

Mode d'emploi  
**Micro-ondes**

**ATAG**



MA4611D

MA4692D

**Pictogrammes utilisés**



Important à savoir



Conseil

# VOTRE MICRO-ONDES

## Votre micro-ondes

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

## Première utilisation

Par quoi commencer	11
--------------------	----

## Fonctionnement

Sélectionner votre fonction	13
Mode de réglage des fonctions	13
État d'avancement de la cuisson	15
Affichage fin	15
Modifier les paramètres pendant le processus	16

## Utilisation

Tableau de fonctionnement	17
Utilisation du mode micro-ondes	18
Menu de réglage	20
Menu plus	22
Informations sur la cuisson	22
Cuisson par étapes	23
Passer à la cuisson manuelle	23
Programmes et favoris	24
Sablier	25
Sécurité enfants	25
Fonctions additionnelles	26

## Nettoyage

Nettoyage de l'appareil	27
Aqua clean	27
Enlever et nettoyer les gradins	28
Remplacement de la lampe du four	29

## Résolution des problèmes

Généralités	30
-------------	----

## Votre four et l'environnement

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	32
---	----

## Test de cuisson

Préparation testées conformément à la norme EN 60705-2	33
--	----

## *Présentation*

---

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

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



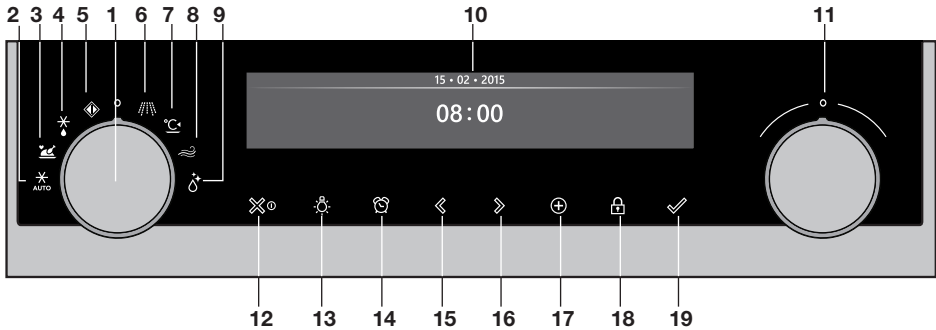
**Veillez lire les instructions de sécurité fournies séparément avant d'utiliser l'appareil !**

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

Les instructions d'installation sont fournies séparément.

# VOTRE MICRO-ONDES

## Panneau de commande



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

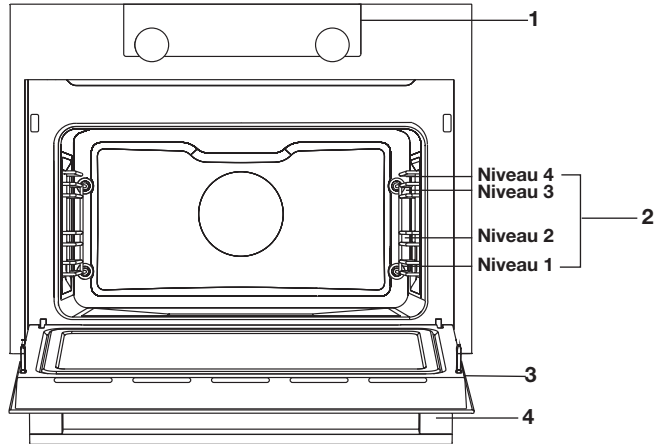


### Remarque :

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

## Description

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



## Gradins / Gradins télescopiques

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

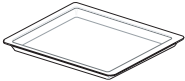
## Accessoires

En fonction du modèle, votre appareil est assorti d'une gamme d'accessoires. Utilisez uniquement les accessoires d'origine ; ceux-ci sont spécialement adaptés à votre appareil.

# VOTRE MICRO-ONDES

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

## Accessoires qui peuvent être fournis avec votre appareil (selon le modèle)



**Lèche-frite en verre ;** est utilisée au micro-ondes et au four.

- Ne convient PAS pour le nettoyage par pyrolyse.

## Porte




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

## Ventilateur de refroidissement







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

## Affichages principaux

Avec le bouton fonction, vous pouvez sélectionner les fonctions principales de votre micro-ondes.





