

MA4211B

MA4292B

Manuel d'utilisation

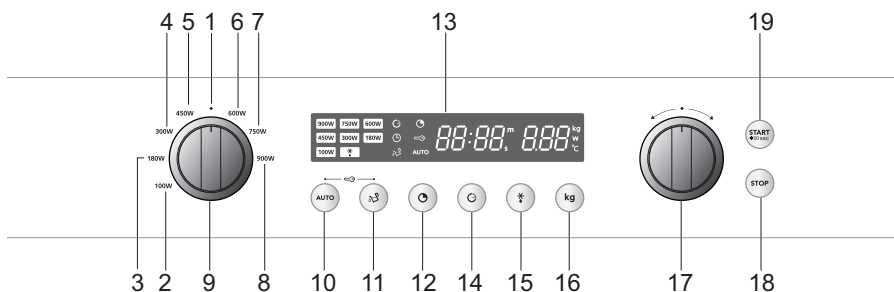
ATAG



Table des matières

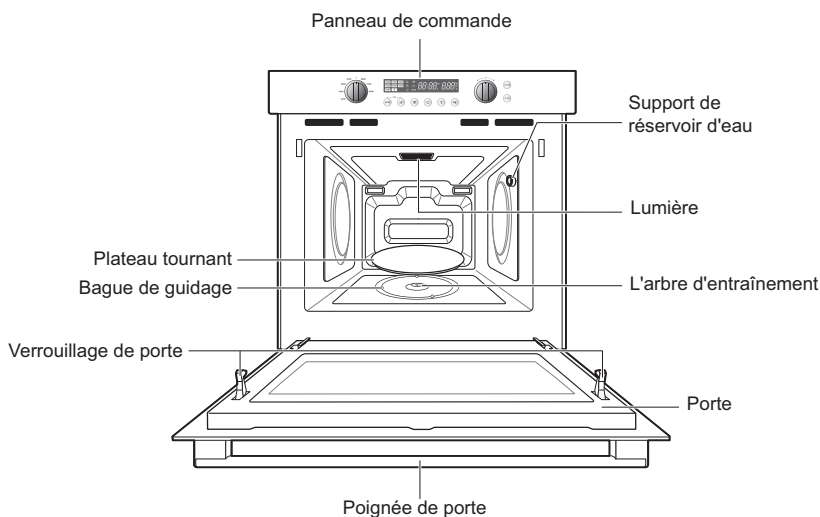
Bandeau de commande	4
Composition du Four à micro-ondes.	4 - 5
Accessoires.	5
Utilisation du manuel.	6
Instructions de sécurité	7 - 9
Informations importantes	10 - 11
Comment fonctionne un Four à Micro-Ondes.	12 - 13
Réglage de l'Horloge	14
Démarrage rapide.	15
Paramètres par défaut	16
Réglage du Temps de Cuisson.	17
Fonction de réservation du temps de cuisson	18
Utilisation du Mode Menu Auto	19 - 21
Utilisation du Mode Décongélation	22 - 23
Ustensiles de cuisine pour Micro-Ondes	24 - 25
Conseils de cuisson	26 - 33
Suppression du Signal Sonore	34
Verrouillage Sécurité Enfants	34
Utilisation de la Fonction Nettoyage Aqua	35 - 36
Nettoyage	37
Enlever le bac d'égouttage	37
Rangement et Réparation.	37
Pannes	38
Spécifications techniques	39

Bandeau de Commande

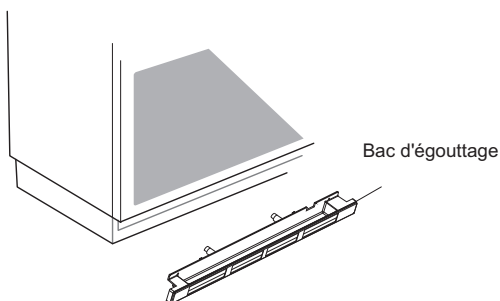


- | | |
|------------------------------|------------------------------|
| 1. ARRÊT | 11. NETTOYAGE AQUA |
| 2. PUISSANCE DU FOUR - 100 W | 12. TEMPS CUISSON |
| 3. PUISSANCE DU FOUR - 180 W | 13. AFFICHEUR |
| 4. PUISSANCE DU FOUR - 300 W | 14. HEURE DE DEPART |
| 5. PUISSANCE DU FOUR - 450 W | 15. MODE DÉCONGÉLATION |
| 6. PUISSANCE DU FOUR - 600 W | 16. POIDS |
| 7. PUISSANCE DU FOUR - 750 W | 17. BOUTON DE SELECTION |
| 8. PUISSANCE DU FOUR - 900 W | 18. STOP |
| 9. BOUTON PUISSANCE | 19. START / DEMARRAGE RAPIDE |
| 10. MODE MENU AUTO | |

Composition du Four à micro-ondes

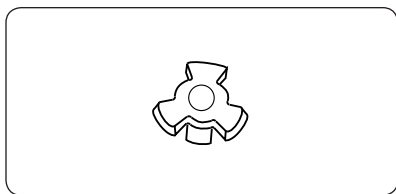


Composition du Four à micro-ondes (Suite)

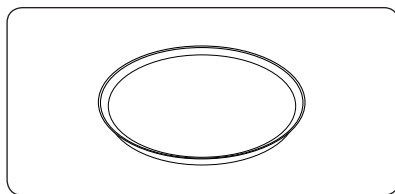


Accessoires

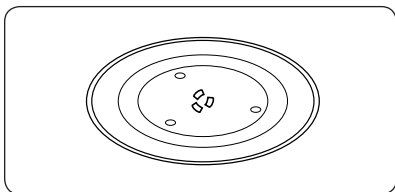
Votre four à micro-ondes comprend les accessoires suivants:



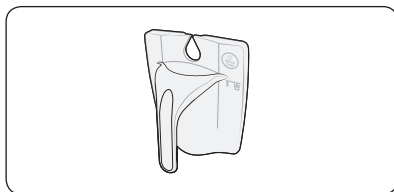
- 1 Pièce d'accouplement**
Placer correctement sur l'arbre d'entraînement situé sur le fond du four à micro-ondes. (La pièce d'accouplement permet la rotation du plateau.)



- 2 Bague de guidage**
Placer au centre de l'enceinte de cuisson. (La bague de guidage soutient le plateau tournant.)



- 3 Plateau tournant**
Placer le plateau tournant en l'encastant sur la pièce d'accouplement. (Le plateau tournant fait fonction de surface de cuisson. Il s'enlève facilement pour le nettoyer.)



- 4 Réservoir d'eau**
Placer sur le côté droit du four sur le support prévu à cet effet. (Le réservoir d'eau est uniquement prévu pour la fonction de nettoyage Aqua Clean, voir "Aqua Clean" aux pages 35 et 36).

Note

Ne jamais utiliser le four à micro-ondes sans la bague de guidage et le plateau tournant.

Utilisation du manuel

Merci d'avoir acheté ce micro-ondes de ATAG.

Le manuel de l'utilisateur contient d'importantes instructions de sécurité et des informations essentielles sur l'utilisation et l'entretien de votre nouveau micro-ondes.

Avant d'utiliser votre four, lisez toutes les informations du présent manuel et conservez-les pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

Avant l'installation

Mise au rebut écologique



Déballer l'appareil et mettre l'emballage au rebut de manière à respecter l'environnement.

La directive européenne 2002/96/EU relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques est indiquée sur l'appareil.

Cette directive définit un cadre pour la collecte et le recyclage des appareils en fin de vie et est valable dans toute l'Union Européenne.

Après le déballage

N'ouvrez pas la porte du four de cuisson tant que l'appareil est au sol. Celle-ci pourrait heurter le sol et être endommagée.

