



**MARQUE: LG**  
**REFERENCE: MJ3965BPH**  
**CODIC: 4218213**



**NOTICE**





# MANUEL DE L'UTILISATEUR FOUR À MICRO-ONDES "CONVECTION"

Veillez lire attentivement ce manuel de l'utilisateur avant utilisation.

MJ396\*\*\*\*

(en option, veuillez vérifier la spécification du modèle)



MFL69587611

[www.lg.com](http://www.lg.com)

## Mode de fonctionnement du four à micro-ondes

Les micro-ondes sont une forme d'énergie semblable aux ondes radio ou télé et à la lumière du jour. En général les micro-ondes se propagent vers l'extérieur alors qu'elles se déplacent dans l'atmosphère et disparaissent sans effet. Les fours à micro-ondes cependant, disposent d'un magnétron conçu pour utiliser l'énergie des micro-ondes. L'électricité, qui alimente le magnétron, permet de créer l'énergie micro-ondes.

Ces micro-ondes pénètrent la surface de cuisson par des ouvertures pratiquées dans le four. Un plateau tournant est situé sur la partie inférieure du four. Les micro-ondes ne peuvent traverser les parois métalliques du four, mais elles peuvent pénétrer dans des matériaux tels que le verre, la porcelaine, le papier, des matériaux dont sont constitués les ustensiles pour micro-ondes.

Les micro-ondes ne chauffent pas les récipients utilisés pour la cuisson même si ceux-ci peuvent chauffer du fait de la chaleur générée par la nourriture.

## Un appareil très sûr

Votre four à micro-ondes est l'un des appareils électroménagers les plus sûrs. Lorsque la porte est ouverte, le four cesse immédiatement de produire des micro-ondes. L'énergie micro-ondes est totalement convertie en chaleur lorsqu'elle pénètre la nourriture, ne dégageant aucune énergie résiduelle nocive pour la personne qui cuisine.

# TABLE DES MATIÈRES

## 3 AVANT UTILISATION

- 3 Déballage et Installation
- 5 Bandeau de commande (pour MJ3965ACS/ACR/BCR)
- 5 Signification pictogrammes
- 6 Bandeau de commande (pour MJ3965BPS/BPH)
- 6 Signification pictogrammes
- 7 Réglage de l'horloge
- 7 Démarrage rapide
- 7 Molette Plus/Moins
- 7 Économie d'énergie

## 8 COMMENT UTILISER LE FOUR

- 8 Puissance Micro-ondes (Cuisson Manuelle)
- 8 Niveaux de puissance du micro-ondes
- 9 Cuisson au gril
- 9 Cuisson combinée (Micro-ondes + Gril)
- 10 Préchauffage Four
- 10 Cuisson manuelle Convection
- 11 Cuisson combinée (Micro-ondes + Convection)
- 11 Sécurité Enfants
- 12 Cuisson Automatique
- 12 Instructions du menu de Cuisson Automatique
- 15 Cuisson au four
- 15 Instructions du menu Cuisson au four
- 17 Cuisson basse température
- 18 Instructions du menu Cuisson basse température
- 19 Cuisson saine - Healthy Fry & Steamchef (pour MJ3965ACS/ACR/BCR)
- 19 Instructions des menus Healthy Fry & Steamchef
- 22 Cuisson saine - Healthy Fry (pour MJ3965BPS/BPH)
- 22 Instructions des menus Healthy Fry
- 24 Décongélation Expert+
- 24 Instructions du menu Décongélation Expert+

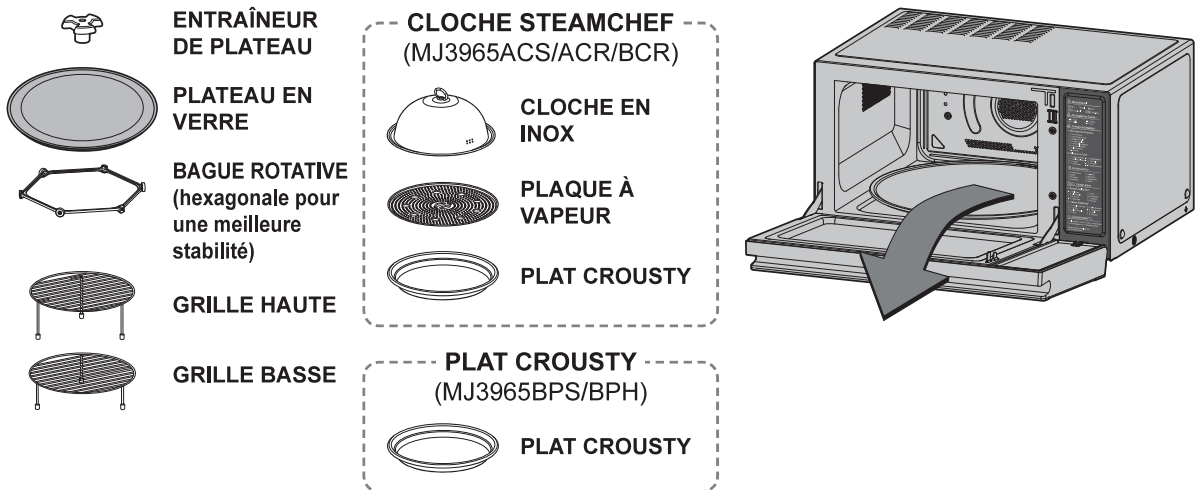
## 25 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

# AVANT UTILISATION

## DÉBALLAGE ET INSTALLATION

En suivant les étapes de base décrites sur ces deux pages, vous serez en mesure de vérifier rapidement que votre four fonctionne correctement. Veuillez prêter une attention particulière aux instructions relatives à l'endroit où installer votre four. Lors du déballage de votre four, assurez-vous d'enlever tous les accessoires et les matériaux d'emballage. Assurez-vous que votre four n'a pas été endommagé pendant le transport.

1 Déballiez votre four et placez-le sur une surface plane.



### Utilisation des accessoires par mode de cuisson

	Micro-ondes	Gril	Convection	Gril combiné	Conv combiné
Plateau en verre	○	○	○	○	○
Grille Haute	-	○	○	○	○
Grille Basse	-	○	○	○	○
Plat Crousty	○	○	○	○	○
Cloche Steamchef	○	-	-	-	-

Attention: reportez-vous au guide de cuisson pour veiller à utiliser les bons accessoires.

○ Acceptable  
- Pas Acceptable

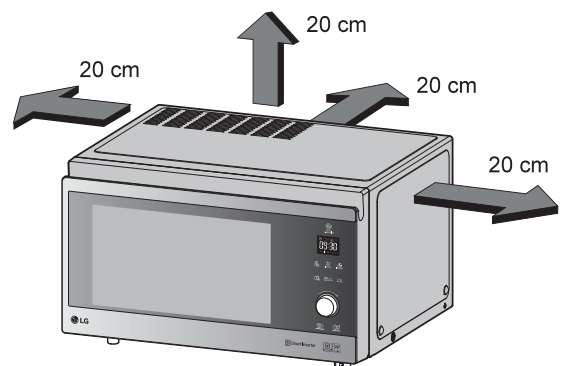
### ⚠ ATTENTION

- Utiliser uniquement les accessoires appropriés à chaque mode de fonctionnement.
- Une utilisation inappropriée pourrait endommager votre micro-ondes et ses accessoires, ou pourrait provoquer une étincelle ou un incendie.

2 Placez le four à l'emplacement de votre choix à une hauteur supérieure à 85 cm, en s'assurant qu'il y ait au moins 20 cm d'espace sur le dessus et 20 cm à l'arrière, à gauche et à droite, pour une bonne ventilation. La partie avant du four doit être située à au moins 8 cm du bord de la surface pour éviter de basculer.

Une sortie d'évacuation est placée sur la partie supérieure ou latérale du four. Ne pas l'obstruer pour éviter d'endommager l'appareil.

Si vous utilisez le micro-ondes dans une armoire ou un espace fermé, le flux d'air pour refroidir le produit ne sera pas suffisant, ni efficace. Cela entraînera une baisse de la performance du four micro-ondes ainsi qu'une durée de vie réduite. Placez donc de préférence votre produit sur un plan de travail, et dans un espace non confiné.



**REMARQUE**

- CE FOUR NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ À DES FINS PROFESSIONNELLES

3 Branchez votre four dans une prise de courant domestique standard. Assurez-vous que votre four est le seul appareil connecté à la prise.

**Si votre four ne fonctionne pas correctement, débranchez-le de la prise électrique, puis rebranchez-le.**

4 Ouvrir la porte de votre four en tirant sur la poignée de la porte. Placez la bague rotative à l'intérieur du four et le plateau de verre sur le dessus.

5 Remplissez un récipient allant au micro-ondes avec 300 ml d'eau. Placer sur le plateau en verre et fermer la porte du four. Si vous avez des doutes sur le type de récipient à utiliser, veuillez vous référer aux ustensiles pour micro-ondes.



6 Appuyez sur le bouton **STOP/CLEAR** et appuyez sur le bouton **START/ENTER** une fois, pour régler le temps de cuisson sur 30 secondes.



7 **L'AFFICHEUR** comptera à rebours à partir de 30 secondes. Une fois arrivé à 0, l'appareil émettra un signal sonore. Ouvrez la porte du four et testez la température de l'eau. Si votre four fonctionne correctement, l'eau devrait être chaude.

**Faites attention lorsque vous saisissez le récipient ; il peut être chaud.**

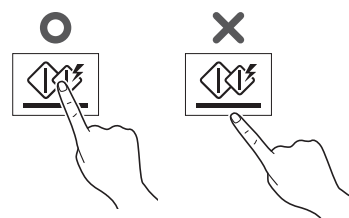
**VOTRE FOUR EST MAINTENANT PRÊT**



8 Les contenus des biberons et des petits pots pour bébés doivent être remués ou secoués et la température doit être vérifiée avant la consommation, afin d'éviter les brûlures.

9 La reconnaissance des touches peut être entravée dans les circonstances suivantes :

- Seule la zone autour de la touche est touchée, et non pas la touche en elle-même
- Le bouton est pressé avec l'ongle ou le bout du doigt

**REMARQUE**

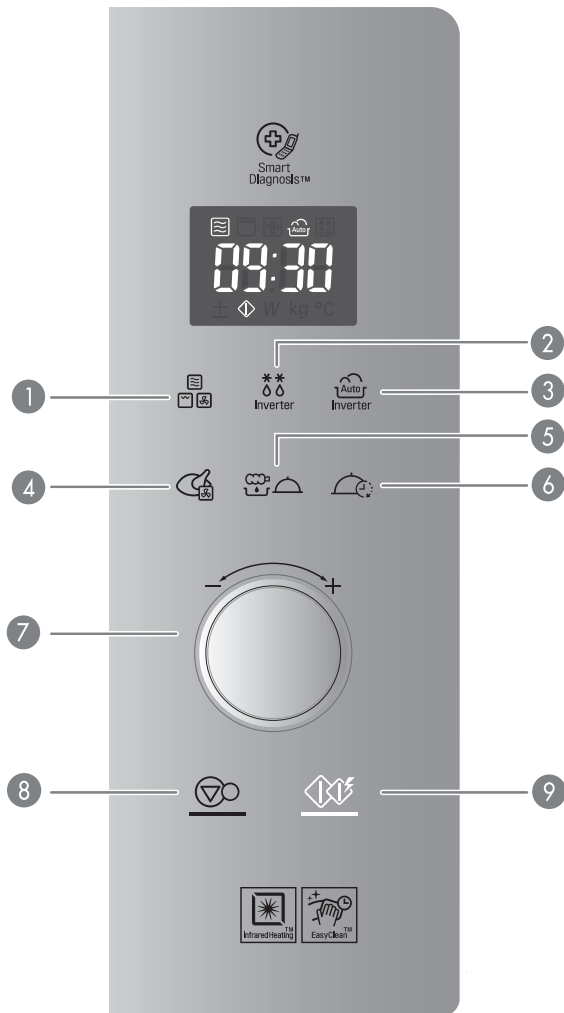
N'utilisez pas les gants en caoutchouc ou les gants jetables.

