

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

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

MJ396****

(en option, veuillez vérifier la spécification du modèle)



MFL69587627_04

www.lg.com

Copyright © 2016 - 2017 LG Electronics Inc. Tous droits réservés

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 INSTRUCTIONS DE SECURITE IMPORTANTES

8 AVANT UTILISATION

- 8 Déballage et Installation
- 10 Bandeau de commande (pour MJ3965ACS/ACR/BCR)
- 10 Signification pictogrammes
- 11 Bandeau de commande (pour MJ3965BPS/BPH)
- 11 Signification pictogrammes
- 12 Réglage de l'horloge
- 12 Démarrage rapide
- 12 Molette Plus/Moins
- 12 Économie d'énergie

13 COMMENT UTILISER LE FOUR

- 13 Puissance Micro-ondes (Cuisson Manuelle)
- 13 Niveaux de puissance du micro-ondes
- 14 Cuisson au gril
- 14 Cuisson combinée (Micro-ondes + Gril)
- 15 Préchauffage Four
- 15 Cuisson manuelle Convection
- 16 Cuisson combinée (Micro-ondes + Convection)
- 16 Sécurité Enfants
- 17 Cuisson Automatique
- 17 Instructions du menu de Cuisson Automatique
- 20 Cuisson au four
- 20 Instructions du menu Cuisson au four
- 22 Cuisson basse température
- 23 Instructions du menu Cuisson basse température
- 24 Cuisson saine - Healthy Fry & Steamchef (pour MJ3965ACS/ACR/BCR)
- 24 Instructions des menus Healthy Fry & Steamchef
- 27 Cuisson saine - Healthy Fry (pour MJ3965BPS/BPH)
- 27 Instructions des menus Healthy Fry
- 29 Décongélation Expert+
- 29 Instructions du menu Décongélation Expert+

30 USTENSILES POUR MICRO-ONDES

31 CARACTÉRISTIQUES DES ALIMENTS ET CUISSON AU MICRO-ONDES

33 POUR NETTOYER VOTRE FOUR

33 UTILISER LA FONCTION SMART DIAGNOSIS™

34 QUESTIONS ET RÉPONSES

35 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

INSTRUCTIONS DE SECURITE IMPORTANTES

LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR FUTURES UTILISATIONS.

Suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre four pour éviter les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dégâts lors de l'utilisation du four. Ce guide ne recouvre pas toutes les conditions possibles. Contactez systématiquement votre agent de service ou le fabricant au sujet des problèmes que vous ne comprenez pas.

AVERTISSEMENT

Voici le symbole d'alerte à la sécurité. Ce symbole vous alerte sur des risques potentiels pouvant vous tuer ou vous blesser, ainsi que d'autres personnes. Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte à la sécurité et les mots "AVERTISSEMENT" ou "ATTENTION". Ces mots signifient :

AVERTISSEMENT

Ce symbole vous alertera sur des risques ou des pratiques dangereuses pouvant produire des blessures graves ou mortelles.

MISE EN GARDE

Ce symbole vous alertera sur des risques ou des pratiques dangereuses pouvant produire des blessures graves ou des dégâts matériels.

AVERTISSEMENT

- 1 **N**e pas essayer de modifier ou d'entreprendre des ajustements ou des réparations de la porte, des joints des portes, du panneau de contrôle, des interrupteurs d'enclenchement de sécurité ni de toute autre pièce du four, qui impliquerait d'enlever des couvercles qui protègent contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes. **N**e pas utiliser le four si les joints des portes et les parties adjacentes du four à micro-ondes sont endommagés. **L**es réparations ne doivent être réalisées que par un personnel qualifié.
 - **À** la différence d'autres appareils, le four à micro-ondes est un matériel à haut voltage et à haut courant. **U**ne utilisation ou une réparation inappropriées peut aboutir à une exposition excessive à l'énergie des micro-ondes ou à un choc électrique.
- 2 **N**e pas utiliser le four à des fins de déshumidification. (ex. **U**tiliser le four à micro-ondes pour sécher des journaux, des vêtements, des jouets, des dispositifs électriques, des animaux domestiques ou des enfants, etc.)
 - **C**ela peut causer de graves périls à la sécurité, comme un incendie, une brûlure ou une mort soudaine, tous produits par un choc électrique.
- 3 **C**et appareil peut être utilisé par des enfants, âgés de plus de 8 ans, et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou ayant peu d'expérience et de connaissances, si ceux-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées pour leur sécurité et comprennent les dangers impliqués.
 - **U**ne utilisation incorrecte peut causer des dégâts comme un incendie, un choc électrique ou une brûlure.
- 4 **L'**appareil et les pièces accessibles chauffent pendant l'utilisation. **É**viter de toucher les éléments chauffants. **L**es enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart ou faire l'objet d'une surveillance constante.
 - **I**ls pourraient se brûler.
- 5 **L**es liquides et les autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients hermétiquement fermés, puisque ceux-ci peuvent éclater. **E**nlever l'enveloppe en plastique des aliments, avant de les cuire ou de les décongeler. **C**ependant, noter que dans certains cas, les aliments doivent être couverts avec du film en plastique pour les chauffer ou les cuire.
 - **I**ls pourraient éclater.

- 6 **U**tiser uniquement les accessoires appropriés à chaque mode de fonctionnement.
 - **U**ne utilisation inappropriée pourrait endommager votre micro-ondes et ses accessoires, ou pourrait provoquer une étincelle ou un incendie.
- 7 **N**e pas laisser les enfants jouer avec les accessoires ou se suspendre à la poignée de la porte.
 - **I**ls peuvent se blesser.
- 8 **T**oute intervention ou réparation, impliquant la dépose d'un couvercle de protection contre l'énergie des micro-ondes, est dangereuse et doit être exclusivement effectuée par un technicien compétent.
 - **I**ls peuvent se blesser.
- 9 **L**orsque l'appareil fonctionne en mode combiné, les enfants ne peuvent utiliser le four que sous la supervision d'un adulte en raison des températures générées.
- 10 **N**e pas utiliser votre four s'il est endommagé. **I**l est particulièrement important que la porte du four se ferme correctement et qu'il n'y ait aucun dommage au niveau: (1) de la porte (bosselée), (2) des charnières et des loquets (brisés ou desserrés), (3) des joints de portes et des surfaces d'étanchéité.
 - **C**ela peut aboutir à une exposition nocive à de l'énergie de micro-ondes excessive.
- 11 **S**i la porte ou les joints de porte sont endommagés, le four ne doit pas être mis en marche tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien compétent.
- 12 **L'**appareil est alimenté par une rallonge électrique ou un dispositif de sortie électrique portable, la rallonge électrique sur le dispositif de sortie portable électrique doit être positionnée de telle sorte qu'elle ne soit pas soumise à des éclaboussures ou la pénétration de l'humidité.
- 13 **S**eulement laisser les enfants utiliser le four sans surveillance lorsque les instructions adéquates ont été données afin que l'enfant soit capable d'utiliser le four de façon sûre et comprenne les dangers d'une mauvaise utilisation.
- 14 **P**endant l'utilisation, l'appareil devient chaud. **I**l faut éviter de toucher les éléments de chauffage à l'intérieur du four.
- 15 **N**e pas utiliser des nettoyeurs abrasifs ou grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte du four car ils peuvent égratigner la surface, ce qui peut aboutir à l'éclatement du verre.

MISE EN GARDE

- 1 **V**ous ne pouvez pas utiliser votre four avec la porte ouverte, en raison des verrouillages de sécurité intégrés dans le mécanisme de la porte. **I**l est important de ne pas manipuler les verrouillages de sécurité.
 - **C**ela peut aboutir à une exposition nocive à de l'énergie de micro-ondes excessive. (**L**es verrouillages de sécurité arrêtent automatiquement toute activité de cuisson, lorsque la porte du four est ouverte.)
- 2 **N**e placer aucun objet (comme des serviettes de cuisine ou des torchons, etc.) entre la face frontale du four et la porte, ou ne permettre aucune accumulation d'aliments ou de résidus de nettoyage sur les surfaces d'étanchéité.
 - **C**ela peut aboutir à une exposition nocive à de l'énergie de micro-ondes excessive.
- 3 **V**euillez vérifier que les temps de cuisson sont correctement réglés, de petites quantités d'aliments nécessitent un temps de cuisson ou de chauffage plus court.
 - **L**a cuisson excessive peut faire brûler vos aliments, et de ce fait causer des dégâts dans votre four.

- 4 **L**orsque vous chauffez des liquides, comme des soupes, des sauces et des boissons, dans votre four à microondes,
 - * **É**vitez d'utiliser des récipients à goulots étroits.
 - * **N**e surchauffez pas.
 - * **R**emuez le liquide avant de mettre le récipient dans le four et remuez à nouveau jusqu'à la moitié du temps de chauffage.
 - * **A**près le chauffage, laissez-le reposer dans le four pendant une courte période; remuez ou secouez à nouveau soigneusement et vérifiez sa température avant de le consommer, afin d'éviter les brûlures (en particulier, le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébés).
 - **S**oyez prudent lors de la manipulation du récipient. **L**e chauffage de boissons par micro-ondes peut produire une ébullition retardée sans bouillonnement, donc il faut faire attention lors de la manipulation du récipient.
- 5 **I**l y a une évacuation d'air sur le haut, le bas ou le côté du four. **N**e pas bloquer la sortie.
 - **C**ela pourrait causer des dommages à votre four et de mauvais résultats de cuisson.
- 6 **N**e pas faire fonctionner le four lorsqu'il est vide. **I**l est préférable de laisser un verre d'eau dans le four, lorsqu'il n'est pas utilisé. **L'**eau absorbera en toute sécurité toutes les énergies de micro-ondes, en cas de démarrage accidentel du four.
 - **U**ne mauvaise utilisation peut entraîner des dommages à votre four.
- 7 **N**e pas cuire les aliments enveloppés dans des serviettes en papier, à moins que votre livre de cuisine contienne des instructions sur ces aliments. **E**t pour préparer, ne pas utiliser de papier journal à la place des serviettes.
 - **U**ne mauvaise utilisation peut provoquer une explosion ou un incendie.
- 8 **N**e pas utiliser de récipients en bois ni de récipients en céramique ayant des incrustations métalliques (par exemple, en or ou en argent). **T**oujours enlever les attaches en métal. **U**tiliser uniquement des ustensiles pouvant être utilisés pour des fours à micro-ondes. **L**es récipients en métal pour les aliments et les boissons sont interdits au cours de la cuisson à micro-ondes.
 - **I**ls peuvent se réchauffer et noircir. **E**n particulier, les objets métalliques peuvent se courber dans le four, ce qui peut produire des dégâts importants.
- 9 **N**e pas utiliser de produits en papier recyclés.
 - **I**ls peuvent contenir des impuretés pouvant produire des étincelles et/ou des incendies, s'ils sont utilisés pour cuire.
- 10 **N**e pas rincer le plateau et la grille en les mettant dans de l'eau juste après la cuisson. **I**ls pourraient se briser. **C**ela peut provoquer des cassures ou des dégâts.
 - **U**ne mauvaise utilisation peut entraîner des dommages à votre four.
- 11 **V**eillez à bien placer le four, de sorte que le devant de la porte se situe à au moins 8 cm derrière le bord de la surface sur laquelle il est posé, afin d'éviter le renversement accidentel de l'appareil.
 - **U**ne mauvaise utilisation peut entraîner des blessures corporelles et endommager le four.
- 12 **A**vant la cuisson, percer la peau des pommes de terre, des pommes ou de tout autre fruit ou légume semblable.
 - **I**ls pourraient éclater.

- 13 **N**e pas cuire les oeufs dans leur coquille. **L**es œufs dans leur coquille comme les œufs durs ne doivent pas être chauffés au micro-ondes car ils peuvent exploser, même une fois le chauffage terminé.
- **L**a pression augmentera à l'intérieur de l'oeuf et il peut éclater.
- 14 **N**e pas utiliser le four pour frire.
- **C**ela pourrait entraîner une ébullition soudaine du liquide chaud.
- 15 **E**n cas de fumée observée (ou émise), ne pas ouvrir la porte du four et éteindre ou débrancher l'appareil, afin d'éteindre les flammes.
- **C**ela peut causer des dommages graves, comme un incendie ou un choc électrique.
- 16 **L**ors du chauffage des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, garder un oeil sur le four en raison de la possibilité d'allumage.
- **V**otre nourriture peut se renverser à cause de la possible détérioration des récipients, ce qui peut aussi produire un incendie.
- 17 **L**a température des surfaces accessibles peut être élevée, lorsque l'appareil est en marche. **N**e toucher ni la porte du four, ni la cavité externe, ni l'arrière, ni la cavité du four, ni les accessoires, ni les plats en modes gril, mode chaleur tournante ou cuisson automatique; vérifier qu'ils ne sont pas chauds avant de sortir les aliments.
- **A**lors qu'ils deviennent chauds, il y a des risques de brûlures si vous n'utilisez pas de gants épais.
- 18 **L**e four doit être régulièrement nettoyé et tout dépôt alimentaire doit être enlevé.
- **N**e pas maintenir le four propre peut conduire à la détérioration de sa surface, ce qui pourrait nuire à la durée de vie de l'appareil et provoquer éventuellement une situation dangereuse.
- 19 **N'**utiliser que la sonde de température recommandée pour ce four.
- **V**ous ne pouvez pas garantir que la température est correcte avec une sonde de température inadaptée.
 - **C**e modèle n'est pas fourni avec une sonde de température.
- 20 **C**et appareil est destiné à un usage domestique courant, où à d'autres utilisations comme :
- **P**ar les employés dans les cuisines des magasins, bureaux et autres environnements de travail;
 - **D**ans les domaines agricoles;
 - **P**ar les clients dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels;
 - **E**nvironnements de type gîte touristique.
- 21 **C**et appareil peut être utilisé par des enfants, âgés de plus de 8 ans, et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou ayant peu d'expérience et de connaissances, si ceux-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées pour leur sécurité et comprennent les dangers impliqués. **L**es enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- L**e nettoyage et l'entretien utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans, sans surveillance.
- 22 **L**e four à micro-ondes est conçu pour réchauffer de la nourriture et des boissons. **L**e séchage de denrées alimentaires ou de linge et le chauffage de coussins chauffants, pantoufles, éponges, linge humide et autres articles similaires peuvent entraîner des risques de blessures, d'inflammation ou de feu.
- 23 **L'**appareil ne doit pas être actionné au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de contrôle à distance séparé.

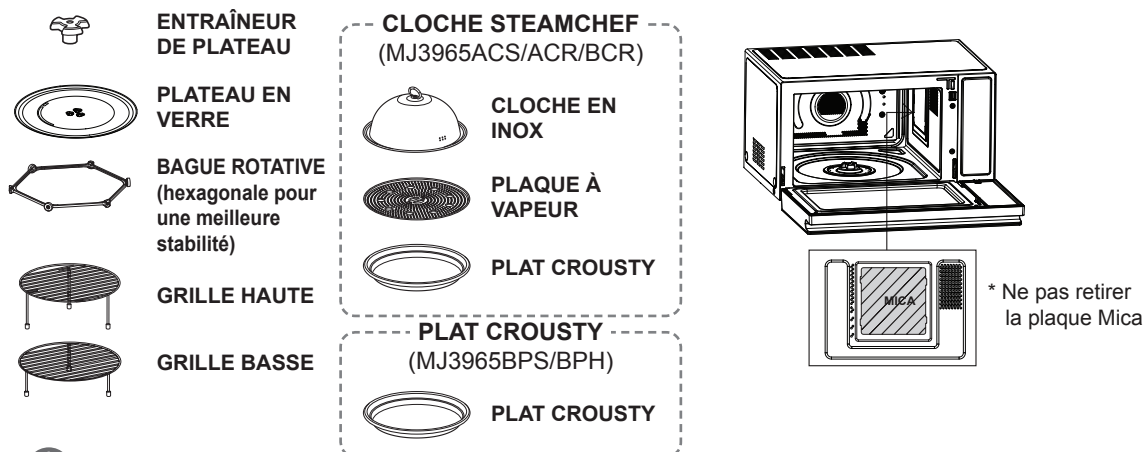
- 24 **S**uivre les instructions exactes données par chaque fabricant de produits de popcorn. **L**ors de la préparation du popcorn, ne pas laisser le four sans surveillance. **S**i, au terme des temps de cuisson indiqués, le maïs n'éclate pas, arrêter la cuisson. **N**e jamais utiliser de sac en papier brun pour préparer du popcorn. **N**e jamais essayer de faire éclater les graines restantes.
- **L**e fait de trop cuire le popcorn risquerait de le brûler.
- 25 **C**et appareil doit être relié à la terre.
- L**es codes des couleurs des fils électriques sont en conformité avec les codes suivants :
- BLEU ~ N**_{eutre}
- MARRON ~ P**_{hase}
- VERT ET JAUNE ~ T**_{erre}
- S**i les couleurs des fils électriques de cet appareil ne correspondent pas aux repères de couleur qui identifient les bornes de votre prise, procéder comme suit :
- L**e fil **BLEU** doit être relié à la borne qui porte le repère **N** ou qui est en **NOIR**.
- L**e fil **MARRON** doit être relié à la borne qui porte le repère **L** ou qui est en **ROUGE**.
- L**es fils **VERT ET JAUNE** ou **VERT** doivent être reliés à la borne qui porte le repère **G** ou .
- S**i le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son prestataire de service ou des personnes qualifiées dans ce domaine, afin d'éviter un danger.
- **U**ne mauvaise utilisation peut causer des dommages électriques graves.
- 26 **U**tiliser uniquement des ustensiles pouvant être utilisés pour des fours à micro-ondes.
- 27 **C**e four ne doit pas être utilisé à des fins professionnelles.
- **U**ne mauvaise utilisation peut entraîner des dommages à votre four.
- 28 **L**e four à micro-ondes ne doit pas être placé dans une armoire.
- **L**e four à micro-ondes est destiné à être utilisé de façon posable sur un plan de travail.
- 29 **L**a connexion peut être établie en rendant le cordon accessible ou en intégrant un commutateur dans le câblage fixe, conformément aux règles de câblage.
- **L'**utilisation incorrecte d'une prise ou d'un interrupteur peut produire un choc électrique ou un incendie.
- 30 **L**a porte ou la surface extérieure peuvent devenir chaudes lorsque l'appareil fonctionne.
- 31 **G**arder l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- 32 **L**es contenus des biberons et des petits pots d'aliments pour bébés doivent être remués ou secoués et la température doit être vérifiée avec la consommation, afin d'éviter les brûlures.
- 33 **G**arder propres l'intérieur et l'extérieur du four. **P**our les détails sur la façon de nettoyer votre four, veuillez vous référer au contenu ci-dessus "**P**our **N**ettoyer **V**otre **F**our".
- 34 **L**e produit doit être installé selon les exigences définies d'installation, sinon l'impact de la chaleur peut constituer un risque.
- 35 **L**e nettoyeur à vapeur ne doit pas être utilisé.
- 36  **A**ttention surface chaude. Lorsque ce symbole est utilisé, cela signifie que les surfaces sont susceptibles d'être chaudes pendant l'utilisation.
- 37 **N**e placez pas d'objet (livre, boîte, etc.) sur le produit.
- L**e produit risquerait de surchauffer ou de brûler ou l'objet risquerait de tomber en blessant des personnes.

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.



REMARQUE

- Ne pas retirer la plaque Mica présente à l'intérieur du four. La plaque Mica sert à protéger les composants du micro-ondes des projections de nourriture.

Utilisation des accessoires par mode de cuisson

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

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

O Acceptable
- Pas Acceptable



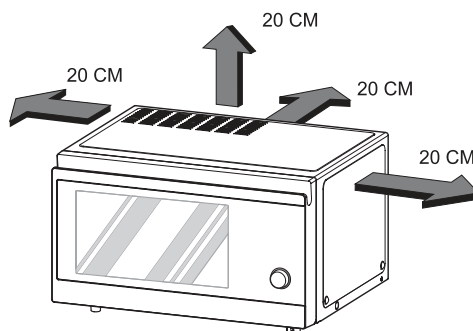
ATTENTION

- 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

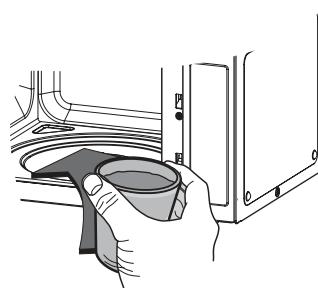
- CE FOUR NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ À DES FINS PROFESSIONNELLES

- 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)



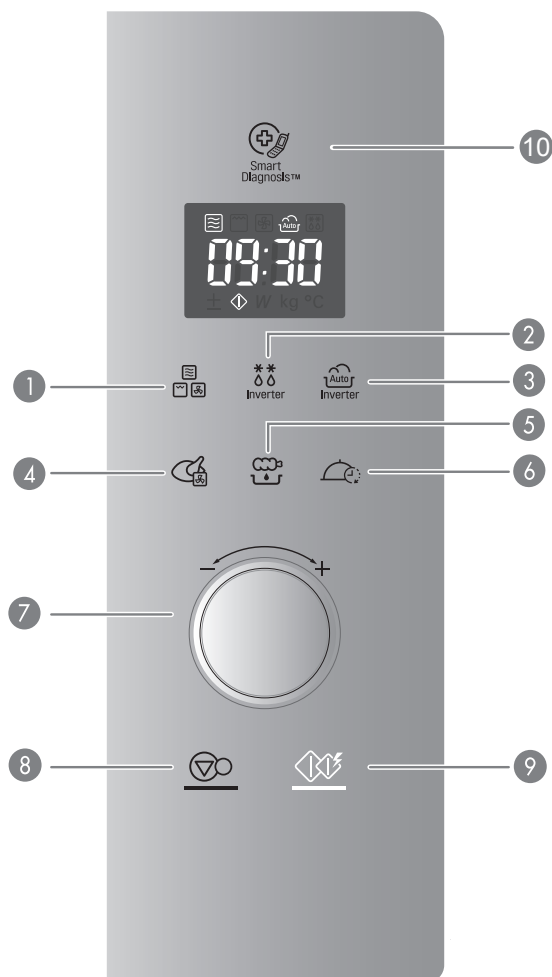
Pièce	
1	MODE MANUEL Voir page 13 "Micro-ondes" Voir page 14 "Gril" Voir page 14 "Cuisson Combinée(Micro-ondes + grill)" Voir page 15 "Convection" Voir page 16 "Cuisson Combinée(Micro-ondes + Convection)"
2	DÉCONGÉLATION EXPERT+ Voir page 29 "Décongélation Expert+"
3	CUISSON AUTOMATIQUE Voir page 17 "Cuisson automatique"
4	CUISSON AU FOUR Voir page 20 "Cuisson au four"
5	CUISSON SAIN Voir page 24 "Healthy Fry* & Steamchef"
6	CUISSON BASSE TEMPÉRATURE Voir page 22 "Cuisson basse température"
7	MOLETTE (TOURNANT PLUS/MOINS) • Pour déterminer la température ou la puissance et le temps de cuisson. • 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).
8	STOP/CLEAR • Tout arrêter et effacer toutes les entrées, sauf l'heure de la journée.
9	START/ENTER • Pour commencer la cuisson qui est sélectionnée, appuyer une fois sur le bouton. • 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.
10	SMART DIAGNOSIS • Lorsque vous appelez pour un dépannage, placez le micro de votre téléphone contre cette icône lorsque le service clientèle vous y invite, afin de diagnostiquer les problèmes du four micro-ondes

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

BANDEAU DE COMMANDE (POUR MJ3965BPS/BPH)



Pièce	
1	MODE MANUEL Voir page 13 "Micro-ondes" Voir page 14 "Gril" Voir page 14 "Cuisson Combinée(Micro-ondes + gril)" Voir page 15 "Convection" Voir page 16 "Cuisson Combinée(Micro-ondes + Convection)"
2	DÉCONGÉLATION EXPERT+ Voir page 29 "Décongélation Expert+"
3	CUISSON AUTOMATIQUE Voir page 17 "Cuisson automatique"
4	CUISSON AU FOUR Voir page 20 "Cuisson au four"
5	CUISSON SAINE Voir page 27 "Healthy Fry"
6	CUISSON BASSE TEMPÉRATURE Voir page 22 "Cuisson basse température"
7	MOLETTE (TOURNANT PLUS/MOINS) • Pour déterminer la température ou la puissance et le temps de cuisson. • 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).
8	STOP/CLEAR • Tout arrêter et effacer toutes les entrées, sauf l'heure de la journée.
9	START/ENTER • Pour commencer la cuisson qui est sélectionnée, appuyer une fois sur le bouton. • 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.
10	SMART DIAGNOSIS • Lorsque vous appelez pour un dépannage, placez le micro de votre téléphone contre cette icône lorsque le service clientèle vous y invite, afin de diagnostiquer les problèmes du four micro-ondes

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

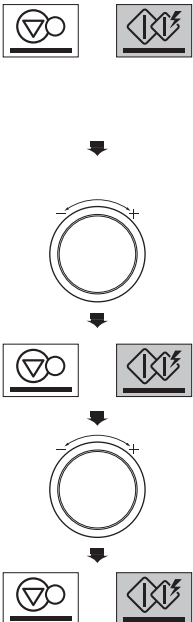
SIGNIFICATION PICTOGRAMMES

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.
 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.

