

GoldStar

Website: <http://www.LGService.com>

E-mail: <http://www.LGService.com/techsup.html>

FOUR À MICRO-ONDES

MANUEL DE L'UTILISATEUR

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

MV-1310M
MV-1311M

Pièce n°. 3828W5A0863
Imprimé en Corée

TABLE OF CONTENTS

TABLE OF CONTENTS	2	Cooking at High Cook Power	11
SAFETY	3	Cooking at Lower Power Levels.....	11
Important Safety Instructions	3	Cooking Guide for “Lower Power Levels”	12
Precautions To Avoid Possible Exposure To		Beverage.....	13
Excessive Microwave Energy	4	Potato.....	13
INFORMATION	5	Cook.....	13
Location of Model Number	5	Cooking Guide for “Cook”	14
Oven Specifications	5	Reheat.....	15
Electrical Rating	5	Cooking Guide for “Reheat”	15
Electrical Requirements	5	Defrost.....	16
Grounding Instructions	5	Defrosting Tips	16
Microwave Oven Features	6	Defrost Chart.....	17
Oven Control Panel.....	7	MAINTENANCE	19
OPERATION	9	CARE AND CLEANING	19
LEARN ABOUT YOUR MICROWAVE OVEN	9	Cleaning the Grease Filters	19
Clock	9	Charcoal Filter Replacement	19
Kitchen Timer	9	Cooktop/Night Light Replacement	20
Fan Hi • Lo • Off	9	Oven Light Replacement	20
Light Hi • Lo • Off	9	QUESTIONS AND ANSWERS	20
Child Lock	9	MICROWAVE UTENSIL GUIDE	21
Hold Warm	10	BEFORE CALLING FOR SERVICE	22
Custom Set	10		
Ez On	10		
More/Less	11		
Popcorn.....	11		

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.

f U **Read all the instructions before using your oven.**

f U **Do not allow children to use this oven without close supervision.**

f U Read and follow the specific **“PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY”** found on page 4.

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

f U **Do not use or store** this appliance outdoors. Do not use this product near water -for example, near a kitchen sink, in a wet basement, or near a swimming pool, and the like.

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

f U **Clean the ventilating hood frequently.** Do not allow grease to accumulate on the hood or the filters.

f U When flaming foods under the hood, turn the fan on.

f U Suitable for use above both gas and electric cooking equipment 36 inches wide or less.

f U Use care when cleaning the vent hood filters. Corrosive cleaning agents such as lye-based oven cleaners, may damage the filters.

f U **When cleaning the door and the surfaces that touch the door, use only mild, non-abrasive soaps or detergents and a sponge or soft cloth.**

f U **Do not tamper with the built-in safety switches on the oven door.** The oven has several built-in safety switches to make sure the power is off when the door is open.

f U **If your oven is dropped or damaged,** have it thoroughly checked by a qualified service technician before using it again.

f U **To avoid a fire hazard:**

- **Do not severely overcook food.** Severely overcooked foods can start a fire in the oven. Watch the oven carefully, especially if you have paper, plastic, or other combustibles in the oven.
- **Do not store combustible items (bread, cookies, etc.) in the oven,** because if lightning strikes the power lines, it may cause the oven to turn on.
- **Do not use wire twist-ties in the oven.** Be sure to remove them before placing the item in the oven.

f U **If a fire should start:**

- **Keep the oven door closed.**
- **Turn the oven off.**
- **Disconnect the power cord or shut off the power at the fuse or circuit breaker panel.**

f U **To avoid electric shock:**

- **This appliance must be grounded.** Connect it only to a properly grounded outlet. See the electrical grounding instructions on page 5.
- **Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug,** if it is not working properly or if it has been damaged or dropped.
- **Do not immerse the electrical cord or plug in water.**
- **Keep the cord away from heated surfaces.**
- This appliance should be serviced only by qualified service personnel.

f U Install or locate the microwave oven only in accordance with the provided installation instructions.

f U Do not mount oven a sink.

f U Do not let cord hang over edge of table or counter.

SAFETY

f ⚠ **To avoid improperly cooking some foods.**

- **Do not heat any types of baby bottles or baby food.** Uneven heating may occur and possibly cause personal injury.
- **Do not heat small-necked containers**, such as syrup bottles.
- **Do not deep-fat fry in your microwave oven.**
- **Do not attempt home canning in your microwave oven.**
- **Do not heat the following items in the microwave oven:** whole eggs in the shell; water with oil or fat; sealed containers or closed glass jars. These items may explode.

f ⚠ **Do not use this oven for commercial purposes.**
It is made for household use only.

f ⚠ Do not cover or block any openings in the oven.

f ⚠ Do not run the oven empty, without food in it.

- **Do not** allow the gray film on special microwave-cooking packages to touch the oven floor. Put the package on a microwavable dish.
- **Do not** cook anything directly on the oven floor. Use a microwavable dish.
- Keep a browning dish at least 3/16 inch above floor. Carefully read and follow the instructions for the browning dish. If you use a browning dish incorrectly, you could damage the oven floor.

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

f ⚠ **Do not attempt to operate this oven with the door open**, since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlock.

f ⚠ **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.

f ⚠ **Do not place any object between the oven front face and the door**, or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

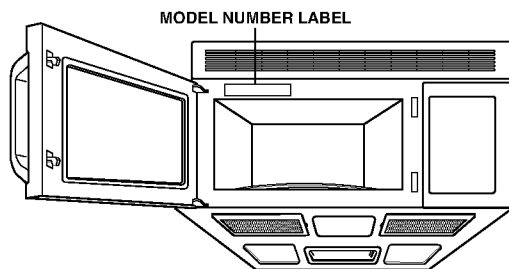
f ⚠ **The oven should not be adjusted or repaired** by anyone except properly qualified service personnel.

INFORMATION

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

LOCATION OF MODEL NUMBER

To request service information or replacement parts, LG Electronics CANADA will require the complete model number of your microwave oven. The number is on the left side of control panel as shown in the illustration below.