Réglage	Description
	<b>Mode Arrêt / Mode Veille</b>
	<b>Mon micro-ondes</b>
	<b>Programmes et favoris</b> Favoris Programmes

## VOTRE MICRO-ONDES

	<b>Décongélation</b> Décongélation manuelle
	<b>Micro-ondes</b> Micro-ondes
	<b>Air propre</b>
	<b>Chauffer</b>
	<b>Aqua clean</b>
	<b>Programmes de décongélation</b>





### Touches

Le tableau suivant reprend la description de chaque touche.

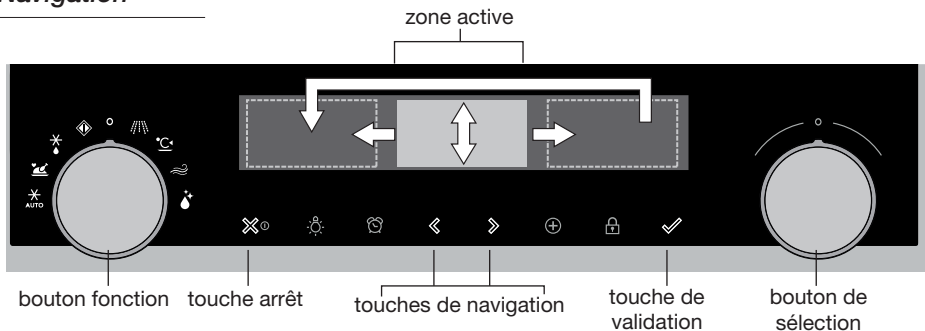
Touches	Description des touches
	<b>Touche allumer/éteindre et arrêt :</b> - Pression brève : annuler l'opération ou revenir à l'étape précédente dans le menu. - Pression longue : allumer ou éteindre l'appareil.
	<b>Touche éclairage :</b> - Pour allumer ou éteindre l'éclairage de la cavité.
	<b>Sablier</b> - Le sablier peut s'utiliser indépendamment de la fonction four. - La plus longue durée possible du sablier est 23:59.
	<b>Touche gauche de navigation</b> - Pour déplacer la zone active vers la gauche.



# VOTRE MICRO-ONDES

	<b>Touche droite de navigation</b> - Pour déplacer la zone active vers la droite.
	<b>Touche Plus</b> - Pour ouvrir ou quitter le menu de réglage (en mode veille). - Pour ouvrir ou quitter le menu plus comprenant les options supplémentaires possibles à ce moment-là (en mode marche).
	<b>Touche sécurité enfants</b> - Appuyez et maintenez enfoncées simultanément la touche gauche et la touche droite de navigation pour verrouiller l'appareil.
	<b>Touche de validation</b> - Pour valider tous les paramètres/éléments blancs sur l'écran. - Ajouter 30 secondes au temps micro-ondes (fonction micro-ondes).

## Navigation



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



**Dans chaque menu, la navigation se déroule comme suit :**

- Utilisez les touches de navigation ou appuyez sur le bouton de sélection pour déplacer la zone active (plage grise).
- Pour modifier les paramètres de la zone active, tournez le bouton de sélection (vers la gauche = réduire, vers la droite = augmenter). Les paramètres seront enregistrés automatiquement.
- Lorsque tous les éléments sur l'écran sont programmés, validez ces paramètres en appuyant sur la touche de validation (cette touche se met à clignoter lorsqu'il est possible de lancer le programme).
- Appuyez sur la touche « arrêt » pour revenir à l'étape précédente dans le menu.



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

PARAMÈTRES | GÉNÉRALITÉS | SON | SON DES TOUCHES

PROGRAMMES | ... | POULET

# PREMIÈRE UTILISATION

## Par quoi commencer

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



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

### Réglage de la langue



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

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

### Réglage de la date



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

## Réglage de l'heure



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

*Tous les paramètres de démarrage sont maintenant réglés et l'écran affiche alors l'affichage de veille. Votre appareil est opérationnel.*



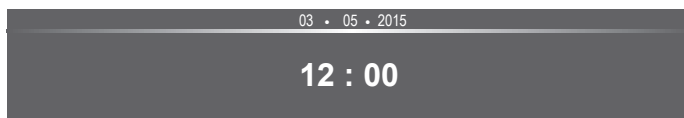
La langue, l'heure et la date peuvent être réglées dans le menu des paramètres (voir le chapitre « Menu de réglage »). Le menu des paramètres peut être ouvert dans l'écran de démarrage via le menu 'Plus'.