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**.



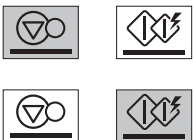
REMARQUE

- Si vous voulez à nouveau régler l'horloge, l'activer ou la désactiver, vous devez débrancher et rebrancher le four.
- Si vous ne voulez pas utiliser la fonction horloge, appuyez sur le bouton **STOP/CLEAR**, directement 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.

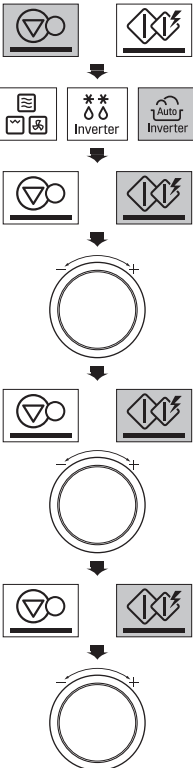
Appuyer quatre fois sur le bouton **START/ENTER**. Le four démarrera avant que vous ayez appuyé la quatrième fois.

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 si vous n'utilisez pas le mode horloge.

REMARQUE :

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

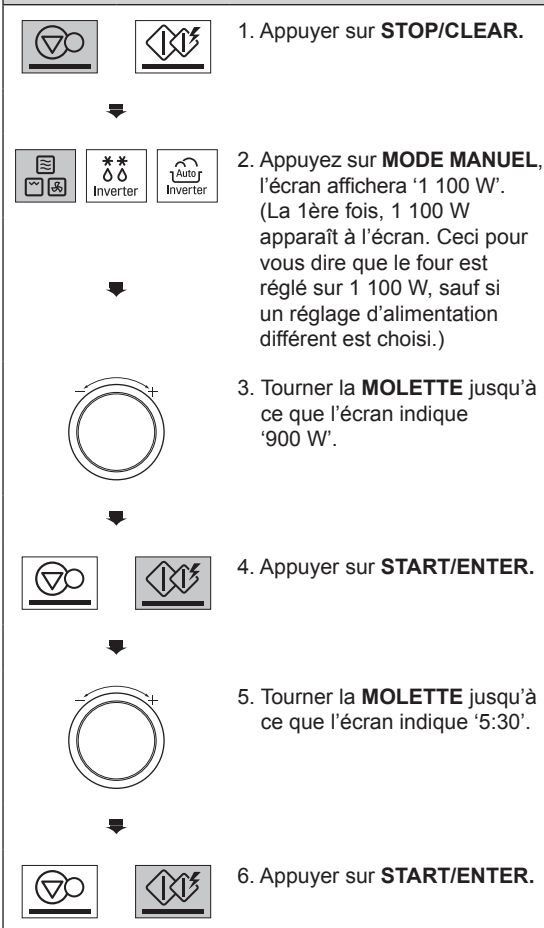
COMMENT UTILISER LE FOUR

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



1. Appuyer sur **STOP/CLEAR**.
2. 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.)
3. Tourner la **MOLETTE** jusqu'à ce que l'écran indique '900 W'.
4. Appuyer sur **START/ENTER**.
5. Tourner la **MOLETTE** jusqu'à ce que l'écran indique '5:30'.
6. 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.

TABEAU DES NIVEAUX DE PUISSANCE DU MICRO-ONDES

Niveau de puissance	Utilisation
Elevée 1 100 W	• Bouillir de l'eau. • Faire dorer du bœuf haché. • Préparer des morceaux de volaille, du poisson et des légumes. • Cuire des morceaux de viande tendres.
900 W	• Réchauffer du riz, des pâtes et des légumes. • Réchauffer rapidement les aliments préparés.
700 W	• Réchauffer des mets aux œufs, au lait et au fromage. • Cuire des gâteaux et du pain. • Fondre du chocolat. • Cuire du veau. • Cuire un poisson entier. • Préparer des desserts et de la crème.
400 W	• Décongeler de la viande, de la volaille et des fruits de mer. • Cuire des morceaux de viande moins tendres. • Cuire des côtelettes et des rôtis de porc.
200 W	• Réchauffer des fruits. • Ramollir du beurre. • Garder les assiettes et les plats principaux chauds. • Ramollir du beurre et du fromage.

! 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



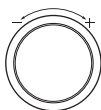
1. Appuyez sur **STOP/CLEAR**.



2. Appuyez deux fois sur **MODE MANUEL**.



3. Appuyez sur **START/ENTER**.



4. Tourner la **MOLETTE** jusqu'à ce que l'écran indique '5:30'.



5. Appuyez sur **START/ENTER**.



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.

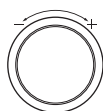
Exemple: Programmer votre four à la puissance de 330 W et gril pour une cuisson pendant 25 minutes



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



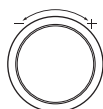
2. Appuyez sur **MODE MANUEL** jusqu'à ce que l'affichage indique "GC-1".



3. Tourner la **MOLETTE** jusqu'à ce que l'écran indique 'GC -2'.



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



5. Tourner la **MOLETTE** jusqu'à ce que l'écran indique '25:00'.



6. Appuyez 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 plat sera chaud!



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.

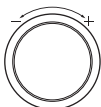
Utilisez toujours des gants pour retirer les aliments et accessoires après la cuisson, car le four et les accessoires seront très chauds.

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 commencera, 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

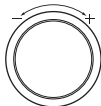
Le plat ou grille en métal doit être utilisé pendant la cuisson par convection.

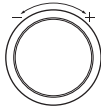
Exemple: Pour cuire des aliments à une température de 200 °C pendant 50 minutes.

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.

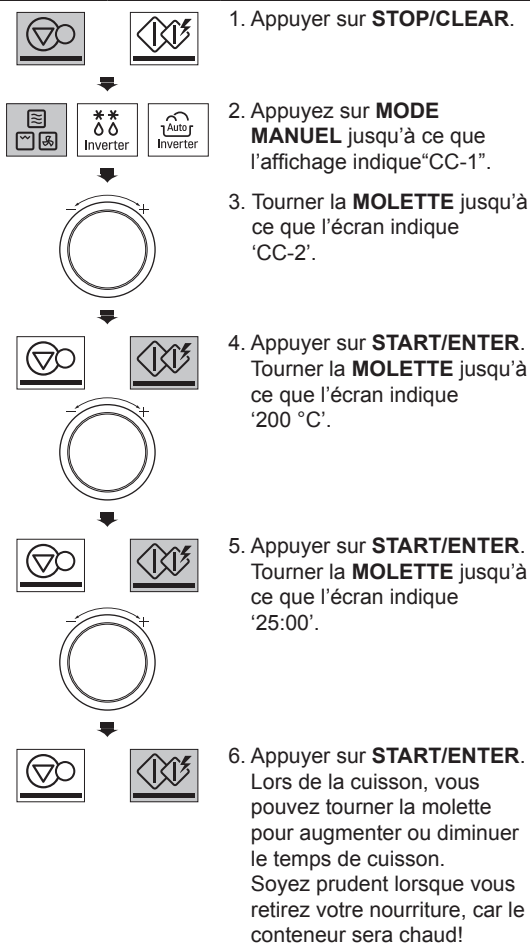


GRILLE BASSE

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



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.



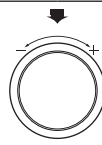
1. Appuyez sur **STOP/CLEAR**.



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



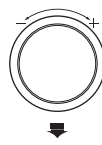
3. Appuyez sur **START/ENTER**.
'1-1' s'affichera à l'écran.



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	Lasagne congelée	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	Ingrédients Pâte Brisée 5 pommes 20 g de sucre 2 cuillères à soupe de miel liquide - 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. - 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 - 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. - Placer le plat Crousty sur la grille basse. Choisissez menu, appuyez sur Start. - Après la cuisson, retirer du four et laisser refroidir.	Plat Crousty sur la grille basse
2-2	Côtelettes d'agneau	0,2 - 0,6 kg	Réfrigérées	- 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. - Placer sur la grille supérieure d'une soucoupe. Choisissez le menu et le poids, appuyez sur Start. - Après le BIP, retournez les aliments et appuyez sur Start pour continuer la cuisson.	La grille supérieure sur une soucoupe
2-3	Lasagne	1	Ambiante	Ingrédients 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 Pour la sauce au fromage: 60 g de beurre 50 g de farine Pincée de muscade moulue 500 ml de lait 20 g de parmesan râpé - 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. - De façon progressive, ajouter du lait et remuer jusqu'à ébullition et l'obtention d'une consistance épaisse. - Réduire le feu et ajouter le fromage parmesan. Remuer jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu. - Cuisinez les feuilles de lasagne selon les instructions et séchez. - Disperser environ 125 g de sauce à spaghetti dans un plat de cuisson cm 26 x17. - 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. - 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. - Placez le plat de cuisson sur la grille basse. Choisissez le menu et le poids, appuyez sur Start.	26 x 17 cm plat sur grille basse
2-4	Côtes de porc	0,2 - 0,6 kg	Réfrigérées	- Choisissez des côtes de porc de 200g et 2,5 cm d'épaisseur chacune. Assaisonner avec le sel et le poivre au goût. - Placer sur la grille supérieure d'une soucoupe. Choisissez le menu et le poids, appuyez sur Start. - Après le BIP, retournez les aliments et appuyez sur Start pour continuer la cuisson.	La grille supérieure sur une soucoupe

Code	Menu	Limite de poids	Température initiale	Instructions	Instructions																																
2-5	Gratin dauphinois	1,5 kg	Ambiante	Ingrédients 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 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.	20 x 20 cm Plat de cuisson sur la grille basse																																
2-6	Ratatouille	1,5 kg	Ambiante	Ingrédients 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 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.	Bol allant au micro-ondes																																
2-7	Riz / Pâtes	0,1 - 0,3 kg	Ambiante	Ingrédients pour le riz <table><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> 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. Ingrédients pour le riz <table><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> 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.	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	Ingrédients 4 courgettes rondes d'environ 200 g chacun 500 g de boeuf haché 2 cuillères à soupe d'huile d'olive Sel et poivre au goût 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.	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.

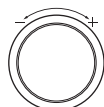
Exemple: Pour cuire 1,0 kg de Rôti de bœuf, il suffit de suivre les étapes ci-dessous.



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



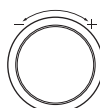
2. Appuyez une fois sur **CUISSON AU FOUR**. '1' s'affichera à l'écran.



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	Pommes de terre	0,2 - 1,0 kg (180 - 220 g/ chacun)	Ambiante	- Laver les pommes de terre et sécher avec une serviette en papier. - Percer chaque pomme de terre 8 fois avec une fourchette. - Placer l'aliment sur la grille basse. Choisissez le menu et le poids, appuyez sur Start. - Après cuisson, laissez reposer recouvert avec du papier alu pendant 5 minutes.	Grille basse
2	Cookies	1	Ambiante	Ingrédients 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 - 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. - 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. - Placez la grille supérieure et basse dans le four. Choisissez menu, appuyez sur Start. - Après la cuisine, retirer du four et Laissez refroidir.	Grille supérieure + grille basse

Code	Menu	Limite de poids	Température initiale	Instructions	Ustensile
3	Pizza fraîche	1	Ambiante	Ingrédients Pâte: 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 Garniture: 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 - Mélanger tous les ingrédients pour la pâte dans un grand bol à mélanger. - Mélanger avec un batteur électrique pour faire une pâte lisse et élastique. - Rouler la pâte et la placer dans le plat Crousty. Étaler la sauce à pizza. Garnir avec du fromage. - Placer le plat Crousty sur la grille basse. Choisissez le menu et le poids, appuyez sur Start.	Plat Crousty sur la grille basse
4	Rôti de bœuf	0,5 - 1,5 kg	Réfrigéré	- Badigeonner la viande du bœuf avec le beurre fondu ou d'huile et assaisonner au goût. - Placez les aliments sur la grille basse dans une soucoupe. Choisissez le menu et le poids, appuyez sur Start. - Après le BIP, égoutter les jus et retourner les aliments immédiatement. Puis appuyez sur Start pour continuer la cuisson. - Après cuisson, laissez reposer couvert avec une feuille d'aluminium pendant 10 minutes.	La grille basse sur une soucoupe
5	Poulet rôti	0,8 - 1,8 kg	Réfrigéré	- Badigeonner le poulet avec le beurre fondu ou d'huile et assaisonner au goût. - 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. - Après le BIP, égoutter les jus et retourner les aliments immédiatement. Puis appuyez sur Start pour continuer la cuisson. - Après cuisson, laissez reposer couvert avec une feuille d'aluminium pendant 10 minutes.	La grille basse sur une soucoupe
6	Rôti de porc	0,5 - 1,5 kg	Réfrigéré	- Badigeonner le porc avec du beurre fondu ou d'huile et assaisonner au goût. - Placez les aliments sur la grille basse dans une soucoupe. Choisissez le menu et le poids, appuyez sur Start. - Après le BIP, égoutter les jus et retourner les aliments immédiatement. Puis appuyez sur Start pour continuer la cuisson. - Après cuisson, laissez reposer couvert avec une feuille d'aluminium pendant 10 minutes.	La grille basse sur une soucoupe

Code	Menu	Limite de poids	Température initiale	Instructions	Ustensile
7	Légumes rôtis	0,2 - 0,3 kg	Ambiante	Ingrédients 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 1. Badigeonner les légumes avec du beurre fondu ou d'huile et assaisonner au goût. 2. Placez les aliments dans 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.	Plat Crousty sur la grille haute
8	Muffins	1	Ambiante	Ingrédients 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) 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) 2. Placez les moules à muffins sur le plateau Crousty. Choisissez menu, appuyez sur Start. 3. Après la cuisson, retirer du four et laisser refroidir.	Placez les moules à muffins sur le plateau Crousty.

CUISSON BASSE TEMPÉRATURE

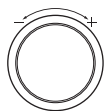
Exemple: Comment faire cuire des fruits/légumes secs



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



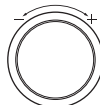
2. Appuyez deux fois sur CUISSON BASSE TEMPERATURE.
'2' s'affichera à l'écran.



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																																													
1. Plats mijotés/ Viande	130 °C (HIGH) / 110 °C (LOW)	-	130 °C (HIGH)	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. 110° C (mini) 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. 130° C (maxi) 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. Guide de cuisson lente <table><tr><th>Temps de cuisson Traditionnelle</th><th>Temps de cuisson (sans faire revenir à feu vif)</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><td>110 °C(Mini) 130 °C(Maxi)</td></tr><tr><td>35 à 60 minutes</td><td>6 à 9 heures</td><td>3 à 4 heures</td><td>4 à 6 heures 2 à 3 heures</td></tr><tr><td>1 à 3 heures,</td><td>8 à 9 heures</td><td>4 à 6 heures</td><td>5 à 6 heures 3 à 4 heures</td></tr></table>	Temps de cuisson Traditionnelle	Temps de cuisson (sans faire revenir à feu vif)	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)	110 °C(Mini) 130 °C(Maxi)	35 à 60 minutes	6 à 9 heures	3 à 4 heures	4 à 6 heures 2 à 3 heures	1 à 3 heures,	8 à 9 heures	4 à 6 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 (sans faire revenir à feu vif)	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)	110 °C(Mini) 130 °C(Maxi)																																															
35 à 60 minutes	6 à 9 heures	3 à 4 heures	4 à 6 heures 2 à 3 heures																																															
1 à 3 heures,	8 à 9 heures	4 à 6 heures	5 à 6 heures 3 à 4 heures																																															
2. Fruits/ Légumes secs	40 °C ~ 90 °C	10 °C	70 °C	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. Guide alimentaire sec <table><tr><th>Type d'alimentation</th><th>Préparation</th><th>Temp réglée</th><th>Temps</th><th>Utilisation</th></tr><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></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																																														
3. Yaourt/ Levage de pâte	40 °C	-	40 °C	Préparation de yaourt • Versez 1000 ml de lait dans un bol résistant à la chaleur avec couvercle. • Faire bouillir à la bonne température (jusqu'à 60 ~ 70 °C), puis refroidir à environ 40 °C • Ajouter 150 ml de yogourt naturel dans un bol et bien mélanger. • Placer le bol couvert dans le four. • Choisissez le menu, et réglez le temps de cuisson entre 5 ~ 8 heures. Faire lever de la pâte • Placer la pâte dans un bol résistant à la chaleur et couvrir de papier cuisson ou un chiffon humide. • Placer le bol dans le four. • Choisissez menu, et réglez le temps de cuisson à environ 40 minutes jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.	Plat en verre résistant à la chaleur																																													
4. Maintien au chaud	80 °C 70 °C 60 °C	10 °C	70 °C	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.	Plat en verre résistant à la chaleur avec couvercle sur le plateau tournant																																													

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

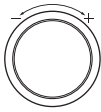
Le menu de votre four a été préprogrammé pour cuire automatiquement la nourriture. Dites au four ce que vous voulez et quelle quantité il y a. Ensuite, laissez votre four à micro-ondes cuire selon vos sélections.

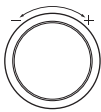
Pour MJ3965ACS/ACR/BCR

Exemple: Pour cuire 0,6 kg de Crevettes, il suffit de suivre les étapes ci-dessous.

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

2. Appuyez deux fois sur **CUISSON SAINE**. '2' s'affichera à l'écran.

3. Tournez le **MOLETTE** jusqu'à ce que l'affichage indique '2-8'.

4. Appuyez sur **START/ENTER**. '0.2 kg' s'affichera à l'écran.

5. Tournez la **MOLETTE** jusqu'à ce que l'affichage indique de '0.6 kg'.

6. Appuyez sur **START/ENTER**.


INSTRUCTIONS DES MENUS HEALTHY FRY & STEAMCHEF

Code	Menu	Poids Limite	Initiale Température	Instructions	Ustensile
1-1	Poulet pané	0,2 - 0,6 kg	Réfrigéré	Ingrédients 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 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.	Plat Crousty sur la grille supérieure
1-2	Ailes de poulet	0,2 - 0,6 kg	Réfrigérées	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.	Plat Crousty sur la grille supérieure

Code	Menu	Poids Limite	Initiale Température	Instructions	Ustensile
1-3	Croquettes	0,2 - 0,4 kg	Réfrigérées	Ingrédients 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 - 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. - Placer les éléments sur le plat Crousty sur la grille supérieure Choisissez le menu et le poids, appuyez sur Start. - Après le BIP, retournez les aliments et appuyez sur Start pour continuer la cuisson.	Plat Crousty sur la grille supérieure
1-4	Poisson pané	0,2 - 0,6 kg	Réfrigéré	Ingrédients 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 - 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. - Placer l'aliment sur le plat Crousty sur la grille supérieure Choisissez le menu et le poids, appuyez sur Start. - Après le BIP, retournez les aliments et appuyez sur Start pour continuer la cuisson.	Plat Crousty sur la grille supérieure
1-5	Frites	0,1 - 0,3 kg	Congelées	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.	Plat Crousty sur la grille supérieure
1-6	Hamburgers	0,2 - 0,4 kg	Réfrigérés	- Choisissez les hamburgers de 100 g et de 1 cm d'épaisseur chacune. Badigeonner les hamburgers avec 1 cuillère à café d'huile. - Placer l'aliment sur le plat Crousty sur la grille supérieure Choisissez le menu et le poids, appuyez sur Start. - Après le BIP, retournez les aliments et appuyez sur Start pour continuer la cuisson.	Plat Crousty sur la grille supérieure
1-7	Saucisses	0,2 - 0,6 kg	Réfrigérées	- Retirez tous les emballages et fentes sur la surface. - Placer l'aliment sur le plat Crousty sur la grille supérieure Choisissez le menu et le poids, appuyez sur Start. - Après le BIP, retournez les aliments et appuyez sur Start pour continuer la cuisson.	Plat Crousty sur la grille supérieure
1-8	Potatoes	0,2 - 0,4 kg	Ambiante	- Retirez tous les emballages et fentes sur la surface. - Placer l'aliment sur le plateau de croustillant sur la grille supérieure Choisissez le menu et le poids, appuyez sur Start. - Après le BIP, retournez les aliments et appuyez sur Start pour continuer la cuisson.	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	Œufs	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 SAINE - 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

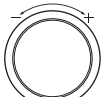
Exemple: Pour cuire 0,4 kg d'ailes de poulet, il suffit de suivre les étapes ci-dessous.



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



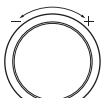
2. Appuyez sur **CUISSON SAINE**. '1' s'affichera à l'écran.



