



**LG**

Life's Good

OWNER'S MANUAL

# MICROWAVE OVEN

PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL THOROUGHLY BEFORE OPERATING AND KEEP IT HANDY FOR REFERENCE AT ALL TIMES.

LMV1852 \*\*



MFL37074007

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

# TABLE OF CONTENTS

<b>TABLE OF CONTENTS.....</b>	<b>2</b>	Cooking Guide for Sensor Cook.....	15
<b>SAFETY.....</b>	<b>3</b>	Timer On/Off .....	16
Important Safety Instructions.....	3	Hold Warm .....	16
Precautions To Avoid Possible Exposure To Excessive Microwave Energy.....	4	Soften.....	16
<b>INFORMATION.....</b>	<b>5~8</b>	Melt.....	16
Location of Model Number.....	5	Soften Table.....	17
Oven Specifications .....	5	Melt Table.....	17
Electrical Rating .....	5	Defrost Weight/Time.....	18
Electrical Requirements .....	5	Defrost Table.....	18
Grounding Instructions.....	5	Quick Defrost.....	18
Microwave Oven Features .....	6	Defrosting Tips .....	19
Oven Control Panel .....	7~8	Metal Rack.....	19
<b>OPERATION.....</b>	<b>9~19</b>	<b>COOKING.....</b>	<b>20~24</b>
<b>LEARN ABOUT YOUR MICROWAVE OVEN.....</b>	<b>9</b>	Getting the Best Cooking Results .....	20
Audible Signals.....	9	Fish & Shellfish.....	20
Interrupting Cooking.....	9	Fish and Shellfish Cooking Table .....	20
Clock.....	9	Appetizers / Sauces / Soups.....	21
Child Lock .....	9	Meat.....	21
Cooktop Light.....	10	Meat Cooking Table.....	22
Energy Saving.....	10	Poultry.....	23
Turntable On/Off.....	10	Poultry Cooking Table.....	23
Vent Hi/Low/Off.....	10	Pasta and Rice.....	24
Add 30 Sec.....	10	Pasta Cooking Table.....	24
Microwave Power Levels.....	11	Rice Cooking Table.....	24
Multi-Stage Cooking.....	11	<b>MAINTENANCE.....</b>	<b>25~27</b>
More / Less .....	11	<b>CARE AND CLEANING.....</b>	<b>25</b>
Cooking Guide for Lower Power Levels.....	12	Metal Rack.....	25
Sensor Operating Instructions.....	13	Cleaning the Grease Filters .....	25
Sensor Cooking Guide .....	13	Charcoal Filter Replacement .....	25
Sensor Popcorn.....	13	Cooktop/Night Light Replacement .....	26
Sensor Reheat.....	14	Oven Light Replacement .....	26
Sensor Cook.....	14	<b>QUESTIONS AND ANSWERS.....</b>	<b>26</b>
Cooking Guide for Sensor Reheat.....	14	<b>MICROWAVE UTENSIL GUIDE.....</b>	<b>27</b>
Cooking Guide for Sensor Popcorn.....	15	<b>BEFORE CALLING FOR SERVICE.....</b>	<b>28~29</b>
		<b>WARRANTY.....</b>	<b>30</b>

# SAFETY

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

The safety instructions below will tell you how to use your oven and avoid harm to yourself or damage to your oven.

**⚠ WARNING** - To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons, or exposure to excessive microwave energy.

- **Read all the instructions before using your oven.**
- **Do not allow children to use this oven without close supervision.**

• Read and follow the specific

## PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

found on page 4.

- Use the microwave oven only for its intended use as described in its manual. **Do not use** corrosive chemicals or vapors, in the microwave oven. This type of oven is specifically designed to heat, cook or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- **Do not use or store** this appliance outdoors. Do not use this product near water -for example, near a kitchen sink, in a wet basement, or near a swimming pool, and the like.
- **Do not use** the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.
- **Clean the ventilating hood frequently.** Do not allow grease to accumulate on the hood or the filters.
- When flaming foods under the hood, turn the fan on.
- Suitable for use above both gas and electric cooking equipment 36 inches wide or less.
- Use care when cleaning the vent hood filters. Corrosive cleaning agents such as lye-based oven cleaners, may damage the filters.
- **When cleaning the door and the surfaces that touch the door, use only mild, non-abrasive soaps or detergents and a sponge or soft cloth.**
- **Do not tamper with the built-in safety switches on the oven door.** The oven has several built-in safety switches to make sure the power is off when the door is open.
- **If your oven is dropped or damaged,** have it thoroughly checked by a qualified service technician before using it again.
- **To avoid a fire hazard:**
  - **Do not severely overcook food.** Severely overcooked foods can start a fire in the oven. Watch the oven carefully, especially if you have paper, plastic, or other combustibles in the oven.
  - **Do not store combustible items (bread, cookies, etc.) in the oven,** because if lightning strikes the power lines, it may cause the oven to turn on.
  - **Do not use wire twist-ties in the oven.** Be sure to remove them before placing the item in the oven.
- **If a fire should start:**
  - **Keep the oven door closed.**
  - **Turn the oven off.**
  - **Disconnect the power cord or shut off the power at the fuse or circuit breaker panel.**
- **To avoid electric shock:**
  - **This appliance must be grounded.** Connect it only to a properly grounded outlet. See the electrical grounding instructions on page 5.
  - **Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug,** if it is not working properly or if it has been damaged or dropped.
  - **Do not immerse the electrical cord or plug in water.**
  - **Keep the cord away from heated surfaces.**
  - This appliance should be serviced only by qualified service personnel.
- Install or locate the microwave oven only in accordance with the provided installation instructions.
- Do not mount oven a sink.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.

# SAFETY

- **To avoid improperly cooking some foods.**
  - **Do not heat any types of baby bottles or baby food.** Uneven heating may occur and possibly cause personal injury.
  - **Do not heat small-necked containers,** such as syrup bottles.
  - **Do not deep-fat fry in your microwave oven.**
  - **Do not attempt home canning in your microwave oven.**
  - **Do not heat the following items in the microwave oven:** whole eggs in the shell; water with oil or fat; sealed containers or closed glass jars. These items may explode.
- Do not use this oven for commercial purposes. It is made for household use only.
- Do not cover or block any openings in the oven.
- Do not run the oven empty, without food in it.
  - **Do not** allow the gray film on special microwave-cooking packages to touch the oven floor. Put the package on a microwavable dish.
  - **Do not** cook anything directly on the oven floor. Use a microwavable dish.
- Keep a browning dish at least 3/16 inch above floor. Carefully read and follow the instructions for the browning dish. If you use a browning dish incorrectly, you could damage the oven floor.
- **Preserve the metal rack:**
  - Remove the metal rack from the oven when you are not using it.
  - **Do not** use the oven empty with the metal rack in it.
  - The metal rack may get hot while cooking. Use pot holders to remove it after cooking.
  - **Do not** use foil or metal containers on the metal rack.
- This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- As with any appliance, close supervision is necessary when the microwave oven is used by children.
- If material inside of the oven should ignite, the oven door should be kept closed, the appliance turned off, the power cord disconnected, or the power shut off at the fuse or circuit breaker panel.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY...

- **Do not attempt to operate this oven with the door open,** since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlock.
- **Do not operate the oven if it is damaged.** It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:
  - door (bent)
  - hinges and latches (broken or loosened)
  - door seals and sealing surfaces.
- **Do not place any object between the oven front face and the door,** or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- **The oven should not be adjusted or repaired** by anyone except properly qualified service personnel.

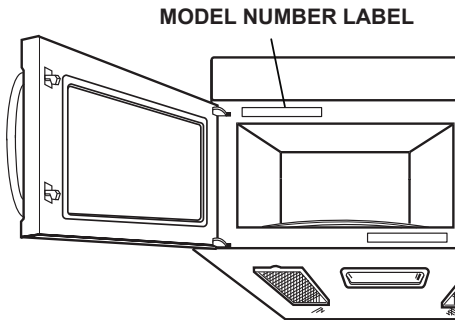


# INFORMATION

Please read this owner's manual. It will tell you how to use all the fine features of this microwave oven.

## LOCATION OF MODEL NUMBER

To request service information or replacement parts, the service center will require the complete model number of your microwave oven. The number is on the inside of the door frame as shown in the illustration below.



## OVEN SPECIFICATIONS

Output Power 900 W (IEC 60705 Standard)  
Outer Dimensions 29-13/16 in. x 16-7/16 in. x 15-6/16 in.  
Cavity Volume 1.8 Cu.ft  
Net Weight 55 lbs.

## ELECTRICAL RATING

\* Electrical Rating of the Oven: 120V AC 60Hz  
\* 13 Amps / 1500 Watts ( MWO + Cooktop Lamp + Ventilation Fan)

## ELECTRICAL REQUIREMENTS

The oven is designed to operate on a Standard 120V/60Hz household outlet. Be sure the circuit is at least 15A or 20A and the microwave oven is the **only appliance on the circuit**. It is not designed for 50Hz or any circuit other than a 120V/60Hz circuit.

## GROUNDING INSTRUCTIONS

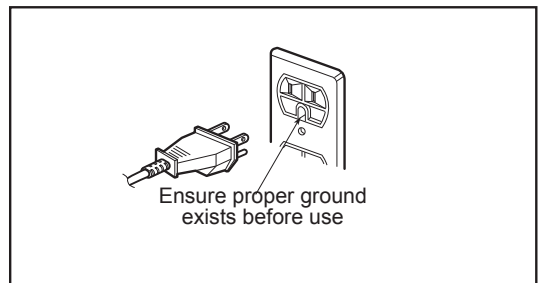
**This appliance must be grounded.** If an electrical short circuit occurs, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. The cord for this appliance has a grounding wire with a grounding plug. Put the plug into an outlet that is properly installed and grounded.

**⚠ WARNING** - If you use the grounding plug improperly, you risk electric shock.

Ask a qualified electrician if you do not understand the grounding instructions or if you do not know whether the appliance is properly grounded.

Because this appliance fits under the cabinet, it has a short power-supply cord. See the separate Installation Instructions for directions on properly placing the cord. Keep the electrical power cord dry and do not pinch or crush it in any way.

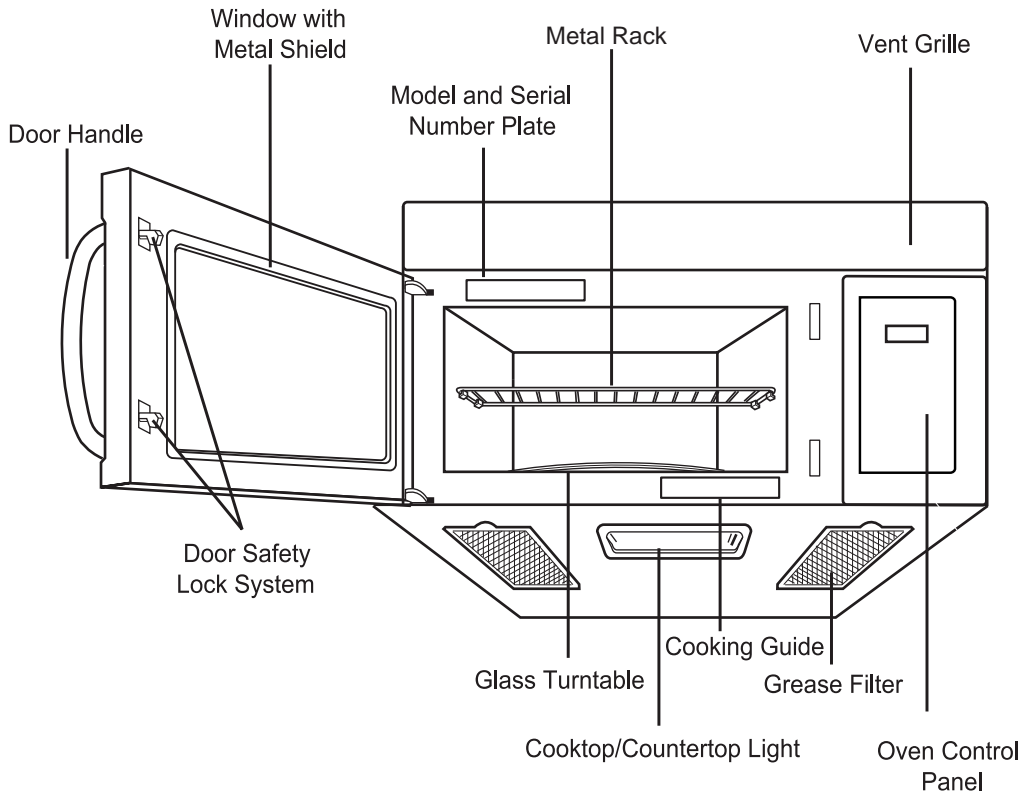
If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire extension cord that has a 3-blade grounding plug, and a 3-slot receptacle that will accept the plug on the appliance. The marked rating of the extension cord should be equal to or greater than the electrical rating of the appliance.



For a permanently connected appliance: This appliance must be connected to a grounded, metallic, permanent wiring system, or an equipment grounding conductor should be run with the circuit conductors and connected to the equipment grounding terminal or lead on the appliance.

# INFORMATION

## MICROWAVE OVEN FEATURES



### **⚠️ WARNING:**

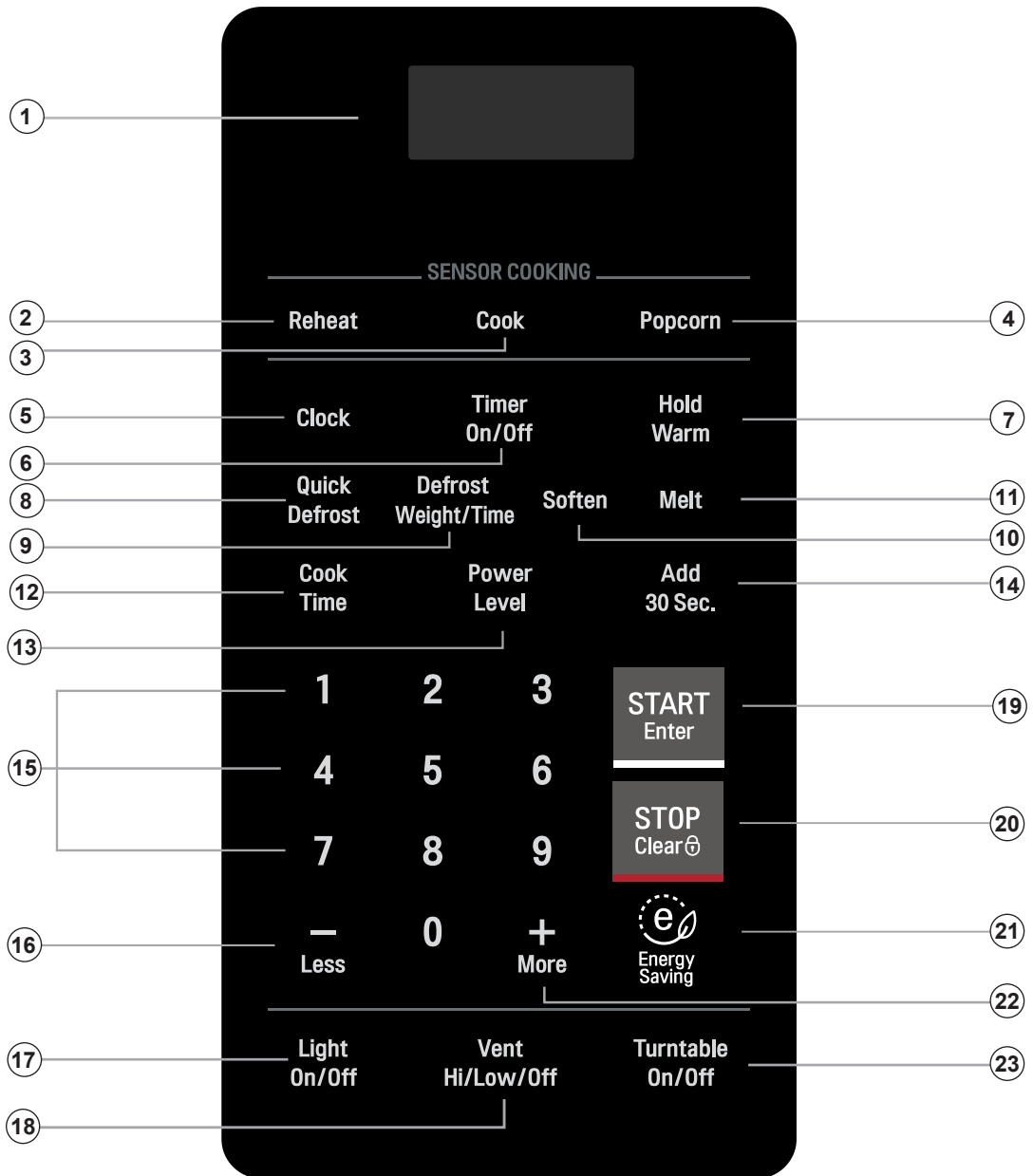
Do not operate the oven when empty or without the glass tray. It is best to leave a glass of water in the oven when not in use. The water will safely absorb all microwave energy, if the oven is accidentally started.

Your microwave oven is designed to make your cooking experience as enjoyable and productive as possible. To get you up and running quickly, the following is a list of the oven's basic features:

- 1. Metal Shielded Window.** The shield prevents microwaves from escaping. It is designed as a screen to allow you to view food as it cooks.
- 2. Model and Serial Number Plate & Cooking Guide Label**
- 3. Charcoal Filter** (behind Vent Grille)
- 4. Vent Grille**
- 5. Glass Tray.** The glass tray moves food as it cooks for more even cooking. It must be in the oven during operation for best cooking results.
- 6. Cooktop/Countertop Light**
- 7. Control Panel.** Press the buttons on this panel to perform all functions.
- 8. Metal Rack.** Use for extra space when cooking in more than one container at the same time. Remove cooking rack when you are not using it.
- 9. Grease Filter**

# INFORMATION

## OVEN CONTROL PANEL



# INFORMATION

- 1. Display.** The Display includes a clock and indicators to tell you time of day, cooking time settings and cooking functions selected.
- 2. Reheat.** Press this button to reheat a casserole, dinner plate, and soup/sauce. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity it detects from the food.
- 3. Cook.** Press this button to cook frozen lasagna, casseroles, and rice. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity it detects from the food.
- 4. Popcorn.** Press this button when popping popcorn in your microwave oven. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity it detects from the popcorn.
- 5. Clock.** Press this button to enter the time of day.
- 6. Timer On/Off.** Press this button to set the kitchen timer.
- 7. Hold Warm.** Press this button to keep hot, cooked foods warm in your microwave oven for up to 90 minutes.
- 8. Quick Defrost.** This button provides you with a rapid defrosting method for 1.0 pound frozen foods.
- 9. Defrost Weight/Time.** Press this button followed by number buttons to thaw frozen meat by weight.
- 10. Soften.** Press this button to soften butter, ice cream, cream cheese, frozen juice.
- 11. Melt.** Press this button to melt butter or margarine, chocolate, cheese, and marshmallows.
- 12. Cook Time.** Press this button to set a cooking time.
- 13. Power Level.** Press this button to select a cooking power level.
- 14. Add 30 Sec.** Press this button to add 30 seconds of cooking time each time you press it.
- 15. Number.** Press number buttons to enter cooking time, power level, quantities or weights.
- 16. Less.** Press this button to subtract ten seconds of cooking time each time you press it.
- 17. Light On/Off.** Press this button to turn the cooktop/countertop light on or off.
- 18. Vent Hi/Low/Off.** Press button to turn the vent on or off.
- 19. START/Enter.** Press this button to start a function. If you open the door after the oven begins to cook, press START/Enter again.
- 20. STOP/Clear.** Press this button to stop the oven or clear all entries.
- 21. Energy Saving.** Press this button to save energy.
- 22. More.** Press this button to add ten seconds of cooking time each time you press it.
- 23. Turntable On/Off.** Press this button to turn on/off the turntable. This option is not available in sensor cook, defrost, soften and melt modes.

# OPERATION

## LEARN ABOUT YOUR MICROWAVE OVEN

This section discusses the concepts behind microwave cooking and introduces you to the basics you need to know to operate your microwave oven. Please read this information before using your oven.

### CAUTION

To avoid risk of personal injury or property damage, do not run the oven empty.

To avoid risk of personal injury or property damage, do not use stoneware, large sheets of aluminum foil, metal utensils, or metal trimmed utensils in the oven. Keep aluminum foil at least 1 inch from the oven wall, metal rack and other pieces of foil.

## AUDIBLE SIGNALS

Audible signals are available to guide you when setting and using your oven:

- A beep will sound each time you press a button.
- 4 beeps signals the end of a cooking cycle.

## INTERRUPTING COOKING

You can stop the oven during a cycle by opening the door. The oven stops heating and the fan stops, but the light stays on.

**To restart cooking, close the door and press START/Enter.**

**If you do not want to continue cooking, open the door and press STOP/Clear.**

## CLOCK

When the oven is first plugged in or after a power failure, the display will show " : ". If a time of day is not set, " : " will show on the display until you press "Clock".

Example: To set the clock for 8:00 am

**Clock**

1. Press **Clock**

**8 0 0**

2. Enter the time by using the number buttons.

**START**  
Enter

3. Press **START/Enter**  
(or **Clock**)

**NOTE:** If **PM** does not appear in the display, the clock is set to **AM**. To set the clock to **PM**, press **Clock** twice or until **PM** appears in the display. Then press **START**.

## CHILD LOCK

Use this safety feature to lock the control panel when you are cleaning the oven, or so that children cannot use the oven unsupervised.

Example: To set the child lock.

**STOP**  
Clear 

1. Press and hold **STOP/Clear** until you hear 2 beeps and "Loc" appears (approximately 4 seconds).

Example: To cancel the child lock.

**STOP**  
Clear 

1. Press and hold **STOP/Clear** until "Loc" disappears (approximately 4 seconds).

# OPERATION

## COOKTOP LIGHT

The button on the bottom left of the control panel controls the cooktop light.

**Light  
On/Off**

1. Press **Light On/Off**.

To turn on, press once.  
"Light" will flash in display,  
then stay on.

**Light  
On/Off**

2. Press **Light On/Off**.

To turn off, press button again.  
"Light" will disappear from the  
display.

## ENERGY SAVING

The **Energy Saving** feature saves energy by turning off the display by pressing the Energy Saving button. The display will automatically turn off after 5 minutes of idleness if the clock has not been set. If the clock has been set, then the display will not automatically turn off.



1. Press **Energy Saving** to turn the display off.



2. Press **Energy Saving** to turn the display on.

## TURNTABLE ON/OFF

For best cooking results, leave the turntable on. It can be turned off for large dishes. Press **Turntable On/Off** button to turn the turntable on or off.

### NOTES:

1. This option is not available in sensor cook, defrost, soften and melt modes.
2. Sometimes the turntable can become hot to touch. Be careful when touching the turntable during and after cooking.
3. Do not run the oven when empty.

## VENT HI/LOW/OFF

The vent removes steam and other vapors from the surface cooking area. Press Vent once for High fan speed, twice for Low fan speed, or three times to turn the fan off.

**Vent  
Hi/Low/Off**

1. Press **Vent Hi/Low/Off**.

Press once. "Vent" will flash and  
"High" will show briefly in the display.

**Vent  
Hi/Low/Off**

2. Press **Vent Hi/Low/Off**.

Press twice. "Vent" will flash and  
"Low" will appear briefly in the  
display. Press again and the fan  
will turn off. "Vent" will disappear  
from the display.

**NOTE:** If the temperature from the range or cooktop below the oven gets too hot, the exhaust fan in the vent hood will automatically turn on at the HIGH setting to protect the oven.

It may stay on up to an hour to cool the oven. When this occurs, the Vent button will not turn the fan off. You cannot turn the exhaust fan off during microwave cooking.

## ADD 30 SEC

A time-saving button, this simplified control lets you quickly set and start microwave cooking without the need to press **START/Enter**.

Example: To set ADD 30 SEC for 2 minutes.

