

MX4211AUU

MX4292AUU

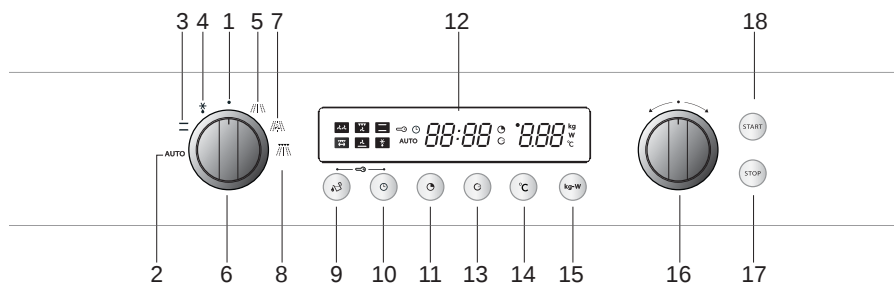
notice d'utilisation **ATAG**



Table des matières

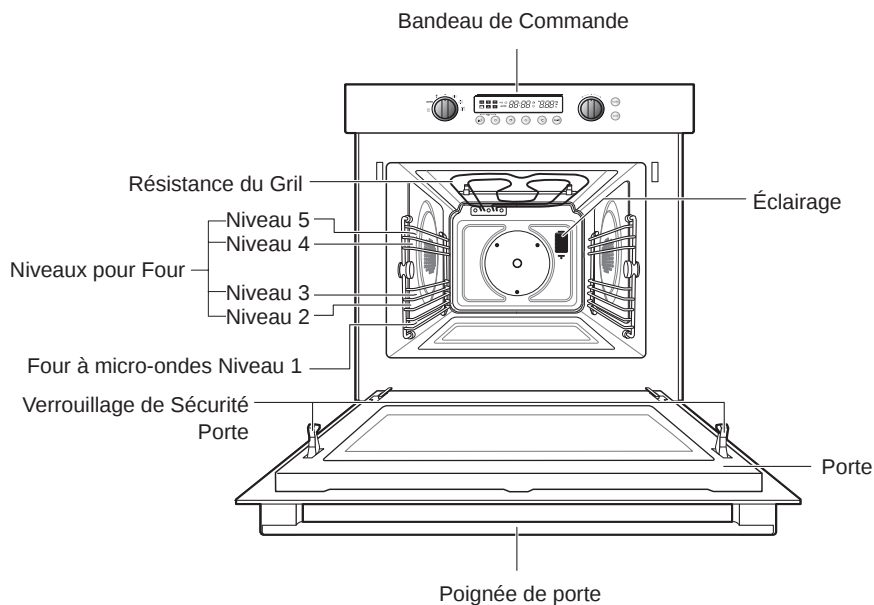
Bandeau de commande	4
Composition du Four	5
Accessoires	6
Utilisation du Manuel	7
Instructions de sécurité importantes	7 - 10
Instructions à suivre pour éviter tout risque d'exposition à un excès de micro-ondes	7
Installation et Connexion	11
Réglage de l'Horloge	12
Types de Chauffe	13
Utilisation du Mode Four	14 - 20
Réglage du Mode Four	14
Réglage de la Convection Double / Guide de Cuisson	16
Réglage Voûte + Convection / Guide de Cuisson	17
Réglage de la Chauffe Conventionnelle / Guide de Cuisson	18
Réglage Gril / Guide de Cuisson	19
Réglage du Gril & de la Rôtissoire	20
Réglage Sole + Convection / Guide de Cuisson	21
Réglage du Temps de Cuisson	22
Réglage de l'Heure de Fin de Cuisson	23
Fonction de Réservation pour le Temps de Cuisson	24
Utilisation du Mode Menu Auto	25 - 27
Réglage du Mode Menu Auto	25
Guide des Réglages pour Mode Menu Auto	26 - 27
Utilisation du Mode Décongélation Rapide	28 - 29
Programmes se rapportant au Mode Décongélation Rapide	28
Guide des Réglages Automatiques pour Décongélation Rapide	29
Comment fonctionne un Four à Micro-Ondes	30
Utilisation du Mode Micro-Ondes	31 - 39
Réglage du Mode Micro-Ondes	31
Guide des Niveaux de Puissance pour le Micro-Ondes	32
Guide des Ustensiles de cuisine pour Micro-Ondes	33 - 34
Guide de Cuisson en mode Micro-Ondes	35 - 39
Suppression du Signal Sonore	40
Fonctions combinées	41 - 42
Verrouillage Sécurité Enfants	43
Utilisation de la Fonction Nettoyage Vapeur	44
Nettoyage de Votre Four à Micro-Ondes	45
Rangement et Réparation de votre Four à Micro-Ondes	45
Pannes	46
Codes d'Erreur	47
Spécifications techniques	48

Bandeau de Commande



- | | |
|--|--|
| 1. ARRÊT | 11. TEMPS CUISSON |
| 2. MODE MENU AUTO | 12. AFFICHEUR |
| 3. MODE FOUR | 13. HEURE FIN DE CUISSON |
| 4. MODE DÉCONGÉLATION RAPIDE | 14. TEMPÉRATURE |
| 5. MODE MICRO-ONDES | 15. POIDS/MICRO-ONDES PUISSANCE |
| 6. SÉLECTEUR MODE | 16. SÉLECTEUR MULTIFONCTION |
| 7. AIR CHAUD PULSÉ AVEC MICRO-ONDES | 17. 'STOP' / ANNULER |
| 8. GRIL AVEC MICRO-ONDES | 18. 'START' |
| 9. NETTOYAGE VAPEUR | |
| 10. HORLOGE | |

Composition du Four

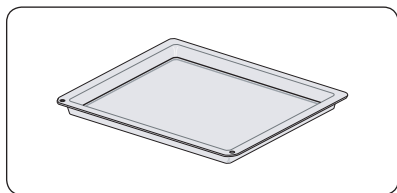


Note

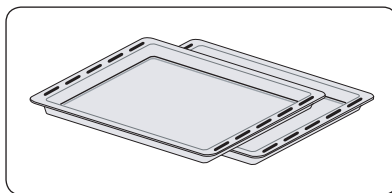
- Les niveaux des étagères sont numérotés du bas vers le haut.
- Les niveaux 4 et 5 sont souvent utilisés pour la fonction Gril.
- Le niveau micro-ondes est surtout utilisé pour la fonction Micro-ondes at combinaison sur Plateau en Céramique.
- Veuillez consulter les Guides de Cuisson qui se trouvent dans ce manuel, pour déterminer le niveau d'étagère approprié pour la cuisson de vos plats.

Accessoires

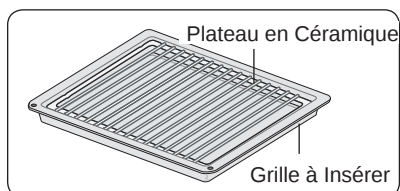
Votre four à micro-ondes comprend les accessoires suivants :



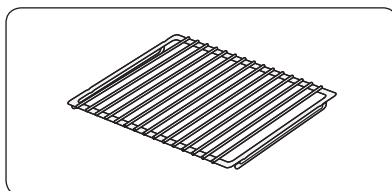
1 Plateau en Céramique (pour le Mode Micro-ondes)



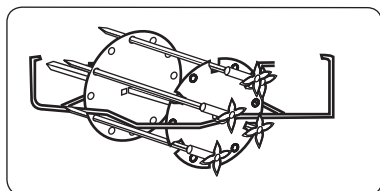
2 Deux Plaques pour Four (à **NE PAS** utiliser en Mode Micro-ondes)



3 Grille à insérer dans Plateau en Céramique (pour Menu Rapide et Mode Gril)



4 Grille pour Four (à **NE PAS** utiliser en Mode Micro-ondes)



5 Rôtissoire

Note

Veuillez consulter les Guides de Cuisson qui se trouvent dans ce manuel pour déterminer l'accessoire approprié pour la cuisson de vos plats.

Utilisation du Manuel

Merci d'avoir acheté un four à micro-ondes multicuisson ATAG.

Votre Manuel Utilisateur comprend des instructions de sécurité importantes et des informations essentielles pour l'utilisation et l'entretien de votre nouveau four à micro-ondes.

Avant d'utiliser votre appareil, veuillez lire toute l'information contenue dans ce manuel et conservez-le précieusement afin de pouvoir vous y reporter.

Instructions de sécurité importantes

INSTRUCTIONS À SUIVRE POUR ÉVITER TOUT RISQUE D'EXPOSITION À UN EXCÈS DE MICRO-ONDES

En cas de non-observation des consignes de sécurité suivantes, une exposition dangereuse à une énergie par micro-ondes peut s'ensuivre.

- (a) Ne faites jamais fonctionner le four avec la porte ouverte, ne forcez jamais le dispositif de verrouillage (verrouillages de porte) et n'insérez rien dans les trous destinés au verrouillage.
- (b) Ne placez pas d'objet entre la porte du four et la façade et évitez tout dépôt alimentaire ou de produit d'entretien sur les surfaces d'étanchéité. Veillez à ce que la porte et les surfaces d'étanchéité de la porte restent bien propres. Après utilisation, nettoyez avec un chiffon humide et essuyez ensuite avec un chiffon sec et doux.
- (c) Au cas où le four présenterait des détériorations, faites-le réparer sans attendre par un spécialiste du micro-ondes, formé par le fabricant, avant de le réutiliser. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
 - (1) porte, joints de porte et surfaces d'étanchéité ;
 - (2) charnières de porte (cassées ou lâches) ou
 - (3) cordon d'alimentation.
- (d) Seul un technicien spécialisé dans le micro-ondes et formé par le fabricant est autorisé à effectuer des réglages et des réparations sur l'appareil.

Instructions de Sécurité Importantes (Suite)

Lisez-les attentivement et conservez-les précieusement afin de pouvoir vous y reporter ultérieurement.

Avant de cuire des aliments ou liquides dans votre four, observez les instructions de sécurité suivantes.

1. N'utilisez **PAS** d'ustensile en métal lorsque vous utilisez la fonction micro-ondes :
 - Plats en métal
 - Vaisselle avec décorations dorées ou argentées
 - Brochettes, fourchettes, etc.

Raison Ils provoquent des arcs électriques ou des étincelles qui pourraient endommager le four.
2. **NE** réchauffez **PAS** :
 - de bocaux ni de bouteilles fermés hermétiquement ou sous-vide. Exemple : petits pots pour bébé
 - d'aliments hermétiques. Exemple : oeufs, noix avec coquilles, tomates ;

Raison une hausse de pression risque de les faire exploser

Astuce retirez le couvercle et piquez des trous dans les sachets, etc.
3. **NE** faites **PAS** fonctionner le four à vide.

Raison Les parois du four pourraient être endommagées.

Astuce Laissez un verre d'eau en permanence dans le four. Si vous enclenchez accidentellement le four alors qu'il est vide, l'eau absorbera les micro-ondes.
4. **NE** posez **JAMAIS** de papier ni de torchons sur les fentes de ventilation.