3. Tournez le **MOLETTE** jusqu'à ce que l'affichage indique '2'.



4. Appuyez sur **START/ENTER**. '0.2 kg' s'affichera à l'écran.



5. Tournez la **MOLETTE** jusqu'à ce que l'affichage indique de '0.4 kg'.



6. Appuyez sur **START/ENTER**.

INSTRUCTIONS DES MENUS HEALTHY FRY

Code	Menu	Poids Limite	Initiale Température	Instructions	Ustensile
1	Poulet pané	0,2 - 0,6 kg	Réfrigéré	Ingrédients 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 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.	Plat Crousty sur la grille supérieure
2	Ailes de poulet	0,2 - 0,6 kg	Réfrigérées	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.	Plat Crousty sur la grille supérieure

Code	Menu	Poids Limite	Initiale Température	Instructions	Ustensile
3	Croquettes	0,2 - 0,4 kg	Réfrigérées	Ingrédients 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 - 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. - Placer les éléments sur le plat Crousty sur la grille supérieure Choisissez le menu et le poids, appuyez sur Start. - Après le BIP, retournez les aliments et appuyez sur Start pour continuer la cuisson.	Plat Crousty sur la grille supérieure
4	Poisson pané	0,2 - 0,6 kg	Réfrigéré	Ingrédients 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 - 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. - Placer l'aliment sur le plat Crousty sur la grille supérieure Choisissez le menu et le poids, appuyez sur Start. - Après le BIP, retournez les aliments et appuyez sur Start pour continuer la cuisson.	Plat Crousty sur la grille supérieure
5	Frites	0,1 - 0,3 kg	Congelées	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.	Plat Crousty sur la grille supérieure
6	Hamburgers	0,2 - 0,4 kg	Réfrigérés	- Choisissez les hamburgers de 100 g et de 1 cm d'épaisseur chacune. Badigeonner les hamburgers avec 1 cuillère à café d'huile. - Placer l'aliment sur le plat Crousty sur la grille supérieure Choisissez le menu et le poids, appuyez sur Start. - Après le BIP, retournez les aliments et appuyez sur Start pour continuer la cuisson.	Plat Crousty sur la grille supérieure
7	Saucisses	0,2 - 0,6 kg	Réfrigérées	- Retirez tous les emballages et fentes sur la surface. - Placer l'aliment sur le plat Crousty sur la grille supérieure Choisissez le menu et le poids, appuyez sur Start. - Après le BIP, retournez les aliments et appuyez sur Start pour continuer la cuisson.	Plat Crousty sur la grille supérieure
8	Potatoes	0,2 - 0,4 kg	Ambiante	- Retirez tous les emballages et fentes sur la surface. - Placer l'aliment sur le plateau de croustillant sur la grille supérieure Choisissez le menu et le poids, appuyez sur Start. - Après le BIP, retournez les aliments et appuyez sur Start pour continuer la cuisson.	Plat Crousty sur la grille supérieure

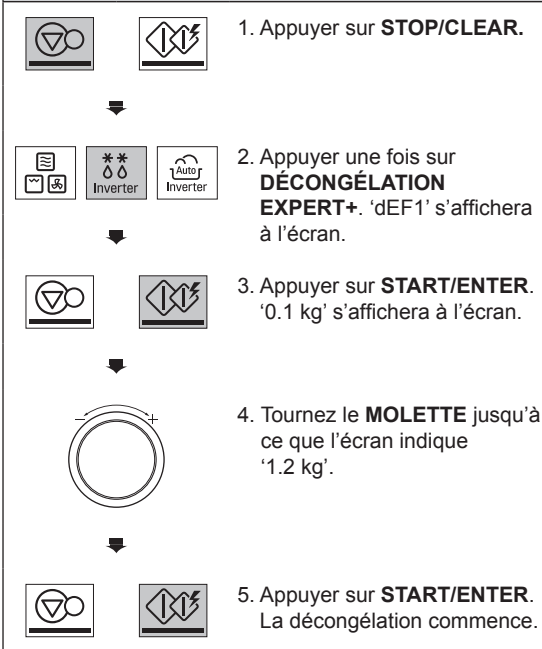
DÉCONGÉLATION EXPERT+

Quatre séquences pour décongeler sont préréglées 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)

Exemple: Pour décongeler 1,2 kg de viande



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
VIANDE (dEF1) 0,1 - 4,0 kg	Bœuf Bœuf haché, bifteck de ronde, Cubes pour ragoût, Filet de bœuf, Rôti braisé, viande pour hamburger. Agneau Côtelettes, Rôti Porc Côtelettes Côtes levées Rôti, Saucisse Viande de veau Escalopes (0,5 kg, 20 mm d'épaisseur) Retourner la nourriture au bip. Après décongélation, laisser reposer pendant 5 - 15 minutes.
	Volaille Entière Poulets Entier Dinde Blancs Retourner la nourriture au bip. Après décongélation, laisser reposer pendant 30 - 60 minutes.
POISSON (dEF3) 0,1 - 4,0 kg	Poisson Filets, Steaks entiers Fruits de mer Viande de crabe, Queues de crevettes, Pétoncles Retourner la nourriture au bip. Après décongélation, laisser reposer pendant 5 - 10 minutes.
PAIN (dEF4) 0,1 - 0,5 kg	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.

USTENSILES POUR MICRO-ONDES

Ne jamais utiliser d'ustensiles en métal ou garnis de métal, pendant l'utilisation de la fonction de micro-ondes

Les micro-ondes ne peuvent pas traverser le métal. Ils vont rebondir sur l'objet métallique dans le four et provoquer un arc électrique, un phénomène alarmant qui ressemble à la foudre. La plupart des ustensiles de cuisine non métalliques et résistants à la chaleur sont sans danger pour une utilisation dans votre four. Cependant, certains peuvent contenir des matériaux qui les rendent inadaptés en tant qu'ustensiles de cuisine à micro-ondes. Si vous avez des doutes sur un ustensile particulier, il y a un moyen simple de savoir s'il peut être utilisé dans le four à micro-ondes. Placer l'ustensile en question à côté d'un bol en verre rempli d'eau, pendant l'utilisation de la fonction de micro-ondes sur la position à une puissance ÉLEVÉE pendant 1 minute. Si l'eau se réchauffe, mais l'ustensile reste froid au toucher, l'ustensile peut aller au micro-ondes. Toutefois, si l'eau ne change pas de température mais l'ustensile devient chaud, les micro-ondes sont absorbées par l'ustensile et c'est dangereux pour une utilisation de la fonction de micro-ondes. Vous avez probablement en ce moment beaucoup d'articles à votre disposition dans votre cuisine qui peuvent être utilisés comme matériel de cuisson dans le micro-ondes. Il suffit de lire la liste des ustensiles ci-dessous.

Assiettes plates

De nombreux types de vaisselle peuvent aller au micro-ondes. En cas de doute, consulter la documentation du fabricant ou effectuer le test de micro-ondes.

Verrerie

La verrerie qui est résistante à la chaleur peut aller au micro-ondes. Cela inclut toutes les marques d'ustensiles de cuisine à verre trempé pour fours. Cependant, ne pas utiliser de verrerie délicate, telle que les coupes ou verres de vin, car ceux-ci pourraient se briser lorsque la nourriture se réchauffe.

Récipients en plastique

Ceux-ci peuvent être utilisés pour maintenir les aliments qui doivent être rapidement réchauffés. Toutefois, ils ne devraient pas être utilisés pour maintenir les aliments qui nécessiteront beaucoup de temps dans le four, puisque les aliments chauds déformeront ou feront fondre éventuellement des récipients en plastique.

Récipients en carton et essuie-tout

Les assiettes et les récipients en carton peuvent être utilisés sans danger dans votre four à micro-ondes, à condition que le temps de cuisson soit court et que les aliments à cuire aient une faible teneur en matières grasses et en humidité. Les serviettes en papier sont également très utiles pour emballer les aliments et pour le revêtement des plaques de cuisson dans lesquelles les aliments gras tels que le bacon sont cuits. En général, éviter les produits en papier de couleur, puisqu'il peut avoir décoloration. Certains produits de papier recyclé peuvent contenir des impuretés qui pourraient provoquer un arc électrique ou des incendies, lorsqu'ils sont utilisés dans le four à micro-ondes.

Sacs de cuisson en plastique

Pourvu qu'ils soient spécialement fabriqués pour la cuisson, les sacs de cuisson sont conçus pour les micro-ondes. Cependant, être sûr de faire une fente dans le sac de sorte que la vapeur puisse s'échapper. Ne jamais utiliser de sacs en plastique ordinaires pour la cuisson pour l'utilisation de la fonction de micro-ondes, car ils vont fondre et se rompre.

Récipients en plastique spécial micro-ondes

Vous trouverez une grande variété de formes et de tailles différentes de récipients spécial micro-ondes. Pour la plupart, vous pouvez probablement utiliser des récipients que vous avez déjà chez vous plutôt que d'investir dans de nouveaux ustensiles de cuisine.

Poterie, grès et céramique

Les récipients conçus à partir de ces matériaux sont habituellement très adaptés pour une utilisation de la fonction de micro-ondes, mais ils doivent être testés pour se rassurer.



MISE EN GARDE

- Certains éléments à forte teneur en plomb ou en fer ne sont pas appropriés comme ustensiles de cuisine.
- Les ustensiles doivent être vérifiés pour assurer qu'ils sont appropriés pour une utilisation dans le micro-ondes.

CARACTÉRISTIQUES DES ALIMENTS ET CUISSON AU MICRO-ONDES

Surveiller les aliments pendant la cuisson

Surveillez toujours les aliments pendant la cuisson. Votre four à micro-ondes est équipé d'une lampe-témoin qui s'allume automatiquement lorsque le four fonctionne de sorte que vous puissiez voir ce qui se passe à l'intérieur et vérifier la progression de la cuisson. Les instructions données dans les recettes doivent être considérées comme des recommandations minimales. S'il vous semble que les aliments cuisent de manière non homogène, procédez à des réglages, si nécessaire, pour résoudre le problème.

Facteurs ayant une influence sur le temps de cuisson

De nombreux facteurs ont une influence sur le temps de cuisson. Selon la température des ingrédients utilisés dans une recette, les temps de cuisson sont très différents. Par exemple, la cuisson d'un gâteau préparé avec du beurre, du lait et des oeufs très froids prendra beaucoup plus longtemps qu'un gâteau préparé avec des ingrédients qui sont à température ambiante. Certaines des recettes, particulièrement les recettes de pains, de gâteaux et de crème anglaise, recommandent de retirer les aliments du four lorsqu'ils sont légèrement trop cuits. Il ne s'agit pas d'une erreur. Si on laisse reposer les aliments et qu'on les recouvre, ils continueront à cuire en dehors du four car la chaleur piégée dans les parties extérieures des aliments se dirige peu à peu vers l'intérieur. Si les aliments restent dans le four jusqu'à ce qu'ils soient cuits tout au long du temps de cuisson, les parties extérieures seront trop cuites voire brûlées. Vous serez bientôt expert dans l'estimation des temps de cuisson et de repos pour un grand nombre d'aliments.

Densité des aliments

Les aliments légers, poreux, tels que gâteaux et pains cuisent plus rapidement que les aliments lourds et denses, tels que rôtis et ragoûts. Lorsque vous cuisez des aliments poreux, faites attention à ce que les bords extérieurs ne deviennent pas secs et fragiles.

Hauteur des aliments

La partie supérieure des aliments hauts, en particulier les rôtis, cuira plus rapidement que la partie inférieure. Par conséquent, il vaut mieux retourner les aliments hauts pendant la cuisson, même plusieurs fois, si nécessaire.

Teneur en humidité des aliments

Étant donné que la chaleur générée par les micro-ondes a tendance à évaporer l'humidité, il faut arroser les aliments relativement secs, tels que les rôtis et certains légumes avec un peu d'eau, avant la cuisson, ou les couvrir pour garder l'humidité.

Os et matières grasses contenus dans les aliments

Les os sont conducteurs de chaleur et les matières grasses cuisent plus rapidement que la viande. Lorsque vous cuisez des morceaux de viande avec des os ou des morceaux gras de viande, veillez à ce qu'ils ne cuisent pas de manière inégale et qu'ils ne soient pas trop cuits.

Quantité d'aliments

Le nombre d'ondes dans votre four reste constant indépendamment de la quantité d'aliments à cuire. Par conséquent, plus vous mettez d'aliments dans le four, plus le temps de cuisson est long. Lorsque vous préparez une recette et que vous n'utilisez que la moitié des ingrédients, n'oubliez pas de diminuer le temps de cuisson d'au moins un tiers.

Forme des aliments

Les ondes ne pénètrent les aliments qu'à une profondeur d'environ 2 cm, la partie intérieure des aliments qui ont une certaine épaisseur sont cuits car la chaleur générée à l'extérieur se dirige vers l'intérieur. Seul le bord extérieur des aliments est cuit par les ondes ; le reste est cuit par conduction. La forme la plus inadéquate pour un aliment à cuire dans un four à micro-ondes est un aliment épais et carré. Les coins brûleront bien avant que le centre soit chaud. Les aliments fins et ronds ainsi que les aliments qui sont arrondis cuisent très facilement dans le four à micro-ondes.

Couvrir les aliments

Un couvercle piège la chaleur et la vapeur accélère la cuisson des aliments. Utilisez un couvercle ou un film spécial micro-ondes avec un coin rabattu pour éviter toute rupture.

Dorer les aliments

Les viandes et les volailles qui sont cuites pendant quinze minutes ou plus longtemps doreront légèrement dans leur propre graisse. Les aliments qui ont un temps de cuisson plus court peuvent être recouverts d'une sauce brune, comme par exemple la sauce worcestershire, la sauce au soja ou la sauce barbecue, pour obtenir une couleur très agréable à l'oeil. Dans la mesure où seulement une petite quantité de sauce brune est ajoutée aux aliments, le goût des aliments est préservé.

CARACTÉRISTIQUES DES ALIMENTS ET CUISSON AU MICRO-ONDES

Couvrir les aliments avec du papier sulfurisé

Le papier sulfurisé permet aux matières grasses de ne pas éclabousser et aux aliments de conserver leur chaleur. Mais, le fait que le papier sulfurisé couvre moins les aliments qu'un couvercle ou un film permet aux aliments de sécher légèrement.

Disposition et espacement

Des aliments tels que les pommes de terre cuites au four, les biscuits et les hors-d'oeuvres cuiront de manière plus homogène s'ils sont placés dans le four à une distance égale, de préférence en rond. N'empilez jamais d'aliments les uns sur les autres.

Remuer les aliments

Le fait de remuer les aliments est une des techniques les plus importantes de la cuisson au micro-ondes. En cuisine traditionnelle, les aliments sont remués pour bien les mélanger. Toutefois, les aliments cuits au micro-ondes doivent être remués pour répandre et redistribuer la chaleur. Remuez toujours de l'extérieur vers le centre car c'est l'extérieur des aliments qui se réchauffe en premier.

Retourner les aliments

Il faut retourner les aliments, volumineux et hauts, tels que les rôtis et les poulets, pour que le haut et le bas des aliments cuisent de manière homogène. Il est également recommandé de retourner les morceaux de poulet et les côtelettes.

Placer les morceaux les plus épais, faces vers l'extérieur

Dans la mesure où les ondes sont dirigées vers la partie extérieure des aliments, il est plus judicieux de placer les morceaux de viande, de volaille, de poisson, les plus épais, sur le bord extérieur du plat à four. Ainsi, les parties les plus épaisses recevront une plus grande quantité d'ondes et les aliments cuiront de manière homogène.

Protection avec du papier aluminium

Vous pouvez mettre des bandes de papier aluminium (qui bloquent les ondes) sur les coins ou les bords des aliments de forme carrée ou rectangulaire pour éviter que ces parties ne cuisent trop. N'utilisez jamais trop de papier aluminium et veillez à ce que le papier aluminium soit bien fixé au plat, car sinon cela pourrait provoquer un arc électrique dans le four.

Placer les aliments plus haut

Vous pouvez placer les aliments épais ou denses plus haut dans le four pour que les micro-ondes puissent être absorbées par le dessous et le centre des aliments.

Piquer les aliments

Les aliments qui sont enfermés dans une coquille ou dans une peau ou une membrane risquent d'éclater dans le four sauf s'ils sont piqués avant la cuisson. Ces aliments comprennent par exemple les jaunes et les blancs d'oeufs, les palourdes et les huîtres, et l'ensemble des légumes et des fruits.

Vérifier fréquemment les aliments pour voir s'ils sont cuits

Dans un four à micro-ondes, les aliments cuisent si rapidement qu'il est nécessaire de vérifier fréquemment si les aliments sont cuits. Certains aliments restent dans le four à micro-ondes jusqu'à ce qu'ils soient entièrement cuits, mais la plupart des aliments, y compris les viandes et les volailles, sont retirés du four, bien qu'il ne soient pas tout à fait cuits, et cela permet aux aliments de continuer à cuire pendant le temps de repos. Pendant le temps de repos, la température intérieure des aliments augmentera de 3°C à 8°C.

Temps de repos

Après avoir retiré les aliments du four, on laisse souvent reposer les aliments pendant 3 à 10 minutes. Pendant le temps de repos, les aliments sont généralement recouverts pour conserver la chaleur sauf s'ils sont supposés rester secs en texture (comme certains gâteaux et biscuits, par exemple). Ce temps de repos permet aux aliments de continuer à cuire, développe la saveur des aliments et favorise le mélange des saveurs.

POUR NETTOYER VOTRE FOUR

1 Garder l'intérieur du four propre

Les éclaboussures d'aliments ou de liquides collent aux parois du four et, entre le joint et la surface de la porte. Il est recommandé d'essuyer immédiatement tout débordement avec un chiffon humide. Les miettes et les débordements absorberont les ondes et allongeront le temps de cuisson. Utilisez un chiffon humide pour éliminer les miettes qui se glissent entre la porte et la structure. Il est important de garder cette zone propre pour assurer une bonne étanchéité. Nettoyez les éclaboussures de graisse avec un chiffon imbibé d'eau et de savon, puis rincez et séchez. N'utilisez pas de détergent corrosif ou de produit de nettoyage abrasif. Le plateau métallique peut être lavé à la main ou au lave-vaisselle.

2 Garder l'extérieur du four propre

Nettoyez l'extérieur de votre four avec de l'eau savonneuse, puis avec de l'eau propre et séchez avec un chiffon ou avec de l'essuie-tout. Pour éviter d'endommager certaines parties du four, l'eau ne doit pas s'infiltrer dans les ouvertures de ventilation. Pour nettoyer le bandeau de commande, ouvrez la porte pour éviter que le four se mette à fonctionner accidentellement, et essuyez avec un chiffon humide, puis tout de suite après avec un chiffon sec. Après le nettoyage, appuyez sur Stop/Annulation.

3 Si la vapeur s'accumule à l'intérieur et autour de l'extérieur de la porte du four, essuyez les bandeaux à l'aide d'un chiffon. Cela peut se produire lorsque le four fonctionne dans des conditions d'humidité élevée et cela ne signifie en aucune manière le mauvais fonctionnement de l'appareil.

4 La porte et les joints de porte doivent être gardés propres. Utilisez uniquement de l'eau chaude et savonneuse, rincez, puis séchez complètement.

NE PAS UTILISER DE MATERIAUX ABRASIFS, TELS QUE LES POUDRES A RECUSER OU LES TAMPONS LAINE D'ACIER ET PLASTIQUE.

Les parties métalliques seront plus faciles à entretenir si vous les essuyez fréquemment à l'aide d'un chiffon humide.

UTILISER LA FONCTION SMART DIAGNOSIS™

Utilisez cette fonction si vous avez besoin d'un diagnostic précis par le service clientèle LG Electronics en cas de dysfonctionnement ou de panne de l'appareil. Cette fonction est à utiliser exclusivement pour communiquer avec le représentant du service clientèle et jamais en fonctionnement normal.

1. Lorsque le centre d'appels vous y invite, tenez l'embout de votre téléphone sur le logo Smart Diagnosis™ de la télécommande.



REMARQUE

- Ne touchez aucun autre bouton.



2. La porte étant fermée, appuyez pendant 3 secondes sur le bouton STOP de manière à ce que Loc s'affiche.

Continuez pendant 5 secondes d'appuyer sur le bouton STOP jusqu'à ce qu'un 5 s'affiche.

(vous aurez donc à appuyer sur le bouton STOP pendant 8 secondes). Une tonalité sera émise de derrière le symbole Smart Diagnosis.

3. Attendez pour déplacer le téléphone que la tonalité ait fini d'émettre. Le compte à rebours va commencer à s'afficher.

4. Une fois que le compte à rebours est terminé et que les tonalités ont cessé, reprenez votre conversation avec l'agent du centre d'appels, qui pourra alors vous assister grâce aux informations qui viennent de lui être transmises.



REMARQUE

- Pour de meilleurs résultats, ne déplacez pas le téléphone lorsque les tonalités sont transmises.
- Si l'agent du centre d'appels n'est pas en mesure d'obtenir un enregistrement précis des données, vous risquez d'être invité à refaire une tentative.

QUESTIONS ET RÉPONSES

FAQ	Réponse
Quel est le problème lorsque la lampe du four ne s'allume pas?	Il peut y avoir plusieurs raisons pour lesquelles la lampe du four ne s'allume pas. Soit l'ampoule est grillée ou le circuit électrique est en panne.
Est-ce que l'énergie de micro-ondes passe à travers l'écran de visualisation dans la porte?	Non. Les trous ou les ports sont conçus pour laisser passer la lumière; ils ne laissent pas traverser l'énergie des micro-ondes.
Pourquoi entend-t-on un BIP, lorsqu'un bouton du panneau de commande est touché?	Le BIP retentit pour assurer que le réglage est correctement saisi.
Le micro-ondes sera-t-il endommagé s'il fonctionne à vide?	Oui. Ne jamais le faire fonctionner à vide.
Pourquoi les oeufs éclatent-ils parfois?	Lors de la cuisson, de la friture ou du pochage des oeufs, le jaune peut éclater en raison de la vapeur qui s'accumule à l'intérieur de la membrane du jaune. Pour éviter cela, il suffit de percer le jaune avant la cuisson. Ne jamais mettre d'oeufs avec leur coquille dans le micro-ondes.
Pourquoi le temps de repos est-il recommandé, une fois la cuisson aux micro-ondes terminée?	Une fois la cuisson aux micro-ondes est terminée, la nourriture continue de cuire pendant le temps de repos. Ce temps de repos termine la cuisson uniformément dans toute la nourriture. La quantité de temps de repos dépend de la densité de la nourriture.
Pourquoi mon four ne cuit-il pas aussi vite que le dit le guide de cuisson?	Consultez à nouveau votre guide de cuisson pour assurer que vous avez correctement suivis les consignes, et pour voir ce qui pourrait provoquer des variations dans le temps de cuisson. Les temps du guide de cuisson et les réglages de chaleur sont des suggestions, choisies pour aider à prévenir une trop grande cuisson, le problème le plus commun lorsque l'on s'habitue à ce four. Les variations de la taille, la forme, le poids et les dimensions de la nourriture nécessitent plus de temps de cuisson. Utilisez votre propre jugement ainsi que les suggestions du guide de cuisson pour vérifier des conditions alimentaires, tout comme vous le feriez avec une cuisinière conventionnelle.
Pourquoi le mot 'Cool' apparaît ou le temps de cuisson reste à l'écran avec le bruit du ventilateur, une fois que la cuisson aux micro-ondes est terminée?	Une fois la cuisson aux micro-ondes terminée, le ventilateur peut fonctionner pour refroidir le four. L'écran affiche 'Cool'. Si vous ouvrez la porte ou appuyez une fois sur STOP/CLEAR avant que le temps de cuisson soit terminé, le temps restant apparaît à l'écran. Cela ne veut pas dire qu'il y a un dysfonctionnement.

Lors de l'utilisation du four à micro-ondes, si vous utilisez un produit comme la radio, la télévision, une connexion WIFI, le Bluetooth, équipement médical, matériel sans fil etc., en utilisant la même fréquence que celle du four à micro-ondes, le produit peut recevoir des interférences. Ces interférences ne signifient pas un problème avec les micro-ondes ou les produits. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement. Par conséquent, on peut l'utiliser sans danger. Toutefois, l'équipement médical peut recevoir des interférences. Faire preuve de prudence lors de l'utilisation de l'équipement médical.