Quand vous essuyez le panneau de commande tactile avec une serviette humide, enlevez l'humidité du panneau de commande tactile.

10 Le réglage du temps de cuisson doit être plus court que les fours micro-ondes classiques (700W, 800W) en raison de la puissance de sortie relativement élevée du produit. Un chauffage excessif avec le produit peut causer de l'humidité sur la porte.

11 Toutes les recettes du livre indiquent une plage de temps de cuisson. Vous trouverez certainement que les aliments ne sont pas assez cuits pour les temps de cuisson les plus bas, et vous voudrez peut-être cuire les aliments un peu plus que le temps maximum indiqué, selon vos goûts. La philosophie inhérente à ce livre de recettes est la suivante : dans une recette, il vaut mieux être prudent lorsqu'on indique les temps de cuisson. Les aliments trop cuits sont bons à jeter.

# BANDEAU DE COMMANDE (POUR MJ3965ACS/ACR/BCR)



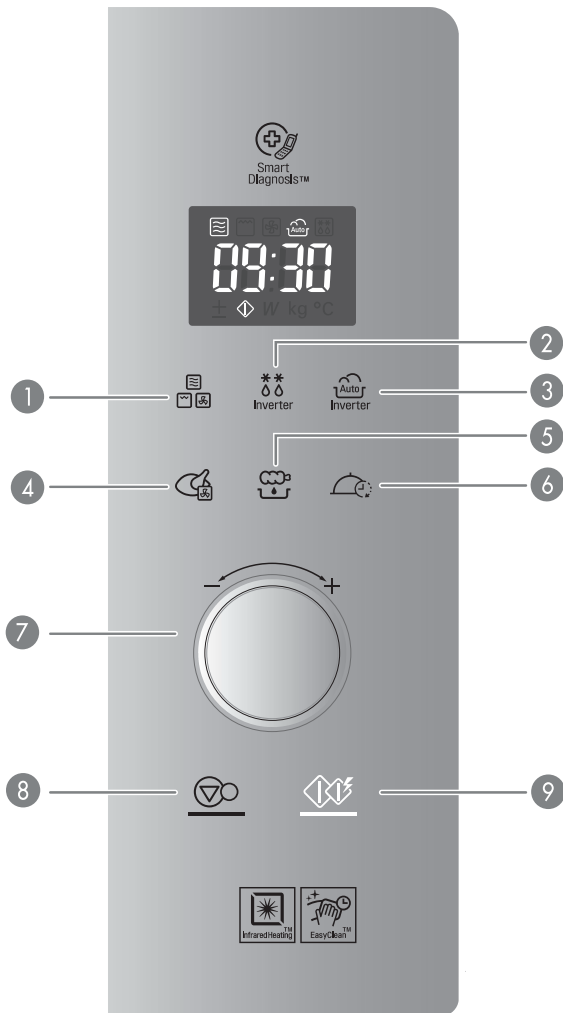
Pièce	
1	<p><b>MODE MANUEL</b></p> <p>Voir page 8 "Micro-ondes"                      Voir page 9 "Gril"                      Voir page 9 "Cuisson Combinée(Micro-ondes + grill)"                      Voir page 10 "Convection"                      Voir page 11 "Cuisson Combinée(Micro-ondes + Convection)"</p>
2	<p><b>DÉCONGÉLATION EXPERT+</b></p> <p>Voir page 24 "Décongélation Expert+"</p>
3	<p><b>CUISSON AUTOMATIQUE</b></p> <p>Voir page 12 "Cuisson automatique"</p>
4	<p><b>CUISSON AU FOUR</b></p> <p>Voir page 15 "Cuisson au four"</p>
5	<p><b>CUISSON SAINE</b></p> <p>Voir page 19 "Healthy Fry* &amp; Steamchef"</p>
6	<p><b>CUISSON BASSE TEMPÉRATURE</b></p> <p>Voir page 17 "Cuisson basse température"</p>
7	<p><b>MOLETTE (TOURNANT PLUS/MOINS)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour déterminer la température ou la puissance et le temps de cuisson.</li> <li>• Pendant la cuisson en fonction automatique ou manuelle, vous pouvez augmenter ou diminuer à tout moment le temps de cuisson, en tournant la MOLETTE. (sauf en mode décongélation).</li> </ul>
8	<p><b>STOP/CLEAR</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tout arrêter et effacer toutes les entrées, sauf l'heure de la journée.</li> </ul>
9	<p><b>START/ENTER</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour commencer la cuisson qui est sélectionnée, appuyer une fois sur le bouton.</li> <li>• La fonction de démarrage rapide vous permet de définir des intervalles de 30 secondes de la puissance de cuisson ÉLEVÉE, en appuyant sur le bouton START/ENTER.</li> </ul>

Healthy Fry\* : Cuisson saine et croustillante avec peu de matière grasse

## SIGNIFICATION PICTOGRAMMES

Icône			
	Lorsque vous utilisez le micro-ondes en mode manuel, ce picto s'affiche sur l'écran.		Lorsque vous utilisez la fonction Cuisson automatique, ce picto s'affiche sur l'écran.
	Lorsque vous utilisez le Gril en mode manuel, ce picto s'affiche sur l'écran.		Lorsque vous utilisez la fonction Décongélation Expert+, ce picto s'affiche sur l'écran.
	Quand vous utilisez le mode Convection en mode manuel, ce picto s'affiche sur l'écran.		Lorsque vous utilisez la molette Plus/moins, ce picto s'affiche sur l'écran.
°C	Lorsque vous pouvez régler température conv., ce picto s'affiche sur l'écran		Lorsque vous démarrez la Cuisson, ce picto s'affiche sur l'écran.
	Quand vous utilisez la cuisson combinée (Micro-ondes + Gril), ce picto s'affiche sur l'écran.		Lorsque vous pouvez régler la puissance de sortie, ce picto s'affiche sur l'écran.
	Quand vous utilisez la cuisson combinée (Micro-ondes + Convection), ce picto s'affiche sur l'écran.		Lorsque vous pouvez définir le poids, ce picto s'affiche sur l'écran.

## BANDEAU DE COMMANDE (POUR MJ3965BPS/BPH)



Pièce	
1	<b>MODE MANUEL</b> Voir page 8 "Micro-ondes" Voir page 9 "Gril" Voir page 9 "Cuisson Combinée(Micro-ondes + grill)" Voir page 10 "Convection" Voir page 11 "Cuisson Combinée(Micro-ondes + Convection)"
2	<b>DÉCONGÉLATION EXPERT+</b> Voir page 24 "Décongélation Expert+"
3	<b>CUISSON AUTOMATIQUE</b> Voir page 12 "Cuisson automatique"
4	<b>CUISSON AU FOUR</b> Voir page 15 "Cuisson au four"
5	<b>CUISSON SAINE</b> Voir page 22 "Healthy Fry*"
6	<b>CUISSON BASSE TEMPÉRATURE</b> Voir page 17 "Cuisson basse température"
7	<b>MOLETTE (TOURNANT PLUS/MOINS)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour déterminer la température ou la puissance et le temps de cuisson.</li> <li>• Pendant la cuisson en fonction automatique ou manuelle, vous pouvez augmenter ou diminuer à tout moment le temps de cuisson, en tournant la MOLETTE. (sauf en mode décongélation).</li> </ul>
8	<b>STOP/CLEAR</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tout arrêter et effacer toutes les entrées, sauf l'heure de la journée.</li> </ul>
9	<b>START/ENTER</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour commencer la cuisson qui est sélectionnée, appuyer une fois sur le bouton.</li> <li>• La fonction de démarrage rapide vous permet de définir des intervalles de 30 secondes de la puissance de cuisson ÉLEVÉE, en appuyant sur le bouton START/ENTER.</li> </ul>

Healthy Fry\* : Cuisson saine et croustillante avec peu de matière grasse

## SIGNIFICATION PICTOGRAMMES

Icône			
	Lorsque vous utilisez le micro-ondes en mode manuel, ce picto s'affiche sur l'écran.		Lorsque vous utilisez la fonction Cuisson automatique, ce picto s'affiche sur l'écran.
	Lorsque vous utilisez le Gril en mode manuel, ce picto s'affiche sur l'écran.		Lorsque vous utilisez la fonction Décongélation Expert+, ce picto s'affiche sur l'écran.
	Quand vous utilisez le mode Convection en mode manuel, ce picto s'affiche sur l'écran.		Lorsque vous utilisez la molette Plus/moins, ce picto s'affiche sur l'écran.
°C	Lorsque vous pouvez régler température conv., ce picto s'affiche sur l'écran		Lorsque vous démarrez la Cuisson, ce picto s'affiche sur l'écran.
	Quand vous utilisez la cuisson combinée (Micro-ondes + Gril), ce picto s'affiche sur l'écran.	W	Lorsque vous pouvez régler la puissance de sortie, ce picto s'affiche sur l'écran.
	Quand vous utilisez la cuisson combinée (Micro-ondes + Convection), ce picto s'affiche sur l'écran.	kg	Lorsque vous pouvez définir le poids, ce picto s'affiche sur l'écran.

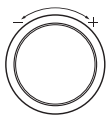
## RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Lorsque votre four est branché pour la première fois ou lorsque l'alimentation est rétablie après une coupure de courant, les paramètres de l'horloge sont réinitialisés à '12H'.

### Exemple : Pour définir 11:11.



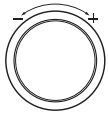
1. Appuyer sur **START/ENTER** pour confirmer l'affichage de l'horloge sur 12 Hr (heures). (Si vous souhaitez avoir un affichage de l'horloge à 24 hr, il suffit de tourner la MOLETTE pour sélectionner '24H' avant de suivre les prochaines étapes)



2. Tourner la **MOLETTE** jusqu'à ce que l'écran indique '11:'.



3. Appuyer sur **START/ENTER**.



4. Tournez la **MOLETTE** pour changer les minutes jusqu'à ce que l'écran affiche '11:11'.



5. Appuyer sur **START/ENTER**.

L'horloge est maintenant réglée.  
Si vous ne voulez pas activer le mode Horloge, Appuyez sur **STOP/CLEAR** après avoir branché votre four.

## DÉMARRAGE RAPIDE

La fonction DÉMARRAGE RAPIDE vous permet de définir des intervalles de 30 secondes en puissance de cuisson ÉLEVÉE, en appuyant sur le bouton **START/ENTER**.

### Exemple: Définir 2 minutes de cuisson à puissance élevée



1. Appuyer sur **STOP/CLEAR**.



2. Sélectionner 2 minutes à puissance élevée.

Appuyer quatre fois sur le bouton **START/ENTER**. Le four démarrera avant que vous ayez appuyé la quatrième fois.

Pendant la cuisson en DÉMARRAGE RAPIDE, vous pouvez prolonger le temps de cuisson jusqu'à 99 minutes 59 secondes en appuyant plusieurs fois sur le bouton **START/ENTER**.

## MOLETTE PLUS/MOINS

En utilisant la molette, le programme de cuisson manuel ou automatique peut être réglé pour faire cuire la nourriture pendant un temps plus ou moins long. Tourner la molette augmentera ou réduira de 10 secondes, le temps de cuisson, à chaque fois. Le temps maximum possible sera de 99 minutes 59 secondes.

### Exemple : Pour régler le temps de cuisson du programme automatique de cuisson (ex. 0,3 kg Nuggets de poulet), sur une durée plus longue, ou pour une durée plus courte



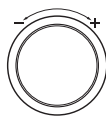
1. Appuyer sur **STOP/CLEAR**.



