

ATAG

Gebruiksaanwijzing
Combi magnetron

Mode d'emploi
Micro-onde combiné

Bedienungsanleitung
Kombi-Mikrowelle

Instructions for use
Combi microwave

ATAG



MX4570G

NL

Handleiding

NL 3 - NL 34

FR

Notice d'utilisation

FR 3 - FR 34

DE

Anleitung

DE 3 - DE 34

EN

Manual

EN 3 - EN 34

Gebruikte pictogrammen - Pictogrammes utilisés

Benutzte Piktogramme - Pictograms used



Belangrijk om te weten - Important à savoir

Wissenswertes - Important information



Tip - Conseil

Tipp - Tip

INHOUD

Uw magnetronoven

Inleiding	4
Inleiding tot uw oven	5
Inleiding tot de display	6
Toebehoren	7

De oven gebruiken

Hoe uw oven werkt	8
De display gebruiken	8
Geprogrammeerd koken (kooktijd en/of eindtijd instellen)	9
De aanbevolen temperatuur aanpassen	11
De timerfunctie	11
Toetsen vergrendelen (kinderslot)	12
De stand-by functie	12
Het displaycontrast aanpassen	12
De demonstratiestand	13
Traditionele kookfuncties	13
Kookfuncties van de magnetron	14
Gecombineerde kookfuncties met de magnetron	14
Magnetron	15
Instellingen voor het vermogen	15
Ontdooien	16
Handleiding voor het ontdooien	17
Heteluchtcirculatie + magnetron	18
Grill + magnetron	19
Handleiding voor de functie grill + magnetron	19
Grill	20
Handleiding voor de grill	20
Heteluchtcirculatie	21
Handleiding voor traditioneel grillen, turbo grillen, gematigd en hoog grillen	21
Handleiding voor werken met gecombineerde warmte - heteluchtcirculatie	23
Automatische bereidingsfuncties	24
Handleiding voor automatisch bereiden	25

Onderhoud en reiniging

Reinigen	28
----------	----

Problemen oplossen

Tabel met storingen	29
Technische gegevens	30

Installatie

Algemeen	31
Inbouwfmetingen	32
Elektrische aansluiting	32
Inbouwen	33

Uw oven en het milieu

Weggoeien van verpakking en apparaat	34
--------------------------------------	----

Inleiding

Gefeliciteerd met de keuze voor een magnetronoven van ATAG. Dit product is ontworpen met het oog op eenvoudige bediening en optimaal gemak. Met de uitgebreide instelmogelijkheden kunt u altijd de juiste bereidingswijze kiezen.

In deze handleiding wordt beschreven hoe u optimaal gebruik kunt maken van deze magnetronoven. Naast informatie over de bediening vindt u hier ook achtergrondinformatie die van pas kan komen bij het gebruik van het apparaat.

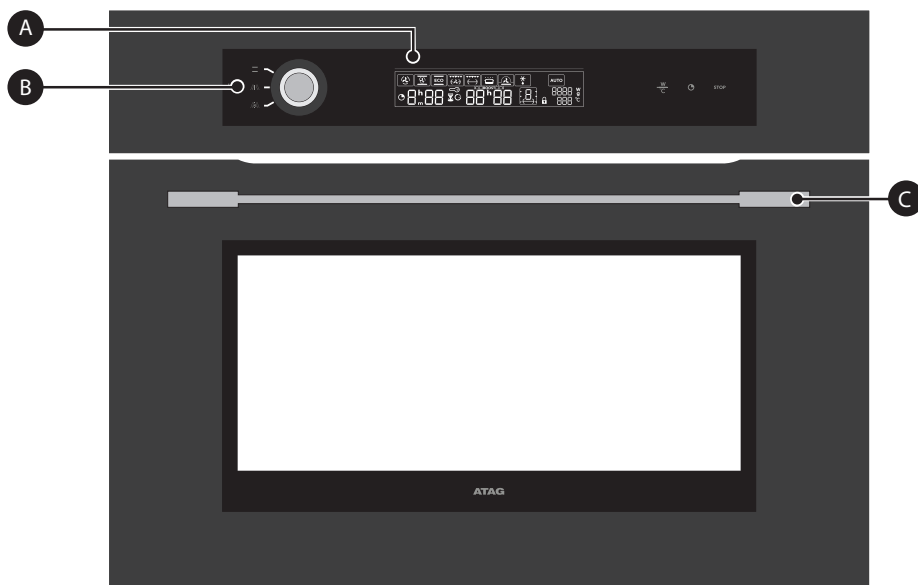
Lees de handleiding door voordat u het apparaat in gebruik neemt, en bewaar deze op een veilige plaats voor toekomstig gebruik.

De handleiding dient ook als referentiemateriaal voor de Technische Dienst. Op de identificatiekaart van het apparaat staan alle gegevens die de Technische Dienst nodig heeft om u te helpen en uw vragen te beantwoorden.

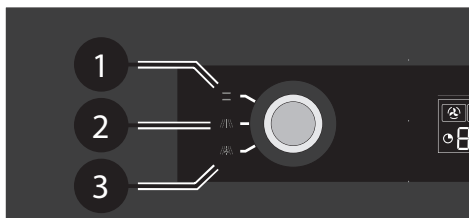
Veel kookplezier!

UW MAGNETRONOVEN

Inleiding tot uw oven

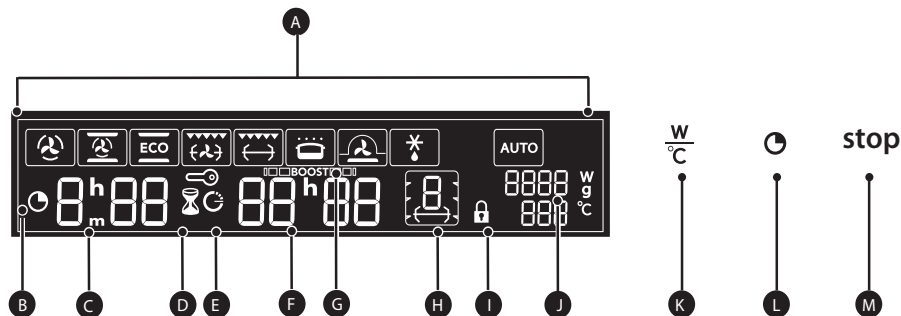


- A. Besturingspaneel
- B. Knop
- C. Handvat



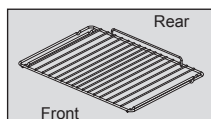
- 1. Traditionele kookfuncties
- 2. Kookfuncties van de magnetron
- 3. Gecombineerde kookfuncties met de magnetron

Inleiding tot de display



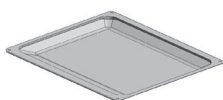
- A. Kookfunctiedisplay
- B. Kooktijdsymbool
- C. Kooktijd/timerdisplay
- D. Timersymbool
- E. Einde van de kooktijd-symbool
- F. Klokdisplay
- G. Indicator voor temperatuurstijging
- H. Roostersteunindicator
- I. Toetsenvergrendelingsymbool (kinderslot)
- J. Oventemperatuurddisplay
- K. Tiptoets om temperatuur/vermogen in te stellen
- L. Tiptoets voor tijd, kooktijd, einde van de kooktijd en timer
- M. Stop-tiptoets

Toebehoren



Het rooster:

- Hierop kunt u roosteren, gratineren en grillen. Het rooster mag nooit tegelijk met ander metalen kookgerei worden gebruikt wanneer een van de volgende functies wordt gebruikt: magnetron, magnetron + grill, of magnetron + heteluchtcirculatie. U kunt wel voedsel opwarmen in een aluminium bakje als dit van het rooster wordt geïsoleerd met een schaal of bord.



Multifunctionele schaal (20 mm hoog)

- Wanneer deze schaal in de steunen onder het rooster wordt geplaatst, kunnen sappen en vet van het grillen worden opgevangen. Bovendien kan de schaal wanneer deze half wordt gevuld met water worden gebruikt om au bain-marie te koken. Leg braadstukken of vlees nooit rechtstreeks in de schaal, omdat er dan veel spetters op de wanden van de oven terechtkomen.



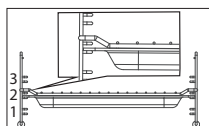
De glazen braadslee

- Deze kan tot de helft met water worden gevuld om au bain-marie te koken met heteluchtcirculatie. Ook kan hij worden gebruikt als ovenschaal.



Opmerking

Plaats de braadslee altijd in het midden tussen de zijplaten om te voorkomen dat de luchtcirculatie wordt belemmerd.



Rooster + glazen braadslee:

als u wilt roosteren en de kooksappen wilt behouden, plaatst u het rooster op de braadslee.

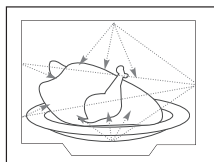
Er zijn drie plaatsingshoogten beschikbaar voor verschillende manieren van bereiden en verschillende soorten voedsel.

Bij de functies GRILL OF GRILL + MAGNETRON plaatst u het rooster of de braadslee op niveau 1 voor dik voedsel zoals braadstukken en op niveau 3 voor dunner voedsel zoals karbonades of worstjes.

Bij de functies HETELUCHTCIRCULATIE OF MAGNETRON + HETELUCHTCIRCULATIE plaatst u het rooster op niveau 1 of 2, afhankelijk van het gerecht.

DE OVEN GEBRUIKEN

Hoe uw oven werkt



De microgolven die worden gebruikt voor koken zijn elektromagnetische golven. Ze worden vaak in onze omgeving aangetroffen in de vorm van radiogolven, licht en infrarode stralen. De frequentie bevindt zich in het 2450 MHz-bereik.

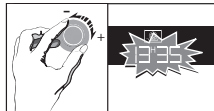
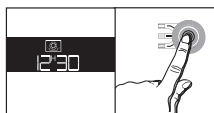
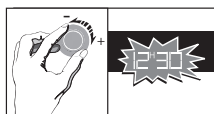
De werking:

- Ze worden teruggekaatst door metalen.
- Ze verplaatsen zich door alle andere metalen.
- Ze worden geabsorbeerd door water-, vet- en suikermoleculen.

Wanneer voedsel wordt blootgesteld aan microgolven, beginnen de moleculen van het voedsel snel te bewegen, waardoor het voedsel opwarmt.

De golven dringen tot ongeveer 2,5 cm in het voedsel door; als het voedsel dikker is, wordt het binnenste van het voedsel verhit via geleiding, zoals bij conventioneel koken. Microgolven veroorzaken een eenvoudig thermisch fenomeen in voedsel en zijn niet schadelijk voor de gezondheid.

De display gebruiken



De tijd opnieuw instellen

Wanneer de stroom wordt ingeschakeld, knippert het tijdstip 12.00 uur op de display.

- Stel de tijd in met de knop.
Bijvoorbeeld: 12h30.
- Druk op de knop om te bevestigen.
De display stopt met knipperen.

De tijd op de klok wijzigen

- Druk gedurende een paar seconden op de timerknop totdat de display knippert en laat de knop vervolgens los.
Een piepsignaal geeft aan dat de tijd nu kan worden ingesteld.
- Pas de tijd aan met de knop.
- Druk op de knop om te bevestigen.

DE OVEN GEBRUIKEN



Waarschuwing!

Als de instelling niet is bevestigd, wordt de aanpassing na een paar seconden automatisch opgeslagen in het apparaat.



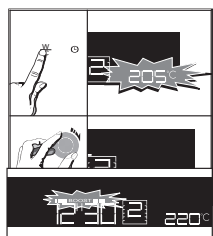
Onmiddellijk beginnen met koken

De display dient alleen de tijd weer te geven. De tijd dient niet te knipperen.

- Selecteer de vereiste kookfunctie met de knop.
- Bevestig door één keer op de knop te drukken.

De kooktemperatuur aanpassen

Uw oven stelt de beste temperatuur voor deze kookfunctie voor.



- U kunt de temperatuur aanpassen door de temperatuurknop ingedrukt te houden.
De temperatuur knippert in de display.
- Stel de temperatuur in met de knop.
- Druk op de knop om te bevestigen.
- De BOOST-indicator toont de temperatuurstijging in de oven.
Een reeks piepsignalen geeft aan wanneer de oven de gewenste temperatuur heeft bereikt.

Als u wilt stoppen met koken, drukt u gedurende een paar seconden op de knop 'STOP'.



Tip

Als u de deur van de oven open laat staan, gaat het ovenlampje na drie minuten uit.

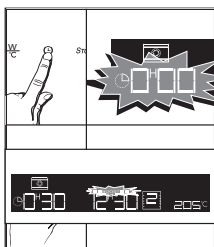
Geprogrammeerd koken (kooktijd en/of eindtijd instellen)

Koken met onmiddellijke start en een ingestelde kooktijd

Selecteer de gewenste kookfunctie en pas de temperatuur aan (zie alinea: "Onmiddellijk beginnen met koken").

- Druk op de tijdtoets.
De display knippert verschillende keren als aanduiding dat een instelling kan worden ingevoerd.
- Stel de kooktijd in met de knop.
- Druk op de knop om te bevestigen.

De kooktijd telt onmiddellijk af nadat deze is ingesteld.



DE OVEN GEBRUIKEN

De BOOST-indicator toont de temperatuurstijging in de oven.
De kooktijddisplay stopt met knipperen.
Wanneer deze stappen zijn voltooid, wordt de oven opgewarmd.
Een reeks piepsignalen geeft aan wanneer de oven de gewenste temperatuur heeft bereikt.



Aan het einde van de (geprogrammeerde) kooktijd:

- stopt de oven,
- knippert de display,
- en klinkt gedurende een paar minuten een reeks piepsignalen. De piepsignalen kunnen worden gestopt door op een willekeurige knop te drukken.



Opmerking

Alle kookactiviteiten vinden plaats met de deur gesloten. Na een kookcyclus draait de koelventilator nog een tijdje, om een optimale betrouwbaarheid van de oven te garanderen.

Koken met uitgestelde starttijd en geselecteerd einde van de kooktijd

Ga te werk zoals voor geprogrammeerd koken.

- Druk op de tijdtoets.
Het symbool voor het einde van de kooktijd knippert om aan te geven dat de tijd kan worden ingesteld.
- Draai aan de knop om het einde van de kooktijd in te stellen.
Bijvoorbeeld: einde van de kooktijd 13.30 uur
- Druk op de knop om te bevestigen. Het einde van de kooktijd wordt na een paar seconden automatisch opgeslagen in het geheugen van het apparaat.
De eindtijd stopt met knipperen.
De display keert terug naar de huidige tijd.
Een animatie geeft aan dat de functie voor een uitgestelde eindtijd is ingeschakeld.
Het licht in de oven gaat aan wanneer het koken begint en gaat uit wanneer het koken is afgelopen.

Zodra deze drie stappen zijn voltooid, wordt de starttijd voor het verhitten van de oven uitgesteld, zodat het koken eindigt om 13.30 uur. Als de ovendeur is geopend, drukt u nogmaals op de knop om de uitgestelde start te bevestigen.

Aan het einde van de (geprogrammeerde) kooktijd:

- De oven stopt en het kooktijdsymbool en '0.00' uur knipperen.
- Gedurende een paar minuten klikt een reeks piepsignalen. De piepsignalen kunnen worden gestopt door op een willekeurige knop te drukken.

De aanbevolen temperatuur aanpassen

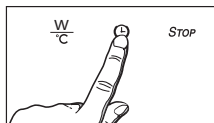
Selecteer de kookfunctie:

- Druk op de knop om te bevestigen.

Ga als volgt te werk als u de aanbevolen temperatuur wilt aanpassen:

- Druk op de temperatuurknop totdat de temperatuurdisplay begint te knipperen.
- Stel de temperatuur in met de knop.
- Druk op de knop om te bevestigen.

De timerfunctie



De display van uw oven kan worden gebruikt als een onafhankelijke timer die u kunt gebruiken als kookwekker zonder dat u de oven gebruikt.

In dat geval blijft de timerdisplay zichtbaar in plaats van de klokdisplay.

- Druk op de tijdknop.
- Het timersymbool en '0.00' knipperen.
- Stel de tijd in met de knop.
- Druk op de knop om te bevestigen.

De display stopt na een paar seconden met knipperen en de timer begint de tijd af te tellen in seconden.

Zodra de tijd is verstreken klinkt er een reeks piepsignalen.

De piepsignalen kunnen worden gestopt door op een willekeurige tiptoets te drukken.

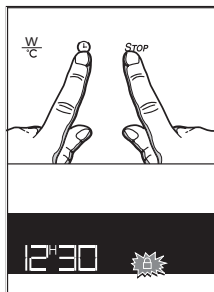


Opmerking

Een kookprogramma kan tegelijk met de timerfunctie worden gestart.

U kun de timer op elk willekeurig moment wijzigen of uitzetten door op de tijdknop te drukken, de tijd in te stellen op 0.00 uur en de instelling te bevestigen.

Toetsen vergrendelen (kinderslot)



U kunt voorkomen dat de oven wordt gebruikt door de bediening als volgt te vergrendelen:

- wanneer de oven uit is, drukt u gedurende een paar seconden de toetsen 'STOP' en 'TIME' gelijktijdig in.

Vervolgens wordt een slotje weergegeven op het scherm.

- De toegang tot de bedieningstoetsen is geblokkeerd.

Als u de bedieningstoetsen wilt ontgrendelen, drukt u gedurende een paar seconden de toetsen 'STOP' en 'TIME' gelijktijdig in.

De bedieningstoetsen kunnen nu weer worden gebruikt.

De stand-by functie

Uw oven is uitgerust met een stand-by functie

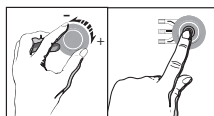
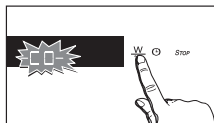
De display toont de huidige tijd.

Na vier minuten zonder actie van de gebruiker schakelt de ovensdisplay over naar de stand-by functie.

Als u de display opnieuw wilt activeren, drukt u op de knop.

De ovensdisplay wordt opnieuw operationeel en u kunt weer beginnen met koken.

Het displaycontrast aanpassen

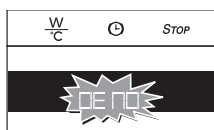


Stel de tijd in op 00.10 uur (zie "De tijd opnieuw instellen")

- Druk op de temperatuurknop totdat 'CO' wordt weergegeven.
- Pas het contrast aan met de knop.
- Druk op de knop om te bevestigen.

DE OVEN GEBRUIKEN

De demonstratiestand



Stel de tijd in op 00.00 uur (zie "De tijd opnieuw instellen")

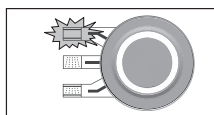
- Druk de knoppen 'TEMPERATUUR', 'TIJD' en 'STOP' gedurende minimaal 10 seconden gelijktijdig in totdat 'DEMO' wordt weergegeven in de display.
- Als u wilt terugkeren naar de normale stand, stelt u de tijd in op '00.00' uur en drukt u de knoppen 'TEMPERATUUR', 'TIJD' en 'STOP' opnieuw gelijktijdig in totdat DEMO verdwijnt van de display



Opmerking

Als de oven in de DEMO-stand staat, zijn de verwarmingselementen niet actief.

Traditionele kookfuncties



Selecteer de gewenste kookfunctie met de knop. Bevestig de selectie door op de bedieningsknop te drukken.

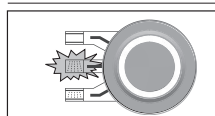
	HETELUCHTCIRCULATIE (aanbevolen temperatuur 200 °C, min. 50 °C, max. 220 °C) • De temperatuur wordt geregeld met het verwarmingselement aan de achterzijde en heteluchtcirculatie. • Snelle temperatuurstijging: sommige schotels kunnen zelfs in een koude oven worden gezet. • Aanbevolen om wit vlees, vis en groenten mals en sappig te houden. Geschikt voor het bereiden van meerdere gerechten op twee niveaus.
	GECOMBINEERDE WARMTE (aanbevolen temperatuur 200 °C, min. 50 °C, max. 220 °C) • De temperatuur wordt geregeld door het bovenste en onderste verwarmingselement en met heteluchtcirculatie. • Drie warmtebronnen: veel warmte van onderaf, een beetje heteluchtcirculatie en een beetje grill voor het bruiden. • Aanbevolen voor quiches, pasteien, taarten met sappig fruit, bij voorkeur in een schaal van aardewerk.
	TRADITIONEEL (aanbevolen temperatuur 200 °C, min. 35 °C, max. 220 °C) • De temperatuur wordt geregeld door het bovenste en onderste verwarmingselement. • Deze stand is bedoeld om energie te sparen, zonder dat dit ten koste van de bereiding gaat.
	TURBO GRILL (aanbevolen temperatuur 200 °C, min. 50 °C, max. 200 °C) • De temperatuur wordt geregeld met het bovenste verwarmingselement en heteluchtcirculatie. • Voorverwarmen is niet noodzakelijk. Braadstukken en kip blijven sappig en krijgen een knapperig korstje. • Schuif de braadslee in de onderste roostersteunen. • Aanbevolen voor alle soorten gebraden vlees of gevogelte, en voor het dichtschroeien en grondig bakken van een bout of een ribstuk. Geschikt om te zorgen dat visfilets niet te droog worden.

DE OVEN GEBRUIKEN

	GRILL (aanbevolen 3 standen, min. 1, max. 3) • De temperatuur wordt geregeld door het bovenste verwarmingselement. • De dubbele grill werkt op het hele roosteroppervlak. Voor kleinere hoeveelheden is de gematigde grill even effectief als de hoge grill. • Aanbevolen voor het grillen van koteletten, worstjes, boterhammen en op de grill geplaatste garnalen.
	WARM HOUDEN (aanbevolen temperatuur 80 °C, min. 35 °C, max. 100 °C) • Met deze functie kunt u uw voedsel warm houden door middel van warmte van het element aan de achterzijde van de oven, in combinatie met luchtcirculatie. • Aanbevolen voor het laten rijzen van gistdeeg voor brood, luxe broodjes, tulbanden, etc. bij maximaal 40 °C (borden warmen, ontdooien).
	BROOD (aanbevolen temperatuur 205 °C, min. 50 °C, max. 220 °C) • Aanbevolen bakprogramma voor het bakken van brood. • Plaats de deegbal na het voorwarmen op de bakplaat op niveau 2. • Vergeet niet om een schaal met water op de bodem te zetten voor een goudkleurige en knapperige korst.

*Programma(s) waarmee de resultaten zijn bereikt die op het energielabel staan vermeld, volgens de Europese norm EN 50304 en volgens de Europese richtlijn 2002/40/EG.

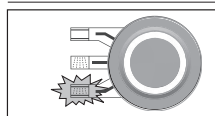
Kookfuncties van de magnetron



MAGNETRON (aanbevolen vermogen 1000 W, min. 100 W, max. 1000 W)

- Selecteer de gewenste kookfunctie met de knop.
- Bevestig de selectie door op de bedieningsknop te drukken.

Gecombineerde kookfuncties met de magnetron

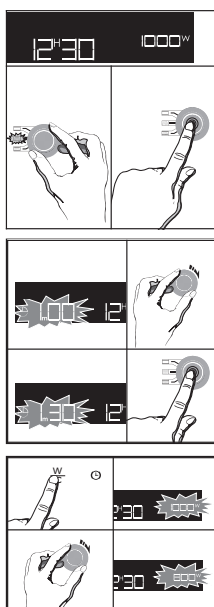


- Selecteer de gewenste kookfunctie met de knop.
- Bevestig de selectie door op de bedieningsknop te drukken.

	HETELUCHTCIRCULATIE + MAGNETRON (aanbevolen temperatuur 200 °C, min. 50 °C, max. 220 °C, en aanbevolen vermogen 500 W, min. 100 W, max. 500 W)
	TRADITIONEEL + MAGNETRON (aanbevolen temperatuur 200 °C, min. 50 °C, max. 220 °C, en aanbevolen vermogen 500 W, min. 100 W, max. 700 W)
	GRILL + MAGNETRON (aanbevolen stand 3, min. 1, max. 3, en aanbevolen vermogen 500 W, min. 100 W, max. 700 W)
	ONTDOOIEN (vaste instelling vermogen 200 W) P1: Het automatische ontdooiprogramma voor vlees, gevogelte en kant-en-klare maaltijden. P2: Het automatische ontdooiprogramma voor brood en gebak/pastei.
	AUTOMATISCHE BEREIDINGSFUNCTIES Met de automatische bereidingsfunctie worden de kooktijd en -functie automatisch berekend op basis van het soort voedsel en het gewicht ervan (zie het hoofdstuk "Handleiding voor automatisch bereiden").

DE OVEN GEBRUIKEN

Magnetron



De display dient alleen de tijd weer te geven. De tijd dient niet te knippen.

- Selecteer de vereiste kookfunctie met de knop.
- *Bijvoorbeeld: Magnetronvermogen 1000 W,*
- Bevestig door één keer op de knop te drukken.

De kooktijd knippert in de display.

- Stel de kooktijd in met de knop.
Bijvoorbeeld: 1 min 30s
- Druk op de knop om te bevestigen.

Het koken begint.

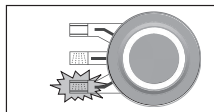
De instelling voor het vermogen kan worden gewijzigd.

- Druk op de tiptoets TEMPERATUUR totdat de display knippert en laat de knop vervolgens los.
- Wanneer de (1000 W) vermogensinstelling knippert, kunt u deze aanpassen.
- Stel het vermogen in met de knop.
Bijvoorbeeld: 800 Watt
- Druk op de knop om te bevestigen.
- Als u wilt stoppen met koken, drukt u gedurende een paar seconden op de tiptoets STOP.

Instellingen voor het vermogen

Vermogen	Toepassing
1000 W/900 W	Snel dranken, water en gerechten met een hoog watergehalte opwarmen. Gerechten met een hoog watergehalte koken (soep, saus, tomaten, etc.).
800 W/700 W	Verse of diepgevroren groenten bereiden.
600 W	Chocolade smelten.
500 W	Vis en schaaldieren bereiden. Opwarmen op twee niveaus. Droge groenten zachtjes koken. Verfiijnde gerechten met eieren opwarmen of bereiden.
400 W/300 W	Melkproducten of jam zachtjes koken.
200 W	Handmatig ontdooien. Boter en ijs zachter maken.
100 W	Gebak met slagroom ontdooien.

Ontdooien



Met deze oven kunt u twee verschillende programma's gebruiken in de ontdooifunctie.

Automatisch ontdooiprogramma P1 of P2. U selecteert eenvoudig het soort programma en voert het gewicht in.

P1: Het automatische ontdooiprogramma voor vlees, gevogelte en kant-en-klare maaltijden.

P2: Het automatische ontdooiprogramma voor brood en gebak/pastei.

Door ingevroren voedsel op te warmen in de magnetron bespaart u veel tijd. Voor het ontdooien van gerechten kiest u de functie AUTOM. ONTDOOIEEN of de functie MAGNETRON met het vermogen op 200 W.

Wat u dient te weten:

Kleine stukken vlees of vis kunnen meteen na het ontdooien worden bereidt. Grote stukken vlees of hele vissen zijn aan het einde van het ontdooiprogramma nog licht bevroren.

Om dit voedsel overal op dezelfde temperatuur te krijgen, is het raadzaam het nog minstens zo lang te laten staan als het ontdooien heeft geduurd. Voedingsmiddelen die bedekt zijn met ijskristallen zullen minder snel ontdooien en heeft een langere ontdooitijd nodig.



Tips

- De ontdooitijd is voor elk apparaat anders en hangt bovendien af van de vorm, grootte, oorspronkelijke temperatuur en kwaliteit van de voedingsmiddelen.
- In de meeste gevallen moet de verpakking worden verwijderd. Verwijder eventuele metalen nietjes uit de verpakking.
- Halverwege het ontdooien dient u de voedingsmiddelen om te draaien, om te roeren of uit elkaar te trekken als ze aan elkaar vastgevroren.
- Als u grote stukken vlees of vis ontdooit die het rondraaien van het draaiplateau verhinderen, gebruikt u de stopfunctie voor het draaiplateau. In dit geval dient u het voedsel regelmatig om te draaien.
- Laat vlees en vis op een omgekeerde schotel op een bord ontdooien, zodat het vrijkomende vocht kan wegstromen. Als dit in contact blijft met het vlees/vis, wordt het voedsel te heet.
- Vries voedingsmiddelen nooit opnieuw nadat u ze hebt gebakken.

DE OVEN GEBRUIKEN

Tijdsduur van het ontdooiprogramma

De tijdsduur van ontdooiprogramma's is berekend voor voedingsmiddelen met een temperatuur van -18°C. Dit geeft u een indicatie van de benodigde ontdooitijd, maar de werkelijke tijd hangt ook af van de dikte, vorm, grootte en verpakking van het voedingsmiddel.

Handleiding voor het ontdooien

Voedingsmiddel	Hoeveelheid	Tijd	Aanbevelingen
Bladerdeeg of kruimeldeeg	400 g	1 - 3 min.	Op keukenpapier leggen en halverwege het ontdooien omkeren.