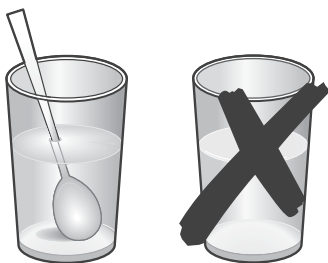
Raison es torchons ou le papier risquent de prendre feu suite à une évacuation d'air chaud du four.
5. Utilisez **TOUJOURS** des gants isolants pour retirer un plat du four.

Raison Certains plats absorbent les micro-ondes et un transfert de chaleur se produit toujours entre les aliments et le plat. Les plats sont donc très chauds.
6. **NE** touchez **PAS** les résistances ni les parois intérieurs du four.

Raison Malgré les apparences, ces parois peuvent encore vous brûler, même après cuisson. Restez à distance de tout point chaud. Évitez tout contact entre des produits inflammables et la zone intérieure du four. Attendez que le four se refroidisse.
7. Pour réduire le risque d'incendie à l'intérieur du four :
 - n'y rangez pas de produits inflammables ;
 - retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique ;
 - n'utilisez par votre four à micro-ondes pour sécher des journaux ;
 - en cas de fumée, laissez la porte du four fermée, arrêtez le fonctionnement du four ou débranchez l'appareil.

Instructions de Sécurité Importantes (Suite)

8. Soyez **TOUJOURS** prudent lorsque vous réchauffez des liquides ou des aliments pour bébé avec la fonction micro-ondes.
- Attendez au moins 20 secondes **APRÈS** avoir arrêté le four pour obtenir une bonne répartition de la chaleur.
 - N'oubliez pas de mélanger le produit **APRÈS** la chauffe. Pendant la chauffe, c'est facultatif.



- Pour éviter tout risque de débordement des liquides et par conséquent de brûlures, mélangez avant, pendant et après cuisson.
 - Ne remplissez **JAMAIS** le récipient jusqu'au bord et choisissez un récipient évasé pour éviter au liquide de déborder. En cas de surchauffe, les bouteilles à goulot étroit risquent d'exploser.
 - Contrôlez **TOUJOURS** la température des aliments pour bébé ou des biberons avant de les donner au bébé.
 - Ne réchauffez **JAMAIS** un biberon avec la tétine pour éviter toute explosion en cas de surchauffe.
 - Des boissons passées aux micro-ondes peuvent encore déborder après que la chauffe soit terminée. Soyez prudent en prenant la tasse.
9. Veillez à ne pas endommager le cordon d'alimentation.
- Ne plongez pas le cordon ni la fiche dans l'eau et tenez le cordon à distance des surfaces chaudes.
 - Ne faites pas fonctionner l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé.
10. Veillez à ce que le four reste propre.
- Après utilisation, nettoyez sans attendre l'enceinte de votre appareil avec un produit d'entretien doux. Attendez toutefois le refroidissement de l'appareil avant de commencer le nettoyage, ceci pour éviter de vous brûler.
- Raison Des restes alimentaires ou des projections de graisse sur les parois ou le fond du four peuvent provoquer des détériorations aux finitions céramiques et réduire l'efficacité du système.
11. Pendant le fonctionnement, il se peut - surtout si l'appareil fonctionne en mode décongélation - que vous entendiez un petit bruit.
- Raison Ce bruit indique un changement de puissance. Ce phénomène est normal.
- Instructions de Sécurité Importantes (Suite).

Instructions de Sécurité Importantes (Suite)

12. Au cas où le mode micro-ondes serait enclenché à vide, un dispositif de sécurité l'arrêtera automatiquement. Dans ce cas, veuillez patienter 30 minutes avant de réutiliser l'appareil.
- Ne vous inquiétez pas si le four continue de fonctionner alors que la cuisson est terminée.
Raison ce produit a été conçu avec un système de refroidissement. Il fonctionne 5 minutes après cuisson dans le but de refroidir les éléments électroniques internes. Après cuisson, un signal sonore va retentir et le chiffre "0" clignotera 4 fois. Le four émettra alors un signal sonore par minute.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Pendant la cuisson, ne laissez pas votre appareil sans surveillance lorsqu'il contient des aliments entreposés dans des récipients à jeter en plastique, en papier ou pouvant prendre feu.

IMPORTANT

Ne laissez **JAMAIS** votre four à micro-ondes entre les mains des enfants ni entre. Ne les laissez jamais non plus sans surveillance à proximité d'un four à micro-ondes en fonctionnement. Évitez de ranger ou de cacher sur l'appareil des objets qui intéressent les enfants.

AVERTISSEMENT

En cas de détériorations de la porte ou de ses joints, faites d'abord réparer l'appareil par un technicien qualifié avant toute utilisation.

AVERTISSEMENT

Il est dangereux pour toute personne non qualifiée d'effectuer des opérations d'entretien ou des réparations impliquant le retrait d'un couvercle servant à protéger contre une exposition à l'énergie par micro-ondes.

AVERTISSEMENT

Ne réchauffez pas de liquides ni d'autres aliments dans des récipients fermés, ceci pour éviter tout risque d'explosion.

AVERTISSEMENT

Ne permettez aux enfants d'utiliser l'appareil sans supervision que s'ils ont reçu des instructions adéquates qui leur permettent d'utiliser l'appareil sans danger. Ils doivent également avoir compris les dangers que peut engendrer une mauvaise utilisation.

AVERTISSEMENT

Surveillez votre appareil si vous y avez placé un aliment contenu dans une barquette en papier ou en plastique, afin de pouvoir réagir à temps en cas de feu.

AVERTISSEMENT

Débranchez l'appareil avant de remplacer la lampe pour éviter tout choc électrique.

N'oubliez pas l'environnement lorsque vous recyclez ou souhaitez vous débarrasser de l'emballage du présent produit.

Veuillez contacter les administrations locales pour savoir comment vous débarrasser du présent produit sans polluer l'environnement.

Installation et Connexion

- Le présent appareil **N'a PAS** été conçu pour être utilisé dans un environnement commercial.
- Veuillez respecter les instructions d'installation fournies et noter que l'installation du présent appareil devra être effectuée par un technicien qualifié.
- L'appareil détient une fiche qui doit être connectée à une prise murale mise à la terre et bien installée. La protection par fusible doit être de 16 ampères.
- Au cas où une nouvelle prise serait nécessaire, seul un électricien qualifié est autorisé à effectuer la connexion du câble et l'installation. Au cas où la fiche ne serait plus accessible après installation, un appareil de sectionnement de pôles devra être présent sur le site d'installation avec un intervalle de contact de 3 mm au moins.
- Toute utilisation d'adapteurs, de barrettes multibroches et de cordons prolongateurs est interdite. Une surcharge peut déclencher un incendie.

- **Branchement**

Lors de la première connexion de l'appareil, tous les segments vont s'allumer pendant une seconde. Après 3 secondes, les chiffres 12:00 vont clignoter sur l'afficheur vous invitant alors à sélectionner l'horloge. N'oubliez pas de changer l'heure lorsque vous passez de l'heure d'hiver à l'heure d'été et inversement.

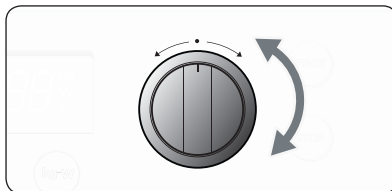
Réglage de l'Horloge

Dès première connexion, l'**AFFICHEUR** de l'appareil s'allume. Après 3 secondes, le symbole Horloge et les chiffres "12:00" clignotent sur l'**AFFICHEUR**.

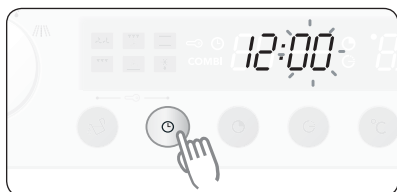
Réglage de l'Horloge



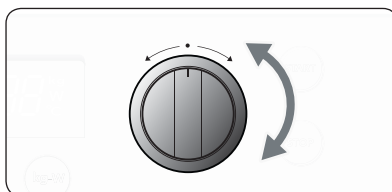
- 1** Appuyez sur **HORLOGE**. Les chiffres "12" commencent à clignoter.



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



- 3** Appuyez de nouveau sur **HORLOGE**. Les chiffres "00" commencent à clignoter.



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



- 5** Appuyez de nouveau sur **HORLOGE**. L'horloge se met automatiquement à l'heure dans les 5 secondes qui vont suivre.

Types de Chauffage

Le tableau suivant fournit un résumé des divers réglages et modes de cuisson qui sont disponibles sur votre appareil. Utilisez le Guide de Cuisson qui se trouve dans les pages qui suivent pour déterminer le mode et le réglage appropriés pour vos recettes.

MODE FOUR



Réglage concernant la Convection Double

Les aliments sont chauffés par de l'air chaud provenant des côtés droit et gauche de l'enceinte. Ce réglage fournit une chauffe uniforme et est idéal pour la cuisson au four (pâtisserie).



Réglage concernant la Voûte et la Convection

L'air chaud est combiné à la résistance de la voûte. Ce réglage est idéal pour obtenir un résultat croustillant et doré. Spécialement recommandé pour la viande.



Réglage concernant la Chauffe Conventiennelle

La chauffe provient des résistances situées sur la voûte et la sole. Ce réglage est approprié pour la cuisson des gratins et de la pâtisserie.



Réglage concernant le Gril

Les aliments sont chauffés par la résistance située sur la voûte. Le moteur de la rôtissoire est activé pendant les grillades afin de permettre l'utilisation de la rôtissoire. Il est aussi possible d'utiliser cette fonction sans utiliser la rôtissoire.



Réglage concernant la Sole et la Convection

L'air chaud est combiné à la résistance de la sole et donne ainsi un résultat croustillant et doré.

MODE MENU AUTO

AUTO

À partir du menu rapide, choisissez l'un des 12 réglages préprogrammés pour obtenir une cuisson correcte de vos aliments préférés. Le temps de cuisson et le niveau de puissance se règlent d'eux-mêmes. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids pour commencer la cuisson.

MODE DÉCONGÉLATION RAPIDE



Pour décongeler, choisissez l'un des 5 réglages préprogrammés destinés à la décongélation rapide. Le temps de décongélation et le niveau de puissance se règlent automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids pour commencer la décongélation.

MICRO-ONDES



L'énergie par micro-ondes est utilisée pour cuire et décongeler des aliments. La cuisson se produit efficacement et rapidement sans changer la couleur ni la forme de l'aliment. Le réglage du niveau de puissance et du temps de cuisson s'effectue manuellement pour répondre au besoin des mets divers.

Types de Chauffage (Suite)

FONCTIONS COMBINÉES



Air chaud pulsé avec micro-ondes

Utiliser cette fonction pour cuisiner rôtis, volailles, pommes au four, aliments congelés, poissons et gâteaux.



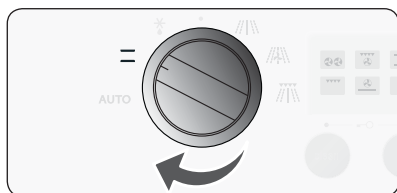
Gril avec micro-ondes

Utiliser cette fonction pour préparer des poulets, des rotis, poissons ou gratins.

