

OWNER'S MANUAL MICROWAVE OVEN "CONVECTION"

Please read this owner's manual thoroughly before operating.

MJ396 ****

(optional, please check model specification)



MFL69799801_03

www.lg.com

Copyright © 2017-2018 LG Electronics Inc. All Rights Reserved

How the Microwave Function Works

Microwaves are a form of energy similar to radio, television waves, and ordinary daylight. Normally, microwaves spread outwards as they travel through the atmosphere and disappear without effect.

This oven, however, has a magnetron that is designed to make use of the energy in microwaves. Electricity, supplied to the magnetron tube, is used to create microwave energy.

These microwaves enter the cooking area through openings inside the oven. A tray is located inside the oven. Microwaves cannot pass through metal walls of the oven, but they can penetrate such materials as glass, porcelain and paper, the materials out of which microwave-safe cooking dishes are constructed.

Microwaves do not heat cookware, though cooking vessels will eventually get hot from the heat generated by the food.

A very safe appliance

Your Microwave oven, is one of the safest of all home appliances. When the door is opened, the oven automatically stops producing microwaves. Microwave energy is converted completely to heat when it enters food, leaving no "left over" energy to harm you when you eat your food.

CONTENTS

3 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

8 BEFORE USE

- 8 Unpacking & Installing
- 10 Control Panel (for MJ3965ACS/ACR/BCR/BCS)
- 10 Display Picto
- 11 Control Panel (for MJ3965BPS/BPH)
- 11 Display Picto
- 12 Setting Clock
- 12 Quick Start
- 12 More/Less
- 12 Energy Saving

13 HOW TO USE

- 13 Timed Cooking
- 13 Microwave Power Levels
- 14 Grill Cooking
- 14 Grill Combi. Cooking
- 15 Convection Preheat
- 15 Convection Cooking
- 16 Convection Combi. Cooking
- 16 Child Lock
- 17 Inverter Cook
- 17 Inverter Cook Menu Instructions
- 25 Roast & Bake
- 25 Roast & Bake Menu Instructions
- 27 Slow Cook
- 28 Slow Cook Menu Instructions
- 29 Healthy Cook (for MJ3965ACS/ACR/BCR/BCS)
- 29 Healthy Cook Menu Instructions
- 32 Healthy Fry (for MJ3965BPS/BPH)
- 32 Healthy Fry Menu Instructions
- 34 Inverter Defrost
- 34 Inverter Defrost Menu Instructions

35 MICROWAVE-SAFE UTENSILS

36 FOOD CHARACTERISTICS & MICROWAVE COOKING

38 TO CLEAN YOUR OVEN

38 USING THE SMART DIAGNOSIS™ FUNCTION

39 QUESTIONS & ANSWERS

40 TECHNICAL SPECIFICATIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

Read and follow all instructions before using your oven to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage when using the oven. This guide does not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

WARNING

This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others. All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "WARNING" or "CAUTION". These word means:

WARNING

This symbol will alert you to hazards or unsafe practices which could cause serious bodily harm or death.

CAUTION

This symbol will alert you to hazards or unsafe practices which could cause bodily injury or property damage.

WARNING

- 1 **D**o not attempt to tamper with, or make any adjustments or repairs to the door, door seals, control panel, safety interlock switches or any other part of the oven which would involve the removal of any cover protecting against exposure to microwave energy. **D**o not operate the oven if the door seals and adjacent parts of the microwave oven are faulty. Repairs should only be undertaken by a qualified service technician.
 - Unlike other appliances, the microwave oven is a high-voltage and a high electrical-current piece of equipment. Improper use or repair could result in harmful exposure to excessive microwave energy or in electric shock.
- 2 **D**o not use the oven for the purpose of dehumidification. (ex. **O**perating the microwave oven with wet newspapers, clothes, toys, electric devices, pet or child etc.)
 - It can be the cause of serious damage to safety such as a fire, a burn or a sudden death due to an electric shock.
- 3 **T**his appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. **(Y**oung) **C**hildren should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
 - Improper use may cause damage such as a fire, electric shock or burn.
- 4 **A**ccessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
 - **T**hey may get a burn.
- 5 **L**iquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode. **R**emove the plastic wrapping from food before cooking or defrosting. **N**ote though that in some cases food should be covered with plastic film, for heating or cooking.
 - **T**hey could burst.
- 6 **B**e certain to use proper accessories on each operation mode .
 - Improper use could result in damage to your oven and accessories, or could make spark and a fire.
- 7 **T**he children should not allow to play with accessories or hang down from the door handle.
 - **T**hey may get hurt.

- 8 **I**t is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- 9 **W**hen the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
- 10 **D**o not operate your oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the: (1) door(bent), (2) hinges and latches (broken or loosened), (3) door seals and sealing surfaces.
- It could result in harmful exposure to excessive microwave energy.
- 11 **I**f the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- 12 **T**he appliance is supplied from a cord extension set or an electrical portable outlet device, the cord extension set on electrical portable outlet device must be positioned so that it is not subject to splashing or ingress of moisture.
- 13 **O**nly allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
- 14 **T**he appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- 15 **D**uring use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- 16 **D**o not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass

CAUTION

- 1 **Y**ou cannot operate your oven with the door open due to the safety interlocks built into the door mechanism. **I**t is important not to tamper with the safety interlocks.
- It could result in harmful exposure to excessive microwave energy. (Safety interlocks automatically switch off any cooking activity when the door is opened.)
- 2 **D**o not place any object (such as kitchen towels, napkins, etc.) between the oven front face and the door or allow food or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- It could result in harmful exposure to excessive microwave energy.
- 3 **P**lease ensure cooking times are correctly set, small amounts of food require shorter cooking or heating time.
- Over cooking may result in the food catching on fire and subsequent damage to your oven.
- 4 **W**hen heating liquids, e.g. soups, sauces and beverages in your microwave oven,
- * **A**void using straight sided containers with narrow necks.
 - * **D**o not overheat.
 - * **S**tir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through the heating time.
 - * **A**fter heating, let it stand in the oven for a short time; stir or shake it again carefully and check the temperature of it before consuming to avoid burns (especially, contents of feeding bottles and baby food jars).
 - Be careful when handling the container. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- 5 **A**n exhaust outlet is located on the top, bottom or side of the oven. **D**on't block the outlet.
- It could result in damage to your oven and poor cooking results.

- 6 **Do not operate the oven when empty.** It is best to leave a glass of water in the oven when not in use. **The water will safely absorb all microwave energy, if the oven is accidentally started.**
 - Improper use could result in damage to your oven.
- 7 **Do not cook food wrapped in paper towels, unless your cook book contains instructions for the food you are cooking. And do not use newspaper in place of paper towels for cooking.**
 - Improper use can cause an explosion or a fire.
- 8 **Do not use wooden containers and ceramic containers that have metallic (e.g. gold or silver) inlays. Always remove metal twist ties. Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens. Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.**
 - They may heat-up and char. Metal objects in particular may arc in the oven, which can cause serious damage.
- 9 **Do not use recycled paper products.**
 - They may contain impurities which may cause sparks and/or fires when used in cooking.
- 10 **Do not rinse the tray and rack by placing it in water just after cooking. This may cause breakage or damage.**
 - Improper use could result in damage to your oven.
- 11 **Be certain to place the oven so the front of the door is 8 cm or more behind the edge of the surface on which it is placed, to avoid accidental tipping of the appliance.**
 - Improper use could result in bodily injury and oven damage.
- 12 **Before cooking, pierce the skin of potatoes, apples or any such fruit or vegetables.**
 - They could burst.
- 13 **Do not cook eggs in their shell. Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.**
 - Pressure will build up inside the egg which will burst.
- 14 **Do not attempt deep fat frying in your oven.**
 - This could result in a sudden boil over of the hot liquid.
- 15 **If smoke is observed (or emitted), switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flame.**
 - It can cause serious damage such as a fire or electric shock.
- 16 **When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition .**
 - Your food may be poured due to the possibility of container deterioration, which also can cause a fire.
- 17 **The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Do not touch the oven door, outer cabinet, rear cabinet, oven cavity, accessories and dishes during grill mode, convection mode and auto cook operations, before clearing make sure they are not hot.**
 - As they will become hot, there is the danger of a burn unless wearing thick culinary gloves.
- 18 **The oven should be cleaned regularly and any food deposits should be removed.**
 - Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

19 Only use the temperature probe recommended for this oven.

- You can not ascertain that the temperature is accurate with an unsuitable temperature probe.
- This model doesn't provide a temperature probe.

20 This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- Farm houses;
- By clients in hotels, motels and other residential environments;
- Bed and breakfast type environments.

21 This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.

22 The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

23 The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

24 Follow exact directions given by each manufacturer for their popcorn product. Do not leave the oven unattended while the corn is being popped. If corn fails to pop after the suggested times, discontinue cooking. Never use a brown paper bag for popping corn. Never attempt to pop leftover kernels.

- Overcooking could result in the corn catching a fire.

25 This appliance must be earthed.

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following codes

BLUE ~ Neutral

BROWN ~ Live

GREEN & YELLOW ~ Earth

As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug proceed as follows:

The wire which is coloured **BLUE** must be connected to the terminal which is marked with the letter **N** or coloured **BLACK**.

The wire which is coloured **BROWN** must be connected to the terminal which is marked with the letter **L** or coloured **RED**.

The wire which is coloured **GREEN & YELLOW** or **GREEN** must be connected to the terminal which is marked with the letter **G** or .

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

- Improper use may cause serious electric damage.

26 Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

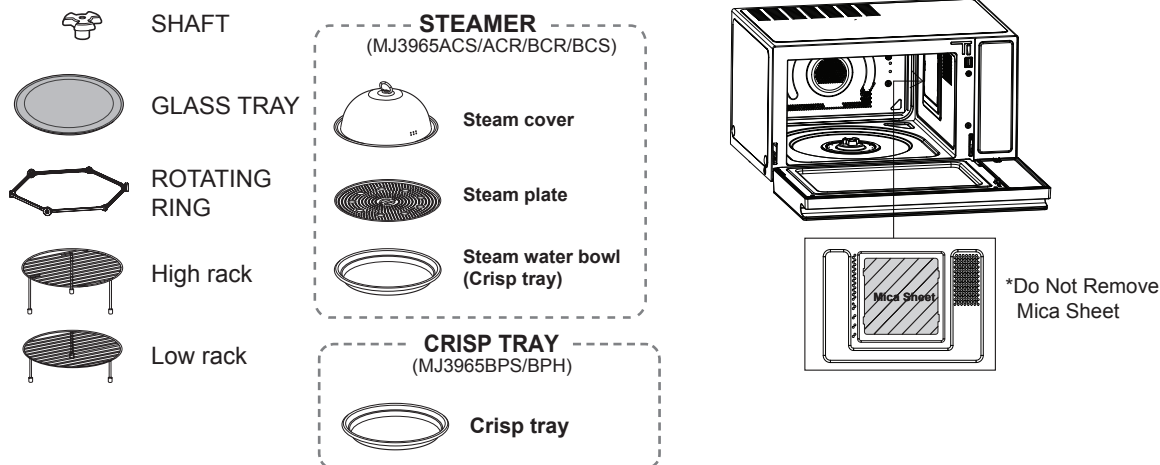
- 27 **T**his oven should not be used for commercial catering purposes.
- Improper use could result in damage to your oven.
- 28 **T**he microwave oven must not be placed in a cabinet.
- The microwave oven is intended to be used freestanding.
- 29 **T**he connection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- Using improper plug or switch can cause an electric shock or a fire.
- 30 **T**he door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
- 31 **K**eeP the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- 32 **T**he contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- 33 **K**eeP the inside and outside of the oven clean. **T**he details of how to clean your oven pls reference above content " **T**o **C**lean **Y**our **O**ven ".
- 34 **A**ccording to the installation requirements set, otherwise the impact of heat, prone to danger.
- 35 **S**tream cleaner is not to be used.
- 36  **C**autiOn, hot surface
- W**hen the symbol is used, It means that the surfaces are liable to get hot during use.
- 37 **D**o not place an object(a book, a box, etc.) on the product. **T**he product may overheat or catch fire or the object may fall, causing injury to persons.

BEFORE USE

Unpacking & Installing

By following the basic steps on these two pages you will be able to quickly check that your oven is operating correctly. Please pay particular attention to the guidelines on where to install your oven. When unpacking your oven make sure you remove all accessories and packing materials. Check to make sure that your oven has not been damaged during shipping.

- 1 Unpack your oven and place it on a flat level surface.



NOTE

- Do not remove the cavity mica sheet (silver plate) inside of oven. The Mica sheet is there to protect the microwave components from food spatters.

Method to use Accessories As per Mode

	Microwave	Grill	Convection	Grill combi	Conv combi
Glass tray	O	O	O	O	O
High rack	-	O	O	O	O
Low rack	-	O	O	O	O
Crisp tray	O	O	O	O	O
Steamer	O	-	-	-	-

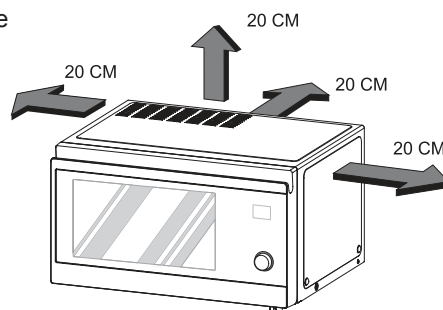
Caution: Use accessories in accordance with cooking guides!

O Acceptable
- Not Acceptable

NOTE

- Be certain to use proper accessories on each operation mode.
- Improper use could result in damage to your oven and accessories, or could make spark and a fire.

- 2 Place the oven on the level location of your choice with more than 85cm height but make sure there is at least 20 cm of space on the top and 20 cm at the rear & left & right for proper ventilation. The front of the oven should be at least 8 cm from the edge of the surface to prevent tipping. An exhaust outlet is located on bottom or side of the oven. Blocking the outlet can damage the oven. If you use the microwave oven in an enclosed space or cupboard, The air flow for cooling the product could be worse. It may result in lower performance and reduced service life. If possible, please use the microwave oven in the counter top condition.



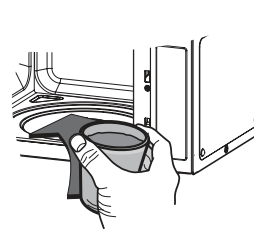
! NOTE

- THIS OVEN SHOULD NOT BE USED FOR COMMERCIAL CATERING PURPOSES.

- 3 Plug your oven into a standard household socket. Make sure your oven is the only appliance connected to the socket.

If your oven does not operate properly, unplug it from the electrical socket and then plug it back in.

- 4 Open your oven door by pulling the door handle.
Place the rotating ring inside the oven and place the glass tray on top.



- 5 Fill a **microwave safe container** with 300 ml (1/2 pint) of water.
Place on the glass tray and close the oven door.
If you have any doubts about what type of container to use please refer to Microwave-safe utensils.

- 6 Press the **STOP/CANCEL** button, and press the **START** button one time to set 30 seconds of cooking time.

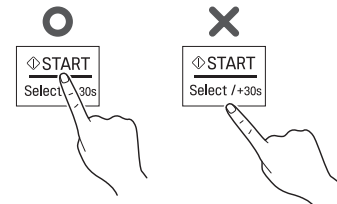


- 7 The **DISPLAY** will count down from 30 seconds.
When it reaches 0 it will sound BEEPS. Open the oven door and test the temperature of the water.
If your oven is operating the water should be warm.
Be careful when removing the container it may be hot.
YOUR OVEN IS NOW INSTALLED



- 8 The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption in order to avoid burns.

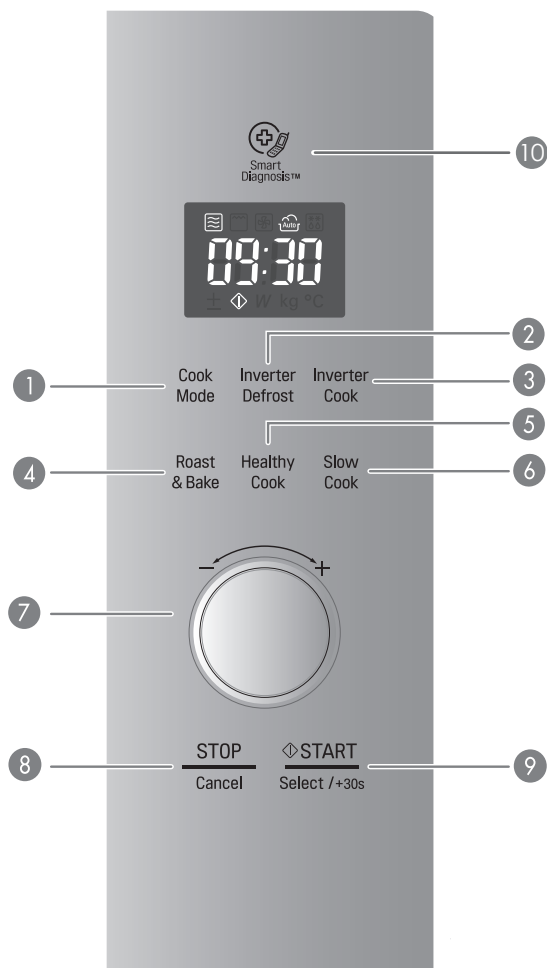
- 9 Button recognition may be hampered in the following circumstances:
- Only the outside area of the button is pressed.
 - The button is pushed using a nail or the tip of the finger.

**! NOTE**

Do not use rubber gloves or disposable gloves.
When wiping the touch control panel with a wet towel, remove moisture from the touch control panel when finished.

- 10 The setting of the cooking time should be shorter than common microwave ovens (700 W, 800 W) due to the relatively high output power of the product. Excessive heating with the product may cause moisture on the door.
- 11 All of the recipes in this book give a range of cooking times. In general, you will find that the food remains under-cooked at the lower end of the time range, and you may sometimes want to cook your food beyond the maximum time given, according to personal preference. The governing philosophy of this book is that it is best for a recipe to be conservative in giving cooking times because overcooked food is ruined for good.

CONTROL PANEL (For MJ3965ACS/ACR/BCR/BCS)



Part	
1	COOK MODE See page 13 "Microwave" See page 14 "Grill" See page 14 "Grill Combi(Microwave + Grill)" See page 15 "Convection" See page 16 "Conv Combi(Microwave + Conv)"
2	INVERTER DEFROST See page 34 "Inverter Defrost"
3	INVERTER COOK See page 17 "Inverter cook"
4	ROAST & BAKE See page 25 "Roast & Bake"
5	HEALTHY COOK See page 29 "Healthy Cook"
6	SLOW COOK See page 27 "Slow Cook"
7	DIAL (MORE / LESS) • Set cooking time, temperature and power level. • While cooking with auto and manual function, you can increase or decrease the cooking time at any point by turning the dial (except defrost mode).
8	STOP / CANCEL • Stop over and clear all entries except time of day.
9	START • In order to start cooking which is selected, press button one time. • The quick start feature allows you to set 30 seconds intervals of HIGH power cooking with a press of the START button.
10	SMART DIAGNOSIS Hold the mouthpiece of a phone up to this icon when directed to by service centre personnel, to help diagnose problems with the microwave oven when calling for service.

DISPLAY PICTO

Icon	
	When operate Microwave, Show up the icon on the display.
	When operate Grill, Show up the icon on the display.
	When operate Convection, Show up the icon on the display.
°C	When you can set Conv. Temperature, Show up the icon on the display.
	When operate Grill Combi, Show up the icon on the display.
	when operate Convection Combi, Show up the icon on the display.
	When operate Auto cook, Show up the icon on the display.
	When operate Inverter defrost, Show up the icon on the display.
±	When you can set More/Less, Show up the icon on the display.
	When you can set Cook Start, Show up the icon on the display.
W	When you can set Output Power, Show up the icon on the display.
kg	When you can set Weight, Show up the icon on the display.

CONTROL PANEL (For MJ3965BPS/BPH)



Part	
1	COOK MODE See page 13 "Microwave" See page 14 "Grill" See page 14 "Grill Combi(Microwave + Grill)" See page 15 "Convection" See page 16 "Conv Combi(Microwave + Conv)"
2	INVERTER DEFROST See page 34 "Inverter Defrost"
3	INVERTER COOK See page 17 "Inverter cook"
4	ROAST & BAKE See page 25 "Roast & Bake"
5	HEALTHY FRY See page 32 "Healthy Fry"
6	SLOW COOK See page 27 "Slow Cook"
7	DIAL (MORE / LESS) • Set cooking time, temperature and power level. • While cooking with auto and manual function, you can increase or decrease the cooking time at any point by turning the dial (except defrost mode).
8	STOP / CANCEL • Stop over and clear all entries except time of day.
9	START • In order to start cooking which is selected, press button one time. • The quick start feature allows you to set 30 seconds intervals of HIGH power cooking with a press of the START button.
10	SMART DIAGNOSIS Hold the mouthpiece of a phone up to this icon when directed to by service centre personnel, to help diagnose problems with the microwave oven when calling for service.

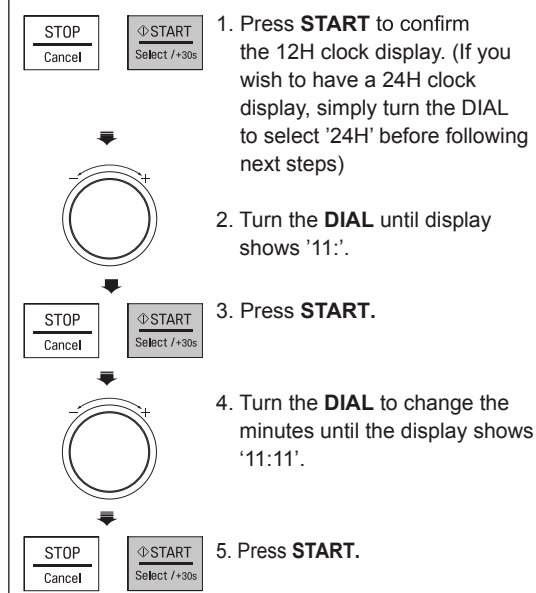
DISPLAY PICTO

Icon	
	When operate Microwave, Show up the icon on the display.
	When operate Grill, Show up the icon on the display.
	When operate Convection, Show up the icon on the display.
°C	When you can set Conv. Temperature, Show up the icon on the display.
	When operate Grill Combi, Show up the icon on the display.
	When operate Convection Combi, Show up the icon on the display.
	When operate Auto cook, Show up the icon on the display.
	When operate Inverter defrost, Show up the icon on the display.
±	When you can set More/Less, Show up the icon on the display.
	When you can set Cook Start, Show up the icon on the display.
W	When you can set Output Power, Show up the icon on the display.
kg	When you can set Weight, Show up the icon on the display.

SETTING CLOCK

When your oven is plugged in for the first time or when power resumes after a power interruption, the numbers in the display reset to '12H'.

Example: To set 11:11 .



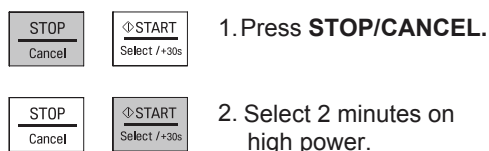
NOTE

- If you want to set clock again or change options, you need to unplug and reconnect.
- If you don't want to use clock mode, Press STOP/CANCEL button, after plugging in your oven.

QUICK START

The QUICK START feature allows you to set 30 seconds intervals of HIGH power cooking with a touch of the START.

Example: Set 2 minutes of cooking on high power



Press the **START** button four times

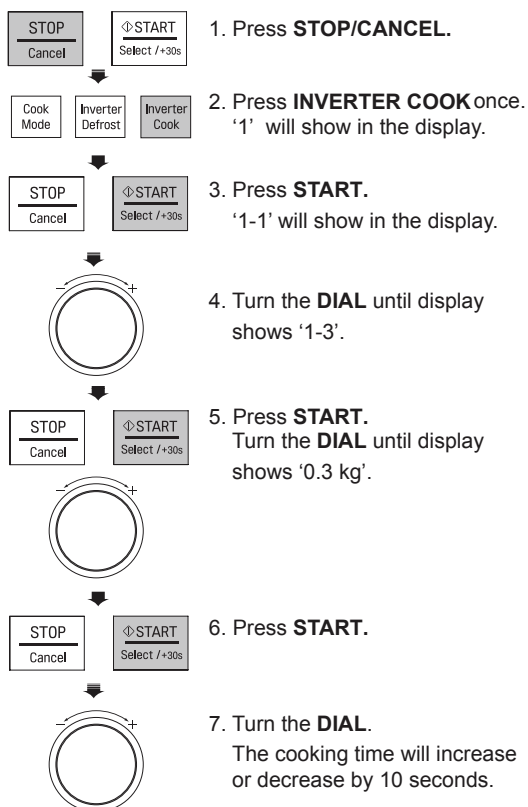
The oven will start before you have finished the fourth press.

During QUICK START cooking, you can extend the cooking time up to 99 minutes 59 seconds by repeatedly pressing the **START** button.

MORE/LESS

By turning the Dial, TIMED COOK program can be adjusted to cook food for a longer or shorter time. Turning the dial will increase 10 seconds or decrease 10 seconds to the cooking time each time. The max time possible will be 99 min 59 sec.

Example: To adjust the Inverter Cook (ex. 0.3kg chicken nuggets) cooking time for a longer time, or for a shorter time.



NOTE

- If you find that your food is over or undercooked when using the preset COOK program, you can increase or decrease the cooking time by turning the **DIAL**.
- You can lengthen or shorten the cooking time (except defrost mode) at any point turning the **DIAL**.

ENERGY SAVING

Energy saving means save energy by turning off the display. This feature only operates when the Microwave Oven standby and the display will go out.

NOTE

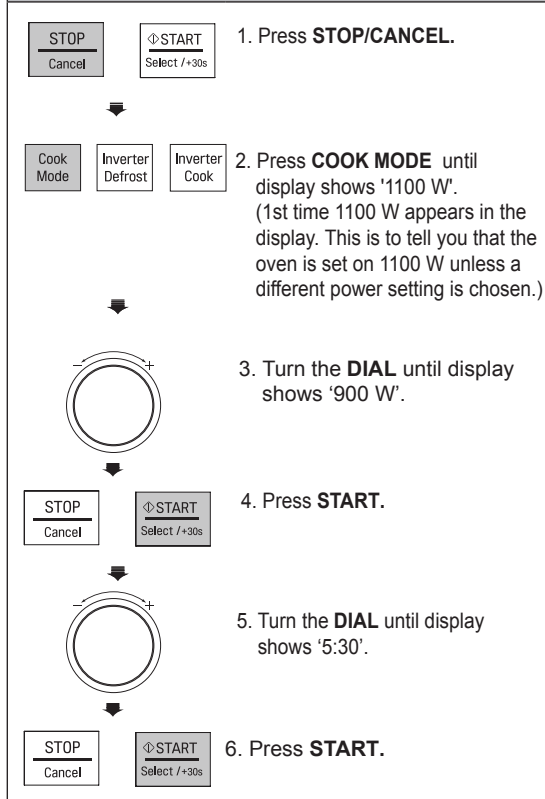
- When using clock mode, the display will remain on.

HOW TO USE

TIMED COOKING (MANUAL COOKING)

This function allows you to cook food for a desired time. There are 5 power levels available. The example below shows how to set power 900 W for the desired time.

Example: To cook food on Power 900 W for 5 minutes 30 seconds



When cooking is complete, Tip will sound. The word End shows in the display window. 'End' remains in the display and Tip will sound every minute until the door is opened, or any button is pressed, before 5 minutes.

NOTE:

If you do not select the power level, the oven will operate at power HIGH. To set HI-POWER cooking, skip step 3 above.

MICROWAVE POWER LEVELS

Your microwave oven is equipped with five power levels to give you maximum flexibility and control over cooking. The adjacent table will give you some idea of which foods are prepared at each of the various power levels.

- The adjacent chart shows the power level settings for your oven.

MICROWAVE POWER LEVEL CHART

Power Level	Use
High 1100 W	• Boiling water. • Browning ground beef. • Making candy. • Cooking poultry pieces, fish, & vegetables. • Cooking tender cuts of meat.
900 W	• Reheating rice, pasta, & vegetables. • Reheating prepared foods quickly. • Reheating sandwiches.
700 W	• Cooking egg, milk and cheese dishes. • Cooking cakes and breads. • Melting chocolate. • Cooking veal. • Cooking whole fish. • Cooking puddings and custard.
400 W	• Thawing meat, poultry and seafood. • Cooking less tender cuts of meat.
200 W	• Taking chill out of fruit. • Keeping casseroles and main dishes warm. • Softening butter and cream cheese.

NOTE

- Do not use following accessories.



HIGH RACK



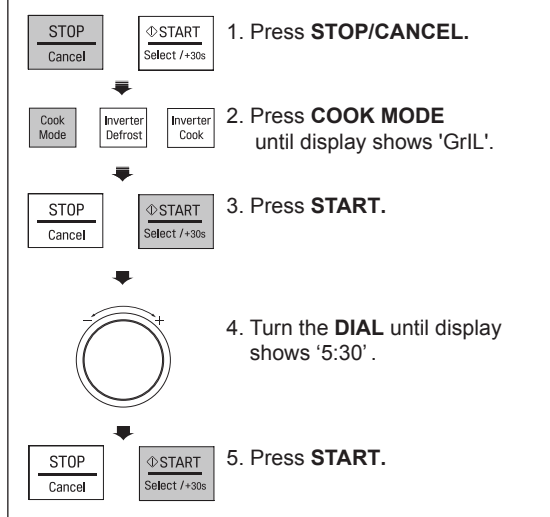
LOW RACK

GRILL COOKING

This feature will allow you to brown and crisp food quickly.

Always use gloves when removing food and accessories after cooking as the oven & accessories will be very hot.

Example: Use Grill to cook food for 5 minutes 30 seconds



CAUTION

- Always use oven gloves when removing the food and accessories after cooking as the oven & accessories will be very hot.

NOTE

- This feature will allow you to brown and crisp food quickly.
- For the best result use the following accessories.
- Do not use the following accessories.



HIGH RACK

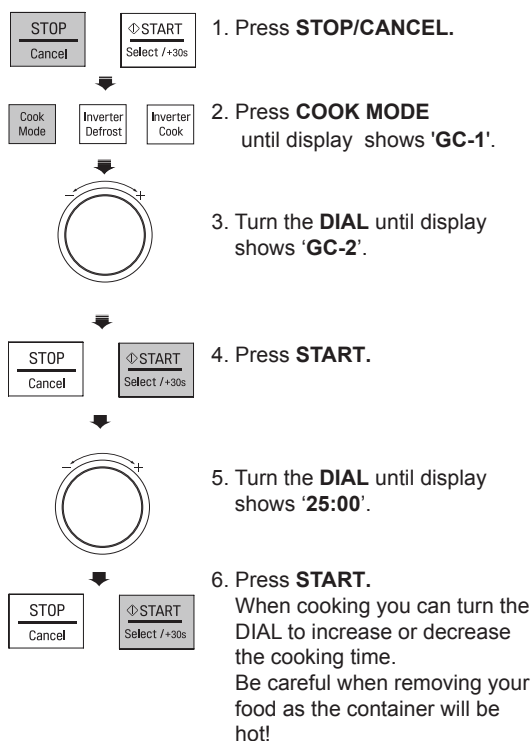


STEAMER

GRILL COMBI. COOKING

Your oven has a combination cooking feature which allows you to cook food with heater and microwave.

Example: Programme your oven with micro power 330 W and grill for a cooking time of 25 minutes



NOTE

- Your oven has a combination cooking feature which allows you to cook food with **Heater and Microwave**. This generally means it takes less time to cook your food.
- You can set three kinds of micro power level (GC-1: 220 W, GC-2: 330 W, GC-3: 440 W) in grill combi mode.
- For the best result use the following accessories.
- Do not use the following accessories.



HIGH RACK

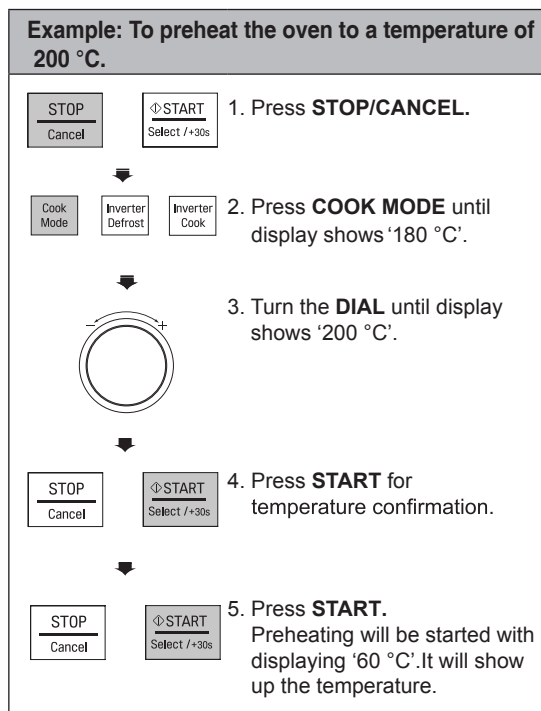


STEAMER

CONVECTION PREHEAT

This feature will allow you to brown and crisp food quickly.