**Add  
30 Sec.**

Press **Add 30 Sec.** 4 times.  
The oven begins cooking  
and the display shows time  
counting down.

**NOTE:** If you press **Add 30 Sec.**, it will add 30 seconds up to 99 min 59 seconds.

# OPERATION

## MICROWAVE POWER LEVELS

This feature lets you program a specific cook time and power. For best results, there are 10 power level settings in addition to HIGH (100%) power. Refer to the "Cooking Guide for Lower Power Levels" on page 12 for more information.

**NOTE:** If you do not select a power level, the oven will automatically cook at HIGH (100%) power.

Example: To cook for 5 minutes, 30 seconds at 80% power.

- 5 3 0** 1. Enter cook time.
- Power Level** 2. Press **Power Level**.
- 8** 3. Enter the power level.
- START**  
Enter 4. Press **START/Enter**. When the cook time is over, four beeps will sound and **End** will display.

## MULTI-STAGE COOKING

For best results, some recipes call for different power levels during different stages of a cook cycle. You can program your oven to switch from one power to another for up to 2 stages. 3 stages can be programmed if the first stage is the defrost cycle.

Example: To cook food for 3 minutes at 100% power and then 70% power for 7 minutes 30 seconds.

- 3 0 0** 1. Enter the first cook time.
- Cook Time** 2. Press **Cook Time**.
- 7 3 0** 3. Enter the second cook time.
- Power Level** 4. Press **Power Level**.
- 7** 5. Enter the power level.
- START**  
Enter 6. Press **START/Enter**.

When the cook time is over, four beeps will sound and **End** will display.

## MORE / LESS

By using the More or Less buttons, all of the pre-programmed features like Cook can be adjusted to cook food for a longer or shorter time.

Pressing **More** will add 10 seconds to the cooking time each time you press it. Pressing **Less** will subtract 10 seconds from the cooking time each time you press it.



# OPERATION

## COOKING GUIDE FOR LOWER POWER LEVELS

The 10 power levels in addition to HIGH allow you to choose the best power level for the food you are cooking. Below are listed all the power levels, examples of foods best cooked at each level, and the amount of microwave power you are using.

POWER LEVEL	MICROWAVE OUTPUT	USE
10 High	100%	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Boil water</li> <li>• Cook ground beef</li> <li>• Make candy</li> <li>• Cook fresh fruits and vegetables</li> <li>• Cook fish and poultry</li> <li>• Preheat browning dish</li> <li>• Reheat beverages</li> <li>• Cook bacon slices</li> </ul>
9	90%	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reheat meat slices quickly</li> <li>• Saute onions, celery, and green pepper</li> </ul>
8	80%	<ul style="list-style-type: none"> <li>• All reheating</li> <li>• Cook scrambled eggs</li> </ul>
7	70%	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cook breads and cereal product</li> <li>• Cook cheese dishes, veal</li> <li>• Cook cakes, muffins, brownies, cupcakes</li> </ul>
6	60%	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cook pasta</li> </ul>
5	50%	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cook meats, whole poultry</li> <li>• Cook custard</li> <li>• Cook whole chicken, turkey, spare ribs, rib roast, sirloin roast</li> </ul>
4	40%	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cook less tender cuts of meat</li> <li>• Reheat frozen convenience foods</li> </ul>
3	30%	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Thaw meat, poultry, and seafood</li> <li>• Cook small quantities of food</li> <li>• Finish cooking casseroles, stews, and some sauces</li> </ul>
2	20%	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soften butter and cream cheese</li> <li>• Heat small amounts of food</li> </ul>
1	10%	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soften ice cream</li> <li>• Raise yeast dough</li> </ul>
0	0%	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Standing time</li> </ul>

# OPERATION

## SENSOR OPERATING INSTRUCTIONS

Sensor Cook allows you to cook most of your favorite foods without selecting cooking times and power levels. The display will indicate the sensor category during the initial sensing period. The oven automatically determines the required cooking time for each food item.

When the internal sensor detects a certain amount of humidity coming from the food, it will tell the oven how much longer to heat. The display will show the remaining heating time. For best results when cooking by Sensor, follow these recommendations:

1. Food cooked with the Sensor system should be at normal storage temperature.
2. The glass tray and the outside of the container should be dry to assure best cooking results.
3. Foods should always be covered loosely with microwavable plastic wrap, waxed paper, or a lid.
4. Do not open the door or press **STOP/Clear** during the sensing time. When sensing time is over, the oven beeps twice and the remaining cooking time will appear in the display window. At this time you can open the door to stir, turn, or rearrange the food.

## SENSOR COOKING GUIDE

Appropriate containers and coverings help to assure good Sensor cooking results.

1. Always use microwavable containers and cover them with lids or vented plastic wrap.
2. Never use tight-sealing plastic covers. They can prevent steam from escaping and cause food to overcook.
3. Match the amount to the size of the container. Fill containers at least half full for best results.
4. Be sure the outside of the cooking container and the inside of the microwave oven are dry before placing food in the oven. Beads of moisture turning into steam can mislead the sensor.

## SENSOR POPCORN

Sensor **Popcorn** lets you pop 2.0, 3.0 and 3.5 ounce bags of commercially packaged microwave popcorn. Pop only one package at a time. If you are using a microwave popcorn popper, follow manufacturer's instructions.

Example: To pop popcorn.

### Popcorn

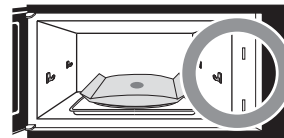
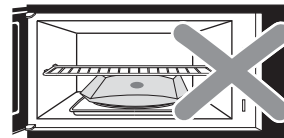
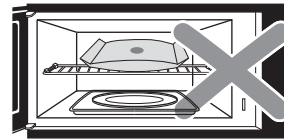
1. Press **Popcorn**.
2. Press **START/Enter**.  
When the cook time is over, four beeps will sound and **End** will display.

- Recommended amounts: 2.0 - 3.5 oz.

## CAUTION

DO NOT leave the microwave oven unattended while popping corn.

When popping commercially packaged popcorn, remove the rack from the oven. Do not place the bag of microwave popcorn on the rack or under the rack.



# OPERATION

## SENSOR REHEAT

**Reheat** lets you heat foods without needing to program times and Power Levels.

**Reheat** has preset Power Levels for 6 categories. See the details in the cooking guide table.

Example: To reheat a Casserole.

**Reheat**      1. Press **Reheat**.

**3**              2. Press **3** to choose Casserole.

**START**        3. Press **START/Enter**.  
Enter

You can also press **Reheat** repeatedly to choose a food category (for example, press twice for soup). See Cooking Guide for Sensor Reheat table below for info. When the cook time is over, you will hear four beeps and **End** will display.

## SENSOR COOK

Using **Cook** lets you heat common microwave-prepared foods without needing to program times and Cook Powers. Sensor **Cook** has preset Power Levels for 13 food categories. See the details in the cooking guide table.

Example: To cook Rice.

**Cook**            1. Press **Cook**.

**6**                2. Press **6** to choose Rice.

**START**        3. Press **START/Enter**.  
Enter

You can also press **Cook** repeatedly to choose a food category (for example, press six times for rice). See Cooking Guide for Sensor Cook on page 16. When the cook time is over, you will hear four beeps and **End** will display.

## COOKING GUIDE FOR SENSOR REHEAT

CODE (Press times)	CATEGORY	RECOMMENDED AMOUNTS	DIRECTIONS
1	DINNER PLATE	1 ~ 2 servings	Place food on a plate. Cover with vented plastic wrap. Let stand 3 minutes after heating.
2	SOUP/SAUCE	1 ~ 4 cups	Place in shallow microwavable casserole. Cover with vented plastic wrap. Let stand 3 minutes after heating.
3	CASSEROLE	1 ~ 4 cups	Place in a microwaveable bowl or casserole. Cover with vented plastic wrap. Let stand 3 minutes.
4	PIZZA	1 ~ 3 slices	This is a reheat function for leftover pizza. Place on paper towel on a microwave safe plate.
5	BAKED GOODS	1 ~ 4 ea.	Place on a paper towel. Do not cover.
6	TEA	1 ~ 2 cups (240ml per cup)	Use a mug or microwave-safe cup with no cover. Stir after reheating.

# OPERATION

## COOKING GUIDE FOR SENSOR POPCORN

CATEGORY	RECOMMENDED AMOUNTS	DIRECTIONS
POPCORN	2.0 - 3.5 oz.	Sensor Popcorn lets you pop commercially packaged microwave popcorn. Pop only one package at a time. For best results, use a fresh bag of popcorn. Place a bag of prepackaged microwave popcorn on the center of the glass tray.

## COOKING GUIDE FOR SENSOR COOK

CODE (Press times)	CATEGORY	RECOMMENDED AMOUNTS	DIRECTIONS
1	FRESH VEGETABLE (Hard)	1 ~ 4 cups	Place in a microwaveable bowl or casserole. Add water according to the quantity * 1-2 cups: add 2 tbsp water. * 3-4 cups: add 4 tbsp water. Cover with vented plastic wrap. Let stand 3 minutes after cooking. Hard vegetables : Carrot, Beet etc. Soft vegetables : Cauliflower, Broccoli, Spinach etc.
2	FRESH VEGETABLE (Soft)	1 ~ 4 cups	
3	FROZEN VEGETABLE	1 ~ 4 cups	Place in a microwaveable bowl or casserole. * 1-2 cups: add 2 tbsp water. * 3-4 cups: add 4 tbsp water. Cover with vented plastic wrap. Let stand 3 minutes.
4	CANNED VEGETABLE	1 ~ 4 cups	Transfer vegetables from the can to a microwaveable bowl or casserole. Cover with vented plastic wrap. Stir thoroughly after cooking.
5	BAKED POTATO	1 ~ 4 ea (approx.8 - 10 oz. each)	Pierce skin with a fork and place on paper towel. Do not cover. Let stand 5 minutes after cooking.
6	RICE	½ ~ 2 cups	Add twice as much water as you have rice (add 2 cups water to 1 cup rice). Place in a microwaveable bowl large enough to prevent the water from boiling over. Cover with vented plastic wrap. Let stand 5 minutes after cooking.
7	FROZEN LASAGNA	10 ~ 21 oz.	Remove from outer display package. Slit cover. If not in microwave-safe container, place on a microwaveable plate and cover with vented plastic wrap.
8	FISH FILLET	4 ~ 16 oz.	Place fish fillets in a single layer and cover with vented plastic wrap.
9	SHRIMP	4 ~ 16 oz.	Place shrimp in a single layer and cover with vented plastic wrap.
10	CHICKEN PIECES	16 ~ 32 oz.	Place chicken pieces with skin side up and cover with vented plastic wrap.
11	GROUND MEAT	4 ~ 16 oz.	Cover with plastic wrap. Stir thoroughly after cooking.
12	CASSEROLE	1 ~ 4 cups	Place in a microwaveable bowl or casserole. Cover with vented plastic wrap. Let stand 3 minutes after cooking.
13	BOILING WATER	1 ~ 2 cups (240ml per cup)	Use a wide-mouth mug. Do not cover. (Be careful! The beverage will be very hot! Sometimes liquids heated in cylindrical containers will splash out unexpectedly when the cup is moved.)

# OPERATION

## TIMER ON/OFF

You can use your microwave oven as a timer. Use the Timer for timing up to 99 minutes, 99 seconds.

Example: To count 3 minutes.

<b>Timer On/Off</b>	1. Press <b>Timer On/Off</b> .
<b>3 0 0</b>	2. Enter the time by using the number buttons.
<b>START Enter</b>	3. Press <b>START/Enter</b> . When the time is over, the oven will beep twice continuously until you press the <b>Timer</b> button.

NOTE: To turn off the Timer while it is still running, press the **Timer** button.

## HOLD WARM

You can keep cooked food warm in your microwave oven for up to 90 minutes. You can use **Hold Warm** by itself or to follow a cooking cycle automatically.

Example: To use Hold Warm.

<b>Hold Warm</b>	1. Press <b>Hold Warm</b>
<b>START Enter</b>	2. Press <b>START/Enter</b> .

### NOTES:

- **Hold Warm** operates for up to 90 minutes.
- **Food cooked covered** should be covered during **Hold Warm**.
- **Pastry items** (pies, turnovers, etc.) should be uncovered during **Hold Warm**.
- **Complete meals** kept warm on a dinner plate can be covered during **Hold Warm**.

Food Type	Recommended Quantity
Liquid	1 - 2 cups
Dry	5 - 10 oz.

### To make Hold Warm automatically follow another cycle:

- While you are programming the cooking instructions, touch **Hold Warm** before pressing **START/Enter**.
- When the last cooking cycle is over, you will hear two beeps and **Hold Warm** will appear in the oven display.
- You can set **Hold Warm** to follow **Auto Defrost**, or multi-cycle cooking.

## SOFTEN

The oven uses low power to soften foods (butter, ice cream, cream cheese, and frozen juice.) See the following table.

Example: To soften quart of ice cream.

<b>Soften</b>	1. Press <b>Soften</b> twice to choose Ice Cream.
<b>2</b>	2. Choose food amount. Press <b>2</b> to choose quart.
<b>START Enter</b>	3. Press <b>START/Enter</b> .

## SOFTEN TABLE

Category	Press times	Press button number		
		1	2	3
Butter	1	1 stick	2 sticks	3 sticks
Ice Cream	2	Pint	Quart	Half gallon
Cream Cheese	3	3 oz.	8 oz.	–
Frozen Juice	4	6 oz.	12 oz.	16 oz.

## MELT

The oven uses low power to melt foods (butter or margarine, chocolate, marshmallows, or processed cheese food.) See the following table.

Example: To melt 8 oz. chocolate.

<b>Melt</b>	1. Press <b>Melt</b> twice to choose Chocolate.
<b>2</b>	2. Choose food amount. Press <b>2</b> to choose 8 oz.
<b>START Enter</b>	3. Press <b>START/Enter</b> .

## MELT TABLE

Category	Press Times	Press button number		
		1	2	3
Butter/Margarine	1	1 stick	2 sticks	3 sticks
Chocolate	2	4 oz.	8 oz.	–
Cheese	3	8 oz.	16 oz.	–
Marshmallows	4	5 oz.	10 oz.	–

# OPERATION

## SOFTEN TABLE

PRESS TIMES	CATEGORY	START TEMP.	DIRECTION	AMOUNT
1	Butter	Refrigerated	Unwrap and place in a microwave safe dish on the rack over the glass tray. Butter will be at room temperature and ready for use in a recipe.	1, 2 or 3 sticks (4 oz. / 1 stick)
2	Ice Cream	Frozen	Place in a microwave safe dish on the rack over the glass tray. Ice cream will be soft enough to make scooping easier.	Pint, Quart, Half gallon
3	Cream Cheese	Refrigerated	Unwrap and place in a microwave safe dish on the rack over the glass tray. Cream cheese will be at room temperature and ready for use in a recipe.	3 or 8 oz.
4	Frozen Juice	Frozen	Remove top. Place in oven. Frozen juice will be soft enough to mix easily with water.	6, 12 or 16 oz.

## MELT TABLE

PRESS TIMES	CATEGORY	START TEMP.	DIRECTION	AMOUNT
1	Butter or Margarine	Refrigerated	Unwrap and place in a microwave safe dish on the rack over the glass tray. No need to cover butter. Stir at the end of cooking to complete melting.	1, 2 or 3 sticks (4 oz. / 1 stick)
2	Chocolate	Room Temp.	Chocolate chips or squares of baking chocolate may be used. Unwrap squares and place in a microwave safe dish on the rack over the glass tray. Stir at the end of cycle to complete melting.	4 or 8 oz.
3	Cheese	Refrigerated	Use processed cheese food only. Cut into cubes. Place in a single layer in a microwave safe dish on the rack over the glass tray. Stir at the end of cooking to complete melting.	8 or 16 oz.
4	Marshmallows	Room Temp.	Large or miniature marshmallows may be used. Place in a microwave safe dish on the rack over the glass tray. Stir at the end of cycle to complete melting.	5 or 10 oz.

# OPERATION

## DEFROST WEIGHT / TIME

Five defrost choices are preset in the oven. The Defrost feature provides you with the best defrosting method for frozen foods, because the oven automatically sets the defrosting times for each food item according to the weight you enter. For added convenience, the Defrost feature includes a built-in tone mechanism that reminds you to check, turn over, separate, or rearrange the food during the defrost cycle. Four different defrosting presets are provided, plus the option to set your own defrost time.

1. **Meat**
2. **Poultry**
3. **Fish**
4. **Bread**
5. **Set Time**

Press **Defrost Weight/Time** multiple times to select the category you want. Then enter weight. Available weight ranges for Meat, Poultry, and Fish are 0.1 to 6.0 lbs. The available weight range for Bread is 0.1 to 1.0 lb.

Example : To defrost 1.2 lbs. of meat.	
<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"><b>Defrost</b></div> <div style="text-align: center;">Weight/Time</div> <div style="margin: 10px 0;">1 2</div> <div style="background-color: #333; color: white; padding: 5px; text-align: center; width: 40px;">START</div> <div style="text-align: center; font-size: small;">Enter</div> </div>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press <b>Defrost Weight/Time</b> once to choose the Meat category.</li> <li>2. Enter the weight.</li> <li>3. Press <b>START/Enter</b>.</li> </ol>

**NOTE:** After you press **START/Enter**, the display counts down the defrost time. The oven will beep once during the defrost cycle. At this time, open the door and turn, separate, or rearrange the food as needed. Remove any portions that have thawed, then return the frozen portions to the oven and press **START/Enter** to resume the defrost cycle. **The oven will not stop following the beep unless the door is opened.**

### For best results:

- Remove fish, shellfish, meat, and poultry from its original closed paper or plastic package (wrapper). Otherwise, the wrap will hold steam and juice close to the foods, which can cause the outer surface of the foods to cook.
- Form the meat into the shape of a doughnut before freezing. When defrosting, scrape off thawed meat when the beep sounds and continue defrosting.

- Place foods in a shallow glass baking dish or a on a microwave roasting rack to catch drippings.
- Foods should still be somewhat icy in the center when removed from the oven.

## DEFROST TABLE

CATEGORY	FOOD
<b>1. Meat</b> 0.1 to 6.0 lbs. (45 g to 2.7 kg)	<b>Beef</b> Ground beef, Round steak, Cubes for stew, Tenderloin steak, Pot roast, Rib roast, Rump roast, Chuck roast, Hamburger patty. <b>Lamb</b> Chops (1-inch thick), Rolled roast <b>Pork</b> Chops (1/2-inch thick), Hot dogs, Spareribs, Country-style ribs. Rolled roast, Sausage.
<b>2. Poultry</b> 0.1 to 6.0 lbs. (45 g to 2.7 kg)	<b>Poultry</b> Whole (under 4 lbs.), Cut up, Breasts (boneless) <b>Cornish hens</b> Whole <b>Turkey</b> Breast (under 6 lbs.)
<b>3. Fish</b> 0.1 to 6.0 lbs. (45 g to 2.7 kg)	<b>Fish</b> Fillets, Whole Steaks <b>Shellfish</b> Crab meat, Lobster tails, Shrimp, Scallops
<b>4. Bread</b> 0.1 to 1.0 lb. (45 g to 454 g)	<b>Muffins</b> <b>Roll, cake</b>
<b>5. Set Time</b>	<b>NOTE:</b> To defrost by time rather than weight, press <b>Defrost Weight/Time</b> five times, enter the amount of time you wish to defrost, then press <b>START/Enter</b> .

## QUICK DEFROST

This is a quick defrost feature that allows you to choose a preset 2 minute defrost cycle at the touch of a button.

Example: To defrost for 2 minutes.	
<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"><b>Quick</b></div> <div style="text-align: center;"><b>Defrost</b></div> </div>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press <b>Quick Defrost</b>.</li> </ol> <p><b>NOTE: The oven will start automatically.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Halfway through the cycle, the oven will beep. Open the door, turn the meat over, Close the door, and press <b>START/Enter</b> to resume defrosting until the cycle ends.</li> </ol>

When the defrost time is over, four beeps will sound and **End** will display.



# OPERATION

## DEFROSTING TIPS

- **When using** Defrost Weight/Time, the weight to be entered is the net weight in pounds and tenths of pounds (the weight of the food minus the container).
- **Before starting**, make sure you have removed any of the metal twist-ties which often come with frozen food bags, and replace them with strings or elastic bands.
- **Open containers** such as cartons before they are placed in the oven.
- **Always slit** or pierce plastic pouches or packaging.
- **If food is foil wrapped**, remove foil and place food in a suitable container.
- **Slit** the skins, if any, of frozen food such as sausage.
- **Bend** plastic pouches of food to ensure even defrosting.
- **Always underestimate** defrosting time. If defrosted food is still icy in the center, return it to the microwave oven for more defrosting.
- **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.
- **As food begins to defrost**, separate the pieces. Separated pieces defrost more easily.
- **Use small pieces of aluminum foil** to shield parts of food such as chicken wings, leg tips, fish tails, or areas that start to get warm. Make sure the foil does not touch the sides, top, or bottom of the oven. The foil can damage the oven lining.
- **For better results**, let food stand after defrosting. (For more information on standing time, see the "Microwave Cooking Tips" section.)
- Turn food over during defrosting or standing time. Break apart and remove food as required.

## METAL RACK

### CAUTION

- To avoid risk of property damage:
- Do not use the rack to pop popcorn.
  - The rack must be on the four plastic supports when used.
  - Use the rack only when cooking food on the rack position.
  - Do not cook with the rack on the floor of the oven.

The metal rack gives you extra space when cooking in more than one container at the same time.

#### To use the rack:

1. Place the rack securely in the four plastic supports.
- The rack **MUST NOT** touch the metal walls or back of the microwave oven.
2. Place equal amounts of food both **ABOVE AND BELOW** the rack.
- The amount of food must be approximately the same to balance out the cooking energy.

# COOKING

## GETTING THE BEST COOKING RESULTS

To get the best results from your microwave oven, read and follow the guidelines below.

- **Storage Temperature:** Foods taken from the freezer or refrigerator take longer to cook than the same foods at room temperature. The time for recipes in this book is based on the normal storage temperature of the food.
- **Size:** Small pieces of food cook faster than large ones, pieces similar in size and shape cook more evenly. For even cooking, reduce the power when cooking large pieces of food.
- **Natural Moisture:** Very moist foods cook more evenly because microwave energy is attracted to water molecules.
- **Stir** foods such as casseroles and vegetables from the outside to the center to distribute the heat evenly and speed cooking. Constant stirring is not necessary.
- **Turn over** foods like pork chops, baking potatoes, roasts, or whole cauliflower halfway through the cooking time to expose all sides equally to microwave energy.
- **Place** delicate areas of foods, such as asparagus tips, toward the center of the dish.
- **Arrange** unevenly shaped foods, such as chicken pieces or salmon steaks, with the thicker, meatier parts toward the outside of the dish.
- **Shield**, with **small** pieces of aluminum foil, parts of food that may cook quickly, such as wing tips and leg ends of poultry.
- **Let It Stand:** After you remove the food from the microwave, cover the food with foil or a casserole lid and let it stand to finish cooking in the center and avoid overcooking the outer edges. The length of standing time depends on the density and surface area of the food.
- **Wrapping in waxed paper or paper towel:** Sandwiches and many other foods containing prebaked bread should be wrapped prior to microwaving to prevent them from drying out.

## FISH & SHELLFISH

### Cooking Fish and Shellfish: General Directions

- Prepare the fish for cooking.
  - Completely defrost the fish or shellfish.
  - Arrange unevenly shaped pieces with thicker parts toward the outside of the dish. Arrange shellfish in a single layer for even cooking.
  - The type of cover you use depends on how you cook. Poached fish needs a microwavable lid or **vented** plastic wrap.
  - Baked fish, coated fish, or fish in sauce needs to be covered lightly with waxed paper to keep the coating crisp and the sauce from getting watery.
- Always set the shortest cooking time. Fish is done when it turns opaque and the thickest part begins to flake. Shellfish is done when the shell turns from pink to red and the flesh is opaque and firm.
- The Fish and Shellfish Cooking Table below provides specific directions with Power Level and Cooking Time settings for most types of fish and shellfish.

