gris).
- Pour quitter le menu plus, appuyez sur la « touche arrêt » ou la « touche plus » ; l'affichage fera alors apparaître l'écran précédemment.
- Pour annuler une fonctionnalité supplémentaire, sélectionnez « annuler » (symbole avec une ligne rouge).

+ Menu	Description	Symbole
	Informations sur la cuisson Demandez des informations complémentaires sur la fonction sélectionnée.	
	Préchauffage rapide Préchauffer rapidement le four à la température souhaitée (non disponible en combinaison avec le démarrage différé).	
	Démarrage différé Le processus de cuisson démarre automatiquement et s'arrête à l'heure souhaitée. Uniquement disponible si la durée de cuisson est programmée, non disponible en combinaison avec le préchauffage.	
	Gratiner Pour ajouter la fonction gril à la fin du processus ; la durée du processus de gratin sera ajoutée à la fin du processus de cuisson.	
	Ajouter aux favoris Ajoutez les paramètres du plat cuit à vos favoris (voir chapitre « Affichage de fin »).	
	Cuisson par étapes Combine jusqu'à trois fonctions dans un processus de cuisson.	
	Passer à la cuisson manuelle	

UTILISATION

Informations sur la cuisson

L'écran d'informations sur la cuisson vous fournira de plus amples informations au sujet de la fonction choisie, comme le matériel requis et les fins auxquelles la fonction est utilisée.

Préchauffage rapide

Le préchauffage rapide peut se faire de deux façons différentes :

Activer le préchauffage rapide dans le menu de réglage (marche ou arrêt par défaut)

1. Appuyez sur la touche plus lorsque l'appareil est en mode veille.
Allez sur « Paramètres de cuisson » et choisissez de régler le préchauffage rapide sur marche ou arrêt par défaut.
2. Appuyez sur la touche de validation.
 - ▷ Si le préchauffage rapide est réglé sur « marche par défaut », le petit symbole du préchauffage sera affiché pour indiquer la fonction de préchauffage active.
 - ▷ Cette option est uniquement disponible pour les fonctions du four.

Activez le préchauffage rapide dans le menu de plus.

1. Appuyez sur la touche plus (dans le « Mode de réglage des fonctions »).
2. Sélectionnez « Préchauffage rapide » en appuyant sur la touche droite de navigation.
3. Appuyez sur la touche de validation pour activer le préchauffage rapide.
Le petit symbole du préchauffage apparaît à côté de l'heure actuelle.
 - ▷ Lorsque le préchauffage est activé, le démarrage différé apparaît sur fond gris parce que ces fonctions ne fonctionnent pas ensemble.
 - ▷ Lorsque le démarrage différé est activé, le préchauffage apparaît sur fond gris.
 - ▷ Pour annuler le préchauffage : appuyez à nouveau sur la touche de validation.

Préchauffage rapide

- Lorsqu'un programme est lancé et démarre par le préchauffage rapide, un texte pop-up apparaît. Après 15 secondes, le texte pop-up disparaît automatiquement. L'écran d'avancement affiche le symbole du préchauffage rapide et l'heure apparaît sur fond gris.
- Lorsque la température programmée est atteinte, un texte pop-up annonce que « La température programmée est atteinte. Veuillez insérer le plat ». Insérez le plat et le programme démarera automatiquement lorsque vous fermerez la porte.
 - ▷ En appuyant sur la touche de validation (sans ouvrir la porte), l'appareil reste à la température programmée. Cette situation changera lorsque la porte sera ouverte.

UTILISATION

Démarrage différé

Utilisez la fonction « démarrage différé » pour lancer la cuisson plus tard, en programmant l'heure de fin souhaitée.