OVEN SPECIFICATIONS

Output Power 900W (IEC 705 Standard)
Outer Dimensions 29-15/16" x 16-7/16" x 15-3/8"
Cavity Volume 1.3 Cu.ft
Net Weight 58 lbs.

ELECTRICAL RATING

* Electrical Rating of the Oven: 120V AC 60Hz
* 11.9 Amps / 1350 Watts (MWO Only)
* 12.9 Amps / 1460 Watts (MWO + Cooktop Lamp + Ventilation Fan)

ELECTRICAL REQUIREMENTS

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

GROUNDING INSTRUCTIONS

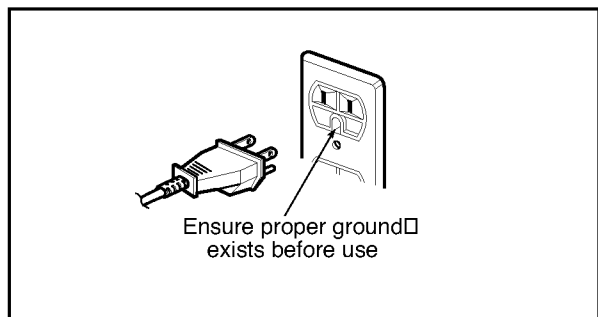
This appliance must be grounded. If an electrical short circuit occurs, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. The cord for this appliance has a grounding wire with a grounding plug. Put the plug into an outlet that is properly installed and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

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

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

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

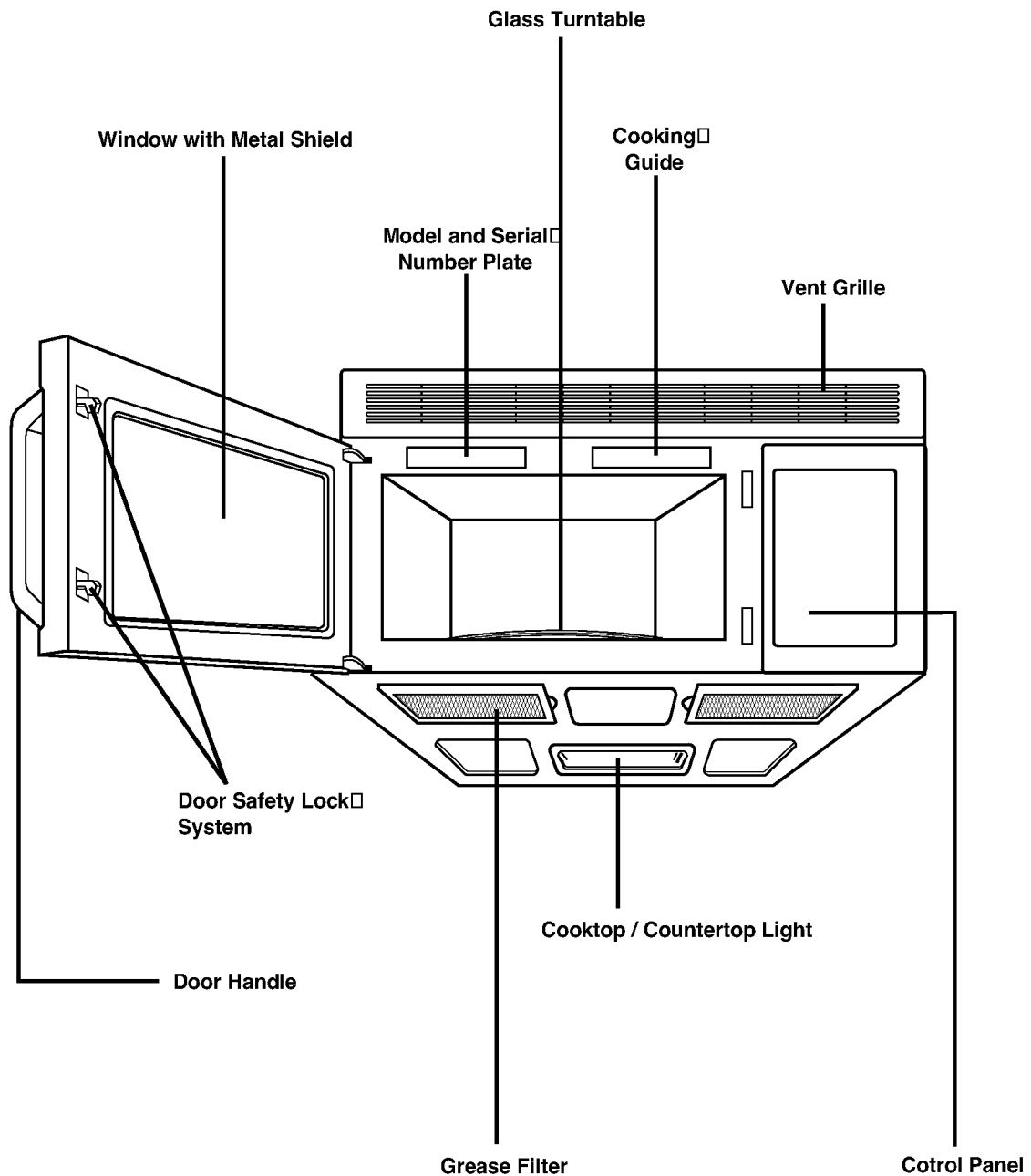
If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire extension cord that has a 3-blade grounding plug, and a 3-slot receptacle that will accept the plug on the appliance. The marked rating of the extension cord shall be equal to or greater than the electrical rating of the appliance.