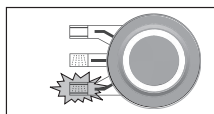
Voedingsmiddel	Hoeveelheid	Tijd	Aanbevelingen
Jacobsschelpen	500 g	5 - 7 min.	Op een bord leggen en halverwege het ontdooien omroeren.
Gepelde garnalen	100 g	1 - 2 min.	
Hele, roze garnalen	200 g	2 - 4 min.	
Zeekreeft/gamba's (10)	500 g	6 - 8 min.	

Voedingsmiddel	Hoeveelheid	Tijd
Hele vis/moten/filets/ grote stukken	100 g	1 - 2 min.
	200 g	3 - 5 min.
	400 g	5 - 7 min.
	500 g	7 - 9 min.
	750 g	12 - 14 min.
	1.000 g	17 - 19 min.
Braadstukken/plakken/poulet/ etc. van kalkoen/varken/kalf/ rund/kip	100 g	1 - 2 min.
	200 g	3 - 5 min.
	400 g	5 - 7 min.
	500 g	7 - 9 min.
	750 g	12 - 14 min.
	1.000 g	17 - 19 min.
	1.250 g	23 - 25 min.
	1.500 g	28 - 30 min.
	1.750 g	34 - 36 min.
	2.000 g	39 - 41 min.
Bloemkool/broccoli/wortelen/ champignons/macedoine/etc.	500 g	7 - 9 min.
	750 g	12 - 14 min.
	1.000 g	17 - 19 min.

DE OVEN GEBRUIKEN

Voedingsmiddel	Hoeveelheid	Tijd
Aardbeien	250 g	7 - 9 min.
Frambozen/kersen	250 g	6 - 8 min.
Aalbessen/bosbessen/ zwarte bessen	250 g	5 - 7 min.

Heteluchtcirculatie + magnetron



Met de functie heteluchtcirculatie + magnetron kunt u het koken met de magnetron combineren met koken met heteluchtcirculatie, waardoor u veel tijd bespaart. Het vermogen van de magnetron kan worden ingesteld op 100-200-300-400-500 W.



Tips

Gebruik bij het bereiden met magnetron en heteluchtcirculatie geen metalen schaal of bakplaat.

Koken op twee niveaus

Om gelijktijdig een kalfsgebraad van 1 kg en een gegratineerde aardappelschotel van 800 g te bereiden, kiest u 55 minuten op 170°C met de magnetron op 300 W. We raden u aan de aardappelschotel op de bodem te zetten en de kalfsrollade in de braadslee op niveau 3.



Opmerking

Bij gebruik van de functie magnetron + heteluchtcirculatie mag de oven nooit worden voorverwarmd. Hierdoor kan het apparaat worden beschadigd.

Gebruik een hittebestendige schaal die geschikt is voor magnetronovens, bij voorkeur van aardewerk (minder vetspatten dan bij glas).

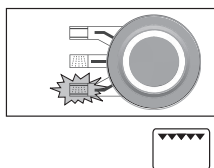
Bereid bij voorkeur braadstukken zonder spek: hier komen minder vetspatten en rook vanaf.

Breng vleesgerechten na het bereiden op smaak, laat ze circa 10 minuten onder aluminiumfolie rusten, zodat de vezels zich ontspannen en het vlees mals en sappig blijft.

DE OVEN GEBRUIKEN

Voedingsmiddel	Hoeveelheid	Programmering Magnetron + hete lucht	Tijd (min.)	Tips
Lamsschouder met bot	1.300 g	200 W + 200 °C	32 - 37	In de braadslee, niveau 2
Lendestuk	800 g	200 W + 200 °C	23 - 28	In een schotel op het rooster, niveau 2
Kip/parelhoen	1.200 g	200 W + 200 °C	35 - 40	In een schotel op het rooster, niveau 1
Kalkoenbraadstuk	800 g	300 W + 180 °C	32 - 37	In een schotel op het rooster, niveau 2
Varkensgebraad	1.200 g	300 W + 180 °C	47 - 52	In een schotel op het rooster, niveau 2
Kalfsgebraad	1.000 g	300 W + 180 °C	37 - 42	In een schotel op het rooster, niveau 2

Grill + magnetron



Met deze functie kunt u de grill en de magnetron tegelijk gebruiken om extra snel te koken.

Er zijn drie instellingen voor grill + magnetron:

U kunt deze combineren met de volgende 7 vermogensniveaus:

100 W/200 W/300 W/400 W/500 W/600 W/700 W

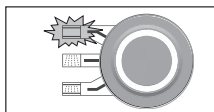
Handleiding voor de functie grill + magnetron

- Gebruik een hittebestendige schaal die geschikt is voor magnetronovens, bij voorkeur van aardewerk (minder vetspatten dan bij glas).
- Leg het gerecht in een schaal op het rooster op niveau 1. Draai het halverwege het bereiden om.
- Bereid bij voorkeur braadstukken zonder spek: hier komen minder vetspatten en rook vanaf.
- Breng vleesgerechten na het bereiden op smaak, laat ze circa 10 minuten onder aluminiumfolie rusten, zodat de vezels zich ontspannen en het vlees mals en sappig blijft.

DE OVEN GEBRUIKEN

Voedingsmiddel	Hoeveelheid	Programmering	Tijd
Lamsschouder (zonder bot en opgebonden)	1.300 g	200 W + Grill hoog	40 - 45 min.
Lendestuk	800 g	200 W + Grill hoog	18 - 23 min.
Kip, parelhoen	1.200 g	500 W + Grill hoog	25 - 27 min.
Kalkoenbraadstuk	800 g	300 W + Grill hoog	27 - 32 min.
Varkensgebraad	1.000 g	300 W + Grill hoog	35 - 40 min.
Kalfsgebraad	1.200 g	300 W + Grill laag	50 - 55 min.

Grill



Met deze functie kunt u gerechten zoals gegratineerde schotels en vleesgerechten bruin bakken.

De functie kan voor of na het bereiden worden gebruikt, afhankelijk van het recept.



Er zijn drie instellingen voor de grill:

In het algemeen gebruikt u GRILL HOOG voor het grillen van vlees en vis, en GRILL GEMATIGD voor het gratineren van verfijndere levensmiddelen.

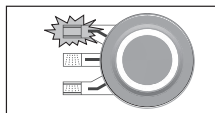
Plaats het rooster of de braadslee, afhankelijk van het kookgerei en het gerecht, op niveau 1, 2 of 3.

Handleiding voor de grill

Bereiden met GRILL HOOG. Plaats het voedsel op het rooster en de braadslee (om de sappen op te vangen), op niveau 3. Draai het voedsel halverwege het bereiden om.

Voedingsmiddel	Hoeveelheid	Tijd
Andouillettes, puddingen en worstjes (met een vork inprikken)	4 tot 6	22 - 30 min.
Varkenskarbonade	4	27 - 32 min.
Lamskarbonades	4	15 - 17 min.
Ribstuk van het rund	800 g	23 - 25 min.
Gerookt buikspek	4 tot 6 speklapjes	18 - 25 min.

Heteluchtcirculatie



Met de functie heteluchtcirculatie kunt u gerechten bereiden en van een bruin korstje voorzien als in een traditionele oven.

Tips

- De baktemperatuur kan worden ingesteld van 50 tot 220 °C, in stappen van 5 °C.
- Plaats de grill of de braadslee altijd op niveau 1 of 2. Dit leidt tot een optimale warmtedistributie en de beste bakresultaten.
- Gebruik hittebestendige ovenschalen.
- Als u na het bakken met heteluchtcirculatie nog voedingsmiddelen wilt ontdooien, is het raadzaam ongeveer 10 minuten te wachten, zodat de oven kan afkoelen. Zo krijgt u het beste resultaat.
- **Op twee niveaus bakken:**
Verwarm de oven voor.
Om twee appeltaarten tegelijk te bakken, op 200 °C in 1 uur, is het raadzaam de eerste taart in de glazen braadslee op niveau 1 te plaatsen en de tweede taart in een taartvorm op het rooster op niveau 3.
- Verwissel de taarten halverwege de baktijd.

Handleiding voor traditioneel grillen, turbo grillen, gematigd en hoog grillen

Voedingsmiddel	Niveau rooster	Traditioneel	Turbo grill	Grill	Tijd in minuten
Vlees					
Varkensgebraad (1 kg)	2		170 °C		90
Kalfsgebraad (1 kg)	2				70-75
Runderbraadstuk (1 kg)	2-1	* 220 °C	190°C		
Lam (bout, schouder, 1,5 kg)	2-1		210 °C		55-60
Varkens- of lamskarbonades	3			* GP3	
Ribstuk van het rund	1		220 °C	GP2-3	
Kip (1,2 kg)	1		210 °C		50-60
Groot stuk kip	1	200 °C			
Konijn	2				40-45

DE OVEN GEBRUIKEN

Voedingsmiddel	Niveau rooster	Traditioneel	Turbo grill	Grill	Tijd in minuten
Vis					
Bereid (goudbrasem, zalm, heek)	2				35-45
Groenten					
Gegratineerde aardappelschotel	2				55-60
Lasagne	2				40-45
Gevulde tomaten	2				45-55
Gebak/pastei					
Savoie-gebak	2				35-45
Moskovisch gebak	1				35-45
Rolcake	2				8
Cake	1				45-60
Koekjes	2				18-22
Zandkoekjes	2				20-25
Room (au bain-marie)	2				35-40
Madeleines	2	* 170 °C			10-12
Evenveeltjes (basiscake)	2				40-50
Kwarktaart	1				65-75
Tulband	1				45-50
Soesjes	2				30-40
Kruimeldeegtaart	2				30-40
Bladerdeegtaart	2	* 220 °C			30-40
Diversen					
Paté (1 kg)	1	200 °C			80-90
Pastei/hartige taart in korstdeeg	2				40-65
Quiche	1				30-35
Bereidingen in gesloten pan (stoofschotel, etc.)	1				90-180
Brood (500 g bloem)	2	* 205 °C			25-40
Geroosterd brood	3			GP3	1-2

* Voor het bakken de oven voorverwarmen tot de aangegeven temperatuur.

DE OVEN GEBRUIKEN

Handleiding voor werken met gecombineerde warmte - heteluchtcirculatie

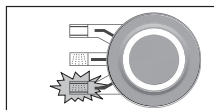
Voedingsmiddel	Niveau rooster	Traditioneel	Turbo grill	Tijd in minuten
Vlees				
Varkensgebraad (1 kg)	2		160 °C	90
Kalfsgebraad (1 kg)	2		180 °C	70-75
Runderbraadstuk (1 kg)				
Lam (bout, schouder, 1,5 kg)	2-1		180 °C	55-60
Varkens- of lamskarbonades				
Ribstuk van het rund				
Kip (1,2 kg)	1		180 °C	50-60
Groot stuk kip				
Konijn	2		230 °C	40-45
Vis				
Bereid (goudbrasem, zalm, heek)	2	200 °C	180 °C	35-45
Groenten				
Gegratineerde aardappelschotel	2	160 °C	180 °C	55-60
Lasagne	2		180 °C	40-45
Gevulde tomaten	2	200 °C	180 °C	45-55
Gebak/pastei				
Savoie-gebak	2		150 °C	35-45
Moskovisch gebak	1		150 °C	35-45
Rolcake	2	* 220 °C		8
Cake	1		160 °C	45-60
Koekjes	2		180 °C	18-22
Zandkoekjes	2		160 °C	20-25
Room (au bain-marie)	2	160 °C	160 °C	35-40
Madeleines	2		* 170 °C	10-12
Evenveeltjes (basiscake)	2		170 °C	40-50
Kwarktaart	1	170 °C	170 °C	65-75
Tulband	1		180 °C	45-50
Soesjes	2		170 °C	30-40

DE OVEN GEBRUIKEN

Voedingsmiddel	Niveau rooster	Traditioneel	Turbo grill	Tijd in minuten
Kruimeldeegtaart	2	200 °C		30-40
Bladerdeegtaart	2	* 220 °C		30-40
Diversen				
Paté (1 kg)	1		200 °C	80-90
Pastei/hartige taart in korstdeeg	2	180 °C	170 °C	40-65
Quiche	1	205 °C		30-35
Bereidingen in gesloten pan (stoofschotel, etc.)	1		160 °C	90-180
Brood (500 g bloem)	2		205 °C	25-40
Geroosterd brood				

* Voor het bakken de oven voorverwarmen tot de aangegeven temperatuur.

Automatische bereidingsfuncties

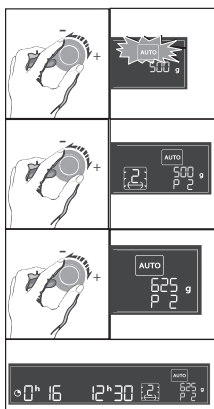


Met de automatische bereidingsfunctie worden de kooktijd en -functie automatisch berekend op basis van het soort voedsel en het gewicht ervan.

Automatisch kookprogramma gebaseerd op gewicht.

De display dient alleen de tijd weer te geven. De tijd dient niet te knippen.

- Selecteer kookfunctie met de knop. Het AUTO-logo knippert
- Selecteer kookfunctie AUTO
Bijvoorbeeld: P2 —> gewicht, 500 G.
- Stel het gewicht in met de knop.
Bijvoorbeeld: 625 g
- Bevestig door één keer op de knop te drukken.
- Het pictogram van de geselecteerde kookfunctie en de automatisch berekende tijd worden weergegeven.





Opmerking

Er zijn twee automatische programma's voor het bereiden van groenten: P5 en P6 (zie het hoofdstuk "Handleiding voor automatisch bereiden").

Voor quiches en verse taarten worden automatische bakprogramma's niet berekend op basis van gewicht, maar op basis van een schaaldiameter tussen 27 en 30 cm.

Handleiding voor automatisch bereiden

P1: Varken, kalf, kalkoen en rund	Met deze functie kan een kalkoen-, varkens- of kalfsbraadstuk van 500 tot 2.000 g worden bereid en van een bruin korstje worden voorzien. Het bereiden gebeurt met de functie magnetron + heteluchtcirculatie. Gebruik een hittebestendige schaal die geschikt is voor magnetronovens, bij voorkeur van aardewerk (minder vetspatten dan bij glas). Bereid bij voorkeur braadstukken zonder spek: hier komen minder vetspatten en rook vanaf. Haal het vlees 1 uur voordat u het in de oven legt uit de koelkast. Zet de schaal op het rooster op niveau 2. Laat het braadstuk na het bereiden afgedekt met aluminiumfolie 10 minuten rusten. Hierdoor ontspannen de vezels zich en blijft het vlees mals en sappig. Breng het vlees na het bereiden op smaak.
P2: Rundvlees	Met deze functie kunt u runderbraadstukken van 500 g tot 2.000 g bereiden en van een bruin korstje voorzien. Het bereiden gebeurt met de functie magnetron + heteluchtcirculatie. Gebruik een hittebestendige, magnetronbestendige schaal, bij voorkeur van aardewerk (minder spatten dan met een glazen schaal). Bereid bij voorkeur braadstukken zonder spek: hier komen minder vetspatten en rook vanaf. Uitstekende resultaten kunnen worden bereikt met dunne braadstukken. Haal het vlees 1 uur voordat u het in de oven legt uit de koelkast. Zet de schaal op het rooster op niveau 2. Laat het braadstuk na het bereiden afgedekt met aluminiumfolie 10 minuten rusten. Hierdoor ontspannen de vezels zich en blijft het vlees mals en sappig. Blus de baksappen af in de schaal om jus te verkrijgen die u kunt opdienen samen met het vlees. Breng het vlees na het bereiden op smaak.
P3: Vis	Met deze functie kunt u vis van 100 tot 1.000 g bereiden. Alle vis kan in de magnetron worden bereid, zolang de vis heel vers is. Het bereiden gebeurt met de magnetronfunctie. U kunt vis in zijn geheel bereiden (snijd in dat geval de vis in het dikste gedeelte in), in moten of als filets. Leg de vis in een ronde of ovale glazen schotel voor magnetrongebruik, voeg twee eetlepels water, citroensap of witte wijn toe en dek de vis af met het deksel of met plastic folie; kruid de vis pas na het bereiden. Zet de schaal op de bodem.

DE OVEN GEBRUIKEN

P4: Kip	Met deze functie kan een hele kip of kipstukken (poten) van 500 tot 2.000 g worden bereid en van een bruin worden voorzien. Het bereiden gebeurt met de magnetron + heteluchtcirculatie en/of de grill. Gebruik een hittebestendige schaal die geschikt is voor magnetronovens, bij voorkeur van aardewerk (minder vetspatten dan bij glas). Kippenpoten kunnen direct op de glazen braadslee worden gelegd. Prik vóór het bereiden enkele gaatjes in het vel om spatten te voorkomen. Voeg olie, zout en peper toe en bestrooi de kip met kruiden naar smaak. Hele kip: zet de schaal op het rooster op niveau 1. Kippenpoten: tot 900 g zet de braadslee op niveau 2. Na het bereiden de kip 5 minuten in de magnetron laten rusten voordat u het gerecht serveert.																																															
P5 - P6: Groenten	Deze functie kan worden gebruikt voor het bereiden van groenten met een gewicht tussen 100 g en 1.000 g. Het bereiden gebeurt met de magnetronfunctie. Kies zeer verse groenten en kook ze met: • twee eetlepels water voor een gewicht tot 200 g • 50 ml water voor een gewicht tot 500 g • 100 ml water voor een gewicht tot 1.000 g Gebruik kookgerei dat past bij het volume van het gerecht en dek het af, tenzij u champignons bereidt. Zet de schaal op het glazen draaiplateau. Halverwege de kooktijd klinkt er een pieptoon om aan te geven dat u het gerecht moet omroeren. Voeg desgewenst boter toe en breng het op smaak. Aan het einde van de kooktijd de groenten een paar minuten laten rusten voordat u ze serveert. P5 kan worden gebruikt voor het bereiden van hardere groenten met meer vezels: spruitjes, witte kool in dunne sliertjes, bloemkool of broccoli in roosjes, wortelen in schijfjes, knolselderij in dobbelsteentjes, etc. P6 kan worden gebruikt voor het bereiden van zachtere groenten die meer water bevatten: courgettes in plakjes of blokjes gesneden, prei in dunne ringen, aardappelen gesorteerd op grootte of in regelmatig gesneden stukken, tomaten in vieren gesneden, witlof in vieren gesneden en met citroensap besprenkeld, bladspinazie, champignons in dunne plakjes, etc.																																															
P7: gegratineerde aardappelen	Met deze functie kunt u gegratineerde aardappelschotels tussen 500 g en 2.000 g bereiden en van een bruin korstje voorzien. Het bereiden geschiedt in de gecombineerde stand voor magnetron + grill. Gebruik een magnetronbestendige schaal die bestand is tegen hoge temperaturen. Bereiding: beboter de schaal en vul deze met de helft van de aardappelen, in dunne plakjes gesneden. Bestrooi met de helft van de gruyère. Voeg de rest van de aardappelen toe en bedek met de rest van de kaas. Meng de room, de melk, de eieren en de kruiden. Giet het mengsel over de aardappelen. Zet de schaal op het glazen draaiplateau. Laat het gerecht na de bereiding 5 tot 10 minuten staan. <table><tr><td></td><td>0,5 kg</td><td>0,75 kg</td><td>1 kg</td><td>1,5 kg</td><td>2 kg</td></tr><tr><td>Aardappelen</td><td>300 g</td><td>450 g</td><td>600 g</td><td>900 g</td><td>1200 g</td></tr><tr><td>Crème fraîche</td><td>50 g</td><td>75 g</td><td>100 g</td><td>150 g</td><td>200 g</td></tr><tr><td>Melk</td><td>50 g</td><td>75 g</td><td>150g</td><td>250 g</td><td>300 g</td></tr><tr><td>Eieren</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>2</td><td>2</td></tr><tr><td>Gruyère</td><td>50 g</td><td>75 g</td><td>100 g</td><td>100 g</td><td>150 g</td></tr><tr><td>Zout, peper, nootmuskaat</td><td>ja</td><td>ja</td><td>ja</td><td>ja</td><td>ja</td></tr></table>							0,5 kg	0,75 kg	1 kg	1,5 kg	2 kg	Aardappelen	300 g	450 g	600 g	900 g	1200 g	Crème fraîche	50 g	75 g	100 g	150 g	200 g	Melk	50 g	75 g	150g	250 g	300 g	Eieren	1	1	1	2	2	Gruyère	50 g	75 g	100 g	100 g	150 g	Zout, peper, nootmuskaat	ja	ja	ja	ja	ja
	0,5 kg	0,75 kg	1 kg	1,5 kg	2 kg																																											
Aardappelen	300 g	450 g	600 g	900 g	1200 g																																											
Crème fraîche	50 g	75 g	100 g	150 g	200 g																																											
Melk	50 g	75 g	150g	250 g	300 g																																											
Eieren	1	1	1	2	2																																											
Gruyère	50 g	75 g	100 g	100 g	150 g																																											
Zout, peper, nootmuskaat	ja	ja	ja	ja	ja																																											

DE OVEN GEBRUIKEN

P8: Gratin - diepgevroren	Met deze functie kunt u kant-en-klare diepvriesgerechten van 250 tot 1.000 g opwarmen en gratineren (lasagne bolognese, gratineerde aardappels, rundergehakt met puree, gratineerde vis, etc.). Het opwarmen of bereiden gebeurt met de functie grill + magnetron. Haal het product uit de verpakking en plaats het in een magnetron- en hittebestendige schaal. Kies bij voorkeur een schaal die overeenkomt met het volume van het gerecht. Dek de schaal niet af. Zet de schaal op het glazen draaiplateau.
P9: Diepvriespizza	Met deze functie kunt u diepvriespizza's van 100 tot 750 g opwarmen en afbakken. Het bereiden of ontdooien gebeurt met heteluchtcirculatie. Verwijder de verpakking en leg de pizza op het rooster op niveau 2.
P10: Verse quiche	Met deze functie kunt u verse quiches met een diameter van 27 tot 30 cm bakken. Het bereiden gebeurt met de functie magnetron + heteluchtcirculatie. Gebruik een hittebestendige taartvorm die geschikt is voor magnetrongebruik (Pyrex, porselein, etc.). Als u kant-en-klaar deeg gebruikt, dient u het meegeleverde bakpapier te gebruiken. Knip het papier op maat voor de bakvorm. Zet de taartschaal op het rooster op niveau 2. Tip: gebruik nooit een metalen taartvorm. Bak quiches meteen zodra de vulling op het deeg is gegoten, om te voorkomen dat het deeg te vochtig wordt of niet goed gaart.
P11: Verse taart	Met deze functie kunt u verse taarten met een diameter van 27 tot 30 cm bakken. Het bereiden gebeurt met de functie magnetron + heteluchtcirculatie. Gebruik een hittebestendige taartvorm die geschikt is voor magnetrongebruik (Pyrex, porselein, etc.). Als u kant-en-klaar deeg gebruikt, dient u het meegeleverde bakpapier te gebruiken. Knip het papier op maat voor de bakvorm. Zet de taartschaal op het rooster op niveau 2. Tip: gebruik nooit een metalen taartvorm.

Reinigen

Aanbevolen wordt om uw oven regelmatig te reinigen en voedselresten aan de binnen- en buitenkant van het apparaat te verwijderen. Gebruik een vochtige spons met een zeepoplossing. Als het apparaat niet regelmatig wordt gereinigd, kan het oppervlak beschadigd raken, waardoor de levensduur van het apparaat kan worden bekort en mogelijk een veiligheidsrisico wordt veroorzaakt.



Waarschuwing!

Als de deur of het deurscharnier beschadigd is, dient de oven niet te worden gebruikt totdat het defect is gerepareerd door een gekwalificeerd persoon.

- Gebruik nooit een stoomreiniger.
- Het gebruik van schuurmiddelen, alcohol of verdunner/thinner wordt niet aanbevolen, omdat deze middelen het apparaat kunnen beschadigen.
- In geval van een onaangename geur of vastgekoekt vuil kookt u gedurende twee minuten een kopje water met citroensap en azijn. Daarna reinigt u de binnenkant met een kleine hoeveelheid afwasmiddel.

Tabel met storingen

Als u niet zeker weet of het apparaat goed werkt, wil dit niet automatisch zeggen dat er sprake is van een defect. Controleer daarom eerst de punten in de onderstaande tabel of ga naar de website www.atag.nl voor meer informatie.

Als u denkt dat het apparaat niet goed werkt, hoeft het niet per se defect te zijn. Loop altijd eerst de volgende punten na:

Probleem	Wat te doen?
De tijd telt af, maar het apparaat werkt niet (het draaiplateau draait niet en het gerecht wordt niet warm). 'Tijd' en 'Demo' knippen afwisselend op de display.	Uw apparaat staat in de DEMONSTRATIE-stand. Als u wilt terugkeren naar de normale stand, stelt u de tijd in op '00.00' uur en drukt u de knoppen 'TEMPERATUUR', 'TIJD' en 'STOP' opnieuw gelijktijdig in totdat DEMO verdwijnt van de display.
Het apparaat gaat niet aan.	Controleer of de stekker in het stopcontact zit. Controleer of de deur van de oven helemaal dicht is. Controleer of het kinderslot niet is ingeschakeld.
Het apparaat blijft geluid maken na afloop van de kookcyclus.	Het apparaat heeft een functie voor 'naventileren' om achtergebleven waterdamp af te voeren. De ventilator blijft na afloop van de kookcyclus nog 15 minuten draaien.
Het apparaat maakt lawaai. Het draaiplateau draait niet op de juiste manier.	Reinig de wielen en het draaigebied onder het draaiplateau. Controleer of de wielen op de juiste manier zijn geplaatst.
U ziet waterdamp op het glas.	Veeg het condenswater weg met een droge doek.
Het gerecht wordt niet warm tijdens een magnetroncyclus.	Controleer of de schaal/het bord geschikt is voor magnetronovens en of het juiste vermogen is ingesteld.
Er komt rook uit de oven aan het begin van een cyclus.	Verwijder alle kookresten van het verwarmings-element vóór elk gebruik.
Het apparaat vonkt.	Maak het apparaat goed schoon: verwijder vet, kookresten, etc. Verwijder alle metalen voorwerpen van de wanden van de oven. Leg nooit metalen voorwerpen op het rooster.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Storingscode	Betekenis
F01	Defecte sensor
F02	Oven is te heet
F10	Informatie: stroomonderbreking tijdens cyclus
AUTO	Automatische stop: kooktijd te lang

Technische gegevens

Op de identificatiekaart van het apparaat staan de aansluitwaarde (W), de vereiste spanning (V) en de frequentie (Hz).

Dit apparaat voldoet aan alle betreffende EU-richtlijnen.

Algemeen



Dit apparaat mag uitsluitend worden geïnstalleerd door een bevoegde monteur! De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.

Waarschuwing!

Het apparaat dient altijd geaard te zijn.

De installatie, het onderhoud en reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door monteurs die daartoe zijn gemachtigd door de fabrikant, omdat anders de garantie komt te vervallen.

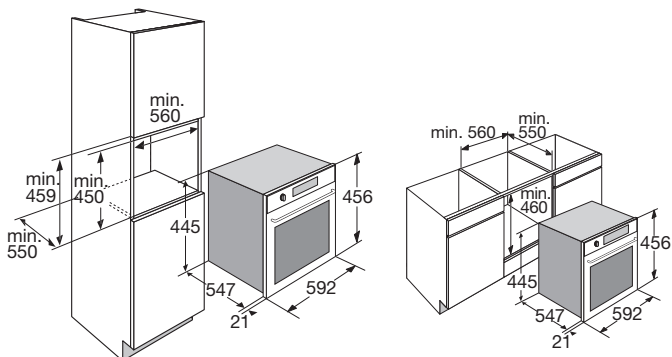
Het apparaat dient spanningsloos te worden gemaakt vóór installatie, onderhoud of reparaties. Het apparaat is spanningsloos gemaakt als:

- de hoofdschakelaar van de elektrische huisinstallatie is uitgeschakeld of
- de zekering van de betreffende elektrische groep volledig is verwijderd, of
- de stekker van het apparaat is verwijderd uit het stopcontact.

Defecte onderdelen mogen alleen worden vervangen door originele ATAG-onderdelen. Alleen van die onderdelen garandeert ATAG dat ze voldoen aan de veiligheidsvoorschriften.

Om gevaarlijke situaties door beschadiging van het elektriciteits snoer te voorkomen, mag dit alleen worden vervangen door de fabrikant, de serviceorganisatie van de fabrikant of door een erkend vakman.