Après l'avoir déballé, vérifiez que l'appareil ne présente aucun dommage.

Ne le branchez pas s'il a été endommagé durant le transport.

Le fonctionnement de votre appareil a été entièrement testé en usine. Il se peut donc qu'il contienne encore un peu d'eau.

Installation et branchement

Veuillez suivre les instructions spéciales d'installation.

Branchement électrique

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le service clientèle afin d'éviter tout risque

Consignes de sécurité



Observez les consignes de sécurité ci-dessous afin de prévenir les risques d'incendie, de chocs électriques, de blessures et d'exposition aux micro-ondes.

Veillez à toujours nettoyer votre four à micro-ondes, vous prolongerez ainsi sa durée de vie et éviterez les situations dangereuses.

Cet appareil ne doit être utilisé que pour répondre à l'objectif pour lequel il a été créé, c'est-à-dire pour préparer des denrées. Toute autre utilisation doit être considérée comme impropre et dangereuse. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommage provenant d'une utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle de l'appareil.



Mesures préventives contre l'exposition à une haute tension :

- **Danger de mort!** Ne jamais enlever l'enceinte du four à micro-ondes. Le contact avec les composants interne de l'appareil risque d'entraîner des blessures graves ou même la mort.
- **Danger de mort!** Ne jamais effectuer de réparations soi-même. Toute réparation d'un appareil électrique doit être effectuée uniquement par un réparateur agréé. Ne jamais utiliser l'appareil avec des éléments non conseillés ou fournis par le fabricant.



Mesures préventives contre l'exposition aux micro-ondes :

- **Attention!** Ne jamais allumer le four à micro-ondes lorsque la porte est ouverte.
- **Attention!** Ne jamais placer un objet quelconque dans l'ouverture de la porte.
- **Attention!** Ne pas utiliser le four à micro-ondes si la porte (gondolage), le verrouillage de la porte, la garniture ou les fixations et fermetures métalliques sont endommagés.
- **Attention!** Nettoyer toujours la porte et la garniture.

Consignes de sécurité (suite)



Avertissement!

- Si vous souhaitez faire bouillir un liquide (par exemple, de l'eau), mettez une petite cuiller synthétique dans la tasse. Le liquide peut bouillir sans que vous puissiez voir une formation de bulles. A sa sortie du four, le liquide peut brusquement se mettre à bouillir et gicler, risquant ainsi de vous brûler.
- Brancher l'appareil uniquement sur courant alternatif, à une prise de terre, dont le voltage correspond à celui indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Mettez l'appareil toujours hors tension avant d'accomplir des réparations ou un nettoyage. Débranchez l'appareil ou mettez l'interrupteur dans le placard à compteurs sur zéro.
- Ne pas utiliser l'appareil si la fiche, le fil ou l'appareil sont endommagés, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas (plus) correctement.
- Les enfants n'ont pas conscience des dangers éventuels que la manipulation d'appareils électriques peut présenter. Par conséquent, ne laissez pas l'appareil entre les mains des enfants.
- Attention aliments pour bébés:
 - **Attention!** Secouer les biberons ou remuer le contenu des pots pour bébés après les avoir réchauffés.
 - **Attention!** Vérifier la température des aliments avant leur consommation afin d'éviter les brûlures.
- Ne réchauffer les liquides ou aliments sous vide qu'après avoir percé quelque trous dans l'emballage, qui risque autrement d'exploser.
- Attention préserver de l'humidité. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur, dans des pièces humides ou à proximité d'un robinet d'eau. Ne jamais toucher l'appareil avec les mains mouillées.
- Les couverts et la vaisselle sortant du four à micro-ondes peuvent être brûlants.



Attentif!

- Utiliser uniquement des couverts et de la vaisselle appropriés à l'usage dans un four à micro-ondes (attention à la vaisselle à bord dorés ou argentés).
 - Enlevez toute partie métallique des papiers ou sachets plastiques avant de les placer dans le four.
- Ne jamais faire fonctionner le micro-ondes quand le four est vide. Le four risque d'être endommagé.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Le fil électrique ne doit pas être à proximité de surfaces chaudes.
- Ne couvrez pas les volets d'aération.

Consignes de sécurité (suite)

Attention!

- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes handicapées, de jeunes enfants et/ou des personnes ne disposant pas de l'expérience et des connaissances nécessaires, à moins qu'ils soient correctement encadrés ou que la personne en charge de leur sécurité leur apprenne à utiliser l'appareil en toute sécurité.
- Utilisez le four exclusivement pour la décongélation et la préparation d'aliments, et non pas, par exemple, pour séchage du linge ou du papier. Ceux-ci pourraient en effet s'enflammer.
- Si quelque chose prend feu dans le four:
 - Mettez le four à micro-ondes hors tension.
 - Maintenez la porte fermée.
 - Ôtez la fiche de la prise.
- Ne pas faire cuire d'œufs dans leur coquille, ils risquent d'exploser (également après avoir éteint le four à micro-ondes).
- Nettoyez régulièrement le four à micro-ondes; éliminez les restes d'aliments.
- Ne pas utiliser de produits chimiques dans cet appareil.
- Ne pas utiliser le four à micro-ondes à des fins de rangement.
- Installer le four à micro-ondes en observant les consignes d'installation.
- Ne pas tirer sur le fil électrique ou l'appareil pour débrancher la fiche de la prise.
- Éviter tout contact avec des surfaces chaudes lorsque l'appareil est en marche.
- Si l'appareil ne fonctionne pas après l'avoir mis en marche, vérifiez que le fusible ou le disjoncteur dans l'armoire électrique n'a pas sauté. Si c'est le cas, le groupe est peut-être surchargé, ou l'appareil est défectueux.
- Si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil défectueux, nous vous conseillons de couper le fil électrique, après l'avoir débranché de la prise. Apportez l'appareil au service municipal de traitement des déchets approprié.

Informations importantes

Informations importantes sur l'utilisation de l'appareil

Porte ouverte

Ne vous servez pas de la porte du compartiment de cuisson comme d'une étagère.

Ne stockez pas d'aliments dans l'appareil. Cela peut provoquer la formation de corrosion.

Plats à utiliser avec le four

N'utilisez que les accessoires fournis. Ils sont spécialement conçus pour votre appareil.

N'utilisez pas de plat présentant des traces de rouille. Même les plus petites tâches de rouille peuvent provoquer la corrosion du compartiment de cuisson.

Nettoyage et entretien

Le compartiment de cuisson de votre appareil est en émail. Un entretien incorrect peut provoquer la corrosion du compartiment de cuisson. Consultez les instructions d'entretien et de nettoyage présentées dans le manuel d'instructions.

Le sel est très abrasif. Si du sel se dépose dans le compartiment de cuisson, de la rouille peut se développer dans divers endroits.

Les sauces acides, comme le ketchup et la moutarde, ou les aliments salés (par exemple, les rôtis salés contiennent du chlorure et des acides). Ces produits affectent la surface en acier inoxydable. Nettoyez le compartiment de cuisson après chaque utilisation.

NE PAS utiliser de nettoyeur abrasif ou de grattoir tranchant pour nettoyer la porte du four, car ceux-ci peuvent rayer la surface de la vitre (le cas échéant), ce qui peut avoir pour conséquence de la faire éclater.

NE JAMAIS UTILISER un nettoyeur à haute pression ou à jet de vapeur pour nettoyer le four.

Informations importantes (suite)

Causes d'endommagement

Joint très sale

Si le joint situé à l'extérieur du compartiment de cuisson est très sale, la porte du compartiment de cuisson ne fermera plus correctement durant le fonctionnement de l'appareil. Cela pourrait endommager l'avant des appareils adjacents. Maintenez le joint propre.

