

Mode d'emploi  
**Four**

**ATAG**

CX14611B

CX24611B

**Pictogrammes utilisés**



Important à savoir



Conseil

# SOMMAIRE

---

## ***Votre four***

---

Présentation	4
Panneau de commande	5
Description	6
Gradins / Gradins télescopiques	6
Accessoires	7

## ***Utilisation***

---

Première utilisation	8
Réglage du four	9
Modes du Four	11
Décongélation	14
Fonctions micro-ondes	15
Utilisation de la minuterie	18
Sélection de fonctions additionnelles	20

## ***Nettoyage***

---

Nettoyage du four	23
La fonction Aqua Clean	23
Retirer et nettoyer les gradins en fil d'inco	24
Remplacement de l'ampoule du four	24

## ***Diagnostic des pannes***

---

Généralités	25
-------------	----

## ***Votre four et l'environnement***

---

Élimination de l'appareil et de l'emballage	27
---	----

## *Présentation*

---

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

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



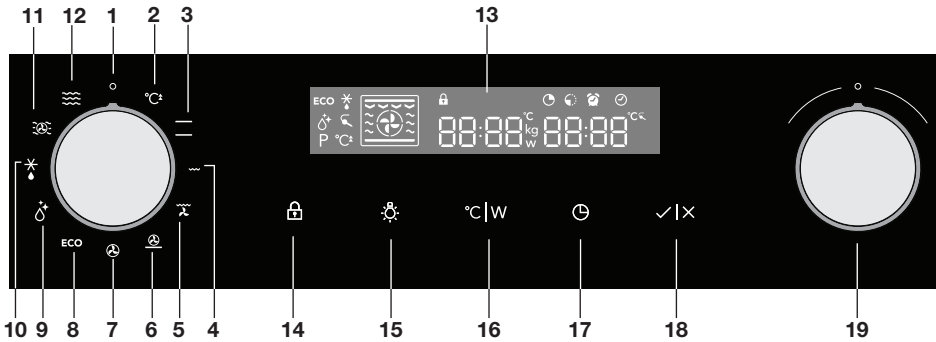
### **Veillez lire les instructions de sécurité fournies séparément**

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

Les instructions d'installation sont fournies séparément.

# VOTRE FOUR

## Panneau de commande



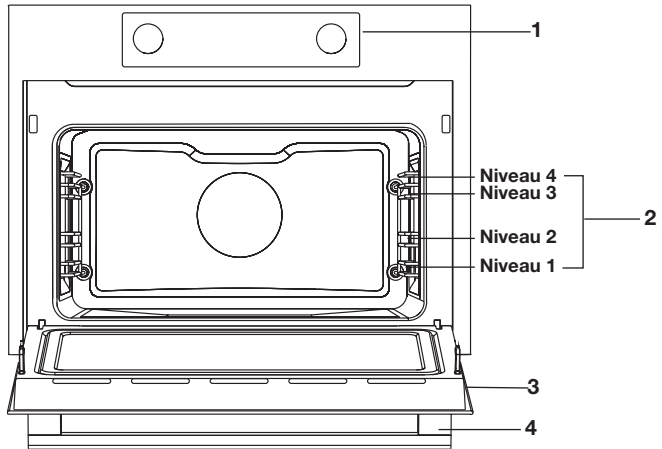
1. Arrêt
2. Préchauffage rapide
3. Résistance supérieure + inférieure
4. Gril
5. Gril + ventilateur
6. Air chaud + résistance inférieure
7. Air chaud
8. Cuisson ECO
9. Aqua clean
10. Décongélation
11. Micro-ondes + Air chaud
12. Micro-ondes
13. Écran d'affichage (informations de cuisson et minuterie)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



### Remarque :

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

## Description



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

## Gradins / Gradins télescopiques

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

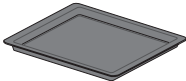

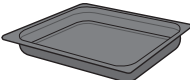
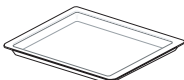
# VOTRE FOUR

## Accessoires

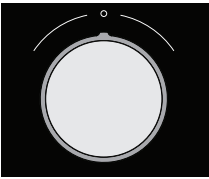
En fonction du modèle, votre appareil est assorti d'une gamme d'accessoires. Utilisez uniquement les accessoires d'origine ; ceux-ci sont spécialement adaptés à votre appareil. Assurez-vous que tous les accessoires utilisés résistent aux températures définies par la fonction de four choisie.

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

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

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

## Première utilisation



Sélecteur multifonction



Touche démarrage / arrêt



Touche minuterie



Sélecteur de mode



Touche Température / Puissance

### Réglage de l'heure actuelle

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

1. Tournez le 'Sélecteur multifonction' pour régler l'heure.
2. Validez le réglage en pressant 'démarrage / arrêt'.

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

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

### Utilisation du four

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

1. Enfournez votre plat.

*La plupart des plats nécessitent un préchauffage du four.*

► **Attention;** la plupart des plats nécessitent un préchauffage du four. N'enfournez pas encore votre plat. Attendez jusqu'à le préchauffage est prêt.