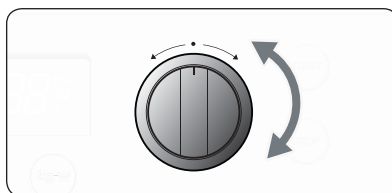
Utilisation du Mode Four

Ce mode offre cinq réglages. Consultez les Guides de Cuisson aux pages 16-21.

Réglage du Mode Four



1 Tournez le **SELECTEUR MODE** de telle manière qu'il soit positionné sur le mode Four.



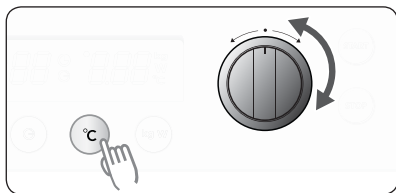
2 Tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION** pour régler le mode Four souhaité. Le mode Four et les températures recommandées vont s'afficher.

	Double Convection	
	Convection + Voûte	
	Chaleur Conventionnelle	
	Gril	
	Convection + Résistance Sole	

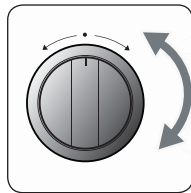
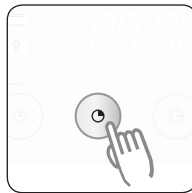
Utilisation du Mode Four (Suite)

Note

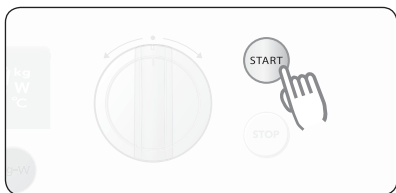
Le dispositif de chaleur conventionnel et la résistance du gril s'allument et s'éteignent constamment pour régulariser la température.



- 3** Pour changer la température, appuyez sur **TEMPÉRATURE** et tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION** pour régler la température souhaitée.



- 4** Pour régler le temps de cuisson, appuyez sur **TEMPS DE CUISSON** et tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION** pour régler le temps de cuisson souhaité.



- 5** Appuyez sur '**START**'.
- L'icône "C" clignote à l'écran et s'affiche en continu une fois la température de cuisson atteinte.

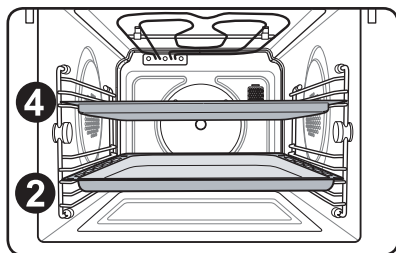
Note

- 1) Pendant la cuisson, il est possible de modifier le réglage du **TEMPS DE CUISSON** et de la **TEMPÉRATURE**.
- 2) En mode Four, le dispositif de chauffe de la convection et les résistances de la voûte et de la sole s'allument et s'éteignent pendant la cuisson pour régulariser la température.
- 3) Pendant la cuisson, il est possible d'afficher la température interne en appuyant en même temps sur **TEMPÉRATURE** et **POIDS/MICRO-ONDES PUISSANCE**.

Utilisation du Mode Four (Suite)

Réglage de la Convection Double

Les aliments sont chauffés dans l'enceinte par de l'air chaud provenant des côtés droit et gauche de l'enceinte. Ce réglage fournit une chauffe uniforme et est idéal pour la cuisson au four (pâtisserie).



Lorsque vous utilisez deux plaques de cuisson en même temps, placez une des plaques sur le niveau 2 et l'autre sur le niveau 4.

* Veuillez vous assurer que les plats en verre sont en état de subir des températures de cuisson allant de 40 à 250 °C.

Guide de Cuisson

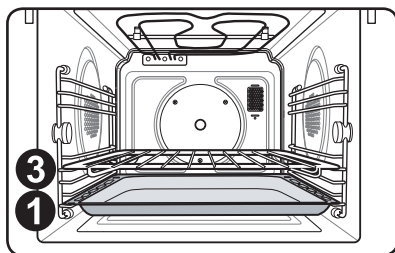
Les températures et les temps de cuisson pour le four, qui sont fournis dans ce tableau, sont à titre indicatif. Nous recommandons de préchauffer le four à l'aide du mode Convection double.

Mets	Niveau Étagère	Température (°C)	Accessoire	Temps (h)
Cake aux noisettes Moule carré	2	160 - 170	Grille du four	1:00 - 1:10
Cake au citron Moule à savarin ou Moule Rond	2	150 - 160	Grille du four	0:50 - 1:00
Biscuit de Savoie	3	150 - 160	Grille du four	0:35 - 0:45
Flan aux Fruits	3	150 - 170	Grille du four	0:25 - 0:35
Streusel aux fruits Cake (pâte levée)	3	150 - 170	Plaque du four	0:30 - 0:40
Croissants	3	170 - 180	Plaque du four	0:10 - 0:15
Petits pains	2	180 - 190	Plaque du four	0:10 - 0:15
Biscuits	3 / 4	160 - 180	Deux Plaques Four	0:10 - 0:20

Utilisation du Mode Four (Suite)

Réglage Voûte + Convection

L'air chaud est combiné à la résistance de la voûte. Ce réglage est idéal pour obtenir des résultats croustillants et dorés. Ce réglage est spécialement recommandé pour la viande.



Si vous souhaitez cuire des pièces de viande, placez la grille sur le Niveau 3 et placez la plaque pouvant servir de lèche-frite sur le Niveau 1.

* Veuillez vous assurer que les plats en verre sont en état de subir des températures de cuisson allant de 40 à 250 °C.

Guide de Cuisson

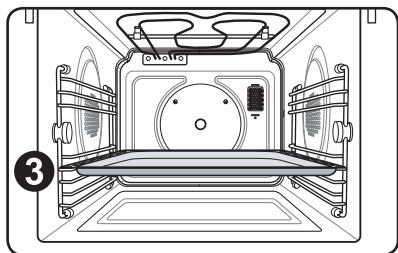
Les températures et les temps de cuisson fournis dans ce tableau sont à titre indicatif. Nous recommandons de préchauffer le four à l'aide du mode Convection + Voûte. Placez la pièce de viande sur la grille du four, puis sur le niveau d'étagère recommandée dans le tableau. Placez ensuite la plaque du four (servant de lèche-frite) sur le niveau 1.

Mets	Niveau Étagère	Température (°C)	Accessoire	Temps (h)
Rosbif / 1 kg à point	3 / 1	170 - 190	Grille du four / Plaque du four	1:00 - 1:30
Épaule de porc Rôti / Rollade 1 kg	3 / 1	180 - 200	Grille du four / Plaque du four	1:30 - 2:00
Rôti d'Agneau / Gigot d'agneau 0.8 kg	2 / 1	190 - 210	Grille du four / Plaque du four	0:50 - 1:20
Poulet Entier Poulet 1.0 kg	3 / 1	170 - 190	Grille du four / Plaque du four	0:50 - 1:10
Truites entières 2 truites / 0.5 kg	4 / 1	170 - 180	Grille du four / Plaque du four	0:30 - 0:40
Magret de Canard 0.3 kg	4 / 1	180 - 200	Grille du four / Plaque du four	0:25 - 0:35

Utilisation du Mode Four (Suite)

Réglage de la Chauffe Convectionnelle

La chauffe provient des résistances situées sur la voûte et la sole. Ce réglage est approprié pour cuire des gratins et de la pâtisserie.



Placez la plaque du four ou la grille du four sur le niveau 3.

* Veuillez vous assurer que les plats en verre sont en état de subir des températures de cuisson allant de 40 à 250 °C.

Guide de Cuisson

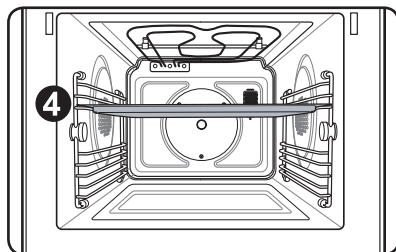
Les températures et les temps de cuisson fournis dans ce tableau sont à titre indicatif. Nous recommandons de préchauffer le four à l'aide du mode Chauffe Convectionnelle.

Mets	Niveau Étagère	Température (°C)	Accessoire	Temps (h)
Lasagne	3	200 - 220	Grille du four	0:25 - 00:35
Gratin de légumes	3	180 - 200	Grille du four	0:20 - 00:30
Gratin de pommes de terre	3	180 - 200	Grille du four	0:25 - 00:35
Pizza congelée	3	160 - 180	Plaque du four	0:10 - 00:15
Baguettes	3	160 - 180	Plaque du four	0:10 - 00:15
Frites à cuire au four	3	200 - 220	Plaque du four	0:15 - 00:20
Cake marbré	3	180 - 200	Grille du four	0:50 - 1:10
Muffins	3	180 - 200	Grille du four	0:10 - 00:15
Biscuits	4	180 - 200	Plaque du four	0:08 - 00:15

Utilisation du Mode Four (Suite)

Réglage Gril

Les aliments sont chauffés par la résistance située sur la voûte.



Pour griller, il convient de placer le plateau en céramique et sa grille sur le niveau 4.

Guide de Cuisson

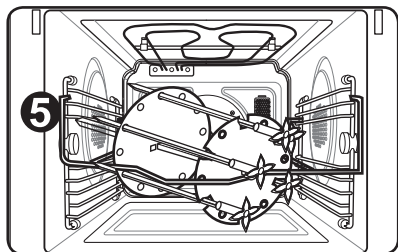
Les températures et les temps de cuisson qui sont fournis dans ce tableau pour effectuer des grillades sont à titre indicatif. Réglez la température du gril sur 220 °C, préchauffez 3 minutes.

Mets	Niveau Étagère	Temps (mn) 1 ^e côté	Temps (mn) 2 ^e côté	Accessoire
Brochettes de viande	4	8 - 10	6 - 8	Plateau en céramique avec sa grille
Pavés de porc	4	7 - 9	5 - 7	Plateau en céramique avec sa grille
Saucisses	4	4 - 6	3 - 5	Plaque du four
Morceaux de Poulet	4	10 - 15	8 - 10	Plateau en céramique avec sa grille
Darnes de Saumon	4	8 - 12	6 - 10	Plateau en céramique avec sa grille
Légumes coupés	5	5 - 7	3 - 5	Plaque du four
Toast	5	2 - 3	1 - 2	Grille du four
Croque-Monsieur	5	4 - 5	-	Grille du four

Utilisation du Mode Four (Suite)

Réglage du Gril & de la Rôtissoire

Les aliments sont chauffés par la résistance située sur la voûte.



Pour faire des grillades avec la rôtissoire, placez le support de la rôtissoire sur le niveau 5, la rôtissoire étant placée dans le support. Insérez la broche du centre dans l'encoche située au fond du four. Il est possible d'utiliser la rôtissoire avec 6 petites brochettes (voir illustration). Pour des pièces de viande plus importantes, retirez les 6 petites brochettes et le disque et utilisez seulement la broche du centre.

Pendant le fonctionnement, les six petites brochettes tournent automatiquement. Contrôlez la position correcte de la rôtissoire pendant quelques minutes. Elle doit effectuer un mouvement de rotation correct.

La rôtissoire détient une poignée qui peut être vissée dans la broche du centre en vue de faciliter sa manipulation. Retirez la poignée avant de fermer la porte du four.

