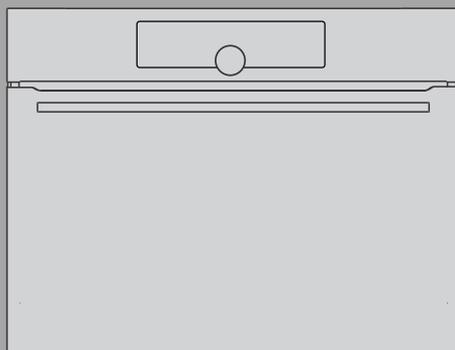


ATAG



MODE D'EMPLOI
FOURS MICRO-ONDES COMBINÉS
FR

CX4771B

Tables des matières

Introduction	3	Choix des réglages	17
Consignes de sécurité	4	Mode professionnel (pro bake)	17
Utilisation en toute sécurité du four à micro-ondes	5	MODE AUTOMATIQUE (auto bake)	24
Autres avertissements de sécurité importants	8	CHOISIR DES FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES (extra bake)	28
Description de l'appareil	10	Sécurité enfants	29
Plaque signalétique - informations sur le produit	10	Démarrage de la cuisson	30
Bandeau de commandes	11	Fin de la cuisson et arrêt du four	31
Équipement des appareils	12	Choix des réglages généraux	32
Voyants de contrôle	12	Astuces et conseils généraux pour la cuisson	35
Guides	12	Table de cuisson	37
Interrupteur sur la porte du four	12	Nettoyage et entretien	42
Ventilateur de refroidissement	12	Nettoyage du four avec le programme Aqua Clean	43
Équipements et accessoires du four	12	Démontage et nettoyage des guides-fils	44
Avant la première utilisation	14	Remplacement de l'ampoule	45
Fonction micro-ondes	15	Tableau de dépannage et des erreurs	46
Première mise en marche	16	Mise en garde et signalisation des erreurs ..	46
		Élimination	47

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez manifestée en achetant un appareil de notre marque.

Nous vous fournissons une notice détaillée qui vous facilitera l'utilisation de cet appareil et vous permettra de vous familiariser rapidement avec lui.

Vérifiez d'abord que l'appareil n'a subi aucun dommage durant le transport. Si vous constatez une quelconque avarie, veuillez contacter immédiatement le détaillant chez qui vous l'avez acheté ou l'entrepôt régional dont il provient. Vous trouverez le numéro de téléphone sur la facture ou le bon de livraison.

Les instructions pour l'installation et le raccordement sont fournies sur une feuille séparée.

Les pictogrammes figurant dans cette notice ont les significations suivantes :

INFORMATION

Informations, conseils, astuces, ou recommandations

ATTENTION !

Attention – danger

Nous vous recommandons vivement de lire attentivement cette notice.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES – LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS ET CONSERVEZ-LES POUR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT.

L'appareil doit être raccordé par un câblage fixe comportant un dispositif de déconnexion. Le câblage fixe doit être conforme aux normes électriques en vigueur.

Des moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.

N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative afin d'éviter la surchauffe.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service après-vente ou des personnes tout aussi qualifiées afin d'éviter tout danger (uniquement pour les appareils fournis avec un cordon d'alimentation).

Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud. Il faut veiller à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, si elles ont été supervisées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, et si elles comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

AVERTISSEMENT : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes durant l'utilisation. Maintenez les jeunes enfants à l'écart de l'appareil.

AVERTISSEMENT: L'appareil et certaines de ses parties accessibles peuvent devenir très chauds pendant l'utilisation. Il convient de veiller à éviter de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, sauf s'ils sont surveillés en permanence.

L'appareil n'est pas conçu pour être commandé au moyen de minuteurs externes ou d'une télécommande séparée.

N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four/la vitre des couvercles à charnière de la table de cuisson (le cas échéant), car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner l'éclatement de la vitre.

N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur ou de nettoyeurs haute pression pour nettoyer l'appareil, car cela pourrait provoquer un choc électrique.

AVERTISSEMENT : avant de remplacer l'ampoule, mettez l'appareil hors tension afin de prévenir tout risque de choc électrique.

Ne versez jamais d'eau directement sur le fond de la cavité du four. Les différences de température pourraient endommager la couche d'émail.

Utilisation en toute sécurité du four à micro-ondes

AVERTISSEMENT : En raison des températures extrêmement élevées générées lorsque l'appareil est utilisé en mode combiné, il est recommandé que les enfants n'utilisent le four que sous la surveillance d'un adulte.

AVERTISSEMENT : Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé avant d'avoir été réparé par une personne compétente.

AVERTISSEMENT : Il est extrêmement dangereux pour toute personne autre qu'une personne compétente d'effectuer toute opération d'entretien ou de réparation impliquant le retrait des couvercles protégeant contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

AVERTISSEMENT : Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients hermétiques car ils risquent d'exploser.

Consignes de sécurité

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des logements et des environnements similaires, tels que :

- les cuisines du personnel du personnel dans les magasins et autres environnements de travail ;
- les fermes familiales ;
- les unités d'hébergement pour les clients des hôtels, motels et autres établissements d'hébergement ou de logement ;
- les établissements de type « Bed and Breakfast ».

N'utilisez que des ustensiles adaptés à une utilisation dans un four à micro-ondes.

Lorsque vous préparez des plats au micro-ondes, n'utilisez pas de récipients métalliques pour les aliments ou les boissons.

Lorsque vous faites chauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, surveillez le four, car ces emballages peuvent s'enflammer.

Le fait de faire chauffer des boissons au micro-ondes peut entraîner une ébullition éruptive retardée. Il faut donc faire attention en manipulant le récipient contenant la boisson chauffée. Pour éviter cela, placez un objet non métallique (par exemple, une cuillère en bois, en verre ou en plastique) dans le récipient pendant le processus de chauffe.

Pour éviter les brûlures, il faut secouer ou remuer le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébés et vérifier leur température avant de les utiliser.

Les œufs dans leur coquille ne doivent pas être chauffés dans un four à micro-ondes, car ils peuvent exploser même après la fin du chauffage par micro-ondes.

Si vous observez de la fumée, éteignez ou débranchez l'appareil et gardez la porte du four fermée pour étouffer toute flamme.

Le four à micro-ondes est destiné à chauffer des aliments et des boissons. Le séchage d'aliments ou de vêtements, le chauffage de compresses ou de coussins chauds, de pantoufles, d'éponges, de

chiffons humides, etc. peuvent entraîner des blessures, une inflammation ou un incendie.

Le four doit être nettoyé régulièrement et tout dépôt d'aliments doit être éliminé.

Le fait de ne pas maintenir le four dans un état de propreté pourrait entraîner une détérioration de la surface qui pourrait nuire à la durée de vie de l'appareil et éventuellement entraîner une situation dangereuse.

Si l'appareil est intégré dans un placard de cuisine avec une porte, la porte du placard doit être ouverte pendant l'utilisation de l'appareil.

Autres avertissements de sécurité importants

Cet appareil est destiné exclusivement à la cuisson des aliments. Ne vous en servez pas à d'autres fins, par exemple pour chauffer la pièce, sécher les animaux (de compagnie ou autres), le papier, les textiles, les herbes aromatiques, etc. car cela pourrait entraîner des blessures ou un incendie.

L'appareil doit être raccordé par un câblage fixe comportant un dispositif de déconnexion. Le câblage fixe doit être conforme aux normes électriques en vigueur.

Ne soulevez pas l'appareil en le tenant par la poignée de la porte.

Les charnières de la porte du four peuvent être endommagées lorsqu'elles sont soumises à une charge excessive. Ne vous tenez pas debout ou assis sur la porte du four ouverte et ne vous appuyez pas contre elle. Ne placez pas non plus d'objets lourds sur la porte du four.

Si les cordons d'alimentation d'autres appareils placés à proximité de cet appareil s'emmêlent dans la porte du four, ils peuvent être endommagés, ce qui peut entraîner un court-circuit. Veillez donc à ce que les cordons d'alimentation des autres appareils soient toujours à une distance de sécurité.

Lorsque le four est en service, la porte chauffe. Pour améliorer la protection et réduire la température de la face externe de la porte, une troisième vitre a été intégrée (uniquement sur certains modèles).

Veillez à ce que les fentes d'aérations ne soient jamais recouvertes ni obstruées d'aucune manière.

Ne recouvrez pas la cavité du four de papier d'aluminium et ne placez pas de plaques de cuisson ou d'autres ustensiles de cuisine sur le fond du four. Cela obstruerait et réduirait la circulation de l'air dans le four, ralentirait le processus de cuisson et détruirait la couche d'émail.

Nous vous recommandons d'éviter d'ouvrir la porte du four pendant la cuisson, car cela augmente la consommation d'énergie et favorise l'accumulation de condensat.

À la fin du processus de cuisson, et pendant la cuisson, faites attention lorsque vous ouvrez la porte du four, car il y a risque de brûlure.

Pour éviter l'accumulation de calcaire, laissez la porte du four ouverte après la cuisson ou l'utilisation du four, pour permettre à la cavité du four de refroidir à la température ambiante.

Nettoyez le four lorsqu'il est complètement refroidi.

Les appareils ou composants d'une même ligne design peuvent éventuellement apparaître sous différentes nuances de couleur en raison de divers facteurs, tels que différents angles de vue, différentes couleurs de fond, les matériaux et l'éclairage de la pièce.

Ne versez jamais d'eau sur le fond de la cavité du four. Les différences de température pourraient endommager la couche d'émail.

Ne pas utiliser l'appareil si celui-ci est endommagé. Appelez un centre de service agréé.