Always use gloves when removing food and accessories after cooking as the oven & accessories will be very hot.



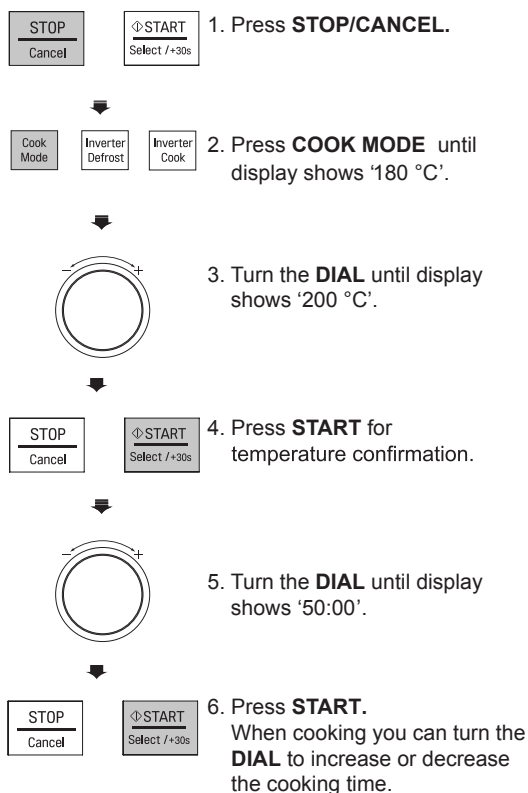
NOTE

- The convection oven has a temperature range of 40~200 °C.
- The oven has a ferment function at the oven temperature of 40 °C. You may wait until the oven is cool because you cannot use a ferment function if the oven temperature is over 40 °C.
- Your oven will take a few minutes to reach the selected temperature.
- Once it has reached correct temperature, your oven will BEEP to let you know that it has reached the correct temperature.
- Then place your food in your oven and to start cooking.

CONVECTION COOKING

The metal tray or metal rack must be used during convection cooking.

Example: To cook some food at a temperature of 200 °C for 50 minutes.



CAUTION

- Always use oven gloves when removing the food and accessories after cooking as the oven & accessories will be very hot.

NOTE

- If you do not set a temperature your oven will automatically select 180 °C, the cooking temperature can be changed by turning the **DIAL**.
- If you need more than 200 degrees for following your cooking recipe or package direction, add the time at 200 degrees for your preference.
- For the best result please use the following accessories.

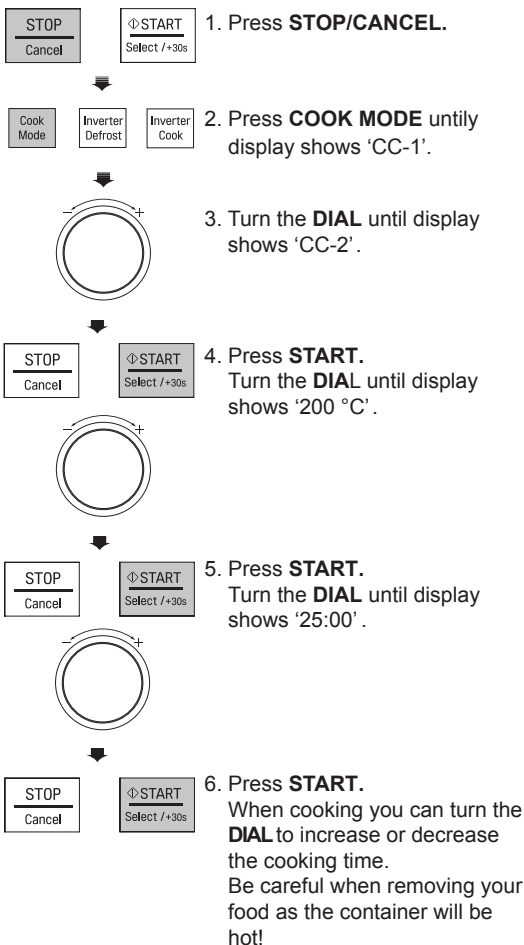


LOW RACK

CONVECTION COMBI. COOKING

In the following example, show you how to program your oven at a microwave power of 330 W and at a convection temperature of 200 °C for a cooking time of 25 minutes.

Example: To cook food at a convection combi. mode for 25 minutes.



CAUTION

- Always use oven gloves when removing the food and accessories after cooking as the oven & accessories will be very hot.

NOTE

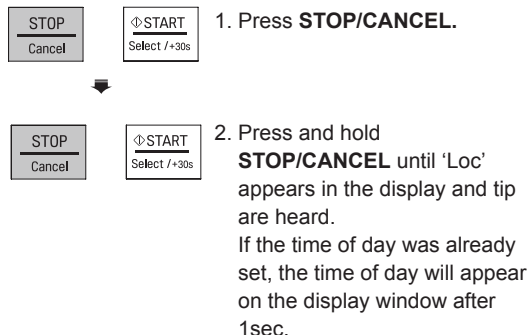
- You can set three kinds of micro power level (CC-1: 220 W, CC-2: 330 W, CC-3: 440 W).
- For the best result use the following accessories.
- Do not use the following accessories.



CHILD LOCK

This is a unique safety feature that prevents unwanted oven operations. Once the CHILD LOCK is set, no cooking can take place.

To set the child lock



If the CHILD LOCK was already set and you touch another pad, the word Loc shows in the display. You can cancel the CHILD LOCK according to below procedure.

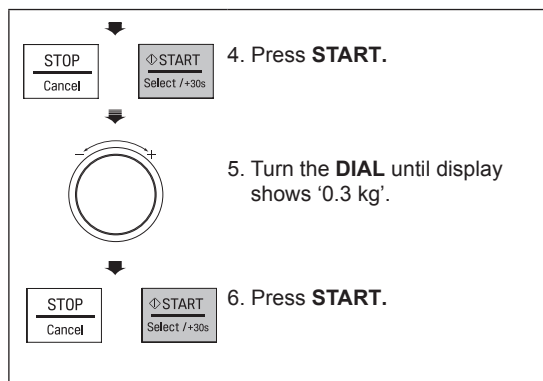
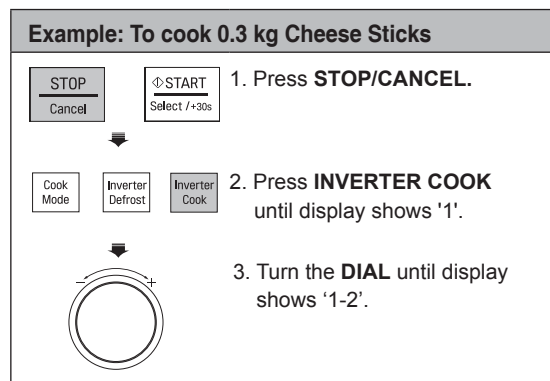
To cancel the child lock



After the CHILD LOCK is turned off, the oven will operate normally.

INVERTER COOK

Your oven's menu has been preprogrammed to automatically cook food. Tell the oven what you want and how many items there are. Then let your microwave oven cook your selections.



INVERTER COOK MENU INSTRUCTIONS

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
1-1	Baguette/ Croissant	0.1 - 0.3 kg (50 - 100 g/ piece)	Frozen	1. Place frozen bread on the Low rack. Choose the menu and weight, press start.	Low rack
1-2	Cheese Sticks	0.2 - 0.4 kg	Frozen	1. Brush cheese sticks with oil. 2. Place food on the Crisp tray on the High rack. Choose the menu and weight, press start. 3. When BEEP, turn food over and press start to continue cooking.	Crisp tray on the High rack
1-3	Chicken Nuggets	0.2 - 0.3 kg	Frozen	1. Place chicken nuggets on the Crisp tray on the High rack. Choose the menu and weight, press start. 2. When BEEP, turn food over and press start to continue cooking.	Crisp tray on the High rack
1-4	Frozen Lasagna	0.3 kg	Frozen	1. Remove tray from outer carton and remove protective film. 2. Place food on the Low rack. Choose the menu, press start. After cooking, stand covered for 2 minutes.	Low rack
1-5	Frozen Pizza (Thick)	0.5 kg	Frozen	1. Remove thick-crust pizza from all packaging. 2. Place food on the Crisp tray on the Low rack. Choose the menu, press start.	Crisp tray on the Low rack
1-6	Frozen Pizza (Thin)	0.2 - 0.4 kg	Frozen	1. Remove all packaging. 2. Place food on the Crisp tray on the Low rack. Choose the menu and weight, press start.	Crisp tray on the Low rack
1-7	Salmon Fillets	0.2 - 0.6 kg	Frozen	1. Choose salmon fillets of 200 g and 2,5 cm thick each. Brush salmon fillets with oil and season as desired. 2. Place food on the Crisp tray on the High rack. Choose the menu and weight, press start. 3. When BEEP, turn food over and press start to continue cooking.	Crisp tray on the High rack

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
2-1	Grape leaf	1.0 kg	Room	Ingredients 1 pot of grape leaves 2 large onions, finely chopped ½ cup olive oil 1 garlic clove, crushed 1 tomato, chopped 1 cup lemon juice 1 tablespoon tomato paste Kosher salt Freshly ground black pepper 1 cup white rice ½ cup water ¼ cup chopped dill 1. Cook onions, garlic, tomato, tomato paste, and lemon juice in a lightly oiled frying pan until lightly browned. 2. Add cooked rice, vegetable mixture, salt and pepper in a bowl and mix well. 3. Place grape leaf on a flat surface and place 1 ½ spoonfuls of the rice mixture in the center of the leaf. Wrap rice mixture with leaf. 4. Put all wrapped leaves in rows into a deep and large microwave-safe bowl and add water. Cover with plastic wrap. 5. Place food in the oven. Choose the menu, press start. After cooking, serve with sour cream or as desired.	Microwave-safe bowl
2-2	Kabsa	2.0 kg	Room	Ingredients 1/4 cup butter 1.2 kg chicken, cut into 8-10 pieces 1 large onion, finely chopped 3 garlic cloves, minced 1/4 cup tomato puree 1 tomato, chopped 2 medium carrots, chopped 1 pinch grated nutmeg 1 pinch ground cumin 1 pinch ground coriander Salt & freshly ground black pepper 2 cups hot water 1 chicken stock cube 200 g long grain rice(don't rinse or soak this) 1/4 cup raisins 1/4 cup slivered almond, toasted 1. Cook chicken, carrots, tomato, tomato puree, garlic, onion and butter in a lightly oiled frying pan until lightly browned. 2. Place the cooked chicken mixture into a deep and large microwave-safe bowl and add rice, spices, raisins, almond and water. Cover with plastic wrap and vent. 3. Place food in the oven. Choose the menu, press start. Stir at least twice during cooking.	Microwave-safe bowl

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
2-3	Kafta	0.2~0.4 kg	Room	Ingredients 500 g beef minced 1 cup parsley chopped or grated 1 onion chopped 2 breads sliced ½ teaspoon all-spices ¼ teaspoon paprika powder ¼ teaspoon cinnamon powder Salt and pepper as per taste - Combine all ingredients in a large bowl, and mix well. - Divide and shape into small sausages(100 g/ each one, about 1.5 cm). - Place food in the Crisp tray on the High rack. Choose menu and weight, press start. - When BEEP, turn food over and press start to continue cooking. - After cooking, remove from the oven and stand.	Crisp tray on the High rack
2-4	Rice Pudding	0.7 kg	Room	Ingredients ½ cups short grain rice 600 g milk Pinch of salt ¼ cup granulated sugar 3 teaspoons rose water ½ teaspoon ground cardamom Honey for serving, optional - Mix all ingredients in a deep and large microwave-safe bowl. Cover with plastic wrap and vent. - Place food in the oven. Choose the menu, press start. - When BEEP, stir then cover with lid. Press start to continue cooking. - After cooking, stir and stand covered for 5 minutes.	Microwave-safe bowl (deep glass pot)
2-5	Lasagna	1	Room	Ingredients 9 lasagna sheets 500 g spaghetti sauce 600 g cheese sauce 300 g grated mozzarella cheese 30 g grated parmesan cheese For Cheese sauce : 60 g butter 50 g plain flour Pinch ground nutmeg 500 ml milk 20 g grated parmesan cheese - Melt butter in small saucepan. Add flour and nutmeg, stirring until smooth. - Gradually add milk and stir until it boils and thickens. - Reduce heat and add parmesan cheese. Stir until cheese melts well. - Cook lasagna sheets according to package directions and drain. - Spread about 125 g spaghetti sauce in a 26 x17 cm baking dish. - Layer 3 lasagna sheets, 300 g cheese sauce, 125 g spaghetti sauce, 100 g mozzarella cheese. Repeat layering. - Finally layer remaining lasagna sheets, spread 125 g spaghetti sauce, sprinkle with 100 g mozzarella cheese and 30 g parmesan cheese. - Place baking dish on the Low rack. Choose the menu, press start.	26 x 17 cm baking dish on the Low rack

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
2-6	Potato Gratin	1.5 kg	Room	Ingredients 1 kg potatoes 1 garlic clove 20 g butter 300 g cream 100 g grated cheese Nutmeg, salt and pepper to taste 1. Peel and wash potatoes then cut into 5 mm slices. Rub inside of a baking dish with garlic clove and butter. 2. Place half of potatoes in the baking dish and season. Fill with remaining potatoes and season as desired. Then pour cream and cheese over the top. 3. Place the baking dish on the Low rack. Choose the menu, press start.	20 x 20 cm baking dish on the Low rack
2-7	Ratatouille	1.5 kg	Room	Ingredients 1 onion, cut into chunks 1 eggplant, cut into chunks 1 zucchini, cut into chunks 1 colored sweet pepper, cut into chunks 3 tomatoes, chopped 1 tablespoon tomato paste 2 garlic cloves, crushed 1 tablespoon fresh greens, chopped 2 tablespoons vinegar 1 teaspoon sugar Salt and pepper to taste 1. Add all ingredients in a deep and large bowl and mix well. Cover with plastic wrap and vent. 2. Place food in the oven. Choose the menu, press start. Stir at least twice during cooking.	Microwave-safe bowl
2-8	Stuffed Zucchini	1.2 kg	Room	Ingredients 4 round zucchinis of about 200 g each 500 g ground beef 2 tablespoons olive oil Salt and pepper to taste 1. Cut tops off zucchini to form hats and seed them, taking care not to pierce flesh or skin. Then sprinkle each zucchini with salt and pepper. 2. Stuff zucchinis with ground beef and replace hats. 3. Place food on the Crisp tray on the Low rack and drizzle with olive oil. Choose the menu, press start.	Crisp tray on the Low rack

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
2-9	Bobotie	1.3 kg	Room	Ingredients 200 ml milk 2 slices of bread 750 g minced beef 1 chopped onion (medium size) 2 tablespoons grated fresh ginger 3 garlic cloves grated 1 tablespoon apricot jam 30 ml lemon juice ¼ cup of blanched almonds 2 teaspoons medium (or hot) curry powder 1 teaspoon turmeric 2 teaspoons salt 4 bay or lemon leaves 3 eggs 1. Soak the bread in 100 ml milk. Mix it with the minced beef. 2. Mix all the other ingredients except remaining milk, oil, eggs and bay leaves. 3. Heat oil in a pan and cook mixture until turn lightly browned. Put them into a 1.5 L casserole and set aside. 4. Beat eggs with remaining milk and pour over meat. 5. Place casserole on the Low rack in the oven. Choose the menu, press start. 6. After cooking, remove from the oven. Serve with plain or saffron rice.	1.5 L casserole On the Low rack
2-10	Braai-Lamb Chops	0.2 - 0.6 kg	Refrigerated	1. Choose lamb chops of 100-150 g weight and 1.5-2.0 cm thickness each. Season with salt and pepper or as desired. 2. Place food on the High rack on a drip dish. Choose the menu and weight, press start. When BEEP, turn food over and press start to continue cooking.	High rack on a drip dish
2-11	Braai-Steak	0.2 - 0.6 kg	Refrigerated	1. Choose steak of 200 g weight and 2.5 cm thickness each. Season with salt and pepper or as desired. 2. Place food on the Rack on a drip dish. Choose the menu and weight, press start. When BEEP, turn food over and press start to continue cooking.	High rack on a drip dish

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil															
2-12	Couscous	0.1 - 0.4 kg	Room	Ingredients <table><tr><td>Couscous</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td><td>0.4 kg</td></tr><tr><td>Water</td><td>120 ml</td><td>240 ml</td><td>360 ml</td><td>480 ml</td></tr><tr><td>Butter</td><td>1 Table-spoon</td><td colspan="2">2 Tablespoons</td><td>3 Table-spoons</td></tr></table> Vegetable mixture 1. Put couscous, water and butter in a large microwave-safe bowl and mix well. Cover with plastic wrap and vent. 2. Place food in the oven. Choose the menu and weight, press start. 3. After cooking, stand for 15~20 minutes. 4. With a fork, fluff the couscous and mix the couscous with some of the vegetable sauce. ※ Vegetable mixture 15 peeled pearl onions or 2 cups sliced onions 15 oz can chick peas 2 large boiled potatoes cubed 1 sliced carrots 1/2 cup chopped cilantro 1/4 cup chopped parsley 2 tablespoons minced garlic 1 teaspoon paprika 1/4 teaspoon nutmeg 1/2 teaspoon salt 1/2 teaspoon black pepper 2 cans tomato sauce 1 chicken broth 1 ½ cups water 2 tablespoons butter 1. Cook onions and butter for 5 minutes until caramelized. 2. Add carrots and garbanzo beans and cook for another 5 minutes, and add garlic, cilantro, parsley, potatoes and 1/2 tsp salt and mix vegetables. 3. In a large 4 quart sauce pan bring tomato sauce and 1 1/2 cup of water to a simmer. 4. Add seasonings and spices to the sauce then add vegetable mixture to tomato sauce and simmer for 10-12 minutes.	Couscous	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg	Water	120 ml	240 ml	360 ml	480 ml	Butter	1 Table-spoon	2 Tablespoons		3 Table-spoons	Microwave-safe bowl
Couscous	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg																
Water	120 ml	240 ml	360 ml	480 ml																
Butter	1 Table-spoon	2 Tablespoons		3 Table-spoons																

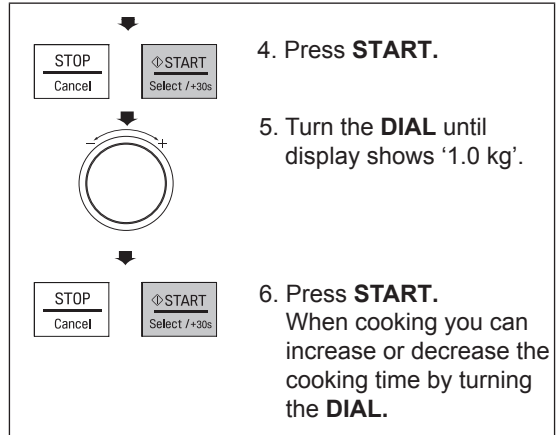
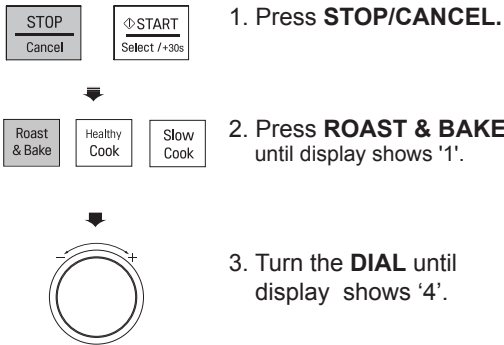
Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
2-13	Chicken Tikka	0.2~0.4 kg	Room	Ingredients 4 chicken breasts, cut into cubes 1 cup natural yogurt 1 tablespoon ground cumin 1 tablespoon garam masala powder 1 teaspoon ground coriander 1 lemon juice 8 garlic cloves, finely chopped 1 inch grated ginger, finely chopped ¼ teaspoon red food color 1 lemon Salt and pepper to taste 1. Mix the spices, coloring, lemon juice, ginger and garlic up into a paste with a little water. 2. Stir in well with the yogurt to make a tandoori marinade. 3. Marinate the chicken in the marinade for 2-3 hours. 4. Skewer the pieces of chicken using wooden skewers. Note that the skewers pass the center of pieces. 5. Place skewers on the High rack on a drip dish. 6. Choose the menu and weight, press start. 7. When BEEP, turn food over and press start to continue cooking. 8. After cooking, remove from the oven and stand.	High rack On a drip dish
2-14	Curry Chicken	1.5 kg	Room	Ingredients 400 g chicken breasts, cut into chunks ¼ cup olive oil 2 onions, chopped 4 garlic cloves, crushed 1 ginger root, peeled 1 cinnamon stick 2 dried red chilies 1 teaspoon turmeric powder 400 g tomato sauce ½ cup water or stock ½ cup plain yogurt 1 tablespoon lemon juice Salt and pepper to taste 1. Add all ingredients in a deep and large microwave-safe bowl and mix well. Cover with plastic wrap and vent. 2. Place food in the oven. Choose the menu, press start. 3. Stir at least twice during cooking.	Microwave-safe bowl

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil			
2-15	Dal Tadka	0.2 - 0.4 kg	Room	Ingredients	Microwave-safe bowl			
				Dal (soaked for 2 hours)		0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg
				Water		400 ml	600 ml	800 ml
				Oil		2 Tablespoons	2½ Tablespoons	3 Tablespoons
				Salt		To taste		
Spices Cumin seed Chili powder Turmeric powder Curry leaves								
1. Combine all ingredients in a microwave-safe bowl and add spices to your preference. 2. Place food in the oven. Choose menu and weight, press start. Stir at least twice during cooking.								
2-16	Veg. Biryani	1.0 kg	Room	Ingredients 1 ½ cups basmati rice 400 g water 2 cups chopped onions 1 tomato, chopped 1 cup vegetables(carrot, beans, peas, potato), chopped 2 green chillies, chopped 1 teaspoon ginger garlic paste 1 ½ teaspoon red chili powder 1 teaspoon coriander powder 1 teaspoon cumin powder 1 tablespoon biryani masala 1 cinnamon 2 cardamoms 2 cloves 2 small bay leaves 1 teaspoon fennel seeds A bunch of finely chopped coriander leaves (cilantro) and mint leaves 1 tablespoon oil 2 tablespoons ghee or clarified butter Salt to taste	Microwave-safe bowl			
				1. Cook all vegetables and spices in a lightly oiled frying pan until lightly browned. 2. Place the cooked vegetable mixture into a deep and large microwave-safe bowl and add rice and water. Cover with plastic wrap and vent. 3. Place food in the oven. Choose the menu, press start to cook. Stir at least twice during cooking.				

ROAST & BAKE

Your oven's menu has been preprogrammed to automatically cook food. Tell the oven what you want and how many items there are. Then let your microwave oven cook your selections.

Example: To cook 1.0 kg Roast Beef



ROAST & BAKE MENU INSTRUCTIONS

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
1	Baked Potatoes	0.2 - 1.0 kg (180 - 220 g/each)	Room	1. Wash potatoes and dry with a paper towel. 2. Pierce each potato 8 times with a fork. 3. Place food on the Low rack. Choose the menu and weight, press start. 4. After cooking, stand covered with an aluminum foil for 5 minutes.	Low rack
2	Cookies	1	Room	Ingredients 80 g brown sugar 80 g butter, softened 1 egg, lightly beaten 180 g all - purpose flour, sifted 1/2 teaspoon baking powder 1/2 teaspoon baking soda 100 g mini chocolate chips 1. Mix brown sugar and softened butter. Gradually add egg and stir until light and fluffy. Add flour, baking powder, baking soda and chocolate chips and mix well. 2. Drop dough by tablespoon onto the High rack and Low rack covered with an aluminum foil. Cookies should be spaced 2 cm apart. 3. Place the High rack and Low rack in the oven. Choose the menu, press start. 4. After cooking, remove from the oven and let them cool.	High rack + Low rack

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
3	Fresh Pizza	1	Room	Ingredients Dough: 120 g all - purpose or bread flour 1 teaspoon active dry yeast 1/3 teaspoon salt 1 teaspoon sugar 70 ml warm water 1 teaspoon extra-virgin olive oil, plus little for coating Topping: 3 tablespoons pizza sauce 30 g sausage, sliced 1/2 onion, sliced 2 fresh mushrooms, sliced 1/2 fresh pepper 100 g shredded mozzarella cheese 1. Combine all Ingredients for Dough in a large mixing bowl. 2. Knead with an electric mixer to make smooth and elastic dough. 3. Roll dough out and place dough on the Crisp tray. Spread pizza sauce. Top with toppings and cheese. 4. Place the Crisp tray on the Low rack. Choose the menu, press start.	Crisp tray on the Low rack
4	Roast Beef	0.5 - 1.5 kg	Refrigerated	1. Brush beef with melted butter or oil and season as desired. 2. Place food on the Low rack on a drip dish. Choose the menu and weight, press start. 3. When BEEP, drain juices and turn food over immediately. And then press start to continue cooking. 4. After cooking, stand covered with an aluminum foil for 10 minutes.	Low rack on a drip dish
5	Roast Chicken	0.8 - 1.8 kg	Refrigerated	1. Brush chicken with melted butter or oil and season as desired. 2. Place whole chicken breast-side down on the Low rack on a drip dish. Choose the menu and weight, press start. 3. When BEEP, drain juices and turn food over immediately. And then press start to continue cooking. 4. After cooking, stand covered with an aluminum foil for 10 minutes.	Low rack on a drip dish
6	Roast Lamb	0.5 - 1.5 kg	Refrigerated	1. Brush lamb with melted butter or oil and season as desired. 2. Place food on the Low rack on a drip dish. Choose the menu and weight, press start. 3. When BEEP, drain juices and turn food over immediately. And then press start to continue cooking. 4. After cooking, stand covered with an aluminum foil for 10 minutes.	Low rack on a drip dish

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
7	Roast Vegetables	0.2 - 0.3 kg	Room	Ingredients Eggplants, cut into 1-2 cm thickness Zucchini, cut into 1-2 cm thickness Onions, cut into wedges Sweet peppers, cut in half lengthwise and discard seeds Whole cherry tomatoes Mushrooms, cut in half 1. Brush vegetables with melted butter or oil and season as desired. 2. Place food on the Crisp tray on High rack. Choose the menu and weight, press start. 3. When BEEP, turn food over and press start to continue cooking.	Crisp tray on the High rack
8	Small Cakes	1	Room	Ingredients 120 g sugar 120 g butter, softened 2 egg, lightly beaten 150 g all - purpose flour, sifted 1 teaspoon baking powder 10~13 ea paper muffin cups (50 mm base X 30 mm height) 1. Mix sugar and softened butter. Gradually add egg and stir until light and fluffy. Add flour and baking powder and mix well. Evenly fill paper muffin cups with batter. (25~30 g per each) 2. Place muffin cups on the Crisp tray on the Low rack. Choose the menu, press start. 3. After cooking, remove from the oven and let them cool.	Paper muffin cups on the Crisp tray on the Low rack

SLOW COOK

Example : To show how to cook Food dry

STOP
Cancel

START
Select / +30s

↓

Roast & Bake

Healthy Cook

Slow Cook

↓



↓

STOP
Cancel

START
Select / +30s

1. Press **STOP/CANCEL**.
2. Press **SLOW COOK** until display shows '2'.
3. Turn the **DIAL** until display shows '60 °C'.
4. Press **START**. '10:00' will show in the display.



5. Turn the **DIAL** until display shows '5h00'.

STOP
Cancel

START
Select / +30s

6. Press **START**.
When cooking you can increase or decrease the cooking time by turning the **DIAL**.

SLOW COOK MENU INSTRUCTIONS

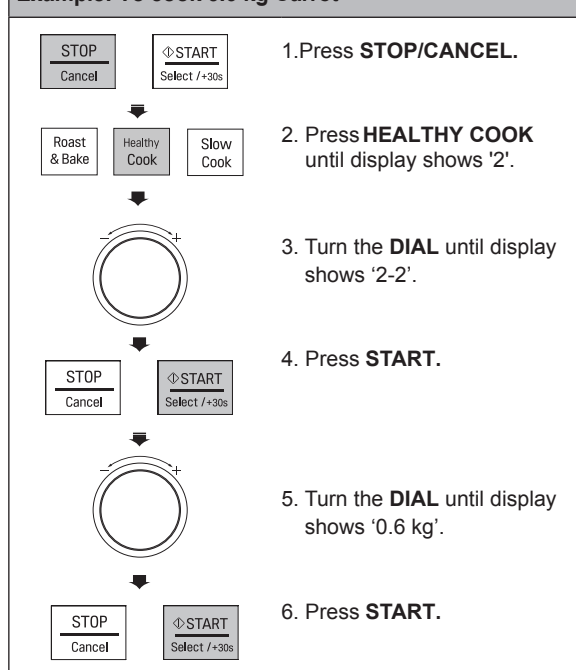
Function	Range	Step	Default	Instructions	Utensil																																													
1. Slow Cook	130 °C (HIGH) / 110 °C (LOW)	-	130 °C (HIGH)	This function maintains a relatively low temperature compared to other cooking methods(such as baking, boiling and frying) for many hours allowing unattended cooking of pot roast, stew and other suitable dishes. 110 °C (LOW) Setting The low setting gently simmers food for an extended period of time without overcooking or burning. No stirring is required when using this setting. 130 °C (HIGH) Setting The high setting will cook food in approximately half the time required for the low setting. Some foods may boil when cooked on the high setting, so it may be necessary to add extra liquid. Occasional stirring of stews and casseroles will improve flavour distribution. Searing and browning before slow cooking is not necessary, but this will help to seal in the juices and flavours and keeps the meat tender. Slow cook guide <table><tr><th>Traditional cooking time</th><th colspan="2">Slow cooker cooking time (without searing)</th><th colspan="2">Slow cooker cooking time (with searing)</th></tr><tr><th></th><th>110 °C(Low)</th><th>130 °C(High)</th><th>110 °C(Low)</th><th>130 °C(High)</th></tr><tr><td>35 to 60 minutes</td><td>6 to 9 hrs</td><td>3 to 4 hrs</td><td>4 to 6 hrs</td><td>2 to 3 hrs</td></tr><tr><td>1 to 3 hours</td><td>8 to 9 hrs</td><td>4 to 6 hrs</td><td>5 to 6 hrs</td><td>3 to 4 hrs</td></tr></table>	Traditional cooking time	Slow cooker cooking time (without searing)		Slow cooker cooking time (with searing)			110 °C(Low)	130 °C(High)	110 °C(Low)	130 °C(High)	35 to 60 minutes	6 to 9 hrs	3 to 4 hrs	4 to 6 hrs	2 to 3 hrs	1 to 3 hours	8 to 9 hrs	4 to 6 hrs	5 to 6 hrs	3 to 4 hrs	Heatproof glass dish with cover on turntable																									
Traditional cooking time	Slow cooker cooking time (without searing)		Slow cooker cooking time (with searing)																																															
	110 °C(Low)	130 °C(High)	110 °C(Low)	130 °C(High)																																														
35 to 60 minutes	6 to 9 hrs	3 to 4 hrs	4 to 6 hrs	2 to 3 hrs																																														
1 to 3 hours	8 to 9 hrs	4 to 6 hrs	5 to 6 hrs	3 to 4 hrs																																														
2. Food Drying	40 °C ~ 90 °C	10 °C	70 °C	With this function, you can dry fruit, veggies, and beef into healthy and nutritional snacks and tasty jerky without chemicals and preservatives. Place baking paper on tray and spread food into a single layer. Food dry guide <table><tr><th>Food type</th><th>Preparation</th><th>Set temp</th><th>Time</th><th>Use</th></tr><tr><td>Bananas</td><td>Slice into 5~6 mm thick</td><td>70 °C</td><td>5~8hrs</td><td>Snacks, baby food, granola, cookies and banana bread</td></tr><tr><td>Figs</td><td>Remove stems and halve</td><td>70 °C</td><td>8~9hrs</td><td>Fillings, cakes, puddings, breads and cookies</td></tr><tr><td>Kiwi</td><td>Peel, slice into 8~12 mm thick</td><td>70 °C</td><td>5~8 hrs</td><td>Snacks</td></tr><tr><td>Mangos</td><td>Remove skin, slice into 6~10 mm thick</td><td>70 °C</td><td>6~9 hrs</td><td>Snacks, cereals, baked goods</td></tr><tr><td>Pineapple</td><td>Peel, core, slice into 8~12 mm thick</td><td>70 °C</td><td>6~9 hrs</td><td>Snacks, baked goods, baked granola</td></tr><tr><td>Tomatoes</td><td>Wash and slice 6mm circles</td><td>70 °C</td><td>6~9 hrs</td><td>Soups, stews, paste or sauce</td></tr><tr><td>Mushroom</td><td>Clean with soft brush or cloth. Don't wash</td><td>60 °C</td><td>4~8 hrs</td><td>Rehydrate for soups, meat dishes, omelettes or frying</td></tr><tr><td>Beef jerky</td><td>Marinate sliced meats (5~6 mm thick)in store-bought or your own recipe for 6 to 8hours in the refrigerator</td><td>80 °C</td><td>6~9 hrs</td><td>Snack</td></tr></table>	Food type	Preparation	Set temp	Time	Use	Bananas	Slice into 5~6 mm thick	70 °C	5~8hrs	Snacks, baby food, granola, cookies and banana bread	Figs	Remove stems and halve	70 °C	8~9hrs	Fillings, cakes, puddings, breads and cookies	Kiwi	Peel, slice into 8~12 mm thick	70 °C	5~8 hrs	Snacks	Mangos	Remove skin, slice into 6~10 mm thick	70 °C	6~9 hrs	Snacks, cereals, baked goods	Pineapple	Peel, core, slice into 8~12 mm thick	70 °C	6~9 hrs	Snacks, baked goods, baked granola	Tomatoes	Wash and slice 6mm circles	70 °C	6~9 hrs	Soups, stews, paste or sauce	Mushroom	Clean with soft brush or cloth. Don't wash	60 °C	4~8 hrs	Rehydrate for soups, meat dishes, omelettes or frying	Beef jerky	Marinate sliced meats (5~6 mm thick)in store-bought or your own recipe for 6 to 8hours in the refrigerator	80 °C	6~9 hrs	Snack	Heatproof glass dish with cover on turntable
Food type	Preparation	Set temp	Time	Use																																														
Bananas	Slice into 5~6 mm thick	70 °C	5~8hrs	Snacks, baby food, granola, cookies and banana bread																																														
Figs	Remove stems and halve	70 °C	8~9hrs	Fillings, cakes, puddings, breads and cookies																																														
Kiwi	Peel, slice into 8~12 mm thick	70 °C	5~8 hrs	Snacks																																														
Mangos	Remove skin, slice into 6~10 mm thick	70 °C	6~9 hrs	Snacks, cereals, baked goods																																														
Pineapple	Peel, core, slice into 8~12 mm thick	70 °C	6~9 hrs	Snacks, baked goods, baked granola																																														
Tomatoes	Wash and slice 6mm circles	70 °C	6~9 hrs	Soups, stews, paste or sauce																																														
Mushroom	Clean with soft brush or cloth. Don't wash	60 °C	4~8 hrs	Rehydrate for soups, meat dishes, omelettes or frying																																														
Beef jerky	Marinate sliced meats (5~6 mm thick)in store-bought or your own recipe for 6 to 8hours in the refrigerator	80 °C	6~9 hrs	Snack																																														
3. Proof	40 °C	-	40 °C	How to make yogurt • Pour a 1000 ml milk into a proper heat-resistant bowl with cover. • Boil it to proper temperature (up to 60~70 °C) and then cool down to about 40 °C • Add 150 ml natural yogurt into a bowl and stir well. • Place covered bowl in the oven. • Choose the menu, and set cook time 5~8 hours. How to raise yeast dough • Place the dough in a proper heat-resistant bowl and cover with baking wrap or damp cloth. • Place the bowl in the oven. • Choose the menu, and set cook time to about 40 minutes until the dough has doubled in volume.	Metal tray on Low rack																																													
4. Keep Warm	80 °C 70 °C 60 °C	10 °C	70 °C	Heat from the top and bottom elements are used to maintain set temperature. You can use this function to keep food warm until ready to serve.	Heatproof glass dish on Low rack																																													

HEALTHY COOK (For MJ3965ACS/ACR/BCR/BCS)

Your oven's menu has been preprogrammed to automatically cook food. Tell the oven what you want and how many items there are. Then let your microwave oven cook your selections.