## Affichage en veille

L'affichage veille affiche l'heure, la date et le sablier (s'ils sont programmés).

L'appareil passe en mode veille lorsque :

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



## Mode Arrêt

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

## Allumer l'appareil

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

## Sélectionner votre fonction

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

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

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

## Mode de réglage des fonctions

**Exemple**(Micro-ondes / une minute)

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

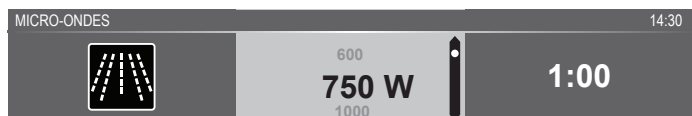


À présent, vous pouvez modifier les paramètres selon vos souhaits. Il est possible de régler :

- La fonction (consultez le tableau du chapitre « Tableau des fonctions »).
  - La puissance.
  - L'heure.
2. Tournez le bouton de sélection et modifiez les paramètres.

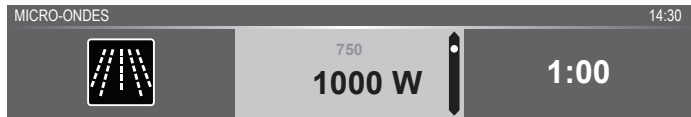


3. Validez les paramètres en appuyant sur la touche droite de navigation ou sur le bouton de sélection.  
*La sous-fonction suivante devient active.*



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

## FONCTIONNEMENT



5. Validez les paramètres en appuyant sur la touche droite de navigation ou sur le bouton de sélection.

*La sous-fonction suivante devient active.*



- Le réglage par défaut du sablier est affiché. Appuyez sur la touche de validation pour lancer directement le programme avec les paramètres choisis (voir étape 7).
  - Pour régler le sablier, allez à l'étape 6.
6. Tournez le bouton de sélection et modifiez les paramètres.



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



## État d'avancement de la cuisson

- La puissance est affichée à gauche de l'écran.
- L'heure (compte à rebours) est affichée à droite de l'écran. À côté de la durée de cuisson, vous voyez apparaître l'heure de fin.



## Affichage fin

Lorsque le sablier est écoulé, l' « affichage fin » apparaît.

À présent, il est possible de :

- Arrêter le processus.
- Ajouter du temps supplémentaire.
- Enregistrer comme favori.



### **Arrêter le processus**

1. Appuyez sur la touche de validation.

*L'affichage fin s'arrête et l'écran de veille apparaît.*

- S'il n'y a aucune activité dans un délai de 10 minutes, l'affichage passe en mode veille.

### **Ajouter du temps supplémentaire**

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

*Le processus précédent est réactivé.*

### **Enregistrer comme favori**

1. Appuyez sur la touche droite de navigation pour sélectionner « Enregistrer comme favori ».  
*L'écran suivant affiche alors 10 positions sur lesquelles le programme peut être réglé.*
2. Sélectionnez une position pour votre recette en tournant le bouton de sélection et en appuyant sur la touche de validation pour l'enregistrer.  
*S'il existe déjà un autre programme à la position choisie, le pop-up suivant apparaîtra : « le programme va être modifié » (accepter ou annuler).*
3. Donnez un nom à la recette. Tournez le bouton de sélection pour sélectionner la lettre appropriée et appuyez sur le bouton de sélection pour valider et aller sur la lettre suivante.
  - Vous pouvez supprimer un caractère au moyen de la fonction d'espacement arrière dans la liste de caractères (flèche).
4. Appuyez sur la touche de validation pour enregistrer la recette.

### **Modifier les paramètres pendant le processus**

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


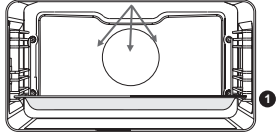









## Tableau de fonctionnement

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

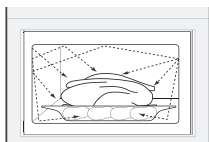


- Dans la « Fonction Micro-ondes » : n'utilisez pas de plats ou d'ustensiles en métal et ne préchauffez pas le four.
- N'utilisez que des plats en verre qui résistent à des températures de 275 °C.