2. Appuyer sur **CUISSON AUTOMATIQUE**. '1' s'affichera à l'écran.



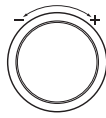
3. Appuyer sur **START/ENTER**. "1-1" s'affichera à l'écran.



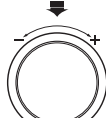
4. Tourner la **MOLETTE** jusqu'à ce que l'écran indique '1-3'.



5. Appuyer sur **START/ENTER**. Tourner la **MOLETTE** jusqu'à ce que l'écran indique '0.3 kg'.



6. Appuyer sur **START/ENTER**.



7. Tourner la **MOLETTE**. Le temps de cuisson augmentera ou diminuera de 10 secondes.



### REMARQUE

- Si vous trouvez que votre nourriture est trop ou pas assez cuite lorsque vous utilisez la fonction de Cuisson automatique, vous pouvez augmenter ou diminuer le temps de cuisson en tournant la **MOLETTE**.
- Vous pouvez allonger ou raccourcir le temps de cuisson (sauf en mode de dégivrage) en tournant la **MOLETTE**.

## ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

La fonction d'économie d'énergie signifie économiser de l'énergie par la désactivation de l'affichage. L'affichage s'éteindra automatiquement après 5 minutes de non utilisation.

### REMARQUE

Quand le mode horloge est activé, l'écran reste allumé.








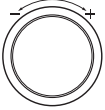


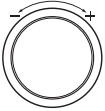


# COMMENT UTILISER LE FOUR

## PUISSANCE MICRO-ONDES (CUISSON MANUELLE)

Cette fonction vous permet de cuire les aliments durant un temps désiré. Il y a 5 niveaux de puissance disponibles.

L'exemple ci-dessous montre comment définir une puissance de 900 W, pendant la durée souhaitée.

**Exemple: Pour cuire des aliments sur une puissance de 900 W pendant 5 minutes 30 secondes**

- Appuyer sur **STOP/CLEAR**.  
 
- Appuyez sur **MODE MANUEL**, l'écran affichera '1 100 W'. (La 1ère fois, 1 100 W apparaît à l'écran. Ceci pour vous dire que le four est réglé sur 1 100 W, sauf si un réglage d'alimentation différent est choisi.)  
  
- Tourner la **MOLETTE** jusqu'à ce que l'écran indique '900 W'.  

- Appuyer sur **START/ENTER**.  
 
- Tourner la **MOLETTE** jusqu'à ce que l'écran indique '5:30'.  

- Appuyer sur **START/ENTER**.  
 

Lorsque la cuisson est terminée, un Bip retentit. Le mot End s'affiche dans la fenêtre d'affichage. 'End' reste à l'écran et un Bip retentit chaque minute, jusqu'à ce que la porte soit ouverte, ou que l'on appuie sur un bouton.

### REMARQUE:

Si vous ne sélectionnez pas le niveau de puissance, le four fonctionnera à la puissance LA PLUS ÉLEVÉE. Pour régler la cuisson sur PUISSANCE MAX, ignorer l'étape 3 ci-dessus.

## NIVEAUX DE PUISSANCE DU MICRO-ONDES

Votre four à micro-ondes est équipé de cinq niveaux de puissance pour vous donner une flexibilité et un contrôle maximum sur la cuisson. Le tableau ci-contre vous donnera une idée de quels aliments sont préparés à chacun des différents niveaux de puissance.

- Le tableau ci-contre montre les réglages des niveaux de puissance pour votre four.

### TABLEAU DES NIVEAUX DE PUISSANCE DU MICRO-ONDES

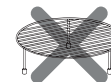
Niveau de puissance	Utilisation
Elevée 1 100 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bouillir de l'eau.</li> <li>Faire dorer du bœuf haché.</li> <li>Préparer des morceaux de volaille, du poisson et des légumes.</li> <li>Cuire des morceaux de viande tendres.</li> </ul>
900 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réchauffer du riz, des pâtes et des légumes.</li> <li>Réchauffer rapidement les aliments préparés.</li> </ul>
700 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réchauffer des mets aux œufs, au lait et au fromage.</li> <li>Cuire des gâteaux et du pain.</li> <li>Fondre du chocolat.</li> <li>Cuire du veau.</li> <li>Cuire un poisson entier.</li> <li>Préparer des desserts et de la crème.</li> </ul>
400 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>Décongeler de la viande, de la volaille et des fruits de mer.</li> <li>Cuire des morceaux de viande moins tendres.</li> <li>Cuire des côtelettes et des rôtis de porc.</li> </ul>
200 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réchauffer des fruits.</li> <li>Ramollir du beurre.</li> <li>Garder les assiettes et les plats principaux chauds.</li> <li>Ramollir du beurre et du fromage.</li> </ul>

### ! NB

- N'utilisez pas les accessoires ci-dessous.



GRILLE HAUTE



GRILLE BASSE

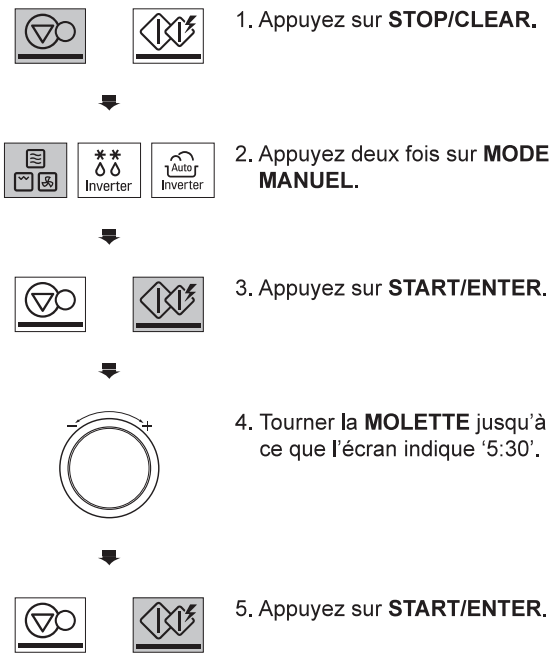
## CUISSON AU GRIL

Cette fonction vous permettra de dorer et de gratiner les aliments de façon rapide.

Il n'y a pas besoin de préchauffage

Utilisez toujours des gants pour retirer les aliments et accessoires après la cuisson, car le four et les accessoires seront très chauds.

**Exemple : Utilisez le gril pour cuire les aliments pendant 5 minutes 30 secondes**



### ATTENTION

Utilisez toujours des gants isolants pour retirer la nourriture et des accessoires après la cuisson, car le four et les accessoires seront très chauds.

### NB

- Cette fonction vous permettra de dorer et de gratiner les aliments de façon rapide.
- Pour des meilleurs résultats, utilisez les accessoires suivants.
- N'utilisez pas les accessoires ci-dessous.



GRILLE HAUTE

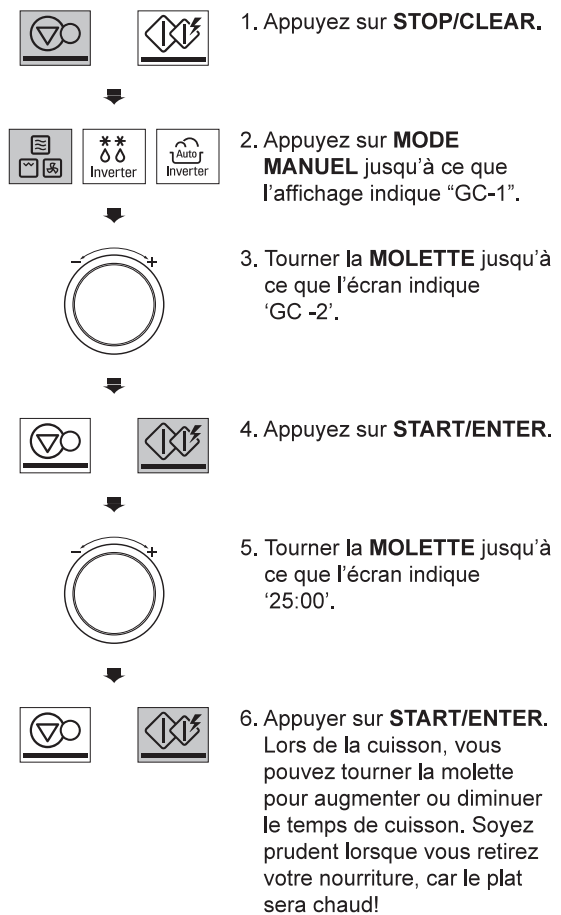


CLOCHE STEAMCHEF

## CUISSON COMBINÉE (MICRO-ONDES + GRIL)

Votre four possède une fonction de cuisson combinée qui vous permet de cuire les aliments par micro-ondes et gril.

**Exemple: Programmer votre four à la puissance de 330 W et gril pour une cuisson pendant 25 minutes**



### NB

- Votre four possède une fonction de cuisson combinée qui vous permet de cuire les aliments par micro-ondes et gril. Cela signifie généralement qu'il faut moins de temps pour faire cuire vos aliments.
- Vous pouvez définir trois niveaux de puissance micro (GC-1: 220 W, GC-2: 330 W, GC-3: 440 W) en mode combi-gril.
- Pour des meilleurs résultats, utilisez les accessoires suivants.
- N'utilisez pas les accessoires ci-dessous.



GRILLE HAUTE



CLOCHE STEAMCHEF

## PRÉCHAUFFAGE FOUR

Cette fonction vous permettra de préchauffer votre four.

Utilisez toujours des gants pour retirer les aliments et accessoires après la cuisson, car le four et les accessoires seront très chauds.

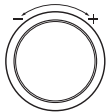
**Exemple: Pour le préchauffage du four à une température de 200°C.**



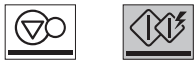
1. Appuyez sur **STOP/CLEAR**.



2. Appuyez sur **MODE MANUEL** jusqu'à ce que l'affichage indique '180 °C'.



3. Tournez la **MOLETTE** jusqu'à ce que l'affichage indique '200 °C'.



4. Appuyez sur **START/ENTER** pour la confirmation de la température.



5. Appuyez sur **START/ENTER**. Le préchauffage démarrera, affichant '60 °C'. Il indiquera la température.

### ! NB

- Le four à convection a une plage de température de 40~200 °C.
- Le four a une fonction de fermentation à la température de 40 °C du four. Vous devez attendre jusqu'à ce que le four se soit refroidi parce que vous ne pouvez pas utiliser une fonction de fermentation si la température du four est supérieure à 40 °C.
- Votre four prendra quelques minutes pour atteindre la température sélectionnée.
- Une fois qu'il a atteint la température souhaitée, votre four émettra un bip pour indiquer qu'il a atteint la bonne température.
- Ensuite, placez vos aliments dans votre four pour commencer la cuisson.

## CUISSON MANUELLE CONVECTION

Le plat ou grille en métal doit être utilisé pendant la cuisson par convection.

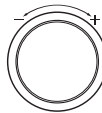
**Exemple: Pour cuire des aliments à une température de 200 °C pendant 50 minutes.**



1. Appuyez sur **STOP/CLEAR**.



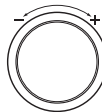
2. Appuyez sur **MODE MANUEL** jusqu'à ce que l'affichage indique '180 °C'.



3. Tournez la **MOLETTE** jusqu'à ce que l'affichage indique '200 °C'.



4. Appuyez sur **START/ENTER** pour la confirmation de la température.



5. Tournez la **MOLETTE** jusqu'à ce que l'affichage indique '50:00'.



6. Appuyez sur **START/ENTER**. Lors de la cuisson, vous pouvez tourner la molette pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson.