For MJ3965ACS/ACR/BCR/BCS

Example: To cook 0.6 kg Carrot



HEALTHY COOK MENU INSTRUCTIONS

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
1-1	Chicken Schnitzel	0.2 - 0.6 kg	Refrigerated	Ingredients Chicken breasts of 150 - 200 g each 1 cup flour 2 eggs, lightly beaten 1 cup finely ground breadcrumbs Salt and pepper to taste - Season chicken breasts with salt and pepper or as desired, coat in flour and brush with beaten eggs, Coat with finely ground breadcrumbs and brush chicken schnitzel with oil. - Place food on the Crisp tray on the High rack. Choose the menu and weight, press start. - When BEEP, turn food over and press start to continue cooking.	Crisp tray on the High rack
1-2	Chicken Wings	0.2 - 0.6 kg	Refrigerated	- Brush chicken wings with melted butter or oil and season as desired. - Place food on the Crisp tray on the High rack. Choose the menu and weight, press start. - When BEEP, turn food over and press start to continue cooking.	Crisp tray on the High rack

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
1-3	Cutlet	0.2-0.4 kg	Refrigerated	Ingredients 500 g lean ground lamb or beef 500 g small potatoes, cooked and mashed 3 eggs, lightly beaten 2 onions, finely chopped 2 tablespoons chopped parsley 1 cup finely ground breadcrumbs Salt and pepper to taste - Mix meat, potatoes, eggs, onions and parsley. With meat mixture, make balls about 4-5 cm diameter. Coat with finely ground breadcrumbs and shape balls into ovals about 1 cm thick each. Brush cutlet with oil. - Place food on the Crisp tray on the High rack. Choose the menu and weight, press start. - When BEEP, turn food over and press start to continue cooking.	Crisp tray on the High rack
1-4	Fish Schnitzel	0.2 - 0.6 kg	Refrigerated	Ingredients Fish fillets of 150 - 200 g each 1 cup flour 2 eggs, lightly beaten 1 cup finely ground breadcrumbs Salt and pepper to taste - Season fish fillets with salt and pepper or as desired, coat in flour and brush with beat eggs. Coat with finely ground breadcrumbs and brush crumbled fish with oil. - Place food on the Crisp tray on the High rack. Choose the menu and weight, press start. - When BEEP, turn food over and press start to continue cooking.	Crisp tray on the High rack
1-5	French Fries	0.1 - 0.3 kg	Frozen	Spread frozen potato products out on the Crisp tray on the High rack. For the best results, cook in a single layer. Choose the menu and weight, press start.	Crisp tray on the High rack
1-6	Hamburgers	0.2 - 0.4 kg	Refrigerated	- Choose hamburgers of 100 g and 1 cm thick each. Brush hamburgers with oil. - Place food on the Crisp tray on the High rack. Choose the menu and weight, press start. - When BEEP, turn food over and press start to continue cooking.	Crisp tray on the High rack
1-7	Sausages	0.2 - 0.6 kg	Refrigerated	- Remove all packaging and slit on the surface. - Place food on the Crisp tray on the High rack. Choose the menu and weight, press start. - When BEEP, turn food over and press start to continue cooking.	Crisp tray on the High rack
1-8	Wedge Potatoes	0.2 - 0.4 kg	Room	- Remove all packaging and slit on the surface. - Place food on the Crisp tray on the High rack. Choose the menu and weight, press start. - When BEEP, turn food over and press start to continue cooking.	Crisp tray on the High rack

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
2-1	Broccoli/ Cauliflower	0.2 - 0.6 kg	Room	1. Wash vegetables and cut into similar sized pieces. 2. Pour 300 ml tap water into the steam water bowl. Place the steam plate on the steam water bowl. Place prepared food on the steam plate in a single layer. Cover with steam cover. 3. Place the steam bowl in the oven. Choose the menu and weight, press start. - Cut small florets. (12-15 g/piece)	Steam water bowl Steam plate Steam cover
2-2	Carrot	0.2 - 0.6 kg	Room	Same as above - Under 5 mm thickness	Steam water bowl Steam plate Steam cover
2-3	Chicken Breasts	0.2-0.6 kg	Refrigerated	Same as above - Under 2.5 cm thickness	Steam water bowl Steam plate Steam cover
2-4	Eggs	2 - 9 ea	Refrigerated	Same as above	Steam water bowl Steam plate Steam cover
2-5	Fish Fillets	0.2 - 0.6 kg	Refrigerated	Same as above - Under 2.5 cm thickness	Steam water bowl Steam plate Steam cover
2-6	Green Beans	0.1 - 0.3 kg	Room	Same as above	Steam water bowl Steam plate Steam cover

CAUTION

1. Always use oven gloves when removing a STEAMER from the oven. It's very hot.
2. Do not put a hot STEAMER on a glass table or a place that may melt after cooking. Always make sure a pad or tray is used.
3. When you use this Steamer, pour at least 300 ml water before use. If the amount of water is less than 300ml, it may cause incomplete cooking, or may cause a fire or fatal damage to the product.
4. Be careful when you move the STEAMER with water.
5. When you use the STEAMER, the steam cover and Steam water bowl should be set perfectly right. Eggs or chestnuts will explode if the steam cover and steam water bowl are not set.
6. Never use this STEAMER with a product from a different model. It may cause fire or fatal damage to the product.



Steam cover



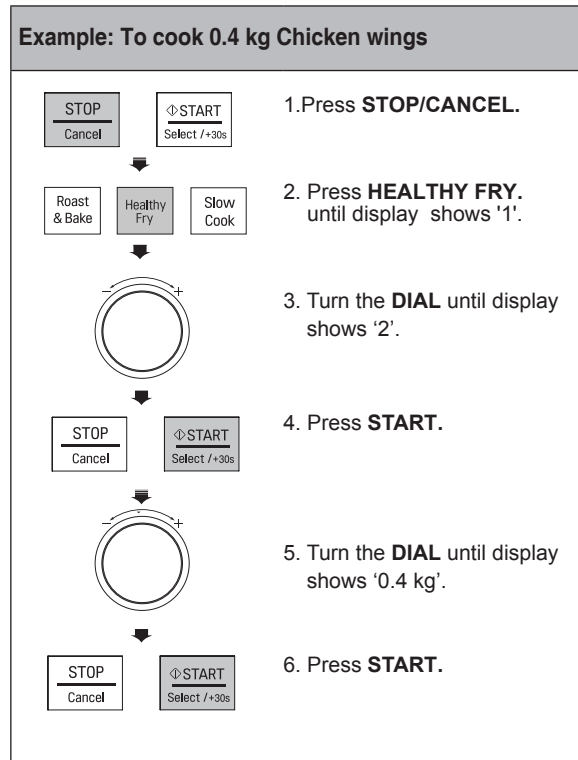
Steam plate

Steam water bowl
(Crisp tray)

HEALTHY FRY (For MJ3965BPS/BPH)

Your oven's menu has been preprogrammed to automatically cook food. Tell the oven what you want and how many items there are. Then let your microwave oven cook your selections.

For MJ3965BPS/BPH



HEALTHY FRY MENU INSTRUCTIONS

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
1	Chicken Schnitzel	0.2 - 0.6 kg	Refrigerated	Ingredients Chicken breasts of 150 - 200 g each 1 cup flour 2 eggs, lightly beaten 1 cup finely ground breadcrumbs Salt and pepper to taste 1. Season chicken breasts with salt and pepper or as desired, coat in flour and brush with beaten eggs, Coat with finely ground breadcrumbs and brush chicken schnitzel with oil. 2. Place food on the Crisp tray on the High rack. Choose the menu and weight, press start. 3. When BEEP, turn food over and press start to continue cooking.	Crisp tray on the High rack
2	Chicken Wings	0.2 - 0.6 kg	Refrigerated	1. Brush chicken wings with melted butter or oil and season as desired. 2. Place food on the Crisp tray on the High rack. Choose the menu and weight, press start. 3. When BEEP, turn food over and press start to continue cooking.	Crisp tray on the High rack

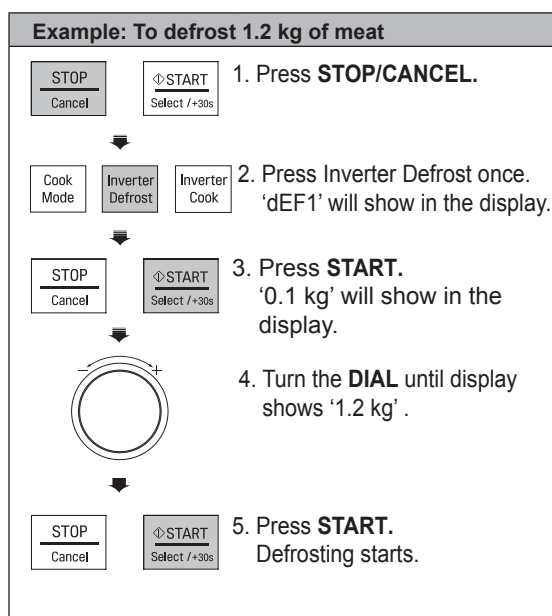
Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
3	Cutlet	0.2-0.4 kg	Refrigerated	Ingredients 500 g lean ground lamb or beef 500 g small potatoes, cooked and mashed 3 eggs, lightly beaten 2 onions, finely chopped 2 tablespoons chopped parsley 1 cup finely ground breadcrumbs Salt and pepper to taste - Mix meat, potatoes, eggs, onions and parsley. With meat mixture, make balls about 4-5 cm diameter. Coat with finely ground breadcrumbs and shape balls into ovals about 1 cm thick each. Brush cutlet with oil. - Place food on the Crisp tray on the High rack. Choose the menu and weight, press start. - When BEEP, turn food over and press start to continue cooking.	Crisp tray on the High rack
4	Fish Schnizel	0.2 - 0.6 kg	Refrigerated	Ingredients Fish fillets of 150 - 200 g each 1 cup flour 2 eggs, lightly beaten 1 cup finely ground breadcrumbs Salt and pepper to taste - Season fish fillets with salt and pepper or as desired, coat in flour and brush with beat eggs. Coat with finely ground breadcrumbs and brush crumbled fish with oil. - Place food on the Crisp tray on the High rack. Choose the menu and weight, press start. - When BEEP, turn food over and press start to continue cooking.	Crisp tray on the High rack
5	French Fries	0.1 - 0.3 kg	Rrozen	Spread frozen potato products out on the Crisp tray on the High rack. For the best results, cook in a single layer. Choose the menu and weight, press start.	Crisp tray on the High rack
6	Hamburgers	0.2 - 0.4 kg	Refrigerated	- Choose hamburgers of 100 g and 1 cm thick each. Brush hamburgers with oil. - Place food on the Crisp tray on the High rack. Choose the menu and weight, press start. - When BEEP, turn food over and press start to continue cooking.	Crisp tray on the High rack
7	Sausages	0.2 - 0.6 kg	Refrigerated	- Remove all packaging and slit on the surface. - Place food on the Crisp tray on the High rack. Choose the menu and weight, press start. - When BEEP, turn food over and press start to continue cooking.	Crisp tray on the High rack
8	Wedge Potatoes	0.2 - 0.4 kg	Room	- Remove all packaging and slit on the surface. - Place food on the Crisp tray on the High rack. Choose the menu and weight, press start. - When BEEP, turn food over and press start to continue cooking.	Crisp tray on the High rack

INVERTER DEFROST

Four defrost sequences are preset in the oven. The INVERTER DEFROST feature provides you with the best defrosting method for frozen foods. The cooking guide will show you which defrost sequence is recommended for the food you are defrosting.

For added convenience, the INVERTER DEFROST includes a built-in beep mechanism that reminds you to check, turn over, separate, or rearrange to get the best defrost results. Four defrosting levels are provided.

(MEAT / POULTRY / FISH / BREAD)



NOTE:

When you press the **START** button, the display changes to defrost time count down. The oven will beep once during the DEFROST cycle.

At beep, open the door and remove any portions that have thawed and turn.

Return frozen portions to the oven and press **START** to resume the defrost cycle.

- Remove fish, meat, and poultry from its original wrapping paper or plastic package. Otherwise, the wrap will hold steam and juice close to the foods, which can cause the outer surface of the foods to cook.
- Place foods in a shallow container or on a microwave roasting rack to catch drippings.
- Food should still be somewhat icy in the center when removed from the oven.

- The length of defrosting time varies according to how solidly the food is frozen.
- The shape of the package affects how quickly food will defrost. Shallow packages will defrost more quickly than a deep block.
- Depending on the shape of the food can be defrosted more or less.

INVERTER DEFROST MENU INSTRUCTIONS

Category	Food to be Defrosted
MEAT (dEF1) 0.1 - 4.0 kg	Beef Ground beef, Round steak, Cubes for stew, Tenderloin steak, Pot roast, Rib roast, Rump roast, Chuck roast, Hamburger patty
	Lamb Chops, Rolled roast
	Veal Cutlets (0.5 kg, 20 mm thick) Turn food over at BEEP. After defrosting, let stand for 5 - 15 minutes.
POULTRY (dEF2) 0.1 - 4.0 kg	Poultry Whole, Cut-up, Breast (boneless)
	Cornish Hens Whole
	Turkey Breast Turn food over at BEEP. After defrosting, let stand for 30 - 60 minutes.
FISH (dEF3) 0.1 - 4.0 kg	Fish Filletts, Whole Steaks
	Turn food over at BEEP. After defrosting, let stand for 5 - 10 minutes.
BREAD (dEF4) 0.1 - 0.5 kg	Sliced bread, Buns, Baguette, etc. Separate slices and place between paper towel or flat plate.
	Turn food over at BEEP. After defrosting, let stand for 1-2 minutes.

Microwave-Safe Utensils

Never use metal or metal trimmed utensils in using microwave function

Microwaves cannot penetrate metal. They will bounce off any metal object in the oven and cause arcing, an alarming phenomenon that resembles lightning. Most heat resistant non metallic cooking utensils are safe for use in your oven. However, some may contain materials that render them unsuitable as microwave cookware. If you have any doubts about a particular utensil, there's a simple way to find out if it can be used in the microwave.

Place the utensil in question next to a glass bowl filled with water in using microwave function. Microwave at power HIGH for 1 minute. If the water heats up but the utensil remains cool to the touch, the utensil is microwave-safe.

However, if the water does not change temperature but the utensil becomes warm, microwaves are being absorbed by the utensil and it is not safe for use in using microwave function. You probably have many items on hand in your kitchen right now that can be used as cooking equipment in the microwave. Just read through the following checklist.

Dinner plates

Many kinds of dinnerware are microwave-safe. If in doubt consult the manufacturer's literature or perform the microwave test.

Glassware

Glassware that is heat-resistant is microwave-safe. This would include all brands of oven tempered glass cookware. However, do not use delicate glassware, such as tumblers or wine glasses, as these might shatter as the food warms.

Plastic storage containers

These can be used to hold foods that are to be quickly reheated. However, they should not be used to hold foods that will need considerable time in the oven as hot foods will eventually warp or melt plastic containers.

Paper

Paper plates and containers are convenient and safe to use in using microwave function, provided that the cooking time is short and foods to be cooked are low in fat and moisture. Paper towels are also very useful for wrapping foods and for lining baking trays in which greasy foods such as bacon are cooked. In general, avoid coloured paper products as the colour may run. Some recycled paper products may contain impurities which could cause arcing or fires when used in the microwave.

Plastic cooking bags

Provided they are made specially for cooking, cooking bags are microwave safe. However, be sure to make a slit in the bag so that steam can escape. Never use ordinary plastic bags for cooking in using microwave function, as they will melt and rupture.

Plastic microwave cookware

A variety of shapes and sizes of microwave cookware are available. For the most part, you can probably use items you already have on hand rather than investing in new kitchen equipment.

Pottery, stoneware and ceramic

Containers made of these materials are usually fine for use in using microwave function, but they should be tested to be sure.



CAUTION

- Some items with high lead or iron content are not suitable as cooking utensils.
- Utensils should be checked to ensure that they are suitable for use in the microwave.

FOOD CHARACTERISTICS & MICROWAVE COOKING

Keeping an eye on things

Always watch your food while it cooks. Your microwave function is equipped with a light that turns on automatically when the oven is in operation so that you can see inside and check the progress of your food. Directions given in recipes to elevate, stir, and the like should be thought of as the minimum steps recommended. If the food seems to be cooking unevenly, simply make the necessary adjustments you think appropriate to correct the problem.

Factors affecting microwave cooking times

Many factors affect cooking times. The temperature of ingredients used in a recipe makes a big difference in cooking times. For example, a cake made with ice-cold butter, milk, and eggs will take considerably longer to bake than one made with ingredients that are at room temperature. Some of the recipes, particularly those for bread, cake, and custards, recommend that food be removed from the oven when they are slightly undercooked.

This is not a mistake. When allowed to stand, usually covered, these foods will continue to cook outside of the oven as the heat trapped within the outer portions of the food gradually travels inward. If the food is left in the oven until it is cooked all the way through, the outer portions will become overcooked or even burnt. You will become increasingly skillful in estimating both cooking and standing times for various foods.

Density of food

Light, porous food such as cakes and breads cook more quickly than heavy, dense foods such as roasts and casseroles. You must take care when microwaving porous food so that the outer edges do not become dry and brittle.

Height of food

The upper portion of tall foods, particularly roasts, will cook more quickly than the lower portion. Therefore, it is wise to turn tall food several during cooking.

Moisture content of food

Since the heat generated from microwaves causes moisture to evaporate, relatively dry food such as roasts and some vegetables should either be sprinkled with water prior to cooking or covered to retain moisture.

Bone and fat content of food

Bones conduct heat and fat cooks more quickly than meat. Care must be taken when cooking bony or fatty cuts of meat in order to prevent unevenly or overcooked meat.

Quantity of food

The number of microwaves in your oven remains constant regardless of how much food is being cooked. Therefore, the more food you place in the oven, the longer the cooking time. Remember to decrease cooking times by at least one third when halving a recipe.

Shape of food

Microwaves penetrate only about 2 cm into food, the interior portion of thick foods are cooked as the heat generated on the outside travels inward. Only the outer edge of food is cooked by microwave energy; the rest is cooked by conduction. The worst possible shape for a food that is to be microwaved is a thick square. The corners will burn long before the centre is even warm. Round thin foods and ring shaped foods cook most successfully in the microwave.

Covering

A cover traps heat and steam which causes food to cook more quickly. Use a lid or microwave cling film with a corner folded back to prevent splitting.

FOOD CHARACTERISTICS & MICROWAVE COOKING

Browning

Meats and poultry that are cooked fifteen minutes or longer will brown lightly in their own fat. Foods that are cooked for a shorter period of time may be brushed with a browning sauce such as worcestershire sauce, soy sauce or barbecue sauce to achieve an appetizing colour. Since relatively small amounts of browning sauces are added to food, the original flavour of the recipe is not altered.

Covering with greaseproof paper

It is a looser cover than a lid or cling film, the food may dry out slightly. But because it makes a looser cover than a lid or clingfilm, it allows the food to dry out slightly.

Arranging and spacing

Individual foods such as baked potatoes, small cakes and hors d'oeuvres will heat more evenly if placed in the oven an equal distance apart, preferably in a circular pattern. Never stack foods on top of one another.

Stirring

Stirring is one of the most important of all microwaving techniques. In conventional cooking, food is stirred for the purpose of blending. Microwaved food, however, is stirred in order to spread and redistribute heat. Always stir from the outside towards the centre as the outside of the food heats first.

Turning over

Large, tall foods such as roasts and whole chickens should be turned so that the top and bottom will cook evenly. It is also a good idea to turn cut up chicken and chops.

Placing thicker portions facing outwards

Since microwaves are attracted to the outside portion of food, it makes sense to place thicker portions of meat, poultry and fish to the outer edge of the baking dish. This way, thicker portions will receive the most microwave energy and the food will cook evenly.

Shielding

Strips of aluminium foil (which block microwaves) can be placed over the corners or edges of square and rectangular foods to prevent those portions from overcooking. Never use too much foil and make sure the foil is secured to the dish or it may cause 'arcing' in the oven.

Elevating

Thick or dense foods can be elevated so that microwaves can be absorbed by the underside and centre of the foods.

Piercing

Foods enclosed in a shell, skin or membrane are likely to burst in the oven unless they are pierced prior to cooking. Such foods include yolks and whites of eggs, clams and oysters and whole vegetables and fruits.

Testing if cooked

Food cooks so quickly in a oven, it is necessary to test it frequently. Some foods are left in the microwave until completely cooked, but most foods, including meats and poultry, are removed from the oven while still slightly undercooked and allowed to finish cooking during standing time. The internal temperature of foods will rise between 5 ° F (3 ° C) and 15 ° F (8 ° C) during standing time.

Standing time

Foods are often allowed to stand for 3 to 10 minutes after being removed from the oven. Usually the foods are covered during standing time to retain heat unless they are supposed to be dry in texture (some cakes and biscuits, for example). Standing allows foods to finish cooking and also helps flavour blend and develop.

TO CLEAN YOUR OVEN

1 Keep the inside of the oven clean

Food spatters or spilled liquids stick to oven walls and between the seal and door surfaces. It is best to wipe up spillovers with a damp cloth right away. Crumbs and spillovers will absorb microwave energy and lengthen cooking times. Use a damp cloth to wipe out crumbs that fall between the door and the frame. It is important to keep this area clean to assure a tight seal. Remove greasy spatters with a soapy cloth then rinse and dry. Do not use harsh detergent or abrasive cleaners. The metal tray can be washed by hand or in the dishwasher.

2 Keep the outside of the oven clean

Clean the outside of your oven with soap and water then with clean water and dry with a soft cloth or paper towel. To prevent damage to the operating parts inside the oven, the water should not be allowed to seep into the ventilation openings. To clean control panel, open the door to prevent the oven from accidentally starting, and wipe a damp cloth followed immediately by a dry cloth. Press STOP/CLEAR after cleaning.

- 3 If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe the panels with a soft cloth. This may occur when the oven is operated under high humidity conditions and in no way indicates a malfunction of the unit.
- 4 The door and door seals should be kept clean. Use only warm, soapy water, rinse then dry thoroughly. DO NOT USE ABRASIVE MATERIALS, SUCH AS CLEANING POWDERS OR STEEL AND PLASTIC PADS. Metal parts will be easier to maintain if wiped frequently with a damp cloth.

USING THE SMART DIAGNOSIS™ FUNCTION

Use this function if you need an accurate diagnosis by an LG Electronics service centre when the product malfunctions or fails. Use this function only to contact the service representative, not during normal operation.

1. When instructed to do so by the call centre, hold the mouthpiece of your phone over the Smart Diagnosis™ logo on the controller.

! NOTE

- Do not touch any other buttons.



2. With the door closed, press and continue to hold the STOP/Cancel button for 3 seconds so that 'Loc' appears on the display. Continue to hold the STOP/Cancel button for a further 5 seconds until '5' appears in the display. (so, the STOP/Cancel button will need to be held for 8 seconds continuously). A tone will then emit from behind the Smart Diagnosis symbol.
3. Keep the phone in place until the tone transmission has finished. The display will count down the time.
4. Once the countdown is over and the tones have stopped, resume your conversation with the call center agent, who will then be able to assist you in using the information transmitted for analysis.

! NOTE

- For best results, do not move the phone while the tones are being transmitted.
- If the call center agent is not able to get an accurate recording of the data, you may be asked to try again.

QUESTIONS & ANSWERS

FAQ	Answer
What's wrong when the oven light will not glow?	There may be several reasons why the oven light will not glow. Either the light bulb has blown or the electric circuit has failed.
Does microwave energy pass through the viewing screen in the door?	No. The holes, or ports, are made to allow light to pass; they do not let microwave energy through.
Why does the BEEP tone sound when a button on the control panel is touched?	The BEEP tone sounds to assure that the setting is being properly entered.
Will the microwave function be damaged if it operates empty?	Yes. Never run it empty.
Why do eggs sometimes pop?	When baking, frying, or poaching eggs, the yolk may pop due to steam build up inside the yolk membrane. To prevent this, simply pierce the yolk before cooking. Never microwave eggs in the shell.
Why is standing time recommended after microwave cooking is over?	After microwave cooking is finished, food keeps on cooking during standing time. This standing time finishes cooking evenly throughout the food. The amount of standing time depends on the density of the food.
Why doesn't my oven always cook as fast as the cooking guide says?	Check your cooking guide again to make sure you've followed directions correctly, and to see what might cause variations in cooking time. Cooking guide times and heat settings are suggestions, chosen to help prevent overcooking, the most common problem in getting used to this oven. Variations in the size, shape, weight and dimensions of the food require longer cooking time. Use your own judgment along with the cooking guide suggestions to test food conditions, just as you would do with a conventional cooker.
Why appears the word 'Cool' or remaining cooking time in the display with fan noise after microwave cooking is over?	After cooking is complete, the fan may operate to cool the oven. The display will show 'Cool'. If you open the door or press once STOP/CANCEL before the cooking time is complete, the remaining cooking time will show on the display. This is not a malfunction.

When operating the microwave oven, If you use a product such as radio, TV, wireless LAN, Bluetooth, medical equipment, wireless equipment etc. Using the same frequency as the microwave oven, the product may receive interference from these products. This interference does not indicate a problem of the microwave or the product and is not a malfunction. Therefore, it is safe to use. However, medical equipment may receive interference as well, so use caution when using medical equipment near the product.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

MJ396****		
Power Input		230 V~ 50 Hz
Microwave Output Power.		Max. 1100 watt (IEC60705 rating standard)
Microwave Frequency		2450 MHz
Outside Dimension		544 mm(W) X 327 mm(H) X 525 mm(D)
Power Consumption	Microwave	1350 watt
	Grill	950 watt
	Convection	1850 watt
	Grill Combi.	1450 watt
	Convection Combi.	1900 watt

* In 1100 W and 900 W, output power will gradually be reduced to avoid overheating.

Microwave Frequency : 2450 MHz +/- 50 MHz (Group 2 / Class B) **

Group 2 equipment: group 2 contains all ISM RF equipment in which radio-frequency energy in the frequency range 9 kHz to 400 GHz is intentionally generated and used or only used, in the form of electromagnetic

Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

You can download a owner's manual at <http://www.lg.com>

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)

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 INSTRUCTIONS DE SECURITE IMPORTANTES

8 AVANT UTILISATION

- 8 Déballage et Installation
- 10 Bandeau de commande (pour MJ3965ACS/ACR/BCR/BCS)
- 10 Signification pictogrammes
- 11 Bandeau de commande (pour MJ3695BPS/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
- 24 Cuisson au four
- 24 Instructions du menu Cuisson au four
- 26 Cuisson basse température
- 27 Instructions du menu Cuisson basse température
- 28 Cuisine saine (pour MJ3965ACS/ACR/BCR/BCS)
- 28 Instructions de menu de Cuisine saine
- 31 Cuisson saine - Healthy Fry (pour MJ3965BPS/BPH)
- 31 Instructions des menus Healthy Fry
- 33 Décongélation Expert+
- 33 Instructions du menu Décongélation Expert+

34 USTENSILES POUR MICRO-ONDES

35 CARACTÉRISTIQUES DES ALIMENTS ET CUISSON AU MICRO-ONDES

37 POUR NETTOYER VOTRE FOUR

37 UTILISER LA FONCTION SMART DIAGNOSIS™

38 QUESTIONS ET RÉPONSES

39 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**tiliser 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 est capable d'utiliser le four de façon sûre et comprenne les dangers d'une mauvaise utilisation.
- 14 **L'**appareil et ses parties accessibles devient chaudes pendant l'utilisation. **I**l faut pour éviter de toucher les éléments chauffants. **E**nfants de moins de 8 ans doivent être conservés loin à moins surveillés en permanence.
- 15 **P**endant l'utilisation, l'appareil devient chaud. **I**l faut éviter de toucher les éléments de chauffage à l'intérieur du four.
- 16 **N**e pas utiliser des nettoyeurs abrasifs ou tranchants 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 chauffez des liquides, comme des soupes, des sauces et des boissons, dans votre four à micro-ondes,
 - * **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.

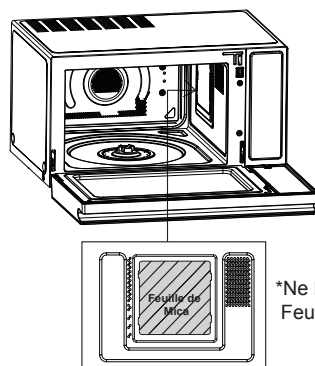
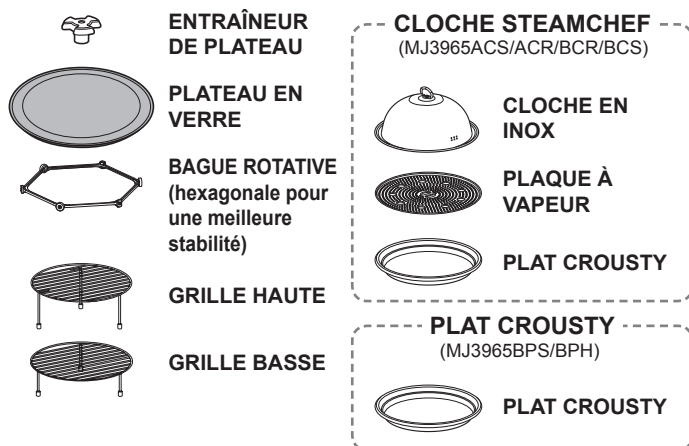
- 24 **S**uivre les instructions exactes données par chaque fabricant de produits de popcorn. **L**ors de la préparation du popcorn, ne pas laisser le four sans surveillance. **S**i, au terme des temps de cuisson indiqués, le maïs n'éclate pas, arrêter la cuisson. **N**e jamais utiliser de sac en papier 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.