Inbouwafmetingen

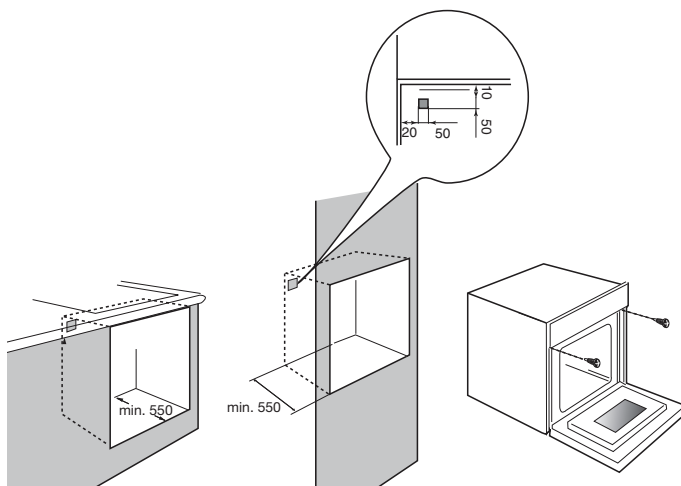


Elektrische aansluiting

220–240 V~ - 50 Hz

- Stekker en stopcontact moeten altijd bereikbaar zijn.
- Voorkom dat het netsnoer in contact komt met delen van de oven die heet kunnen worden.
- Als u een vaste aansluiting wilt maken, moet in de voedingskabel een meerpolige schakelaar met een contactafstand van 3 mm worden geplaatst.
- Gebruik geen stekkerdoos of verlengsnoer om het apparaat op het elektriciteitsnet aan te sluiten. Met dergelijke accessoires kan de veiligheid van het apparaat niet worden gegarandeerd.

Inbouwen



- Het apparaat kan worden geïnstalleerd onder een werkblad of in een wandkast (open of gesloten) met de juiste afmetingen voor verzonken installatie (zie inbouwafmetingen).
- Gebruik uw apparaat niet onmiddellijk (wacht ongeveer 1 tot 2 uur) nadat u het apparaat hebt verplaatst van een koude naar een warme ruimte, aangezien de condensatie een defect kan veroorzaken.
- Plaats de oven in het midden van de kast, om een minimale afstand van 10 mm te waarborgen tussen het apparaat en de omringende kast.
- Het materiaal van de kast die het apparaat ondersteunt moet hittebestendig zijn (of bedekt zijn met een hittebestendig materiaal).
- Voor een grotere stabiliteit bevestigt u de oven aan de kast met twee schroeven door de gaten die hiertoe reeds zijn aangebracht in de zijpanelen.

Weggoaien van verpakking en apparaat

Tijdens de fabricage van dit apparaat is gebruik gemaakt van duurzame materialen. Gooi het apparaat op een verantwoorde manier weg aan het eind van de levenscyclus. Informeer bij de plaatselijke autoriteiten hoe u dit kunt doen.

De verpakking van het apparaat kan worden gerecycled. Er kan gebruik zijn gemaakt van de volgende materialen:

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

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



Het product is gemarkeerd met een vuilnisbaksymbool met een kruis erdoor om u eraan te herinneren dat u huishoudelijke apparaten afzonderlijk dient weg te gooien. Dit houdt in dat het product aan het eind van de gebruiksduur niet mag worden weggegooid als normaal afval. Het apparaat moet naar een speciale gemeentelijke afvalverwerkingslocatie voor gescheiden afval worden gebracht of naar een dealer die deze service verleent.

Door huishoudelijke apparaten apart in te zamelen, vermijden we de negatieve gevolgen voor het milieu en onze gezondheid die het gevolg van onjuiste afvoer kunnen zijn. De materialen waarvan het apparaat is gemaakt, kunnen opnieuw worden gebruikt, wat een enorme besparing aan energie en grondstoffen betekent.



Verklaring van overeenstemming

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

SOMMAIRE

Votre four à micro-ondes

Introduction	4
Présentation de votre four	5
Présentation du programmateur	6
Accessoires	7

Utilisation de votre appareil

Comment fonctionne votre four	8
Utilisation du four	8
La cuisine programmée	9
Personnalisation de la température recommandée	11
Utilisation de la fonction minuterie	11
Verrouillage des commandes du four (sécurité enfants)	12
La fonction « veille »	12
Réglage du contraste de l'écran	12
Mode démo	13
Modes de cuisson traditionnels	13
Types de cuisson au micro-ondes	14
Types de cuisson combinés au micro-ondes	14
Micro-ondes	15
Utilisation des niveaux de puissance	15
Décongélation	16
Guide de décongélation	17
Chaleur tournante + micro-ondes	18
Gril + micro-ondes	19
Guide de cuisson au gril + micro-ondes	19
Gril	20
Guide de cuisson au gril	20
Chaleur tournante	21
Guide traditionnel - turbo gril - gril moyen et fort	21
Guide chaleur combinée - chaleur tournante	23
Fonctions de cuisson automatique	24
Guide de cuisson automatique	25

Entretien et nettoyage

Nettoyage	28
-----------	----

Diagnostic des pannes

Tableau des problèmes	29
Données techniques	30

Installation

Généralités	31
Dimensions d'encastrement	32
Raccordement électrique	32
Encastrement	33

Aspects environnementaux

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	34
---	----

Introduction

Vous avez choisi un four à micro-ondes ATAG. La souplesse et la simplicité de l'utilisation sont les principes qui ont guidé son développement. Ses réglages très divers vous permettent de choisir exactement le mode de préparation que vous envisagez.

Ce mode d'emploi indique comment utiliser le four à micro-ondes de façon optimale. En plus des informations relatives au fonctionnement du produit, vous y trouverez des renseignements de base susceptibles d'en faciliter l'utilisation.

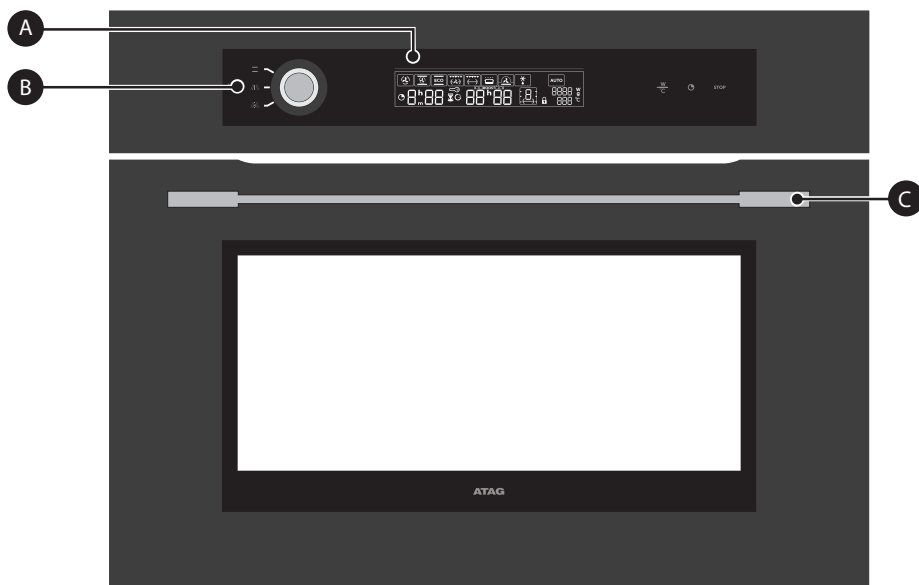
Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement ce mode d'emploi et rangez-le en lieu sûr pour vous y référer ultérieurement.

Le mode d'emploi sert également de document de référence pour le service après-vente. La plaque signalétique de l'appareil mentionne toutes les informations nécessaires au service après-vente pour répondre à vos besoins et questions de façon satisfaisante.

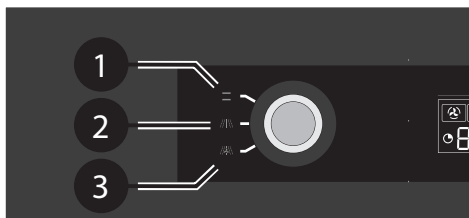
Nous vous souhaitons bien du plaisir culinaire !

VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

Présentation de votre four



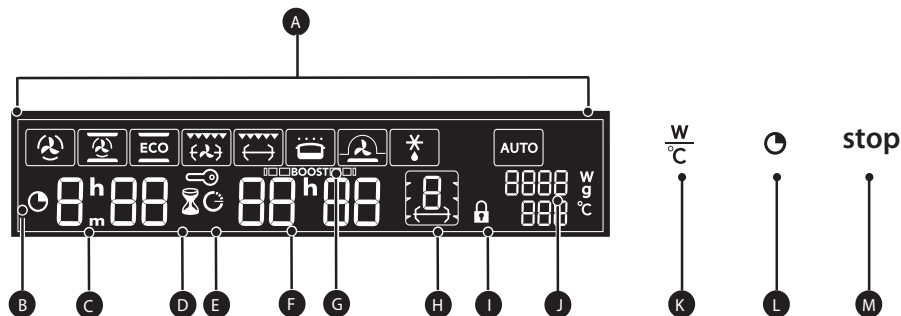
- A. Panneau de contrôle
- B. Bouton
- C. Poignée de porte



- 1. Modes de cuisson traditionnels
- 2. Modes de cuisson au micro-ondes
- 3. Modes de cuisson combinés au micro-ondes

VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

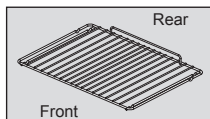
Présentation du programmeur



- A. Affichage du mode de cuisson
- B. Symbole du temps de cuisson
- C. Affichage temps de cuisson / « minuteur »
- D. Symbole du « minuteur »
- E. Symbole de fin de temps de cuisson
- F. Affichage de l'horloge
- G. Indicateur de montée en température
- H. Indicateur de support de la grille
- I. Symbole du clavier de verrouillage (sécurité enfants)
- J. Affichage de la température du four
- K. Bouton tactile de température / réglage de puissance
- L. Heure, temps de cuisson, fin de temps de cuisson et « minuteur » bouton tactile
- M. Bouton tactile Arrêt

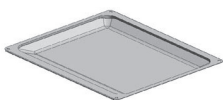
VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

Accessoires



La grille:

- Elle permet de griller, de gratiner ou de dorer. La grille ne doit jamais être utilisée avec d'autres récipients métalliques en mode micro-ondes, gril + micro-ondes ou air pulsé + micro-ondes. Il est toutefois possible de réchauffer des aliments dans une barquette en aluminium, à condition que celle-ci soit isolée de la grille au moyen d'une assiette.



Plat à usages multiples 20 mm

- Une fois inséré dans les supports sous la grille, il recueille le jus et la graisse de cuisson, et peut être utilisé à moitié rempli d'eau comme bain-marie. Ne placez pas un rôti ou une viande directement sur le plat pour éviter des projections importantes sur les parois du four.



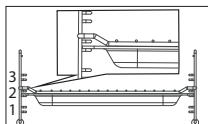
Lèche-frite en verre

- Elle peut être utilisée, à demi remplie d'eau, pour des cuissons au bain-marie en mode à air pulsé. Elle peut être utilisée comme plat de cuisson.



Remarque

Veillez à placer la lèche-frite au milieu des grilles latérales pour ne pas entraver la circulation de l'air.



Grille + lèche-frite en verre :

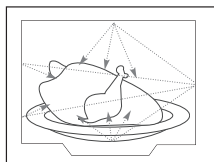
pour rôti et conserver le jus de cuisson, placez la grille sur la lèche-frite.

Trois hauteurs d'insertion sont disponibles pour différents types de cuisson et différents aliments.

Sur le gril OU EN MODES MICRO-ONDES + GRIL, utilisez les accessoires (grille ou lèche-frite) au niveau d'insertion 1 pour les aliments épais tels que les rôtis et au niveau d'insertion 3 pour des aliments plus fins tels que des côtelettes ou des saucisses.

En mode AIR PULSÉ OU MICRO-ONDES + AIR PULSÉ, insérez la grille au niveau 1 ou 2 en fonction du plat.

Comment fonctionne votre four



Les micro-ondes utilisées pour la cuisson sont des ondes électromagnétiques. On les rencontre fréquemment dans notre environnement sous la forme d'ondes radio, de rayons lumineux et de rayons infrarouges. Leur fréquence est de l'ordre de 2450 MHz.

Leur comportement:

- Elles sont réfléchies par les métaux.
- Elles traversent tous les autres matériaux.
- Elles sont absorbées par les molécules d'eau, de graisse et de sucre.

Lorsqu'un aliment est exposé aux micro-ondes, ses molécules commencent à se déplacer rapidement, ce qui provoque son échauffement.

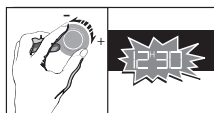
La profondeur de pénétration des ondes dans la denrée alimentaire est d'environ 2,5 cm, si l'aliment est plus épais, le centre de l'aliment est cuit par conduction, comme dans la cuisine traditionnelle. Notez que les micro-ondes provoquent un simple phénomène thermique dans des denrées alimentaires et ne sont donc pas nocives pour la santé.

Utilisation du four



Remise à l'heure de l'horloge

Lorsque l'appareil est sous tension, l'écran clignote à 12:00.



- Réglez l'heure en utilisant le bouton.
Exemple : 12h30.

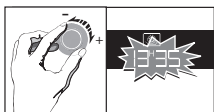


- Appuyez sur le bouton pour confirmer.
L'écran cesse de clignoter.



Pour changer l'heure de l'horloge

- Appuyez sur le bouton minuterie pendant quelques secondes jusqu'à ce que l'affichage clignote, puis relâchez-le.
Un signal sonore indique que l'heure peut maintenant être réglée.



- Réglez l'heure en utilisant le bouton.
- Appuyez sur le bouton pour confirmer.

UTILISATION DE VOTRE APPAREIL



Attention

Si le réglage n'est pas confirmé, le réglage sera automatiquement enregistré dans l'appareil après quelques secondes.

Cuisson immédiate

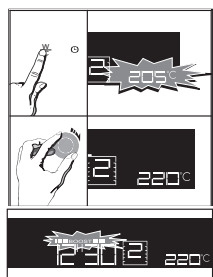
Le programmeur doit seulement afficher l'heure. Il ne doit pas clignoter.

- Utilisez le bouton pour sélectionner le réglage de cuisson désiré.
- Validez en appuyant une fois sur le bouton.



Réglez la température de cuisson

Votre four vous proposera la meilleure température pour ce type de cuisson.



- Vous pouvez encore ajuster la température en appuyant sur le bouton de température.

La température clignote à l'écran.

- Réglez température en utilisant le bouton.
- Appuyez sur le bouton pour confirmer
- L'indicateur BOOST montre l'augmentation de la température à l'intérieur du four. Une série de bips retentit lorsque le four a atteint la température désirée.

Pour arrêter la cuisson, appuyez sur le bouton 'STOP' pendant quelques secondes.



Conseil

Si vous laissez la porte de votre four ouverte, la lumière du four s'éteint au bout de 3 minutes.

La cuisine programmée

Cuisson avec départ immédiat et un temps de cuisson

Sélectionnez le mode de cuisson souhaité et ajustez la température (voir paragraphe: cuisson immédiate).

- Appuyez sur le bouton de temps.

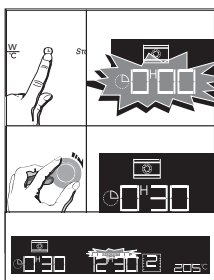
L'écran clignote plusieurs fois pour indiquer qu'un réglage peut être saisi.

- En utilisant le bouton, réglez le temps de cuisson.
- Appuyez sur le bouton pour confirmer.

Le temps de cuisson commence à décompter dès qu'il est défini.

L'indicateur BOOST montre l'augmentation de la température à l'intérieur du four.

L'affichage du temps de cuisson s'arrête de clignoter.



UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

Lorsque ces étapes sont terminées, le four chauffe.
Une série de bips retentit lorsque le four a atteint la température désirée.



À la fin du temps de cuisson (programmé):

- Le four s'arrête,
- l'affichage clignote,
- une série de bips sont émis pendant quelques minutes. Les bips peuvent être arrêtés en appuyant sur n'importe quelle touche.



Remarque

Toutes les cuissons se font porte fermée. Après un cycle de cuisson, la ventilation continue à tourner pendant un certain temps, afin de garantir la fiabilité optimale du four.

Cuisson avec départ différé et heure de fin de cuisson programmée

Procédez comme pour la cuisson programmée.

- Appuyez sur le bouton de temps.
Le symbole de fin de temps de cuisson clignote pour indiquer qu'il peut maintenant être réglé.
- Tournez le bouton pour régler la fin du temps de cuisson.
Exemple: fin de cuisson 13:30.
- Appuyez sur le bouton pour confirmer. Le temps de fin du temps de cuisson sera automatiquement sauvegardé dans la mémoire de l'appareil après quelques secondes.
L'affichage de fin de temps de cuisson s'arrête de clignoter.
L'affichage revient à l'heure de la journée.
Un affichage animé indique que le four est en mode cuisson différée.
La lumière à l'intérieur du four s'allume lorsque la cuisson démarre et s'éteint à la fin de la cuisson.

Une fois que ces 3 étapes sont terminées, l'heure de début de chauffage du four est différée pour que la cuisson se termine à 13:30. Si la porte du four est ouverte, veuillez appuyez sur le bouton pour confirmer le départ différé.

À la fin du temps de cuisson (programmé):

- Le four s'arrête et le symbole temps de cuisson et 0:00 clignotent.
- Une série de bips sont émis pendant quelques minutes. Les bips peuvent être arrêtés en appuyant sur n'importe quelle touche.

Personnalisation de la température recommandée

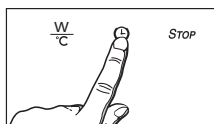
Sélectionnez la fonction:

- Appuyez sur le bouton pour confirmer.

Si vous souhaitez personnaliser la température recommandée:

- Appuyez sur le bouton température jusqu'à ce que la température de l'affichage de la température commence à clignoter.
- Réglez la température en utilisant le bouton.
- Appuyez sur le bouton pour confirmer.

Utilisation de la fonction minuterie



Le programmeur de votre four peut être utilisé comme une minuterie indépendante qui vous permet de décompter le temps sans utiliser le four.

Dans ce cas, l'affichage du « Minuteur » prend la priorité sur l'affichage de l'horloge.

- Appuyez sur le bouton de temps.
- Le symbole du « Minuteur » et « 0m00 » clignotent.
- Réglez l'heure en utilisant le bouton.
- Appuyez sur le bouton pour confirmer.

L'écran s'arrête de clignoter au bout de quelques secondes et le 'minuteur' commence à décompter le temps en secondes.

Une fois que le temps est écoulé, le 'minuteur' émet une série de bips sonores pour vous avertir.

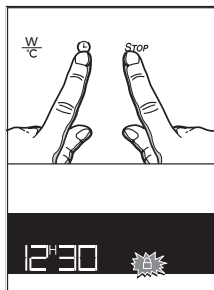
Les bips peuvent être arrêtés en appuyant sur n'importe quelle touche.

Remarque



Un programme de cuisson peut être démarré en même temps que la fonction « minuterie ». Il est possible de modifier ou d'annuler le programme de minuterie à tout moment en appuyant sur le bouton, puis en réglant le temps à 0:00 et en confirmant.

Verrouillage des commandes du four (sécurité enfants)



Vous avez la possibilité d'interdire l'accès aux commandes du four en procédant de la façon suivante :

- Lorsque le four est éteint, appuyez simultanément sur les boutons « STOP » et « Temps » pendant quelques secondes.
Une « cadenas » s'affiche alors à l'écran
- L'accès aux commandes du four est bloquée.

Pour les débloquer, la cuisson, appuyez simultanément sur les boutons « STOP » et « Temps » pendant quelques secondes. Les commandes de votre four sont à nouveau accessibles.

La fonction « veille »

Ce four est équipé d'une fonction veille :

L'affichage revient à l'heure de la journée.

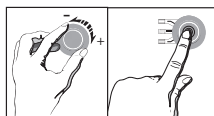
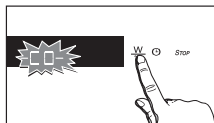
Après 4 minutes sans action de l'utilisateur, l'affichage du four passe en mode veille.

Aucune touche ne peut être activée.

Pour réactiver l'écran, appuyer sur le bouton ou sur une des touches.

L'affichage du four est à nouveau opérationnel et vous pouvez à nouveau commencer à cuisiner.

Réglage du contraste de l'écran

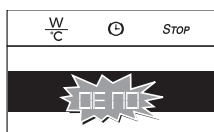


Réglez l'heure à 00:10 (voir chapitre « Remise à l'heure »).

- Appuyez sur le bouton de température jusqu'à ce que « -CO- » s'affiche.
- Réglez le contraste en utilisant le bouton.
- Appuyez sur le bouton pour confirmer.

UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

Mode Démo



Réglez l'heure à 0:00 (voir chapitre « Remise à l'heure »).

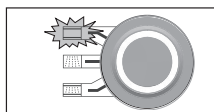
- Appuyez sur les touches « TEMPÉRATURE », « TEMPS » et « STOP » jusqu'à ce que « DEMO » apparaisse à l'écran.
- Pour revenir au mode normal, réglez l'heure sur « 00:00 » et appuyez à nouveau sur les boutons « TEMPÉRATURE », « TEMPS » et « STOP » jusqu'à ce que « DEMO » disparaisse de l'écran



Remarque

Lorsque votre four se trouve en mode « Démo », les éléments chauffants ne sont pas actifs.

Modes de cuisson traditionnels



Utilisez le bouton pour sélectionner le type de cuisson désiré.

Confirmez la sélection en appuyant sur le bouton.

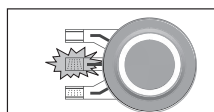
	CHALEUR TOURNANTE (température préconisée 200 °C mini 50 °C maxi 220 °C) • La cuisson s'effectue par l'élément chauffant situé à l'arrière du four et par l'hélice de brassage d'air. • Montée rapide en température : Certains plats peuvent être enfournés dans le four froid. • Recommandé pour garder le moelleux des viandes blanches, poissons, légumes. Pour les cuissons multiples jusqu'à deux niveaux.
	CHALEUR COMBINÉE (température préconisée 200 °C mini 50 °C maxi 220 °C) • La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage d'air. • Trois sources de chaleur combinées: beaucoup de chaleur en bas, un peu de chaleur tournante et un soupçon de grill pour dorer. • Recommandé pour les quiches, tourtes, tartes aux fruits juteux, posés de préférence dans un plat en faïence.
	TRADITIONNEL (température préconisée 200 °C mini 35 °C maxi 220 °C) • La cuisson s'effectue par les éléments supérieur et inférieur. • Cette position permet un gain d'énergie tout en conservant les qualités de cuisson.
	TURBO GRIL (température préconisée 200 °C mini 50 °C maxi 200 °C) • La cuisson s'effectue, alternativement, par l'élément supérieur et par l'hélice de brassage d'air. • Préchauffage inutile. Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces. • Glissez la lèchefrite sur le gradin du bas. • Recommandé pour toutes les volailles ou viandes grillées, pour saisir et cuire à cœur les gigots et les côtes de bœuf. Pour garder leur fondant aux pavés de poissons.

UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

	GRIL (position préconisée 3 - mini 1 - maxi 3) • La cuisson s'effectue par l'élément supérieur. • Le gril double couvre la surface entière de la grille. Le gril moyen est aussi efficace que le gril fort pour les petites quantités. • Recommandé pour griller les escalopes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur le gril.
	MAINTIEN AU CHAUD (température préconisée 80 °C mini 35 °C maxi 100 °C) • Cette position vous permet de garder votre nourriture chaude grâce aux bouffées de chaleur de l'élément à l'arrière du four combiné avec l'hélice de brassage d'air. • Recommandé pour faire lever les pâtes à pain, brioche, kouglof, etc. en ne dépassant pas 40 °C (chauffe-assiettes, décongélation).
	PAIN (température préconisée 205 °C mini 50 °C maxi 220 °C) • Séquence de cuisson recommandée pour la cuisson du pain. • Au terme du préchauffage, posez la boule de pain sur le plat à pâtisserie - 2ème gradin. • N'oubliez pas de déposer un ramequin d'eau sur la sole pour obtenir une croûte croustillante et dorée.

*Séquence(s) utilisée(s) pour l'annonce écrite sur l'étiquette énergétique conformément à la norme européenne EN 50304 et selon la directive Européenne 2002/40/CE.

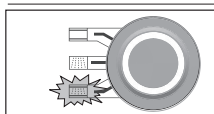
Types de cuisson au micro-ondes



MICRO-ONDES (puissance préconisée 1 000 W mini 100 W maxi 1 000 W)

- Utilisez le bouton pour sélectionner le type de cuisson désiré.
- Confirmez la sélection en appuyant sur le bouton.

Types de cuisson combinés au micro-ondes

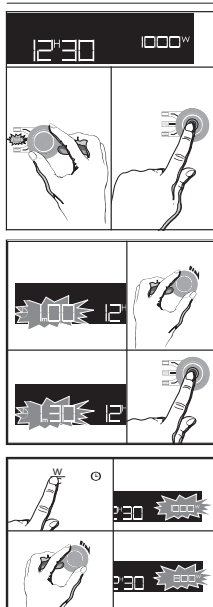


- Utilisez le bouton pour sélectionner le type de cuisson désiré.
- Confirmez la sélection en appuyant sur le bouton.

	CHALEUR TOURNANTE + MICRO-ONDES (température préconisée 200 °C mini 50 °C maxi 220 °C et puissance préconisée 500 W mini 100 W maxi 500 W)
	TRADITIONNEL + MICRO-ONDES (température préconisée 200 °C mini 50 °C maxi 220 °C et puissance préconisée 500 W mini 100 W maxi 700 W)
	GRIL + MICRO ONDES (position préconisée 3 - mini 1 - maxi 3 et puissance préconisée 500 W mini 100 W maxi 700 W)
	DÉCONGÉLATION (puissance fixe 200 W) P1: Le mode de décongélation automatique pour la viande, la volaille et les plats préparés. P2: Le mode de décongélation automatique pour le pain et les pâtisseries.
	PROGRAMMES DE CUISSON PRÉDÉFINIS Avec la fonction de cuisson automatique, la durée de cuisson et la fonction sont calculées automatiquement en fonction du type d'aliment choisi et de son poids. (Voir chapitre GUIDE DE CUISSON AUTOMATIQUE)

UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

Micro-ondes



Le programmeur doit afficher uniquement l'heure. Il ne doit pas clignoter.

- Utilisez le bouton pour sélectionner le réglage de cuisson désiré.
- Exemple: *Règlage de puissance du micro-ondes 1000 W*,
- Validez en appuyant une fois sur le bouton.

Le temps de cuisson clignote à l'écran.

- Réglez le temps de cuisson en utilisant le bouton.
Exemple: 1min 30s

- Appuyez sur le bouton pour confirmer
La cuisson commence.

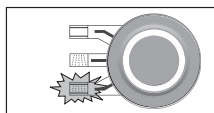
Le réglage de la puissance peut être modifié.

- Appuyez sur le bouton DE TEMPÉRATURE jusqu'à ce que l'affichage clignote, puis relâchez-le.
- Lorsque le réglage de la puissance (1000 W) clignote, vous pouvez l'adapter.
- Réglez la puissance en utilisant le bouton.
Exemple: 800 Watts
- Appuyez sur le bouton pour confirmer.
- Pour arrêter la cuisson, appuyez sur le bouton 'STOP' pendant quelques secondes.

Utilisation des niveaux de puissance

Puissance	Utilisation
1000 W/900 W	Réchauffage rapide des boissons, de l'eau, des plats contenant beaucoup d'eau. Cuisson des aliments qui contiennent beaucoup d'eau (potage, sauce, tomates, etc.).
800 W/700 W	Cuisson des légumes frais ou surgelés.
600 W	Faire fondre du chocolat.
500 W	Cuisson des poissons et crustacés. Réchauffage sur deux niveaux. Mijotage de légumes secs. Réchauffage ou cuisson des aliments délicats à base d'œufs.
400 W/300 W	Mijotage de laitages, de confitures.
200 W	Décongélation manuelle. Faire ramollir du beurre, de la glace.
100 W	Décongélation de pâtisserie à base de crème.

Décongélation



Ce four vous permet d'accéder à deux types de programmes différents en mode de décongélation.

Programme automatique de décongélation P1 ou P2. Il vous suffit de sélectionner le type de programme et de saisir le poids.

P1: Le mode de décongélation automatique pour la viande, la volaille et les plats préparés.

P2: Le mode de décongélation automatique pour le pain et les pâtisseries.

Décongeler des aliments surgelés grâce à votre four à micro-ondes vous permet de gagner un temps considérable. Pour décongeler des aliments, utilisez la fonction « DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE » ou la fonction « MICRO-ONDES », réglée sur une puissance de 200 W.

Ce qu'il faut savoir:

Les petits morceaux de viande ou de poisson peuvent être cuits tout de suite après avoir été décongelés. Les morceaux de plus grande taille comme les rôtis de viande ou des poissons entiers, resteront légèrement congelés à l'issue du programme de décongélation. Nous vous recommandons de les laisser reposer pendant une durée au moins égale au temps de décongélation, afin d'obtenir une température homogène.