Utilisation de la porte du compartiment de cuisson comme d'un siège

Ne montez ni ne vous asseyez sur la porte du compartiment de cuisson.

Transport

Ne transportez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée de la porte ne peut pas supporter le poids de l'appareil et peut céder.

Informations importantes sur l'installation du micro-ondes

- Cet appareil n'est PAS conçu pour un usage commercial.
- Veuillez suivre les instructions d'installation fournies et noter que l'appareil ne peut être installé que par un technicien qualifié.
- L'appareil est équipé d'une fiche et ne doit être branché qu'à une prise correctement installée et mise à la terre. La protection par fusible doit atteindre 16 ampères (disjoncteurs miniatures de type L ou B).
- Si une nouvelle prise est nécessaire, l'installation et le branchement du câble doivent être réalisés par un électricien qualifié. Si la prise n'est plus accessible après l'installation, un appareil de sectionnement doit être présent sur le site de l'installation avec un intervalle de contact d'au moins 3 mm.
- Il ne faut pas utiliser d'adaptateurs, de multiprises et de rallonges. Une surcharge peut provoquer des incendies.
- **Branchement**
Une fois l'appareil branché pour la première fois, tous les segments s'allument durant une seconde. Après 3 secondes, l'heure 12:00 clignote à l'écran pour vous inviter à régler l'horloge. N'oubliez pas de reconfigurer l'horloge lorsque vous passez en mode Été ou Hiver (voir les instructions à la page 14).

Comment fonctionne un Four à Micro-Ondes

Un four à micro-ondes chauffe les aliments par micro-ondes. Les micro-ondes sont des ondes magnétiques, comme les ondes radio et TV. Un poste de radio convertit ces ondes en son. Dans un four à micro-ondes, elles sont converties en chaleur. La chaleur est générée par agitation, par les ondes électromagnétiques, des molécules d'eau et de graisse que contiennent les aliments. La friction des molécules, qui se croisent à une vitesse extrême, génère de la chaleur (comme lorsque vous vous frottez les mains rapidement). Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes pour cuire et décongeler des aliments.

Récipients appropriés au four à micro-ondes :

Les micro-ondes doivent pouvoir traverser les récipients pour le chauffage optimal des aliments. Les métaux comme l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre réfléchissent les micro-ondes, qui par contre, traversent céramique, verre, faïence, plastique, papier et bois. Ne cuisez donc jamais vos plats dans un récipient en métal.

Aliments pour le four à micro-ondes

De nombreuses sortes d'aliments peuvent être cuites au micro-ondes, légumes, fruits, poisson ou viande frais ou congelés, riz, pâtes, céréales, haricots. Vous pouvez également faire au micro-ondes sauces, flans, conserves de fruits.

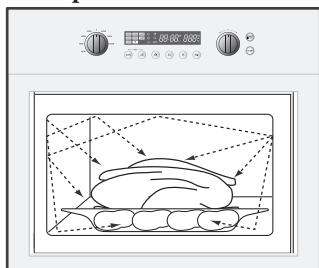
Couvrir pendant la cuisson

Couvrez toujours les aliments, car l'eau qui se transforme en vapeur contribue ainsi à la cuisson. Pour couvrir les aliments, vous pouvez utiliser par exemple, une assiette en faïence, un couvercle en plastique ou un film alimentaire pour four à micro-ondes.

Temps de repos

Après la cuisson, laissez reposer les plats comme indiqué dans les tableaux de cuisson pour permettre à la chaleur de se répartir uniformément.

Principe de Cuisson



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

Comment fonctionne un Four à Micro-Ondes (suite)

Niveaux de Puissance pour le Micro-Ondes

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

Décongélation

- Le four à micro-ondes convient particulièrement à la décongélation d'aliments. Les micro-ondes décongèlent rapidement les aliments surgelés en douceur. Un gros avantage en cas de visites inattendues au moment du repas.
- Les volailles surgelées doivent être entièrement décongelées avant leur cuisson. Enlevez les éventuelles bagues métalliques et sortez la volaille de l'emballage pour laisser l'eau de décongélation s'évacuer.
- Mettez les aliments congelés sur un plat sans le couvrir. À mi-décongélation, tournez-les, évacuez l'eau de décongélation, et enlevez aussi rapidement que possible les abattis.
- Vérifiez de temps à autre que les aliments ne sont pas chauds au toucher. Si de petites parties plus minces des aliments sont chaudes, enveloppez-les dans de petites bandes de papier d'aluminium pendant la décongélation.
- Si la volaille devient chaude, arrêtez la décongélation et laissez-la reposer 20 minutes avant de reprendre la décongélation.
- Laissez reposer le poisson, la viande et la volaille pour terminer la décongélation. Le temps nécessaire à une complète décongélation dépend du poids.

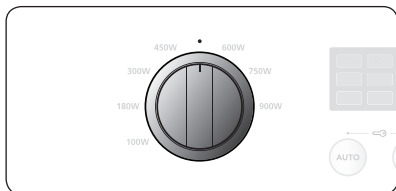
Conseils :

- Décongelez toujours les gros morceaux compacts avec le programme de décongélation. Les aliments sont décongelés lentement et uniformément, vous éviterez ainsi que l'extérieur se dessèche alors que le centre est encore congelé.
- Pour accélérer la décongélation, découpez les aliments en morceaux après quelques temps.
- Pour les gros morceaux de viande et les plats compacts, faites deux pauses pendant la décongélation.
- Couvrez ou enveloppez les parties plus minces des aliments de forme inégale dans du papier d'aluminium.
- Pour faciliter la décongélation au micro-ondes, congelez de petite portions et n'utilisez pas de papier ou de barquettes d'aluminium.

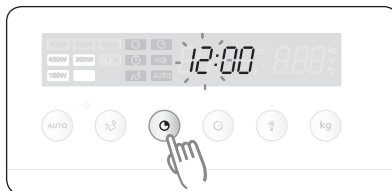
Réglage de l'Horloge

Après le premier raccordement de l'appareil, l'affichage s'allume. Votre four à micro-ondes est équipé d'une horloge. "12:00" est affiché automatiquement.

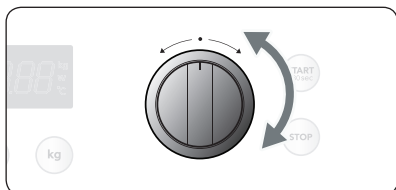
Réglage de l'Horloge (exemple 15:15)



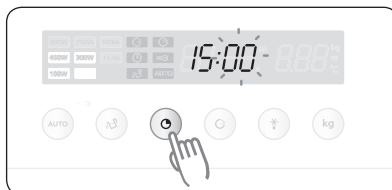
1 Tournez le **BOUTON PUISSANCE** sur la position "**ARRET**".



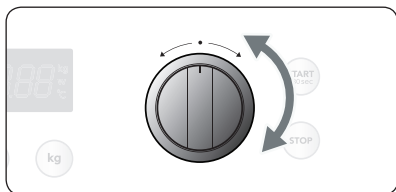
2 Appuyez sur **TEMPS CUISSON**. Les chiffres "12" commencent à clignoter.



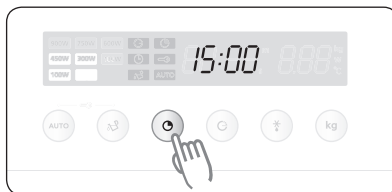
3 Tournez le **BOUTON DE SÉLECTION** pour régler l'heure.



4 Appuyez de nouveau sur **TEMPS CUISSON**. Les chiffres "00" commencent à clignoter.

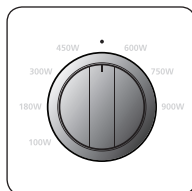


5 Tournez le **BOUTON DE SÉLECTION** pour régler les minutes.



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

Si vous avez plusieurs appareils équipés d'une horloge intégrée, vous pouvez choisir de ne pas afficher l'heure.