### FISH AND SHELLFISH COOKING TABLE

FISH	POWER LEVEL	COOKING TIME	DIRECTIONS
Fish fillets	HI	3 1/2-4 1/2 minutes	Arrange fish in a single layer with thickest portion toward outside edge of 1 1/2 quart microwavable baking dish. Brush with melted butter and season, if desired. Cook covered with vented plastic wrap. Let stand covered 2 minutes. If you are cooking more than 1 lb. of fish, turn the fish halfway through cooking.
Fish steaks	HI	4 1/2-5 1/2 minutes	
Whole fish	7	4 1/2-6 minutes	
Scallops	HI	3 1/2-5 minutes	Arrange in a single layer. Prepare as directed above, except stir instead of turning the shellfish.
Shrimp, shelled	HI	3 1/2-5 minutes	

# COOKING

## APPETIZERS/SAUCES/SOUPS

### Cooking Appetizers: Tips and Techniques

#### Recommended

- Crisp crackers, such as melba toast, shredded wheat and crisp rye crackers are best for microwave use. Wait until party time to add the spreads. Place a paper towel under the crackers while they cook in the microwave oven to absorb extra moisture.
- Arrange individual appetizers in a circle for even cooking.
- Stir dips to distribute heat and shorten cooking time.

### Cooking Sauces: Tips and Techniques

- Use a microwavable casserole or glass measuring cup that is at least two or three times the volume of the sauce.
- Sauces made with cornstarch thicken more rapidly than those made with flour.
- Cook sauces made with cornstarch or flour uncovered so you may stir them two or three times during cooking for a smooth consistency.
- To adapt a conventional sauce or gravy recipe, reduce the amount of liquid slightly.

### Cooking Soups: Tips and Techniques

- Cook soups in a microwavable dish which holds double the volume of the recipe ingredients to prevent boil-over, especially if you use cream or milk in the soup.
- Generally, cover microwaved soups with VENTED plastic wrap or a microwavable lid.
- Cover foods to retain moisture. Uncover foods to retain crispness.
- Avoid overcooking by using the minimum suggested time. Add more time, if necessary, only after checking the food.
- Stirring occasionally will help blend flavors, distribute heat evenly, and may even shorten the cooking time.
- When converting a conventional soup recipe to cook in the microwave, reduce the liquid, salt, and strong seasonings.

#### Not Recommended

- Appetizers with a crisp coating or puff pastry are best done in a conventional oven with dry heat.
- Breaded products can be warmed in the microwave oven but will not come out crisp.

## MEAT

### Cooking Meat: General Directions

- Prepare the meat for cooking.
  - Defrost completely.
  - Trim off excess fat to avoid splattering.
  - Place the meat, fat side down, on a microwavable rack in a microwavable dish.
  - Use oven cooking bag for less tender cuts of meat.
  - Arrange the meat so that thicker portions are toward the outside of the dish.
  - Cover the meat with waxed paper to prevent splattering.
- Tend the meat as it cooks.
  - Drain juices as they accumulate to reduce splattering and keep from overcooking the bottom of the meat.
  - Shield thin or bony portions with strips of foil to prevent overcooking.

**NOTE:** Keep the foil **at least 1 inch** from the oven walls, and do not cover more than one-third of the meat with foil at any one time.

- Let the meat stand covered with foil 10-15 minutes after you remove it from the oven. The internal temperature of the meat may rise from 5-10°F during standing time.

The Meat Cooking Table on the next page provides detailed directions, Power Level, and Cooking Time settings for most cuts of meat.

# COOKING

## MEAT COOKING TABLE

MEAT	POWER LEVEL	COOKING TIME	DIRECTIONS
<b>BEEF</b> Hamburgers, Fresh or defrosted (4 oz. each) 1 patty 2 patties 4 patties	HI	1-1½ minutes 1½-2 minutes 2½-3½ minutes	Form patties with depression in center of each. Place on microwavable roast rack. Brush with browning agent, if desired. Cover with waxed paper. Turn over halfway through cooking. Let stand covered 1 minute after cooking.
Sirloin tip roast (3-4 lbs.)	5	8-10 minutes per pound RARE(135°F) 11-13 minutes per pound MEDIUM(155°F)	Place roast fat side down on microwavable roasting rack. Add desired seasonings and cover with waxed paper. Turn meat over halfway through cooking and shield if necessary. Remove roast from microwave oven when desired temperature is reached. Let stand covered with foil 15 minutes.(Temperature may rise about 10°F).
<b>LAMB</b> Lamb roast, rolled boneless (3-4 lbs.)	5	11-12 minutes per pound RARE(135°F) 12-13 minutes per pound MEDIUM(145°F) 13-14 minutes per pound WELL(155°F)	Place roast fat side down on microwavable roasting rack. Brush lamb with marinade or desired seasonings such as rosemary, thyme or marjoram. Cover with waxed paper. Turn roast over after 15 minutes, and again after 30 minutes. Shield if necessary. Remove roast from microwave when desired temperature is reached. Let stand covered with foil 15 minutes (Temperature may rise about 10°F).
<b>PORK</b> Bacon slices 2 slices 4 slices 6 slices 10 slices	HI	1½-2 minutes 2-3 minutes 4-5 minutes 7-8 minutes	Place bacon slices on microwavable roasting rack. Cover with paper towels. After cooking, let stand 1 minute.
Chops (5-7 oz. each) 2 chops 4 chops	3	18-20 minutes per pound 15-17 minutes per pound	Place chops in microwavable baking dish. Add desired seasonings and cover with vented plastic wrap. Cook until no longer pink or until internal temperature reaches 170°F. Turn chops over halfway through cooking. Let stand covered 5 minutes after cooking. (Temperature may rise about 10°F).
Loin Roast, rolled, boneless (3 ½- 4 ½ lbs.)	3	25-27 minutes per pound (165°F)	Place roast in cooking bag in microwavable dish. Add seasonings and browning agent if desired. Close bag loosely with microwavable closure or string. After cooking, let stand in bag 15 minutes. (Temperature may rise about 10°F.) Internal temperature of pork should reach 170°F before serving.
Sausage links, Fresh or frozen defrosted (1-2 oz. each) 2 links 4 links 6 links 10 links (8 oz. pkg.)	HI	45-60 seconds 1-1½ minutes 1½-2 minutes 1¾-2 minutes	Pierce links and place on microwavable roasting rack. Cover with waxed paper or paper towel. Turn over halfway through cooking. After cooking, let stand covered 1 minute.

# COOKING

## POULTRY

### Cooking Poultry: General Directions

- Prepare the poultry for cooking.
  - Defrost completely.
  - Arrange poultry pieces with thicker pieces at the outside edge of the baking dish. When cooking legs, arrange them like the spokes of a wheel.
  - Cover the baking dish with waxed paper to reduce splattering.
  - Use a browning agent or cook with a sauce to give a browned appearance.
- Tend the poultry as it cooks.
  - Drain and discard juices as they accumulate.
  - Shield thin or bony pieces with small strips of aluminum foil to prevent overcooking. Keep foil at **least 1 inch** from the oven walls and other pieces of foil.
- The poultry is done when it is no longer pink and the juices run clear. When done, the temperature in the thigh meat should be 180-185°F.
- Let the poultry stand covered with foil after cooking for 10 minutes.

The Poultry Cooking Table below provides detailed directions, Power Level, and Cooking Time settings for most cuts and types of poultry.

### POULTRY COOKING TABLE

POULTRY	POWER LEVEL	COOKING TIME	DIRECTIONS
Chicken pieces (2 1/2-3 lbs.)	HI	4 1/2-5 1/2 minutes per lb.	Wash pieces, shake the water off, and prepare for cooking. Place pieces in a single layer in a microwavable baking dish with thicker pieces to the outside. Brush with butter or browning agent and seasonings if desired. Cover with waxed paper. Cook until no longer pink and juices run clear. Let stand covered 5 minutes after cooking.
Chicken whole (3-3 1/2 lbs.)	HI	12-13 minutes per lb.	Wash, shake the water off, and prepare for cooking. Place breast side down on a microwavable roasting rack. Brush with butter, or browning agent and seasoning if desired. Cover with waxed paper. Cook 1/3 of estimated time. Turn breast side up, brush with butter, or browning agent. Replace waxed paper. Cook 1/3 of estimated time again. Shield if necessary. Cook remaining 1/3 of estimated time or until no longer pink and juices run clear. Let stand covered with foil 10 minutes. (The temperature may rise about 10°F.) The temperature in the thigh should be 180°F-185°F when the poultry is done.
Cornish hens whole (1-1 1/2 lbs. each)	HI	6-7 minutes per lb.	Wash, shake the water off, and prepare for cooking. Tie wings to body of hen and the legs to tail. Place hens breast side down on microwavable rack. Cover with waxed paper. Turn breast side up halfway through cooking. Shield bone ends of drumsticks with foil. Remove and discard drippings. Brush with butter or browning agent and seasonings if desired. Cook until no longer pink and juices run clear. Remove hens from microwave when they reach desired temperature. Let stand covered with foil 5 minutes. (Temperature may rise about 10°F). Temperature in breast should be 170°F before serving.

# COOKING

## PASTA AND RICE

Microwave cooking and conventional cooking of pasta, rice, and cereal require about the same amount of time, but the microwave is a more convenient method because you can cook and serve in the same dish.

There is no stirring needed and leftover pasta tastes just like fresh cooked when reheated in the microwave oven.

### Cooking Pasta and Rice: Tips and Techniques

- If you are planning to use rice or pasta in a casserole, undercook it so it is still firm.
- Allow for standing time with rice, but not for pasta.
- The Pasta and Rice Cooking Tables below provide specific directions, with Power Level and Cooking Time settings for most common types of pasta and rice.

### PASTA COOKING TABLE

TYPE OF PASTA	POWER LEVEL	COOKING TIME	DIRECTIONS
Spaghetti 4 cups water. Add 8 oz. spaghetti.	HI 5	9 to 10 minutes 7½ to 8½ minutes	Begin with hot tap water, and salt if desired, in a 2-quart microwavable baking dish. If you are cooking spaghetti and lasagna noodles, cover the water with vented plastic wrap. For macaroni and egg noodles, use either vented plastic wrap or a microwavable lid.  1. Cook as directed in the chart or until the water boils.  2. Stir in the pasta; cook covered as directed in the chart or until tender. Drain in a colander.
Macaroni 3 cups water. Add 2 cups macaroni.	HI 5	6 to 7 minutes 5½ to 6½ minutes	
Lasagna noodles 4 cups water. Add 8 oz. lasagna noodles.	HI 5	7 to 8 minutes 11 to 12½ minutes	
Egg noodles 6 cups water. Add 4 cups noodles.	HI 5	8 to 10 minutes 5½ to 6½ minutes	

### RICE COOKING TABLE

TYPE OF RICE	POWER LEVEL	COOKING TIME	DIRECTIONS
Long grain 2 ¼ cups water. Add 1 cup rice.	HI 3	3½ to 4½ minutes 18 minutes	Combine hot tap water, and salt if desired, in a 2-quart microwavable casserole. Cover with a microwavable lid or vented plastic wrap.  1. Cook as directed in the chart or until the water boils.  2. Stir in the rice and any seasonings. Cook covered as directed in the chart or until the water is absorbed and the rice is tender. Let stand covered 5 to 10 minutes. Fluff with a fork.
Brown 2 ½ cups water. Add 1 cup rice.	HI 5	4½ to 5½ minutes 28 minutes	
Long grain and wild rice mix 2 ⅓ cups water. Add 6 oz. pkg.	HI 3	4 to 5 minutes 28 minutes	
Quick cooking 1 cup water. Add 1 cup rice.	HI	2 to 3 minutes	

# MAINTENANCE

## CARE AND CLEANING

For best performance and safety, keep the oven clean inside and outside. Take special care to keep the inner door panel and the oven front frame free of food or grease build-up.

**Never use rough powder or pads.** Wipe the microwave oven inside and out, including the hood bottom cover, with a soft cloth and a warm(not hot) mild detergent solution. Then rinse and wipe dry. Use a chrome cleaner and polish on chrome, metal and aluminum surfaces. Wipe spatters immediately with a wet paper towel, especially after cooking chicken or bacon. Clean your oven weekly or more often, if needed.

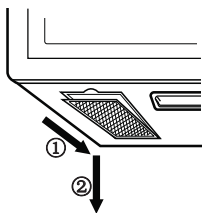
## METAL RACK

Wash the metal rack with a mild soap and a soft or nylon scrub brush. Dry completely. Do not use abrasive scrubbers or cleaners to clean rack.

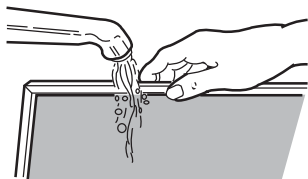
## CLEANING THE GREASE FILTERS

The grease filters should be removed and cleaned often, at least once a month.

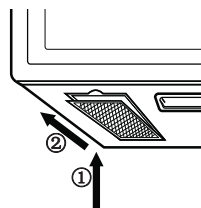
1. To remove grease filters, slide each filter to the side, then pull filters downward. The filter will drop out.



2. Soak grease filters in hot water and a mild detergent. Rinse well and shake to dry. **Do not use ammonia or place in a dishwasher. The aluminum will darken.**



3. To reinstall the filters, slide it into the side slot, then push up and forward to lock.

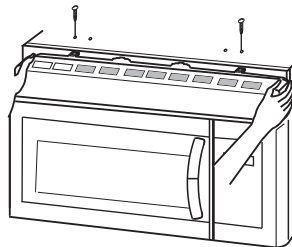


**NOTE: Do not** operate the hood without the filters in place.

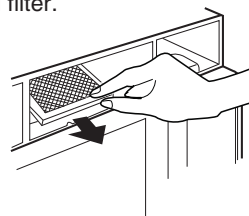
## CHARCOAL FILTER REPLACEMENT

If your oven is vented inside, the charcoal filter should be replaced every 6 to 12 months, and more often if necessary. The charcoal filter cannot be cleaned. To order a new charcoal filter, contact the Service Center.

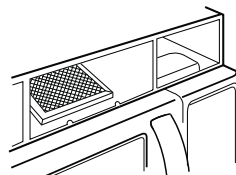
1. Unplug the oven or turn off power at the main power supply and wear gloves.
2. Remove the two vent grille mounting screws. (2 outside screws)
3. Tip the grille forward, then lift it out



4. Open the door.
5. Remove old filter.



6. Slide a new charcoal filter into place and close the door. The filter should rest at the angle shown.



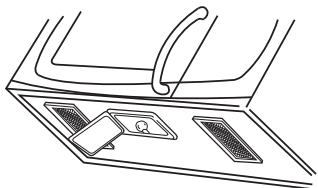
7. Slide the bottom of the vent cover into place. Push the top until it snaps into place. Replace the mounting screws. Turn the power back on at the main power supply and set the clock.



# MAINTENANCE

## COOKTOP/NIGHT LIGHT REPLACEMENT

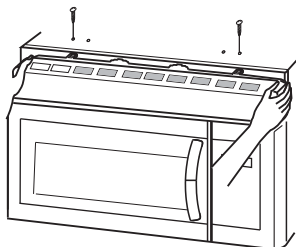
1. Unplug oven or turn off power at the main power supply.
2. Remove the bulb cover mounting screws.



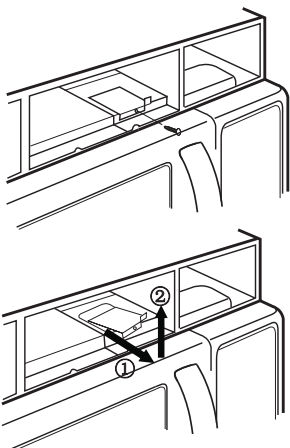
3. Replace bulb with 30 watt appliance bulb.
4. Replace bulb cover, and mount screw.
5. Turn the power back on at the main power supply.

## OVEN LIGHT REPLACEMENT

1. Unplug the oven or turn off power at the main power supply and wear gloves.
2. Remove the vent cover mounting screws. (2 outside screws)
3. Tip the cover forward, then lift out to remove.



4. Remove the cover screw, pull the cover forward and then lift up the bulb holder.



5. Replace bulb with a 30 watt appliance bulb.
6. Replace the bulb holder.
7. Slide the top of the vent cover into place. Push the bottom until it snaps into place. Replace the mounting screws. Turn the power back on at the main power supply.

## QUESTIONS AND ANSWERS

### Q. Can I use a rack in my microwave oven so that I may reheat or cook in two levels at a time?

- A. Only use the rack that is supplied with your microwave oven. Use of any other rack can result in poor cooking performance and/or arcing and may damage your oven.

### Q. Can I use either metal or aluminum pans in my microwave oven?

- A. Usable metal includes aluminum foil for shielding (use small, flat pieces), and shallow foil trays (if tray is 3/4 inch deep and filled with food to absorb microwave energy). Never allow metal to touch walls or door.

### Q. Sometimes the door of my microwave oven appears wavy. Is this normal?

- A. This appearance is normal and does not affect the operation of your oven.

### Q. What are the humming noises that I hear when my microwave oven is operating?

- A. You hear the sound of the transformer when the magnetron tube cycles on and off.

### Q. Why does the dish become hot when I microwave food in it? I thought that this should not happen.

- A. As the food becomes hot it will conduct the heat to the dish. Use hot pads to remove food after cooking.

### Q. What does "standing time" mean?

- A. "Standing time" means that food should be taken out of the oven and covered for additional time after cooking. This process allows the cooking to finish, saves energy and frees the oven for other purpose.

### Q. Can I pop popcorn in my microwave oven? How do I get the best results?

- A. Yes. Pop packaged microwave popcorn following manufacturer's guidelines or use the preprogrammed Popcorn pad. Do not use regular paper bags. Use the "listening test" by stopping the oven as soon as the popping slows to a "pop" every one or two seconds. Do not try to repop unpopped kernels. You can also use special microwave poppers. When using a popper, be sure to follow manufacturer's directions. Do not pop popcorn in glass utensils.

### Q. Why does steam come out of the air exhaust vent?

- A. Steam is normally produced during cooking. The microwave oven has been designed to vent this steam out the top vent.

# COOKING UTENSILS

You may microwave in many more utensils than you can use on the stove or in a conventional oven, because microwaves penetrate them safely still cooking the food.

Below are listed the utensils you can safely cook with and those you must avoid. To test whether you can safely with a utensil not on the lists below, do the following:

1. Place the utensil empty in the microwave oven.
2. Measure 1 cup of water in a glass measuring cup and place in the oven beside the utensil.
3. Microwave on HI Power for 1 minute.
4. If the utensil is warm to the touch at the end of this time, you should not use it for microwave cooking.
5. Do not use recycled paper products in the microwave oven. They sometimes contain impurities that cause sparks to occur.

## MICROWAVE UTENSIL GUIDE

USE	DO NOT USE
<p><b>OVENPROOF GLASS</b> (treated for high intensity heat): utility dishes, loaf dishes, pie plates, cake plates, liquid measuring cups, casseroles and bowls without metallic trim.</p> <p><b>CHINA:</b> bowls, cups, serving plates and platters without metallic trim.</p> <p><b>PLASTIC:</b> Plastic wrap (as a cover)-- lay the plastic wrap loosely over the dish and press it to the sides. Vent plastic wrap by turning back one edge slightly to allow excess steam to escape. The dish should be deep enough so that the plastic wrap will not touch the food. As the food heats it may melt the plastic wrap wherever the wrap touches the food. Use plastic dishes, cups, semirigid freezer containers and plastic bags <b>only for short cooking time. Use these with care because the plastic may soften from the heat of the food.</b></p> <p><b>PAPER:</b> Paper towels, waxed paper, paper napkins and paper plates with no metallic trim or design. Look for the manufacturer's label for use in the microwave oven.</p>	<p><b>METAL UTENSILS:</b> Metal shields the food from microwave energy and produces uneven cooking. Also avoid metal skewers, thermometers or foil trays. Metal utensils can cause arcing, which can damage your microwave oven.</p> <p><b>METAL DECORATION:</b> Metal-trimmed or metal-banded dinnerware, casserole dishes, etc. The metal trim interferes with normal cooking and may damage the oven.</p> <p><b>ALUMINUM FOIL:</b> Avoid large sheets of aluminum foil because they hinder cooking and may cause harmful arcing. Use small pieces of foil to shield poultry legs and wings. Keep ALL aluminum foil at least 1 inch from the side walls and door of the oven.</p> <p><b>WOOD:</b> Wooden bowls and boards will dry out and may split or crack when you use them in the microwave oven. Baskets react in the same way.</p> <p><b>TIGHTLY COVERED UTENSILS:</b> Be sure to leave openings for steam to escape from covered utensils. Pierce plastic pouches of vegetables or other food items before cooking. Tightly closed pouches could explode.</p> <p><b>BROWN PAPER:</b> Avoid using brown paper bags. They absorb too much heat and could burn.</p> <p><b>FLAWED OR CHIPPED UTENSILS:</b> Any utensil that is cracked, flawed or chipped may break in the oven.</p> <p><b>METAL TWIST TIES:</b> Remove metal twist ties from plastic or paper bags. They become hot and could cause a fire.</p>

# **BEFORE CALLING FOR SERVICE**

Check the following list to be sure a service call is really necessary. A quick reference of this manual as well as reviewing additional information on items to check, may prevent an unneeded service call.

## **If nothing on the oven operates:**

- check for a blown circuit fuse or a tripped main circuit breaker.
- check if oven is properly connected to electric circuit in house.
- check that controls are set properly.

## **If the oven interior light does not work:**

- the light bulb is loose or defective.

## **If oven will not cook:**

- check that control panel was programmed correctly.
- check that door is firmly closed.
- check that Start Pad was touched.
- check that probe was inserted correctly into receptacle.
- check that timer wasn't started instead of a cook function.

## **If oven takes longer than normal to cook or cooks too rapidly:**

- be sure the Power Level is programmed properly.

## **If the time of day clock does not always keep correct time:**

- check that the power cord is fully inserted into the outlet receptacle.
- be sure the oven is the only appliance on the electrical circuit.

## **If food cooks unevenly:**

- be sure food is evenly shaped.
- be sure food is completely defrosted before cooking.
- check placement of aluminum strips used to prevent overcooking.

## **If food is undercooked:**

- check recipe to be sure all directions (amount, time, & power levels) were correctly followed.
- be sure microwave oven is on a separate circuit.
- be sure food is completely defrosted before cooking.

## **If food is overcooked:**

- check recipe to be sure all directions (amount, power level, time, size of dish) were followed.

## **If arcing (sparks) occur:**

- be sure microwavable dishes were used.
- be sure wire twist ties weren't used.
- be sure oven wasn't operated when empty.
- make sure metal rack (if used) is properly installed on 4 supports.

## **If the Display shows a time counting down but the oven is not cooking:**

- check that door is firmly closed.
- check that Timer wasn't started instead of a cooking function.

## **BEFORE CALLING FOR SERVICE**

You can often correct operating problems yourself. If your microwave oven fails to work properly, locate the operating problem in the chart below and try the solutions marked for each problem. If the microwave oven still does not work properly, contact the nearest Service center. Service Centers are fully equipped to handle your service requirements.

<b>PROBLEM</b>	<b>SOLUTION</b>
Oven will not start	Is power cord plugged in? Is door closed? Cooking time not set. Temperature not set or probe not plugged in.
Arcing or Sparking	Use approved cookware only. Properly position temperature probe. Do not operate with oven empty.
Time of day incorrect	Reset time of day.
Probe Light Flashes	Is temperature probe properly plugged in?
Unevenly Cooked Foods	Use approved cookware only. Turn or stir food. Completely defrost food.
Overcooked Foods	Properly position temperature probe. Use correct time. / Power level setting. Use correct temp setting.
Undercooked Foods	Use approved cookware only. Properly position temperature probe. Completely defrost food. Use correct time. / Power level setting. Use correct temp setting. Check see that oven ventilation ports are not restricted.
Improper Defrosting	Use approved cookware only. Turn or stir food. Use correct time. / Power level setting.
Oven Lamp does not Light	Is power cord plugged in? Is door closed? Cooking time not set. Is light bulb burned out?

