Mode d'emploi

Four à micro-ondes combiné

ATAG

CX4511D

CX4592D

Pictogrammes utilisés

Important à savoir

Conseil

Votre four

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

Première utilisation

Par quoi commencer 12

Fonctionnement

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

Utilisation

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

Nettoyage

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

Résolution des problèmes

Généralités 37

Votre four et l'environnement

Mise au rebut de l’appareil et de l’emballage 39

Test de cuisson

Préparation testées conformément à la norme EN 60350-1 40
Préparation testées conformément à la norme EN 60705-2 41

Présentation

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

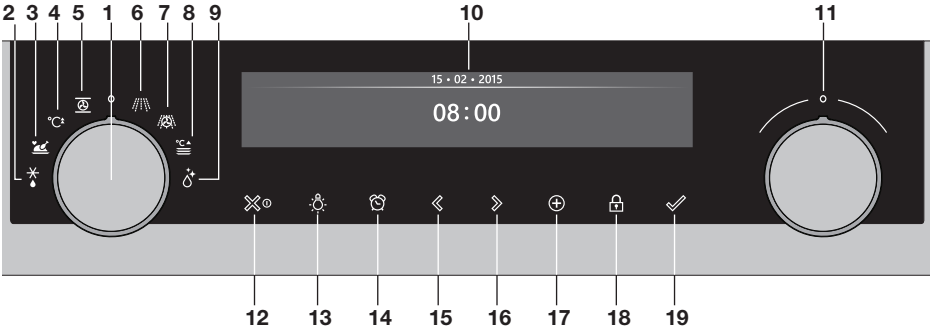
Ce manuel vous montre comment utiliser ce four au mieux. En plus des informations relatives au fonctionnement du produit, vous trouverez des renseignements de base susceptibles d'en faciliter l'utilisation.

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

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

Les instructions d'installation sont fournies séparément.

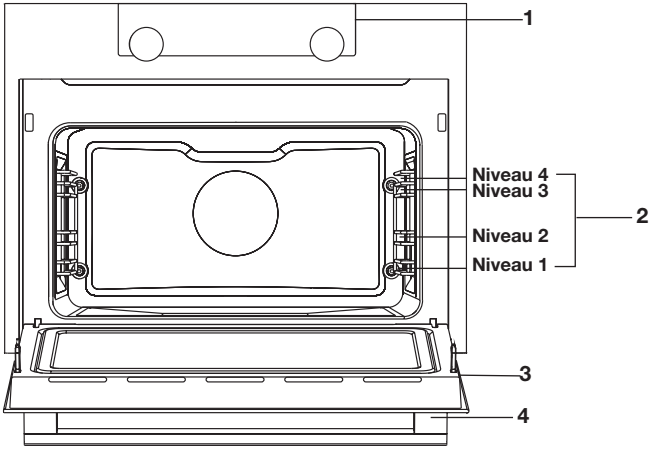
Panneau de commande



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

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

Description



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

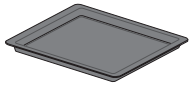
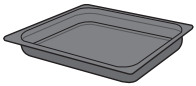
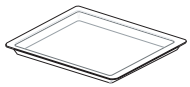
Gradins / Gradins télescopiques

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

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.

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.

Accessoires qui peuvent être fournis avec votre appareil (selon le modèle)	
	**Lèchefrite en émail ;** est utilisée pour les pâtisseries et les gâteaux. • N'utilisez pas la lèchefrite en émail pour les fonctions micro-ondes ! • Convient pour le nettoyage par pyrolyse.
	Grille du four ; principalement utilisée pour le gril. Un plat pour cuisson vapeur ou une casserole d'aliments peut également être posée sur la grille du four. • La grille du four est équipée d'un mode sécurité. Soulevez légèrement la grille à l'avant pour la faire glisser hors du four. • N'utilisez pas la grille du four pour les fonctions micro-ondes !
	**Lèchefrite profonde en émail ;** est utilisée pour le rôtissage des viandes et la cuisson des pâtisseries moelleuses. Elle peut également être utilisée comme plateau ramasse-gouttes. Placez la lèchefrite profonde au premier niveau pour l'utiliser en tant que plateau ramasse-gouttes. • N'utilisez pas la lèchefrite profonde en émail pour les fonctions micro-ondes ! • Convient pour le nettoyage par pyrolyse.
	**Lèchefrite en verre ;** est utilisée au micro-ondes et au four. • Ne convient PAS pour le nettoyage par pyrolyse.