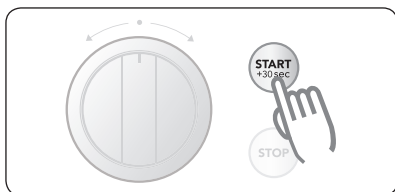
Tournez le **BOUTON PUISSANCE** sur la position "**ARRET**" et appuyez sur la touche **STOP** pendant 3 secondes. L'heure disparaît.

Appuyez à nouveau sur la touche **STOP** pendant 3 secondes pour afficher à nouveau l'heure.

Démarrage rapide

Si vous souhaitez cuire ou réchauffer rapidement un plat, il vous suffit d'appuyer sur un seul bouton pour démarrer la cuisson immédiatement après avoir enfourné le plat. Vous n'aurez pas à régler la puissance ou le temps de cuisson.

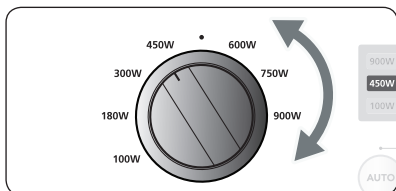
Démarrage rapide



- 1** Appuyez une fois sur la touche **START**. Le four à micro-ondes se met en marche pendant 30 secondes à la puissance maximale (900 W).
- 2** Appuyez deux fois sur la touche **START** pour mettre le four à micro-ondes en marche pendant 60 secondes. Appuyez trois fois sur la touche **START** pour mettre le four à micro-ondes en marche pendant 90 secondes, etc.

Paramètres par défaut

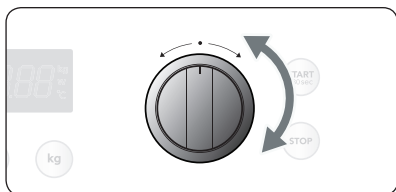
Quand le temps de cuisson par défaut ou la température par défaut clignote (une fois que vous les avez configurés à l'aide du **BOUTON PUISSANCE**, vous pouvez modifier le temps ou la température en tournant ce bouton.



A Tournez le **BOUTON PUISSANCE** pour régler le four à micro-ondes sur la puissance souhaitée.



B Le temps par défaut ou la température par défaut commence à clignoter.



C Tandis que le temps/température par défaut clignote : Tournez le **BOUTON DE SELECTION** pour régler le temps/ température souhaité(e).

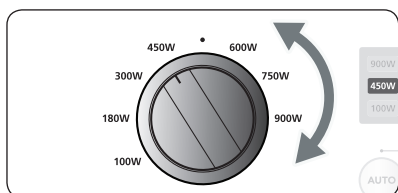
Si le clignotement s'arrête, vous pouvez modifier les paramètres en suivant les étapes décrites ci-après dans le présent manuel.

Note :

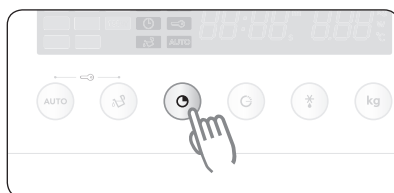
Le temps de cuisson peut être modifié durant la cuisson.

- Appuyez pendant la cuisson sur la touche **TEMPS DE CUISSON** (le temps clignote) et ajustez le temps de cuisson avec le **BOUTON DE SELECTION** pour un meilleur résultat.

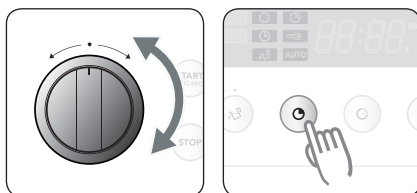
Réglage du Temps de Cuisson



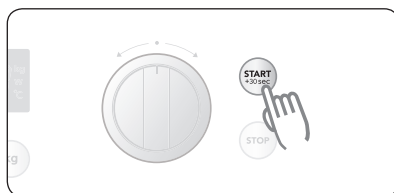
- 1** Tournez le **BOUTON PUISSANCE** pour régler le four à micro-ondes sur la puissance souhaitée. Voir la page 13 pour un aperçu des puissances du four.



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



- 3** Tournez le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION** pour régler le temps de cuisson souhaité.
- 1) Appuyez sur la touche **TEMPS DE CUISSON** pour terminer le réglage du temps de cuisson.
 - 2) Après 5 sec., le réglage du temps de cuisson se terminera automatiquement.



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



- 5** Une fois le temps de cuisson écoulé, un signal sonore est répété 4 fois et la mention "END" clignote simultanément sur l'affichage. Le four à micro-ondes s'éteint ensuite automatiquement.

Avertissement !

- Le point d'ébullition des liquides chauffés au micro-ondes peut être retardé. Ceci signifie que le liquide peut bouillir très vite une fois sorti du four, les éclaboussures risquant de provoquer des brûlures. Vous éliminerez le risque d'un retardement du point d'ébullition en plaçant une cuillère en matière synthétique ou en verre dans le liquide avant de le chauffer au micro-ondes.
- Précautions en cas d'aliments pour bébés :
 - **Attention !** Secouer les biberons ou remuer le contenu des pots pour bébés après les avoir réchauffés.
 - **Attention !** Vérifier la température des aliments avant leur consommation afin d'éviter les brûlures.
- Les ustensiles sortant du four à micro-ondes peuvent être brûlants.

Fonction de réservation du temps de cuisson

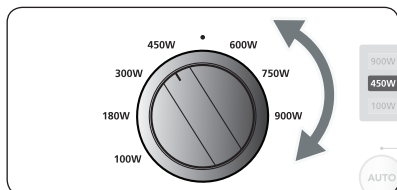
Fonction de réservation du temps de cuisson

Exemple:

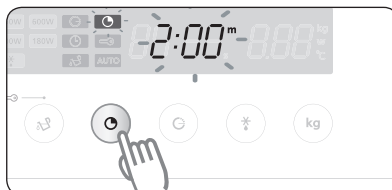
Heure actuelle : 12:05

Temps de cuisson : 2:00 heures

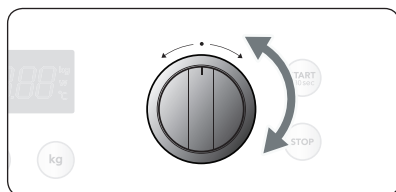
Heure de départ : vous souhaitez commencer la cuisson à 16:00



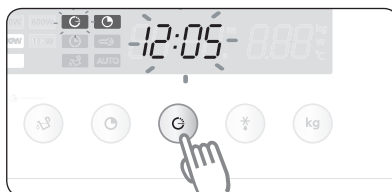
1 Tournez le **BOUTON PUISSANCE** pour sélectionner la puissance du four souhaitée.



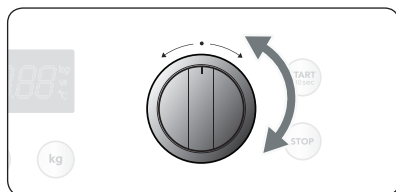
2 Appuyez sur le bouton **TEMPS DE CUISSON** pour régler le temps de cuisson souhaité. Le temps clignote.



