



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

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

MJ396\*\*\*\*

(en option, veuillez vérifier la spécification du modèle)



MFL69587611

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

## Mode de fonctionnement du four à micro-ondes

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

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

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

## Un appareil très sûr

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

# TABLE DES MATIÈRES

## 3 AVANT UTILISATION

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

## 8 COMMENT UTILISER LE FOUR

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

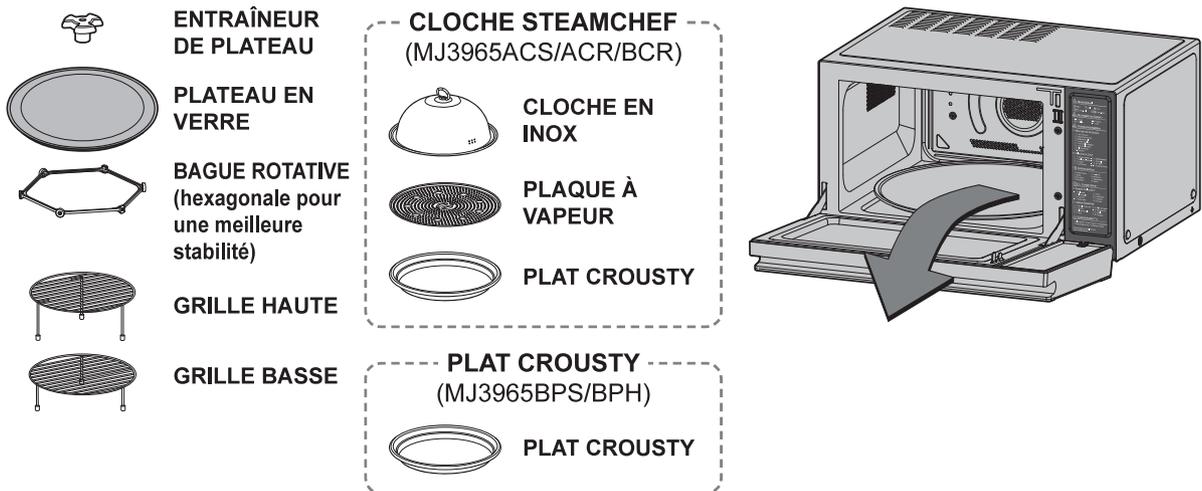
## 25 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

# AVANT UTILISATION

## DÉBALLAGE ET INSTALLATION

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

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



### Utilisation des accessoires par mode de cuisson

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

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

○ Acceptable  
- Pas Acceptable

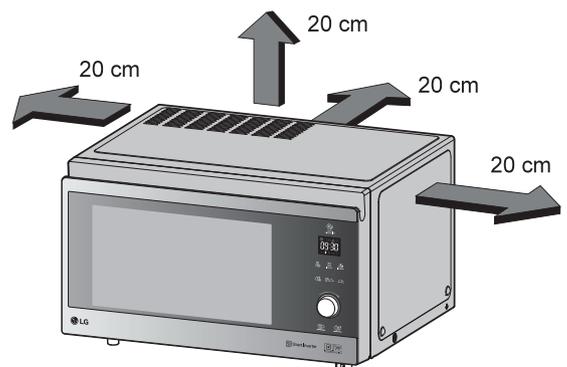
### ⚠ ATTENTION

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

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

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

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





## REMARQUE

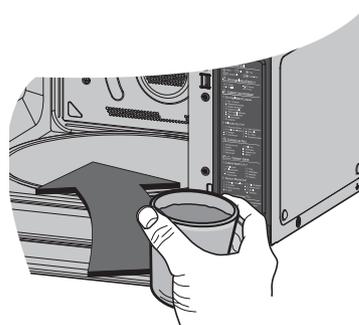
- CE FOUR NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ À DES FINS PROFESSIONNELLES