Porte

- Les interrupteurs de la porte arrêtent le fonctionnement du four lorsque la porte est ouverte pendant l'utilisation. Le four continue à fonctionner lorsque la porte est fermée.
- Ce four est équipé d'un système de porte « Soft-close ». Lorsque vous fermez la porte, ce système amortit le mouvement sous un certain angle et ferme silencieusement la porte.

Ventilateur de refroidissement

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

Affichages principaux

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

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

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

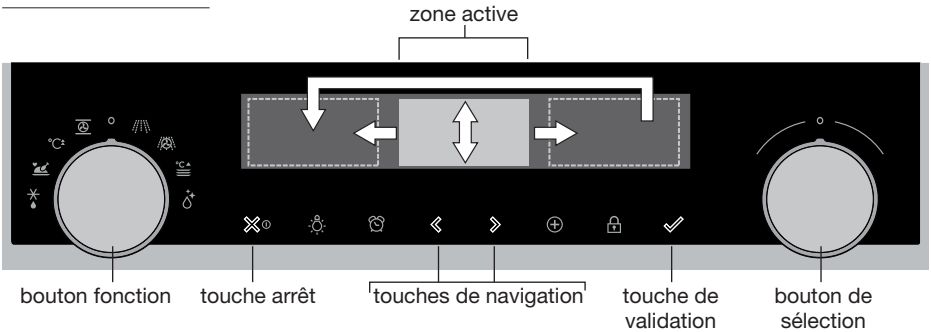
Touches

Le tableau suivant reprend la description de chaque touche.

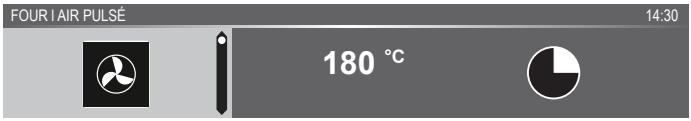
Touches	Description des touches
	Touche allumer/éteindre et arrêt - Pression brève : annuler l'opération ou revenir à l'étape précédente dans le menu. - Pression longue : allumer ou éteindre l'appareil.
	Touche éclairage - Pour allumer ou éteindre l'éclairage de la cavité.
	Sablier - Le sablier peut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

	Touche sécurité enfants - Appuyez et maintenez enfoncée la touche de verrouillage pour verrouiller l'appareil.
	Touche de validation - Pour valider tous les paramètres/éléments blancs sur l'écran. - Ajouter 30 secondes au temps micro-ondes (fonction micro-ondes).

Navigation



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



Dans chaque menu, la navigation se déroule comme suit :

- Utilisez les touches de navigation ou appuyez sur le bouton de sélection pour déplacer la zone active (plage grise).
- Pour modifier les paramètres de la zone active, tournez le bouton de sélection (vers la gauche = moins, vers la droite = plus). Ces paramètres seront enregistrés automatiquement.

- Lorsque tous les éléments sur l'écran sont programmés, validez ces paramètres en appuyant sur la touche de validation (cette touche clignote lorsqu'il est possible de lancer le programme).
- Appuyez sur la touche « arrêt » pour revenir à l'étape précédente dans le menu.

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

PARAMÈTRES I GÉNÉRALITÉS I SON I SON DES TOUCHES

Par quoi commencer

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

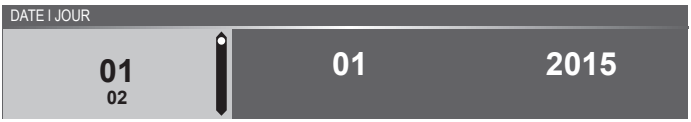
Lorsque l'appareil est branché ou qu'il a été débranché du circuit électrique pendant une longue période, vous devez régler la « Langue », la « Date » et l' « Heure ».

Réglage de la langue

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

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

Réglage de la date



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

Réglage de l’heure

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

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

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

Affichage veille

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

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

Mode Arrêt

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

Allumer l'appareil

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

Sélectionner votre fonction

Sélectionnez la fonction adéquate pour le plat que vous préparez. Consultez le tableau du chapitre « Tableau des fonctions » pour voir quelles fonctions sont disponibles.