Fonction	Description	
	<p><b>Micro-ondes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les micro-ondes sont utilisées pour la cuisson et la décongélation des aliments. Elles permettent une cuisson rapide et efficace sans modifier la couleur ou la forme des aliments.</li> <li>• Posez le plat en verre au niveau 1.</li> <li>• Puissance suggérée : 1000 W</li> </ul>	
	<p><b>Programmes de décongélation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilisez les « Programmes de décongélation » en choisissant un paramètre préprogrammé dans la liste des paramètres.</li> </ul>	
	<p><b>Programmes et favoris</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilisez les « Programmes » pour la cuisson ou le rôtissage en sélectionnant un plat dans la liste de plats préprogrammés.</li> <li>• Favoris : vous pouvez sélectionner vos propres recettes enregistrées.</li> </ul>	
	<p><b>Décongélation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cette fonction utilise le micro-ondes. Les plats sont décongelés rapidement et efficacement.</li> <li>• Puissance suggérée : 90 W</li> </ul>	
	<p><b>Mon micro-ondes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La puissance du micro-ondes et le temps de cuisson peuvent être réglés pour la fonction « Mon micro-ondes ».</li> </ul>	
	<p><b>Chauffer</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maintien au chaud : cette fonction est utilisée pour garder les plats cuits chauds.</li> </ul>	
	<p><b>Air propre</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les ventilateurs sont utilisés pour le refroidissement et la désodorisation.</li> </ul>	
	<p><b>Aqua clean</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vous pouvez facilement enlever la graisse et les salissures recouvrant les parois du four avec un chiffon humide.</li> </ul>	

## Utilisation du mode micro-ondes

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



### Principe de cuisson

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

### Important

Le plat est cuit par l'intérieur, par distribution de la chaleur. La cuisson continue même lorsque vous sortez le plat du four.

Il est donc essentiel de respecter les temps de repos indiqués dans les recettes et ce manuel pour garantir :

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

Puissance	Utilisation
1000 W	<ul style="list-style-type: none"><li>• Réchauffage rapide des boissons, de l'eau et des plats contenant beaucoup d'eau.</li><li>• Cuisson des légumes frais ou surgelés.</li></ul>
750 W	<ul style="list-style-type: none"><li>• Préparer et chauffer des boissons et des plats.</li></ul>
600 W	<ul style="list-style-type: none"><li>• Faire fondre du chocolat</li><li>• Cuisson des poissons et crustacés.</li><li>• Réchauffage sur deux niveaux.</li><li>• Cuisson de haricots secs à basse température.</li><li>• Réchauffage ou cuisson d'aliments délicats à base d'œufs.</li></ul>
360 W	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pour la cuisson de produits laitiers ou de confitures à basse température.</li></ul>
180 W	<ul style="list-style-type: none"><li>• Décongélation rapide de plats.</li><li>• Ramollissement du beurre ou de la crème glacée.</li></ul>
90 W	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pour décongeler des gâteaux contenant de la crème.</li></ul>

## Directives pour les ustensiles de cuisine allant au micro-ondes

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

Ustensile	Utilisation sûre du micro-ondes	Remarques
Papier aluminium	✓✗	Peut être utilisé en petite quantité pour empêcher certaines parties du plat de trop cuire. Des arcs électriques peuvent se former lorsque le papier aluminium est placé trop près des parois du four ou s'il est utilisé en trop grande quantité.
Porcelaine et faïence	✓	La porcelaine, la terre cuite, la faïence émaillée et la porcelaine blanche conviennent généralement, sauf en cas de bord métallique.
Vaisselle jetable en polyester ou en carton.	✓	Les repas congelés sont parfois conditionnés dans de la vaisselle jetable.
Emballage de restauration rapide <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gobelets en polystyrène</li> <li>• Sacs en papier ou journaux</li> <li>• Papier recyclé ou ornements métalliques</li> </ul>	✓ ✗ ✗	Peuvent être utilisés pour chauffer des aliments. Le polystyrène peut fondre s'il est surchauffé.  Peuvent s'enflammer.  Risque d'arcs électriques.
Verrerie <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plats allant au four</li> <li>• Fine verrerie</li> <li>• Bocaux en verre</li> </ul>	✓	Peuvent être utilisés, à moins de comporter des ornements métalliques. Peuvent être utilisés pour chauffer des aliments ou des liquides. Du verre fin peut casser ou s'effriter s'il est chauffé soudainement. Le couvercle doit être enlevé. Convient pour réchauffer seulement.
Métal	✗	Risque d'arcs électriques ou d'incendie.