3 Tournez le **BOUTON DE SELECTION** et réglez le temps de cuisson souhaité (2:00).



4 Appuyez sur le bouton **HEURE DE DÉPART**. L'heure actuelle s'affiche.

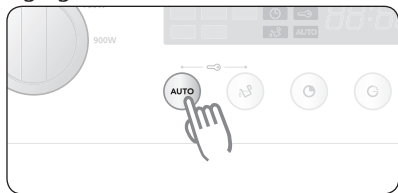


5 Tournez le **BOUTON DE SELECTION** pour régler l'heure de départ (16:00:00). L'heure de départ s'affiche.

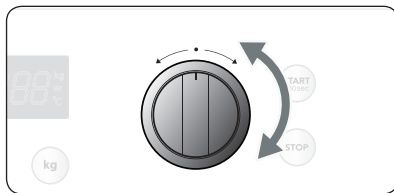
Utilisation du Mode Menu Auto

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

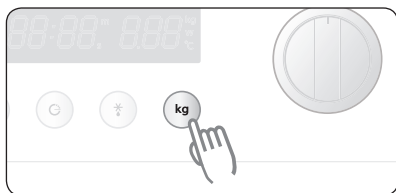
Réglage du Mode Menu Auto



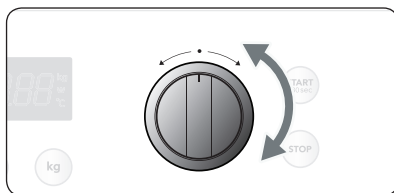
1 Appuyez sur la touche **AUTO**.



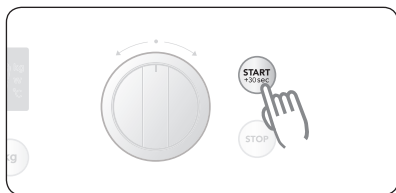
2 Tournez le **BOUTON DE SELECTION** pour sélectionner le réglage souhaité pour le Menu Auto. Consultez le tableau des pages 20 – 21 pour avoir une description des 12 réglages du Menu Auto ou l'étiquette à l'intérieur du micro-ondes.



3 Appuyez sur **POIDS** pour changer le poids.



4 Tournez le **BOUTON DE SELECTION** pour sélectionner le poids souhaité.



5 Appuyez sur '**START**'.

Note

- 1) Certains programmes de cuisson automatique sont continus. D'autres exigent de retourner les aliments. Le four à micro-ondes émet un signal sonore pour vous rappeler de retourner les aliments.

Utilisation du Mode Menu Auto (suite)

Guide des Réglages pour Menu automatiques

Vous trouverez dans les tableaux suivants 10 programmes de cuisson automatique pour cuire ou réchauffer. Les programmes r-1 à r-6 sont pour réchauffer des aliments ou boissons. Les programmes c-1 à c-4 sont pour la cuisson d'aliments. Les tableaux indiquent les quantités, temps de repos et instructions à suivre.

Ces programmes automatiques contiennent des modes de cuisson spéciaux qui ont été conçus pour votre commodité. Mettez des gants de cuisine pour sortir les plats !

Code	Mets	Portion (kg)	Temps de Repos (min.)	Recommandation
Auto-réchauffer				
r-1	Boissons Café, lait, thé, eau (température ambiante)	0.25 (1 tasse) 0.5 (2 tasses)	1-2	Verser les boissons dans des tasses. Placer 1 tasse au centre, ou 2 tasses côte à côte sur le plateau tournant à hauteur de la bague de guidage. Ne pas couvrir. Laisser reposer dans le four. Remuer avant de les laisser reposer et après. Attention en les sortant du four (voir les consignes de sécurité sur les liquides).
r-2	Assiette composée (froide)	0.3-0.35 0.4-0.45	3	Mettre les composants sur une assiette. Couvrir avec un film alimentaire pour micro-ondes. Placer l'assiette au centre du plateau tournant. Ces réglages conviennent pour une assiette composée de 3 aliments (par ex. viande en sauce, légumes et pommes de terre, riz ou pâtes).
r-3	Soupe/Sauce (froide)	0.2-0.25 0.4-0.45	2-3	Verser la soupe/sauce dans un plat creux ou un bol. Couvrir avec un couvercle en plastique. Placer le récipient au centre du plateau tournant. Remuer doucement avant de laisser reposer et après.
r-4	Ragoût (froid)	0.2-0.25 0.4-0.45	2-3	Verser le ragoût dans un plat creux ou un bol. Couvrir avec un couvercle en plastique. Placer au centre du plateau tournant. Remuer doucement avant de laisser reposer et après.
r-5	Repas préparé surgelé (-18 °C)	0.3-0.35 0.4-0.45	3-4	Percer l'emballage. Placer au centre du plateau tournant. Ce programme convient pour les repas composés de 3 aliments (par ex. viande en sauce, légumes et pommes de terre, riz ou pâtes).
r-6	Pop-corn	0.1-0.15	-	Utiliser des pop-corns pour micro-ondes. Suivre les instructions sur le sachet, placer le sachet au centre du four à micro-ondes. Pendant ce programme, le pop-corn éclatera et le sachet augmentera de volume. Attention en sortant le sachet chaud et en l'ouvrant.

Utilisation du Mode Menu Auto (suite)

Code	Mets	Portion (kg)	Temps de Repos (min.)	Recommandation
Cuisson automatique				
c-1	Légumes frais	0.3-0.35 0.5-0.55	1-2	Laver les légumes et les découper en morceaux de taille égale. Les peser. Mettre les légumes dans un récipient creux en verre, ajouter 45 ml d'eau (3 cuillères à soupe). Placer le récipient couvert au centre du plateau tournant. Remuer après la cuisson.
c-2	Pomme de terres pelées	0.5-0.55 0.7-0.75	2-3	Laver et peler les pommes de terre. Les couper en morceaux de taille égale. Les peser. Mettre les pommes de terre dans un récipient creux en verre, ajouter 45-60 ml d'eau (3-4 cuillères à soupe). Placer le récipient couvert au centre du plateau tournant.
c-3	Riz blanc	0.25 0.35	5-10	Peser le riz étuvé et ajouter une double quantité d'eau. (Par exemple : 0,5l d'eau pour 250 grammes de riz.) Utiliser une récipient en pyrex avec couvercle. Placer le récipient au centre du plateau tournant.
c-4	Légumes surgelés (-18 °C)	0.3-0.35 0.4-0.45	2-3	Mettre les légumes surgelés, brocoli, carottes en rondelles, chou-fleur en bouquets, petit pois, dans un récipient en verre avec couvercle. Ajouter 1 à 2 cuillères à soupe d'eau. Placer le récipient au centre du plateau tournant. Remuer après la cuisson.

Lorsque le programme est terminé, le four à micro-ondes émet un signal sonore et la mention "End" clignote quatre fois sur l'affichage. Le four s'éteint ensuite automatiquement, et vous entendrez un signal sonore toutes les minutes, pendant pendant 3 minutes.

Important

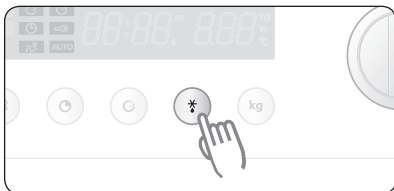
La plupart des réglages du Mode Menu Auto utilisent l'énergie par micro-ondes pour chauffer l'aliment. Il est donc très important, lorsque vous utilisez ce mode, de respecter rigoureusement les directives visant la batterie de cuisine et les instructions de sécurité se rapportant aux micro-ondes.

Utilisation du Mode Décongélation

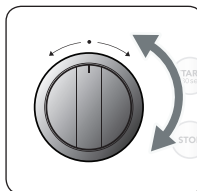
Programmes se rapportant au Mode Décongélation Rapide

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

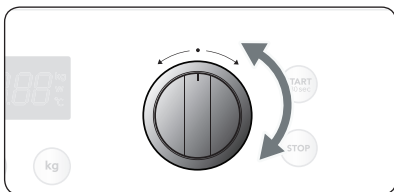
Ouvrez la porte. Posez le produit congelé au centre du plateau tournant au centre du plateau tournant. Fermez la porte.



