LG
Life's Good

OWNER'S MANUAL

MICROWAVE OVEN

PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL THOROUGHLY BEFORE OPERATING.

LMC1195**

MFL67240806

www.lg.com

TABLE OF CONTENTS

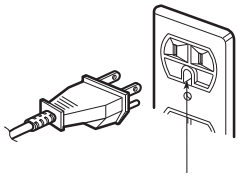
SAFETY **3-4**
Precautions to Avoid Possible Exposure to Excessive Microwave Energy 3
Grounding Instructions 3
Important Safety Instructions 4
UNDERSTANDING YOUR MICROWAVE OVEN **5-10**
Specifications 5
Installation 5
Parts and Accessories 6
Control Panel 7
Cookware guide 8
Tips for Microwave Cooking 9
Precautions 10
Cleaning 10
USING YOUR MICROWAVE OVEN **11-19**
Setting Time of Day 11
EZ-ON 11
Timed Cooking 11
Kitchen timer 11
Multistage Cooking 12
Child Lock 12
One Touch Control 12
One Touch Control Chart 13
Microwave Power levels 14
Auto Defrost 15
Q-Defrost 15
Auto Defrost Guide and Energy Saving 16
Keep Moisture 16
Keep Moisture Guide 17
Cooking Tips 18-19
HEATING/REHEATING GUIDE **20**
FRESH VEGETABLE GUIDE **21**
TROUBLESHOOTING **22-24**
Questions and Answers 22-23
Before Calling for Service 24
WARRANTY **25**

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 interlocks.
- **Do not place any object between the oven front face and the door,** or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- **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.
- **The oven should not be adjusted or repaired** by anyone except properly qualified service personnel.

GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. This appliance is equipped with a cord having a grounding wire and a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.



Ensure proper ground exists before use

⚠ WARNING

Improper grounding can result in a risk of electric shock. Consult a qualified electrician if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded, and either:

1. 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 shall be equal to or greater than the electrical rating of the appliance, or . . .
2. Do not use an extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the appliance.

NOTES:

1. A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. Longer cord sets or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
3. If a long cord or extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, (2) the extension cord must be a grounding-type 3-wire cord, and (3) the longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

SAFETY

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

The safety instructions below will tell you how to use your oven to 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:

1. Read all instructions before using the appliance.

2. Read and follow the specific **PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY** found on page 3 of this manual.

3. This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet.
See **GROUNDING INSTRUCTIONS** found on page 3 of this manual .

4. Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.

5. Some products, such as whole eggs and sealed containers – for example, closed glass jars are able to explode and should not be heated in this oven.

6. Use this appliance only for its intended use as described in the manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.

7. As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.

8. 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.

9. This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.

10. Do not cover or block any openings on the appliance.

11. Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water – for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar location.

12. Do not immerse cord or plug in water .

13. Keep cord away from heated surfaces.

14. Do not let cord hang over the edge of a table or counter .

15. When cleaning surfaces of door and oven that come together on closing the door , use only mild, nonabrasive soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth.

16. To reduce the risk of fire in the oven cavity:

a. Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper , plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.

b. Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.

c. If materials inside the oven ignite, **KEEP OVEN DOOR CLOSED,** turn oven off, and disconnect the power cord or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.

d. Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.

17. Liquids such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID. To reduce the risk of injury to persons; 1) Do not overheat the liquid. 2) Stir the liquid both before and halfway through heating it. 3) Do not use straight-sided containers with narrow necks. 4) After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container . 5) Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container .

18. Avoid heating small-necked containers such as syrup bottles.

19. Avoid using corrosive and vapors, such as sulfide and chloride.

20. Liquids heated in certain shaped containers (especially cylindrical-shaped containers) may become overheated. The liquid may splash out with a loud noise during or after heating or when adding ingredients (instant coffee, etc.), resulting in harm to the oven and possible injury . In all containers, for best results, stir the liquid several times before heating. Always stir liquid several times between reheatings.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

UNDERSTANDING YOUR MICROWAVE OVEN

SPECIFICATIONS

MODEL	LMC1195**
Power Supply	120 V AC, 60 Hz
Rated Power Consumption	1450 W
Microwave Output	*1000 W
Frequency	2450 MHz
Rated Current	12.5 A
Overall Dimensions(WxHxD)	19 7/8 "X11 7/16"X14 9/16"
Oven Cavity Dimensions(WxHxD)	14 1/16"X8 7/8"X14 5/16"
Effective Capacity of Oven Cavity	1.1 Cu.ft.

*IEC 60705 RATING STANDARD
Specifications subject to change without prior notice.

INSTALLATION

A. Circuits

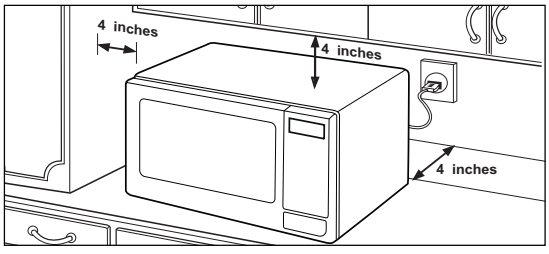
For safety purposes this oven must be plugged into a 20 Amp circuit. No other electrical appliances or lighting circuits should be on this line. If in doubt, consult a licensed electrician.

B. Voltage Warning

The voltage used at the wall receptacle must be the same as specified on the oven name plate located on the back or on the side of the control panel of the oven. Use of a higher voltage is dangerous and may result in a fire or other type of accident causing oven damage. Low voltage will cause slow cooking. In case your microwave oven does not perform normally in spite of proper voltage, remove and reinsert the plug.

C. Placement of the Oven

Your microwave oven can be placed easily in your kitchen, family room, or anywhere else in your home. Place the oven on a flat surface such as a kitchen countertop or a specially designed microwave oven cart . Do not place oven above a gas range. Free air flow around the oven is important. Allow at least 4 inches of space at the top, sides, and back of the oven for proper ventilation.



NOTES:

- **Never place the turntable in the oven upside down. Blocking the air inlet and/or outlet openings can damage the oven.**

D. Do not block the air vents

All air vents should be kept clear during cooking. If air vents are covered during oven operation the oven may overheat. In this case, a sensitive thermal safety device automatically turns the oven off. The oven will be inoperable until it has cooled sufficiently.

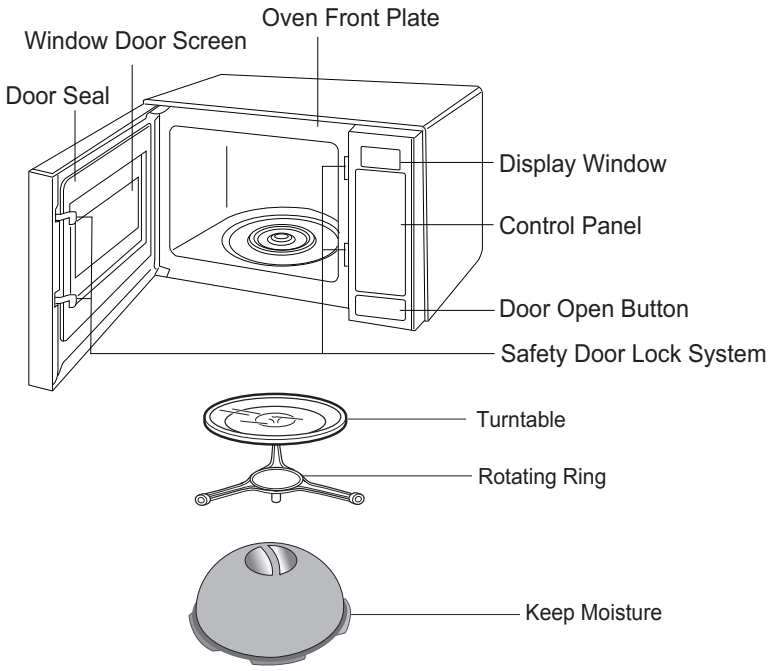
E. Radio interference

1. Microwave oven operation may interfere with TV or radio reception.
2. When there is interference, it may be reduced or eliminated by taking the following measures:
   a. Clean the door and the sealing surfaces of the oven.
   b. Reorient the receiving antenna of radio or TV.
   c. Relocate the microwave oven in relation to the TV or radio.
   d. Move the microwave oven away from the receiver.
   e. Plug the microwave oven into a different outlet so that microwave oven and receiver are on different branch circuits

UNDERSTANDING YOUR MICROWAVE OVEN

PARTS AND ACCESSORIES

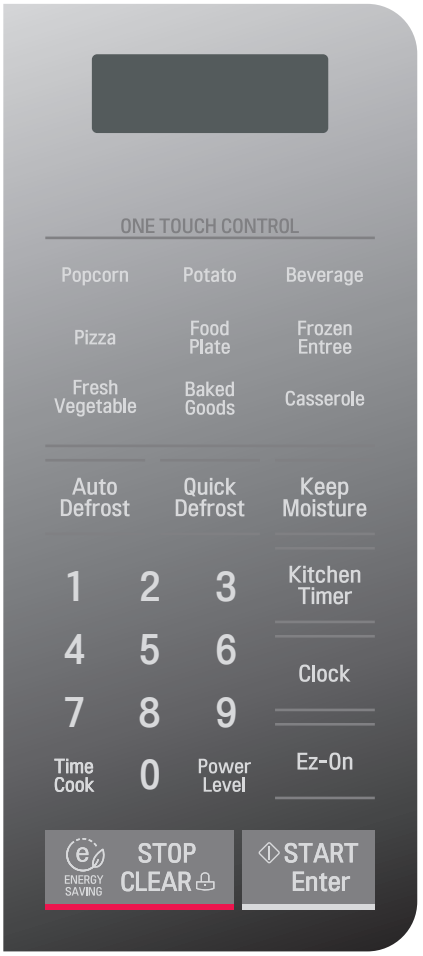
Your oven comes with the following accessories:
1 Owner's Manual and Cooking Guide
1 Glass Turntable
1 Rotating Ring



NOTE: This microwave oven is designed for household use only.
It is not recommended for commercial use.

UNDERSTANDING YOUR MICROWAVE OVEN

CONTROL PANEL



1. **DISPLAY:** The display includes a clock and indicators that tell you the time of day, cook time settings, and cooking functions selected.
2. **ONE TOUCH CONTROL:** Touch this pad to cook without entering a cook time or power.
3. **AUTO DEFROST:** Touch this pad to thaw ground meat, poultry,or steaks/chops by entering a weight.
4. **QUICK DEFROST**: Touch this pad to thaw only 1 lbs. of food very quickly.
5. **NUMBER PADS :** Touch number pads to enter cook time, power level, quantities, or weights.
6. **TIME COOK :** Touch this pad to set a cook time.
7. **POWER LEVEL :** Touch this pad to set a cook power.
8. **STOP/CLEAR :** Touch this pad to stop the oven or clear entries.
9. **EZ-ON :** You can extend cooking time in multiples of 30 seconds by repeatedly touching this pad during cooking.
10. **START/ENTER :** Touch this pad to start entries and to turn Child Lock on or off.
11. **CLOCK** : Touch this pad to enter the time of day.
12. **KITCHEN TIMER** :Touch this pad to use your microwave oven as a kitchen timer.
13. **ENERGY SAVING:**
    Touch this pad to save energy.
14. **KEEP MOISTURE:**
    Touch this pad to cook most of your favorite food easily by selecting the food type and entering the weight of the food.

UNDERSTANDING YOUR MICROWAVE OVEN

COOKWARE GUIDE

Most heat-resistant, non-metallic cookware is safe for use in your microwave oven. However, to test cookware before using, follow these steps:

1. Place the empty cookware in the microwave oven.
2. Measure 1 cup of water in a glass measuring cup and place it in the oven beside the cookware.
3. Microwave on 100% power for 1 minute. If the dish is warm, it **should not** be used for microwave cooking.

USE	DO NOT USE
Ovenproof Glass • Glass treated for use in high-intensity heat includes utility dishes, bread dishes, pie plates, cake plates, liquid measuring cups, casseroles, and bowls without metallic trim. **China** • Bowls, cups, serving plates, and platters without metallic trim can be used in your oven. **Plastic** • When using plastic wrap as a cover, make sure that the dish is deep enough so the plastic wrap does not touch the food. As the food heats, it may melt the plastic wrap wherever the wrap touches the food. • Place plastic wrap loosely over the top of the dish and secure it by pressing the wrap to the sides of the dish. • Vent by turning back one corner of the plastic wrap. This will allow excess steam to escape. • Use plastic dishes, cups, semi-rigid freezer containers, and plastic bags **only for short time cooking. Use these with care because the plastic may soften from the heat of the food.** **Paper** • Microwave-safe paper towels, waxed paper, paper napkins, and paper plates with no metallic trim or design can be used in your oven. • Refer to the manufacturer's label for use of any paper product in the microwave oven.	**Metal Utensil** • Metal shields food from microwave energy and produces uneven cooking. Avoid metal skewers, thermometers, or foil trays. • Metal utensils can cause arcing, which is a discharge of electric current. Arcing can damage your microwave oven. **Metal Decoration** • Do not use metal-trimmed or metal-banded dinnerware, casserole dishes, etc. **Centura™ Tableware** • The Corning Company recommends that you **do not use** Centura tableware and some Corelle™ closed-handle cups for microwave cooking. **Aluminum Foil** • Avoid large sheets of aluminum foil because they hinder cooking and may cause arcing. • Use small pieces of foil to shield poultry legs and wings. • Keep **all** aluminum foil at least 1 inch from the walls and door of the oven. **Wood** • Wooden bowls, boards, and baskets will dry out and may split or crack when you use them in the microwave oven. **Tightly Closed Containers** • Tightly closed cookware can explode. Be sure to leave an opening for steam to escape from covered cookware. **Brown Paper** • Avoid using brown paper bags. They absorb heat and could burn. **Metal Twist Ties** • Always remove metal twist ties as they can become hot and cause a fire.

UNDERSTANDING YOUR MICROWAVE OVEN

TIPS FOR MICROWAVE COOKING

BROWNING
Meat and poultry with high fat content cooked for at least 10 to 15 minutes will brown lightly. Foods cooked a shorter time can be brushed with a browning agent, such as Worcestershire sauce, soy sauce, or barbecue sauce.

COVERING
A cover will trap heat and steam and cause the food to cook more quickly. Use a lid or microwave-safe plastic wrap with one corner folded back to vent the excess steam. Lids on glass casseroles can become hot during cooking; always handle carefully. Waxed paper will prevent the food from splattering in the oven and help retain heat. When warming bread items, use waxed paper, napkins, or paper towels. To absorb extra moisture, wrap sandwiches and fatty foods in paper towels.

SPACING
Arrange individual foods, such as baked potatoes, cupcakes, and hors d'oeuvres in a circle and at least 1 inch apart. This will help the food cook more evenly.

