

**ATAG**

Gebruiksaanwijzing  
**magnetron**

Mode d'emploi  
**micro-onde**

Bedienungsanleitung  
**Mikrowelle**

Instructions for use  
**microwave**

**ATAG**

MA4570G



700005095000

NL

Handleiding

NL 3 - NL 23

FR

Notice d'utilisation

FR 3 - FR 23

DE

Anleitung

DE 3 - DE 23

EN

Manual

EN 3 - EN 23

**Gebuurkte pictogrammen - Pictogrammes utilisés**

**Benutzte Piktogramme - Pictograms used**



Belangrijk om te weten - Important à savoir

Wissenswertes - Important information



Tip - Conseil - Tipp - Tip

---

# INHOUD

---

## *Uw magnetronoven*

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

## *De oven gebruiken*

|  |    |
|--|----|
| Hoe uw oven werkt  | 8  |
| De display gebruiken                                     | 8  |
| Geprogrammeerd koken (kooktijd en/of eindtijd instellen) | 9  |
| De timerfunctie  | 11 |
| Toetsen vergrendelen (kinderslot)                        | 11 |
| De stand-by functie                                      | 11 |
| Het displaycontrast aanpassen                            | 12 |
| De demonstratiestand                                     | 12 |
| Het draaiplateau stoppen en starten                      | 12 |
| Magnetron  | 13 |
| Opwarmen op twee niveaus                                 | 13 |
| Ontdooien  | 14 |
| Handleiding voor het ontdooien                           | 15 |

## *Onderhoud en reiniging*

|          |    |
|----------|----|
| Reinigen | 17 |
|----------|----|

## *Problemen oplossen*

|                     |    |
|---------------------|----|
| Tabel met storingen | 18 |
| Technische gegevens | 19 |

## *Installatie*

|                         |    |
|-------------------------|----|
| Algemeen                | 20 |
| Inbouwfmetingen         | 21 |
| Elektrische aansluiting | 21 |
| Inbouwen                | 22 |

## *Uw oven en het milieu*

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| Weggoeien van verpakking en apparaat | 23 |
|--------------------------------------|----|

## *Inleiding*

---

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

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

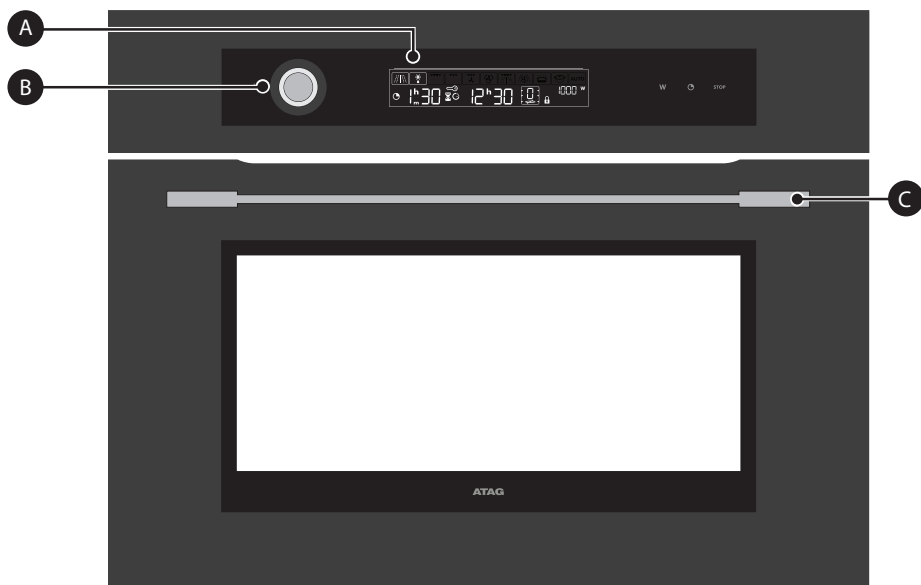
**Lees de handleiding door voordat u het apparaat in gebruik neemt, en bewaar deze op een veilige plaats voor toekomstig gebruik.**

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

Veel kookplezier!

# UW MAGNETRONOVEN

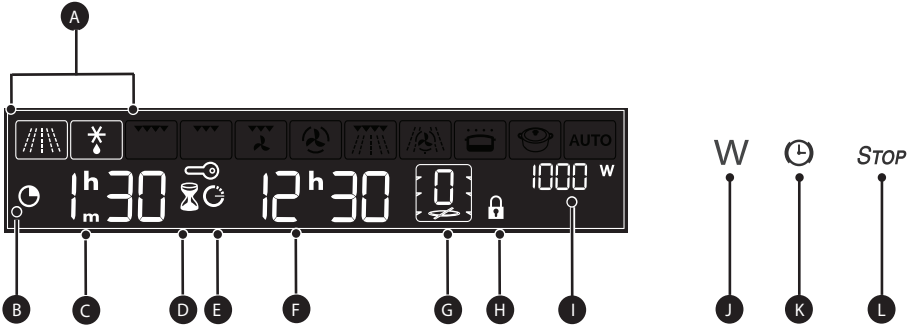
## Inleiding tot uw oven



- A. Bedieningspaneel
- B. Knop
- C. Handvat

# UW MAGNETRONOVEN

## Inleiding tot de display



- A. Kookfunctiedisplay
- B. Kooktijdsymbool
- C. Kooktijd/timerdisplay
- D. Timersymbool
- E. Einde van de kooktijd-symbool
- F. Klokdisplay
- G. Rooster/Stop-draaiplateausymbool
- H. Toetsenvergrendelingsymbool (kinderslot)
- I. Vermogendisplay
- J. Tiptoets om het vermogen in te stellen
- K. Tijd, kooktijd, einde van de kooktijd en timer tiptoets
- L. Stop-tiptoets

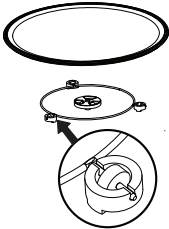
# UW MAGNETRONOVEN

## Toebehoren



### Het rooster

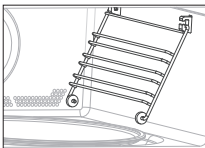
Hierop kunt u roosteren, gratineren en grillen. Het rooster mag nooit tegelijk met ander metalen kookgerei worden gebruikt wanneer een van de volgende functies wordt gebruikt: magnetron, magnetron + grill, of magnetron + heteluchtcirculatie. U kunt wel voedsel opwarmen in een aluminium bakje als dit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



### Draaiplateau

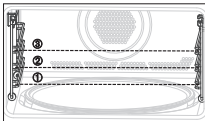
- Draaiplateau: voor het gelijkmatig koken van voedsel zonder dat verdere handelingen zijn vereist. Het plateau draait in beide richtingen. Als het plateau niet draait, controleer of alle onderdelen op de juiste wijze zijn geplaatst. Probeer het plateau niet handmatig te draaien, omdat dit het draaimechanisme kan beschadigen. Ook kan het plateau worden gebruikt als ovenschaal. Om het plateau te verwijderen, tilt u het op via de vastpakpunten in de holte.
- De ondersteuning met de aandrijfnok geleidt het glazen draaiplateau terwijl het ronddraait.
- De ondersteuningswielen: De wielen moet in de juiste richting gedraaid zijn.

Als ze niet op de juiste manier draaien, controleer of er zich iets onder bevindt.



### Zijroosters

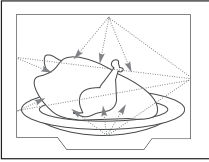
Met behulp van twee hangende steunen kunt u het rooster op drie verschillende hoogten gebruiken.



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

# DE OVEN GEBRUIKEN

## Hoe uw oven werkt



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

### De werking:

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

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

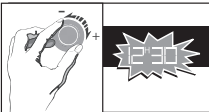
De golven dringen tot ongeveer 2,5 cm in het voedsel door; als het voedsel dikker is, wordt het binnenste van het voedsel verhit via geleiding, zoals bij conventioneel koken. Microgolven veroorzaken een eenvoudig thermisch fenomeen in voedsel en zijn niet schadelijk voor de gezondheid.

## De display gebruiken



### De tijd opnieuw instellen

Wanneer de stroom wordt ingeschakeld, knippert het tijdstip 12h00 uur op de display.



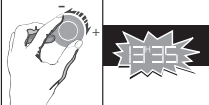
- Stel de tijd in met de knop.  
*Bijvoorbeeld: 12h30.*



- Druk op de knop om te bevestigen.  
*De display stopt met knipperen.*

### De tijd op de klok wijzigen

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



- Pas de tijd aan met de knop.
- Druk op de knop om te bevestigen.

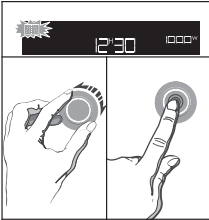


# DE OVEN GEBRUIKEN



## Opmerking:

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

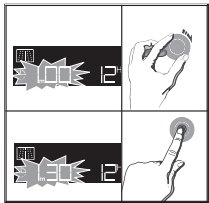


## Onmiddellijk beginnen met koken

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

Selecteer met de knop de juiste kookinstelling. Bijvoorbeeld: magnetronvermogen 1000 W.

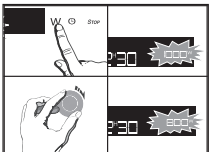
- Bevestig door één keer op de knop te drukken.



De kooktijd knippert in de display.

- Stel met de knop de kooktijd in. *Bijvoorbeeld: 1 min 30s*
- Bevestig door op de knop te drukken.

*Het koken begint.*



## Het vermogen of de temperatuurinstelling kunnen worden gewijzigd.

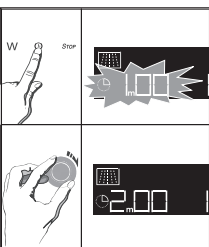
- Druk op de tiptoets voor het instellen van het vermogen totdat de display knippert en laat de knop vervolgens los. Wanneer de (1000 W) vermogensinstelling knippert, kunt u deze aanpassen.

- Stel het vermogen in met de knop.

*Bijvoorbeeld: 800 W*

- Bevestig door op de knop te drukken.
- Als u wilt stoppen met koken, drukt u gedurende een paar seconden op de knop 'STOP'.

## Geprogrammeerd koken (kooktijd en/of eindtijd instellen)



### Koken met onmiddellijke start en een ingestelde kooktijd

Selecteer de gewenste kookwijze en pas het vermogen aan (zie paragraaf: "Onmiddellijk beginnen met koken").

- Druk op de tijdtoets.

*De display knippert verschillende keren als aanduiding dat een instelling kan worden ingevoerd.*

- Stel de kooktijd in met de knop.

*Bijvoorbeeld: 2 minuten.*

- Druk op de knop om te bevestigen.

## DE OVEN GEBRUIKEN



Aan het einde van de (ingestelde) kooktijd:

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

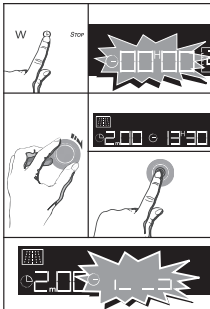


### Opmerking:

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

### Koken met uitgestelde starttijd en geselecteerd einde van de kooktijd

Ga te werk zoals voor geprogrammeerd koken.