Les aliments couverts de cristaux de glace mettront plus de temps à décongeler. Dans ce cas, vous devrez augmenter le temps de décongélation.



Conseils

- Le temps de décongélation dépend du type d'appareil. Cela dépend également de la forme, de la taille, de la température initiale et de la qualité des aliments.
- Dans la plupart des cas, les aliments doivent être retirés de leur emballage. Pensez à retirer les agrafes en métal des emballages.
- À la moitié du temps de décongélation, les morceaux doivent être retournés, mélangés et séparés s'ils ont été congelés ensemble.
- Si vous dégelez de gros morceaux de viande ou de poisson qui empêchent la rotation de la table tournante, utilisez la fonction d'arrêt de la platine. Dans ce cas, retournez la viande régulièrement.
- Décongelez la viande et le poisson en les mettant sur une soucoupe posée à l'envers sur une assiette, afin de permettre au jus de couler. S'il reste en contact avec l'aliment, il subira une surchauffe.
- Ne recongelez jamais un aliment avant de l'avoir cuisiné.

UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

Durée du programme de décongélation

La durée du programme de décongélation est calculée pour des aliments congelés à -18 °C. Cela vous donne une indication du temps de décongélation nécessaire, mais la durée réelle peut varier en fonction de l'épaisseur, de la forme, de la taille et du conditionnement de l'aliment.

Guide de décongélation

Aliments	Quantité	Temps	Recommandations
Pâte feuilletée ou brisée	400 g	1 - 3 min	Posez sur du papier absorbant et retournez à mi-décongélation.

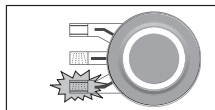
Aliments	Quantité	Temps	Recommandations
Coquilles St-Jacques (noix)	500 g	5 - 7 min	Posez sur une assiette, mélangez à mi-décongélation.
Crevettes décortiquées	100 g	1 - 2 min	
Crevettes roses entières	200 g	2 - 4 min	
Langoustines/gambas (10)	500 g	6 - 8 min	

Aliments	Quantité	Temps
Poissons entiers/darnes/ filets/pavés	100 g	1 - 2 min
	200 g	3 - 5 min
	400 g	5 - 7 min
	500 g	7 - 9 min
	750 g	12 - 14 min
	1000 g	17 - 19 min
Dindonneau/porc/veau/bœuf/ volaille En rôtis/tranches/ morceaux/etc.	100 g	1 - 2 min
	200 g	3 - 5 min
	400 g	5 - 7 min
	500 g	7 - 9 min
	750 g	12 - 14 min
	1000 g	17 - 19 min
	1250 g	23 - 25 min
	1500 g	28 - 30 min
	1750 g	34 - 36 min
	2000 g	39 - 41 min
Choux-fleurs/brocolis/ carottes/champignons/ macédoine/etc.	500 g	7 - 9 min
	750 g	12 - 14 min
	1000 g	17 - 19 min

UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

Aliments	Quantité	Temps
Fraises	250 g	7 - 9 min
Framboises/griottes	250 g	6 - 8 min
Groseilles/myrtilles/cassis	250 g	5 - 7 min

Chaleur tournante + micro-ondes



La fonction chaleur tournante + micro-ondes vous permet de combiner les micro-ondes et la chaleur tournante, pour un gain de temps important. Vous avez à votre disposition les niveaux de puissance micro-ondes 100-200-300-400-500 W.



Conseils

Lors de la cuisson en fonction chaleur tournante + micro-ondes, n'utilisez pas de plat métallique.

Cuisson sur deux niveaux

Pour cuire simultanément un rôti de veau de 1 kg et un gratin de pommes de terre de 800 g, 55 min à 170 °C, puissance micro-ondes à 300 W. Nous vous suggérons de poser le plat à gratin sur la sole et de mettre le rôti de veau dans la lèchefrite insérée au niveau 3.



Remarque

Ne jamais préchauffer votre four en fonction micro-ondes + chaleur tournante. Ceci pourrait endommager votre appareil.

Utilisez un plat adapté aux micro-ondes et résistant aux températures élevées, de préférence en faïence (moins de projections de graisse que le verre).

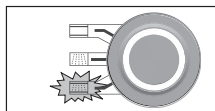
Préférez des rôtis sans barde afin de limiter les projections de graisse et la fumée.

Assaisonnez en fin de cuisson et laissez reposer la viande emballée dans du papier aluminium pendant environ 10 minutes. Ce repos favorise la détente des fibres et la viande gardera ainsi tout son moelleux.

UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

Aliments	Quantité	Programmation MO + CT	Temps (min)	Conseils
Épaule d'agneau avec os	1300 g	200 W + 200 °C	32 - 37	Dans la lèchefrite, niveau 2
Faux filet	800 g	200 W + 200 °C	23 - 28	Dans un plat, sur la grille, niveau 2
Poulet/pintade	1200 g	200 W + 200 °C	35 - 40	Dans un plat, sur la grille, niveau 1
Rôti de dindonneau	800 g	300 W + 180 °C	32 - 37	Dans un plat, sur la grille, niveau 2
Rôti de porc	1200 g	300 W + 180 °C	47 - 52	Dans un plat, sur la grille, niveau 2
Rôti de veau	1000 g	300 W + 180 °C	37 - 42	Dans un plat, sur la grille, niveau 2

Gril + Micro-ondes



Cette fonction donne la possibilité d'utiliser simultanément le gril et le micro-ondes, ce qui permet une cuisson rapide.

Il y a trois niveaux de cuisson gril + micro-ondes.

Vous pouvez les combiner avec les 7 puissances suivantes :

100 W/200 W/300 W/400 W/500 W/600 W/700 W.

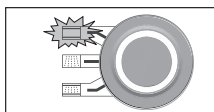
Guide de cuisson au gril + micro-ondes

- Utilisez un plat adapté aux micro-ondes et résistant aux températures élevées, de préférence en faïence (moins de projections de graisse que le verre).
- Placez l'aliment dans un plat posé sur la grille, au niveau 1. Tournez-le à mi-cuisson.
- Préférez des rôtis sans barde afin de limiter les projections de graisse et la fumée.
- Assaisonnez en fin de cuisson et laissez reposer la viande emballée dans du papier aluminium pendant environ 10 minutes. Ce repos favorise la détente des fibres et la viande gardera ainsi tout son moelleux.

UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

Aliments	Quantité	Programmation	Temps
Épaule d'agneau (sans os et ficelée)	1300 g	200 W + Gril fort	40 - 45 min
Faux filet	800 g	200 W + Gril fort	18 - 23 min
Poulet, pintade	1200 g	500 W + Gril fort	25 - 27 min
Rôti de dindonneau	800 g	300 W + Gril fort	27 - 32 min
Rôti de porc	1000 g	300 W + Gril fort	35 - 40 min
Rôti de veau	1200 g	300 W + Gril doux	50 - 55 min

Gril



Cette fonction vous permet de cuire et dorer des aliments tels que les gratins et les viandes.

Elle peut être utilisée avant ou après la cuisson, selon la recette.

Vous avez à votre disposition trois niveaux de gril :

En règle générale, utilisez GRIL FORT pour griller de la viande et du poisson, et GRIL MOYEN pour griller les mets plus délicats.

Utilisez les accessoires (grille ou lèchefrite) au niveau d'insertion 1, 2 ou 3 selon la hauteur du récipient ou de l'aliment.

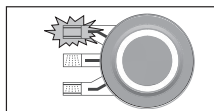
Guide de cuisson au gril

Cuisson à l'aide du GRIL FORT Placez les aliments sur la grille et la lèchefrite (pour récupérer les jus) positionné au niveau 3. Retournez la viande à mi-cuisson.

Aliments	Quantité	Temps
Andouillettes, puddings, saucisses (piquer avec une fourchette)	4 à 6	22 - 30 min
Côtes de porc	4	27 - 32 min
Côtes d'agneau	4	15 - 17 min
Côte de bœuf	800 g	23 - 25 min
Poitrine de porc fumé	4 à 6 tranches	18 - 25 min

UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

Chaleur tournante



La fonction chaleur tournante vous permet de cuire et dorer les aliments comme dans un four traditionnel.



Conseils

- La température de cuisson est réglable de 50 °C à 220 °C, par pas de 5 °C.
- Toujours utiliser les accessoires (la grille ou la lèchefrite) insérés au niveau 1 ou 2. Vous obtiendrez ainsi une meilleure répartition de la chaleur et des résultats de cuisson optimaux.
- Utilisez des récipients résistants aux températures élevées.
- Si vous désirez réaliser une décongélation à la suite d'une cuisson avec une des fonctions chaleur tournante, nous vous recommandons de respecter un temps de refroidissement d'environ 10 minutes afin d'obtenir un meilleur résultat.
- **La cuisson sur deux niveaux :**
Préchauffez le four. Pour cuire deux tartes aux pommes simultanément, 1 heure à 200 °C, nous vous suggérons de préparer la première tarte dans la lèchefrite en verre insérée au niveau 1, et la deuxième dans le plat à tarte sur la grille insérée au niveau 3.
- Inversez les deux plats à mi-cuisson.

Guide traditionnel - turbo gril - gril moyen et fort

Aliments	Niveau de la grille	Traditionnel	Turbo gril	Grils	Temps en minutes
Viandes					
Rôti de porc (1 kg)	2		170 °C		90
Rôti de veau (1 kg)	2				70-75
Rôti de bœuf (1 kg)	2-1	* 220 °C	190 °C		
Agneau (gigot, épaule, 1,5 kg)	2-1		210 °C		55-60
Côtes de porc, d'agneau	3			* GP3	
Côte de bœuf	1		220 °C	GP2-3	
Volaille (1,2 kg)	1		210 °C		50-60
Volaille grosse pièce	1	200 °C			
Lapin	2				40-45

UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

Aliments	Niveau de la grille	Traditionnel	Turbo gril	Grils	Temps en minutes
Poisson					
cuisiné (dorade, saumon, colin)	2				35-45
Légumes					
Gratin dauphinois	2				55-60
Lasagnes	2				40-45
Tomates farcies	2				45-55
Gâteaux					
Biscuit de Savoie	2				35-45
Génoise	1				35-45
Biscuit roulé	2				8
Cake	1				45-60
Cookies	2				18-22
Sablés	2				20-25
Crème (au bain-marie)	2				35-40
Madeleines	2	* 170 °C			10-12
Quatre-quarts	2				40-50
Gâteau au fromage blanc	1				65-75
Kouglof	1				45-50
Pâte à choux	2				30-40
Tarte pâte feuilletée	2				30-40
Tarte pâte brisée	2	* 220 °C			30-40
Divers					
Pâté en terrine (1 kg)	1	200 °C			80-90
Tourte	2				40-65
Quiche	1				30-35
Cocotte fermée (daube, etc.)	1				90-180
Pain (500 g de farine)	2	* 205 °C			25-40
Pain grillé	3			GP3	1-2

* Préchauffez le four à la température indiquée avant cuisson.

UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

Guide chaleur combinée - chaleur tournante

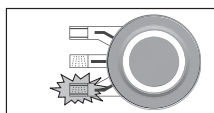
Aliments	Niveau de la grille	Traditionnel	Turbo grill	Temps en minutes
Viandes				
Rôti de porc (1 kg)	2		160 °C	90
Rôti de veau (1 kg)	2		180 °C	70-75
Rôti de bœuf (1 kg)				
Agneau (gigot, épaule, 1,5 kg)	2-1		180 °C	55-60
Côtes de porc, d'agneau				
Côte de bœuf				
Volaille (1,2 kg)	1		180 °C	50-60
Volaille grosse pièce				
Lapin	2		230 °C	40-45
Poisson				
cuisiné (dorade, saumon, colin)	2	200 °C	180 °C	35-45
Légumes				
Gratin dauphinois	2	160 °C	180 °C	55-60
Lasagnes	2		180 °C	40-45
Tomates farcies	2	200 °C	180 °C	45-55
Gâteaux				
Biscuit de Savoie	2		150 °C	35-45
Génoise	1		150 °C	35-45
Biscuit roulé	2	* 220 °C		8
Cake	1		160 °C	45-60
Cookies	2		180 °C	18-22
Sablés	2		160 °C	20-25
Crème (au bain-marie)	2	160 °C	160 °C	35-40
Madeleines	2		* 170 °C	10-12
Quatre-quarts	2		170 °C	40-50

UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

Aliments	Niveau de la grille	Traditionnel	Turbo gril	Temps en minutes
Gâteau au fromage blanc	1	170 °C	170 °C	65-75
Kouglof	1		180 °C	45-50
Pâte à choux	2		170 °C	30-40
Tarte pâte feuilletée	2	200 °C		30-40
Tarte pâte brisée	2	* 220 °C		30-40
Divers				
Pâté en terrine (1 kg)	1		200 °C	80-90
Tourte	2	180 °C	170 °C	40-65
Quiche	1	205 °C		30-35
Cocotte fermée (daube, etc.)	1		160 °C	90-180
Pain (500 g de farine)	2		205 °C	25-40
Pain grillé				

* Préchauffez le four à la température indiquée avant cuisson.

Fonctions de cuisson automatique



Avec la fonction de cuisson automatique, la durée de cuisson et la fonction sont calculées automatiquement en fonction du type d'aliment choisi et de son poids.

Programme de cuisson automatique selon le poids.

Le programmeur doit afficher uniquement l'heure. Il ne doit pas clignoter.

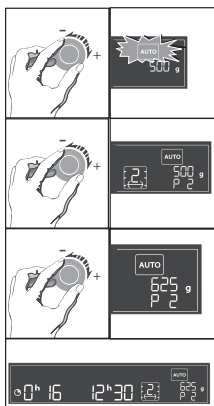
- Sélectionnez le mode à l'aide du bouton. Le symbole AUTO clignote.
- Sélectionnez le mode cuisson AUTO

Exemple : P2 —> poids, 500 G.

- Réglez le poids en utilisant le bouton.

Exemple : 625 g

- Validez en appuyant une fois sur le bouton.
- L'icône du mode de cuisson utilisé et le temps calculé automatiquement sont affichés.



UTILISATION DE VOTRE APPAREIL



Remarque

Il y a deux possibilités de programmes automatiques pour la cuisson des légumes: P5 et P6 (voir chapitre « Guide de cuisson automatique »).
Pour les quiches et les tartes fraîches, les programmes de cuisson automatiques ne sont pas calculés en poids, mais sur la base d'un diamètre de plat entre 27 et 30 cm.

Guide de cuisson automatique

P1: Porc, veau, dinde	Cette fonction permet de cuire et dorer des rôtis de dindonneau, de porc ou de veau de 500 g à 2 000 g. La cuisson se fait en fonction combinée micro-ondes + chaleur tournante. Utilisez un plat adapté aux micro-ondes et résistant aux températures élevées, de préférence en faïence (moins de projections de graisse que le verre). Préférez des rôtis sans barde afin de limiter les projections de graisse et la fumée. Sortez la viande du réfrigérateur et laissez-la 1 heure à température ambiante avant de l'enfourner. Posez le plat sur la grille, au niveau 2. Après la cuisson, laissez reposer le rôti emballé dans du papier aluminium pendant 10 minutes. Cette attente favorise la détente des fibres et le rôti gardera ainsi tout son moelleux. Assaisonnez en fin de cuisson.
P2: Bœuf	Cette fonction vous permet de cuire et dorer les rôtis de bœuf pesant entre 500 g et 2000 g. La cuisson se fait en fonction combinée micro-ondes + chaleur tournante. Utilisez un plat résistant à la chaleur, au micro-ondes, de préférence en faïence (moins de projections qu'avec un plat en verre). Préférez des rôtis sans barde afin de limiter les projections de graisse et la fumée. D'excellents résultats peuvent être obtenus avec des joints minces. Sortez la viande du réfrigérateur et laissez-la 1 heure à température ambiante avant de l'enfourner. Posez le plat sur la grille, au niveau 2. Après la cuisson, laissez reposer le rôti emballé dans du papier aluminium pendant 10 minutes. Cette attente favorise la détente des fibres et le rôti gardera ainsi tout son moelleux. Déglacez le jus de cuisson dans le plat pour faire la sauce à servir avec la viande. Assaisonnez en fin de cuisson.
P3: Poisson	Cette fonction permet de cuire du poisson de 100 g à 1000 g. Tous les poissons conviennent à la cuisson micro-ondes. Veillez simplement à ce que le poisson soit bien frais. La cuisson se fait en fonction micro-ondes. Vous pouvez cuire le poisson entier (dans ce cas, faire une entaille sur la partie la plus épaisse), en tranches ou en filets. Disposez le poisson dans un plat rond ou ovale en verre adapté aux micro-ondes, ajoutez 2 à 3 cuillerées d'eau, de citron ou de vin blanc et couvrez avec le couvercle du plat ou un film étirable, assaisonnez en fin de cuisson. Posez le plat sur la sole.

UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

P4: Volaille	Cette fonction permet de cuire et dorer un poulet entier ou en morceaux (cuisses) de 500 g à 2 000 g. La cuisson se fait en fonction combinée micro-ondes + chaleur tournante et/ou gril. Utilisez un plat adapté aux micro-ondes et résistant aux températures élevées, de préférence en faïence (moins de projections de graisse que le verre). Les cuisses de poulet peuvent être posées directement dans la lèche-frite en verre. Piquez la peau avant la cuisson pour éviter les éclaboussures. Huilez, salez et poivrez la volaille, saupoudrez-la avec les épices de votre choix. Poulet entier: Posez le plat sur la grille, au niveau 1. Cuisses de poulet: jusqu'à 900 g. Placez la lèche-frite au niveau 2. En fin de cuisson, laissez reposer la volaille 5 minutes dans le four avant dégustation.
P5 - P6: Légumes	Ces fonctions permettent de cuire les légumes de 100 g à 1000 g. La cuisson se fait en fonction micro-ondes. Choisir des légumes bien frais et les cuire avec : • 2 cuillerées d'eau jusqu'à 200 g • 50 ml d'eau jusqu'à 500 g • 100 ml d'eau jusqu'à 1000 g Adaptez le récipient au volume de l'aliment, couvrez à l'exception des champignons. Posez le plat sur la plaque tournante en verre. Un bip à mi-cuisson vous signale qu'il faut mélanger les aliments. Ajoutez de la matière grasse et assaisonnez selon vos goûts. À la fin de la cuisson, laissez reposer les légumes quelques minutes avant consommation. P5 peut être utilisé pour cuire des légumes plus durs, fibreux: Choux de Bruxelles, chou blanc émincé, chou-fleur ou brocolis coupé en petits bouquets, carottes coupées en rondelles, céleri-rave coupé en cubes, etc. P6 peut être utilisé pour cuire les légumes tendres contenant plus d'eau: Courgettes coupées en rondelles ou en cubes, poireaux émincés finement, pommes de terre entières calibrées ou coupées en morceaux réguliers, tomates coupées en quartiers, endives coupées en 4 et citronnées, épinards en branches, champignons émincés, etc.

UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

P7: gratin dauphinois	Cette fonction vous permet de cuire et dorer les gratins de pommes de terre pesant entre 500 g et 2000 g. La cuisson est effectuée en mode de micro-ondes combiné + gril. Utilisez un plat à gratin pour micro-ondes qui résiste à des températures élevées. Préparation: Beurrez le plat à gratin et disposez la moitié des pommes de terre dedans, en tranches et coupées en fines rondelles. Saupoudrez avec la moitié du gruyère. Ajoutez le reste des pommes de terre et recouvrez avec le reste du fromage. Mélangez la crème, le lait et l'œuf et assaisonnez. Versez sur les pommes de terre. Posez le plat sur la plaque tournante en verre. Laissez reposer pendant 5 à 10 minutes après la cuisson.																																										
	<table><tr><td></td><td>0.5 kg</td><td>0.75 kg</td><td>1 kg</td><td>1.5 kg</td><td>2 kg</td></tr><tr><td>Pommes de terre</td><td>300 g</td><td>450 g</td><td>600 g</td><td>900 g</td><td>1200 g</td></tr><tr><td>Crème fraîche</td><td>50 g</td><td>75 g</td><td>100 g</td><td>150 g</td><td>200 g</td></tr><tr><td>Lait</td><td>50 g</td><td>75 g</td><td>150g</td><td>250 g</td><td>300 g</td></tr><tr><td>Oeufs</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>2</td><td>2</td></tr><tr><td>Gruyère</td><td>50 g</td><td>75 g</td><td>100 g</td><td>100 g</td><td>150 g</td></tr><tr><td>Sel, poivre, noix de muscade</td><td>oui</td><td>oui</td><td>oui</td><td>oui</td><td>oui</td></tr></table>		0.5 kg	0.75 kg	1 kg	1.5 kg	2 kg	Pommes de terre	300 g	450 g	600 g	900 g	1200 g	Crème fraîche	50 g	75 g	100 g	150 g	200 g	Lait	50 g	75 g	150g	250 g	300 g	Oeufs	1	1	1	2	2	Gruyère	50 g	75 g	100 g	100 g	150 g	Sel, poivre, noix de muscade	oui	oui	oui	oui	oui
	0.5 kg	0.75 kg	1 kg	1.5 kg	2 kg																																						
Pommes de terre	300 g	450 g	600 g	900 g	1200 g																																						
Crème fraîche	50 g	75 g	100 g	150 g	200 g																																						
Lait	50 g	75 g	150g	250 g	300 g																																						
Oeufs	1	1	1	2	2																																						
Gruyère	50 g	75 g	100 g	100 g	150 g																																						
Sel, poivre, noix de muscade	oui	oui	oui	oui	oui																																						
P8: Gratin surgelé	Cette fonction permet de réchauffer et gratiner des plats préparés surgelés (lasagnes, gratin dauphinois, hachis Parmentier, poisson en gratin, etc.) de 250g à 1000g. Le réchauffage ou la cuisson se fait en fonction micro-ondes + gril. Retirez le produit de son emballage et placez-le dans un plat à micro-ondes résistant à la chaleur. Choisissez de préférence un plat aux dimensions de la préparation. Ne pas couvrir. Posez le plat sur la plaque tournante en verre.																																										
P9: Pizza surgelée	Cette fonction permet de réchauffer ou de cuire et dorer des pizzas surgelées de 100 à 750 g. La décongélation ou la cuisson se fait en fonction chaleur tournante. Retirez la pizza de l'emballage d'origine et déposez-la sur la grille, au niveau 2.																																										
P10: Quiche fraîche	Cette fonction permet de cuire et dorer des quiches fraîches de 27 à 30 cm de diamètre. La cuisson se fait en fonction combinée micro-ondes + chaleur tournante. Utilisez un moule à tarte adapté aux micro-ondes et résistant aux températures élevées (en pyrex, porcelaine, etc.). Lorsque vous utilisez des pâtes prêtes à l'emploi, laissez le papier sulfurisé. Découpez l'excédent de papier aux dimensions du plat. Posez le plat sur la grille, au niveau 2. Conseil: ne pas utiliser de moule métallique. Dès que la préparation est versée dans la pâte, mettez la quiche à cuire. Ne jamais laisser la pâte détrempier sinon elle ne sera pas cuite correctement.																																										
P11: Tartes fraîches	Cette fonction permet de cuire et dorer des quiches fraîches de 27 à 30 cm de diamètre. La cuisson se fait en fonction combinée micro-ondes + chaleur tournante. Utilisez un moule à tarte adapté aux micro-ondes et résistant aux températures élevées (en pyrex, porcelaine, etc.). Lorsque vous utilisez des pâtes prêtes à l'emploi, laissez le papier sulfurisé. Découpez l'excédent de papier aux dimensions du plat. Posez le plat sur la grille, au niveau 2. Conseil: ne pas utiliser de moule métallique.																																										

Nettoyage

Nous vous recommandons de nettoyer régulièrement votre four et d'enlever les déchets de nourriture à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil.

Utilisez une éponge humide et savonneuse. Si l'appareil n'est pas nettoyé régulièrement, sa surface pourrait être endommagée de façon permanente affectant la durée de vie de l'appareil et cela pourrait provoquer un danger pour la sécurité.



Attention

Si la porte ou la charnière de la porte sont endommagés, le four ne doit plus être utilisé jusqu'à ce qu'il ait été réparé par une personne autorisée.

- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur.
- L'utilisation de produits abrasifs, d'alcool ou de diluant est déconseillée, car ils peuvent endommager l'appareil.
- En cas d'odeur ou de saleté incrustée, faire bouillir de l'eau avec du jus de citron et du vinaigre dans une tasse pendant deux minutes et nettoyez les parois avec une petite quantité de liquide vaisselle.

DIAGNOSTIC DES PANNES

Tableau des problèmes

Si vous avez un doute quant au bon fonctionnement de votre appareil, ceci ne signifie pas automatiquement qu'il est défectueux. Vérifiez toujours les points énumérés dans le tableau suivant ou consultez notre site www.atag.nl pour obtenir plus d'informations.

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, cela ne signifie pas toujours qu'il est en panne. Vérifiez en tout cas les points suivants :

Question	Que faire ?
Le décompte du temps est enclenché mais l'appareil ne fonctionne pas (le plateau tournant ne tourne pas et les aliments ne sont pas chauffés). « Temps » et « Démo » clignotent en alternance à l'écran.	Votre appareil est en mode de démonstration. Pour revenir au mode normal, réglez l'heure sur « 00:00 » et appuyez à nouveau sur les boutons « TEMPÉRATURE », « TEMPS » et « STOP » jusqu'à ce que « DEMO » disparaisse de l'écran
L'appareil ne se met pas en marche.	Vérifiez que l'appareil est branché. Vérifiez que la porte du four est complètement fermée. Vérifiez que la sécurité enfants n'est pas activée.
L'appareil continue à faire du bruit à la fin de la cuisson.	L'appareil est équipé d'un ventilateur à action différée pour éliminer la vapeur d'eau résiduelle. À la fin du programme, le ventilateur continue de tourner pendant 15 minutes.
L'appareil fait du bruit. Le plateau ne tourne pas correctement.	Nettoyez les roues et la surface de roulement sous le plateau tournant. Vérifiez que les roues soient positionnées correctement.
Vous apercevez de la vapeur sur la vitre.	Essayez la condensation avec un chiffon.
Les aliments ne sont pas chauffés pendant un programme micro-ondes.	Vérifiez que le récipient est adapté aux fours à micro-ondes et que le niveau de puissance est approprié.
Le gril dégage de la fumée au début d'un programme.	Enlevez tous les résidus de cuisson des éléments chauffants avant chaque utilisation.
Des étincelles se produisent dans l'appareil.	Nettoyez soigneusement l'appareil: enlever la graisse, les résidus de cuisson, etc Retirez tous les éléments métalliques des parois du four. N'utilisez jamais d'éléments métalliques avec la grille.

DIAGNOSTIC DES PANNES

Code d'erreur	Signification
F01	Erreur au niveau de la sonde (en haut à gauche)
F02	Four surchauffé
F10	Information : Coupure de courant pendant la cuisson
AUTO	Auto Stop: durée de cuisson trop longue

Données techniques

La plaque signalétique de l'appareil mentionne la valeur nominale totale, la tension nécessaire et la fréquence.

Cet appareil est conforme aux directives européennes.

Généralités

Seul un installateur agréé est autorisé à brancher cet appareil !
Le branchement électrique doit être conforme aux réglementations nationales et locales.



Attention !

Cet appareil doit toujours être mis à la terre.

Confiez uniquement les tâches d'installation, d'entretien et de réparation à des spécialistes agréés par le fabricant, faute de quoi la garantie serait annulée.

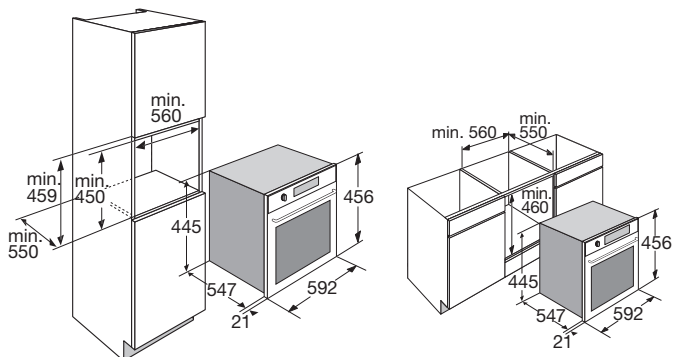
Avant une tâche d'installation, d'entretien ou de réparation, l'appareil doit être déconnecté du réseau. L'appareil n'est déconnecté du réseau que lorsque :

- l'interrupteur principal du système électrique de l'habitation n est éteint, ou bien
- le fusible du système électrique de l'habitation a été retiré, ou bien
- la fiche a été débranchée.

Les pièces défectueuses ne peuvent être remplacées que par des pièces ATAG originales. Seules les pièces garanties par ATAG sont conformes aux exigences de sécurité.

Afin d'éviter toute situation dangereuse résultant d'un câble de raccordement endommagé, celui-ci peut être remplacé uniquement par le fabricant, son service après-vente ou une autre personne qualifiée.