**LG ELECTRONICS CANADA, INC.  
LIMITED WARRANTY - Canada**

**WARRANTY:** Should your LG Microwave ("Product") fail due to a defect in material or workmanship under normal home use during the warranty period set forth below, LG Canada will at its option repair or replace the Product upon receipt of proof of original retail purchase. This warranty is valid only to the original retail purchaser of the product and applies only to a Product distributed in Canada by LG Canada or an authorized Canadian distributor thereof. The warranty only applies to Products located and used within Canada.

<b>WARRANTY PERIOD: (Note: If the original date of purchase can not be verified, the warranty will begin sixty (60) days from the date of manufacture).</b>	
<b>Over-the-Range / All Convection / Microwaves in Built-in application / All other Microwave Oven</b>	<b>Extended Component Warranty (Parts Only)</b>
<b>One (1) year from the date of original retail purchase</b>	<b>Five (5) years from the date of original retail purchase</b>
Parts and Labor (In-Home ; OTR & Convection) (internal/functional parts only)	Magnetron Only

- ⊗ Replacement products and parts are warranted for the remaining portion of the original warranty period or ninety (90) days, whichever is greater.
- ⊗ Replacement products and parts may be new or remanufactured.
- ⊗ LG Authorized Service Center warranties their repair work for thirty (30) days.

**LG CANADA'S SOLE LIABILITY IS LIMITED TO THE WARRANTY SET OUT ABOVE. EXCEPT AS EXPRESSLY PROVIDED ABOVE, LG CANADA MAKES NO AND HEREBY DISCLAIMS ALL OTHER WARRANTIES AND CONDITIONS RESPECTING THE PRODUCT, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTY OR CONDITION OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, AND NO REPRESENTATIONS SHALL BE BINDING ON LG CANADA. LG CANADA DOES NOT AUTHORIZE ANY PERSON TO CREATE OR ASSUME FOR IT ANY OTHER WARRANTY OBLIGATION OR LIABILITY IN CONNECTION WITH THE PRODUCT. TO THE EXTENT THAT ANY WARRANTY OR CONDITION IS IMPLIED BY LAW, IT IS LIMITED TO THE EXPRESS WARRANTY PERIOD ABOVE.**

**LG CANADA, THE MANUFACTURER OR DISTRIBUTOR SHALL NOT BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL, CONSEQUENTIAL, SPECIAL, DIRECT OR INDIRECT DAMAGES, LOSS OF GOODWILL, LOST PROFITS, PUNITIVE OR EXEMPLARY DAMAGES OR ANY OTHER DAMAGE, WHETHER ARISING DIRECTLY OR INDIRECTLY FROM ANY CONTRACTUAL BREACH, FUNDAMENTAL OR OTHERWISE, OR FROM ANY ACTS OR OMISSIONS, TORT, OR OTHERWISE.**

This warranty gives you specific legal rights. You may have other rights which may vary from province to province depending on applicable provincial laws. Any term of this warranty that negates or varies any implied condition or warranty under provincial law is severable where it conflicts with provincial law without affecting the remainder of this warranty's terms.

**THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER:**

1. Service trips to deliver, pick up, or install the product; instructing a customer on operation of the product; repair or replacement of fuses or correction of wiring, or correction of unauthorized repairs/installation.
2. Failure of the product to perform during power failures and interruptions or inadequate electrical service.
3. Damage caused by leaky or broken water pipes, frozen water pipes, restricted drain lines, inadequate or interrupted water supply or inadequate supply of air.
4. Damage resulting from operating the Product in a corrosive atmosphere or contrary to the instructions outlined in the Product owner's manual.
5. Damage to the Product caused by accidents, pests and vermin, lightning, wind, fire, floods, or acts of God.
6. Damage resulting from the misuse, abuse, improper installation, repair, or maintenance of the Product. Improper repair includes use of parts not approved or specified by LG Canada.
7. Damage or product failure caused by unauthorized modification or alteration, or use for other than its intended purpose, or resulting from any water leakage due to improper installation.
8. Damage or Product failure caused by incorrect electrical current, voltage, commercial or industrial use, or use of accessories, components, or cleaning products that are not approved by LG Canada.
9. Damage caused by transportation and handling, including scratches, dents, chips, and/or other damage to the finish of your product, unless such damage results from defects in materials or workmanship and is reported within one (1) week of delivery.
10. Damage or missing items to any display, open box, discounted, or refurbished Product.
11. Products with original serial numbers that have been removed, altered, or cannot be readily determined. Model and Serial numbers, along with original retail sales receipt, are required for warranty validation.
12. Increases in utility costs and additional utility expenses.
13. Replacement of light bulbs, filters, or any consumable parts.
14. Repairs when your Product is used in other than normal and usual household use (including, without limitation, commercial use, in offices or recreational facilities) or contrary to the instructions outlined in the Product owner's manual.
15. Costs associated with removal of the Product from your home for repairs.
16. The removal and reinstallation of the Product if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions, including the Product owner's and installation manuals.
17. Accessories to the Product such as door bins, drawers, handles, shelves, etc.. Also excluded are parts besides those that were originally included with the Product.

All costs associated with the above excluded circumstances shall be borne by the consumer.

**For complete warranty details and customer assistance, please call or visit our website:**

Call 1-888-542-2623 (24 hours a day, 365 days a year) and select the appropriate option from the menu, or visit our website at <http://www.lg.ca>

**Write your warranty information below:**

**Product Registration Information:**

**Model:**

**Serial Number:**

**Date of Purchase:**

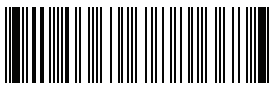


# MANUEL DE L'UTILISATEUR

# FOUR À MICRO-ONDES

LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL AVANT DE METTRE L'APPAREIL EN MARCHÉ MARCHÉ ET CONSERVEZ-LE À PROXIMITÉ POUR POUVOIR VOUS Y RÉFÉRER EN TOUT TEMPS.

LMV1852 \*\*



? 8>% " ) & " )

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



# TABLE DES MATIÈRES

<b>MESURES DE PRÉVENTION.....</b>	<b>3~4</b>	Guide de cuisson pour la fonction cuisson par capteur .....	15
Mesures de prévention importantes.....	3	Mise en marche/arrêt de la minuterie .....	16
Quelques précautions à prendre pour éviter une exposition dangereuse aux micro-ondes.....	4	Maintien au chaud .....	16
<b>RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS</b>		Amollir .....	16
<b>RELATIFS À VOTRE FOUR.....</b>	<b>5~8</b>	Fondre .....	16
Emplacement du numéro de modèle.....	5	Tableau d'amollissement.....	17
Caractéristiques du four .....	5	Tableau de fonte .....	17
Tension assignée.....	5	Poids/Durée de décongélation .....	18
Exigences en électricité .....	5	Tableau de décongélation.....	18
Instructions relatives à la mise à la terre électrique.....	5	Décongélation rapide .....	18
Caractéristiques du four à micro-ondes.....	6	Conseils pour la décongélation .....	19
Panneau des commandes du four .....	7~8	Grille métallique .....	19
<b>FONCTIONNEMENT.....</b>	<b>9~19</b>	<b>CUISSON .....</b>	<b>20~24</b>
<b>LE FOUR À MICRO-ONDES .....</b>	<b>9</b>	Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson .....	20
Signaux sonores .....	9	Poissons et crustacés/mollusques .....	20
Interruption de la cuisson .....	9	Tableau de cuisson pour poissons et crustacés/mollusques .....	20
Horloge .....	9	Amuse-gueule/sauces/soupes .....	21
Verrouillage pour les enfants.....	9	Viandes .....	21
Éclairage de la table de cuisson .....	10	Tableau de cuisson des viandes.....	22
D'économie d'énergie .....	10	Volaille .....	23
Mise en marche/arrêt du plateau tournant .....	10	Tableau de cuisson de volaille.....	23
Ventilation élevée/basse/désactivée.....	10	Pâtes et riz .....	24
Ajouter 30 secondes .....	10	Tableau de cuisson des pâtes .....	24
Niveaux de puissance du four à micro-ondes .....	11	Tableau de cuisson du riz.....	24
Cuisson par étapes.....	11	<b>ENTRETIEN.....</b>	<b>25~27</b>
Plus/Moins .....	11	<b>ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....</b>	<b>25</b>
Guide de cuisson pour les niveaux de puissance inférieurs .....	12	Grille métallique .....	25
Instructions de cuisson avec capteur.....	13	Nettoyer les filtres pour la graisse.....	25
Guide de cuisson avec capteur .....	13	Remplacement du filtre au charbon.....	25
Mais à éclater avec capteur .....	13	Remplacement de la lumière/ veilleuse de la hotte.....	26
Réchauffage avec capteur.....	14	Remplacement de l'ampoule de la cavité interne du four.....	26
Cuisson avec capteur .....	14	<b>QUESTIONS ET RÉPONSES.....</b>	<b>26</b>
Guide de cuisson pour le réchauffage par capteur .....	14	<b>GUIDE DES PLATS À L'ÉPREUVE     DES MICRO-ONDES.....</b>	<b>27</b>
Guide de cuisson pour la fonction popcorn avec capteur .....	15	<b>AVANT DE FAIRE UN APPEL DE SERVICE .....</b>	<b>28~29</b>
		<b>GARANTIE.....</b>	<b>30</b>



## MESURES DE PRÉVENTION IMPORTANTES

Les mesures de prévention ci-dessous vous indiqueront comment utiliser votre four et comment ne pas vous blesser ni endommager votre four.

### **AVERTISSEMENT** - Afin de

réduire les risques de brûlure, choc électrique, incendie, blessure corporelle et pour éviter toute exposition aux micro-ondes.

- **Lire toutes les instructions avant d'utiliser votre four.**
- **Ne laissez pas les enfants utiliser ce four sans supervision.**
- Veuillez lire la section

## « PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER UNE EXPOSITION DANGEREUSE AUX MICRO-ONDES »

à la page 4.

- N'utilisez le four à micro-ondes que pour son usage prescrit dans ce guide d'utilisation. **N'utilisez pas** de produits chimiques corrosifs dans le four à micro-ondes. Ce four a été précisément conçu pour réchauffer, cuire ou sécher les aliments. Il n'a pas été conçu pour l'usage industriel ni de laboratoire.
- **N'utilisez ni n'entrez pas** cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas cet appareil près des sources d'humidité - par exemple, près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide ni près d'une piscine ou autre endroit semblable.
- **Ne vous servez pas** de la cavité interne du four en tant qu'espace de rangement. Ne laissez pas de papiers, cartons, ustensiles de cuisson ni de nourriture dans la cavité lorsque vous n'utilisez pas le four.
- **Nettoyez régulièrement la hotte du ventilateur.** Ne laissez pas la graisse s'accumuler sur la hotte ni sur les filtres.
- Lorsque vous flambez les aliments sous la hotte, ouvrez le ventilateur.
- Ce four a été conçu pour fonctionner au-dessus des cuisinières/plaques de cuisson à gaz ou électriques, mesurant 36 po. de large ou moins.
- Nettoyez les filtres de la hotte du ventilateur avec soin. Des agents de nettoyage corrosifs tels que des nettoyeurs à base de lessive peuvent endommager les filtres.

- **Lorsque vous nettoyez la porte et les surfaces qui la touchent, n'utilisez qu'un savon doux et non abrasif ou des détergents doux et une éponge ou un linge doux.**
- **Ne trafiquez pas les commutateurs de sûreté intégrés dans la porte du four.** Le four possède plusieurs commutateurs de sûreté servant à mettre l'appareil hors circuit lorsque la porte est ouverte.
- **Si votre four a été échappé ou endommagé,** apportez-le chez un technicien qualifié avant de le réutiliser.
- **Afin d'éviter tout risque d'incendie :**
  - **Ne cuisez pas trop les aliments.** Les aliments trop cuits peuvent déclencher un incendie dans le four. Surveillez le four de près, surtout si vous y mettez du papier, du plastique ou tout autre matériau combustible.
  - **N'entrez pas des articles combustibles (pain, biscuits, etc.) dans le four,** car si les éclairs frappent les lignes de tension, le four pourrait se mettre automatiquement en marche.
  - **N'utilisez pas d'attaches de métal dans le four.** Enlevez-les avant de placer l'aliment dans le four.
- **Si un incendie devait se déclarer:**
  - **Gardez la porte du four fermée.**
  - **Mettez le four hors tension.**
  - **Débranchez la fiche de la prise de courant ou coupez le courant dans la boîte du disjoncteur ou des fusibles.**
- **Afin d'éviter tout choc électrique:**
  - **Cet appareil doit être mis à la terre.** Ne le raccordez qu'à une prise de courant mise à la terre de façon adéquate. Reportez-vous aux instructions de mise à la terre à la page 5.
  - **Ne faites pas fonctionner l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé,** ni si celui-ci ne fonctionne pas normalement ou s'il a été endommagé ou échappé.
  - **N'immergez pas le fil d'alimentation ni la fiche dans l'eau.**
  - **Éloignez le fil d'alimentation des sources de chaleur.**
  - Cet appareil ne doit être réparé que par un technicien qualifié.
- N'installez ce four que si vous respectez les instructions d'installation incluses.
- N'installez pas ce four au-dessus d'un évier.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur le rebord du comptoir ou de la table.

# MESURES DE PRÉVENTION

- **Pour éviter de cuire certains types d'aliments de la mauvaise façon.**
  - **Ne réchauffez pas les biberons ni tout type d'aliments pour bébés.** Un réchauffage inégal peut causer des blessures graves à l'enfant.
  - **Ne réchauffez pas les bouteilles dont l'ouverture est petite,** telles que les bouteilles de sirop.
  - **Ne faites pas de friture dans le four à micro-ondes.**
  - **Ne faites pas vos conserves maison dans votre four à micro-ondes.**
  - **Ne cuisez pas les aliments suivants dans le four à micro-ondes :** oeufs entiers dans leur coquille; de l'eau qui contient de l'huile ou du gras; des contenants scellés ou des pots en verre fermés. Ces éléments peuvent exploser.
- N'utilisez pas ce four à des fins commerciales. Il a été conçu à des fins domestiques seulement.
- Ne recouvrez ni n'obstruez pas les ouvertures de ce four à micro-ondes.
- Ne faites pas fonctionner le four à vide, sans qu'il n'y ait de nourriture à l'intérieur.
  - **Ne laissez pas** la pellicule grise de certains emballages pour les fours à micro-ondes toucher à la cavité interne du four. Placez l'emballage dans un plat pour fours à micro-ondes.
- **Ne cuisez pas** des aliments directement sur la surface du four, sous l'assiette de verre. Servez-vous d'un plat à l'épreuve des micro-ondes.
- Si vous utilisez un plat brunisseur, élevez-le d'au moins 3/16 po au-dessus du fond du four. Veuillez lire et suivre attentivement les instructions du plat brunisseur. Si vous utilisez mal le plat brunisseur, vous pourriez endommager le fond du four.
- **Préservez la grille de métal :**
  - Enlevez la grille de métal du four lorsque vous ne l'utilisez pas.
  - **N'utilisez pas la grille de métal** lorsque le four est vide.
  - La grille de métal peut devenir très chaude en cours de cuisson. Servez-vous de mitaines à four pour la retirer après la cuisson.
  - **N'utilisez pas** de papier d'aluminium ni de contenants de métal sur la grille de métal.
- Cet appareil ne doit être réparé que par un technicien qualifié. Pour tout appel de service, estimation ou ajustement, entrez en communication avec le centre de service le plus près de chez vous.
- Comme avec tout appareil électroménager, une surveillance étroite est nécessaire lorsque le four à micro-ondes est utilisé par des enfants.
- Si des matériaux à l'intérieur du four prennent feu, laissez la porte du four fermée, éteignez le four, débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au niveau du panneau de fusibles ou du panneau de disjoncteurs.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

### QUELQUES PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER UNE EXPOSITION DANGEREUSE AUX MICRO-ONDES.

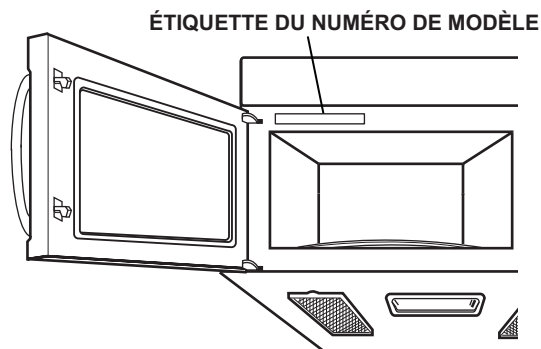
- **N'essayez pas de faire fonctionner ce four en laissant la porte ouverte** car si vous réussissez à l'utiliser avec la porte ouverte, vous risquez de vous exposer aux micro-ondes. Il est crucial de ne pas tenter de déjouer ni d'altérer les systèmes sécuritaires de verrouillage de l'appareil.
- **Ne faites pas fonctionner le four s'il est endommagé.** Il est surtout important de vérifier si la porte du four se ferme adéquatement et s'il n'y a pas de dommage aux pièces suivantes :
  - la porte (tordue).
  - les charnières et les loquets (brisés ou lâches).
  - les joints d'étanchéité des portes.
- **Ne placez pas d'objets entre la devanture du four et la porte;** de plus, évitez de laisser les résidus de détergents ni la poussière s'accumuler sur les joints d'étanchéité.
- **Le four ne doit pas être manipulé, réglé ni réparé** par personne d'autre qu'un technicien qualifié.

# RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À VOTRE FOUR

Nous vous prions de lire attentivement ce guide d'utilisation. Il vous aidera à profiter de toutes les caractéristiques de ce four à micro-ondes.

## EMPLACEMENT DU NUMÉRO DE MODÈLE

Pour vous procurer des renseignements sur le service ou les pièces de remplacement, le centre de service aura besoin du numéro de modèle de votre four à micro-ondes. L'étiquette du numéro de modèle est située à l'avant du four à micro-ondes, à l'intérieur du cadre de la porte.



## CARACTÉRISTIQUES DU FOUR

Capacité de puissance	900 W (Standard IEC 60705)
Dimensions extérieures	29-13/16 po x 16-7/16 po x 15-6/16 po
Volume de la cavité	1,8 pi <sup>3</sup>
Poids net	55 lb

## TENSION ASSIGNÉE

- Tension assignée du four : 120 V CA 60 Hz
- 13 ampères/1500 watts  
(Micro-ondes + lampe de hotte + ventilateur)

## EXIGENCES EN ÉLECTRICITÉ

Ce four a été conçu pour fonctionner sur une prise de courant domestique standard de 120 volts, 60 Hz. Assurez-vous que le circuit soit d'au moins 15 ou 20 ampères et que le four à micro-ondes soit le seul appareil sur le circuit. Cet appareil n'a pas été conçu pour fonctionner sur une tension de 50 Hz ou tout autre circuit que 120 volts, 60 Hz.

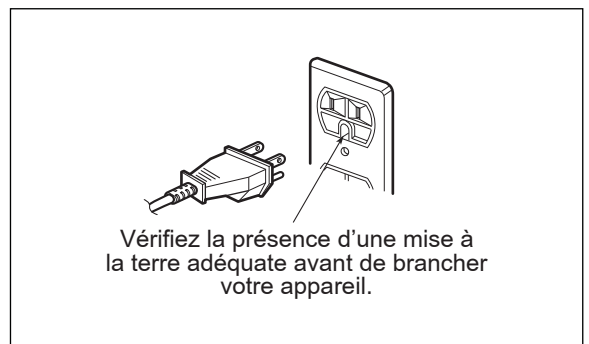
## INSTRUCTIONS RELATIVES À LA MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUE

Vous devez effectuer la mise à la terre de cet appareil. S'il devait survenir un court-circuit, la mise à la terre réduit les risques de choc électrique en procurant au courant une voie d'échappement. Cet appareil est muni d'un fil adéquat et d'une fiche dont l'une des broches sert à la mise à la terre. La fiche doit être branchée dans une prise bien installée et possédant la mise à la terre.

**⚠ MISE EN GARDE** - Une mauvaise utilisation de la prise avec broche de mise à la terre pourrait présenter un risque de choc électrique.

Consultez un électricien qualifié si vous ne comprenez pas toutes les instructions se rapportant à la mise à la terre ou si vous croyez que l'appareil n'est pas mis à la terre de façon adéquate. Puisque cet appareil s'installe sous les armoires, nous vous fournissons un cordon d'alimentation court. Reportez-vous aux instructions d'installation séparées pour les directives sur le placement adéquat du cordon. Gardez le cordon d'alimentation au sec et ne le pincez pas d'aucune manière.

Si vous devez utiliser un cordon d'extension, n'utilisez qu'un cordon à 3 fils avec broche de mise à la terre, que vous insérerez dans une prise de courant à trois fentes pouvant recevoir le cordon de l'appareil. La tension assignée du cordon d'extension devra être égale ou supérieure à celle de l'appareil.

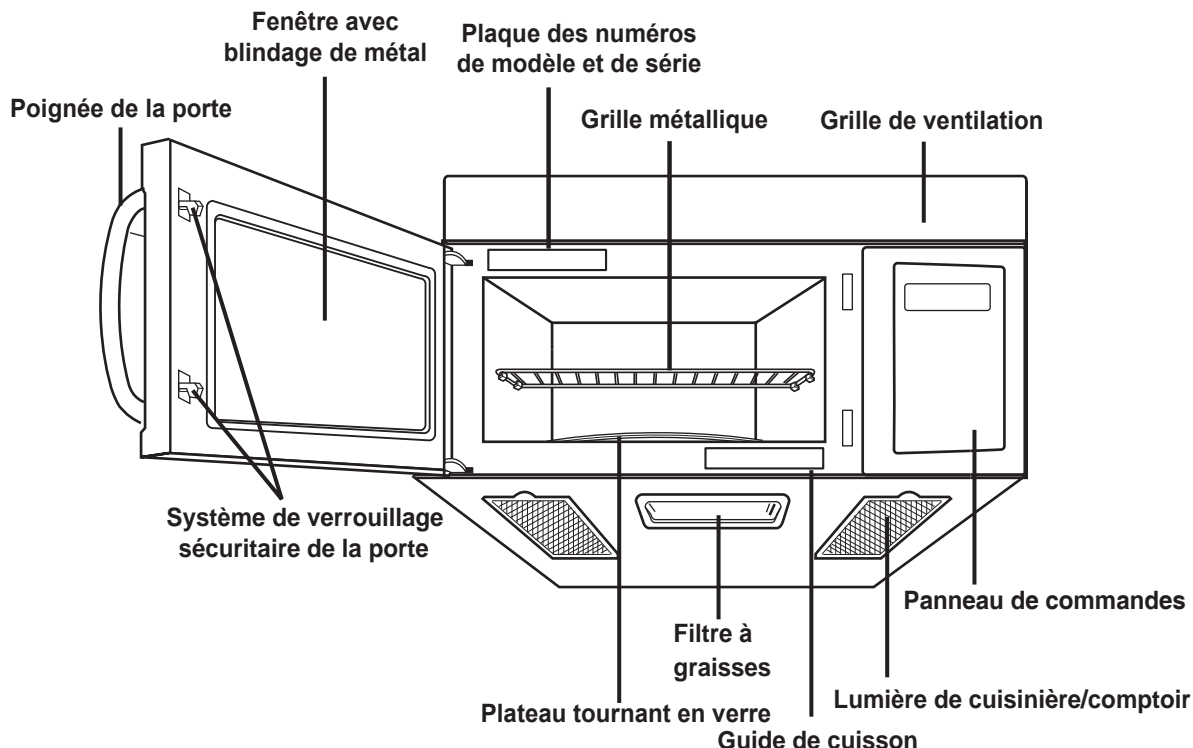


Raccord permanent de l'appareil :

Si vous optez pour un raccord permanent, cet appareil doit être branché à un système de filage en métal permanent et mis à la terre, ou à un conducteur avec prise de terre, parallèle aux conducteurs du circuit et raccordé aux bornes de mise à la terre du four.

# RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À VOTRE FOUR

## CARACTÉRISTIQUES DU FOUR À MICRO-ONDES



## ⚠️ AVERTISSEMENT :

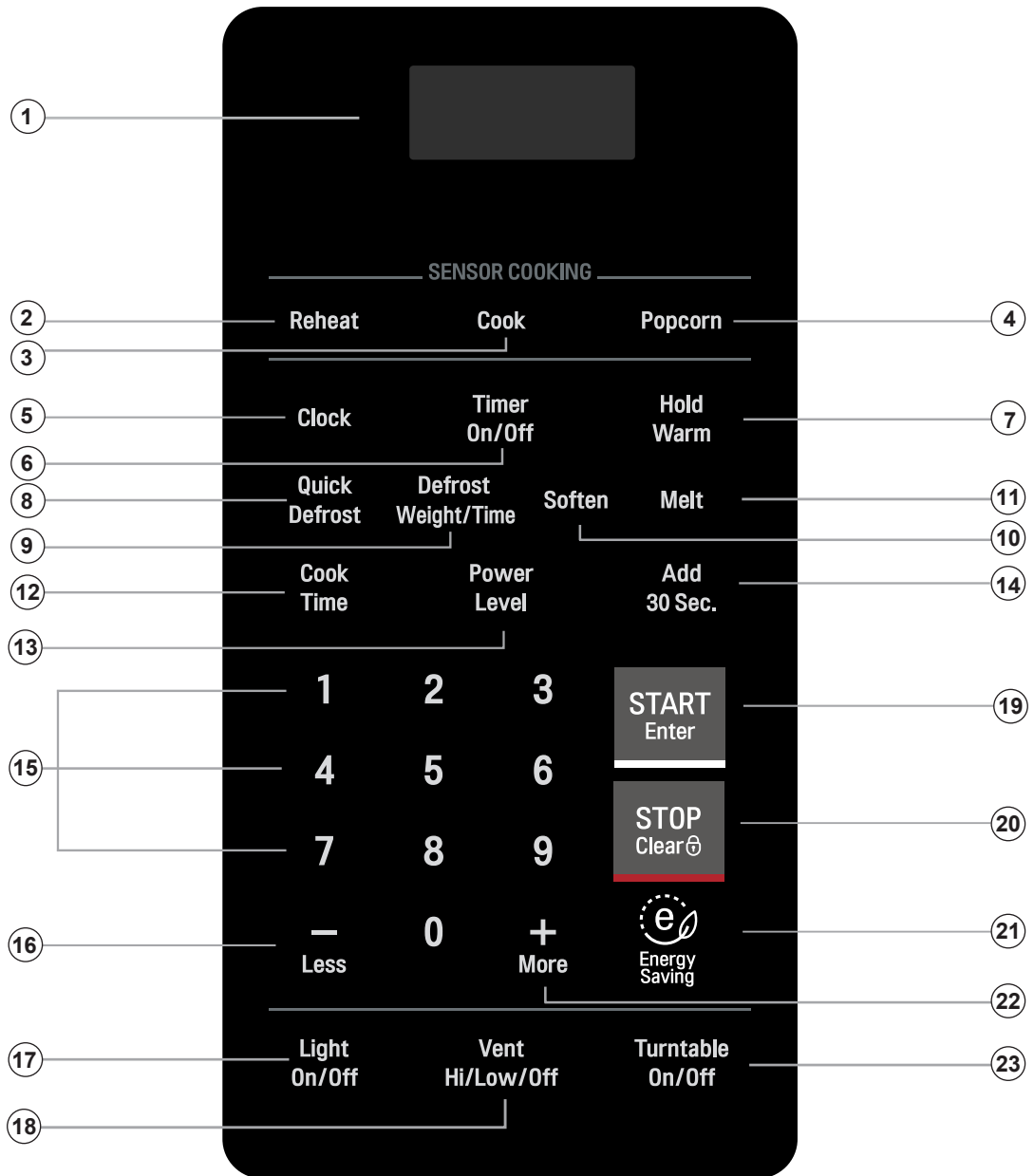
Ne faites pas fonctionner le four à vide ou sans le plateau en verre. Il est préférable de laisser un verre d'eau dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé. L'eau absorbera en sécurité toute l'énergie micro-ondes, si le four est mis en marche accidentellement.

Votre four à micro-ondes est conçu pour rendre votre expérience culinaire aussi productive et plaisante que possible. Pour vous familiariser rapidement avec votre four, voici une liste de ses caractéristiques de base.

- 1. Fenêtre à blindage métallique.** Le blindage empêche les micro-ondes de s'échapper. Il est conçu comme un écran pour vous permettre de voir les aliments pendant la cuisson.
- 2. Plaque des numéros de modèle et de série et étiquette du guide de cuisson.**
- 3. Filtre à charbon** (derrière la grille de ventilation)
- 4. Grille de ventilation**
- 5. Plateau en verre.** Le plateau en verre fait tourner les aliments pendant la cuisson pour un résultat plus homogène. Il doit être présent dans le four pendant le fonctionnement pour une cuisson optimale.
- 6. Éclairage de la table de cuisson / du plan de travail**
- 7. Panneau de commandes.** Appuyez sur les touches de ce panneau pour exécuter toutes les fonctions.
- 8. Grille métallique.** Utilisez cette grille pour obtenir plus d'espace lorsque vous voulez cuire dans plus d'un récipient à la fois. Retirez la grille de cuisson quand vous ne vous en servez pas.
- 9. Filtre à graisses**

# RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À VOTRE FOUR

## PANNEAU DES COMMANDES DU FOUR



# RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À VOTRE FOUR

- 1. AFFICHAGE** : L'affichage contient une horloge et des voyants qui vous indiqueront l'heure de la journée, les réglages de la durée de cuisson et les fonctions de cuisson sélectionnées.
- 2. RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE** : Appuyez sur cette touche afin de réchauffer des plats cuisinés, des assiettes de souper et les soupes/sauces. Le capteur révélera au four la durée de la cuisson selon le taux d'humidité qu'il détecte de la nourriture.
- 3. CUISSON** : Appuyez sur cette touche pour cuire les plats congelés, les plats cuisinés et le riz. Le capteur révélera au four la durée de la cuisson selon le taux d'humidité qu'il détecte de la nourriture.
- 4. MAÏS SOUFLÉ** : Appuyez sur cette touche lorsque vous faites éclater du maïs dans votre four à micro-ondes. Le capteur révélera au four la durée de la cuisson selon le taux d'humidité qu'il détecte du maïs soufflé.
- 5. HORLOGE** : Cette touche sert à entrer l'heure du jour.
- 6. MINUTERIE** : Cette touche sert à activer la minuterie du four.
- 7. MAINTIEN AU CHAUD** : Appuyez sur cette touche pour conserver au chaud les aliments cuits dans votre four à micro-ondes jusque pendant 90 minutes.
- 8. DÉCONGÉLATION RAPIDE** : Cette touche permet de décongeler rapidement environ 500 g d'aliments surgelés.
- 9. POIDS/DURÉE DE DÉCONGÉLATION** : Appuyez sur cette touche, puis sur les touches numériques pour décongeler la viande surgelée en fonction du poids.
- 10. AMOLLIR** : Appuyez sur cette touche pour ramollir du beurre, de la crème glacée, du fromage à la crème ou du jus congelé.
- 11. FONDRE** : Appuyez sur cette touche pour faire fondre du beurre ou de la margarine, du chocolat, du fromage ou des guimauves.
- 12. DURÉE DE CUISSON** : Appuyez sur cette touche pour régler la durée de cuisson.
- 13. PUISSANCE** : Appuyez sur cette touche afin de choisir un niveau de puissance.
- 14. AJOUTER 30 SECONDES** : Appuyez sur cette touche pour ajouter 30 s au temps de cuisson chaque fois que vous pressez cette touche.
- 15. TOUCHES NUMÉRIQUES** : Servez-vous de ces numéros pour entrer la durée de cuisson, le niveau de puissance, les quantités ou les poids.
- 16. MOINS** : Appuyez sur Less et vous soustrairez 10 secondes du temps de cuisson.
- 17. ÉCLAIRAGE** : Appuyez sur cette touche afin d'allumer/éteindre la lumière de la cuisinière / du comptoir.
- 18. VENTILATEUR HAUT/BAS/ARRÊT** : Appuyez sur cette touche pour commander la mise en marche ou l'arrêt du ventilateur.
- 19. DÉMARRER/ENTRER** : Appuyez sur cette touche pour démarrer une fonction. Si vous ouvrez la porte après le début de la cuisson, appuyez de nouveau sur START/Enter.
- 20. ARRÊT/ANNULATION** : Cette touche sert à arrêter le four ou annuler toutes les entrées de données.
- 21. ÉCONOMIE D'ÉNERGIE** : Appuyez sur cette touche pour économiser l'énergie.
- 22. PLUS** : Appuyez sur More et vous ajouterez 10 secondes à la durée de la cuisson.
- 23. PLATEAU TOURNANT MARCHE/ARRÊT** : Appuyez sur cette touche pour mettre en marche/arrêt le plateau tournant. Cette option n'est pas disponible avec les modes cuisson par capteur, décongélation, repas enfant, ramollir et fondre.

# FONCTIONNEMENT

## LE FOUR À MICRO-ONDES

On décrit dans cette section les principes de fonctionnement du four à micro-ondes ainsi que les connaissances de base qui vous permettront de l'utiliser. Lire ces renseignements avant d'utiliser le four.

### ATTENTION

Pour éviter tout risque de dommages matériels ou de blessures corporelles, ne pas faire fonctionner le four sans avoir placé un aliment dans la cavité.

Pour éviter tout risque de dommages matériels ou de blessures corporelles, ne pas placer dans le four des articles comme les suivants : vaisselle ou ustensile en grès, feuille d'aluminium, ustensile métallique ou ustensile avec garniture métallique. Garder le papier d'aluminium à au moins 1 po (2,54 cm) de la paroi du four, de la grille métallique ou d'autres morceaux d'aluminium.

## SIGNAUX SONORES

Des signaux sonores sont disponibles pour vous guider lors du réglage et de l'utilisation de votre four:

- Un signal sonore retentit chaque fois que vous appuyez sur une touche.
- Quatre signaux sonores retentissent à la fin d'un cycle de cuisson.

## INTERRUPTION DE LA CUISSON

Vous pouvez arrêter le four pendant un cycle en ouvrant la porte. Le four interrompt le chauffage et le ventilateur s'arrête, mais la lumière reste allumée.

**Pour reprendre la cuisson, fermez la porte et appuyez sur la touche START/Enter.**

**Si vous ne voulez pas reprendre la cuisson, ouvrez la porte et appuyez sur la touche STOP/Clear.**

## HORLOGE

Lorsque le four est branché à une prise de courant la première fois, le message « : » clignote plusieurs fois sur l'afficheur. Si l'heure n'est pas réglée, « : » clignotera sur l'afficheur jusqu'à ce que « Clock » soit appuyé.

Exemple : Pour régler l'horloge sur 8 h 00.

**Clock**

1. Appuyez sur la touche **Clock**.

**8 0 0**

2. Entrez l'heure exacte à l'aide des touches numériques.

**START**  
Enter

3. Appuyez sur la touche **START/Enter** (ou **Clock**).

**REMARQUE** : si l'indication **PM** n'apparaît pas dans l'afficheur, c'est que l'horloge est réglée sur AM. Pour régler l'horloge sur PM, appuyez deux fois sur la touche **Clock** ou jusqu'à ce que **PM** apparaisse dans l'afficheur. Appuyez ensuite sur **START**.

## VERROUILLAGE POUR LES ENFANTS

Utiliser cette fonction de sécurité pour verrouiller le panneau de commandes lorsque vous nettoyez le four ou afin d'empêcher les enfants d'utiliser le four sans supervision. La fonction de verrouillage est également utile lorsqu'on doit nettoyer le panneau de commandes; ceci empêche l'entrée accidentelle de commandes durant le nettoyage.

Exemple : Verrouillage du panneau de commandes.

**STOP**  
Clear 

1. Maintenez enfoncée la touche **STOP/Clear** jusqu'à ce que vous entendiez deux signaux sonores et que vous voyiez apparaître l'indication « Loc » (environ 4 secondes).

Exemple : Déverrouillage du panneau de commandes.

**STOP**  
Clear 

1. Maintenez la pression sur **STOP/Clear** pendant plus de 4 secondes. « Loc » disparaît de l'afficheur et l'appareil émet 2 signaux sonores.



# FONCTIONNEMENT

## ÉCLAIRAGE DE LA TABLE DE CUISSON

La touche en bas à gauche du panneau de commandes contrôle l'éclairage de la table de cuisson.

Exemple : réglage de la lampe

**Light  
On/Off**

1. Appuyez sur la touche **Light On/Off**.

Pour activer l'éclairage, appuyez une fois sur la touche. L'indication « Light » (Lumière) clignotera dans l'afficheur, avant d'apparaître en continu.

**Light  
On/Off**

1. Appuyez sur la touche **Light On/Off**.

Pour désactiver l'éclairage, appuyez de nouveau sur la touche. L'indication « Light » (Lumière) disparaîtra de l'afficheur.

## VENTILATION ÉLEVÉE/BASSE/ DÉSACTIVÉE

La ventilation élimine la vapeur et autres émanations de la surface de cuisson.

Appuyez une fois sur la touche Ventilation pour choisir une vitesse de ventilation élevée, deux fois pour une vitesse de ventilation basse ou trois fois pour désactiver le ventilateur.

**Vent  
Hi/Low/Off**

1. Appuyez sur la touche **Vent Hi/Low/Off**.

Appuyez une fois sur la touche. L'indication « Vent » (Ventilation) clignotera et « High » (Forte) apparaîtra brièvement dans l'afficheur.

**Vent  
Hi/Low/Off**

2. Appuyez sur la touche **Vent Hi/Low/Off**.

Appuyez deux fois sur la touche. L'indication « Vent » (Ventilation) clignotera et « Low » (Basse) apparaîtra brièvement dans l'afficheur. Appuyez de nouveau sur la touche pour désactiver le ventilateur. L'indication « Vent » (Ventilation) disparaîtra de l'afficheur.

## ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

La fonction Économie d'énergie économise l'énergie en éteignant l'afficheur. Il suffit pour cela d'appuyer sur la touche correspondante. L'afficheur s'éteindra automatiquement après 5 minutes d'inactivité si l'horloge n'a pas été réglée. Si l'horloge est réglée, l'afficheur ne s'éteindra pas automatiquement.



1. Appuyez sur **Energy Saving** pour éteindre l'affichage.



2. Appuyez sur **Energy Saving** pour allumer l'affichage.

## MISE EN MARCHÉ/ARRÊT DU PLATEAU TOURNANT

Pour de meilleurs résultats de cuisson, laissez le plateau tournant en fonction. Vous pouvez le désactiver pour les assiettes trop grandes. Appuyez sur la touche Turntable On/Off pour activer/désactiver le plateau tournant.

### REMARQUE :

1. Cette option n'est pas disponible avec les modes cuisson par capteur, décongélation, repas enfant ramollir et fondre.
2. Il se peut que le plateau tournant soit trop chaud. Veillez à ne pas prendre le plateau tournant pendant ni après la cuisson.
3. Ne faites pas fonctionner le four à vide, sans qu'il n'y ait de nourriture à l'intérieur.

**REMARQUE :** si la température de la cuisinière ou de la plaque de cuisson sous le four devient trop élevée, le ventilateur d'évacuation de la hotte d'aération se mettra automatiquement en marche à pleine puissance pour protéger le four.

Il peut fonctionner jusqu'à une heure pour refroidir le four. Dans ce cas-là, vous ne pouvez pas éteindre le ventilateur avec la touche Ventilation. Vous ne pouvez pas non plus désactiver le ventilateur d'évacuation pendant la cuisson par micro-ondes.

## AJOUTER 30 SECONDES

Cette touche vous permet d'économiser du temps en réglant et en mettant en marche rapidement votre four à micro-ondes, sans avoir à appuyer sur la touche **START/Enter**.

Exemple : si vous désirez programmer une cuisson simplifiée pendant deux minutes.

**Add  
30 Sec.**

Appuyez quatre fois sur la touche de mise en marche simplifiée **Add 30 Sec.**

Le four amorce sa cuisson et le compte à rebours apparaît à l'affichage.



# FONCTIONNEMENT

**REMARQUE** : si vous appuyez sur la touche **Add 30 Sec.**, cela ajoutera 30 secondes, à hauteur de 99 minutes 59 secondes.

## NIVEAUX DE PUISSANCE DU FOUR À MICRO-ONDES

Cette fonctionnalité vous permet de programmer une puissance et une durée de cuisson précises. Pour des résultats optimaux, vous avez à votre disposition dix réglages de niveau de puissance, en plus de la puissance maximale (100 %). Reportez-vous à la section « Guide de cuisson pour les niveaux de puissance inférieurs », page 12, pour plus de renseignements.

**REMARQUE** : si vous ne sélectionnez pas un niveau de puissance, le four cuira automatiquement à la puissance maximale (100 %).

Exemple : Cuisson d'un mets pendant 5 minutes 30 secondes à une puissance de 80 %.

5 3 0

1. Entrez la durée de cuisson.

**Power  
Level**

2. Appuyez sur la touche **Power Level**.

8

3. Entrez le niveau de puissance.

**START  
Enter**

4. Appuyez sur **START/Enter**.  
Lorsque la durée de cuisson est écoulée, l'appareil émet 4 signaux sonores et affiche **End**.

## CUISSON PAR ÉTAPES

Afin d'obtenir les meilleurs résultats, certaines recettes exigent différents niveaux de puissance à différentes étapes de la cuisson. Il est possible de programmer le four pour passer d'un niveau à un autre en deux étapes. Trois étapes sont possibles si la première est le cycle de décongélation.

Exemple : Cuisson d'un mets pendant 3 minutes à une puissance de 100 %, puis durant 7 minutes 30 secondes à une puissance de 70 %.

3 0 0

**Cook  
Time**

1. Entrez la durée de cuisson pour la première période.

7 3 0

**Power  
Level**

2. Appuyez sur la touche **Cook Time**.

3. Entrez la durée de cuisson pour la seconde période.

7

4. Appuyez sur la touche **Power Level**.

5. Entrez le niveau de puissance pour la seconde période.

**START  
Enter**

6. Appuyez sur **START/Enter**.

Lorsque la durée de cuisson est écoulée, l'appareil émet 4 signaux sonores et affiche **End**.

## PLUS / MOINS

En utilisant les touches **More** ou **Less**, vous pouvez régler tous les temps de cuisson et de cuisson par minuterie préprogrammés pour augmenter ou diminuer la durée de la cuisson.

Appuyez sur **More** et vous ajouterez 10 secondes à la durée de la cuisson, appuyez sur **Less** et vous soustrairez 10 secondes du temps de cuisson.

# FONCTIONNEMENT

## GUIDE DE CUISSON POUR LES NIVEAUX DE PUISSANCE INFÉRIEURS

L'appareil offre un choix de 10 niveaux de puissance de chauffage en plus de la puissance HIGH (ÉLEVÉE); on peut ainsi choisir le niveau de puissance le plus approprié pour l'aliment à cuire. Le tableau ci-dessous permet de choisir le niveau de puissance approprié pour divers aliments.

NIVEAU DE PUISSANCE	PUISSANCE DU FOUR	UTILISATION
10 (Puissance élevée)	100 %	<ul style="list-style-type: none"><li>● Ébullition d'eau.</li><li>● Cuisson de boeuf haché.</li><li>● Préparation de bonbons/confiserie.</li><li>● Cuisson de légumes et fruits frais.</li><li>● Cuisson de poisson ou volaille.</li><li>● Préchauffage d'un plat de brunissage.</li><li>● Réchauffage de boissons.</li><li>● Tranches de bacon.</li></ul>
9	90 %	<ul style="list-style-type: none"><li>● Réchauffage rapide de tranches de viande.</li><li>● Cuisson d'oignons, de céleri et poivrons verts (sautés).</li></ul>
8	80 %	<ul style="list-style-type: none"><li>● Réchauffage.</li><li>● Cuisson d'oeufs brouillés.</li></ul>
7	70 %	<ul style="list-style-type: none"><li>● Cuisson de pains et de produits de céréales.</li><li>● Cuisson de mets à base de fromage, veau.</li><li>● Cuisson de gâteaux, muffins, carrés au chocolat, petits gâteaux, etc.</li></ul>
6	60 %	<ul style="list-style-type: none"><li>● Cuisson de pâtes.</li></ul>
5	50 %	<ul style="list-style-type: none"><li>● Cuisson de viande, volaille entière.</li><li>● Cuisson de crèmes pâtisseries.</li><li>● Cuisson de poulet entier, dinde, côtes de porc, rôti de côtes, rôti de longe.</li></ul>
4	40 %	<ul style="list-style-type: none"><li>● Toute cuisson de morceaux de viande moins tendres.</li><li>● Réchauffage de mets préparé surgelé.</li></ul>
3	30 %	<ul style="list-style-type: none"><li>● Décongélation de viande, volaille et produits de la mer.</li><li>● Cuisson d'une petite quantité d'aliments.</li><li>● Fin de cuisson pour mets en cocotte, ragoûts et certaines sauces.</li></ul>
2	20 %	<ul style="list-style-type: none"><li>● Amollissement de beurre et fromage à la crème.</li><li>● Chauffage d'une petite quantité d'aliments.</li></ul>
1	10 %	<ul style="list-style-type: none"><li>● Amollissement de crème glacée.</li><li>● Levée de pâte à pain (avec levure).</li></ul>
0	0 %	<ul style="list-style-type: none"><li>● Temps de repos.</li></ul>

# FONCTIONNEMENT

## INSTRUCTIONS DE CUISSON AVEC CAPTEUR

La fonction de cuisson avec capteur permet de commander la cuisson de la plupart de vos mets favoris sans devoir sélectionner une durée de cuisson et une puissance de chauffage. L'appareil affiche la catégorie d'aliment durant la période de détection initiale. Le four à micro-ondes détermine automatiquement la durée de cuisson nécessaire pour chaque mets ou aliment.

Lorsque le capteur interne détecte une certaine quantité d'humidité émise par l'aliment, il détermine et affiche la durée de cuisson restante. Observer les recommandations suivantes pour obtenir les meilleurs résultats pour une cuisson avec capteur :

1. Les aliments cuits avec le système de capteur doivent se trouver à une température de conservation normale.
2. Veiller à ce que le plateau en verre et la surface extérieure du récipient soient secs pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson.
3. Recouvrir les aliments avec un couvercle, du papier paraffiné ou une feuille de plastique (pour four à micro-ondes) en laissant une ouverture.
4. Ne pas ouvrir la porte du four ni appuyer sur la touche STOP/Clear durant la période de détection. Lorsque la période de détection est écoulée, le four émet 2 signaux sonores, et la durée de cuisson restante apparaît sur l'afficheur. À partir de ce moment, on peut ouvrir la porte du four pour remuer ou retourner les aliments ou pour modifier leur répartition.

## GUIDE DE CUISSON AVEC CAPTEUR

Pour obtenir les meilleurs résultats lors d'une cuisson avec capteur, employer les récipients et couvercles appropriés avec les aliments.

1. Toujours utiliser un récipient pour four à micro-ondes et recouvrir avec un couvercle ou une pellicule de plastique en laissant une petite ouverture.
2. Ne jamais placer un couvercle ou pellicule de plastique étanche sur un récipient; ceci empêche l'évacuation de la vapeur et peut provoquer une cuisson excessive.
3. Adapter la quantité de nourriture à la taille du récipient. Pour obtenir les meilleurs résultats, remplir un récipient à 50 % ou plus.
4. Avant de placer les aliments dans le four, vérifier que les surfaces internes du four et les surfaces externes du récipient sont sèches. La transformation en vapeur des gouttes d'humidité peut provoquer une détection incorrecte par le capteur.