ATTENTION

- **Ne pas retirer la feuille de mica (argente) à l'intérieur du four.**
La plaque Mica est là pour 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



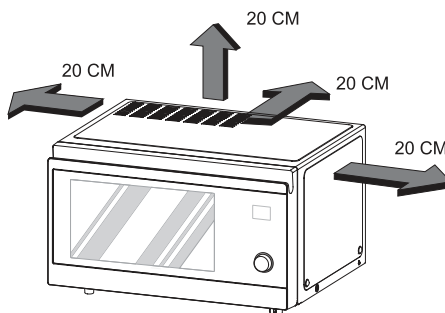
ATTENTION

- **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

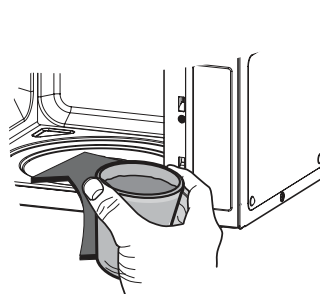
- CE FOUR NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ À DES FINS PROFESSIONNELLES

- 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/CANCEL** et appuyez sur le bouton **START** 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.**

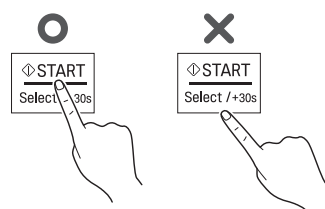
VOTRE FOUR EST MAINTENANT PRÊT



- 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

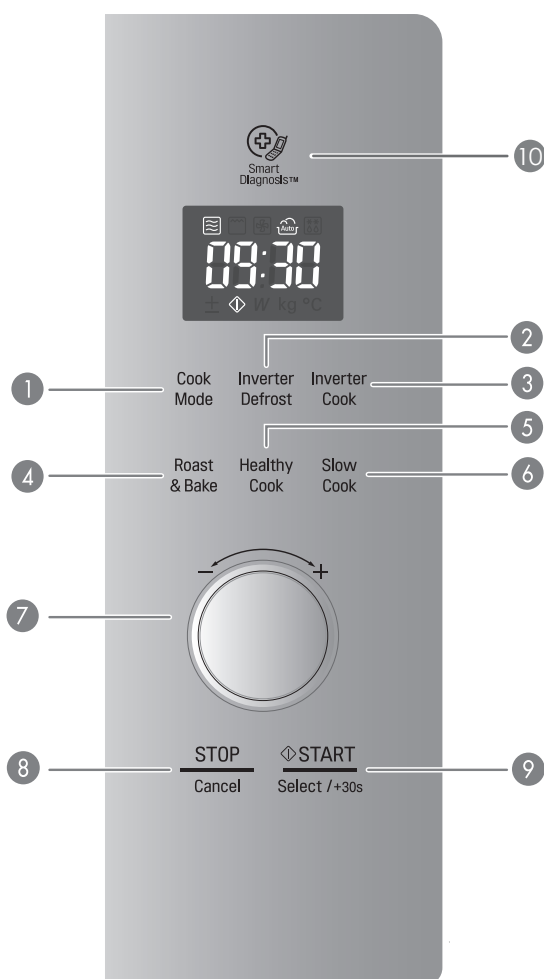
N'utilisez pas les gants en caoutchouc ou les gants jetables.

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/BCS)



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 33 "Décongélation Expert+"
3	CUISSON AUTOMATIQUE Voir page 17 "Cuisson automatique"
4	CUISSON AU FOUR Voir page 24 "Cuisson au four"
5	CUISINE SAINE Voir page 28 "Cuisine Saine"
6	CUISSON BASSE TEMPÉRATURE Voir page 26 "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/CANCEL • Tout arrêter et effacer toutes les entrées, sauf l'heure de la journée.
9	START • 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.
	DIAGNOSTIC INTELLIGENT Lorsque vous appelez pour demander un service, gardez l'embout du téléphone à la hauteur de cette icône dès que c'est demandé par l'agent du centre de services, pour l'aider à faire le diagnostic des problèmes de votre four à 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.

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 33 "Décongélation Expert+"
- 3 CUISSON AUTOMATIQUE**
Voir page 17 "Cuisson automatique"
- 4 CUISSON AU FOUR**
Voir page 24 "Cuisson au four"
- 5 CUISSON SAINE**
Voir page 31 "Healthy Fry"
- 6 CUISSON BASSE TEMPÉRATURE**
Voir page 26 "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/CANCEL**
 - Tout arrêter et effacer toutes les entrées, sauf l'heure de la journée.
- 9 START**
 - 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 DIAGNOSTIC INTELLIGENT**
Lorsque vous appelez pour demander un service, gardez l'embout du téléphone à la hauteur de cette icône dès que c'est demandé par l'agent du centre de services, pour l'aider à faire le diagnostic des problèmes de votre four à 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.

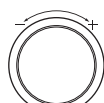
RÉGLAGE DE L'HORLOGE

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.



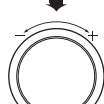
1. Appuyer sur **START** pour confirmer l'affichage de l'horloge sur 12 H (heures). (Si vous souhaitez avoir un affichage de l'horloge à 24 h, il suffit de tourner la MOLETTE pour sélectionner '24H' avant de suivre les prochaines étapes)



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



3. Appuyer sur **START**.



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



5. Appuyer sur **START**.



REMARQUE

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

Exemple: Définir 2 minutes de cuisson à puissance élevée



1. Appuyer sur **STOP/CANCEL**.



2. Sélectionner 2 minutes à puissance élevée.

Appuyer quatre fois sur le bouton **START**. 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**.

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/CANCEL**.



2. Appuyer sur **INVERTER COOK** '1' s'affichera à l'écran.



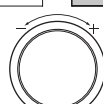
3. Appuyer sur **START**. "1-1" s'affichera à l'écran.



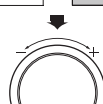
4. Tourner la **MOLETTE** jusqu'à ce que l'écran indique '1-3'.



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



6. Appuyer sur **START**.



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



REMARQUE

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

ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

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

REMARQUE

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

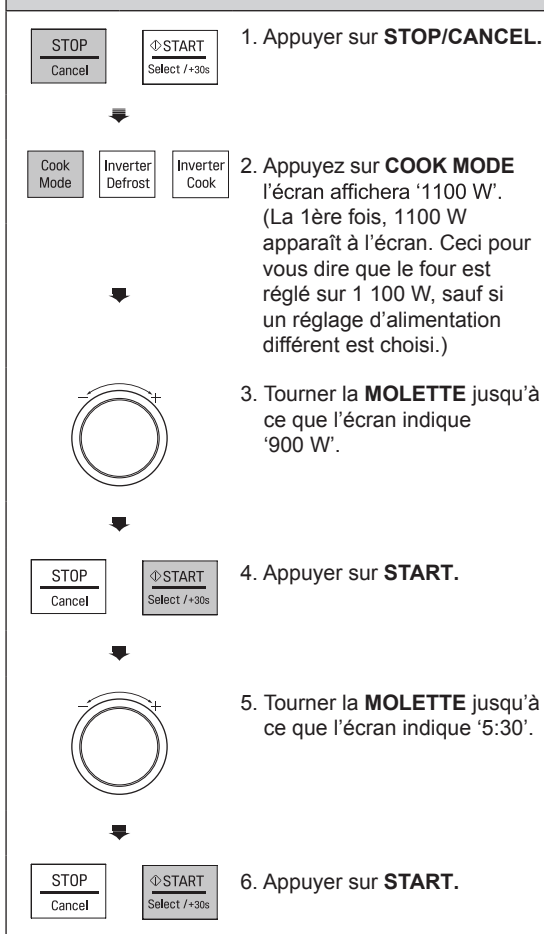
COMMENT UTILISER LE FOUR

PUISSANCE MICRO-ONDES (CUISSON MANUELLE)

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

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

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



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	• 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.
200 W	• Réchauffer des fruits. • 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

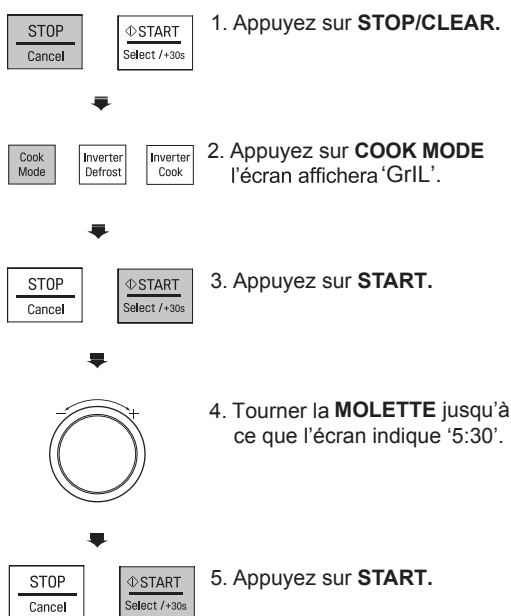
CUISSON AU GRIL

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



! 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

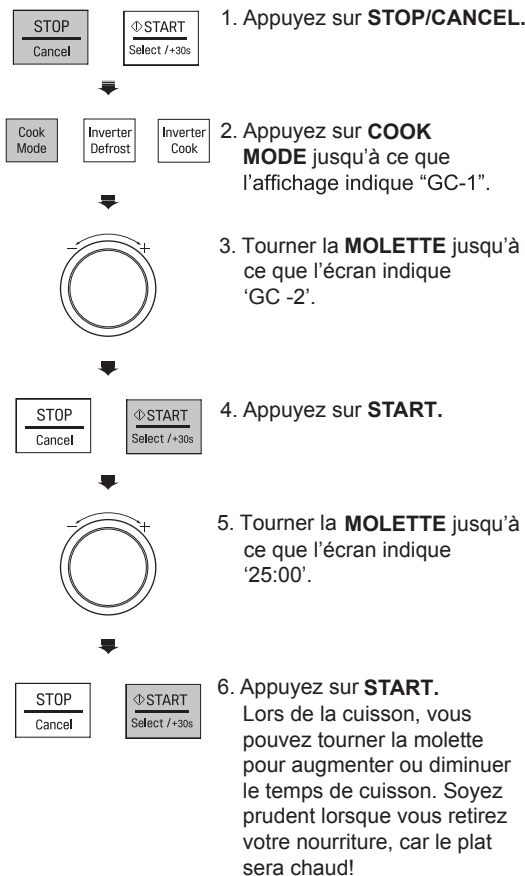


CLOCHE STEAMCHEF

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



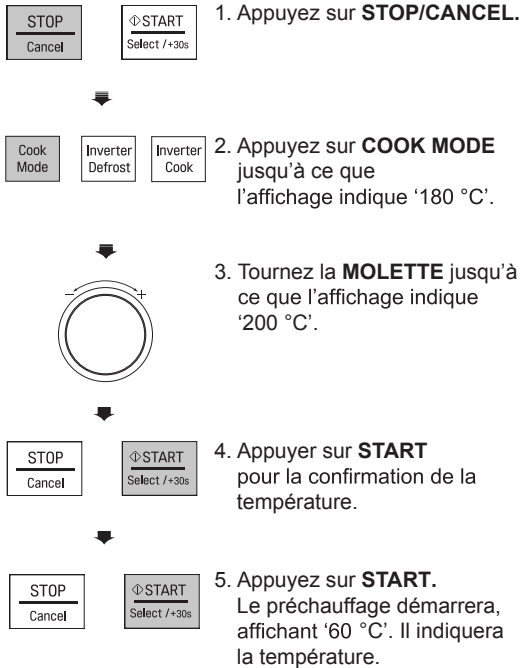
CLOCHE STEAMCHEF

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.



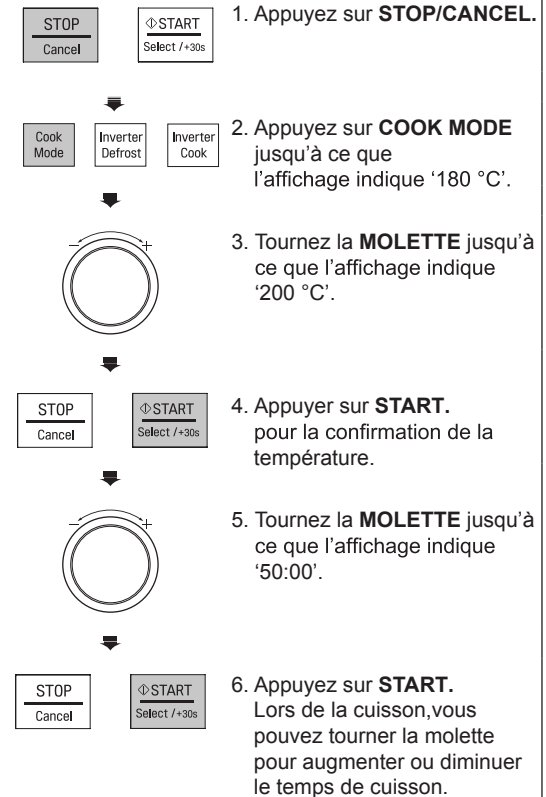
! NB

- 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.



! 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

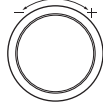
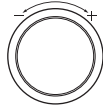
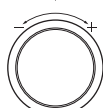
- Si vous ne définissez pas la température de votre four, il sélectionnera automatiquement 180 °C, la température de cuisson peut être modifiée en tournant la **MOLETTE**.
- Votre four offre une température maximale de 200 °C. Si votre recette nécessite une température supérieure à 200 °C, augmenter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



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/CANCEL**.

2. Appuyez sur **COOK MODE** 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**. Tourner la **MOLETTE** jusqu'à ce que l'écran indique "200 °C".

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

6. Appuyer sur **START**. 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/CANCEL**.

2. Appuyer et maintenir **STOP/CANCEL** 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/CANCEL** 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.

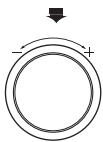
Exemple: Pour cuire 0,3 kg de bâtonnets de fromage, il suffit de suivre les étapes ci-dessous.



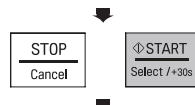
1. Appuyez sur **STOP/CANCEL**.



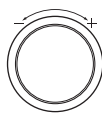
2. Appuyez une fois sur **INVERTER COOK**.
'1' s'affichera à l'écran.



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



4. Appuyez sur **START**.



5. Tournez la **MOLETTE** jusqu'à ce que l'affichage indique de '0.3 kg'.



6. Appuyez sur **START**.

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. Choisissez le menu et le poids, appuyez sur Start. 2. 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. 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

Code	Menu	Limite de poids	Température initiale	Instructions	Instructions
2-1	Feuille de vigne	1,0 kg	Ambiante	Ingrédients 1 pot de feuilles de vigne 2 gros oignons, finement hachés ½ tasse d'huile d'olive 1 gousse d'ail écrasée 1 tomate hachée 1 tasse de jus de citron 1 cuillère à soupe de concentré de tomate Sel kasher Poivre noir fraîchement moulu 1 tasse de riz blanc ½ tasse d'eau ¼ tasse d'aneth haché 1. Cuire les oignons, l'ail, la tomate, le concentré de tomate et le jus de citron dans une poêle légèrement huilée jusqu'à ce que tout soit légèrement doré 2. Ajouter le riz cuit, le mélange de légumes, le sel et le poivre dans un bol et bien mélanger. 3. Mettre une feuille de vigne sur une surface plane et mettre 1 ½ cuillère du mélange de riz au milieu de la feuille. Envelopper le mélange de riz avec une feuille. 4. Placez toutes les feuilles enveloppées en ligne dans un grand et profond bol et ajouter de l'eau. Recouvrir d'un film plastique. 5. Placer les aliments au four. Choisissez le menu, appuyez sur Start. Après la cuisson, servir avec une crème aigre ou selon son goût.	Bol adapté au micro-ondes
2-2	Kabsa	2,0 kg	Ambiante	Ingrédients 1/4 tasse beurre 1,2 kg de poulet, coupé en 8-10 morceaux 1 gros oignon, finement haché 3 gousses d'ail, hachées 1/4 tasse de concentré de tomate 1 tomate, hachée 2 carottes moyennes, hachées 1 pincée de noix de muscade râpée 1 pincée de cumin moulue 1 pincée de coriandre moulue Sel & poivre noir fraîchement moulu 2 tasses d'eau chaude 1 cube de bouillon de poulet 200 g de riz long grain (ne pas rincer ou faire tremper) 1/4 tasse de raisins secs 1/4 tasse d'amandes effilées, grillées 1. Faire cuire le poulet, les carottes, les tomates, la purée de tomate, l'ail, l'oignon et du beurre dans une poêle légèrement huilée jusqu'à ce que le tout soit légèrement doré. 2. Mettre le mélange de poulet cuit dans un grand et profond bol et ajouter le riz, les épices, des raisins secs, des amandes et de l'eau. Recouvrir avec un film plastique tout en aérant. 3. Mettre le tout au four. Choisir le menu et appuyer sur START pour faire cuire. Mélanger au moins deux fois pendant la cuisson.	Bol adapté au micro-ondes

Code	Menu	Limite de poids	Température initiale	Instructions	Instructions
2-3	Kafta	0,2~0,4 kg	Ambiante	Ingrédients 500 g de bœuf haché 1 tasse de persil haché ou râpé 1 oignon haché 2 tranches de pain ½ cuillère à café de toutes les épices ¼ de cuillère à café de paprika en poudre ¼ de cuillère à café de cannelle en poudre Sel et poivre, selon le goût 1. Mettre tous les ingrédients dans un grand bol, et bien mélanger 2. Partager et former de petites saucisses (100 g chacune / 1,5 cm de long environ). 3. Déposer les aliments sur un plat en verre résistant à la chaleur que vous mettez sur la grille. Choisir le menu et le poids, appuyez sur Start pour faire cuire. 4. Lorsque vous entendez BEEP, retourner les aliments et appuyer sur Start pour continuer la cuisson. 5. Après la cuisson, retirer du four et laisser reposer.	Plaque à croustiller sur la grille supérieure
2-4	Riz au lait	0,7 kg	Ambiante	Ingrédients ½ tasse de riz à grains fins 600 g de lait Une pincée de sel ¼ tasse de sucre granulé 3 cuillères à café d'eau de rose Servir avec ½ cuillère à café de cardamome, miel (en option) 1. Mélanger tous les ingrédients dans un grand bol. Recouvrir d'un film plastique tout en aérant. 2. Mettre les aliments au four. Choisir le menu, appuyer sur Start pour faire cuire. 3. Lorsque vous entendez BEEP, remuer puis recouvrir à l'aide d'un couvercle. Appuyer sur Start pour continuer la cuisson. 4. Après la cuisson, remuer encore et laisser recouvert pendant 5 minutes.	Bol adapté au micro-onde (pot profond en verre)
2-5	Lasagne	1	Pièce	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 Une pincée de muscade moulue 500 ml de lait 20 g de parmesan râpé 1. Faire fondre le beurre dans une petite casserole. Ajouter la farine et la noix de muscade, remuer jusqu'à obtenir une consistance lisse. 2. Ajouter le lait graduellement et remuer jusqu'à ébullition et épaississement. 3. Réduire le feu et ajouter le parmesan. Remuer jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu. 1. Cuire les feuilles de lasagne selon les instructions du paquet et vidange et égoutter. 2. Étendre environ 125 g de sauce à spaghetti dans un plat de cuisson de 26 x 17cm. 3. Superposer 3 feuilles de lasagne, 300 g de sauce au fromage, 125 g de sauce à spaghetti, 100 g de fromage mozzarella. Répétez la superposition. 4. Enfin, superposer le reste des feuilles de lasagne, étaler 125 g de sauce à spaghetti, saupoudrez avec 100 g de fromage mozzarella et 30 g de parmesan. 5. Placer le plat de cuisson sur la grille inférieure. Choisir le menu, appuyer sur Start.	Plat de cuisson de 26 x 17 cm sur la grille inférieure

Code	Menu	Limite de poids	Température initiale	Instructions	Instructions
2-6	Pomme de terre	1,5 kg	Ambiante	Ingrédients 1 kg de pommes de terre 1 gousse d'ail 20 g de beurre 300 g de crème 100g de fromage râpé Noix de muscade, sel et poivre, selon le goût 1. Eplucher et laver les pommes de terre, puis les couper en tranches de 5 mm. Frotter l'intérieur du plat avec une gousse d'ail et du beurre. 2. Mettre la moitié des pommes de terre dans un plat de cuisson et assaisonner. Compléter avec le reste des pommes de terre, assaisonner et puis verser au-dessus la crème et le fromage. 3. Mettre le plat de cuisson au four. Choisir le menu, et appuyer sur Start.	Plat de cuisson de 20 x 20 cm sur la grille inférieure
2-7	Ratatouille	1,5 kg	Ambiante	Ingrédients 1 oignon, coupé en gros morceaux 1 aubergine, coupée en gros morceaux 1 poivron coloré, coupé en gros morceaux, 3 tomates hachées, 1 cuillère à soupe de purée de tomate 2 gousses d'ail écrasées 1 cuillère à soupe de légumes frais hachés, 2 cuillères à soupe de vinaigre 1 cuillère à café de sucre Sel et poivre, selon le goût 1. Mettre tous les ingrédients dans un grand bol profond adapté au micro-ondes et bien mélanger. Recouvrir avec un film plastique tout en aérant. 2. Placer le tout au four. Choisir le menu, appuyer sur Start. Remuer au moins deux fois pendant la cuisson.	Plat adapté au micro-ondes
2-8	Courgettes farcies	1,2 kg	Ambiante	Ingrédients 4 courgettes rondes (200g / chacune) 500g de bœuf haché 2 cuillères à soupe d'huile d'olive Sel et poivre, selon son goût 1. Couper la tête des courgettes de manière à former des chapeaux et enlever les graines, en prenant soin de ne pas percer la chair ou la peau. Ensuite, saupoudrez chaque courgette avec du sel et du poivre. 2. Remplir les courgettes avec la viande de bœuf hachée et remettre à leur place les chapeaux. 3. Placez les aliments dans un plat en verre et arroser avec de l'huile d'olive. Choisir le menu, appuyer sur Start.	Plaque à croustiller sur la grille inférieure
2-9	Bobotie	1,3 kg	Ambiante	Ingrédients 200 ml de lait 2 tranches de pain 750 g de viande hachée 1 oignon haché (taille moyenne) 2 cuillères à soupe de gingembre frais râpé 3 gousses d'ail râpé 1 cuillère à soupe de confiture d'abricot 30 ml jus de citron ¼ tasse d'amandes blanchies 2 cuillères à café de poudre de curry moyen (ou chaud) 1 cuillère à café de curcuma 2 cuillères à café de sel 4 baies ou feuilles de citron 3 œufs	Plat de cuisson de 20 x 20 cm sur la grille inférieure

Code	Menu	Limite de poids	Température initiale	Instructions	Instructions															
2-9	Bobotie	1,3 kg	Ambiante	1. Faire tremper le pain dans 100 ml de lait. Mélangez-le avec le bœuf haché. 2. Mélanger tous les autres ingrédients sauf ce qui reste du lait, l'huile, les œufs et les feuilles de laurier. 3. Faire chauffer l'huile dans une casserole et faire cuire le mélange jusqu'à ce que le mélange devienne légèrement doré. Mettre le tout dans une casserole de 1,5 l et laisser en réserve. 4. Battre les œufs avec le reste du lait et verser sur la viande. 5. Mettre la casserole au four. Choisir le menu, appuyer sur Start. 6. Après la cuisson, retirer du four. Servir avec du riz nature ou avec du riz safran.	Plat de cuisson de 20 x 20 cm sur la grille inférieure															
2-10	Côtelettes d'agneau Braai	0,2~0,6 kg	Réfrigéré	1. Choisir des côtelettes d'agneau de 100-150 g et de 1,5-2,0 cm d'épaisseur chacune. Assaisonner avec du sel et du poivre ou selon son désir. 2. Placer les aliments sur la grille en utilisant un plat avec égouttoir. Choisir le menu et le poids, appuyer sur Start. Lorsque vous entendez BEEP, retourner les aliments et appuyer sur Start pour continuer la cuisson.	Plat avec égouttoir sur la grille du haut															
2-11	Steak-Braai	0,2~0,6 kg	Réfrigéré	1. Choisir des steaks de 200 g et de 2,5 cm d'épaisseur chacun. Assaisonner avec du sel et du poivre ou comme désiré. 2. Disposer les aliments sur la grille en utilisant un plat avec égouttoir. Choisir le menu et le poids, appuyer sur Start. Lorsque vous entendez BEEP, retourner les aliments et appuyer sur Start pour continuer la cuisson.	Plat avec égouttoir sur la grille du haut															
2-12	Couscous	0,1~0,4 kg	Ambiante	Ingrédients <table><tr><td>Couscous</td><td>0,1 kg</td><td>0,2 kg</td><td>0,3 kg</td><td>0,4 kg</td></tr><tr><td>Eau</td><td>120 ml</td><td>240 ml</td><td>360 ml</td><td>480 ml</td></tr><tr><td>Beurre</td><td>1 c.à.s ssoupetbsp</td><td colspan="2">2 c.à.s ssoupetbsp</td><td>3 c.à.s ssoupetbsp</td></tr></table> Mélange de légumes 1. Mettre le couscous, l'eau et le beurre dans un grand bol micro-ondes et bien mélanger. Recouvrir avec un film plastique tout en aérant. 2. Placer le tout au four. Choisir le menu et le poids et appuyer sur Start. 3. Après la cuisson, laisser reposer pendant 15~20 minutes. 4. Avec une fourchette, faites augmenter de volume le couscous et mélanger le couscous avec un peu de sauce aux légumes. ※ Mélange de légumes 15 petits oignons pelés ou 2 tasses oignons émincés 15 oz de pois chiches 2 grosses pommes de terre bouillies coupées en dé 1 carotte coupée en tranches 1/2 tasse de coriandre hachée 1/4 tasse de persil haché 2 cuillères à soupe d'ail haché 1 cuillère à café de paprika 1/4 cuillère à café de noix de muscade 1/2 cuillère à café de sel 1/2 cuillère à café de poivre noir 2 boîtes de sauce tomate 1 bouillon de poulet 1 ½ tasse d'eau 2 cuillères à soupe de beurre	Couscous	0,1 kg	0,2 kg	0,3 kg	0,4 kg	Eau	120 ml	240 ml	360 ml	480 ml	Beurre	1 c.à.s ssoupetbsp	2 c.à.s ssoupetbsp		3 c.à.s ssoupetbsp	Bol adapté au micro-ondes
Couscous	0,1 kg	0,2 kg	0,3 kg	0,4 kg																
Eau	120 ml	240 ml	360 ml	480 ml																
Beurre	1 c.à.s ssoupetbsp	2 c.à.s ssoupetbsp		3 c.à.s ssoupetbsp																

Code	Menu	Limite de poids	Température initiale	Instructions	Instructions
2-12	Couscous	0,1~0,4 kg	Ambiante	1. Cuire les oignons et le beurre pendant 5 minutes jusqu'à caramélisation. 2. Ajouter les carottes et les pois chiches et laisser cuire encore 5 minutes, puis ajoutez l'ail, la coriandre, le persil, les pommes de terre et 1/2 cuillère à soupe de sel et mélanger les légumes. 3. Dans une grande casserole de 4 pintes (8 tasses) porter à ébullition la sauce tomate avec 1 1/2 tasse d'eau 4. Ajouter les assaisonnements et les épices à la sauce puis ajouter le mélange de légumes à la sauce tomate et laisser mijoter pendant 10-12 minutes.	Bol adapté au micro-ondes
2-13	Poulet Tikka	0,2~0,4 kg	Ambiante	Ingrédients 4 poitrines de poulet, coupées en cubes 1 tasse de yogourt nature 1 cuillère à soupe de cumin moulu 1 cuillère à soupe de poudre de garam masala 1 cuillère à café de coriandre moulue 1 jus de citron 8 gousses d'ail finement hachées 1 pouce de gingembre râpé, finement haché ¼ de cuillère à café de couleur rouge alimentaire 1 citron Saler et poivrer à votre convenance. 1. Mélanger avec un peu d'eau les épices, le colorant, le jus de citron, le gingembre et l'ail jusqu'à obtenir une pâte. 2. Bien mélanger le tout avec le yaourt pour faire une marinade tandoori. 3. Faire mariner le poulet dans la marinade pendant 2 ~ 3 heures. 4. Piquer les morceaux de poulet en utilisant des bâtonnets en bois. Notez que les bâtonnets doivent percer le centre des morceaux. 5. Placer les bâtonnets sur la grille sur un plat avec égouttoir. 6. Choisir le menu et le poids, appuyer sur Start. 7. Lorsque vous entendez BEEP, retourner les aliments et appuyer sur Start pour continuer la cuisson. 8. Après la cuisson, retirer du four et laisser reposer.	Grille sur un plat avec égouttoir
2-14	Poulet au curry	1,5 kg	Ambiante	Ingrédients 400 g de poitrines de poulet coupées en morceaux, ¼ tasse d'huile d'olive 2 oignons, hachés 4 gousses d'ail, écrasées 1 racine de gingembre, pelée 1 bâton de cannelle 2 piments rouges séchés 1 cuillère à café de poudre de curcuma 400 g de sauce tomate, ½ tasse d'eau ou de bouillon, ½ tasse de yogourt nature 1 cuillère à soupe de jus de citron Sel et poivre selon le goût 1. Mettre tous les ingrédients dans un grand bol profond au micro-ondes et bien mélanger. Recouvrir d'un film plastique et aérer. 2. Placer le tout au four. Choisir le menu, appuyer sur Start. 3. Remuer au moins deux fois pendant la cuisson.	Bol allant au micro-ondes

Code	Menu	Limite de poids	Température initiale	Instructions	Instructions											
2-15	Dal Tadka	0,2~0,4 kg	Ambiante	Ingrédients	Bol allant au micro-ondes											
				<table><tr><td>Dal (trempé pendant 2 heures) (soaked for 2 hours)</td><td>0,2 kg</td><td>0,3 kg</td><td>0,4 kg</td></tr><tr><td>Water</td><td>400 ml</td><td>600 ml</td><td>800 ml</td></tr><tr><td>Huile</td><td>2 cuillères à soupe</td><td>2 ½ cuillères à soupe</td><td>3 cuillères à soupe</td></tr><tr><td>Sel</td><td colspan="3">Selon votre goût</td></tr></table> Épices Graines de cumin Piment en poudre Poudre de curcuma Feuilles de curry 1. Mélanger tous les ingrédients dans un bol allant au micro-ondes et ajouter des épices selon votre préférence. 2. Mettre les aliments au four. Choisir le menu et le poids, appuyer sur Start pour faire cuire. Remuer au moins deux fois pendant la cuisson.		Dal (trempé pendant 2 heures) (soaked for 2 hours)	0,2 kg	0,3 kg	0,4 kg	Water	400 ml	600 ml	800 ml	Huile	2 cuillères à soupe	2 ½ cuillères à soupe
Dal (trempé pendant 2 heures) (soaked for 2 hours)	0,2 kg	0,3 kg	0,4 kg													
Water	400 ml	600 ml	800 ml													
Huile	2 cuillères à soupe	2 ½ cuillères à soupe	3 cuillères à soupe													
Sel	Selon votre goût															
2-16	Veg. Biryani	1,0 kg	Ambiante	Ingrédients 1 ½ tasse de riz Basmati 400 g d'eau 2 tasses d'oignons hachés 1 tomate hachée 1 tasse de légumes (carotte, haricots, pois, pommes de terre) hachés 2 piments verts hachés 1 cuillère à café de pâte de gingembre et d'ail 1 ½ cuillère à café de poudre de piment rouge 1 cuillère à café de coriandre en poudre 1 cuillère à café de cumin en poudre 1 cuillère à soupe Biryani masala 1 cannelle 2 cardamomes 2 clous de girofle 2 petites feuilles de laurier 1 cuillère à café de graines de fenouil Un bouquet de feuilles de coriandre finement hachées des feuilles de menthe 1 cuillère à soupe d'huile 2 cuillères à soupe de ghee ou de beurre clarifié Sel selon le goût 1. Cuire tous les légumes et les épices dans une poêle légèrement huilée jusqu'à ce que tout soit légèrement doré. 2. Placer le mélange de légumes cuits dans un grand bol profond pouvant aller au micro-ondes et ajouter le riz et de l'eau. Recouvrir d'un film plastique tout en aérant. 3. Mettre les aliments au four. Choisir le menu, appuyer sur Start. Remuer au moins deux fois pendant la cuisson.	Bol allant au micro-ondes											

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.

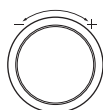
Exemple: Pour cuire 1,0 kg de Rôti de bœuf, il suffit de suivre les étapes ci-dessous.