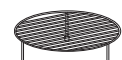
### ATTENTION

Utilisez toujours des gants isolants pour retirer la nourriture et des accessoires après la cuisson, car le four et les accessoires seront très chauds.



### NB

- Si vous ne définissez pas la température de votre four, il sélectionnera automatiquement 180 °C, la température de cuisson peut être modifiée en tournant la **MOLETTE**.
- Votre four offre une température maximale de 200 °C. Si votre recette nécessite une température supérieure à 200 °C, augmenter le temps de cuisson à cette température pour pallier à cela.
- Pour un meilleur résultat, veuillez utiliser les accessoires suivants.



GRILLE BASSE

## CUISSON COMBINÉE (MICRO-ONDES + CONVECTION)

Dans l'exemple suivant, nous vous expliquons comment programmer votre four pour cuire des aliments pendant 25 minutes à une puissance de 330 W et à une température four de 200° C.

**Exemple: Utiliser une cuisson combinée Micro-ondes + Four**

1. Appuyer sur **STOP/CLEAR**.
2. Appuyez sur **MODE MANUEL** jusqu'à ce que l'affichage indique "CC-1".
3. Tourner la **MOLETTE** jusqu'à ce que l'écran indique 'CC-2'.
4. Appuyer sur **START/ENTER**. Tourner la **MOLETTE** jusqu'à ce que l'écran indique '200 °C'.
5. Appuyer sur **START/ENTER**. Tourner la **MOLETTE** jusqu'à ce que l'écran indique '25:00'.
6. Appuyer sur **START/ENTER**. Lors de la cuisson, vous pouvez tourner la molette pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson. Soyez prudent lorsque vous retirez votre nourriture, car le conteneur sera chaud!



### ATTENTION

Utilisez toujours des gants isolants pour retirer la nourriture et des accessoires après la cuisson, car le four et les accessoires seront très chauds.



### NB

Vous pouvez définir trois niveaux de puissance micro (CC-1: 220 W, CC-2: 330 W, CC-3: 440 W).

- Pour des meilleur résultats, utilisez les accessoires suivants.
- N'utilisez pas les accessoires ci-dessous.



GRILLE BASSE



CLOCHE STEAMCHEF

## SÉCURITÉ ENFANTS

Ceci est une caractéristique de sécurité unique qui empêche les manipulations indésirables du four. Une fois que la **SÉCURITÉ ENFANTS** est activée, aucune cuisson ne peut avoir lieu.

### Pour régler le verrouillage pour enfants



1. Appuyer sur **STOP/CLEAR**.



2. Appuyer et maintenir **STOP/CLEAR** jusqu'à ce que 'Loc' apparaisse à l'écran et un bip est entendu.

Si l'heure du jour a déjà été fixée, l'heure du jour apparaîtra sur la fenêtre d'écran après 1 seconde.

Si la **SÉCURITÉ ENFANTS** était déjà réglée et vous touchez un autre bouton, le mot 'Loc' apparaît sur l'écran. Vous pouvez annuler la **SÉCURITÉ ENFANTS**, selon la procédure ci-dessous.

### Pour désactiver le verrouillage pour enfants





- Appuyer et maintenir **STOP/CLEAR** jusqu'à ce que 'Loc' disparaisse de l'écran.


Une fois la **SÉCURITÉ ENFANTS** désactivée, le micro-ondes fonctionnera normalement.




## CUISSON AUTOMATIQUE


Le menu de votre four a été préprogrammé pour automatiquement préparer la nourriture. Dites au four ce que vous voulez et quelle quantité il y a. Ensuite, laissez votre four à micro-ondes préparer vos sélections.



**Exemple: Pour cuire 0,3 kg de bâtonnets de fromage, il suffit de suivre les étapes ci-dessous.**

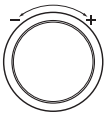
  1. Appuyez sur **STOP/CLEAR**.



 ↓

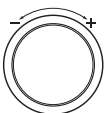
   2. Appuyez une fois sur **CUISSON AUTOMATIQUE**. '1' s'affichera à l'écran.



 ↓

  3. Appuyez sur **START/ENTER**. '1-1' s'affichera à l'écran.

 4. Tournez le **MOLETTE** jusqu'à ce que l'affichage indique '1-2'.

  5. Appuyez sur **START/ENTER**. '0,2 kg' s'affichera à l'écran.

 6. Tournez la **MOLETTE** jusqu'à ce que l'affichage indique de '0,3 kg'.

  7. Appuyez sur **START/ENTER**.

## INSTRUCTIONS DU MENU DE CUISSON AUTOMATIQUE

Code	Menu	Limite de poids	Température initiale	Instructions	Instructions
1-1	Pain / Croissant	0,1 - 0,3 kg (50 - 100 g / pièce)	Gelé	1. Placez le pain congelé sur la grille basse. Choisissez le menu et le poids, appuyez sur Start.	Grille basse
1-2	Bâtonnets de fromage	0,2 - 0,4 kg	Gelés	1. Badigeonner les bâtonnets de fromage avec de l'huile. 2. Placez les aliments sur le plat Crousty sur la grille supérieure. Choisissez le menu et le poids, appuyez sur Start. 3. Après le BIP, retournez les aliments et appuyez sur Start pour continuer la cuisson.	Le plat Crousty sur la grille supérieure
1-3	Nuggets de poulet	0,2 - 0,3 kg	Gelés	1. Placer les nuggets de poulet sur le plat Crousty sur la grille supérieure. 2. Choisissez le menu et le poids, appuyez sur Start. 3. Après le BIP, retournez les aliments et appuyez sur Start pour continuer la cuisson.	Le plat Crousty sur la grille supérieure
1-4	Lasagnes congelées	0,3 kg	Gelées	1. Retirez le plateau du carton et retirez le film de protection. 2. Placer les aliments sur la grille basse. Choisissez menu, appuyez sur Start. 3. A la fin de la cuisson, laisser couverte pendant 2 minutes.	Grille basse
1-5	Pizza congelée (épaisse)	0,5 kg	Gelée	1. Retirer la pizza de son emballage. 2. Placer l'aliment sur le plat Crousty sur la grille basse. Choisissez menu, appuyez sur Start.	Plat Crousty sur la grille basse
1-6	Pizza congelée (fine)	0,2 - 0,4 kg	Gelée	1. Retirez tous les emballages. 2. Placer l'aliment sur le plat Crousty sur la grille basse. Choisissez menu, appuyez sur Start.	Plat Crousty sur la grille basse
1-7	Filets de saumon	0,2 - 0,6 kg	Gelés	1. Choisissez les filets de saumon de 200 g et 2,5 cm d'épaisseur chacun. Badigeonner les filets de saumon avec de l'huile et assaisonner au goût. 2. Placer l'aliment sur le plat Crousty sur la grille supérieure. Choisissez le menu et le poids, appuyez sur Start. 3. Après le BIP, retournez les aliments et appuyez sur Start pour continuer la cuisson.	Le plat Crousty sur la grille supérieure
1-8	Crevettes	0,2 - 0,4 kg	Gelées	1. Badigeonner les crevettes avec de l'huile et assaisonner au goût. 2. Placer l'aliment sur le plat Crousty sur la grille supérieure. Choisissez le menu et le poids, appuyez sur Start. 3. Après le BIP, retournez les aliments et appuyez sur Start pour continuer la cuisson.	Le plat Crousty sur la grille supérieure

Code	Menu	Limite de poids	Température initiale	Instructions	Instructions
2-1	Tarte aux pommes	1	Ambiante	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <b>Ingrédients</b>  Pâte brisée  5 pommes  20 g de sucre  2 cuillères à soupe de miel liquide </div> <ol style="list-style-type: none"> <li>Dans une surface légèrement farinée, rouler la pâte en un cercle et la mettre dans le plat Crousty. Coupez les bords, laissant un peu de surplombs. Piquer avec une fourchette et mettre de côté.</li> <li>Trancher 2 1/2 pommes et les placer dans une poêle avec le sucre. Laisser mijoter jusqu'à ce que la pomme soit ramollie. Couper les pommes restantes en tranches de 5 mm</li> <li>Disperser les pommes cuites sur la pâte et organiser ces tranches en spirale sur toute la surface. En dernier lieu, étaler le miel sur le dessus des pommes.</li> <li>Placer le plat Crousty sur la grille basse. Choisissez menu, appuyez sur Start.</li> <li>Après la cuisson, retirer du four et laisser refroidir.</li> </ol>	Plat Crousty sur la grille basse
2-2	Côtelettes d'agneau	0,2 - 0,6 kg	Réfrigérées	<ol style="list-style-type: none"> <li>Choisissez les côtelettes d'agneau de 100 - 150 g et de 1,5 à 2,0 cm d'épaisseur chacune. Assaisonner avec le sel et le poivre au goût.</li> <li>Placer sur la grille supérieure d'une soucoupe. Choisissez le menu et le poids, appuyez sur Start.</li> <li>Après le BIP, retournez les aliments et appuyez sur Start pour continuer la cuisson.</li> </ol>	La grille supérieure sur une soucoupe
2-3	Lasagne	1	Ambiante	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <b>Ingrédients</b>  9 feuilles de lasagne  500 g de sauce à spaghetti  600 g de sauce au fromage  300 g de mozzarella râpé  30 g de parmesan râpé </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <b>Pour la sauce au fromage:</b>  60 g de beurre  50 g de farine  Pincée de muscade moulue  500 ml de lait  20 g de parmesan râpé <ol style="list-style-type: none"> <li>Faire fondre le beurre dans une petite casserole. Ajouter la farine et la noix de muscade, remuer jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse.</li> <li>De façon progressive, ajouter du lait et remuer jusqu'à ébullition et l'obtention d'une consistance épaisse.</li> <li>Réduire le feu et ajouter le fromage parmesan. Remuer jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu.</li> </ol> </div> <ol style="list-style-type: none"> <li>Cuisez les feuilles de lasagne selon les instructions et séchez.</li> <li>Disperser environ 125 g de sauce à spaghetti dans un plat de cuisson cm 26 x17.</li> <li>Placer 3 couches de feuilles de lasagne, 300 g de sauce au fromage, 125 g de sauce à spaghetti, 100 g de fromage mozzarella Répétez les couches.</li> <li>En dernier, placer le reste des feuilles de lasagne en couches, étaler 125 g de sauce à spaghetti, saupoudrez avec 100 g de fromage mozzarella et 30 g de parmesan.</li> <li>Placez le plat de cuisson sur la grille basse. Choisissez le menu et le poids, appuyez sur Start.</li> </ol>	26 x 17 cm plat sur grille basse
2-4	Côtes de porc	0,2 - 0,6 kg	Réfrigérées	<ol style="list-style-type: none"> <li>Choisissez des côtes de porc de 200g et 2,5 cm d'épaisseur chacune. Assaisonner avec le sel et le poivre au goût.</li> <li>Placer sur la grille supérieure d'une soucoupe. Choisissez le menu et le poids, appuyez sur Start.</li> <li>Après le BIP, retournez les aliments et appuyez sur Start pour continuer la cuisson.</li> </ol>	La grille supérieure sur une soucoupe