1. Appuyez sur la touche plus
(dans le « Mode de réglage des fonctions »).
2. Appuyez sur la touche droite de navigation pour sélectionner le « Démarrage différé ».
3. Appuyez sur la touche de validation.
Le symbole du démarrage différé s'affiche, tout comme l'heure de cuisson et l'heure de fin.
4. Modifiez l'heure de fin en tournant le bouton de sélection et en validant au moyen de la touche de validation.
Un petit symbole apparaît pour indiquer que la fonction est active.
 - ▷ Pour annuler le démarrage différé : allez sur « Démarrage différé » et sélectionnez « annuler démarrage différé » (un texte pop-up apparaît pour valider l'annulation du démarrage différé).
5. Lancer le programme : appuyez sur la touche de validation pour passer au mode d'état d'avancement de la cuisson.
La fonction s'activera automatiquement au moment calculé.

Gratiner

Pour ajouter la fonction gril à la fin du processus (la durée du processus de gratin sera ajoutée à la fin du processus de cuisson).

1. Appuyez sur la touche plus (dans le « Mode de réglage des fonctions »).
2. Avec la touche droite de navigation, sélectionnez « Gratiner ».
3. Appuyez sur la touche de validation.
Un petit symbole de gril apparaît à côté de l'heure actuelle.
 - ▷ Pour annuler le processus de gratin : sélectionnez « annuler gratin » dans le menu plus.

Cuisson par étapes

Cette fonction vous permet de combiner jusqu'à trois fonctions dans un processus de cuisson. Sélectionnez plusieurs réglages pour affiner les méthodes de cuisson en fonction de vos préférences.

1. Appuyez sur la touche plus (dans le « Mode de réglage des fonctions »).
2. Avec la touche droite de navigation, sélectionnez « Cuisson par étapes ».
3. Appuyez sur la touche de validation.

Un petit symbole de gril apparaît à côté de l'heure universelle.

La première étape est déjà assortie des paramètres actuels de la fonction. Si vous n'avez pas ajouté de temps de cuisson, la première étape ajoutera le temps par défaut.

- ▷ Par exemple : vous sélectionnez le mode four et l'air pulsé à 180 °C ; la durée par défaut de 30 minutes s'ajoutera à la première étape.

UTILISATION

4. Pour ajouter une étape, sélectionnez la deuxième étape en appuyant sur la touche de navigation ou en tournant le bouton de sélection, et pour saisir l'étape d'édition, appuyez sur la touche de validation.
L'affichage passera à l'affichage du réglage du four.
5. Sélectionnez toutes les fonctions de l'appareil disponibles.
6. Enregistrez l'étape et revenez à l'aperçu de la cuisson par étapes en appuyant sur la touche de validation.
 - ▷ Si la touche arrêt est enfoncée, les paramètres seront supprimés et l'écran d'affichage reviendra à l'écran d'affichage précédent.
7. Après validation, l'écran d'affichage fera apparaître les étapes programmées, accompagnées d'un symbole supplémentaire d'édition et de suppression. La zone active passe à l'étape suivante et vous pouvez programmer directement la deuxième étape en la saisissant, et ce en appuyant sur la touche de validation.
8. Une fois que toutes les étapes ont été programmées selon vos souhaits, vous pouvez revenir à l'écran des paramètres du four en fermant le menu plus et en appuyant sur la touche plus ou la touche arrêt.
L'écran fera apparaître l'affichage des paramètres standard du four avec les paramètres de la première étape (étape 1 symbole blanc).
9. Lancez le processus en appuyant sur la touche de validation.
 - ▷ Si la touche arrêt est enfoncée, la cuisson par étapes sera interrompue et le four repassera en mode normal.

Passer à la cuisson manuelle

- Dans le mode de cuisson manuelle, vous pouvez sélectionner un programme standard activé par la fonction « Programmes et favoris » et l'éditer en mode « Cuisson par étapes ».
- Si vous sélectionnez la fonction manuelle dans le menu plus, le texte pop-up suivant apparaît : « Passer en mode four ? » Après validation, l'écran d'affichage passera en mode de cuisson par étapes si le programme sélectionné a plusieurs étapes.