STIRRING
Stirring blends flavors and redistributes the heat in foods. Always stir from the outside toward the center of the dish. Food at the outside of the dish heats first.

TURNING
Large foods, such as roasts and whole poultry, should be turned so that the top and bottom cook evenly. Also turn over chicken pieces and chops.

ARRANGEMENT
Do not stack food. Arrange in a single layer in the dish for more even cooking. Because dense foods cook more slowly, place thicker portions of meat, poultry, fish, and vegetables toward the outside of the dish.

TESTING FOR DONENESS
Foods cook quickly in a microwave oven; test frequently for doneness.

STANDING TIME
Food often needs to stand from 2 to 15 minutes after being removed from the oven. Usually, you need to cover food during standing time to retain heat. Remove most foods when they are slightly undercooked and they will finish cooking during standing time. The internal temperature of food will rise about 10°F during standing time.

SHIELDING
To prevent some portions of rectangular or square dishes from overcooking, you may need to shield them with small strips of aluminum foil to block the microwaves. You can also cover poultry legs and wing tips with foil to keep them from overcooking. **Always keep foil at least 1 inch from oven walls** to prevent arcing.

PIERCING
Pierce the shell, skin, or membrane of foods before cooking to prevent them from bursting. Foods that require piercing include yolks and whites of eggs, hot dogs, clams, oysters, and whole vegetables, such as potatoes and squash.

⚠WARNING: This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm.
Wash hands after handling.

UNDERSTANDING YOUR MICROWAVE OVEN

PRECAUTIONS

- Place the front surface of the door three inches or more from the countertop edge to avoid accidental tipping of the microwave oven during normal use.
- To program the oven, make sure you touch the center of each pad firmly since the areas between the pads will not activate the oven. A tone will sound each time a pad is touched correctly. Do not touch several pads at once.
- Do not strike the control panel with silverware, cookware, etc. Breakage may occur.
- Always use caution when taking cookware out of the oven. Some dishes absorb heat from the cooked food and may be hot. See the “Cookware Guide” earlier in this section for more information.
- Do not rinse cookware immediately after cooking. This may cause breakage. Also, always allow the turntable to cool before removing it from the oven.
- Never operate the oven when it is empty. Food or water should always be in the oven during operation to absorb the microwave energy.
- Do not use the oven to dry newspapers or clothes. They may catch fire.
- Use thermometers that have been approved for microwave oven cooking.
- The turntable must always be in place when you operate the oven.
- Do not use your microwave oven to cook eggs in the shell. Pressure can build up inside the shell, causing it to burst.
- There are several precautions to follow when microwaving popcorn:
  - — Do not pop popcorn, except in a microwave-safe container or commercial packages designed for microwave ovens.
  - — Never try to pop popcorn in a paper bag that is not microwave-approved.
  - — Overcooking may result in smoke and fire.
  - — Do not repop unpopped kernels.
  - — Do not reuse popcorn bags.
  - — Listen while corn pops. Stop oven when popping slows to 2-3 seconds between pops.
  - — Do not leave microwave unattended while popping corn.
  - — Follow directions on bag.

CLEANING

NOTE: Before cleaning the oven, unplug the power cord. If this is impossible, open the oven door to prevent an accidental oven start.

INTERIOR

Wipe the oven inside and outside with a soft cloth and a mild detergent solution. Then rinse and wipe dry. This should be done weekly or more often, if needed. Never use cleaning powders or rough pads.

Excessive oil splatters on the inside top will be difficult to remove if left for many days. Wipe splatters with a wet paper towel, especially after cooking chicken or bacon.

REMOVABLE PARTS

The turntable and rotating ring are removable. They should be hand-washed in warm (not hot) water with a mild detergent and a soft cloth. Once they are clean, rinse well and dry with a soft cloth. Never use cleaning powders, steel wool, or rough pads.

- The turntable may be cleaned at the sink. Be careful not to chip or scratch the edges as this may cause the turntable to break during use.
- The rotating ring should be cleaned regularly.

DOOR

For best performance and safety, the inner door panel and the oven front frame should be free of food or grease buildup. Wipe often with a mild detergent; then rinse and wipe dry. Never use cleaning powders or rough pads.

After cleaning the control panel, touch CLEAR to clear any entries that might have been entered accidentally while cleaning the panel. Also make sure that the turntable and rotating ring are in the right position.

USING YOUR MICROWAVE OVEN

SETTING TIME OF DAY

When your oven is plugged in for the first time or when power resumes after a power interruption, the numbers in the display reset to '0'.

Example : To set the clock for 10:30.

	Touch:	Display Shows:
1.	STOP CLEAR	0
2.	Clock	12:00
3.	1 0 3 0	10:30
4.	Clock	10:30

EZ-ON

A time-saving pad, this simplified control lets you quickly set and start microwave cooking at 100% power without the need to set the time and press START.

Example: To cook for 1 minute.

	Touch:	Display Shows:
1.	STOP CLEAR	Time of day
2.	EZ-ON Twice.	Time counting down

NOTE:
If you touch **EZ-ON**, it will add 30 seconds up to 3 minutes 30 seconds; after 3 minutes 30 seconds, every touch will add 1 minute up to 99 min 59 seconds.

TIMED COOKING

This feature lets you program a specific cook time and power level. For best results, there are 10 power level settings in addition to HIGH (100%) power. Refer to the “Microwave Power Levels” Table on page 14 for more information.

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

	Touch:	Display Shows:
1.	Time Cook	: 0
2.	5 3 0	5:30
3.	Power Level	P-HI
4.	8	P-80
5.	START Enter	5:30
		Time counting down

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

KITCHEN TIMER

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.

	Touch:	Display Shows:
1.	Kitchen Timer	: 0
2.	3 0 0	3:00
3.	START Enter	3:00
		Time counting down

USING YOUR MICROWAVE OVEN

MULTISTAGE COOKING

For best results, some recipes call for different cooking power levels during different stages of a cook cycle. You can program your oven to switch from one power level to another for up to 3 stages.

Example: To set a 2-stage cook cycle.

1.	**Time Cook**		:0
2.	3 0 0	to set a 3-minute cook time for the first stage.	3:00
3.	**Power Level**		P-HI
4.	8	to set an 80% cook power for the first stage.	P-80
5.	**Time Cook**		:0
6.	7 0 0	to set a 7-minute cook time for the second stage.	7:00
7.	**Power Level**		P-HI
8.	5	to set a 50% cook power for the second stage.	P-50
9.	START Enter		3:00

10. When the first stage is over, you will hear two short tones as the oven begins the second cook stage.

CHILD LOCK

Use this safety feature to lock the control panel when you are cleaning it, or to prevent children from using the oven when you do not want them to.

To set CHILD LOCK.

	Touch:	Display shows
1.	STOP CLEAR	Time of day
2.	STOP CLEAR	L

Touch and hold until “L” appears in the display. (approximately 4 seconds)

To cancel CHILD LOCK.

	Touch:	Display shows
1.	STOP CLEAR	L

Touch and hold until “L”disappears from the display. (approximately 4 seconds)

ONE TOUCH CONTROL

Use this function to cook food without entering a cook time or power. Refer to the One Touch Control Chart below for more information.

Example: To cook a 3.5 oz. bag of microwave popcorn.

	Touch:	Display Shows:
1.	STOP CLEAR	Time of day
2.	Popcorn once.	3.5
3.	The oven will start automatically.	Time counting down.

USING YOUR MICROWAVE OVEN

ONE TOUCH CONTROL CHART

NOTE: No cover is needed for the ONE TOUCH foods listed in this chart unless called for in the directions.

Category	Touch	Serving size	Directions
POPCORN	One Time Two Times	3.5 oz. 3.0 oz.	• Follow package instructions. • Use popcorn package which is made especially for microwave cooking. • Do not try to pop unpopped kernels. • Heat only 1 package at a time. • Do not leave the microwave oven unattended while popping popcorn.
POTATO	One Time Two Times Three Times Four Times	1 EA 2 EA 3 EA 4 EA	• 8-10 oz. each. • Place in center of the turntable tray on paper towel. • Pierce potato several times with fork. • After cooking, let stand for 5 minutes.
BEVERAGE	One Time Two Times	1 cup 2 cups	• 240ml per cup. • Use mug or microwave-safe cup. • Stir after reheating.
PIZZA	One Time Two Times Three Times	1 slice 2 slices 3 slices	• Place the refrigerated pizza on the plate in the center of the microwave oven.
FOOD PLATE	One Time Two Times	1 serving 2 servings	• Arrange food on turntable tray. • Place meaty portions and bulky vegetable to the outside of the plate. • Cover with plastic wrap and vent. • After cooking, let stand for 2 minutes.
FROZEN ENTREE	One Time	10 oz.	• Follow the package instructions. • Example of one frozen entree is Lasagna with Meat Sauce, Chicken with Rice, Sliced Turkey Breast with Rice and Vegetable.
FRESH VEGETABLE	One Time Two Times Three Times Four Times	1 cup 2 cups 3 cups 4 cups	• Prepare vegetable(wash and cut into 1/2-inch pieces). • Cover with plastic wrap and vent. • Most vegetables need 2 to 3 minutes standing time to finish cooking. 1 & 2 cups - Add 2 tablespoon water. 3 & 4 cups - Add 4 tablespoon water.
BAKED GOODS	One Time Two Times Three Times Four Times	1 EA 2 EA 3 EA 4 EA	• Place a paper towel in the center of the oven. • Press the Baked Goods pad for quantity to be heated or heat according to Use and Care Guide. • Set thermicator to approximately half the depth of the baked good and take temperature. Record on data sheet.
CASSEROLE	One Time Two Times Three Times Four Times	1 cup 2 cups 3 cups 4 cups	• Combine cream of mushroom soup. tuna and milk in microwave-safe a deep and large bowl. Add boiled noodles and stir thoroughly. Cover with wrap or glass lid Halfway through the oven will beep and display stir. Press start to continue cooking. At the end of the cooking time, stand and stir.

USING YOUR MICROWAVE OVEN

MICROWAVE POWER LEVELS

Your microwave oven is equipped with ten power levels to give you maximum flexibility and control over cooking. When your cooking program is completed, a beep automatically sounds.
The table below will give you some idea of which foods are prepared at each of the various power levels.

MICROWAVE POWER LEVEL CHART

Power Level	Output (of watts)	Use
10 (High)	100%	● Boil water. ● Brown ground beef. ● Cook fresh fruits & vegetables. ● Make candy. ● Cook fish, meat & poultry. ● Preheat browning dish.
9	90%	● Heat precooked food. ● Saute onions, celery & green pepper.
8	80%	● All reheating
7	70%	● Roast meat & poultry. ● Cook mushrooms & shellfish. ● Cook foods which contain cheese & eggs.
6	60%	● Bake cakes, muffins. ● Prepare eggs.
5	50%	● Cook meat, poultry. ● Cook custard ● Prepare rice, soup.
4	40%	● Melt butter & chocolate. ● Cook less tender cuts of meat.
3	30%	● All defrosting
2	20%	● Soften butter & cheese.
1	10%	● Soften ice cream. ● Raise yeast dough.
0	0	● Standing time. ● Independent timer.

AUTO DEFROST

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

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

dEF1 Ground Meat
dEF2 Poultry
dEF3 Steaks/Chops

Example: To defrost 1.2 lbs. of ground beef.

	Touch:	Display Shows:
1.	Auto Defrost	dEF 1
2.	1 and 2	1.2
3.	START Enter	Time counting down
4.	At the end of cooking time, 4 long tones will sound.	End

NOTE:
When you touch the START pad, the display changes to defrost time countdown. The oven will beep during the DEFROST cycle. At this time, open the door and turn, separate, or rearrange the food.
Remove any portions that have thawed. Return frozen portions to the oven and touch START to resume the defrost cycle. **The oven will not stop during the BEEP unless the door is opened.**

OPERATING TIPS

- 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.
- For best results, shape your ground meat into the form of a doughnut before freezing. When defrosting, scrape off thawed meat when the beep sounds and continue defrosting.
- Place foods in a shallow container or on a microwave roasting rack to catch drippings.
- Food should still be somewhat icy in the center when removed from the oven.

Q-DEFROST

This feature should be used only when you defrost 1.0 lbs. of frozen ground meat,poultry and steaks/chops.

	Touch:	Display Shows:
1.	STOP CLEAR	Time of day
2.	Quick Defrost	Time counting down

NOTES: When the oven sounds a tone during time counting down, open the door and turn, separate, or rearrange food.

USING YOUR MICROWAVE OVEN

AUTO DEFROST GUIDE

SEQUENCE	TOUCH AUTO DEFROST	FOOD	MIN./MAX.
GROUND MEAT	one time	• **BEEF** .....Ground beef, Cubes for stew, Pot roast, Rib roast, Rump roast, Chuck roast, Hamburger patty. • **LAMB** .....Rolled roast • **PORK** .....Hot dogs, Spareribs, Country-style ribs, Rolled roast, Sausage. • **VEAL** .....Cutlets (1 lbs., 1/2-inch thick)	0.1/6.0 lbs.
POULTRY	two times	• **POULTRY** .....Whole (under 4 lbs.), Cut up Breasts (boneless) • **CORNISH HENS** ...Whole • **TURKEY**.....Breast (under 6 lbs.)	0.1/6.0 lbs.
STEAKS/CHOPS	three times	• **STEAKS** .....Round steak, Tenderloin steak. • **CHOPS**.....Lamb chops (1-inch thick), Pork chops (1/2-inch thick). • **FISH**.....Fillets, Steaks, Whole. • **SHELLFISH**.....Crab meat, Lobster tails, Shrimp, Scallops	0.1/6.0 lbs.

ENERGY SAVING

ENERGY SAVING feature saves energy by turning off the display.This feature only operates when the STOP/Clear (ENERGY SAVING) button is touched and then cancels when the door is opened or any button is touched.

To set the ENERGY SAVING



1.Touch **ENERGY SAVING**

The display will go out and ENERGY SAVING will be active.

Touch the ENERGY SAVING or any other button to cancel this feature when it is on.

KEEP MOISTURE

Keep Moisture allows you to cook most of your favorite food easily by selecting the food type and entering the weight of the food.

Hc-1 Mince meat

Hc-2 Omelette

Hc-3 Fruits

Example: 0.2kg Mince Meat

	Touch:	Display Shows:
1.	Keep Moisture	Hc-1
2.	2	0.2
3.	START Enter	Time counting down
4.	At the end of cooking time, 4 long tones will sound.	End

NOTE:

- Don't microwave the moisture keeper for longer than 8 minutes.
- Don't microwave the moisture keeper without food and water.
- Use water 30ml during cooking.