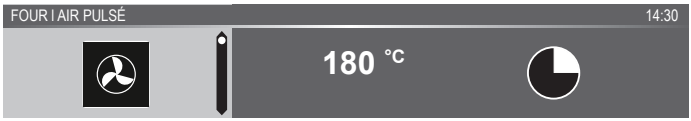
- Passez directement au mode d'état d'avancement de la cuisson en appuyant sur la touche de validation (cette touche clignote lorsqu'il est possible de lancer le programme).

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

Mode de réglage des fonctions

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

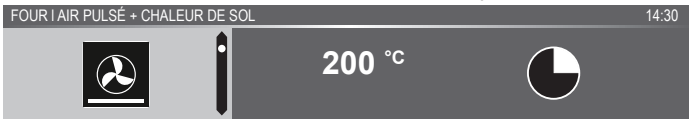
1. Choisissez une fonction principale en tournant le bouton fonction.
   Le premier réglage de la sous-fonction est actif.



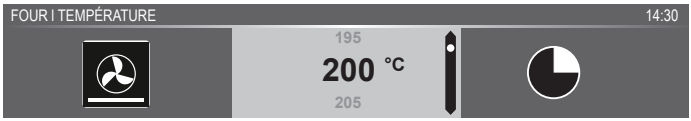
À présent, vous pouvez modifier les paramètres selon vos souhaits.
Il est possible de régler :

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

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

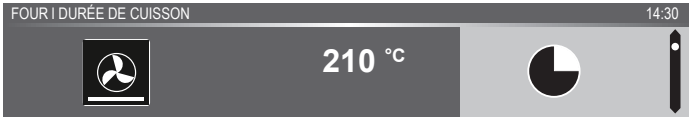


3. Validez les paramètres en appuyant sur la touche droite de navigation ou sur le bouton de sélection.
   La sous-fonction suivante devient active.

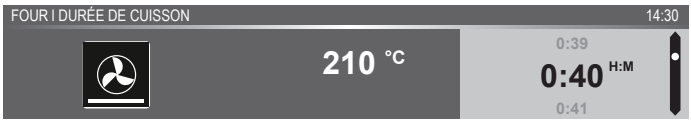


4. Tournez le bouton de sélection et modifiez les paramètres.

5. Validez les paramètres en appuyant sur la touche droite de navigation ou sur le bouton de sélection.
   La sous-fonction suivante devient active.

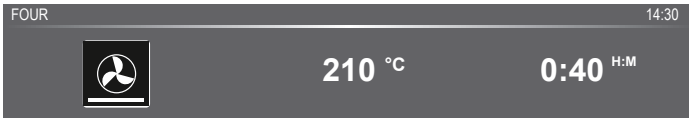


   - ▹ Le symbole du sablier indique que cette fonction ne nécessite pas de sablier. Appuyez sur la touche de validation pour lancer directement le programme avec les paramètres choisis (voir étape 7).
   - ▹ Pour régler le sablier, allez à l'étape 6.
   - ▹ Si la fonction actuelle nécessite un sablier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



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

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

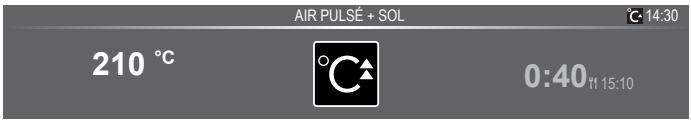


7. Si vous préférez, vous pouvez sélectionner des paramètres supplémentaires en utilisant le menu plus (le préchauffage rapide, par exemple). Pour de plus amples informations, voir chapitre « Menu Plus ».
8. Lancer le programme : appuyez sur la touche de validation pour passer au mode d'état d'avancement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

État d'avancement de la cuisson

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

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



Affichage fin

Lorsque le sablier est écoulé, l' « affichage fin » apparaît.
À présent, il est possible de :

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

Arrêter le processus

1. Sélectionnez « Fin ».
   L'affichage fin s'arrête et l'affichage veille apparaît.
   ▹ S'il n'y a aucune activité dans un délai de 10 minutes, l'affichage passe en mode veille.