1. Appuyez sur **STOP/CANCEL**.



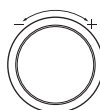
2. Appuyez une fois sur **ROAST & BAKE**.
'1' s'affichera à l'écran.



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



4. Appuyez sur **START**.



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



6. Appuyez sur **START**
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	1. Laver les pommes de terre et sécher avec une serviette en papier. 2. Percer chaque pomme de terre 8 fois avec une fourchette. 3. Placer l'aliment sur la grille basse. Choisissez le menu et le poids, appuyez sur Start. 4. 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 1. 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. 2. 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. 3. Placez la grille supérieure et basse dans le four. Choisissez menu, appuyez sur Start. 4. 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	Agneau rôti	0,5 - 1,5 kg	Réfrigéré	- Badigeonner l'agneau avec du beurre fondu ou de l'huile et assaisonner selon la convenance. - Placez les aliments sur la grille inférieure sur un plat égouttoir. Choisir le menu et le poids, appuyer sur Start. - Lorsque ça BEEP, égoutter les jus et retourner les aliments immédiatement. Et puis appuyer sur Start pour continuer la cuisson. - Après la cuisson, couvrir d'une feuille d'aluminium et laisser reposer 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 dans le plat Crousty sur la grille basse. Choisissez menu, appuyez sur Start. 3. Après la cuisson, retirer du four et laisser refroidir.	Papier et moules à muffins / Plat Crousty sur la grille basse

CUISSON BASSE TEMPÉRATURE

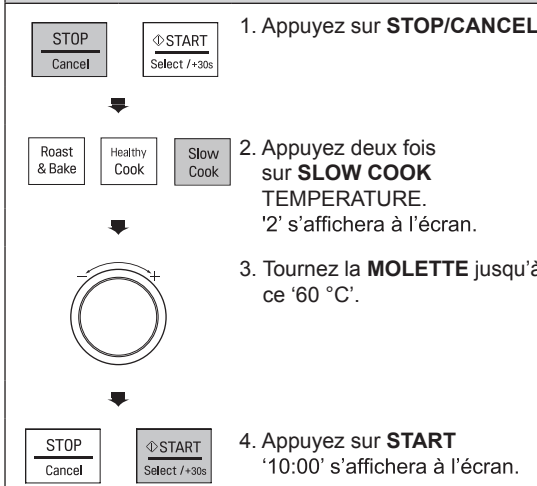
Exemple: Comment faire cuire des fruits/légumes secs

1. Appuyez sur **STOP/CANCEL**.

2. Appuyez deux fois sur **SLOW COOK TEMPERATURE**. '2' s'affichera à l'écran.

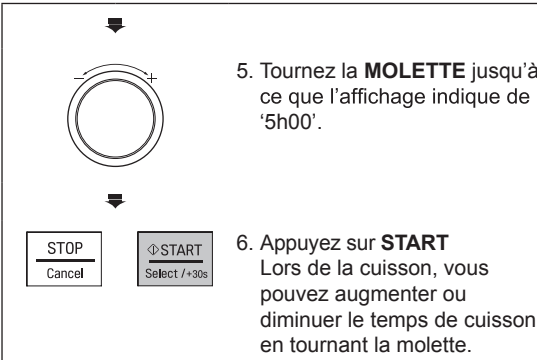
3. Tournez la **MOLETTE** jusqu'à ce '60 °C'.

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



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

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



INSTRUCTIONS DU MENU CUISSON BASSE TEMPÉRATURE

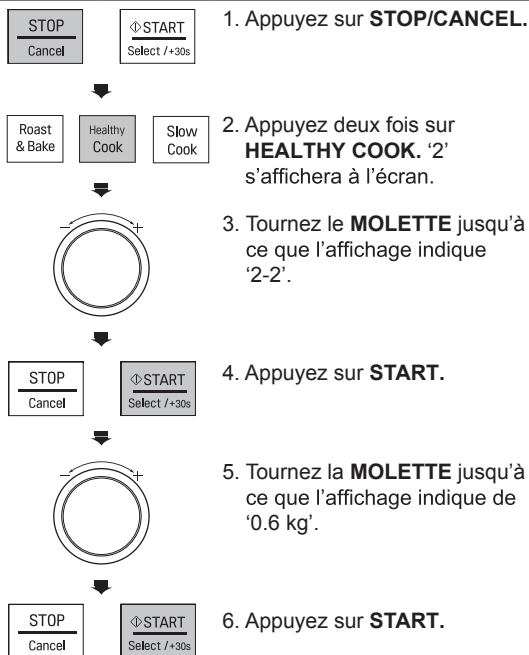
Fonction	Gamme	Étape	Défaut	Instructions	Ustensile																																													
1. Plats mijotés/ Viande	130 °C (HIGH) / 110 °C (LOW)	-	130 °C (HIGH)	Cette fonction maintient une température relativement faible par rapport à d'autres méthodes de cuisson (cuisson au four, l'ébullition 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><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)</td><td>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</td><td>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</td><td>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)	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)	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																																													

CUISINE SAINE (POUR MJ3965ACS/ACR/BCR/BCS)

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/BCS

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



INSTRUCTIONS DE MENU DE CUISINE SAINE

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 1 Tasse de farine 2 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	Oeufs	2 - 9 ea	Réfrigérés	Comme ci-dessus	Cloche Steamchef
2-5	Filets de poisson	0,2 - 0,6 kg	Réfrigérés	Comme ci-dessus - Moins de 2,5 cm d'épaisseur	Cloche Steamchef
2-6	Haricots verts	0,1 - 0,3 kg	Ambiante	Comme ci-dessus	Cloche Steamchef



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 irréremédiablement.



CLOCHE EN INOX



PLAQUE À VAPEUR



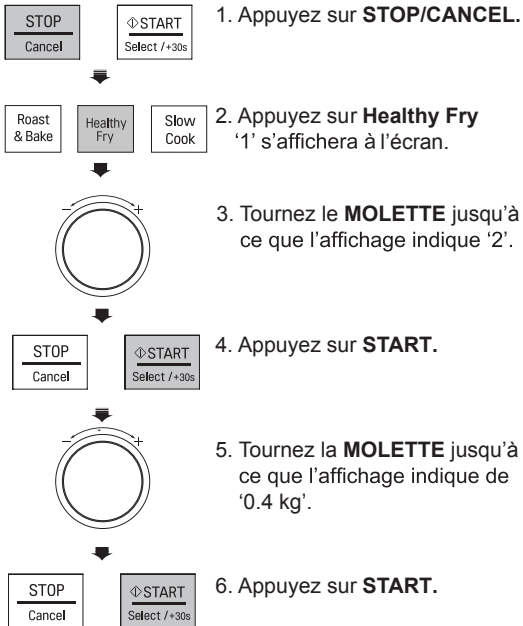
PLAT CROUSTY

CUISSON SAIN - HEALTHY FRY (POUR MJ3965BPS/BPH)

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

Pour MJ3965BPS/BPH

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



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 1 Tasse de farine 2 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 1. Mélanger la viande, les pommes de terre, les œufs, les oignons et le persil. Avec le mélange de viande, faire des boules d'environ 4-5 cm de diamètre. Plonger dans la chapelure finement broyée et formez des balles d'environ 1 cm d'épaisseur chacune. Badigeonner avec 1 cuillère à café d'huile. 2. Placer les éléments sur le plat Crousty sur la grille supérieure Choisissez le menu et le poids, appuyez sur Start. 3. Après le BIP, retournez les aliments et appuyez sur Start pour continuer la cuisson.	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 1. Assaisonner les filets de poisson avec du sel et du poivre comme désiré, plonger dans la farine et badigeonner avec des oeufs battus. Garnir avec de la chapelure finement broyée et badigeonner les morceaux poissons avec 1 cuillère à café d'huile. 2. Placer l'aliment sur le plat Crousty sur la grille supérieure Choisissez le menu et le poids, appuyez sur Start. 3. Après le BIP, retournez les aliments et appuyez sur Start pour continuer la cuisson.	Plat Crousty sur la grille supérieure
5	Frites	0,1 - 0,3 kg	Congelées	1. Disperser les produits de pommes de terre surgelés dans le plateau de croustillant sur la grille supérieure. Pour les meilleurs résultats, faites cuire en une seule couche. Choisissez le menu et le poids, appuyez sur Start.	Plat Crousty sur la grille supérieure
6	Hamburgers	0,2 - 0,4 kg	Réfrigérés	1. Choisissez les hamburgers de 100 g et de 1 cm d'épaisseur chacune. Badigeonner les hamburgers avec 1 cuillère à café d'huile. 2. Placer l'aliment sur le plat Crousty sur la grille supérieure Choisissez le menu et le poids, appuyez sur Start. 3. Après le BIP, retournez les aliments et appuyez sur Start pour continuer la cuisson.	Plat Crousty sur la grille supérieure
7	Saucisses	0,2 - 0,6 kg	Réfrigérées	1. Retirez tous les emballages et fentes sur la surface. 2. Placer l'aliment sur le plat Crousty sur la grille supérieure Choisissez le menu et le poids, appuyez sur Start. 3. Après le BIP, retournez les aliments et appuyez sur Start pour continuer la cuisson.	Plat Crousty sur la grille supérieure
8	Potatoes	0,2 - 0,4 kg	Ambiante	1. Retirez tous les emballages et fentes sur la surface. 2. Placer l'aliment sur le plateau de croustillant sur la grille supérieure Choisissez le menu et le poids, appuyez sur Start. 3. Après le BIP, retournez les aliments et appuyez sur Start pour continuer la cuisson.	Plat Crousty sur la grille supérieure

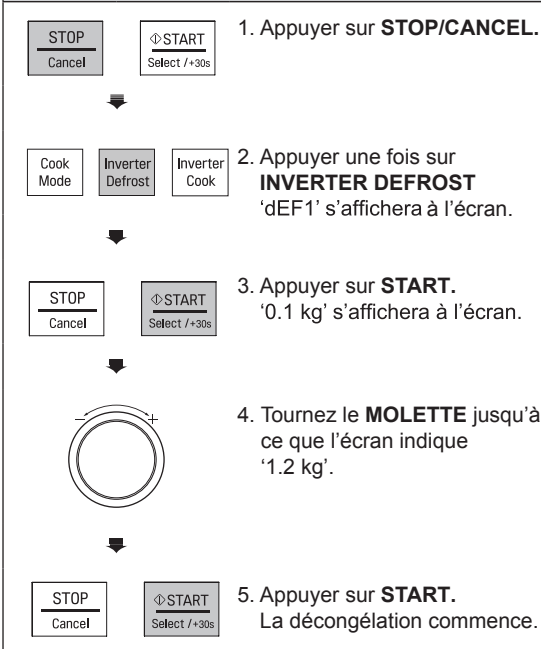
DÉCONGÉLATION EXPERT+

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** 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** pour reprendre le cycle de décongélation.

- 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 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 (dEF2) 0,1 - 4,0 kg	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 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.

- Retirer le poisson, 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.

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.

CARACTÉRISTIQUES DES ALIMENTS ET CUISSON AU MICRO-ONDES

Dorer les aliments

Les viandes et les volailles qui sont cuites pendant quinze minutes ou plus longtemps doront 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'œil. Dans la mesure où seulement une petite quantité de sauce brune est ajoutée aux aliments, le goût des aliments est préservé.

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'œuvres 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'œufs, 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 (Arrêter)/Cancel (Annuler) de manière à ce que Loc s'affiche. Continuez pendant 5 secondes d'appuyer sur le bouton STOP (Arrêter)/Cancel (Annuler) jusqu'à ce qu'un 5 s'affiche.

(vous aurez donc à appuyer sur le bouton STOP (Arrêter)/Cancel (Annuler) pendant 8 secondes en tout).

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/CANCEL 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 extérieure		544 mm(W) X 327 mm(H) X 525 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.

FRANÇAIS

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

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>

MANUAL DO UTILIZADOR FORNO MICRO-ONDAS "CONVECÇÃO"

Por favor leia cuidadosamente estas instruções de operação antes de utilizar o forno.

MJ396 ****

(Opcional, verifique as especificações do modelo)

www.lg.com

Como funciona a função de micro-ondas

As micro-ondas são uma forma de energia semelhante às ondas de rádio, televisão e à luz solar normal. Normalmente, as micro-ondas expandem-se, propagando-se pela atmosfera e desaparecendo, sem qualquer efeito.

Este forno, no entanto, tem um magnetron para fazer uso da energia em micro-ondas. A electricidade, fornecida ao tubo do magnetron, é utilizada para criar a energia das micro-ondas.

Estas micro-ondas entram na zona de cozedura através de aberturas dentro do forno. Há uma bandeja dentro do forno. As micro-ondas não podem atravessar as paredes metálicas do forno, mas elas podem penetrar materiais como vidro, porcelana e papel, materiais com os quais os pratos para micro-ondas são construídos.

As micro-ondas não aquecem os utensílios, embora os recipientes fiquem, eventualmente, quentes com calor gerado pela comida.

Um aparelho muito seguro

O seu forno micro-ondas é um dos eletrodomésticos mais seguros. Quando a porta for aberta, o forno vai interromper automaticamente a produção de micro-ondas. A energia das micro-ondas é convertida completamente em calor quando entra no alimento, não deixando nenhuma “sobra” de energia para prejudicá-lo quando consumir o alimento.

CONTEÚDO

3 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

7 ANTES DE UTILIZAR

- 7 DESEMBALAR E INSTALAÇÃO
- 9 Painel de controle (para MJ3965ACS/ACR/BCR/BCS)
- 9 Visualizar imagem
- 10 Painel de controle (para MJ3965BPS/BPH)
- 10 Visualizar imagem
- 11 Configurações de relógio
- 11 Início rápido
- 11 Mais/Menos
- 11 Economia de energia

12 COMO UTILIZAR

- 12 Cozinhar com temporizador
- 12 Níveis de potência do micro-ondas
- 13 Cozinhar com grill
- 13 Cozinhar com grill combinado
- 14 Pré-Aquecimento da convecção
- 14 Cozinhar por convecção
- 15 Cozinhar por convecção combinado
- 15 Bloqueio de segurança para crianças
- 16 Cozinhar com Inverter
- 16 Instruções do menu para cozinhar com Inverter
- 23 Assados & Doces
- 23 Instruções do menu assados & doces
- 25 Cozedura lenta & Quente
- 26 Instruções do menu para cozedura lenta & quente
- 27 Cozinheiro Saudável (para MJ3965ACS/ACR/BCR/BCS)
- 27 Instruções do menu de cozinheiro saudável
- 30 Fritar saudável (para MJ3965BPS/BPH)
- 30 Instruções do menu para fritar saudável
- 32 Descongelar com Inverter
- 32 Instruções do menu descongelar com Inverter

33 UTENSÍLIOS PARA USO EM MICRO-ONDAS

34 CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO E FORNO MICRO-ONDAS

36 PARA LIMPAR SEU FORNO

36 USO DE LA FUNCIÓN SMART DIAGNOSIS™

37 PERGUNTAS E RESPOSTAS

38 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

LEIA COM ATENÇÃO E GUARDE PARA REFERÊNCIA FUTURA

Leia e siga todas as instruções antes de utilizar o forno para evitar riscos de incêndio, choque eléctrico, ferimentos ou danos ao usar o forno. Este guia não cobre todas as condições possíveis que possam ocorrer. Contacte sempre seu agente de manutenção ou o fabricante para obter informações sobre problemas que não compreenda.

ATENÇÃO

Este é o símbolo de alerta de segurança. Este símbolo alerta sobre potenciais perigos que podem matar ou ferir você ou outras pessoas. Todas as mensagens de segurança serão acompanhadas por um símbolo de alerta de segurança e pela palavra "ATENÇÃO" ou "CUIDADO". Essas palavras significam:

ATENÇÃO

Este símbolo alerta sobre perigos e práticas inseguras que podem causar danos corporais graves ou morte.

CUIDADO

Este símbolo alerta sobre perigos e práticas inseguras que podem causar ferimentos ou danos materiais.

ATENÇÃO

- 1 **N**ão tente adulterar ou fazer quaisquer ajustes ou reparações na porta, vedação da porta, painel de controlo, botões de segurança ou qualquer outra parte do forno que envolva a remoção de qualquer cobertura de protecção contra a exposição à energia das micro-ondas. **N**ão utilize o forno se as vedações da porta e partes adjacentes do forno micro-ondas estiverem defeituosas. **R**eparações só devem ser realizadas por técnicos qualificados.
- **A**o contrário de outros aparelhos, o forno micro-ondas é um equipamento de alta tensão e alta corrente eléctrica. **O** uso ou reparação inadequada pode resultar em exposição prejudicial à energia excessiva das micro-ondas ou choque eléctrico.
- 2 **N**ão use o forno para desumidificação. (Ex: Utilizar o forno micro-ondas com jornais molhados, roupas, brinquedos, dispositivos eléctricos, animais de estimação ou crianças, etc.)
- **I**ssso pode causar danos graves à segurança, como incêndios, queimaduras ou morte súbita por choque eléctrico.
- 3 **E**ste aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas (incluindo crianças) ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança. **C**rianças devem ser supervisionadas para garantir que não elas não brinquem com o aparelho.
- **O** uso inadequado pode causar danos, como incêndios, choques eléctricos ou queimaduras.
- 4 **A**s partes acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. **A**s crianças devem ser mantidas afastadas.
- **E**las podem queimar-se.
- 5 **L**íquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados, já que eles podem explodir. **R**etire qualquer filme plástico dos alimentos antes de cozinhar ou descongelar. **O**bserve, no entanto, que em alguns casos os alimentos devem ser cobertos com filme plástico para aquecimento ou cozimento.
- **E**les podem explodir.
- 6 **U**tilize acessórios adequados a cada modo de operação.
- **O** uso inadequado pode resultar em danos ao seu forno e aos acessórios ou pode criar faíscas e chamas.
- 7 **N**ão se deve permitir que crianças brinquem com os acessórios ou pendurem-se na maçaneta da porta.
- **E**las podem ferir-se.
- 8 **P**ara qualquer um que não seja uma pessoa competente, é perigoso realizar operações de manutenção ou reparação que envolvam a remoção de coberturas que protegem contra a exposição à energia das micro-ondas.

- 9 **Q**uando o aparelho for utilizado em modo combinado, as crianças só devem utilizar o forno sob supervisão de um adulto, devido às temperaturas geradas.
- 10 **N**ão utilize o forno se ele estiver danificado. **É** muito importante que a porta do forno feche correctamente e que não haja nenhum dano nas seguintes partes: (1) porta (curvada), (2) dobradiças e trincos (partidas ou soltas), (3) vedações da porta e superfícies de vedação.
- Isso poderá resultar numa exposição prejudicial à energia excessiva de micro-ondas.
- 11 **S**e a porta ou as vedações da porta estiverem danificadas, o forno não deverá ser utilizado até ter sido reparado por uma pessoa competente.
- 12 **O** aparelho é alimentado por um cabo ou um dispositivo portátil de saída eléctrica, o cabo instalado no dispositivo portátil de saída eléctrica deve ser posicionado de modo que não fique sujeito a salpicos ou à entrada de humidade.
- 13 **P**ermita que crianças utilizem o forno sem supervisão apenas quando forem dadas instruções adequadas para que a criança seja capaz de utilizar o forno de forma segura e entenda os perigos de seu uso impróprio.
- 14 **O** aparelho e suas partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. **D**eve-se tomar precauções para evitar tocar os elementos quentes. **C**rianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam supervisionadas continuamente.
- 15 **D**urante a utilização, o aparelho fica quente. **D**eve-se tomar precauções para evitar tocar nos elementos quentes dentro do forno.
- 16 **N**ão utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno, pois isso pode riscar a superfície, o que pode resultar na quebra do vidro

ATENÇÃO

- 1 **N**ão é possível utilizar o forno com a porta aberta, por causa dos trincos de segurança integrado no mecanismo da porta. **É** importante não alterar os trincos de segurança.
- Isso poderá resultar numa exposição prejudicial à energia excessiva de micro-ondas (Os trincos de segurança desligam automaticamente qualquer actividade de cozimento quando a porta é aberta.)
- 2 **N**ão coloque qualquer objecto (como toalhas de cozinha, guardanapos, etc.) Entre a parte frontal e a porta do forno, e não deixe que alimentos ou resíduos de produtos de limpeza se acumulem nas superfícies de vedação.
- Isso poderá resultar numa exposição prejudicial energia excessiva de micro-ondas.
- 3 **C**ertifique-se de que os tempos de cozinhar estão definidos correctamente, quantidades pequenas de alimentos precisam de um tempo de cozedura ou aquecimento menor.
- A cozedura excessiva pode fazer o alimento incendiar-se causar danos no seu forno.
- 4 **A**o aquecer líquidos, como sopas, molhos e bebidas no seu forno micro-ondas,
- * **E**vite o uso de recipientes de lados retos com gargalos estreitos.
 - * **N**ão aqueça excessivamente.
 - * **M**exa o líquido antes de colocar o recipiente no forno e mexa novamente quando o tempo de aquecimento estiver a meio.
 - * **A**pós o aquecimento, deixe repousar no forno por um período curto de tempo; Mexa ou agite novamente com cuidado e verifique sua temperatura antes de consumir, para evitar queimaduras (principalmente o conteúdo de biberões e boiões de comida para bebés).
 - **T**enha cuidado ao manusear o recipiente. **O** aquecimento de bebidas no micro-ondas pode resultar em fervura eruptiva retardada, por isso deve-se ter cuidado ao manusear o recipiente.
- 5 **E**xiste uma saída de escape na parte superior, inferior ou lateral do forno. **N**ão bloqueie a saída.
- Isso pode resultar em danos no seu forno e maus resultados de cozedura.
- 6 **N**ão utilize o forno vazio. **É** recomendável deixar um copo de água no forno quando ele não estiver em uso. **A** água irá absorver com segurança toda a energia das micro-ondas, caso o forno seja ligado acidentalmente.
- **O** uso inadequado pode resultar em danos no seu forno.
- 7 **N**ão cozinhe alimentos embrulhados em toalhas de papel, a menos que seu livro de receitas contenha

- instruções para o alimento que você estiver a cozinhar. **E** não utilize jornal em vez de toalhas de papel para cozinhar.
- **O** uso inadequado pode provocar explosões ou incêndios.
- 8** Não utilize recipientes de madeira ou cerâmica que tenham partes metálicas (por exemplo: outro ou prata) incrustadas. **R**emova sempre os laços de torção metálicos. **U**tilize apenas utensílios adequados para utilização em fornos micro-ondas. **R**ecipientes metálicos para alimentos e bebidas não são permitidos durante o funcionamento do micro-ondas.
- **P**odem aquecer e carbonizar. **P**rincipalmente objectos de metal podem criar um arco eléctrico no forno, o que pode causar danos sérios.
- 9** Não utilize produtos de papel reciclado.
- **P**odem conter impurezas que podem causar faíscas e/ou incêndios quando utilizado durante o cozimento.
- 10** Não lave a bandeja ou a prateleira colocando-as na água logo após cozinhar. **I**ssso pode causar quebras ou danos.
- **O** uso inadequado pode resultar em danos no seu forno.
- 11** **P**osicione o forno de forma que a parte frontal da porta fique a 8 cm ou mais para trás da borda da superfície sobre a qual o forno está colocado, para evitar a queda accidental do aparelho.
- **O** uso inadequado pode resultar em lesões corporais e danos no forno.
- 12** **A**ntes de cozinhar, fure a pele das batatas, maçãs ou outras frutas e legumes.
- **E**les podem explodir.
- 13** Não cozinhe ovos com a casca. **O**vos com casca e ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos em fornos micro-ondas, pois podem explodir, mesmo depois que o aquecimento por micro-ondas tiver terminado.
- **A**pressão será acumulada dentro do ovo até ele explodir.
- 14** Não tente fritar no seu forno.
- **I**ssso pode resultar na fervura e transbordamento súbito do líquido quente.
- 15** **S**e fumos forem observados (ou emitidos), desligue ou desconecte o aparelho e mantenha a porta fechada para abafar as chamas.
- **I**ssso pode causar danos sérios, como incêndios ou choques eléctricos.
- 16** **A**o aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, observe o forno, pois há possibilidade de ignição.
- **O** alimento pode ser derramado por causa da possibilidade de deterioração do recipiente, o que também pode causar fogo.
- 17** **A** temperatura das superfícies acessíveis poderá estar elevada quando o aparelho estiver em funcionamento. **N**ão toque na porta, exterior do aparelho, traseira do aparelho, cavidade, acessórios e pratos do forno durante o modo de grelha, modo de convecção e operações de funcionamento automático. **A**ntes de limpar, verifique se essas partes não estão quentes.
- **C**omo elas ficarão quentes, há o perigo de queimaduras, a menos que se use luvas de cozinha grossas.
- 18** **O** forno deve ser limpo regularmente e todos os depósitos de alimentos deve ser removidos.
- **N**ão manter o forno em bom estado de limpeza pode levar à deterioração da superfície, o que pode afectar negativamente a vida útil do aparelho e possivelmente resultar numa situação perigosa.
- 19** **U**tilize apenas a sonda de temperatura recomendada para este forno.
- **N**ão é possível ter certeza da precisão da temperatura com sondas de temperatura impróprias.
 - **E**ste modelo não fornece uma sonda de temperatura.
- 20** **E**ste aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e semelhantes, tais como:
- **A**reas de cozinha de funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - **Q**uintas .
 - **H**óspedes de hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
 - **A**mbientes de hospedarias.

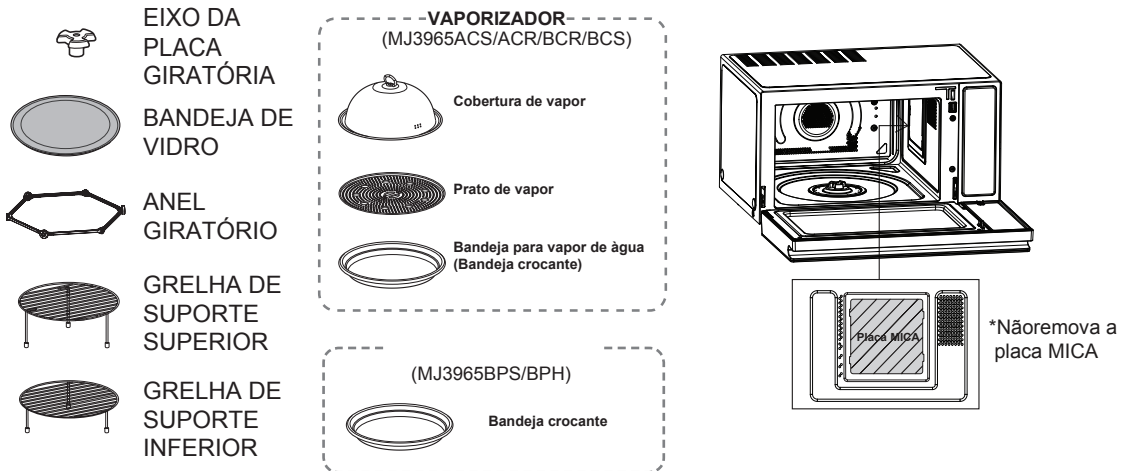
- 21** Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idades entre 8 anos e mais, pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, caso tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos. Crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção do utilizador não devem ser realizadas por crianças, a menos que tenham 8 anos ou mais e estejam sob supervisão.
- 22** O forno micro-ondas destina-se ao aquecimento de alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou roupas e o aquecimento de sacos térmicos, chinelos, esponjas, panos húmido e similares pode levar a riscos de lesão, inflamação ou fogo.
- 23** O aparelho não se destina a ser utilizado com temporizadores externos ou sistemas de controle remoto separados.
- 24** Siga as orientações exatas dadas por cada fabricante sobre seu produto de pipocas. Não deixe o forno sem vigilância enquanto o milho estiver a estourar. Se o milho parar de estourar após o tempo sugerido, interrompa o funcionamento. Nunca utilize sacos de papel castanho para estourar milho. Nunca tente estourar sobras de milho.
- Cozinhar demais pode fazer o milho incendiar-se.
- 25** Este aparelho deve ser ligado à terra.
- Os fios do cabo de alimentação possuem cores de acordo com os seguintes códigos
- AZUL** ~ Neutro
- CASTANHO** ~ Fase
- VERDE e AMARELO** ~ Terra
- Como as cores dos fios do cabo de alimentação deste aparelho podem não corresponder com as marcações coloridas que identificam os terminais da sua ficha proceda da seguinte forma:
- O fio de cor **AZUL** deve ser conectado ao terminal marcado com a letra **N** ou de cor **PRETA**.
- O fio de cor **CASTANHA** deve ser conectado ao terminal marcado com a letra **L** ou de cor **VERMELHA**.
- O fio de cor **VERDE e AMARELO** ou **VERDE** deve ser ligado ao terminal que está marcado com a letra **G** ou $\oplus$.
- Se o cabo de alimentação estiver deteriorado, deverá ser substituído pelo fabricante ou seu distribuidor autorizado, ou por pessoal igualmente qualificado, a fim de evitar riscos.
- Utilização imprópria pode causar sérios danos elétricos.
- 26** Utilize apenas utensílios adequados para utilização em fornos micro-ondas.
- 27** ESTE FORNO NÃO DEVE SER UTILIZADO EM RESTAURANTES COMERCIAIS.
- O uso inadequado pode resultar em danos no seu forno.
- 28** O forno micro-ondas não deve ser colocado num armário.
- O forno micro-ondas é destinado a ser usado em instalação livre.
- 29** A conexão pode ser alcançada tendo uma ficha acessível ou com a incorporação de um interruptor em instalações fixas, em conformidade com as regras eléctricas.
- Usando fichas ou interruptores impróprios pode causar um incêndio ou um choque eléctrico.
- 30** A porta ou a superfície externa pode ficar quente quando o aparelho estiver em funcionamento.
- 31** Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças menores de 8 anos.
- 32** O conteúdo de biberões e boiões de comida de bebé deve ser mexido ou agitado e a temperatura verificada antes do consumo, a fim de evitar queimaduras.
- 33** Mantenha o forno limpo por dentro e por fora. Os detalhes de como limpar forno - por favor verifique conteúdos acima "Para Limpar seu Forno"
- 34** De acordo com os requisitos de instalação definidos, caso contrário o impacto do calor é propenso ao perigo.
- 35** Limpador a vapor não deve ser usado.
- 36**  **CUIDADO, SUPERFÍCIE QUENTE**
- Quando o símbolo é usado, isso significa que as superfícies estão propensas a ficar quente durante o uso.
- 37** Não colocar objetos (um livro, uma caixa, etc.) em cima do produto. O produto pode superaquecer e pegar fogo ou o objeto pode cair, causando ferimentos à pessoas.

ANTES DE UTILIZAR

DESEMBALAR E INSTALAÇÃO

Ao seguir os passos básicos nestas duas páginas, será capaz de verificar rapidamente se o forno está a funcionar correctamente. Por favor atente às orientações sobre onde instalar seu forno. Ao desembalar o forno, lembre-se de remover todos os acessórios e materiais de embalagem. Certifique-se de que o forno não foi danificado durante o transporte.

1 Desembale o seu forno e coloque-o numa superfície horizontal.



! NOTA

- Não remova a folha de mica na cavidade (bandeira prateada) dentro do forno. A placa de mica está ali para proteger os componentes do microondas de respingos de comida.

Método de utilizar acessórios em cada modo

	Micro-ondas	Grill	Convecção	Grill combinado	Convecção combinado
Bandeja de vidro	O	O	O	O	O
Grelha de suporte superior	-	O	O	O	O
Grelha de suporte inferior	-	O	O	O	O
Bandeja crocante	O	O	O	O	O
Vaporizador	O	-	-	-	-

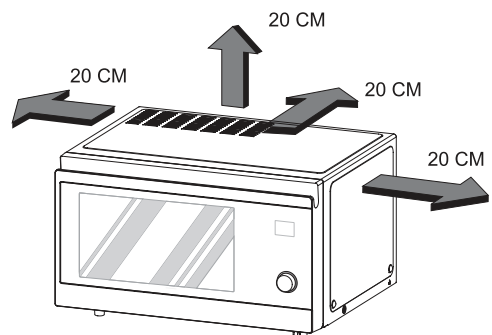
Atenção: Usar acessórios de acordo com as indicações de cozinhar!

O Aceitável
- Não Aceitável

! NOTA

- Estar certo de usar os acessórios adequados para cada modo de operação.
- Uso indevido pode resultar em danos no seu forno e acessórios, ou poderia causar faísca e fogo.

2 Coloque o forno num local nivelado à sua escolha com mais de 85 centímetros de altura, mas certifique-se de que há pelo menos 20 cm de espaço na parte superior e 20 cm nas partes traseira, esquerda e direita para que haja uma ventilação adequada. A parte frontal do forno deve estar a pelo menos 8 cm da beira da superfície, para não tombar. Existe uma saída de escape na parte inferior ou lateral do forno. Bloquear essa saída pode danificar o forno. Se utilizar o forno micro-ondas num espaço fechado ou num armário, o fluxo de ar para arrefecer o aparelho pode ser reduzido. Isso pode resultar num pior desempenho e na redução da vida útil. Se possível, utilize o forno micro-ondas sobre uma bancada.