Dimensions d'encastrement

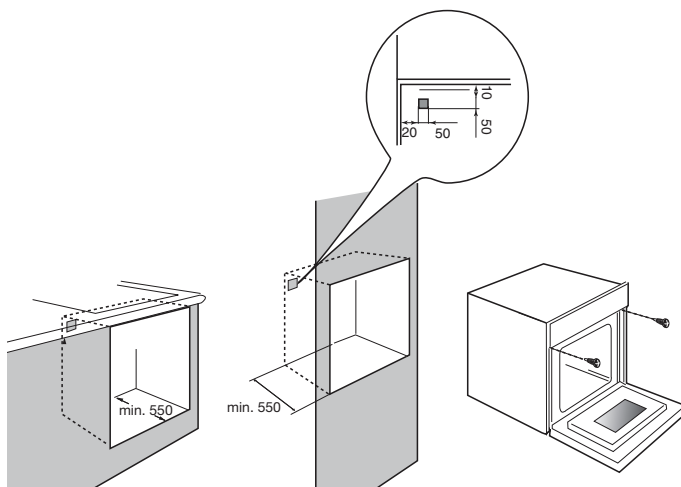


Raccordement électrique

220-240 V ~ -50 Hz

- La fiche et la prise de courant doivent toujours être accessibles.
- Veillez à ce que le câble ne puisse toucher les parties du four susceptibles de s'échauffer.
- Si vous décidez de réaliser une connexion électrique fixe, la connexion d'alimentation devra être équipée d'un sectionneur omnipolaire dont la distance de contact sera d'au moins 3 mm.
- N'utilisez pas de prise multiple ni de rallonge pour raccorder l'appareil à l'alimentation secteur. La sécurité d'utilisation de l'appareil ne pourrait alors plus être garantie.

Encastrement



- L'appareil peut être installé sous un plan de travail ou dans une unité murale (ouverte ou fermée) ayant les dimensions appropriées pour une installation encastrée (voir les dimensions d'encastrement).
- Ne pas utiliser votre appareil immédiatement (attendez environ 1 à 2 heures) après l'avoir déplacé d'un endroit froid à un endroit chaud, car la condensation peut provoquer un dysfonctionnement.
- Centrez le four dans l'unité de façon à assurer une distance minimum de 10 mm entre l'appareil et l'unité adjacente.
- Le matériau de l'unité de support de l'appareil doit être résistant à la chaleur (ou recouvert d'un matériau résistant à la chaleur).
- Pour plus de stabilité, fixez le four à l'unité avec 2 vis dans les trous prévus sur les panneaux latéraux.

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

Des matériaux durables ont été utilisés dans la fabrication de cet appareil. Veillez à éliminer cet équipement de façon responsable à l'issue de son cycle de service. Demandez à vos autorités locales plus d'informations sur la façon de le faire.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Les matériaux suivants peuvent avoir été utilisés :

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

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



Le produit est marqué du symbole de la poubelle barrée d'une croix pour vous rappeler de jeter séparément les appareils électroménagers. Ce symbole indique qu'au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé en tant que déchet urbain. Il doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration locale ou à un revendeur assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources.



Déclaration de conformité

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

INHALT

Ihr mikrowellenofen

Einführung	4
Vorstellung des ofens	5
Vorstellung der programmiervorrichtung	6
Zubehör	7

Verwendung des geräts

Funktionsweise des ofens	8
Verwendung der programmiervorrichtung	8
Programmiertes garen	9
Anpassen der empfohlenen temperatur	11
Verwendung der timerfunktion	11
Verriegelung der tasten (kindersicherung)	12
Die „standby“-funktion	12
Anpassen des displaykontrasts	12
Demo-modus	13
Garmodi mit ober- und unterhitze	13
Mikrowellen-garmodi	14
Mit mikrowelle kombinierte garmodi	14
Mikrowellen	15
Verwendung der verschiedenen leistungsstufen	15
Abtauung	16
Leitfaden für das abtauen	17
Heißluft + mikrowelle	18
Grill + mikrowelle	19
Gartabelle grill + mikrowelle	19
Grill	20
Gartabelle grill	20
Heißluft	21
Gartabelle für ober- und unterhitze - heißluft-grill - grill mittel und stark	21
Gartabelle kombinierte hitze - heißluft	23
Automatische garfunktionen	24
Anleitung zum automatischen garen	25

Wartung und reinigung

Reinigen	28
----------	----

Störungen

Störungstabelle	29
Technische daten	30

Installation

Allgemeines	31
Einbaumaße	32
Elektroanschluss	32
Einbau	33

Umweltaspekte

Entsorgung von gerät und verpackung	34
-------------------------------------	----

Einführung

Sie haben sich für einen ATAG-Mikrowellenofen entschieden. Optimaler Benutzerkomfort und einfache Bedienung standen bei der Entwicklung dieses Produkts im Vordergrund. Die umfangreichen Anpassungsoptionen erlauben es Ihnen, immer die perfekte Zubereitungsart auszuwählen.

In dieser Bedienungsanleitung wird beschrieben, wie Sie Ihren Mikrowellenofen optimal verwenden können. Neben Informationen über die Bedienung erhalten Sie auch Hintergrundinformationen, die bei der Verwendung dieses Geräts hilfreich sein können.

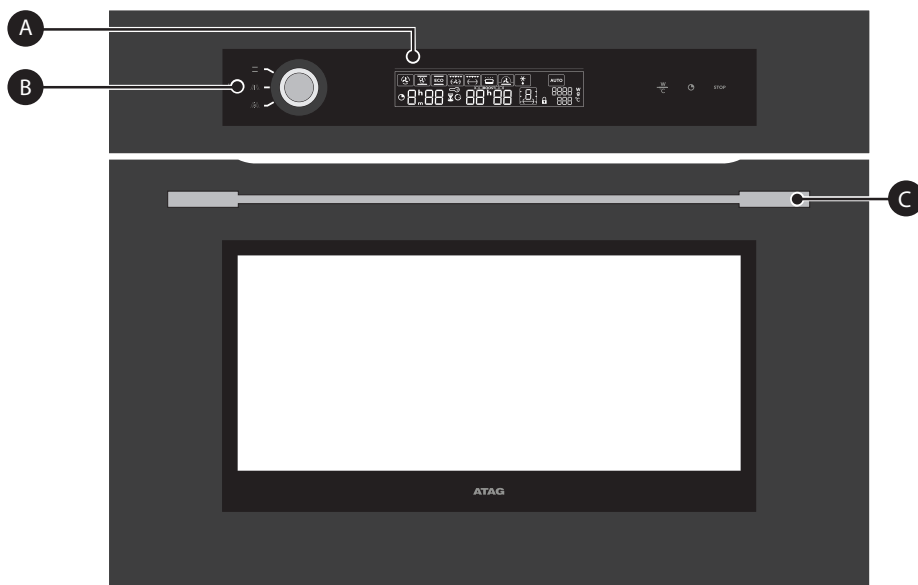
Lesen Sie erst die Gebrauchsanweisung aufmerksam und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie sie sorgfältig auf, um sie später zu Rate ziehen zu können.

Das Handbuch dient auch als Referenzmaterial für den Kundendienst. Auf dem Typenschild stehen alle Angaben, die der Kundendienst zur adäquaten Behandlung Ihrer Probleme und Fragen braucht.

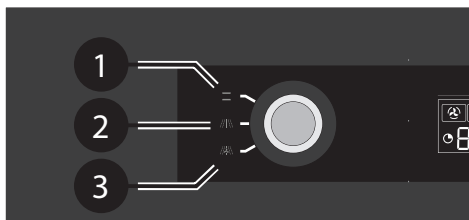
Viel Spaß beim Kochen!

IHR MIKROWELLENOFEN

Vorstellung des ofens

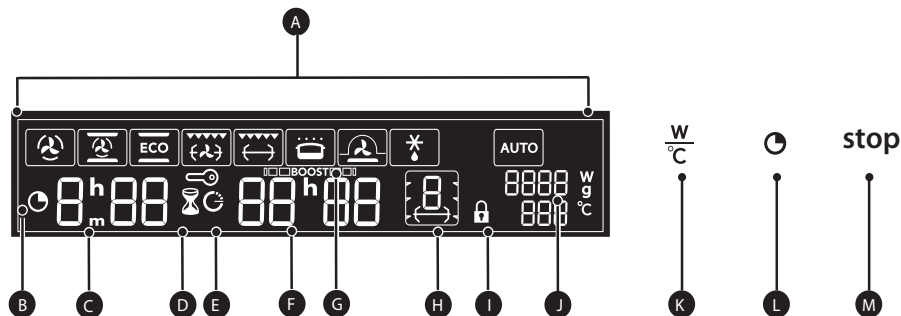


- A. Bedienleiste
- B. Knopf
- C. Türgriff



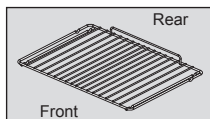
- 1. Garmodi mit Ober- und Unterhitze
- 2. Mikrowellen-Garmodi
- 3. Mit Mikrowelle kombinierte Garmodi

Vorstellung der programmiervorrichtung



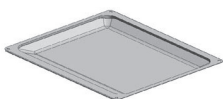
- A. Garmodusdisplay
- B. Garzeitsymbol
- C. Garzeit-/„Eieruhr“-Display
- D. „Eieruhr“-Symbol
- E. Symbol Garzeitende
- F. Uhr-Display
- G. Temperaturanstiegsanzeige
- H. Anzeige Einschubleiste
- I. Tastenverriegelungssymbol (Kindersicherung)
- J. Ofentemperatur-Display
- K. Touch-Taste Temperatur-/Leistungseinstellung
- L. Zeit, Garzeit, Garzeitende und „Eieruhr“ Touch-Taste
- M. Touch-Taste Stopp

Zubehör



Der Rost:

- Hiermit können Sie toasten, überbacken oder grillen. Der Rost sollte niemals mit anderem metallernem Kochgeschirr im Modus Mikrowelle, Grill + Mikrowelle oder Heißluft + Mikrowelle verwendet werden. Sie können jedoch Lebensmittel in einer Aluminiumschale aufwärmen, vorausgesetzt, diese ist durch eine Platte vom Rost isoliert.



Mehrzweckblech 20 mm

- Wenn es in die Einschubleiste unter dem Rost eingesetzt ist, fängt es Saft und Fett vom Grillen auf, und es kann, halbgefüllt mit Wasser, als Wasserbad (Bain Marie) verwendet werden. Vermeiden Sie es, Braten oder Fleisch direkt auf den Teller zu legen, da dies zu erheblichen Spritzflecken an den Ofenwänden führt.



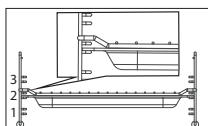
Glasfettpfanne

- Diese kann halb mit Wasser gefüllt für Wasserbad-Kochverfahren im Heißluft-Modus verwendet werden. Sie kann als Auflaufform verwendet werden.



Achtung:

Achten Sie darauf, die Fettpfanne mittig auf die Seitenroste zu stellen, damit die Luftzirkulation nicht beeinträchtigt wird.



Rost + Glasfettpfanne:

stellen Sie zum Braten und Bewahren des Kochsaftes den Rost auf die Tropfenschale.

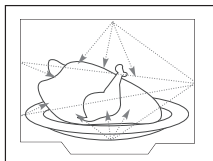
Drei Einsetzhöhen sind für unterschiedliche Gar- und Lebensmittelarten verfügbar.

Verwenden Sie in den MODI GRILL ODER GRILL + MIKROWELLE das Zubehör (Rost oder Tropfenschale) auf Einschubhöhe 1 für dicke Lebensmittel wie Braten, und auf Einschubhöhe 3 für dünnere Lebensmittel wie Koteletts oder Würste.

Führen Sie in den MODI HEISSLUFT ODER MIKROWELLE + HEISSLUFT den Rost auf Ebene 1 oder 2 ein, je nach dem Gericht.

VERWENDUNG DES GERÄTS

Funktionsweise des ofens



Die zum Garen verwendeten Mikrowellen sind elektromagnetische Wellen. Sie finden sich normalerweise in unserer Umgebung in Form von Radiowellen, Licht und Infrarotstrahlung. Ihre Frequenz liegt im Bereich 2450 MHz.

Ihr Verhalten:

- Sie werden durch Metalle reflektiert.
- Sie durchdringen alle anderen Materialien.
- Sie werden von Wasser-, Fett- und Zuckermolekülen absorbiert.

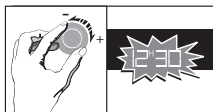
Wenn Lebensmittel Mikrowellen ausgesetzt werden, beginnen ihre Moleküle sich schnell zu bewegen, was zur Erhitzung führt.

Die Eindringtiefe der Wellen in Lebensmittel beträgt ungefähr 2,5 cm; wenn das Lebensmittel dicker ist, wird dessen Zentrum durch Induktion gegart, wie beim herkömmlichen Garen. Beachten Sie, dass Mikrowellen einen einfachen thermischen Vorgang in den Lebensmitteln auslösen und nicht gesundheitsschädlich sind.

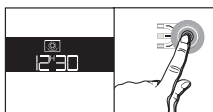
Verwendung der programmiervorrichtung

Neueinstellung der Uhrzeit

Wenn der Strom eingeschaltet wird, blinkt auf dem Display 12:00.



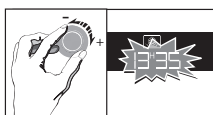
- Stellen Sie die Zeit mit dem Knopf ein.
Beispiel: 12:30.



- Drücken Sie den Knopf zur Bestätigung.
Das Display hört auf zu blinken.

Um die Zeit der Uhr ändern

- Drücken Sie eine Sekunde lang die Timertaste, bis das Display blinkt, dann lassen Sie die Taste los.
Ein Signalton zeigt an, dass die Zeit jetzt eingestellt werden kann.



- Stellen Sie die Zeit mit dem Knopf ein.
- Drücken Sie den Knopf zur Bestätigung.

VERWENDUNG DES GERÄTS



Achtung

Wenn die Einstellung nicht bestätigt wird, wird die Änderung nach einigen Sekunden automatisch im Speicher des Geräts gespeichert.



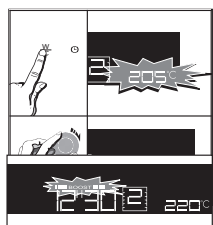
Sofortiges Garen

Die Programmiervorrichtung sollte nur die Zeit anzeigen. Sie sollte nicht blinken.

- Verwenden Sie den Knopf, um die erforderliche Gareinstellung auszuwählen.
- Bestätigen Sie durch einmaliges Drücken des Knopfs.

Passen Sie die Gartemperatur an.

Der Ofen schlägt die beste Temperatur für diese Art des Garens vor.



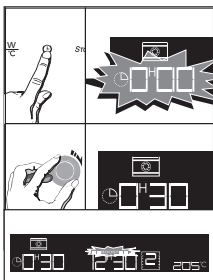
- Sie können immer noch die Temperatur anpassen, indem Sie die Temperaturtaste gedrückt halten.
Die Temperatur blinkt auf dem Display.
 - Stellen Sie die Temperatur mit dem Knopf ein.
 - Drücken Sie den Knopf zur Bestätigung.
 - Die BOOST-Anzeige zeigt den Temperaturanstieg im Ofen an. Eine Serie von Signalen ertönt, wenn der Ofen die Temperatur erreicht hat.
- Um das Garen zu beenden, drücken Sie einige Sekunden lang die STOPP-Taste.



Tip

Wenn Sie die Ofentür offen lassen, schaltet sich die Ofenbeleuchtung nach 3 Sekunden aus.

Programmiertes garen



Garen mit sofortigem Beginn und einer eingestellten Garzeit

Wählen Sie den gewünschten Garmodus aus und passen Sie die Temperatur an (siehe Abschnitt: „Sofortiges Garen“).

- Drücken Sie auf die Zeit-Taste.
Das Display blinkt mehrmals, um anzuzeigen, dass die Zeiteinstellung eingegeben werden kann.
- Stellen Sie die Garzeit mit dem Knopf ein.
- Drücken Sie den Knopf zur Bestätigung.

Die Garzeit wird sofort ab der Einstellung abgezählt.

Die BOOST-Anzeige zeigt den Temperaturanstieg im Ofen an.

Das Garzeit-Display hört auf zu blinken.

Wenn diese Schritte abgeschlossen sind, wird der Ofen erwärmt.

Eine Serie von Signalen ertönt, wenn der Ofen die Temperatur erreicht hat.

VERWENDUNG DES GERÄTS



Am Ende der (programmierten) Garzeit:

- hält der Ofen an,
- das Display blinkt,
- eine Folge von Signaltönen ertönt für einige Minuten. Die Signaltöne können durch Drücken einer beliebigen Taste abgestellt werden.



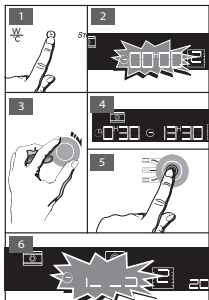
Achtung:

Das Garen geschieht immer bei geschlossener Ofentür. Nach einem Garzyklus dreht sich der Kühlventilator eine Zeitlang weiter, um eine optimale Zuverlässigkeit des Ofens zu gewährleisten.

Garen mit verzögertem Start und ausgewähltem Garzeitende

Gehen Sie vor wie bei programmierten Garen.

- Drücken Sie auf die Zeit-Taste.
Das Symbol für das Garzeitende blinkt, um anzuzeigen, dass es jetzt eingestellt werden kann.
- Drehen Sie den Knopf, um das Garzeitende einzustellen.
Beispiel: Garzeitende 13:30:00 p.m.
- Drücken Sie den Knopf zur Bestätigung. Das Garzeitende wird automatisch nach einigen Sekunden im Speicher des Geräts gespeichert.
*Die Anzeige des Garzeitendes hört auf zu blinken.
Das Display zeigt wieder die Uhrzeit an.
Eine animierte Anzeige zeigt an, dass der Ofen sich im Modus „Verzögertes Garen“ befindet.
Das Licht im Ofen geht an, wenn das Garen beginnt, und es geht beim Ende des Garens aus.*



Sobald diese 3 Schritte abgeschlossen sind, wird die Startzeit der Ofenerwärmung verzögert, sodass das Garen um 13:30 endet. Wenn die Ofentür geöffnet ist, drücken Sie nochmals den Knopf, um den verzögerten Start zu bestätigen.

Am Ende der (programmierten) Garzeit:

- Der Ofen hält an, und das Garzeitsymbol und 0:00 blinken.
- Eine Folge von Signaltönen ertönt für einige Minuten. Die Signaltöne können durch Drücken einer beliebigen Taste abgestellt werden.

Anpassen der empfohlenen temperatur

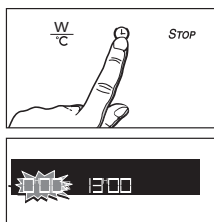
Wählen Sie die Garfunktion:

- Drücken Sie den Knopf zur Bestätigung.

Wenn Sie die empfohlene Temperatur anpassen möchten:

- Drücken Sie den Temperaturschalter, bis die Temperaturanzeige zu blinken beginnt.
- Drehen Sie den Bedienknopf, bis die Temperaturanzeige blinkt.
- Stellen Sie die Temperatur mit dem Knopf ein.

Verwendung der timerfunktion



Die Programmierfunktion des Ofens kann als selbständiger Timer verwendet werden, der Ihnen erlaubt, die Zeit zurückzuzählen, ohne den Ofen zu benutzen.

In diesem Fall hat das „Eieruhr“-Display Vorrang vor dem Uhr-Display.

- Drücken Sie die Zeittaste.
- Das „Eieruhr“-Symbol und „0m00“ blinken.
- Stellen Sie die Zeit mit dem Knopf ein.
- Drücken Sie den Knopf zur Bestätigung.

Nach einigen Sekunden hört das Display auf zu blinken und die „Eieruhr“ beginnt abzulaufen und die Zeit in Sekunden rückwärts zu zählen.

Sobald die Zeit um ist, sendet die „Eieruhr“ eine Serie von Signaltönen aus.

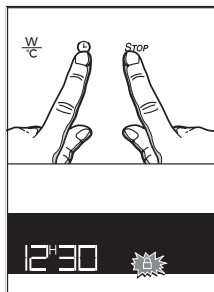
Die Signaltöne können durch Drücken einer beliebigen Touch-Taste abgestellt werden.



Achtung:

Ein Garprogramm kann zu derselben Zeit gestartet werden wie die „Eieruhr“-Funktion. Das Timer-Programm kann jederzeit geändert oder gelöscht werden, indem Sie auf die Zeittaste drücken und dann die Zeit auf 0:00 stellen und bestätigen.

Verriegelung der tasten (kindersicherung)



Der Zugriff zu den Bedienelementen des Backofens kann folgendermaßen gesperrt werden:

- wenn der Ofen abgestellt ist, drücken Sie einige Sekunden lang zugleich die STOPP- und die Zeittaste.
Dann wird ein „Vorhängeschloss“ auf dem Bildschirm angezeigt.
- Der Zugriff auf die Bedienelemente des Ofens ist gesperrt.

Um sie zu entsperren, drücken Sie einige Sekunden lang zugleich die STOPP- und die Zeittaste. Die Bedienelemente des Backofens sind wieder zugänglich.

Die „standby“-funktion

Der Ofen verfügt über eine Standby-Funktion.

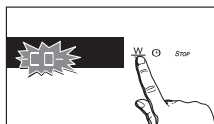
Das Display zeigt die Uhrzeit an.

Nach 4 Minuten ohne Benutzeraktivität geht das Ofendisplay in den Standby-Modus über.

Um das Display zu reaktivieren, drücken Sie den Knopf .

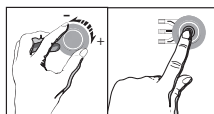
Das Ofendisplay ist wieder funktionsfähig, und Sie können wieder mit dem Garen beginnen.

Anpassen des displaykontrasts



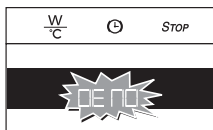
Die Uhrzeit auf 00:10:00 stellen (siehe Kapitel „Neueinstellung der Uhrzeit“)

- Drücken Sie die Temperaturtaste, bis „CO“ angezeigt wird.
- Stellen Sie den Kontrast mit dem Knopf ein.
- Drücken Sie den Knopf zur Bestätigung.



VERWENDUNG DES GERÄTS

Demo-modus



Die Uhrzeit auf 00:00 stellen (siehe Kapitel „Neueinstellung der Uhrzeit“)

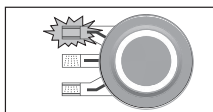
- Drücken Sie die Tasten 'TEMPERATUR', 'ZEIT' und 'STOPP' gleichzeitig, bis 'DEMO' auf dem Display erscheint.
- Um zum Normalmodus zurückzukehren, stellen Sie die Zeit auf "00:00" ein und drücken Sie nochmals die Tasten 'TEMPERATUR', 'ZEIT' und 'STOPP', bis „DEMO“ aus dem Display verschwindet.



Achtung:

Wenn sich der Ofen im DEMO-Modus befindet, sind die Heizelemente nicht aktiv.

Garmodi mit ober- und unterhitze



Verwenden Sie den Knopf, um den erforderlichen Gartyp auszuwählen. Bestätigen Sie die Auswahl durch Drücken des Bedienknopfs.

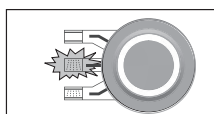
	HEISSLUFT (empfohlene Temperatur 200 °C, mindestens 50 °C, höchstens 220 °C) • Das Garen erfolgt durch das Heizelement in der Rückwand des Backofens und durch die Luftumwälzung. • Schneller Temperaturanstieg: Manche Gerichte können in den kalten Backofen gestellt werden. • Empfohlen, um weißes Fleisch, Fisch und Gemüse feucht zu halten. Für gleichzeitige Gar- und Backvorgänge auf bis zu zwei Ebenen.
	KOMBI-WÄRME (empfohlene Temperatur 200 °C, mindestens 50 °C, höchstens 220 °C) • Das Garen erfolgt durch Ober- und Unterhitze sowie durch Luftumwälzung. • Kombination dreier Heizquellen: viel Unterhitze, ein wenig Heißluft und etwas Grilleinwirkung zum Anbräunen. • Für Quiches, Pfannkuchen, saftige Obstkuchen, vorzugsweise in einem Keramikgefäß.
	OBER- UND UNTERHITZE (empfohlene Temperatur 200 °C, mindestens 35 °C, höchstens 220 °C) • Das Garen erfolgt durch Ober- und Unterhitze. • Diese Position erlaubt Energiesparen bei unverminderter Garqualität.
	HEISSLUFT-GRILL (empfohlene Temperatur 200 °C, mindestens 50 °C, höchstens 200 °C) • Das Garen erfolgt abwechselnd durch das obere Heizelement und das Gebläse. • Vorwärmen ist nicht erforderlich. Geflügel und Braten sind saftig und rundum knusprig. • Die Fettpfanne in die untere Einschubleiste schieben. • Empfohlen für gebratenes Geflügel oder Fleisch, zum Porenschließen und gründlichen Garen von Keulen und Rinderbraten. Zur Erhaltung des zarten Charakters von Fischkoteletts.

VERWENDUNG DES GERÄTS

	GRILL (empfohlene Position 3, mindestens 1, höchstens 3) • Das Garen erfolgt durch Oberhitze. • Der doppelte Grill bedeckt die gesamte Rostfläche. Für kleine Mengen ist Grill mittel ist genauso effektiv wie Grill stark. • Empfohlen zum Grillen von Koteletts, Würsten, Bratscheiben, Garnelen, die auf den Grill gelegt werden.
	WARM HALTEN (empfohlene Temperatur 80 °C, mindestens 35 °C, höchstens 100 °C) • Diese Position ermöglicht Ihnen, Lebensmittel durch die Hitze von dem Element auf der Rückseite des Ofens in Kombination mit dem Gebläse warmzuhalten. • Für das Aufgehenlassen von Teig für Brot, Plunder Teig, Gugelhupf usw. ohne 40 °C zu überschreiten (Warmhalten auf Platte, Abtauen).
	BROT (empfohlene Temperatur 205 °C, mindestens 50 °C, höchstens 220 °C) • Empfohlene Garreihenfolge zum Brotbacken. • Nach dem Vorheizen den Teigloß auf das Kuchenblech legen - 2. Rost. • Vergessen Sie nicht, ein Gefäß mit Wasser auf den Boden zu stellen, um ein goldene, knusprige Kruste zu erhalten.

*Programm(e), die verwendet werden, um die Ergebnisse zu erzielen, die auf dem Energielabel entsprechend EU- Standard EN 50304 und EU-Direktive 2002/40/CE angegeben sind.

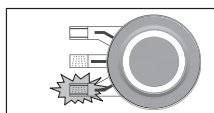
Mikrowellen-garmodi



MIKROWELLE (empfohlene Leistung 1.000 W, mindestens 100 W, höchstens 1.000 W)

- Verwenden Sie den Knopf, um den erforderlichen Gartyp auszuwählen.
- Bestätigen Sie die Auswahl durch Drücken des Bedienknopfs.

Mit Mikrowelle kombinierte Garmodi

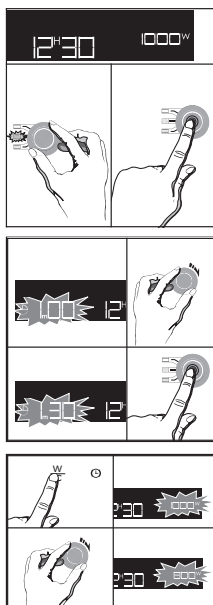


- Verwenden Sie den Knopf, um den erforderlichen Gartyp auszuwählen.
- Bestätigen Sie die Auswahl durch Drücken des Bedienknopfs.

	HEISSLUFT + MIKROWELLE (empfohlenene Temperatur 200 °C, mindestens 50 °C, höchstens 220 °C, empfohlene Leistung 500 W, mindestens 100 W, höchstens 500 W)
	OBER- UND UNTERHITZE + MIKROWELLE (empfohlenene Temperatur 200 °C, mindestens 50 °C, höchstens 220 °C, empfohlene Leistung 500 W, mindestens 100 W, höchstens 700 W)
	GRILL + MIKROWELLE (empfohlene Position 3, mindestens 1, höchstens 3, empfohlene Leistung 500 W, mindestens 100 W, höchstens 700 W)
	ABTAUUNG (vorgegebene Leistung 200 W) P1: Der automatische Abtaumodus für Fleisch, Geflügel und Fertiggerichte. P2: Der automatische Abtaumodus für Brot und Gebäck.
	AUTOMATISCHE GARMODI Bei der automatischen Garfunktion werden Garzeit und Funktion automatisch auf Grundlage der Art des Lebensmittels und seines Gewichts berechnet (siehe Kapitel ANLEITUNG ZUM AUTOMATISCHEN GAREN).