Ajouter du temps supplémentaire

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

Gratiner

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

Enregistrer comme favori

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

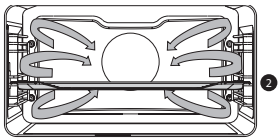
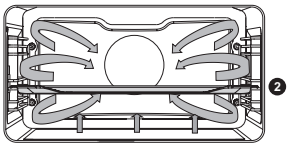
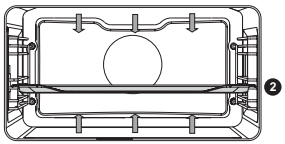
Modifier les paramètres pendant le processus

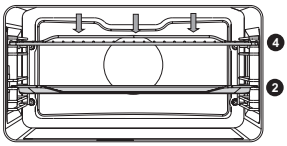
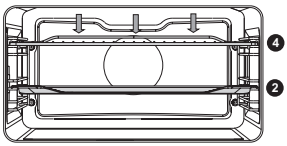
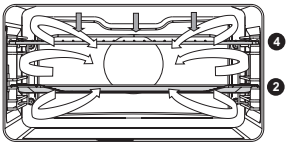
- Lorsque vous appuyez sur les touches de navigation pendant le processus, la zone active apparaît. Le réglage sélectionné peut maintenant être modifié, voir chapitre « Mode de réglage des fonctions ».
- Après avoir validé avec la touche de validation, l'écran d'avancement affichant les paramètres modifiés.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

Tableau de fonctionnement

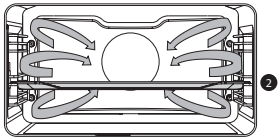
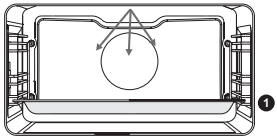
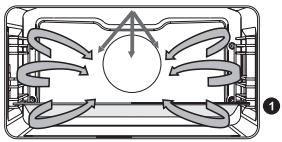
Consultez le tableau afin de sélectionner la fonction souhaitée. Consultez également les instructions de préparation reprises sur l'emballage du produit.

- **Avec la « Fonction Micro-ondes » : n'utilisez pas de plats ou d'ustensiles en métal et ne préchauffez pas le four.**
- **N'utilisez que des plats en verre qui résistent à des températures de 275 °C.**

Fonction	Description	
Fonctions du four		
	Air pulsé • Processus de chauffage engendré par de l'air pulsé provenant de l'arrière du four. • Ce mode fournit une chaleur uniforme et convient parfaitement à la cuisson. • Placez la lèchefrite ou la grille du four au deuxième niveau. • Température suggérée : 180 °C • Il est conseillé de préchauffer le four.	
	Air pulsé + Chaleur de sol • Processus de chauffage engendré par de l'air pulsé provenant de l'arrière du four et de l'élément de chaleur de sol. • Vous pouvez utiliser ce mode pour cuire de la pizza, des moelleux, des gâteaux aux fruits, de la pâte levée et de la pâte brisée. • Placez la lèchefrite ou la grille du four au deuxième niveau. • Température suggérée : 200 °C • Il est conseillé de préchauffer le four.	
	Chaleur de voûte + Chaleur de sol • Processus de chauffage engendré par les éléments chauffants supérieur et inférieur. • Ce mode peut être utilisé pour la cuisson et le rôtissage traditionnels. • Placez la lèchefrite ou la grille du four au deuxième niveau. • Température suggérée : 200 °C • Il est conseillé de préchauffer le four.	

Fonction	Description	
	Grand gril • Le processus de chauffage est engendré par la résistance supérieure et par la résistance gril. • Ce mode s'utilise pour les plats et les aliments cuits nécessitant une couche inférieure croustillante ou dorée distinctive. S'utilise juste avant la fin de la période de cuisson des pâtisseries ou de rôtissage. • Insérez la grille au niveau 4 et la lèchefrite au niveau 2. • **Température maximale admise : 240 °C** • Surveillez continuellement le processus de cuisson. En raison de la température élevée, la plat peut brûler rapidement. • Il est conseillé de préchauffer le four.	
	Gril • Processus de chauffage engendré par la résistance du gril. • Ce mode peut être utilisé pour griller une plus petite quantité de sandwichs ouverts, et de saucissons, et pour griller du pain. • Insérez la grille au niveau 4 et la lèchefrite au niveau 2. • **Température maximale admise : 240 °C** • Surveillez continuellement le processus de cuisson. En raison de la température élevée, la plat peut brûler rapidement. • Il est conseillé de préchauffer le four.	
	Grand gril + Ventilateur • Processus de chauffage engendré par les résistances supérieures. La chaleur est répartie par le ventilateur. • Ce mode s’utilise pour griller de la viande, du poisson et des légumes. • Insérez la grille au niveau 4 et la lèchefrite au niveau 2. • Température suggérée : 170° C • Surveillez continuellement le processus de cuisson. En raison de la température élevée, la plat peut brûler rapidement. • Il est conseillé de préchauffer le four.	