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

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>

Handleiding **COMBI-MAGNETRON**

Lees voor gebruik deze handleiding aandachtig door.

MJ396 ****

(optioneel, controleer welk model je hebt)

Hoe werkt een magnetron

Een microgolf is een vorm van energie die te vergelijken is met radio- en televisiegolven en gewoon daglicht. Normaal gesproken verspreiden microgolven zich door de atmosfeer en verdwijnen ze zonder enig effect.

Een magnetron daarentegen maakt juist gebruik van de energie van microgolven. Door de magnetronbuis wordt elektriciteit geleid, die vervolgens in microgolfenergie wordt omgezet.

Deze microgolven komen via openingen aan de binnenkant van de magnetron in het kookgedeelte terecht waar een draaiplateau staat. Microgolven kunnen niet door de metalen behuizing van het apparaat, maar wel door materialen zoals glas, porselein en papier, waarvan magnetronbestendige schotels zijn gemaakt.

Microgolven verhitten het kookgerei niet, maar dit kan uiteindelijk wel warm worden door de hitte die het voedsel verspreidt.

Een uiterst veilig apparaat

Dit apparaat is een van de veiligste huishoudelijke apparaten. Als de deur wordt geopend, stopt het apparaat automatisch met het produceren van microgolven. De microgolfenergie wordt geheel in warmte omgezet als deze in het voedsel komt. Er blijft geen schadelijke restenergie in het voedsel achter.

INHOUDSOPGAVE

3 BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

8 VOOR GEBRUIK

- 8 Uitpakken & installeren
- 10 Bedieningspaneel (MJ3965ACS/ACR/BCR)
- 10 Displaypictogrammen
- 11 Bedieningspaneel (MJ3965BPS/BPH)
- 11 Displaypictogrammen
- 12 De klok instellen
- 12 Quick start
- 12 Hoger/lager
- 12 Energiebesparing

13 GEBRUIKSAANWIJZING

- 13 Instellen bereidingstijd
- 13 Magnetronvermogen
- 14 Grillen
- 14 Koken met de Combi-grill
- 15 Voorverwarmen in de oven
- 15 Koken in de oven
- 16 Koken met de combi-oven
- 16 Kinderslot
- 17 Inverter koken
- 17 Instructies voor de Inverter koken
- 20 Bakken & braden
- 20 Instructies voor Bakken & braden
- 22 Langzaam garen
- 23 Instructies voor Langzaam garen
- 24 Gezond bakken & stomen (MJ3965ACS/ACR/BCR)
- 24 Instructies voor Gezond bakken & stomen
- 27 Gezond bakken (MJ3965BPS/BPH)
- 27 Instructies voor Gezond bakken
- 29 Inverter ontdooien
- 29 Instructies voor Inverter ontdooien

30 MAGNETRONBESTENDIG KEUKENGEREI

31 VOEDSELEIGENSCHAPPEN & VOEDSELBEREIDING IN HET APPARAAT

34 HET APPARAAT SCHOONMAKEN

34 DE FUNCTIE SMART DIAGNOSIS™ GEBRUIKEN

35 VEELGESTELDE VRAGEN

36 TECHNISCHE SPECIFICATIES

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

LEES DEZE AANWIJZINGEN ZORGVULDIG EN BEWAAR ZE OM LATER IETS OP TE KUNNEN ZOEKEN

Lees alle aanwijzingen door voordat je het apparaat gebruikt en volg deze op. Anders riskeer je brand, elektrocutie, letsel of schade. Deze handleiding gaat niet in op alle mogelijke situaties.

Neem altijd contact op met een reparateur of de fabrikant als er problemen optreden die je niet begrijpt.

WAARSCHUWING

Dit is het waarschuwingssymbool. Dit symbool waarschuwt je voor mogelijke gevaren die letsel of de dood tot gevolg kunnen hebben. Bij alle veiligheidswaarschuwingen staan het waarschuwingssymbool en de tekst 'WAARSCHUWING' of 'LET OP'. Deze betekenen het volgende:

WAARSCHUWING

Dit symbool waarschuwt u voor mogelijke gevaren die kunnen leiden tot schade aan het product, schade aan uw eigendommen en ernstig of dodelijk lichamelijk letsel.

LET OP

Dit symbool waarschuwt je voor mogelijke gevaren die letsel of de dood tot gevolg kunnen hebben.

WAARSCHUWING

- P**robeer niet om de deur, de deurafdichtingen, het bedieningspaneel, de veiligheidsschakelaars of enig ander onderdeel waarvoor je de ommanteling moet verwijderen te repareren of aan te passen.

Na zulke ingrepen kan gebruik van het apparaat leiden tot blootstelling aan schadelijke microgolven.

Gebruik het apparaat niet als de deurafdichtingen en de aangrenzende onderdelen gebreken vertonen. **R**eparaties moeten worden uitgevoerd door een bevoegde onderhoudstechnicus.

De combi-magnetron verschilt van andere huishoudelijke apparatuur door zijn hoge voltage en hoge stroom. **O**njuist gebruik en ondeskundige reparaties kunnen leiden tot blootstelling aan een schadelijke dosis microgolven of tot een stroomstoot.

- G**ebruik het apparaat niet om dingen te drogen. (Bijv. **N**atte kranten, kleding, speelgoed, elektrische apparatuur, huisdieren of kinderen)

- **D**it kan onder andere leiden tot brand, brandwonden of een dodelijke stroomstoot.

- D**it apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderd lichamelijk, zintuiglijk of geestelijk vermogen, of met gebrek aan ervaring en kennis, zonder dat zij toezicht of instructie hebben gekregen met betrekking tot gebruik van het apparaat door de persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. **H**oud toezicht op (jonge) kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.

- **O**njuist gebruik kan leiden tot brand, brandwonden of een stroomstoot.

- V**rij toegankelijke onderdelen kunnen tijdens gebruik heet worden. **H**oud jonge kinderen op afstand.

- **Z**e kunnen zich branden.

- V**erwarm vloeistoffen en vast voedsel niet in een gesloten verpakking, want deze kan ontploffen. **H**aal voedsel uit de plastic folie voordat je het bereidt of ontdooit. **S**ommige voedingsmiddelen moeten echter juist wel onder plastic folie worden verwarmd.

- **Z**e kunnen openbarsten.

- 6 **G**ebruik bij iedere functie de juiste accessoires.
- Onjuist gebruik kan tot schade aan het apparaat en de accessoires leiden of kan brand veroorzaken.
- 7 **L**aat kinderen niet met accessoires spelen en voorkom dat ze aan de deurgreep gaan hangen.
- Ze kunnen zich bezeren.
- 8 **H**et is gevaarlijk om een niet-deskundig persoon onderhouds- of reparatiewerkzaamheden te laten uitvoeren waarbij de tegen microgolven beschermende ommanteling van het apparaat wordt verwijderd.
- 9 **B**ij gebruik in de combi-ovenfunctie mogen kinderen het apparaat alleen onder toezicht van een volwassene gebruiken vanwege de hoge temperaturen.
- 10 **G**ebruik het apparaat niet als het beschadigd is. Het is uitermate belangrijk dat de deur goed sluit en dat de volgende onderdelen niet beschadigd zijn: (1) deur (gebogen), (2) scharnieren en sluitingsmechanisme (kapot of los), (3) deurafdichtingen en afdichtingsvlakken.
- Dit kan leiden tot blootstelling aan een schadelijke dosis microgolven.
- 11 **A**ls de deur of de deurafdichtingen beschadigd zijn, mag het apparaat niet worden gebruikt tot deze door een deskundige is gerepareerd.
- 12 **A**ls het apparaat op een verlengsnoerset of een stekkerdoos is aangesloten, moet deze zo worden geplaatst dat er geen vocht bij kan.
- 13 **K**inderen mogen het apparaat alleen zonder toezicht gebruiken als ze duidelijke instructies hebben gekregen zodat ze het op een veilige manier gebruiken en zich bewust zijn van de risico's van onjuist gebruik.
- 14 **H**et apparaat en vrij toegankelijke onderdelen daarvan worden heet tijdens gebruik. **P**as op dat je hete onderdelen niet aanraakt. **H**oud kinderen onder acht jaar op afstand, tenzij zij continu onder toezicht staan.
- 15 **T**ijdens gebruik wordt het apparaat heet. **P**as op dat je hete onderdelen in het apparaat niet aanraakt.
- 16 **G**ebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen voorwerpen om het glas in de deur van het apparaat te reinigen. **H**ierdoor kunnen krassen ontstaan waardoor het glas breekt.

LET OP

- 1 **V**anwege de veiligheidsschakelaars in het deurmechanisme werkt het apparaat niet als de deur openstaat. **K**om niet aan de veiligheidsschakelaars.
- Dit kan leiden tot blootstelling aan een schadelijke dosis microgolven. (De veiligheidsschakelaars schakelen het apparaat uit zodra de deur wordt geopend.)
- 2 **V**oorkom dat voorwerpen (zoals theedoeken en servetten) in de deursponning terechtkomen en dat etensresten of resten van reinigingsmiddelen zich op de afdichtingsvlakken ophopen.
- Dit kan leiden tot blootstelling aan een schadelijke dosis microgolven.
- 3 **S**tem de bereidingstijd af op de hoeveelheid voedsel. Hoe minder voedsel in het apparaat, hoe sneller het opwarmt.
- Een te lange bereidingstijd kan leiden tot aanbranden, schade aan het apparaat en brand.
- 4 **A**ls je vloeistoffen, bijvoorbeeld soepen, sauzen en dranken, in het apparaat verwarmt, let dan op het volgende:
- * **G**ebruik geen serviesgoed met rechtopstaande kanten en een smalle hals.
 - * **V**oorkom oververhitting.
 - * **R**oer de vloeistof voordat je deze in het apparaat plaatst en nogmaals halverwege de bereidingstijd.

- * **L**aat de vloeistof naderhand nog even in het apparaat staan. **R**oer of schud het nogmaals voorzichtig en controleer de temperatuur vóór consumptie om te voorkomen dat iemand zich brandt (in het bijzonder met zuigflessen en potjes babyvoeding).
- **W**ees voorzichtig als je de verpakking vastpakt. In het apparaat verwarmde vloeistoffen kunnen plotseling hevig gaan koken. **W**ees daarom voorzichtig als je glazen en dergelijke uit het apparaat haalt.
- 5 **A**an de boven-, onder- of zijkant van het apparaat zit een uitlaatopening. **B**lokkeer deze niet.
 - **D**it kan leiden tot schade aan het apparaat en mislukt eten.
- 6 **Z**et het apparaat niet aan als het leeg is. **V**oor de zekerheid kun je het best een glas water in het apparaat zetten wanneer je het niet gebruikt.

Het water absorbeert dan veilig alle energie van de microgolven als het apparaat toch per ongeluk aangaat.

 - **O**njuist gebruik kan leiden tot schade aan het apparaat.
- 7 **B**ereid geen eten dat in papieren handdoekjes is gewikkeld, tenzij het recept anders vermeldt. Gebruik ook geen krantenpapier in plaats van papieren handdoekjes.
 - **O**njuist gebruik kan leiden tot brand of een ontploffing.
- 8 **G**ebruik geen verpakkingen van hout of van keramiek met metalen onderdelen (bijv. goud of zilver). **V**erwijder altijd eventuele metalen bindertjes. **G**ebruik alleen keukengerei dat geschikt is voor in het apparaat. Metalen verpakkingen kunnen niet in het apparaat worden gebruikt.
 - **Z**e kunnen te heet worden en verschroeien. Metalen voorwerpen kunnen vervormen in het apparaat, wat tot ernstige schade kan leiden.
- 9 **G**ebruik geen gerecycled papier in het apparaat.
 - **D**it kan onzuiverheden bevatten die bij verhitting vonken en/of brand veroorzaken.
- 10 **M**aak de bak en het rooster niet onmiddellijk na gebruik schoon met water. **H**ierdoor kunnen ze beschadigd raken.
 - **O**njuist gebruik kan leiden tot schade aan het apparaat.
- 11 **P**laats het apparaat met de voorkant van de deur minimaal 8 cm van de rand van het oppervlak waar het apparaat op staat, zodat het er niet per ongeluk af valt.
 - **O**njuist gebruik kan leiden tot letsel en tot schade aan het apparaat.
- 12 **M**aak enkele gaatjes in de schil van aardappelen, appels en andere vruchten en groentes voordat je deze bereidt.
 - **Z**e kunnen openbarsten.
- 13 **B**ereid geen eieren met schaal in het apparaat. **R**auwe of hardgekookte eieren met schaal mogen niet in het apparaat worden bereid omdat ze kunnen ontploffen, zelfs nadat de verhitting is beëindigd.
 - **D**e druk binnen het ei loopt op en het ontploft.
- 14 **G**ebruik het apparaat niet om te frituren.
 - **D**it kan leiden tot plotseling overkoken van de hete frituurolie.
- 15 **Z**et het apparaat uit of haal de stekker uit het stopcontact als er rookvorming optreedt. Houd de deur gesloten om het vuur te smoren.
 - **I**n geval van rookvorming dreigen ernstige schade, brand en stroomstoten.
- 16 **A**ls je voedsel in plastic of papieren verpakkingen bereidt, let dan op dat er geen brand ontstaat.
 - **D**oor beschadiging van de verpakking kan het eten vrijkomen, wat ook tot brand kan leiden.

- 17 **A**ls het apparaat aan staat, kunnen vrij toegankelijke onderdelen heet worden. **R**aak de deur, de buiten- en binnenkant en de accessoires van het apparaat en de inhoud niet aan als de grill-, oven- of automatische kookfunctie wordt gebruikt. **C**ontroleer de temperatuur voordat je het apparaat uitruimt.
- **D**oor de hitte loop je het risico je handen te branden als je geen dikke ovenwanten draagt.
- 18 **H**et apparaat moet regelmatig worden schoongemaakt en ontdaan van voedselresten.
- **A**ls je het apparaat niet goed schoon houdt, kan het oppervlak aangetast raken. **D**it kan de levensduur van het apparaat verkorten en tot gevaarlijke situaties leiden.
- 19 **G**ebruik uitsluitend het voor het apparaat aanbevolen type temperatuursensor.
- **Z**onder het juiste type temperatuursensor valt niet met zekerheid te zeggen of de gemeten temperatuur juist is.
 - **B**ij dit model wordt geen temperatuursensor meegeleverd.
- 20 **D**it apparaat is bestemd voor huishoudelijk en soortgelijk gebruik, zoals:
- **I**n de pantry van een winkel, kantoor of ander bedrijf;
 - **O**p een boerderij;
 - **D**oor gasten in een hotel, motel of soortgelijke onderneming;
 - **O**p een bed & breakfast.
- 21 **D**it apparaat kan worden gebruikt door kinderen van acht jaar en ouder en door personen met verminderd lichamelijk, zintuiglijk of geestelijk vermogen, of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij toezicht of instructie hebben gekregen met betrekking tot veilig gebruik van het apparaat en de bijbehorende gevaren begrijpen. **K**inderen mogen niet met het apparaat spelen. **K**inderen mogen geen schoonmaakwerk of gebruiksonderhoud uitvoeren tenzij ze acht jaar of ouder zijn en worden begeleid.
- 22 **H**et apparaat is bestemd om voedsel en dranken te verwarmen. **H**et drogen van voedsel of kleding en het verwarmen van warmtekussens, pantoffels, sponzen, vochtige doeken etc. **K**an leiden tot letsel of brand.
- 23 **H**et apparaat is niet geschikt om met een externe timer of aparte afstandsbediening te worden bediend.
- 24 **V**olg de precieze instructies die op de popcornverpakking staan. **B**lijf bij het apparaat terwijl de popcorn wordt bereid. **A**ls de maïs niet binnen de aanbevolen bereidingstijd poft, zet dan het apparaat uit. **G**ebruik nooit een zak van bruin papier om popcorn te bereiden. **P**robeer nooit om overgebleven niet-gepofte maïs nogmaals te bereiden.
- **B**ij te lange verhitting kan de popcorn in brand vliegen.
- 25 **D**it apparaat moet worden geaard.
- D**e draden in de aansluitkabel hebben de volgende kleurcodering:
- BLAUW:** Nuldraad
- BRUIN:** Fase draad
- GROEN EN GEEL:** Aarddraad
- D**e kleuren van de draden in de aansluitkabel komen mogelijk niet overeen met de kleurcodering van de stekker. **D**oe daarom het volgende:
- V**erbind de **BLAUWE** draad met de aansluiting met de letter **N** of de kleur **ZWART**.
- V**erbind de **BRUINE** draad met de aansluiting met de letter **L** of de kleur **ROOD**.

Verbind de **GROEN EN GELE** of de **GROENE** draad met de aansluiting met de letter **G** of het symbool .

Als de netstroomkabel is beschadigd, dient deze te worden vervangen door de fabrikant, onderhoudstechnicus of een anderszins bevoegd persoon om gevaren te voorkomen.

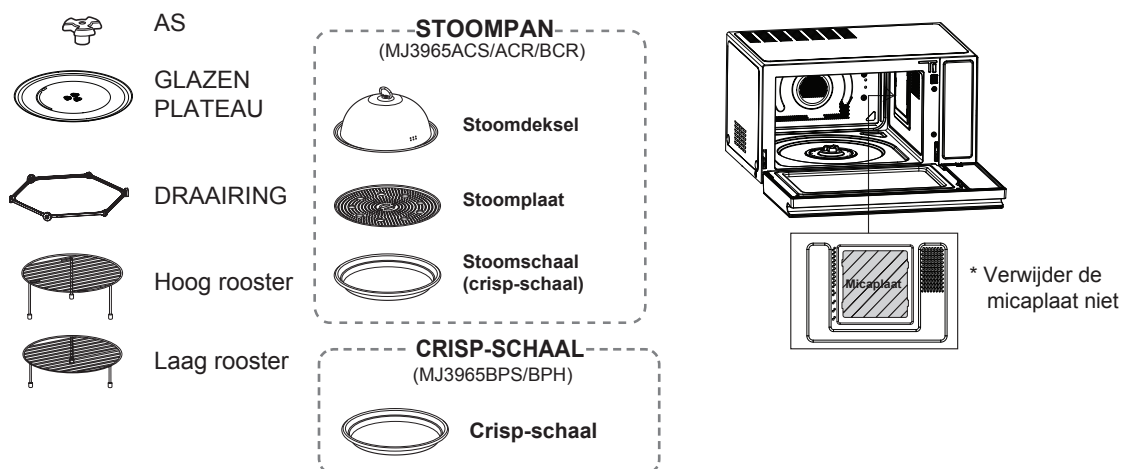
- **O**njuist gebruik kan leiden tot ernstige stroomschade.
- 26 **G**ebruik alleen keukengerei dat geschikt is voor in het apparaat.
- 27 **D**it apparaat mag niet voor commerciële cateringdoeleinden worden gebruikt.
- **O**njuist gebruik kan leiden tot schade aan het apparaat.
- 28 **P**laats het apparaat niet in een kastje.
- **H**et apparaat is ontworpen om vrijstaand te worden gebruikt.
- 29 **H**et apparaat kan worden aangesloten met een vrij toegankelijke stekker of via een schakelaar die conform de toepasselijke bekabelingsregels op de vaste bedrading is aangesloten.
- **H**et gebruik van een onjuiste stekker of schakelaar kan leiden tot een stroomstoot of brand.
- 30 **D**e deur en de buitenkant van het apparaat kunnen heet worden wanneer het in gebruik is.
- 31 **H**oud het apparaat en de kabel buiten bereik van kinderen onder de acht jaar.
- 32 **S**chud of roer flesvoeding en babyvoeding altijd voor gebruik en controleer de temperatuur voor consumptie om brandwonden te voorkomen.
- 33 **H**oud de binnen- en buitenkant van het apparaat schoon. **Zie 'Het apparaat schoonmaken'** voor meer informatie.
- 34 **I**nstalleer het apparaat volgens de installatievoorschriften in deze handleiding.
- 35 **N**iet met stoom reinigen.
- 36  **L**et op, hete onderdelen
- D**it symbool geeft aan dat bepaalde onderdelen tijdens gebruik heet kunnen worden.
- 37 **P**laats geen object (een boek, een doos, enz.) op het product.
- H**et product kan oververhit raken of het object kan vallen, met persoonlijk letsel als gevolg.

VOOR GEBRUIK

Uitpakken & installeren

Volg de stappen op deze twee pagina's. Hiermee kun je snel controleren of het apparaat correct werkt. Let hierbij met name op de instructies waar je het apparaat neer moet zetten. Zorg er bij het uitpakken voor dat alle accessoires en verpakkingsmateriaal worden verwijderd. Controleer of het apparaat tijdens transport niet is beschadigd.

1. Pak het apparaat uit en plaats deze op een vlakke, gelijke ondergrond.



! OPMERKING

- Verwijder de holle micaplaat (zilveren plaat) in de oven niet. De micaplaat dient om de microgolfovencomponenten te beschermen tegen voedselspatten.

Gebruik van accessoires bij de diverse functies

	Magnetron	Grill	Oven	Combi-grill	Combi-oven
Glazen plateau	O	O	O	O	O
Hoog rooster	-	O	O	O	O
Laag rooster	-	O	O	O	O
Crisp-schaal	O	O	O	O	O
Stoompan	O	-	-	-	-

Let op: Gebruik accessoires alleen conform de handleiding!

O Toegestaan
- Niet toegestaan

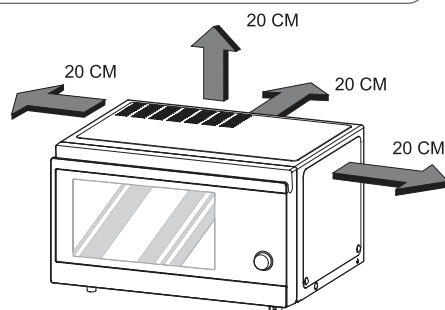
! OPMERKING

- Gebruik bij iedere functie de juiste accessoires.
- Onjuist gebruik kan tot schade aan het apparaat en de accessoires leiden of kan brand veroorzaken.

2 Plaats het apparaat op een vlak oppervlak naar keuze van minstens 85 cm hoog. Voor een goede ventilatie is het noodzakelijk dat er aan de zijkanten en achterkant minstens 20 cm vrije ruimte is. Om te voorkomen dat het apparaat omkantelt, dient de voorkant minstens 8 cm van de rand van het oppervlak te staan.

Het apparaat is aan de onderkant of zijkant voorzien van een afvoeropening. Als deze opening geblokkeerd is, kan het apparaat beschadigd worden.

Als het apparaat in een afgesloten ruimte of een kast staat, kan dit de luchtcirculatie beïnvloeden. Dit kan leiden tot een slechter resultaat en een verkorte levensduur van het apparaat. Plaats het apparaat bij voorkeur op een open plaats.



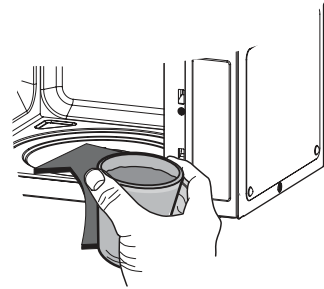
**OPMERKING:**

- DIT APPARAAT IS NIET BEDOELD VOOR COMMERCIËLE MAALTIJDBEREIDING.