KEEP MOISTURE GUIDE

SEQUENCE	TOUCH KEEP MOISTURE	WEIGHT	UTENSIL	INSTRUCTIONS
MINCE MEAT	**one time**	0.2~0.4 kg	**Microwave -safe bowl Keep moist plate +cover** (Food : Refrigerated)	**Ingredients:** Minced meat 500 g Minced mushroom 100 g Butter 25 g Salt ,pepper **Method:** Mix minced meat with minced mushroom, butter, salt and pepper. Put the mixture in a microwave-safe bowl. Pour 30 ml water on the keep moist plate. Put the microwave-safe bowl on the keep moist plate and cover. Choose the menu and weight, press start to cook. After cooking, stand for 3 minutes.
OMELETTE	**two times**	2 eggs	**Microwave -safe dish Keep moist plate +cover** (Food : Room)	**Ingredients:** Egg - 4 pieces Milk - 4 tablespoons Flour - 1 tablespoon Butter (for pan lubrication) Wooden sticks - 2 pieces **Greenery : dill, parsley, leek** Salt and pepper to taste. **Filling(Optional) :** Ham or sausage - 2 slices Cheese - 2 slices **Method:** Whisk egg and cut dill, parsley and leek. In a bowl, mix egg with greenery, milk, flour. Lubricate the microwave-safe dish with butter, pour the mixture on. Pour 30 ml water on the keep moist plate. Put the microwave-safe dish on the keep moist plate and cover. Choose the menu, press start to cook. After cooking, stand for 3 minutes. **Optional :** Divide omelet into two parts. Put a slice of ham(or sausage) and cheese on each omelet piece, roll omelet out on the microwave-safe dish. Pour 30 ml water on the keep moist plate.Put the microwave-safe dish on the keep moist plate and cover.Cook at microwave 100 % power for 1 minute or until or until cheese melted.
FRUITS	**three times**	0.2~0.4 kg	**Microwave -safe dish Keep moist plate +cover** (Food : Room)	**Ingredients** Apple 500 g Honey 60 g **Filling:** Chopped nuts(peanut or almond or walnut) **Method:** Remove core from an apple. Cut into small piece and mix with honey, chopped nuts. Put apple on a microwave-safe dish. Pour 30 ml water on the keep moist plate. Put the microwave-safe dish on the keep moist plate and cover. Choose the menu, press start to cook. After cooking, stand for 3 minutes. After cooking, stand for 3 minutes.

⚠WARNING: Do not use aluminum foil during cooking cycle.

COOKING TIPS

Meat

1. No special techniques are required. Meat should be prepared as with conventional cooking. Season if desired. Always thoroughly defrost meat before cooking.
2. Place the meat on a microwave roasting rack or microwave-proof plate and place on the turntable.
3. Cook according to the Meat Cooking Table (below). Use the longer time for large cuts of meats and the shorter time for small cuts of meats. For thicker chops, use the longer time.
4. Turn the meat once halfway through the cooking time.
5. Let stand for 5-10 minutes wrapped in foil after cooking. The standing time is very important as it completes the cooking process.
6. Make sure meat, especially pork, is thoroughly cooked before eating.

Meat Cooking Table

Meat	Microwave Power	Cooking Time Per Pound
BEEF		
Standing/Rolled Rib		
– Medium	8	9 - 11 minutes
– Well-done	8	10 - 12 minutes
Ground Beef (to brown for casserole)	HIGH(100%)	6 - 8 minutes
Hamburgers, Fresh or defrosted (4 oz. each)		
– 2 patties	HIGH(100%)	2 - 4 minutes
– 4 patties	HIGH(100%)	3 - 5 minutes
PORK		
Loin, Leg	8	11 - 14 minutes
Bacon		
– 4 slices	HIGH(100%)	2 - 3 minutes
– 6 slices	HIGH(100%)	3 - 5 minutes

NOTE: The times listed above are only a guide. Allow for difference in individual tastes and preferences. The times may also vary due to the shape, cut, and composition of the food.

Poultry

1. No special techniques are required. Poultry should be prepared as with conventional cooking. Season if desired.
2. Poultry should be thoroughly defrosted. Remove giblets and any metal clamps.
3. Prick the skin and brush lightly with vegetable oil unless the poultry is self-basting.
4. All poultry should be placed on a microwave roasting rack or a microwave-proof plate and placed on the turntable.
5. Cook according to the instructions in the Poultry Cooking Table below. Turn over halfway through the cooking time. Because of its shape, poultry has a tendency to cook unevenly, especially in very bony parts.Turning food over helps to cook these areas evenly.
6. Remove from oven,wrap in foil and let stand for 5 -10 minutes before carving.The standing time is very important, since it completes the cooking process.
7. Make sure poultry is thoroughly cooked before eating. Whole poultry is completely cooked when the juices run clear from the inside thigh when it is pierced with a sharp knife. Poultry pieces should be pierced with a sharp knife through the thickest part to ensure that the juices are clear and the flesh is firm.

Poultry Cooking Table

Poultry	Microwave Power	Cooking Time Per Pound
CHICKEN		
Whole	8	6 - 9 minutes
Breast (boned)	8	5 - 8 minutes
Portions	8	10 - 16 minutes
TURKEY		
Whole	8	8 - 10 minutes

NOTES:

- The times listed above are only a guide. Allow for difference in individual tastes and preferences. The times may also vary due to the shape, cut, and composition of the food.
- If whole poultry is stuffed, the weight of the stuffed bird should be used when calculating the cooking time.

COOKING TIPS (continued)

Fish

1. Arrange fish in a large shallow non-metallic dish or casserole.
2. Cover with pierced microwave plastic wrap or casserole lid.
3. Place the dish on the turntable.
4. Cook according to the instructions in the Fresh Fish Cooking Table below. Flakes of butter can be added to the fish if desired.
5. Let stand as directed in the Cooking Table before serving.
6. After standing time, check to see that the fish is thoroughly cooked. The fish should be opaque and flake easily.

Fresh Fish Cooking Table

Fish	Microwave Power	Cooking Time Per Pound	Butter	Standing Time
Fish Fillets	HIGH(100%)	4 - 6 minutes	Add 15 to 30 ml (1 to 2 tbsp lemon juice)	2 - 3 minutes
Whole Mackerel, Cleaned and Prepared	HIGH(100%)	4 - 6 minutes	–	3 - 4 minutes
Whole Trout, Cleaned and Prepared	HIGH(100%)	5 - 7 minutes	–	3 - 4 minutes
Salmon Steaks	HIGH(100%)	5 - 7 minutes	Add 15 to 30 ml (1 to 2 tbsp lemon juice)	3 - 4 minutes

HEATING/REHEATING GUIDE

To heat or reheat successfully in the microwave, it is important to follow several guidelines. Measure the amount of food in order to determine the time needed to reheat. Arrange the food in a circular pattern for best results. Room temperature food will heat faster than refrigerated food. Canned foods should be taken out of the can and placed in a microwavable container. The food will be heated more evenly if covered with a microwavable lid or plastic wrap and vented. Remove cover carefully to prevent steam burns. Use the following chart as a guide for reheating cooked food.

Items	Cook time (at HIGH)	Special Instructions
Sliced meat 3 slices (1/4-inch thick)	1-2 minutes	Place sliced meat on microwavable plate. Cover with plastic wrap and vent. * Note: Gravy or sauce helps to keep meat juicy
Chicken pieces 1 breast 1 leg and thigh	2-3 1/2 minutes 1 1/2 -3 minutes	Place chicken pieces on microwavable plate. Cover with plastic wrap and vent.
Fish fillet (6-8 oz.)	2-4 minutes	Place fish on microwavable plate. Cover with plastic wrap and vent.
Lasagna 1 serving (10 1/2 oz.)	4-6 minutes	Place lasagna on microwavable plate. Cover with plastic wrap and vent.
Casserole 1 cup 4 cups	1- 3 1/2 minutes 5-8 minutes	COOK covered in microwavable casserole. Stir once halfway through cooking.
Casserole – cream or cheese 1 cup 4 cups	1 1/2-3 minutes 3 1/2 - 5 1/2 minutes	COOK covered in microwavable casserole. Stir once halfway through cooking.
Sloppy Joe or Barbecued beef 1 sandwich (1/2 cup meat filling) without bun	1-2 1/2 minutes	Reheat filling and bun separately Cook filling covered in microwavable casserole. Stir once. Heat bun as directed in chart below.
Mashed potatoes 1 cup 4 cups	1-3 minutes 5-8 minutes	COOK covered in microwavable casserole. Stir once halfway through cooking.
Baked beans 1 cup	1 1/2 -3 minutes	COOK covered in microwavable casserole. Stir once halfway through cooking.
Ravioli or pasta in sauce 1 cup 4 cups	2 1/2 -4 minutes 7 1/2 -11 minutes	COOK covered in microwavable casserole. Stir once halfway through cooking.
Rice 1 cup 4 cups	1 1/2 -3 1/2 minutes 4-6 1/2 minutes	COOK covered in microwavable casserole. Stir once halfway through cooking.
Sandwich roll or bun 1 roll	15-30 seconds	Wrap in paper towel and place on glass mircrowavable rack
Vegetables 1 cup 4 cups	1 1/2 -2 1/2 minutes 4-6 minutes	COOK covered in microwavable casserole. Stir once halfway through cooking.
Soup 1 serving (8 oz.)	1 1/2 -2 1/2 minutes	COOK covered in microwavable casserole. Stir once halfway through cooking.

FRESH VEGETABLE GUIDE

Vegetable	Amount	Cook time at HIGH	Instructions	Standing Time
Artichokes (8oz. each)	2 medium 4 medium	5-8 minutes	Trim. Add 2 tsp water and 2 tsp juice. Cover.	2-3 minutes
Asparagus, Fresh, Spears	1 lb.	3-6 minutes	Add 1/2 cup water. Cover.	2-3 minutes
Beans, Green & Wax	1 lb.	7-11 minutes	Add 1/2 cup water in 1 1/2 qt. casserole. Stir halfway through cooking.	2-3 minutes
Beets, Fresh	1 lb.	12-16 minutes	Add 1/2 cup water in 1 1/2 qt. covered casserole. Rearrange halfway through cooking.	2-3 minutes
Broccoli, Fresh, Spears	1 lb.	4-8 minutes	Place broccoli in baking dish. Add 1/2 cup water.	2-3 minutes
Cabbage, Fresh, Chopped	1 lb.	4-7 minutes	Add 1/2 cup water in 1 1/2 qt. covered casserole. Stir halfway through cooking.	2-3 minutes
Carrots, Fresh, Sliced	2 cups	2-4 minutes	Add 1/4 cup water in 1 qt. covered casserole. Stir halfway through cooking.	2-3 minutes
Cauliflower Fresh, Whole	1 lb.	7-11 minutes	Trim. Add 1/4 cup water in 1 qt. covered casserole. Stir halfway through cooking.	2-3 minutes
Flowerettes, Fresh Celery, Fresh, Sliced	2 cups 4 cups	2 1/2-4 1/2 minutes 6-8 minutes	Slice. Add 1/2 cup water in 1 1/2 qt. covered casserole. Stir halfway through cooking.	2-3 minutes
Corn, Fresh	2 ears	5-9 minutes	Husk. Add 2 tbsp water in 1 1/2 qt. baking dish. Cover.	2-3 minutes
Mushrooms, Fresh, Sliced	1/2 lb.	2-3 1/2 minutes	Place mushrooms in 1 1/2 qt. covered casserole. Stir halfway through cooking.	2-3 minutes
Parsnips, Fresh, Sliced	1 lb.	4-8 minutes	Add 1/2 cup water in 1 1/2 qt. covered casserole. Stir halfway through cooking.	2-3 minutes
Peas, Green, Fresh	4 cups	7-10 minutes	Add 1/2 cup water in 1 1/2 qt. covered casserole. Stir halfway through cooking.	2-3 minutes
Sweet Potatoes Whole Baking (6-8 oz. each)	2 medium 4 medium	5-10 minutes 7-13 minutes	Pierce potatoes several times with fork. Place on 2 paper towels. Turn over halfway through cooking.	2-3 minutes 2-3 minutes
White Potatoes, Whole Baking (6-8 oz. each)	2 potatoes 4 potatoes	5-8 minutes 10-14 minutes	Pierce potatoes several times with fork. Place on 2 paper towels. Turn over halfway through cooking.	2-3 minutes 2-3 minutes
Spinach, Fresh, Leaf	1 lb.	4-7 minutes	Add 1/2 cup water in 2 qt. covered casserole.	2-3 minutes
Squash, Acorn or Butternut, Fresh	1 medium	6-8 minutes	Cut squash in half. Remove seeds. Place in 8 x 8-inch baking dish. Cover.	2-3 minutes
Zucchini, Fresh, Sliced	1 lb.	4 1/2-7 1/2 minutes	Add 1/2 cup water in 1 1/2 qt. covered casserole. Stir halfway through cooking.	2-3 minutes
Zucchini, Fresh, Whole	1 lb.	6-9 minutes	Pierce. Place on 2 paper towels. Turn zucchini over and rearrange halfway through cooking.	2-3 minutes

TROUBLESHOOTING

Questions and Answers

Operation

Question	Answer
Why is the oven light not on during cooking?	There may be several reasons why the oven light is not on. Have you: • Set a cook time? • Touched START?
Why does steam come out of the air exhaust vent?	Steam is normally produced during cooking. The microwave oven has been designed to vent this steam.
Will the microwave oven be damaged if it operates empty?	Yes. Never operate the oven empty or without the glass turntable.
Does microwave energy pass through the viewing screen in the door?	No. The metal screen bounces the energy back to the oven cavity. The holes (or ports) allow only light to pass through. They do not let microwave energy pass through.
Why does a tone sound when a pad on the control panel is touched?	The tone tells you that the setting has been entered.
Can my microwave oven be damaged if food is cooked for too long?	Like any other cooking appliance, it is possible to overcook food to the point that the food creates smoke and even possibly fire and damage to the inside of the oven. It is always best to be near the oven while you are cooking.
When the oven is plugged into wall outlet for the first time, it might not work properly. What is wrong?	The microcomputer controlling your oven may temporarily become scrambled and fail to function as programmed when you plug in for the first time or when power resumes after a power interruption. Unplug the oven from the 120-volt household outlet and then plug it back in to reset the microcomputer.
Why do I see light reflection around the outer case?	This light is from the oven light which is located between the oven cavity and the outer wall of the oven.
What are the various sounds I hear when the microwave oven is operating?	The clicking sound is caused by a mechanical switch turning the microwave oven's magnetron ON and OFF. The heavy hum and clunk is from the change in power the magnetron draws as it is turned ON and OFF by a mechanical switch. The change in blower speed is from the change in line voltage caused by the magnetron being turned ON and OFF.

Food

Question	Answer
What is wrong when baked foods have a hard, dry, brown spot?	A hard, dry, brown spot indicates overcooking. Shorten the cooking or reheating time.
Why do eggs sometimes pop?	When baking, frying, or poaching eggs, the yolk may pop due to steam build-up inside the yolk membrane. To prevent this, simply pierce the yolk before cooking. **CAUTION:** Never microwave eggs in the shell.