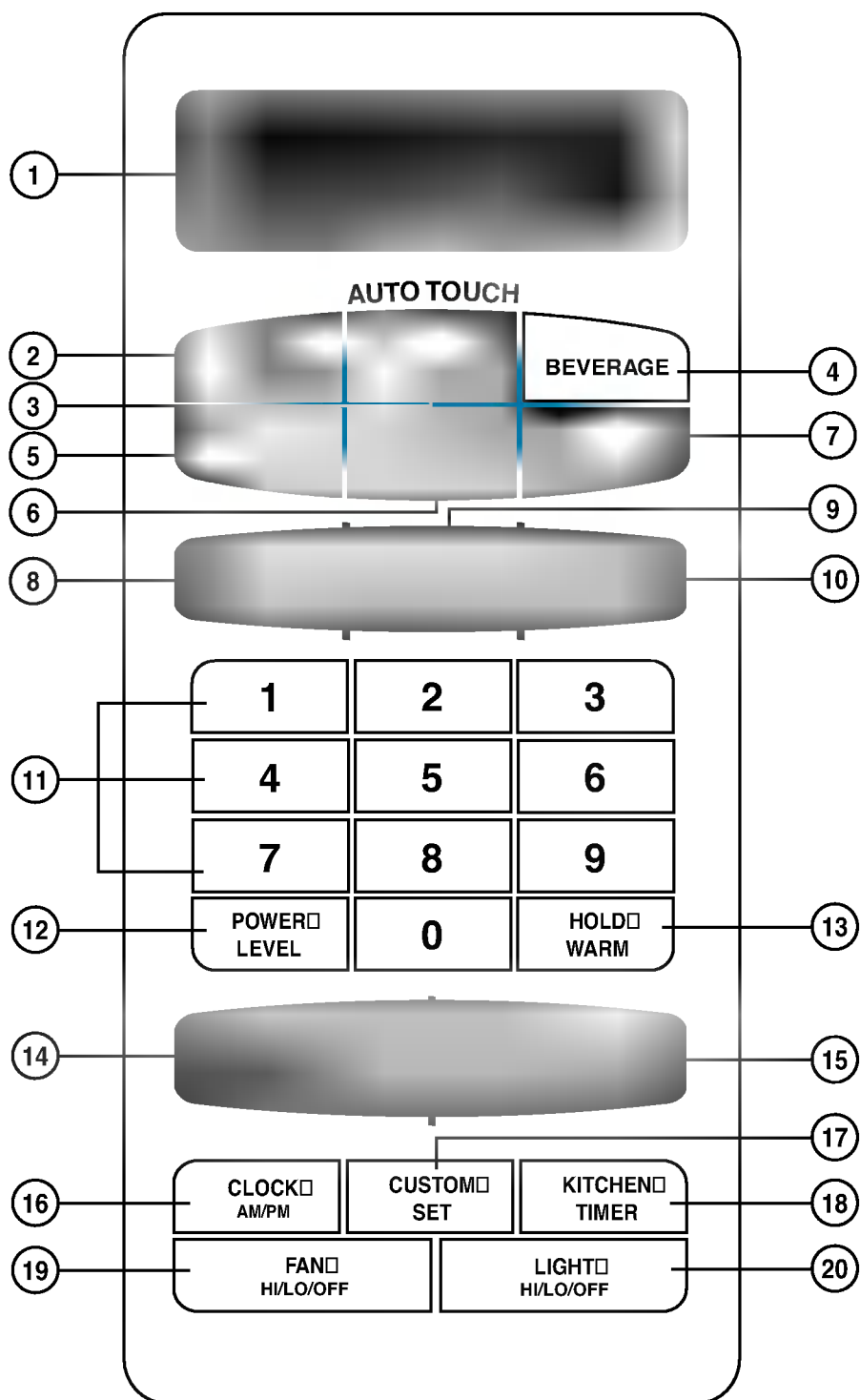
For a permanently connected appliance:
This appliance must be connected to a grounded, metallic, permanent wiring system, or an equipment grounding conductor should be run with the circuit conductors and connected to the equipment grounding terminal or lead on the appliance.

INFORMATION

MICROWAVE OVEN FEATURES



OVEN CONTROL PANEL



INFORMATION

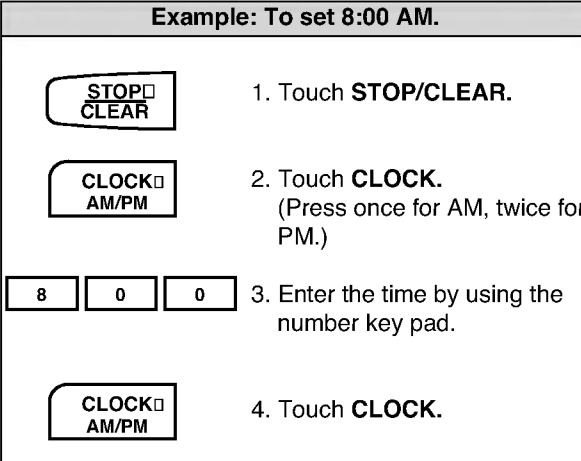
- 1. DISPLAY:** The Display includes a clock and indicators to tell you time of day, cooking time settings and cooking functions selected.
- 2. POPCORN:** Touch this pad when popping popcorn in your microwave oven. See page 11 for more information.
- 3. POTATO:** Touch this pad to cook potatoes from 1 to 4. See page 13 for more information.
- 4. BEVERAGE:** Touch this pad to reheat one cup or two cups a beverage. See page 13 for more information.
- 5. COOK:** Touch this pad to cook vegetables, rice, or casseroles. See page 13 for more information.
- 6. REHEAT:** Touch this pad to reheat pizza, soups, sauces, casseroles, rolls, and muffins. See page 15 for more information.
- 7. DEFROST:** Meat, poultry, fish. Touch on pad to select food type and defrost food by weight. See page 16 for more information.
- 8. MORE:** Touch this pad to add ten seconds of cooking time each time you press it. See page 11 for more information.
- 9. LESS:** Touch this pad to subtract ten seconds of cooking time each time you press it. See page 11 for more information.
- 10. EZ ON:** Touch this pad to cook for one minute at 100% power level. See page 10 for more information.
- 11. NUMBER:** Touch number pads to enter cooking time, power level, quantities or weights.
- 12. POWER LEVEL:** Touch this pad to select a cooking power level.
- 13. HOLD WARM:** Touch this pad to keep hot, cooked foods safety warm in your microwave oven for up to 99 minutes 99 seconds. See page 10 for more information.
- 14. STOP/CLEAR:** Touch this pad to stop the oven or clear all entries.
- 15. START:** Touch this pad to start a function. If you open the door after oven begins to cook, retouch START.
- 16. CLOCK:** Touch this pad to enter the time of day. See page 9 for more information.
- 17. CUSTOM SET:** Touch this pad to change the oven's default settings for sound, clock, display speed, defrost weight, and demo mode operations. See page 10 for more information.
- 18. KITCHEN TIMER:** Touch this pad to set the kitchen timer. See page 9 for more information.
- 19. FAN HI • LO • OFF:** Touch this pad to turn the fan on or off. See page 9 for more information.
- 20. LIGHT HI • LO • OFF:** Touch this pad to turn on the cooktop/countertop light. See page 9 for more information.