- 3 Sluit het apparaat aan op een standaard stopcontact. Zorg ervoor dat dit het enige apparaat is dat op dit stopcontact is aangesloten.

Als het apparaat niet correct werkt, trek de stekker er dan uit en sluit het opnieuw aan.

- 4 Open de deur met de deurgreep. Plaats de draairing in de oven en leg het glazen plateau erop.



- 5 Vul een **magnetronbestendig bakje** met 300 ml water. Plaats deze op het glazen plateau en sluit de deur.
Als je twijfelt over het type bakje, kijk dan bij magnetronbestendig keukengerei.

- 6 Druk op **STOP/WIS** en druk daarna een keer op **START/ENTER** voor het instellen van 30 seconden bereidingstijd.



- 7 Op de **DISPLAY** telt de tijd nu vanaf 30 seconden terug. Bij 0 klinkt een pieptoon. Open de deur en controleer de temperatuur van het water.

Als het water warm is, werkt het apparaat goed.

Let op: het bakje kan heet zijn.

HET APPARAAT IS NU GEÏNSTALLEERD

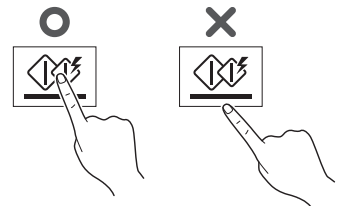


- 8 Schud of roer flesvoeding en babyvoeding altijd voor gebruik en controleer de temperatuur om brandwonden te voorkomen.

- 9 Druk voor een goede werking op de juiste manier op de knop.

Voorkom:

- dat je alleen op de buitenkant van de knop drukt.
- dat je alleen met een nagel of vingertop op de knop drukt.

**OPMERKING:**

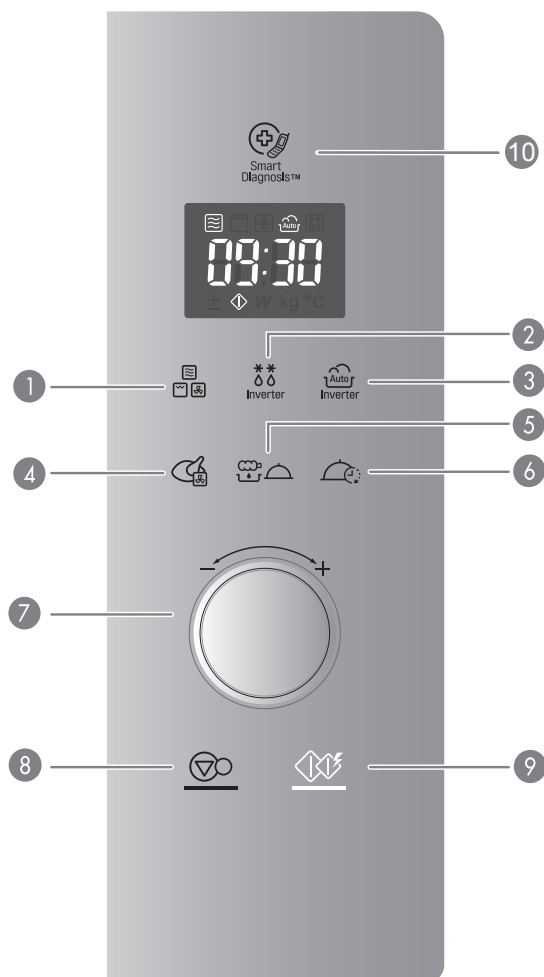
Gebruik geen rubberen of wegwerphandschoenen.

Droog na reiniging van het bedieningspaneel met een natte doek het paneel goed af.

- 10 Vanwege het relatief hoge uitgangsvermogen van dit apparaat is de bereidingstijd korter dan bij een gewone magnetron (700 W, 800 W). Overmatige verhitting van een product kan tot vocht op de deur leiden.

- 11 Bij de recepten in dit boek wordt een indicatie van de bereidingstijd gegeven. Over het algemeen is voedsel dat gekookt wordt conform de laagste indicatietijd nog niet gaar. Het kan zijn dat je het langer wil koken dan de maximale bereidingstijd. In deze gebruikershandleiding is de bereidingstijd in een recept aan de lage kant gehouden, om te voorkomen dat voedsel te gaar wordt en niet meer bruikbaar is.

BEDIENINGSPANEEL (MJ3965ACS/ACR/BCR)

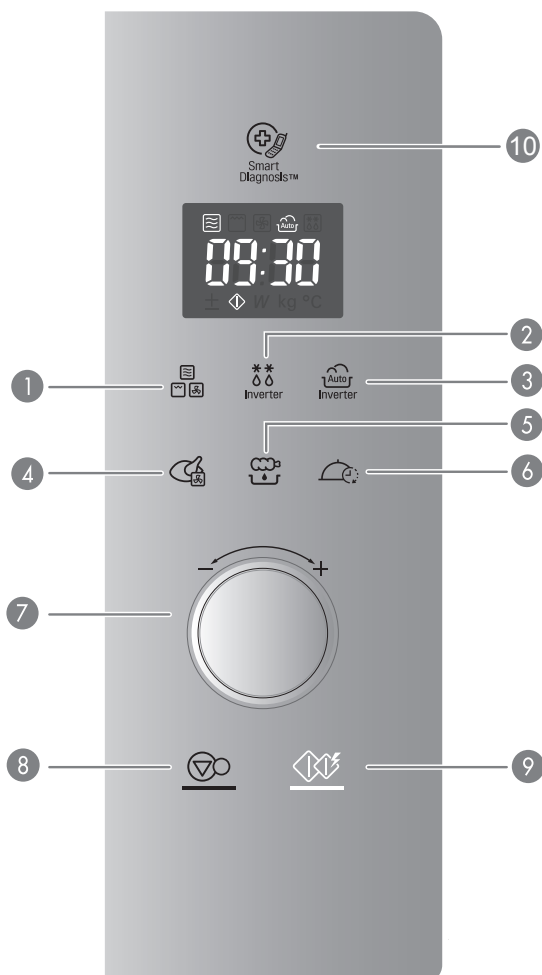


Onderdeel	
1	KOOKFUNCTIE Zie pagina 13 'Magnetron' Zie pagina 14 'Grill' Zie pagina 14 'Combi-grill (Magnetron + Grill)' Zie pagina 15 'Oven' Zie pagina 16 'Combi-magnetron (Magnetron + Oven)'
2	INVERTER ONTDOOIEN Zie pagina 29 'Inverter ontdooien'
3	INVERTER KOKEN Zie pagina 17 'Inverter koken'
4	BAKKEN & BRADEN Zie pagina 20 'Bakken & braden'
5	GEZOND BAKKEN & STOMEN Zie pagina 24 'Gezond bakken & stomen'
6	LANGZAAM GAREN Zie pagina 22 'Langzaam garen'
7	DRAAIKNOP (HOGER / LAGER) • Stelt bereidingstijd, temperatuur en vermogen in. • Tijdens het koken (automatisch en handmatig) kan de bereidingstijd op elk moment aangepast worden door aan de knop te draaien (met uitzondering van de ontdooifunctie).
8	STOP/WIS • Onderbreekt en wist alle instellingen, behalve de tijd.
9	START/ENTER • Druk een keer op de knop om de geselecteerde kookfunctie te starten. • Met START/ENTER kun je ook de QUICK START-functie starten. Iedere druk op de knop geeft 30 seconden bereidingstijd op hoog vermogen.
10	SMART DIAGNOSIS Houd het mondstuk van een telefoon tegen het Smart Diagnosis pictogram wanneer u hierom wordt gevraagd door personeel van het servicecentrum, om te helpen bij het diagnosticeren van problemen met de magnetron.

DISPLAYPICTOGRAMMEN

Pictogram			
	Wanneer de Magnetronfunctie wordt gebruikt, verschijnt dit pictogram op de display.		Wanneer de Automatische kookfunctie wordt gebruikt, verschijnt dit pictogram op de display.
	Wanneer de Grillfunctie wordt gebruikt, verschijnt dit pictogram op de display.		Wanneer de Inverter ontdooifunctie wordt gebruikt, verschijnt dit pictogram op de display.
	Wanneer de Ovenfunctie wordt gebruikt, verschijnt dit pictogram op de display.		Wanneer de draaiknop kan worden gebruikt, verschijnt dit pictogram op de display.
	Wanneer de oventemperatuur kan worden ingesteld, verschijnt dit pictogram op de display.		Wanneer het kookproces kan beginnen, verschijnt dit pictogram op de display.
	Wanneer de Combi-grillfunctie wordt gebruikt, verschijnt dit pictogram op de display.		Wanneer het vermogen kan worden ingesteld, verschijnt dit pictogram op de display.
	Wanneer de Combi-magnetronfunctie wordt gebruikt, verschijnt dit pictogram op de display.		Wanneer het gewicht kan worden ingesteld, verschijnt dit pictogram op de display.

BEDIENINGSPANEEL (MJ3965BPS/BPH)



Onderdeel	
1	KOOKFUNCTIE Zie pagina 13 'Magnetron' Zie pagina 14 'Grill' Zie pagina 14 'Combi-grill (Magnetron + Grill)' Zie pagina 15 'Oven' Zie pagina 16 'Combi-magnetron (Magnetron + Oven)'
2	INVERTER ONTDOOIIEN Zie pagina 29 'Inverter ontdooien'
3	INVERTER KOKEN Zie pagina 17 'Inverter koken'
4	BAKKEN & BRADEN Zie pagina 20 'Bakken & braden'
5	GEZOND BAKKEN Zie pagina 27 'Gezond bakken'
6	LANGZAAM GAREN Zie pagina 22 'Langzaam garen'
7	DRAAIKNOP (HOGER / LAGER) • Stelt bereidingstijd, temperatuur en vermogen in. • Tijdens het koken (automatisch en handmatig) kan de bereidingstijd op elk moment aangepast worden door aan de knop te draaien (met uitzondering van de ontdooifunctie).
8	STOP/WIS • Onderbreekt en wist alle instellingen, behalve de tijd.
9	START/ENTER • Druk een keer op de knop om de geselecteerde kookfunctie te starten. • Met START/ENTER kun je ook de QUICK START-functie starten. Iedere druk op de knop geeft 30 seconden bereidingstijd op hoog vermogen.
10	SMART DIAGNOSIS Houd het mondstuk van een telefoon tegen het Smart Diagnosis pictogram wanneer u hierom wordt gevraagd door personeel van het servicecentrum, om te helpen bij het diagnosticeren van problemen met de magnetron.

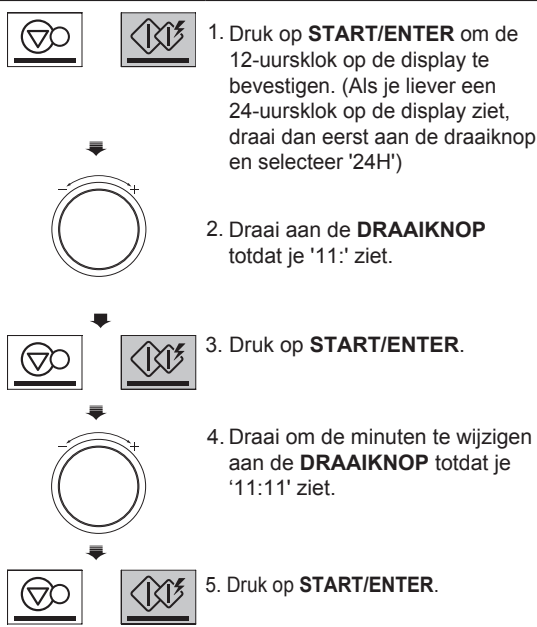
DISPLAYPICTOGRAMMEN

Pictogram	
	Wanneer de Magnetronfunctie wordt gebruikt, verschijnt dit pictogram op de display.
	Wanneer de Grillfunctie wordt gebruikt, verschijnt dit pictogram op de display.
	Wanneer de Ovenfunctie wordt gebruikt, verschijnt dit pictogram op de display.
°C	Wanneer de oventemperatuur kan worden ingesteld, verschijnt dit pictogram op de display.
	Wanneer de Combi-grillfunctie wordt gebruikt, verschijnt dit pictogram op de display.
	Wanneer de Combi-magnetronfunctie wordt gebruikt, verschijnt dit pictogram op de display.
	Wanneer de Automatische kookfunctie wordt gebruikt, verschijnt dit pictogram op de display.
	Wanneer de Inverter ontdooifunctie wordt gebruikt, verschijnt dit pictogram op de display.
±	Wanneer de draaiknop kan worden gebruikt, verschijnt dit pictogram op de display.
	Wanneer het kookproces kan beginnen, verschijnt dit pictogram op de display.
W	Wanneer het vermogen kan worden ingesteld, verschijnt dit pictogram op de display.
kg	Wanneer het gewicht kan worden ingesteld, verschijnt dit pictogram op de display.

DE KLOK INSTELLEN

Als je het apparaat voor de eerste keer aansluit of wanneer de stroom na een stroomonderbreking weer terugkomt, staan de cijfers op de display op '12H'.

Voorbeeld: De klok instellen op 11:11.



! OPMERKING:

- Wanneer u de klok opnieuw wilt instellen of de opties wilt wijzigen, zal u de stroomkabel moeten ontkoppelen en opnieuw moeten aansluiten.
- Als u de klok modus niet meer wilt gebruiken, Druk op STOP/WISSEN knop, na het inpluggen in uw oven.

QUICK START

Met START/ENTER kun je de QUICK START-functie starten. Iedere druk op de knop geeft 30 seconden bereidingstijd op hoog vermogen.

Voorbeeld: Instellen van 2 minuten bereidingstijd op hoog vermogen



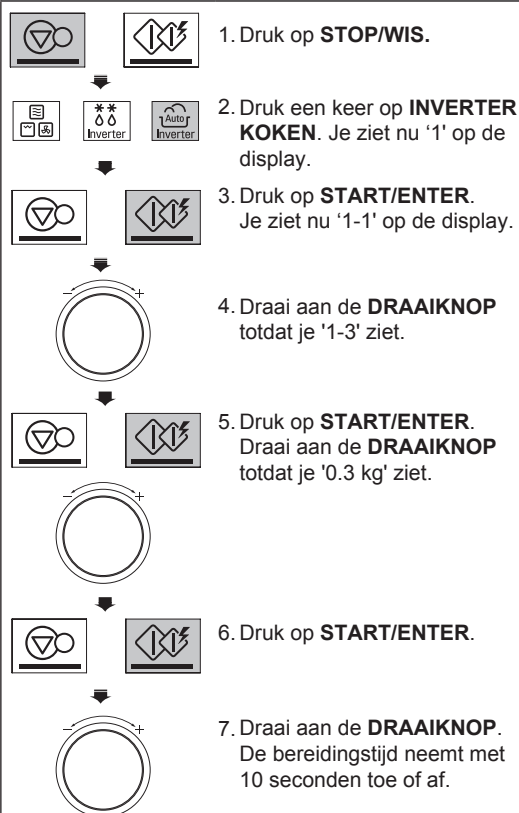
Druk vier keer op **START/ENTER**. Het apparaat begint nog voordat je de vierde keer hebt gedrukt.

Tijdens het gebruik van QUICK START kan de bereidingstijd door steeds op **START/ENTER** te drukken verlengd worden tot maximaal 99 minuten en 59 seconden.

HOGER/LAGER

Met de draaiknop kan het programma met ingestelde bereidingstijden aangepast worden. Door aan de knop te draaien neemt de bereidingstijd iedere keer met 10 seconden toe of af. De maximale bereidingstijd is 99 min. en 59 sec.

Voorbeeld: Aanpassen van de Inverter bereidingstijd (bv. 0,3 kg kipnuggets)



! OPMERKING:

- Als je vindt dat bij de ingestelde bereidingstijd het eten niet of juist te gaar is, kan deze via de **DRAAIKNOP** aangepast worden.
- Je kunt op elk moment de bereidingstijd aanpassen (behalve de ontdooifunctie) door aan de **DRAAIKNOP** te draaien.

ENERGIEBESPARING

Je kunt energie besparen door de display uit te zetten. Dit kan alleen wanneer het apparaat standby is.

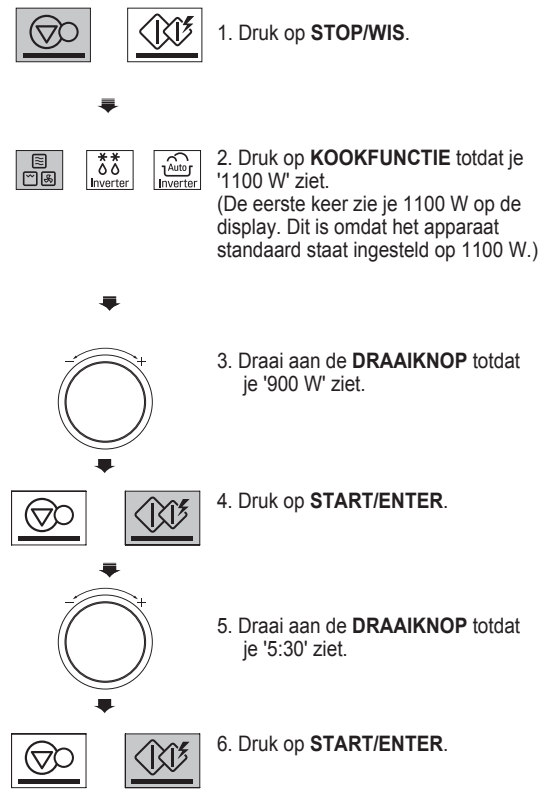
! OPMERKING:

- Wanneer de klok is ingesteld, zal de display aanblijven.

GEBRUIKSAANWIJZING INSTELLEN BEREIDINGSTIJD (HANDMATIG)

Met deze functie kun je de bereidingstijd instellen. Er zijn vijf vermogensniveaus beschikbaar. In het voorbeeld wordt weergegeven hoe 900 W vermogen en de gewenste bereidingstijd ingesteld kunnen worden.

Voorbeeld: Bereiding van voedsel 5 minuten en 30 seconden lang op een vermogen van 900 W



Als het bereidingsproces klaar is, hoor je een piepton. Op de display staat nu End. Totdat de deur wordt geopend of op een knop wordt gedrukt, blijft End vijf minuten lang op de display staan en hoor je elke minuut een piepton.

OPMERKING:

Als je geen vermogensniveau instelt, zal het apparaat op het hoogste niveau werken. Als je op hoog vermogen wilt koken, sla dan stap 3 over.

MAGNETRONVERMOGEN

De magnetron is voor een optimale flexibiliteit en controle uitgerust met vijf vermogensniveaus. In de onderstaande tabel staan voorbeelden van een aantal voedingsmiddelen en het vermogen waarbij deze bereid worden.

- In onderstaande grafiek staan de instellingen voor het vermogen.

TABEL INSTELLINGEN
MAGNETRONVERMOGEN

Vermogen	Gebruik
Hoog 1100 W	• Koken van water. • Bruinen van rundergehakt. • Maken van suikerwerk. • Bereiden van stukken gevogelte, vis en groenten. • Bereiden van malse stukken vlees.
900 W	• Opwarmen van rijst, pasta en groenten. • Snel opwarmen van klant-en-klare voedingsmiddelen. • Opwarmen van sandwiches.
700 W	• Koken van eieren, melk en kaasgerechten. • Bakken van cake en brood. • Smelten van chocolade. • Bereiden van kalfsvlees. • Bereiden van een hele vis. • Bereiden van nagerechten en custard.
400 W	• Ontdooien van vlees, gevogelte en zeevruchten. • Bereiden van minder malse stukken vlees. • Bereiden van varkenskotletten en braadstukken.
200 W	• Licht verwarmen van fruit. • Smelten van boter. • Warmhouden van stoofschotels en hoofdgerechten. • Zacht maken van boter en roomkaas.

! OPMERKING:

- De volgende accessoires mogen niet gebruikt worden.



HOOG ROOSTER



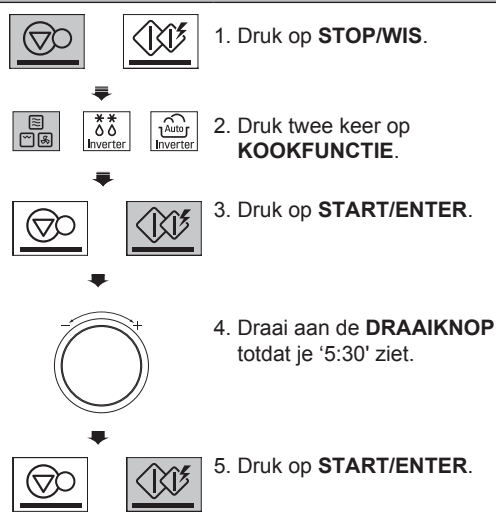
LAAG ROOSTER

GRILLEN

Met deze functie kun je voedsel snel bruinen en knapperig maken.

Gebruik na het koken altijd ovenwanten als je het voedsel en accessoires eruit haalt, omdat het apparaat en de accessoires heel heet zijn.

Voorbeeld: Gebruik de Grill om voedsel 5 minuten en 30 seconden lang te bereiden.



! LET OP

- Gebruik na het koken altijd ovenwanten als je het voedsel en accessoires eruit haalt, omdat het apparaat en de accessoires heel heet zijn.

! OPMERKING:

- Met deze functie kun je voedsel snel bruinen en knapperig maken.
- Gebruik voor een optimaal resultaat de volgende accessoires.
- De volgende accessoires mogen niet gebruikt worden.



HOOG ROOSTER

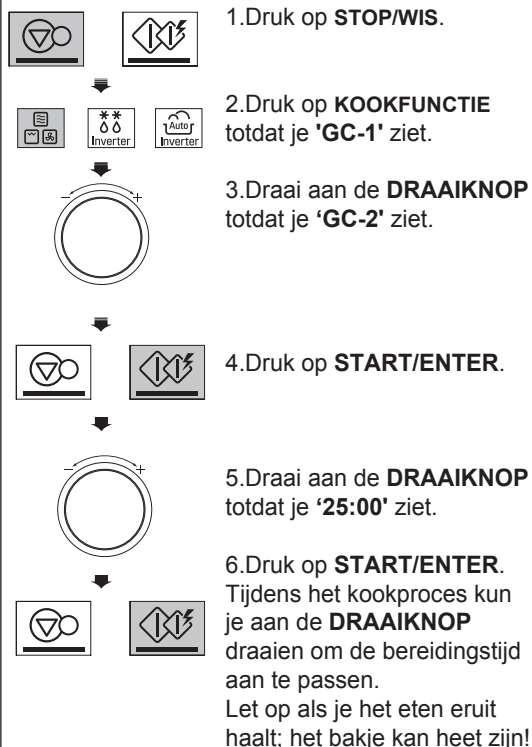


STOOMPAN

KOKEN MET DE COMBI-GRILL

Het apparaat heeft een kookfunctie waarmee je voedsel kunt grillen in combinatie met de magnetron.

Voorbeeld: Programmeer het apparaat op 330 W vermogen en grill met een bereidingstijd van 25 minuten.



! OPMERKING:

- Het apparaat heeft een kookfunctie waarmee je voedsel kunt **Grillen in combinatie met de Magnetron**. Dit betekent dat de bereidingstijd meestal korter wordt.
- Er zijn drie micro-vermogensniveaus mogelijk bij de combi-grillfunctie (GC-1: 220 W, GC-2: 330 W, GC-3: 440 W).
- Gebruik voor een optimaal resultaat de volgende accessoires.
- De volgende accessoires mogen niet gebruikt worden.