Tenez compte de la distance minimale entre le bord supérieur du four et l'objet le plus proche au-dessus de celui-ci.

Le four à micro-ondes est destiné à chauffer des aliments et des boissons. Le séchage d'aliments ou de vêtements, le chauffage de compresses ou de coussins chauds, de pantoufles, d'éponges, de chiffons humides, etc. peuvent entraîner des blessures, une inflammation ou un incendie.

Utilisez toujours des gants de cuisine pour sortir les plats du four. Certaines casseroles, poêles ou plateaux peuvent absorber la chaleur des aliments et devenir ainsi très chauds.

Veillez à **seulement utiliser les ustensiles de cuisson** qui conviennent à une utilisation dans un four à micro-ondes. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson en acier ou d'ustensiles de cuisson avec des bords décoratifs dorés ou argentés ou des ornements.

Autres avertissements de sécurité importants

Ne laissez pas d'accessoires ou d'ustensiles dans votre four lorsqu'il est éteint. N'allumez pas un four vide pour éviter de l'endommager.

N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson en porcelaine, en céramique ou en faïence si ces matériaux sont poreux ou si ces ustensiles ne sont pas émaillés à l'intérieur. Une fois chauffés, l'humidité qui pénétrerait dans ces pores pourrait provoquer des fissures. N'utilisez que des ustensiles de cuisson destinés à être utilisés dans un four à micro-ondes.

Lisez toujours et respectez les instructions relatives à la cuisson au four à micro-ondes, indiquées sur l'emballage des aliments.

Soyez prudent lorsque vous réchauffez des aliments contenant de l'alcool, car un mélange combustible d'alcool et d'air peut se former à l'intérieur du four. Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte.

L'utilisation d'ustensiles de cuisine en métal, de fourchettes, de cuillères, de couteaux, d'agrafes ou de fixations sur les emballages de produits surgelés n'est pas recommandée lors de la **cuisson ou du chauffage par micro-ondes** ou d'une combinaison de micro-ondes et de cuisson par convection. Après avoir chauffé, remuez les aliments ou laissez-les reposer jusqu'à ce que la chaleur soit uniformément répartie.

Ne connectez pas l'appareil à l'alimentation électrique si un disjoncteur différentiel (disjoncteur de courant de fuite à la terre - ELCB) est installé dans le circuit d'alimentation.

 **ATTENTION !**

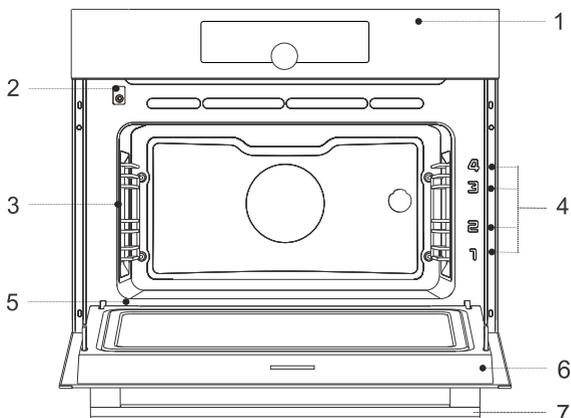
Lisez attentivement la présente notice d'utilisation avant de raccorder l'appareil. Les réparations ou réclamations résultant d'une utilisation ou d'un raccordement non conforme ne sont pas couvertes par la garantie.

Description de l'appareil

INFORMATION

Les fonctions et l'équipement des appareils dépendent du modèle.

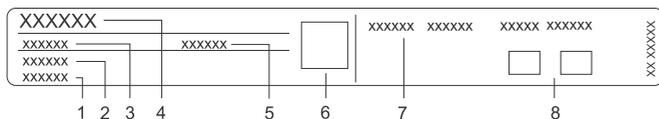
L'équipement de base de votre appareil comprend des guide-fils, une plaque de cuisson peu profonde et une grille.



- | | |
|--------------------------------|------------------------|
| 1. Unité de contrôle | 5. Plaque signalétique |
| 2. Interrupteur de porte | 6. Porte du four |
| 3. Éclairage | 7. Poignée de porte |
| 4. Guides - niveaux de cuisson | |

Plaque signalétique - informations sur le produit

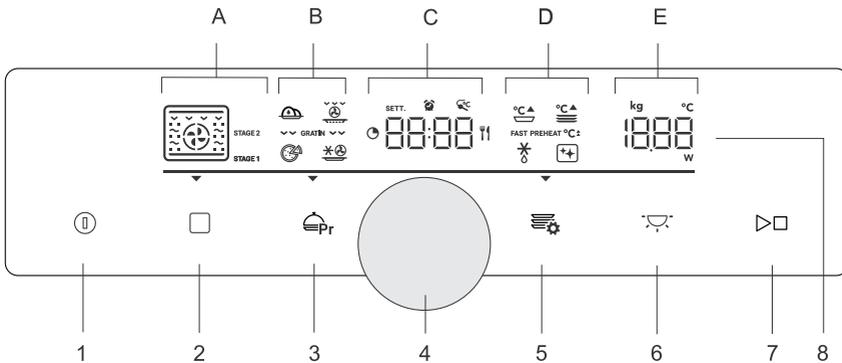
Une plaque signalétique contenant des informations de base sur l'appareil est fixée sur le bord du four.



- | | |
|--------------------|--|
| 1. Numéro de série | 5. Code/ID |
| 2. Modèle | 6. Code QR (selon le modèle) |
| 3. Type | 7. Informations techniques |
| 4. Marque | 8. Indications et symboles de conformité |

Bandeau de commandes

(selon le modèle)



1. on | off touche
2. (pro bake) touche mode professionnel
3. (auto bake) touche mode automatique
4. bouton de sélection et de confirmation des réglages
 - tournez le bouton pour choisir un réglage
 - appuyez sur le bouton pour confirmer le réglage
5. (extra bake) touche pour les fonctions supplémentaires et les réglages généraux de l'appareil
6. (light) touche pour allumer et éteindre l'éclairage du four
7. touche start | stop pour le démarrage ou la pause, et la confirmation des réglages
8. Afficheur
 - A. systèmes de cuisson, mode par étapes (STEP)
 - B. systèmes de cuisson spéciaux, programmes automatiques, gratins
 - C. horloge, fonctions de minuterie, sonde de température, temps de cuisson
 - D. programmes spéciaux, préchauffage
 - E. température, poids, puissance

INFORMATION

Pour une meilleure réponse des touches, appuyez les touches avec une grande surface du bout du doigt. Chaque fois que vous appuyez sur une touche, un court signal acoustique (si la fonction est disponible) vous en avertit.

Équipement des appareils

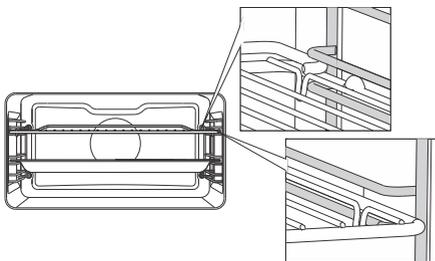
Voyants de contrôle

Éclairage du four : La lumière du four s'allume lorsque vous ouvrez ou fermez la porte du four, lorsque vous allumez le four, à la fin du processus de cuisson et lorsque vous appuyez la touche de la lumière du four sur l'unité de commande.

Guides

- Les guides permettent de cuire ou de faire cuire au four sur 4 niveaux de grilles.
- Les niveaux de hauteur des guides dans lesquels les grilles peuvent être insérées, sont comptés de bas en haut.
- Les guides 3 et 4 sont destinés aux grillades.
- Lors de l'insertion de l'équipement, celui-ci doit être correctement tourné.
- Poussez toujours l'équipement jusqu'au bout dans l'appareil.

Gradins en fil



Dans le cas des guide-fils, insérez toujours la grille et les plaques de cuisson dans la fente située entre la partie supérieure et inférieure de chaque niveau de guidage.

Interrupteur sur la porte du four

Si la porte du four est ouverte pendant le fonctionnement du four, l'interrupteur éteint les éléments chauffants, les micro-ondes et le ventilateur dans le compartiment du four. Lorsque la porte est fermée, l'interrupteur remet l'appareil en marche.

Ventilateur de refroidissement

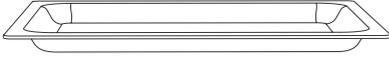
L'appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement qui refroidit le châssis, la porte et l'unité de commande de l'appareil. Une fois le four éteint, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner pendant un court instant afin de refroidir le four.

Équipements et accessoires du four

⚠ ATTENTION !

N'utilisez jamais la grille métallique, la plaque de cuisson peu profonde ou la plaque de cuisson profonde ou toute autre pièce ou accessoire métallique lorsque vous faites fonctionner un système avec des micro-ondes.

Équipement des appareils



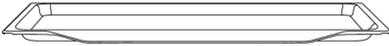
LE PLATEAU DE CUISSON EN VERRE est destiné à la cuisson avec tous les systèmes de four et à la cuisson au micro-ondes. Il peut également être utilisé comme plat de service.



La **GRILLE** est utilisée pour griller/griller ou comme support pour une poêle, une plaque de cuisson ou un plat de cuisson avec les aliments que vous faites cuire.

INFORMATION

Il y a un loquet de sécurité sur la grille. Par conséquent, la grille doit être légèrement soulevée à l'avant lorsque vous la sortez du four.



La **PLAQUE DE CUISSON PEU PROFONDE** est utilisée pour les pâtisseries plates et petites. Elle peut également être utilisée comme plateau d'égouttement.

ATTENTION !

La plaque de cuisson peu profonde peut se déformer lorsqu'elle chauffe au four. Une fois refroidie, elle reprend sa forme initiale. Une telle déformation n'affecte pas sa fonction.