VERWENDUNG DES GERÄTS

Mikrowellen



Die Programmiervorrichtung sollte nur die Zeit anzeigen. Sie sollte nicht blinken.

- Verwenden Sie den Knopf, um die erforderliche Gareinstellung auszuwählen.
- *Beispiel: Mikrowellen-Leistungseinstellung 1.000 W,*
- Bestätigen Sie durch einmaliges Drücken des Knopfs.

Die Garzeit blinkt auf dem Display.

- Stellen Sie die Zeit mit dem Knopf ein.
Beispiel: 1mn30s
- Drücken Sie den Knopf zur Bestätigung.
Das Garen beginnt.

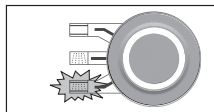
Die Leistungseinstellung kann geändert werden.

- Drücken Sie die Touch-Taste für die TEMPERATUR, bis das Display blinkt, und lassen Sie sie dann los.
- Wenn die (1.000 W)-Leistungseinstellung blinkt, können Sie sie einstellen.
- Stellen Sie die Leistung mit dem Knopf ein.
Beispiel: 800 Watt
- Drücken Sie den Knopf zur Bestätigung.
- Um das Garen zu beenden, drücken Sie einige Sekunden lang die STOPP-Taste.

Verwendung der verschiedenen Leistungsstufen

Leistung	Nutzung
1000 W/900 W	Schnelles Aufwärmen von Getränken, Wasser und Gerichten, die viel Wasser enthalten. Kochen von Gerichten, die viel Wasser enthalten (Suppen, Saucen, Tomaten usw.).
800 W/700 W	Garen von frischem oder tiefgekühltem Gemüse.
600 W	Schmelzen von Schokolade.
500 W	Kochen von Fisch und Krustentieren. Aufwärmen auf 2 Ebenen. Garen von Trockengemüse. Aufwärmen oder Garen von empfindlichen, eierhaltigen Speisen.
400 W/300 W	Kochen von Milchprodukten, Marmelade.
200 W	Abtauung von Hand. Weich machen von Butter, Eis.
100 W	Abtauung von cremehaltigen Backwaren.

Abtauung



Dieser Ofen gibt Ihnen Zugriff auf zwei verschiedene Arten von Programmen im Abtaumodus.

Automatisches Abtauprogramm P1 oder P2. Sie wählen einfach die Art des Programms und geben das Gewicht ein.

P1: Der automatische Abtaumodus für Fleisch, Geflügel und Fertiggerichte.

P2: Der automatische Abtaumodus für Brot und Gebäck.

Mit der Auftaufunktion der Mikrowelle kann beim Abtauen von Lebensmitteln viel Zeit gespart werden. Zum Abtauung von Lebensmitteln die Funktion AUTOMATISCHE ABTAUUNG oder MIKROWELLE bei 200 W verwenden.

Wissenswertes:

Kleine Fleisch- oder Fischstücke können sofort nach dem Abtauung gegart werden. Größere Stücke wie Braten oder ganze Fische bleiben nach dem Ende des Auftauprogramms leicht gefroren.

Damit sie eine gleichmäßige Temperatur annehmen, empfehlen wir, sie mindestens genauso lange ruhen zu lassen, wie sie aufgetaut wurden. Nahrungsmittel, die eine Kristalleisschicht aufweisen, tauen langsamer auf. In diesem Fall muss die Auftauzeit verlängert werden.



Tipp:

- Die Auftauzeit hängt vom Gerätetyp ab. Sie hängt auch von Form, Größe, Ausgangstemperatur und Qualität der Nahrungsmittel ab.
- In den meisten Fällen sind die Lebensmittel aus der Verpackung zu nehmen. Auch Metallklammern der Verpackung müssen entfernt werden.
- Nach der Hälfte der Auftauzeit das Gefriergut umdrehen, durchmischen oder trennen, wenn noch Klumpen bestehen.
- Wenn Sie größere Stücke Fleisch oder Fisch auftauen, die das Drehen des Drehtellers behindern, verwenden Sie Drehteller-Stoppfunktion. Drehen Sie in diesem Fall das Lebensmittel regelmäßig.
- Fleisch und Fisch auf einer umgedrehten Untertasse in einem Teller auftauen, damit der Saft ablaufen kann. Wenn das aufzutauende Lebensmittel mit dem Saft in Kontakt bleibt, wird es überhitzt.
- Einmal aufgetaute Nahrungsmittel nach dem Garen niemals wieder einfrieren.

VERWENDUNG DES GERÄTS

Dauer des Auftauprogramms:

Die Zeit des Auftauprogramms ist für Lebensmittel bei -18 °C berechnet. Dies gibt einen Anhaltspunkt für die erforderliche Auftauzeit, die tatsächliche Zeit kann jedoch nach Dicke, Form, Größe und Verpackung des Lebensmittels variieren.

Leitfaden für das abtauen

Nahrungsmittel	Menge	Dauer	Empfehlungen
Blätterteig oder Mürbeteig	400 g	1 - 3 Min.	Auf Küchenpapier legen und nach halber Auftauzeit wenden.

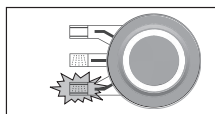
Nahrungsmittel	Menge	Dauer	Empfehlungen
Jakobsmuscheln	500 g	5 - 7 Minuten	Auf einen Teller legen und nach Ablauf der halben Zeit mischen.
Geschälte Garnelen	100 g	1 - 2 Min.	
Rosa Garnelen (ganz)	200 g	2 - 4 Min.	
Scampi / Gambas (10)	500 g	6 - 8 Min.	

Nahrungsmittel	Menge	Dauer
ganze Fische / in Scheiben / Filet / in Stücken	100 g	1 - 2 Min.
	200 g	3 - 5 Min.
	400 g	5 - 7 Min.
	500 g	7 - 9 Min.
	750 g	12 - 14 Min.
	1.000 g	17 - 19 Min.
Junger Puter / Schwein / Kalb / Rind / Geflügel als Braten / in Scheiben / in Stücken usw.	100 g	1 - 2 Min.
	200 g	3 - 5 Min.
	400 g	5 - 7 Min.
	500 g	7 - 9 Min.
	750 g	12 - 14 Min.
	1.000 g	17 - 19 Min.
	1.250 g	23 - 25 Min.
	1.500 g	28 - 30 Min.
	1.750 g	34 - 36 Min.
	2.000 g	39 - 41 Min.
Blumenkohl / Broccoli / Karotten / Pilze / Mischgemüse / usw.	500 g	7 - 9 Min.
	750 g	12 - 14 Min.
	1.000 g	17 - 19 Min.

VERWENDUNG DES GERÄTS

Nahrungsmittel	Menge	Dauer
Erdbeeren	250 g	7 - 9 Min.
Himbeeren / Sauerkirschen	250 g	6 - 8 Min.
Rote / schwarze Johannisbeeren / Heidelbeeren	250 g	5 - 7 Min.

Heißluft + mikrowelle



Durch die Funktion Heißluft + Mikrowelle können Sie Mikrowellengaren mit Heißluftgaren kombinieren und dadurch viel Zeit sparen. Hierzu stehen die Mikrowellen-Leistungsstufen 100-200-300-400-500 W zur Verfügung.



Tip:

Verwenden Sie beim kombinierten Garen mit der Funktion Mikrowelle plus Heißluft keine Metallgefäße.

Garen auf 2 Ebenen:

Gleichzeitiges Garen eines Kalbsbratens (1 kg) und eines Kartoffelgratins aus 800 g Kartoffeln, 55 Min. bei 170 °C und 300 W. Wir empfehlen, die Schüssel mit dem Gratin auf den Boden zu stellen und den Kalbsbraten in die Fettpfanne, Einschubhöhe 3, zu legen.



Achtung:

Niemals den Herd bei Nutzung der Funktion Mikrowelle + Heißluft vorheizen. Dadurch kann das Gerät beschädigt werden.

Hitzebeständige, mikrowellengeeignete Schale, vorzugsweise aus Ton (weniger Fettspritzer als bei Glas) verwenden.

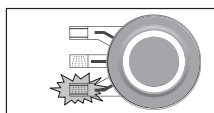
Um Fettspritzer und Rauchentwicklung zu vermeiden, einen Braten ohne Speck bevorzugen.

Nach dem Garvorgang würzen und das Fleisch 10 Min. in Alufolie verpackt liegen lassen. Hierdurch lockern sich die Fasern und das Fleisch bleibt zart.

VERWENDUNG DES GERÄTS

Nahrungsmittel	Menge	Programmierung MW + HL	Dauer (Min.)	Tipp:
Lammschulter mit Knochen	1.300 g	200 W + 200 °C	32 - 37	Fettpfanne, Einschubhöhe 2
Rumpsteak	800 g	200 W + 200 °C	23 - 28	In einer Schüssel auf dem Rost, Einschubhöhe 2
Hähnchen/ Perlhuhn	1.200 g	200 W + 200 °C	35 - 40	In einer Schüssel auf dem Rost, Einschubhöhe 1
Putenbraten	800 g	300 W + 180 °C	32 - 37	In einer Schüssel auf dem Rost, Einschubhöhe 2
Schweinebraten	1.200 g	300 W + 180 °C	47 - 52	In einer Schüssel auf dem Rost, Einschubhöhe 2
Kalbsbraten	1.000 g	300 W + 180 °C	37 - 42	In einer Schüssel auf dem Rost, Einschubhöhe 2

Grill + mikrowelle



Diese Funktion ermöglicht die zeitgleiche Nutzung von Grill und Mikrowelle, wodurch ein schnelles Garen erzielt wird.

In der Kombifunktion Grill + Mikrowelle stehen drei Garstufen zur Verfügung.

Sie können mit den folgenden 7 Leistungsstufen kombiniert werden:

100 W/200 W/300 W/400 W/500 W/600 W/700 W



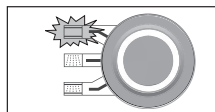
Gartabelle grill + mikrowelle

- Hitzebeständige, mikrowellengeeignete Schale, vorzugsweise aus Ton (weniger Fettspritzer als bei Glas) verwenden.
- Das Lebensmittel in einer Schale auf den Rost, Einschubhöhe 1 stellen. Das Gut nach halber Garzeit wenden.
- Um Fettspritzer und Rauchentwicklung zu vermeiden, einen Braten ohne Speck bevorzugen.
- Nach dem Garvorgang würzen und das Fleisch 10 Min. in Alufolie verpackt liegen lassen. Hierdurch lockern sich die Fasern und das Fleisch bleibt zart.

VERWENDUNG DES GERÄTS

Nahrungsmittel	Menge	Programmierung	Dauer
Lammschulter (ohne Knochen und ohne Umwicklung)	1.300 g	200 W + Grill stark	40 - 45 Min.
Rumpsteak	800 g	200 W + Grill stark	18 - 23 Min.
Hähnchen/Perlhuhn	1.200 g	500 W + Grill stark	25 - 27 Min.
Putenbraten	800 g	300 W + Grill stark	27 - 32 Min.
Schweinebraten	1.000 g	300 W + Grill stark	35 - 40 Min.
Kalbsbraten	1.200 g	300 W + Grill schwach	50 - 55 Min.

Grill



Mit dieser Funktion können Sie Lebensmittel wie Aufläufe und Fleisch garen und bräunen.

Je nach Rezept kann sie vor oder nach dem Garvorgang eingesetzt werden.



Drei Grillstufen stehen zur Verfügung:

Verwenden Sie als allgemeine Regel GRILL STARK, um Fleisch oder Fisch zu grillen, und GRILL MITTEL, um empfindlichere Lebensmittel zu bräunen.

Führen Sie das Zubehör (Rost oder Tropfenschale) auf Ebene 1, 2 oder 3 ein, je nach der Höhe des Gargefäßes oder des Lebensmittels.

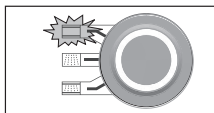
Gartabelle grill

Garen mit GRILL STARK. Legen Sie das Lebensmittel auf den Rost und Tropfenschale (zum Auffangen der Säfte) auf Ebene 3. Wenden Sie das Gericht nach halber Garzeit um.

Nahrungsmittel	Menge	Dauer
Andouillettes, Pudding, Würste (mit einer Gabel einstechen)	4 bis 6	22 - 30 Min.
Schweinekoteletts	4	27 - 32 Min.
Lammkoteletts	4	15 - 17 Min.
Rinderrippenstück	800 g	23 - 25 Min.
Geräucherter Schweinebauch	4 bis 6 Scheiben	18 - 25 Min.

VERWENDUNG DES GERÄTS

Heißluft



Mit der Funktion Heißluft kann wie in einem herkömmlichen Ofen gegart und gebräunt werden.

Tipp:

- Die Gartemperatur ist in 5 °C-Schritten zwischen 50 °C und 220 °C regelbar.
- Stellen Sie das Zubehör immer in der 1. oder 2. Einschubhöhe ein. Das ermöglicht eine optimale Hitzeverteilung und die besten Garergebnisse.
- Hitzebeständige Behältnisse verwenden.
- Wenn direkt im Anschluss an einen Garvorgang mit einer der Heißluft-Funktionen aufgetaut werden soll, empfehlen wir zur Erzielung eines besseren Ergebnisses ca. 10 Minuten zu warten, damit sich das Gerät abkühlen kann.
- **Garen auf zwei Ebenen:**
 - Heizen Sie den Ofen vor.
 - Um zwei Apfelkuchen zugleich zu backen, 1 Stunde auf 200 °C, empfehlen wir, den ersten Kuchen in der Glasfettpfanne in die 1. Einschubhöhe zu schieben und den zweiten Kuchen auf den Rost in Einschubhöhe 3.
- Die beiden Teller nach halber Backzeit vertauschen.

Gartabelle für ober- und unterhitze - heißluft-grill - grill mittel und stark

Nahrungsmittel	Einschub- leiste	Ober- und Unterhitze	Heißluft- Grill	Grill	Zeit in Minuten
Fleisch					
Schweinebraten (1 kg)	2		170 °C		90
Kalbsbraten (1 kg)	2				70-75
Rinderbraten (1 kg)	2-1	* 220 °C	190 °C		
Lamm (Keule, Schulter, 1,5 kg)	2-1		210 °C		55-60
Schweinekotelett, Lamm	3			* GP3	
Rinderrippenstück	1		220 °C	GP2-3	
Geflügel (1,2 kg)	1		210 °C		50-60

VERWENDUNG DES GERÄTS

Nahrungsmittel	Einschub- leiste	Ober- und Unterhitze	Heißluft- Grill	Grill	Zeit in Minuten
Große Geflügelstücke	1	200 °C			
Kaninchen	2				40-45
Fisch					
Zubereitet (Goldbrasse, Lachs, Dorsch)	2				35-45
Gemüse					
Kartoffelgratin	2				55-60
Lasagne	2				40-45
Gefüllte Tomaten	2				45-55
Gebäck					
Biskuit de Savoie	2				35-45
Biskuitkuchen	1				35-45
Biskuitrolle	2				8
Englisches Gebäck	1				45-60
Kekse	2				18-22
Sandgebäck	2				20-25
Creme (im Wasserbad)	2				35-40
Madeleines	2	* 170 °C			10-12
Gebäck	2				40-50
Käsekuchen	1				65-75
Gugelhupf	1				45-50
Windbeutel	2				30-40
Mürbeteig-Tarte	2				30-40
Blätterteig-Tarte	2	* 220 °C			30-40
Sonstiges					
Fleischpastete in der Terrine (1 kg)	1	200 °C			80-90
Fleischpastete	2				40-65
Quiche	1				30-35
Geschlossene Schmortöpfe (Schmorbraten usw.)	1				90-180
Brot (500 g Mehl)	2	* 205 °C			25-40
Toastbrot	3			GP3	1-2

* Den Ofen vor dem Garen auf die angegebene Temperatur vorwärmen.

VERWENDUNG DES GERÄTS

Gartabelle kombinierte hitze - heißluft

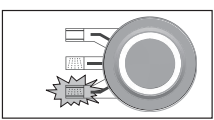
Nahrungsmittel	Einschub- leiste	Ober- und Unterhitze	Heißluft- Grill	Zeit in Minuten
Fleisch				
Schweinebraten (1 kg)	2		160 °C	90
Kalbsbraten (1 kg)	2		180 °C	70-75
Rinderbraten (1 kg)				
Lamm (Keule, Schulter, 1,5 kg)	2-1		180 °C	55-60
Schweinekotelett, Lamm				
Rinderrippenstück				
Geflügel (1,2 kg)	1		180 °C	50-60
Große Geflügelstücke				
Kaninchen	2		230 °C	40-45
Fisch				
Zubereitet (Goldbrasse, Lachs, Dorsch)	2	200 °C	180 °C	35-45
Gemüse				
Kartoffelgratin	2	160 °C	180 °C	55-60
Lasagne	2		180 °C	40-45
Gefüllte Tomaten	2	200 °C	180 °C	45-55
Gebäck				
Biskuit de Savoie	2		150 °C	35-45
Biskuitkuchen	1		150 °C	35-45
Biskuitrolle	2	* 220 °C		8
Englisches Gebäck	1		160 °C	45-60
Kekse	2		180 °C	18-22
Sandgebäck	2		160 °C	20-25
Creme (im Wasserbad)	2	160 °C	160 °C	35-40
Madeleines	2		* 170 °C	10-12
Gebäck	2		170 °C	40-50
Käsekuchen	1	170 °C	170 °C	65-75

VERWENDUNG DES GERÄTS

Nahrungsmittel	Einschub- leiste	Ober- und Unterhitze	Heißluft- Grill	Zeit in Minuten
Gugelhupf	1		180 °C	45-50
Windbeutel	2		170 °C	30-40
Mürbeteig-Tarte	2	200 °C		30-40
Blätterteig-Tarte	2	* 220 °C		30-40
Sonstiges				
Fleischpastete in der Terrine (1 kg)	1		200 °C	80-90
Fleischpastete	2	180 °C	170 °C	40-65
Quiche	1	205 °C		30-35
Geschlossene Schmortöpfe (Schmorbraten usw.)	1		160 °C	90-180
Brot (500 g Mehl)	2		205 °C	25-40
Toastbrot				

* Den Ofen vor dem Garen auf die angegebene Temperatur vorwärmen.

Automatische Garfunktionen



Bei der automatischen Garfunktion werden Garzeit und Funktion automatisch auf Grundlage der Art des Lebensmittels und seines Gewichts berechnet.

Automatisches Garprogramm nach Gewicht.

Die Programmiervorrichtung sollte nur die Zeit anzeigen. Sie sollte nicht blinken.

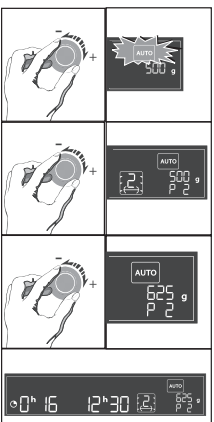
- Wählen Sie Modus mit dem Knopf. Das Logo AUTO blinkt.
- Wählen Sie Garmodus AUTO.

Beispiel: P2 —> Gewicht, 500 G.

- Stellen Sie das Gewicht mit dem Knopf ein.

Beispiel: 625 g

- Bestätigen Sie durch einmaliges Drücken des Knopfs.
- Das Symbol des verwendeten Garmodus und die automatisch berechnete Zeit werden angezeigt.



VERWENDUNG DES GERÄTS



Achtung:

Es gibt zwei mögliche automatische Programme zum Garen von Gemüse: P5 und P6 (siehe Kapitel 'Anleitung zum automatischen Garen').

Für Quiches und Torten werden automatische Garprogramme nicht nach Gewicht berechnet, sondern auf Grundlage eines Bodendurchmessers von 27 und 30 cm.

Anleitung zum automatischen haren

P1: Schwein, Kalb und Pute	Diese Funktion dient dem Garen und Bräunen von Puten-, Schweine- oder Kalbsbraten mit einem Gewicht zwischen 500 g und 2.000 g. Der Garvorgang kombiniert die Funktionen Mikro-Heißluft. Hitzebeständige, mikrowellengeeignete Schale, vorzugsweise aus Ton (weniger Fettspritzer als bei Glas) verwenden. Um Fettspritzer und Rauchentwicklung zu vermeiden, einen Braten ohne Speck bevorzugen. Das Fleisch 1 Stunde vor dem Garvorgang aus dem Kühlschrank nehmen. Die Schale auf den Rost (Einschubhöhe 2) stellen. Den Braten nach dem Garen 10 Minuten in Alufolie verpackt ruhen lassen. Hierdurch können sich die Fasern lockern und der Braten bleibt zart. Nach dem Garvorgang würzen.
P2: Rind	Mit dieser Funktion können Sie Rinderbraten mit einem Gewicht von 500 g - 2.000 g garen und bräunen. Der Garvorgang kombiniert die Funktionen Mikrowelle + Heißluft. Verwenden Sie ein hitzebeständiges, mikrowellengeeignetes Gefäß, vorzugsweise Keramik (weniger Spritzer als bei einem Glasgefäß). Um Fettspritzer und Rauchentwicklung zu vermeiden, einen Braten ohne Speck bevorzugen. Hervorragende Ergebnisse können bei dünnem Braten erzielt werden. Das Fleisch 1 Stunde vor dem Garvorgang aus dem Kühlschrank nehmen. Die Schale auf den Rost (Einschubhöhe 2) stellen. Den Braten nach dem Garen 10 Minuten in Alufolie verpackt ruhen lassen. Hierdurch können sich die Fasern lockern und der Braten bleibt zart. Deglacieren Sie den Kochsaft für die Herstellung der Soße zu dem Fleisch. Nach dem Garvorgang würzen.
P3: Fisch	Mit dieser Funktion kann Fisch mit einem Gewicht zwischen 100 g und 1.000 g gegart werden. Sämtliche Fische sind für die Zubereitung in Mikrowellenherden geeignet. Sie müssen nur darauf achten, dass der Fisch frisch ist. Das Garen erfolgt mit der Mikrowellenfunktion. Der Fisch kann im Ganzen (in diesem Fall sind die dicksten Stellen einzuschneiden) oder in Scheiben sowie auch in einzelnen Filetstücken gegart werden. Den Fisch in eine runde oder ovale mikrowellengeeignete Glasschüssel legen, 2 - 3 Löffel Wasser, Zitronen oder Weißwein hinzufügen und die Schüssel mit einem flachen Teller oder mit Folie abdecken. Nach dem Garen würzen. Die Schale auf den Boden stellen.

VERWENDUNG DES GERÄTS

P4: Geflügel	Mit dieser Funktion können ganze Hähnchen oder Hähnchenstücke (Schenkel) von 500 g - 2.000 g gegart und gebräunt werden. Das Garen erfolgt mit der Kombifunktion Mikro-Heißluft und/oder Grill. Hitzebeständige, mikrowellene geeignete Schale, vorzugsweise aus Ton (weniger Fettspritzer als bei Glas) verwenden. Die Hähnchenschenkel können direkt in die Glasfettpfanne gelegt werden. Die Haut einstechen, um Spritzer zu vermeiden. Das Geflügel ölen, salzen und pfeffern und mit Gewürzen nach Wahl bestreuen. Ganzes Huhn: Die Schale in Einschubhöhe 1 auf den Rost stellen. Hühnerbeine: Bis zu 900 g, Fettpfanne auf Einschubebene 2 einschieben. Nach Ende der Garzeit, das Geflügel vor dem Verzehr 5 Min. im Ofen ruhen lassen.																																										
P5 - P6: Gemüse	Diese Funktion kann verwendet werden, um Gemüse mit einem Gewicht von 100 g und 1.000 g zu garen. Das Garen erfolgt mit der Mikrowellenfunktion. Frisches Gemüse verwenden und es wie folgt garen: • 2 Löffel Wasser bis 200 g • 1/2 dl Wasser bis 500 g • 100 ml Wasser bis 1.000 g Das Verhältnis der Gemüsemenge anpassen und abdecken (mit Ausnahme bei Pilzen). Die Schale auf den gläsernen Drehteller stellen. Das Gemüse umrühren, wenn nach Ablauf der Hälfte der Garzeit ein akustisches Signal ertönt. Es können Fett und Gewürze hinzugefügt werden. Nach dem Garen das Gemüse vor dem Verzehr einige Minuten ruhen lassen. P5 kann verwendet werden, um härteres, faserigeres Gemüse zu garen: Rosenkohl, gehobelter Weißkohl, Blumenkohl oder in kleine Sträußchen geschnittener Broccoli, in Scheiben geschnittene Karotten, Selleriewürfel usw. P6 kann verwendet werden, um zarteres Gemüse zu garen, das mehr Wasser enthält: Zucchini-Scheiben oder –Würfel, in feine Scheiben geschnittener Lauch, ganze Kartoffeln gleicher Größe oder in regelmäßige Stücke geschnittene Kartoffeln, geviertelte Tomaten, mit Zitrone beträufelte Chicoreeviertel, Spinatblätter, gehackte Pilze usw.																																										
P7: Kartoffelgratin	Diese Funktion ermöglicht Ihnen, Kartoffelgratin mit einem Gewicht von 500 g bis 2.000 g zu garen und zu bräunen. Das Garen geschieht im kombinierten Mikrowelle + Grill-Modus. Verwenden Sie ein mikrowellene geeignetes Gratingeß, das hohe Temperaturen aushält. Vorbereitung: buttern Sie das Gratingeß und geben sie die Hälfte der in dünne Scheiben geschnittenen Kartoffeln hinein. Mit der Hälfte des Käses bestreuen. Geben Sie die restlichen Kartoffeln hinzu und bedecken Sie sie mit dem restlichen Käse. Mischen Sie die Sahne, die Milch und das Ei und würzen Sie. Über die Kartoffeln gießen. Die Schale auf den gläsernen Drehteller stellen. Nach dem Garen 5 bis 10 Minuten stehen lassen. <table><tr><td></td><td>0,5 kg</td><td>0,75 kg</td><td>1 kg</td><td>1,5 kg</td><td>2 kg</td></tr><tr><td>Katoffeln</td><td>300 g</td><td>450 g</td><td>600 g</td><td>900 g</td><td>1.200 g</td></tr><tr><td>Crème fraîche</td><td>50 g</td><td>75 g</td><td>100 g</td><td>150 g</td><td>200 g</td></tr><tr><td>Milch</td><td>50 g</td><td>75 g</td><td>150 g</td><td>250 g</td><td>300 g</td></tr><tr><td>Eier</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>2</td><td>2</td></tr><tr><td>Käse</td><td>50 g</td><td>75 g</td><td>100 g</td><td>100 g</td><td>150 g</td></tr><tr><td>Salz, Pfeffer, Muskat</td><td>ja</td><td>ja</td><td>ja</td><td>ja</td><td>ja</td></tr></table>		0,5 kg	0,75 kg	1 kg	1,5 kg	2 kg	Katoffeln	300 g	450 g	600 g	900 g	1.200 g	Crème fraîche	50 g	75 g	100 g	150 g	200 g	Milch	50 g	75 g	150 g	250 g	300 g	Eier	1	1	1	2	2	Käse	50 g	75 g	100 g	100 g	150 g	Salz, Pfeffer, Muskat	ja	ja	ja	ja	ja
	0,5 kg	0,75 kg	1 kg	1,5 kg	2 kg																																						
Katoffeln	300 g	450 g	600 g	900 g	1.200 g																																						
Crème fraîche	50 g	75 g	100 g	150 g	200 g																																						
Milch	50 g	75 g	150 g	250 g	300 g																																						
Eier	1	1	1	2	2																																						
Käse	50 g	75 g	100 g	100 g	150 g																																						
Salz, Pfeffer, Muskat	ja	ja	ja	ja	ja																																						

VERWENDUNG DES GERÄTS

P8: Gratin - gefroren	Mit dieser Funktion können tiefgefrorene Fertiggerichte erhitzt und überbacken werden (Lasagne Bolognese, Kartoffel-Gratin, Hachis Parmentier, Fischauflauf usw.), deren Gewicht zwischen 250 g und 1.000 g liegt. Das Erhitzen oder Garen erfolgt mit der Kombifunktion Mikrowelle + Grill. Entfernen Sie das Produkt aus der Verpackung und legen Sie es in ein mikrowellene geeignetes und hitzebeständiges Gefäß. Vorzugsweise ein auf die Größe des Gerichts abgestimmtes Gefäß wählen. Nicht abdecken. Die Schale auf den Boden stellen.
P9: Tiefkühl- pizza	Mit dieser Funktion kann tiefgefrorene Pizza mit einem Gewicht zwischen 100 g und 750 g erhitzt oder gebräunt werden. Das Auftauen oder Garen erfolgt mit der Heißluftfunktion. Die Pizza aus ihrer Originalverpackung nehmen und auf den Rost (Einschubhöhe 2) stellen.
P10: Speckkuchen	Mit dieser Funktion kann frischer Speckkuchen zwischen 27 und 30 cm Durchmesser gegart und gebräunt werden. Der Garvorgang kombiniert die Funktionen Mikrowelle + Heißluft. Eine für die Mikrowelle geeignete und hitzebeständige Tarteform (Jenaer Glas, Porzellan usw.) verwenden. Bei der Verwendung von Fertigteig das mitgelieferte Backpapier verwenden. Überstehendes Papier entsprechend den Abmessungen des Gargefäßes abschneiden. Die Tortenform auf den Rost (Einschubhöhe 2) stellen. Tipp: Keine Metallform verwenden. Füllung auf den Teig geben und die Quiche sofort zum Garen einführen. Den Teig nicht einweichen lassen, sonst wird er nicht richtig gegart.
P11: Obsttorte	Mit dieser Funktion kann Obsttorte zwischen 27 und 30 cm Durchmesser gegart und gebräunt werden. Der Garvorgang kombiniert die Funktionen Mikrowelle + Heißluft. Eine für die Mikrowelle geeignete und hitzebeständige Tarteform (Jenaer Glas, Porzellan usw.) verwenden. Bei der Verwendung von Fertigteig das mitgelieferte Backpapier verwenden. Überstehendes Papier entsprechend den Abmessungen des Gargefäßes abschneiden. Die Tortenform auf den Rost (Einschubhöhe 2) stellen. Tipp: Keine Metallform verwenden.