TROUBLESHOOTING

Questions and Answers (continued)

Food

Question	Answer
Why are scrambled eggs sometimes a little dry after cooking?	Eggs will dry out when they are overcooked, even if the same recipe is used each time. The cooking time may need to be varied for one of these reasons: • Eggs vary in size. • Eggs are at room temperature one time and at refrigerator temperature another time. • Eggs continue cooking during standing time.
Is it possible to pop popcorn in a microwave oven?	Yes, if using one of the two methods described below: (1) microwave-popping devices designed specifically for microwave cooking (2) prepackaged commercial microwave popcorn that is made for specific times and power output needed **Follow exact directions given by each manufacturer for its popcorn popping product and do not leave the oven unattended while the corn is being popped. If corn fails to pop after the suggested time, discontinue cooking. Overcooking could result in an oven fire.** **CAUTION:** • **Never use a brown paper bag for popping corn or attempt to pop leftover kernels.** • **Do not pop prepackaged commercial microwave popcorn directly on the glass turntable. To avoid excessive heating of the glass turntable, place the popcorn bag on a plate.** • **Listen while corn pops. Stop oven when popping slows to 2-3 seconds between pops.** • **Do not leave microwave unattended while popping corn.** • **Follow directions on bag.**
Why do baked apples sometimes burst during cooking?	The peel has not been removed from the top half of each apple to allow for expansion of the interior of the apple during cooking. As in conventional cooking methods, the interior of the apple expands during the cooking process.
Why do baked potatoes sometimes burn during cooking?	If the cooking time is too long, fire could result. At the end of the recommended cooking time, potatoes should be slightly firm. **CAUTION: Do not overcook.**
Why is a standing time recommended after microwave cooking time is over?	Standing time allows foods to continue cooking evenly for a few minutes after the actual microwave oven cooking cycle. The amount of standing time depends upon the density of the foods.
Why is additional time required for cooking food stored in the refrigerator?	As in conventional cooking, the initial temperature of food affects total cooking time. You need more time to cook food taken out of a refrigerator than for food at room temperature.

TROUBLESHOOTING

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 list below and try the solutions listed for each problem.
If the microwave oven still does not work properly, contact the nearest LG Authorized Service Center.
LG Authorized Service Centers are fully equipped to handle your service requirements.

Problem	Possible Causes
Oven does not start	• Is the power cord plugged in? • Is the door closed? • Is the cooking time set?
Arcing or Sparking	• Are you using approved cookware? • Is the oven empty?
Incorrect time of day	• Have you tried to reset the time of day?
Unevenly Cooked Foods	• Are you using approved cookware? • Is the glass turntable in the oven? • Did you turn or stir the food while it was cooking? • Were the foods completely defrosted? • Was the time/cooking power level correct?
Overcooked Foods	• Was the time/cooking power level correct?
Undercooked Foods	• Are you using approved cookware? • Were the foods completely defrosted? • Was the time/cooking power level correct? • Are the ventilation ports clear?
Improper Defrosting	• Are you using approved cookware? • Was the time/cooking power level correct? • Did you turn or stir the food during the defrosting cycle?

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.

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).	
Over-the-Range / All Convection / Microwaves in Built-in application / All other Microwave Oven	**Extended Component Warranty (Parts Only)**
One (1) year from the date of origina retail purchaseretail purchase	**Five (5) years from the date of original retail purchase**
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:

LG
Life's Good

MANUEL DE L'UTILISATEUR

FOUR À MICRO-ONDES

LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL
AVANT DE METTRE L'APPAREIL EN MARCHE.

LMC1195**

MFL67240806

www.lg.com

TABLE DES MATIÈRES

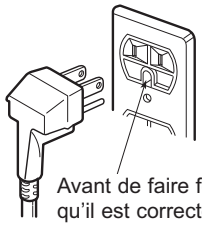
Sécurité **3-4**
Précaution à exercer pour éviter une éventuelle exposition à l'énergie des micro-ondes 3
Instructions de liaison à la terre 3
Instructions de sécurité importantes 4
Votre four à micro-ondes **5-10**
Spécifications 5
Installation 5
Composants et accessoires 6
Panneau de contrôle 7
Guide de sélection des ustensiles de cuisson 8
Conseils pour la cuisson aux micro-ondes 9
Précautions 10
Nettoyage 10
Utilisation four micro-ondes **11-19**
Réglage de l'horloge 11
EZ-ON 11
Cuisson de durée définie 11
Minuterie de cuisine 11
Cuisson multi-etape 12
Verrou Enfant 12
Contrôle par touche unique 12
Tableau de contrôle par touche unique 13
Niveaux de puissance du four à micro-ondes 14
Décongélation auto 15
Décongélation rapide 15
Tableau d'auto-décongélation et économie d'énergie 16
Conserve l'humidité 16
Guide d'utilisation – Conserve l'humidité 17
Conseils de cuisson 18-19
Guide de chauffage/réchauffage **20**
Tableau des Légumes Frais **21**
Dépannage 22-24
Questions et Réponses 22-23
Avant de contacter un Répérateur 24
Garantie **25**

PRÉCAUTION À EXERCER POUR ÉVITER UNE ÉVENTUELLE EXPOSITION À L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES

- **Ne pas tenter de faire fonctionner ce four lorsque la porte est ouverte;** le fonctionnement du four lorsque la porte est ouverte peut soumettre toute personne présente à une exposition à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas circonvenir ou entraver le fonctionnement des dispositifs d'interverrouillage de sécurité.
- **Ne placer aucun objet entre la face avant du four et la porte,** et veiller à ne pas laisser des souillures ou résidus de produits de nettoyage s'accumuler sur les surfaces de contact.
- **Ne pas faire fonctionner le four s'il est endommagé.** Il est particulièrement important que la porte du four se ferme parfaitement et qu'il n'y ait aucune détérioration :
  - de la porte (déformation),
  - des charnières et loquets (brisés ou desserrés),
  - des joints de la porte et des surfaces de contact.
- **Seul un technicien qualifié est habilité à effectuer des réglages ou réparations sur cet appareil.**

INSTRUCTIONS DE LIAISON À LA TERRE

Cet appareil doit être électriquement relié à la terre. Advenant un court-circuit, la liaison à la terre de l'appareil permet au courant électrique de retourner à la terre, et protège l'utilisateur contre un choc électrique. Cet appareil est doté d'un cordon d'alimentation qui comporte un conducteur de liaison à la terre et une fiche à trois broches, pour liaison à la terre. On doit brancher cette fiche sur une prise de courant reliée à la terre et correctement installée.



Avant de faire fonctionner l'appareil, vérifier qu'il est correctement relié à la terre

⚠ AVERTISSEMENT

Une liaison à la terre déficiente suscite un risque de choc électrique. En cas de difficulté de compréhension des instructions de liaison à la terre, ou en cas d'incertitude quant à la qualité de la liaison à la terre de l'appareil, consulter un électricien qualifié; de plus :

1. S'il est nécessaire d'utiliser un câble de rallonge, choisir un câble à 3 conducteurs comportant une fiche de branchement à 3 broches et une prise de raccordement à 3 alvéoles pouvant recevoir la fiche de branchement de l'appareil. La capacité de transport de courant du câble de rallonge doit être égale ou supérieure à la demande de courant de l'appareil, soit . . .
2. De préférence, ne pas utiliser un câble de rallonge. Si le cordon d'alimentation est trop court, demander à un électricien qualifié d'installer une prise de courant à proximité de l'appareil.

NOTES:

1. Le cordon d'alimentation court fourni avec l'appareil réduit le risque d'emmêlement et de trébuchement.
2. Il est possible d'installer un cordon d'alimentation plus long ou un câble de rallonge; on doit alors exercer les précautions appropriées.
3. En cas d'utilisation d'un cordon d'alimentation long ou d'un câble de rallonge, (1) la capacité de transport de courant du cordon ou du câble de rallonge doit être au moins égale à la demande de courant de l'appareil, (2) le câble de rallonge doit être un câble à 3 conducteurs, avec liaison à la terre, (3) le cordon d'alimentation devrait être placé de telle manière qu'il ne pende pas sur le bord du comptoir de cuisine ou d'une table, afin que des enfants ne puissent tirer dessus et que personne ne risque de trébucher en passant.

SÉCURITÉ

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Les instructions de sécurité ci-dessous expliquent comment utiliser le four sans risque de dommages corporels ou matériels.

⚠ AVERTISSEMENT - Pour réduire le risque de brûlure, choc électrique, incendie, dommages corporels ou exposition à une dose excessive d'énergie des micro-ondes :

1. Lire la totalité des instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Lire et respecter les **PRÉCAUTIONS À EXERÇER POUR ÉVITER UNE ÉVENTUELLE EXPOSITION À L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES** présentées à la page 3 de ce manuel.
3. Cet appareil doit être électriquement relié à la terre. Utiliser uniquement une prise de courant reliée à la terre. Voir les **INSTRUCTIONS DE LIAISON À LA TERRE,** à la page 3 de ce manuel.
4. Lors de l'installation et du choix de l'emplacement de cet appareil, respecter les instructions fournies.
5. Certains produits comme œufs entiers et contenants fermés – par exemple un pot de verre fermé – peuvent exploser; on ne doit pas les chauffer dans ce four.
6. Utiliser cet appareil uniquement pour les applications prévues et décrites dans ce manuel. Ne pas utiliser dans cet appareil, un produit chimique corrosif ou susceptible d'émettre des vapeurs. Ce type de four est spécifiquement conçu pour les opérations de chauffage, cuisson ou déshydratation de produits alimentaires. Il n'est pas prévu pour une utilisation industrielle ou de laboratoire.
7. Comme pour tout autre appareil ménager, une supervision attentive des enfants présents est nécessaire.
8. Ne pas faire fonctionner cet appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche de branchement est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, ou s'il a été endommagé ou a subi une chute.
9. Seul un personnel technique qualifié est habilité à exécuter des travaux sur cet appareil. Pour toute opération d'inspection, réparation ou réglage, contacter le plus proche établissement de service agréé.
10. Ne pas recouvrir ou obstruer les ouvertures de ventilation de l'appareil.
11. Ne pas remiser cet appareil à l'extérieur. Ne pas utiliser cet appareil à proximité d'eau – par exemple près de l'évier de cuisine, dans un sous-sol humide ou à proximité d'une piscine, etc.
12. Ne pas immerger le cordon d'alimentation ou la fiche de branchement dans de l'eau.
13. Ne pas approcher le cordon d'alimentation d'une surface chauffée.
14. Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail.
15. Pour le nettoyage des surfaces de la porte et du four qui entrent en contact lors de la fermeture de la porte, utiliser uniquement un savon ou détergent doux et non abrasif appliqué avec une éponge ou un chiffon doux.
16. Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :
    a. Ne pas cuire excessivement les aliments. Surveiller attentivement l'appareil s'il a fallu placer dans la cavité un article de papier, plastique ou autre matériau combustible pour faciliter la cuisson.
    b. Enlever les attaches de fil métallique des sachets de plastique ou de papier, avant de les placer dans le four.
    c. En cas d'inflammation d'un matériau placé à l'intérieur du four, **LAISSER LA PORTE DU FOUR FERMÉE;** arrêter le four; débrancher le cordon d'alimentation ou interrompre l'alimentation au niveau du tableau de distribution électrique de la maison.
    d. Ne pas utiliser la cavité du four comme espace de rangement. Ne pas laisser des produits de papier, ustensiles de cuisson ou aliments dans la cavité du four lorsqu'il n'est pas utilisé.
17. Les liquides comme l'eau, le café ou le thé peuvent être chauffés au-delà du point d'ébullition sans montrer qu'ils sont en ébulltion. Des bulles ou une ébullition visible ne sont pas toujours présentes quand le récipient est retiré du four à micro-ondes. **CELA PEUT PROVOQUER L'ÉBULLITION SOUDAINE DE LIQUIDES TRÈS CHAUDS QUAND LE RÉCIPIENT EST AGITÉ OU QUAND UNE CUILLÈRE, OU D'AUTRES USTENSILES, SONT PLONGÉS DANS LE LIQUIDE.** Pour réduire ce risque de blessures personnelles : 1) Ne réchauffez pas trop le liquide. 2) Remuez le liquide avant et à mi-cuisson. 3) N'utilisez pas de récipients de forme droites avec un col étroit. 4) Après le réchauffement, laissez le récipient dans le four à micro-ondes pendant quelques instants avant de retirer le récipient. 5) Faites très attention quand vous plongez une cuillère ou un autre ustensiles dans le récipient.
18. Éviter de chauffer dans le four des récipients à goulot étroit, comme un flacon de sirop.
19. Éviter d'utiliser un produit corrosif ou émetteur de vapeur, comme sulfure ou chlorure.
20. Un liquide chauffé dans un récipient d'une forme particulière (particulièrement un récipient cylindrique) peut subir un échauffement excessif local. Le liquide peut émettre des projections accompagnées d'un fort bruit pendant ou après le chauffage, ou lors de l'addition d'un ingrédient (café instantané, etc.), ce qui peut détériorer le four ou provoquer des blessures. Quel que soit le récipient utilisé, pour l'obtention du meilleur résultat, remuer le liquide plusieurs fois avant de le soumettre au chauffage. Veiller à toujours remuer un liquide plusieurs fois avant de le réchauffer.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

SPÉCIFICATIONS

MODÉLE	LMC1195**
Alimentation électrique	120 V AC, 60 Hz
Consommation d'énergie	1450 W
Énergie restituée (micro-ondes)	*1000 W
Fréquence	2450 MHz
Demande de courant	12.5 A
Dimensions externes (l x h x p)	19 7/8 po x 11 7/16 po x 14 9/16 po
Dimensions de la cavité (l x h x p)	14 1/16 po x 8 7/8 po x 14 5/16 po
Capacité de la cavité du four	1.1 pi. cu.

* CARACTÉRISTIQUES SELON NORME IEC 60705
Spécifications sujettes à modification sans préavis.

INSTALLATION

A. Circuits

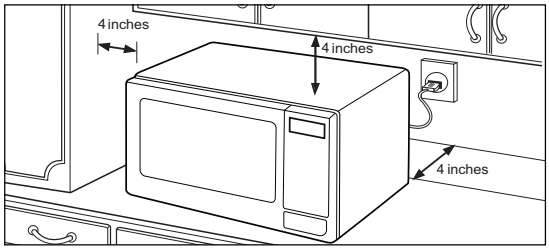
Pour des raisons de sécurité, on doit brancher ce four sur un circuit 20 A, qui ne devrait alimenter aucun autre appareil électrique ou luminaire. En cas de doute,consulter un électricien qualifié.