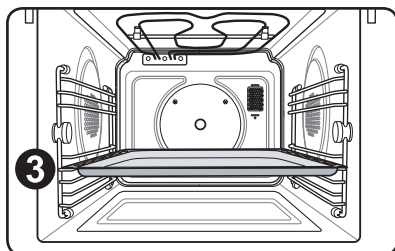
Note

Réglez la température du gril sur 220 °C, préchauffez 3 minutes.

Utilisation du Mode Four (Suite)

Réglage Sole + Convection

L'air chaud est combiné à la résistance de la sole pour chauffer l'aliment. C'est un réglage intéressant pour obtenir un résultat croustillant et doré.



En principe, la plaque du four ou la grille du four se place sur le Niveau 3.

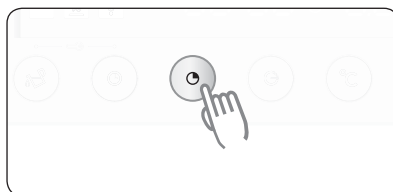
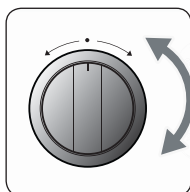
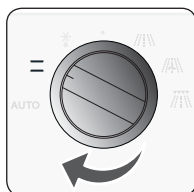
* Veuillez vous assurer que les plats en verre sont en état de subir des températures de cuisson allant de 40 à 250 °C.

Guide de Cuisson

Les températures et les temps de cuisson fournis dans ce tableau sont à titre indicatif. Nous recommandons de préchauffer le four à l'aide du mode Convection + Sole.

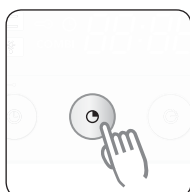
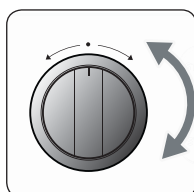
Mets	Niveau Étagère	Température (°C)	Accessoire	Temps (h)
Pizza fraîche	3	180 - 200	Plaque du four	0:15 - 0:25
Quiche / Tourte Fraîche précuite	2	180 - 200	Grille du four	0:10 - 0:15
Pizza congelée à la levure	2	180 - 200	Plaque du four	0:15 - 0:20
Pizza congelée	3	200 - 220	Grille du four	0:10 - 0:15
Pizza fraîche	3	180 - 220	Plaque du four	0:08 - 0:15
Chou congelé Gâteau aux fruits	2	180 - 200	Plaque du four	0:10 - 0:15

Réglage du Temps de Cuisson



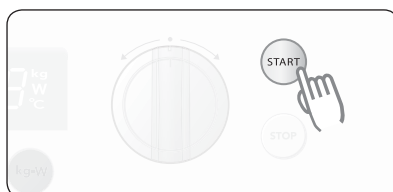
- 1** Sélectionnez la fonction et la température souhaitée pour le four. (Voir aussi section "Changer la fonction et la température du four").

- 2** Appuyez sur **TEMPS de CUISSON**.



- 3** Tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION** pour régler le temps de cuisson souhaité.

- 1) Après 5 secondes, le réglage du temps de cuisson va s'arrêter automatiquement.
- 2) Appuyez sur **TEMPS de CUISSON** pour terminer le réglage du temps de cuisson.



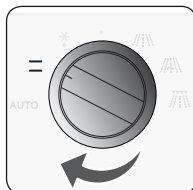
- 4** Appuyez sur '**START**' pour obtenir un fonctionnement rapide du four.

- 5** Dès que le temps réglé s'est écoulé, un signal sonore va retentir et le four va s'éteindre automatiquement.

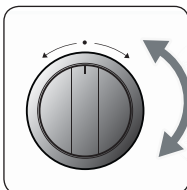
Note

Fonction Plus / Moins. Pendant la cuisson, vous pouvez régler le temps de cuisson pré-réglé en vue d'obtenir de meilleurs résultats à l'aide du **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION**.

Réglage de l'Heure de Fin de cuisson

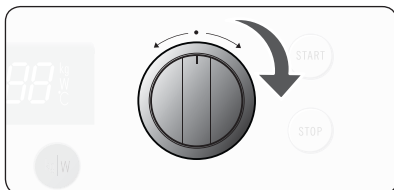


- 1** Sélectionnez la fonction et la température souhaitée pour le four.



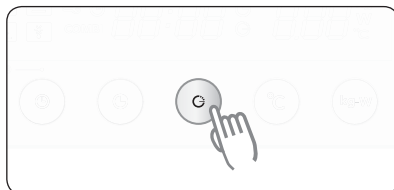
- 2** Appuyez sur **HEURE FIN DE CUISSON** L'heure actuelle va clignoter sur l'**AFFICHEUR**.

Exemple Il est maintenant 13:00 h.
Les chiffres "13:00" se rapportant à l'heure actuelle vont clignoter.



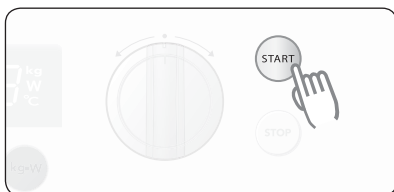
- 3** Tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION** pour régler l'heure et les minutes souhaitées. (14:00).

Exemple 14:00 est l'heure souhaitée.



- 4** Appuyez encore sur **HEURE FIN DE CUISSON**.

Exemple Il est maintenant 13:00 h.
14:00 est l'heure de fin de cuisson souhaitée. Temps de cuisson "1:00" s'affiche.



- 5** Appuyez sur '**START**' pour faire fonctionner le four. Le four s'enclenche immédiatement.

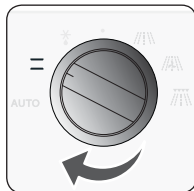
Note

- 1) Le temps de cuisson va effectuer un compte à rebours sur l'afficheur horaire. Dès que le temps réglé se sera écoulé, un signal sonore va retentir et le four va s'éteindre automatiquement.
- 2) Pendant la cuisson, vous pouvez régler le temps de cuisson pré-réglé en vue d'obtenir de meilleurs résultats à l'aide du **SÉLECTEUR MULTIFONCTION**.
- 3) Pendant la cuisson, il est possible d'afficher la température interne en appuyant en même temps sur **TEMPÉRATURE** et **POIDS/MICRO-ONDES PUISSANCE**.

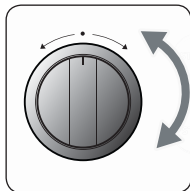
Fonction de Réservation pour le Temps de Cuisson

Exemple : Il est 12:00 heures

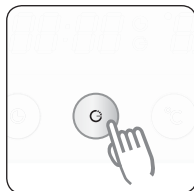
Temps de cuisson : 2:00 heures. Vous souhaitez terminer la cuisson à 18:00 heures.



1 Sélectionnez le Mode Four et la fonction souhaitée.

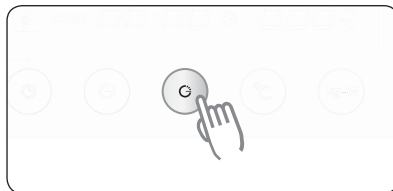
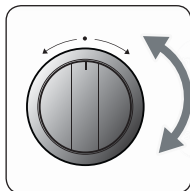


2 Sélectionnez Temps de Cuisson et entrez le temps de cuisson souhaité (2:00).



3 Appuyez sur **HEURE FIN DE CUISSON**.

- Le Temps de Cuisson est ajouté à l'heure actuelle. "14:00" s'affiche.
- Entrez l'Heure de Fin de Cuisson souhaitée (18:00).



4 Appuyez sur **HEURE FIN DE CUISSON**.

- Le four va alors s'enclencher automatiquement à 16:00 heures, heure qui a été réservée.
- Le Temps de Cuisson s'affiche au départ de la cuisson.

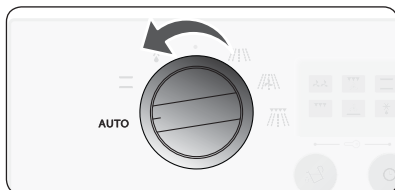
Note

- L'heure de Fin de Cuisson s'affiche dès que la réservation est terminée.
- Il est possible de changer le Temps de Cuisson et l'Heure de Fin de Cuisson avant le temps réservé.

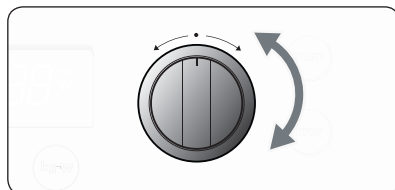
Utilisation du Mode Menu Auto

Le Mode Menu Auto vous permet de choisir entre douze réglages préprogrammés pour obtenir une cuisson correcte de vos mets préférés. Le réglage du temps de cuisson et du niveau de puissance se produit automatiquement. Il vous suffit de sélectionner l'un des douze réglages et d'indiquer le poids pour lancer la cuisson.

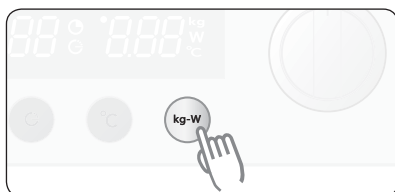
Réglage du Mode Menu Auto



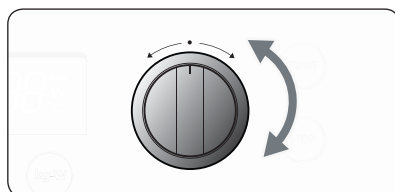
- 1** Tournez le **SELECTEUR DE MODE** de telle manière qu'il soit positionné sur Menu Auto.



- 2** Tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION** pour sélectionner le réglage souhaité pour le Menu Auto. Consultez le tableau des pages 26 – 27 pour avoir une description des 12 réglages du Menu Auto.



- 3** Appuyez sur **POIDS/MICRO-ONDES PUISSANCE** pour changer le poids.



- 4** Tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION** pour sélectionner le poids souhaité.



- 5** Appuyez sur 'START'.

Note

- Un certain nombre de menus rapides sont continus. D'autres demanderont de retourner les aliments. Vous serez averti par un signal sonore.
- Pendant l'opération, le réglage de la température du four du menu rapide est affiché.
- Il n'est pas possible de changer les températures ni l'heure pendant la cuisson.

Utilisation du Mode Menu Auto (suite)

Guide des Réglages pour Menu automatiques.

Le tableau suivant présente 12 Programmes pour menu Automatiques des aliments, de la viande aussi bien que des gâteaux. Il contient des quantités, des temps de repos et des recommandations appropriées. Ces programmes automatiques contiennent des modes de cuisson spéciaux qui ont été conçus pour votre commodité.