## UTILISATION

Ustensile	Utilisation sûre du micro-ondes	Remarques
Papier <ul style="list-style-type: none"> <li>• Assiettes, gobelets, essuie-tout</li> <li>• Papier recyclé</li> </ul>	 ✓  ✗	<p>Pour des durées de cuisson brèves et le réchauffage. Pour absorber l'excédent d'humidité.</p> <p>Risque d'arcs électriques.</p>
Plastique	✓	<p>Matériau thermoplastique résistant à la chaleur. Certains plastiques peuvent se déformer ou se décolorer à températures élevées. N'utilisez pas de mélamine. Permet d'éviter le dessèchement des aliments. Ne doit pas toucher les aliments. Faites attention lorsque vous enlevez le film, de la vapeur chaude peut s'échapper. Uniquement s'ils peuvent être bouillis ou aller au four. Ne doit pas être hermétique. Si nécessaire, percez avec une fourchette.</p>





✓ : Recommandé

✓✗ : Attention

✗ : Dangereux

### Menu de réglage

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

Réglage	Description
	<b>Généralités</b> Langue Heure Date Son
	<b>Affichage</b> Luminosité Taille de l'horloge Mode nuit Appareil en mode veille
	<b>Cuisson</b> Mon micro-ondes Intensité par défaut du programme
	<b>Système</b> Informations sur l'appareil Réglages d'usine Éclairage du four

## Généralités

Dans ce menu, vous pouvez régler :

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

## Affichage

Dans ce menu, vous pouvez régler :

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



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

## Réglages de cuisson

Dans ce menu, vous pouvez régler :

- Mon micro-ondes (ajuste la puissance et l'heure de « Mon micro-ondes »)
- Intensité par défaut du programme (faible / moyenne / élevée)

## Système








Dans ce menu, vous pouvez régler :

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

## Menu plus

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

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

+ Menu	Description	Symbole
	<b>Cuisson</b> Demandez des informations complémentaires sur la fonction sélectionnée.	
	<b>Ajouter aux favoris</b> Ajoutez les paramètres du plat cuit à vos favoris (voir chapitre « Affichage de fin »).	
	<b>Cuisson par étapes</b> Combine jusqu'à trois fonctions dans un processus de cuisson.	   
	<b>Passer à la cuisson manuelle</b> Pour éditer un programme standard en tant que programme de cuisson par étapes.	

## Informations sur la cuisson

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

### Cuisson par étapes

Cette fonction vous permet de combiner jusqu'à trois fonctions dans un processus de cuisson. Sélectionnez différents fonctions et paramètres pour les différentes phases du processus de cuisson choisi.

1. Appuyez sur la touche plus (dans le « Mode de réglage des fonctions »).
2. Appuyez sur la touche droite de navigation pour sélectionner « Cuisson par étapes ».
3. Appuyez sur la touche de validation.

*Un petit symbole apparaît à côté de l'heure actuelle. La première étape est déjà assortie des paramètres actuels de la fonction.*

*Si vous n'avez pas programmé d'heure, l'heure par défaut sera programmée pour la première étape.*