! OBSERVAÇÃO

• ESTE FORNO NÃO DEVE SER UTILIZADO PARA ACTIVIDADE COMERCIAL.

3. Ligue o forno a uma tomada doméstica padrão. Certifique-se de que o forno é o único aparelho ligado à tomada.

Se o seu aparelho não funcionar correctamente, desligue-o da tomada eléctrica e conecte-o novamente.

4. Abra a porta do forno puxando a maçaneta da porta. Coloque o anel giratório dentro do forno e coloque a bandeja de vidro sobre ele.

5. Encha **um recipiente para micro-ondas** com 300 ml de água. Coloque-o sobre a bandeja de vidro e feche a porta do forno.

Se tiver alguma dúvida sobre qual tipo de recipiente utilizar, consulte os utensílios para micro-ondas.

6. Prima o botão **PARAR/LIMPAR** e prima o botão **INICIAR** uma vez para definir 30 segundos de tempo de cozedura.

7. O ecrã irá **mostrar** uma contagem regressiva de 30 segundos.

Quando chegar a 0, um aviso sonoro será emitido. Abra a porta do forno e verifique a temperatura da água.

Se o seu forno estiver a funcionar, a água estará morna.

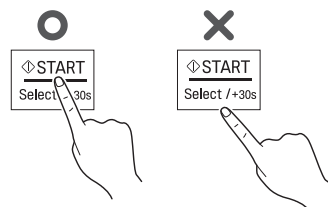
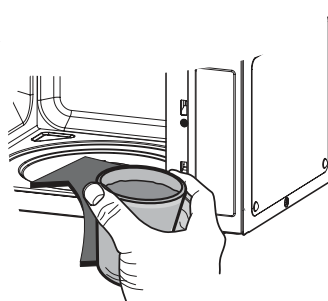
Cuidado ao remover o recipiente, poderá estar quente.

SEU FORNO JÁ ESTÁ INSTALADO

8. O conteúdo de biberões e boidões de comida deve ser mexido ou agitado e sua temperatura deve ser verificada antes do consumo, para evitar queimaduras.

9. O reconhecimento dos botões pode ser dificultado nas seguintes circunstâncias:

- Apenas a área externa do botão foi premida.
- O botão foi premido com a unha ou a ponta do dedo.



! OBSERVAÇÃO

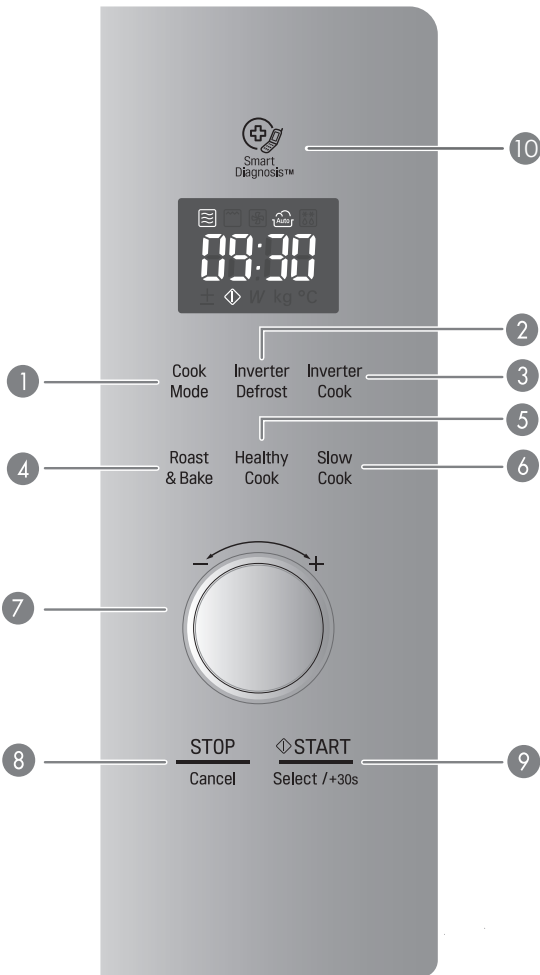
Não utilize luvas de borracha ou luvas descartáveis.

Quando limpar o painel de controlo tátil com uma toalha molhada, remova a humidade do painel de controlo tátil quando terminar.

10. A configuração do tempo de cozedura deve ser mais curta do que a dos fornos micro-ondas comuns (700 W, 800 W), devido à potência relativamente elevada do produto. O aquecimento excessivo pode criar humidade na porta.

11. Todas as receitas neste livro fornecem uma amplitude de tempos para cozinhar. Em geral, descobrirá que a comida fica mal cozinhada durante o tempo mínimo de cozedura, e pode querer cozinhar a sua comida para lá do tempo máximo recomendado, de acordo com as preferências pessoais. O que este livro defende é que os tempos de confecção da comida devem ser respeitados porque a comida demasiado confeccionada fica definitivamente estragada.

PAINEL DE CONTROLE (Para MJ3965ACS/ACR/BCR/BCS)



Parte	
1	MODO DE COZINHAR Ver página 12 "Micro-ondas" Ver página 13 "Grill" Ver página 13 "Grill Combinado (Micro-ondas + Grill)" Ver página 14 "Convecção" Ver página 15 "Convecção Combinado (Micro-ondas + Convecção)"
2	DESCONGELAR COM INVERTER Ver página 32 "Descongelação com Inverter"
3	COZINHAR COM INVERTER Ver página 16 "Cozinhar com Inverter"
4	ASSADOS & DOCES Ver página 23 "Assados & Doces"
5	COZINHEIRO SAUDÁVEL Ver página 27 "Cozinheiro Saudável"
6	COZEDURA LENTA & QUENTE Ver Página 25 "Cozedura lenta & Quente"
7	INDICADOR (MAIS / MENOS) • Configurar o tempo de cozedura, temperatura e potência. • Durante o cozedura no modo auto e manual, pode aumentar ou diminuir o tempo de cozedura a qualquer momento ao rodar o indicador (excepto no modo descongelar).
8	PARAR / LIMPAR • Parar e apagar todas as entradas excepto a hora do dia.
9	INICIAR • Para começar a cozinhar a selecção, prima o botão uma vez. • A função início rápido permite-lhe definir intervalos de 30 segundos de cozedura em potência máxima premindo o botão INICIAR.
10	DIAGNÓSTICO INTELIGENTE Mantenha o bocal de seu telefone direccionado a este ícone, quando orientado pelo(a) atendente do Suporte Técnico, para ajudar a diagnosticar possíveis problemas com o forno micro-ondas ao acionar o Suporte Técnico.

PORTUGUÊS

VISUALIZAR IMAGEM

Ícone	
	Ao utilizar o Micro-ondas, este ícone é visualizado no ecrã.
	Ao utilizar o Grill, este ícone é visualizado no ecrã.
	Quando funcionar em Convecção, aparece o ícone no visor.
°C	Quando configura a temperatura de Convecção, aparece o ícone no visor.
	Ao utilizar o Grill Combinado, este ícone é visualizado no ecrã.
	Quando utilizar no modo Convecção Combinado, aparece o ícone no visor.
	Quando funcionar em Cozinhar Automático, aparece o ícone no visor.
	Ao utilizar o Descongelação com Inverter, este ícone é visualizado no ecrã.
±	Quando é possível definir Mais / Menos, este ícone é visualizado no ecrã.
	Quando é possível iniciar a cozedura, este ícone é visualizado no ecrã.
W	Quando é possível definir a potência, este ícone é visualizado no ecrã.
kg	Quando é possível definir o peso, este ícone é visualizado no ecrã.

PAINEL DE CONTROLE (Para MJ3965BPS/BPH)



VISUALIZAR IMAGEM

Parte	
1	MODO DE COZINHAR Ver página 12 "Micro-ondas" Ver página 13 "Grill" Ver página 13 "Grill Combinado (Micro-ondas + Grill)" Ver página 14 "Convecção" Ver página 15 "Convecção Combinado (Micro-ondas + Convecção)"
2	DESCONGELAR COM INVERTER Ver página 32 "Descongelação com Inverter"
3	COZINHAR COM INVERTER Ver página 16 "Cozinhar com Inverter"
4	ASSADOS & DOCES Ver página 23 "Assados & Doces"
5	FRITAR SAUDÁVEL Ver página 30 "Fritar saudável"
6	COZEDURA LENTA & QUENTE Ver Página 25 "Cozedura lenta & Quente"
7	INDICADOR (MAIS / MENOS) • Configurar o tempo de cozedura, temperatura e potência. • Durante o cozedura no modo auto e manual, pode aumentar ou diminuir o tempo de cozedura a qualquer momento ao rodar o indicador (excepto no modo descongelar).
8	PARAR / LIMPAR • Parar e apagar todas as entradas excepto a hora do dia.
9	INICIAR • Para começar a cozinhar a selecção, prima o botão uma vez. • A função início rápido permite-lhe definir intervalos de 30 segundos de cozedura em potência máxima premindo o botão INICIAR.
10	DIAGNÓSTICO INTELIGENTE Mantenha o bocal de seu telefone direcionado a este ícone, quando orientado pelo(a) atendente do Suporte Técnico, para ajudar a diagnosticar possíveis problemas com o forno micro-ondas ao acionar o Suporte Técnico.

Ícone	
 Ao utilizar o Micro-ondas, este ícone é visualizado no ecrã.	 Quando funcionar em Cozinhar Automático, aparece o ícone no visor.
 Ao operar o Grill, este ícone é visualizado no ecrã.	 Ao utilizar o Descongelar com Inverter, este ícone é visualizado no ecrã.
 Quando a funcionar em Convecção, aparece o ícone no visor.	 Quando é definir Mais / Menos, este ícone é visualizado no ecrã.
 Quando configura a Temperatura de Convecção, Aparece o ícone no visor.	 Quando é possível iniciar a cozedura, este ícone é visualizado no ecrã.
 Ao utilizar o Grill Combinado, este ícone é visualizado no ecrã.	 Quando é possível definir a potência, este ícone é visualizado no ecrã.
 Quando utilizar no modo Convecção Combinado, aparece o ícone no visor.	 Quando é possível definir o peso, este ícone é visualizado no ecrã.

CONFIGURAÇÕES DE RELÓGIO

Quando o forno for ligado pela primeira vez ou quando a energia for retomada após uma interrupção de energia, os números no ecrã serão repostos como "12H".

Exemplo: Para configurar 11:11.

1. Pressionar **START** o relógio do visor em 12H.
(Se desejar ter o relógio no formato 24H, rodar o **INDICADOR** para seleccionar '24H' antes dos próximos passos)
2. Rodar o **INDICADOR** até o visor mostrar '11:'.
3. Pressionar **START**.
4. Rodar o **INDICADOR** para mudar os minutos até o visor mostrar '11:11'.
5. Pressionar **START**.

! NOTA

- Se você quiser ajustar o relógio novamente ou mudar opções, desligue da tomada e ligue novamente.
- Caso você não deseja utilizar o modo de relógio, pressione o botão PARA /LIMPAR, e depois ligar o forno.

INÍCIO RÁPIDO

O INÍCIO RÁPIDO permite configurar intervalos de 30 segundos de cozedura de potência máxima, ao pressionar o INICIAR.

Exemplo: Configurar 2 minutos de cozimento a ALTA potência.

1. Pressionar **STOP/CANCEL**.
2. Seleccionar 2 minutos a ALTA potência.

Pressionar 4 vezes o botão **INICIAR** o forno iniciará antes de terminar de pressionar pela quarta vez.

Durante o cozimento em INÍCIO RÁPIDO, pode aumentar o tempo de cozedura até 99 minutos 59 segundos ao pressionar repetidamente o botão **INICIAR**.

MAIS/MENOS

Ao rodar o Indicador, o programa do COZINHAR COM TEMPORIZADOR pode ser ajustado para cozinhar a comida durante um período de tempo maior ou menor. Cada vez que rodar o indicador aumentará 10 segundos ou diminuirá 10 segundos ao tempo de cozedura. O tempo máximo possível é de 99 min 59 sec.

Exemplo: Para ajustar o Inversor de Cozimento (ex. 0.3kg de nuggets de frango) tempo de cozimento para um tempo maior, ou para um tempo menor.

1. Pressionar **STOP/CANCEL**.
2. Pressionar **INVERTER COOK** uma vez. '1' aparecerá no visor.
3. Pressionar **START**. '1-1' aparecerá no visor.
4. Girar o **INDICADOR** até o visor mostrar '1-3'.
5. Pressionar **START**. Girar o **INDICADOR** até o visor mostrar '0.3 kg'.
6. Pressionar **START**.
7. Girar o **INDICADOR**. O tempo de cozimento aumentará ou diminuirá 10 segundos.

! NOTA

- Se verificar que a comida está demasiado ou pouco cozinhada quando usar o programa configurado de COZINHAR, pode aumentar ou diminuir o tempo de cozedura ao rodar o INDICADOR.
- Pode prolongar ou reduzir o tempo de cozedura (excepto no modo de descongelar) a qualquer momento ao rodar o INDICADOR.

ECONOMIA DE ENERGIA

Economia de energia significa poupar energia ao desligar o visor. Esta característica funciona apenas quando o Forno do Micro-ondas está em standby (aguardar) e o visor desligará.

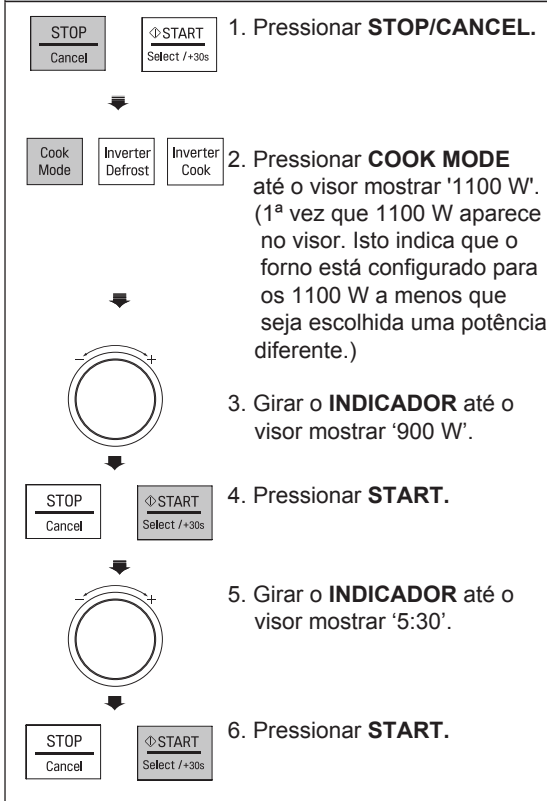
! NOTA

- Quando usar o modo relógio, o visor ficará ligado.

COMO UTILIZAR COZINHAR COM TEMPORIZADOR (COZEDURA MANUAL)

Esta função permite cozinhar alimentos pelo tempo desejado. Existem 5 níveis de potência disponíveis. O exemplo abaixo mostra como definir a potência de 900 W durante o tempo desejado.

Exemplo: Para cozinhar alimentos na potência de 900 W durante 5 minutos e 30 segundos



Quando a cozedura terminar um aviso sonoro soará. A palavra End aparecerá no visor. "End" permanece no visor e um sinal sonoro será emitido a cada minuto até que a porta seja aberta, ou qualquer botão pressionado, antes de 5 minutos.

NOTA:

Se o nível de potência não for seleccionado, o forno irá funcionar em potência máxima. Para definir o cozimento em ALTA POTÊNCIA, pule a etapa 3 acima.

NÍVEIS DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS

O forno micro-ondas é equipado com cinco níveis de potência para oferecer a máxima flexibilidade e controlo sobre a cozedura. A tabela abaixo dará uma ideia de que alimentos devem ser preparados em cada um dos diversos níveis de potência.

- O gráfico ao lado mostra as definições de nível de energia do forno.

GRÁFICO DE NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS

NÍVEL DE POTÊNCIA	Uso
Alta 1100 W	• Ferver água. • Dourar carne picada. • Fazer doces. • Cozer peças de aves, peixes e legumes. • Cozer cortes macios de carne.
900 W	• Reaquecer arroz, massas e legumes. • Reaquecer alimentos preparados rapidamente. • Reaquecer sanduíches.
700 W	• Cozinhar pratos com ovos, leite e queijo. • Cozinhar bolos e pães. • Derreter chocolate. • Cozinhar vitela. • Cozinhar peixes inteiros. • Cozinhar pudins e cremes.
400 W	• Descongelar carnes, aves e frutos do mar. • Cozinhar cortes de carne menos macios. • Cozinhar costeletas de porco e assados.
200 W	• Aquecer frutas. • Derreter manteiga. • Manter caçarolas e pratos principais quentes. • Amolecer manteigas e queijos cremosos.

! NOTA

- Não usar os seguintes acessórios.



GRELHA DE
SUPORE SUPERIOR



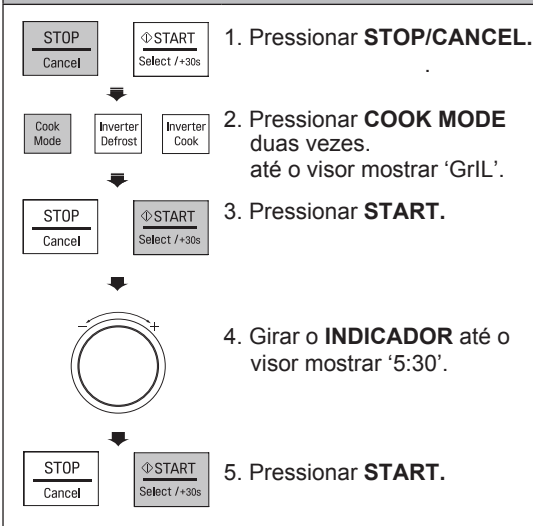
GRELHA DE
SUPORE INFERIOR

COZINHAR COM GRILL

Esta característica permite tornar a comida estaladiça e tostada rapidamente.

Usar sempre luvas quando remover comida e acessórios pois o forno e os acessórios vão estar muito quentes.

Exemplo: Usar Grill para cozinhar comida durante 5 minutos 30 segundos



ATENÇÃO

Utilize sempre luvas de forno ao remover o alimento acessórios pois o forno e os acessórios estarão muito quentes.

NOTA

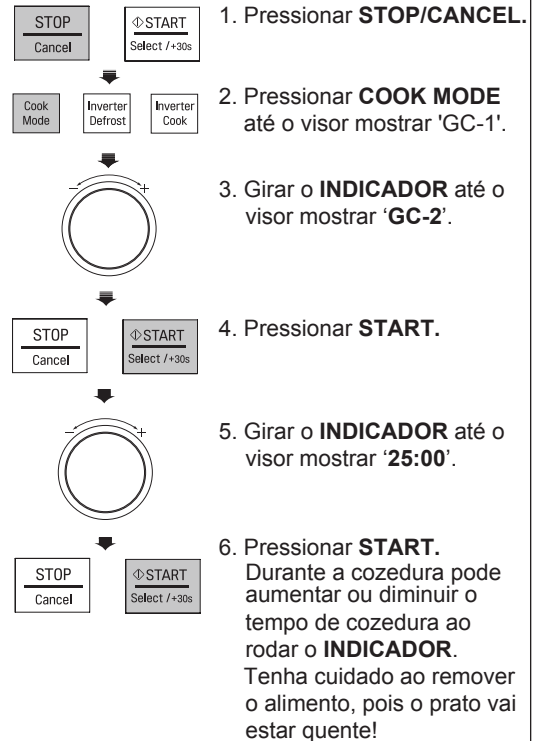
- Esta característica permite tornar a comida estaladiça e tostada rapidamente.
- Para um resultado desejado usar os seguintes acessórios.
- Não usar os acessórios seguintes.



COZINHAR COM GRILL COMBINADO

O forno tem uma função de cozinhar combinado que permite cozinhar com grill e micro-ondas.

Exemplo: Programar o forno com potência micro-ondas 330 W e grill para um período de cozedura de 25 minutos



NOTA

- O forno tem uma função de cozinhar combinado que permite cozinhar com **Grill e Micro-ondas**. Isto significa que demora, geralmente, menos tempo para cozinhar a comida.
- Pode configurar 3 tipos de nível de micro potência (GC-1: 220 W, GC-2: 330 W, GC-3: 440 W). Na função de cozinhar combinado.
- Para um resultado desejado usar os seguintes acessórios.
- Não usar os acessórios seguintes.

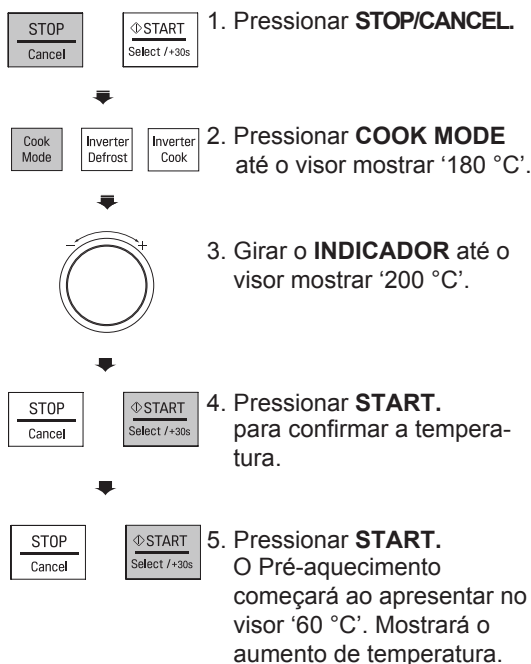


PRÉ-AQUECIMENTO DA CONVECÇÃO

Esta característica permite tornar a comida estaladiça e tostada rapidamente.

Usar sempre luvas quando remover comida e acessórios pois o forno e os acessórios vão estar muito quentes.

Exemplo: Pré-aquecer o forno a uma temperatura de 200 °C.



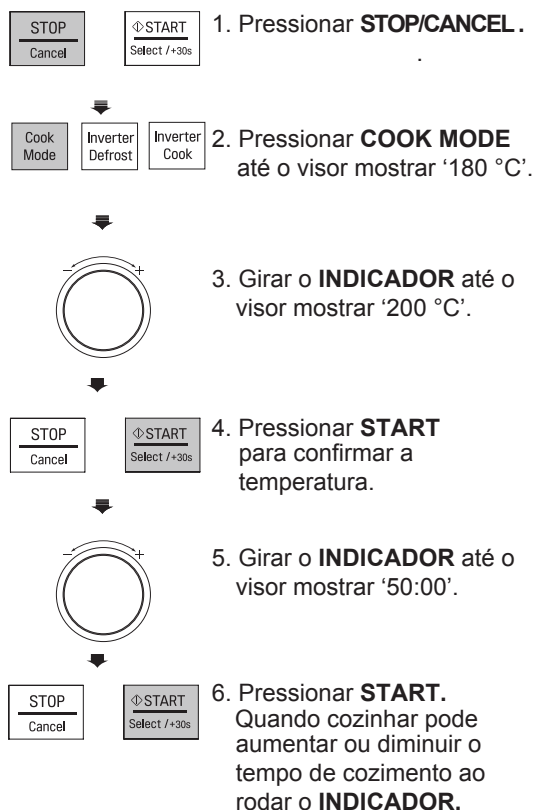
! NOTA

- O forno de convecção tem a variação de temperatura de 40~200°C.
- O forno tem uma função de fermentar à temperatura de 40 °C. Pode ter de esperar que o forno arrefeça, pois a função fermentar não funciona para temperaturas acima de 40 °C.
- O forno levará alguns minutos a alcançar a temperatura seleccionada.
- Uma vez alcançada a temperatura desejada, emitirá um sinal SONORO para informar que chegou à temperatura correcta.
- A seguir, coloque a comida no forno e comece a cozinhar.

COZINHAR POR CONVECÇÃO

O tabuleiro metálico ou a grade metálica têm de ser usadas durante o cozinhar por convecção.

Exemplo: Cozinhar à temperatura de 200 °C durante 50 minutos.



! ATENÇÃO

- Usar sempre luvas quando remover comida e acessórios pois o forno e os acessórios vão estar muito quentes.

! NOTA

- Se não configurar a temperatura o forno seleccionará automaticamente 180 °C, a temperatura de cozedura pode ser alterada ao rodar o **INDICADOR**.
- Se precisar de mais de 200 graus, adicione tempo aos 200 graus, consoante a sua conveniência.
- Para o resultado desejado usar os seguintes acessórios

GRELHA DE SUPORTE INFERIOR

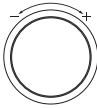
COZINHAR POR CONVENÇÃO COMBINADO

O exemplo seguinte mostra como programar o forno a uma potência de micro-ondas de 330 W e a uma temperatura de convecção de 200 °C para um período de cozedura de 25 minutos.

Exemplo: Cozinhar no modo convecção combinado durante 25 minutos.

1. Pressionar **STOP/CANCEL**.

2. Pressionar **COOK MODE** até o visor mostrar 'CC-1'.

3. Girar o **INDICADOR** até o visor mostrar 'CC-2'.

4. Pressionar **START**. Girar o **INDICADOR** até o visor mostrar '200 °C'.

5. Pressionar **START**. Girar o **INDICADOR** até o visor mostrar '25:00'.

6. Pressionar **START**. Quando cozinhar pode aumentar ou diminuir o tempo de cozedura ao rodar o **INDICADOR**. Usar sempre luvas quando remover comida e acessórios pois o forno e os acessórios vão estar muito quentes!


ATENÇÃO

- Usar sempre luvas quando remover comida e acessórios pois o forno e os acessórios vão estar muito quentes.

NOTA

- Pode configurar 3 tipos de nível de micro potência (CC-1: 220 W, CC-2: 330 W, CC-3: 440 W).
- Para o resultado desejado usar os seguintes acessórios.
- Não usar os seguintes acessórios.



GRELHA DE SUPORTE INFERIOR



VAPORIZADOR

BLOQUEIO DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS

Esta é a única característica de segurança que previne utilizações indesejadas no forno. Uma vez que o BLOQUEIO DE SEGURANÇA é seleccionado todas as funções de cozinhar são anuladas.

Para seleccionar o bloqueio de segurança para crianças

1. Pressionar **STOP/CANCEL**.

2. Mantenha pressionado **STOP/CANCEL** até 'Loc' aparecer no visor e ouvir um sinal sonoro. Se a hora do dia já estiver configurada, aparecerá no visor após segundos.


Se o BLOQUEIO DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS já estava configurado e carregar noutro botão, a palavra Loc aparece no visor. Pode cancelar o BLOQUEIO DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS de acordo com o procedimento em baixo.

Para cancelar o bloqueio de segurança para crianças

- Mantenha pressionado **STOP/CANCEL** até 'Loc' aparecer no visor.


Após desligar o BLOQUEIO DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS, o forno funcionará normalmente.

COZINHAR COM INVERTER

O menu do forno foi pré-programado para cozinhar automaticamente. Indique ao forno o que pretende e quantos itens existem. Depois deixe o seu forno micro-ondas cozinhar o que seleccionou.

Exemplo: Cozinhar 0.3 kg de Pedacos de Queijo, siga os passos em baixo.

1. Pressionar **STOP/CANCEL**.
2. Pressionar **INVERTER COOK** uma vez. "1" vai aparecer no visor.
3. Girar o **INDICADOR** até o visor mostrar '1-2'.

4. Pressionar **START**.
5. Girar o **INDICADOR** até o visor mostrar '0.3 kg'.
6. Pressionar **START**.

INSTRUÇÕES DO MENU PARA COZINHAR COM INVERTER

Código	Menu	Limite de peso	Temperatura inicial	Instruções	Utensílios
1-1	Baguete/ Croissant	0.1 - 0.3 kg (50 - 100 g/ peça)	Congelado	1. Colocar pão congelado na grelha de suporte inferior. Escolher o menu e peso, pressionar iniciar.	Grelha de suporte inferior
1-2	Pedacos de queijo	0.2 - 0.4 kg	Congelado	1. Untar os pedaços de queijo com óleo. 2. Colocar comida na bandeja crocante na grelha de suporte superior. Escolher o menu e peso, pressionar iniciar. 3. Após sinal sonoro, virar a comida e pressionar iniciar para continuar o processo.	Bandeja crocante na grelha de suporte superior
1-3	Nuggets de frango	0.2 - 0.3 kg	Congelado	1. Colocar nuggets de frango na bandeja crocante na grelha de suporte superior. Escolher o menu e peso, pressionar iniciar. 2. Após sinal sonoro, virar a comida e pressionar iniciar para continuar o processo.	Bandeja crocante na grelha de suporte superior
1-4	Lasanha congelada	0.3 kg	Congelado	1. Retirar a lasanha da embalagem de cartão e remover a película protectora. 2. Colocar a comida na grelha de suporte inferior. Escolher o menu e peso, pressionar iniciar. Depois de cozinhado, manter tapado durante 2 minutos.	Grelha de suporte inferior
1-5	Pizza congelada (Grossa)	0.5 kg	Congelado	1. Remover toda a embalagem. 2. Colocar a comida na grelha de suporte inferior. Escolher o menu e peso, pressionar iniciar.	Bandeja crocante na grelha de suporte superior
1-6	Pizza congelada (Fina)	0.2 - 0.4 kg	Congelado	1. Remover toda a embalagem. 2. Colocar a comida na grelha de suporte inferior. Escolher o menu e peso, pressionar iniciar.	Bandeja crocante na grelha de suporte superior
1-7	Filetes de salmão	0.2 - 0.6 kg	Congelado	1. Escolher filetes de salmão de 200 g e 2.5 cm de grossura cada. Unte os filetes de salmão com óleo e tempere como desejar. 2. Colocar a comida na grelha de suporte superior. Escolher o menu e peso, pressionar iniciar. 3. Após sinal SONORO, virar a comida e pressionar iniciar para continuar o processo.	Bandeja crocante na grelha de suporte superior

Código	Menu	Peso Limite	Inicial Temperatura	Instruções	Utensílio
2-1	Folha de uva	1,0 kg	Espaço	Ingredientes 1 vasilhas de folhas de uvas 2 cebolas grandes, bem picadas 1/2 xícara de azeite de oliva 1 dente de alho, esmagado 1 tomate, picado 1 xícara de suco de limão 1 colher de sopa de polpa de tomate Sal Kosher Pimenta do reino fresca em pó 1 xícara de arroz branco 1/2 xícara de água 1/4 xícara de endro picado 1. Refogue as cebolas, alho, polpa de tomate, e suco de limão numa panela com um pouco de óleo até dourar. 2. Adicione o arroz cozido, vegetais, sal e pimenta numa tigela, e misture bem. 3. Coloque uma folha de uva em uma superfície plana e adicione 1 colher bem cheia da mistura do arroz no centro da folha. Embrulhe a mistura de arroz com a folha. 4. Coloque todas as folhas prontas enfileiradas numa tigela para micro-ondas grande e adicione a água. Cubra com plástico filme stretch. 5. Leve ao forno. Selecione o menu, pressione iniciar. Depois de pronto, sirva com creme azedo ou como desejar	Tigela para micro-ondas
2-2	Kabsa	2,0 kg	Espaço	Ingredientes 1/4 xícara de manteiga 1,2 kg de frango, corte em 8-10 pedaços 1 cebola grande, bem picada 3 dentes de alho, picados 1/4 xícara de purê de tomate 1 tomate, picado 2 cenouras médias, picadas 1 pitada de noz-moscada ralada 1 pitada de cominho em pó 1 pitada de coentro em pó Sal e pimenta do reino em pó 2 xícaras de água de quente 1 tablete de caldo de galinha 200 g de arroz tipo grão longo (não lave ou molhe) 1/4 xícara de passas 1/4 xícara amêndoas fatiadas, tostadas 1. Refogue o frango, cenouras, tomate, purê de tomate, alho, cebola e manteiga numa panela com um pouco de óleo até dourar. 2. Coloque o frango refogado numa tigela grande para micro-ondas e adicione arroz, temperos, passas, amêndoas e água. Cubra com plástico filme e descanse. 3. Leve ao forno. Selecione o menu, pressione iniciar. Mexa ao menos duas vezes durante o preparo.	Tigela para micro-ondas
2-3	Kabsa	0,2~0,4 kg	Espaço	Ingredientes 500 g de carne moída. 1 xícara de salsa picada ou ralada 1 cebola picada 2 pães fatiados 1/2 colher de chá de pimenta-da-jamaica 1/4 colher de chá de páprica em pó 1/4 colher de chá de canela em pó Sal e pimento à gosto	Crisp Tray na grade superior