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

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

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

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



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



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

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

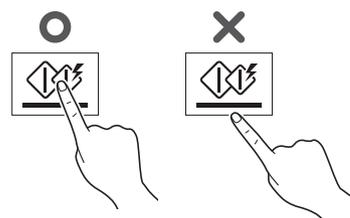
**VOTRE FOUR EST MAINTENANT PRÊT**



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

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

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



## REMARQUE

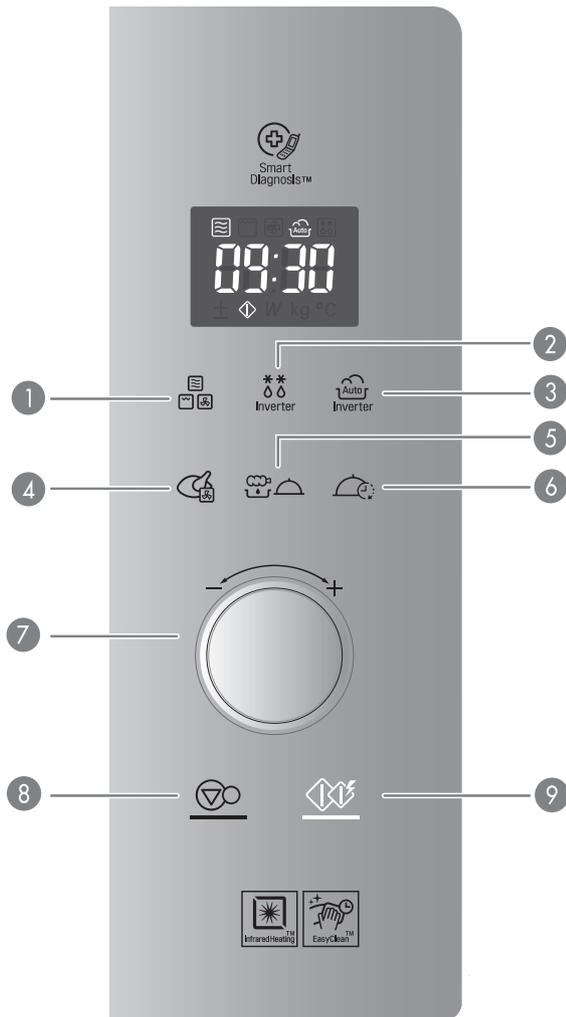
N'utilisez pas les gants en caoutchouc ou les gants jetables.

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

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

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

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



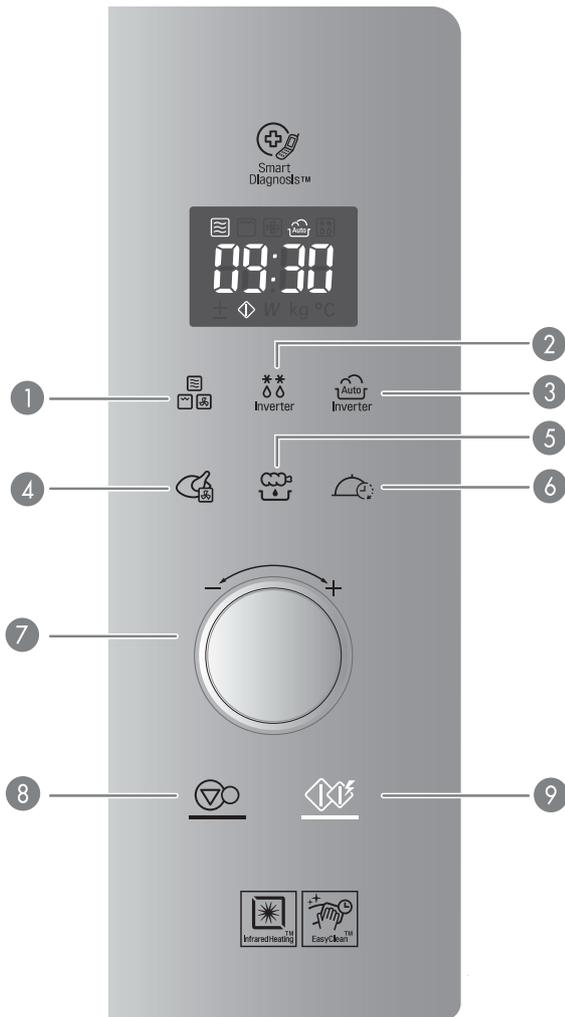
Pièce	
1	<p><b>MODE MANUEL</b></p> <p>Voir page 8 "Micro-ondes"                      Voir page 9 "Gril"                      Voir page 9 "Cuisson Combinée(Micro-ondes + grill)"                      Voir page 10 "Convection"                      Voir page 11 "Cuisson Combinée(Micro-ondes + Convection)"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