## MAÏS À ÉCLATER AVEC CAPTEUR

Cette fonction permet de faire éclater au four à micro-ondes les grains de maïs des sachets commerciaux de 2,0 3,0 et 3,5 oz (57, 85 et 99 g). Faites éclater un seul sachet à la fois. Dans le cas de l'emploi d'un éclateur de maïs pour four à micro-ondes, observez les instructions du fabricant.

Exemple : Pour faire éclater du maïs.

### Popcorn

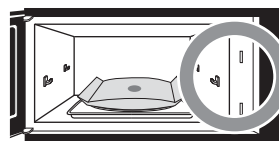
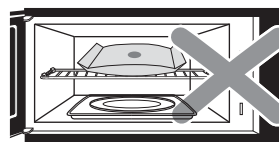
1. Appuyez sur la touche **Popcorn**.
2. Appuyez sur la touche **START/Enter**. Lorsque la durée de chauffage est écoulée, l'appareil émet 4 signaux sonores et affiche **End**.

• Quantité recommandée : 2,0 à 3,5 oz (57 à 99 g).

## ATTENTION

NE PAS laisser le four à micro-ondes sans surveillance durant une opération d'éclatement de maïs.

Lors de l'éclatement du maïs en sachet commercial, retirer la grille du four; ne pas placer le sachet de maïs à éclater sur ou sous la grille.



# FONCTIONNEMENT

## RÉCHAUFFAGE AVEC CAPTEUR

La fonction de RÉCHAUFFAGE vous permet de réchauffer des aliments sans devoir entrer de temps de cuisson ni de niveaux de puissance.

Le RÉCHAUFFAGE possède 6 catégories d'aliments.

Reportez-vous au tableau du guide de cuisson pour plus de détails.

### Exemple : réchauffer un plat cuisiné.

**Reheat**

1. Appuyez sur **Reheat**.

**3**

2. Choisissez la catégorie d'aliments désirée.

**START**  
Enter

3. Appuyez sur **START/Enter**.

Vous pouvez également appuyer plusieurs fois sur la touche **Reheat** pour choisir une catégorie d'aliments (par exemple, appuyez deux fois pour la soupe).

Reportez-vous au tableau « Guide de cuisson pour le mode de réchauffage par capteur » ci-après pour plus de renseignements. Une fois le temps de cuisson écoulé, vous entendrez quatre signaux sonores et l'indication **End** (Fin) apparaîtra.

## CUISSON AVEC CAPTEUR

La fonction de cuisson vous permet de cuire des aliments prêts pour le four à micro-ondes sans devoir entrer des temps de cuisson ni des niveaux de puissance. La CUISSON PAR CAPTEUR possède 13 catégories d'aliments.

### Exemple : cuire du riz.

**Cook**

1. Appuyez sur **Cook**.

**6**

2. Choisissez la catégorie de nourriture.

**START**  
Enter

3. Appuyez sur **START/Enter**.

Vous pouvez également appuyer plusieurs fois sur la touche **Cook** pour choisir une catégorie d'aliments (par exemple, appuyez six fois pour le riz). Reportez-vous à la section « Guide de cuisson pour la fonction de cuisson par capteur », page 16. Une fois le temps de cuisson écoulé, vous entendrez quatre signaux sonores et l'indication **End** (Fin) apparaîtra.

## GUIDE DE CUISSON POUR LE RÉCHAUFFAGE PAR CAPTEUR

CODE (nombre d'appuis)	CATÉGORIE	QUANTITÉS RECOMMANDÉES	INSTRUCTIONS
1	ASSIETTE DE REPAS	1 à 2 portions	Placez les aliments sur une assiette. Recouvrez avec un film étirable percé de quelques trous. Laissez reposer 3 minutes après le chauffage.
2	SOUPE/SAUCE	1 à 4 tasses	Placez dans une cocotte peu profonde adaptée aux micro-ondes. Recouvrez avec un film étirable percé de quelques trous. Laissez reposer 3 minutes après le chauffage.
3	RAGOÛT	1 à 4 tasses	Placez dans une cocotte ou un bol adapté aux micro-ondes. Recouvrez avec un film étirable percé de quelques trous. Laissez reposer 3 minutes.
4	PIZZA	1 à 3 parts	Cette fonction permet de réchauffer les restes de pizza. Disposez sur une serviette en papier posée sur une assiette adaptée aux micro-ondes.
5	PRODUITS DE BOULANGERIE	1 à 4	Disposez sur une serviette en papier. Ne couvrez pas.
6	THÉ	1 à 2 tasses (240 ml par tasse)	Utilisez une tasse ou une grande tasse adaptée aux micro-ondes sans couvrir. Mélangez après le réchauffage.

# FONCTIONNEMENT

## GUIDE DE CUISSON POUR LA FONCTION POPCORN AVEC CAPTEUR

CATÉGORIE	QUANTITÉS RECOMMANDÉES	INSTRUCTIONS
<b>MAÏS À ÉCLATER</b>	2,0 à 3,5 oz (55 à 100 g)	La fonction Popcorn avec capteur vous permet de chauffer des sachets de maïs à éclater pour micro-ondes prêts à l'emploi. Ne chauffez qu'un sachet à la fois. Pour des résultats optimaux, utilisez un sachet frais de maïs à éclater. Placez un sachet de maïs à éclater pour micro-ondes prêt à l'emploi au centre du plateau en verre.

## GUIDE DE CUISSON POUR LA FONCTION CUISSON PAR CAPTEUR

CODE (nombre d'appuis)	CATÉGORIE	QUANTITÉS RECOMMANDÉES	INSTRUCTIONS
1	<b>LÉGUMES FRAIS (durs)</b>	1 à 4 tasses	Placez dans une cocotte ou un bol adapté aux micro-ondes. Ajoutez plus ou moins d'eau selon la quantité. * 1 à 2 tasses : ajoutez deux cuillères à soupe d'eau. * 3 à 4 tasses : ajoutez quatre cuillères à soupe d'eau.
2	<b>LÉGUMES FRAIS (mous)</b>	1 à 4 tasses	Recouvrez avec un film étirable percé de quelques trous. Laissez reposer 3 minutes après la cuisson. Légumes durs : carotte, betterave, etc. Légumes mous : chou-fleur, brocoli, épinard, etc.
3	<b>LÉGUMES SURGELÉS</b>	1 à 4 tasses	Placez dans une cocotte ou un bol adapté aux micro-ondes. * 1 à 2 tasses : ajoutez deux cuillères à soupe d'eau. * 3 à 4 tasses : ajoutez quatre cuillères à soupe d'eau. Recouvrez avec un film étirable percé de quelques trous. Laissez reposer 3 minutes.
4	<b>LÉGUMES EN CONSERVE</b>	1 à 4 tasses	Transvasez les légumes de la conserve dans une cocotte ou un bol adapté aux micro-ondes. Recouvrez avec un film étirable percé de quelques trous. Mélangez bien après la cuisson.
5	<b>POMMES DE TERRE AU FOUR</b>	1 à 4 (environ 225 à 280 g chacune)	Faites des petits trous dans la peau à l'aide d'une fourchette et disposez sur une serviette en papier. Ne couvrez pas. Laissez reposer 5 minutes après la cuisson.
6	<b>RIZ</b>	1 demi-tasse à 2 tasses	Ajoutez deux fois plus d'eau que de riz (ajoutez deux tasses d'eau pour une tasse de riz). Placez dans un bol adapté aux micro-ondes suffisamment grand pour empêcher que l'eau bouillante ne déborde. Recouvrez avec un film étirable percé de quelques trous. Laissez reposer 5 minutes après la cuisson.
7	<b>LASAGNE SURGELÉE</b>	10 ~ 21 oz (280 à 595 g)	Retirez l'emballage extérieur. Percez la pellicule de quelques trous. Si le récipient n'est pas adapté aux micro-ondes, disposez sur une assiette adaptée et recouvrez avec un film étirable percé de quelques trous.
8	<b>FILET DE POISSON</b>	4 ~ 16 oz (115 à 450 g)	Disposez les filets de poisson en une couche homogène et recouvrez avec un film étirable percé de quelques trous.
9	<b>CREVETTES</b>	4 ~ 16 oz (115 à 450 g)	Disposez les crevettes en une couche homogène et recouvrez avec un film étirable percé de quelques trous.
10	<b>MORCEAUX DE POULET</b>	16 ~ 32 oz (450 à 900 g)	Placez les morceaux de poulet côté peau vers le haut et recouvrez avec un film étirable percé de quelques trous.
11	<b>VIANDE HACHÉE</b>	4 ~ 16 oz (115 à 450 g)	Recouvrez avec un film étirable. Mélangez bien après la cuisson.
12	<b>RAGOÛT</b>	1 à 4 tasses	Placez dans une cocotte ou un bol adapté aux micro-ondes. Recouvrez avec un film étirable percé de quelques trous. Laissez reposer 3 minutes après la cuisson.
13	<b>EAU BOUILLANTE</b>	1 à 2 tasses (240 ml par tasse)	Utilisez une grande tasse à col large. Ne couvrez pas. (Attention! La boisson sera très chaude! Il peut arriver que les liquides chauffés dans des récipients cylindriques produisent des éclaboussures inattendues lorsque vous bougez la tasse.)

# FONCTIONNEMENT

## MISE EN MARCHÉ/ARRÊT DE LA MINUTERIE

Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes comme minuterie. Celle-ci peut compter les minutes, jusqu'à un maximum de 99 minutes, 99 secondes.

Par exemple : Compter 3 minutes.

**Timer On/Off**

**3 0 0**

**START Enter**

1. Appuyez sur **Timer On/Off**.
2. Entrez la durée à l'aide du clavier des touches numériques.
3. Appuyez sur **START/Enter**.  
Une fois le temps écoulé, le four émettra deux signaux sonores continus jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **Timer On/Off**.

**REMARQUE :** pour arrêter un programme en cours, appuyez sur la touche **Timer On/Off**.

## MAINTIEN AU CHAUD

Vous pouvez conserver au chaud les aliments cuits dans votre four à micro-ondes jusque pendant 90 minutes. Vous pouvez utiliser la fonction **Hold Warm** seule ou automatiquement à la suite d'un cycle de cuisson.

Exemple : utilisation de la fonction Maintien au chaud.

**Hold Warm**

**START Enter**

1. Appuyez sur la touche **Hold Warm**.
2. Appuyez sur **START/Enter**.

### REMARQUES :

- La fonction **Maintien au chaud** peut fonctionner jusqu'à 90 minutes.
- Les **aliments cuits couverts** doivent rester couverts lorsque vous utilisez la fonction **Maintien au chaud**.
- Les **pâtisseries** (tartes, chaussons, etc.) ne doivent pas être couvertes lorsque vous utilisez la fonction **Maintien au chaud**.
- Les **plats complets** maintenus au chaud dans une assiette peuvent être couverts lorsque vous utilisez la fonction **Maintien au chaud**.

Type d'aliments	Quantité recommandée
Aliments liquides	1 à 2 tasses
Aliments secs	140 à 280 g

### Pour activer la fonction Maintien au chaud automatiquement après un autre cycle :

- Lorsque vous programmez les instructions de cuisson, appuyez sur la touche **Hold Warm** avant d'appuyer sur **START/Enter**.
- Lorsque le dernier cycle de cuisson est terminé, vous entendrez deux signaux sonores et l'indication **Hold Warm** (Maintien au chaud) apparaîtra dans l'afficheur du four.
- Vous pouvez régler la fonction **Hold Warm** pour qu'elle s'enclenche après la commande **Auto Defrost** ou la cuisson à cycles multiples.

## AMOLLIR

Le four utilise une puissance basse pour ramollir les aliments comme le beurre, la crème glacée, le fromage à la crème et les jus congelés. Voir le tableau suivant.

Exemple : Amollissement de 1 pinte (0,95 L) de crème glacée.

**Soften**

**2**

**START Enter**

1. Appuyez sur la touche **Soften**.
2. Choisissez la quantité. Appuyez sur la touche **2** pour 1 pinte (0,95L).
3. Appuyez sur **START/Enter**.

## TABLEAU D'AMOLLISSEMENT

Catégorie	Nombre d'appuis sur la touche	Numéro de touche		
		1	2	3
Beurre	1	1 morceau	2 morceaux	3 morceaux
Crème glacée	2	Pinte	Quart	Demi-gallon
Fromage crémeux	3	3 onces	8 onces	—
Jus surgelé	4	6 onces	12 onces	16 onces

\* 1 oz = 28 g ou 30 mL; 1/2 gal = 1,9 L;  
1 pinte = 0,95 L; 1 chopine = 0,5 L

## FONDRE

Le four utilise une puissance basse pour la fonte d'aliments (comme le beurre ou la margarine, le chocolat, les guimauves ou les préparations à partir de fromage fondu). Voir le tableau suivant.

Exemple : Fonte de 8 oz (227 g) de chocolat.

**Melt**

**2**

**START Enter**

1. Appuyez deux fois sur **Melt** pour choisir **Chocolat**.
2. Choisissez la quantité. Appuyez sur **2** pour 8 oz (227 g).
3. Appuyez sur **START/Enter**.

## TABLEAU DE FONTE

Catégorie	Nombre d'appuis sur la touche	Numéro de touche		
		1	2	3
Beurre/Margarine	1	1 morceau	2 morceaux	3 morceaux
Chocolat	2	4 onces	8 onces	—
Fromage	3	8 onces	16 onces	—
Guimauve	4	5 onces	10 onces	—

\* 1 oz = 28 g ou 30 mL

# FONCTIONNEMENT

## TABLEAU D'AMOLLISSEMENT

Nombre d'appuis	CATÉGORIE	DIRECTIVES	QUANTITÉ
1	Beurre	Le sortir de son emballage et le placer dans un récipient pour four à micro-ondes. Le beurre sera à la température ambiante et prêt à être utilisé dans une recette.	1, 2 ou 3 bâtonnets
2	Crème glacée	Placer le contenant au four. La crème glacée sera assez molle pour pouvoir s'en servir facilement.	1 chopine, pinte ou 1/2 gal (1/2 L, 0,95 L, 1,9 L)
3	Fromage à la crème	L'enlever de son emballage et le placer dans un récipient pour four à micro-ondes. Le fromage à la crème sera à la température ambiante et prêt à être utilisé dans une recette.	3 ou 8 oz (85 g ou 227 g)
4	Jus congelé	Enlever le couvercle. Le placer dans le four. Le jus congelé sera assez mou pour être facilement mélangé avec de l'eau.	6, 12 ou 16 oz (180, 355 ou 475 mL)

## TABLEAU DE FONTE

Nombre d'appuis	CATÉGORIE	DIRECTIVES	QUANTITÉ
1	Beurre ou Margarine	Le sortir de son emballage et le placer dans un récipient pour four à micro-ondes. Il n'est pas nécessaire de recouvrir le beurre. Remuer à la fin de la cuisson pour parfaire la fonte.	1, 2 ou 3 bâtonnets
2	Chocolat	On peut utiliser des pépites de chocolat ou des carrés de chocolat à cuire. Sortir les carrés de leur emballage et les placer dans un récipient pour four à micro-ondes. Remuer à la fin de la cuisson pour parfaire la fonte.	4 ou 8 oz (113 ou 227 g)
3	Fromage	Utiliser des préparations à base de fromage fondu seulement. Les découper en cubes. Les placer en une seule couche dans un récipient pour four à micro-ondes. Remuer à la fin de la cuisson pour parfaire la fonte.	8 ou 16 oz (227 ou 454 g)
4	Guimauves	On peut utiliser des guimauves ordinaires ou miniatures. Les placer dans un récipient pour four à micro-ondes. Remuer à la fin de la cuisson pour parfaire la fonte.	5 ou 10 oz (142 ou 284 g)



# FONCTIONNEMENT

## POIDS/DURÉE DE DÉCONGÉLATION

Quatre choix de décongélation sont préprogrammés dans le four. La fonction décongélation offre la meilleure méthode de décongélation des aliments surgelés, le four choisissant automatiquement les durées nécessaires selon chaque aliment, en fonction du poids entré. De plus, la fonction de **POIDS/DURÉE DE DÉCONGÉLATION** comprend un mécanisme de signalisation incorporé qui rappelle à l'utilisateur de vérifier, de retourner, de séparer ou de redispenser la nourriture pendant le cycle de décongélation. Quatre options sont disponibles, vous avez aussi l'option de régler votre propre durée de décongélation.

1. **Viande**
2. **Volaille**
3. **Poisson**
4. **Pain**
5. **Réglage de la durée**

Appuyez plusieurs fois sur la touche **Defrost Weight/Time** pour choisir la catégorie que vous voulez. Puis entrez le poids. Les gammes de poids vont de 0,1 à 6,0 lb (45 g à 2,7 kg) pour la viande, la volaille et le poisson, et de 0,1 à 1 lb (45 à 454 g) pour le pain.

Exemple : Décongélation de 1,2 lb (0,5 kg) de viande.

<b>Defrost</b> Weight/Time	1. Appuyez une fois sur la touche <b>Defrost Weight/Time</b> pour choisir la catégorie Viande.
<b>1 2</b>	2. Entrez le poids.
<b>START</b> Enter	3. Appuyez sur <b>START/Enter</b> .

**REMARQUE :** Après avoir appuyé sur **START/Enter**, l'afficheur décompte la durée de décongélation. Le four émettra un signal sonore durant le cycle de décongélation. À ce moment, ouvrir la porte et tourner, séparer ou redispenser l'aliment au besoin. Retirer toutes les portions qui ont décongelé, puis remettre les portions encore congelées dans le four et appuyer sur le bouton **START/Enter** pour poursuivre le cycle de décongélation. **Le four ne s'arrêtera pas pendant l'émission du signal sonore, à moins que la porte ne soit ouverte. Pour de meilleurs résultats :**

- Retirer le poisson, les mollusques/crustacés, la viande et la volaille de leur emballage plastique ou papier fermé d'origine. Sinon, l'emballage retient la vapeur et les jus près de l'aliment, ce qui peut entraîner la cuisson de la surface extérieure de l'aliment.
- Façonner la viande en forme de beignes avant de la congeler. Lors de la décongélation, enlever la viande

déjà décongelée sur l'extérieur lorsque le signal sonore retentit, et continuer la décongélation.

- Placer l'aliment dans un plat de cuisson en verre peu profond ou sur une grille de rôtissage aux micro-ondes, afin de récolter les jus.
- L'aliment comportera encore des parties congelées au centre, lorsqu'il sera retiré du four.

## TABLEAU DE DÉCONGÉLATION

Catégorie	Aliment
<b>1. Viande</b> 0,1 à 6,0 lb (45 g à 2,7 kg)	<b>BOEUF</b> Boeuf haché, bifteck de ronde, cubes de viande à ragoût, bifteck de filet, boeuf braisé, rôti de côtes, rôti de croupe roulé, rôti de palette, galette de hamburger. <b>AGNEAU</b> Côtelettes (1 po/2,5 cm d'épaisseur), rôti roulé. <b>PORC</b> Côtelettes (1/2 po/1,2 cm), hot dogs, côtes levées, côtes à la paysanne, rôti roulé, saucisses.
<b>2. Volaille</b> 0,1 à 6,0 lb (45 g à 2,7 kg)	<b>VOLAILLE</b> Poulet entier (moins de 4 lb/1,8 kg), viande de poitrine coupée (sans os). <b>POULET DE CORNOUAILLES</b> entier. <b>DINDE</b> Poitrine (moins de 6 lb/4,0 kg).
<b>3. Poisson</b> 0,1 à 6,0 lb (45 g à 2,7 kg)	<b>POISSON</b> Filets, darnes, entiers. <b>CRUSTACÉS/MOLLUSQUES</b> Chair de crabe, queues de homard, crevettes, pétoncles.
<b>4. Pain</b> 0,1 à 1,0 lb (45 g à 454 g)	<b>MUFFINS</b> <b>GÂTEAU ROULÉ</b>
<b>5. Réglage de la durée</b>	<b>REMARQUE :</b> pour décongeler en fonction de la durée plutôt que du poids, appuyez cinq fois sur la touche <b>Defrost weight/Time</b> , indiquez la durée de décongélation souhaitée, puis appuyez sur la touche <b>START/Enter</b> .

## DÉCONGÉLATION RAPIDE

Cette fonction vous permet de choisir un cycle de décongélation prédéfini de 2 minutes avec un simple appui sur une touche.

Exemple : Période de décongélation de 2 minutes.

<b>Quick Defrost</b>	1. Appuyez sur <b>Quick Defrost</b> .
<b>REMARQUE : le four démarrera automatiquement.</b>	
	2. À mi-cycle, le four émettra un signal sonore. Ouvrez la porte, retournez la viande, fermez la porte et appuyez sur la touche Départ/Entrée pour reprendre la décongélation jusqu'à la fin du cycle.

Lorsque la durée de décongélation est écoulée, l'appareil émet 4 signaux sonores et affiche **End (fin)**.



# FONCTIONNEMENT

## CONSEILS POUR LA DÉCONGÉLATION

- Lorsque vous utilisez la fonction de décongélation automatique, le poids que vous devez entrer est le poids net en livres et en dixièmes de livre (le poids de l'aliment, moins celui du contenant).
- Avant de commencer, vérifiez si vous avez enlevé toutes les attaches métalliques des sacs d'aliments congelés et remplacez-les par des ficelles ou des élastiques.
- Ouvrez les contenants comme les boîtes en carton avant de les placer dans le four.
- Faites toujours une entaille dans les pochettes ou les emballages en plastique.
- Si les aliments sont emballés dans du papier d'aluminium, enlevez le papier d'aluminium et placez les aliments dans un contenant approprié.
- S'il y a lieu, faites une entaille dans la peau des aliments congelés, comme des saucisses.
- Pliez les pochettes en plastique qui renferment les aliments pour assurer une décongélation uniforme.
- Sous-estimez toujours le temps de décongélation. Si les aliments décongelés sont encore gelés au centre, remettez-les dans le four à micro-ondes pour poursuivre la décongélation.
- Le temps de décongélation varie selon le degré de congélation des aliments.
- La forme de l'emballage influe sur la rapidité de la décongélation des aliments. Les emballages peu profonds seront décongelés plus rapidement qu'un bloc épais.
- Lorsque les aliments commencent à décongeler, séparez les morceaux. Les morceaux séparés se décongèlent plus facilement.
- Utilisez de petits morceaux de papier d'aluminium pour protéger les parties des aliments comme les ailes de poulet, les extrémités des cuisses de poulet, les queues de poisson ou les parties qui commencent à devenir chaudes. Assurez-vous que le papier d'aluminium ne touche pas les côtés, le haut ou le fond du four. Le papier d'aluminium peut endommager le revêtement intérieur du four.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, laissez les aliments reposer après la décongélation. (Pour de plus amples renseignements sur le temps de repos, consultez la section « Conseils pour la cuisson au four à micro-ondes ».)
- Retournez les aliments pendant la décongélation ou le temps de repos. Séparez et retirez les aliments, au besoin.

## GRILLE MÉTALLIQUE

### ATTENTION

Pour éviter un risque de dommages matériels :

Ne pas utiliser la grille pour éclater le maïs.

Lors de l'utilisation, la grille doit toujours reposer sur les 4 supports de plastique.

Utiliser la grille uniquement pour faire cuire à cette position.

Ne pas effectuer une cuisson alors que la grille repose sur le fond du four.

La grille métallique offre un espace supplémentaire lors de la cuisson de plusieurs aliments en même temps.

#### Utilisation de la grille :

1. Placer la grille en bon appui sur les 4 supports de plastique.
- **Il NE FAUT PAS** que la grille touche les parois métalliques ou la paroi arrière de la cavité du four.
2. Placer des quantités égales d'aliments **AU-DESSUS** et **EN-DESSOUS** de la grille.
- Il faut que les quantités d'aliments soient approximativement identiques, pour une bonne répartition de l'énergie absorbée.

# CUISSON

## POUR OBTENIR LES MEILLEURS RÉSULTATS DE CUISSON

Lire et observer les directives ci-dessous pour obtenir les meilleurs résultats lors de l'utilisation du four à micro-ondes.