Fonction	Description	
	Chaleur de voûte • Processus de chauffage engendré par la résistance supérieure. • Vous pouvez utiliser ce mode pour cuire/rôtir la partie supérieure de votre plat. • Placez la lèchefrite ou la grille du four au deuxième niveau. • Température suggérée : 150 °C	2
	Chaleur de sol • Processus de chauffage engendré uniquement par la résistance inférieure. • Ce mode s'utilise pour les plats et les aliments cuits nécessitant une couche inférieure croustillante ou dorée distinctive. • Placez la lèchefrite ou la grille du four au deuxième niveau. • S'utilise juste avant la fin de la période de cuisson des pâtisseries ou de rôtissage. • Température suggérée : 160 °C	2
	Convection + Chaleur de sol • Processus de chauffage engendré par la résistance inférieure. La chaleur est répartie par le ventilateur. • Ce mode convient à la cuisson des gâteaux contenant peu de levain et contribue à la conservation des fruits et légumes. • Insérez une lèchefrite peu profonde au niveau 2, de sorte que l'air chaud puisse également circuler au niveau de la surface supérieure des aliments. • Température suggérée : 180 °C	2
PRO	**Rôtissage de Pro** • Processus de chauffage engendré par la résistance supérieure en combinaison avec l'élément chauffant du gril et l'air pulsé. • Ce mode est utilisé pour le rôtissage de toutes sortes de viande. • Température suggérée : 180 °C	3 2

Fonction	Description	
ECO	**Air pulsé ECO** • Processus de chauffage engendré par de l'air pulsé. L'air pulsé ECO consomme moins d'énergie pour le même résultat que le réglage air pulsé. La cuisson dure un peu plus longtemps. • Ce mode peut être utilisé pour le rôtissage de la viande et la cuisson des pâtisseries. • Placez la lèchefrite au niveau 2. • Température suggérée : 180 °C • Ce système recourt à de la chaleur résiduelle (il n'y a pas de chauffage continu) pour une consommation d'énergie faible (conformément à la classe énergétique EN 60350-1). Dans ce mode, la température réelle du four n'est pas affichée.	
Fonction micro-ondes		
	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. • Posez le plat en verre au niveau 1. • Puissance suggérée : 750 W	
Fonctions COMBI		
	Micro-ondes + Air pulsé • Ce système recourt à une combinaison de micro-ondes et d'air pulsé ; par conséquent, la durée de cuisson est plus courte. • Utilisez ceci pour toutes les sortes de viandes, ragoûts, légumes, tartes, gâteaux, pains et plats au gratin (c'est-à-dire, les aliments nécessitant une durée de cuisson plus longue). • Posez le plat en verre au niveau 1. • Température suggérée : 160 °C • Puissance suggérée : 600 W	

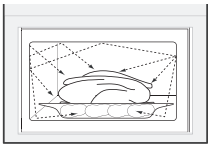
Fonction	Description	
	Micro-ondes + Gril avec ventilateur • Les aliments sont cuits grâce à une combinaison de micro-ondes et de gril avec ventilateur. • Utilisez cette combinaison pour des portions de viande, poisson et légumes plus petites. • Elle active le dispositif de cuisson et permet de gratiner et de dorer les aliments. • Posez le plat en verre au niveau 1. • Température suggérée : 200 °C • Puissance suggérée : 600 W	1
Fonctions additionnelles		
	Chauffer • Chauffe-assiette : cette fonction est utilisée pour préchauffer la vaisselle, afin que les plats servis restent chauds plus longtemps. • Maintien au chaud : cette fonction est utilisée pour garder les plats cuits chauds.	
	Aqua clean • Vous pouvez facilement enlever la graisse et les salissures recouvrant les parois du four avec un chiffon humide.	
	Décongélation • Cette fonction utilise le micro-ondes. Les plats sont décongelés rapidement et efficacement.	
	Programmes et favoris • Utilisez les « Programmes » pour la cuisson ou le rôtissage en sélectionnant un plat dans la liste de plats préprogrammés. • Favoris : vous pouvez sélectionner vos propres recettes enregistrées.	
	Préchauffage rapide • Avec cette fonction, l'espace du four atteint rapidement la température souhaitée. N'utilisez pas ce paramètre avec un plat dans le four.	