2. Tournez le 'Sélecteur de mode' sur le mode four souhaité.  
*Le pictogramme sélectionné apparaît à l'écran d'affichage.*
3. Touchez la 'Touche température / puissance'.
4. Réglez le four sur la température souhaitée en utilisant le 'Sélecteur multi-fonction' (entre 30-250 °C).
5. Si nécessaire, choisissez une durée de cuisson en pressant la 'Touche minuterie'.
6. Appuyez sur le bouton 'Démarrage / arrêt'.

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






## Remarques









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

## Réglage du four

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

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

## UTILISATION

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

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



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

## Modifier la température de cuisson et la puissance micro-ondes

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

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

## Modes du Four



Préchauffage rapide

### Préchauffage rapide

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

### Cette fonction ne convient pas à la cuisson des aliments !

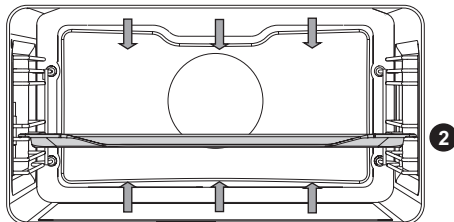
1. Tournez le 'Sélecteur de mode' sur la position 'préchauffage rapide'.  
*La température programmée s'affiche. Cette température est modifiable.*
2. Appuyez sur le bouton 'Démarrage / arrêt'.  
*Une fois le four est allumé, le processus de réchauffement commence. Lorsque la température programmée est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

### Réglage Résistance supérieure + résistance inférieure

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



Résistance supérieure et inférieure



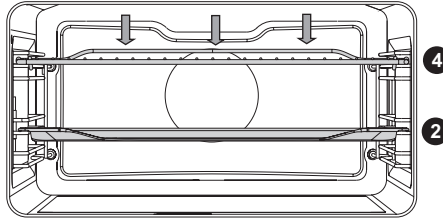
- Placez la lèchefrite ou la grille de four au milieu du four.
- Il est conseillé de préchauffer le four.

## Gril

Les aliments sont chauffés par les éléments chauffants supérieurs.



*Gril*



- Placez la grille dans la partie supérieure du four et la lèchefrite au milieu du four.
- Surveillez continuellement le processus de cuisson. En raison de la température élevée, la viande peut brûler rapidement.
- Préchauffez pendant 5 minutes.
- **Température maximale admise : 240 °C**

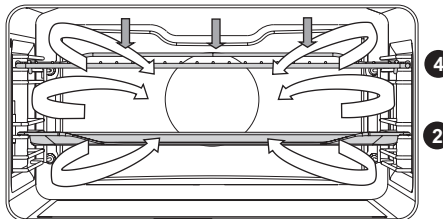
## Réglage Résistance supérieure + Chaleur tournante

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

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



*Résistance  
et ventilateur  
supérieurs*



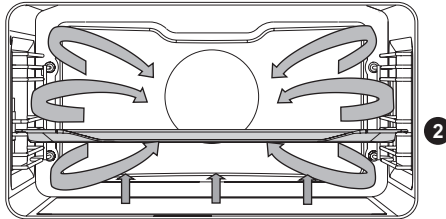
- Placez la grille dans la partie supérieure du four et la lèchefrite au milieu du four.
- Surveillez continuellement le processus de cuisson. En raison de la température élevée, la viande peut brûler rapidement.
- Préchauffez pendant 5 minutes.

## Réglage Air chaud + résistance inférieure

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



*Air chaud et  
résistance  
inférieure*



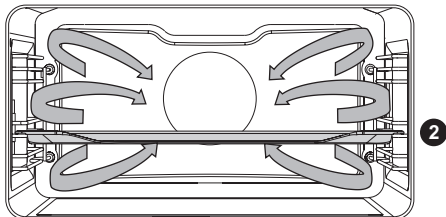
- Placez la lèchefrite ou la grille de four au milieu du four.
- Il est conseillé de préchauffer le four.

## Air chaud

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



*Air chaud*



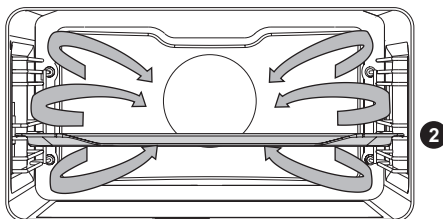
- Placez la lèchefrite ou la grille de four au milieu du four.
- Il est conseillé de préchauffer le four.

## Cuisson ECO

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



Cuisson ECO



- Placez la lèche-frite ou la grille de four au milieu du four.

## Décongélation



Décongélation

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

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



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

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



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



## Important

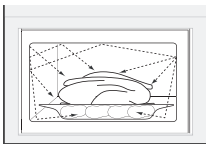
Le mode Décongélation utilise les micro-ondes pour chauffer les aliments. Il faudra de ce fait observer strictement le guide des ustensiles adaptés aux micro-ondes ainsi que les autres consignes de sécurité relatives aux micro-ondes lorsque vous utilisez ce mode.