ATTENTION !

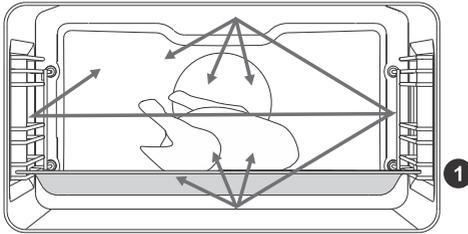
L'appareil et certaines des parties accessibles ont tendance à chauffer pendant la cuisson.

Avant la première utilisation

- Retirez les accessoires du four et tout emballage (carton, mousse de polystyrène) du four.
- Essuyez les accessoires du four et l'intérieur avec un chiffon humide. N'utilisez pas de chiffons ou de nettoyants abrasifs ou agressifs.
- Faites chauffer un four vide pendant environ une heure avec le système de chauffage supérieur et inférieur à une température de 250 °C. Le « parfum de four neuf » caractéristique se dégagera ; par conséquent, ventilez soigneusement la pièce pendant ce processus.

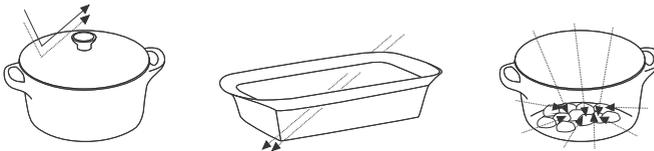
Fonction micro-ondes

Les micro-ondes sont utilisés pour **cuire, rôtir et décongeler les aliments**. Elles permettent une cuisson rapide et efficace sans modifier la couleur ou la forme des aliments. Les micro-ondes sont un type de rayonnement électromagnétique. Ces rayonnements sont couramment présents dans notre environnement sous forme d'ondes radioélectriques, de lumière ou de rayons infrarouges. La fréquence des micro-ondes se situe dans la gamme des 2 450 MHz.



Voici leurs caractéristiques :

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



Lorsque les aliments sont exposés aux micro-ondes, les molécules se mettent à bouger rapidement, générant ainsi de la chaleur.

Les micro-ondes pénètrent à environ 2,5 cm de profondeur dans l'aliment. Si l'aliment est plus épais, le cœur de l'aliment sera cuit par conduction, comme dans la cuisson conventionnelle.

⚠ ATTENTION !

Ne jamais utiliser ou activer un système de micro-ondes si le four est vide.

Première mise en marche

Après avoir branché votre appareil ou après une panne de courant prolongée, 12 :00 clignote sur l'écran.

Choisissez et confirmez d'abord les réglages de base suivants.

INFORMATION

Modifiez-les en tournant le bouton **SÉLECTEUR**. Pour confirmer le réglage souhaité, appuyez sur la touche **SÉLECTEUR** ou appuyez la touche ▷□ .



1. RÉGLAGES DE L'HORLOGE

Régler l'horloge/heure du jour. Réglez et confirmez d'abord les minutes, puis réglez et confirmez les heures.

INFORMATION

Pour régler ou ajuster l'horloge ultérieurement, voir le chapitre Fonctions supplémentaires.



2. VOLUME DU SIGNAL ACOUSTIQUE

Le volume moyen est le réglage par défaut. Le signe **Vol** et la valeur actuellement réglée pour le volume du signal acoustique s'affichent sur l'unité d'affichage. Tournez la touche **SÉLECTEUR** pour augmenter ou diminuer le volume de la touche.



3. VARIATEUR D'AFFICHAGE

L'intensité lumineuse moyenne est le réglage par défaut. Le signe **brht** et la valeur actuellement réglée pour l'intensité lumineuse de l'affichage s'affichent sur l'unité d'affichage. Tournez la touche **SÉLECTEUR** pour augmenter ou diminuer l'intensité lumineuse.

Après avoir confirmé les réglages sélectionnés, l'horloge s'affiche sur l'unité d'affichage. L'appareil est en mode veille.

L'interface permet de choisir plusieurs modes de fonctionnement :

- Mode professionnel (pro bake)
- Mode automatique (auto bake)
- Fonctions supplémentaires (cuisson supplémentaire)
- Programme par étapes (STAGE) en mode professionnel (pro bake)
- Programmes automatiques en mode automatique (auto bake)

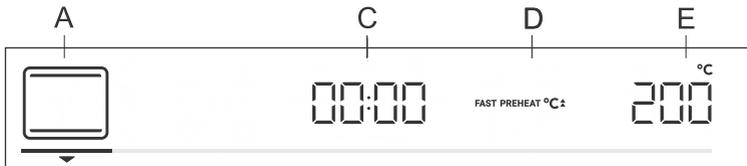
INFORMATION

- Faites tourner le bouton SÉLECTEUR pour faire défiler les réglages.
- Tout d'abord, confirmez le réglage sélectionné en appuyant sur le bouton SÉLECTEUR ; ensuite, modifiez le réglage.
- Confirmez chaque réglage en appuyant sur le bouton SÉLECTEUR.
- Une ligne et une flèche indiquent l'emplacement du paramètre que vous cherchez à régler.
- Appuyez sur la touche  pour lancer le programme.
- Fonctionnement de la touche  :
 - appui court : allume ou éteint le four, arrête la fonction/le processus de cuisson.
 - appui long : le four passe en mode basse consommation (économie d'énergie).Aucune touche ou BOUTON n'est en marche, à l'exception de la touche  . Pour allumer le four, appuyez longuement sur cette touche.

Mode professionnel (pro bake)

Cette fonction permet de régler les paramètres de cuisson - système de cuisson, température, préchauffage rapide et temps de cuisson - librement, à la discrétion de l'utilisateur.

Appuyez sur la touche et effectuez les réglages suivants :



A système de cuisson

C durée du programme

D préchauffage rapide

E température/puissance (pour les systèmes avec micro-ondes)

INFORMATION

Dans les systèmes combinés avec micro-ondes, réglez d'abord la température. Confirmez votre choix en appuyant sur le BOUTON ; réglez ensuite la puissance du micro-ondes.

En outre, il est possible d'effectuer les réglages suivants:

Choix des réglages

- les fonctions de temporisation (voir chapitre Fonctions de temporisation)
- mode par étapes (STAGE) (voir chapitre Programme par étapes)
- gratin (GRATIN) (voir chapitre Démarrer la cuisson)

Préchauffage rapide

Utilisez la fonction de préchauffage rapide si vous souhaitez chauffer le four à la température souhaitée le plus rapidement possible.

Pour activer le préchauffage rapide tournez le bouton SÉLECTEUR sur le réglage **FAST PREHEAT °C** (voir illustration, affichage D). Confirmer la sélection. Tournez le bouton SÉLECTEUR pour sélectionner le signe entièrement allumé et confirmez-le. La fonction est maintenant activée.

Lorsque la température sélectionnée est atteinte, le processus de préchauffage s'arrête et un signal sonore est émis. **door** s'affiche sur l'unité d'affichage. Ouvrez la porte et introduisez les aliments. Le programme poursuit automatiquement la cuisson avec les réglages sélectionnés.

INFORMATION

Lorsque la fonction de préchauffage rapide est activée, la fonction de démarrage différé ne peut pas être utilisée.

CHOIX DU SYSTÈME DE CUISSON

INFORMATION

Les fonctions et l'équipement des appareils dépendent du modèle.

Symbole	Utilisation
	CHALEUR TOURNANTE L'air chaud permet une meilleure circulation de l'air chaud autour des aliments. De cette façon, il assèche la surface et crée une croûte plus épaisse. Utilisez ce système pour cuire la viande, les pâtisseries et les légumes, et pour sécher les aliments sur une seule grille ou sur plusieurs grilles simultanément.
	PIZZA Ce système est optimal pour la cuisson de pizzas et de pâtisseries à forte teneur en eau. Utilisez-le pour cuire sur une seule grille, lorsque vous voulez que les aliments soient cuits plus rapidement et qu'ils soient croustillants.
	EXTRA CROUSTILLANT (CUISSON INTENSIVE) Cette méthode de cuisson donne une croûte croquante sans gras ajouté. Il s'agit d'une version saine de la préparation rapide des aliments, ce qui entraîne une teneur en calories plus faible. Convient pour les plus petits morceaux de viande, de poisson, de légumes et de produits congelés, nécessitant plus de croquant (frites, pépites de poulet).
	GRIL AVEC CHALEUR TOURNANTE L'air chaud permet une meilleure circulation de l'air chaud autour de l'aliment. Cela permet d'assécher la surface. En combinaison avec le gril chauffant/le gril, cela permet également une couleur plus intense. Pour une cuisson plus rapide de la viande et des légumes.