- **Température initiale** : Il faut plus de temps pour cuire un aliment qui sort du réfrigérateur ou du congélateur que s'il était à la température ambiante.  
Les durées de cuisson indiquées dans ce manuel sont celles qui correspondent à des aliments qui se trouvent à la température de conservation normale.
- **Taille** : Les morceaux d'aliment de petite taille cuisent plus rapidement que les morceaux de plus grosse taille; des morceaux de taille et de forme similaire cuisent plus uniformément. Pour une cuisson uniforme, réduire la puissance pour la cuisson d'aliments en morceaux de grande taille.
- **Humidité naturelle** : Un aliment qui contient beaucoup d'eau cuit plus uniformément, parce que les molécules d'eau absorbent l'énergie des micro-ondes.
- **Remuer** les aliments comme mets en sauce et légumes, depuis l'extérieur vers le centre du récipient, pour répartir uniformément la chaleur; ceci accélère la cuisson. Il n'est pas nécessaire de remuer constamment.

- **Retourner** les aliments comme côtelettes de porc, pommes de terre, rôti ou chou-fleur entier, à mi-cuisson, pour exposer uniformément toutes les faces à l'énergie des micro-ondes.
- **Orienter** vers le centre du plat les parties délicates des aliments (pointes d'asperges, par exemple).
- **Orienter** vers l'extérieur du plat les parties épaisses des morceaux non uniformes (morceaux de poulet, darnes de saumon).
- **Protéger** avec des **petits** morceaux de feuille d'aluminium les parties d'un aliment qui peuvent cuire plus rapidement, comme les extrémités d'aile et les extrémités de pilon de volaille.
- **Période d'attente** : Après avoir retiré le plat du four à micro-ondes, recouvrir avec un couvercle ou une feuille de plastique et laisser reposer; la cuisson se poursuit vers le centre durant cette période d'attente, sans risque de cuisson excessive des parties externes. La durée de la période d'attente dépendra de la densité de l'aliment et de la surface exposée.
- **Enveloppement dans du papier paraffiné ou dans un essuie-tout** : Pour éviter un assèchement, on devrait envelopper avant le réchauffage aux micro-ondes les sandwichs et de nombreux autres aliments contenant du pain précuit.

## POISSONS ET CRUSTACÉS/MOLLUSQUES

### Cuisson des poissons et crustacés/mollusques : directives générales

- Préparation du poisson pour la cuisson :
  - Décongeler complètement.
  - Orienter vers l'extérieur du plat les parties épaisses des morceaux non uniformes. Répartir les crustacés et les mollusques en une seule couche pour obtenir une cuisson uniforme.
  - Le type d'article à utiliser pour couvrir dépend de la méthode de cuisson. Pour un poisson poché, utiliser un récipient recouvert d'un couvercle ou d'un film de plastique (avec évent) compatible avec les micro-ondes.
  - Pour poisson au four, poisson pané ou poisson en sauce : recouvrir avec une feuille de papier paraffiné pour éviter la dilution par l'eau.
  - Toujours sélectionner la durée de cuisson la plus courte. Le poisson est cuit lorsque sa chair devient opaque et qu'il est possible de séparer les couches de chair de la partie la plus épaisse. Un crustacé est cuit lorsque la couleur de sa carapace passe de rose à rouge et que sa chair est opaque et ferme.
- Le tableau de cuisson ci-dessous présente des directives précises, avec durée de cuisson et puissance de chauffage, pour la plupart des poissons et crustacés.

### TABLEAU DE CUISSON POUR POISSONS ET CRUSTACÉS/MOLLUSQUES

POISSONS/ CRUSTACÉS	NIVEAU DE PUISSANCE	DURÉE DE CUISSON	DIRECTIVES
Filets de poisson	HI (puissance élevée)	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> - 4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> minutes	Répartir en une seule couche; placer la partie la plus épaisse vers le bord externe d'un ustensile de 1,5 pinte (1,5 litre) pour four à micro-ondes. Badigeonner avec du beurre fondu et assaisonner au goût. Recouvrir avec une feuille de plastique (avec évent). Après la cuisson, ajouter une période d'attente de 2 minutes sous couvert. Pour la cuisson d'une quantité de plus de 1 lb (0,45 kg), retourner le poisson à mi-cuisson.
Darnes de poisson	HI	4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> - 5 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> minutes	
Poisson entier	7	4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> - 6 minutes	
Pétoncles	HI	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> - 5 minutes	Répartir en une seule couche. Préparer selon les instructions ci-dessus, mais remuer au lieu de retourner.
Crevettes, décortiquées	HI	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> - 5 minutes	

## AMUSE-GUEULE/SAUCES/SOUPES

### Cuisson des amuse-gueule : Conseils et techniques

#### Recommandations :

- Les biscuits croustillants (toast melba, biscuits de blé en filaments ou de seigle) conviennent le mieux pour l'utilisation au four à micro-ondes. Attendre que les invités soient présents avant d'ajouter les garnitures. Placer un papier essuie-tout sous les biscuits pendant la cuisson dans le four à micro-ondes pour l'absorption de l'excès d'humidité.
- Répartir en cercle pour une cuisson uniforme.
- Remuer les trempettes pour répartir la chaleur et minimiser la durée de cuisson.

#### Cuisson de sauces : Conseils et techniques

- Utiliser un ustensile pour four à micro-ondes, ou une tasse à mesurer en verre dont le volume est de 2 à 3 fois le volume de la sauce.
- Une sauce à base de fécule de maïs épaissit plus rapidement qu'une sauce préparée à base de farine.
- Cuire une sauce à base de fécule de maïs ou de farine dans un récipient non couvert, pour pouvoir la remuer 2 ou 3 fois durant la période de cuisson, pour éviter la formation de grumeaux.
- Pour adapter une recette de sauce classique, réduire légèrement la quantité de liquide.

#### Cuisson des soupes : Conseils et techniques

- Pour éviter un débordement, particulièrement si la soupe contient de la crème ou du lait, utiliser un récipient pour four à micro-ondes dont le volume est le double de celui des ingrédients de la recette.
- D'une manière générale, recouvrir avec un couvercle ou une feuille de plastique (avec ÉVENT).
- Recouvrir pour retenir l'humidité. Ne pas recouvrir lorsqu'on souhaite préserver l'aspect croustillant.
- Sélectionner la durée de cuisson minimum suggérée, pour éviter un excès de cuisson. Augmenter la durée de cuisson seulement après avoir évalué l'avancement de la cuisson des aliments.
- Remuer occasionnellement pour répartir uniformément les saveurs et la chaleur; ceci réduit également la durée de cuisson nécessaire.
- Lors de la conversion d'une recette de soupe conventionnelle pour la cuisson au four à micro-ondes, réduire les quantités de liquide, sel et épices fortes. Erreurs à éviter :
- Il est préférable d'employer la chaleur sèche d'un four conventionnel pour les amuse-gueule croustillants ou pâtisseries de pâte feuilletée.
- On peut réchauffer des produits panés au four à micro-ondes, mais la panure ne sera pas croustillante.

## VIANDES

### Cuisson des viandes : Directives générales

- Préparation de la viande pour la cuisson :
  - Décongeler complètement.
  - Enlever l'excès de graisse pour éviter la formation d'éclaboussures.
  - Placer la pièce de viande sur une grille dans un récipient pour four à micro-ondes, côté gras vers le bas.
  - Utiliser un sachet de cuisson au four pour une pièce de viande moins tendre.
  - Orienter les morceaux de telle manière que les parties épaisses soient vers l'extérieur du plat.
  - Recouvrir avec du papier paraffiné qui retiendra les éclaboussures.
- Surveiller la pièce de viande durant la cuisson.
  - Drainer le jus à mesure qu'il apparaît pour minimiser les projections et pour éviter une cuisson excessive de la partie inférieure de la pièce de viande.
  - Protéger avec du papier d'aluminium les parties minces ou osseuses, pour éviter une cuisson excessive.

**REMARQUE :** Maintenir un espace de 1 po (2,5 cm) ou plus entre les morceaux d'aluminium et les parois du four, et ne jamais recouvrir plus de 1/3 du mets avec du papier d'aluminium.

- Après avoir retiré le plat du four, ajouter une période d'attente de 10 à 15 minutes (le mets étant recouvert d'une feuille d'aluminium). La température interne pourra encore augmenter de 5 à 10 °F (3 à 5 °C) durant la période d'attente.

Le tableau de cuisson (page suivante) présente des directives spécifiques, avec durée de cuisson et puissance de chauffage, pour la plupart des pièces de viande.

# CUISSON

## TABLEAU DE CUISSON DES VIANDES

VIANDE	NIVEAU DE PUISSANCE	DURÉE DE CUISSON	DIRECTIVES
<b>BOEUF</b> Hamburgers, frais ou décongelés (4 oz /113 g chacun) 1 galette 2 galettes 4 galettes	HI (puissance élevée)	1 - 1 1/2 minutes 1 1/2 - 2 minutes 2 1/2 - 3 1/2 minutes	Former une dépression au centre de chaque galette. Placer sur une grille de rôtissage aux micro-ondes. Badigeonner avec un agent de brunissage (le cas échéant). Recouvrir avec du papier paraffiné. Retourner à mi-cuisson. Ajouter une période d'attente d'une minute, sous couvert.
Rôti – pointe de surlonge (3 à 4 lb/1,4 à 1,8 kg)	5	8 - 10 minutes par lb (0,45 kg) SAIGNANT (135 °F/57 °C) 11 - 13 minutes par lb (0,45 kg) À POINT (155 °F/68 °C)	Placer le rôti sur une grille de rôtissage aux micro-ondes (côté gras vers le bas). Assaisonner au goût et recouvrir avec du papier paraffiné. Retourner la pièce de viande à mi-cuisson; si nécessaire, protéger les parties qui s'échauffent plus rapidement. Retirer le rôti du four à micro-ondes lorsque la température désirée est atteinte. Ajouter une période d'attente de 15 minutes, le mets étant recouvert d'une feuille d'aluminium (la température pourra augmenter d'environ 10 °F/5 °C).
<b>AGNEAU</b> Rôti roulé, sans os (3 à 4 lb/1,4 à 1,8 kg)	5	11 - 12 minutes par lb (0,45 kg) SAIGNANT (135 °F/57 °C) 12 - 13 minutes par lb (0,45 kg) À POINT (145 °F/62 °C) 13 - 14 minutes par lb (0,45 kg) BIEN CUIT (155 °F/68 °C)	Placer le rôti sur une grille de rôtissage aux micro-ondes (côté gras vers le bas). Badigeonner avec la marinade ou assaisonner au goût (romarin, thym, marjolaine). Recouvrir avec du papier paraffiné. Retourner le rôti après 15 minutes de cuisson, puis de nouveau après 30 minutes de cuisson. Si nécessaire, protéger les parties qui s'échauffent rapidement. Retirer le rôti du four à micro-ondes lorsque la température désirée est atteinte. Ajouter une période d'attente de 15 minutes, le mets étant recouvert d'une feuille d'aluminium (la température pourra augmenter d'environ 10 °F/5 °C).
<b>PORC</b> Tranches de bacon 2 tranches 4 tranches 6 tranches 10 tranches	HI	1 1/2 - 2 minutes 2 - 3 minutes 4 - 5 minutes 7 - 8 minutes	Placer les tranches de bacon sur une grille de rôtissage aux micro-ondes. Recouvrir avec du papier essuie-tout. Placer le plat de rôtissage pour micro-ondes sur la grille métallique du four. Ajouter une période d'attente d'une minute après la cuisson.
Côtelettes (5 à 7 oz/ 142 à 198 g, chacune) 2 côtelettes  4 côtelettes	3	18 - 20 minutes par lb (0,45 kg) 15 - 17 minutes par lb (0,45 kg)	Placer les côtelettes dans un plat pour cuisson aux micro-ondes. Assaisonner au goût et recouvrir avec une feuille de plastique (avec évent). Cuire jusqu'à ce que la teinte rose disparaisse ou que la température interne atteigne 170 °F (77 °C). Retourner les côtelettes à mi-cuisson. Ajouter une période d'attente de 5 minutes. (La température pourra augmenter d'environ 10 °F/5 °C.)
Rôti de longe roulé, sans os (3 1/2 à 4 1/2 lb/1,6 à 2,0 kg)	3	25 - 27 minutes par lb (0,45 kg) (165 °F/74 °C)	Placer le rôti dans un sachet de cuisson, dans un ustensile pour four à micro-ondes. Assaisonner au goût et ajouter éventuellement un agent de brunissage. Fermer le sac sans serrer. Ajouter une période d'attente de 15 minutes dans le sachet après la cuisson (la température pourra augmenter d'environ 10 °F/5 °C). La viande de porc doit atteindre une température de 170 °F (77 °C) pour être servie.
Saucisses, fraîches ou surgelées, décongelées (1 à 2 oz/28 à 57 g chacune) 2 saucisses 4 saucisses 6 saucisses 10 saucisses	HI	45 - 60 secondes 1 - 1 1/2 minutes 1 1/2 - 2 minutes 1 3/4 - 2 minutes	Percer la peau des saucisses avant de les placer sur une grille de rôtissage aux micro-ondes. Recouvrir avec du papier paraffiné ou du papier essuie-tout. Retourner à mi-cuisson. Après la cuisson, ajouter une période d'attente d'une minute, sous couvert.

# CUISSON

## VOLAILLE

### Cuisson de volaille : Directives générales

- Préparation d'une volaille pour la cuisson :
  - Décongeler complètement.
  - Répartir les morceaux de volaille en plaçant les parties épaisses vers l'extérieur du plat de cuisson. Pour la cuisson de cuisses, répartir celles-ci comme les rayons d'une roue.
  - Recouvrir le plat de cuisson avec du papier paraffiné qui retiendra les éclaboussures.
  - Pour obtenir une apparence de brunissage, utiliser un agent de brunissage, ou cuire avec une sauce.
- Surveiller le mets durant la cuisson.
  - Retirer et jeter le jus qui s'accumule.
  - Protéger les parties minces ou osseuses avec du papier d'aluminium, pour éviter une cuisson excessive. Veiller à ne pas approcher les morceaux de feuille d'aluminium à

moins de 1 po (2,5 cm) des parois du four et d'autres morceaux de feuille d'aluminium.

- La viande de volaille est cuite lorsque sa teinte n'est plus rose et que le jus qui s'écoule est limpide. Après la cuisson, la température de la viande au niveau des cuisses devrait être de 180 à 185 °F (82 à 85 °C).
- Après la cuisson, ajouter une période d'attente de 10 minutes, sous une feuille d'aluminium.

Le tableau de cuisson ci-dessous présente des directives précises, avec durée de cuisson et puissance de chauffage, pour la plupart des pièces de volaille.

### TABLEAU DE CUISSON DE VOLAILLE

VOLAILLE	NIVEAU DE PUISSANCE	DURÉE DE CUISSON	DIRECTIVES
Morceaux de poulet (2 1/2 à 3 lb/1,1 à 1,4 kg)	HI (puissance élevée)	4 1/2 - 5 1/2 minutes par lb (0,45 kg)	Avant la cuisson, rincer les morceaux et bien les égoutter. Placer les morceaux en une seule couche dans un plat pour cuisson aux micro-ondes; orienter les parties épaisses vers l'extérieur. Badigeonner avec du beurre ou un agent de brunissage et assaisonner au goût. Recouvrir avec du papier paraffiné. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la chair ne soit plus rose et que le jus qui s'écoule soit limpide. Ajouter une période d'attente de 5 minutes, sous couvert.
Poulet entier (3 à 3 1/2 lb/1,4 à 1,6 kg)	HI	12 - 13 minutes par lb (0,45 kg)	Avant la cuisson, rincer à l'eau et bien égoutter. Placer la volaille sur une grille de rôtissage aux micro-ondes, poitrine vers le bas. Badigeonner avec du beurre ou un agent de brunissage et assaisonner au goût. Recouvrir avec du papier paraffiné. Exécuter la cuisson pendant 1/3 de la durée estimée. Retourner le poulet, poitrine vers le haut; badigeonner avec du beurre ou un agent de brunissage. Recouvrir avec du papier paraffiné. Poursuivre la cuisson durant 1/3 de la durée estimée. Si nécessaire, protéger les parties qui cuisent plus rapidement. Poursuivre la cuisson durant le 1/3 restant de la durée estimée, ou jusqu'à ce que la chair ne soit plus rose et que le jus qui s'écoule soit limpide. Ajouter une période d'attente de 10 minutes, sous une feuille d'aluminium (la température pourra augmenter d'environ 10 °F/5 °C). En fin de cuisson, la température dans une cuisse devrait atteindre de 180 à 185 °F (82 à 85 °C).
Poulets de Cornouailles entiers (1 à 1 1/2 lb/0,45 à 0,7 kg, chacun)	HI	6 - 7 minutes par lb (0,45 kg)	Avant la cuisson, rincer à l'eau et bien égoutter. Attacher les ailes contre le corps, et les pattes avec la queue. Placer les poulets sur une grille pour cuisson à micro-ondes, poitrine vers le bas. Recouvrir avec du papier paraffiné. Retourner les poulets, poitrine vers le haut, vers la mi-cuisson. Protéger avec du papier d'aluminium les extrémités osseuses des pilons. Enlever/jeter le jus qui s'écoule. Badigeonner avec du beurre ou un agent de brunissage et assaisonner au goût. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la chair ne soit plus rose et que le jus qui s'écoule soit limpide. Retirer les poulets du four lorsque la température désirée est atteinte. Ajouter une période d'attente de 5 minutes, sous une feuille d'aluminium (la température pourra augmenter d'environ 10 °F/5 °C). Les poitrines des poulets devraient atteindre une température de 170 °F (77 °C) pour être servies.

# CUISSON

## PÂTES ET RIZ

La durée de cuisson nécessaire pour la cuisson de pâtes, riz ou céréales est approximativement identique pour la cuisson aux micro-ondes et pour la cuisson traditionnelle, mais la cuisson au four à micro-ondes est beaucoup plus pratique parce qu'on peut utiliser le même plat pour la cuisson et le service. Il n'y a pas besoin de remuer et le goût d'un reste de pâtes réchauffé aux micro-ondes est tout aussi bon.

## Cuisson de pâtes ou riz : Conseils et techniques

- Lors de la cuisson d'une quantité de riz ou de pâtes qu'on utilisera dans un mets en sauce, sélectionner une durée de cuisson inférieure à la durée minimum, pour que le produit demeure ferme.
- Prévoir une période d'attente pour le riz, mais pas pour les pâtes.
- Les tableaux ci-dessous présentent des directives précises, avec durée de cuisson et puissance de chauffage, pour la plupart des mets à base de pâtes et de riz.

## TABLEAU DE CUISSON DES PÂTES

PÂTES	NIVEAU DE PUISSANCE	DURÉE DE CUISSON	DIRECTIVES
<b>Spaghettis</b> 4 tasses (946 mL) d'eau Ajouter 8 oz (227 g) de spaghettis	HI (élevée) 5	9 - 10 minutes 7 1/2 - 8 1/2 minutes	Le cas échéant, ajouter la quantité de sel désirée à l'eau chaude du robinet. Utiliser un ustensile de 2 pintes (2 litres) pour cuisson au four à micro-ondes; recouvrir avec une feuille de plastique (avec évent) pour les spaghettis et les lasagnes. Utiliser un couvercle ou une feuille de plastique (avec évent) pour micro-ondes, pour les macaronis et les nouilles aux oeufs.
<b>Macaronis</b> 3 tasses (710 mL) d'eau Ajouter 2 tasses (473 mL) de macaronis	HI 5	6 - 7 minutes 5 1/2 - 6 1/2 minutes	Effectuer la cuisson selon les indications du tableau, ou jusqu'à l'ébullition de l'eau.
<b>Lasagnes</b> 4 tasses (946 mL) d'eau Ajouter 8 oz (227 g) de lasagnes	HI 5	7 - 8 minutes 11 - 12 1/2 minutes	Remuer les pâtes; effectuer la cuisson selon les indications du tableau, ou jusqu'à ce que les pâtes soient tendres.
<b>Nouilles aux oeufs</b> 6 tasses (1,4 L) d'eau Ajouter 4 tasses (946 mL) de nouilles	HI 5	8 - 10 minutes 5 1/2 - 6 1/2 minutes	Égoutter dans une passoire.

## TABLEAU DE CUISSON DU RIZ

RIZ	NIVEAU DE PUISSANCE	DURÉE DE CUISSON	DIRECTIVES
<b>Grains longs</b> 2 1/4 tasses (533 mL) d'eau Ajouter 1 tasse (237 mL) de riz	HI 3	3 1/2 - 4 1/2 minutes 18 minutes	Le cas échéant, combiner le sel nécessaire avec l'eau chaude du robinet, dans un récipient de 2 pintes (2 litres) pour cuisson aux micro-ondes.
<b>Riz brun</b> 2 1/2 tasses (593 mL) d'eau Ajouter 1 tasse (237 mL) de riz	HI 3	4 1/2 - 5 1/2 minutes 28 minutes	Recouvrir avec un couvercle ou une feuille de plastique (avec évent) pour micro-ondes. Effectuer la cuisson selon les indications du tableau ou jusqu'à l'ébullition de l'eau.
<b>Mélange riz à grains longs/riz sauvage</b> 2 1/3 tasses (552 mL) d'eau Ajouter 1 paquet de 6 oz (170 g)	HI 3	4 - 5 minutes 24 minutes	Introduire le riz en remuant, et tout assaisonnement. Cuire dans le récipient couvert selon les indications du tableau ou jusqu'à ce que l'eau ait été absorbée et que le riz soit tendre. Ajouter une période d'attente de 5 à 10 minutes dans le récipient couvert.
<b>Riz à cuisson rapide</b> 1 tasse (237 mL) d'eau Ajouter 1 tasse (237 mL) de riz	HI	2 - 3 minutes	Remuer avec une fourchette pour décoller les grains. Faire chauffer l'eau jusqu'à l'ébullition. Introduire le riz dans l'eau bouillante en remuant, et laisser reposer de 5 à 10 minutes dans le récipient couvert ou jusqu'à ce que l'eau soit absorbée et que le riz soit tendre. Remuer avec une fourchette.



## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Maintenez la cavité interne et la surface extérieure propres afin de conserver au four à micro-ondes sa performance initiale, et ce, en toute sécurité. Faites particulièrement attention de ne pas laisser la nourriture ni la graisse s'accumuler sur le hublot de la porte interne ni sur le cadre avant du four.

### N'utilisez jamais de poudres ni de tampons à récurer.

Essayez l'intérieur et l'extérieur du four à micro-ondes, ainsi que le couvercle de la hotte, situé sous le four, à l'aide d'une solution de nettoyage tiède (et non chaude) et peu concentrée, ainsi qu'un chiffon doux. Ensuite, rincez et essuyez. Servez-vous d'un nettoyeur et d'un poli pour le chrome afin de nettoyer les surfaces de métal, de chrome et d'aluminium. Essayez immédiatement les éclaboussures avec un essuie-tout, surtout après avoir cuit du poulet ou du bacon. Nettoyez votre four une fois par semaine ou plus si nécessaire.

## GRILLE MÉTALLIQUE

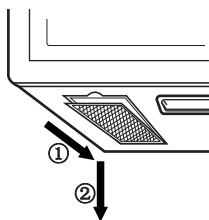
Utilisez une solution de nettoyage douce pour nettoyer la grille et frottez-la avec un tampon à récurer en nylon. Asséchez-la complètement.

N'utilisez pas de tampons de récurage ni de solvants (de type aérosol) abrasifs.

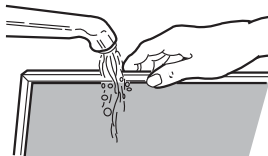
## NETTOYER LES FILTRES POUR LA GRAISSE

Retirez les filtres à mailles de fer pour la graisse situés sur le couvercle de la hotte, sous le four : lavez-les dans l'évier au moins une fois par mois.

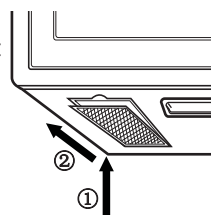
1. Pour retirer les filtres à graisse, faites glisser chacun d'eux sur le côté, puis tirez les filtres vers le bas. Le filtre tombe alors.