B. Avertissement - Tension

La tension disponible sur la prise de courant murale doit être identique à celle spécifiée sur la plaque signalétique du four (à l'arrière ou sur le côté du tableau de commande du four). L'alimentation du four sous une tension plus élevée serait dangereuse, et peut susciter un incendie ou autre type d'accident provoquant une détérioration du four. Une tension inférieure peut ralentir la cuisson. Advenant que le four ne fonctionne pas correctement, même s'il est alimenté sous la tension correcte, débrancher puis rebrancher la fiche.

C. Choix de l'emplacement du four

On peut facilement installer le four à micro-ondes dans la cuisine, une salle commune, ou partout ailleurs dans la résidence. Il suffit de placer le four sur une surface plane comme plan de travail d'une cuisine, ou sur un chariot spécialement conçu pour le four à micro-ondes. Ne pas placer le four au-dessus d'une cuisinière à gaz ou électrique. Il est important que l'air puisse circuler librement autour du four. Veiller à laisser un espace libre d'au moins 4 po au-dessus, sur les côtes et à l'arrière du four, pour l'air puisse circuler correctement.



REMARQUES :

- **Ne placez jamais le plateau tournant à l'envers dans le four. Le fait de bloquer les ouvertures d'entrée et/ou de sortie d'air peut endommager le four.**

D. Ne pas obstruer les évents d'aération

Il faut que l'air puisse circuler librement par tous les évents d'aération pendant la cuisson. Si les évents d'aération sont obstrués ou recouverts, le four peut surchauffer. Dans ce cas, un dispositif de sécurité sensible à la température déclenche automatiquement l'arrêt du four. Le four ne pourra pas fonctionner avant qu'il se soit suffisamment refroidi.

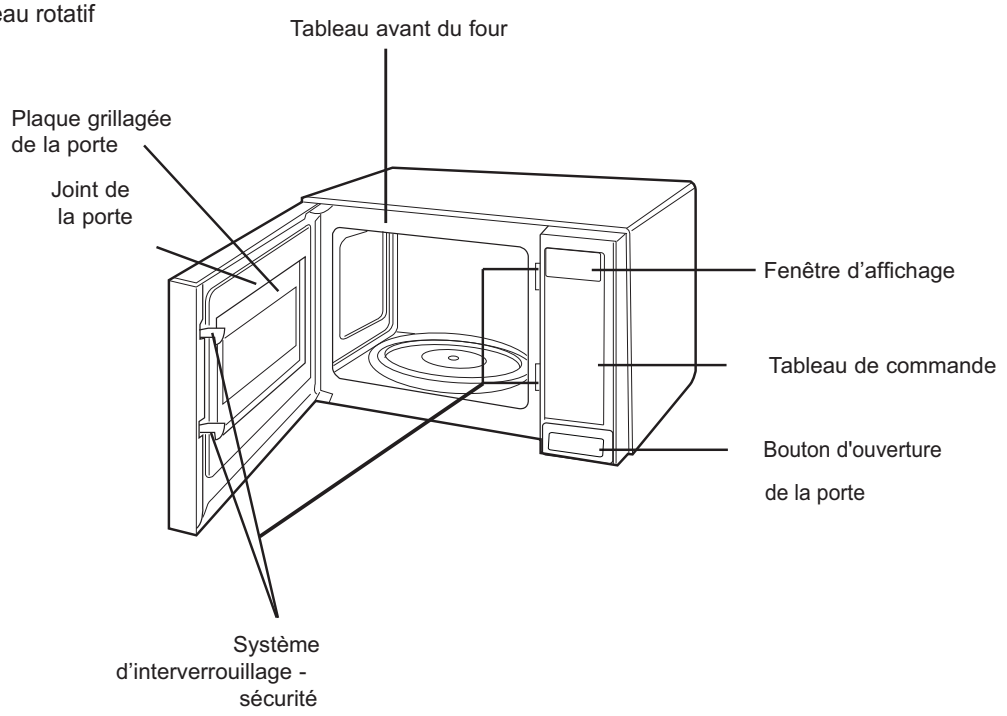
E. Radio-interférences

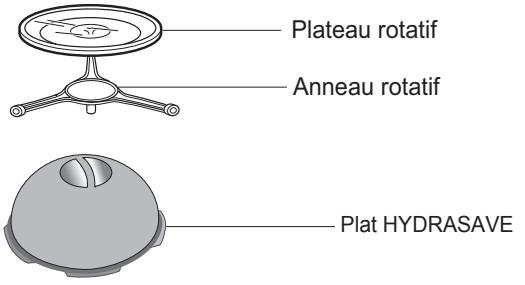
1. Le fonctionnement du four à micro-ondes peut perturber la réception des ondes de radio ou de télévision.
2. S'il y a des interférences, appliquer les mesures suivantes pour les éliminer ou les réduire :
a. Nettoyer la porte et les surfaces de contact entre la porte et le four.
b. Réorienter l'antenne du récepteur de radio ou de télévision.
c. Modifier la position relative du four à micro-ondes et du récepteur de télévision ou de radio.
d. Éloigner le four à micro-ondes du récepteur.
e. Brancher le four à micro-ondes sur une prise de courant différente, afin que le four a micro-ondes et le récepteur soient alimentés par des circuits différents.

VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

COMPOSANTS ET ACCESSOIRES

Le four à micro-ondes est fourni avec les accessoires suivants :
1 Manuel d'utilisation et d'entretien
1 Plateau rotatif de verre
1 Anneau rotatif

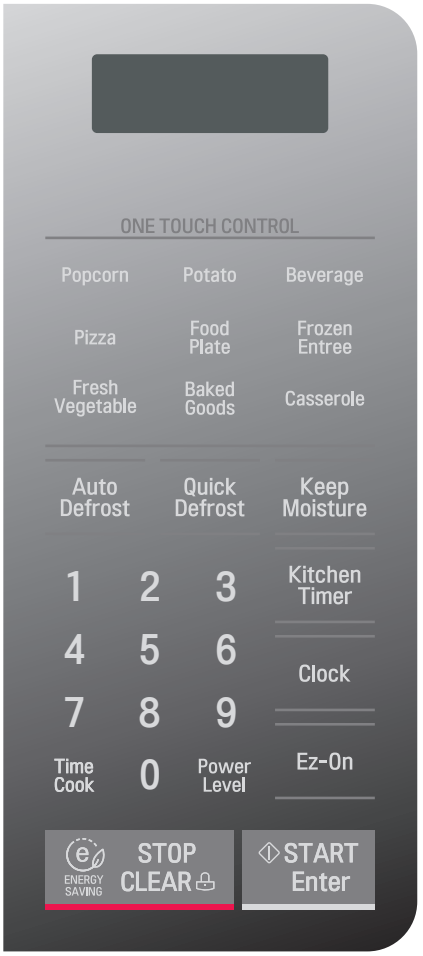




NOTE : Ce four à micro-ondes est conçu uniquement pour une application résidentielle. Son utilisation dans une application commerciale est déconseillée.

VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

PANNEAU DE CONTRÔLE



1. **AFFICHAGE.** L'affichage comprend une horloge et les voyants qui vous indiquent l'heure, les réglages de la durée de cuisson ainsi que les fonctions sélectionnées.
2. **CONTRÔLE PAR TOUCHE UNIQUE.** Touchez cette touche pour cuire sans indiquer de puissance ni de durée.
3. **DÉCONGÉLATION AUTO.** Appuyer sur cette touche pour décongeler viande, volaille ou biftecks/côtelettes; il suffit d'entrer le poids.
4. **DÉCONGÉLATION RAPIDE.** Appuyez sur cette touche pour décongeler rapidement 1 livre de nourriture.
5. **TOUCHES NUMÉRIQUES.** Touchez les touches numériques pour indiquer la durée de cuisson, la puissance, les quantités et les poids.
6. **CUISSON MINUTÉE.** Appuyer sur cette touche pour définir un temps de cuisson.
7. **MARCHE.** Touchez cette touche pour régler une durée de cuisson.
8. **ARRÊTER/EFFACER .** Touchez ce bouton pour arrêter le four ou pour effacer les réglages établis.
9. **EZ-ON.** Appuyer sur cette touche pour définir une période de cuisson de 30 secondes à 99 minutes, 59 secondes avec une puissance de 100 %.
10. **DÉMARRER.**Touchez ce bouton pour démarrer toutes les fonctions et pour activer ou désactiver la fonction de verrouillage pour enfants.
11. **HORLOGE.** Touchez cette touche pour régler l'heure.
12. **MINUTERIE.** Appuyez sur cette touche pour utilis-er votre four à micro-ondes comme une minuterie de cuisine.
13. **Économie D'énergie :**
    Appuyez sur cette touche pour économiser de l'énergie.
14. **CONSERVE L'HUMIDITÉ :**
    Appuyez sur cette touche pour faire cuire facilement vos aliments favoris en sélectionnant le type d'aliment et en entrant son poids.

VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

GUIDE DE SÉLECTION DES USTENSILES DE CUISSON

La plupart des récipients résistant à la chaleur et non métalliques peuvent être utilisés avec un four à micro-ondes. Cependant pour tester vos ustensiles, suivez les indications suivantes :

1. Placez votre récipient vide dans le four.
2. Mesurez une tasse d'eau dans un verre mesureur puis placez-le à côté du récipient.
3. Mettre votre four à pleine puissance pendant 1 minute. Si le plat est chaud, vous ne devez pas l'utiliser au four à micro-ondes.

UTILISER	NE PAS UTILISER
Verre à feu • Du verre traité pour être utilisé à très haute température comme les plats, les moules à pain, à tartes, à gâteaux, les verres mesureurs, les casseroles, les bols sans ornements métalliques. **Porcelaine** • Des bols, des tasses, des plats et assiettes sans ornements métalliques peuvent être utilisés dans votre four. **Plastique** • Lorsque vous utilisez du film plastique comme couvercle, assurez-vous que le plat soit suffisamment profond afin que l film ne touche pas la nourriture. Lorsque la nourriture chauffe, elle pourrait faire fondre le plastique si elle est en contact direct. • Placez grossièrement le film en plastique sur le récipient et fermez le tout en appuyant sur les bords du récipient. • Aérez en soulevant un coin. Ceci permet d'évacuer l'excès de vapeur. • Utilisez des plats, des tasses, des récipients semi-rigides et des sacs en plastique uniquement pour des cuissons courtes. Utilisez ces éléments en faisant attention car le plastique peut se ramollir à cause de la chaleur des aliments. **Papier** • Les serviettes en papier compatibles avec les micro-ondes, les papiers cirés, les essuie-tout et les assiettes en carton sans ornements métalliques • peuvent être utilisés dans votre four. Voir l'étiquette du fabricant pour savoir si les produits peuvent être utilisés dans un four à micro-ondes.	**Ustensile Métallique** • Le métal protége la nourriture de l'énergie micro-onde et fait que la cuisson n'est pas homogène. Évitez les vis, thermomètres et plateau métalliques. • Les ustensiles métalliques peuvent provoquer des arcs électriques. Ceci peut endommager votre four à micro-ondes. **Décoration Métallique** • Ne pas utiliser d'ustensiles, de plats décorés avec du métal, etc. **Vaisselle Centura™** • La compagnie Corning vous conseille de la pas utiliser de vaisselle Centura et certains mugs fermés de Corelle™ au micro-onde. **Papier aluminium** • Évitez les grandes feuilles d'aluminium car elles empêchent la cuisson et provoquent des arcs électriques. • Utilisez des petites feuilles pour protéger les pâtes et les ailes des volailles. • Veillez à ce que le papier aluminium soit à au moins 3 cm des parois et de la porte du four. **Bois** • Les bols, plateaux, et paniers en bois vont sécher et se fissure si vous les utiliser au micro-onde. **Récipients hermétiquement fermés** • Les récipients hermétiquement fermés peuvent exploser. Assurez-vous de laisser un espace ouvert pour que la vapeur puisse s'échapper. **Papier Brun** • Evitez d'utiliser des sacs de papier brun. Ils absorbent la chaleur et pourraient donc brûler. **Cordons métalliques** • Retirez toujours les cordons métalliques car ils peuvent chauffer et s'enflammer.

VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

CONSEILS POUR LA CUISSON AUX MICRO-ONDES

DORER
La viande et la volaille qui cuiront pendant entre 10 et 15 minutes au minimum vont dorer légèrement. Les aliments cuits pour une durée inférieure peuvent être enduits d'agents brunissant comme de la sauce Worcestershire, soja ou barbecue.

COUVRIR
Un couvercle retient la chaleur et la vapeur et fait cuire les aliments plus rapidement. Utilisez un couvercle ou bien emballage plastique pour micro-ondes en relevant un coin avant que la vapeur s'échappe. Les couvercles sur des casseroles de verre peuvent devenir brûlants pendant la cuisson. Manipulez avec précaution. Les papiers gras empêcheront la nourriture de gicler dans le four et même la chaleur de s'enfuir. Lorsque vous réchauffez des aliments semblables à du pain, utilisez du papier gras, des serviettes ou de l'essuie-tout. Pour absorber l'humidité, enrobez les sandwiches et les aliments gras dans des serviettes en papier.

ESPACER
Arrangez les aliments individuels comme les pommes de terre, les gâteaux individuels et les canapés en cercle avec au moins 2 cm entre chaque élément. Ceci aidera à ce que les aliments cuisent de manière plus homogène.

MÉLANGER
Mélanger permet de diffuser les saveurs et de redistribuer la chaleur parmi les aliments. Toujours mélanger de l'extérieur vers le centre du plat. La nourriture en bord de plat chauffe en premier.

RETOURNER
Vous devez retourner les gros aliments comme les rôtis ou la volaille afin que le dessous et le dessus cuisent de manière homogène. Retournez également le poulet en morceaux.

DISPOSITION
Ne pas entasser les aliments. Étalez-les en une seule couche pour une cuisson homogène. Étant donné que les aliments denses cuisent plus lentement, placez les tranches de viande, de volaille, de poisson ou de légumes les plus épaisses vers le bord du plat.

GOÛTER
Étant que la nourriture cuit rapidement dans un four à micro-ondes, vous devez vérifier régulièrement la cuisson.

TEMPS DE REPOS
La nourriture a souvent besoin d'un temps de repos entre 2 et 15 minutes après avoir été retirée du four. En forme générale, vous devez recouvrir le plat pendant le temps de repos pour retenir la chaleur. Retirez les aliments lorsqu'ils sont à peine sous cuits car ils finiront leur cuisson pendant le repos. La température interne de la nourriture augmentera d'environ 4/5°C pendant ce laps de temps.

PROTÉGER
Afin d'éviter que certains morceaux des aliments rectangulaires ou carrés ne cuisent trop, vous pouvez les protéger avec un morceau de papier aluminium pour bloquer les micro-ondes. Vous pouvez également recouvrir les pattes et le bout des ailes du poulet pour les mêmes rasions.
Veillez à ce que le papier aluminium soit toujours à une distance minimum de 2/3cm de la paroi du four pour éviter la formation d'arcs électriques.