- Druk op de tijdknop totdat de indicator voor de eindtijd knippert. *De indicator voor het einde van de kooktijd knippert om aan te geven dat de tijd nu kan worden ingesteld.*

- Draai aan de knop om het einde van de kooktijd in te stellen. *Bijvoorbeeld: einde van de kooktijd 13h30 uur*

- Druk op de knop om te bevestigen. Het einde van de kooktijd wordt na een paar seconden automatisch opgeslagen in het geheugen van het apparaat.

*De eindtijd stopt met knipperen.*

*De display keert terug naar de huidige tijd.*

*Een animatie geeft aan dat de functie voor een uitgestelde eindtijd is ingeschakeld.*

*Het licht in de oven gaat aan wanneer het koken begint en gaat uit wanneer het koken is afgelopen.*

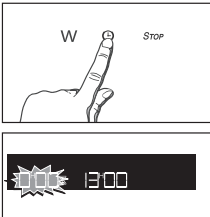
Zodra deze drie stappen zijn voltooid, wordt de starttijd voor het verhitten van de oven uitgesteld, zodat het koken eindigt om 13h30 uur.

Aan het einde van de (geprogrammeerde) kooktijd:

- De oven stopt en het kooktijdsymbool en '0h00' uur knipperen.
- Gedurende een paar minuten klinkt een reeks piepsignalen. De piepsignalen kunnen worden gestopt door op een willekeurige knop te drukken.

# DE OVEN GEBRUIKEN

## De timerfunctie



De display van uw oven kan worden gebruikt als een onafhankelijke timer die u kunt gebruiken als kookwekker zonder dat u de oven gebruikt. In dat geval blijft de timerdisplay zichtbaar in plaats van de klokdisplay.

- Druk drie keer op de tijd-tiptoets.
- Het timersymbool en '0h00' knipperen.
- Stel de tijd in met de knop.
- Druk op de knop om te bevestigen.

De display stopt na een paar seconden met knipperen en de timer begint de tijd af te tellen in seconden. Zodra de tijd is verstreken klinkt er een reeks piepsignalen.

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



### Opmerking:

U kunt de timer op elk willekeurig moment wijzigen of uitzetten door op de tijdknop te drukken en de tijd terug te zetten op 0.00 uur.

## Toetsen vergrendelen (kinderslot)



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

- wanneer de oven uit is, drukt u gedurende een paar seconden de toetsen 'STOP' en 'time' gelijktijdig in.  
*Vervolgens wordt een slotje weergegeven op het scherm.*
- De toegang tot de bedieningstoetsen is geblokkeerd.

Als u de bedieningstoetsen wilt ontgrendelen, drukt u gedurende een paar seconden de toetsen 'STOP' en 'time' gelijktijdig in. De bedieningstoetsen kunnen nu weer worden gebruikt.

## De stand-by functie

Uw oven is uitgerust met een stand-by functie

*De display toont de huidige tijd.*

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

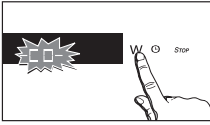
**Geen enkele toets kan dan worden geactiveerd.**

Als u de display opnieuw wilt activeren, maakt u gebruik van de functieselectieknop.

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

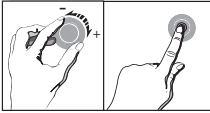
# DE OVEN GEBRUIKEN

## Het displaycontrast aanpassen



Stel de tijd in op 0h10 uur (zie "De tijd opnieuw instellen")

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



## De demonstratiestand



Stel de tijd in op 0h00 uur (zie "De tijd opnieuw instellen")

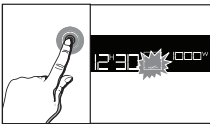
- Druk de toetsen 'W', 'timer' en 'STOP' gedurende 10 seconden gelijktijdig in totdat 'DEMO' wordt weergegeven in de display.
- Als u wilt terugkeren naar de normale stand, stelt u de tijd in op '0h00' en drukt u de knoppen 'W', 'timer' en 'STOP' opnieuw gelijktijdig in totdat DEMO verdwijnt van de display



### Opmerking:

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

## Het draaiplateau stoppen en starten



Als u denkt dat er onvoldoende ruimte is voor het draaiplateau om vrij rond te draaien in de oven, kunt u het draaiplateau stoppen vóór of gedurende het programma.

### Het draaiplateau stoppen

- Als u het draaiplateau wilt stoppen, houdt u de knop ingedrukt.  
*Het symbool 'Rooster/Stop draaiplateau' wordt weergegeven in de display.*

### Het draaiplateau opnieuw starten

- Druk nogmaals op de knop en houdt deze ingedrukt totdat het symbool 'Rooster/Stop draaiplateau' niet meer wordt weergegeven in de display.

## Magnetron



### Instellingen voor het vermogen

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

## Opwarmen op twee niveaus

Met de magnetronfunctie op de stand 500 W kunt u twee borden tegelijk opwarmen. Zet in dat geval het ene bord op het draaiplateau en het andere op het rooster op niveau 3.



### Tips

Dek de borden af met speciaal magnetronfolie, een deksel of een omgekeerd bord:

- om het gerecht gelijkmatig op te warmen;
- om uitdrogen van het gerecht te voorkomen;
- om de opwarmtijd te verkorten;
- om spatten in de oven te vermijden.

Dankzij het stomeffect behouden de gerechten hun smaak.

| Soort voedingsmiddel   | Hoeveelheid        | Tijd         |
|--|--------------------|--------------|
| Homogene voedingsmiddelen zoals puree, erwten, selderij, etc.  | 2 borden van 200 g | 4 tot 6 min. |
| Heterogeen voedsel zoals cassoulet, bourguignon, ravioli, etc. | 2 borden van 300 g | 6 tot 8 min. |

## Ontdooien



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

### **Automatisch ontdooiprogramma P1 of P2.**

U selecteert eenvoudig het soort programma en voert het gewicht in.

- P1: Het automatische ontdooiprogramma voor vlees, gevogelte en kant-en-klare maaltijden.
- P2: Het automatische ontdooiprogramma voor brood en gebak/pastei.

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

### **Wat u dient te weten**

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

Om dit voedsel overal op dezelfde temperatuur te krijgen, is het raadzaam het nog minstens zo lang te laten staan als het ontdooien heeft geduurd.

Voedingsmiddelen die bedekt zijn met ijskristallen zullen minder snel ontdooien en heeft een langere ontdooitijd nodig.



### **Tips**

- De ontdooitijd is voor elk apparaat anders en hangt bovendien af van de vorm, grootte, oorspronkelijke temperatuur en kwaliteit van de voedingsmiddelen.
- In de meeste gevallen moet de verpakking worden verwijderd. Verwijder eventuele metalen nietjes uit de verpakking.
- Halverwege het ontdooien dient u de voedingsmiddelen om te draaien, om te roeren of uit elkaar te trekken als ze aan elkaar waren vastgevroren.

## DE OVEN GEBRUIKEN

- Als u grote stukken vlees of vis ontdooit die het ronddraaien van het draaiplateau verhinderen, gebruikt u de stopfunctie voor het draaiplateau. In dit geval dient u het voedsel regelmatig om te draaien.
- Laat vlees en vis op een omgekeerde schotel op een bord ontdooien, zodat het vrijkomende vocht kan wegstromen. Als dit in contact blijft met het vlees/vis, wordt het voedsel te heet.
- Vries voedsel nooit opnieuw in.

### Tijdsduur van het ontdooiprogramma

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

### Handleiding voor het ontdooien

| Voedingsmiddel            | Hoeveelheid | Tijd     | Aanbevelingen  |
|---------------------------|-------------|----------|--|
| Bladerdeeg of kruimeldeeg | 400 g       | 1-3 min. | Plaats op absorberend papier en draai halverwege om. |

| Voedingsmiddel      | Hoeveelheid | Tijd     | Aanbevelingen  |
|---------------------|-------------|----------|--|
| Jacobsschelpen      | 500 g       | 5-7 min. | Plaats op een schaal en halverwege het programma doorroeren. |
| Gepelde garnalen    | 100 g       | 1-2 min. |  |
| Hele, roze garnalen | 200 g       | 2-4 min. |  |
| Garnalen (10)       | 500 g       | 6-8 min. |  |

## DE OVEN GEBRUIKEN

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

| Soort voedingsmiddel                  | Hoeveelheid | Tijd       |
|---------------------------------------|-------------|------------|
| Aardbeien                             | 250 g       | 7 - 9 min. |
| Frambozen/kersen                      | 250 g       | 6 - 8 min. |
| Aalbessen/bosbessen/<br>zwarte bessen | 250 g       | 5 - 7 min. |



### Reinigen

---

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



#### **Waarschuwing!**

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

- Gebruik nooit een stoomreiniger.
- Het gebruik van schuurmiddelen, alcohol of verdunner/thinner wordt niet aanbevolen, omdat deze middelen het apparaat kunnen beschadigen.
- In geval van een onaangename geur of vastgekoekt vuil kookt u gedurende twee minuten een kopje water met citroensap en azijn. Daarna reinigt u de binnenkant met een kleine hoeveelheid afwasmiddel.
- Het draaiplateau kan worden verwijderd om het reinigen te vereenvoudigen. Om dit te doen, tilt u het plateau op via de beschikbare vastpakpunten. Als u het draaimechanisme verwijdert, dient u erop te letten dat er geen water in het motorasgat terecht komt.
- Plaats het draaimechanisme, de wielgeleider en het draaiplateau terug.

# PROBLEMEN OPLOSSEN

## Tabel met storingen

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

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

| Probleem   | Wat te doen?   |
|--|--|
| De tijd telt af, maar het apparaat werkt niet (het draaiplateau draait niet en het gerecht wordt niet warm). 'Tijd' en 'Demo' knipperen afwisselend op de display. | Het apparaat staat in de 'DEMONSTRATIE'-stand (Zie "Demonstratiestand").   |
| Het apparaat gaat niet aan.  | Controleer of de stekker in het stopcontact zit.<br>Controleer of de deur van de oven helemaal dicht is.<br>Controleer of het kinderslot niet is ingeschakeld.                 |
| Het apparaat blijft geluid maken na afloop van de kookcyclus.  | Het apparaat heeft een functie voor 'naventileren' om achtergebleven waterdamp af te voeren.<br>De ventilator blijft na afloop van de kookcyclus nog 15 minuten draaien.       |
| Het apparaat maakt lawaai.<br>Het draaiplateau draait niet op de juiste manier.  | Reinig de wielen en het draaigebied onder het draaiplateau.<br>Controleer of de wielen op de juiste manier zijn geplaatst.   |
| U ziet waterdamp op het glas.  | Veeg het condenswater weg met een droge doek.  |
| Het gerecht wordt niet warm tijdens een magnetroncyclus.   | Controleer of de schaal/het bord geschikt is voor magnetronovens en of het juiste vermogen is ingesteld.   |
| Er komt rook uit de oven aan het begin van een cyclus.   | Verwijder alle kookresten van het verwarmingselement vóór elk gebruik.   |
| Het apparaat vonkt.  | Maak het apparaat goed schoon: verwijder vet, kookresten, etc.<br>Verwijder alle metalen voorwerpen van de wanden van de oven.<br>Leg nooit metalen voorwerpen op het rooster. |

## PROBLEMEN OPLOSSEN

| Storingscode | Betekenis                                     |
|--------------|---|
| F01          | Defecte sensor (midden in de oven)            |
| F02          | Oven is te heet                               |
| F10          | Informatie: stroomonderbreking tijdens cyclus |
| AUTO         | Automatische stop: kooktijd te lang           |

### Technische gegevens

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

**Dit apparaat voldoet aan alle betreffende EU-richtlijnen.**

## Algemeen

---



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

### **Waarschuwing!**

Het apparaat dient altijd geaard te zijn.