LEARN ABOUT YOUR MICROWAVE OVEN

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

CLOCK

Example: To set 8:00 AM.



1. Touch **STOP/CLEAR**.
2. Touch **CLOCK**.
(Press once for AM, twice for PM.)
3. Enter the time by using the number key pad.
4. Touch **CLOCK**.

FAN HI • LO • OFF



The FAN moves steam and other vapors from the surface cooking. Touch FAN once for High fan speed, twice for Low fan speed, or a three times to turn the fan off.

NOTE: If the temperature gets too hot around the microwave oven, the fan in the vent hood will automatically turn on at the LOW setting to cool the oven. It may stay on up to an hour to cool the oven. When this occurs, **you can not turn the fan off manually.**

LIGHT HI • LO • OFF

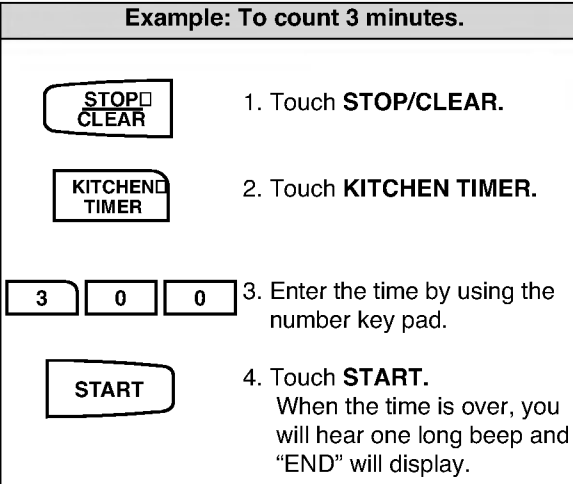


Touch LIGHT once for bright light, twice for the night light or three times to turn the light off.

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.

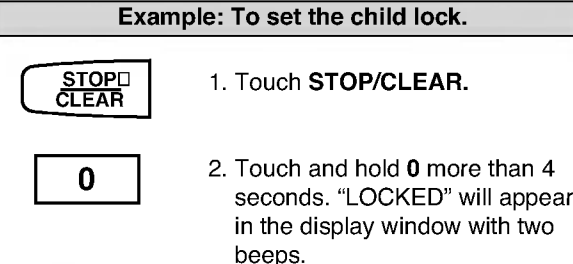


1. Touch **STOP/CLEAR**.
2. Touch **KITCHEN TIMER**.
3. Enter the time by using the number key pad.
4. Touch **START**.
When the time is over, you will hear one long beep and "END" will display.

CHILD LOCK

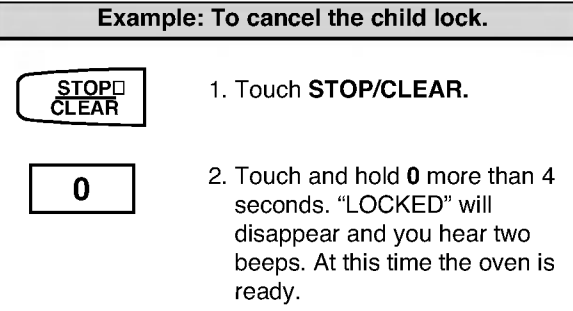
You may lock the control panel to prevent the microwave from being accidentally started or used by children.

Example: To set the child lock.



1. Touch **STOP/CLEAR**.
2. Touch and hold **0** more than 4 seconds. "LOCKED" will appear in the display window with two beeps.

Example: To cancel the child lock.



1. Touch **STOP/CLEAR**.
2. Touch and hold **0** more than 4 seconds. "LOCKED" will disappear and you hear two beeps. At this time the oven is ready.

HOLD WARM

You can safely keep hot, cooked food warm in your microwave oven for up to 99 minutes 99 seconds. You can use HOLD WARM by itself, or to automatically follow a cooking cycle.

Example: To use the hold warm.



1. Touch **STOP/CLEAR**.



2. Touch **HOLD WARM**.



3. Touch **START**.

NOTES:

- f HOLD WARM operates for up to 99 minutes 99 seconds.
- f Food cooked covered should be covered during HOLD WARM.
- f Pastry items (pies, turnovers, etc.) should be uncovered during HOLD WARM.
- f Complete meals kept warm on a dinner plate could be covered during HOLD WARM.

CUSTOM SET

You can change the default values for beep sound, clock, display speed, defrost weight, and demo mode operations.

See following chart for more information.

NUMBER	CUSTOM SET	NUMBER	RESULT
1	Sound ON/OFF control	1	Sound ON
		2	Sound OFF
2	Clock display control	1	Clock ON
		2	Clock OFF
3	Display	1	Slow speed
		2	Normal speed
		3	Fast speed
4	Defrost weight mode select	1	Lbs
		2	Kg
5	Demo mode select	1	Demo ON
		2	Demo OFF

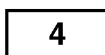
Example: To change defrost weight mode. (from lbs to kg)



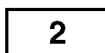
1. Touch **STOP/CLEAR**.



2. Touch **CUSTOM SET**.



3. Touch number **4**.



4. Touch number **2**.

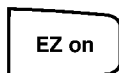
EZ on

EZ on lets you cook or reheat food for one minute at 100% Power. You can also use it to extend cooking time in multiples of one minute, up to 99 minutes 59 seconds.

Example: To cook for 8 minutes.