Programmes et favoris

Programmes automatiques

- Vous pouvez utiliser les 'programmes automatiques' pour la cuisson ou le rôtissage en sélectionnant un plat dans la liste de plats préprogrammés. Sélectionnez d'abord le type de plat puis le plat dans la liste disponible.
- Toutes les catégories de programme sont accompagnées d'une photo. Lorsque vous sélectionnez un plat, les paramètres du programme apparaissent. Le nom du plat et le nom de la sélection active sont affichés dans la barre de texte.

UTILISATION

- Dans les paramètres, une photo du plat est d'abord visible (non éditable), suivie du poids (en fonction du plat) (si éditable), de l'intensité (pas toujours éditable) et de la durée de cuisson. Si nécessaire, modifiez l'intensité et/ou le poids.

Favoris (voir chapitre « Affichage de fin »)

- Vous pouvez sélectionner vos propres recettes enregistrées dans 'favoris'.
- Si vous n'avez enregistré aucune recette, le texte pop-up suivant apparaîtra : « Pas de plats enregistrés ».
- Le nom de la recette apparaît dans la barre de texte et les paramètres du four enregistrés sont affichés.

Sablier

Le sablier peut s'utiliser indépendamment de la fonction four.

1. Appuyez sur la touche sablier.
2. Modifiez la durée en tournant le bouton de sélection.
 - ▷ La plus longue durée possible du sablier est 23:59.
3. Validez le réglage en appuyant sur la touche de validation.
Le sablier démarre.
 - ▷ Pour annuler le sablier, remettez l'heure à 0:00 et validez en appuyant sur la touche de validation
 - ▷ Pour fermer le menu sablier, appuyez sur la touche sablier ou la touche arrêt.
4. Lorsque l'avertisseur sonore du sablier se déclenche, un pop-up apparaît avec le texte « Sablier écoulé », et un signal sonore est émis. Appuyez sur la touche arrêt pour éteindre le signal et fermer le menu pop-up.
 - ▷ Le signal s'arrête automatiquement après environ 2 minutes.

Sécurité enfants

Le panneau de commande du four peut être verrouillé au moyen de la sécurité enfants, pour éviter d'utiliser le four par inadvertance.

1. Appuyez et maintenez enfonceée la touche de verrouillage.
L'appareil passera en mode verrouillage. Un texte pop-up apparaît. Après 3 secondes, le pop-up « Système de verrouillage actif » disparaît. Le statut actuel de l'appareil est affiché.
 - ▷ Si le système de verrouillage a été activé pendant un processus de cuisson, le processus se poursuivra.
 - ▷ Si vous appuyez sur une touche pendant le processus de verrouillage, le pop-up « Système de verrouillage actif » s'affichera à nouveau.
 - ▷ La touche arrêt reste active pendant le mode de verrouillage. Si l'appareil est éteint, le processus s'arrêtera. Pour rallumer l'appareil, désactivez le mode de verrouillage.
2. Pour désactiver le mode de verrouillage, appuyez et maintenez à nouveau enfonceée la touche de verrouillage.

UTILISATION

Chauffer

- Chauffe-assiette
 - ▷ Cette fonction est utilisée pour préchauffer la vaisselle (assiettes, bols), afin que les plats servis restent chauds plus longtemps.
 - ▷ En choisissant cette fonction, vous pouvez déterminer la température de chauffage et la durée.
- Maintien au chaud
 - ▷ Utilisez cette fonction pour garder des aliments cuits à température.
 - ▷ En choisissant ce symbole, vous pouvez déterminer la température et la durée de la fonction de réchauffage.