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

## SIGNIFICATION PICTOGRAMMES

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

## BANDEAU DE COMMANDE (POUR MJ3965BPS/BPH)



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

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

## SIGNIFICATION PICTOGRAMMES

Icône			
	Lorsque vous utilisez le micro-ondes en mode manuel, ce picto s'affiche sur l'écran.		Lorsque vous utilisez la fonction Cuisson automatique, ce picto s'affiche sur l'écran.
	Lorsque vous utilisez le Gril en mode manuel, ce picto s'affiche sur l'écran.		Lorsque vous utilisez la fonction Décongélation Expert+, ce picto s'affiche sur l'écran.
	Quand vous utilisez le mode Convection en mode manuel, ce picto s'affiche sur l'écran.		Lorsque vous utilisez la molette Plus/moins, ce picto s'affiche sur l'écran.
	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.

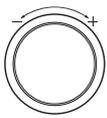
## RÉGLAGE DE L'HORLOGE

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.



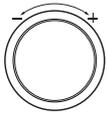
1. Appuyer sur **START/ENTER** pour confirmer l'affichage de l'horloge sur 12 Hr (heures). (Si vous souhaitez avoir un affichage de l'horloge à 24 hr, il suffit de tourner la MOLETTE pour sélectionner '24H' avant de suivre les prochaines étapes)



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**.

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

## 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



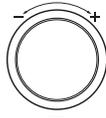
1. Appuyer sur **STOP/CLEAR**.



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



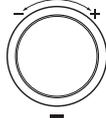
3. Appuyer sur **START/ENTER**. "1-1" s'affichera à l'écran.



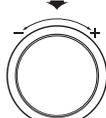
4. Tourner la **MOLETTE** jusqu'à ce que l'écran indique '1-3'.



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.

## 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**.



### REMARQUE

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

## ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

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

### REMARQUE

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

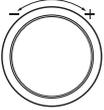
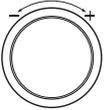
# COMMENT UTILISER LE FOUR

## PUISSANCE MICRO-ONDES (CUISSON MANUELLE)

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

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

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

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

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

- Appuyer sur **START/ENTER**.  
 

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

### REMARQUE:

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

## NIVEAUX DE PUISSANCE DU MICRO-ONDES

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

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

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

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

### ! NB

- N'utilisez pas les accessoires ci-dessous.