PERCER
Percez la coquille, la peau ou la membrane des aliments avant de les faire cuire afin d'éviter qu'ils n'explosent. C'est le cas pour les jaunes et les blancs d'œufs, les saucisses, les moules, les huîtres, les légumes entiers comme les pommes de terre ou la courge.

⚠ **AVERTISSEMENT**: Ce produit contient des produits chimiques reconnus par l'Etat de la Californie pour provoquer des cancers et des malformations congenitales ou d'autres problemes de reproduction.
Lavez-vous les mains après l'avoir manipulé.

VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

PRÉCAUTIONS

- Placez l'avant du four à plus de 10 cm du bord du meuble où il se trouve pour éviter que le four ne se renverse pendant son fonctionnement.
- Pour programmer le four, assurez-vous de toucher le centre des touches fermement car les zones comprises entre les touches n'activeront pas le four. Un bip sera émis chaque fois que vous appuyez correctement sur une touche. Ne pas appuyer sur plusieurs touches en même temps.
- Ne pas toucher le panneau de contrôle avec des ustensiles en argent, etc. Cela pourrait le casser.
- Soyez toujours vigilant lorsque vous sortez les ustensiles de cuisine du four. Certains plats absorbent la chaleur et peuvent donc être chauds. Reportez-vous au Guide des Récipients plus haut dans cette section pour de plus amples détails.
- Ne pas rincer les ustensiles de cuisine à l'eau froide immédiatement après les avoir sortis du four. Ils pourraient se briser. De même laissez toujours refroidir le plateau tournant avant de le sortir du four.
- Ne jamais utiliser le four à vide. Il doit toujours y avoir des aliments ou de l'eau lorsqu'il fonctionne afin d'absorber l'énergie.
- Ne pas utiliser de papier journal ou de vêtements, ils pourraient prendre feu.
- Utilisez des thermomètres compatibles avec les fours à micro-ondes.
- Le plateau tournant doit toujours être en place lorsque vous utilisez le four.
- Ne pas utiliser votre four à micro-ondes pour cuire des œufs dans leur coquille. La pression va augmenter à l'intérieur de la coquille et elle finira par exploser.
- Il existe plusieurs précautions à prendre lorsque vous faites du pop-corn au four à micro-ondes :

- Ne pas faire de pop-corn sauf dans un récipient compatible ou bien dans un emballage commercial prévu cet effet.
- Ne jamais essayer de faire du pop-corn dans un sac en papier qui n'est pas compatible avec les micro-ondes.
- Si vous faites trop cuire, de la fumée, voire du feu peuvent apparaître.
- Ne pas refaire cuire les maïs qui n'ont pas éclaté.
- Ne pas réutiliser les sacs à pop-corn.
- Écoutez pendant la cuisson. Éteignez le four lorsque les maïs éclatent toutes les 2/3 secondes.
- Ne pas cesser de surveiller le four pendant que vous faites du pop-corn.
- Suivez les instructions indiquées sur le sac.

NETTOYAGE

REMARQUE : Avant de nettoyer le four, débranchez le câble d'alimentation. Si ce n'est possible, ouvrez la porte du four afin d'éviter de lancer le four sans vouloir.

L'INTÉRIEUR

Essuyez l'intérieur et l'extérieur du four avec un chiffon doux et une solution détergente tiède. Puis rincez et essuyez complètement. Cette opération doit être réalisée une moins une fois par semaine. Ne jamais utiliser de détergent en poudre ou des éponges dures. Vous aurez du mal à éliminer les tâches de graisse sur le haut du four si vous ne les nettoyer pas tout de suite. Essuyez-les avec une serviette en papier mouillée, surtout après avoir cuit un poulet ou du bacon.

PARTIES AMOVIBLES

Le plateau et son support son amovibles. Ils doivent être lavés à la main avec de l'eau tiède (pas chaude), un détergent et un chiffon doux. Une fois propres, rincez puis séchez avec un chiffon doux. Ne jamais utiliser de poudres, d'instruments métalliques et d'éponges dures.

- Le plateau tournant peut être lavé dans l'évier. Attention de ne pas accrocher ou effilocher les bords car cela pourrait rendre le plateau plus fragile.
- Le support tournant doit être nettoyé régulièrement.

PORTE

Pour de meilleures performances et une bonne sécurité, le panneau intérieur de la porte et la face avant du four doit toujours être propres et ne pas contenir de traces de nourritures ou de graisse. Essuyez régulièrement avec un détergent doux puis rincez et séchez. Ne jamais utiliser de poudres et d'éponges dures.

Après avoir nettoyé le panneau de contrôle, appuyez sur la touche STOP/CLEAR pour effacer toutes les entrées que vous avez faites par accident en nettoyant les touches. Assurez-vous également que le plateau et son support sont correctement placés.

UTILISATION FOUR MICRO-ONDES

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Lorsque vous branchez votre four pour la première fois ou lorsque le courant revient après une coupure d'électricité, les chiffres dans la fenêtre d'affichage sont réinitialisés sur '0'.

Exemple : Pour régler l'heure à 10h30.

	Touche :	L'affichage montre:
1.	STOP CLEAR	0
2.	Clock	12:00
3.	1 0 3 0	10:30
4.	Clock	10:30

EZ-ON

Une touche gain de temps, cette commande simplifiée vous permet de régler et de démarrer la cuisson au four à micro-ondes à une puissance de 100 % sans avoir besoin de régler le temps de cuisson ni d'appuyer sur la touche

PAR EXEMPLE: Pour cuire pendant 1 minutes.

	Touche :		L'affichage montre:
1.	STOP CLEAR		Heure actuelle
2.	EZ-ON	Deux fois.	Compte à rebours

NOTE:
REMARQUE: Si vous appuyez sur EZ-ON, vous ajouterez 30 secondes-jusqu'à 3 minutes 30 secondes-de cuisson. Après 3 minutes 30 secondes,chaque pression de la touche ajoutera 1 minute-jusqu'à 99 min-utes, 59 secondes

CUISSON DE DURÉE DÉFINIE

Cette fonction vous permet de programmer une puissance et un temps de cuisson précis. Pour obtenir de meilleurs résultats, 10 niveaux de puissance sont disponibles, en plus de la pleine puissance. Consultez le tableau des niveaux de puissance du four à micro-ondes à la page 14 pour obtenir de plus amples renseignements.

Exemple : Pour faire cuire des aliments pendant 5 minutes et 30 secondes à une puissance de 80 %.

	Touche :	L'affichage montre:
1.	Time Cook	: 0
2.	5 3 0	5:30
3.	Power Level	P-HI
4.	8	P-80
5.	START Enter	5:30
		Compte à rebours

REMARQUE : Si vous ne choisissez pas un niveau de puissance, le four cuira automatiquement à pleine puissance.

MINUTERIE DE CUISINE

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.

	Touche :	L'affichage montre:
1.	Kitchen Timer	: 0
2.	3 0 0	3:00
3.	START Enter	3:00
		Compte à rebours

UTILISATION FOUR MICRO-ONDES

CUISSON MULTI-ETAPE

Pour des résultats optimaux, certains récipients nécessitent des niveaux de puissance de cuisson différents pendant différentes étapes d'un cycle de cuisson. Vous pouvez programmer votre four pour qu'il passe d'un niveau de puissance à un autre pour jusqu'à 3 étapes.

Exemple : Pour régler un cycle de cuisson en deux étapes.

	Touche :		L'affichage montre:
1.	Time Cook		:0
2.	3 0 0	Pour régler un temps de cuisson de 3 minutes pour la première étape.	3:00
3.	Power Level		P-HI
4.	8	Pour régler la puissance de cuisson à 80 % pour la première étape.	P-80
5.	Time Cook		:0
6.	7 0 0	Pour régler un temps de cuisson de 7 minutes pour la deuxième étape.	7:00
7.	Power Level		P-HI
8.	5	pour régler la puissance de cuisson à 50 % pour la deuxième étape.	P-50
9.	START Enter		3:00

10. Lorsque la première étape est terminée et que la deuxième commence, vous entendrez deux brèves tona. lités.

VERROU ENFANT

Utilisez cette fonction sécuritaire pour verrouiller le panneau de contrôle lorsque vous le nettoyez ou bien pour éviter que vos enfants utilisent le four sans votre autorisation.

Pour régler le VERROU ENFANT :

	Touche :	L'affichage montre:
1.	STOP CLEAR	Heure actuelle
2.	STOP CLEAR	L

Maintenez appuyée jusqu'à ce que "L" apparaisse à l'écran (environ 4 secondes).

Pour annuler la VERROU ENFANT.

	Touche :	L'affichage montre:
1.	STOP CLEAR	L

Maintenez appuyée jusqu'à ce que "L" disparaisse de l'écran (environ 4 secondes).

CONTRÔLE PAR TOUCHE UNIQUE

Utiliser cette fonction pour cuire un mets sans devoir entrer un temps de cuisson et une puissance de chauffage. Pour d'autre information, voir ci-dessous le tableau de un contrôle de touche.

Exemple : pour la préparation de pop-corn – sachet de 3.5 oz.

	Touche :		L'affichage montre:
1.	STOP CLEAR		Heure actuelle
2.	Popcorn	Une fois.	3.5
3.	Décompte de la durée		Compte à rebours

UTILISATION FOUR MICRO-ONDES

TABLEAU DE CONTRÔLE PAR TOUCHE UNIQUE

NOTE : Il n'est pas nécessaire de couvrir les mets mentionnés dans ce tableau pour une cuisson commandée par TOUCHE UNIQUE, sauf si ceci est stipulé.

Catégorie	Touche	Taille du plat	Mode d'emploi
POPCORN	1 fois 2 fois	3.5 oz. 3.0 oz.	• Procéder conformément aux instructions qui figurent sur l'emballage. • Utiliser un sachet de pop-corn spécialement préparé pour la cuisson au micro-ondes. • DNe pas essayer de faire éclater de nouveaux les grains qui n'ont pas éclaté initialement. • Faire éclater seulement un sachet à la fois. • Ne pas laisser le four à micro-ondes sans surveillance pendant la préparation du pop-corn.
POTATO	1 fois 2 fois 3 fois 4 fois	1 2 3 4	• 8-10 oz. each. • Placer les pommes de terre au centre du four sur une serviette de papier. • Percer plusieurs fois la peau des pommes de terre avec une fourchette. • Après la cuisson, prévoir une période d'attente de 5 minutes.
BEVERAGE	1 fois 2 fois	1 tasse 2 tasses	• 240ml par tasse. • Utiliser une tasse ou un récipient conçu pour l'exposition aux micro-ondes. • Remuer après le réchauffage.
PIZZA	1 fois 2 fois 3 fois	1 portion 2 portions 3 portions	• Placer la pizza réfrigérée sur le plateau au centre du four à micro-ondes.
FOOD PLATE	1 fois 2 fois	1 portion 2 portions	• Répartir les aliments sur le plateau du four à micro-ondes. • Placer les morceaux de viande épais et gros morceaux de légumes vers l'extérieur du plat. • Couvrir d'une feuille de plastique, en laissant un évent. • Après la cuisson, prévoir une période d'attente de 2 minutes.
FROZEN ENTREE	1 fois	10 oz.	• Procéder conformément aux instructions qui figurent sur l'emballage. • Exemple pour une lasagne congelée avec sauce à la viande, poulet avec riz, tranche de poitrine de dinde avec riz et légumes.
FRESH VEGETABLE	1 fois 2 fois 3 fois 4 fois	1 tasse 2 tasses 3 tasses 4 tasses	• Préparer les légumes (laver et couper morceaux de 1⁄2 po). • Couvrir d'une feuille de plastique, en laissant un évent. • Pour la plupart des légumes, une période d'attente de 2 à 3 minutes est nécessaire pour la finition de la cuisson. 1 & 2 tasses - ajouter 2 c. à soupe d'eau 3 & 4 tasses - ajouter 4 c. à soupe d'eau
BAKED GOODS	1 fois 2 fois 3 fois 4 fois	1 2 3 4	• Placer un essuie-tout au milieu du four. • Appuyer sur le bouton Pâtisserie pour la quantité à faire cuire ou régler la température conformément au Guide d'utilisation et d'entretien. • Enfoncer le thermomètre-sonde de cuisson jusqu'à environ le milieu de la pâte et prendre la température.Noter.
CASSEROLE	1 fois 2 fois 3 fois 4 fois	1 tasse 2 tasses 3 tasses 4 tasses	• Mélanger la crème de la soupe aux champignons.Disposer le thon et du lait dans un récipient micro-ondable large et profond. Ajouter les pâtes cuites et bien mélanger.Couvrir avec un couvercle. Disposer à mi-hauteur. Le four va émettre un signal sonore et lancer le mijotage.Appuyer sur Start (Démarrer) pour poursuivre la cuisson.A la fin du temps de cuisson, sortir le plat du four et mélanger.

UTILISATION FOUR MICRO-ONDES

NIVEAUX DE PUISSANCE DU FOUR À MICRO-ONDES

Votre four à micro-ondes dispose de 10 niveaux de puissance pour vous permettre de cuire ou de réchauffer une grande variété de nourriture. Voir le tableau ci-dessous :

Tableau des Niveaux de Puissance du Four à Micro-ondes

TOUCHE NUMÉRIQUE	NIVEAU DE PUISSANCE	EXEMPLES DE CUISSON
0	0	La durée d'attente Indépendante
1	10%	Amollir le fromage à la crème. Garder les plats cuisinés et les plats principaux au chaud.
2	20%	Amollir le chocolat. Réchauffer des petits pains, crêpes, tacos, tortillas et du pain français. Clarifier le beurre. Rendre les fruits moins froids. Réchauffer de petites quantités de nourriture.
3	30%	Décongeler le pain et de petites quantités de la plupart des aliments. Compléter le cycle de cuisson des plats cuisinés, ragoûts et sauces. Cuire de petites quantités de la plupart des aliments.
4	40%	Cuire les parties de viande moins tendres dans du jus ou les plats qui doivent mijoter lentement. Compléter le cycle de cuisson des rôtis moins tendres.
5	50%	Cuire les ragoûts et les soupes après les avoir amenés à ébullition. Cuire les crèmes anglaises et les pâtes.
6	60%	Cuire les oeufs brouillés et les gâteaux.
7	70%	Cuire les rôtis de croupe, le jambon, le veau et l'agneau. Cuire les mets fromagés. Cuire les oeufs et le lait.
8	80%	Réchauffer rapidement les mets précuits ou préparés.
9	90%	Cuire rapidement les oignons, céleris et piments verts. Réchauffer rapidement les tranches de viande.
10(HIGH) Automatic	100%	Cuire la volaille, le poisson, les légumes et la plupart des plats cuisinés. Préchauffage du plat brunisseur. Faire bouillir l'eau.

UTILISATION FOUR MICRO-ONDES

DÉCONGÉLATION AUTO

Le four comprend trois séquences de décongélation préréglées.