1. Touch **STOP/CLEAR**.



2. Touch **EZ on** once.

MORE / LESS

By using the MORE or LESS keys, all of the ONE TOUCH COOK and TIME COOK program can be adjusted to cook food for a longer or shorter time. Pressing MORE will add 10 seconds of the cooking time each time you press it. Pressing LESS will subtract 10 seconds of cooking time each time you press it.

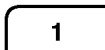
Example: To adjust the 1.75 oz. POPCORN cooking time for a longer time.



1. Touch **STOP/CLEAR**.



2. Touch **POPCORN**.



3. Touch **1**.



5. Touch **MORE**.

NOTE: Press the **MORE** or **LESS** key during time countdown.

POPCORN

Popcorn lets you pop 1.75, 3.0, and 3.5 ounce bags of commercially packaged microwave popcorn. Pop only one package at a time. If you are using a microwave popcorn popper, follow manufacturer's instructions. To correctly set your microwave oven, follow this chart:

Bag Size-ounces	1.75	3.0	3.5
Touch NUMBER	1	2	3

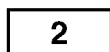
Example: To pop a 3.0 oz. bag.



1. Touch **STOP/CLEAR**.



2. Touch **POPCORN**.



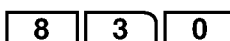
3. Touch number **2**.
When the cook time is over, you will hear three beeps and "END" will display.

COOKING AT HIGH COOK POWER

Example: To cook food for 8 minutes 30 seconds.



1. Touch **STOP/CLEAR**.



2. Enter the cook time.



3. Touch **START**.
When the cook time is over, you will hear three beeps and "END" will display.

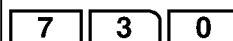
COOKING AT LOWER POWER LEVELS

HIGH power cooking does not always give you the best results with foods that need slower cooking, such as roasts, baked goods, or custards. Your oven has 9 power settings in addition to "HIGH".

Example: To cook food for 7 minutes 30 seconds at 70% power.



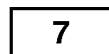
1. Touch **STOP/CLEAR**.



2. Enter the cook time.



3. Touch **POWER LEVEL**.



4. Enter the power level.



5. Touch **START**.
When the cook time is over, you will hear three beeps and "END" will display.

OPERATION

COOKING GUIDE FOR “LOWER POWER LEVELS”

The nine power levels in addition to “HIGH” allow you to choose the best power level for the food you are cooking. Below are listed all the power levels,

examples of foods best cooked at each level, and the amount of microwave power you are using.

POWER LEVEL	MICROWAVE OUTPUT	USE
10 “HIGH”	100%	- Boil water. - Cook ground beef. - Make candy. - Cook fresh fruits and vegetables. - Cook fish, and poultry. - Preheat browning dish.
9	90%	- Reheat meat slices quickly. - Saute onions, celery, and green pepper.
8	80%	- All reheating. - Cook scrambled eggs.
7	70%	- Cook breads and cereal products. - Cook cheese dishes, veal. - Cook cakes, muffins, brownies, cup cakes.
6	60%	Cook pasta.
5	50%	- Cook meats, whole poultry. - Cook custard. - Cook whole chicken, turkey, spare ribs, rib roast, sirloin roast.
4	40%	- Cook less tender cuts of meat. - Reheat frozen convenience foods.
3	30%	- Thawing meat, poultry, and seafood. - Cooking small quantities of food. - Finish cooking casserole, stew, and some sauces.
2	20%	- Soften butter and cream cheese. - Heating small amounts of food.
1	10%	- Soften ice cream. - Raise yeast dough.
0		Standing time.

BEVERAGE

BEVERAGE lets you heat up to 2 beverages.

NOTE:

- f Reheat times based on an 8 ounce cup.
- f Beverage heated with the beverage feature may be very hot.
- f Remove the container with care.
- f Beverage may be very hot, remove from oven with care.

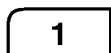
Example: To reheat one 8 oz. beverage.



1. Touch **STOP/CLEAR**.



2. Touch **BEVERAGE**.



3. Touch number **1**.
When the cook time is over, you will hear three beeps and "END" will display.

POTATO

The POTATO pad lets you cook potatoes with the preset times and cook powers. You can choose from 1 to 4 potatoes.

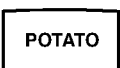
NOTE:

- f Cooking times based on an average 8 ounce potato.
- f Before baking, pierce potato with fork several times.
- f After baking, let stand for 5 minutes wrapped in foil.

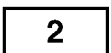
Example: To cook 2 Potatoes.



1. Touch **STOP/CLEAR**.



2. Touch **POTATO**.



3. Touch number **2**.
When the cook time is over, you will hear three beeps and "END" will display.

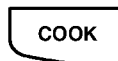
COOK

COOK provides four preset categories for cooking.

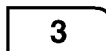
Example: To cook 2 cups of Rice.



1. Touch **STOP/CLEAR**.

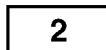


2. Touch **COOK**.



3. Choose food category.

Category	Touch pad number
Fresh vegetable	1
Frozen vegetable	2
Rice	3
Casserole	4



4. Enter quantity/servings.

Category	Number of cups
Fresh vegetable	1 - 4 cups
Frozen vegetable	1 - 4 cups
Rice	1 - 2 cups
Casserole	1 - 4 cups

When the cook time is over, you will hear three beeps and "END" will display.

OPERATION

COOKING GUIDE FOR “COOK”

CODE	CATEGORY	QUANTITY	DIRECTIONS
1	FRESH VEGETABLE	1 cup Vegetables and 2 tbsp water	Place in a microwavable bowl or casserole. Add amount of water according to the quantity. Cover with vented plastic wrap. Let stand 5 minutes.
		2 cups Vegetables and 1/4 cup of water	
		3 cups Vegetables and 1/3 cup of water	
		4 cups Vegetables and 1/2 cup of water	
2	FROZEN VEGETABLE	1 cup	Place in a microwavable bowl or casserole. Cover with vented plastic wrap. Let stand 5 minutes.
		2 cups	
		3 cups	
		4 cups	
3	RICE	1 cup of Long grain rice and 2 1/4 cup of water	In large microwavable casserole, combine water, rice, margarine and salt. Cover with microwavable lid or vented plastic wrap. After cooking, let stand covered for 5 minutes.
		2 cups of Long grain rice and 4 1/4 cup of water	
4	CASSEROLE	1 cup	Place in a microwavable bowl or casserole. Cover with vented plastic wrap.
		2 cups	
		3 cups	
		4 cups	

REHEATING

REHEAT

REHEAT provides four preset categories for reheating.