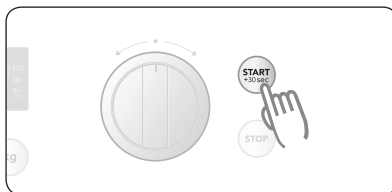
1 Appuyez sur la touche **DECONGELATION**.



2 Tournez le **BOUTON DE SÉLECTION** pour sélectionner l'article souhaité à décongeler. Appuyez sur **POIDS** pour sélectionner l'article souhaité à décongeler. (Pour de plus amples informations sur les 5 réglages se rapportant à la **DÉCONGÉLATION RAPIDE**, consultez le tableau de la page 29).



3 Sélectionnez le poids de l'aliment en faisant tourner le **BOUTON DE SÉLECTION**.



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

Résultat

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

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

Important

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

Utilisation du Mode Décongélation (suite)

Guide des Réglages Automatiques pour Décongélation

Le tableau ci-dessous présente les divers programmes de Décongélation Automatique, les quantités, les temps de repos, ainsi que des recommandations pratiques. Retirez tous les emballages avant de commencer la décongélation. Mettez les aliments dans un récipient en verre plat ou un plat en terre, placer le plat au centre du plateau tournant.

Code	Aliment Article	Quantité (kg)	Temps de Repos (min.)	Instructions
Auto-réchauffer				
d-1	Viande	0.2-2.0	20-120	Recouvrez les bords avec du papier d'al. Retournez la pièce de viande dès que vous entendez un signal sonore. Ce programme est approprié pour le boeuf, l'agneau, le porc, les steaks, les côtelettes et la viande hachée.
d-2	Volaille	0.2-2.0	20-120	Protégez le bout des ailes et des pattes avec du papier d'al. Retournez la volaille dès que vous entendez un signal sonore. Ce programme est approprié aussi bien pour un poulet entier que pour un poulet coupé en morceaux.
d-3	Poisson	0.2-2.0	20-110	Protégez la queue du poisson en l'enveloppant dans du papier d'al. Retournez le poisson dès que vous entendez un signal sonore. Ce programme s'utilise aussi bien pour un poisson entier que pour des filets de poisson.
d-4	Pain/ Cake	0.1-1.0	10-60	Placez le pain sur du papier absorbant et retournez-le dès que vous entendez un signal sonore. lacez le cake sur le plateau en céramique et si possible, retournez-le dès que vous entendez un signal sonore. (Le four poursuit son fonctionnement et s'arrête dès que vous ouvrez la porte). Ce programme est approprié pour toutes sortes de pains, coupés ou entier, ainsi que pour des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains en rond. Ce programme est approprié pour toutes sortes de gâteaux à base de levure, de biscuits, de gâteaux au fromage et pour la pâte feuilletée. Il n'est pas approprié pour les pâtes sablées, les gâteaux aux fruits et à la crème, ni pour les gâteaux nappés de chocolat.
d-5	Fruits	0.1-0.8	5-30	Répartissez les fruits congelés sur le plateau en céramique. Ce programme est approprié pour des fruits comme les framboises, toutes sortes de baies et les fruits exotiques.

Important

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

Ustensiles de cuisine pour Micro-Ondes

Guide des Ustensiles de cuisine pour Micro-Ondes

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

Ustensiles de cuisine pour Micro-Ondes

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

Note

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

- ✓ : Conseillé
✓✗ : Précaution
✗ : Peu sûr

Conseils de cuisson

Guide de cuisson pour légumes congelés

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

Aliment	Quantité (g)	Puissance (W)	Temps (Min.)	Temps de Repos (Min.)	Instructions
Épinards	150	600	5 - 7	2 - 3	Ajoutez 15 ml (1 cuil. à soupe) d'eau froide.
Brocoli	300	600	8 - 10	2 - 3	Ajoutez 30 ml (2 cuil. à soupe) d'eau froide.
Petits pois	300	600	7 - 9	2 - 3	Ajoutez 15 ml (1 cuil. à soupe) d'eau froide.
Haricots Verts	300	600	7½ - 9½	2 - 3	Ajoutez 30 ml (2 cuil. à soupe) d'eau froide.
Jardinière de Légumes (Carottes / Petits Pois / Maïs)	300	600	7 - 9	2 - 3	Ajoutez 15 ml (1 cuil. à soupe) d'eau froide.
Jardinière de Légumes (à la Chinoise)	300	600	7½ - 9½	2 - 3	Ajoutez 15 ml (1 cuil. à soupe) d'eau froide.

Conseils de cuisson (suite)

Guide de cuisson pour légumes frais

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

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

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

Aliment	Quantité (g)	Temps (Min.)	Temps de Repos (Min.)	Instructions
Brocoli	250 500	3 - 4 6½ - 7½	3	Préparez des bouquets de même taille. Placez les tiges vers le centre.
Choux de Bruxelles	250	5 - 6	3	Ajoutez 60 - 75 ml (5 - 6 cuil. à soupe) d'eau.
Carottes	250	4 - 5	3	Coupez les carottes en rondelles de même taille.
Chou-fleur	250 500	4 - 5 7 - 8	3	Préparez des bouquets de même taille. Coupez les gros bouquets en deux. Disposez les tiges vers le centre.
Courgettes	250	3 - 4	3	Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuil. à soupe) d'eau ou un morceau de beurre. Cuisez jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
Aubergines	250	3 - 4	3	Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez d'une cuil. à soupe de jus de citron.
Poireaux	250	3 - 4	3	Coupez les poireaux en fines rondelles.
Champignons	125 250	1 - 2 2 - 3	3	Coupez les champignons en lamelles ou laissez-les en entier. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Ajoutez de sel et de poivre. Égouttez avant de servir.
Oignons	250	4 - 5	3	Coupez les oignons en rondelles ou en deux. Ajoutez 15 ml (1 cuil. à soupe) d'eau.
Poivrons	250	4 - 5	3	Coupez les poivrons en fines rondelles.
Pommes de terre	250 500	4 - 5 7 - 8	3	Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les uniformément en deux ou en quatre.
Navets	250	5 - 6	3	Coupez les navets en dés.

Conseils de cuisson (suite)

Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz

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

Pâtes

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

Aliment	Quantité (g)	Puissance (W)	Temps (Min.)	Temps de Repos (Min.)	Instructions
Riz blanc (Pré-cuit)	250 375	800	16 - 17 18 - 19	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide Ajoutez 750 ml d'eau froide
Riz Brun (Pré-cuit)	250 375	800	21 - 22 23 - 24	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide Ajoutez 750 ml d'eau froide
Mélange de riz (Riz Ordinaire + Sauvage)	250	800	16 - 18	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide
Mélange de Céréales (Riz + Céréales)	250	800	18 - 19	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide
Pâtes	250	800	10 - 12	5	Ajoutez 1000 ml d'eau froide

Réchauffage

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

Utilisez comme guide les réglages de puissance et le temps de cuisson indiqués dans le tableau ci-dessus. Les temps de cuisson sont indiqués pour des liquides à température ambiante (+18 à 20°C) ou des plats à une température de +5 à +7°C.

Disposition et Pose de Couvercles

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

Niveaux de Puissance et Mélange

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

Conseils de cuisson (suite)

- Pour obtenir un résultat optimal, mélangez bien ou retournez les aliments pendant l'opération de réchauffe. Si possible, mélangez encore avant de servir. Il est important de mélanger surtout quand il s'agit de liquides.
- Faites particulièrement attention lorsque vous réchauffez des liquides ou des aliments pour bébés. Pour éviter un retardement du point d'ébullition, et les éclaboussures de liquide brûlant, remuez avant, pendant et après le chauffage. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes. Mettez une cuillère en plastique ou en verre dans les liquides. Attention de ne pas trop cuire les aliments. En cas de doute, choisissez un temps de cuisson plus court que vous pourrez prolonger si nécessaire.