GRILLE HAUTE



GRILLE BASSE

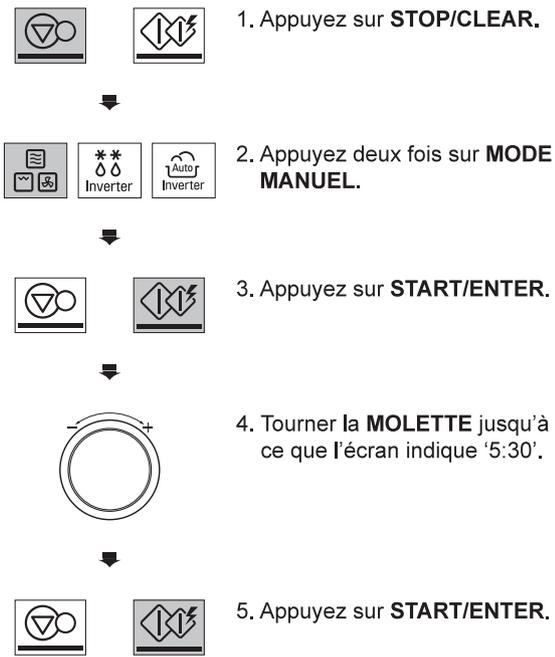
## CUISSON AU GRIL

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

Il n'y a pas besoin de préchauffage

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

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



### ATTENTION

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

### NB

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



GRILLE HAUTE

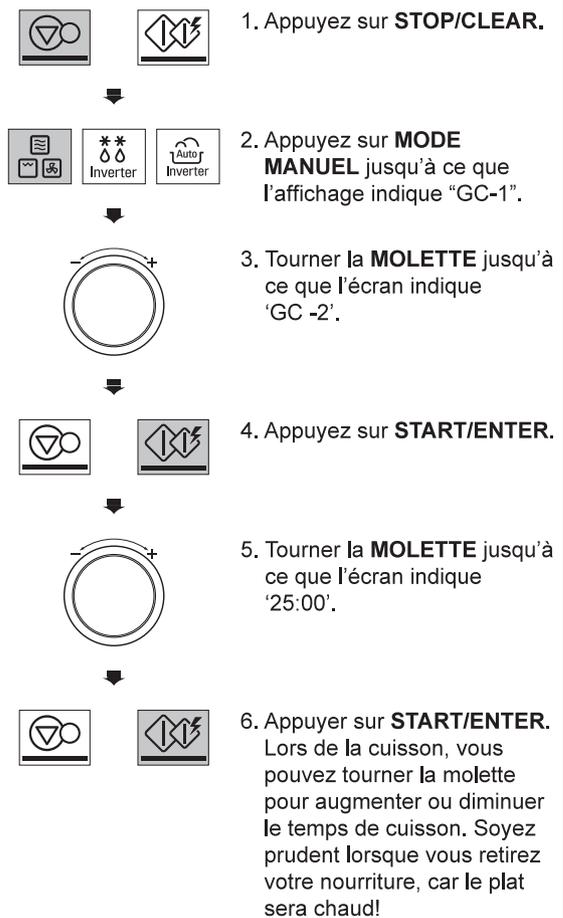


CLOCHE STEAMCHEF

## CUISSON COMBINÉE (MICRO-ONDES + GRIL)

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

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



### NB

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



GRILLE HAUTE



CLOCHE STEAMCHEF

## PRÉCHAUFFAGE FOUR

Cette fonction vous permettra de préchauffer votre four.

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

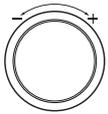
**Exemple: Pour le préchauffage du four à une température de 200°C.**



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



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



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



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



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

### ! NB

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

## CUISSON MANUELLE CONVECTION

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

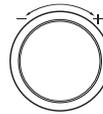
**Exemple: Pour cuire des aliments à une température de 200 °C pendant 50 minutes.**



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



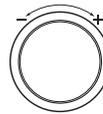
2. Appuyez sur **MODE MANUEL** jusqu'à ce que l'affichage indique '180 °C'.



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



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



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



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



### ATTENTION

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



### NB

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



GRILLE BASSE

## CUISSON COMBINÉE (MICRO-ONDES + CONVECTION)

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

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

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



### ATTENTION

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



### NB

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

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



GRILLE BASSE



CLOCHE STEAMCHEF

## SÉCURITÉ ENFANTS

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

### Pour régler le verrouillage pour enfants



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



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

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

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

### Pour désactiver le verrouillage pour enfants



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

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

## CUISSON AUTOMATIQUE

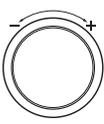
Le menu de votre four a été préprogrammé pour automatiquement préparer la nourriture. Dites au four ce que vous voulez et quelle quantité il y a. Ensuite, laissez votre four à micro-ondes préparer vos sélections.

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

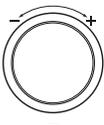
  1. Appuyez sur **STOP/CLEAR**.

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

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

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

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

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

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

## INSTRUCTIONS DU MENU DE CUISSON AUTOMATIQUE

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