Décongéléation

- Cette fonction utilise le micro-ondes. Les plats sont décongelés rapidement et efficacement. Utilisez cette fonction pour la décongélation lente d'aliments surgelés (gâteaux, biscuits, gâteaux secs, pain, petits pains et fruits surgelés).
- En choisissant cette fonction, vous pouvez déterminer le niveau de puissance de décongélation et la durée.
- Retournez l'aliment à la moitié du temps de décongélation, remuez les aliments ou cassez les gros morceaux s'ils tiennent ensemble.

NETTOYAGE

Nettoyage de l'appareil

Nettoyez régulièrement le four pour empêcher la graisse et les résidus alimentaires de s'accumuler, en particulier sur les surfaces intérieures et extérieures, la porte et le joint.

- Activez le verrouillage des touches (pour empêcher que l'appareil ne soit allumé accidentellement).
- Nettoyez les surfaces extérieures avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse chaude.
- Nettoyez par la suite avec un linge propre et humide, et séchez les surfaces.
- Enlevez les projections et les taches sur les surfaces intérieures avec un chiffon savonneux.
- Nettoyez par la suite avec un linge propre et humide, et séchez les surfaces.

Important



- Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas dans les ouvertures de ventilation.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de solvants chimiques.
- Vérifiez que le joint de la porte est propre. Cela empêche une accumulation de poussières et vous permet de bien fermer la porte.

Aqua clean

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

Utilisation du système aqua clean

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



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

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



Remarque : Ne pas ouvrir la porte pendant le nettoyage.

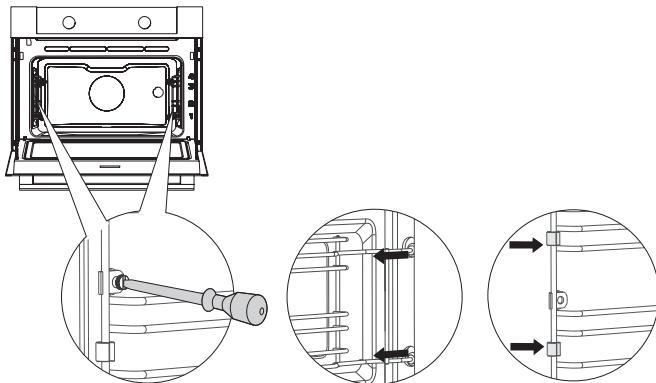
NETTOYAGE

Enlever et nettoyer les gradins



Utilisez uniquement des produits nettoyants conventionnels pour les gradins.

- Enlevez la vis avec un tournevis.
- Enlevez les gradins des trous situés à l'arrière du four. *Rangez les disques d'espacement avec soin. Replacez les disques d'espacement après le nettoyage. Cela empêche la formation d'étincelles durant l'utilisation.*



NETTOYAGE

Remplacement de la lampe du four



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

Le four est équipé d'une lampe halogène.

Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique (G).

La lampe est un article de consommation et n'est donc pas couverte par la garantie. Remplacez la lampe défectueuse par une lampe du même type.



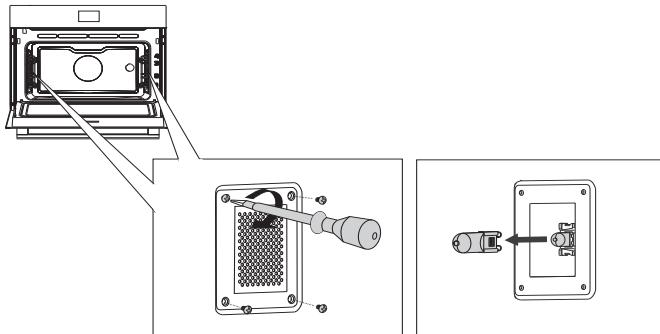
Déconnectez l'appareil du circuit électrique en retirant la fiche de la prise de courant ou en débranchant le fusible dans l'armoire à fusibles.



**Note importante : l'ampoule peut être très chaude !
Portez des protections pour enlever la lampe.**

1. Dévissez les quatre vis du capot du four. Enlevez le capot et le verre.
2. Retirez la lampe halogène défectueuse et remplacez-la par une nouvelle.
3. Remplacez le capot et le verre.