La fonction de décongélation automatique vous offre la meilleure méthode de décongélation des aliments congelés.

Le guide de cuisson vous indiquera la séquence de décongélation qui est recommandée pour les aliments que vous faites décongeler.

Aux fins de commodité accrue, la fonction de décongélation automatique comprend un signal sonore intégré qui vous rappelle de vérifier, de retourner, de séparer ou de réarrangerles aliments pour obtenir de meilleurs résultats de décongélation.

Trois différents niveaux de décongélation sont fournis.

dEF1 VIANDE HACHÉE

dEF2 VOLAILLE

dEF3 BIFTECKS/CÔTELETTES

Exemple : Pour faire décongeler 1.2 lb. de boeuf haché.

	Touche :	L'affichage montre:
1.	Auto Defrost	dEF 1
2.	1 et 2	1.2
3.	START Enter	Compte à rebours
4.	À la fin du temps de cuisson, 4 longs vont retentir.	End

REMARQUE :

Lorsque vous appuyez sur la touche START l'affichage indique le compte à rebours du temps de décongélation. Le four émettra un bip pendant le cycle de décongélation. À ce moment-là, ouvrez la porte et retournez, séparez ou réarrangez les aliments. Enlevez toute partie qui est décongelée.

Remettez les parties congelées dans le four et appuyez sur START pour poursuivre le cycle de décongélation.

le four s'arrêtera lors du BIP sauf si la porte est ouverte.

CONSEILS D'UTILISATION

- Pour de meilleurs résultats, retirez le poisson, les crustacés, la viande et la volaille de leur emballage d'origine (plastique). Autrement, l'emballage retiendra la vapeur et les jus contre l'aliment ce qui ferait que seule la partie extérieure de la nourriture cuirait.
- Pour de meilleurs résultats, arrangez votre viande hachée en forme de beignets avant de la congeler. Lors de la décongélation, enlevez les parties décongelées au moment du bip puis continuez la décongélation.
- Placez les aliments dans un plat creux ou bien sur la grille du four pour récupérer les sucs.
- Le milieu de la nourriture doit être encore un peu gelée à la fin de la décongélation.

DÉCONGÉLATION RAPIDE

ette fonctionnalité doit être utilisée uniquement lorsque vous décongelez 1.0 lb. de viande hachée, volaille,biftecks/côtelettes.

	Touche :	L'affichage montre:
1.	STOP CLEAR	Heure actuelle
2.	Quick Defrost	Compte à rebours

REMARQUES: Quand le four émet un bip pendant le compte à rebours, ouvrez la porte du four et retournez, séparez ou arrangez l'aliment.

UTILISATION FOUR MICRO-ONDES

TABLEAU D'AUTO-DÉCONGÉLATION

CATÉGORIE	BOUTON AUTO DEFROST	ALIMENT	MIN./MAX.
VIANDE HACHÉE	**Une fois**	• **BOEUF** ..... tartare, en cubes pour plat mijoté, morceau à braiser, côte de bœuf rôtie, rumsteak, macreuse, hamburger. • **AGNEAU** ..... Rôti • **PORC** ..... Hot-dogs, travers, travers marinés, rôti, saucisses. • **VEAU**..... Côtelettes (1 lb., 1/2 po d'épaisseur)	0.1/6.0 lb.
VOLAILLE	**Deux fois**	• **VOLAILLE** ..... Entier (moins de 4lb.), blancs de poulet (sans os) • **POULETS DE CORNOUAILLE** ..Entier • **DINDE** ..... Blancs (moins de 6lb.)	0.1/6.0 lb.
BIFTECKS/ CÔTELETTES	**Trois fois**	• **STEAKS** ..... Rouelle, filet. • **CÔTELETTES**...Côtelettes d'agneau (1po d'épaisseur), côtelettes de porc (1/2 po d'épaisseur). • **POISSON**..... Filets, steaks, entier. • **CRUSTACÉS**.....Chair de crabe, homards, crevettes grises, coquilles Saint-Jacques	0.1/6.0 lb.

ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

L'option ÉCONOMIE D'ÉNERGIE permet d'économiser l'énergie en désactivant l'afficheur. Cette fonction n'est disponible que lorsque vous appuyez sur la touche ARRÊT/EFFACER (ÉCONOMIE D'ÉNERGIE) . Pour l'annuler, il suffit d'ouvrir la porte oud'appuyer sur n'importe quelle touche.



1.Appuyez sur la touche **ÉCONOMIE D'ÉNERGIE.**

L'afficheur sera désactivé et la fonction ÉCONOMIE D'ÉNERGIE sera active.

Appuyez sur la touche ÉCONOMIE D'ÉNERGIE ou n'importe quelle autre touche pour annuler cette fonction lorsqu'elle est active.

CONSERVE L'HUMIDITÉ

La fonction Conserve l'humidité vous permet de faire cuire facilement vos aliments favoris en sélectionnant le type d'aliment et en entrant son poids.

Hc-1 Viande hachée

Hc-2 Omelette

Hc-3 Fruits

Example: 0,2 kg de viande hachée

	Appuyez sur :	L'écran affiche :
1.	Keep Moisture	Hc-1
2.	2	0.2
3.	START Enter	Décompte affiché
4.	À la fin du temps de cuisson, quatre longs bips se feront entendre.	End

REMARQUES :

- Ne pas cuire à l'aide de la fonction Conserve l'humidité pendant plus de 8 minutes.
- Ne pas activer la fonction Conserve l'humidité sans nourriture et de l'eau.
- Utiliser 30 ml d'eau pendant coo roi.

CONSERVE L'HUMIDITÉ

SÉQUENCE	APPUYEZ SUR CONSERVE L'HUMIDITÉ	POIDS	USTENSILE	DIRECTIVES
VIANDE HACHÉET	**une fois**	0,2~0,4 kg	**Bol allant au micro-ondes Assiette + couvercle qui conservent l'humidité** (Aliments : réfrigérés)	**Ingrédients :** Viande hachée 500 g Champignons émincés 100 g Beurre 25 g Sel, poivre **Préparation :** Mélanger la viande hachée avec les champignons émincés, le beurre, le sel et le poivre. Verser le mélange dans un bol allant au four à micro-ondes. Verser 30 ml d'eau dans l'assiette qui conserve l'humidité. Déposer le bol allant au four à micro-ondes dans l'assiette qui conserve l'humidité et couvrir. Sélectionner le menu et entrer le poids, puis appuyer sur la touche Marche pour cuire. Laisser reposer 3 minutes après la cuisson.
OMELETTE	**deux fois**	2 œufs	**Plat allant au micro-ondes Assiette + couvercle qui conservent l'humidité** (Aliments : température ambiante)	**Ingrédients :** Œufs - 4 Lait - 4 c. à table Farine - 1 c. à table Beurre (pour graisser le plat) Bâtonnets de bois - 2 **Herbes : aneth, persil, poireau** Sel et poivre au goût. **Garniture (facultatif) :** Jambon ou saucisses - 2 tranches Fromage - 2 tranches **Préparation :** Fouetter les œufs et hacher l'aneth, le persil et le poireau. Dans un bol, mélanger les œufs avec les herbes, le lait et la farine. Graisser le plat allant au four à micro-ondes avec le beurre, puis y verser le mélange. Verser 30 ml d'eau dans le plat qui conserve l'humidité. Déposer le plat allant au four à micro-ondes dans l'assiette qui conserve l'humidité et couvrir. Sélectionner le menu et appuyer sur la touche Marche pour cuire. Laisser reposer 3 minutes après la cuisson. **Facultatif :** Séparer l'omelette en deux parties. Déposer une tranche de jambon (ou de saucisse) et de fromage sur chaque moitié d'omelette, puis rouler l'omelette sur l'assiette allant au four à micro-ondes. Verser 30 ml d'eau dans l'assiette qui conserve l'humidité. Déposer le plat allant au four à micro-ondes dans l'assiette qui conserve l'humidité et couvrir. Cuire au four à micro-ondes à puissance maximale durant 1 minute, ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
FRUITS	**trois fois**	0,2~0,4 kg	**Plat allant au micro-ondes Assiette + couvercle qui conservent l'humidité** (Aliments : température ambiante)	**Ingrédients :** Pommes 500 g Miel 60 g **Garniture :** Noix hachées (arachides, amandes ou noix de Grenoble) **Préparation :** Retirer le cœur de la pomme. Hacher en petits morceaux et mélanger avec le miel et les noix hachées. Déposer les pommes dans un plat allant au four à micro-ondes. Verser 30 ml d'eau dans l'assiette qui conserve l'humidité. Déposer le plat dans l'assiette qui conserve l'humidité et couvrir. Sélectionner le menu et appuyer sur la touche Marche pour cuire. Laisser reposer 3 minutes après la cuisson.

UTILISATION FOUR MICRO-ONDES

⚠ AVERTISSEMENT : Ne pas utiliser de papier aluminium pendant la cuisson.

CONSEILS DE CUISSON

Viande

1. Aucune technique spéciale n'est requise. La viande doit être préparée comme pour une cuisson normale. Assaisonnement à volonté. Toujours bien décongeler la viande avant la cuisson.
2. Placez la viande sur la grille du micro-onde ou bien dans un plat spécial puis sur le plateau tournant.
3. Faites cuire en suivant les instructions du tableau de Cuisson de la Viande (ci-dessous). Rallongez le temps de cuisson pour les pièces plus épaisses et écourtez-le pour les plus petites. Pour les morceaux très épais, utilisez la durée maximale.
4. Retournez la viande en milieu de cuisson.
5. Laissez reposer entre 5 et 10 minutes enrobée dans du papier aluminium après la cuisson. Le temps de repos est très important car il complète la cuisson.
6. Assurez-vous que la viande, en particulier, le porc, soit bien cuite avant de la consommer.

Tableau de Cuisson de la Viande

Viande	Puissance du four	Durée de Cuisson par Livre
BOEUF		
Côte debout/enroulée		
– Saignant	8	9 - 11 minutes
– Bien cuit	8	10 - 12 minutes
Viande hachée (pour ragoûts)	HIGH(100%)	6 - 8 minutes
Steack hachés, Frais ou décongelés (4 oz. chacun)		
– 2 steacks	HIGH(100%)	2 - 4 minutes
– 4 steacks	HIGH(100%)	3 - 5 minutes
PORC		
Longe, jamon	8	11 - 14 minutes
Bacon		
– 4 tranches	HIGH(100%)	2 - 3 minutes
– 6 tranches	HIGH(100%)	3 - 5 minutes

REMARQUE : Les durées indiquées ci-dessus sont seulement des indications. Jouez sur les différences avec des goûts et des préférences. Les durées peuvent également varier en fonction de la forme, de la coupe et de la composition des aliments.

Volaille

1. Aucune technique spéciale n'est requise. La volaille doit être préparée comme pour une cuisson normale. Assaisonnement à volonté.
2. La volaille doit être complètement dégelée. Retirez les abats et les clips métalliques.
3. Piquez la peau et badigeonnez-la d'huile végétale si nécessaire.
4. La volaille doit être placée la grille du micro-onde ou bien dans un plat spécial puis sur le plateau tournant.
5. Faites cuire en suivant les instructions du tableau de Cuisson des Volailles (ci-dessous). Retournez en milieu de cuisson. En raison de sa forme, la volaille a tendance à cuire de manière hétérogène, surtout pour les parties très osseuses. Retournez la viande permet de cuire correctement ces parties.
6. Retirez du four, enrobez de papier aluminium et laissez reposer entre 5 et 10 minutes avant de découper. Le temps de repos est très important car il complète la cuisson.
7. Assurez-vous que la volaille soit bien cuite avant de la consommer.

Une volaille est bien cuite lorsque les sucs coulent bien à l'intérieur de la cuisse si vous la percez d'un couteau. Nous vous conseillons de percer les volailles avec un couteau dans les parties les plus charnues pour vous assurez que les sucs sont clairs et que la chair est bien cuite.

Tableau de Cuisson de la Volaille

Volaille	Puissance du four	Durée de Cuisson par Livre
POULET		
Entier	8	6 - 9 minutes
Poitrine (avec os)	8	5 - 8 minutes
Morceaux	8	10 - 16 minutes
DINDE		
Entier	8	8 - 10 minutes

REMARQUES :

- Les durées indiquées ci-dessus sont seulement des indications. Jouez sur les différences avec des goûts et des préférences. Les durées peuvent également varier en fonction de la forme, de la coupe et de la composition des aliments.
- Si une volaille entière est farcie, utilisez le poids total au moment de calculer la durée de cuisson.

CONSEILS DE CUISSON (suite)

Poisson

1. Arranger le poisson dans un grand plat non métallique.
2. Couvrir avec un film plastique troué ou bien avec un couvercle.
3. Placer le plat sur le plateau tournant.
4. Cuisiner en fonction des instructions du Tableau de Cuisson des Poissons Frais. Vous pouvez rajouter des morceaux de beurre.
5. Laisser reposer comme indiqué dans le tableau avant de servir.
6. Après le temps de repos, vérifier que le poisson est bien cuit. Le poisson doit être opaque et doit se défaire facilement.

Tableau de Cuisson du Poisson Frais

Poisson	Puissance du four	Temps de Cuisson par Livre	Beurre	Temps de repos
Filets de poissons	HIGH(100%)	4 - 6 minutes	Ajouter entre 15 et 30ml (1 à 2 cuillères à soupe de jus de citron)	2 - 3 minutes
Maquereau entier	HIGH(100%)	4 - 6 minutes	-	3 - 4 minutes
Truite entière fraîche et préparée	HIGH(100%)	5 - 7 minutes	-	3 - 4 minutes
Darnes de saumons fraîches et préparées	HIGH(100%)	5 - 7 minutes	Ajouter entre 15 et 30ml (1 à 2 cuillères à soupe de jus de citron)	3 - 4 minutes

GUIDE DE CHAUFFAGE/RÉCHAUFFAGE

Pour bien chauffer ou réchauffer dans le four micro-ondes, il est important de suivre quelques instructions. Il faut connaître la quantité exacte d'aliments à réchauffer pour bien déterminer le temps de cuisson nécessaire. Arranger les aliments de façon circulaire pour obtenir des meilleurs résultats. Les aliments à température ambiance seront réchauffés plus rapidement que ceux qui sont surgelés. Les produits en boîte doivent être sortis de sa boîte et placés dans un récipient à micro-ondes. Les aliments seront mieux réchauffés de façon uniforme si l'on met un couvercle ou du papier film percé. Faites attention au moment d'enlever le couvercle pour que la vapeur ne vous brûle pas. Utilisez le tableau suivant comme guide pour réchauffement d'aliments cuits.