Utilisation du mode micro-ondes

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

Le mode micro-ondes est utilisé pour :

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



Principe de cuisson

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

Important

Le plat est cuit par l'intérieur, par distribution de la chaleur. La cuisson continue même lorsque vous sortez le plat du four.
Il est donc essentiel de respecter les temps de repos indiqués dans les recettes et ce manuel pour garantir :

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

Puissance	Utilisation
1000 W	• Réchauffage rapide des boissons, de l'eau, des plats contenant beaucoup d'eau. • Cuisson des légumes frais ou surgelés.
750 W	• Préparer et chauffer des boissons et des plats.
600 W	• Faire fondre du chocolat • Cuisson des poissons et crustacés. • Réchauffage sur deux niveaux. • Cuisson de haricots secs à basse température. • Réchauffage ou cuisson d'aliments délicats à base d'œufs.
360 W	• Pour la cuisson de produits laitiers ou de confitures à basse température.
180 W	• Décongélation rapide de plats. • Ramollissement du beurre ou de la crème glacée.
90 W	• Pour décongeler des gâteaux contenant de la crème.

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

Ustensile	Utilisation sûre du micro-ondes	Remarques
Papier aluminium	✓✗	Peut être utilisé en petite quantité pour empêcher certaines parties du plat de trop cuire. Des arcs électriques peuvent se former lorsque le papier aluminium est placé trop près des parois du four ou s'il est utilisé en trop grande quantité.
Porcelaine et faïence	✓	La porcelaine, la terre cuite, la faïence émaillée et la porcelaine blanche conviennent généralement, sauf en cas de bord métallique.
Vaisselle jetable en polyester ou en carton.	✓	Les repas congelés sont parfois conditionnés dans de la vaisselle jetable.
Emballage de restauration rapide • Gobelets en polystyrène • Sacs en papier ou journaux • Papier recyclé ou ornements métalliques	✓ ✗ ✗	Peuvent être utilisés pour chauffer des aliments. Le polystyrène peut fondre s'il est surchauffé. Peuvent s'enflammer. Risque d'arcs électriques.
Verrerie • Plats allant au four • Fine verrerie • Bocaux en verre	✓	Peuvent être utilisés, à moins de comporter des ornements métalliques. Peuvent être utilisés pour chauffer des aliments ou des liquides. Du verre fin peut casser ou s'effriter s'il est chauffé soudainement. Le couvercle doit être enlevé. Conviennent pour réchauffer seulement.
Métal	✗	Risque d'arcs électriques ou d'incendie.
Papier • Assiettes, gobelets, essuie-tout • Papier recyclé	✓ ✗	Pour des durées de cuisson brèves et le réchauffage. Pour absorber l'excédent d'humidité. Risque d'arcs électriques.

Ustensile	Utilisation sûre du micro-ondes	Remarques
Plastique	✓	Matériau 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. Faites attention lorsque vous enlevez le film, de la vapeur chaude peut s'échapper. Uniquement s'ils peuvent être bouillis ou aller au four. Ne doit pas être hermétique. Si nécessaire, percez avec une fourchette.

✓ :Recommandé
✓✗ :Attention
✗ :Dangereux

Menu de réglage

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

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

Généralités

Dans ce menu, vous pouvez régler :

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

Affichage

Dans ce menu, vous pouvez régler :

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

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

Réglages de cuisson

Dans ce menu, vous pouvez régler :

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

Système

Dans ce menu, vous pouvez régler :

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

Menu plus

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

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

+ Menu	Description	Symbole
	Informations sur la cuisson Demandez des informations complémentaires sur la fonction sélectionnée.	
	Préchauffage rapide Préchauffer rapidement le four à la température souhaitée (non disponible en combinaison avec le démarrage différé).	
	Démarrage différé Le processus de cuisson démarre automatiquement et s'arrête à l'heure souhaitée. Uniquement disponible si la durée de cuisson est programmée, non disponible en combinaison avec le préchauffage.	
	Gratiner Pour ajouter la fonction gril à la fin du processus ; la durée du processus de gratin sera ajoutée à la fin du processus de cuisson.	
	Ajouter aux favoris Ajoutez les paramètres du plat cuit à vos favoris (voir chapitre « Affichage de fin »).	
	Cuisson par étapes Combine jusqu'à trois fonctions dans un processus de cuisson.	1 2 3
	Passer à la cuisson manuelle	

Informations sur la cuisson

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

Préchauffage rapide

Le préchauffage rapide peut se faire de deux façons différentes :

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

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

Activez le préchauffage rapide dans le menu de plus.