Suite du tableau de la page précédente

Symbole	Utilisation
	<p>CUISSON RAPIDE</p> <p>Pour les plats où un croustillant uniforme de tous les côtés est souhaitable. Le système convient également comme première étape dans le mode par étapes de cuisson, car il permet un brunissement rapide de la surface dans la première étape et une cuisson lente dans la deuxième étape. La viande sera juteuse avec une croûte bien dorée.</p>
	<p>GRILL DOUBLE</p> <p>Utilisez ce système pour griller de grandes quantités d'aliments de forme plate comme des toasts, des sandwiches ouverts, des saucisses à griller, des steaks, du poisson, des brochettes, etc. ainsi que pour la cuisson au gratin et pour faire dorer la croûte. Les éléments chauffants montés sur le dessus de la cavité du four chauffent uniformément toute la surface.</p> <p>. Température maximale autorisée : 240 °C</p>
	<p>CONVECTION NATURELLE</p> <p>Utilisez ce système pour la cuisson conventionnelle sur une seule grille, pour faire des soufflés et la cuisson à basse température (cuisson lente).</p>
	<p>CUISSON LENTE</p> <p>Pour une cuisson lente, douce et contrôlée des aliments délicats (morceaux de viande tendre) et la cuisson de pâtisseries à fond croquant.</p>
	<p>CHAUFFAGE SUPÉRIEUR ET INFÉRIEUR AVEC VENTILATEUR</p> <p>Pour cuire les aliments sur une seule grille et pour faire des soufflés.</p>
	<p>GRILL DOUBLE VENTILÉ</p> <p>Pour rôtir la volaille et les grosses pièces de viande sous un gril.</p>
	<p>GRANDE GRILLE ET SOLE</p> <p>Pour une cuisson plus rapide sur une seule grille et pour faire dorer le dessus de votre pâtisserie de façon croustillante.</p>
	<p>GRILL AVEC SOLE VENTILÉE</p> <p>Pour une cuisson optimale de la pâte levée, de tous les types de pain et pour la conservation.</p>
	<p>MICRO-ONDES</p> <p>Elles sont utilisées pour réchauffer, décongeler et cuire rapidement les aliments.</p>
	<p>CHALEUR TOURNANTE ET MICRO-ONDES</p> <p>Dans ce système, le flux d'air chaud autour des aliments est amélioré pour assécher la surface et créer une croûte plus épaisse. Les micro-ondes favorisent et accélèrent le processus de cuisson.</p> <p>Destiné à la cuisson ou au rôtissage plus rapide de la viande, de la pâtisserie et des légumes.</p>
	<p>GRAND GRIL AVEC VENTILATEUR ET MICRO-ONDES</p> <p>Pour rôtir plus rapidement la volaille, le poisson et les gros morceaux de viande sous le gril.</p> <p>Les micro-ondes favorisent et accélèrent le processus de cuisson.</p>

Choix des réglages

Suite du tableau de la page précédente

Symbole	Utilisation
	CUISSON CONVENTIONNELLE AVEC VENTILATEUR ET MICRO-ONDES Pour une cuisson plus rapide des plats gratinés. Les micro-ondes favorisent et accélèrent le processus de cuisson.
	CHAUFFANT SUPÉRIEUR AVEC AIR CHAUD ET HYPERFRÉQUENCES Cette méthode de cuisson donne une croûte croquante sans gras ajouté. Il s'agit d'une alternative saine à la friture de type fast-food, qui réduit le nombre de calories dans les aliments cuits. Destiné aux plus petits morceaux de viande, de poisson et de légumes. Les micro-ondes favorisent et accélèrent le processus de cuisson.

💡 INFORMATION

Dans ces systèmes, à l'exception des systèmes avec MICRO-ONDES, il est possible d'utiliser la fonction gratin (voir chapitre « Démarrage de la cuisson »).

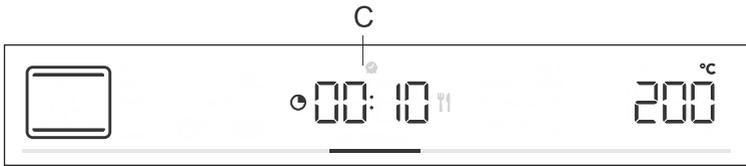
Niveau de puissance des micro-ondes

Puissance	Utilisation
1000 W	Réchauffer rapidement les boissons, l'eau et les plats contenant un grand volume de liquide.
750 W	Cuire des légumes frais ou surgelés.
600 W	Faire fondre du chocolat. Préparer de la viande et des fruits de mer. Préparer des plats de garniture.
360 W	Réchauffer et préparer de plats délicats à base d'œufs.
180 W	Décongeler d'autres aliments, attendre le beurre, attendre la crème glacée.
90 W	Décongeler de la crème pâtissière, des fruits, des légumes et de la viande hachée.

Appuyez sur la touche  pour lancer le processus de cuisson. Les réglages sélectionnés s'affichent sur l'unité d'affichage.

FONCTIONS DE MINUTERIE

Faites tourner le bouton SÉLECTEUR pour sélectionner les fonctions de la minuterie.



Cuisson programmée

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

Le symbole de durée de cuisson  apparaîtra sur l'unité d'affichage. Tournez le bouton SÉLECTEUR pour régler la durée de cuisson souhaitée. Confirmez le réglage en appuyant sur le bouton SÉLECTEUR.

Appuyez sur la touche  pour démarrer la cuisson.



Réglage du départ différé



INFORMATION

Le démarrage différé n'est pas possible lorsque la fonction de préchauffage est activée.

Utilisez cette fonction lorsque vous souhaitez commencer à cuire les aliments dans le four après un certain temps. Placez les aliments dans le four, puis réglez le système et la température. Ensuite, réglez la durée du programme et l'heure à laquelle vous souhaitez que les aliments soient cuits.

Exemple :

Heure actuelle : 12 h (midi)

Temps de cuisson : 2 heures

Fin de la cuisson : à 18 h (18 h)

Le symbole de durée de cuisson  s'affiche sur l'unité d'affichage. Choisissez le réglage et confirmez-le en appuyant sur le bouton SÉLECTEUR (dans notre cas, 2h00). Appuyez à nouveau sur le bouton SÉLECTEUR et tournez-le pour sélectionner le symbole . Confirmez et réglez l'heure à laquelle vous souhaitez que votre plat soit terminé (dans notre cas, à 18h00). L'heure de fin de cuisson souhaitée apparaît sur l'unité d'affichage (18h00). Confirmez le réglage en appuyant sur le bouton SÉLECTEUR.

Appuyez sur la touche  pour démarrer la cuisson.

En attendant d'être activé, le four se met en veille partielle (l'unité d'affichage s'éteint). Le four s'allume automatiquement avec les réglages sélectionnés (dans notre cas à 16 h, ou 16 h). Le four s'éteint à l'heure programmée (dans notre cas, il s'agit de 18 h ou 18 h).

Choix des réglages

INFORMATION

L'heure de fin de cuisson et l'horloge s'affichent alternativement sur l'unité d'affichage.

À l'expiration de l'heure réglée, le four s'arrête automatiquement. Les signes **End** et **00.00** s'affichent en alternance sur l'unité d'affichage. Un signal sonore sera émis, qui peut être désactivé en appuyant sur n'importe quelle touche. Après une minute, le signal acoustique s'éteint automatiquement.

ATTENTION !

Cette fonction n'est pas adaptée aux aliments nécessitant un préchauffage rapide.

Les aliments périssables ne doivent pas être conservés longtemps dans le four. Avant d'utiliser ce mode, vérifiez si l'horloge de l'appareil est correctement réglée.



Réglage de la minuterie

La minuterie peut être utilisée indépendamment du fonctionnement du four. Le réglage le plus long possible est de 24 heures. Pendant la dernière minute, la minuterie est affichée en secondes

. Faites pivoter le SÉLECTEUR pour sélectionner le symbole  et confirmez votre réglage. Tournez le bouton et réglez la durée de la minuterie. Confirmez le réglage en appuyant sur le SÉLECTEUR.

INFORMATION

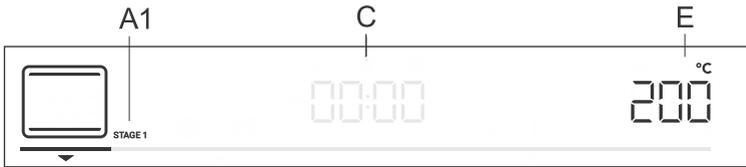
La fonction de minuterie sélectionnée peut être remise à 0 h en appuyant longuement sur le SÉLECTEUR.

INFORMATION

Les valeurs des fonctions du minuteur dernièrement utilisées peuvent être enregistrées et proposées comme valeurs prédéfinies lors de la prochaine utilisation du minuteur. Par défaut, cette fonction est désactivée, mais elle peut être activée (voir chapitre Sélection des fonctions supplémentaires, Fonction adaptative).

PROGRAMME STEP (PAR ÉTAPES)

Cette fonction permet une cuisson en deux étapes ou stades (deux étapes de cuisson consécutives sont combinées en un seul processus de cuisson).



A1 première étape de cuisson STAGE1, (STAGE2)

C durée du programme/fin du programme (voir chapitre Fonctions de temporisation)

Température E

Étape : STAGE1

Dans le mode , réglez le système de cuisson et la température. Vous pouvez également choisir la fonction de préchauffage rapide. Ensuite, réglez la durée de cuisson pour STAGE1 (voir chapitre Fonctions du minuteur). Confirmez le réglage en appuyant sur le bouton SÉLECTEUR.

⚡ INFORMATION

Dans STAGE1, vous pouvez définir le départ différé ; cependant, si vous le faites, vous ne pouvez pas activer le préchauffage rapide.

Étape : STAGE2

Maintenez la touche appuyée. STAGE2 (deuxième étape de cuisson) s'affiche sur l'unité d'affichage (la première est déjà réglée). Réglez le système de cuisson, la température et la durée. Confirmez le réglage en appuyant sur le bouton SÉLECTEUR.

Si vous le souhaitez, vous pouvez également modifier STAGE1 ou STAGE2 avant de les activer.

Appuyez sur la touche et sélectionnez STAGE1. Vous pouvez maintenant modifier les réglages. Ensuite, faites de même pour STAGE2.

Pour supprimer le mode Step, maintenez la touche appuyée.

Toque la tecla para empezar a hornear. El horno comenzará a funcionar con los ajustes seleccionados para el STAGE1. Cuando se complete el STAGE1, se activará el STAGE2.