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

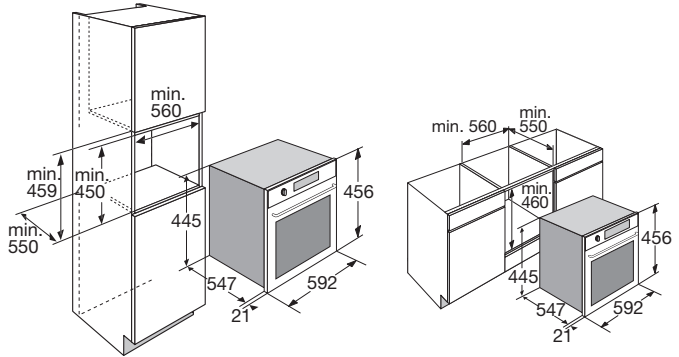
Het apparaat dient spanningsloos te worden gemaakt vóór installatie, onderhoud of reparaties. Het apparaat is spanningsloos gemaakt als:

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

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

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

## Inbouwafmetingen

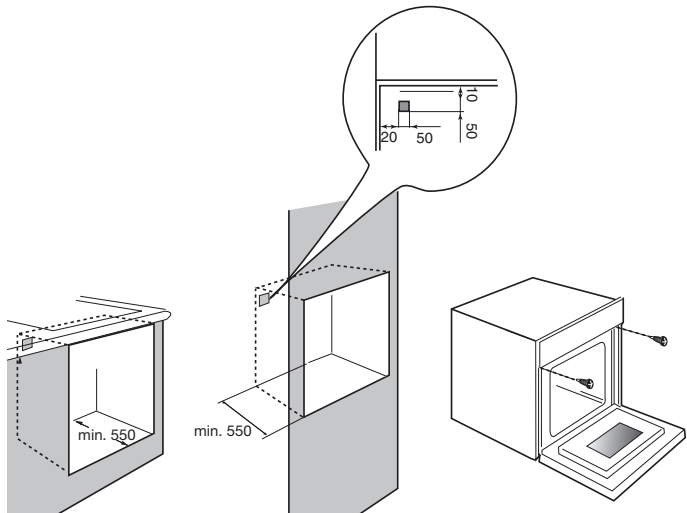


## Elektrische aansluiting

220-240 V~ - 50 Hz

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

## Inbouwen



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

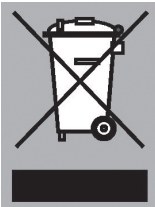
## Weggoaien van verpakking en apparaat

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

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

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

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



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

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



### **Verklaring van overeenstemming**

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





---

# SOMMAIRE

---

## ***Votre four à micro-ondes***

---

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

## ***Utilisation de votre appareil***

---

|  |    |
|--|----|
| Comment fonctionne votre four                  | 8  |
| Utilisation du four                            | 8  |
| La cuisine programmée                          | 9  |
| Utilisation de la fonction « minuterie »       | 11 |
| Verrouillage des commandes (sécurité enfants)  | 11 |
| La fonction « mode veille »                    | 11 |
| Réglage du contraste de l'écran                | 12 |
| Mode démo                                      | 12 |
| Arrêter et mettre en route le plateau tournant | 12 |
| Micro-ondes                                    | 13 |
| Réchauffage sur deux niveaux                   | 13 |
| Décongélation                                  | 14 |
| Guide de décongélation                         | 15 |

## ***Entretien et nettoyage***

---

|           |    |
|-----------|----|
| Nettoyage | 17 |
|-----------|----|

## ***Diagnostic des pannes***

---

|                       |    |
|-----------------------|----|
| Tableau des problèmes | 18 |
| Données techniques    | 19 |

## ***Installation***

---

|                           |    |
|---------------------------|----|
| Généralités               | 20 |
| Dimensions d'encastrement | 21 |
| Raccordement électrique   | 21 |
| Encastrement              | 22 |

## ***Aspects environnementaux***

---

|   |    |
|---|----|
| Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage | 23 |
|---|----|

## *Introduction*

---

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

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

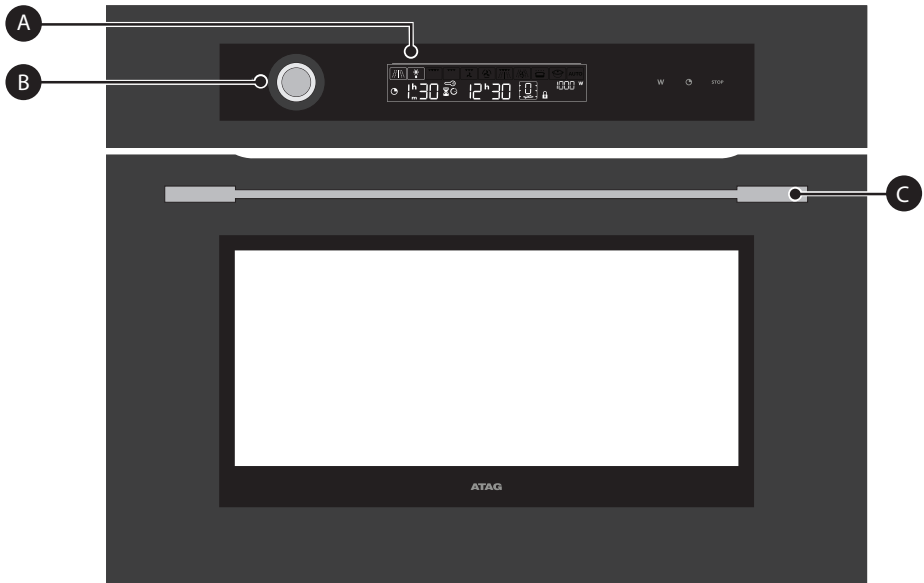
**Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement le manuel et rangez-le en lieu sûr pour vous y référer ultérieurement.**

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

Nous vous souhaitons bien du plaisir culinaire !

# VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

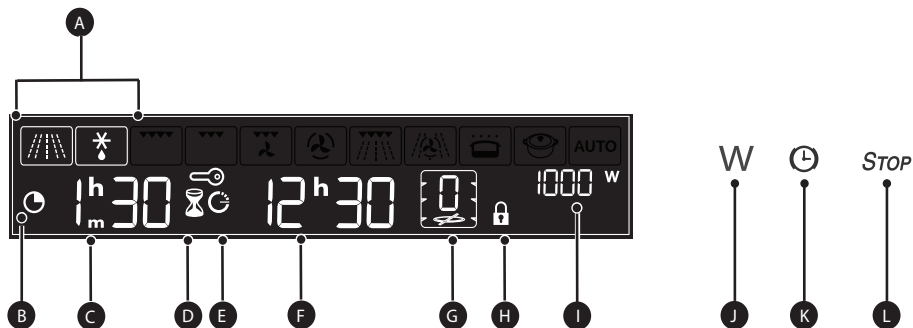
## Présentation de votre four



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

# VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

## Présentation du programmeur



- A. Affichage du mode de cuisson
- B. Symbole du temps de cuisson
- C. Affichage temps de cuisson / « minuteur »
- D. Symbole du « minuteur »
- E. Symbole de fin de temps de cuisson
- F. Affichage de l'horloge
- G. Symbole d'arrêt tablette/plateau tournant
- H. Symbole du clavier de verrouillage (sécurité enfants)
- I. Affichage de la puissance du four
- J. Bouton tactile de réglage de la puissance
- K. Heure, temps de cuisson, fin de temps de cuisson et « minuteur » bouton tactile
- L. Arrêt du bouton tactile

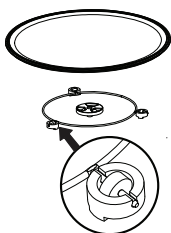
# VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

## Accessoires



### La grille

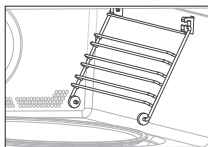
Elle permet de griller, de gratiner ou de dorer. La grille ne doit jamais être utilisée avec d'autres récipients métalliques en mode micro-ondes, gril + micro-ondes ou air pulsé + micro-ondes. Il est toutefois possible de réchauffer des aliments dans une barquette en aluminium, à condition que celle-ci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



### Plateau tournant

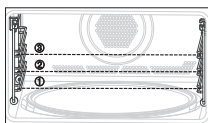
- Plateau tournant: pour une cuisson uniforme des aliments, sans manipulation. Il tourne dans les deux sens. Si le plateau ne tourne pas, vérifiez que tous les composants sont correctement positionnés. Ne pas essayer de le faire pivoter manuellement car cela pourrait endommager l'axe. Il peut également être utilisé comme plat de cuisson. Pour l'enlever, le prendre en utilisant les zones d'accès prévues dans la cavité.
- Le support avec axe d'entraînement: guide le plateau tournant en rotation.
- Les roues de support: Les roues doivent être orientés dans la bonne direction.

Si elles ne tournent pas correctement, vérifiez dessous les éventuels corps étrangers.



### Supports latéraux

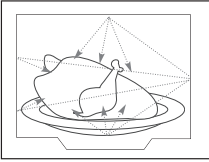
2 supports suspendus vous permettent d'utiliser le support à trois hauteurs.



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

# UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

## Comment fonctionne votre four



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

### Leur comportement:

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

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

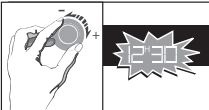
La profondeur de pénétration des ondes dans la denrée alimentaire est d'environ 2,5 cm, si l'aliment est plus épais, le centre de l'aliment est cuit par conduction, comme dans la cuisine traditionnelle. Notez que les micro-ondes provoquent un simple phénomène thermique dans des denrées alimentaires et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

## Utilisation du four



### Remise à l'heure de l'horloge

Lorsque l'appareil est sous tension, l'écran clignote à 12h00.



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

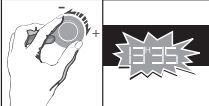


- Appuyez sur le bouton pour confirmer.  
*L'écran cesse de clignoter.*



### Pour changer l'heure de l'horloge

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



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

# UTILISATION DE VOTRE APPAREIL



## Remarque :

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

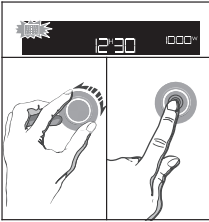
## Cuisson immédiate

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

*Utilisez le bouton pour sélectionner le réglage de cuisson désiré.*

*Exemple: Réglage de la puissance micro-ondes 1000 W.*

- Validez en appuyant une fois sur le bouton.



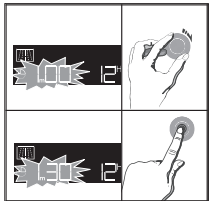
Le temps de cuisson clignote à l'écran.

- Réglez le temps de cuisson en utilisant le bouton.

*Exemple: 1 min 30s*

- Validez en appuyant sur le bouton.

*La cuisson commence.*



## Le réglage de la puissance ou de la température peut être modifié.

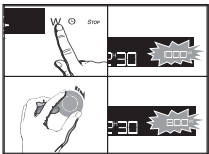
- Appuyez sur le bouton de puissance jusqu'à ce que l'affichage clignote, puis relâchez-le. Lorsque le réglage de la puissance (1000 W) clignote, vous pouvez l'adapter.