No	Mets	Poids (kg)	Accessoire	Étagère Niveau	Recommandation
1	Pizza Congelée	0,1 - 0,2 0,2 - 0,3 0,3 - 0,4 0,4 - 0,5	Plateau en céramique avec sa grille	4	Placez la pizza congelée au milieu de la grille destinée au plateau en céramique.
2	Frites congelées à cuire au four	0,2 - 0,4 0,4 - 0,6 0,6 - 0,8	Plaque du four	3	Répartissez les frites congelées à cuire au four sur une plaque de four en métal.
3	Croquettes Congelées	0,4 - 0,5 0,5 - 0,6 0,6 - 0,7 0,7 - 0,8	Grille à insérer dans plateau en céramique	4	Répartissez régulièrement les croquettes de pommes de terre sur la grille à insérer dans plateau en céramique.
4	Lasagnes Congelées	0,3 - 0,4 0,5 - 0,6 0,7 - 0,8 0,9 - 1,0	Plateau en Céramique	3	Mettez les lasagnes congelées dans un plat en pyrex ou en céramique. Après avoir réchauffé, laissez reposer 3-4 minutes.
5	Gratin de Poisson Congelé	0,3 - 0,4 0,5 - 0,6 0,7 - 0,8	Plateau en Céramique	3	Mettez le gratin de poisson congelé dans un plat en pyrex ou en céramique. Après cuisson, laissez reposer 3 - 4 minutes.
6	Morceaux de Poulet	0,2 - 0,4 0,4 - 0,6 0,6 - 0,8 0,8 - 1,0	Grille à insérer dans plateau en céramique	4	Mettez les morceaux de poulet froids, badigeonnés à l'huile et assaisonnés, sur la grille à insérer dans le plateau en céramique, côté peau vers le bas. Retournez dès que le signal sonore va retentir.
7	Poulet Entier	0,8 - 0,9 1,0 - 1,1 1,2 - 1,3 1,4 - 1,5	Grille à insérer dans plateau en céramique	3	Mettez le poulet froid, badigeonné à l'huile et assaisonné, sur la grille à insérer dans le plateau en céramique, côté poitrine vers le bas. Retournez dès que le signal sonore va retentir. Après cuisson, laissez reposer 5 minutes.

Utilisation du Mode Menu Auto (suite)

No	Mets	Poids (kg)	Accessoire	Étagère Niveau	Recommandation
8	Biftecks	0,3 - 0,6 0,6 - 0,8	Grille à insérer dans plateau en céramique	4	Placez les biftecks les uns à côté des autres sur le milieu de la grille à insérer dans le plateau en céramique.
9	Rosbif	0,7 - 0,8 0,9 - 1,0 1,1 - 1,2 1,3 - 1,5	Grille à insérer dans plateau en céramique	3	Placez le rosbif mariné sur la grille à insérer dans le plateau en céramique, côté lardé vers le bas. Retournez dès que vous entendez un signal sonore. Après cuisson, enveloppez dans un papier en aluminium et laissez reposer 5 - 10 minutes.
10	Pommes de terre au Four	0,2 - 0,4 0,4 - 0,6 0,6 - 0,8 0,8 - 1,0	Grille à insérer dans plateau en céramique	4	Lavez et nettoyez les pommes de terre et piquez-les à la fourchette. Placez-les (200 - 250 g par pommes de terre) les unes à côté des autres sur la grille à insérer dans le plateau en céramique. Après cuisson, laissez reposer 3 - 5 minutes.
11	Cake	0,5 - 0,6 0,7 - 0,8 0,9 - 1,0	Plateau en Céramique	3	Versez la pâte dans un plat à four rond en pyrex approprié. Ce programme est approprié pour des cakes comme le cake marbré, le cake au citron et le cake aux noisettes.
12	Muffins	0,5 - 0,6 0,7 - 0,8	Grille du four	3	Versez la pâte à muffins dans un plat en métal pour 12 muffins. Placez le plat sur la plaque du four. Un intervalle de poids de 0.5 - 0.6 kg est recommandé pour des muffins de 45 g chacun. Un intervalle de poids de 0.7 - 0.8 kg est recommandé pour des muffins de taille moyenne, de 65 g chacun.

Important

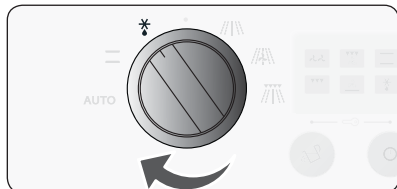
La plupart des réglages du Mode Menu Auto utilisent l'énergie par micro-ondes pour chauffer l'aliment. Il est donc très important, lorsque vous utilisez ce mode, de respecter rigoureusement les directives visant la batterie de cuisine et les instructions de sécurité se rapportant aux micro-ondes.

Utilisation du Mode Décongélation Rapide

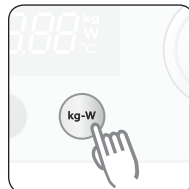
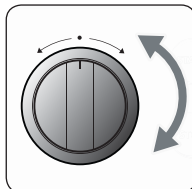
Programmes se rapportant au Mode Décongélation Rapide

Pour décongeler, choisissez l'un des 5 programmes préprogrammés sous micro-ondes. Le temps de cuisson et le niveau de puissance se règlent automatiquement. Il suffit de sélectionner le programme et le poids pour commencer la décongélation.

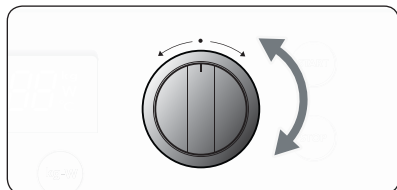
Ouvrez la porte. Posez le produit congelé au centre du plateau en céramique et mettez-le sur le niveau 1. Fermez la porte.



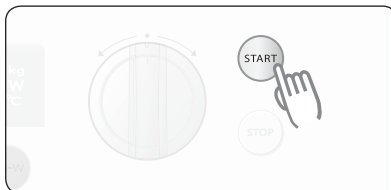
- 1** Tournez le **SÉLECTEUR MODE** pour qu'il se trouve sur le symbole **DÉCONGÉLATION RAPIDE**.



- 2** Tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION** pour sélectionner l'article souhaité à décongeler. Appuyez sur **POIDS/MICRO-ONDES PUISSANCE** pour sélectionner l'article souhaité à décongeler. (Pour de plus amples informations sur les 5 réglages se rapportant à la DÉCONGÉLATION RAPIDE, consultez le tableau de la page 29).



- 3** Sélectionnez le poids de l'aliment en faisant tourner le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION**.



- 4** Appuyez sur '**START**' pour lancer le fonctionnement.

Au terme de l'opération, un signal sonore va se déclencher et le message "End" va clignoter 4 fois. Une série de signaux sonores va se déclencher pendant 3 minutes.

Résultat

- Commencement de la décongélation.
- Pendant la décongélation, un signal sonore va également se déclencher pour vous rappeler de retourner l'aliment.

Important

- Utilisez seulement les plats garantis four à micro-ondes
- Vous pouvez aussi décongeler l'aliment manuellement. Sélectionnez dans ce cas la fonction micro-ondes Cuire / Réchauffer en utilisant un niveau de puissance de 180 W. Pour de plus amples informations, reportez-vous à la section "Cuisson / Réchauffer".

Utilisation du Mode Décongélation Rapide (Suite)

Guide des Réglages Automatiques pour Décongélation Rapide

Le tableau ci-dessous présente les divers programmes de Décongélation Automatique, les quantités, les temps de repos, ainsi que des recommandations pratiques. Ces programmes n'utilisent que de l'énergie par micro-ondes. Retirez tous les emballages avant de commencer la décongélation. Placez la viande, la volaille et le poisson sur le plateau en céramique.

No	Aliment Article	Poids (kg)	Accessoire	Étagère Niveau	Temps de Repos (mn)	Instructions
1	Viande	0,2 - 2,0	Plateau en céramique	1	20 - 90	Recouvrez les bords avec du papier d'al. Retournez la pièce de viande dès que vous entendez un signal sonore. Ce programme est approprié pour le boeuf, l'agneau, le porc, les steaks, les côtelettes et la viande hachée.
2	Volaille	0,2 - 2,0	Plateau en céramique	1	20 - 90	Protégez le bout des ailes et des pattes avec du papier d'al. Retournez la volaille dès que vous entendez un signal sonore. Ce programme est approprié aussi bien pour un poulet entier que pour un poulet coupé en morceaux.
3	Poisson	0,2 - 2,0	Plateau en céramique	1	20 - 60	Protégez la queue du poisson en l'enveloppant dans du papier d'al. Retournez le poisson dès que vous entendez un signal sonore. Ce programme s'utilise aussi bien pour un poisson entier que pour des filets de poisson.
4	Pain/Cake	0,1 - 1,0	Plateau en céramique	1	10 - 30	Placez le pain sur du papier absorbant et retournez-le dès que vous entendez un signal sonore. lavez le cake sur le plateau en céramique et si possible, retournez-le dès que vous entendez un signal sonore. (Le four poursuit son fonctionnement et s'arrête dès que vous ouvrez la porte). Ce programme est approprié pour toutes sortes de pains, coupés ou entier, ainsi que pour des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains en rond. Ce programme est approprié pour toutes sortes de gâteaux à base de levure, de biscuits, de gâteaux au fromage et pour la pâte feuilletée. Il n'est pas approprié pour les pâtes sablées, les gâteaux aux fruits et à la crème, ni pour les gâteaux nappés de chocolat.
5	Fruits	0,1 - 1,0	Plateau en céramique	1	5 - 15	Répartissez les fruits congelés sur le plateau en céramique. Ce programme est approprié pour des fruits comme les framboises, toutes sortes de baies et les fruits exotiques.

Important Le Mode Décongélation Rapide utilise l'énergie par micro-ondes pour décongeler l'aliment. Il est donc important de bien observer les directives visant la batterie de cuisine et les instructions de sécurité se rapportant aux micro-ondes lors de l'utilisation de ce mode.

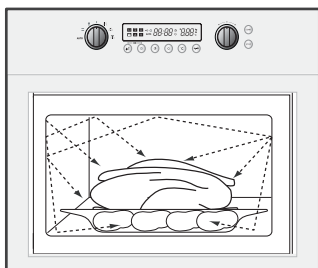
Comment fonctionne un Four à Micro-Ondes

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence ; l'énergie libérée permet de cuire ou de réchauffer l'aliment sans changer sa couleur ni sa forme.

Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes pour :

- *décongeler*
- *cuire.*

Principe de Cuisson



1. Les micro-ondes, générées par le four à micro-ondes, sont agitées et distribuées uniformément par l'intermédiaire d'un dispositif spécial. L'aliment est donc cuit de manière uniforme.
2. Les micro-ondes sont absorbées par l'aliment et le pénètrent jusqu'à une profondeur de 2,5 cm environ (1 inch). Comme la chaleur se dissipe dans l'aliment, la cuisson se poursuit.
3. Les temps de cuisson sont en fonction du récipient utilisé et des caractéristiques de l'aliment :
 - quantité et densité ;
 - teneur en eau ;
 - température initiale (produit mis ou non au frigidaire).

Important

Comme l'aliment est cuit à cœur par dissipation de la chaleur, la cuisson se poursuit même après avoir retiré l'aliment du four.

Il convient donc de respecter les temps de repos spécifiés dans les recettes et dans la présente brochure afin d'assurer :

- une cuisson uniforme et à cœur de l'aliment ;
- une température uniforme de l'aliment.

Utilisation du Mode Micro-Ondes

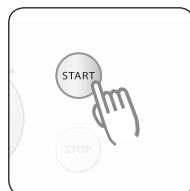
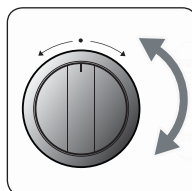
Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. Pendant la cuisson au micro-ondes, l'énergie par micro-ondes pénètre l'aliment, attirée et absorbée par leur teneur en eau, en matière grasse et en sucre. Les micro-ondes agissent sur les molécules qui se déplacent ensuite rapidement dans les aliments. Le mouvement rapide de ces molécules entraîne des frottements et la chaleur qui en résulte permet de cuire les aliments.