Example: To reheat 3 slices of pizza.

STOP
CLEAR

REHEAT

1

1. Touch **STOP/CLEAR**.

2. Touch **REHEAT**.

3. Choose food category.

Category	Touch pad number
Pizza	1
Soup/sauce	2
Casserole	3
Roll/Muffin	4

3

4. Enter quantity/servings.

Category	Number of cups/items
Pizza	1 - 3 slices
Soup/sauce	1 - 4 cups
Casserole	1 - 4 cups
Roll/Muffin	1 - 4 servings

When the cook time is over, you will hear three beeps and "END" will display.

COOKING GUIDE FOR "REHEAT"

CODE	CATEGORY	SERVING AMOUNT	DIRECTION
1	PIZZA (Refrigerated)	1 slice (5 oz.)	Place on a low plate & paper towel. Do not cover.
		2 slices (10 oz.)	
		3 slices (15 oz.)	
2	SOUP/SAUCE	1 cup	Place in shallow microwavable casserole. Cover with vented plastic wrap.
		2 cups	
		3 cups	
		4 cups	
3	CASSEROLE	1 cup	Place in a microwavable bowl or casserole. Cover with plastic wrap.
		2 cups	
		3 cups	
		4 cups	
4	ROLL/MUFFIN	1 serving (2 oz.)	Place on paper towel. Do not cover.
		2 servings (4 oz.)	
		3 servings (6 oz.)	
		4 servings (8 oz.)	

DEFROST

Your microwave oven is preset with three defrost sequences. Using Defrost is the best way to defrost frozen foods. The Defrost Sequence Table below provides some basic guidelines for using the three defrost sequences.

Example: To defrost 1.2 lbs of ground beef.

STOP
CLEAR

DEFROST

1

1

2

START

START

1. Touch **STOP/CLEAR**.
2. Touch **DEFROST**.
3. Choose food category.

Category	Touch pad number
Meat	1
Poultry	2
Fish	3
4. Enter the weight.
5. Touch **START**.
6. After 1/3 of the defrost time is over, The display will prompt you to turn over food. Open door, turn over food, and shield any warm portions.
7. Close the door and restart.
8. After 2/3 of the defrost time is over, the display will prompt you to turn over food. Repeat steps 6 and 7. When the defrost time is over, you will hear three beeps and "END" will display.

NOTE: If you do not open the door within 3 seconds, the display will resume the countdown.

Weight conversion chart

You are probably used to food weights as being in pounds and ounces that are fractions of a pound (for example 4 ounces equals 1/4 pound).

However, in order to enter food weight in DEFROST, you must specify pounds and tenths of a pound. If the weight on the food package is in fractions of a pound, you can use the following chart to convert the weight to decimals.

EQUIVALENT OUNCE WEIGHT	NUMBER AFTER DECIMAL
1.6	.10
3.2	.20
4.0	.25
4.8	.30
6.4	.40
8.0	.50
9.6	.60
11.2	.70
12.0	.75
12.8	.80
14.4	.90
16.0	1.00

DEFROSTING TIPS

- f ∪ When using DEFROST, the weight to be entered is the net weight in pounds and tenths of pounds (the weight of the food minus the container).
- f ∪ Only use DEFROST for raw food. DEFROST gives best results when food to be thawed is a minimum of 0 ; E (taken directly from a "true" freezer). If food has been stored in a refrigerator-freezer that does not maintain a temperature of 5 ; E F or below, always program a lower food weight (for a shorter defrosting time) to prevent cooking the food.
- f ∪ If the food is stored outside the freezer for up to 20 minutes, enter a lower food weight.
- f ∪ The shape of the package alters the defrosting time. Shallow rectangular packets defrost more quickly than a deep block.
- f ∪ Separate pieces as they begin to defrost. Separated pieces defrost more easily.
- f ∪ You can use small pieces of aluminum foil to shield foods like chicken wings, leg tips, and fish tails, but the foil must not touch the side of the oven. Foil can damage the oven lining.
- f ∪ Shield areas of food with small pieces of foil if they start to become warm.
- f ∪ For better results, a preset standing time is included in the defrosting time.

OPERATION

DEFROST CHART

Meat setting

FOOD	SETTING	AT BEEP	SPECIAL INSTRUCTIONS
BEEF			Meat of irregular shape and large, fatty cuts of meat should have the narrow or fatty areas shielded with foil at the beginning of a defrost sequence.
Ground beef (bulk)	MEAT	Remove thawed portions with fork. Turn over. Return remainder to oven.	Do not defrost less than 1/4 lb. Freeze in doughnut shape.
Ground beef (patties)	MEAT	Separate and rearrange.	Do not defrost less than two oz.patties. Depress center when freezing.
Round steak	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place on a microwavable roasting rack.
Tenderloin steak	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place on a microwavable roasting rack.
Stew beef	MEAT	Remove thawed portions with fork. Separate remainder. Return remainder to oven.	Place in a microwavable baking dish.
Pot roast, chuck roast	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place on a microwavable roasting rack.
Rib roast	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place on a microwavable roasting rack.
Rolled rump roast	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place on a microwavable roasting rack.
LAMB			
Cubes for stew	MEAT	Remove thawed portions with fork. Return remainder to oven.	Place in a microwavable baking dish.
Chops (1 inch thick)	MEAT	Separate and rearrange.	Place on a microwavable roasting rack.
PORK			
Chops (1 inch thick)	MEAT	Separate and rearrange.	Place on a microwavable roasting rack.
Hot dogs	MEAT	Separate and rearrange.	Place on a microwavable roasting rack.
Spareribs Country style ribs	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place on a microwavable roasting rack.
Sausage, links	MEAT	Separate and rearrange.	Place on a microwavable roasting rack.
Sausage, bulk	MEAT	Remove thawed portions with fork. Turn over. Return remainder to oven.	Place in a microwavable baking dish.
Loin roast, boneless	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place on a microwavable roasting rack.