- Par exemple : vous sélectionnez le mode four et l'air pulsé à 180 °C ; la durée par défaut de 30 minutes s'ajoutera à la première étape.
4. Pour ajouter une étape, choisissez la deuxième fonction en appuyant sur les touches de navigation ou sur le bouton de sélection.
  5. Appuyez sur la touche de validation.  
*L'affichage passera à l'écran des paramètres.*
  6. Sélectionnez la fonction souhaitée et réglez la température et l'heure.
  7. Enregistrez l'étape et revenez à l'aperçu de la cuisson par étapes en appuyant sur la touche de validation.
    - Si la touche arrêt est enfoncée, les paramètres seront supprimés et l'écran d'affichage reviendra à l'écran d'affichage précédent.
  8. Si nécessaire, ajoutez une troisième étape. Répétez les étapes 4, 5, 6 et 7.
  9. Après validation, l'écran d'affichage fera apparaître les étapes programmées, accompagnées d'un symbole d'édition et de suppression.
  10. Une fois que toutes les étapes ont été programmées selon vos souhaits, vous pouvez revenir à l'écran des paramètres du four. Appuyez sur la « touche plus » pour fermer le menu plus.  
*L'affichage fera apparaître l'écran des paramètres standard du four avec les paramètres de la première étape (étape 1 symbole blanc).*
  11. Lancez le processus en appuyant sur la touche de validation.
    - Si la touche arrêt est enfoncée, le menu de la cuisson par étapes sera fermé et le four repassera en mode normal.

### Passer à la cuisson manuelle

- Dans le mode de cuisson manuelle, vous pouvez sélectionner un programme standard activé par la fonction « Programmes et favoris » et l'éditer en mode « Cuisson par étapes ».

- Si vous sélectionnez la fonction manuelle dans le menu plus, le texte pop-up suivant apparaît : « Passer en mode four ? » Après validation, l'écran d'affichage passera en mode de cuisson par étapes si le programme sélectionné a plusieurs étapes.

### Programmes et favoris

#### **Programmes automatiques**

- Vous pouvez utiliser les 'programmes automatiques' pour la cuisson ou le rôtissage en sélectionnant un plat dans la liste de plats préprogrammés. Sélectionnez d'abord le type de plat puis le plat dans la liste disponible.
- Toutes les catégories de programme sont accompagnées d'une photo. Lorsque vous sélectionnez un plat, les paramètres du programme apparaissent. Le nom du plat et le nom de la sélection active sont affichés dans la barre de texte.
- Dans les paramètres, une photo du plat est d'abord visible (non éditable), suivie du poids (en fonction du plat) (si éditable), de l'intensité (pas toujours éditable) et de la durée de cuisson. Si nécessaire, modifiez l'intensité et/ou le poids.

#### **Favoris** (voir chapitre « Affichage de fin »)

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



## Sablier

Le sablier peut s'utiliser indépendamment de la fonction four.

1. Appuyez sur la touche sablier.
2. Modifiez la durée en tournant le bouton de sélection.
  - La plus longue durée possible du sablier est 23:59.
3. Validez le réglage en appuyant sur la touche de validation.

*Le sablier démarre.*

  - Pour annuler le sablier, remettez l'heure à 0:00 et validez en appuyant sur la touche de validation
  - Pour fermer le menu sablier, appuyez sur la touche sablier ou la touche arrêt.
4. Lorsque l'avertisseur sonore du sablier se déclenche, un pop-up apparaît avec le texte « Sablier écoulé », et un signal sonore est émis. Appuyez sur la touche arrêt pour éteindre le signal et fermer le menu pop-up.
  - Le signal s'arrête automatiquement après environ 2 minutes.

## Sécurité enfants

Le panneau de commande du four peut être verrouillé au moyen de la sécurité enfants, pour éviter d'utiliser le four par inadvertance.

1. Appuyez et maintenez enfoncée la touche de verrouillage.

*L'appareil passera en mode verrouillage. Un texte pop-up apparaît. Après 3 secondes, le pop-up « Système de verrouillage actif » disparaît. Le statut actuel de l'appareil est affiché.*

  - Si le système de verrouillage a été activé pendant un processus de cuisson, le processus se poursuivra.
  - Si vous appuyez sur une touche pendant le processus de verrouillage, le pop-up « Système de verrouillage actif » s'affichera à nouveau.
  - La touche arrêt reste active pendant le mode de verrouillage. Si l'appareil est éteint, le processus s'arrêtera. Pour rallumer l'appareil, désactivez le mode de verrouillage.
2. Pour désactiver le mode de verrouillage, appuyez et maintenez à nouveau enfoncée la touche de verrouillage.