Important : utilisez le plateau en céramique ou étagère Niveau 1.

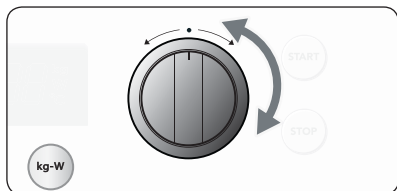
Réglage du Mode Micro-Ondes



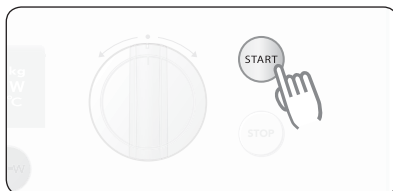
- 1** Réglez le **SELECTEUR MODE** sur mode Micro-Ondes en le tournant. Le temps et le niveau de puissance vont apparaître sur l'**AFFICHEUR**.



- 2** Réglez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION** sur le temps de cuisson souhaité en le tournant. Si vous ne souhaitez pas changer le niveau de puissance, appuyez sur '**START**' pour lancer la cuisson.



- 3** Pour changer le niveau de puissance, appuyez sur **POIDS/MICRO-ONDES PUISSANCE** et tournez le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION** pour régler le niveau souhaité. Consultez les Guides de Cuisson (pages 35 - 39) pour recevoir des instructions sur les temps de cuisson et niveaux de puissance appropriés.



- 4** Appuyez sur '**START**' pour lancer la cuisson.

Utilisation du Mode Micro-Ondes (Suite)

Guide des Niveaux de Puissance pour le Micro-Ondes

NIVEAU DE PUISSANCE	POURCENTAGE (%)	PUISSANCE DE SORTIE (W)	REMARQUE
HAUT	100	900	Pour réchauffer des liquides.
MOINS FORT	83	750	Pour réchauffer et cuire des aliments.
MOYENNEMENT FORT	67	600	Pour réchauffer et cuire des aliments.
MOYEN	50	450	Pour cuire de la viande et réchauffer des aliments délicats.
MOYENNEMENT BAS	33	300	
DÉCONGÉLATION	20	180	Pour décongeler et cuire en continu.
BAS	11	100	Pour décongeler des aliments délicats.

Utilisation du Mode Micro-Ondes (Suite)

Guide des Ustensiles de cuisine pour Micro-Ondes

Les ustensiles de cuisine utilisés en Mode Micro-Ondes ne doivent pas entraver le passage des micro-ondes dans les aliments. Le métal comme l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre réfléchissent les micro-ondes. Il est donc très important de ne pas utiliser de matériaux en métal. Les ustensiles, garantis four à micro-ondes, offrent toujours une sécurité d'emploi. Pour de plus amples informations concernant les ustensiles de cuisine appropriés, consultez le guide situé ci-dessous. Lorsque vous utilisez le mode micro-ondes, placez toujours le plateau en céramique sur le Niveau 1.

USTENSILES DE CUISINE	GARANTIS MICRO-ONDES	COMMENTAIRES
Papier d'aluminium	✓X	Peut être utilisé en petites quantités pour éviter la surcuisson de zones fragiles. Risque de production d'arcs électriques au cas où le papier serait trop près de la paroi du four ou de l'utilisation d'une quantité trop importante d'huile.
Porcelaine et Faïence	✓	Les plats en porcelaine, en terre cuite, en faïence et en porcelaine anglaise tendre sont autorisés à condition de ne pas présenter de décoration métallique.
Plats à jeter en polyester Plats en carton	✓	Certains produits congelés sont conditionnés dans de tels plats.
Emballage "Fast-Food" - Gobelets en polystyrène - Sachets en papier ou journaux - Papier recyclé ou décorations métalliques	✓ X X	Peuvent être utilisés pour réchauffer des aliments. Mais risquent de se déformer en cas de surchauffe. Risquent de provoquer des arcs électriques.
Verre - Résistant à la chaleur - Verrerie fine - Bocaux	✓ ✓ ✓	Peut être utilisé à condition de ne pas présenter de décorations métalliques. Peut être utilisé pour réchauffer des aliments ou des liquides. La verrerie fine risque de se casser ou de se fêler sous l'effet d'une chauffe soudaine. Retirez le couvercle. À utiliser pour réchauffer seulement.

Utilisation du Mode Micro-Ondes (Suite)

USTENSILES DE CUISINE	GARANTIS MICRO-ONDES	COMMENTAIRES
Métal - Plats - Attaches pour sacs de congélation	X X	Risquent de provoquer des arcs électriques ou du feu.
Papier Assiettes, gobelets, serviettes en papier et papier absorbant	✓	Pour réchauffer et cuire avec des temps de cuisson courts. Pour absorber aussi un excès d'humidité.
Papier recyclé	X	Risquent de provoquer des arcs électriques.
Plastique Barquettes	✓	Particulièrement les thermoplastiques résistants à la chaleur. Certains autres plastiques peuvent se déformer ou se décolorer à hautes températures. N'utilisez pas de plastique à base de mélamine.
Film alimentaire	✓	Peuvent être utilisés pour retenir l'humidité. Ne doit pas toucher l'aliment. Soyez prudent en retirant le film du fait que la chaleur qui s'échappe du plat est brûlante.
Sacs de congélation	✓X	Seulement des sacs spéciaux pour cuisson au bain-marie ou au four. Ne les fermez pas hermétiquement. Piquez-les à la fourchette, si nécessaire.
Papier sulfurisé ou paraffiné	✓	Peuvent être utilisés pour retenir l'humidité et protéger contre les éclaboussures.

Note

En terme de micro-ondes, le terme "Arc électrique" veut dire production d'étincelles dans le four.

- ✓ : Recommandé
- ✓X : A utiliser avec précaution
- X : Inadapté

Utilisation du Mode Micro-Ondes (Suite)

Guide de Cuisson en mode Micro-Ondes

PRINCIPES GÉNÉRAUX

Aliments adaptés à la Cuisson aux Micro-Ondes

Les micro-ondes conviennent à de nombreux aliments, y compris les légumes frais ou congelés, les fruits, les pâtes, le riz, les céréales, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, les crèmes anglaises, les soupes, les puddings cuits au bain-marie, les conserves et les condiments peuvent aussi être cuits dans un four à micro-ondes. D'une façon générale, la cuisson aux micro-ondes est parfaitement adaptée aux aliments traditionnellement cuits sur une plaque de cuisson.

Couvrir les Aliments pendant la Cuisson

Couvrir les aliments pendant la cuisson permet à l'eau de se transformer en vapeur, ce qui contribue au processus de cuisson. Vous pouvez couvrir les aliments de différentes façons, à savoir avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou un film en plastique, spécial micro-ondes.

Temps de Repos

Après cuisson, il est important de laisser reposer les aliments en respectant les temps de cuisson recommandés. Cette opération permet à la chaleur de se répartir dans les aliments.

GUIDE DE CUISSON POUR LÉGUMES CONGELÉS

Utilisez un plat rond en verre Pyrex avec couvercle. Appliquez le temps de cuisson minimum indiqué dans le tableau. Prolongez la cuisson en vue d'obtenir le résultat que vous souhaitez. Remuez deux fois en cours de cuisson et une fois après cuisson. Ajoutez du sel, des fines herbes ou du beurre après cuisson. Ne découvrez pas pendant le temps de repos.

Aliment	Quantité (g)	Puissance (W)	Temps (mn)	Temps de Repos (mn)	Instructions
Épinards	150	600	5 - 6	2 - 3	Ajoutez 15 ml (1 cuil. à soupe) d'eau froide.
Brocoli	300	600	8 - 9	2 - 3	Ajoutez 30 ml (2 cuil. à soupe) d'eau froide.
Petits pois	300	600	7 - 8	2 - 3	Ajoutez 15 ml (1 cuil. à soupe) d'eau froide.
Haricots Verts	300	600	7½ - 8½	2 - 3	Ajoutez 30 ml (2 cuil. à soupe) d'eau froide.
Jardinière de Légumes (Carottes / Petits Pois / Maïs)	300	600	7 - 8	2 - 3	Ajoutez 15 ml (1 cuil. à soupe) d'eau froide.
Jardinière de Légumes (à la Chinoise)	300	600	7½ - 8½	2 - 3	Ajoutez 15 ml (1 cuil. à soupe) d'eau froide.

Utilisation du Mode Micro-Ondes (Suite)

GUIDE DE CUISSON POUR LÉGUMES FRAIS

Utilisez un plat rond en verre Pyrex avec couvercle. Ajoutez 30 - 45 ml d'eau froide (2 - 3 cuil. à soupe) par portion de 250 g sauf autre recommandation (voir tableau). Couvrez et appliquez le temps de cuisson minimal (voir tableau). Prolongez la cuisson en vue d'obtenir le résultat que vous souhaitez. Remuez une fois pendant et après la cuisson. Ajoutez du sel, des fines herbes ou du beurre après cuisson. Laissez reposer pendant 3 minutes. Ne découvrez pas.

Astuce : Coupez les légumes frais en morceaux de même taille. Plus les morceaux seront petits, plus la cuisson sera rapide.

Note : Tous les légumes frais doivent être cuits aux micro-ondes à une puissance élevée (900 W).

Aliment	Quantité (g)	Temps (mn)	Temps de Repos (mn)	Instructions
Brocoli	250 500	3 - 4 6 - 7	3	Préparez des bouquets de même taille. Placez les tiges vers le centre.
Choux de Bruxelles	250	5 - 6	3	Ajoutez 60 - 75 ml (5 - 6 cuil. à soupe) d'eau.
Carottes	250	4 - 5	3	Coupez les carottes en rondelles de même taille.
Chou-fleur	250 500	4 - 5 7 - 8	3	Préparez des bouquets de même taille. Coupez les gros bouquets en deux. Disposez les tiges vers le centre.
Courgettes	250	3 - 4	3	Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuil. à soupe) d'eau ou un morceau de beurre. Cuisez jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
Aubergines	250	3 - 4	3	Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez d'une cuil. à soupe de jus de citron.
Poireaux	250	3 - 4	3	Coupez les poireaux en fines rondelles.
Champignons	125 250	1 - 2 2 - 3	3	Coupez les champignons en lamelles ou laissez-les en entier. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Ajoutez de sel et de poivre. Égouttez avant de servir.
Oignons	250	4 - 5	3	Coupez les oignons en rondelles ou en deux. Ajoutez 15 ml (1 cuil. à soupe) d'eau.
Poivrons	250	4 - 5	3	Coupez les poivrons en fines rondelles.
Pommes de terre	250 500	4 - 5 7 - 8	3	Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les uniformément en deux ou en quatre.
Navets	250	5 - 6	3	Coupez les navets en dés.

Utilisation du Mode Micro-Ondes (Suite)

GUIDE DE CUISSON POUR LE RIZ ET LES PÂTES

Riz Utilisez un grand plat en verre Pyrex avec couvercle. (Notez que le riz double de volume pendant la cuisson). Couvrez pendant la cuisson. Lorsque la cuisson est terminée, remuez puis laissez reposer. Ajoutez du sel, des fines herbes et du beurre. Notez que le riz n'a peut-être pas absorbé toute l'eau à la fin de la cuisson.