OPERATION

DEFROST CHART (continued)

Poultry setting

FOOD	SETTING	AT BEEP	SPECIAL INSTRUCTIONS
CHICKEN Whole	POULTRY	Turn over (finish defrosting breast-side down). Cover warm areas with aluminum foil.	Place chicken breast-side-up on a microwavable roast rack. Finish defrosting by immersing in cold water. Remove giblets when chicken is partially defrosted.
Cut-up		Turn over. Cover warm areas with aluminum foil. Separate pieces and rearrange.	Place on a microwavable roasting rack. Finish defrosting by immersing in cold water.
CORNISH HENS Whole	POULTRY	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place on a microwavable roasting rack. Finish defrosting by immersing in cold water.
TURKEY Breast	POULTRY	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place on a microwavable roasting rack. Finish defrosting by immersing in cold water.

Fish setting

FOOD	SETTING	AT BEEP	SPECIAL INSTRUCTIONS
FISH Fillets	FISH	Turn over. Separate fillets when partially thawed if possible.	Place in a microwavable baking dish. Carefully separate fillets under cold water.
Steaks	FISH	Separate and rearrange.	Place in a microwavable baking dish. Run cold water over to finish defrosting.
Whole	FISH		Place in a microwavable baking dish. Cover head and tail with foil; do not let foil touch sides of microwave. Finish defrosting by immersing in cold water.
SHELLFISH Crabmeat	FISH	Break apart.	Place in a microwavable baking dish.
Lobster tails	FISH	Rearrange.	Place in a microwavable baking dish.
Shrimp	FISH	Separate and rearrange.	Place in a microwavable baking dish.
Scallops	FISH	Separate and rearrange.	Place in a microwavable baking dish.

NOTE : Food to be defrosted must be not more than 6.0 lbs. (4.0kg)

MAINTENANCE

CARE AND CLEANING

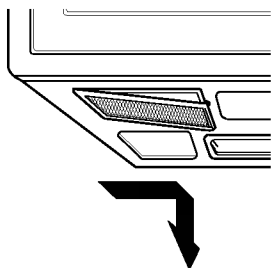
For best performance and safety, keep the oven clean inside and outside. Take special care to keep the inner door panel and the oven front frame free of food or grease build-up.

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

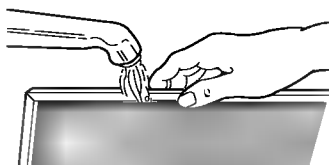
CLEANING THE GREASE FILTERS

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

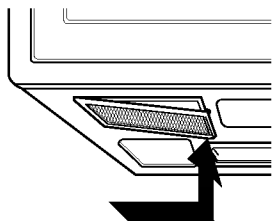
1. To remove grease filters, slide each filter to the side. Pull filters downward and push to the other side. The filter will drop out.



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



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

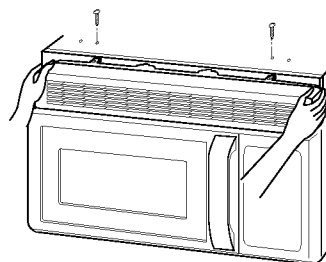


NOTE: **Do not** operate the hood without the filters in place.

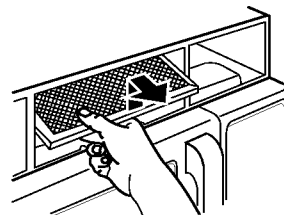
CHARCOAL FILTER REPLACEMENT

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

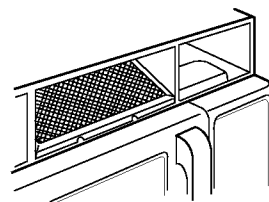
1. Remove the two vent grille mounting screws. (2 middle screws)
2. Tip the grille forward, then lift it out



3. Remove old filter.



4. Slide a new charcoal filter into place. The filter should rest at the angle shown.



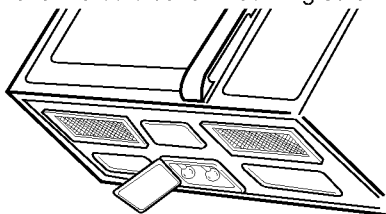
5. Slide the top of the vent cover into place. Push the bottom until it snaps into place. Replace the mounting screws. Turn the power back on at the main power supply.

MAINTENANCE

COOKTOP/NIGHT LIGHT REPLACEMENT

1. Unplug oven or turn off power at the main power supply.

2. Remove the bulb cover mounting screws.



3. Replace bulb(s) with 40 or 30 watt appliance bulb(s).

4. Replace bulb cover.

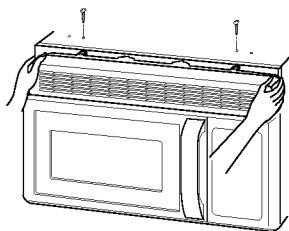
5. Turn the power back on at the main power supply.

OVEN LIGHT REPLACEMENT

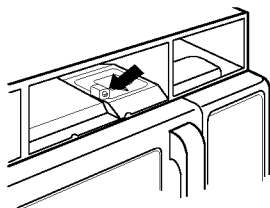
1. Unplug oven or turn off power at the main power supply.

2. Remove the vent cover mounting screws. (2 middle screws)

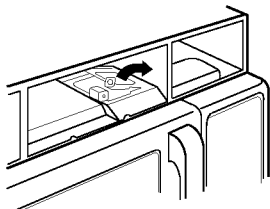
3. Tip the cover forward, then lift out to remove.



4. Remove bulb holder mounting screw. (If provided screw.)



5. Lift up the bulb holder.



6. Replace bulb with a 40 or 30 watt appliance bulb.

7. Replace the bulb holder and mounting screw.

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

QUESTIONS AND ANSWERS

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

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

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

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

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

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

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

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

Q. What does "standing time" mean?

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

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

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

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

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

MAINTENANCE

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

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

1. Place the utensil empty in the microwave oven.
2. Measure 1 cup of water in a glass measuring cup and place in the oven beside the utensil.
3. Microwave on HI Power for 1 minute.
4. If the utensil is warm to the touch at the end of this time, you should not use it for microwave cooking.