- Réglez la puissance en utilisant le bouton.

*Exemple : 800 W*

- Validez en appuyant sur le bouton.

- Pour arrêter la cuisson, appuyez sur le bouton « STOP » pendant quelques secondes.



## La cuisine programmée

### Cuisson avec départ immédiat et un temps de cuisson

Sélectionnez le mode de cuisson souhaité et ajustez la puissance (voir paragraphe: « Cuisson immédiate »).

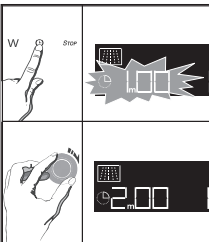
- Appuyez sur le bouton de temps.

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

- En utilisant le bouton, réglez le temps de cuisson.

*Exemple : 2 minutes.*

- Appuyez sur le bouton pour confirmer.



## UTILISATION DE VOTRE APPAREIL



À la fin du temps de cuisson (programmé):

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

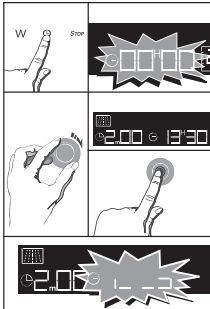


### Remarque :

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

### Cuisson avec départ différé et heure de fin de cuisson programmée

Procédez comme pour la cuisson programmée.



- Appuyez sur le bouton jusqu'à ce que le voyant indicateur de fin de temps de cuisson clignote.

*Le symbole de fin de temps de cuisson clignote pour indiquer qu'il peut maintenant être réglé.*

- Tournez le bouton pour régler la fin du temps de cuisson.  
*Exemple: fin de cuisson 01h30 p.m.*
- Appuyez sur le bouton pour confirmer. Le temps de fin du temps de cuisson sera automatiquement sauvegardé dans la mémoire de l'appareil après quelques secondes.

*L'affichage de fin de temps de cuisson s'arrête de clignoter.*

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

*Un affichage animé indique que le four est en mode cuisson différée.*

*La lumière à l'intérieur du four s'allume lorsque la cuisson démarre et s'éteint à la fin de la cuisson.*

Une fois que ces 3 étapes sont terminées, l'heure de début de chauffage du four est différée pour que la cuisson se termine à 13h30.

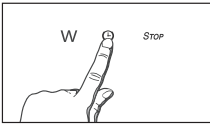
À la fin du temps de cuisson (programmé):

- Le four s'arrête et le symbole temps de cuisson et 0h00 clignotent.
- Une série de bips sont émis pendant quelques minutes. Les bips peuvent être arrêtés en appuyant sur n'importe quelle touche.



# UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

## Utilisation de la fonction « minuterie »



Le programmeur de votre four peut être utilisé comme une minuterie indépendante qui vous permet de décompter le temps sans utiliser le four. Dans ce cas, l'affichage du « minuteur » prend la priorité sur l'affichage de l'horloge.

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

L'écran s'arrête de clignoter au bout de quelques secondes et le 'minuteur' commence à décompter le temps en secondes. Une fois que le temps est écoulé, le « minuteur » émet une série de bips sonores pour vous avertir.

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



### Remarque :

Vous pouvez modifier ou annuler à tout moment le « minuteur » en appuyant sur le bouton du temps et en réduisant le temps à 0h00.

## Verrouillage des commandes (sécurité enfants)



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

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

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

## La fonction « mode veille »

Ce four est équipé d'une fonction mode veille :

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

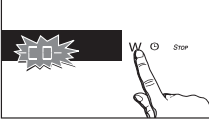
*Après 4 minutes sans action de l'utilisateur, l'affichage du four passe en mode veille.*

**Aucune touche ne peut être activée.**

Pour réactiver l'écran, utilisez le sélecteur de « fonction ».

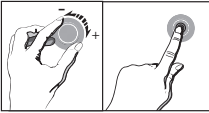
*L'affichage du four est à nouveau opérationnel et vous pouvez à nouveau commencer à cuisiner.*

## Réglage du contraste de l'écran



Réglez l'heure à 0h10 (voir chapitre « Remise à l'heure »).

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



## Mode Démo



Réglez l'heure à 0h00 (voir chapitre « Remise à l'heure »).

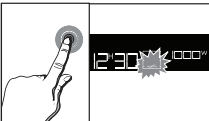
- Appuyez sur les touches « W », « Minuterie » et « STOP » pendant 10 secondes au minimum jusqu'à ce que « DEMO » apparaisse à l'écran.
- Pour revenir au mode normal, réglez l'heure sur « 0h00 » et appuyez à nouveau sur les boutons « W », « minuterie » et « STOP » jusqu'à ce que « DEMO » disparaisse de l'écran



### Remarque :

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

## Arrêter et mettre en route le plateau tournant



Si vous pensez qu'il n'y a pas suffisamment d'espace pour que la plaque tournante tourne librement dans le four, vous pouvez l'arrêter avant ou pendant le programme.

### Arrêt du plateau tournant

- Pour arrêter le plateau tournant, appuyez et maintenez le bouton. Le symbole « Arrêt plateau tournant » apparaît à l'écran.

### Remettre en route le plateau tournant

- Encore une fois, appuyez et maintenez le bouton jusqu'à ce que le symbole « Arrêt plateau tournant » disparaisse de l'affichage.

## Micro-ondes



### Utilisation des niveaux de puissance

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

## Réchauffage sur deux niveaux

En fonction micro-ondes, position 500 W, vous avez la possibilité de réchauffer deux assiettes simultanément. Dans ce cas, posez une assiette sur le plateau tournant et l'autre sur la plaque insérée au niveau 3.



### Conseils

Couvrir les assiettes avec du film spécial micro-ondes, un couvre-assiette ou une autre assiette renversée :

- pour obtenir un réchauffage plus homogène.
- pour éviter le dessèchement des aliments.
- pour diminuer le temps de réchauffage.
- pour empêcher les projections dans le four.

Grâce à l'effet vapeur, les aliments conservent toute leur saveur.

| Type d'aliments   | Quantité             | Temps     |
|---|----------------------|-----------|
| Aliments homogènes tels que purée, petits pois, céleri, etc.                    | 2 assiettes de 200 g | 4 à 6 min |
| Aliments hétérogènes comme le cassoulet, le boeuf bourguignon, ravioli, etc ... | 2 assiettes de 300 g | 6 à 8 min |

## Décongélation



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

### Programme automatique de décongélation P1 ou P2.

Il vous suffit de sélectionner le type de programme et de saisir le poids.

- P1: Le mode de décongélation automatique pour la viande, la volaille et les plats préparés.
- P2: Le mode de décongélation automatique pour le pain et les pâtisseries.

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

### Ce qu'il faut savoir

Les petits morceaux de viande ou de poisson peuvent être cuits tout de suite après avoir été décongelés. Les morceaux de plus grande taille comme les rôtis de viande ou des poissons entiers, resteront légèrement congelés à l'issue du programme de décongélation.

Nous vous recommandons de les laisser reposer pendant une durée au moins égale au temps de décongélation, afin d'obtenir une température homogène.

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



### Conseils

- Le temps de décongélation dépend du type d'appareil. Cela dépend également de la forme, de la taille, de la température initiale et de la qualité des aliments.
- Dans la plupart des cas, les aliments doivent être retirés de leur emballage. Pensez à retirer les agrafes en métal des emballages.
- À la moitié du temps de décongélation, les morceaux doivent être retournés, mélangés et séparés s'ils ont été congelés ensemble.
- Si vous dégelez de gros morceaux de viande ou de poisson qui empêchent la rotation de la table tournante, utilisez la fonction d'arrêt de la platine. Dans ce cas, retournez la viande régulièrement.

## UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

- Décongelez la viande et le poisson en les mettant sur une soucoupe posée à l'envers sur une assiette, afin de permettre au jus de couler. S'il reste en contact avec l'aliment, il subira une surchauffe.
- Ne recongelez jamais des aliments.

### Durée du programme de décongélation

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

### Guide de décongélation

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

| Aliments                    | Quantité | Temps   | Recommandations   |
|-----------------------------|----------|---------|---|
| Coquilles St-Jacques (noix) | 500 g    | 5-7 min | Placez sur une plaque et mélangez à mi-parcours du programme. |
| Crevettes décortiquées      | 100 g    | 1-2 min |   |
| Crevettes roses entières    | 200 g    | 2-4 min |   |
| Gambas (10)                 | 500 g    | 6-8 min |   |

| Type d'aliments | Quantité | Temps |
|-----------------|----------|-------|
|-----------------|----------|-------|

## UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

|   |        |             |
|---|--------|-------------|
| Poissons entiers/darnes/filets/pavés                                  | 100 g  | 1 - 2 min   |
|   | 200 g  | 3 - 5 min   |
|   | 400 g  | 5 - 7 min   |
|   | 500 g  | 7 - 9 min   |
|   | 750 g  | 12 - 14 min |
|   | 1000 g | 17 - 19 min |
| Dindonneau/porc/veau/bœuf/volaille<br>En rôtis/tranches/morceaux/etc. | 100 g  | 1 - 2 min   |
|   | 200 g  | 3 - 5 min   |
|   | 400 g  | 5 - 7 min   |
|   | 500 g  | 7 - 9 min   |
|   | 750 g  | 12 - 14 min |
|   | 1000 g | 17 - 19 min |
|   | 1250 g | 23 - 25 min |
|   | 1500 g | 28 - 30 min |
| Choux-fleurs/brocolis/carottes/<br>champignons/macédoine/etc.         | 500 g  | 7 - 9 min   |
|   | 750 g  | 12 - 14 min |
|   | 1000 g | 17 - 19 min |

| Type d'aliments             | Quantité | Temps     |
|-----------------------------|----------|-----------|
| Fraises                     | 250 g    | 7 - 9 min |
| Framboises/griottes         | 250 g    | 6 - 8 min |
| Groseilles/myrtilles/cassis | 250 g    | 5 - 7 min |

## Nettoyage

---

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

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



### Attention

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

- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur.
- L'utilisation de produits abrasifs, d'alcool ou de diluant est déconseillée, car ils peuvent endommager l'appareil.
- En cas d'odeur ou de saleté incrustée, faire bouillir de l'eau avec du jus de citron et du vinaigre dans une tasse pendant deux minutes et nettoyez les parois avec une petite quantité de liquide vaisselle.
- Le plateau tournant peut être retiré pour faciliter le nettoyage. Pour ce faire, soulevez-le en utilisant les zones d'accès prévues. Si vous retirez l'axe, ne laissez pas l'eau pénétrer dans le trou de l'arbre du moteur.
- N'oubliez pas de remplacer l'axe, le support d'entraînement, et le plateau tournant.

## DIAGNOSTIC DES PANNES

### Tableau des problèmes

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

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

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



## DIAGNOSTIC DES PANNES

| Code d'erreur | Signification                                       |
|---------------|---|
| F01           | Erreur au niveau de la sonde (milieu du four)       |
| F02           | Four surchauffé                                     |
| F10           | Information : Coupure de courant pendant la cuisson |
| AUTO          | Auto Stop: durée de cuisson trop longue             |

### Données techniques

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

**Cet appareil est conforme aux directives européennes.**

## Généralités

---

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



### **Attention !**

Cet appareil doit toujours être mis à la terre.