Pâtes Utilisez un grand plat en verre Pyrex. Ajoutez de l'eau bouillante, une pincée de sel et mélangez bien. Ne couvrez pas pendant la cuisson. Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Couvrez pendant le temps de repos et égouttez avant de servir.

Aliment	Quantité (g)	Puissance (W)	Temps (mn)	Temps de Repos (mn)	Instructions
Riz blanc (Pré-cuit)	250 375	900	15 - 16 17½ - 18½	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide Ajoutez 750 ml d'eau froide
Riz Brun (Pré-cuit)	250 375	900	20 - 21 22 - 23	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide Ajoutez 750 ml d'eau froide
Mélange de riz (Riz Ordinaire + Sauvage)	250	900	16 - 17	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide
Mélange de Céréales (Riz + Céréales)	250	900	17 - 18	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide
Pâtes	250	900	10 - 11	5	Ajoutez 1000 ml d'eau froide

RÉCHAUFFAGE

Votre four à micro-ondes peut réchauffer les aliments beaucoup plus rapidement que ne peut le faire un four traditionnel.

Disposition et Pose de Couvercles

Évitez de réchauffer des articles trop importants comme des pièces de viande. Ils ont tendance à trop cuire et à se dessécher avant d'être chaud à cœur. Vous obtiendrez un meilleur résultat en le réchauffant après l'avoir découpé en plus petits morceaux. Couvrez pendant la chauffe pour éviter à l'aliment de se dessécher.

Niveaux de Puissance

Il est possible de réutiliser différents niveaux de puissance pour réchauffer les aliments. Concernant les grandes quantités ou les aliments délicats ou les aliments qui se réchauffent rapidement comme les tartelettes sucrées, il est préférable d'utiliser un niveau de puissance plus bas.

Mélange

Pour obtenir un résultat optimal, mélangez bien ou retournez les aliments pendant l'opération de réchauffe. Si possible, mélangez encore avant de servir. Il est important de mélanger surtout quand il s'agit de liquides.

Les opérations de Chauffe et les Temps de Repos

Lorsque vous réchauffez des aliments pour la première fois, il est important de noter les temps de cuisson à titre de références ultérieures. Évitez la surchauffe. En cas de doutes, il est préférable de sous-estimer le temps de cuisson. Il est toujours possible de prolonger la cuisson. Veillez toujours à ce que les aliments réchauffés soient chauds à cœur. Après avoir réchauffé les aliments, laissez-les se reposer quelques instants pour permettre à la température de se répartir uniformément. Après réchauffage, le temps de repos recommandé est de 2 - 4 minutes.

Utilisation du Mode Micro-Ondes (Suite)

RÉCHAUFFER DES LIQUIDES

Soyez prudent lorsque vous réchauffez des liquides pour éviter tout débordement inattendu et tout risque de brûlures. Placez une cuiller ou un bâtonnet en verre dans la boisson. Mélangez pendant la chauffe et surtout après la chauffe. Attendez au moins 20 secondes après avoir arrêté le four pour permettre à la température de se répartir uniformément.

RÉCHAUFFER DES ALIMENTS POUR BÉBÉ

Aliments pour bébé

Soyez encore plus attentif lorsque vous réchauffez des aliments pour bébé. Placez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez d'un film plastique spécial micro-ondes. Mélangez bien après avoir réchauffé. Attendez 2-3 minutes avant de servir. Mélangez encore et contrôlez la température. La température de service recommandée est d'environ 30 - 40 °C.

Lait pour bébé

Versez le lait dans un biberon stérilisé. Ne couvrez pas pendant la réchauffe. Retirez toujours la tétine du biberon avant de chauffer pour éviter tout risque d'explosion en cas de surchauffe. Agitez bien avant de laisser reposer et renouvelez encore l'opération avant de servir. Vérifiez toujours bien la température du lait pour bébé ou de l'aliment avant de servir. Il est recommandé de servir à une température de 37°C.

DÉCONGÉLATION

Les micro-ondes sont un outil idéal pour décongeler des produits congelés. Les micro-ondes décongèlent très rapidement, mais en douceur les produits congelés. Et c'est très pratique en cas de visite imprévue.

Avant de faire cuire une volaille, une décongélation complète est recommandée. Retirez toute attache métallique et tout emballage pour permettre au jus de décongélation de s'écouler. Mettez le produit congelé sur une assiette sans couvercle. Retournez à mi-parcours, videz le jus de la décongélation et retirez les abats dès que possible. Contrôlez de temps en temps la température du produit. Il ne doit pas être chaud. Si des éléments plus petits et plus fins du produit congelé commencent à chauffer, il est possible de les protéger pendant la décongélation en les emballant dans un peu d'aluminium.

Au cas où la partie externe de la volaille deviendrait chaude, appuyez sur **STOP / ANNULER** et laissez reposer pendant 20 minutes avant de poursuivre la décongélation. Laissez toujours reposer le poisson, la viande et la volaille avant de terminer la décongélation. Le temps de repos d'une décongélation complète dépend de la quantité décongelée. Veuillez consulter le tableau qui se trouve sur la page suivante.

Note Les produits plats et fins se décongèlent plus facilement que de gros produits et les petites quantités demandent moins de temps que les grosses quantités. N'oubliez pas cette astuce lorsque vous (dé)congelez des aliments.

Consultez le tableau suivant lorsque vous décongelez des produits congelés entre - 18 et - 20 °C.

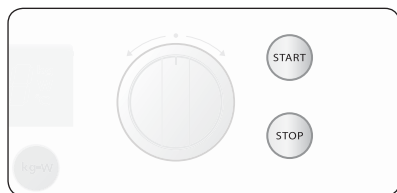
Pour décongeler les produits congelés, utilisez le niveau de puissance Décongélation (180W).

Utilisation du Mode Micro-Ondes (Suite)

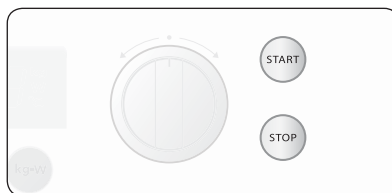
Aliment	Quantité	Temps (mn)	Temps de Repos (mn)	Instructions
Viande Viande hachée	250 g 500 g	6 - 7 10 - 12	15 - 30	Placez la viande sur l'assiette en céramique. En cas de bords fins, recouvrez de papier d'alü. Retournez à mi-parcours.
Steaks de porc	250 g	7 - 8		
Volaille Poulet En morceaux	500 g (2 st)	12 - 14	15 - 60	En cas de poulet en morceaux, placez le côté peau vers le bas sur l'assiette en céramique ; en cas de poulet entier, placez d'abord le côté poitrine sur l'assiette en céramique. Recouvrez les parties plus fragiles (ailes et pattes) avec du papier d'alü. Retournez à mi-parcours.
Poulet Entier	1200 g	28 - 32		
Poisson Filets de poisson	200 g	6 - 7	10 - 25	Placez le poisson congelé au centre d'une assiette en céramique. Placez les filets fins sous les filets épais. Recouvrez les extrémités de filets plus fines et la queue des poissons entiers de papier d'alü. Retournez à mi-parcours.
Poisson Entier	400 g	11 - 13		
Fruit Baies	300 g	6 - 7	5 - 10	Disposez les fruits sur un grand plat rond en verre.
Pain Petits pains (de 50 g environ chacun) Toast / Sandwich	2 st 4 st 250 g 500 g	1 - 1½ 2½ - 3 4 - 4½ 7 - 9	5 - 20	Placez les petits pains en rond ou le pain horizontalement sur du papier absorbant, sur l'assiette en céramique. Retournez à mi-parcours.

Suppression du Signal Sonore

En fin de cuisson, le four émet un signal sonore et “END” clignote 4 fois sur l’afficheur.



1 Pour arrêter le signal sonore, appuyez simultanément sur **STOP / ANNULER** et sur **START**.



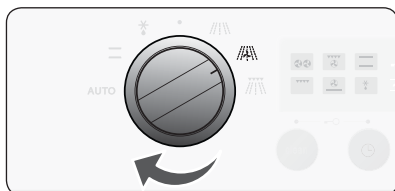
2 Pour rétablir le signal sonore, réappuyez simultanément sur **STOP / ANNULER** et sur **START** pendant 1 secondes.

Fonctions combinées

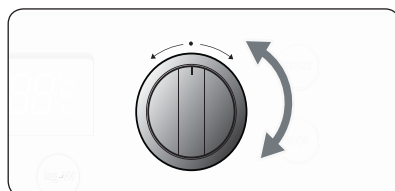
Air chaud pulsé avec micro-ondes

Le mode de cuisson combiné air chaud pulsé + micro-ondes permet de chauffer le plat en associant l'air chaud pulsé et l'énergie micro-ondes. Les micro-ondes agissant immédiatement, aucun préchauffage du four n'est nécessaire.

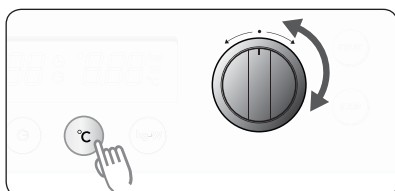
Sélection fonction air chaud pulsé avec micro-ondes



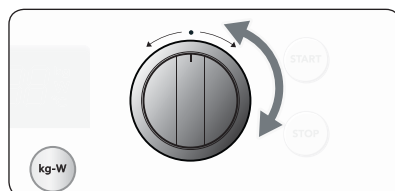
- 1** Réglez le **SELECTEUR MODE** sur mode air chaud pulsé avec Micro-Ondes en le tournant. "Cb-1" s'affiche.



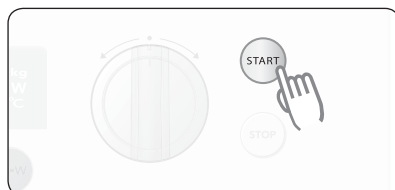
- 2** Réglez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION** sur le temps de cuisson souhaité en le tournant.



- 3** Pour changer la température, appuyez sur **TEMPÉRATURE** et tournez le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION** pour régler la température souhaitée.



- 4** Pour changer le niveau de puissance, appuyez sur **POIDS/MICRO-ONDES PUISSANCE** et tournez le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION** pour régler le niveau souhaité.



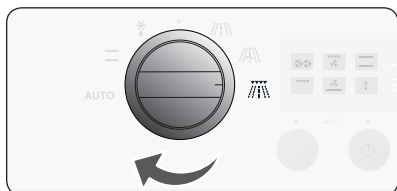
- 5** Appuyez sur '**START**' pour lancer la cuisson.

Fonctions combinées (Suite)

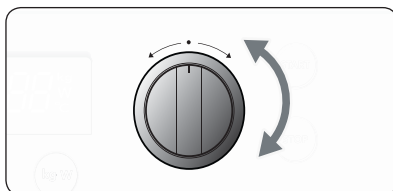
Grill avec micro-ondes

Le mode de cuisson combiné grill + micro-ondes permet de chauffer le plat en associant le grill et l'énergie micro-ondes. Les micro-ondes agissant immédiatement, aucun préchauffage du four n'est nécessaire.