Code	Menu	Limite de poids	Température initiale	Instructions	Instructions																																
2-5	Gratin dauphinois	1,5 kg	Ambiante	<p><b>Ingrédients</b>                      1 kg de pommes de terre                      1 gousse d'ail                      20 g de beurre                      300 g de crème                      100 g de fromage râpé                      La noix de muscade, le sel et le poivre au goût</p> <p>1. Peler et laver les pommes de terre coupées en tranches de 5 mm Frotter l'intérieur d'un plat de cuisson avec la gousse d'ail et le beurre.                      2. Placer la moitié de pommes de terre dans le plat de cuisson et assaisonner. Ajouter les pommes de terre restantes et assaisonner au goût. Puis versez la crème et le fromage au-dessus.                      3. Placez le plat de cuisson sur la grille basse. Choisissez le menu, appuyez sur Start.</p>	20 x 20 cm Plat de cuisson sur la grille basse																																
2-6	Ratatouille	1,5 kg	Ambiante	<p><b>Ingrédients</b>                      1 oignon, coupé en morceaux                      1 aubergine, coupée en morceaux                      1 courgette, coupée en morceaux                      1 poivron coloré, coupé en morceaux                      3 tomates, 1 cuillère à soupe de concentré de tomates                      2 gousses d'ail écrasées                      1 cuillère à soupe de légumes frais, haché                      2 Cuillères à café de vinaigre                      1 cuillère à café de sucre                      Sel et poivre au goût</p> <p>1. Ajoutez tous les ingrédients dans un bol profond et large et bien mélanger. Couvrir d'une pellicule de plastique et de ventiler.                      2. Placer la nourriture dans le four. Choisissez menu, appuyez sur Start. Remuer au moins deux fois pendant la cuisson.</p>	Bol allant au micro-ondes																																
2-7	Riz / Pâtes	0,1 - 0,3 kg	Ambiante	<p><b>Ingrédients pour le riz</b></p> <table border="1"> <tr> <td>Riz</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Beurre fondu</td> <td>30 g</td> <td>40 g</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Oignon râpé</td> <td>50 g</td> <td>75 g</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Bouillon de volaille ou eau</td> <td>250 ml</td> <td>500 ml</td> <td>750 ml</td> </tr> <tr> <td>Sel</td> <td colspan="3">Pour augmenter le goût</td> </tr> </table> <p>1. Ajouter du riz, le beurre fondu et l'oignon dans un bol allant aux micro-ondes de taille appropriée (3 L). Mettez le bouillon de poulet ou de l'eau et ajoutez le sel. Couvrir d'une pellicule de plastique et de ventiler.                      2. Placer la nourriture dans le four. Choisissez le menu et le poids, appuyez sur Start.                      3. Après cuisson, mélanger et laisser couverte pendant 5 - 10 minutes si nécessaire.</p> <p><b>Ingrédients pour le riz</b></p> <table border="1"> <tr> <td>Pâtes</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Eau</td> <td>400 ml</td> <td>800 ml</td> <td>1 000 ml</td> </tr> <tr> <td>Sel</td> <td colspan="3">Pour augmenter le goût</td> </tr> </table> <p>1. Placer des pâtes et l'eau bouillante salée dans un bol allant aux micro-ondes de taille appropriée (3 L). Couvrir d'une pellicule de plastique et de ventiler.                      2. Placer la nourriture dans le four. Choisissez le menu et le poids, appuyez sur Start.                      3. Après la cuisson, rincer les pâtes à l'eau froide.</p>	Riz	100 g	200 g	300 g	Beurre fondu	30 g	40 g	50 g	Oignon râpé	50 g	75 g	100 g	Bouillon de volaille ou eau	250 ml	500 ml	750 ml	Sel	Pour augmenter le goût			Pâtes	100 g	200 g	300 g	Eau	400 ml	800 ml	1 000 ml	Sel	Pour augmenter le goût			Bol allant au micro-ondes
Riz	100 g	200 g	300 g																																		
Beurre fondu	30 g	40 g	50 g																																		
Oignon râpé	50 g	75 g	100 g																																		
Bouillon de volaille ou eau	250 ml	500 ml	750 ml																																		
Sel	Pour augmenter le goût																																				
Pâtes	100 g	200 g	300 g																																		
Eau	400 ml	800 ml	1 000 ml																																		
Sel	Pour augmenter le goût																																				
2-8	Courgettes farcies	1,2 kg	Ambiante	<p><b>Ingrédients</b>                      4 courgettes rondes d'environ 200 g chacune                      500 g de boeuf haché                      2 cuillères à soupe d'huile d'olive                      Sel et poivre au goût</p> <p>1. Couper les têtes des courgettes pour former des chapeaux et épépiner, en prenant soin de ne pas percer la chair ou la peau. Remplir les courgettes avec le boeuf haché et replacer le chapeau.                      2. Placer les courgettes farcies dans un plat Crousty et poser sur la grille basse et arroser d'huile d'olive. Choisissez menu, appuyez sur Start.</p>	Plat Crousty sur la Grille basse																																

## CUISSON AU FOUR

Le menu de votre four a été préprogrammé pour cuire automatiquement la nourriture. Dites au four ce que vous voulez et quelle quantité il y a. Ensuite, laissez votre four à micro-ondes cuire selon vos sélections.

**Exemple: Pour cuire 1,0 kg de Rôti de bœuf, il suffit de suivre les étapes ci-dessous.**

1. Appuyez sur **STOP/CLEAR**.

2. Appuyez une fois sur **CUISSON AU FOUR**. '1' s'affichera à l'écran.

3. Tournez le **MOLETTE** jusqu'à ce que l'affichage indique '4'.

4. Appuyez sur **START/ENTER**.

5. Tournez la **MOLETTE** jusqu'à ce que l'affichage indique de '1.0 kg'.

6. Appuyez sur **START/ENTER**. Lors de la cuisson, vous pouvez augmenter ou diminuer le temps de cuisson en tournant la molette.

## INSTRUCTIONS DU MENU CUISSON AU FOUR

Code	Menu	Limite de poids	Température initiale	Instructions	Ustensile
1	<b>Pommes de terre</b>	0,2 - 1,0 kg (180 - 220 g/ chacun)	Ambiante	<ol style="list-style-type: none"> <li>Laver les pommes de terre et sécher avec une serviette en papier.</li> <li>Percer chaque pomme de terre 8 fois avec une fourchette.</li> <li>Placer l'aliment sur la grille basse. Choisissez le menu et le poids, appuyez sur Start.</li> <li>Après cuisson, laissez reposer recouvert avec du papier alu pendant 5 minutes.</li> </ol>	Grille basse
2	<b>Cookies</b>	1	Ambiante	<p><b>Ingrédients</b></p> <p>80 g de sucre brun 80 g de beurre ramolli 1 œuf légèrement battu 180 g farine tout usage, tamisé 1/2 cuillère à café de poudre à pâte 1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude 100 g de mini pépites de chocolat</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Mélanger le sucre brun et le beurre ramolli. Ajouter de façon progressive l'œuf et mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance légère et mousseuse. Ajouter la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et les copeaux de chocolat et bien mélanger.</li> <li>Verser la pâte par cuillère à soupe sur la grille supérieure et basse recouverte d'une feuille d'aluminium. Les biscuits doivent être espacés de 2 cm.</li> <li>Placez la grille supérieure et basse dans le four. Choisissez menu, appuyez sur Start.</li> <li>Après la cuisine, retirer du four et Laissez refroidir.</li> </ol>	Grille supérieure + grille basse






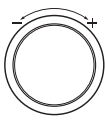




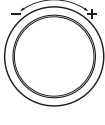


Code	Menu	Limite de poids	Température initiale	Instructions	Ustensile
3	Pizza fraîche	1	Ambiante	<p><b>Ingrédients</b></p> <p>Pâte:</p> <p>120 g de ou farine à pain  1 cuillère à café de levure sèche active  1/3 cuillère à café du sel  1 cuillère à café de sucre  70 ml d'eau chaude  1 cuillère à café de l'huile d'olive extravierge, en plus d'une petite quantité pour le revêtement</p> <p>Garniture:</p> <p>3 cuillères à soupe de sauce à pizza  30 g de saucisses, tranchées  1/2 oignon, tranché  2 champignons frais, tranchés  1/2 poivron frais  100 g de fromage râpé Mozzarella</p> <p>1. Mélanger tous les ingrédients pour la pâte dans un grand bol à mélanger.  2. Mélanger avec un batteur électrique pour faire une pâte lisse et élastique.  3. Rouler la pâte et la placer dans le plat Crousty. Étaler la sauce à pizza. Garnir avec du fromage.  4. Placer le plat Crousty sur la grille basse.  Choisissez le menu et le poids, appuyez sur Start.</p>	Plat Crousty sur la grille basse
4	Rôti de bœuf	0,5 - 1,5 kg	Réfrigéré	<p>1. Badigeonner la viande du boeuf avec le beurre fondu ou d'huile et assaisonner au goût.  2. Placez les aliments sur la grille basse dans une soucoupe. Choisissez le menu et le poids, appuyez sur Start.  3. Après le BIP, égoutter les jus et retourner les aliments immédiatement. Puis appuyez sur Start pour continuer la cuisson.  4. Après cuisson, laissez reposer couvert avec une feuille d'aluminium pendant 10 minutes.</p>	La grille basse sur une soucoupe
5	Poulet rôti	0,8 - 1,8 kg	Réfrigéré	<p>1. Badigeonner le poulet avec le beurre fondu ou d'huile et assaisonner au goût.  2. Placez la poitrine entière du poulet vers le bas sur la grille basse sur une soucoupe.  Choisissez le menu et le poids, appuyez sur Start.  3. Après le BIP, égoutter les jus et retourner les aliments immédiatement. Puis appuyez sur Start pour continuer la cuisson.  4. Après cuisson, laissez reposer couvert avec une feuille d'aluminium pendant 10 minutes.</p>	La grille basse sur une soucoupe
6	Rôti de porc	0,5 - 1,5 kg	Réfrigéré	<p>1. Badigeonner le porc avec du beurre fondu ou d'huile et assaisonner au goût.  2. Placez les aliments sur la grille basse dans une soucoupe. Choisissez le menu et le poids, appuyez sur Start.  3. Après le BIP, égoutter les jus et retourner les aliments immédiatement. Puis appuyez sur Start pour continuer la cuisson.  4. Après cuisson, laissez reposer couvert avec une feuille d'aluminium pendant 10 minutes.</p>	La grille basse sur une soucoupe

Code	Menu	Limite de poids	Température initiale	Instructions	Ustensile
7	Légumes rôtis	0,2 - 0,3 kg	Ambiante	<p><b>Ingrédients</b>  Aubergines, couper en 1-2 cm d'épaisseur  Courgettes, couper en 1-2 cm d'épaisseur  Oignons, coupés en quartiers  poivrons, coupés en deux sur la longueur et jeter les graines  Des tomates cerises entières  Champignons, coupés en deux</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Badigeonner les légumes avec du beurre fondu ou d'huile et assaisonner au goût.</li> <li>2. Placez les aliments dans le plat Crousty sur la grille supérieure. Choisissez le menu et le poids, appuyez sur Start.</li> <li>3. Après le BIP, retournez les aliments et appuyez sur Start pour continuer la cuisson.</li> </ol>	Plat Crousty sur la grille haute
8	Muffins	1	Ambiante	<p><b>Ingrédients</b>  120 g de sucre  120 g de beurre ramolli  2 œuf légèrement battus  150 g de farine tout usage, tamisée  1 cuillère à café de poudre à pâte  10 ~ 13 ea moule de papier muffins (50 mm de base X 30 mm Hauteur)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mélanger le sucre et le beurre ramolli. Ajouter de façon progressive les œufs et remuer jusqu'à l'obtention d'une consistance légère et mousseuse. Ajouter la farine et la poudre à pâte et bien mélanger. Remplir uniformément le papier à muffins de pâte. (25 ~ 30 g pour chacun)</li> <li>2. Placez les moules à muffins dans le plat Crousty sur la grille basse. Choisissez menu, appuyez sur Start.</li> <li>3. Après la cuisson, retirer du four et laisser refroidir.</li> </ol>	Papier et moules à muffins / Plat Crousty sur la grille basse

## CUISSON BASSE TEMPÉRATURE

**Exemple: Comment faire cuire des fruits/légumes secs**

1. Appuyez sur **STOP/CLEAR**.  
 
2. Appuyez deux fois sur **CUISSON BASSE TEMPERATURE**. '2' s'affichera à l'écran.  
  
3. Tournez la **MOLETTE** jusqu'à ce '60 °C'.  

4. Appuyez sur **START/ENTER**. '10:00' s'affichera à l'écran.  
 

5. Tournez la **MOLETTE** jusqu'à ce que l'affichage indique de '5h00'.  

6. Appuyez sur **START/ENTER**. Lors de la cuisson, vous pouvez augmenter ou diminuer le temps de cuisson en tournant la molette.  
 