HOOG ROOSTER

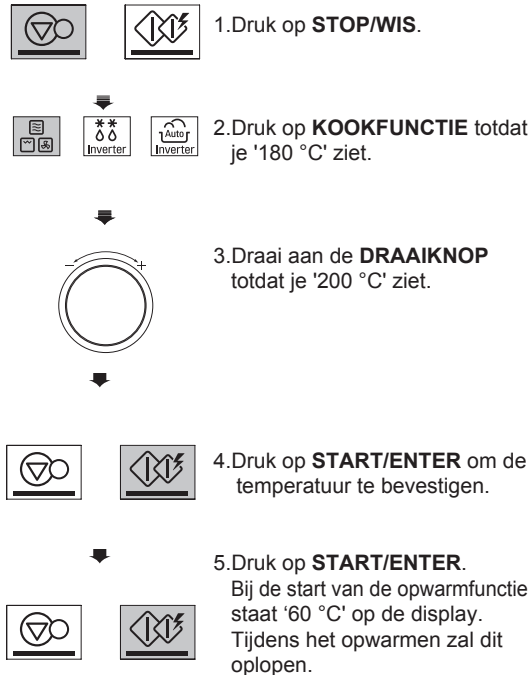


STOOMPAN

VOORVERWARMEN IN DE OVEN

Met deze functie kun je voedsel snel bruinen en knapperig maken.
Gebruik na het koken altijd ovenwanten als je het voedsel en accessoires eruit haalt, omdat het apparaat en de accessoires heel heet zijn.

Voorbeeld: De oven voorverwarmen op 200 °C.



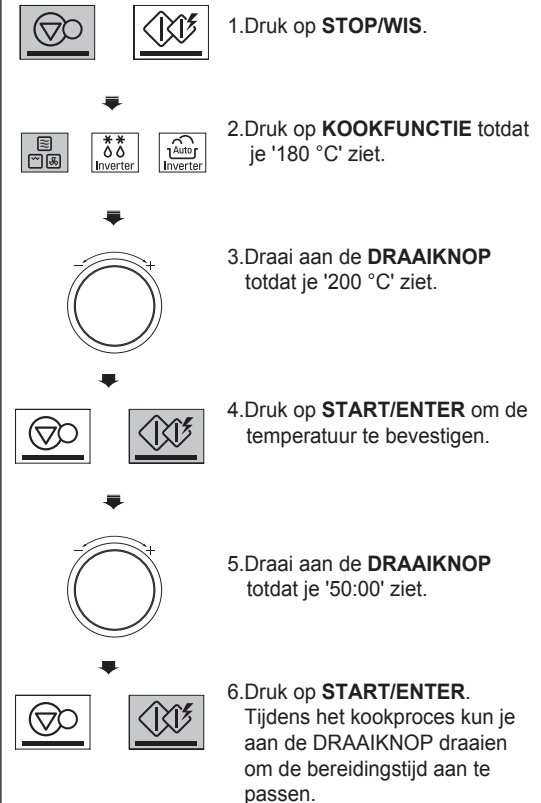
! OPMERKING:

- De oven heeft een temperatuurbereik van 40 tot 200 °C.
- De oven heeft een gistfunctie op 40 °C. Wacht wel totdat de oven is afgekoeld. Deze kan niet voor gisten worden gebruikt als de temperatuur hoger dan 40 °C is.
- Het duurt een paar minuten voordat de oven de gewenste temperatuur heeft bereikt.
- Als de juiste temperatuur is bereikt, hoor je een pieptoon.
- Zet dan het voedsel in de oven.

KOKEN IN DE OVEN

Bij het koken in de oven dient het metalen plateau of het metalen rooster gebruikt te worden.

Voorbeeld: Bereiden van voedsel bij een temperatuur van 200 °C voor 50 minuten.



! LET OP

- Gebruik na het koken altijd ovenwanten als je het voedsel en accessoires eruit haalt, omdat het apparaat en de accessoires heel heet zijn.

! OPMERKING:

- Als je geen temperatuur selecteert, staat de oven automatisch op 180 °C ingesteld. De temperatuur kan met de **DRAAIKNOP** aangepast worden.
- Als op een recept of gebruiksaanwijzing op de verpakking hoger dan 200 °C staat, stel dan de oven in op 200 °C en verleng de bereidingstijd.
- Gebruik voor een optimaal resultaat de volgende accessoires.



LAAG ROOSTER

KOKEN MET DE COMBI-OVEN

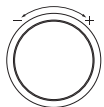
In het volgende voorbeeld zie je hoe je het apparaat instelt op een magnetronvermogen van 330 W en een oventemperatuur van 200 °C voor een bereidingstijd van 25 minuten.

Voorbeeld: Bereiden van voedsel in de combi-magnetron voor 25 minuten.

1. Druk op **STOP/WIS**.


2. Druk op **KOOKFUNCTIE** totdat je 'CC-1' ziet.



3. Draai aan de **DRAAIKNOP** totdat je 'CC-2' ziet.

4. Druk op **START/ENTER**. Draai aan de **DRAAIKNOP** totdat je '200 °C' ziet.


5. Druk op **START/ENTER**. Draai aan de **DRAAIKNOP** totdat je '25:00' ziet.


6. Druk op **START/ENTER**. Tijdens het kookproces kun je aan de **DRAAIKNOP** draaien om de bereidingstijd aan te passen. Let op als je het eten eruit haalt; het bakje kan heet zijn!



! LET OP

- Gebruik na het koken altijd ovenwanten als je het voedsel en accessoires eruit haalt, omdat het apparaat en de accessoires heel heet zijn.

! OPMERKING:

- Er zijn drie micro-vermogensniveaus mogelijk (CC-1: 220 W, CC-2: 330 W, CC-3: 440 W).
- Gebruik voor een optimaal resultaat de volgende accessoires.
- De volgende accessoires mogen niet gebruikt worden.



KINDERSLOT

Met deze unieke veiligheidsmaatregel kan ongewenst gebruik voorkomen worden. Als het KINDERSLOT is ingesteld, kan het apparaat niet gebruikt worden.

Kinderslot instellen

1. Druk op **STOP/WIS**.


2. Druk op **STOP/WIS** totdat 'Loc' op de display staat en je een pieptoon hoort. Als de tijd al is ingesteld, verschijnt deze na 1 seconde op de display.



Als het KINDERSLOT al is ingesteld en je raakt een toets aan, dan zie je 'Loc' op de display. Je kunt het KINDERSLOT op de volgende manier uitschakelen.

Kinderslot uitschakelen

- Druk op **STOP/WIS** totdat 'Loc' uit de display verdwijnt.



Als het KINDERSLOT is uitgeschakeld, kan het apparaat gewoon weer gebruikt worden.

INVERTER KOKEN

Het apparaat heeft een aantal voorgeprogrammeerde kookfuncties. Laat het apparaat weten wat en hoe veel je wilt bereiden. Laat het apparaat daarna het werk doen.

Voorbeeld: Volg voor het bereiden van 0,3 kg kaasstengels de onderstaande stappen.



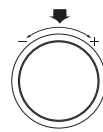
1. Druk op **STOP/WIS**.



2. Druk een keer op **INVERTER KOKEN**. Je ziet nu '1' op de display.



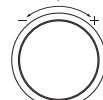
3. Druk op **START/ENTER**. Je ziet nu '1-1' op de display.



4. Draai aan de **DRAAIKNOOP** totdat je '1-2' ziet.



5. Druk op **START/ENTER**. Je ziet nu '0.2 kg' op de display.



6. Draai aan de **DRAAIKNOOP** totdat je '0.3 kg' ziet.



7. Druk op **START/ENTER**.

INSTRUCTIES VOOR DE INVERTER KOKEN

Code	Programma	Gewicht	Begin-temperatuur	Instructies	Keuken-gerei
1-1	Stokbrood/ Croissant	0,1 - 0,3 kg (50 - 100 g/ stuk)	Bevroren	1. Leg het bevroren brood op het lage rooster. Kies programma en gewicht en druk op start.	Laag rooster
1-2	Kaasstengels	0,2 - 0,4 kg	Bevroren	1. Bestrijk de kaasstengels met olie. 2. Plaats ze in de crisp-schaal op het hoge rooster. Kies programma en gewicht en druk op start. 3. Draai als je de pieptoon hoort het voedsel om en druk op start om door te gaan.	Crisp-schaal op het hoge rooster
1-3	Kipnuggets	0,2 - 0,3 kg	Bevroren	1. Plaats de kipnuggets in de crisp-schaal op het hoge rooster. Kies programma en gewicht en druk op start. 2. Draai als je de pieptoon hoort het voedsel om en druk op start om door te gaan.	Crisp-schaal op het hoge rooster
1-4	Bevroren lasagne	0,3 kg	Bevroren	1. Haal het bakje uit de verpakking en verwijder de folie. 2. Plaats het voedsel op het lage rooster. Kies het programma en druk op start. Laat het voedsel na afloop 2 minuten rusten.	Laag rooster
1-5	Bevroren pizza (dikke bodem)	0,5 kg	Bevroren	1. Verwijder de verpakking van de pizza met dikke bodem. 2. Leg de pizza in de crisp-schaal op het lage rooster. Kies het programma en druk op start.	Crisp-schaal op het hoge rooster
1-6	Bevroren pizza (dunne bodem)	0,2 - 0,4 kg	Bevroren	1. Verwijder de verpakking. 2. Leg de pizza in de crisp-schaal op het lage rooster. Kies programma en gewicht en druk op start.	Crisp-schaal op het hoge rooster
1-7	Zalmfilet	0,2 - 0,6 kg	Bevroren	1. Gebruik zalmfilets van 200 g en 2,5 cm dik per stuk. Bestrijk de zalmfilets met olie en breng ze naar wens op smaak. 2. Plaats ze in de crisp-schaal op het hoge rooster. Kies programma en gewicht en druk op start. 3. Draai als je de pieptoon hoort het voedsel om en druk op start om door te gaan.	Crisp-schaal op het hoge rooster
1-8	Garnalen	0,2 - 0,4 kg	Bevroren	1. Bestrijk de garnalen met olie en breng ze naar wens op smaak. 2. Plaats ze in de crisp-schaal op het hoge rooster. Kies programma en gewicht en druk op start. 3. Draai als je de pieptoon hoort het voedsel om en druk op start om door te gaan.	Crisp-schaal op het hoge rooster

Code	Programma	Gewicht	Begin-temperatuur	Instructies	Keuken-gerei
2-1	Appeltaart	1	Kamertemperatuur	Ingrediënten 1 plak taartdeeg 5 appels 20 g suiker 2 eetlepels vloeibare honing 1. Rol het deeg op een bebloemd oppervlak uit tot een cirkel en leg het in de crisp-schaal. Laat de randen een beetje overhangen en snijd ze af. Prik met een vork gaatjes in het deeg en zet het weg. 2. Snijd 2,5 appels in stukken en doe ze met de suiker in een pan. Sudder de appels totdat ze zacht zijn. Snijd de overgebleven appels in schijfjes van 5 mm dik. 3. Verspreid de gekookte appels over het deeg en verdeel de appelschijfjes in cirkels eroverheen. Bestrijk de appelschijfjes met de honing. 4. Plaats de crisp-schaal op het lage rooster. Kies het programma en druk op start. 5. Haal de taart na afloop uit het apparaat en laat hem afkoelen.	Crisp-schaal op het hoge rooster
2-2	Lamskoteletten	0,2 - 0,6 kg	Gekoeld	1. Neem lamskoteletten van 100 - 150 g en 1,5 - 2,0 cm dik per stuk. Breng ze met zout en peper of naar wens op smaak. 2. Plaats ze op het hoge rooster met een lekbak eronder. Kies programma en gewicht en druk op start. 3. Draai als je de pieptoon hoort het voedsel om en druk op start om door te gaan.	Hoog rooster op een lekbak
2-3	Lasagne	1	Kamertemperatuur	Ingrediënten 9 lasagnebladen 500 g spaghetti saus 600 g kaassaus 300 g geraspte mozzarella 30 g geraspte Parmezaanse kaas Voor de kaassaus: 60 g boter 50 g bloem Snuffje nootmuskaat 500 ml melk 20 g geraspte Parmezaanse kaas 1. Smelt de boter in een kleine sauspan. Voeg de bloem en de nootmuskaat toe en roer tot een gladde massa. 2. Voeg al roerend de melk toe totdat het kookt en bindt. 3. Zet het vuur lager en voeg de Parmezaanse kaas toe. Roer totdat de kaas gesmolten is. 1. Kook de lasagnebladen volgens de aanwijzingen op de verpakking en laat ze uitlekken. 2. Verdeel ca. 125 g spaghetti saus in een ovenschaal van 26 x 17 cm. 3. Leg op elkaar 3 bladen lasagne, 300 g kaassaus, 125 g spaghetti saus en 100 g mozzarella. Herhaal dit. 4. Verdeel over de laatste lasagnebladen 125 g spaghetti saus en bestrooi dit met 100 g mozzarella en 30 g Parmezaanse kaas. 5. Plaats de ovenschaal op het lage rooster. Kies het programma en druk op start.	Ovenschaal van 26 x 17 cm op het lage rooster
2-4	Varkens koteletten	0.2 - 0.6 kg	Gekoeld	1. Neem varkenskoteletten van 200 g en 2,5 cm dik per stuk. Breng ze met zout en peper of naar wens op smaak. 2. Plaats ze op het hoge rooster met een lekbak eronder. Kies programma en gewicht en druk op start. 3. Draai als je de pieptoon hoort het voedsel om en druk op start om door te gaan.	Hoog rooster op een lekbak

Code	Programma	Gewicht	Begin-temperatuur	Instructies	Keuken-gerei																																
2-5	Gegratineerde aardappelen	1,5 kg	Kamer-temperatuur	Ingrediënten 1 kg aardappelen 1 teentje knoflook 20 g boter 300 g room 100 g geraspte kaas Nootmuskaat, zout en peper naar smaak 1.Schil en was de aardappelen en snijd ze in plakjes van 5 mm. Besmeer een ovenschaal met de knoflookteent en boter. 2.Leg de helft van de aardappelen in de ovenschaal en breng deze op smaak. Vul de ovenschaal met de rest van de aardappelen en breng deze naar wens op smaak. Verdeel de room en de kaas erover. Plaats de ovenschaal op het lage rooster. Kies het programma en druk op start.	Ovenschaal van 20 x 20 cm op het lage rooster																																
2-6	Ratatouille	1,5 kg	Kamer-temperatuur	Ingrediënten 1 ui, gesnipperd 1 aubergine, in stukjes gesneden 1 courgette, in stukjes gesneden 1 paprika, in stukjes gesneden 3 tomaten, in stukjes gesneden 1 eetlepel tomatenpuree 2 teentjes knoflook, geplet 1 eetlepel verse groene kruiden, gehakt 2 eetlepels azijn 1 theelepel suiker Zout en peper naar smaak 1.Meng alle ingrediënten in een grote, diepe schaal. Bedek de schaal met folie en prik luchtgaatjes. 2.Zet de schaal in het apparaat. Kies het programma en druk op start. Roer tijdens het kookproces het voedsel minstens twee keer door.	Magnetronbestendige schaal																																
2-7	Rijst/Pasta	0,1 - 0,3 kg	Kamer-temperatuur	Ingrediënten voor rijst<table><tr><td>Rijst</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr><tr><td>Boter, gesmolten</td><td>30 g</td><td>40 g</td><td>50 g</td></tr><tr><td>Ui, geraspt</td><td>50 g</td><td>75 g</td><td>100 g</td></tr><tr><td>Kippenbouillon of water</td><td>250 ml</td><td>500 ml</td><td>750 ml</td></tr><tr><td>Zout</td><td colspan="3">Naar smaak</td></tr></table> 1.Meng de rijst, de gesmolten boter en de ui in een grote en diepe magnetronbestendige schaal (3 l). Schenk kokende kippenbouillon of water erover en voeg zout toe. Bedek de schaal met folie en prik luchtgaatjes. 2.Zet de schaal in het apparaat. Kies programma en gewicht en druk op start. 3.Roer het na afloop door en laat het indien nodig 5 - 10 minuten bedekt staan. Ingrediënten voor pasta<table><tr><td>Pasta</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr><tr><td>Water</td><td>400 ml</td><td>800 ml</td><td>1000 ml</td></tr><tr><td>Zout</td><td colspan="3">Naar smaak</td></tr></table> 1.Doe de pasta en het kokende water met zout in een grote en diepe magnetronbestendige schaal (3 l). Bedek de schaal met folie en prik luchtgaatjes. 2.Zet de schaal in het apparaat. Kies programma en gewicht en druk op start. Spoel de pasta na afloop met koud water af.	Rijst	100 g	200 g	300 g	Boter, gesmolten	30 g	40 g	50 g	Ui, geraspt	50 g	75 g	100 g	Kippenbouillon of water	250 ml	500 ml	750 ml	Zout	Naar smaak			Pasta	100 g	200 g	300 g	Water	400 ml	800 ml	1000 ml	Zout	Naar smaak			Magnetronbestendige schaal
Rijst	100 g	200 g	300 g																																		
Boter, gesmolten	30 g	40 g	50 g																																		
Ui, geraspt	50 g	75 g	100 g																																		
Kippenbouillon of water	250 ml	500 ml	750 ml																																		
Zout	Naar smaak																																				
Pasta	100 g	200 g	300 g																																		
Water	400 ml	800 ml	1000 ml																																		
Zout	Naar smaak																																				
2-8	Gevulde courgette	1,2 kg	Kamer-temperatuur	Ingrediënten 4 ronde courgettes van ongeveer 200 g per stuk 500 g rundergehakt 2 eetlepels olijfolie Zout en peper naar smaak 1.Snijd de toppen van de courgette af om er kapjes van te maken en ontdoe de courgette voorzichtig van zaden zonder het vlees of de schil te beschadigen. Vul de courgettes met gehakt en doe de kapjes er weer op. 2.Leg de gevulde courgettes in de crisp-schaal op het lage rek en bedruip ze met olijfolie. Kies het programma en druk op start.	Crisp-schaal op het lage rooster																																

BAKKEN & BRADEN

Het apparaat heeft een aantal voorgeprogrammeerde kookfuncties. Laat het apparaat weten wat en hoe veel je wilt bereiden. Laat het apparaat daarna het werk doen.

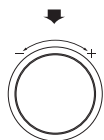
Voorbeeld: Volg voor het bereiden van 1,0 kg rosbief de onderstaande stappen.



1. Druk op **STOP/WIS**.



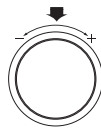
2. Druk een keer op **BAKKEN & BRADEN**.
Je ziet nu '1' op de display.



3. Draai aan de **DRAAIKNOP** totdat je '4' ziet.



4. Druk op **START/ENTER**.



5. Draai aan de **DRAAIKNOP** totdat je '1.0 kg' ziet.



6. Druk op **START/ENTER**.
Tijdens het koken kun je aan de **DRAAIKNOP** draaien om de bereidingstijd aan te passen.

INSTRUCTIES VOOR BAKKEN & BRADEN

Code	Programma	Gewicht	Begin-temperatuur	Instructies	Keuken-gerei
1	Gebakken aardappelen	0,2 - 1,0 kg (180 - 220 g/stuk)	Kamer-temperatuur	1. Was de aardappelen en droog ze met keukenpapier. 2. Prik in iedere aardappel 8 keer met een vork. 3. Plaats het voedsel op het lage rooster. Kies programma en gewicht en druk op start. 4. Laat het voedsel na afloop 5 minuten afgedekt met aluminiumfolie rusten.	Laag rooster
2	Koekjes	1	Kamer-temperatuur	Ingrediënten 80 g bruine suiker 80 g zachte boter 1 ei, licht geslagen 180 g gezeefde bloem 1/2 theelepel bakpoeder 1/2 theelepel baksoda 100 g kleine chocoladesnippers 1. Meng de zachte boter met de bruine suiker. Voeg geleidelijk het ei toe en roer totdat het geheel licht en luchtig is. Voeg bloem, bakpoeder, baksoda en chocoladesnippers toe en meng het goed. 2. Schep met een eetlepel hoopjes deeg op het met aluminium bedekte hoge en lage rooster. De koekjes moeten 2 cm uit elkaar geplaatst worden. 3. Plaats het lage en het hoge rooster in het apparaat.	Hoog rooster + laag rooster

Code	Programma	Gewicht	Begin-temperatuur	Instructies	Keuken-gerei
3	Verse pizza	1	Kamer-temperatuur	Ingrediënten Deeg: 120 g bloem of broodmeel 1 theelepel gedroogde gist 1/3 theelepel zout 1 theelepel suiker 70 ml warm water 1 theelepel extra vierge olijfolie, plus wat extra om te bestrijken Topping: 3 eetlepels pizzasaus 30 g worst, in plakjes 1/2 ui, in ringen 2 verse paddenstoelen, in plakjes 1/2 verse peper 100 g mozzarella, in stukjes 1. Meng alle ingrediënten voor het deeg in een grote schaal. 2. Kneed het met een elektrische mixer tot een glad en elastisch deeg. 3. Rol het deeg uit en leg het in de crisp-schaal. Verdeel de pizzasaus erover. Beleg de pizza met toppings en kaas. 4. Plaats de crisp-schaal op het lage rooster. Kies het programma en druk op start.	Crisp-schaal op het hoge rooster
4	Rosbief	0,5 - 1,5 kg	Gekoeld	1. Bestrijk de rosbeef met gesmolten boter of olie en breng hem naar wens op smaak. 2. Plaats het voedsel op het lage rooster met een lekbak eronder. Kies programma en gewicht en druk op start. 3. Verwijder na de pieptoon het vleessap en draai de rosbeef om. Druk op start om door te gaan. 4. Laat het voedsel na afloop 10 minuten afgedekt met aluminiumfolie rusten.	Laag rooster op een lekbak
5	Gebraden kip	0,8 - 1,8 kg	Gekoeld	1. Bestrijk de kip met gesmolten boter of olie en breng hem naar wens op smaak. 2. Plaats een hele kip met de borst naar beneden op het lage rooster met een lekbak eronder. Kies programma en gewicht en druk op start. 3. Verwijder na de pieptoon het vleessap en draai de kip om. Druk op start om door te gaan. 4. Laat het voedsel na afloop 10 minuten afgedekt met aluminiumfolie rusten.	Laag rooster op een lekbak
6	Gebraden varkensvlees	0,5 - 1,5 kg	Gekoeld	1. Bestrijk het varkensvlees met gesmolten boter of olie en breng het naar wens op smaak. 2. Plaats het voedsel op het lage rooster met een lekbak eronder. Kies programma en gewicht en druk op start. 3. Verwijder na de pieptoon het vleessap en draai de varkensvlees om. Druk op start om door te gaan. 4. Laat het voedsel na afloop 10 minuten afgedekt met aluminiumfolie rusten.	Laag rooster op een lekbak

Code	Programma	Gewicht	Begin-temperatuur	Instructies	Keuken-gerei
7	Gebakken groenten	0,2 - 0,3 kg	Kamer-temperatuur	Ingrediënten Aubergines, in stukjes van 1-2 cm dik Courgettes, in stukjes van 1-2 cm dik Uien, in partjes gesneden Paprika's, in de lengte gehalveerd en van zaadjes ontdaan Hele cherrytomaatjes Paddenstoelen, gehalveerd - Bestrijk de groenten met gesmolten boter of olie en breng ze naar wens op smaak. - Plaats het voedsel in de crisp-schaal op het hoge rooster. Kies programma en gewicht en druk op start. - Draai als je de pieptoon hoort het voedsel om en druk op start om door te gaan.	Crisp-schaal op het hoge rooster
8	Cakejes	1	Kamer-temperatuur	Ingrediënten 120 g suiker 120 g zachte boter 2 ei, licht geslagen 150 g gezeefde bloem 1/2 theelepel bakpoeder 10-13 papieren muffinvormpjes (50 mm breed x 30 mm hoog) - Meng de zachte boter met de suiker. Voeg geleidelijk de eieren toe en roer totdat het geheel licht en luchtig is. Voeg de bloem en de bakpoeder toe en roer goed. Vul de vormpjes met gelijke hoeveelheden beslag. (25-30 g per vormpje) - Plaats de muffin vormpjes op de crispplaat bovenop het glazen blad. Selecteer het menu, druk op start. - Haal de muffins na afloop uit het apparaat en laat ze afkoelen.	Plaats de muffin vormpjes op de crispplaat bovenop het glazen blad.