Les opérations de Chauffe et les Temps de Repos

- Lorsque vous réchauffez des aliments pour la première fois, il est important de noter les temps de cuisson à titre de références ultérieures
- Veillez toujours à ce que les aliments réchauffés soient chauds à coeur.
- Après avoir réchauffé les aliments, laissez-les se reposer quelques instants pour permettre à la température de se répartir uniformément. Après réchauffage, le temps de repos recommandé est de 2 - 4 minutes.

Réchauffer des Liquides

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

Réchauffer des aliments pour Bébé

Aliments pour bébé

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

Lait pour bébé

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

Note: Faites particulièrement attention à la température des aliments pour bébés avant de les donner à votre bébé. Pour les réchauffer, guidez-vous sur les réglages de puissance et les temps de cuisson indiqués dans les tableaux des pages suivantes.

Conseils de cuisson (suite)

Réchauffer des Liquides et plats

Pour réchauffer, guidez-vous sur les réglages de puissance et les temps de cuisson indiqués dans ce tableau.

Aliment	Quantité (g)	Puissance (W)	Temps (Min.)	Temps de Repos (Min.)	Instructions
Boissons (café, thé, eau)	250 ml (1 tasse) 500 ml (2 tasses)	900	1½-2 3-3½	1-2	Verser les boissons dans des tasses. Placer 1 tasse au centre, ou 2 tasses côte à côte sur le plateau tournant à hauteur de la bague de guidage. Ne pas couvrir. Laisser reposer dans le four. Remuer après les avoir réchauffer et après les avoir laisser reposer. Attention en les sortant du four (voir les consignes de sécurité sur les liquides).
Soupe (froide)	250 g 450 g	900	2 ½ -3 ½ 3 ½ -4 ½	2-3	Verser la soupe/sauce dans un plat creux ou un bol. Couvrir avec un couvercle en plastique. Placer le récipient au centre du plateau tournant. Remuer doucement après le réchauffage et après avoir laisser reposer.
Ragoût (froid)	450 g	600	5 ½ -6 ½	2-3	Verser le ragoût dans un plat creux ou un bol. Couvrir avec un couvercle en plastique. Placer au centre du plateau tournant. Remuer doucement avant de laisser reposer et après.
Pâtes avec sauce (froides)	350 g	750	4-5	3	Mettre les pâtes (par ex. spaghetti ou nouilles) sur une assiette plate. Couvrir avec un film alimentaire pour micro-ondes. Remuer avant de servir.
Pâtes farcies avec sauce (froides)	350 g	750	4 ½ -5 ½	3	Mettre les pâtes farcies (par ex. ravioli, tortellini) dans un plat creux. Couvrir avec un couvercle en plastique. Remuer doucement après le réchauffage et après avoir laisser reposer.
Assiette composée (froide)	350g	600	4 ½ - 5 ½	3	Mettre les composants sur une assiette. Couvrir avec un film alimentaire pour micro-ondes. Placer l'assiette au centre du plateau tournant. Ces réglages conviennent pour une assiette composée de 3 aliments (par ex. viande en sauce, légumes et pommes de terre, riz ou pâtes).

Conseils de cuisson (suite)

Réchauffer des aliments pour Bébé et Lait pour bébé

Pour réchauffer, guidez-vous sur les réglages de puissance et les temps de cuisson indiqués dans ce tableau.

Aliment	Quantité (g)	Verm. (W)	Temps (Min.)	Temps de Repos (Min.)	Instructions
Aliments pour bébés (légumes + viande)	190 g	600	30 sec.	2-3	Verser les aliments pour bébés dans une assiette creuse. Couvrir. Remuer après la cuisson. Laisser reposer 2 à 3 minutes. Bien remuer et contrôler la température avant de servir.
Bouillie pour bébés (céréales + lait + fruits)	190 g	600	20 sec.	2-3	Verser la bouillie pour bébés dans une assiette creuse. Couvrir. Remuer après la cuisson. Laisser reposer 2 à 3 minutes. Bien remuer et contrôler la température avant de servir.
Biberon	100 ml 200 ml	300	20-30 sec. 50-60 sec.	2-3	Bien remuer ou agiter, verser le lait dans un biberon stérilisé. Le placer au centre du plateau tournant. Ne pas couvrir. Bien agiter et laisser reposer au moins trois minutes. Avant de le donner, bien agiter et contrôler la température.

Conseils de cuisson (suite)

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

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

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

Conseils de cuisson (suite)

Rapide & facile

Faire fondre du beurre

- Mettre 50 g de beurre dans un petit bol.
- Couvrir avec un couvercle en plastique.
- Chauffer 30 à 40 secondes à 900 W, jusqu'à ce que le beurre soit fondu.

Faire fondre du chocolat

- Mettre 100 g de chocolat dans un petit bol.
- Chauffer 3 à 4 minutes à 450 W, jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.
- Tourner une ou deux fois pendant la cuisson.
- Mettre des gants de cuisine pour le sortir du four à micro-ondes !

Liquéfier du miel cristallisé

- Mettre 20 g de miel cristallisé dans un petit bol.
- Chauffer 20 à 30 secondes à 300 W, jusqu'à ce que le miel soit liquide.

Faire fondre de la gélatine

- Laisser tremper les feuilles de gélatine (10 g) pendant 5 minutes dans de l'eau froide.
- Mettre ensuite les feuilles de gélatine dans un bol en verre résistant à la chaleur.
- Chauffer pendant 1 minute à 300 W.
- Tourner la gélatine fondue.

Glaçage (gâteaux)

- Mélanger un glaçage tout prêt (environ 14 g), 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide.
- Chauffer sans couvrir dans un bol en verre pendant 3 ½ à 4 ½ minutes à 900W, jusqu'à ce que le glaçage soit transparent.
- Tournez deux fois pendant la cuisson.

Confiture

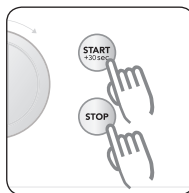
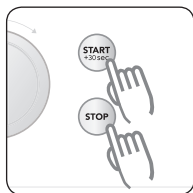
- Mettre 600 g de fruits (par ex. fruits des bois) dans un récipient en pyrex avec couvercle.
- Ajouter 300 g de sucre à confiture, bien mélanger.
- Couvrir et cuire pendant 10 à 12 minutes à 900W.
- Remuer de temps en temps pendant la cuisson. Verser la confiture dans des pots à confiture avec couvercles twist-off. Retourner les pots et laisser reposer pendant 5 minutes.

Pudding

- Délayer en suivant les instructions sur le sachet, la poudre à pudding dans 500 ml de lait additionné de sucre, dans un récipient en pyrex.
- Bien remuer.
- Couvrir et cuire pendant 6 ½ à 7 ½ minutes à 900 W.
- Bien remuer de temps en temps pendant la cuisson.

Suppression du Signal Sonore

Le four à micro-ondes émet un signal sonore à chaque commande d'un bouton ou d'une touche et à la fin du temps de cuisson.



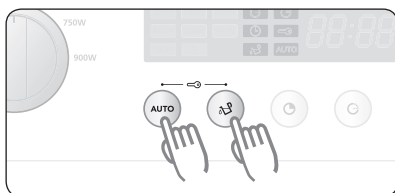
1 Pour arrêter le signal sonore, appuyez simultanément sur **STOP** et sur **START**. La mention 'OFF' apparaît sur l'affichage.

2 Pour rétablir le signal sonore, réappuyez simultanément sur **STOP** et sur **START** pendant 1 secondes. La mention 'ON' apparaît sur l'affichage.