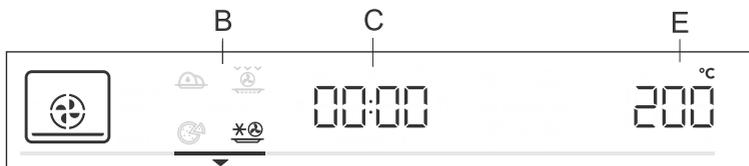
Choix des réglages

MODE AUTOMATIQUE (auto bake)

Dans ce mode, vous pouvez choisir entre des systèmes de cuisson spéciaux ou des programmes automatiques (programmes prédéfinis pour des types d'aliments particuliers).

Systèmes de cuisson spéciaux

Appuyez sur la touche  et effectuez les réglages suivants :



B systèmes de cuisson spéciaux

C durée du programme (voir chapitre « Fonctions minuteur »)

E température/puissance

Faites tourner le SÉLECTEUR et choisissez vos réglages. Les valeurs prédéfinies s'affichent : Vous pouvez modifier la température et la durée du programme.

Symbole	Utilisation
	CUISSON DE PRODUITS SURGELÉS ¹⁾ Cette méthode permet de cuire des aliments surgelés dans un laps de temps plus court sans préchauffage. Optimal pour les produits surgelés précuits (produits de boulangerie, croissants, lasagnes, frites, nuggets), la viande et les légumes.
	PIZZA ¹⁾ Ce système est optimal pour la cuisson de pizzas et de pâtisseries à forte teneur en eau. Utilisez-le pour cuire sur une seule grille, lorsque vous voulez que les aliments soient cuits plus rapidement et qu'ils soient croustillants.
	CUISSON LENTE ²⁾ Pour une cuisson douce, lente et uniforme de la viande, du poisson et de la pâtisserie sur une seule grille. Cette méthode de cuisson maintient une teneur en eau plus élevée de la viande, qui la rend plus juteuse et plus tendre, tandis que la pâtisserie est brunie/cuite de façon uniforme. Ce système est utilisé dans une plage de température comprise entre 140 °C et 220 °C.
	EXTRA CROUSTILLANT (CUISSON INTENSIVE) ¹⁾ Cette méthode de cuisson donne une croûte croquante sans gras ajouté. Il s'agit d'une version saine de la préparation rapide des aliments, ce qui entraîne une teneur en calories plus faible. Convient pour les plus petits morceaux de viande, de poisson, de légumes et de produits congelés, nécessitant plus de croquant (frites, pépites de poulet).

¹⁾ Dans ces systèmes, il est possible d'utiliser la fonction de gratinage (voir le chapitre Démarrer le processus de cuisson).

²⁾ Ce mode a servi à déterminer la classe d'efficacité énergétique de l'appareil conformément à la norme EN 60350-1.

Préchauffage rapide

Les procédures de cuisson de certains plats en mode « auto bake » (auto-cuisson) comprennent également la fonction de préchauffage rapide. Le signe s'allume complètement. Lorsque la température sélectionnée est atteinte, le processus de préchauffage s'arrête et un signal sonore est émis. **door** s'affiche sur l'unité d'affichage. Ouvrez la porte et introduisez les aliments. Le programme poursuit automatiquement la cuisson avec les réglages sélectionnés.



INFORMATION

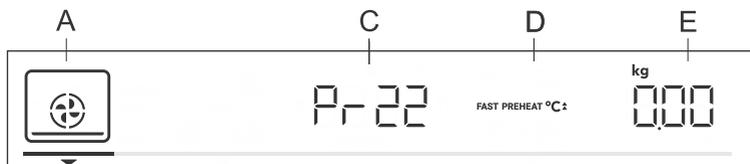
Lorsque la fonction de préchauffage rapide est activée, la fonction de démarrage différé ne peut pas être utilisée.

Choix des réglages

Programmes automatiques

Dans le mode automatique (auto bake), vous pouvez choisir entre de nombreux programmes automatiques (l'appareil vous recommandera le mode de cuisson, la température et la durée de cuisson optimale en fonction du type d'aliment spécifié).

Maintenez la touche  appuyée pour afficher les programmes automatiques sur l'unité d'affichage (voir tableau). Lorsque cela est possible, vous pouvez également régler le poids des aliments. Confirmez vos réglages en appuyant sur le bouton SÉLECTEUR. Appuyez sur la touche  pour lancer le processus de cuisson. Les valeurs pré-réglées s'affichent sur l'unité d'affichage.



A système de cuisson

C indication automatique du programme/durée du programme

D préchauffage rapide

E quantité sélectionnée

Indication	Nom du programme	Équipement	Niveau	Préchauffage	Tournant
Pr01	biscuits sablés	plaque de cuisson peu profonde	2	oui	non
Pr02	cupcakes	plaque de cuisson peu profonde	2	oui	non
Pr03	Génoise	moule et plat de cuisson sur grille	1	oui	non
Pr04	petite pâtisserie à la levure	plaque de cuisson peu profonde	2	oui	non
Pr05	pâte feuilletée	plaque de cuisson peu profonde	2	oui	non
Pr06	tarte aux pommes	moule et plat de cuisson sur grille	2	non	non
Pr07	Strudel aux pommes	plaque de cuisson peu profonde	2	non	non
Pr08	Soufflé au chocolat	moule et plat de cuisson sur grille	2	oui	non
Pr09	fermentation et cuisson	plaque de cuisson peu profonde	1	non	non
Pr10	pain	plaque de cuisson peu profonde	1	non	non
Pr11	Rôti de porc	petit plat de cuisson sur grille	1	non	non

Suite du tableau de la page précédente

Indication	Nom du programme	Équipement	Niveau	Préchauffage	Tournant
Pr12	gratin de pommes de terre	plat de cuisson en verre	1	non	non
Pr13	Volaille - entière	grille métallique avec un plateau d'égouttage	2	non	après 2/3 du temps de cuisson
Pr14	Volaille - petits morceaux	grille métallique avec un plateau d'égouttage	2	non	après 2/3 du temps de cuisson
Pr15	pain de viande	moule et plat de cuisson sur grille	1	non	non
Pr16	Steak de bœuf cuit au four	grille métallique avec un plateau d'égouttage	3	non	après 2/3 du temps de cuisson
Pr17	Viande - cuisson lente	petit plat de cuisson sur grille	1	oui	non
Pr18	Poisson cuit/grillé	grille métallique avec un plateau d'égouttage	3	non	après 2/3 du temps de cuisson
Pr19	pommes de terre au four - morceaux	plaque de cuisson profonde tout usage	2	non	non
Pr20	popcorn	plat de cuisson en verre	1	non	non
Pr21	lasagne	moule et plat de cuisson sur grille	1	non	non
Pr22	pizza	plaque de cuisson peu profonde	1	oui	non

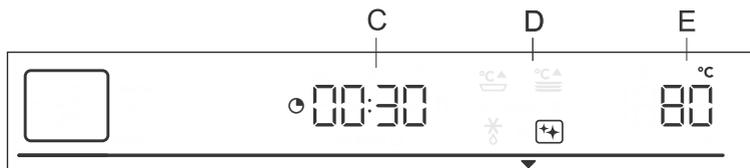
INFORMATION

La fonction Gratin peut être utilisée avec certains programmes automatiques, à l'exception du Pr20 (voir chapitre « Démarrage de la cuisson »).

Choix des réglages

CHOISIR DES FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES (extra bake)

Appuyez la touche  pour afficher les fonctions supplémentaires avec leurs valeurs préréglées respectives sur l'unité d'affichage.



C durée de cuisson

D programme

E température préréglée

Faites tourner le SÉLECTEUR et sélectionnez le programme. Les valeurs prédéfinies s'affichent : Certains programmes permettent de régler la température et le temps de cuisson.

INFORMATION

Tournez le bouton SÉLECTEUR pour faire défiler les programmes. Confirmez chaque réglage en appuyant sur le bouton SÉLECTEUR.



Aqua clean

Ce programme permet d'enlever facilement les taches du four (voir le chapitre Nettoyage et entretien.)



Décongélation

Utilisez cette fonction pour décongeler lentement des aliments surgelés (gâteaux, pâtisseries, pain, petits pains et fruits surgelés). Les valeurs de programme prédéfinies peuvent être modifiées (température, durée de cuisson).

A la moitié du temps de décongélation, les morceaux doivent être retournés, remués et séparés s'ils ont été congelés ensemble.



Réchauffer

Cette fonction permet de maintenir au chaud les aliments qui ont déjà été cuits. Vous pouvez régler la température ainsi que l'heure de début et de fin de la fonction Réchauffer.



Réchauffer des assiettes

Utilisez cette fonction pour réchauffer vos plats (assiettes, tasses) avant d'y servir des aliments afin de les garder au chaud plus longtemps. Vous pouvez régler la température ainsi que l'heure de début et de fin de la fonction Réchauffer.

Sécurité enfants

Pour activer la sécurité enfants, appuyez (pendant 5 secondes) sur la touche lumineuse  .

Loc s'affiche sur l'unité d'affichage. Lorsque vous appuyez à nouveau longuement sur la touche lumineuse, la sécurité enfants est désactivée.

- Si la sécurité enfant est activée alors qu'aucune fonction Minuteur n'est engagée (seule l'horloge est affichée), le four ne fonctionnera pas.
- Si la sécurité enfant est activée après le réglage d'une fonction Minuteur, le four fonctionnera normalement, mais il ne sera pas possible de modifier les réglages.
- Lorsque la sécurité enfant est activée, les systèmes (modes) de cuisson ou les fonctions supplémentaires ne peuvent pas être modifiés. Le processus de cuisson/rôtissage peut uniquement être arrêté ou désactivé.
- La sécurité enfants reste active après l'arrêt du four. Vous devrez la désactiver avant de vous servir à nouveau de l'appareil.