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

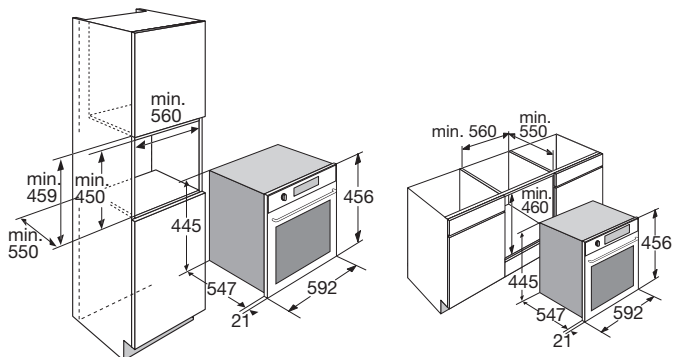
Avant une tâche d'installation, d'entretien ou de réparation, l'appareil doit être déconnecté du réseau. L'appareil n'est déconnecté du réseau que lorsque :

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

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

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

## Dimensions d'encastrement

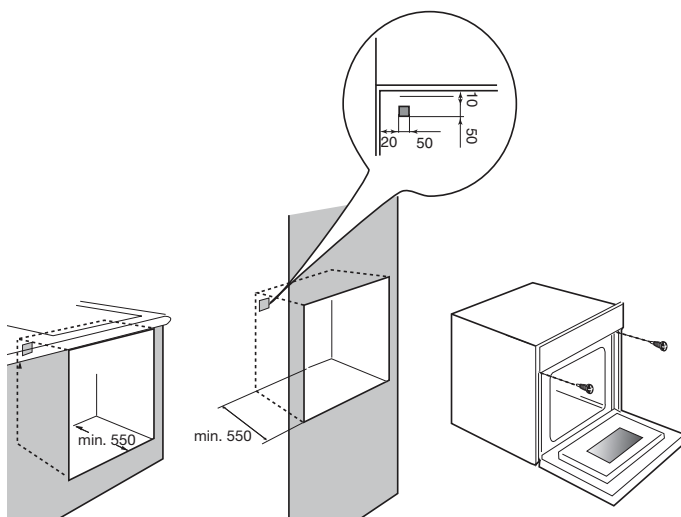


## Raccordement électrique

220-240 V~ -50 Hz

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

## Encastrement



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

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

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

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

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

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



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

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



### **Déclaration de conformité**

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



# INHALT

---

## Ihr mikrowellenofen

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

## Verwendung des geräts

|   |    |
|---|----|
| Funktionsweise des ofens                  | 8  |
| Verwendung der programmiervorrichtung     | 8  |
| Programmiertes garen                      | 9  |
| Verwendung der zeitschaltuhr              | 11 |
| Verriegelung der tasten (kindersicherung) | 11 |
| Die „standby“-funktion                    | 11 |
| Anpassen des displaykontrasts             | 12 |
| Demo-modus                                | 12 |
| Anhalten und starten des drehtellers      | 12 |
| Mikrowelle                                | 13 |
| Aufwärmen auf 2 ebene                     | 13 |
| Abtauung                                  | 14 |
| Leitfaden für das abtauen                 | 15 |

## Wartung und reinigung

|          |    |
|----------|----|
| Reinigen | 17 |
|----------|----|

## Störungen

|                  |    |
|------------------|----|
| Störungstabelle  | 18 |
| Technische daten | 19 |

## Installation

|                  |    |
|------------------|----|
| Allgemeines      | 20 |
| Einbaumaße       | 21 |
| Elektroanschluss | 21 |
| Einbau           | 22 |

## Umweltaspekte

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Entsorgung von gerät und verpackung | 23 |
|-------------------------------------|----|

## *Einführung*

---

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

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

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

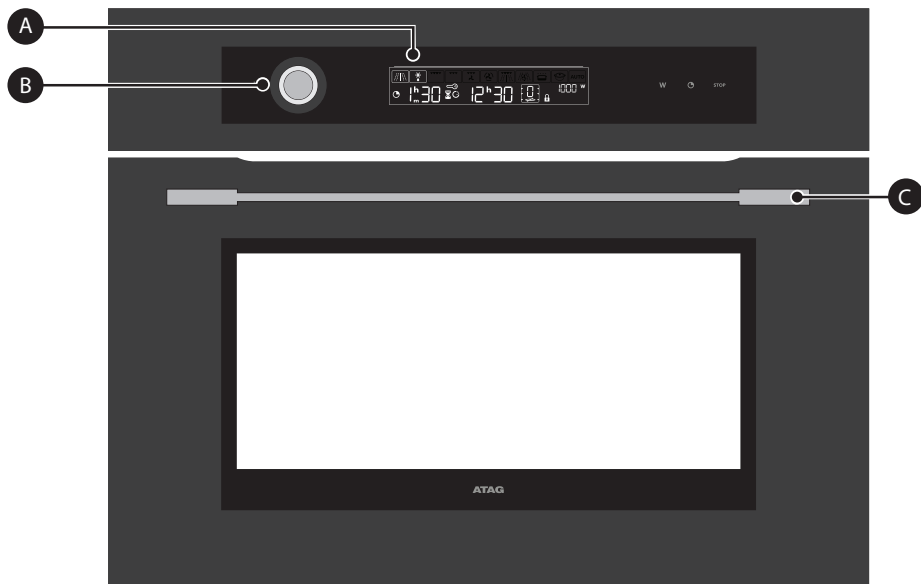
Das Handbuch dient auch als Referenzmaterial für den Kundendienst. Auf dem Typenschild stehen alle Angaben, die der Kundendienst zur adäquaten Behandlung Ihrer Probleme und Fragen braucht.

Viel Spaß beim Kochen!



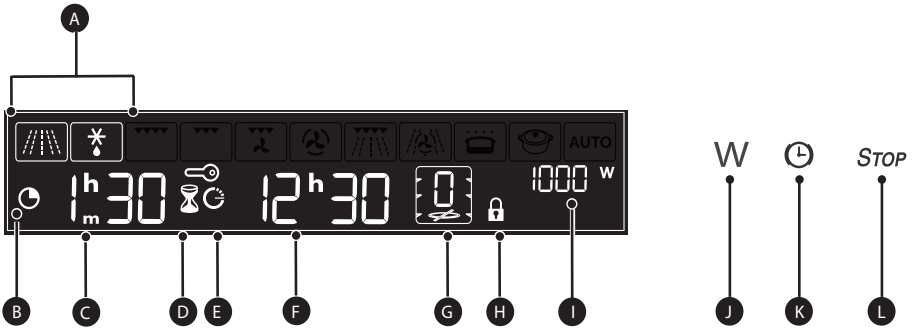
# IHR MIKROWELLENOFEN

## Vorstellung des ofens



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

## Vorstellung der programmiervorrichtung



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

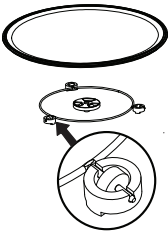
# IHR MIKROWELLENOFEN

## Zubehör



### Der Rost

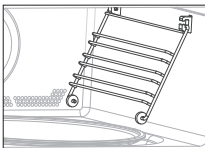
Hiermit können Sie toasten, überbacken oder grillen. Der Rost sollte niemals mit anderem metallenen Kochgeschirr im Modus Mikrowelle, Grill + Mikrowelle oder Heißluft + Mikrowelle verwendet werden. Sie können jedoch Lebensmittel in einer Aluminiumschale aufwärmen, vorausgesetzt, diese ist durch eine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



### Drehteller

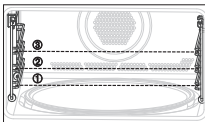
- Drehteller: für gleichmäßiges Garen von Lebensmitteln ohne Bedienung. Er dreht sich in beide Richtungen. Wenn sich der Drehteller nicht dreht, sorgen Sie dafür, dass alle Komponenten richtig positioniert sind. Versuchen Sie nicht, ihn von Hand zu drehen, dadurch kann das Drehgetriebe beschädigt werden. Er kann auch als Gargefäß verwendet werden. Um ihn zu entfernen, heben Sie ihn an den Zugriffsbereichen in der Aussparung an.
- Die Auflage mit Antriebsspindel: führt den Glasdrehteller beim Drehen.
- Die Stützräder: Die Räder müssen in die richtigen Richtung orientiert sein.

Wenn sie sich nicht richtig drehen, prüfen Sie, ob sich Gegenstände unter dem Teller befinden.



### Seitenroste

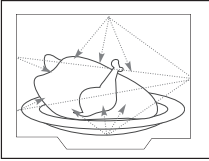
2 Aufhängungen ermöglichen Ihnen, den Rost in drei Höhen zu verwenden.



Drei Einsetzhöhen sind für unterschiedliche Gar- und Lebensmittelarten verfügbar.

# VERWENDUNG DES GERÄTS

## Funktionsweise des ofens



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

### Ihr Verhalten:

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

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

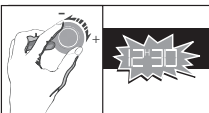
Die Eindringtiefe der Wellen in Lebensmittel beträgt ungefähr 2,5 cm; wenn das Lebensmittel dicker ist, wird dessen Zentrum durch Induktion gegart, wie beim herkömmlichen Garen. Beachten Sie, dass Mikrowellen einen einfachen thermischen Vorgang in den Lebensmitteln auslösen und nicht gesundheitsschädlich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

## Verwendung der programmiervorrichtung



### Neueinstellung der Uhrzeit

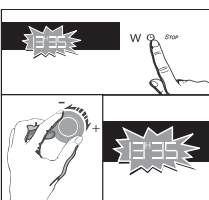
Wenn der Strom eingeschaltet wird, blinkt auf dem Display 12:00.



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



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



### Um die Zeit der Uhr ändern

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

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

# VERWENDUNG DES GERÄTS



## Anm.:

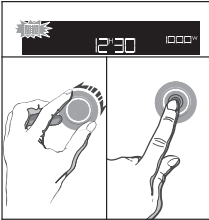
Wenn die Einstellung nicht bestätigt wird, wird die Änderung nach einigen Sekunden automatisch im Speicher des Geräts gespeichert.

## Sofortiges Garen

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

*Verwenden Sie den Knopf, um die erforderliche Gareinstellung auszuwählen. Beispiel: Mikrowellen-Leistungseinstellung 1000 W.*

- Bestätigen Sie durch einmaliges Drücken des Knopfs.



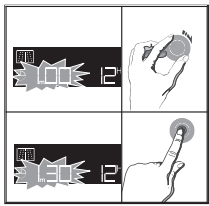
Die Garzeit blinkt auf dem Display.

- Stellen Sie die Garzeit mit dem Knopf ein.

*Beispiel: 1 min 30s*

- Bestätigen Sie durch Drücken des Knopfs.

*Das Garen beginnt.*



## Die Leistungs- oder Temperatureinstellung kann geändert werden.

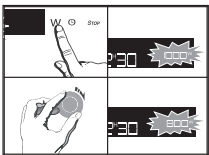
- Drücken Sie die Touch-Taste für die Leistungseinstellung, bis das Display blinkt, und lassen Sie sie dann los. Wenn die (1000 W)-Leistungseinstellung blinkt, können Sie sie einstellen.

- Stellen Sie die Leistung mit dem Knopf ein.

*Beispiel: 800 W*

- Bestätigen Sie durch Drücken des Knopfs.