Código	Menu	Peso Limite	Inicial Temperatura	Instruções	Utensílio
2-3	Kabsa	0,2~0,4 kg	Espaço	1. Junte todos os ingredientes numa vasilha grande, e misture bem. 2. Separe e modele pequenas salsichas (100 g/cada uma, aprox. 1,5 cm). 3. Coloque o alimento na Crisp Tray e posicione na grade superior. Selecione o menu e peso, pressione iniciar. 4. Ao sinal do BIP, vire o alimento e pressione iniciar para continuar o processo. 5. Depois de pronto, retire do forno e descanse.	Crisp Tray na grade superior
2-4	Arroz Pudim	0,7 kg	Espaço	Ingredientes 1/2 xícara de arroz tipo grão curto 600 g de leite Pitada de sal 1/4 xícara de açúcar granulado 3 colheres de chá de água de rosas 1/2 colher de chá de cardamomo em pó Mel para server, opcional 1. Misture todos os ingredientes numa vasilha para micro-ondas grande e funda. Cubra com plástico filme e descanse. 2. Leve ao forno. Selecione o menu, pressione iniciar. 3. Ao sinal do BIP, mexa e depois cubra com a tampa. Pressione iniciar para continuar o prepare. 4. Depois de pronto, mexa e descanse coberto por 5 minutos.	Vasilha para micro-ondas (funda e de vidro)
2-5	Lasanha	1	Espaço	Ingredientes Lasanha de 9 folhas 500 g de molho de tomate 600 g de molho de queijo 300 g de queijo mozzarella ralado 30 g de queijo parmesão ralado Para o molho branco: 60 g de manteiga 50 g de farinha de trigo Pitada de noz-moscada em pó 500 ml de leite 20 g de queijo parmesão ralado 1. Derreta a manteiga numa panela pequena. Adicione a farinha e a noz-moscada e mexa até adquirir consistência homogênea. 2. Adicione o leite aos poucos e mexa até atingir fervura e engrossar. 3. Diminua o fogo e adicione o queijo parmesão. Mexa até o queijo derreter bem. 1. Prepare as folhas da lasanha de acordo com as instruções na embalagem e escoe. 2. Espalhe cerca de 125 g de molho bolonhesa em uma assadeira de 26 x 17 cm. 3. Monte 3 camadas de lasanha. 300 g de molho branco, 125 g de molho bolonhesa, 100 g de queijo mozzarella. Repita a montagem das camadas. 4. Finalmente, monte camadas com as folhas restantes. Espalhe 125 g de molho bolonhesa, cubra com 100 g de queijo mozzarella e 30 g de queijo parmesão. 5. Coloque a assadeira na grade inferior. Selecione o menu, pressione iniciar.	Assadeira de 26 x 17 cm na grade inferior

Código	Menu	Peso Limite	Inicial Temperatura	Instruções	Utensílio
2-6	Batata Gratinada	1,5 kg	Espaço	Ingredientes 1 kg de batatas 1 dente de alho 20 g de manteiga 300 g de creme de leite 100 g de queijo ralado Noz-moscada, sal e pimento à gosto 1. Lave e descasque as batatas, depois corte em fatias de 5 mm de espessura. Unte uma assadeira com alho e manteiga. 2. Coloque metade das batatas na assadeira e tempere. Complete com as batatas restante e tempere como desejar. Derrame o creme e o queijo por cima. 3. Coloque a assadeira na grade inferior. Selecione o menu, pressione iniciar.	Assadeira de 20 x 20 cm na grade inferior.
2-7	Ratatouille	1,5 kg	Espaço	Ingredientes 1 cebola, em pedaços 1 berinjela, em pedaços 1 abobrinha, em pedaços 1 pimentão, em pedaços 3 tomates, picados 1 colher de sopa de polpa de tomate 2 dentes de alho, esmagados 1 colher de sopa de verduras frescas, picadas 2 colheres de sopa de vinagre 1 colher de chá de açúcar Sal e pimenta à gosto 1. Adicione todos os ingredientes numa tigela grande e funda, misture bem. Cubra com plástico filme e descanse. 2. Leve ao forno. Selecione o menu, pressione iniciar. Mexa ao menos duas vezes durante o preparo.	Tigela para micro-ondas
2-8	Recheado Abobrinha	1,2 kg	Espaço	Ingredientes 4 abobrinhas de aproximadamente 200 g cada 500 g de carne moída 2 colheres de sopa de azeite de oliva Sal e pimenta à gosto 1. Corte a parte superior da abobrinha, formando tampas. Retire as sementes com cuidado para não retirar a polpa. Salpique cada abobrinha com sal e pimento. 2. Recheie as abobrinhas com carne moída e feche com as tampas. 3. Coloque as abobrinhas na Crisp Tray, posicionando na grade inferior. Cubra com azeite de oliva. Selecione o menu, pressione iniciar.	Crisp Tray na grade inferior
2-9	Bobotie	1,3 kg	Espaço	Ingredientes 200 ml de leite 2 fatias de pão 750 g de carne moída 1 cebola picada (tamanho médio) 2 colheres de sopa de gengibre fresco ralado 3 dentes de alho, ralados 1 colher de sopa de geléia de damasco 30 ml de suco de limão 1/4 xícara de amêndoas sem casca 2 colheres de chá de curry em pó médio (ou picante) 1 colher de chá de açafraão 2 colheres de sopa de sal 4 folhas de louro ou limão 3 ovos	Uma panela de 1,5 L na grade inferior

Código	Menu	Peso Limite	Inicial Temperatura	Instruções	Utensílio															
2-9	Bobotie	1,3 kg	Espaço	1. Mergulhe o pão em 100 ml de leite. Misture com a carne moída. 2. Misture todos os ingredientes exceto o leite restante, óleo, ovos e folhas. 3. Aqueça o óleo numa panela e refogue a mistura até dourar. Coloque tudo numa panela de 1,5 L e reserve. 4. Bata os ovos com o leite que restou, e derrame sobre a carne. 5. Coloque a Panela na grade inferior do forno. Selecione o menu, pressione iniciar. 6. Depois de pronto, retire do forno. Sirva com arroz comum ou de açafraão.	Uma panela de 1,5 L na grade inferior															
2-10	Churrasco de cordeiro Costeletas	0,2 – 0,6 kg	Refrigerado	1. Selecione costeletas de 100-150 g de peso e 1,5 – 2,0 cm de espessura cada. Tempere com sal e pimenta ou como desejado. 2. Coloque o alimento na grade superior numa bandeja de escorrer gordura. Selecione o menu e peso, pressione iniciar. Ao sinal do BIP, vire o alimento e pressione iniciar para continuar o processo.	Grade superior numa bandeja com escoamento de gordura															
2-11	Bife para churrasco	0,2 – 0,6 kg	Refrigerado	1. Selecione bifes de 200 g de peso e 2,5 cm de espessura cada. Tempere com sal e pimenta ou como desejado. 2. Coloque o alimento na grade numa bandeja com escoamento de gordura. Selecione o menu e peso, pressione iniciar. Ao sinal do BIP, vire o alimento e pressione iniciar para continuar o processo.	Grade superior numa bandeja com escoamento de gordura															
2-12	Cuscuz	0,1 – 0,4 kg	Espaço	Ingredientes <table><tr><td>Cuscuz</td><td>0,1 kg</td><td>0,2 kg</td><td>0,3 kg</td><td>0,4 kg</td></tr><tr><td>Água</td><td>120 ml</td><td>240 ml</td><td>360 ml</td><td>480 ml</td></tr><tr><td>Manteiga</td><td>1 Colher de sopa</td><td colspan="2">2 Colheres de sopa</td><td>3 Colheres de sopa</td></tr></table> Mistura de legumes 1. Coloque o cuscuz, água e manteiga numa tigela para micro-ondas e misture bem. Cubra com plástico filme e descanse. 2. Leve ao forno. Selecione o menu e peso, pressione iniciar. 3. Depois de pronto, reserve por 15~20 minutos. 4. Com um garfo, perfure o cuscuz e misture-o com o molho para legumes. ※ Mistura de legumes 15 cebolas roxas ou 2 xícaras de cebolas fatiadas 1 lata de 425 g de grãos de bico 2 batatas grandes cozidas e em cubos 1 cenoura fatiada 1/2 xícara de coentro picado 1/4 xícara de salsinha picada 2 colheres de sopa de alho moído 1 colher de chá de páprica 1/4 colher de chá de noz-moscada 1/2 colher de chá de sal 1/2 colher de chá de pimento preto 2 latas de molho de tomate 1 caldo de galinha 1 1/2 xícara de água 2 colheres de sopa de manteiga	Cuscuz	0,1 kg	0,2 kg	0,3 kg	0,4 kg	Água	120 ml	240 ml	360 ml	480 ml	Manteiga	1 Colher de sopa	2 Colheres de sopa		3 Colheres de sopa	Tigela para micro-ondas
Cuscuz	0,1 kg	0,2 kg	0,3 kg	0,4 kg																
Água	120 ml	240 ml	360 ml	480 ml																
Manteiga	1 Colher de sopa	2 Colheres de sopa		3 Colheres de sopa																

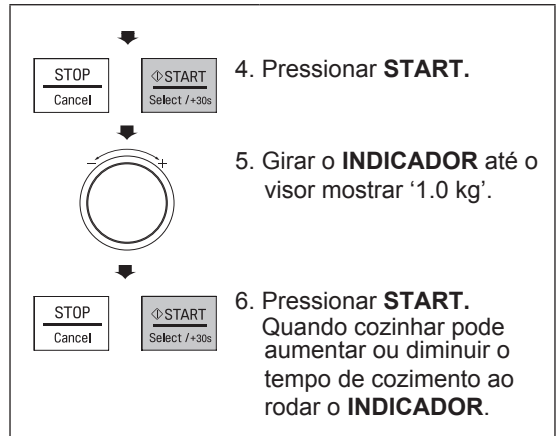
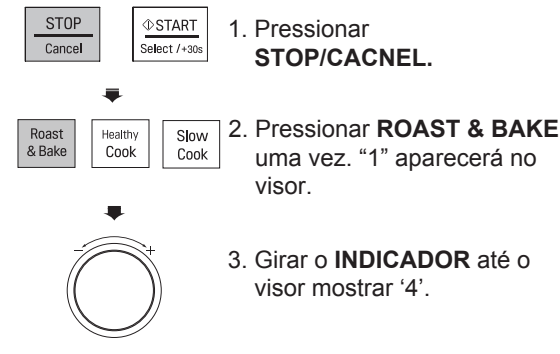
Código	Menu	Peso Limite	Inicial Temperatura	Instruções	Utensílio
2-12	Cuscuz	0,1~0,4 kg	Espaço	1. Refogue as cebolas com a manteiga por 5 minutos até caramelizar. 2. Adicione a cenoura e os grãos de bico. Refogue por 5 minutos, e adicione alho, coentro, salsinha, batatas, o sal e 1/2 colher a mistura de legumes. 3. Numa panela grande de 4 quartos, ferva o molho de tomate com uma 1 1/2 xícara de água. 4. Adicione os temperos e especiarias ao molho, também adicione a mistura de legumes ao molho e ferva por 10-12 minutos.	Tigela para micro-ondas
2-13	Frango Tikka	0,2~0,4 kg	Espaço	Ingredientes 4 peitos de frango, cortados em cubos 1 xícara de iogurte natural 1 colher de sopa de cominho em pó 1 colher de sopa de garam masala em pó 1 colher de chá de coentro em pó 1 suco de limão 8 dentes de alho, picadinhos 1 gengibre de 2,5 cm ralado. 1/4 colher de chá de corante culinário vermelho 1 limão - Sal e pimenta à gosto 1. Misture os temperos, corante, suco de limão, gengibre e o alho até formar uma pasta com um pouco úmida. 2. Misture tudo muito bem com o iogurte natural para criar a marinada. 3. Deixe o frango marinando por 2-3 horas. 4. Espete os pedaços de frango usando espetinhos de madeira. Certifique-se de espetar bem no centro dos pedaços. 5. Coloque os espetos na grade superior numa bandeja com escoamento de gordura. 6. Selecione o menu e peso, pressione iniciar. 7. Ao sinal do BIP, vire o alimento e pressione iniciar para continuar o processo. 8. Depois de pronto, retire do forno e descanse	Grade superior numa bandeja com escoamento de gordura
2-14	Curry Frango	1.5 kg	Espaço	Ingredientes 400 g de peito de frango, cortado em pedaços 1/4 xícara de azeite de oliva 2 cebolas, picadas 4 dentes de alho, esmagados 1 gengibre, descascado 1 lasca de canela em pau 2 pimentas secas tipo chilli 1 colher de chá de açafrão em pó 400 g de molho de tomate 1/2 xícara de água ou caldo 1/2 xícara de iogurte simples 1 colher de sopa de suco de limão - Sal e pimenta à gosto 1. Adicione todos os ingredientes numa tigela para micro-ondas grande e funda, misture bem. Cubra com plástico filme e descanse. 2. Leve ao forno. Selecione o menu, pressione iniciar. 3. Mexa ao menos duas vezes durante o preparo.	Tigela para micro-ondas

Código	Menu	Peso Limite	Inicial Temperatura	Instruções	Utensílio																
2-15	Dal Tadka	0,2 – 0,4 kg	Espaço	Ingredientes <table><tr><td>Dal (de molho por 2 horas)</td><td>0,2 kg</td><td>0,3 kg</td><td>0,4 kg</td></tr><tr><td>Água</td><td>400 ml</td><td>600 ml</td><td>800 ml</td></tr><tr><td>Óleo</td><td>2 Colheres de sopa</td><td>2 1/2 colheres de sopa</td><td>3 Colheres de sopa</td></tr><tr><td>Sal</td><td colspan="3">À gosto</td></tr></table> Especiarias Sementes de cominho Chili em pó Açafrão em pó Folhas de Curry 1. Combine todos os ingredientes numa vasilha para micro-ondas e adicione temperos de sua preferência. 2. Leve ao forno. Selecione o menu e peso, pressione iniciar. Mexa ao menos duas vezes durante o preparo.	Dal (de molho por 2 horas)	0,2 kg	0,3 kg	0,4 kg	Água	400 ml	600 ml	800 ml	Óleo	2 Colheres de sopa	2 1/2 colheres de sopa	3 Colheres de sopa	Sal	À gosto			Tigela para micro-ondas
Dal (de molho por 2 horas)	0,2 kg	0,3 kg	0,4 kg																		
Água	400 ml	600 ml	800 ml																		
Óleo	2 Colheres de sopa	2 1/2 colheres de sopa	3 Colheres de sopa																		
Sal	À gosto																				
2-16	Veg. Biryani	1.0 kg	Espaço	Ingredientes 1 1/2 xícaras de arroz basmati 400 ml de água 2 xícaras de cebolas picadas 1 tomate, picado 1 xícara de legumes (cenoura, feijão, ervilha, batata), picados 2 pimentas tipo chili verdes, picadas 1 colher de chá de pasta de gengibre e alho 1 1/2 colher de chá de chili vermelho em pó 1 colher de chá de coentro em pó 1 colher de chá de cominho em pó 1 colher de sopa de biryani masala 1 canela 2 cardamomos 2 cravos-da-índia 2 folhas de louro pequenas 1 colher de chá de sementes de funcho Um punhado de folhas de coentro bem picadas (coentro) e folhas de menta 1 colher de sopa de óleo 2 colheres de ghee ou manteiga clarificada Sal à gosto 1. Refogue todos os legumes e especiarias numa frigideira com pouco óleo até dourar. 2. Coloque os legumes refogados em uma tigela para micro-ondas, adicione arroz e água. Cubra com plástico filme e descanse. 3. Leve ao forno. Selecione o menu, pressione iniciar para assar. Mexa ao menos duas vezes durante o preparo.	Tigela para micro-ondas																

ASSADOS & DOCES

O menu do forno foi pré-programado para cozinhar automaticamente. Indique ao forno o que pretende e quantos itens existem. Depois deixe o seu forno micro-ondas cozinhar o que seleccionou.

Exemplo: Para cozinhar 1.0 kg carne vaca assada, seguir passos em baixo



INSTRUÇÕES DO MENU ASSADOS & DOCES

Código	Menu	Limite de peso	Temperatura inicial	Instruções	Utensílios
1	Batata assada	0.2 - 1.0 kg (180 - 220 g/ cada)	Ambiente	1. Lavar batatas e secar com papel de cozinha. 2. Furar cada batata 8 vezes com um garfo. 3. Colocar comida na grelha inferior. Escolher o menu e peso, pressionar iniciar. 4. Depois de cozinhado, manter coberto com película de alumínio durante 5 minutos.	Grelha de suporte inferior
2	Bolachas	1	Ambiente	Ingredientes 80 g açúcar amarelo 80 g manteiga, derretida 1 ovo, ligeiramente batido 180 g – farinha uso geral, peneirada 1/2 colher de chá de fermento 1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio 100 Pedacos de chocolate 1. Misturar o açúcar com a manteiga derretida. Adicionar o ovo gradualmente e mexer até ficar claro e fofo. Adicionar farinha, fermento, bicarbonato de sódio e também pedaços de chocolate 2. Colocar a massa na grelha de suporte superior e inferior, coberta com folha de alumínio. As bolachas devem estar separadas por 2 cm. 3. Colocar a grelha superior e inferior no forno. Escolher menu, pressionar iniciar. 4. Depois de cozinhado, retirar do forno e deixar arrefecer.	Grelha de suporte superior + Grelha de suporte inferior

Código	Menu	Limite de peso	Temperatura inicial	Instruções	Utensílios
3	Pizza fresca	1	Ambiente	Ingredientes Massa: 120 g farinha de uso geral ou para pão 1 colher de chá de levedura em pó (fermento) 1/3 colher de chá de sal 1 colher de chá de açúcar 70 ml água morna 1 colher de chá de azeite extra-virgem, mais um pouco para a cobertura Cobertura: 3 colheres de sopa de molho de pizza 30 g salsichas, fatiadas 1/2 cebola, fatiada 2 cogumelos frescos, fatiados 1/2 pimento fresco 100 g queijo mozzarella retalhado 1. Combinar todos os ingredientes numa massa dentro de uma tigela. 2. Amassar com uma batedora para fazer uma massa macia e elástica. 3. Estirar a massa e colocá-la na bandeja crocante tostar. Espalhar molho de pizza. Cobrir com a cobertura e queijo. 4. Colocar a bandeja crocante na grelha de suporte inferior. Escolher menu, pressionar iniciar.	Bandeja crocante na grelha de suporte inferior
4	Carne vaca assada	0.5 - 1.5 kg	Refrigerada	1. Esfregar a carne com manteiga derretida ou óleo e temperar a gosto. 2. Colocar a comida na grelha de suporte inferior num recipiente aparta-pingos. Escolher menu e peso, pressionar iniciar. 3. Ao sinal SONORO, escoar os sucos e virar a comida imediatamente. Pressionar iniciar para continuar o processo. 4. Após cozinhar, manter tapado com folha de alumínio durante 10 minutos.	Grelha de suporte inferior num recipiente aparta-pingos.
5	Frango assado	0.8 - 1.8 kg	Refrigerada	1. Esfregar a carne com manteiga derretida ou óleo e temperar a gosto. 2. Colocar todo o frango de peito para baixo na grelha de suporte inferior num recipiente aparta-pingos. Escolher menu e peso, pressionar iniciar. 3. Ao sinal SONORO, escoar os sucos e virar a comida imediatamente. Pressionar iniciar para continuar o processo. 4. Após cozinhar, manter tapado com folha de alumínio durante 10 minutos.	Grelha de suporte inferior num recipiente aparta-pingos.
6	Carne porco assada	0.5 - 1.5 kg	Refrigerada	1. Esfregar a carne com manteiga derretida ou óleo e temperar a gosto. 2. Colocar a carne na grelha de suporte inferior num recipiente aparta-pingos. Escolher menu e peso, pressionar iniciar. 3. Ao sinal SONORO, escoar os sucos e virar a comida imediatamente. Pressionar iniciar para continuar o processo. 4. Após cozinhar, manter tapado com folha de alumínio durante 10 minutos.	Grelha de suporte inferior num recipiente aparta-pingos.

Código	Menu	Limite de peso	Temperatura inicial	Instruções	Utensílios
7	Vegetais assados	0.2 - 0.3 kg	Ambiente	Ingredientes Beringelas, cortar em 1-2 cm espessura Curgetes, cortar em 1-2 cm espessura cebolas, cortar em triângulos Pimentos, cortar ao meio e retirar sementes Tomates cereja inteiros Cogumelos, cortar em metades 1. Esfregar os vegetais com manteiga derretida ou óleo e temperar a gosto. 2. Colocar comida na bandeja crocante na grelha superior, pressionar iniciar. 3. Ao sinal SONORO, escoar os sucos e virar a comida imediatamente. Pressionar iniciar para continuar o processo.	Bandeja crocante na grelha de suporte superior
8	Bolinhos	1	Ambiente	Ingredientes 120 g açúcar 120 g manteiga, derretida 2 ovos, ligeiramente batidos 150 g – farinha todos os fins, peneirada 1 colher de chá de fermento 10-13 formas de papel para muffins (50 mm base X 30 mm altura) 1. Misturar o açúcar com a manteiga derretida. Adicionar os ovos gradualmente e mexer até ficar leve e fofo. Adicionar farinha e fermento e misturar bem. Encher as formas de forma igual. (25~30 g cada) 2. Colocar as formas na bandeja crocante na grelha de suporte inferior. Escolher menu e peso, pressionar iniciar. 3. No fim, retirar do forno e deixar arrefecer.	Formas para muffins no Bandeja crocante na grelha de suporte inferior

COZEDURA LENTA & QUENTE

Exemplo: Como desidratar alimentos

1. Pressionar **STOP/CANCEL.**
2. Pressionar **SLOW COOK** duas vezes. '2' aparecerá no visor.
3. Girar o **INDICADOR** até o visor mostrar '60 °C'.
4. Pressionar **START.** '10:00' aparecerá no visor.

5. Girar o **INDICADOR** até o visor mostrar '5h00'.
6. Pressionar **START.** Quando cozinhar pode aumentar ou diminuir o tempo de cozedura ao rodar o **INDICADOR.**

INSTRUÇÕES DO MENU PARA COZEDURA LENTA & QUENTE

Função	Amplitude	Temp	Pré definido	Instruções	Utensílios																																													
1. Cozedura lenta	130 °C (ALTA) / 110 °C (BAIXA)	-	130 °C (ALTA)	Esta função mantém uma temperatura relativamente baixa comparando com outros métodos (como assar, cozer e fritar) durante muitas horas permitindo a confecção de assados na panela, guisado e outros pratos que não requerem vigilância. 110 °C (BAIXA) Configuração A configuração baixa, cozinha gentilmente em lume brando durante um período prolongado sem queimar ou ficar demasiado cozinhado. Não é necessário mexer quando usada esta configuração. 130 °C (ALTA) Configuração A configuração alta, cozinhará em metade do tempo que leva a configuração baixa. Algumas comidas podem inclusive ferver, por isso deve ser necessário adicionar líquido extra. O mexer ocasional, melhorará o sabor. Dourar e tostar antes do cozimento lento não é necessário, mas isto ajudará a selar os sucos e sabores e manter a carne tenra. Guia de cozimento lento <table><tr><th>Tempo tradicional de confecção</th><th colspan="2">Tempo de confecção do cozimento lento (sem alourar)</th><th colspan="2">Tempo de confecção do cozimento lento (incluindo alourar)</th></tr><tr><th></th><th>110 °C(baixa)</th><th>130 °C(Alta)</th><th>110 °C(Baixa)</th><th>130 °C(Alta)</th></tr><tr><td>35 a 60 minutos</td><td>6 a 9 hrs</td><td>3 a 4 hrs</td><td>4 a 6 hrs</td><td>2 a 3 hrs</td></tr><tr><td>1 a 3 horas</td><td>8 a 9 hrs</td><td>4 a 6 hrs</td><td>5 a 6 hrs</td><td>3 a 4 hrs</td></tr></table>	Tempo tradicional de confecção	Tempo de confecção do cozimento lento (sem alourar)		Tempo de confecção do cozimento lento (incluindo alourar)			110 °C(baixa)	130 °C(Alta)	110 °C(Baixa)	130 °C(Alta)	35 a 60 minutos	6 a 9 hrs	3 a 4 hrs	4 a 6 hrs	2 a 3 hrs	1 a 3 horas	8 a 9 hrs	4 a 6 hrs	5 a 6 hrs	3 a 4 hrs	Prato resistente ao calor com cobertura																									
Tempo tradicional de confecção	Tempo de confecção do cozimento lento (sem alourar)		Tempo de confecção do cozimento lento (incluindo alourar)																																															
	110 °C(baixa)	130 °C(Alta)	110 °C(Baixa)	130 °C(Alta)																																														
35 a 60 minutos	6 a 9 hrs	3 a 4 hrs	4 a 6 hrs	2 a 3 hrs																																														
1 a 3 horas	8 a 9 hrs	4 a 6 hrs	5 a 6 hrs	3 a 4 hrs																																														
2. Desidratar alimentos	40 °C ~ 90 °C	10 °C	70 °C	Com esta função, pode desidratar fruta, vegetais, e carne em aperitivos saudáveis e nutricionais e saborosa carne sem químicos e conservantes. Coloque papel de assar no tabuleiro e disponha a comida numa única fila. Guia da comida desidratada <table><tr><th>Tipo de comida</th><th>Preparação</th><th>Temperatura</th><th>Tempo</th><th>Uso</th></tr><tr><td>Bananas</td><td>Fatiar em 5~6 mm espessura</td><td>70 °C</td><td>5~8hrs</td><td>Snacks, comida de bebé, barras, bolachas e pão de banana</td></tr><tr><td>Figos</td><td>Remover caules</td><td>70 °C</td><td>8~9hrs</td><td>Enchimentos, bolos, pudins, pães e bolachas.</td></tr><tr><td>Kiwi</td><td>Descascar, fatiar em 8~12 mm espessura</td><td>70 °C</td><td>5~8 hrs</td><td>Snacks</td></tr><tr><td>Mangas</td><td>Descascar, fatiar em 6~10 mm espessura</td><td>70 °C</td><td>6~9 hrs</td><td>Snacks, cereais, Buns confeccionados</td></tr><tr><td>Ananás</td><td>Descascar, fatiar em 8~12 mm espessura</td><td>70 °C</td><td>6~9 hrs</td><td>Snacks, buns confeccionados, barras.</td></tr><tr><td>Tomates</td><td>Lavar e fatiar 6mm círculos</td><td>70 °C</td><td>6~9 hrs</td><td>sopas, guisados, molhos.</td></tr><tr><td>Cogumelos</td><td>Limpar com uma escova macia ou pano. Não lavar.</td><td>60 °C</td><td>4~8 hrs</td><td>Reidratante para sopas, pratos de carne ,omeletas ou fritos</td></tr><tr><td>Carne vaca desidratada</td><td>Marinar a carne fatiada (5~6 mm Espessura) manter 6 a 8 horas no frigorífico</td><td>80 °C</td><td>6~9 hrs</td><td>Snacks</td></tr></table>	Tipo de comida	Preparação	Temperatura	Tempo	Uso	Bananas	Fatiar em 5~6 mm espessura	70 °C	5~8hrs	Snacks, comida de bebé, barras, bolachas e pão de banana	Figos	Remover caules	70 °C	8~9hrs	Enchimentos, bolos, pudins, pães e bolachas.	Kiwi	Descascar, fatiar em 8~12 mm espessura	70 °C	5~8 hrs	Snacks	Mangas	Descascar, fatiar em 6~10 mm espessura	70 °C	6~9 hrs	Snacks, cereais, Buns confeccionados	Ananás	Descascar, fatiar em 8~12 mm espessura	70 °C	6~9 hrs	Snacks, buns confeccionados, barras.	Tomates	Lavar e fatiar 6mm círculos	70 °C	6~9 hrs	sopas, guisados, molhos.	Cogumelos	Limpar com uma escova macia ou pano. Não lavar.	60 °C	4~8 hrs	Reidratante para sopas, pratos de carne ,omeletas ou fritos	Carne vaca desidratada	Marinar a carne fatiada (5~6 mm Espessura) manter 6 a 8 horas no frigorífico	80 °C	6~9 hrs	Snacks	Prato resistente ao calor com cobertura
Tipo de comida	Preparação	Temperatura	Tempo	Uso																																														
Bananas	Fatiar em 5~6 mm espessura	70 °C	5~8hrs	Snacks, comida de bebé, barras, bolachas e pão de banana																																														
Figos	Remover caules	70 °C	8~9hrs	Enchimentos, bolos, pudins, pães e bolachas.																																														
Kiwi	Descascar, fatiar em 8~12 mm espessura	70 °C	5~8 hrs	Snacks																																														
Mangas	Descascar, fatiar em 6~10 mm espessura	70 °C	6~9 hrs	Snacks, cereais, Buns confeccionados																																														
Ananás	Descascar, fatiar em 8~12 mm espessura	70 °C	6~9 hrs	Snacks, buns confeccionados, barras.																																														
Tomates	Lavar e fatiar 6mm círculos	70 °C	6~9 hrs	sopas, guisados, molhos.																																														
Cogumelos	Limpar com uma escova macia ou pano. Não lavar.	60 °C	4~8 hrs	Reidratante para sopas, pratos de carne ,omeletas ou fritos																																														
Carne vaca desidratada	Marinar a carne fatiada (5~6 mm Espessura) manter 6 a 8 horas no frigorífico	80 °C	6~9 hrs	Snacks																																														
3. Prova	40 °C	-	40 °C	Como fazer iogurte • Deitar 1000 ml de leite numa tigela resistente ao calor com tampa. • Ferver à temperatura correcta (60~70 °C) e arrefecer até 40 °C • Juntar 150 ml iogurte natural numa taça e misturar bem. • Colocar a taça tapada no forno. • Escolher o menu, e programar o temporizador para 5~8 horas. Como levantar massa levedada • Deitar a massa numa tigela resistente ao calor e tapar com um pano. • Colocar a taça no forno. • Escolher o menu, e programar o temporizador para 40 minutos até a massa ter duplicado em volume.	Bandeja metálica na grelha de suporte inferior																																													
4. Manter quente	80 °C 70 °C 60 °C	10 °C	70 °C	O calor dos elementos superior e inferior é usado para manter a temperatura. Pode usar esta função para manter a comida quente até servir.	Bandeja metálica na grelha de suporte inferior																																													

COZINHEIRO SAUDÁVEL (PARA MJ3965ACS/ACR/BCR/BCS)

O menu do forno foi pré-programado para cozinhar automaticamente. Indique ao forno o que pretende e quantos itens existem. Depois deixe o seu forno micro-ondas cozinhar o que seleccionou.