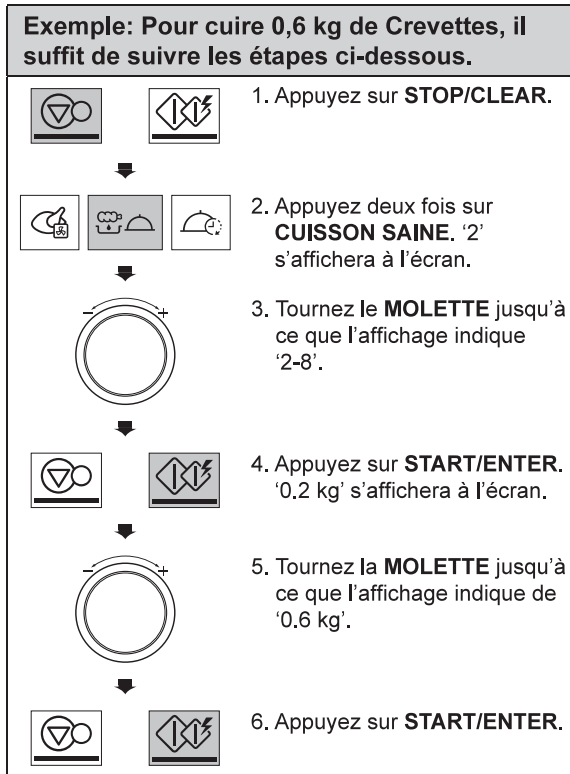
## INSTRUCTIONS DU MENU CUISSON BASSE TEMPÉRATURE

Fonction	Gamme	Étape	Défaut	Instructions	Ustensile																																													
<b>1. Plats mijotés/ Viande</b>	130 °C (HIGH) / 110 °C (LOW)	-	130 °C (HIGH)	<p>Cette fonction maintient une température relativement faible par rapport à d'autres méthodes de cuisson (cuisson au four, l'ébullition et la friture) pendant de nombreuses heures permettant la cuisson sans surveillance du rôti, du ragoût et autres plats appropriés.</p> <p><b>110° C (mini)</b> Le réglage bas mijote de façon progressive la nourriture pendant une longue période de temps sans sur cuisson ou brûlure. Il n'est pas nécessaire de remuer le plat lors de l'utilisation de ce paramètre.</p> <p><b>130° C (maxi)</b> Ce réglage permet de cuire les aliments environ deux fois plus vite. Certains aliments peuvent nécessiter l'ajout de liquide supplémentaire pour ne pas bouillir. Remuer les ragoûts de temps à autre améliore la distribution des saveurs. Bien saisir les aliments à feu vif avant de les faire mijoter n'est pas nécessaire, mais cela présente l'avantage de conserver les sucs et la saveur, ainsi que la tendreté de la viande.</p> <p><b>Guide de cuisson lente</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Temps de cuisson Traditionnelle</th> <th>Temps de cuisson en mode lent (sans faire revenir à feu vif)</th> <th>Temps de cuisson à feu doux (en faisant revenir à feu vif)</th> </tr> <tr> <td></td> <td>110 °C(Mini)</td> <td>130 °C(Maxi)</td> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>35 à 60 minutes</td> <td>6 à 9 heures</td> <td>3 à 4 heures</td> </tr> <tr> <td>1 à 3 heures,</td> <td>8 à 9 heures</td> <td>4 à 6 heures</td> </tr> <tr> <td></td> <td>110 °C(Mini)</td> <td>130 °C(Maxi)</td> </tr> <tr> <td></td> <td>4 à 6 heures</td> <td>2 à 3 heures</td> </tr> <tr> <td></td> <td>5 à 6 heures</td> <td>3 à 4 heures</td> </tr> </tbody> </table>	Temps de cuisson Traditionnelle	Temps de cuisson en mode lent (sans faire revenir à feu vif)	Temps de cuisson à feu doux (en faisant revenir à feu vif)		110 °C(Mini)	130 °C(Maxi)	35 à 60 minutes	6 à 9 heures	3 à 4 heures	1 à 3 heures,	8 à 9 heures	4 à 6 heures		110 °C(Mini)	130 °C(Maxi)		4 à 6 heures	2 à 3 heures		5 à 6 heures	3 à 4 heures	Plat en verre résistant à la chaleur avec couvercle sur le plateau tournant																								
Temps de cuisson Traditionnelle	Temps de cuisson en mode lent (sans faire revenir à feu vif)	Temps de cuisson à feu doux (en faisant revenir à feu vif)																																																
	110 °C(Mini)	130 °C(Maxi)																																																
35 à 60 minutes	6 à 9 heures	3 à 4 heures																																																
1 à 3 heures,	8 à 9 heures	4 à 6 heures																																																
	110 °C(Mini)	130 °C(Maxi)																																																
	4 à 6 heures	2 à 3 heures																																																
	5 à 6 heures	3 à 4 heures																																																
<b>2. Fruits/ Légumes secs</b>	40 °C ~ 90 °C	10 °C	70 °C	<p>Elle permet également de dessécher des fruits, des légumes et de la viande de bœuf et d'en faire des petits snacks nutritifs sans produits chimiques ni conservateurs. Il vous suffit d'étaler du papier alimentaire sur le plateau puis d'y disposer une couche de fruits, de légumes ou de viande.</p> <p><b>Guide alimentaire sec</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Type d'alimentation</th> <th>Préparation</th> <th>Temp réglée</th> <th>Temps</th> <th>Utilisation</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bananes</td> <td>Trancher en 5 ~ 6 mm d'épaisseur</td> <td>70 °C</td> <td>5 ~ 8 heures</td> <td>Snacks, aliments pour bébés, céréales, biscuits et pain à la banane</td> </tr> <tr> <td>Figues</td> <td>Retirer les tiges et couper en 2</td> <td>70 °C</td> <td>8 ~ 9 heures</td> <td>Farce, gâteaux, flans, pains et biscuits</td> </tr> <tr> <td>Kiwi</td> <td>Peler ou éplucher, couper en 8 ~ 12 mm d'épaisseur</td> <td>70 °C</td> <td>5 ~ 8 heures</td> <td>Snacks</td> </tr> <tr> <td>Mangues</td> <td>Retirer la peau, couper en 6 ~ 10 mm d'épaisseur</td> <td>70 °C</td> <td>6 ~ 9 heures</td> <td>Snacks, céréales, aliments cuits</td> </tr> <tr> <td>Ananas</td> <td>Peler, évider, couper en 8 ~ 12 mm d'épaisseur</td> <td>70 °C</td> <td>6 ~ 9 heures</td> <td>Snacks, aliments cuits, céréales cuites</td> </tr> <tr> <td>Tomates</td> <td>Laver et trancher en cercles de 6 mm</td> <td>70 °C</td> <td>6 ~ 9 heures</td> <td>Soupes, ragoûts, pâte ou sauce</td> </tr> <tr> <td>Champignon</td> <td>Nettoyer avec une brosse ou un chiffon doux. Ne pas laver</td> <td>60 °C</td> <td>4 ~ 8 heures</td> <td>Réhydrater pour les soupes, les plats de viande, omelette ou friture</td> </tr> <tr> <td>Viande de bœuf séchée</td> <td>Faites mariner les viandes en tranches (5 ~ 6 mm d'épaisseur) achetées en magasin ou votre propre recette pour 6 à 8 heures au réfrigérateur 70 °C</td> <td>80 °C</td> <td>6 ~ 9 heures</td> <td>Casse-croûte</td> </tr> </tbody> </table>	Type d'alimentation	Préparation	Temp réglée	Temps	Utilisation	Bananes	Trancher en 5 ~ 6 mm d'épaisseur	70 °C	5 ~ 8 heures	Snacks, aliments pour bébés, céréales, biscuits et pain à la banane	Figues	Retirer les tiges et couper en 2	70 °C	8 ~ 9 heures	Farce, gâteaux, flans, pains et biscuits	Kiwi	Peler ou éplucher, couper en 8 ~ 12 mm d'épaisseur	70 °C	5 ~ 8 heures	Snacks	Mangues	Retirer la peau, couper en 6 ~ 10 mm d'épaisseur	70 °C	6 ~ 9 heures	Snacks, céréales, aliments cuits	Ananas	Peler, évider, couper en 8 ~ 12 mm d'épaisseur	70 °C	6 ~ 9 heures	Snacks, aliments cuits, céréales cuites	Tomates	Laver et trancher en cercles de 6 mm	70 °C	6 ~ 9 heures	Soupes, ragoûts, pâte ou sauce	Champignon	Nettoyer avec une brosse ou un chiffon doux. Ne pas laver	60 °C	4 ~ 8 heures	Réhydrater pour les soupes, les plats de viande, omelette ou friture	Viande de bœuf séchée	Faites mariner les viandes en tranches (5 ~ 6 mm d'épaisseur) achetées en magasin ou votre propre recette pour 6 à 8 heures au réfrigérateur 70 °C	80 °C	6 ~ 9 heures	Casse-croûte	Plateau de métal sur la grille basse
Type d'alimentation	Préparation	Temp réglée	Temps	Utilisation																																														
Bananes	Trancher en 5 ~ 6 mm d'épaisseur	70 °C	5 ~ 8 heures	Snacks, aliments pour bébés, céréales, biscuits et pain à la banane																																														
Figues	Retirer les tiges et couper en 2	70 °C	8 ~ 9 heures	Farce, gâteaux, flans, pains et biscuits																																														
Kiwi	Peler ou éplucher, couper en 8 ~ 12 mm d'épaisseur	70 °C	5 ~ 8 heures	Snacks																																														
Mangues	Retirer la peau, couper en 6 ~ 10 mm d'épaisseur	70 °C	6 ~ 9 heures	Snacks, céréales, aliments cuits																																														
Ananas	Peler, évider, couper en 8 ~ 12 mm d'épaisseur	70 °C	6 ~ 9 heures	Snacks, aliments cuits, céréales cuites																																														
Tomates	Laver et trancher en cercles de 6 mm	70 °C	6 ~ 9 heures	Soupes, ragoûts, pâte ou sauce																																														
Champignon	Nettoyer avec une brosse ou un chiffon doux. Ne pas laver	60 °C	4 ~ 8 heures	Réhydrater pour les soupes, les plats de viande, omelette ou friture																																														
Viande de bœuf séchée	Faites mariner les viandes en tranches (5 ~ 6 mm d'épaisseur) achetées en magasin ou votre propre recette pour 6 à 8 heures au réfrigérateur 70 °C	80 °C	6 ~ 9 heures	Casse-croûte																																														
<b>3. Yaourt/ Levage de pâte</b>	40 °C	-	40 °C	<p><b>Préparation de yaourt</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Versez 1000 ml de lait dans un bol résistant à la chaleur avec couvercle.</li> <li>• Faire bouillir à la bonne température (jusqu'à 60 ~ 70 °C), puis refroidir à environ 40 °C</li> <li>• Ajouter 150 ml de yogourt naturel dans un bol et bien mélanger.</li> <li>• Placer le bol couvert dans le four.</li> <li>• Choisissez le menu, et réglez le temps de cuisson entre 5 ~ 8 heures.</li> </ul> <p><b>Faire lever de la pâte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Placer la pâte dans un bol résistant à la chaleur et couvrir de papier cuisson ou un chiffon humide.</li> <li>• Placer le bol dans le four.</li> <li>• Choisissez menu, et réglez le temps de cuisson à environ 40 minutes jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.</li> </ul>	Plat en verre résistant à la chaleur																																													
<b>4. Maintien au chaud</b>	80 °C 70 °C 60 °C	10 °C	70 °C	<p>La chaleur émise par le dessus et le dessous maintient la température sélectionnée. Cette fonction vous permet de garder les plats au chaud en attendant de les servir.</p>	Plat en verre résistant à la chaleur avec couvercle sur le plateau tournant																																													

## CUISSON SAINE - HEALTHY FRY & STEAMCHEF (POUR MJ3965ACS/ACR/BCR)

Le menu de votre four a été préprogrammé pour cuire automatiquement la nourriture. Dites au four ce que vous voulez et quelle quantité il y a. Ensuite, laissez votre four à micro-ondes cuire selon vos sélections.