Démarrage de la cuisson

- ▷□ Démarrez le processus de cuisson en appuyant sur la touche ▷□ . Jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte pour la première fois, la température actuelle et la température réglée s'affichent alternativement sur l'unité d'affichage. Le symbole de la température clignote d'abord. Lorsque la température souhaitée est atteinte, il s'éteint.

INFORMATION

Si aucune fonction de minuterie n'est sélectionnée, le temps de cuisson s'affiche sur l'unité d'affichage. Un court signal sonore est émis lorsque le four atteint la température sélectionnée.

∨∨ GRATIN ∨∨

Extra gratin

Vous ne pouvez activer cette fonction que 10 minutes après le début de la cuisson (le symbole ∨∨ GRATIN ∨∨ apparaîtra sur l'écran d'affichage).

Appuyez sur le BOUTON pour ouvrir les paramètres. Positionnez le BOUTON sur le symbole ∨∨ GRATIN ∨∨ et confirmez votre sélection. Positionnez maintenant le BOUTON sur le symbole pleinement allumé. Confirmez votre sélection. La fonction est à présent activée. Un temps de cuisson de 10 minutes (10:00) apparaîtra sur l'écran d'affichage.

Pour modifier cette durée, appuyez deux fois sur le BOUTON et tournez-le pour ajuster la durée (max. 30 min). Confirmez votre sélection. La fonction est utilisée dans la dernière étape de la cuisson, lorsque vous ajoutez de la sauce/marinade sèche ou humide sur le plat ou lorsque vous souhaitez dorer la croûte. Une croûte dorée se forme sur le plat pendant le processus de gratin, ce qui protège les aliments du dessèchement, tout en leur donnant un aspect plus agréable et une meilleure saveur.

INFORMATION

La fonction peut également être désactivée pendant qu'elle est en cours. Tournez le bouton SÉLECTEUR pour régler ∨∨ GRATIN ∨∨ et appuyez sur le bouton SÉLECTEUR pour confirmer. Choisissez le signe grisé et confirmez en appuyant sur le bouton SÉLECTEUR.

Fin de la cuisson et arrêt du four

Démarrez le processus de cuisson en appuyant sur la touche  . **End** s'affiche sur l'unité d'affichage et un signal sonore est émis.

INFORMATION

Une fois l'opération terminée, tous les réglages de la minuterie sont également arrêtés et effacés, à l'exception de la minuterie. L'heure du jour (horloge) est affichée. Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner pendant un certain temps.

Après l'utilisation du four, il se peut qu'il reste de l'eau dans le canal de condensation (sous la porte). Essayez le canal avec une éponge ou un chiffon.

Choix des réglages généraux

Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée. **SEtt** apparaîtra sur l'unité d'affichage pendant quelques secondes. Ensuite, le menu des paramètres généraux apparaîtra.

INFORMATION

Tournez le bouton SÉLECTEUR pour faire défiler les réglages. Confirmez chaque réglage en appuyant sur le bouton SÉLECTEUR ou la touche $\triangleright \square$.



Affichage de l'horloge

Tournez le bouton SÉLECTEUR pour régler l'horloge. **CLoc** s'affiche sur l'unité d'affichage. Après avoir confirmé, vous pouvez choisir entre l'affichage de l'horloge 12h et 24h. Confirmez, puis réglez l'horloge/l'heure du jour. Réglez d'abord les minutes. Confirmez, puis réglez les heures et confirmez à nouveau.



Volume du signal sonore

Choisissez entre trois niveaux de volume du signal sonore. Tournez le bouton SÉLECTEUR pour choisir le réglage **Vol**. Confirmez le réglage et réglez le volume. Il y a quatre niveaux de volume disponibles (barres zéro - OFF, une, deux ou trois barres).



Éclairage de l'écran

Choisissez entre trois niveaux d'intensité lumineuse de l'affichage. Tournez le bouton SÉLECTEUR pour choisir le réglage **brht**. Confirmez votre sélection et choisissez une intensité plus faible ou plus élevée. Il y a trois niveaux d'éclairage disponibles (une, deux ou trois barres).



Unité d'affichage – mode Nuit

Cette fonction permet de réduire automatiquement l'éclairage de l'écran (passage d'un niveau d'éclairage élevé à un niveau faible) pendant la nuit (de 20h à 6h). Choisissez le réglage **nGht**. Tournez le bouton SÉLECTEUR pour sélectionner On ou OFF.



Veille

Cette fonction permet d'activer ou de désactiver l'affichage de l'horloge. Choisissez le réglage **hidE**. Tournez le bouton SÉLECTEUR pour sélectionner Activer ou Désactiver (On ou OFF).

Choix des réglages généraux



Fonction adaptative

Cette fonction permet de régler la température de cuisson et le temps de cuisson. Par défaut, cette fonction est désactivée, mais vous pouvez l'activer.

Lorsque la fonction est activée, le temps de cuisson le plus récent est affiché. Les réglages de la dernière cuisson d'au moins 1 minute sont pris en compte.

AdPt s'affiche sur l'unité d'affichage. Pour désactiver la fonction, tournez le bouton SÉLECTEUR en position OFF. Suivez la même procédure pour activer la fonction. Sélectionnez « On » (Activer) sur l'unité d'affichage.



Préchauffage automatique rapide

Cette fonction permet d'ajouter automatiquement un préchauffage rapide aux systèmes de cuisson qui le permettent.

Tournez le bouton SÉLECTEUR pour sélectionner le réglage **Auto**. Choisissez On ou OFF.



Sabbat

La fonction Sabbat permet de maintenir les aliments au chaud dans le four sans avoir à l'allumer ou l'éteindre.

Tournez le bouton SÉLECTEUR pour sélectionner **SAbb**. Choisissez On ou OFF.

Réglez la durée (entre 24 et 72 heures) et la température. Confirmez chaque réglage en appuyant sur le bouton SÉLECTEUR.

Si vous souhaitez que l'éclairage du four reste allumé en permanence, activez-le en appuyant sur le symbole .

Appuyez sur la touche  pour lancer le compte à rebours. **SAbb** s'affiche sur l'unité d'affichage.

Tous les sons et toutes les opérations sont désactivés, à l'exception de la touche .

INFORMATION

En cas de coupure de courant, le mode « Sabbat » sera désactivé et le four reviendra à son état initial.



Réglages d'usine

Cette fonction permet de remettre l'appareil aux réglages d'usine. **FAct** s'affiche sur l'unité d'affichage. Tournez le bouton SÉLECTEUR pour sélectionner rES. Appuyez sur la touche  jusqu'à la fin de l'animation pour valider.

Choix des réglages généraux

ATTENTION !

Après une coupure de courant ou après l'arrêt de l'appareil, les réglages des fonctions supplémentaires restent mémorisés pendant quelques minutes au maximum. Ensuite, tous les réglages, à l'exception du volume du signal acoustique et du variateur d'affichage, seront remis aux valeurs par défaut.

Astuces et conseils généraux pour la cuisson

- Retirez tous les équipements inutiles du four pendant la cuisson
- Utilisez des équipements fabriqués avec des matériaux non réfléchissants et résistants à la chaleur (plaques, plateaux et plats fournis, ustensiles de cuisine émaillés, ustensiles de cuisine en verre trempé). Les matériaux de couleur vive (acier inoxydable ou aluminium) réfléchissent la chaleur. Par conséquent, le traitement thermique des aliments qu'ils contiennent est moins efficace.
- Insérez toujours les plaques et les plateaux de cuisson jusqu'au bout des guides. Lorsque vous cuisinez sur la grille, placez les plaques ou les plateaux de cuisson au milieu de la grille.
- Pour une préparation optimale des aliments, nous vous recommandons de respecter les directives indiquées dans le tableau de cuisson. Choisissez la température la plus basse et le temps de cuisson le plus court possible. Une fois ce temps écoulé, vérifiez les résultats, puis ajustez les réglages si nécessaire.
- Sauf si cela est absolument nécessaire, n'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson.
- Ne placez pas les plaques de cuisson directement sur le fond de la cavité du four.
- N'utilisez pas la plaque de cuisson profonde tout usage au 1er niveau de guidage pendant que l'appareil fonctionne.
- Ne couvrez pas le fond de la cavité du four ou la grille avec du papier d'aluminium.
- Pour les programmes de cuisson plus longs, vous pouvez éteindre le four environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson afin d'utiliser la chaleur accumulée.
- Placez toujours les plats de cuisson sur la grille.
- Lorsque vous cuisez sur plusieurs niveaux en même temps, insérez la plaque de cuisson profonde tout usage dans le niveau inférieur.
- Lorsque vous cuisinez selon des recettes tirées d'anciens livres de cuisine, utilisez le système de chauffage inférieur et supérieur (comme dans les fours classiques) et réglez la température à 10 °C de moins que celle indiquée dans la recette.
- Si vous utilisez du papier parchemin, assurez-vous qu'il résiste aux températures élevées. Découpez-le toujours en conséquence. Le papier parchemin empêche les aliments de coller à la plaque de cuisson et facilite le retrait des aliments de la plaque.
- Lors de la cuisson de gros morceaux de viande ou de pâtisserie à forte teneur en eau, une grande quantité de vapeur est générée à l'intérieur du four, qui peut à son tour se condenser sur la porte du four. Il s'agit d'un phénomène normal qui n'affecte pas le fonctionnement de l'appareil. Après la cuisson, essuyez la porte et la vitre de la porte.
- Lorsque vous cuisinez directement sur la grille, insérez la plaque profonde tout usage un niveau plus bas pour servir de plateau d'égouttement.