2. Faites tremper les filtres dans l'eau chaude et une solution de nettoyage douce. Rincez et secouez pour les assécher. **N'utilisez pas d'ammoniaque pour nettoyer un filtre à mailles d'aluminium et ne le lavez pas au lave-vaisselle. L'aluminium ternira.**



3. Pour réinstaller les filtres, glissez-les dans leur emplacement sur le côté, puis poussez-les vers le haut et vers l'avant pour les verrouiller.

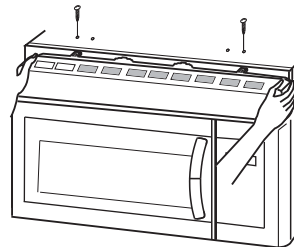


**REMARQUE : ne faites pas fonctionner la hotte sans que les filtres ne soient en place.**

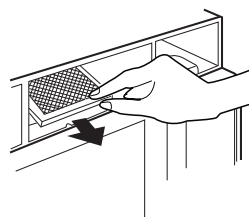
## REPLACEMENT DU FILTRE AU CHARBON

Si votre four est ventilé vers l'intérieur, vous devriez remplacer le filtre au charbon tous les 6 à 12 mois, même plus souvent si nécessaire. Le filtre au charbon ne peut être nettoyé.

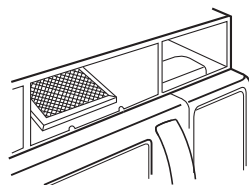
1. Débranchez le four ou coupez l'alimentation électrique et portez des gants.
2. Retirez les deux vis de montage de la grille de ventilation (les deux vis du milieu).
3. Penchez la grille vers l'avant, puis retirez-la à l'extérieur.



4. Ouvrez la porte.
5. Retirez le vieux filtre.



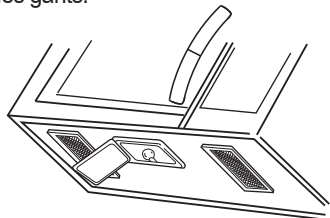
6. Mettez un nouveau filtre en place. Le filtre devrait être appuyé selon l'angle illustré ci-dessous.



7. Glissez le fond du couvercle de ventilation en place. Poussez sur le dessus jusqu'à ce qu'il soit solidement en place. Vissez les vis de montage. Remettez la tension de la source d'alimentation principale en circuit.

## REPLACEMENT DE LA LUMIÈRE/VEILLEUSE DE LA HOTTE

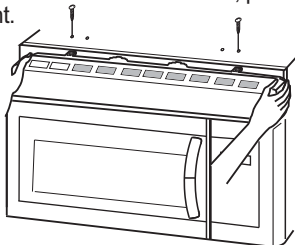
1. Débranchez le four ou coupez l'alimentation électrique et portez des gants.



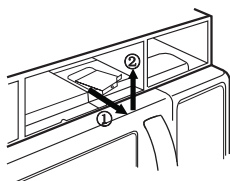
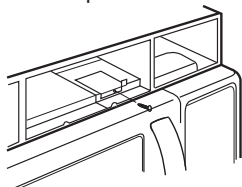
2. Retirez les vis du couvercle de la lumière de la hotte.
3. Dévissez l'ampoule ou les ampoules brûlées et remplacez-les avec une ou des ampoules de 30 watts.
4. Remplacez le couvercle de la lumière de la hotte.
5. Remettez l'alimentation en circuit.

## REPLACEMENT DE L'AMPOULE DE LA CAVITÉ INTERNE DU FOUR

1. Débranchez le four ou coupez l'alimentation électrique et portez des gants.
2. Dévissez les vis de montage du couvercle de ventilation (les deux vis du milieu).
3. Penchez le couvercle vers l'avant, puis sortez-le en le soulevant.



4. Retirez la vis du cache, enlevez ce dernier et sortez le support de l'ampoule.



5. Remplacez avec une ampoule pour appareils électroménagers de 30 ou 40 watts.
6. Remplacez le support de l'ampoule et vissez la vis de montage.
7. Glissez le dessus du couvercle de ventilation en place. Poussez-le par le fond jusqu'à ce qu'il soit fixé en position. Vissez les vis de montage. Remettez l'alimentation en circuit à la source.

## QUESTIONS ET RÉPONSES

- Q. Puis-je utiliser une grille pour réchauffer ou cuire sur deux niveaux à la fois dans mon four à micro-ondes?**
- R. N'utilisez que la grille fournie avec votre four à micro-ondes. L'utilisation de toute autre grille pourrait diminuer la performance de la cuisson et même former un arc électrique (étincelles), ce qui endommagerait votre four.

- Q. Puis-je utiliser des plats de métal ou d'aluminium dans mon four à micro-ondes?**
- A. Le seul métal que l'on puisse utiliser parcimonieusement dans le four est le papier d'aluminium; on s'en sert pour protéger (n'utilisez que des petits morceaux plats). On peut aussi se servir de plats d'aluminium peu profonds (leur profondeur ne doit pas excéder 3/4 po et ils doivent être remplis de nourriture afin d'absorber l'énergie des micro-ondes). Ne laissez jamais le métal toucher à la cavité interne ni à la porte du four.

- Q. Parfois la porte du four semble ondulée; est-ce normal?**
- A. Cette impression est normale et n'affecte en rien le fonctionnement du four.

- Q. Quels sont les bourdonnements que j'entends pendant que mon four fonctionne?**
- A. Vous entendez le bruit du transformateur lorsque le tube magnétron change de cycle.

- Q. Pourquoi mon assiette devient-elle chaude lorsque je fais cuire de la nourriture dedans? Je croyais que cela n'était pas censé se produire.**
- A. Tandis que la nourriture devient chaude, elle transmet sa chaleur à l'assiette. Utilisez simplement des mitaines à four pour retirer la nourriture après la cuisson.

- Q. Que signifie le « temps de repos »?**
- A. Le « temps de repos » signifie qu'après la cuisson, la nourriture doit être sortie et recouverte pendant un certain temps, ce qui permet de terminer la cuisson. Ceci économise l'électricité et libère le four pour une autre utilisation.

- Q. Est-ce que je peux faire éclater du maïs soufflé dans mon four à micro-ondes? Comment puis-je obtenir les meilleurs résultats?**
- A. Oui. Utilisez des emballages commerciaux de maïs à éclater et suivez les directives du fabricant ou servez-vous de la touche programmée « POPCORN ». N'utilisez pas de sacs de papier ordinaires. Faites le « test de l'écoute » et arrêtez le four dès que l'éclatement des grains est à toutes les une ou deux secondes. N'essayez pas de faire éclater les grains qui n'ont pas éclaté la première fois. Vous pouvez également utiliser des contenants conçus spécialement pour faire éclater les grains de maïs. Si vous optez pour cette solution, assurez-vous de bien suivre les directives du fabricant du contenant. Ne faites pas éclater du maïs dans des plats en verre.

- Q. Pourquoi y a-t-il de la vapeur qui sort du conduit d'évacuation de l'air?**
- A. Il est normal que la cuisson produise de la vapeur. Votre four à micro-ondes a été conçu pour laisser s'échapper la vapeur par le conduit de ventilation supérieur.



# ENTRETIEN

Vous pouvez utiliser davantage de plats dans votre four à micro-ondes que sur une cuisinière ou dans un four classique, car les micro-ondes les pénètrent en toute sécurité, tout en cuisant les aliments.

Voici une liste des plats dont vous pouvez vous servir sans danger et ceux que vous devez éviter. Afin de vérifier si un plat qui ne se trouve pas dans la liste ci-dessous peut être utilisé en toute sécurité, faites ce qui suit :

1. Déposez le plat vide dans le four à micro-ondes.
2. Mettez 1 tasse d'eau dans une tasse à mesurer en pyrex et placez-la à côté du plat, dans le four.
3. Mettez le four en marche à la puissance maximale (HI) pendant 1 minute.
4. Si, une fois la minute écoulée, vous touchez au plat et qu'il est tiède, cela signifie que vous ne devriez pas l'utiliser pour la cuisson au micro-ondes, car il absorbe trop les micro-ondes.
5. Ne pas utiliser de produits en papier recyclé dans le four à micro-ondes. Ils contiennent parfois des impuretés qui peuvent causer des étincelles.

## GUIDE DES PLATS À L'ÉPREUVE DES MICRO-ONDES

À UTILISER	À NE PAS UTILISER
<p><b>LE VERRE À L'ÉPREUVE DES MICRO-ONDES :</b> (traité pour des chaleurs intenses) : plats de service fonctionnels, assiettes à pain, assiettes à tarte et à gâteau, tasses à mesurer le liquide, cocottes et bols qui ne possèdent pas de rebords métalliques.</p> <p><b>LA PORCELAINE :</b> bols, tasses, assiettes de service et plats ne comportant pas de rebords métalliques.</p> <p><b>LE PLASTIQUE :</b> les pellicules de plastique (servant à recouvrir) — déposez la pellicule sur le plat sans serrer et faites-la adhérer au plat. Laissez la vapeur s'échapper en retournant légèrement un coin. Le plat devrait être suffisamment creux afin que la pellicule ne touche pas à la nourriture. En chauffant, il se peut que la pellicule fonde là où elle touche aux aliments. N'utilisez que des plats et tasses de plastique ainsi que des contenants semi-rigides pour le congélateur et des sacs de plastique <b>pour une période de cuisson brève. Utilisez ces plats parcimonieusement, car la chaleur des aliments peut amollir le plastique.</b></p> <p><b>LE PAPIER :</b> les essuie-tout, le papier ciré, les serviettes et assiettes en papier ne comportant pas de rebord ni de dessin en métal. Recherchez l'étiquette du fabricant pour vous assurer qu'ils sont à l'épreuve des micro-ondes.</p>	<p><b>LES PLATS DE MÉTAL :</b> le métal isole la nourriture des micro-ondes, ce qui produit une cuisson inégale. Évitez d'utiliser des broches de métal, thermomètres ou plateaux d'aluminium. Les plats de métal peuvent provoquer l'apparition d'arc électrique et endommager votre four à micro-ondes.</p> <p><b>LES DÉCORATIONS DE MÉTAL :</b> toutes les assiettes et plats de cuisson avec rebords de métal. La bordure métallique altère la cuisson et peut endommager le four.</p> <p><b>LE PAPIER D'ALUMINIUM :</b> évitez d'utiliser de grandes feuilles d'aluminium, car elles empêchent la cuisson et peuvent même causer l'apparition d'arc électrique dangereux. Servez-vous de petits morceaux d'aluminium afin de protéger les cuisses et les ailes du poulet. Assurez-vous de tenir TOUT papier d'aluminium à une distance minimale d'un pouce des parois internes et de la porte du four.</p> <p><b>LE BOIS :</b> les bols et les planches de bois sécheront et peuvent craquer lorsqu'utilisés au four à micro-ondes. Les paniers réagissent de la même façon.</p> <p><b>LES PLATS REFERMÉS :</b> laissez toujours une ouverture afin de laisser la vapeur s'échapper. Percez les sacs de plastique des légumes avant de procéder à la cuisson. Les plats fermés peuvent exploser.</p> <p><b>LE PAPIER BRUN :</b> évitez d'utiliser des sacs de papier brun, car ils absorbent trop de chaleur et pourraient brûler.</p> <p><b>PLATS FÊLÉS OU ÉBRÉCHÉS :</b> les plats craqués, fêlés ou ébréchés peuvent briser à l'intérieur du four.</p> <p><b>ATTACHES AVEC FIL DE MÉTAL :</b> retirez ce type d'attaches des sacs en plastique ou en papier, car ils deviennent très chauds et peuvent être la cause d'un incendie.</p>

# AVANT DE FAIRE UN APPEL DE SERVICE

Consultez la liste suivante afin de vérifier si vous avez vraiment besoin de faire appel à un technicien. Avant de faire un appel de service, consultez votre guide d'utilisation, en particulier les sections concernant votre problème particulier.

## **Aucune des fonctions du four à micro-ondes ne se met en marche :**

- Vérifiez s'il n'y a pas un fusible sauté ou un disjoncteur hors circuit.
- Vérifiez si le four est bien branché à la source d'électricité de la maison.
- Vérifiez si les commandes sont bien ajustées.

## **Si l'ampoule interne ne s'allume pas:**

- L'ampoule n'est pas bien vissée ou elle est défectueuse.

## **Si le four ne cuit pas:**

- Vérifiez si le panneau de commandes a été bien programmé.
- Vérifiez si la porte est bien fermée.
- Assurez-vous d'avoir appuyé sur la touche de départ « START/Enter ».
- Assurez-vous que la sonde thermique a été correctement insérée dans la douille.
- Assurez-vous de ne pas avoir parti la minuterie au lieu d'une fonction de cuisson.

## **Si le four prend trop de temps (ou pas assez) à cuire:**

- Vérifiez si vous avez choisi la bonne intensité de puissance.

## **Si l'horloge ne garde pas bien son heure:**

- Vérifiez si la fiche d'alimentation est bien enfoncée dans la prise de courant.
- Assurez-vous que le four est le seul appareil électrique sur le circuit.

## **Si la cuisson des aliments est inégale:**

- Assurez-vous de disposer les aliments de façon uniforme.
- Les aliments étaient-ils complètement décongelés avant la cuisson?
- Vérifiez l'emplacement des morceaux d'aluminium utilisés pour empêcher certaines parties de trop cuire.

## **Si les aliments ne sont pas assez cuits:**

- Vérifiez la recette pour voir si vous avez bien suivi toutes les instructions (quantités, durées et niveaux de puissance).
- Assurez-vous que le four soit sur un circuit électrique indépendant.
- Les aliments étaient-ils complètement décongelés avant la cuisson?

## **Les aliments sont trop cuits:**

- Vérifiez la recette pour voir si vous avez bien suivi toutes les instructions (quantités, durées, dimensions des plats et niveaux de puissance).

## **Si un arc électrique (étincelles) se produit :**

- Assurez-vous d'utiliser des plats de cuisson conçus pour la cuisson au micro-ondes.
- N'utilisez jamais d'attaches avec fil de métal.
- Ne faites jamais fonctionner le four quand il est vide.
- Si vous cuisez avec la grille de métal, assurez-vous de bien l'utiliser et qu'elle soit installée sur ses quatre supports.

## **Si l'affichage indique que la minuterie effectue son compte à rebours mais le four ne cuit pas:**

- Assurez-vous que la porte soit bien fermée.
- Vérifiez si vous n'avez pas activé la minuterie à la place d'une fonction de cuisson.

# AVANT DE : 5-9 UN APPEL DE SERVICE

Vous pouvez fréquemment régler le problème vous-même. Si votre four à micro-ondes ne fonctionne pas adéquatement, identifiez la nature du problème en consultant la liste ci-dessous et appliquez les solutions indiquées.

Si votre four à micro-ondes ne donne pas encore son plein rendement, contactez le centre de service autorisé le plus près de chez vous; nos techniciens peuvent faire face à toute situation.

PROBLÈME	SOLUTION
Le four à micro-ondes ne se met pas en marche	Le fil d'alimentation est-il branché? La porte est-elle fermée? Le minutage de la cuisson n'est pas sélectionné. La température n'est pas réglée ou la sonde n'est pas branchée.
Formation d'arc électrique (étincelles)	Utilisez des plats de cuisson conçus pour la cuisson au micro-ondes. La sonde n'est pas insérée au bon endroit. Ne faites pas fonctionner le four lorsqu'il est vide.
Heure du jour incorrecte	Reprogrammez la bonne heure.
Le voyant lumineux de la sonde clignote	La sonde est-elle branchée correctement?
Cuisson inégale des aliments	Utilisez les plats de cuisson recommandés. Retournez ou brassez les aliments. Les aliments n'étaient pas complètement décongelés.
Aliments trop cuits	La sonde n'est pas insérée au bon endroit. Le niveau de puissance et le minutage de la cuisson n'étaient pas réglés correctement. Le réglage thermométrique de cuisson n'est pas le bon.
Aliments pas assez cuits	Utilisez les plats de cuisson recommandés. La sonde n'est pas insérée au bon endroit. Les aliments n'étaient pas complètement décongelés. Le niveau de puissance et le minutage de la cuisson n'étaient pas réglés correctement. Le réglage thermométrique de cuisson n'est pas le bon. Les ouvertures de ventilation sont obstruées.
Décongélation incorrecte	Utilisez les plats de cuisson recommandés. Retournez ou brassez les aliments. Le niveau de puissance et le minutage de la cuisson n'étaient pas réglés correctement.
La lumière du four ne s'allume pas	Le cordon d'alimentation est-il branché? La porte est-elle fermée? Le minutage est-il sélectionné? L'ampoule est-elle brûlée?

**LG ELECTRONICS CANADA, INC.**  
**GARANTIE LIMITÉE - Canada**

**GARANTIE :** Si votre produit LG (le « produit ») s'avère défectueux en raison d'un défaut de matériau ou de fabrication lors d'une utilisation normale, pendant la période de garantie précisée ci-après, LG Canada réparera ou remplacera à sa discrétion le produit sur réception de la preuve d'achat originale fournie par le détaillant. Cette garantie n'est offerte qu'à l'acheteur original du produit chez un détaillant et ne s'applique qu'à un produit distribué au Canada par LG Canada ou par un distributeur canadien autorisé. La garantie ne s'applique qu'aux produits situés et utilisés au Canada.

<b>PÉRIODE DE GARANTIE : (Remarque : Si la date d'achat originale ne peut être vérifiée, la garantie débutera soixante (60) jours suivant la date de fabrication.)</b>	
<b>Four-hotte / micro-ondes à convection / micro-ondes encastré / tout four à micro-ondes</b>	<b>Garantie prolongée sur les pièces seulement</b>
<b>Un (1) an à compter de la date d'achat initiale</b>	<b>Cinq (5) ans à compter de la date d'achat initiale</b>
Pièces et main-d'œuvre (service à domicile; four-hotte et micro-ondes à convection) (pièces internes fonctionnelles seulement)	Magnétron seulement

- ⊗ Les produits et pièces de remplacement sont garantis pour la portion restante de la période de garantie originale ou quatre-vingt-dix (90) jours, selon la période la plus longue.
- ⊗ Les produits et pièces de remplacement peuvent être neufs ou remanufacturés.
- ⊗ Le centre de service autorisé LG garantit les réparations pendant trente (30) jours.

**LA RESPONSABILITÉ DE LG CANADA SE LIMITE À LA GARANTIE CI-DESSUS. SAUF TEL QU'IL EST EXPLICITEMENT INDIQUÉ CI-DESSUS, LG CANADA NE FOURNIT AUCUNE AUTRE GARANTIE ET REJETTE TOUTES LES AUTRES GARANTIES ET CONDITIONS EXPLICITES OU IMPLICITES À L'ÉGARD DU PRODUIT, CE QUI INCLUT, SANS TOUTEFOIS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE ET CONDITION IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONVENANCE À UN USAGE PARTICULIER ET AUCUNE DÉCLARATION NE LIERA LG CANADA. LG CANADA N'AUTORISE PERSONNE À CRÉER NI À ASSUMER AUCUNE AUTRE PROVISION POUR GARANTIES EN RELATION AVEC CE PRODUIT. SI UNE GARANTIE OU CONDITION IMPLICITE EST REQUISE PAR LA LOI, SA PÉRIODE SE LIMITE À CELLE DE LA GARANTIE EXPLICITE SUSMENTIONNÉE.**

**LG CANADA, LE FABRICANT ET LE DISTRIBUTEUR NE POURRONT ÊTRE TENUS RESPONSABLES D'AUCUN DOMMAGE ACCESSOIRE, CONSÉCUTIF, SPÉCIAL, DIRECT OU INDIRECT, D'AUCUNE PERTE D'ACHALANDAGE OU DE PROFITS, D'AUCUN DOMMAGE PUNITIF, EXEMPLAIRE OU AUTRE, DIRECTEMENT OU INDIRECTEMENT ATTRIBUABLE À TOUTE VIOLATION CONTRACTUELLE, FONDAMENTALE OU AUTRE, OU À UNE ACTION, UNE OMISSION, UN DÉLIT OU TOUTE AUTRE CHOSE.**

La présente garantie vous confère des droits légaux spécifiques. Vous pourriez disposer d'autres droits, suivant les lois provinciales applicables. Toute clause de la présente garantie qui invalide ou modifie une condition ou garantie implicite aux termes d'une loi provinciale est dissociable si elle entre en conflit avec la loi provinciale, et ce, sans affecter les autres clauses de la garantie.

**LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE COUVRE PAS CE QUI SUIT :**

1. Un appel de service pour livrer, ramasser ou installer le produit; renseigner un client sur le fonctionnement du produit; réparer ou remplacer des fusibles ou rectifier le câblage; ou corriger une réparation ou installation non autorisée.
2. La défaillance du produit durant une panne ou interruption de courant ou en raison d'un service électrique inadéquat.
3. Des dommages occasionnés par la fuite ou le bris de conduites d'eau, le gel de conduites d'eau, des tuyaux de drainage restreints, une alimentation en eau inadéquate ou interrompue ou une alimentation en air inadéquate.
4. Des dommages attribuables à l'utilisation du produit dans une atmosphère corrosive ou contraire aux instructions précisées dans le manuel d'utilisation du produit.
5. Des dommages au produit causés par un accident, des animaux nuisibles ou des vermines, la foudre, le vent, un incendie, une inondation ou une catastrophe naturelle.
6. Les dommages attribuables à une mauvaise utilisation, une utilisation abusive ou à une installation, une réparation ou un entretien inapproprié du produit. Les réparations inappropriées incluent l'utilisation de pièces ni approuvées ni recommandées par LG Canada.
7. La détérioration ou la défaillance du produit causée par une modification ou un changement non autorisé ou une utilisation autre que celle prévue, ou résultant d'une fuite d'eau occasionnée par une mauvaise installation.
8. La détérioration ou la défaillance du produit causée par un courant ou un voltage électrique incorrect, une utilisation commerciale ou industrielle, ou l'utilisation d'accessoires, d'éléments ou de produits nettoyants non approuvés par LG Canada.
9. Les dommages causés par le transport et la manipulation, notamment les égratignures, les bosses, les écaillures ou tout autre dommage à la finition du produit, à moins que ces dommages ne soient attribuables à des défauts de matériaux ou de fabrication et qu'ils ne soient signalés dans un délai d'une (1) semaine après la livraison.
10. Des dommages ou des pièces manquantes à tout produit exposé, déballé, soldé ou remis à neuf.
11. Des produits dont le numéro de série original a été retiré, modifié ou ne peut être facilement déterminé. Le modèle et le numéro de série, ainsi que le reçu de vente original du détaillant, sont requis pour valider la garantie.
12. L'augmentation des coûts et de la consommation des services publics.
13. Le remplacement des ampoules électriques, des filtres et de toute pièce non durable.
14. Les réparations requises si le produit ne sert pas à une utilisation domestique normale et habituelle (y compris, sans toutefois s'y limiter, une utilisation commerciale, dans un bureau ou un centre récréatif) ou est utilisé contrairement aux instructions précisées dans le manuel d'utilisation du produit.
15. Les coûts associés à l'enlèvement du produit de votre résidence aux fins de réparation.
16. L'enlèvement et la réinstallation du produit, s'il est installé à un endroit inaccessible ou contrairement aux instructions d'installation publiées, y compris dans le manuel d'utilisation et le manuel d'installation du produit.
17. Les accessoires du produit, tels que les balconnets, les tiroirs, les poignées, les tablettes, etc. Sont également exclues les pièces non incluses initialement avec le produit.

Tous les coûts associés aux circonstances exclues ci-dessus seront assumés par le consommateur.

**Pour obtenir tous les détails sur la garantie et accéder au service à la clientèle, appelez-nous ou visitez notre site Web :**

Composez le 1-888-542-2623 (24 h sur 24, 365 jours par année) et sélectionnez l'option de menu appropriée, ou visitez notre site Web au <http://www.lg.ca>

**Écrivez vos renseignements de garantie ci-dessous :**

**Renseignements sur l'enregistrement du produit :**

**Modèle :**

**Numéro de série :**

**Date d'achat :**