Reinigen

Es empfiehlt sich, den Ofen regelmäßig zu reinigen und Lebensmittelreste aus dem Inneren und von der Außenseite des Ofens zu entfernen.

Verwenden Sie einen feuchten, seifigen Schwamm. Wenn das Gerät nicht regelmäßig gereinigt wird, kann die Oberfläche beschädigt werden, wodurch sich die Lebensdauer des Geräts verringert und möglicherweise Sicherheitsrisiken entstehen.



Achtung

Wenn die Tür oder das Scharnier beschädigt ist, sollte der Ofen nicht verwendet werden, bis er von einem Fachmann repariert wurde.

- Keinen Dampfreiniger verwenden.
- Die Verwendung von Scheuermitteln, Alkohol oder Verdünnungsmitteln wird nicht empfohlen, da diese das Gerät beschädigen können.
- Im Fall von Gerüchen oder verkrustetem Schmutz kochen Sie zwei Minuten lang Wasser mit Zitronensaft in einer Tasse und reinigen Sie das Innere mit einer geringen Menge Reinigungsflüssigkeit.

Störungstabelle

Wenn Sie nicht sicher sind, ob das Gerät richtig funktioniert, muss das nicht unbedingt bedeuten, dass ein Defekt vorliegt. Überprüfen Sie zunächst die in der folgenden Tabelle aufgeführten Punkte, oder besuchen Sie unsere Website 'www.atag.nl' für weitere Informationen.

Wenn Sie den Verdacht haben, dass das Gerät nicht richtig funktioniert, muss es nicht unbedingt defekt sein. Überprüfen Sie auf jeden Fall folgende Punkte:

Frage	Was ist zu tun
Die Zeit läuft, aber das Gerät arbeitet nicht (der Drehteller dreht sich nicht und das Nahrungsmittel wird nicht warm) „Zeit“ und „Demo“ blinken abwechselnd auf dem Display.	Das Gerät ist im DEMONSTRATION-Modus. Um zum Normalmodus zurückzukehren, stellen Sie die Zeit auf „00:00“ ein und drücken Sie nochmals die Tasten 'TEMPERATUR', 'ZEIT' und 'STOPP', bis „DEMO“ aus dem Display verschwindet.
Das Gerät startet nicht.	Überprüfen, ob das Gerät angeschlossen ist. Überprüfen, ob die Ofentür ganz geschlossen ist. Überprüfen, dass die Kindersicherung nicht aktiviert ist.
Das Gerät macht weiterhin ein Geräusch, nachdem das Garen beendet ist.	Das Gerät verfügt über eine Ventilationsverzögerung, um verbleibenden Wasserdampf abzusaugen. Der Ventilator läuft noch 15 Minuten nach Ende des Programms weiter.
Das Gerät ist laut. Der Drehteller dreht sich nicht richtig.	Reinigen Sie die Räder und den Rollbereich unter dem Drehteller. Überprüfen Sie, ob die Räder richtig positioniert sind.
Sie stellen Dampf am Fenster fest.	Das Kondenswasser mit einem Tuch abwischen.
Nahrungsmittel werden bei einem Mikrowellenprogramm nicht erhitzt.	Überprüfen, ob das Kochgeschirr mikrowellengeeignet ist und ob die Leistungsstufe angemessen ist.
Der Grill entlässt Rauch zu Beginn eines Programms	Vor jeder Verwendung alle Garreste aus dem Heizelement entfernen.

STÖRUNGEN

Frage	Was ist zu tun
Das Gerät gibt Funken ab.	Das Gerät gründlich reinigen: Fett, Garreste usw. entfernen. Eventuelle Metallgegenstände von den Wänden des Ofens entfernen. Niemals Metallgegenstände mit dem Rost verwenden.

Fehlercode	Bedeutung
F01	Messfehler
F02	Überhitzter Ofen
F10	Information: Stromunterbrechung während des Garens
AUTO	Auto-Stopp: Garzeit zu lang

Technische daten

Auf der Identifikationskarte des Geräts sind der Gesamtanschlusswert, die erforderliche Spannung und die Frequenz aufgeführt.

Dieses Gerät entspricht den CE-Richtlinien.

Allgemeines



Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Elektroinstallateur angeschlossen werden! Die Installation hat nach den geltenden Vorschriften des Landes und den lokalen Vorschriften zu erfolgen.

Achtung!

Dieses Gerät muss immer geerdet sein.

Lassen Sie Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten ausschließlich von Fachleuten durchführen, die vom Hersteller dazu autorisiert wurden; andernfalls verfällt Ihr Garantieanspruch.

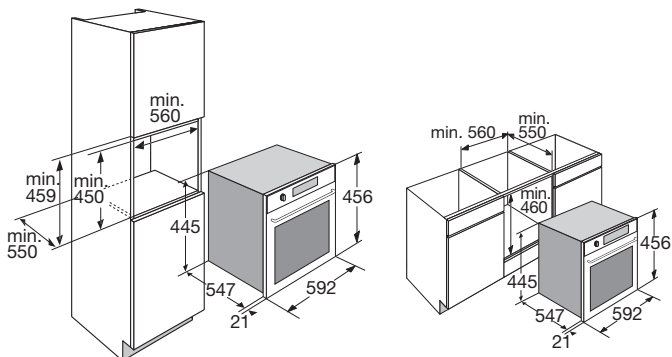
Bei Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten muss das Gerät spannungsfrei gemacht werden. Das Gerät ist nur dann spannungsfrei, wenn:

- der Hauptschalter der Stromversorgung der Wohnung abgeschaltet ist, oder
- die Sicherung der Stromversorgung der Wohnung vollständig entfernt wurde, oder
- der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde.

Defekte Teile dürfen nur durch ATAG-Originalteile ersetzt werden. Nur für diese Teile kann ATAG garantieren, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen.

Um gefährliche Situationen zu vermeiden, die aus Schäden am Verbindungskabel resultieren, sollte dieses nur vom Hersteller, dem Kundendienst des Herstellers oder qualifizierten Personen ausgetauscht werden.

Einbaumaße

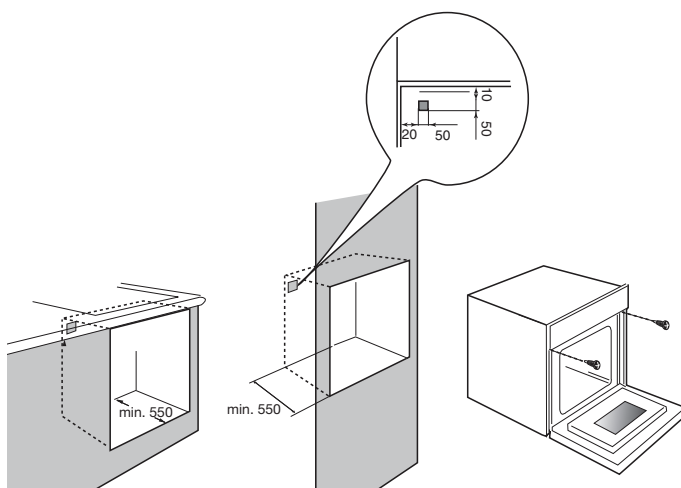


Elektroanschluss

220–240 V ~ - 50 Hz

- Steckdose und Stecker müssen immer gut zugänglich sein.
- Sorgen Sie dafür, dass die Kabel nicht mit Teilen des Ofens, die heiß werden können, in Kontakt kommt.
- Wenn Sie einen festen Anschluss anbringen möchten, sorgen Sie dafür, dass in der Zuführungsleitung ein allpoliger Schalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm angebracht wird.
- Das Gerät darf nicht über einen Verteilerstecker oder eine Verlängerungsschnur an das Stromnetz angeschlossen werden. Bei solchen Anschlüssen kann der sichere Gebrauch des Geräts nicht garantiert werden.

Einbau



- Das Gerät kann unter einer Arbeitsfläche oder in einer (offenen oder geschlossenen) Wandeinheit mit für versenkten Einbau geeigneten Abmessungen angebracht werden (siehe Einbau-Abmessungen).
- Verwenden Sie das Gerät nicht unmittelbar nachdem es aus einer kalten in eine warme Umgebung gebracht wurde (warten Sie etwa 1 - 2 Stunden), da die Kondensation zu Fehlfunktion führen kann.
- Zentrieren Sie den Ofen so in der Einheit, dass ein Mindestabstand von 10 mm zwischen dem Gerät und der umgebenden Einheit gewährleistet ist.
- Das Material der Einheit, auf der das Gerät aufliegt, muss hitzebeständig (oder mit hitzebeständigem Material verkleidet) sein.
- Befestigen Sie den Ofen für eine bessere Stabilität mit 2 Schrauben durch die in die Seitenwände eingelassenen Öffnungen.

Entsorgung von gerät und verpackung

Bei der Herstellung dieses Geräts wurden dauerhafte Materialien verwendet. Sorgen Sie dafür, die Einheit am Ende ihrer Nutzungsdauer verantwortungsbewusst zu entsorgen. Wenden Sie sich an die örtlichen Behörden für weitere Informationen hierzu.

Die Verpackung des Gerätes ist wiederverwertbar. Folgende Materialien können benutzt worden sein:

- Pappe;
- Polyethylenfolie (PE);
- FKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum).

Diese Materialien sind umweltgerecht und nach den einschlägigen behördlichen Vorschriften zu entsorgen.



Zur Erinnerung an die Verpflichtung, die Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu entsorgen, ist das Produkt mit einer durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet. Dies bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Das Gerät muss zu einem speziellen Zentrum für die getrennte Abfallentsorgung bei der Gemeinde oder zu einer Verkaufsstelle, die diesen Service anbietet, gebracht werden.

Getrennte Sammlung von Haushaltsgeräten trägt zur Vermeidung negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit infolge unsachgemäßer Entsorgung bei. Dadurch wird sichergestellt, dass das Material, aus dem das Gerät besteht, recycelt werden kann, um wesentliche Einsparungen an Energie und Rohmaterialien zu erzielen.



Konformitätserklärung

Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte die einschlägigen europäischen Richtlinien, Anweisungen und Gesetze sowie die Standards, auf die in diesen verwiesen wird, erfüllen.

CONTENTS

Your microwave oven

Introduction	4
Introduction to your oven	5
Introduction to the programmer	6
Accessories	7

Using your appliance

How your oven works	8
Using the programmer	8
Programmed cooking	9
Customising the recommended temperature	11
Using the timer function	11
Locking the controls (child safety) oven off	12
The “standby mode” function	12
Adjusting the display contrast	12
Demo mode	13
Traditional cooking modes	13
Microwave cooking modes	14
Microwave combined cooking modes	14
Microwave	15
Using the power levels	15
Defrosting	16
Defrost guide	17
Fan cooking + microwave	18
Grill + microwave	19
Grill + microwave cooking guide	19
Grill	20
Grill cooking guide	20
Fan cooking	21
Conventional - turbo grill - medium and full grill guide	21
Combined heat - fan cooking guide	23
Automatic cooking functions	24
Guide to automatic cooking	25

Maintaining and cleaning

Cleaning	28
----------	----

Troubleshooting

Faults table	29
Technical data	30

Installation

General	31
Building-in dimensions	32
Electrical connection	32
Building-in	33

Environmental aspects

Disposal of packaging and appliance	34
-------------------------------------	----

Introduction

You have chosen a ATAG microwave oven. Optimum user comfort and easy operation were paramount during the development of this product. The extensive adjustment options allow you to always choose the perfect method of preparation.

This manual describes how you can make the best possible use of the microwave oven. In addition to information about its operation, you will also find background information that may assist you when using the appliance.

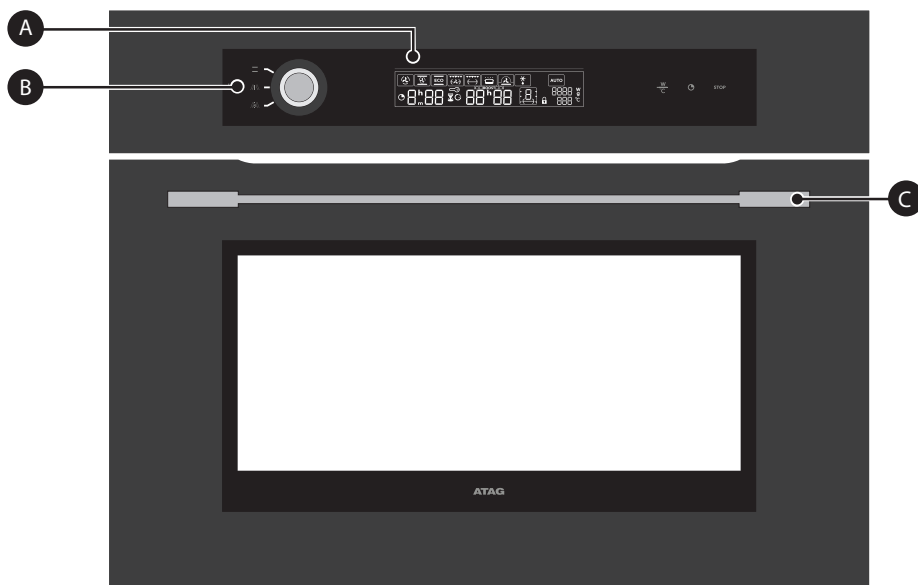
Read the manual thoroughly before using the appliance, and store these instructions in a safe place for future reference.

The manual also serves as reference material for the Service Department. The appliance identification card contains all the information the Service Department will need in order to respond appropriately to your needs and questions.

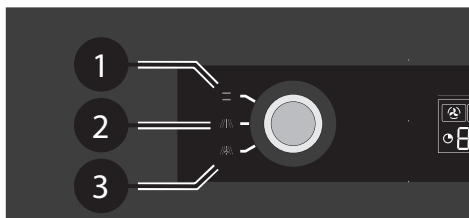
Enjoy your cooking!

YOUR MICROWAVE OVEN

Introduction to your oven



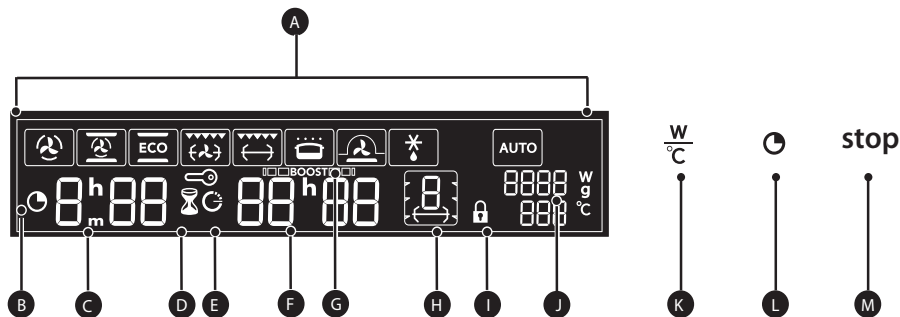
- A. Control panel
- B. Knob
- C. Door handle



- 1. Traditional cooking modes
- 2. Microwave cooking modes
- 3. Microwave combined cooking modes

YOUR MICROWAVE OVEN

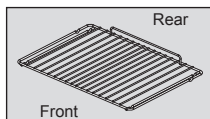
Introduction to the programmer



- A. Cooking mode display
- B. Cooking time symbol
- C. Cooking time/"minute minder" display
- D. "Minute minder" symbol
- E. End of cooking time symbol
- F. Clock display
- G. Temperature rise indicator
- H. Shelf support indicator
- I. Keypad locking symbol (child safety device)
- J. Oven temperature display
- K. Temperature/power setting touch button
- L. Time, cooking time, end of cooking time and "minute minder" touch button
- M. STOP touch key

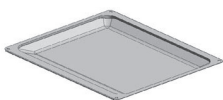
YOUR MICROWAVE OVEN

Accessories



The rack:

- This allows you to toast, brown or grill. The rack should never be used with other metal cookware on the microwave, grill + microwave or forced air + microwave modes. However, you can reheat food in an aluminium tray providing this is isolated from the rack using a plate.



Multi-purpose 20 mm dish

- When inserted in the supports under the grid, it collects juice and fat from grilling, and can be used half-filled with water as a doubleboiler. Avoid placing roasts or meat directly in the dish because this is certain to cause significant spattering on the oven walls.



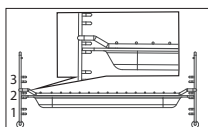
The glass drip tray

- This can be used half-filled with water for double-boiler cooking methods on the forced air mode. It can be used as a cooking dish.



Note

Take care to place the drip tray in the centre of the side racks to avoid affecting air circulation.



Rack + glass drip tray:

to roast and retain the cooking juices, place the rack on the drip tray.

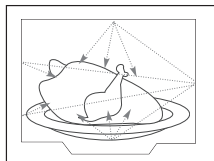
Three insertion heights are available for different types of cooking and food.

On the GRILL OR GRILL + MICROWAVE MODES, use the accessories (rack or drip tray) at insertion level 1 for thick foods such as roasts and at insertion level 3 for thinner foods such as chops or sausages.

On the FORCED AIR OR MICROWAVE + FORCED AIR MODES, insert the rack at level 1 or 2 depending on the dish.

USING YOUR APPLIANCE

How your oven works



The microwaves used for cooking are electromagnetic waves. They are commonly found in our environment in the form of radio waves, light and infrared rays. Their frequency is in the 2450 MHz range.

Their behaviour:

- They are reflected by metals.
- They travel through all other materials.
- They are absorbed by water, fat and sugar molecules.

When food is exposed to microwaves its molecules begin moving rapidly, causing it to heat up.

The penetration depth of waves into the food is approximately 2.5 cm; if the food is thicker, the centre of the food will be cooked by conduction, as in conventional cooking. Note that microwaves cause a simple thermal phenomenon within food and are not harmful to health.

Using the programmer



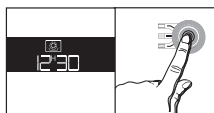
Resetting the time

When power is switched on the display flashes 12:00.



- Set the time using the knob.

Example: 12:30.



- Press the knob to confirm.

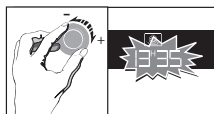
The display stops flashing.



To alter the time on the clock

- Press the timer button for a few seconds until the display flashes and then release it.

A beep indicates that the time may now be set.



- Adjust the time, using the knob.
- Press the knob to confirm.

USING YOUR APPLIANCE



Warning

If the setting is not confirmed, the adjustment will automatically be saved in the appliance's after a few seconds.



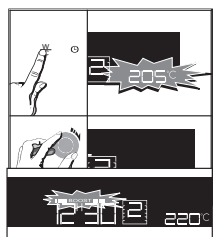
Immediate cooking

The programmer should only display the time. It should not be flashing.

- Use the knob to select the required cooking setting.
- Confirm by pressing the knob once.

Adjust the cooking temperature

Your oven will suggest the best temperature for this type of cooking.



- You can still adjust the temperature by pressing and holding the temperature button.
The temperature flashes in the display.
- Set the temperature, using the knob.
- Press the knob to confirm.
- The BOOST indicator shows the temperature rise inside the oven.
A series of beeps sound when the oven has reached the desired temperature.

To stop cooking, press the 'STOP' button for a few seconds.



Tip

If you leave the door of your oven open, the oven light turns off after 3 minutes.

Programmed cooking

Cooking with immediate start and a set cooking time

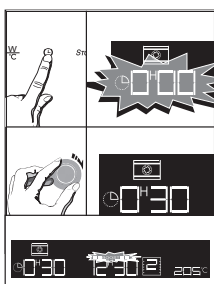
Select the desired cooking mode and adjust the temperature (see paragraph: "Instant cooking").

- Press the time button.
The display flashes several times to indicate that a setting may be entered.
- Using the knob, set the cooking time.
- Press the knob to confirm.

The cooking time starts to count down immediately it is set.

The BOOST indicator shows the temperature rise inside the oven.

The cooking time display stops flashing.



USING YOUR APPLIANCE

When these steps have been completed, the oven heats up.
A series of beeps sound when the oven has reached the desired temperature.



At the end of the (programmed) cooking time:

- the oven stops,
- display flashes,
- a series of beeps are emitted for a few minutes. The beeps can be stopped by pressing any button.



Note

All cooking is done with the door closed. After a cooking cycle, the cooling fan continues to run for a time, in order to guarantee optimum oven reliability.

Cooking with delayed start and selected end of cooking time

Proceed as for programmed cooking.

- Press the time button.
The end of cooking time symbol flashes to indicate that it may now be set.
- Turn the knob to set the end of cooking time.
Example: end of cooking time 13:30 p.m.
- Press the knob to confirm.
The end of cooking time will automatically be saved in the appliance's memory after a few seconds.
The end of cooking time display stops flashing.
The display returns to the time of day.
An animated display indicates that the oven is in delayed cooking mode.
The light inside the oven comes on when cooking starts and goes out at the end of cooking.

Once these 3 steps have been completed, the oven heating start time is delayed so that cooking ends at 13:30.

If the oven door is opened, please press the knob again to confirm the delayed start.

At the end of the (programmed) cooking time:

- The oven stops and the cooking time symbol and 0:00 flash.
- A series of beeps are emitted for a few minutes. The beeps can be stopped by pressing any button.

Customising the recommended temperature

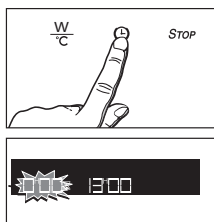
Select the cooking function:

- Press the knob to confirm.

If you wish to customise the recommended temperature:

- Press the temperature key until the temperature display begins flashing.
- Set the temperature with the knob.
- Press the knob to confirm.

Using the timer function



Your oven's programmer can be used as an independent timer that allows you to count down time without using the oven.

In this case, the "minute minder" display takes priority over the clock display.

- Press the time button.
- The "minute minder" symbol and "0m00" flash.
- Set the time using the knob.
- Press the knob to confirm.

The display stops flashing after a few seconds and the "minute minder" starts to run, counting down the time in seconds.

Once the time is up, the "minute minder" emits a series of beeps to let you know.

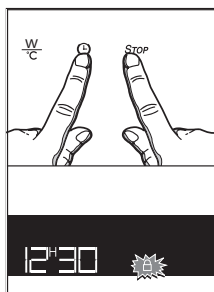
The beeps can be stopped by pressing any touch button.



Note

A cooking programme can be started at the same time as the "minute minder" function. It is possible to change or cancel the timer programme at any time by pressing the time button then setting the time to 0:00 and confirming.

Locking the controls (child safety) oven off



You have the option of preventing access to the oven controls by taking the following steps:

- when the oven is off, press the 'STOP' and 'TIME' buttons simultaneously for a few seconds.

A "padlock" will then be displayed in the screen

- Access to the oven controls is blocked.

To unlock them, simultaneously press the 'STOP' and 'TIME' buttons for a few seconds. The oven controls are once again accessible.

The "standby mode" function

Your oven is equipped with a standby function

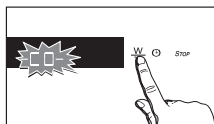
The display shows the time of day.

After 4 minutes with no action by the user, the oven display switches over to standby mode.

To reactivate the display, press the knob or any touch key.

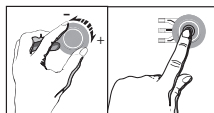
The oven display is once again operational and you can start cooking again.

Adjusting the display contrast



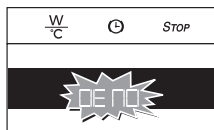
Set the time to 00:10 (see "Resetting the time")

- Press the temperature button until 'CO' is displayed.
- Adjust the contrast, using the knob.
- Press the knob to confirm.



USING YOUR APPLIANCE

Demo mode



Set the time to 00:00 (see “Resetting the time”)

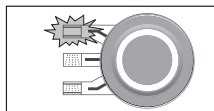
- Press the ‘TEMPERATURE’, ‘TIME’ and ‘STOP’ buttons simultaneously until ‘DEMO’ appears in the display.
- To return to normal mode, set the time to “00:00” and press the ‘TEMPERATURE’, ‘TIME’ and ‘STOP’ buttons again until “DEMO” disappears from the display



Note

When the oven is in DEMO mode the heating elements are not operative.

Traditional cooking modes



Use the knob to select the required cooking type. Confirm the selection by pressing the control knob.

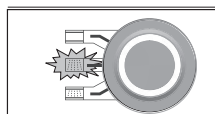
	FAN COOKING (recommended temperature 200 °C min 50 °C max 220 °C) • Cooking controlled by the heating element located at the back of the oven and by the fan. • Rapid temperature increase: Some dishes can be placed in the oven while it is still cold. • Recommended for keeping white meat, fish and vegetables moist. For cooking multiple items on up to two levels.
	COMBINED HEAT (recommended temperature 200 °C min 50 °C max 220 °C) • Cooking controlled by the upper and lower heating elements and by the fan. • Three combined sources of heat: a lot of heat from the bottom, a little fan cooking and a touch from the grill for browning. • Recommended for quiches, pies, tarts with juicy fruits, preferably in an earthenware dish.
	TRADITIONAL (recommended temperature 200 °C min 35 °C max 220 °C) • Cooking controlled by the upper and lower heating elements. • This position allows for energy savings while maintaining the quality of the cooking.
	TURBO GRILL (recommended temperature 200 °C min 50 °C max 200 °C) • Cooking is controlled, alternately, by the upper element and by the fan. • Preheating is not necessary. Roasts and poultry are juicy and crisp all over. • Slide the drip tray on to the bottom shelf support. • Recommended for all roasted poultry or meat, for sealing and thoroughly cooking a leg or a rib of beef. To retain the moist texture of fish steaks.

USING YOUR APPLIANCE

	GRILL (recommended 3 settings - min 1 - max 3) • Cooking controlled by the upper element. • The double grill covers the entire grid surface. The medium grill it is as effective as the high grill for smaller quantities. • Recommended for grilling cutlets, sausages, slices of bread, prawns placed on the grill.
	KEEP WARM (recommended temperature 80 °C min 35 °C max 100 °C) • This position allows you to keep your food warm by bursts of heat from the element at the back of the oven combined with fan. • Recommended for letting dough rise for bread, brioche, kouglof, etc. without exceeding 40 °C (plate warming, defrosting).
	BREAD (recommended temperature 205 °C min 50 °C max 220 °C) • Recommended cooking sequence for bread making. • After preheating, place the ball of dough on the pastry tin -2nd shelf • Don't forget to place a dish of water on the base to obtain a golden crispy crust.

*Sequence(s) used to obtain the results indicated on the energy label in compliance with European standard EN 50304 and in accordance with European Directive 2002/40/EC.

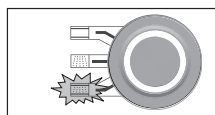
Microwave cooking modes



MICROWAVE (recommended power setting 1000 W, min 100 W, max 1000 W)

- Use the knob to select the required cooking type.
- Confirm the selection by pressing the control knob.

Microwave combined cooking modes

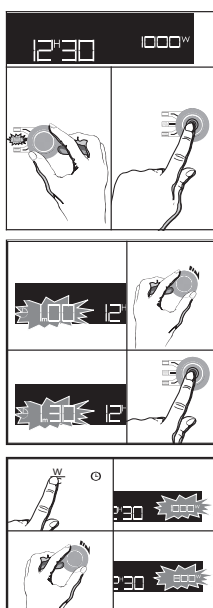


- Use the knob to select the required cooking type.
- Confirm the selection by pressing the control knob.