LANGZAAM GAREN

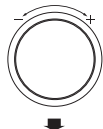
Voorbeeld: Drogen van voedingsmiddelen



1. Druk op **STOP/WIS**.



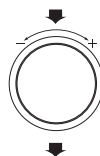
2. Druk twee keer op **LANGZAAM GAREN**. Je ziet nu '2' op de display.



3. Draai aan de **DRAAI KNOP** totdat je '60 °C' ziet.



4. Druk op **START/ENTER**. Je ziet nu '10:00' op de



5. Draai aan de **DRAAI KNOP** totdat je '5h00' ziet.



6. Druk op **START/ENTER**. Tijdens het koken kun je aan de **DRAAIKNOP** draaien om de bereiding tijd aan te passen.

INSTRUCTIES VOOR LANGZAAM GAREN

Functie	Bereik	Stap	Stand-ard	Instructies	Keuken-gerei																																													
1.Lang-zaam garen	130 °C (HOOG) / 110 °C (LAAG)	-	130 °C (HOOG)	Bij deze functie wordt een relatief lage temperatuur in vergelijking met andere bereidingsmethodes (zoals bakken, koken en braden) gebruikt. Stoofschotels en andere geschikte gerechten kunnen zo uren sudderen zonder ernaar om te hoeven kijken. Stand 110 °C (LAAG) Op de lage stand kan voedsel een lange periode sudderen zonder risico op overkoken of verbranden. Bij deze stand is roeren niet nodig. Stand 130 °C (HOOG) Op de hoge stand kan voedsel in ongeveer de helft van de tijd die nodig is bij de lage stand bereid worden. Het kan voorkomen dat voedsel bij een hoge stand gaat koken, waardoor het nodig kan zijn extra vloeistof toe te voegen. Bij stoofschotels zorgt af en toe roeren voor een betere smaakverdeling. Voordat je met langzaam garen begint, is het niet nodig vlees dicht te schroeien en te bruinen, maar je behoudt hiermee wel de vleessappen en de smaak en het vlees blijft lekker mals. Richtlijnen voor langzaam garen <table><tr><th>Traditionele bereidingstijd</th><th>Langzaam garen bereidings-tijd (zonder dichtschrœlen)</th><th>Langzaam garen bereiding-tijd (met dichtschrœlen)</th></tr><tr><td></td><td>110 °C(Laag)</td><td>130 °C(Hoog)</td></tr><tr><td>35 tot 60 minuten</td><td>6 tot 9 uur</td><td>3 tot 4 uur</td></tr><tr><td>1 tot 3 uur</td><td>8 tot 9 uur</td><td>4 tot 6 uur</td></tr></table>	Traditionele bereidingstijd	Langzaam garen bereidings-tijd (zonder dichtschrœlen)	Langzaam garen bereiding-tijd (met dichtschrœlen)		110 °C(Laag)	130 °C(Hoog)	35 tot 60 minuten	6 tot 9 uur	3 tot 4 uur	1 tot 3 uur	8 tot 9 uur	4 tot 6 uur	Hitte-bestendige glazen kom op het draaiplateau																																	
Traditionele bereidingstijd	Langzaam garen bereidings-tijd (zonder dichtschrœlen)	Langzaam garen bereiding-tijd (met dichtschrœlen)																																																
	110 °C(Laag)	130 °C(Hoog)																																																
35 tot 60 minuten	6 tot 9 uur	3 tot 4 uur																																																
1 tot 3 uur	8 tot 9 uur	4 tot 6 uur																																																
2.Drogen van voedings-smiddelen	40 °C ~ 90 °C	10 °C	70 °C	Droog met deze functie fruit, groenten en vlees tot gezonde en voedzame snacks en smakelijke beef jerky zonder toevoeging van chemicaliën en conserveringsmiddelen. Leg bakpapier op een hittebestendig glazen bord op het lage rooster en verdeel de voedingsmiddelen in een enkele laag. Richtlijnen voor het drogen van voedingsmiddelen <table><tr><th>Voedings-middel</th><th>Voorbereiding</th><th>Temper-atuur</th><th>Tijd</th><th>Gebruik</th></tr><tr><td>Banaan</td><td>Snijdt in plakjes van 5-6 mm dik</td><td>70 °C</td><td>5~8uur</td><td>Snacks, babyvoedsel, granola, koekjes en bananenbrood</td></tr><tr><td>Vijg</td><td>Verwijder de steel en halveer</td><td>70 °C</td><td>8~9uur</td><td>Vullingen, cakes, desserts, brood en koekjes</td></tr><tr><td>Kiw</td><td>Schil en snijdt in plakjes van 8-12 mm dik</td><td>70 °C</td><td>5~8 uur</td><td>Snack</td></tr><tr><td>Mango</td><td>Schil en snijdt in plakjes van 6-10 mm dik</td><td>70 °C</td><td>6~9 uur</td><td>Snacks, ontbijtgranen, bakkerijproducten</td></tr><tr><td>Ananas</td><td>Schil, boor uit en snijdt in plakjes van 8-12 mm dik</td><td>70 °C</td><td>6~9 uur</td><td>Snacks, bakkerijprod-ucten, granola</td></tr><tr><td>Tomaat</td><td>Was en snijdt in ronde plakjes van 6 mm dik</td><td>70 °C</td><td>6~9 uur</td><td>Soepen, stoofschotels, puree of saus</td></tr><tr><td>Padden-stoelen</td><td>Maak schoon met een zachte borstel of doek. Niet wassen</td><td>60 °C</td><td>4~8 uur</td><td>Wellen voor soepen, vleesgerechten, omel-etten of om te braden.</td></tr><tr><td>Beef jerky</td><td>Marineer in de koelkast reepjes vlees (5-6 mm dik) 6 tot 8 uur in kant-en-klare of</td><td>80 °C</td><td>6~9 uur</td><td>Snack</td></tr></table>	Voedings-middel	Voorbereiding	Temper-atuur	Tijd	Gebruik	Banaan	Snijdt in plakjes van 5-6 mm dik	70 °C	5~8uur	Snacks, babyvoedsel, granola, koekjes en bananenbrood	Vijg	Verwijder de steel en halveer	70 °C	8~9uur	Vullingen, cakes, desserts, brood en koekjes	Kiw	Schil en snijdt in plakjes van 8-12 mm dik	70 °C	5~8 uur	Snack	Mango	Schil en snijdt in plakjes van 6-10 mm dik	70 °C	6~9 uur	Snacks, ontbijtgranen, bakkerijproducten	Ananas	Schil, boor uit en snijdt in plakjes van 8-12 mm dik	70 °C	6~9 uur	Snacks, bakkerijprod-ucten, granola	Tomaat	Was en snijdt in ronde plakjes van 6 mm dik	70 °C	6~9 uur	Soepen, stoofschotels, puree of saus	Padden-stoelen	Maak schoon met een zachte borstel of doek. Niet wassen	60 °C	4~8 uur	Wellen voor soepen, vleesgerechten, omel-etten of om te braden.	Beef jerky	Marineer in de koelkast reepjes vlees (5-6 mm dik) 6 tot 8 uur in kant-en-klare of	80 °C	6~9 uur	Snack	Hitte-bestendige glazen kom op het draaiplateau
Voedings-middel	Voorbereiding	Temper-atuur	Tijd	Gebruik																																														
Banaan	Snijdt in plakjes van 5-6 mm dik	70 °C	5~8uur	Snacks, babyvoedsel, granola, koekjes en bananenbrood																																														
Vijg	Verwijder de steel en halveer	70 °C	8~9uur	Vullingen, cakes, desserts, brood en koekjes																																														
Kiw	Schil en snijdt in plakjes van 8-12 mm dik	70 °C	5~8 uur	Snack																																														
Mango	Schil en snijdt in plakjes van 6-10 mm dik	70 °C	6~9 uur	Snacks, ontbijtgranen, bakkerijproducten																																														
Ananas	Schil, boor uit en snijdt in plakjes van 8-12 mm dik	70 °C	6~9 uur	Snacks, bakkerijprod-ucten, granola																																														
Tomaat	Was en snijdt in ronde plakjes van 6 mm dik	70 °C	6~9 uur	Soepen, stoofschotels, puree of saus																																														
Padden-stoelen	Maak schoon met een zachte borstel of doek. Niet wassen	60 °C	4~8 uur	Wellen voor soepen, vleesgerechten, omel-etten of om te braden.																																														
Beef jerky	Marineer in de koelkast reepjes vlees (5-6 mm dik) 6 tot 8 uur in kant-en-klare of	80 °C	6~9 uur	Snack																																														
3.Ferme-teren	40 °C	-	40 °C	Yoghurt maken - Schenk 1 liter melk in een geschikte hittebestendige kom met deksel. - Warm het op tot de juiste temperatuur (60-70 °C) en laat het dan afkoelen tot ongeveer 40 °C. - Voeg 150 ml yoghurt toe en roer goed. - Plaats de kom met deksel in het apparaat. - Kies het programma en zet de bereidingstijd op 5-8 uur. Deeg laten rijzen - Leg het deeg in een geschikte hittebestendige kom en dek deze af met een vochtige doek. - Plaats de kom in het apparaat. - Kies het programma en zet de bereidingstijd op ongeveer 40 minuten totdat het deeg in volume is verdubbeld.	Crisp-schaal op het lage rooster																																													
4.Warm houden	80 °C 70 °C 60 °C	10 °C	70 °C	De elementen aan de boven- en onderkant geven warmte af om de ingestelde temperatuur te behouden. Deze functie kan ook gebruikt worden om voedsel warm te houden.	Hitte-bestendige glazen kom op het lage rooster																																													

GEZOND BAKKEN & STOMEN

Het apparaat heeft een aantal voorgeprogrammeerde kookfuncties. Laat het apparaat weten wat en hoe veel je wilt bereiden. Laat het apparaat daarna het werk doen.

Geldt alleen voor de MJ3965ACS/ACR/BCR

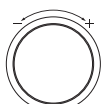
Voorbeeld: Volg voor het bereiden van 0,6 kg garnalen de onderstaande stappen.



1. Druk op **STOP/WIS**.



2. Druk twee keer op **GEZOND BAKKEN & STOMEN**. Je ziet nu '2' op de display.



3. Draai aan de **DRAAIKNOP** totdat je '2-8' ziet.



4. Druk op **START/ENTER**. Je ziet nu '0.2 kg' op de display.



5. Draai aan de **DRAAIKNOP** totdat je '0.6' ziet.



6. Druk op **START/ENTER**.

INSTRUCTIES VOOR GEZOND BAKKEN & STOMEN

Code	Programma	Gewicht	Begin-temperatuur	Instructies	Keuken-gerei
1-1	Kipschnitzel	0,2 - 0,6 kg	Gekoeld	Ingrediënten Kipfilets van 150 - 200 g per stuk 1 kopje bloem 2 eieren, licht geklopt 1 kopje fijngemalen broodkruimels Zout en peper naar smaak 1. Breng de kipfilets met zout en peper of naar wens op smaak. Bedek ze met bloem en bestrijk ze met het geklopte ei. Bedek ze daarna met de fijngemalen broodkruimels en besmeer ze met olie. 2. Plaats ze in de crisp-schaal op het hoge rooster. Kies programma en gewicht en druk op start. 3. Draai als je de pieptoon hoort het voedsel om en druk op start om door te gaan.	Crisp-schaal op het hoge rooster
1-2	Kipvleugels	0,2 - 0,6 kg	Gekoeld	1. Bestrijk de kipvleugels met gesmolten boter of olie en breng ze naar wens op smaak. 2. Plaats ze in de crisp-schaal op het hoge rooster. Kies programma en gewicht en druk op start. 3. Draai als je de pieptoon hoort het voedsel om en druk op start om door te gaan.	Crisp-schaal op het hoge rooster

Code	Programma	Gewicht	Begin-temperatuur	Instructies	Keuken-gerei
1-3	Vleeskoekjes	0,2 - 0,4 kg	Gekoeld	Ingrediënten 500 g mager lams- of rundergehakt 500 g kleine aardappelen, gekookt en gepureerd 3 eieren, licht geklopt 2 uien, fijn gesnipperd 2 eetlepels gehakte peterselie 1 kopje fijngemalen broodkruimels Zout en peper naar smaak 1. Meng het vlees met de aardappelen, uien en peterselie. Draai van het mengsel ballen met een diameter van 4-5 cm en druk deze plat tot een ovale vorm van ongeveer 1 cm dik. Bestrijk de vleeskoekjes met olie. 2. Plaats ze in de crisp-schaal op het hoge rooster. Kies programma en gewicht en druk op start. 3. Draai als je de pieptoon hoort het voedsel om en druk op start om door te gaan.	Crisp-schaal op het hoge rooster
1-4	Visschnitzel	0,2 - 0,6 kg	Gekoeld	Ingrediënten Visfilets van 150 - 200 g per stuk 1 kopje bloem 1 eieren, licht geklopt 1 kopje fijngemalen broodkruimels Zout en peper naar smaak 1. Breng de visfilets met zout en peper of naar wens op smaak. Bedek ze met bloem en bestrijk ze met het gekopte ei. Bedek ze daarna met de fijngemalen broodkruimels en besmeer ze met olie. 2. Plaats ze in de crisp-schaal op het hoge rooster. Kies programma en gewicht en druk op start. 3. Draai als je de pieptoon hoort het voedsel om en druk op start om door te gaan.	Crisp-schaal op het hoge rooster
1-5	Franse frietjes	0,1 - 0,3 kg	Bevroren	1. Verspreid de bevroren frietjes op de crisp-schaal op het hoge rooster. Leg ze voor het beste resultaat niet op elkaar. Kies programma en gewicht en druk op start.	Crisp-schaal op het hoge rooster
1-6	Hamburgers	0,2 - 0,4 kg	Gekoeld	1. Gebruik hamburgers van 100 g en 1 cm dik per stuk. Bestrijk de hamburgers met olie. 2. Plaats ze in de crisp-schaal op het hoge rooster. Kies programma en gewicht en druk op start. 3. Draai als je de pieptoon hoort het voedsel om en druk op start om door te gaan.	Crisp-schaal op het hoge rooster
1-7	Worstjes	0,2 - 0,6 kg	Gekoeld	1. Verwijder de verpakking en kerf de buitenkant in. 2. Plaats ze in de crisp-schaal op het hoge rooster. Kies programma en gewicht en druk op start. 3. Draai als je de pieptoon hoort het voedsel om en druk op start om door te gaan.	Crisp-schaal op het hoge rooster
1-8	Aardappelpartjes	0,2 - 0,4 kg	Kamer-temperatuur	1. Verwijder de verpakking en kerf de buitenkant in. 2. Plaats ze in de crisp-schaal op het hoge rooster. Kies programma en gewicht en druk op start. 3. Draai als je de pieptoon hoort het voedsel om en druk op start om door te gaan.	Crisp-schaal op het hoge rooster

Code	Programma	Gewicht	Begin-temperatuur	Instructies	Keuken-gerei
2-1	Broccoli/bloemkool	0,2 - 0,6 kg	Kamer-temperatuur	1. Was de groenten en snijd ze in gelijke stukken. 2. Schenk 300 ml kraanwater in de stoomschaal. Plaats de stoomplaat op de stoomschaal. Leg het gesneden voedsel in een enkele laag op de stoomplaat. Doe het stoomdeksel erop. 3. Plaats de stoomschaal in het apparaat. Kies programma en gewicht en druk op start. - Snijd de groenten in kleine roosjes. (12-15 g/stuk)	Stoomschaal Stoomplaat Stoomdeksel
2-2	Worteltjes	0,2 - 0,6 kg	Kamer-temperatuur	Zie boven - Dunner dan 5 mm.	Stoomschaal Stoomplaat Stoomdeksel
2-3	Kipfilet	0,2 - 0,6 kg	Gekoeld	Zie boven - Dunner dan 2,5 mm.	Stoomschaal Stoomplaat Stoomdeksel
2-4	Eieren	2 - 9 per keer	Gekoeld	Zie boven	Stoomschaal Stoomplaat Stoomdeksel
2-5	Visfilet	0,2 - 0,6 kg	Gekoeld	Zie boven - Dunner dan 2,5 mm.	Stoomschaal Stoomplaat Stoomdeksel
2-6	Sperziebo-nen	0,1 - 0,3 kg	Kamer-temperatuur	Zie boven	Stoomschaal Stoomplaat Stoomdeksel
2-7	Mosselen	0,2 - 0,6 kg	Gekoeld	1. Was de mosselen en verwijder de kapotte en dode exemplaren. 2. Schenk 300 ml kraanwater in de stoomschaal. Plaats de stoomplaat op de stoomschaal. Leg het gesneden voedsel in een enkele laag op de stoomplaat. Doe het stoomdeksel erop. 3. Plaats de stoomschaal in het apparaat. Kies programma en gewicht en druk op start.	Stoomschaal Stoomplaat Stoomdeksel
2-8	Garnalen	0,2 - 0,6 kg	Gekoeld	Zie boven - Korter dan 20 cm	Stoomschaal Stoomplaat Stoomdeksel

**LET OP**

1. Gebruik altijd ovenwanten wanneer je de STOOMPAN uit het apparaat haalt. Deze wordt namelijk erg heet.
2. Plaats een hete STOOMPAN nooit op een glazen tafel of een oppervlak dat kan smelten. Zorg ervoor dat je altijd een onderzetter gebruikt.
3. Zorg ervoor dat je minstens 300 ml water toevoegt voordat je de stoompan gebruikt. Bij minder water kan het voedsel niet gaar worden of kan er brand of schade aan het apparaat ontstaan.
4. Wees voorzichtig bij het eruit halen als er na afloop nog water in de STOOMPAN zit.
5. Zorg ervoor dat bij gebruik van de STOOMPAN de stoomschaal en het stoomdeksel op de juiste manier worden gebruikt. Eieren en kastanjes kunnen ontploffen als dit niet goed is gedaan.
6. Gebruik de STOOMPAN nooit met een onderdeel van een ander model. Dit kan leiden tot brand of schade aan het apparaat.

**Stoomdeksel****Stoomplaat****Stoomschaal
(crisp-schaal)**

GEZOND BAKKEN

Het apparaat heeft een aantal voorgeprogrammeerde kookfuncties. Laat het apparaat weten wat en hoe veel je wilt bereiden. Laat het apparaat daarna het werk doen. Geldt alleen voor de MJ3965BPS/BPH

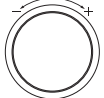
Voorbeeld: Volg voor het bereiden van 0,4 kg Kipvleugels de onderstaande stappen.



1. Druk op **STOP/WIS**.



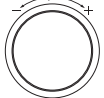
2. Druk op **GEZOND BAKKEN**.
Je ziet nu '1' op de display.



3. Draai aan de **DRAAIKNOOP**
totdat je '2' ziet.



4. Druk op **START/ENTER**. Je
ziet nu '0.2 kg' op de display.



5. Draai aan de **DRAAIKNOOP**
totdat je '0.4' ziet.



6. Druk op **START/ENTER**.

INSTRUCTIES VOOR GEZOND BAKKEN

Code	Programma	Gewicht	Begin-temperatuur	Instructies	Keuken-gerei
1	Kipschnitzel	0,2 - 0,6 kg	Gekoeld	Ingrediënten Kipfilets van 150 - 200 g per stuk 1 kopje bloem 2 eieren, licht geklopt 1 kopje fijngemalen broodkruimels Zout en peper naar smaak 1. Breng de kipfilets met zout en peper of naar wens op smaak. Bedek ze met bloem en bestrijk ze met het geklopte ei. Bedek ze daarna met de fijngemalen broodkruimels en besmeer ze met olie. 2. Plaats ze in de crisp-schaal op het hoge rooster. Kies programma en gewicht en druk op start. 3. Draai als je de pieptoon hoort het voedsel om en druk op start om door te gaan.	Crisp-schaal op het hoge rooster
2	Kipvleugels	0,2 - 0,6 kg	Gekoeld	1. Bestrijk de kipvleugels met gesmolten boter of olie en breng ze naar wens op smaak. 2. Plaats ze in de crisp-schaal op het hoge rooster. Kies programma en gewicht en druk op start. 3. Draai als je de pieptoon hoort het voedsel om en druk op start om door te gaan.	Crisp-schaal op het hoge rooster

Code	Programma	Gewicht	Begin-temperatuur	Instructies	Keuken-gerei
3	Vleeskoekjes	0,2 - 0,4 kg	Gekoeld	Ingrediënten 500 g mager lams- of rundergehakt 500 g kleine aardappelen, gekookt en gepureerd 3 eieren, licht geklopt 2 uien, fijn gesnipperd 2 eetlepels gehakte peterselie 1 kopje fijngemalen broodkruimels Zout en peper naar smaak 1. Meng het vlees met de aardappelen, uien en peterselie. Draai van het mengsel ballen met een diameter van 4-5 cm en druk deze plat tot een ovale vorm van ongeveer 1 cm dik. Bestrijk de vleeskoekjes met olie. 2. Plaats ze in de crisp-schaal op het hoge rooster. Kies programma en gewicht en druk op start. 3. Draai als je de pieptoon hoort het voedsel om en druk op start om door te gaan.	Crisp-schaal op het hoge rooster
4	Visschnitzel	0,2 - 0,6 kg	Gekoeld	Ingrediënten Visfilets van 150 - 200 g per stuk 1 kopje bloem 1 eieren, licht geklopt 1 kopje fijngemalen broodkruimels Zout en peper naar smaak 1. Breng de visfilets met zout en peper of naar wens op smaak. Bedek ze met bloem en bestrijk ze met het gekopte ei. Bedek ze daarna met de fijngemalen broodkruimels en besmeer ze met olie. 2. Plaats ze in de crisp-schaal op het hoge rooster. Kies programma en gewicht en druk op start. 3. Draai als je de pieptoon hoort het voedsel om en druk op start om door te gaan.	Crisp-schaal op het hoge rooster
5	Franse frietjes	0,1 - 0,3 kg	Bevroren	1. Verspreid de bevroren frietjes op de crisp-schaal op het hoge rooster. Leg ze voor het beste resultaat niet op elkaar. Kies programma en gewicht en druk op start.	Crisp-schaal op het hoge rooster
6	Hamburgers	0,2 - 0,4 kg	Gekoeld	1. Gebruik hamburgers van 100 g en 1 cm dik per stuk. Bestrijk de hamburgers met olie. 2. Plaats ze in de crisp-schaal op het hoge rooster. Kies programma en gewicht en druk op start. 3. Draai als je de pieptoon hoort het voedsel om en druk op start om door te gaan.	Crisp-schaal op het hoge rooster
7	Worstjes	0,2 - 0,6 kg	Gekoeld	1. Verwijder de verpakking en kerf de buitenkant in. 2. Plaats ze in de crisp-schaal op het hoge rooster. Kies programma en gewicht en druk op start. 3. Draai als je de pieptoon hoort het voedsel om en druk op start om door te gaan.	Crisp-schaal op het hoge rooster
8	Aardappelpartjes	0,2 - 0,4 kg	Kamer-temperatuur	1. Verwijder de verpakking en kerf de buitenkant in. 2. Plaats ze in de crisp-schaal op het hoge rooster. Kies programma en gewicht en druk op start. 3. Draai als je de pieptoon hoort het voedsel om en druk op start om door te gaan.	Crisp-schaal op het hoge rooster

INVERTER ONTDOOIEN

Het apparaat heeft vier ontdooistanden voorgeprogrammeerd. Met de INVERTER ONTDOOI-functie heb je voor het ontdooien van bevroren voedsel de beste ontdooimethode in huis. In de richtlijn is weergegeven welke ontdooistand wordt aanbevolen voor welk bevroren voedsel.