Attention : Veillez à ce que la bague d'étanchéité ne se détache pas du couvercle.



RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Généralités

Si vous rencontrez des problèmes avec votre four, consultez le compte rendu ci-dessous. Si le problème persiste, veuillez contacter le département de service à la clientèle.

Les aliments restent crus.

- Assurez-vous que la minuterie a été réglée et que vous avez appuyé sur la touche de validation.
- La porte est-elle bien fermée ?
- Voyez si un fusible n'a pas sauté ou si un disjoncteur n'est pas activé.

Les aliments sont trop ou pas assez cuits.

- Assurez-vous que le bon temps de cuisson a été réglé.
- Assurez-vous que la bonne capacité a été réglée.

Le capteur ne répond pas ; l'affichage est verrouillé.

- Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes (coupez le fusible ou éteignez l'interrupteur principal) ; ensuite, rebranchez l'appareil et allumez-le.

Étincelles dans le four.

- Veillez à ce que tous les panneaux des lampes soient bien en place et que tous les disques d'espacement soient sur les gradins.

Un panne d'alimentation électrique peut entraîner une réinitialisation de l'affichage.

- Débranchez et rebranchez la prise.
- Réglez à nouveau l'heure.

Il y a de la condensation dans le four.

- Ceci est normal. Nettoyez le four après utilisation.

Une fois le four éteint, le ventilateur continue de tourner.

- Ceci est normal. Une fois le four éteint, le ventilateur continue de tourner pendant un moment.

Le flux d'air peut être senti au niveau de la porte, et sur l'extérieur de l'appareil.

- Ceci est normal.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

La lumière se reflète sur la porte, et sur l'extérieur de l'appareil.

- Ceci est normal.

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

- Ceci est normal.

Des cliquetis peuvent être entendus lorsque le four fonctionne, en particulier en mode décongélation.

- Ceci est normal.

Le fusible saute régulièrement.

- Veuillez contacter un technicien d'entretien.

L'écran affiche un code d'erreur : ERREUR XX

(XX indique le numéro de l'erreur).

- Il y a un problème au niveau du module électronique. Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes. Ensuite, rebranchez-le et réglez l'heure actuelle.
- Si l'erreur persiste, veuillez contacter un technicien d'entretien.

Entreposage et réparation de votre four

Les réparations ne peuvent être effectuées que par un technicien qualifié. Si une maintenance est nécessaire, débranchez l'appareil et contactez le service à la clientèle ATAG.

Ayez les informations suivantes sous la main lorsque vous appelez :

- Le numéro du modèle et le numéro de série (figurent à l'intérieur de la porte du four)
- Détails de la garantie
- Une description claire du problème



Choisissez un endroit propre et sec pour stocker le four temporairement, car la poussière et l'humidité peuvent l'endommager.

VOTRE FOUR ET L'ENVIRONNEMENT

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage

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

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

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

Ces matériaux doivent être mis au rebut de manière responsable et conforme aux dispositions légales.



Le produit affiche le pictogramme d'une poubelle barrée. Cela indique que les appareils ménagers doivent être mis au rebut séparément. Cela signifie qu'à la fin du cycle de vie de l'appareil, celui-ci ne peut pas être mis au rebut avec les ordures ménagères courantes. Il doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration locale ou un point de vente qui s'en chargera pour vous.

Le tri des appareils ménagers est bénéfique à l'environnement et à la santé publique. 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, par la présente, que nos produits satisfont aux directives, normes et régulations européennes en vigueur ainsi qu'à toutes les exigences qui sont mentionnées dans les normes auxquelles il est fait référence.



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

Lorsque vous contactez le service après-vente, assurez-vous de disposer du numéro de type complet.

Vous trouverez les adresses et numéros de téléphone du service après-vente sur la carte de garantie.

ATAG



687312

fr (11-21)