Éléments	Temps de cuisson (sur HIGH)	Instructions Particulières
Viande en tranches 3 tranches de 2.5 cm (1/4 pouces) d'épaisseur	1-2 minutes	Placer les tranches de viande dans un récipient à micro-ondes. couvrir de film et percer. *Note : les sauces aident à garder le jus de la viande.
Pièces de poulet 1 blanc 1 patte cuisse	2-3 1/2 minutes 1 1/2-3 minutes	Placer les pièces de poulet dans un récipient à micro-ondes. Couvrir de film.
Filets de poisson (6-8 oz.)	2-4 minutes	Placer le poisson dans un récipient à micro-ondes. Couvrir de film et percer.
Lasagna 1 serving (10 1/2 oz.)	4-6 minutes	Placer la lasagne dans un récipient à micro-ondes. Couvrir de film et percer.
Cocotte 1 tasse 4 tasses	1-3 1/2 minutes 5-8 minutes	COOK dans une cocotte à micro-ondes couverte. Remuer à mi-cuisson.
Cocotte Crème ou fromage 1 tasse 4 tasses	1 1/2-3 minutes 3 1/2-5 1/2 minutes	COOK dans une cocotte à micro-ondes couverte. Remuer à mi-cuisson.
« Sloppy Joe » ou viande grillée 1 sandwich (une 1/2 tasse de farce de viande) Sans petit pain.	1-2 1/2 minutes	Il faut réchauffer la farce et le petit pain séparément. Cuire la farce dans un récipient à micro-ondes couvert. Remuer une fois. Chauffer le petit pain comme il est indiqué dans le tableau ci-dessous.
Purée de pommes de terre 1 tasse 4 tasses	1-3 minutes 5-8 minutes	CUIRE avec un plat pour micro-ondes recouvert. Mélanger une fois en milieu de cuisson.
Haricots 1 tasse	1 1/2-3 minutes	CUIRE avec un plat pour micro-ondes recouvert. Mélanger une fois en milieu de cuisson.
Ravioli ou pâtes en sauce 1 tasse 4 tasses	2 1/2-4 minutes 7 1/2-11 minutes	CUIRE avec un plat pour micro-ondes recouvert. Mélanger une fois en milieu de cuisson.
Riz 1 tasse 4 tasses	1 1/2-3 1/2 minutes 4-6 1/2 minutes	CUIRE avec un plat pour micro-ondes recouvert. Mélanger une fois en milieu de cuisson.
Sandwich ou petit pain 1 sandwich	15-30 seconds	Le couvrir de papier essuie-tout et le placer dans un récipient en verre (à micro-ondes).
Légumes 1 tasse 4 tasses	1 1/2-2 1/2 minutes 4-6 minutes	CUIRE avec un plat pour micro-ondes recouvert. Mélanger une fois en milieu de cuisson.
Soupe 1 portion 225 gr (8 oz.)	1 1/2-2 1/2 minutes	CUIRE avec un plat pour micro-ondes recouvert. Mélanger une fois en milieu de cuisson.

TABLEAU DES LÉGUMES FRAIS

Légumes	Quantité	Durée de Cuisson (sur HIGH)	Instructions	Temps de repos
Artichauts (8oz chacun)	2 moyens 4 moyens	5~8	Parer. Ajoutez 2 cuillères à café d'eau et de jus. Recouvrir.	2-3 minutes
Asperges, Fraîches, Pointes	1 livre	3~6	Ajouter une 1/2 tasse d'eau. Couvrir.	2-3 minutes
Haricots, Verts et Jaunes	1 livre	7~11	Ajouter une 1/2 tasse d'eau dans une casserole de 1 1/2 qt. Remuer en milieu de cuisson.	2-3 minutes
Betteraves, Fraîches	1 livre	12~16	Ajouter une 1/2 tasse d'eau dans une casserole de 1 1/2 qt. Arranger en milieu de cuisson.	2-3 minutes
Broccoli, Frais, Têtes	1 livre	4~8	Placer le broccoli dans un plat à four. Ajouter une 1/2 tasse d'eau.	2-3 minutes
Chou, Frais, en morceaux	1 livre	4~7	Ajouter une 1/2 tasse d'eau dans une casserole de 1 1/2 qt. Remuer en milieu de cuisson.	2-3 minutes
Carottes, Fraîches, en rondelle	2 tasses	2~4	Ajouter un 1/4 de tasse d'eau dans une casserole de 1 qt. Remuer en milieu de cuisson.	2-3 minutes
Chou-fleur, frais, entire	1 livre	7~11	Parer. Ajouter un 1/4 de tasse d'eau dans une casserole de 1 qt. Remuer en milieu de cuisson.	2-3 minutes
Blettes, Fraîches, Céleri, Frais, en morceaux	2 tasses 4 tasses	2 1/2-4 1/2 6~8	Découper. Ajouter une 1/2 tasse d'eau dans une casserole de 1 1/2 qt. Remuer en milieu de cuisson.	2-3 minutes
Maïs, Frais	2 ears	5~9	Décoquer. Ajouter 2 cuillères à café d'eau dans un plat à four de 1 1/2 qt. Couvrir.	2-3 minutes
Champignons, Frais, en morceaux	1/2 livre	2~3 1/2	Mettre les champignons dans une casserole de 1 1/2 qt recouverte.	2-3 minutes
Panais, frais, en rondelles	1 livre	4~8	Ajouter une 1/2 tasse d'eau dans une casserole de 1 1/2 qt. Remuer en milieu de cuisson.	2-3 minutes
Petits pois, verts, frais	4 tasses	7~10	Ajouter une 1/2 tasse d'eau dans une casserole de 1 1/2 qt. Remuer en milieu de cuisson.	2-3 minutes
Patates Douces, entières (6-8 oz, chacune)	2 moyens 4 moyens	5~10 7~13	Percer les pommes de terre avec une fourchette. Placer sur 2 serviettes en papier. Retourner en milieu de cuisson.	2-3 minutes 2-3 minutes
Patates Blanches, entières (6-8 oz, chacune)	2 pommes de terre 4 pommes de terre	5~8 10~14	Percer les pommes de terre avec une fourchette. Placer sur 2 serviettes en papier. Retourner en milieu de cuisson.	2-3 minutes 2-3 minutes
Épinards, frais, feuilles	1 livre	4~7	Ajouter une 1/2 tasse d'eau dans une casserole de 12 qt recouverte.	2-3 minutes
Courge, noyer cendré, frais	1 moyens	6~8	Couper la courge en deux. Retirer les graines. Placer dans un plat de 8x8 pouces. Couvrir.	2-3 minutes
Courgette, Fraîches, en Rondelle	1 livre	4 1/2-7 1/2	Ajouter une 1/2 tasse d'eau dans une casserole de 1 1/2 qt. Remuer en milieu de cuisson.	2-3 minutes
Courgette, Fraîches, entières	1 livre	6-9	Percer. Placer sur 2 serviettes en papier. Retourner et réarranger les courgettes en milieu de cuisson.	2-3 minutes

DÉPANNAGE

Questions et réponses

Opération

Questions	Réponses
Pour quoi la lumière du four est éteinte pendant la cuisson?	Il peut y avoir plusieurs raisons pour que la lumière du four soit éteinte. Avez-vous : - marqué le temps de cuisson ? - cliquez sur START ?
Pour quoi la vapeur sort par les ouvertures de ventilation ?	La vapeur est produite normalement pendant la cuisson. Le four micro-ondes à été conçu pour ventiler cette vapeur.
Le four micro-ondes serait endommagé s'il est mis à fonctionner à vide ?	Oui. Il ne faut jamais opérer le four micro-ondes à vide ou sans le plateau tournant.
Est-ce que l'énergie des micro-ondes passe à travers l'écran de la porte ?	Non. L'écran métallique renvoie l'énergie vers la cavité l'intérieure du four. Les orifices ne laissent passer que la lumière. L'énergie des micro-ondes ne passe pas.
Pour quoi il se produit un son lorsque on appui sur une touche du panneau de control ?	Les sons vous indiquent que vous avez bien touché.
Est-ce que mon four micro-ondes peut-il être endommagé si les aliments sont cuits trop longtemps ?	Comme n'importe quel autre appareil à cuisson, il est possible de trop cuisiner les aliments au point que ceux-ci produisent de a fumée, voire du feu, endommageant ainsi l'intérieur du four. Il est mieux de rester toujours à proximité du four lorsqu'il est en marche.
Lorsque le four est branché pour la première fois, il ne marche pas. Qu'est-ce qui se passe ?	Le micro-ordinateur qui contrôle votre four peut perdre temporellement sa configuration et ne pas marcher correctement lorsque vous le branchez pour la première fois, ou après une panne d'électricité. Débranchez le four pendant quelques minutes, branchez à nouveau et reconfigurez le micro-ordinateur.
Pour quoi vois-je un reflet de lumière autour de la cage ?	Cette lumière émane de la lumière du four, située entre la cavité intérieure et la cage extérieure.
Quels sont les différents sons que j'entends lorsque le micro-onde est en fonctionnement ?	Le son des touches est produit par un switch mécanique qui modifie le magnétron du four en ON/OFF . Le son lourd et le click (vibration forte) sont produits par le changement d'énergie du magnétron, selon que celui-ci est allumé ou éteint depuis l'interrupteur mécanique. Le changement de vitesse vient du changement dans la ligne de voltage provoqué par le magnétron lorsqu'il s'allume ou s'éteint.

Aliments

Questions	Réponses
Qu'est-ce qui se passe lorsque les aliments ont un aspect raide, sec, brun ?	Un aspect raide, sec et brun résulte de la sur-cuisson des aliments. Diminuez le temps de cuisson ou de réchauffement.
Pour quoi les œufs explosent des fois ?	Lors de la cuisson d'oeufs, le jaune d'oeuf peut exploser en raison de la concentration de vapeur dedans sa membrane. Pour éviter cet accident, il faut tout simplement percer le jaune d'oeuf à l'aide d'un cure-dents. PRECAUTION : Il ne faut jamais mettre au four micro-ondes des œufs dans sa coquille.

DÉPANNAGE

Questions et Réponses (suite)

Aliments

Questions	Réponses
Pour quoi les œufs brouillés deviennent raides des fois après la cuisson ?	Les œufs deviennent raides quand ils sont surcuits, même si l'on suit toujours la même recette. Le temps de cuisson doit parfois être modifié pour ces raisons : - la taille des oeufs varie - les oeufs à température ambiance requièrent un temps différent de ceux qui sont au réfrigérateur. - La cuisson des œufs continue pendant le temps d'attente.
Est-il possible de faire des pop-corn dans un four à micro-ondes ?	Oui, si vous utilisez l'une des méthodes suivantes : (1) les marques de pop-corn fabriquées spécifiquement pour cuisson à micro-ondes. (2) Les paquets commerciaux de pop-corn à micro-ondes faits pour un temps et une puissance nécessaires. **Relevez les adresses exactes de chaque producteur qui travaille avec ce type de produit, et faites toujours attention au four lorsque le maïs explose. Si le maïs n'a pas bien explosé au bout du temps suggéré, arrêtez la cuisson. La surcuisson pourrait provoquer du feu.** **PRÉCAUTION :** **- Jamais utiliser un sac en papier pour faire exploser le maïs ou essayer de faire exploser les graines restantes.** **- Ne pas cuisiner les paquets commerciaux de pop-corn à micro-ondes directement sur le plateau tournant, car il faut éviter le réchauffement excessif de celui-ci. Il faut place le paquet de pop-corn dans un récipient.** **- Écoutez l'éclatement des grains. Arrêtez le four lorsque les éclatements ralentissent de 2-3 secondes entre eux.** **- Ne pas vous éloigner du four au moment de l'éclatement des graines.** **- Suivez les indications du paquet.**
Pour quoi les pommes au four explosent des fois pendant la cuisson?	La peau n'a pas été enlevée de la moitié supérieure de chaque pomme, en tenant compte de la dilatation de l'intérieur des pommes pendant la cuisson. Comme dans les méthodes conventionnelles de cuisson, la partie intérieure de la pomme s'agrandit durant la cuisson.
Pour quoi les pommes de terre au four brûlent des fois pendant la cuisson?	Si le temps de cuisson est trop long, il pourrait se produire du feu. Au bout du temps de cuisson recommandé, les pommes de terre devraient être légèrement fermes. **PRECAUTION : ne pas surcuisiner.**
Pour quoi est il recommandé d'attendre un moment une fois fini le temps de cuisson? (Temps d'attente)	Le temps d'attente après cuisson fait que celle-ci continue régulièrement pendant quelques minutes une fois fini le cycle du four. La durée du temps d'attente varie selon la densité des aliments.
Pour quoi est il nécessaire un temps additionnel de cuisson lorsque les aliments sont sortis du réfrigérateur?	Comme dans la cuisine conventionnelle, la température initiale des aliments modifie le temps final de cuisson. Vous nécessiterez d'avantage de temps pour cuisiner des aliments sorties du réfrigérateur que pour ceux qui sont à température ambiance.

DÉPANNAGE

Avant de contacter un Répérateur

Vous pouvez souvent corriger ces problèmes vous-même. Si votre four micro-ondes ne marche pas correctement, repérez le problème dans la liste ci-dessous et essayez la solution proposée.
Si votre four ne marche toujours pas correctement, contactez le Centre Service Agrée LG le plus proche de chez-vous.
Le Centre Service Agrée LG sont complètement équipés pour pouvoir gérer vos exigences de service.

Problème	Causes Possibles
Le four ne démarre pas	- Le câble d'alimentation est-il branché ? - La porte est-elle fermée ? - Le temps de cuisson est-il réglé ?
Arc électrique ou étincelles	- Utilisez-vous des ustensiles de cuisine approuvés ? - Le four est-il vide ?
Heure du jour incorrecte	- Avez-vous essayé de reconfigurer l'heure ?
Cuisson non homogène des aliments	- Utilisez-vous des ustensiles de cuisine approuvés ? - Le plateau tournant est-il dans le four ? - Avez-vous remué ou retourné les aliments pendant la cuisson ? - Les aliments étaient-ils complètement dégelés? - Le niveau de puissance et le temps de cuisson étaient-ils corrects ?
Aliments surcuits	- Le niveau de puissance et le temps de cuisson étaient-ils corrects ?
Aliments pas assez cuits	- Utilisez-vous des ustensiles de cuisine approuvés ? - Les aliments étaient-ils complètement dégelés? - Le niveau de puissance et le temps de cuisson étaient-ils corrects ? - Les orifices de ventilation étaient bien propres ?
Décongélation inappropriée	- Utilisez-vous des ustensiles de cuisine approuvés ? - Le niveau de puissance et le temps de cuisson étaient-ils corrects ? - Avez-vous remuez ou retourné les aliments pendant la décongélation ?

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 spécifiée 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.

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.)	
Four-hotte / micro-ondes à convection / micro-ondes encastré / tout four à micro-ondes	**Garantie prolongée sur les pièces seulement**
Un (1) an à compter de la date d'achat initiale	**Cinq (5) ans à compter de la date d'achat initiale**
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 spécifiées 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 et/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 de 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 spécifiées 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, téléphonez-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 :