Gemakshalve is om het beste ontdooieresultaat te krijgen in de INVERTER ONTDOOI-functie een mechanisme ingebouwd dat met een pieptoon aangeeft wanneer je iets moet controleren, omdraaien, uit elkaar moet halen of moet herschikken. De volgende vier ontdooistanden zijn voorgeprogrammeerd:

(VLEES / GEVOGELTE / VIS / BROOD)



OPMERKING:

Als je op **START/ENTER** drukt, verschijnt op de display de afteltijd voor het ontdooien. Het apparaat zal tijdens een ONTDOOI-cyclus een keer piepen.

Open bij de pieptoon de deur, haal de porties die gedeeltelijk ontdooid zijn eruit en draai ze om. Leg de bevroren porties terug in het apparaat en druk op

START/ENTER om het ontdooien te hervatten.

- Verwijder bij vis, schelpdieren, vlees en gevogelte voor het ontdooien het verpakkingspapier of de plastic verpakking. Het papier zal anders dicht op het voedsel stoom en vleessappen vasthouden, waardoor de buitenste laag gaat garen.
- Leg om lekken te voorkomen het voedsel in een ondiep bakje of op een magnetron-braadrooster.
- Als het voedsel uit het apparaat wordt gehaald, dient de kern nog iets bevroren te zijn.

- De ontdooitijd is afhankelijk van hoe diep het voedsel is bevroren.
- De vorm van de verpakking heeft invloed op hoe snel iets ontdooit. Een platte verpakking zal sneller ontdooien dan een diepbevoren blok.
- Ook de vorm van het voedsel is van invloed op de ontdooitijd.

INSTRUCTIES VOOR INVERTER ONTDOOIEN

Categorie	Te ontdooien voedsel
VLEES (dEF1) 0,1 - 4,0 kg	Rundvlees Rundergehakt, kogelbiefstuk, stoofvleesblokjes, haasbiefstuk, stoofschotel, gebraden ribstuk, biefstuk, schouderlap, hamburger
	Lamsvlees Karbonades, rollade
	Varkensvlees Koteletten, hot dogs, spareribs, krabbetjes Rollade, worst
GEVOGELTE (dEF2) 0,1 - 4,0 kg	Kalfsvlees Vleeskoekjes (0,5 kg, 20 mm dik) Omdraaien bij de pieptoon. Na ontdooien 5 - 15 minuten laten staan.
	Gevogelte Aan een stuk, in stukken, filet (zonder botjes)
	Kip uit Cornwall Aan een stuk
VIS (dEF3) 0,1 - 4,0 kg	Kalkoen Filet Omdraaien bij de pieptoon. Na ontdooien 30 - 60 minuten laten staan.
	Vis Filet, hele vis
	Schaal- en schelpdieren Krabvlees, kreeftenstaart, garnalen, sint-jakobsschelpen Omdraaien bij de pieptoon. Na ontdooien 5 - 10 minuten laten staan.
BROOD (dEF4) 0,1 - 0,5 kg	Gesneden brood, broodjes, stokbrood, etc. Doe de sneden van elkaar en leg ze tussen keukenpapier of op een plat bord. Omdraaien bij de pieptoon. Na ontdooien 1 - 2 minuten laten staan.

MAGNETRONBESTENDIG KEUKENGEREI

Doe nooit volledig of deels metalen keukengerei in het apparaat.

Microgolven kunnen niet door metaal heen dringen. De golven weerkaatsen van metalen voorwerpen in het apparaat en veroorzaken vonkenoverslag. Het meeste hittebestendige niet-metalen keukengerei kan veilig in het apparaat. Er zijn echter uitzonderingen, die niet in het apparaat kunnen. Als je twijfelt over een bepaald voorwerp, kun je eenvoudig bepalen of het in het apparaat kan.

Plaats het voorwerp naast een met water gevulde glazen schaal in het apparaat. Zet het apparaat gedurende één minuut aan op de stand HOOG. Als het water warm wordt en het voorwerp koel blijft, kan het voorwerp veilig in het apparaat. Als het water echter niet van temperatuur verandert en het voorwerp wel warm wordt, absorbeert het voorwerp microgolven en kan het dus niet veilig in het apparaat. Je hebt waarschijnlijk al veel voorwerpen in de keuken die veilig in het apparaat kunnen. Raadpleeg de volgende lijst.

Borden

Veel soorten borden kunnen veilig in het apparaat. Raadpleeg in geval van twijfel de documentatie van de fabrikant of doe de magnetrontest.

Glaswerk

Hittebestendig glaswerk kan veilig in het apparaat, bijvoorbeeld alle soorten ovenbestendige glazen ovenschotels. Doe echter geen kwetsbaar glaswerk zoals tumblers of wijnglazen in het apparaat, want deze kunnen breken door de verhitting.

Plastic bakjes

Deze kunnen worden gebruikt om even snel iets in op te warmen. Ze zijn echter niet geschikt om langere tijd in het apparaat te blijven, want door contact met het hete voedsel kunnen ze vervormen of smelten.

Papier

Papieren borden en dergelijke kunnen veilig in het apparaat als de bereidingstijd kort is en het voedsel weinig vet en vocht bevat. Papieren handdoekjes zijn ook erg handig om voedsel mee in te wikkelen en om bakplaten te beschermen tegen het aanbakken van vet voedsel zoals bacon. Gebruik liever geen gekleurd papier, want de kleuren kunnen uitlopen. Sommige producten van gerecycled papier kunnen onzuiverheden bevatten die in het apparaat kunnen leiden tot vonkoverslag of brand.

Plastic kookzakken

Plastic zakken die speciaal zijn ontworpen om in te koken, kunnen veilig in het apparaat. Maak wel een opening in de zak zodat de stoom kan ontsnappen. Gebruik nooit een gewone plastic zak in het apparaat. Deze zal smelten en openscheuren.

Plastic magnetronschalen

Magnetronschalen zijn er in verschillende vormen en maten. De meeste van je huidige schalen kun je waarschijnlijk blijven gebruiken.

Aardewerk, steengoed en keramiek

Voorwerpen van deze materialen kunnen in de meeste gevallen in het apparaat, maar voor de zekerheid moeten ze worden getest.



LET OP

- Sommige voorwerpen bevatten veel lood of ijzer en zijn niet geschikt voor in het apparaat.
- Controleer je keukengerei om er zeker van te zijn dat het veilig in het apparaat kan.

VOEDSELEIGENSCHAPPEN & VOEDSELBEREIDING IN HET APPARAAT

Houd het in de gaten

Houd je eten altijd in de gaten terwijl het apparaat aan staat. Het apparaat heeft een lamp die automatisch aan gaat als het aan staat, zodat je kunt kijken hoe het met je eten gaat. Instructies in recepten om het eten om te roeren en dergelijke zijn minimumeisen. Als het eten ongelijkmatig warm wordt, maak dan de nodige wijzigingen om dit op te lossen.

Factoren die de bereidingstijd in het apparaat beïnvloeden

Er zijn veel factoren van invloed op de bereidingstijd. De temperatuur van de ingrediënten maakt een groot verschil voor de bereidingstijd. Een cake van ijskoude boter, melk en eieren heeft bijvoorbeeld veel meer bereidingstijd nodig dan een cake met ingrediënten op kamertemperatuur. In sommige recepten, vooral voor brood, cake en custard, staat dat het voedsel uit het apparaat moet als het nog net niet goed is.

Dat is geen vergissing. Als je het (bedekt) buiten het apparaat laat staan, blijft het doorgaren doordat de hitte in de buitenste delen zich langzaam naar binnen verspreidt. Als het eten in het apparaat blijft tot het door en door gaar is, worden de buitenste delen te heet of branden ze zelfs aan. Na verloop van tijd word je er vanzelf steeds beter in om de bereidings- en doorgaartijden van allerlei gerechten te schatten.

Dichtheid

Licht, poreus eten zoals cake en brood wordt sneller gaar dan zwaar, compact eten zoals stukken vlees of een ovenschotel. Poreus eten kan in de magnetron aan de buitenranden droog en bros worden.

Hoogte

De bovenliggende delen worden sneller warm dan die daaronder, vooral bij grote stukken vlees. Daarom is het verstandig om het eten meermaals om te draaien tijdens de bereiding.

Vochtgehalte

De hitte van de microgolven laat vocht verdampen. Daarom is het handig om relatief droog voedsel, zoals stukken vlees en bepaalde groenten, vooraf met water te besprenkelen of af te dekken om uitdroging te voorkomen.

Botten en vet

Botten geleiden hitte en vet gaart sneller dan vlees. Let bij stukken vlees met veel vet of botten op dat het eten gelijkmatig gaart.

Hoeveelheid

Het aantal microgolven in het apparaat blijft gelijk, ongeacht hoeveel eten erin zit.

Dus hoe voller het apparaat, des te langer de bereidingstijd. Haal daarom minimaal een derde van de bereidingstijd af als je de hoeveelheden uit het recept halveert.

Vorm

Microgolven bereiken slechts de eerste 2 cm van het voedsel waarmee ze in aanraking komen. Het binnenste van het eten wordt alleen indirect verwarmd doordat de buitenkant opwarmt. Alleen de buitenkant wordt door de microgolven verhit, de rest door warmteoverdracht. De slechtst mogelijke vorm voor eten in het apparaat is een grote kubus.

De hoeken branden allang aan voordat het midden warm wordt. Rond, dun en ringvormig voedsel is ideaal voor in het apparaat.

VOEDSELEIGENSCHAPPEN & VOEDSELBEREIDING IN HET APPARAAT

Afdekken

Je kunt het eten sneller bereiden door het af te dekken zodat warmte en stoom blijven hangen. Gebruik daarvoor een deksel of magnetronfolie met een opening zodat het teveel aan hete lucht kan ontsnappen.

Bruinen

Vlees en gevogelte die minimaal vijftien minuten in het apparaat worden bereid, worden lichtbruin in hun eigen vet. Eten dat korter bereid wordt, kan met bijvoorbeeld worcester-, soja- of barbecuesaus worden ingesmeerd om het een mooie bruine kleur te geven. Omdat je hiervoor maar een klein beetje saus nodig hebt, blijft de oorspronkelijke smaak van het gerecht behouden.

Afdekken met bakpapier

Door voedsel af te dekken met bakpapier voorkomt u spatten en houdt het voedsel de warmte vast. Het dekt het voedsel niet zo goed af als een deksel of magnetronfolie, waardoor het lichtjes uitdroogt.

Patronen

Losse stukken eten zoals gebakken aardappelen, cakejes en hors-d'oeuvres worden gelijkmatiger warm als ze met dezelfde tussenafstand in een cirkelvormig patroon liggen. Leg ze vooral niet op elkaar.

Roeren

Roeren is een van de belangrijkste technieken bij het koken met het apparaat. Bij gewoon koken roer je het eten om het te mengen, maar bij magnetronkoken doe je het om de hitte goed te verdelen. Roer altijd van buiten naar binnen, want de buitenkant van het eten wordt het eerst warm.

Omdraaien

Grote stukken voedsel zoals vlees of een hele kip moeten worden omgedraaid zodat de boven- en onderkant gelijkmatig garen. Het is ook handig om kleinere stukken kip en karbonades om te draaien.

Grote stukken aan de rand

Microgolven richten zich op de buitenkant van het eten. Daarom is het handig om dikkere stukken vlees, gevogelte en vis aan de rand van de schaal te leggen. Zo vangen de dikkere stukken meer microgolven op en gaart het eten gelijkmatig.

Afdekken

Er kunnen stroken aluminiumfolie (dat geen microgolven doorlaat) op de hoeken of randen van vierkante of rechthoekige etenswaren worden aangebracht om te voorkomen dat ze aanbranden. Gebruik niet te veel folie en zorg dat de folie stevig vastzit, anders kan vonkoverslag ontstaan.

Hoger plaatsen

Dikke of compacte stukken eten kun je hoger plaatsen zodat de microgolven er ook vanaf de onderkant bij kunnen.

Gaatjes maken

Eten met een schil, schaal of membraan kan in het apparaat ontploffen als je er vooraf geen gaatjes in maakt. Denk aan eidooiers en eiwitten, oesters, mosselen en hele groentes en vruchten.

VOEDSELEIGENSCHAPPEN & VOEDSELBEREIDING IN HET APPARAAT

Controleren

In het apparaat wordt eten zo snel gaar dat je het regelmatig moet controleren. Sommige soorten eten laat je in het apparaat tot ze helemaal gaar zijn, maar bijvoorbeeld vlees en gevogelte haal je er wat eerder uit zodat het buiten het apparaat kan doorgaren. Tijdens het doorgaren stijgt de inwendige temperatuur van het eten nog met 3 tot 8°C.

Doorgaartijd

Het eten moet gewoonlijk nog 3 tot 10 minuten blijven staan nadat het uit het apparaat is gehaald. Dek het voedsel af zodat het warm blijft, tenzij het moet drogen (bijvoorbeeld sommige cakes en biscuitjes). Door het eten even te laten staan voltooi je het gaarproces en kunnen de smaken zich ontwikkelen en mengen.

HET APPARAAT SCHOONMAKEN

1 Houd de binnenkant van het apparaat schoon

Spetters en andere etensresten blijven plakken aan de wanden, de deur en de deurafdichtingen van het apparaat. Dit kun je er het best meteen afvegen met een vochtige doek. Kruimels en etensresten absorberen microgolven en verlengen zo de bereidingstijd. Gebruik een vochtige doek om kruimels tussen de deur en het frame te verwijderen. Het is belangrijk om dit gedeelte schoon te houden zodat de magnetron goed sluit. Verwijder vetvlekken met een doek en een sopje, spoel na en droog af. Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. De metalen bak kan met de hand of in de afwasmachine worden schoongemaakt.

2 Houd de buitenkant van het apparaat schoon

Maak de buitenkant van het apparaat schoon met water en sop gevolgd door zuiver water. Droog het af met een zachte doek of een papieren handdoekje. Voorkom schade aan de onderdelen binnen het apparaat door geen water door de ventilatie-openingen te laten sijpelen. Doe eerst de deur open zodat het apparaat niet per ongeluk aangaat. Maak dan het bedieningspaneel schoon met een vochtige doek. Droog het onmiddellijk af met een droge doek. Druk na het schoonmaken op STOP/WIS.

3 Als zich condens vormt aan de binnen- of buitenkant van de deur van het apparaat, veeg dit dan weg met een zachte doek. Dit kan zich voordoen als het apparaat wordt gebruikt op een plek met een hoge luchtvochtigheid en duidt geenszins op een defect.

4 De deur en de deurafdichtingen moeten schoon worden gehouden. Gebruik daarvoor alleen warm water en sop gevolgd door zuiver water, en droog grondig af. **GEBRUIK GEEN SCHURENDE REINIGINGSMIDDELEN ZOALS SCHUURPOEDER OF EEN SCHUURSPONS.** Metalen onderdelen zijn makkelijker te onderhouden als ze regelmatig worden afgenomen met een vochtige doek.

DE FUNCTIE SMART DIAGNOSIS™ GEBRUIKEN

Gebruik deze functie als u een nauwkeurige diagnose nodig hebt van het LG Electronics-servicecentrum wanneer het product slecht of niet werkt. Gebruik deze functie alleen om contact op te nemen met de servicemedewerker, niet tijdens normaal gebruik.

1. Wanneer u hierover geïnstrueerd wordt door het callcenter, houdt u het mondstuk van uw telefoon boven het Smart Diagnosis™-logo boven het display.



OPMERKING:

- Raak geen andere knoppen aan.



2. Houd, met de deur gesloten, de knop STOP/WIS 3 seconden ingedrukt zodat 'Loc' wordt weergegeven op het display. Blijf de knop STOP/WIS nog eens 5 seconden ingedrukt houden totdat '5' wordt weergegeven op het display. (dus de knop Wissen moet 8 seconden ononderbroken ingedrukt worden gehouden). Vervolgens wordt er een toon uitgezonden van achter het Smart Diagnosis-symbool.
3. Houd de telefoon op zijn plaats totdat de toontransmissie is gestopt. Het beeldscherm telt de tijd af.
4. Wanneer het aftellen is afgelopen en de tonen zijn gestopt, hervat u uw gesprek met de medewerker van het callcenter, die u dan kan helpen door het gebruik van de verzonden informatie voor analyse.



OPMERKING:

- Beweeg de telefoon niet tijdens de toontransmissie, zodat de beste resultaten bereikt kunnen worden.
- Als de callcentermedewerker niet in staat is om de gegevens nauwkeurig te registreren, kan er u gevraagd worden het opnieuw te proberen.

VEELGESTELDE VRAGEN

Vraag	Antwoord
Waarom gaat het lampje in het apparaat niet aan?	Hiervoor kunnen verschillende redenen zijn. Het lampje kan kapot zijn of er kan een probleem met de bedrading zijn.
Gaan de microgolven door de deur heen?	Nee, je kunt wel door de gaatjes in het rooster heen kijken maar microgolven kunnen er niet door.
Waarom klinkt er een piep als ik een knop op het bedieningspaneel indruk?	De piep klinkt zodat je zeker weet dat je de knop goed hebt ingedrukt.
Is het schadelijk voor de magnetron als ik hem aanzet terwijl hij leeg is?	Ja. Zet de magnetron nooit leeg aan.
Waarom ontploffen eieren soms?	Bij het bakken of pochieren van eieren ontstaat in de dooier stoom die door het membraan nergens heen kan. Dit kan tot een ontploffing leiden. Prik de dooier vooraf door om dit te voorkomen. Doe eieren met schaal nooit in het apparaat.
Waarom moet ik het eten nog even laten staan nadat het uit het apparaat komt?	Na de bereiding in het apparaat gaart het eten nog even door. Door even te wachten geef je dit proces de tijd zodat het eten gelijkmatig gaar wordt. Hoe lang dat duurt, hangt af van de dichtheid van het eten.
Waarom is de bereidingstijd soms langer dan wat in de handleiding staat?	Kijk nog eens in de handleiding of je de instructies wel goed hebt opgevolgd, en of er een verklaring is voor de afwijkende bereidingstijd. De bereidingstijd en -temperatuur in de handleiding zijn suggesties, vooral bedoeld om te voorkomen dat je eten aanbrandt. Dat is het meest voorkomende probleem van beginnende gebruikers van het apparaat. Verschillen in formaat, vorm, gewicht en afmetingen van het eten kunnen een langere bereidingstijd verklaren. Vertrouw op je eigen inzicht en de suggesties uit de handleiding om het eten te bereiden, net als met ieder ander keukenapparaat.
Waarom verschijnt het woord 'Cool' of de resterende bereidingstijd op het display terwijl de ventilator aan is maar de magnetron uit?	Na de bereidingstijd gaat de ventilator soms aan om het apparaat te koelen. Op het display staat dan 'Cool'. Als je tijdens de bereidingstijd de deur opent of eenmaal op STOP/WIS drukt, verschijnt de resterende bereidingstijd op het display. Dat is geen fout.

Als het apparaat gelijktijdig aanstaat met een radio, televisie, draadloos LAN-netwerk, Bluetooth, medische apparatuur, draadloze communicatieapparatuur etc. op dezelfde frequentie, kan het hiervan interferentie ondervinden. Deze interferentie duidt niet op een probleem met de magnetron of het andere apparaat. Er is geen sprake van een defect en de magnetron kan veilig worden gebruikt. Medische apparatuur kan echter ook interferentie ondervinden, dus wees voorzichtig met het gebruik van medische apparatuur in nabijheid van de magnetron.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

MJ396****		
Ingangsspanning		230 V ~ 50 Hz
Uitgangsvermogen		Max. 1100 Watt (IEC60705-norm)
Microgolffrequentie		2450 MHz
Oven Cavity Dimension		395 mm(b) X 262 mm(h) X 378 mm(d)
Buitenafmetingen		540 mm(b) X 325 mm(h) X 523 mm(d)
Stroomverbruik	Magnetron	1350 watt
	Grill	950 watt
	Oven	1850 watt
	Combi-grill	1450 watt
	Combi-magnetron	1900 watt

* Bij 1100 W en 900 W wordt het uitgangsvermogen geleidelijk verminderd om oververhitting te voorkomen.

Verwijdering van uw oude apparaat



- 1 Dit symbool van de doorgekruiste vuilnisbak geeft aan dat afgedankte elektrische en elektronische producten (WEEE) afzonderlijk van het huishoudelijke afval moeten worden verwijderd.
- 2 Oude elektrische producten kunnen gevaarlijke stoffen bevatten, dus een juiste verwijdering van uw oude apparaat helpt bij het voorkomen van mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid. Uw oude apparaat kan herbruikbare onderdelen bevatten die gebruikt zouden kunnen worden voor het repareren van andere producten, en andere waardevolle materialen die kunnen worden gerecycleerd voor het behoud van beperkte grondstoffen.
- 3 U kunt uw apparaat meenemen naar de winkel waar u het product hebt gekocht, of u kunt contact opnemen met uw plaatselijke afvalinstantie voor de gegevens van uw dichtstbijzijnde geautoriseerde WEEE-verzamelpunt. Voor de meest geactualiseerde informatie voor uw land wordt verwezen naar www.lg.com/global/recycling

Microgolffrequentie: 2450 MHz +/- 50 MHz (Groep 2 / Klasse B) **

Apparaten categorie 2: alle ISM RF-apparatuur waarbij radiogolfenergie tussen 9 kHz tot 400 GHz wordt gegenereerd met de intentie deze alleen te gebruiken in de vorm van elektromagnetische straling, inductieve en/of capacatieve koppeling voor de behandeling van materiaal of voor inspectie- of analysedoeleinden.

Apparaten categorie B is geschikt voor thuisomgevingen en omgevingen die aangesloten zijn op een laagspanningsnetwerk dat energie levert aan gebouwen voor woondoeleinden.

Download een handleiding op <http://www.lg.com>