- Um das Garen zu beenden, drücken Sie einige Sekunden lang die STOPP-Taste.



## Programmiertes garen

### Garen mit sofortigem Beginn und einer eingestellten Garzeit

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

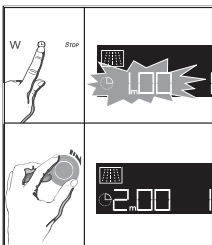
- Drücken Sie auf die Zeit-Taste.

*Das Display blinkt mehrmals, um anzuzeigen, dass die Zeiteinstellung eingegeben werden kann.*

- Stellen Sie die Garzeit mit dem Knopf ein.

*Beispiel: 2 Minuten.*

- Drücken Sie den Knopf zur Bestätigung.



# VERWENDUNG DES GERÄTS



Am Ende der (programmierten) Garzeit:

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

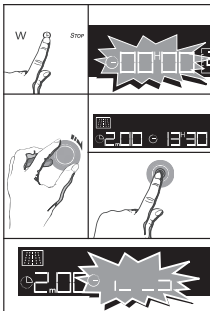


## Anm.:

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

## Garen mit verzögertem Start und ausgewähltem Garzeitende

Gehen Sie vor wie bei programmierten Garen.



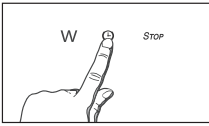
- Drücken Sie die Zeittaste, bis die Anzeige für das Garzeitende blinkt.  
*Die Anzeige für das Garzeitende blinkt, um anzuzeigen, dass es jetzt eingestellt werden kann.*
- Drehen Sie den Knopf, um das Garzeitende einzustellen.  
*Beispiel: Garzeitende 1h30 p.m.*
- Drücken Sie den Knopf zur Bestätigung. Das Garzeitende wird automatisch nach einigen Sekunden im Speicher des Geräts gespeichert.  
*Die Anzeige des Garzeitendes hört auf zu blinken.  
Das Display zeigt wieder die Uhrzeit an.  
Eine animierte Anzeige zeigt an, dass der Ofen sich im Modus „Verzögertes Garen“ befindet.  
Das Licht im Ofen geht an, wenn das Garen beginnt, und es geht beim Ende des Garens aus.*

Sobald diese 3 Schritte abgeschlossen sind, wird die Startzeit der Ofenerwärmung verzögert, sodass das Garen um 13h30 endet.

Am Ende der (programmierten) Garzeit:

- Der Ofen hält an, und das Garzeitsymbol und 0h00 blinken.
- Eine Folge von Signaltönen ertönt für einige Minuten. Die Signaltöne können durch Drücken einer beliebigen Taste abgestellt werden.

## Verwendung der Zeitschaltuhr



Die Programmierfunktion des Ofens kann als selbständiger Timer verwendet werden, der Ihnen erlaubt, die Zeit zurückzuzählen, ohne den Ofen zu benutzen. In diesem Fall hat das „Eieruhr“-Display Vorrang vor dem Uhr-Display.

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

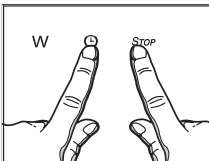
Nach einigen Sekunden hört das Display auf zu blinken und die „Eieruhr“ beginnt abzulaufen und die Zeit in Sekunden rückwärts zu zählen. Sobald die Zeit um ist, sendet die Eieruhr eine Serie von Signaltönen aus. Die Signaltöne können durch Drücken einer beliebigen Touch-Taste abgestellt werden.



### Anm.:

Sie können die „Eieruhr“ jederzeit ändern oder löschen, indem Sie die Zeittaste drücken und die Zeit auf 0h00 zurückstellen.

## Verriegelung der Tasten (Kindersicherung)



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

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

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

## Die „standby“-funktion

Der Ofen verfügt über eine Standby-Funktion.

*Das Display zeigt die Uhrzeit an.*

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

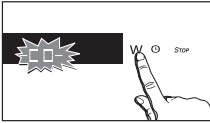
**Keine Taste kann aktiviert werden.**

Um das Display zu reaktivieren, verwenden Sie den Funktionswahlschalter.

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

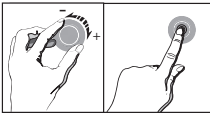
# VERWENDUNG DES GERÄTS

## Anpassen des displaykontrasts



Die Uhrzeit auf 0h10 stellen (siehe Kapitel „Neueinstellung der Uhrzeit“)

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



## Demo-modus



Die Uhrzeit auf 0h00 stellen (siehe Kapitel „Neueinstellung der Uhrzeit“)

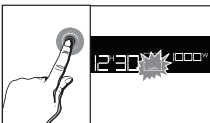
- Drücken Sie 10 Sekunden lang gleichzeitig die Tasten 'W', 'Eieruhr' und 'STOPP', bis „DEMO“ auf dem Display angezeigt wird.
- Um zum Normalmodus zurückzukehren, stellen Sie die Zeit auf "0h00" ein und drücken Sie nochmals die Tasten 'W', 'Eieruhr' und 'STOPP', bis „DEMO“ aus dem Display verschwindet.



### Anm.:

Wenn sich der Ofen im „Demo“-Modus befindet, sind die Heizelemente nicht aktiv.

## Anhalten und starten des drehtellers



Wenn Sie meinen, dass der Drehteller nicht genügend Platz hat, um sich ungehindert zu drehen, können Sie ihn vor oder während des Programms anhalten.

### Anhalten des Drehtellers

- Um den Drehteller anzuhalten, halten Sie den Knopf gedrückt.  
Das „Rost /Drehtellerstopp-Symbol“ erscheint auf dem Display.

### Erneutes Starten des Drehtellers

- Drücken Sie erneut auf den Knopf, bis das „Rost /Drehtellerstopp-Symbol“ aus dem Display verschwindet.

## Mikrowelle



# VERWENDUNG DES GERÄTS



## Verwendung der verschiedenen Leistungsstufen

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

## Aufwärmen auf 2 Ebenen

In der Funktion Mikrowelle, Position 500 W, können zwei Teller gleichzeitig erwärmt werden. Hierfür ist ein Teller in die 1. und der andere auf den Rost in die 3. Einschubhöhe zu stellen.



### Tip:

Die Teller mit Mikrowellenfolie, einer Tellerhaube oder einem anderen, umgekehrten Teller abdecken:

- Für eine gleichmäßigere Wärmeverteilung.
- Um das Austrocknen der Lebensmittel zu vermeiden.
- Um die für das Erhitzen notwendige Zeit zu verringern.
- Um Lebensmittelspritzer im Garraum zu vermeiden.

Durch den Dampf bleibt der Geschmack der Lebensmittel vollständig erhalten.

| Lebensmittelarten   | Menge                | Dauer        |
|---|----------------------|--------------|
| Gleichartige Lebensmittel wie z. B. Püree, Erbsen, Sellerie usw.            | 2 Teller zu je 200 g | 4 bis 6 Min. |
| Ungleichmäßige Lebensmittel wie Cassolette, Fleischartopf, Ravioli usw. ... | 2 Teller zu je 300 g | 6 bis 8 Min. |

## Abtauung



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

### **Automatisches Abtauprogramm P1 oder P2.**

Sie wählen einfach die Art des Programms und geben das Gewicht ein.

- P1: Der automatische Abtaumodus für Fleisch, Geflügel und Fertiggerichte.
- P2: Der automatische Abtaumodus für Brot und Gebäck.

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

### **Wissenswertes:**

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

Damit sie eine gleichmäßige Temperatur annehmen, empfehlen wir, sie mindestens genauso lange ruhen zu lassen, wie sie aufgetaut wurden.

Lebensmittel, die eine Kristalleisschicht aufweisen, tauen langsamer auf. In diesem Fall muss die Auftauzeit verlängert werden.



### **Tipp:**

- Die Auftauzeit hängt vom Gerätetyp ab. Sie hängt auch von Form, Größe, Ausgangstemperatur und Qualität der Lebensmittel ab.
- In den meisten Fällen sind die Lebensmittel aus der Verpackung zu nehmen. Auch Metallklammern der Verpackung müssen entfernt werden.
- Nach der Hälfte der Auftauzeit das Gefriergut umdrehen, durchmischen oder trennen, wenn noch Klumpen bestehen.
- Wenn Sie größere Stücke Fleisch oder Fisch auftauen, die das Drehen des Drehtellers behindern, verwenden Sie Drehteller-Stoppfunktion. Drehen Sie in diesem Fall das Lebensmittel regelmäßig.

## VERWENDUNG DES GERÄTS

- Fleisch und Fisch auf einer umgedrehten Untertasse in einem Teller auftauen, damit der Saft ablaufen kann. Wenn das aufzutauende Lebensmittel mit dem Saft in Kontakt bleibt, wird es überhitzt.
- Frieren Sie Lebensmittel niemals erneut ein.

### **Dauer des Auftauprogramms:**

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

### Leitfaden für das abtauen

| Lebensmittel               | Menge | Dauer    | Empfehlungen  |
|----------------------------|-------|----------|---|
| Blätterteig oder Mürbeteig | 400 g | 1-3 Min. | Auf Küchenpapier legen und nach und der Hälfte der Zeit umdrehen. |

| Lebensmittel         | Menge | Dauer    | Empfehlungen   |
|----------------------|-------|----------|--|
| Jakobsmuscheln       | 500 g | 5-7 Min. | Auf einen Teller legen und nach der halben Programmzeit mischen. |
| Geschälte Garnelen   | 100 g | 1-2 Min. |  |
| Rosa Garnelen (ganz) | 200 g | 2-4 Min. |  |
| Garnelen (10)        | 500 g | 6-8 Min. |  |

## VERWENDUNG DES GERÄTS

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

| Lebensmittelarten                              | Menge | Dauer      |
|--|-------|------------|
| Erdbeeren                                      | 250 g | 7 - 9 Min. |
| Himbeeren / Sauerkirschen                      | 250 g | 6 - 8 Min. |
| Rote/schwarze Johannisbeeren /<br>Heidelbeeren | 250 g | 5 - 7 Min. |

## Reinigen

---

Es empfiehlt sich, den Ofen regelmäßig zu reinigen und Lebensmittelreste aus dem Inneren und von der Außenseite des Ofens zu entfernen. Verwenden Sie einen feuchten, seifigen Schwamm. Wenn das Gerät nicht regelmäßig gereinigt wird, kann die Oberfläche beschädigt werden, wodurch sich die Lebensdauer des Geräts verringert und möglicherweise Sicherheitsrisiken entstehen.



### Achtung

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

- Keinen Dampfreiniger verwenden.
- Die Verwendung von Scheuermitteln, Alkohol oder Verdünnungsmitteln wird nicht empfohlen, da diese das Gerät beschädigen können.
- Im Fall von Gerüchen oder verkrustetem Schmutz kochen Sie zwei Minuten lang Wasser mit Zitronensaft in einer Tasse und reinigen Sie das Innere mit einer geringen Menge Reinigungsflüssigkeit.
- Der Drehteller kann entfernt werden, um die Reinigung zu erleichtern. Heben Sie ihn dazu an den vorgesehenen Zugriffsstellen an. Wenn Sie die Drehspindel entfernen, lassen Sie kein Wasser in die Öffnung der Motorwelle eindringen.
- Vergessen Sie nicht, Drehspindel, Radführung und Drehteller wieder einzusetzen.