	FAN COOKING + MICROWAVE (recommended temperature 200 °C min 50 °C max 220 °C and recommended powersetting 500 W, min 100 W max 500 W)
	TRADITIONAL + MICROWAVE (recommended temperature 200 °C min 50 °C max 220 °C and recommended power setting 500 W, min 100 W max 700 W)
	GRILL + MICROWAVE (recommended position 3- min 1 - max 3 and recommended power setting 500 W min 100 W max 700 W)
	DEFROST (fixed power setting 200 W) P1: The automatic defrost mode for meat, poultry and ready-made meals. P2: The automatic defrost mode for bread and pastries.
	AUTOMATIC COOKING MODES With the automatic cooking function, the cooking time and function are calculated automatically based on the type of food concerned and its weight (see chapter GUIDE TO AUTOMATIC COOKING)

USING YOUR APPLIANCE

Microwave



The programmer should display only the time. It should not be flashing.

- Use the knob to select the required cooking setting.
 - Example: Microwave Power setting 1000 W,
- Confirm by pressing the knob once.

The cooking time flashes in the display.

- Set the cooking time, using the knob.

Example: 1mn30s

- Press the knob to confirm

Cooking starts.

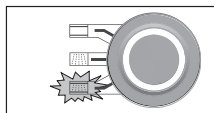
The power setting may be changed.

- Press the touch TEMPERATURE button until the display flashes and then release it.
- When the (1000 W) power setting flashes you may adjust it.
- Set the power, using the knob.
 - Example: 800 Watts*
- Press the knob to confirm
- To stop cooking, press the STOP touch button for a few seconds.

Using the power levels

Power	Use
1000 W/900 W	Quickly reheating drinks, water, dishes containing a lot of water. Cooking foods containing a lot of water (soups, sauces, tomatoes, etc.)
800 W/700 W	Cooking fresh or frozen vegetables.
600 W	Melting chocolate.
500 W	Cooking fish and seafood. Heating on 2 levels. Gently simmering dry vegetables. Reheating or cooking delicate egg-based foods.
400 W/300 W	Gently simmering dairy products, jams.
200 W	Manual defrost. Softening butter and ice cream.
100 W	Defrosting cream-based pastries.

Defrosting



This oven allows you to access two different types of programmes in the defrost mode.

Automatic defrost programme P1 or P2. You simply select the type of programme and enter the weight.

P1: The automatic defrost mode for meat, poultry and ready-made meals.

P2: The automatic defrost mode for bread and pastries.

Using your micro-wave oven to defrost frozen food will save you a lot of time. To defrost food, use the AUTOMATIC DEFROST function or the MICROWAVE function with the power set at 200 W.

What you need to know:

Small pieces of meat or fish can be cooked straight after defrosting.

Larger pieces such as meat joints or whole fish will still be slightly frozen at the end of the defrost programme.

We recommend that you let the food stand for a period of time at least equal to the defrosting time to ensure an even temperature.

Food covered with ice crystals will take longer to defrost. In this case, you should increase the defrosting time.



Tips

- The defrosting time depends on the type of appliance. It also depends on the shape, size, starting temperature and quality of the food.
- In most cases, the food must be removed from its packaging. Remember to remove any metal staples from the packaging.
- Halfway through defrosting, the pieces of food should be turned over, stirred and separated if they were frozen together.
- If you are defrosting large pieces of meat or fish that prevent rotation of the turntable, use the turntable stop function. In this case, turn the food regularly.
- Defrost meat or fish by putting it on an upside-down saucer on top of a plate to let the juices run. If they stay in contact with the food, it will overheat.
- Never refreeze food after cooking it.

USING YOUR APPLIANCE

Defrost programme time

The defrost programme time is calculated for food frozen at -18 °C. This gives you an indication of the time needed for defrosting but the actual time may vary depending on the thickness, shape, size and packaging of the food.

Defrost guide

Food	Quantity	Time	Recommendations
Flaky or short crust pastry	400 g	1 - 3 min	Place on absorbent paper and turn over half way through.

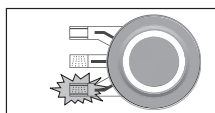
Food	Quantity	Time	Recommendations
Scallops	500 g	5 - 7 minutes	Place on a plate, mix midway through programme.
Shelled prawns	100 g	1 - 2 min	
Whole pink shrimp	200 g	2 - 4 min	
Rock lobster/Prawns (10)	500 g	6 - 8 min	

Food	Quantity	Time
Whole fish/darns/fillets/steaks	100 g	1 - 2 min
	200 g	3 - 5 min
	400 g	5 - 7 min
	500 g	7 - 9 min
	750 g	12 - 14 min
	1000 g	17 - 19 min
Turkey/Pork/Veal/Beef/Poultry As roasts / slices / cubes / etc...	100 g	1 - 2 min
	200 g	3 - 5 min
	400 g	5 - 7 min
	500 g	7 - 9 min
	750 g	12 - 14 min
	1000 g	17 - 19 min
	1250 g	23 - 25 min
	1500 g	28 - 30 min
	1750 g	34 - 36 min
	2000 g	39 - 41 min
Cauliflower / broccoli / carrots / mushrooms / diced mixed vegetables / etc...	500 g	7 - 9 min
	750 g	12 - 14 min
	1000 g	17 - 19 min

USING YOUR APPLIANCE

Food	Quantity	Time
Strawberries	250 g	7 - 9 min
Raspberries/cherries	250 g	6 - 8 min
Gooseberries / blueberries / blackcurrants	250 g	5 - 7 min

Fan cooking + microwave



The fan cooking + microwave function lets you combine microwave cooking with fan cooking which will save you a lot of time. The microwave power levels available to you are 100-200-300-400-500 W.



Tips

When using mixed microwave and fan cooking, do not use a metal plate.

Cooking on two levels

To simultaneously cook a 1 Kg veal roast and 800 g of potatoes au gratin, 55 mins at 170 °C microwave power set to 300 W. We suggest placing the gratin dish on the cavity floor and putting the veal roast in the drip tray inserted at level 3.



Note

Never preheat your oven using the microwave + fan cooking function. This can damage your appliance.

Use a heat-resistant, microwave-safe dish, preferably earthenware (fewer splashes than with a glass dish).

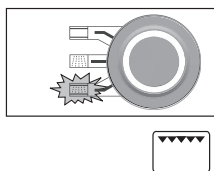
It is preferable to choose roasts without barding fat to limit grease spatter and smoke.

Season after cooking, let the meat rest still covered in cooking foil for about 10 minutes which allows the fibres to relax and the meat to remain tender.

USING YOUR APPLIANCE

Food	Quantity	Programming MW+ CH	Time (min)	Tips
Shoulder of lamb on the bone	1300 g	200 W + 200 °C	32 - 37	In the drip tray, level 2
Sirloin	800 g	200 W + 200 °C	23 - 28	In a dish, on the rack, level 2
Chicken/guinea fowl	1200 g	200 W + 200 °C	35 - 40	In a dish, on the rack, level 1
Turkey roast	800 g	300 W + 180 °C	32 - 37	In a dish, on the rack, level 2
Roast pork	1200 g	300 W + 180 °C	47 - 52	In a dish, on the rack, level 2
Roast veal	1000 g	300 W + 180 °C	37 - 42	In a dish, on the rack, level 2

Grill + microwave



This function lets you use the grill and the micro-wave simultaneously, which makes cooking very quick.

There are three grill + microwave settings.

You can combine them with the following 7 power levels:

100 W/200 W/300 W/400 W/500 W/600 W/700 W

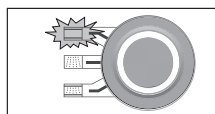
Grill + microwave cooking guide

- Use a heat-resistant, microwave-safe dish, preferably earthenware (fewer splashes than with a glass dish).
- Place the food in a dish placed on the rack at level 1.
Turn it half-way through cooking.
- It is preferable to choose roasts without barding fat to limit grease spatter and smoke.
- Season after cooking, let the meat rest still covered in cooking foil for about 10 minutes which allows the fibres to relax and the meat to remain tender.

USING YOUR APPLIANCE

Food	Quantity	Programming	Time
Lamb shoulder (boned and tied)	1300 g	200 W + High grill	40 - 45 min
Sirloin	800 g	200 W + High grill	18 - 23 min
Chicken, guinea fowl	1200 g	500 W + High grill	25 - 27 min
Turkey roast	800 g	300 W + High grill	27 - 32 min
Roast pork	1000 g	300 W + High grill	35 - 40 min
Roast veal	1200 g	300 W + Low grill	50 - 55 min

Grill



This function lets you cook and brown foods such as gratin dishes and meats.

It can be used before or after cooking, depending on the recipe.

There are three grill settings:

As a general rule use HIGH GRILL to grill meat and fish, and MEDIUM GRILL to brown more delicate foods.

Insert the accessories (shelf or drip tray) at level 1, 2 or 3, based on the height of the cookware or the food.



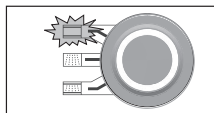
Grill cooking guide

Cooking using HIGH GRILL Place the food on the shelf (to recover the juices) positioned at level 3. Turn the food over half way through cooking.

Food	Quantity	Time
Andouillettes, puddings, sausages (prick with a fork)	4 to 6	22 - 30 min
Pork chops	4	27 - 32 min
Lamb chops	4	15 - 17 min
Beef rib	800 g	23 - 25 min
Smoked belly pork	4 to 6 slices	18 - 25 min

USING YOUR APPLIANCE

Fan cooking



The fan cooking function lets you cook and brown foods like in a traditional oven.



Tips

- The cooking temperature is adjustable between 50 and 220 °C in increments of 5 °C.
- Always place the grill or drip tray at level 1 or 2. This will provide optimal heat distribution and the best cooking results.
- Use cookware designed to withstand high temperatures.
- If you want to do a defrost after cooking with one of the fan cooking functions, we recommend waiting for about ten minutes to allow the oven to cool down in order to obtain the best results.

• **Cooking on two levels:**

Preheat the oven.

To cook 2 apple tarts at the same time, 1 hour at 200 °C, we recommend preparing the first tart in the glass drip tray inserted at level 1 and the second in a tart dish on the grid inserted at level 3.

- Change the position of the two dishes half-way through cooking.

Conventional - turbo grill - medium an full grill guide

Food	Shelf level	Conventional	Turbo grill	Grills	Time in minutes
Meats					
Roast pork (1 Kg)	2		170 °C		90
Roast veal (1 Kg)	2				70-75
Roast beef (1 Kg)	2-1	* 220 °C	190 °C		
Lamb (leg, shoulder, 1.5 Kg)	2-1		210 °C		55-60
Pork, lamb chops	3			* GP3	
Beef rib	1		220 °C	GP2-3	
Poultry (1.2 Kg)	1		210 °C		50-60
Large piece of poultry	1	200 °C			
Rabbit	2				40-45

USING YOUR APPLIANCE

Food	Shelf level	Conventional	Turbo grill	Grills	Time in minutes
Fish					
Cooked (bream, salmon, hake)	2				35-45
Vegetables					
Potatoes au gratin	2				55-60
Lasagne	2				40-45
Stuffed tomatoes	2				45-55
Pastries					
Savoy sponge	2				35-45
Sponge cake	1				35-45
Sponge roll	2				8
Cake	1				45-60
Cookies	2				18-22
Biscuits	2				20-25
Cream (in a Bain-Marie)	2				35-40
Madeleines	2	* 170 °C			10-12
Pound cake	2				40-50
Cheesecake	1				65-75
Kouglof	1				45-50
Choux pastry	2				30-40
Shortcrust pastry tart	2				30-40
Thin flaky crust tart	2	* 220 °C			30-40
Other					
Pâté (1 kg)	1	200 °C			80-90
Pie	2				40-65
Quiche	1				30-35
Covered stews (beef casse- role, etc.)	1				90-180
Bread (500 g flour)	2	* 205 °C			25-40
Toast	3			GP3	1-2

* Preheat the oven to the temperature indicated before cooking.

USING YOUR APPLIANCE

Combined heat - fan cooking guide

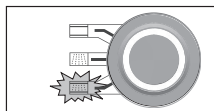
Food	Shelf level	Conventional	Turbo grill	Time in minutes
Meats				
Roast pork (1 Kg)	2		160 °C	90
Roast veal (1 Kg)	2		180 °C	70-75
Roast beef (1 Kg)				
Lamb (leg, shoulder, 1.5 Kg)	2-1		180 °C	55-60
Pork, lamb chops				
Beef rib				
Poultry (1.2 Kg)	1		180 °C	50-60
Large piece of poultry				
Rabbit	2		230 °C	40-45
Fish				
Cooked (bream, salmon, hake)	2	200 °C	180 °C	35-45
Vegetables				
Potatoes au gratin	2	160 °C	180 °C	55-60
Lasagne	2		180 °C	40-45
Stuffed tomatoes	2	200 °C	180 °C	45-55
Pastries				
Savoy sponge	2		150 °C	35-45
Sponge cake	1		150 °C	35-45
Sponge roll	2	* 220 °C		8
Cake	1		160 °C	45-60
Cookies	2		180 °C	18-22
Biscuits	2		160 °C	20-25
Cream (in a Bain-Marie)	2	160 °C	160 °C	35-40
Madeleines	2		* 170 °C	10-12
Pound cake	2		170 °C	40-50
Cheesecake	1	170 °C	170 °C	65-75
Kouglof	1		180 °C	45-50

USING YOUR APPLIANCE

Food	Shelf level	Conventional	Turbo grill	Time in minutes
Choux pastry	2		170 °C	30-40
Shortcrust pastry tart	2	200 °C		30-40
Thin flaky crust tart	2	* 220 °C		30-40
Other				
Pâté (1 kg)	1		200 °C	80-90
Pie	2	180 °C	170 °C	40-65
Quiche	1	205 °C		30-35
Covered stews (beef casserole, etc.)	1		160 °C	90-180
Bread (500 g flour)	2		205 °C	25-40
Toast				

* Preheat the oven to the temperature indicated before cooking.

Automatic cooking functions

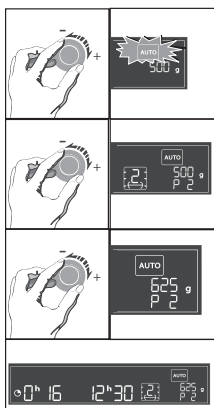


With the automatic cooking function, the cooking time and function are calculated automatically based on the type of food concerned and its weight.

Automatic cooking programme by weight.

The programmer should display only the time. It should not be flashing.

- Select mode using the knob. The AUTO logo flashes
- Select cooking mode AUTO
Example: P2 → weight, 500 G.
- Set the weight using the knob.
Example: 625 g
- Confirm by pressing the knob once.
- The icon of the cooking mode used and the time calculated automatically are displayed.



USING YOUR APPLIANCE



Note

There are two possible automatic programmes for cooking vegetables: P5 and P6 (see chapter 'Guide to automatic cooking').

For quiches and fresh tarts, automatic cooking programmes are not calculated by weight, but based on a dish diameter between 27 and 30 cm.

Guide to automatic cooking

P1: Pork, veal & turkey	This function is used to cook and brown turkey, pork or veal roasts from 500 g to 2000 g. Cooking is done using the combined microwave + heat circulation function. Use a heat-resistant, microwave-safe dish, preferably earthenware (fewer splashes than with a glass dish). It is preferable to choose roasts without barding fat to limit grease spatter and smoke. Remove the meat from the refrigerator and leave for 1 hour before placing in the oven. Place the dish on the rack at level 2. After cooking, leave the roast to rest in aluminium foil for 10 minutes. This allows the fibres to relax and the meat will remain tender. Season when cooking is finished.
P2: Beef	This function allows you to cook and brown beef roasts that weigh 500 g - 2000 g. Cooking is done using the combined microwave + fan cooking function. Use a heat-resistant, microwave-safe dish, preferably earthenware (fewer splashes than with a glass dish). It is preferable to choose roasts without barding fat to limit grease spatter and smoke. Excellent results can be achieved with thin joints. Remove the meat from the refrigerator and leave for 1 hour before placing in the oven. Place the dish on the rack at level 2. After cooking, leave the roast to rest in aluminium foil for 10 minutes. This allows the fibres to relax and the meat will remain tender. Deglaze the cooking juices in the dish to produce the juice to be served with the meat. Season when cooking is finished.
P3: Fish	This function allows you to cook fish weighing 100 g to 1000 g. All fish are suitable for microwave cooking. The only thing you must do is ensure the fish is very fresh. Cooking is done using the microwave function. You can cook fish whole (in this case cut a sliver into the thickest part), in slices or fillets. Place the fish in a round or oval glass dish suitable for microwave use, add two to three tablespoons of water, lemon juice or white wine and cover with the lid of the dish or stretchable film; season after cooking. Place the dish on the cavity floor.

USING YOUR APPLIANCE

P4: Poultry	This function allows you to cook and brown a whole chicken or chicken pieces (legs) weighing between 500 and 2000g. Cooking is done using a combination of microwave plus fan cooking and/or grill mode. Use a heat-resistant, microwave-safe dish, preferably earthenware (fewer splashes than with a glass dish). Chicken legs may be placed directly on the glass drip tray. Prick the skin before cooking to avoid splattering. Add oil, salt and pepper to the poultry and sprinkle with spices of your choice. Whole chicken: place the dish on the rack at level 1. Chicken legs: up to 900 g place the drip tray at level 2. When cooking has finished, leave the poultry to rest for 5 mins in the oven before tasting.																																										
P5 - P6: Vegetables	This function can be used to cook vegetables weighing between 100 g and 1000 g. Cooking is done using the microwave function. Select very fresh vegetables and cook them with: • two tablespoons of water up to 200 g • 50 ml of water up to 500 g • 100 ml of water up to 1000 g Use cookware suited to the volume of food, cover unless cooking mushrooms. Place the dish on the glass turntable. A beep half-way through cooking warns you it is time to stir the food. Add fat and season if desired. When cooking has finished, leave the vegetables to rest for a few minutes before consuming. P5 can be used to cook harder, more fibrous vegetables: Brussels sprouts, thinly sliced white cabbage, cauliflower or broccoli cut into small florettes, carrots sliced into rounds, diced celeriac, etc. P6 can be used to cook tender vegetables containing more water: Courgettes cut into rounds or cubes, thinly sliced leeks, potatoes whole or cut into regular pieces, tomatoes cut into quarters, chicory cut into 4 and sprinkled with lemon, spinach leaves, thinly sliced mushrooms, etc.																																										
P7: Potato gratin	This function enables you to cook and brown potato gratin dishes weighing 500 g to 2000 g. Cooking is carried out in the combined microwave + grill mode. Use a microwave-safe gratin dish that withstands high temperatures. Preparation: butter the gratin dish and arrange half of the potatoes in it, sliced and cut into thin rounds. Sprinkle with half of the gruyère. Add the rest of the potatoes and cover with the rest of the cheese. Mix together the cream, the milk and the egg and season. Pour over the potatoes. Place the dish on the glass turntable. Leave to stand for 5 to 10 minutes after cooking. <table><tr><td></td><td>0.5 kg</td><td>0.75 kg</td><td>1 kg</td><td>1.5 kg</td><td>2 kg</td></tr><tr><td>Potatoes</td><td>300 g</td><td>450 g</td><td>600 g</td><td>900 g</td><td>1200 g</td></tr><tr><td>Crème fraîche</td><td>50 g</td><td>75 g</td><td>100 g</td><td>150 g</td><td>200 g</td></tr><tr><td>Milk</td><td>50 g</td><td>75 g</td><td>150g</td><td>250 g</td><td>300 g</td></tr><tr><td>Eggs</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>2</td><td>2</td></tr><tr><td>Gruyère</td><td>50 g</td><td>75 g</td><td>100 g</td><td>100 g</td><td>150 g</td></tr><tr><td>Salt, pepper, nutmeg</td><td>yes</td><td>yes</td><td>yes</td><td>yes</td><td>yes</td></tr></table>		0.5 kg	0.75 kg	1 kg	1.5 kg	2 kg	Potatoes	300 g	450 g	600 g	900 g	1200 g	Crème fraîche	50 g	75 g	100 g	150 g	200 g	Milk	50 g	75 g	150g	250 g	300 g	Eggs	1	1	1	2	2	Gruyère	50 g	75 g	100 g	100 g	150 g	Salt, pepper, nutmeg	yes	yes	yes	yes	yes
	0.5 kg	0.75 kg	1 kg	1.5 kg	2 kg																																						
Potatoes	300 g	450 g	600 g	900 g	1200 g																																						
Crème fraîche	50 g	75 g	100 g	150 g	200 g																																						
Milk	50 g	75 g	150g	250 g	300 g																																						
Eggs	1	1	1	2	2																																						
Gruyère	50 g	75 g	100 g	100 g	150 g																																						
Salt, pepper, nutmeg	yes	yes	yes	yes	yes																																						
P8: Gratin - frozen	This function allow you to reheat and brown prepared frozen dishes (lasagne bolognese, gratin dauphinois, cottage pie, fish gratin, etc.) from 250g to 1000g. Reheating or cooking is carried out using the microwave + grill function. Remove the product from its packaging and place it in a microwaveable and heat-resistant dish. It is preferable to choose a dish with the same dimensions as the preparation. Do not cover. Place the dish on the cavity floor.																																										

USING YOUR APPLIANCE

P9: Pizza - frozen	This function lets you reheat and brown frozen pizzas weighing between 100 and 750 g. Defrosting or cooking is carried out using the fan cooking function. Remove the pizza from its packaging and place it on the rack at level 2.
P10: Fresh quiche	This function allows you to cook and brown fresh quiches from 27 to 30 cm in diameter. Cooking is done using the combined microwave + fan cooking function. Use a heat-resistant, microwave-safe tart mould (Pyrex, porcelain, etc.). When you use ready-made pastry, do not remove the grease-proof paper. Cut the excess paper to the dimensions of the dish. Place the pie dish on the rack at level 2. Tip: Do not use a metallic mould. Begin cooking the quiche as soon as the filling has been poured into the pastry. Never let the pastry soak or it will not cook properly.
P11: Fresh tart	This function allows you to cook and brown fresh tarts from 27 to 30 cm in diameter. Cooking is done using the combined microwave + fan cooking function. Use a heat-resistant, microwave-safe tart mould (Pyrex, porcelain, etc.). When you use ready-made pastry, do not remove the grease-proof paper. Cut the excess paper to the dimensions of the dish. Place the pie dish on the rack at level 2. Tip: Do not use a metallic mould.

Cleaning

It is recommended that you regularly clean your oven and remove any food debris on the inside and outside of the appliance.

Use a damp, soapy sponge. If the appliance is not cleaned regularly, its surface could become damaged, permanently affecting the appliance's lifespan and possibly causing a safety hazard.



Warning

If the door or door hinge are damaged, the oven should not be used until it has been repaired by an authorised person.

- Do not use a steam cleaner.
- The use of abrasive products, alcohol or thinner is not recommended, as they may damage the appliance.
- In case of odour or encrusted dirt, boil water with lemon juice and vinegar in a cup for two minutes and clean the insides with a small amount of washing-up liquid.

Faults table

When in doubt about the proper operation of your appliance, this does not automatically mean there is a defect. Make sure to check the points mentioned below in the table first, or visit our website ‘www.atag.nl’ for more information.

If you suspect that your appliance is not working properly, it may not necessarily be broken. In all cases, check the following items:

Query	What to do
The time counts down but the appliance is not working (the turntable is not rotating and food is not heating). “Time” and “Demo” flash alternately in the display.	Your appliance is in DEMONSTRATION mode. To return to normal mode, set the time to “00:00” and press the ‘TEMPERATURE’, ‘TIME’ and ‘STOP’ buttons again until “DEMO” disappears from the display
The appliance does not start.	Check that your appliance is plugged in. Check that your oven’s door is fully closed. Check that the child safety feature is not activated.
The appliance continues to make noise after cooking has ended.	To drain residual water vapour, your appliance is equipped with a delayed ventilation feature. The fan continues to function for 15 minutes after the end of the programme.
The appliance is noisy. The turntable does not rotate properly.	Clean the wheels and the rolling area under the turntable. Check that the wheels are correctly positioned.
You notice steam on the window.	Wipe the condensation off using a cloth.
Food is not heated during a microwave programme.	Ensure that the cookware is suitable for microwave ovens and that the power level is appropriate.
The grill gives off smoke at the beginning of a programme.	Remove all cooking residue from the heating element before each use.
The appliance produces sparks.	Thoroughly clean the appliance: remove grease, cooking residue, etc. Remove any metal items from the walls of the oven. Never use metal items with the rack.

TROUBLESHOOTING

Error code	Meaning
F01	Probe error (top centre)
F02	Overheated oven
F10	Information: Power cut during cooking
AUTO	Auto Stop: cooking time too long

Technical data

The appliance identification card lists the total connected load, the required voltage, and the frequency.

This appliance meets all relevant CE guidelines.

General



This appliance should only be connected by a registered installer! The electrical connection must comply with national and local regulations.

Warning!

This appliance must be earthed at all times.

Installation, maintenance, or repairs should only be carried out by professionals who are authorised by the manufacturer, as failure to do so will void the guarantee.

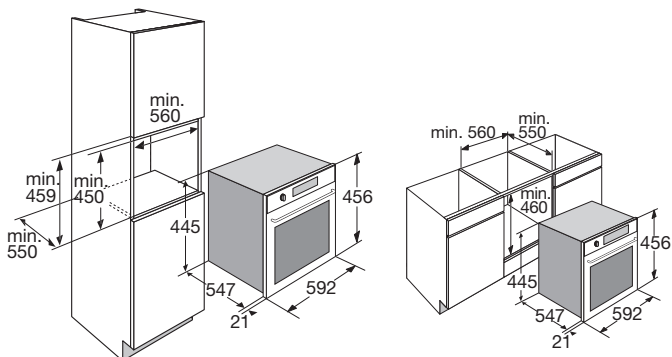
The device should be disconnected from the mains prior to installation, maintenance or repairs. The device is only disconnected from the electric power if:

- the main switch of the domestic electrical system is switched off, or
- the fuse of the domestic electrical system has been completely removed, or
- the plug has been pulled out of the socket.

Faulty parts may only be replaced by original ATAG parts. Only those parts are guaranteed by ATAG to meet the safety requirements.

To avoid dangerous situations resulting from any damage to the connecting cable, this should only be replaced by the manufacturer, the manufacturer's service organisation or suitably qualified persons.

Building-in dimensions

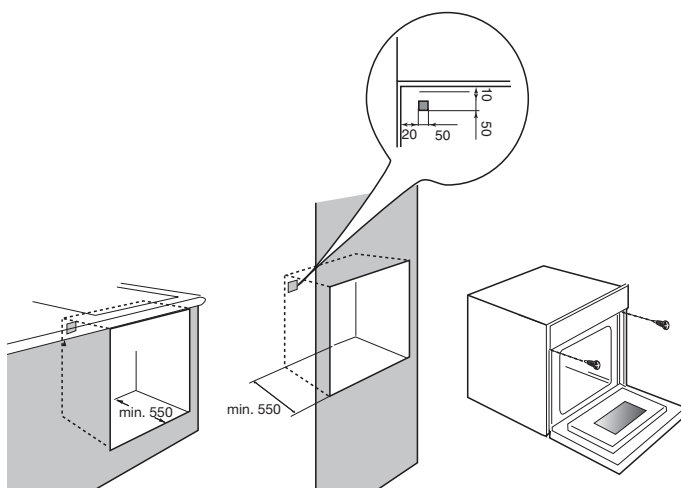


Electrical connection

220–240 V~ - 50 Hz

- Wall socket and plug must be accessible at all times.
- Make sure that the cable does not come into contact with parts of the oven that may become hot.
- If you want to make a fixed connection, ensure that a multi-pole switch with a distance between contacts of 3 mm is installed in the supply cable.
- Do not use a multiple socket or an extension lead to connect the device to the electrical mains. Safe use of the device cannot be guaranteed with such accessories.

Building-in



- The appliance can be installed under a worktop or in a wall unit (open or closed) with the appropriate dimensions for recessed installation (see building-in dimensions).
- Do not use your appliance immediately (wait approximately 1 to 2 hours) after moving it from a cold location to a hot location, as the condensation may cause a malfunction.
- Centre the oven in the unit so as to ensure a minimum distance of 10 mm between the appliance and the surrounding unit.
- The material of the unit supporting the appliance must be heat resistant (or covered with a heat-resistant material).
- For greater stability, attach the oven to the unit with 2 screws through the holes provided on the side panels.

Disposal of packaging and appliance

Durable materials were used in the manufacture of this appliance. Make sure to dispose of the unit responsibly at the end of its life cycle. Ask your local authorities for more information about how to do so.

The appliance packaging is recyclable. The following may have been used:

- cardboard;
- polyethylene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS rigid foam).

Dispose of these materials in a responsible manner and in accordance with government regulations.



The product is marked with a crossed-out dustbin symbol to remind you to dispose of household appliances separately. This means that at the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. The appliance must be taken to a special municipal centre for separated waste collection or to a dealer providing this service.

Separate collection of household appliances helps to prevent potential negative impact on the environment and on human health caused by improper disposal. It ensures that the materials that make up the unit can be recycled to achieve a significant saving in terms of energy and raw materials.



Declaration of Conformity

We hereby declare that our products satisfy the applicable European directives, orders and regulations, as well as the requirements stated in the referenced standards.