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

Préchauffage rapide

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

Démarrage différé

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

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

Gratiner

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

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

Cuisson par étapes

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

1. Appuyez sur la touche plus (dans le « Mode de réglage des fonctions »).
2. Avec la touche droite de navigation, sélectionnez « Cuisson par étapes ».
3. Appuyez sur la touche de validation.
   Un petit symbole de gril apparaît à côté de l'heure universelle.
   La première étape est déjà assortie des paramètres actuels de la fonction. Si vous n'avez pas ajouté de temps de cuisson, la première étape ajoutera le temps par défaut.
   - ▹ Par exemple : vous sélectionnez le mode four et l'air pulsé à 180 °C ; la durée par défaut de 30 minutes s'ajoutera à la première étape.

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

Passer à la cuisson manuelle

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

Programmes et favoris

Programmes automatiques

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

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

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

Sablier

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

Sécurité enfants

Le panneau de commande du four peut être verrouillé au moyen de la sécurité enfants, pour éviter d’utiliser le four par inadvertance.
1. Appuyez et maintenez enfoncée la touche de verrouillage.
   L'appareil passera en mode verrouillage. Un texte pop-up apparaît. Après 3 secondes, le pop-up « Système de verrouillage actif » disparaît. Le statut actuel de l'appareil est affiché.
   - ▹ Si le système de verrouillage a été activé pendant un processus de cuisson, le processus se poursuivra.
   - ▹ Si vous appuyez sur une touche pendant le processus de verrouillage, le pop-up « Système de verrouillage actif » s'affichera à nouveau.
   - ▹ La touche arrêt reste active pendant le mode de verrouillage. Si l'appareil est éteint, le processus s'arrêtera. Pour rallumer l'appareil, désactivez le mode de verrouillage.
2. Pour désactiver le mode de verrouillage, appuyez et maintenez à nouveau enfoncée la touche de verrouillage.

Chauffer

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

Décongélation

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

Nettoyage de l'appareil

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

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

Important

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

Aqua clean

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

Utilisation du système aqua clean

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

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

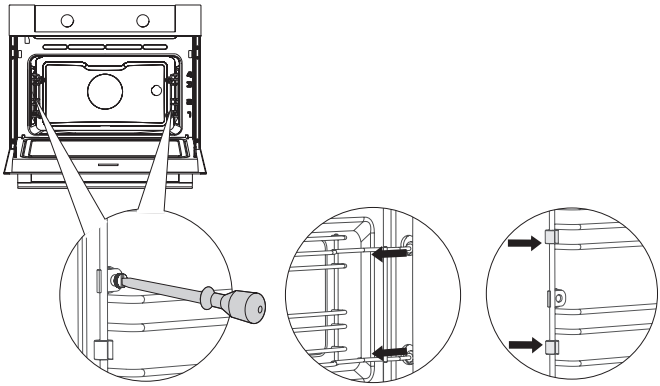
1. Enlevez tous les accessoires du four.
2. Versez 0,15 litres d'eau sur le fond de la cavité du four.
3. Sélectionnez « Aqua clean » au moyen du bouton fonction.
4. Appuyez sur le bouton de validation pour lancer Aqua clean.

Remarque : Ne pas ouvrir la porte pendant le nettoyage.

Enlever et nettoyer les gradins

Utilisez uniquement des produits nettoyants conventionnels pour les gradins.

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



Remplacement de la lampe du four

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

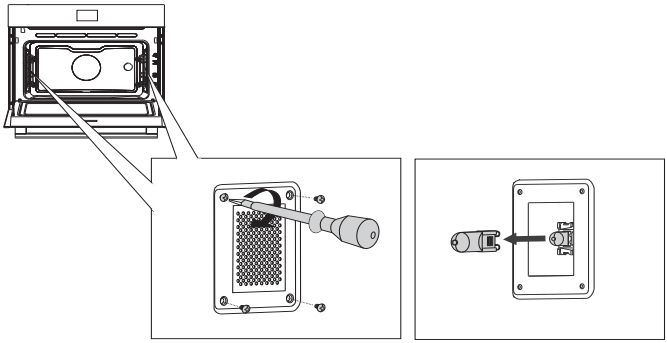
Les ampoules (halogène G9, 230 V, 25 W) étant des articles de consommation, elles ne sont pas couvertes pas la garantie. Pour remplacer une ampoule, enlevez d'abord la lèchefrite, la grille et les gradins.