## Störungstabelle

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

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

| Frage   | Was ist zu tun  |
|---|---|
| Die Zeit läuft, aber das Gerät arbeitet nicht (der Drehteller dreht sich nicht und das Lebensmittel wird nicht warm) „Zeit“ und „Demo“ blinken abwechselnd auf dem Display. | Das Gerät ist im „DEMONSTRATION“-Modus (Siehe „Demo“-Modus).  |
| Das Gerät startet nicht.  | Überprüfen, ob das Gerät angeschlossen ist.<br>Überprüfen, ob die Ofentür ganz geschlossen ist.<br>Überprüfen, dass die Kindersicherung nicht aktiviert ist.                          |
| Das Gerät macht weiterhin ein Geräusch, nachdem das Garen beendet ist.  | Das Gerät verfügt über eine Ventilationsverzögerung, um verbleibenden Wasserdampf abzuziehen.<br>Der Ventilator läuft noch 15 Minuten nach Ende des Programms weiter.                 |
| Das Gerät ist laut.<br>Der Drehteller dreht sich nicht richtig.   | Reinigen Sie die Räder und den Rollbereich unter dem Drehteller.<br>Überprüfen Sie, ob die Räder richtig positioniert sind.   |
| Sie stellen Dampf am Fenster fest.  | Das Kondenswasser mit einem Tuch abwischen.   |
| Lebensmittel werden bei einem Mikrowellenprogramm nicht erhitzt.  | Überprüfen, ob das Kochgeschirr mikrowellengeeignet ist und ob die Leistungsstufe angemessen ist.   |
| Der Grill entlässt Rauch zu Beginn eines Programms.   | Vor jeder Verwendung alle Garreste aus dem Heizelement entfernen.   |
| Das Gerät gibt Funken ab.   | Das Gerät gründlich reinigen: Fett, Garreste usw. entfernen.<br>Eventuelle Metallgegenstände von den Wänden des Ofens entfernen.<br>Niemals Metallgegenstände mit dem Rost verwenden. |

# STÖRUNGEN

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

## Technische daten

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

**Dieses Gerät entspricht den CE-Richtlinien.**

## Allgemeines

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



### **Achtung!**

Dieses Gerät muss immer geerdet sein.

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

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

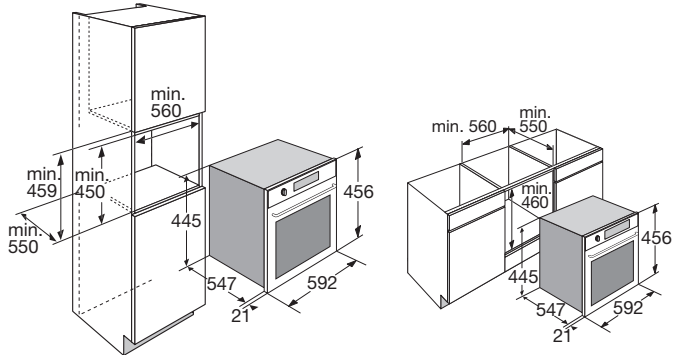
- der Hauptschalter der Stromversorgung der Wohnung abgeschaltet ist, oder
- die Sicherung der Stromversorgung der Wohnung vollständig entfernt wurde, oder
- der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde.

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

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



## Einbaumaße

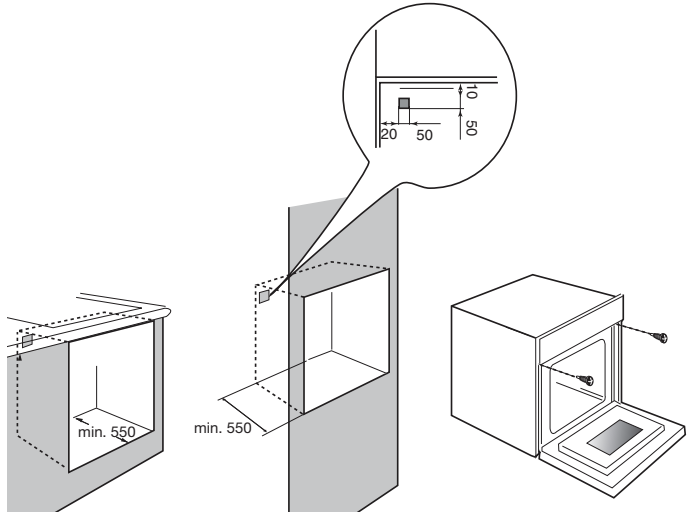


## Elektroanschluss

220-240 V~ - 50 Hz

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

## Einbau



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

## Entsorgung von gerät und verpackung

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

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

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

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



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

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



### **Konformitätserklärung**

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



---

# CONTENTS

---

## ***Your microwave oven***

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

## ***Using your appliance***

|  |    |
|--|----|
| Using the programmer                         | 8  |
| Programmed cooking                           | 9  |
| Using the “minute minder” function           | 11 |
| Locking the controls (child safety) oven off | 11 |
| The “standby mode” function                  | 11 |
| Adjusting the display contrast               | 12 |
| Demo mode                                    | 12 |
| Stopping and starting the turntable          | 12 |
| Microwave                                    | 13 |
| Heating on two levels                        | 13 |
| Defrosting                                   | 14 |
| Defrosting guide                             | 15 |

## ***Maintaining and cleaning***

|          |    |
|----------|----|
| Cleaning | 17 |
|----------|----|

## ***Troubleshooting***

|                |    |
|----------------|----|
| Faults table   | 18 |
| Technical data | 19 |

## ***Installation***

|                        |    |
|------------------------|----|
| General                | 20 |
| Building-in dimensions | 21 |
| Electrical connection  | 21 |
| Building-in            | 22 |

## ***Environmental aspects***

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Disposal of packaging and appliance | 23 |
|-------------------------------------|----|

## *Introduction*

---

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

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

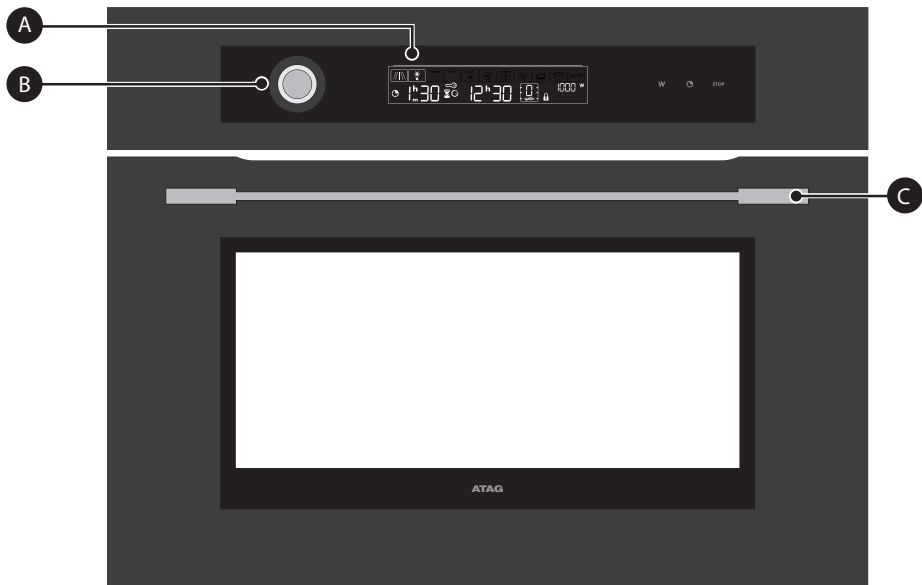
**Read the manual thoroughly before using the appliance, and store these instructions in a safe place for future reference.**

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

Enjoy your cooking!

# YOUR MICROWAVE OVEN

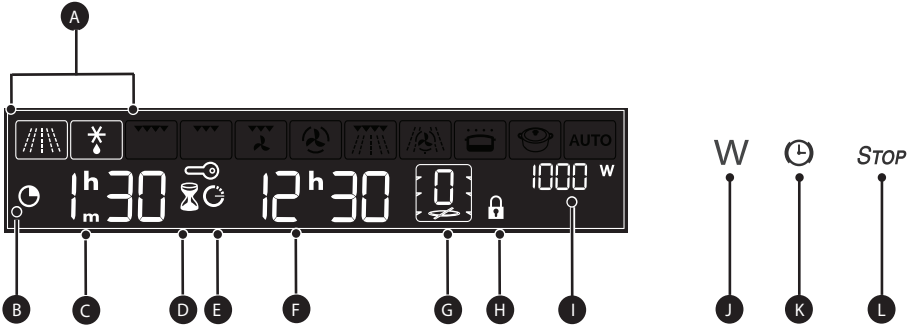
## *Introduction to your oven*



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

# YOUR MICROWAVE OVEN

## Introduction to the programmer



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



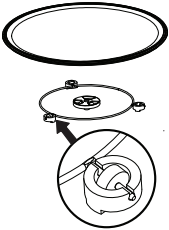
# YOUR MICROWAVE OVEN

## Accessories



### The rack

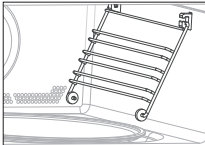
This allows you to toast, brown or grill. The rack should never be used with other metal cookware on the microwave, grill + microwave or forced air + microwave modes. However, you can reheat food in an aluminium tray providing this is isolated from the rack using a plate.



### Turntable

- Turntable: for the even cooking of foods with no handling required. It rotates in both directions. If the turntable does not rotate, ensure that all components are correctly positioned. Do not try to rotate it manually as this might damage the turning gear. It can also be used as a cooking dish. To remove it, pick it up using the access zones provided in the cavity.
- The support with drive spindle: guides the glass turntable as it rotates.
- The support wheels: The wheels must be oriented in the right direction.

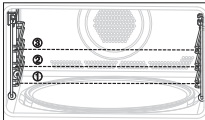
If they do not turn correctly, check for any foreign bodies underneath.



### Side racks

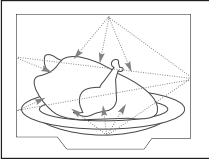
2 hanging supports allow you to use the rack at three heights.

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



# USING YOUR APPLIANCE

## How your oven works



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

### Their behaviour:

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

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

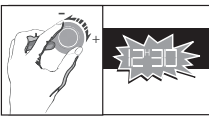
The penetration depth of waves into the food is approximately 2.5 cm; if the food is thicker, the centre of the food will be cooked by conduction, as in conventional cooking. Note that microwaves cause a simple thermal phenomenon within food and are not harmful to health.

## Using the programmer



### Resetting the time

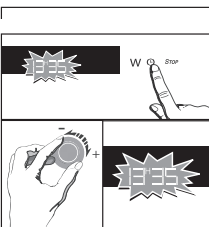
When power is switched on the display flashes 12h00.



- Set the time using the knob.  
*Example: 12h30.*



- Press the knob to confirm.  
*The display stops flashing.*



### To alter the time on the clock

- Press the timer button for a few seconds until the display flashes and then release it.  
*A beep indicates that the time may now be set.*

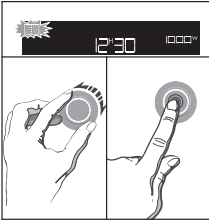
- Adjust the time, using the knob.
- Press the knob to confirm.