Pour MJ3965ACS/ACR/BCR



## INSTRUCTIONS DES MENUS HEALTHY FRY & STEAMCHEF

Code	Menu	Poids Limite	Initiale Température	Instructions	Ustensile
1-1	Poulet pané	0,2 - 0,6 kg	Réfrigéré	<p><b>Ingrédients</b>            Poitrines de poulet de 150-200 g chacun            Tasse de farine            Oeufs, légèrement battus            1 tasse de chapelure finement moulue.            Ajouter du sel et le poivre au goût</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Assaisonner avec du sel et du poivre ou comme désiré, mettre dans la farine et badigeonner avec le pinceau le poulet avec les oeufs battus. Plonger dans la chapelure finement broyée et badigeonner le poulet avec 1 cuillère à café d'huile.</li> <li>2. Placez les aliments sur le plat Crousty sur la grille supérieure. Choisissez le menu et le poids, appuyez sur Start.</li> <li>3. Après le BIP, retournez les aliments et appuyez sur Start pour continuer la cuisson.</li> </ol>	Plat Crousty sur la grille supérieure
1-2	Ailes de poulet	0,2 - 0,6 kg	Réfrigérées	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Badigeonner avec du beurre fondu ou d'huile comme souhaite.</li> <li>2. Placez les aliments sur le plat Crousty sur la grille supérieure. Choisissez le menu et le poids, appuyez sur Start.</li> <li>3. Après le BIP, retournez les aliments et appuyez sur Start pour continuer la cuisson.</li> </ol>	Plat Crousty sur la grille supérieure

Code	Menu	Poids Limite	Initiale Température	Instructions	Ustensile
1-3	<b>Croquettes</b>	0,2 - 0,4 kg	Réfrigérées	<p><b>Ingrédients</b>            500 g de morceaux d'agneau ou de bœuf (hachés)            500 g de petites pommes de terre, cuites et réduites en purée            3 Oeufs, légèrement battus            2 oignons, hachés finement            2 cuillères à soupe de persil haché            1 tasse de chapelure finement broyée            Sel et poivre au goût</p> <p>1. Mélanger la viande, les pommes de terre, les œufs, les oignons et le persil. Avec le mélange de viande, faire des boules d'environ 4-5 cm de diamètre. Plonger dans la chapelure finement broyée et formez des balles d'environ 1 cm d'épaisseur chacune. Badigeonner avec 1 cuillère à café d'huile.            2. Placer les éléments sur le plat Crousty sur la grille supérieure Choisissez le menu et le poids, appuyez sur Start.            3. Après le BIP, retournez les aliments et appuyez sur Start pour continuer la cuisson.</p>	Plat Crousty sur la grille supérieure
1-4	<b>Poisson pané</b>	0,2 - 0,6 kg	Réfrigéré	<p><b>Ingrédients</b>            Filets de poisson de 150-200 g chacun            1 tasse de farine            2 Oeufs, légèrement battus            1 tasse de chapelure finement broyée            Sel et poivre au goût</p> <p>1. Assaisonner les filets de poisson avec du sel et du poivre comme désiré, plonger dans la farine et badigeonner avec des oeufs battus. Garnir avec de la chapelure finement broyée et badigeonner les morceaux poissons avec 1 cuillère à café d'huile.            2. Placer l'aliment sur le plat Crousty sur la grille supérieure Choisissez le menu et le poids, appuyez sur Start.            3. Après le BIP, retournez les aliments et appuyez sur Start pour continuer la cuisson.</p>	Plat Crousty sur la grille supérieure
1-5	<b>Frites</b>	0,1 - 0,3 kg	Congelées	<p>1. Disperser les produits de pommes de terre surgelés dans le plateau de croustillant sur la grille supérieure. Pour les meilleurs résultats, faites cuire en une seule couche. Choisissez le menu et le poids, appuyez sur Start.</p>	Plat Crousty sur la grille supérieure
1-6	<b>Hamburgers</b>	0,2 - 0,4 kg	Réfrigérés	<p>1. Choisissez les hamburgers de 100 g et de 1 cm d'épaisseur chacune. Badigeonner les hamburgers avec 1 cuillère à café d'huile.            2. Placer l'aliment sur le plat Crousty sur la grille supérieure Choisissez le menu et le poids, appuyez sur Start.            3. Après le BIP, retournez les aliments et appuyez sur Start pour continuer la cuisson.</p>	Plat Crousty sur la grille supérieure
1-7	<b>Saucisses</b>	0,2 - 0,6 kg	Réfrigérées	<p>1. Retirez tous les emballages et fentes sur la surface.            2. Placer l'aliment sur le plat Crousty sur la grille supérieure Choisissez le menu et le poids, appuyez sur Start.            3. Après le BIP, retournez les aliments et appuyez sur Start pour continuer la cuisson.</p>	Plat Crousty sur la grille supérieure
1-8	<b>Potatoes</b>	0,2 - 0,4 kg	Ambiante	<p>1. Retirez tous les emballages et fentes sur la surface.            2. Placer l'aliment sur le plateau de croustillant sur la grille supérieure Choisissez le menu et le poids, appuyez sur Start.            3. Après le BIP, retournez les aliments et appuyez sur Start pour continuer la cuisson.</p>	Plat Crousty sur la grille supérieure

Code	Menu	Poids Limite	Initiale Température	Instructions	Ustensile
2-1	Brocolis / Chou-fleur	0,2 - 0,6 kg	Ambiante	1. Laver les légumes et couper en morceaux de taille similaire. 2. Verser 300 ml d'eau dans le plat vapeur. Placer la plaque à vapeur sur le plat vapeur. Placez les aliments préparés sur la plaque de vapeur en une seule couche. Couvrir avec la cloche. 3. Placez la cloche dans le four. Choisissez le menu et le poids, appuyez sur Start. - Couper des petits bouquets. (12-15 g / pièce)	Cloche Steamchef
2-2	Carottes	0,2 - 0,6 kg	Ambiante	Comme ci-dessus - Sous une épaisseur de 5 mm	Cloche Steamchef
2-3	Blancs de poulet	0,2 - 0,6 kg	Réfrigérés	Comme ci-dessus - Moins de 2,5 cm d'épaisseur	Cloche Steamchef
2-4	Oeufs	2 - 9 ea	Réfrigérés	Comme ci-dessus	Cloche Steamchef
2-5	Filets de poisson	0,2 - 0,6 kg	Réfrigérés	Comme ci-dessus - Moins de 2,5 cm d'épaisseur	Cloche Steamchef
2-6	Haricots verts	0,1 - 0,3 kg	Ambiante	Comme ci-dessus	Cloche Steamchef
2-7	Moules	0,2 - 0,6 kg	Réfrigérées	1. Lavez les moules et jetez toute coquille brisée ou les moules mortes. 2. Verser 300 ml d'eau dans le plat vapeur. Placer la plaque à vapeur sur le plat vapeur. Placez les aliments préparés sur la plaque de vapeur en une seule couche. Couvrir avec la cloche. 3. Placer la cloche dans le four. Choisissez le menu et le poids, appuyez sur Start.	Cloche Steamchef
2-8	Crevettes	0,2 - 0,6 kg	Réfrigérées	Comme ci-dessus - Moins de 20 cm de longueur	Cloche Steamchef



## ATTENTION

1. Utilisez systématiquement des gants pour retirer l'accessoire vapeur du four.
2. Ne posez pas l'accessoire vapeur brûlant sur une table en verre ou sur une surface thermosensible immédiatement après la cuisson. Posez-la sur un dessous de plat.
3. Avant d'utiliser cet accessoire vapeur, versez-y toujours au moins 300 ml d'eau. Sinon, la cuisson risque d'être incomplète, de provoquer un incendie ou de brûler les aliments.
4. Faites très attention lorsque vous transportez l'accessoire vapeur rempli d'eau.
5. Lorsque vous déplacez l'accessoire vapeur, le couvercle doit être fermement en place. Les œufs ou les noix risquent d'exploser si le couvercle et le récipient d'eau ne sont pas parfaitement en place.
6. N'utilisez jamais l'accessoire vapeur avec un modèle de produit différent. Cela risque de provoquer un incendie ou d'endommager le produit irrémédiablement.



**CLOCHE EN INOX**



**PLAQUE À VAPEUR**

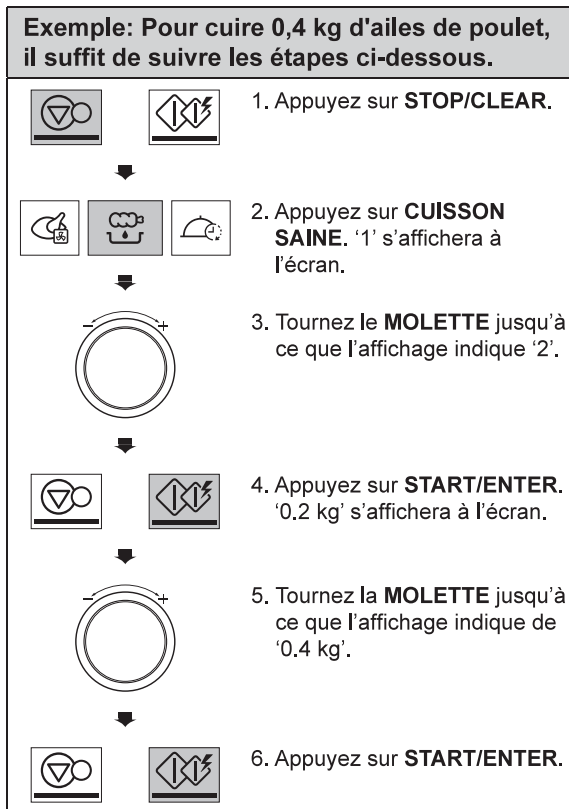


**PLAT CROUSTY**

## CUISSON SAIN - HEALTHY FRY (POUR MJ3965BPS/BPH)

Le menu de votre four a été préprogrammé pour cuire automatiquement la nourriture. Dites au four ce que vous voulez et quelle quantité il y a. Ensuite, laissez votre four à micro-ondes cuire selon vos sélections.