## ***Fonctions additionnelles***

---

### **Chauffer**

- Maintien au chaud
  - ▷ Utilisez cette fonction pour garder des aliments cuits à température.
  - ▷ Pour cette fonction, vous pouvez régler la température et la durée du processus de chauffe.

### **Décongélation**

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

### **Air propre**

- Les ventilateurs sont utilisés pour le refroidissement et la désodorisation.

## Nettoyage de l'appareil

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

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



### **Important**

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

## Aqua clean

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

### **Utilisation du système aqua clean**

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



Le programme dure 30 minutes.

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

1. Enlevez tous les accessoires du four.
2. Versez 0,15 litres d'eau sur le fond de la cavité du four.
3. Appuyez sur la touche de validation pour lancer aqua clean.



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

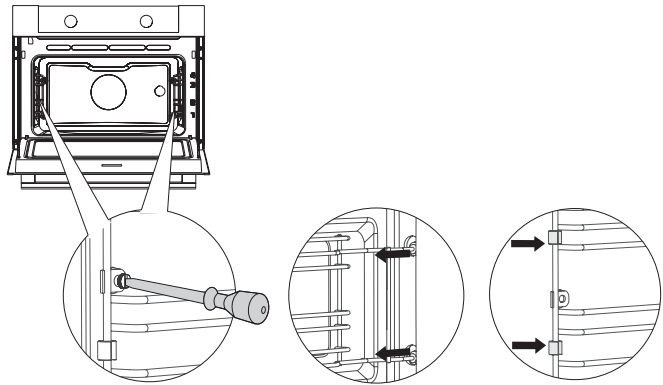
## Enlever et nettoyer les gradins

Utilisez uniquement des produits nettoyants conventionnels pour les gradins.

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



*Rangez les disques d'espacement avec soin. Remplacez les disques d'espacement après le nettoyage. Cela empêche la formation d'étincelles durant l'utilisation.*



## Remplacement de la lampe du four



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

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

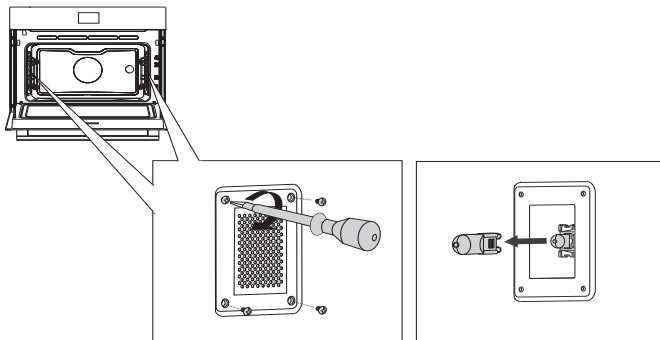


- **Débranchez l'appareil du circuit électrique en retirant la fiche de la prise de courant ou en débranchant le fusible dans l'armoire à fusibles.**
- **Note importante : l'ampoule peut être très chaude ! Pour ne pas vous brûler, portez des protections pour enlever l'ampoule.**

1. Dévissez les quatre vis du capot du four. Enlevez le capot et le verre.
2. Retirez l'ampoule et placez-en une nouvelle.
3. N'enlevez pas le joint du capot.

**Le joint** ne peut se détacher du capot.

**Le joint** doit être parfaitement en place dans le renforcement de la paroi du four.



## Généralités

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

### **Les aliments restent crus.**

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

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

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

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

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

### **Étincelles dans le four.**

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

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

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

### **Il y a de la condensation dans le four.**

- Ceci est normal. Nettoyez le four après utilisation.

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

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

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

- Ceci est normal.

## RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

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

- Ceci est normal.

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

- Ceci est normal.

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

- Ceci est normal.

**Le fusible saute régulièrement.**

- Veuillez contacter un technicien d'entretien.

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

*(XX indique le numéro de l'erreur).*

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

**Entreposage et réparation de votre four**

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

**Ayez les informations suivantes sous la main lorsque vous appelez :**

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



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

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

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

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

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

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



Le produit affiche le pictogramme d'une poubelle barrée.

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

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

### **Déclaration de conformité**








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



# TEST DE CUISSON

## Préparation testées conformément à la norme EN 60705-2

### MA4611D / MA4692D

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







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

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

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

# ATAG



687808