# USING YOUR APPLIANCE



## Note:

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



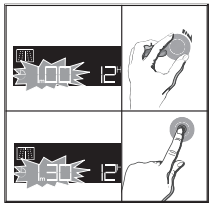
## Immediate cooking

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

*Use the knob to select the required cooking setting.*

*Example: microwave Power setting 1000 W.*

- Confirm by pressing the knob once.



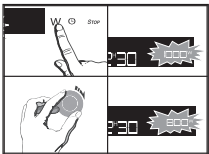
The cooking time flashes in the display.

- Set the cooking time, using the knob.

*Example: 1 min 30s*

- Confirm by pressing the knob.

*Cooking starts.*



## The power or temperature setting may be changed.

- Press the power setting touch button until the display flashes and then release it. When the (1000 W) power setting flashes you may adjust it.

- Set the power, using the knob.

*Example: 800 W*

- Confirm by pressing the knob.

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

## Programmed cooking

### Cooking with immediate start and a set cooking time

Select the desired cooking mode and adjust the power (see paragraph: "Immediate cooking").

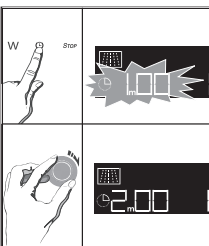
- Press the time button.

*The display flashes several times to indicate that a setting may be entered.*

- Using the knob, set the cooking time.

*Example: 2 minutes.*

- Press the knob to confirm.



## USING YOUR APPLIANCE



At the end of the (programmed) cooking time:

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

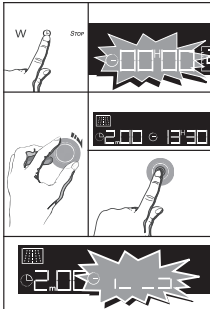


### Note:

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

### Cooking with delayed start and selected end of cooking time

Proceed as for programmed cooking.



Press the time button until the cooking end time indicator flashes.

*The end of cooking time indicator flashes to indicate that it may now be set.*

Turn the knob to set the end of cooking time.

*Example: end of cooking time 1h30 p.m.*

Press the knob to confirm. The end of cooking time will automatically be saved in the appliance's memory after a few seconds.

*The end of cooking time display stops flashing.*

*The display returns to the time of day.*

*An animated display indicates that the oven is in delayed cooking mode.*

*The light inside the oven comes on when cooking starts and goes out at the end of cooking.*

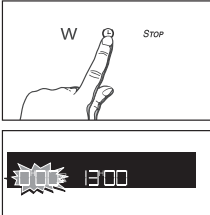
Once these 3 steps have been completed, the oven heating start time is delayed so that cooking ends at 13h30.

At the end of the (programmed) cooking time:

- The oven stops and the cooking time symbol and 0h00 flash.
- A series of beeps are emitted for a few minutes. The beeps can be stopped by pressing any button.

## USING YOUR APPLIANCE

### Using the “minute minder” function



Your oven’s programmer can be used as an independent timer that allows you to count down time without using the oven. In this case, the “minute minder” display takes priority over the clock display.

- Press the time touch button three times.
- The “minute minder” symbol and “0m00” flash.
- Set the time using the knob.
- Press the knob to confirm.

The display stops flashing after a few seconds and the “minute minder” starts to run, counting down the time in seconds. Once the time is up, the minute minder emits a series of beeps to let you know. The beeps can be stopped by pressing any touch button.



#### Note:

You can modify or cancel at any time the “minute minder” by pressing the time button and by reducing the time to 0h00.

### Locking the controls (child safety)



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

- when the oven is off, press the ‘STOP’ and ‘time’ buttons simultaneously for a few seconds.  
*A “padlock” will then be displayed in the screen*
- Access to the oven controls is blocked.

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

### The “standby mode” function

Your oven is equipped with a standby function

*The display shows the time of day.*

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

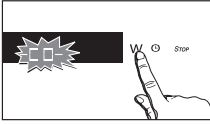
**No key can be activated.**

To reactivate the display, use the ‘function’ selector.

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

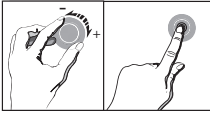
# USING YOUR APPLIANCE

## Adjusting the display contrast



Set the time to 0h10 (see “Resetting the time”)

- Press the ‘W’ button until “CO” is displayed.
- Adjust the contrast, using the knob.
- Press the knob to confirm.



## Demo mode



Set the time to 0h00 (see “Resetting the time”)

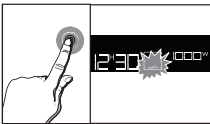
- Press the ‘W’, ‘minute minder’ and ‘STOP’ buttons simultaneously for 10 seconds until “DEMO” appears in the display.
- To return to normal mode, set the time to “00:00” and press the ‘W’, ‘minute minder’ and ‘STOP’ buttons again until “DEMO” disappears from the display



### Note:

When the oven is in “DEMO” mode the heating elements are inactive.

## Stopping and starting the turntable



If you think that there is insufficient space for the turntable to rotate freely in the oven, you can stop it before or during the programme.

### Stopping the turntable

- To stop the turntable rotating, press and hold the knob.  
*The “Shelf /Stop turntable symbol” symbol appears in the display.*

### Restarting the turntable

- Once again, press and hold the knob until the “Shelf /Stop turntable symbol” disappears from the display.

# USING YOUR APPLIANCE

## Microwave



### Using the power levels

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

## Heating on two levels

When using the 500 W microwave power function, you can heat two dishes at the same time. In this case, put one plate on the turntable and the other on the shelf on the third level.



### Tips

Cover the plates with special microwave film, a plate cover or another plate placed upside-down on the first:

- To obtain the most even reheating.
- To avoid the food drying out.
- To reduce the reheating time.
- To prevent food spatter in the oven.

The foods keep all their flavour due to the steaming effect.

| Type of food  | Quantity         | Time       |
|---|------------------|------------|
| Homogeneous foods like mashed potatoes, petits pois, celery, etc. | 2 x 200 g plates | 4 to 6 min |
| Heterogeneous foods like cassoulet, bourguignon, ravioli, etc...  | 2 x 300 g plates | 6 to 8 min |

## Defrosting



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

### Automatic defrost programme P1 or P2.

You simply select the type of programme and enter the weight.

- P1: The automatic defrost mode for meat, poultry and ready-made meals.
- P2: The automatic defrost mode for bread and pastries.

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

### What you need to know

Small pieces of meat or fish can be cooked straight after defrosting. Larger pieces such as meat joints or whole fish will still be slightly frozen at the end of the defrost programme.

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

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



### Tips

- The defrosting time depends on the type of appliance. It also depends on the shape, size, starting temperature and quality of the food.
- In most cases, the food must be removed from its packaging. Remember to remove any metal staples from the packaging.
- Halfway through defrosting, the pieces of food should be turned over, stirred and separated if they were frozen together.
- If you are defrosting large pieces of meat or fish that prevent rotation of the turntable, use the turntable stop function. In this case, turn the food regularly.



## USING YOUR APPLIANCE

- Defrost meat or fish by putting it on an upside-down saucer on top of a plate to let the juices run. If they stay in contact with the food, it will overheat.
- Never refreeze food.

### **Defrost programme time**

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

### ***Defrosting guide***

| <b>Food</b>                 | <b>Quantity</b> | <b>Time</b> | <b>Recommendations</b>                                  |
|-----------------------------|-----------------|-------------|---|
| Flaky or short crust pastry | 400 g           | 1-3 min     | Place on absorbent paper and turn over halfway through. |

| <b>Food</b> | <b>Quantity</b> | <b>Time</b> | <b>Recommendations</b> |
|-------------|-----------------|-------------|------------------------|
|-------------|-----------------|-------------|------------------------|

## USING YOUR APPLIANCE

|                   |       |         |  |
|-------------------|-------|---------|--|
| Scallops          | 500 g | 5-7 min | Place on a plate and mix midway through programme. |
| Shelled prawns    | 100 g | 1-2 min |  |
| Whole pink shrimp | 200 g | 2-4 min |  |
| Prawns (10)       | 500 g | 6-8 min |  |

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

| Type of food                              | Quantity | Time      |
|---|----------|-----------|
| Strawberries                              | 250 g    | 7 - 9 min |
| Raspberries/cherries                      | 250 g    | 6 - 8 min |
| Gooseberries / blueberries /blackcurrants | 250 g    | 5 - 7 min |

### *Cleaning*

---

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

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



#### **Warning**

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

- Do not use a steam cleaner.
- The use of abrasive products, alcohol or thinner is not recommended, as they may damage the appliance.
- In case of odour or encrusted dirt, boil water with lemon juice and vinegar in a cup for two minutes and clean the insides with a small amount of washing-up liquid.
- The turntable can be removed to facilitate cleaning. To do so, lift it using the access areas provided. If you remove the turning gear, do not let water enter the the motor shaft hole.
- Remember to replace the turning gear, wheel guide and turntable.

# TROUBLESHOOTING

## Faults table

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

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

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

## TROUBLESHOOTING

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

### *Technical data*

---

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

**This appliance meets all relevant CE guidelines.**

## *General*

---



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

### **Warning!**

This appliance must be earthed at all times.

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

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

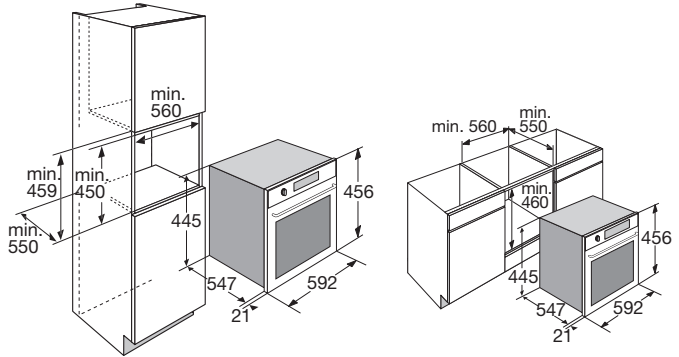
- the main switch of the domestic electrical system is switched off, or
- the fuse of the domestic electrical system has been completely removed, or
- the plug has been pulled out of the socket.

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

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

# INSTALLATION

## Building-in dimensions



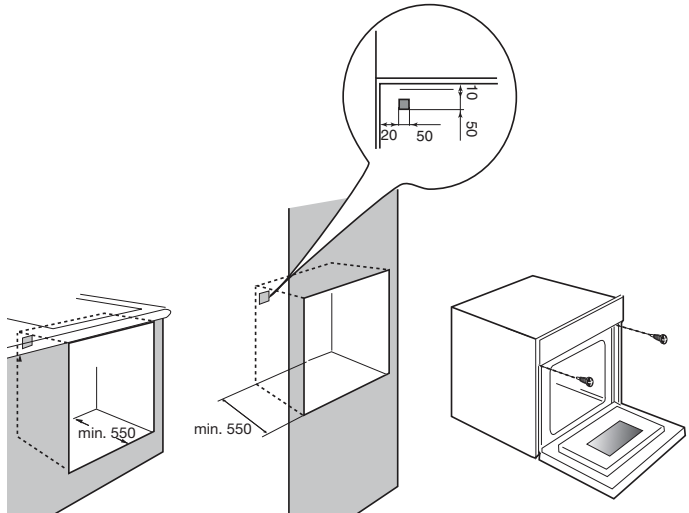
## Electrical connection

220–240 V~ - 50 Hz

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

# INSTALLATION

## Building-in



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



### Disposal of packaging and appliance

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

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

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

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



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

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



#### **Declaration of Conformity**

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