Pour MJ3965BPS/BPH



## INSTRUCTIONS DES MENUS HEALTHY FRY

Code	Menu	Poids Limite	Initiale Température	Instructions	Ustensile
1	Poulet pané	0,2 - 0,6 kg	Réfrigéré	<p><b>Ingrédients</b>            Poitrines de poulet de 150-200 g chacun            Tasse de farine            Oeufs, légèrement battus            1 tasse de chapelure finement moulue.            Ajouter du sel et le poivre au goût</p> <p>1. Assaisonner avec du sel et du poivre ou comme désiré, mettre dans la farine et badigeonner avec le pinceau le poulet avec les oeufs battus. Plonger dans la chapelure finement broyée et badigeonner le poulet avec 1 cuillère à café d'huile.            2. Placez les aliments sur le plat Crousty sur la grille supérieure. Choisissez le menu et le poids, appuyez sur Start.            3. Après le BIP, retournez les aliments et appuyez sur Start pour continuer la cuisson.</p>	Plat Crousty sur la grille supérieure
2	Ailer de poulet	0,2 - 0,6 kg	Réfrigérées	<p>1. Badigeonner avec du beurre fondu ou d'huile comme souhaite.            2. Placez les aliments sur le plat Crousty sur la grille supérieure. Choisissez le menu et le poids, appuyez sur Start.            3. Après le BIP, retournez les aliments et appuyez sur Start pour continuer la cuisson.</p>	Plat Crousty sur la grille supérieure

Code	Menu	Poids Limite	Initiale Température	Instructions	Ustensile
3	<b>Croquettes</b>	0,2 - 0,4 kg	Réfrigérées	<p><b>Ingrédients</b>            500 g de morceaux d'agneau ou de bœuf (hachés)            500 g de petites pommes de terre, cuites et réduites en purée            3 Oeufs, légèrement battus            2 oignons, hachés finement            2 cuillères à soupe de persil haché            1 tasse de chapelure finement broyée            Sel et poivre au goût</p> <p>1. Mélanger la viande, les pommes de terre, les œufs, les oignons et le persil. Avec le mélange de viande, faire des boules d'environ 4-5 cm de diamètre. Plonger dans la chapelure finement broyée et formez des balles d'environ 1 cm d'épaisseur chacune. Badigeonner avec 1 cuillère à café d'huile.            2. Placer les éléments sur le plat Crousty sur la grille supérieure Choisissez le menu et le poids, appuyez sur Start.            3. Après le BIP, retournez les aliments et appuyez sur Start pour continuer la cuisson.</p>	Plat Crousty sur la grille supérieure
4	<b>Poisson pané</b>	0,2 - 0,6 kg	Réfrigéré	<p><b>Ingrédients</b>            Filets de poisson de 150-200 g chacun            1 tasse de farine            2 Oeufs, légèrement battus            1 tasse de chapelure finement broyée            Sel et poivre au goût</p> <p>1. Assaisonner les filets de poisson avec du sel et du poivre comme désiré, plonger dans la farine et badigeonner avec des oeufs battus. Garnir avec de la chapelure finement broyée et badigeonner les morceaux poissons avec 1 cuillère à café d'huile.            2. Placer l'aliment sur le plat Crousty sur la grille supérieure Choisissez le menu et le poids, appuyez sur Start.            3. Après le BIP, retournez les aliments et appuyez sur Start pour continuer la cuisson.</p>	Plat Crousty sur la grille supérieure
5	<b>Frites</b>	0,1 - 0,3 kg	Congelées	<p>1. Disperser les produits de pommes de terre surgelés dans le plateau de croustillant sur la grille supérieure. Pour les meilleurs résultats, faites cuire en une seule couche. Choisissez le menu et le poids, appuyez sur Start.</p>	Plat Crousty sur la grille supérieure
6	<b>Hamburgers</b>	0,2 - 0,4 kg	Réfrigérés	<p>1. Choisissez les hamburgers de 100 g et de 1 cm d'épaisseur chacune. Badigeonner les hamburgers avec 1 cuillère à café d'huile.            2. Placer l'aliment sur le plat Crousty sur la grille supérieure Choisissez le menu et le poids, appuyez sur Start.            3. Après le BIP, retournez les aliments et appuyez sur Start pour continuer la cuisson.</p>	Plat Crousty sur la grille supérieure
7	<b>Saucisses</b>	0,2 - 0,6 kg	Réfrigérées	<p>1. Retirez tous les emballages et fentes sur la surface.            2. Placer l'aliment sur le plat Crousty sur la grille supérieure Choisissez le menu et le poids, appuyez sur Start.            3. Après le BIP, retournez les aliments et appuyez sur Start pour continuer la cuisson.</p>	Plat Crousty sur la grille supérieure
8	<b>Potatoes</b>	0,2 - 0,4 kg	Ambiante	<p>1. Retirez tous les emballages et fentes sur la surface.            2. Placer l'aliment sur le plateau de croustillant sur la grille supérieure Choisissez le menu et le poids, appuyez sur Start.            3. Après le BIP, retournez les aliments et appuyez sur Start pour continuer la cuisson.</p>	Plat Crousty sur la grille supérieure

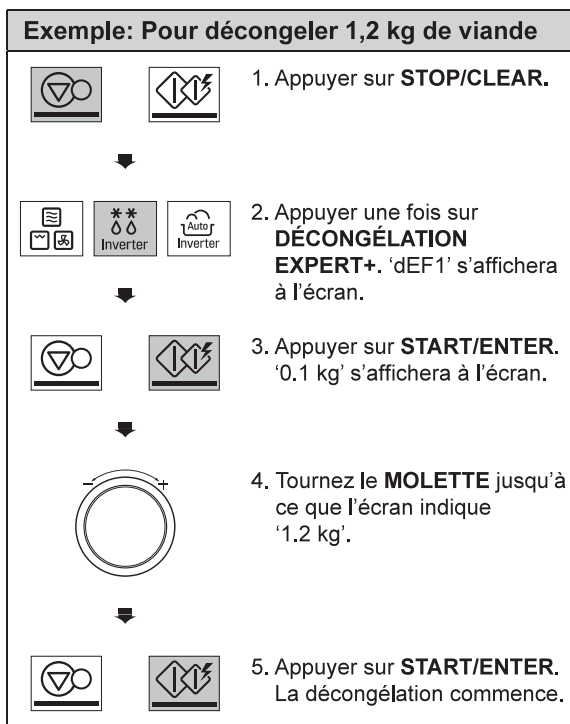


## DÉCONGÉLATION EXPERT+

Quatre séquences pour décongeler sont pré-réglées dans le four. La fonction Décongélation Expert+ vous fournit la meilleure méthode de décongélation des aliments congelés. Le guide de cuisson vous montrera quelle séquence de décongélation est recommandée pour la nourriture que vous décongelez.

Pour plus de commodité, la fonction de décongélation Expert+ comprend un mécanisme à bip intégré qui vous rappelle de vérifier, retourner, séparer, ou réorganiser, afin d'obtenir les meilleurs résultats de décongélation. Quatre différents niveaux de décongélation sont fournis.

Quatre différents niveaux de décongélation sont fournis. (VIANDE / VOLAILLE / POISSON / PAIN)



### Remarque:

Lorsque vous appuyez sur le bouton **START/ENTER**, l'écran change en compte à rebours du temps de décongélation. Le four émet un signal sonore pendant le cycle Décongélation Expert+.

Au signal sonore, ouvrir la porte et retirer les portions qui sont décongelées et tourner.

Retourner les portions congelées et appuyer sur **START/ENTER** pour reprendre le cycle de décongélation.

- Retirer le poisson, les crustacés, la viande et la volaille de son papier d'emballage d'origine ou de l'emballage plastique. Sinon, l'emballage conservera la vapeur et les jus à proximité des aliments, ce qui peut causer la cuisson de la surface extérieure des aliments.

- Placer les aliments dans un récipient peu profond ou sur une grille micro-ondes de rôtissage pour recueillir les graisses.
- La nourriture devrait toujours contenir un peu de glace au centre, lorsqu'elle est retirée du four.
- La durée de dégivrage varie selon la dureté de l'aliment gelé.
- la forme de l'emballage influence la durée de dégivrage de l'aliment. Un emballage fin se dégivre beaucoup plus vite qu'un bloc épais.
- En fonction de la forme de l'aliment, la durée de dégivrage sera plus ou moins importante.

## INSTRUCTIONS DU MENU DÉCONGÉLATION EXPERT+

Catégorie	Nourriture à décongeler
<b>VIANDE (dEF1)</b> 0,1 - 4,0 kg	<p><b>Bœuf</b> Bœuf haché, bifteck de ronde, Cubes pour ragoût, Filet de bœuf, Rôti braisé, viande pour hamburger.</p> <p><b>Agneau</b> Côtelettes, Rôti</p> <p><b>Porc</b> Côtelettes Côtes levées Rôti, Saucisse</p> <p><b>Viande de veau</b> Escalopes (0,5 kg, 20 mm d'épaisseur) Retourner la nourriture au bip. Après décongélation, laisser reposer pendant 5 - 15 minutes.</p>
<b>VOLAILLE (dEF2)</b> 0,1 - 4,0 kg	<p><b>Volaille</b> Entière</p> <p><b>Poulets</b> Entier</p> <p><b>Dinde</b> Blancs Retourner la nourriture au bip. Après décongélation, laisser reposer pendant 30 - 60 minutes.</p>
<b>POISSON (dEF3)</b> 0,1 - 4,0 kg	<p><b>Poisson</b> Filets, Steaks entiers</p> <p><b>Fruits de mer</b> Viande de crabe, Queues de Crevettes, Pétoncles Retourner la nourriture au bip. Après décongélation, laisser reposer pendant 5 - 10 minutes.</p>
<b>PAIN (dEF4)</b> 0,1 - 0,5 kg	<p>Tranches de pain, petits pains, baguette, etc. Séparer les tranches et les placer entre la serviette en papier ou des assiettes plates. Retourner la nourriture au bip. Après décongélation, laisser reposer pendant 1-2 minutes.</p>

# CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MJ396****		
Puissance absorbée		230 V~ 50 Hz
Puissance de sortie du micro-ondes		Max. 1 100 Watt (Note standard de IEC60705)
Fréquence du micro-ondes		2 450 MHz
Dimension de la cavité du four	MJ396****	395 mm(W) X 262 mm(H) X 378 mm(D)
Dimension extérieure		540 mm(W) X 325 mm(H) X 523 mm(D)
Consommation d'énergie	Micro-ondes	1 350 watt.
	Gril	950 watt.
	Four	1 850 watt.
	Combi.- Gril	1 450 watt.
	Combi. Par Convection	1 900 watt.

En puissance 1 100 W et 900 W, la puissance de sortie sera progressivement réduite pour éviter la surchauffe.

## RECYCLAGE DE VOTRE ANCIEN APPAREIL



1. Ce symbole de poubelle barrée d'une croix indique que votre équipement électrique et électronique (EEE) ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Il doit faire l'objet d'un tri et d'une collecte sélective séparée.
2. Les équipements électriques que vous jetez peuvent contenir des substances dangereuses. Il est donc important de les jeter de façon appropriée afin d'éviter des impacts négatifs sur l'environnement et la santé humaine. L'équipement que vous jetez peut également contenir des pièces réutilisables pour la réparation d'autres produits ainsi que des matériaux précieux pouvant être recyclés pour préserver les ressources de la planète.
3. Vous pouvez rapporter votre appareil au commerçant qui vous l'a vendu ou contacter votre collectivité locale pour connaître les points de collecte de votre EEE. Vous trouverez également des informations à jour concernant votre pays en allant sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)

**Fréquence du micro-ondes : 2 450 MHz +/- 50 MHz (Groupe 2 /Classe B) \*\***

**Équipements du Groupe 2:** Le groupe 2 contient tous les équipements ISM RF dans lesquels l'énergie de radio-fréquence dans la gamme de fréquences de 9 kHz à 400 GHz est intentionnellement produite et utilisée ou utilisée uniquement, sous la forme d'un rayonnement électromagnétique, un couplage inductif et/ou capacitif, pour le traitement de matériaux ou à des fins d'inspection/d'analyse.

**Les équipements de Classe B** sont des équipements adaptés à une utilisation dans les établissements nationaux et dans les établissements directement connectés à un réseau d'alimentation basse tension, qui alimente les bâtiments utilisés à des fins domestiques.

Vous pouvez télécharger le manuel d'utilisateur sur <http://www.lg.com>

## REMARQUE

## REMARQUE