Préchauffage rapide du four : Ne préchauffez le four que si cela est requis par la recette figurant dans les tableaux du présent mode d'emploi. Si vous utilisez la fonction de préchauffage rapide, n'introduisez pas les aliments dans le four avant que celui-ci ne soit entièrement chaud. La température a un effet considérable sur le résultat final. Le préchauffage rapide est recommandé pour les morceaux de viande délicats (faux-filet), ainsi que pour les pâtes levées et les pâtes spongieuses qui nécessitent un temps de cuisson plus court. Le chauffage d'un four vide consomme beaucoup d'énergie. C'est pourquoi, dans la mesure du possible, il est recommandé de cuire plusieurs plats à la suite, ou de préparer plusieurs plats simultanément.

GentleBake : Permet une cuisson lente et contrôlée à basse température. Les jus de viande sont répartis uniformément, et la viande reste juteuse et tendre. La méthode de cuisson lente GentleBake convient aux morceaux de viande désossés délicats. Avant la cuisson lente, saisissez la viande de tous les côtés dans une poêle.

Astuces et conseils généraux pour la cuisson

Utilisation des micro-ondes :

Utilisez des ustensiles de cuisine adaptés (verre, céramique, etc.).

Utilisez des récipients avec couvercle pour la cuisson des légumes. Ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau pour 100 g d'aliments.

Tournez ou remuez les aliments pendant le processus de décongélation.

Table de cuisson

REMARQUE : les plats nécessitant un four entièrement préchauffé sont indiqués par un seul astérisque * dans le tableau. Les plats pour lesquels un cycle de préchauffage de 5 minutes suffit sont indiqués par deux astérisques **. Dans ce cas, n'utilisez pas le mode de préchauffage rapide.

Plat			 °C/w	 min
PRODUITS DE PÂTISSERIE ET DE BOULANGERIE				
Pâtisseries/gâteaux dans des moules				
Génoise	1		160-170 *	20-35
tarte avec garniture	1		170-180	60-80
gâteau marbré	1		160-170	30-40
gâteau à la pâte levée, Gugelhupf (gâteau Bundt, quatre-quarts)	1		170-180	50-60
tarte ouverte, tarte	2		170-190	40-50
brownies	2		170-180 *	25-35
la pâte sur les plaques et plateaux de cuisson				
strudel	2		170-180	55-65
strudel, congelé	2		200-210	45-60
roulé	2		170-180	15-25
Buchteln	1		180-190	30-40
biscuits, cookies				
cupcakes	2		160-170 *	20-35
petits gâteaux, 2 niveaux	2, 3		140-150 *	25-45
petite pâtisserie à la levure	2		190-200	20-30
petite pâte levée à la levure, 2 niveaux	2, 3		170-180	20-30
pâte feuilletée	2		170-180	20-30
pâte feuilletée, 2 niveaux	2, 3		160-170	20-30
biscuits				

Table de cuisson

Suite du tableau de la page précédente

Plat			 °C/W	 min
biscuits sablés	2		140-150 *	25-40
biscuits sablés, 2 niveaux	2, 3		140-150 *	30-45
biscuits	2		160-170 *	25-35
biscuits, 2 niveaux	2, 3		160-170 *	15-25
meringue	2		80	120-140
meringue, 2 niveaux	2, 3		70	120-140
macarons	2		140	13-18
macarons, 2 niveaux	2, 3		140	15-20
pain				
fermentation et cuisson	2		35-40	30
pain sur une plaque de cuisson	1		190-200	50-60
pain dans un moule	1		190-200	30-45
pain plat (focaccia)	2		210-220 *	25-35
brioches (Brötchen/pain pour le petit déjeuner)	2		190-200 *	20-30
pain grillé	4		240 *	0,5-3
toasts	3		240 *	2-5
pizza et plats				
pizza	1		300 *	4-7
pizza, 2 niveaux	2, 3		210-220 *	30-40
pizza surgelée	2		210-230	10-20
pizza surgelée, 2 niveaux	2, 3		200-220	15-25
tarte salée, quiche	1		190-210	50-60

Table de cuisson

Suite du tableau de la page précédente

Plat			 °C/W	 min
börek	1		180-200	30-40
VIANDE				
bœuf et veau				
rôti de bœuf (longe, croupe), 1,5 kg	1		160-180	130-160
bœuf mijoté, 1,5 kg	1		190-210	90-110
faux-filet, cuit à point, 1 kg	2		170-190 *	40-60
rôti de bœuf, cuit lentement	1		120-140 *	250-300
steaks de bœuf, bien cuits, épaisseur 4 cm	3		200-220	25-35
hamburgers, épaisseur 3 cm	3		240	20-35
rôti de veau, 1,5 kg	2		180-200	100-120
porc				
rôti de porc, croupion, 1,5 kg	1		170-190	90-120
rôti de porc, épaule, 1,5 kg	1		180-200	140-170
côtelette de porc, 400 g	1		80-100 *	80-100
rôti de porc, à cuisson lente	1		100-120 *	200-230
côtes de porc, cuites lentement	1		120-140 *	210-240
côtelettes de porc, épaisseur 3 cm	13		220-230	20-30
volaille				
perutnina, 1,2 - 2,0 kg	1		200-210/360	45-60
volaille farcie, 1,5 kg	1		170-190	100-120
volaille, poitrine	2		190-210	50-60
cuisse de poulet	1		190-200/600	20-30
ailles de poulet	2		210-220	20-35

Table de cuisson

Suite du tableau de la page précédente

Plat			 °C/W	 min
volaille, poitrine, cuisson lente	2		100-120 *	60-90
plats de viande				
pain de viande, 1 kg	2		170-190	75-90
saucisses à griller, bratwurst	3		230 **	8-15
POISSONS ET FRUITS DE MER				
poisson entier, 350 g	3		230-240/360	12-17
filet de poisson, épaisseur 1 cm	3		220-230	8-12
steak de poisson, épaisseur 2cm	3		220-230	10-15
pétoncles	3		230 *	5-10
crevettes	3		230 *	3-10
LÉGUMES				
pommes de terre au four, potatotes	3		210-220 *	35-45
pommes de terre au four, coupées en deux	2		200-210/360	30-40
pomme de terre farcie (pomme de terre en papillote)	3		190-200	30-40
Frites maison	2		210-220/360	25-35
légumes mélangés, morceaux	3		190-200	30-40
légumes farcis	3		190-200	30-40
légumes cuits à la vapeur	1		600-750	10-20
PRODUITS CONVENTIONNELS - SURGELÉS				
Frites	3		200-210	25-35
Frites, 2 niveaux	2, 3		200-210	35-45
Médallions de poulet	2		210-220 *	15-20
Bâtonnets de poisson	2		210-220	15-25

Table de cuisson

Suite du tableau de la page précédente

Plat				
lasagne, 400 g	2		200-210	30-40
légumes en julienne	2		190-200	20-30
croissants	2		170-180	18-23
PUDDINGS, SOUFLÉS ET PLATS GRATINÉS CUITS AU FOUR				
moussaka de pommes de terre	1		200-210/360	35-45
lasagne	1		200-210/360	35-45
pudding sucré et cuit au four	1		750	15-25
soufflé sucré	2		180 *	15-20
plats gratinés	2		170-190	30-45
tortillas farcies, enchiladas	2		180-200	20-35
fromage à griller	3		240 **	6-9
DIVERS				
popcorn	1		1000	3-4
préservation	2		180	30
stérilisation	2		1000	2
cuisson au bain-marie	1		150-170 *	/
réchauffement	1		600	/
réchauffement des assiettes	2		75	15
décongélation	1		90-180	/

Nettoyage et entretien

⚠ ATTENTION !

Avant de nettoyer, débranchez l'appareil du secteur et attendez qu'il refroidisse.

Les enfants ne doivent pas nettoyer l'appareil ou effectuer des tâches d'entretien sans surveillance.

Pour faciliter le nettoyage, la cavité du four et la plaque de cuisson sont recouvertes d'un émail spécial pour une surface lisse et résistante.

Nettoyez régulièrement l'appareil et utilisez de l'eau chaude et du liquide vaisselle à la main pour éliminer les grosses impuretés et le calcaire. Utilisez un chiffon doux ou une éponge propre.

Extérieur de l'appareil : utilisez de la mousse de savon chaude et un chiffon doux pour éliminer les impuretés, puis essuyez les surfaces sèches.

Intérieur de l'appareil : Pour les salissures tenaces, utilisez des nettoyeurs pour four classiques. Lorsque vous utilisez de tels nettoyeurs, essuyez soigneusement l'appareil avec un chiffon humide pour éliminer tous les résidus de nettoyeur.

Accessoires et guides : nettoyez avec de la mousse de savon chaude et un chiffon humide. Pour les salissures tenaces, nous vous recommandons de faire tremper l'appareil au préalable et d'utiliser une brosse.

Si les résultats du nettoyage ne sont pas satisfaisants, répétez le processus de nettoyage.

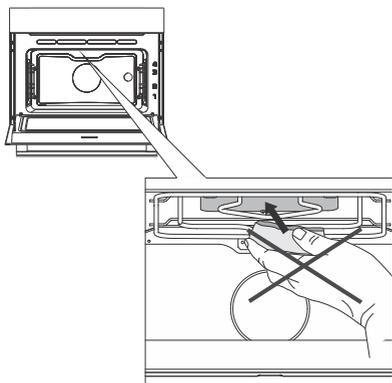
💡 INFORMATION

N'utilisez jamais de nettoyeurs et d'accessoires agressifs ou abrasifs (éponges et détergents abrasifs, produits détachants et antirouille, racleurs pour plaques de vitrocéramique).