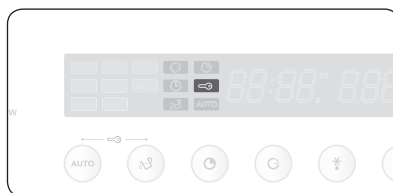
Verrouillage Sécurité Enfants

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

Comment Verrouiller le Four à micro-ondes

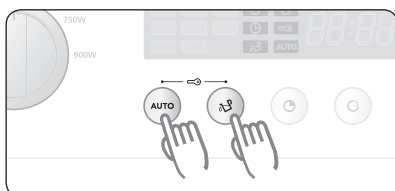


1 Appuyez simultanément sur **NETTOYAGE AQUA** et sur **AUTO** pendant 3 secondes.

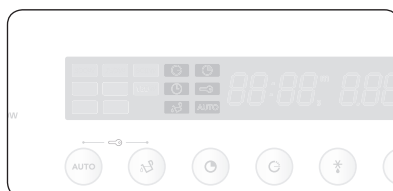


2 Le symbole Verrouillage va se présenter sur l'afficheur, indiquant ainsi que toutes les fonctions sont verrouillées.

Comment Déverrouiller le Four à micro-ondes



1 Appuyez simultanément sur **NETTOYAGE AQUA** et sur **AUTO** pendant 3 secondes.



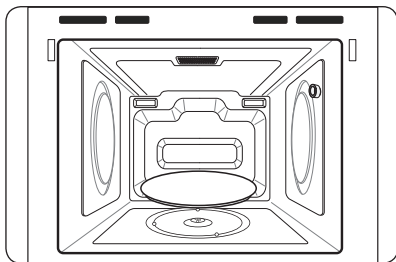
2 Le symbole Verrouillage va disparaître, indiquant ainsi que les fonctions sont déverrouillées.

Utilisation de la Fonction Nettoyage Aqua

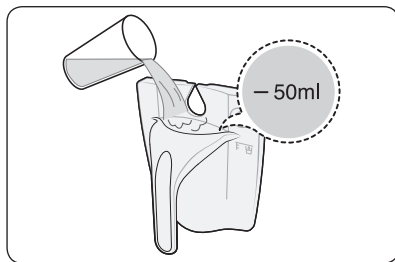
La vapeur dégagée pendant l'autonettoyage Aqua Clean détrempe les restes d'aliments dans l'enceinte de cuisson. L'enceinte est ensuite facile à nettoyer.

Important

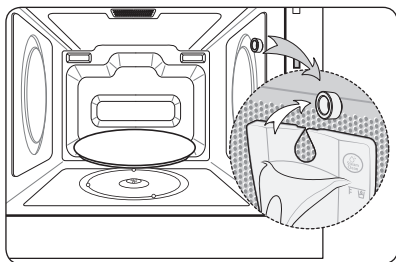
- Utilisez cette fonction uniquement lorsque le four à micro-ondes est complètement froid (se trouve à **température ambiante**).
- N'utilisez PAS d'eau distillée.
- N'UTILISEZ JAMAIS un nettoyeur à haute pression ou à jet de vapeur pour nettoyer le four à micro-ondes.



1 Ouvrez la porte.



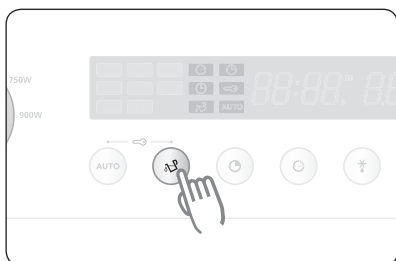
2 Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la marque (environ 50 ml).



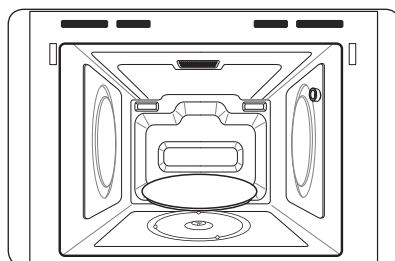
3 Accrochez le réservoir d'eau au support situé en haut, sur la paroi droite de l'enceinte de cuisson.

4 Fermez la porte.

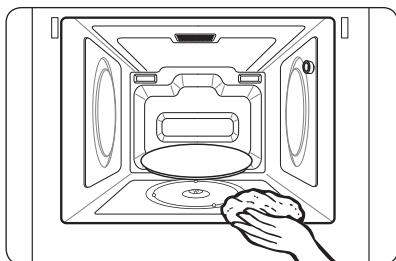
Utilisation de la Fonction Nettoyage Aqua (suite)



- 5** Appuyez sur **NETTOYAGE AQUA**. Le four à micro-ondes démarre automatiquement. Le four peut se couvrir de buée pendant le nettoyage. Cela est normal.



- 6** Ouvrez la porte lorsque le programme de nettoyage est terminé.



- 7** Essuyez la cavité à l'aide d'un torchon sec.

Avertissement !

Le réservoir d'eau ne doit être utilisé que pour l'autonettoyage à l'eau, en mode "Aqua Clean".

Enlevez toujours le réservoir d'eau une fois le programme d'autonettoyage terminé !

Utiliser le four à micro-ondes avec le réservoir sur son support risque d'endommager le four et de provoquer un incendie.

Nettoyage de Votre Four à Micro-Ondes

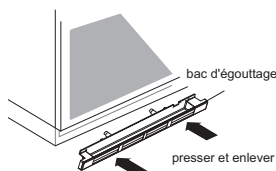
Pour éviter tout dépôt alimentaire et de matière grasse, nettoyez votre four régulièrement, surtout les surfaces internes et externes, les portes et les joints de porte.

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

Important

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

Enlever l'égouttoir



Videz régulièrement le bac d'égouttage. Appuyez sur le bac d'égouttage jusqu'à ce que vous entendiez un déclic. Vous pourrez ensuite enlever le bac d'égouttage.

Rangement et Réparation

**Seul un technicien qualifié est autorisé à effectuer les réparations.
En cas de panne, débranchez l'appareil et appelez le ATAG Customer Service.**

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

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

Si vous devez ranger temporairement le four à micro-ondes, choisissez un endroit sec et propre. La poussière et l'humidité risquent d'apporter des détériorations à votre appareil.

Pannes

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

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

Spécifications techniques

Modèle	MA4211B / MA4292B
Bloc d'Alimentation	230 V ~ 50 Hz
Consommation	1470 W
Puissance de Sortie	100 W / 900 W (IEC - 705)
Fréquence de Fonctionnement	2450 MHz
Micro-Ondes	OM75P (20)
Méthode de refroidissement	Moteur de ventilation
Dimensions (L x H x P) Extérieur Cavité du four net.	595 x 460 x 420mm 400 x 215 x 385 mm
Volume Net	36 litres
Poids Net Transport	24.5 kg environ 29 kg environ

Que faire de l'emballage et de l'appareil usé

Des matériaux solides ont été utilisés pour fabriquer cet appareil.
Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Peuvent être utilisés :

- le carton ;
- le film en polyéthylène (PE) ;
- le polystyrène sans CFC (mousse dure PS).

Evacuez ces matériaux correctement et conformément aux dispositions administratives.

Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

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





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

La plaque d'identification de l'appareil se trouve sur l'intérieur de l'appareil.

Das Gerätetypenschild befindet sich an der Innenseite des Gerätes.

The appliance identification card is located on the inside of the appliance.

Plak hier het toestel-identificatieplaatje.
Placez ici la plaque d'identification de l'appareil.
Kleben Sie hier das Gerätetypenschild ein.
Stick the appliance identification card here.

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

En cas de contact avec le service après-vente,
ayez auprès de vous le numéro de type complet.

Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,
wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.

When contacting the service department, have the complete type number to hand.

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

Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.

Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.

You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.