## Micro-ondes

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

Les Micro-ondes sont utilisées pour :

- Le mode Micro-ondes
- Les fonctions combinées



## Principe de cuisson

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

## Important

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

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

## Guide des ustensiles adaptés au micro-ondes

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

# UTILISATION

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

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

## Remarque

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

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



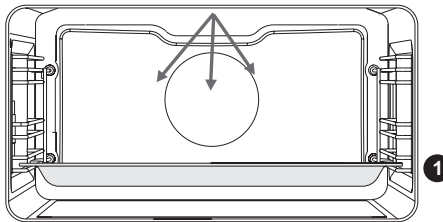
## Fonctions Micro-ondes / Combi

### Micro-ondes

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



Micro-ondes



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



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

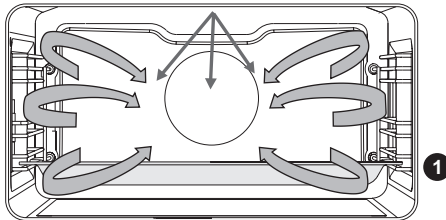
Niveau de puissance	Utilisation
1000 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réchauffement rapide de boissons, d'eau et de plats contenant une grande quantité de liquide.</li> <li>• Cuisson de légumes frais ou surgelés.</li> </ul>
750 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuisson de légumes frais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

## Micro-ondes + Air chaud

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



Micro-ondes et  
Air chaud



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

## Utilisation de la minuterie



### Réglage de l'heure

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



### Réglage du 'temps de cuisson'

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



### Réglage de 'l'heure de fin'

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

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

## Utilisation de la fonction minuterie

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

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

*Les autres icônes sont éclairées faiblement.*

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

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



### Exemple :

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

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

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

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

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

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



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

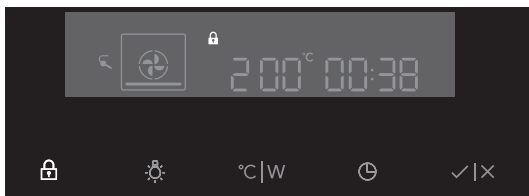
### Réglage du minuteur

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

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



## Sélection de fonctions additionnelles



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

### Sécurité enfants

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

- Pour activer la sécurité enfants, appuyez pendant quelques secondes sur la 'touche sécurité enfants'.  
*Le symbole de verrouillage s'affiche, indiquant que toutes les fonctions sont verrouillées.*
- Pour désactiver la sécurité enfants, appuyez à nouveau pendant quelques secondes sur la 'touche sécurité enfants'.  
*Le symbole de verrouillage disparaît, indiquant que toutes les fonctions sont déverrouillées.*

### Remarque :

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

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

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



Touche éclairage

## Éclairage du Four

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



Touche  
température et  
puissance

## Signal sonore

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

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



Touche éclairage

## Diminuer le contraste de l'écran

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

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



Touche sécurité  
enfants' + la  
'Touche minuterie

## L'éclairage de l'écran d'affichage

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

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

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



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

## Nettoyage du four

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

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

### Important

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



## La fonction Aqua Clean



La fonction Aqua Clean

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

### Utilisation du système aqua clean

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



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

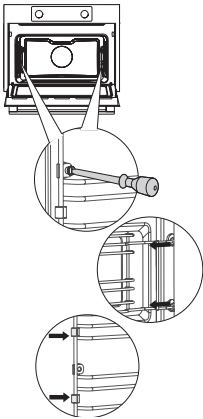
1. Enlevez tous les accessoires du four.
2. Versez 0,15 litres d'eau sur le fond de la cavité du four.
3. Sélectionnez « Aqua clean » au moyen du bouton fonction.
4. Appuyez sur le bouton de validation pour lancer Aqua clean.



**Remarque :** Ne pas ouvrir la porte pendant le nettoyage.

## NETTOYAGE

### Retirer et nettoyer les gradins en fil d'inox



Utilisez uniquement des produits nettoyants conventionnels pour les gradins.

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

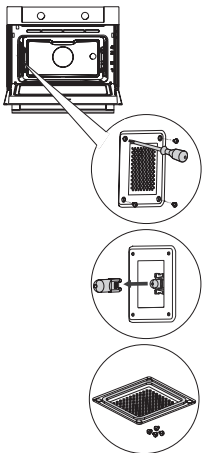
*Veillez à ne pas perdre les disques d'espacement fixés sur les gradins en fil d'inox. Pour éviter les étincelles, remplacez les disques d'espace après le nettoyage.*

### Remplacement de l'ampoule du four



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

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



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

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

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

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



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



## Généralités

---

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

### **Les aliments ne sont pas cuits**

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

### **Les aliments sont trop ou pas assez cuits.**

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

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

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

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

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

### **Formation de condensation dans le four.**

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

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

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

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

- Ce phénomène est normal.

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

- Ce phénomène est normal.

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

- Ce phénomène est normal.

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

- Ce phénomène est normal.

### **Entreposage et réparation de votre four à micro-ondes**

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

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

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

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

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

### Élimination de l'appareil et de l'emballage

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

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

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

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



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

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



#### **Déclaration de conformité**

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



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

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

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

**ATAG**



787943