L'équipement du four peut être mis au lave-vaisselle.

Les résidus alimentaires (graisse, sucre, protéines) peuvent s'enflammer pendant l'utilisation de l'appareil. C'est pourquoi, avant chaque utilisation, retirez les gros morceaux de saleté de l'intérieur du four et des accessoires.

La porte de l'appareil est fixée à l'appareil et ne doit pas être retirée. Il est également interdit de la démonter ou de la modifier de quelque manière que ce soit.



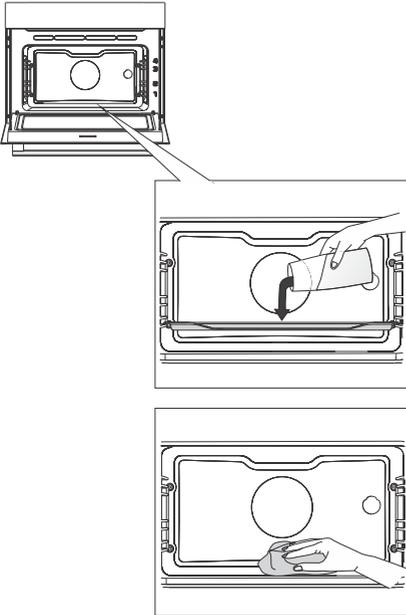
N'utilisez jamais de nettoyeurs agressifs, de nettoyeurs ou d'éponges abrasives, de détachants et de produits antirouille, etc. sur le couvercle du plafond du compartiment du four.

Nettoyage du four avec le programme Aqua Clean

Ce programme permet d'éliminer plus facilement les taches de l'intérieur du four.

Il est plus efficace s'il est utilisé régulièrement, après chaque utilisation.

Avant de lancer le programme de nettoyage, retirez toutes les saletés visibles de grande taille et les restes d'aliments de la cavité du four.



1 Introduisez le plat de cuisson en verre dans le premier niveau de guidage et versez-y 1,5 dl d'eau chaude.

2 Appuyez sur la touche  pour afficher des fonctions supplémentaires sur l'unité d'affichage. Faites pivoter le SÉLECTEUR sur le symbole . Les valeurs prééglées s'affichent sur l'unité d'affichage.

3 Le programme fonctionnera pendant 8 minutes. Lorsque le programme est terminé, **End** s'affiche sur l'unité d'affichage.

4 Une fois le programme terminé, retirez délicatement la plaque de cuisson avec des maniques (elle peut encore contenir un peu d'eau). Essuyez les taches avec un chiffon humide et du savon. Passez soigneusement un chiffon humide dans l'appareil pour enlever tous les résidus de produit nettoyant.

INFORMATION

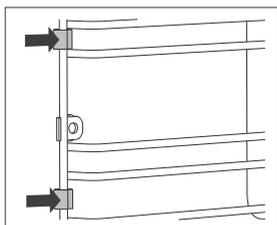
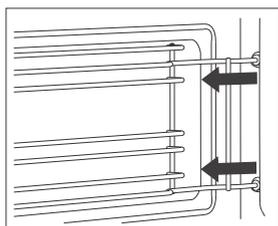
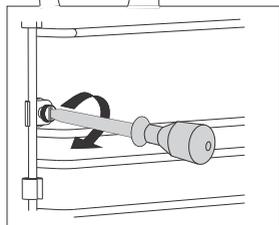
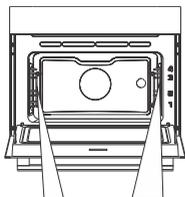
Si le processus de nettoyage n'est pas satisfaisant (en cas de saleté particulièrement tenace), recommencez-le.

ATTENTION !

Utilisez la fonction Aqua Clean quand le four a complètement refroidi.

Nettoyage et entretien

Démontage et nettoyage des guides-fils



- 1 Dévissez la vis. Utilisez un tournevis.
- 2 Retirez les guides des trous dans la paroi arrière.

INFORMATION

Veillez à ne pas perdre les entretoises fixées sur les guides-fils. Remettez les entretoises en place après le nettoyage, sinon des étincelles peuvent se produire.

ATTENTION !

Après le nettoyage, resserrez les vis des guides à l'aide d'un tournevis.

Lorsque vous remettez les guides-fils en place, veillez à les monter du même côté que celui où ils étaient installés avant leur retrait.

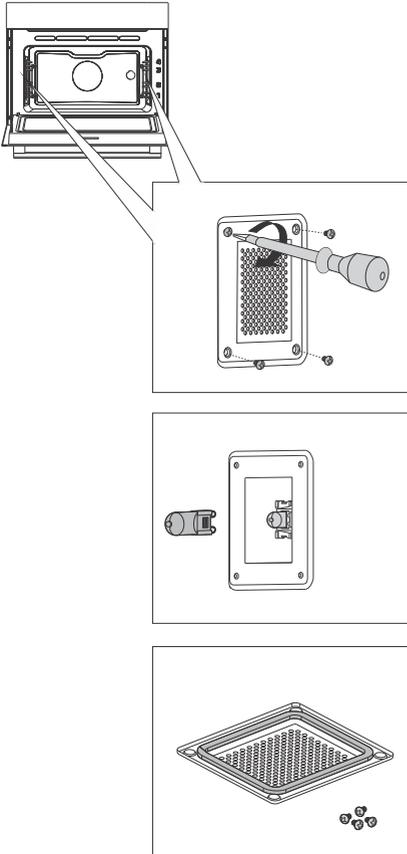
Remplacement de l'ampoule

L'ampoule est un consommable et n'est donc pas couverte par la garantie. Avant de remplacer l'ampoule, retirez tous les accessoires du four.

Le four est équipé d'une lampe halogène.

Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique (G).

Lampe halogène: G9, 230 V, 25 W



1 Dévissez les quatre vis. Retirez le couvercle et la vitre.

2 Retirez l'ampoule halogène et remplacez-la par une neuve.

💡 INFORMATION

Protégez-vous les mains pour éviter les brûlures.

Le couvercle est muni d'un joint qui ne doit pas être retiré. Le joint doit s'adapter à la paroi du compartiment du four.

⚠ ATTENTION !

Ne remplacez l'ampoule que lorsque l'appareil est débranché de l'alimentation électrique.

Resserrez fermement les vis du couvercle à l'aide d'un tournevis ; sinon, des étincelles peuvent se produire.

Tableau de dépannage et des erreurs

Mise en garde et signalisation des erreurs

Pendant la période de garantie, seul le service après-vente autorisé par le fabricant peut effectuer des réparations.

Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est hors tension en retirant les fusibles ou en débranchant le cordon d'alimentation de la prise secteur.

Toute réparation non autorisée de l'appareil peut entraîner un risque de choc électrique et de court-circuit ; par conséquent, ne l'effectuez pas. Confiez ces travaux à un expert ou à un technicien de service.

En cas de problèmes mineurs liés au fonctionnement de l'appareil, consultez ce manuel pour savoir si vous pouvez les résoudre vous-même.

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou ne fonctionne pas du tout en raison d'une utilisation ou d'une manipulation inappropriée, la visite d'un technicien de service n'est pas gratuite, même pendant la période de garantie.

Conservez les instructions pour vous y référer ultérieurement et transmettez-les à tout propriétaire ou utilisateur ultérieur de l'appareil.

Le tableau suivant contient des conseils pour vous aider à résoudre des problèmes courants.

Problème/erreur	Cause
Le disjoncteur de l'installation se désarme souvent.	Contactez le service après-vente.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	Le processus de remplacement de l'ampoule du four est décrit dans le chapitre Remplacement de l'ampoule.
L'unité de commande ne répond pas, l'écran est figé.	Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes (retirez le fusible ou coupez l'interrupteur principal), puis rebranchez l'appareil et mettez-le en marche.
Le code d'erreur ErrX s'affiche. En cas de code d'erreur à deux chiffres, ErXX s'affiche.	Il y a une erreur dans le fonctionnement du module électronique. Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes. Si l'erreur est toujours affichée, appelez un technicien de maintenance.
Des étincelles se produisent dans le four	Assurez-vous que tous les couvercles de lampe sont bien fixés et que toutes les entretoises sont placées sur les guides-fils. Assurez-vous que les guides sont correctement placés dans le four.

Si les problèmes persistent malgré le respect des conseils ci-dessus, appelez un technicien de maintenance agréé. La réparation ou toute demande de garantie résultant d'un branchement ou d'une utilisation incorrecte de l'appareil n'est pas couverte par la garantie. Dans ce cas, l'utilisateur prendra en charge le coût de la réparation.



Nos emballages sont en matériaux écologiques qui peuvent être recyclés, remis au service de la propreté ou détruits sans risque pour l'environnement. Dans ce but, tous les matériaux d'emballage sont pourvus du marquage approprié.

Le symbole sur le produit ou sur son emballage indique que le produit ne doit pas être traité comme un déchet domestique normal. Mettez le produit au rebut dans un centre de collecte agréé pour le traitement des DEEE.

En mettant ce produit **au rebut** conformément aux recommandations, vous contribuerez à éviter des conséquences néfastes pour la santé et l'environnement. Pour tout renseignement sur la mise au rebut et le recyclage de ce produit, veuillez contacter la mairie ou le service de la propreté de votre commune, ou encore le magasin dans lequel vous l'avez acheté.

Nous nous réservons le droit de modifier cette notice d'utilisation sans préavis et vous prions de nous excuser pour les erreurs qui auraient pu s'y glisser.

ATAG



873392-a9

CE