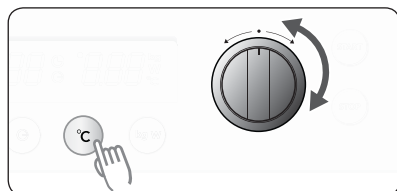
Sélection fonction grill avec micro-ondes



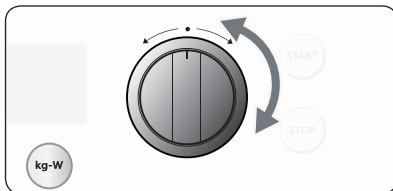
- 1** Réglez le **SELECTEUR MODE** sur mode grill avec Micro-Ondes en le tournant. "Cb-2" s'affiche.



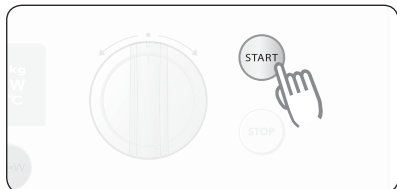
- 2** Réglez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION** sur le temps de cuisson souhaité en le tournant.



- 3** Pour changer la température, appuyez sur **TEMPÉRATURE** et tournez le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION** pour régler la température souhaitée.



- 4** Pour changer le niveau de puissance, appuyez sur **POIDS/MICRO-ONDES PUISSANCE** et tournez le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION** pour régler le niveau souhaité.

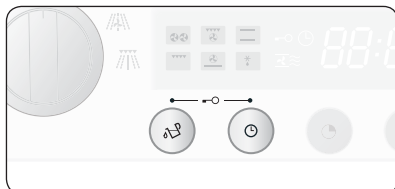


- 5** Appuyez sur '**START**' pour lancer la cuisson.

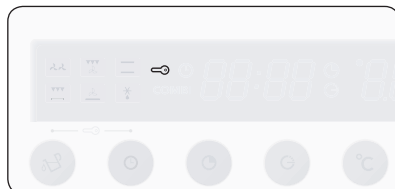
Verrouillage Sécurité Enfants

Le Verrouillage Sécurité Enfants du four vous permet de verrouiller le bandeau de commande afin de le protéger contre toute utilisation imprévue.

Comment Verrouiller le Four

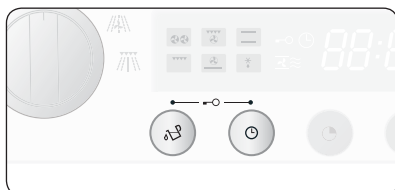


- 1** Appuyez simultanément sur **NETTOYAGE VAPEUR** et sur **HORLOGE** pendant 3 secondes.

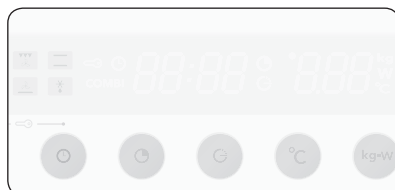


- 2** Le symbole Verrouillage va se présenter sur l'AFFICHEUR, indiquant ainsi que toutes les fonctions sont verrouillées.

Comment Déverrouiller le Four



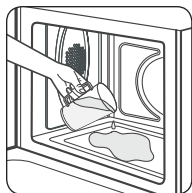
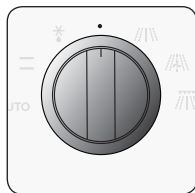
- 1** Appuyez simultanément sur **NETTOYAGE VAPEUR** et sur **HORLOGE** pendant 3 secondes.



- 2** Le symbole Verrouillage va disparaître, indiquant ainsi que les fonctions sont déverrouillées.

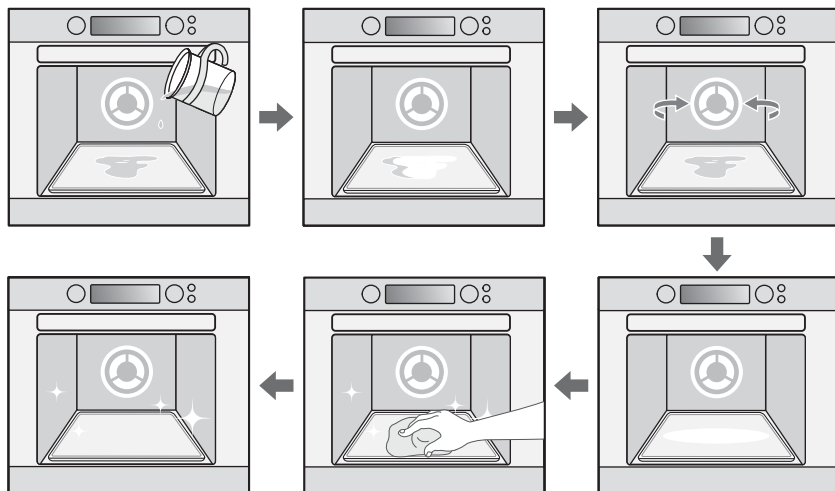
Utilisation de la Fonction Nettoyage Vapeur

La Fonction Nettoyage Vapeur vous permet de nettoyer votre four en 15 minutes.



- 1** Réglez le **SELECTEUR MODE** sur Arrêt.
- Versez 100 ml d'eau sur le fond du four vide.

- 2** Appuyez sur **NETTOYAGE VAPEUR**. Le four va s'enclencher automatiquement.
- Après 15 minutes, le four s'arrêtera automatiquement. Essayez la cavité à l'aide d'un torchon sec.



Important

- Utilisez cette fonction uniquement lorsque le four est complètement froid (se trouve à température ambiante).
- N'utilisez **PAS** d'eau distillée.

Nettoyage de Votre Four à Micro-Ondes

Pour éviter tout dépôt alimentaire et de matière grasse, nettoyez votre four régulièrement, surtout les surfaces internes et externes, les portes et les joints de porte.

1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et une eau savonneuse chaude. Rincez et séchez.
2. Retirez les tâches qui se trouvent à l'intérieur du four avec une éponge imbibée d'eau savonneuse. Rincez et séchez.
3. Pour éliminer les tâches tenaces ou les mauvaises odeurs, placez une tasse d'eau citronnée sur le fond du four vide et enclenchez la puissance maximale pendant dix minutes.
4. Nettoyez l'intérieur.

Important

- **NE** laissez **JAMAIS** couler d'eau dans les orifices de ventilation.
- N'utilisez **JAMAIS** de produits abrasifs ni de solvants.
- Contrôlez **TOUJOURS** l'état de propreté des joints de porte pour éviter à tout dépôt de nourriture d'entraver la bonne fermeture de la porte.

Rangement et Réparation de votre Four à Micro-Ondes

Seul un technicien qualifié est autorisé à effectuer les réparations.

En cas de panne, débranchez l'appareil et appelez le ATAG Customer Service.

Au moment de l'appel, ayez l'information suivante à portée de main :

- le numéro du modèle et le numéro de série (se trouve à l'arrière du porte) ;
- a garantie ;
- une description claire du problème.

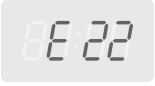
Si vous devez ranger temporairement le four, choisissez un endroit sec et propre.

La poussière et l'humidité risquent d'apporter des détériorations à votre appareil.

En cas de problèmes avec votre appareil, veuillez appliquer les solutions suivantes. Elles peuvent vous faire gagner du temps et vous éviter d'appeler pour rien le service d'après-vente.

- ▶ Les aliments ne sont toujours pas cuits.
 - Avez-vous réglé correctement le minuteur et appuyez sur le bouton 'START' ?
 - Avez-vous bien fermé la porte ?
 - N'auriez-vous par fait sauter un fusible ou enclencher le disjoncteur ?
- ▶ Les aliments sont trop ou pas assez cuits.
 - Avez-vous indiqué un temps de cuisson approprié en fonction de l'aliment ?
 - Avez-vous utilisé un niveau de puissance approprié ?
- ▶ Des étincelles et des claquements (arcs électriques) se produisent dans le four.
 - Avez-vous utilisé un plat avec des décorations métalliques ?
 - Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile en métal dans le four ?
 - Avez-vous évité au papier d'aluminium de toucher les parois du four ?
- ▶ Le four provoque des interférences avec des radios ou téléviseurs.
 - De légères interférences peuvent se produire sur le téléviseur ou sur la radio lorsque le four fonctionne. Pour remédier à ce problème, installez le four loin des téléviseurs, des radios ou des antennes.
- ▶ En cas d'interférence électronique, réinitialisez l'AFFICHEUR.
 - Débranchez l'appareil et rebranchez-le. Réglez de nouveau l'heure.
- ▶ Condensation à l'intérieur du four.
 - Ce phénomène est normal. Essayez après cuisson.
- ▶ Le ventilateur continue de fonctionner alors que le four est à l'arrêt.
 - Ce phénomène est normal. Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant trois minutes après arrêt du micro-ondes.
- ▶ Flux d'air autour de la porte et du four.
 - Ce phénomène est normal.
- ▶ Réflexion de lumière autour de la porte et du four.
 - Ce phénomène est normal.
- ▶ Échappement de vapeur autour de la porte ou des orifices de ventilation.
 - Ce phénomène est normal.
- ▶ Pendant le fonctionnement, il se peut - surtout si l'appareil fonctionne en mode décongélation - que vous entendiez un petit bruit.
 - Ce phénomène est normal.

Codes d'Erreur

Code d'Erreur	Fonctions Générales
	CAPTEUR TEMP SUP Indique que la valeur du capteur de température est supérieure à 250 °C pendant l'opération / l'annulation.
	CAPTEUR TEMP INF Indique que la valeur du capteur de température est inférieure à 5 °C pendant l'opération / l'annulation.
	SUP A 210 °C PENDANT FONCTIONNEMENT Indique que la température dépasse les 210 °C pendant le fonctionnement.
	REGISTRE Indique que pendant 2 minutes, l'ouverture ou la fermeture du registre n'a pas été enregistrée.

Prendre contact avec service après vente ATAG Customer Service lorsque un code d'erreur apparaissent à l'affichage.

Spécifications techniques

Modèle	MX4211AUU / MX4292AUU
Bloc d'Alimentation	230 V ~ 50 Hz
Consommation	
Puissance maximale	3150 W
Micro-ondes	1650 W
Gril	2800 W
Résistance sole	1000 W
Convection Double	3000 W
Puissance de Sortie	100 W / 900 W (IEC - 705)
Fréquence de Fonctionnement	2450 MHz
Micro-Ondes	OM75P (20)
Méthode de refroidissement	Moteur de ventilation
Dimensions (L x H x P)	
Extérieur	595 x 460 x 520 mm
Cavité du four net.	429 x 229 x 430 mm
Volume Net	42 litres
Volume Brut	47 litres
Poids	
Net	37 kg environ
Transport	46 kg environ

Français



**Les bons gestes de mise au rebut de ce produit
(Déchets d'équipements électriques
et électroniques)**



**(Applicable dans les pays de l'Union Européenne et dans d'autres pays européens
pratiquant le tri sélectif)**

Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d'un développement durable.

Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.

Les entreprises et professionnels sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets professionnels et commerciaux.

Remarque



Remarque



Remarque



ATAG