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

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

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

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



Généralités

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

Les aliments restent crus.

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

Les aliments sont trop ou pas assez cuits.

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

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

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

Étincelles dans le four.

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

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

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

Il y a de la condensation dans le four.

- Ceci est normal. Nettoyez le four après utilisation.

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

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

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

- Ceci est normal.

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

- Ceci est normal.

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

- Ceci est normal.

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

- Ceci est normal.

Le fusible saute régulièrement.

- Veuillez contacter un technicien d'entretien.

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

(XX indique le numéro de l'erreur).

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

Entreposage et réparation de votre four

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

Ayez les informations suivantes sous la main lorsque vous appelez :

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

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

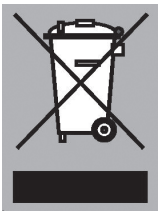
Mise au rebut de l’appareil et de l’emballage

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

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

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

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



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

Le tri des appareils ménagers est bénéfique à l'environnement et à la santé publique. Les matériaux avec lesquels cet appareil a été fabriqué peuvent être réutilisés, ce qui fournira une économie d'énergie et de matières premières considérable.

Déclaration de conformité

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

Préparation testées conformément à la norme EN 60350-1

CX4511D / CX4592D

CUISSON DES PÂTISSERIES					
Préparation	Équipement	Gradin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)	Mode de cuisson
Sablés - 1 niveau	Plaque à pâtisserie émaillée	2	140-150 *	25-40	
Sablés - 1 niveau	Plaque à pâtisserie émaillée	2	140-150 *	25-40	
Sablés - 2 niveaux	Plaque à pâtisserie émaillée	2, 3	140-150 *	25-40	
Petits fours, Cupcake - 1 niveau	Plaque à pâtisserie émaillée	2	140-150 *	20-35	
Petits fours, Cupcake - 1 niveau	Plaque à pâtisserie émaillée	2	150-160 *	20-35	
Petits fours, Cupcake - 2 niveaux	Plaque à pâtisserie émaillée	2,3	140-150 *	30-45	
Génoise	Moule métallique rond, Ø 26 cm / Grille	1	160-170 *	20-35	
Génoise	Moule métallique rond, Ø 26 cm / Grille	1	160-170 *	20-35	
Tarte aux pommes	2 x moules métalliques ronds, Ø 20 cm / Grille	1	170-180	65-85	
Tarte aux pommes	2 x moules métalliques ronds, Ø 20 cm / Grille	2	160-170	65-85	
CUISSON AU GRIL					
Préparation	Équipement	Gradin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)	Mode de cuisson
Toasts	Grille	4	240	3:00-6:00	
Hamburger des Balkans	Grille + plaque à pâtisserie en tant que lèchefrite	4	240	25-35 **	

* Préchauffage 10 minutes. N'utilisez pas la fonction Préchauffage rapide.

** Retournez aux 2/3 du temps de cuisson.

Préparation testées conformément à la norme EN 60705-2

CX4511D / CX4592D

CUISSON AUX MICRO-ONDES					
Préparation	Équipement	Gradin (à partir du bas)	Puissance (W)	Durée de cuisson (min)	Mode de cuisson
Crème aux œufs, 1000 g	Récipient en verre, 25 x 25 cm, non couvert + plateau en verre	1	360	23-28	
Génoise	Récipient rond en verre, Ø 22 cm, non couvert + plateau en verre	1	360	22-25	
Pain de viande, 900 g	Récipient en verre, 25 x 12,5 cm, non couvert + plateau en verre	1	600 360	10 12-15	
Décongélation de viande hachée, 500 g	Plateau en verre	1	180 90	8 15-17	
Décongélation des framboises, 250 g	Récipient en verre, non couvert + plateau en verre	1	180	7-7.30	

CUISSON AUX MICRO-ONDES COMBINÉES						
Préparation	Équipement	Gradin (à partir du bas)	Température (°C)	Puissance (W)	Durée de cuisson (min)	Mode de cuisson
Pommes de terre au gratin	Récipient rond en verre, Ø 22 cm, non couvert + plateau en verre	1	190	600	25-30	
Gâteau	Récipient rond en verre, Ø 22 cm, non couvert + plateau en verre	1	180	180	22-25	
Poulet (1,2 kg)	Récipient en verre, non couvert + plateau en verre	1	210-220	360	45-55	

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

596331

596331 / VER 1 / 17-02-2017