Para MJ3965ACS/ACR/BCR/BCS

STOP
Cancel

START
Select / +30s

1. Pressionar **STOP/CANCEL**.

Roast & Bake

Healthy Cook

Slow Cook

2. Pressionar **HEALTHY COOK** duas vezes. '2' aparecerá no visor.

3. Girar o **INDICADOR** até o visor mostrar '2-2'.

STOP
Cancel

START
Select / +30s

4. Pressionar **START**.

5. Girar o **INDICADOR** até o visor mostrar '0.6 kg'.

STOP
Cancel

START
Select / +30s

6. Pressionar **START**.

INSTRUÇÕES DE MENU DE COZINHEIRO SAUDÁVEL

Código	Menu	Limite de peso	Temperatura inicial	Instruções	Utensílios
1-1	Frango Schnitzel	0.2 - 0.6 kg	Refrigerada	Ingredientes Peitos de frango de 150 - 200 g cada 1 chávena de farinha 2 ovos, ligeiramente batidos 1 chávena de pão ralado Sal e pimenta a gosto 1. Temperar os peitos de frango com sal e pimenta ou como desejar, passar na farinha e depois nos ovos, passar no pão ralado e pincelar o frango / schnitzel com óleo. 2. Colocar comida na bandeja crocante na grelha de suporte superior. Escolher menu e peso, pressionar iniciar. 3. Ao sinal SONORO, virar a comida e pressionar iniciar para continuar o processo.	Bandeja crocante na grelha de suporte superior
1-2	Asas de frango	0.2 - 0.6 kg	Refrigerada	1. Esfregar asas de frango com manteiga derretida ou óleo e temperar a gosto 2. Colocar comida na bandeja crocante na grelha de suporte superior. Escolher menu e peso, pressionar iniciar. 3. Ao sinal SONORO, virar a comida e pressionar iniciar para continuar o processo.	Bandeja crocante na grelha de suporte superior

Código	Menu	Limite de peso	Temperatura inicial	Instruções	Utensílios
1-3	Costeleta	0.2-0.4 kg	Refrigerada	Ingredientes 500 g carne de vaca ou borrego 500 g batatas pequenas, cozidas e em puré 3 ovos, ligeiramente batidos 2 cebolas, finamente cortadas 2 colheres sopa de salsa cortada 1 taça de pão ralado Sal e pimenta a gosto 1. Misturar carne, batatas, ovos, cebolas e salsa. Da mistura, fazer bolas com cerca de 4-5 cm de diâmetro. Cobrir com pão ralado dar forma oval com cerca de 1 cm espessura cada. Untar a costeleta com óleo. 2. Colocar comida na bandeja crocante na grelha de suporte superior. Escolher menu e peso, pressionar iniciar. 3. Ao sinal SONORO, virar a comida e pressionar iniciar para continuar o processo.	Bandeja crocante na grelha de suporte superior
1-4	Filetes de peixe	0.2 - 0.6 kg	Refrigerada	Ingredientes Filetes de peixe com 150 - 200 g cada 1 chávena de farinha 2 ovos, ligeiramente batidos 1 taça de pão ralado Sal e pimenta a gosto 1. Temperar os filetes de peixe com sal e pimenta ou como desejar. Passar na farinha e depois nos ovos, passar no pão ralado e pincelar o filete de peixe com óleo. 2. Colocar a comida na bandeja crocante na grelha de suporte superior. Escolher menu e peso, pressionar iniciar. 3. Ao sinal SONORO, virar a comida e pressionar iniciar para continuar o processo.	Bandeja crocante na grelha de suporte superior
1-5	Batatas fritas	0.1 - 0.3 kg	Congelada	1. Colocar comida na bandeja crocante na grelha de suporte superior. Para resultados melhores cozinhar numa só camada. Escolher menu e peso, pressionar iniciar.	Bandeja crocante na grelha de suporte superior
1-6	Hambúrgueres	0.2 - 0.4 kg	Refrigerada	1. Escolher hambúrgueres com 100 g e 1 cm de espessura cada. Untar hambúrgueres com óleo. 2. Colocar comida na bandeja crocante na grelha de suporte superior. Escolher menu e peso, pressionar iniciar. 3. Ao sinal SONORO, virar a comida e pressionar iniciar para continuar o processo.	Bandeja crocante na grelha de suporte superior
1-7	Salsichas	0.2 - 0.6 kg	Refrigerada	1. Remover todas as embalagens. 2. Colocar comida na bandeja crocante na grelha de suporte superior. Escolher menu e peso, pressionar iniciar. 3. Ao sinal SONORO, virar a comida e pressionar iniciar para continuar o processo.	Bandeja crocante na grelha de suporte superior
1-8	Batatas aos gomos	0.2 - 0.4 kg	Ambiente	1. Remover todas as embalagens. 2. Colocar comida na bandeja crocante na grelha de suporte superior. Escolher menu e peso, pressionar iniciar. 3. Ao sinal SONORO, virar a comida e pressionar iniciar para continuar o processo.	Bandeja crocante na grelha de suporte superior

Código	Menu	Limite de peso	Temperatura inicial	Instruções	Utensílios
2-1	Brócolos/ Couve-flor	0.2 - 0.6 kg	Ambiente	1. Lavar os vegetais e cortar em pedaços iguais. 2. Deitar 300 ml água da torneira dentro da bandeja para vapor de água. Colocar o prato de vapor na taça de água de vapor. Colocar a comida no prato de vapor numa única camada. Tapar com cobertura de vapor. 3. Colocar no forno. Escolher menu e peso, pressionar iniciar. - cortar pequenos troços. (12-15 g/peça)	Bandeja para vapor de água Prato de vapor Cobertura de vapor
2-2	Cenoura	0.2 - 0.6 kg	Ambiente	Igual a acima - Abaixo de 5 mm de espessura	Bandeja para vapor de água Prato de vapor Cobertura de vapor
2-3	Peito de frango	0.2-0.6 kg	Refrigerado	Igual a acima - Abaixo de 2.5 cm de espessura	Bandeja para vapor de água Prato de vapor Cobertura de vapor
2-4	Ovos	2 - 9 ea	Refrigerado	Igual a acima	Bandeja para vapor de água Prato de vapor Cobertura de vapor
2-5	Filetes de frango	0.2 - 0.6 kg	Refrigerado	Igual a acima - Abaixo de 2.5 cm de espessura	Bandeja para vapor de água Prato de vapor Cobertura de vapor
2-6	Feijão verde	0.1 - 0.3 kg	Ambiente	Igual a acima	Bandeja para vapor de água Prato de vapor Cobertura de vapor

**ATENÇÃO**

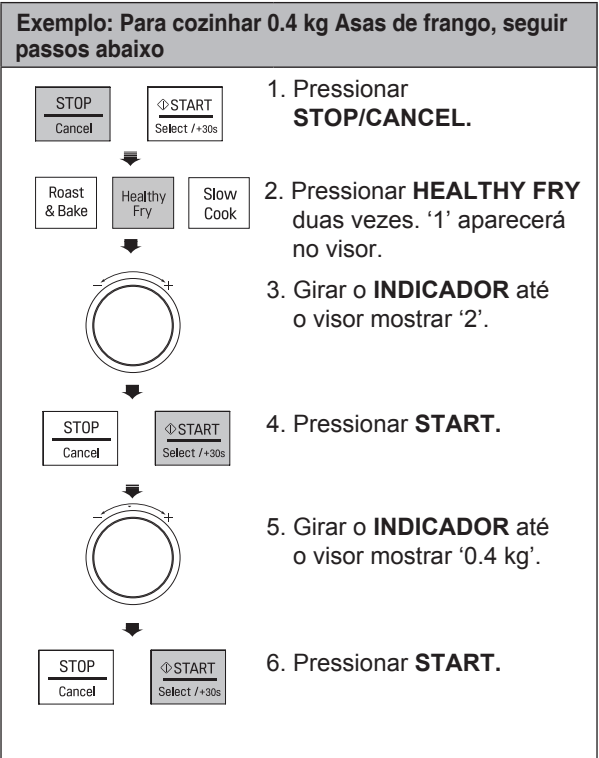
1. Usar sempre luvas quando retirar o VAPORIZADOR do forno. Está muito quente.
2. Não colocar um VAPORIZADOR quente numa mesa de vidro ou superfície que possa derreter. Assegure-se que é usado um tabuleiro ou pano.
3. Quando usar este vaporizador, deitar pelo menos 300 ml de água antes de usar. Se a quantidade de água for inferior a 300ml, pode originar cozimento deficiente, ou causar fogo ou danos irreparáveis no produto.
4. Cuidado ao remover o VAPORIZADOR quando tem água.
5. Quando usar o VAPORIZADOR, assegure-se que a cobertura de vapor e a tigela de vapor estão bem seguros. Ovos e castanhas podem explodir se as peças não estiverem bem encaixadas.
6. Nunca use este VAPORIZADOR com um produto de um modelo diferente. Pode causar fogo ou danos irreparáveis no produto

**Cobertura de vapor****Prato de vapor****Bandeja para vapor de água**

FRITAR SAUDÁVEL (PARA MJ3965BPS/BPH)

O menu do forno foi pré-programado para cozinhar automaticamente. Indique ao forno o que pretende e quantos itens existem. Depois deixe o seu forno micro-ondas cozinhar o que seleccionou.

Fara MJ3965BPS/BPH



INSTRUÇÕES DO MENU PARA FRITAR SAUDÁVEL

Código	Menu	Limite de peso	Temperatura inicial	Instruções	Utensílios
1	Frango Schnitzel	0.2 - 0.6 kg	Refrigerado	Ingredientes Peitos de frango com 150 - 200 g cada 1 taça de farinha 2 ovos, ligeiramente batidos 1 taça de pão ralado Sal e pimenta a gosto 1. Temperar os peitos de frango com sal e pimenta ou como desejar, passar na farinha e depois nos ovos, passar no pão ralado e pincelar o frango / schnitzel com óleo. 2. Colocar comida na bandeja crocante na grelha superior. Escolher menu e peso, pressionar iniciar. 3. Ao sinal SONORO, virar a comida e pressionar iniciar para continuar o processo.	Bandeja crocante na grelha de suporte superior
2	Asas de frango	0.2 - 0.6 kg	Refrigerado	1. Esfregar asas de frango com manteiga derretida ou óleo e temperar a gosto. 2. Colocar comida na bandeja crocante na grelha superior. Escolher menu e peso, pressionar iniciar. 3. Ao sinal SONORO, virar a comida e pressionar iniciar para continuar o processo.	Bandeja crocante na grelha de suporte superior

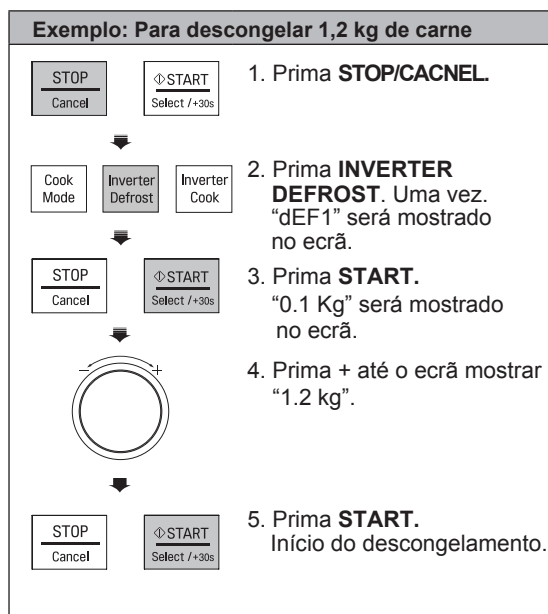
Código	Menu	Limite de peso	Temperatura inicial	Instruções	Utensílios
3	Costeleta	0.2-0.4 kg	Refrigerado	Ingredientes 500 g carne de vaca ou borrego 500 g batatas pequenas, cozidas e em puré 3 ovos, ligeiramente batidos 2 cebolas, finamente cortadas 2 colheres sopa de salsa cortada 1 taça de pão ralado Sal e pimenta a gosto 1. Misturar carne, batatas, ovos, cebolas e salsa. Da mistura, fazer bolas com cerca de 4-5 cm de diâmetro. Cobrir com pão ralado dar forma oval com cerca de 1 cm espessura cada. Untar a costeleta com óleo. 2. Colocar comida no tabuleiro transparente na grelha superior. Escolher menu e peso, pressionar iniciar. 3. Ao sinal SONORO, virar a comida e pressionar iniciar para continuar o processo.	Bandeja crocante na grelha de suporte superior
4	Filetes de peixe	0.2 - 0.6 kg	Refrigerado	Ingredientes Filetes de peixe com 150 - 200 g cada 1 chávena de farinha 2 ovos, ligeiramente batidos 1 taça de pão ralado Sal e pimenta a gosto 1. Temperar os filetes de peixe com sal e pimenta ou como desejar. Passar na farinha e depois nos ovos, passar no pão ralado e pincelar os filetes de peixe com óleo. 2. Colocar comida na bandeja crocante na grelha de suporte superior. Escolher menu e peso, pressionar iniciar. 3. Ao sinal SONORO, virar a comida e pressionar iniciar para continuar o processo.	Bandeja crocante na grelha de suporte superior
5	Batatas fritas	0.1 - 0.3 kg	Congelado	1. Colocar comida na bandeja crocante na grelha de suporte superior. Para resultados melhores cozinhar numa só camada. Escolher menu e peso, pressionar iniciar.	Bandeja crocante na grelha de suporte superior
6	Hambúrgueres	0.2 - 0.4 kg	Refrigerado	1. Escolher hambúrgueres com 100 g e 1 cm de espessura cada. Untar hambúrgueres com óleo. 2. Colocar comida na bandeja crocante na grelha de suporte superior. Escolher menu e peso, pressionar iniciar. 3. Ao sinal SONORO, virar a comida e pressionar iniciar para continuar o processo.	Bandeja crocante na grelha de suporte superior
7	Salsichas	0.2 - 0.6 kg	Refrigerado	1. Remover todas as embalagens. 2. Colocar comida na bandeja crocante na grelha de suporte. Escolher menu e peso, pressionar iniciar. 3. Ao sinal SONORO, virar a comida e pressionar iniciar para continuar o processo.	Bandeja crocante na grelha de suporte superior
8	Batatas aos gomos	0.2 - 0.4 kg	Ambiente	1. Remover todas as embalagens. 2. Colocar comida na bandeja crocante na grelha de suporte. Escolher menu e peso, pressionar iniciar. 3. Ao sinal SONORO, virar a comida e pressionar iniciar para continuar o processo.	Bandeja crocante na grelha de suporte superior

DESCONGELAR COM INVERTER

Quatro sequências de descongelamento são predefinidas no forno. A função DESCONGELAR COM INVERTER oferece o melhor método para descongelar de alimentos congelados. O guia de culinária irá indicar qual a sequência de descongelação é recomendada para o alimento que você está descongelar.

Para maior comodidade, o DESCONGELAR COM INVERTER inclui um mecanismo de aviso sonoro embutido para lembrá-lo de verificar, virar, separar ou reorganizar, para obter os melhores resultados de descongelação. Quatro níveis diferentes de descongelação estão disponíveis.

(CARNES / AVES / PEIXE / PÃO)



OBSERVAÇÃO:

o pressionar o botão **START**, o ecrã muda para a contagem regressiva do tempo de descongelação. O forno emite um aviso sonoro durante o ciclo de descongelação.

Após o aviso sonoro, abra a porta, retire as partes que foram descongeladas e gire. Coloque novamente as porções congeladas no forno e prima **START** para retomar o ciclo de descongelação.

- Retire o peixe, marisco, carne e aves da embalagem de papel ou de plástico original. Caso contrário, a embalagem vai acumular vapor e sucos próximo aos alimentos, o que pode fazer com que a superfície externa dos alimentos cozinhe.
- Coloque os alimentos num recipiente raso ou uma assadeira para micro-ondas para aparar os pingos.
- O alimento ainda deve ter um pouco de gelo no centro quando retirado do forno.

- A duração do tempo de descongelamento varia de acordo com a solidez do alimento congelado.
- A forma da embalagem afeta a rapidez com que o alimento vai descongelar. Embalagens rasas descongelam mais rápido do que blocos maiores.
- Dependendo da forma do alimento, ele pode ficar mais ou menos descongelado.

INSTRUÇÕES DO MENU DESCONGELAR COM INVERTER

Categoria	Alimento a descongelar
CARNE (dEF1) 0,1 - 4,0 kg	Carne Carne picada, bife do pojadouro, Cubos para guisado, filé mignon, assado de panela, costela assada, alcatra assada, acém assado, hamburgueses Borrego Costeletas assadas em rolos Porco Costeletas, cachorros quentes, Costelas individuais, costelas estilo country. Assado em rolo, Salsichas Vitela Escalopes (0,5 kg, 20 mm de espessura) Gire o alimento após o aviso sonoro. Depois de descongelar, deixe repousar durante 5 - 15 minutos.
AVES (dEF2) 0,1 - 4,0 kg	Aves Inteiras, Cortes, Peito (desossado) Frango tipo Cornish Inteiro Peru Peito Gire o alimento após o aviso sonoro. Depois de descongelar, deixe repousar durante 30 - 60 minutos.
PEIXE (dEF3) 0,1 - 4,0 kg	Peixe Filetes, bifes inteiros Marisco Carne de caranguejo, cauda de lagosta, camarão, Vieiras Gire o alimento após o aviso sonoro. Depois de descongelar, deixe repousar durante 5 - 10 minutos.
PÃO (dEF4) 0,1 - 0,5 kg	Pão fatiado, bolo, baguete, etc. Separe as fatias e coloque-as entre toalhas de papel ou em um prato plano. Gire o alimento após o aviso sonoro. Depois de descongelar, deixe repousar durante 1 - 2 minutos.

UTENSÍLIOS PARA USO EM MICRO-ONDAS

Nunca utilize utensílios de metal ao usar a função micro-ondas

As microondas não podem penetrar o metal. Elas vão desviar-se de qualquer objeto de metal no forno e causar a formação de arco, um fenômeno alarmante que se assemelha a um raio. Utensílios de cozinha não metálicos resistentes ao calor são seguros para uso no seu forno. No entanto, alguns podem conter materiais que tornem impróprios como painéis de micro-ondas. Se você tiver alguma dúvida sobre um determinado utensílio, há uma maneira simples de descobrir se ele pode ser usado no micro-ondas.

Coloque o utensílio em questão ao lado de uma tigela de vidro cheia de água usando função micro-ondas. Micro-ondas em potência ALTA por 1 minuto. Se a água aquecer, mas o utensílio permanece frio ao toque, o utensílio é seguro para uso. No entanto, se a água não mudar a temperatura e o utensílio ficar quente, as microondas estão sendo absorvidas pelo utensílio e não é seguro para uso na função de microondas. Você provavelmente tem muitos itens na sua cozinha agora que podem ser usados como equipamento de cozinha no microondas. Por favor leia a seguinte lista.

Pratos de jantar

Muitos tipos de louça são apropriadas para micro-ondas. Se, em caso de dúvida consulte o manual do fabricante ou realize o teste de micro-ondas.

Objectos de vidro

Objectos de vidro resistentes a altas temperaturas são apropriados para o micro-ondas. Isto inclui todas as marcas de painéis de vidro temperado. No entanto, não utilize objetos de vidro delicado, como copos ou taças de vinho, pois estas podem estilhaçar com o aquecer da comida.

Recipientes de plástico

Estes podem ser usados para armazenar alimentos que devem ser rapidamente reaquecidos. No entanto, eles não devem ser usados para armazenar alimentos que necessitem de um tempo considerável no forno, pois os alimentos quentes irão deformar ou derreter os recipientes de plástico.

Papel

Recipientes e pratos de papel são convenientes e seguros para uso na função de micro-ondas, desde que o tempo de cozedura seja curto e os alimentos tenham baixo teor de gordura e humidade. Toalhas de papel também são muito úteis para a embalagem de alimentos e para o revestimento de tabuleiros em que os alimentos gordurosos, como toucinho, são cozidos. Em geral, evite produtos de papel colorido, pois os objectos podem perder as cores. Alguns produtos de papel reciclado podem conter impurezas que podem causar a formação de arco ou incêndios quando usado no micro-ondas.

Sacos plásticos para cozimento

Desde que sejam feitos especialmente para cozinhar, sacos para cozinhar são seguros para micro-ondas. No entanto, certifique-se de fazer uma fenda no saco para que o vapor possa escapar. Nunca use sacos de plástico comuns para cozinhar usando a função de micro-ondas, pois eles vão derreter e rasgar.

Artigos de cozinha de plástico para micro-ondas

Uma variedade de formas e tamanhos de painéis de micro-ondas estão disponíveis. A maior parte do tempo, você provavelmente pode usar itens que já tenha adquirido ao invés de investir em novos equipamentos de cozinha.

Louças, objetos de pedra e cerâmica

Recipientes feitos destes materiais são geralmente muito bons para a função de micro-ondas, mas eles devem ser testados para ter a certeza.



ATENÇÃO

- Alguns itens com alto teor de ferro ou de chumbo não são apropriados como utensílios de cozinha.
- Utensílios devem ser verificados para garantir que eles são adequados para uso no micro-ondas.

CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO E FORNO MICRO-ONDAS

Manter a vigilância

Controle sempre a sua comida enquanto cozinha. A função micro-ondas está equipada com uma luz que liga automaticamente quando o forno estiver em funcionamento, para que possa ver o interior e verificar a sua comida. Instruções dadas em receitas para elevar e agitar assim devem ser pensadas como as etapas mínimas recomendadas. Se a comida parecer que está a ser cozinhada de forma desigual, faça os ajustes necessários para corrigir o problema.

Fatores que afectam os tempos de cozinhar do micro-ondas

Muitos fatores afectam o tempo de cozinhar. A temperatura dos ingredientes utilizados numa receita faz uma grande diferença no tempo de cozedura. Por exemplo, um bolo feito com ovos, leite e manteiga frios vai levar consideravelmente mais tempo para cozinhar do que um feito com ingredientes que estão à temperatura ambiente. Algumas das receitas, particularmente para pães, bolos e cremes, recomendam que a comida seja retirada do forno ainda quando estiver ligeiramente mal cozida.

Isto não é um erro. Quando permitido ficar coberto, esses alimentos vão continuar a cozinhar fora do forno, pois o calor preso dentro do recipiente fará o alimento cozinhar de fora para dentro. Se a comida for deixada no forno até que esteja cozida até o fim, as partes exteriores irão tornar-se cozidas ou até mesmo queimadas. Você vai tornar-se cada vez mais hábil tanto a cozinhar como a saber o tempo de repouso para os vários tipos de comida.

Densidade de alimentos

Comida Light, porosa como bolos e pães cozinham mais rapidamente do que alimentos pesados, densos como assados e guisados. Deverá ter cuidado ao cozinhar no micro-ondas alimentos porosos de forma a que as bordas exteriores não se tornem secas e quebradiças.

Altura do alimento

A parte superior dos alimentos altos, particularmente assados, vai cozinhar mais rapidamente do que a parte inferior.

Portanto, é importante virar várias vezes os alimentos altos durante a cozedura.

Teor de humidade do alimento

Como o calor gerado a partir das micro-ondas faz com que a humidade evapore, alimentos relativamente secos como assados e alguns vegetais devem ser borrifados com água antes da cozedura ou cobertos para reter a humidade.

Conteúdo de ossos e gordura dos alimentos

Ossos conduzem o calor e a gordura cozinha mais rapidamente que a carne. Cuidados devem ser tomados ao cozinhar ossos ou cortes gordurosos de carne para evitar a cozedura desigual da carne.

Quantidade de alimento

O número de micro-ondas no forno permanece constante independentemente da quantidade de comida que está a ser cozinhada. Portanto, quanto maior a quantidade de alimentos que colocar no forno, maior será o tempo de cozedura. Lembre-se de diminuir o tempo de cozedura em pelo menos um terço quando reduzir para metade uma receita.

Forma do alimento

As micro-ondas penetram apenas cerca de 2 cm na comida, a porção interior do alimentos é cozida com o calor gerado de fora para dentro. Apenas a borda externa do alimento é cozida pela energia das micro-ondas; o resto é cozido por condução. A pior forma possível de um alimento para ser cozido é um quadrado espesso.

Os cantos vão queimar-se ainda muito antes que do centro estar quente. Alimentos arredondados e finos e de forma anelar cozinham melhor no micro-ondas.

Cobertura

Uma tampa retém calor e vapor que faz com que o alimento cozinhe mais rapidamente. Use uma tampa ou uma película aderente para microondas com um canto dobrado para evitar a separação.

CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO E FORNO MICRO-ONDAS

Tostagem

Carnes e aves que são cozinhadas por quinze minutos ou mais vão dourar levemente na sua própria gordura. Alimentos que são cozidos por um curto período de tempo podem ser pincelados com molho como por exemplo molho de Worcestershire, molho de soja ou molho de churrasco para conseguir uma cor apetitosa. Desde que em quantidades relativamente pequenas de molhos sejam adicionados aos alimentos, o sabor original da receita não é alterado.

Cobertura com papel manteiga

É uma cobertura mais larga do que uma tampa ou película aderente, a comida pode secar ligeiramente. Mas porque faz uma cobertura mais solta do que uma tampa ou película aderente, permite que o alimento seque um pouco.

Disposição e espaçamento

Alimentos individuais tais como batatas assadas, pequenos bolos e canapés aquecerão mais uniformemente se colocados no forno a uma distância igual, de preferência num padrão circular. Nunca coloque os alimentos uns sobre os outros.

Misturar

A mistura é uma das mais importantes de todas as técnicas de micro-ondas. Na cozedura convencional, a comida é agitada com a finalidade de misturar. Alimentos cozinhados com micro-ondas, mexem-se para espalhar e redistribuir o calor.

Mexa sempre de fora para dentro pois a parte externa da comida aquece primeiro.

Virar

Comidas grandes e altas como assados e galinhas inteiras devem ser viradas para que a parte superior e inferior cozinhe uniformemente. Também é uma boa ideia cortar o frango e as costeletas.

Colocar as porções mais espessas voltadas para fora

Como as micro-ondas são atraídas para a parte externa do alimento, faz sentido colocar as porções mais grossas de carnes, aves e peixes voltadas para fora da assadeira. Desta forma, porções mais grossas irão receber a maior energia das micro-ondas e a comida irá cozinhar de forma mais uniforme.

Blindagem

Tiras de papel alumínio (que bloqueiam as micro-ondas) podem ser colocadas sobre os cantos ou bordas de alimentos quadrados e retangulares para evitar que aquelas parcelas cozinhe demasiado. Nunca use muita folha e certifique-se de que a folha está presa ao prato ou poderá causar um acidente com o aparelho.

Elevação

Alimentos espessos ou densos podem ser elevados para que as micro-ondas possam ser absorvidas pela parte inferior e o centro dos alimentos.

Perfuração

Alimentos cozinhados com casca, pele ou membrana são propensos a rebentar no interior do forno, a menos que sejam furados antes da cozedura. Estes alimentos incluem gema e clara de ovo, mariscos, ostras, todos os legumes e frutas.

Teste de cozedura

Se a comida cozinha tão rapidamente num forno, é necessário testá-la com frequência. Alguns alimentos são deixados no micro-ondas até ficarem completamente cozinhados, mas a maioria dos alimentos, incluindo carnes e aves, são removidos do forno enquanto estão ainda ligeiramente mal cozidos, sendo permitida a finalização da cozedura no tempo de repouso. A temperatura interna dos alimentos aumentará entre 50°F (3°C) e 150°F (8°C) durante o tempo de repouso.

Tempo de repouso

Os alimentos são muitas vezes deixados em repouso durante 3 a 10 minutos após serem retirados do forno. Os alimentos são geralmente cobertos durante o tempo de repouso para reter o calor, a menos que tenham uma textura seca (alguns bolos e biscoitos, por exemplo). O tempo de repouso permite que os alimentos terminem a cozedura e também ajuda o sabor a misturar-se e desenvolver-se.

PARA LIMPAR SEU FORNO

1 Mantenha a parte interna do forno limpa

Salpicos de alimentos ou líquidos derramados aderem às paredes do forno entre o vedante e a superfície da porta. É recomendado limpar a sujeira com um pano úmido, imediatamente depois de sujar. Migalhas e derrame de líquidos irão absorver a energia das micro-ondas e irá aumentar o tempo de cozedura. Use um pano úmido para limpar as migalhas que caem entre a porta e a estrutura do aparelho. É importante manter esta área limpa para assegurar a durabilidade dos vedantes. Remova os salpicos gordurosos com um pano ensaboado e depois enxágue e seque.

Não utilize detergentes ásperos ou abrasivos. A bandeja de metal pode ser lavada à mão ou na máquina.

2 Mantenha a parte externa do forno limpa

Limpe fora do forno com água e sabão e em seguida com água limpa e seque com um pano macio ou toalha de papel. Para evitar danos às partes operacionais no interior do forno, a água não deverá infiltrar-se nas aberturas de ventilação. Para limpar o painel de controle, abra a porta para evitar que o forno acidentalmente inicie e limpe com um pano úmido seguido imediatamente por um pano seco. Pressione PARAR / LIMPAR após a limpeza.

- 3 Se o vapor se acumular no interior ou em torno da porta do forno, limpe os painéis com um pano macio. Isso pode ocorrer quando o forno é operado sob condições de alta humidade e de forma alguma indica um mau funcionamento da unidade.

- 4 A porta e selos de porta devem ser mantidos limpos. Use apenas água e sabão, lave e seque de seguida. NÃO UTILIZE MATERIAIS ABRASIVOS, TAIS COMO PÓS DE LIMPEZA, AÇO E UTENSÍLIOS DE PLÁSTICO.

Peças de metal vão ser mais fáceis de manter, se limpas frequentemente com um pano úmido.

USO DE LA FUNCIÓN SMART DIAGNOSIS™

Use esta función si necesita un diagnóstico preciso por parte de un centro de servicio de LG Electronics cuando el producto no funcione correctamente o falle. Use esta función únicamente para ponerse en contacto con su representante de servicio, no durante el funcionamiento normal.

1. Cuando el centro de llamadas se lo solicite, sujete el micrófono del teléfono sobre el logotipo de Smart Diagnosis™ en el controlador.



NOTA

- No toque ningún otro botón.



2. Con la puerta cerrada, mantenga pulsado el botón STOP/Cancel (PARAR / LIMPAR) durante 3 segundos de forma que aparezca en pantalla "Loc". Continúe manteniendo pulsado el botón STOP/Cancel (PARAR / LIMPAR) durante 5 segundos más hasta que aparezca en pantalla "5". (De esta manera será necesario mantener pulsado el botón STOP/Cancel (PARAR / LIMPAR) durante 8 segundos de forma continuada).

Sonará un tono detrás del símbolo de Smart Diagnosis.

3. Mantenga el teléfono en su lugar hasta que haya finalizado la transmisión del tono. La pantalla contará hacia atrás el tiempo.
4. Una vez que la cuenta atrás haya finalizado, y se hayan detenido los tonos, vuelva a la conversación con su agente de servicio del centro de llamadas, quien podrá ayudarle para que use la información que se ha transmitido durante el análisis.



NOTA

- Para obtener los mejores resultados, no mueva el teléfono mientras se están transmitiendo los tonos.
- Si el agente del centro de llamadas no puede obtener una grabación precisa de los datos, puede que le solicite que lo vuelva a intentar.

PERGUNTAS E RESPOSTAS

FAQ	Resposta
O que se passa quando a luz do micro ondas não acende?	Pode haver várias razões pela qual a luz do forno não acende. A lâmpada queimou ou o circuito elétrico falhou.
As micro-ondas passam através da tela de visualização na porta?	Não. Os buracos ou portas são feitos para permitir que a luz passe; Eles não permitem que a energia de micro-ondas passe.
Por que o AVISO SONORO faz uma som quando um botão no painel de controlo é tocado?	O AVISO SONORO é audível para garantir que a configuração está a ser inserida corretamente.
A função micro-ondas será danificada se funcionar vazio?	Sim. Nunca funcione com o aparelho vazio.
Por que às vezes os ovos rebentam?	Ao assar, fritar, ou escalfar ovos, a gema pode rebentar devido o à acumulação de vapor no interior da membrana da gema. Para evitar isso, simplesmente fure a gema antes de cozinhar. Nunca coloque os ovos no micro-ondas com a casca.
Por que é recomendado um tempo de repouso depois da cozedura terminar?	Depois da cozedura no micro-ondas terminar, os alimentos continuam a ser cozinhados durante o tempo de repouso. Este tempo de repouso permite terminar de cozinhar a comida uniformemente. A quantidade de tempo de repouso depende da densidade dos alimentos.
Por que é que o forno não cozinha tão rápido como o guia de culinária diz?	Verifique o seu guia de culinária novamente para certificar-se que seguiu corretamente e verificar o que possa ter causado variações no tempo de cozedura. Tanto o guia de culinária como os tempos indicados são sugestões para os alimentos não ficarem queimados. O problema mais comum reside no facto de ter que se acostumar com o funcionamento do aparelho. As variações de tamanho, forma, peso e dimensões podem fazer com que seja necessário mais tempo de preparação. Recorra ao seu bom senso juntamente com as sugestões dadas para ver se a comida ficou devidamente preparada como se fosse feita de um modo convencional.
Por que aparece a palavra 'Cool' ou o tempo restante de cozedura no visor com o ruído do ventilador após a cozedura no micro-ondas?	Depois da cozedura estar terminada, o ventilador pode operar para baixar a temperatura do forno. O display mostrará 'Cool'. Se você abrir a porta ou carregar em PARAR/LIMPAR antes que o tempo de cozedura esteja completo, o tempo restante de cozedura será mostrado no visor. Isto não é um defeito.

Quando o forno micro-ondas estiver a funcionar, se estiver a utilizar produtos tais como rádio, TV, wireless LAN, Bluetooth, equipamentos médicos, equipamentos sem fio etc. Usando a mesma frequência do forno micro-ondas, o equipamento pode receber interferência destes produtos. Esta interferência não indica um problema do micro-ondas ou do produto e não é um defeito. Portanto, é seguro para uso. No entanto, equipamentos médicos podem receber interferência também, então tenha atenção ao utilizar equipamento médico perto do produto.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MJ396****		
Entrada de energia		230 V ~ 50 Hz
Potência do Micro-ondas		Max. 1100 watt (IEC60705 standard)
Frequência das Micro-ondas		2450 MHz
Dimensões exteriores		544 mm(L) X 327 mm(A) X 525 mm(P)
Consumo de energia	Micro-ondas	1350 watt
	Grill	950 watt
	Convecção	1850 watt
	Grill combinado.	1450 watt
	Convecção combinado.	1900 watt

*** Em 1100 W e 900 W, a potência de saída será gradualmente reduzida para evitar sobreaquecimento.**

Frequência do Micro-ondas: 2450 MHz +/- 50 MHz (Grupo 2 / Classe B) **

Equipamentos do grupo 2: O grupo 2 contém todos os equipamentos de RF ISM nos quais a energia no intervalo de rádio-frequência de 9 kHz a 400 GHz é intencionalmente gerada e utilizada ou apenas utilizada sob a forma de radiação electromagnética, com acoplamento indutivo e/ou capacitivo, para o tratamento de materiais ou para fins de inspecção/análise.

Os equipamentos da classe B são equipamentos adequados para uso em estabelecimentos domésticos e estabelecimentos directamente ligados a redes de fornecimento de energia de baixa tensão que abastecem edifícios utilizados para fins domésticos.

Pode fazer download do manual do utilizador em <http://www.lg.com>