MICROWAVE UTENSIL GUIDE

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

BEFORE CALLING FOR SERVICE

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

If nothing on the oven operates:

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

If the oven interior light does not work:

- ✓ The light bulb is loose or defective.

If oven will not cook:

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

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

- ✓ Be sure the Power Level is programmed properly.

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

- ✓ Check that the power cord is fully inserted into the outlet receptacle.
- ✓ Be sure the oven is the only appliance on the electrical circuit.

If food cooks unevenly:

- ✓ Be sure food is evenly shaped.
- ✓ Be sure food is completely defrosted before cooking.
- ✓ Check placement of aluminum strips used to prevent overcooking.

If food is undercooked:

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

If food is overcooked:

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

If arcing (sparks) occur:

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

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

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

BEFORE CALLING FOR SERVICE

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

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

CENTRE DE SERVICE AUTORISÉ INDEPENENT PAR

LG ELECTRONICS CANADA, INC.

AUTHORIZED INDEPENDENT SERVICE CENTERS

not all listed service centres repair all product, please see product code listed below

BRITISH COLUMBIA & NORTHWEST TERRITORIES

CRANBROOK
DANNYS HOME
ENTERTAINMENT
11B 14TH AVE S
VIC 2W9 (604) 426-7413
A1 A2 A3 B1 B2 B3 B5 E1 E5

FORT ST-JOHN
DIVERSIFIED
ELECTRONICS
10607-101 ST AVENUE
V1J 5J4 (604) 785-9119
B1 B2 B3

KAMLOOPS
GIDDENS SERVICES LTD.
1613 VALLEYVIEW DRIVE
V2C 4B4 (604) 372-8842
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 C1 E1
E2 E4 E5

KAMLOOPS
JOHNS ELECTRIC REPAIR
CENTER
773 VICTORIA STREET
V2C 2B5 (604) 374-0388
A1 A2 A3 B1 B2 B3 C1 E1 E5

KELOWNA
VALLEY DIG ITRONICS
SERVICE LTD
2453 HIGHWAY 97 NORTH
VIX 4J2 (604) 763-8366
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 C1 E1
E5 Z1

KITIMAT
WINGS ELECTRONICS
161 CITY CENTRE
V8C 1T6 (604) 632-4247
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 B5 C1
C2 E1 E5

LANGLEY
A.A.A TV SERVICE
19-9316-194TH STREET
V3T 4W2 (604) 888-7777
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 B5 E1
Z1

LANGLEY
FRASER VALLEY VIDEO
REPAIR
21271-40TH STREET
V3A 4P5 (604) 530-6094
A1 A2 A3 A4 B3 Z1

MAPLE RIDGE
HANEY TV & SOUND
SERVICE
11781 FRASER ST
V2X 6C6 (604) 467-4955
A1 A2 A3 B1 B2 B3 B5 C1 E1
E5

NANAIMO
KEBB ELECTRONICS
CLINIC LTD
1609A BOWEN RD
V9S 1G5 (604) 754-6335
A1 A2 A3 A4 B1 B3 C1 E1

PORT ALBERNI
OUALTITY ELECTRONICS
LTD.
4414 MARGARET STREET
V9Y 6G6 (604) 724-3422
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 B5 E1
E5

POWELL RIVER
DIAMOND TV AND RADIO
4844 JOYCE AVE
V8A 3B8 (604) 485-5793
A1 A2 A3 B1 B2 B3 C1 E1 E5

PRINCE GEORGE
ABC TV & STEREO
1-1839 1ST AVENUE
V2L 2Y8 (604) 564-9018
A1 A2 A3 B1 B2 B3 B5 C1 E1
Z1

RICHMOND
ELTEX ELECTRONIC
SERVICES
4351 NO.3 ROAD
V6X 2X8 (604) 270-8480
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 B4 C1
E1 E2 E5 F2

RICHMOND
MICROTECH SERVICE
CORP.
130-2188 5 ROAD
V6X 2T1 (604) 276-8324
B5

RICHMOND
RR VIDEO MASTER LTD
5471 MINORU BLVD
V6X 2B1 (604) 270-7288
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 Z1

SECHELT
BEACON ELECTRONICS
RR 1 HEATHER RD
VON 3A0 (604) 885-5963
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 B5 E1
E5

SURREY
GUILDFORD ELECTRONICS
LTD
113-9547 152ND ST S
V3R 5Y5 (604) 581-2272
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 B5 C1
E1 E5 Z1

TERRACE
ELECTRONICS PLUS
4617 LAZELLE AVE
V8G 1S3 (604) 635-4577
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 B5 C1
C2 E1

TERRACE
THE TV SHOP
4807 HAMER AVE
V8G 2E5 (604) 635-4695
A1 A2 A3 A4 B1 B3 E1

VANCOUVER
VANCOUVER MICRO
SERVICE
2643 KINGSWAY
V5R 4H4 (604) 433-2446
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 B5 C1
E1 E5

VICTORIA
AMP SERVICE CENTRE
101 3347 OAK ST.
V8X 1R2 (604) 475-3065
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 B4 C1
E1

VICTORIA
BC SOUND & RADIO
SERVICE
1805 FORT STREET
V8R 1J6 (604) 595-4225
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 C1 C2
E1 E5

NORTHWEST TERRITORIES

YELLOWKNIFE
ARCTIC APPLIANCE
SERVICE
4310-50TH AVE
X1A 1B5 (403) 920-4511
E1 E2 E4 E5

ALBERTA

CALGARY
ABBA ELECTRONICS
1916 37TH STREET SW
T3E 3A3 (403) 240-2669
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 B5 E1
E2

CALGARY
CITY-WIDE ELECTRONICS
311-36 AVE SE
T2G 1W1 (403) 243-0925
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 C1 E1

CALGARY
MICROTECH
2735-39 AVE NE 100
T3E 5R9 (403) 250-7041
A1 A2 A3 A4 B1 B3 C1 E1

CALGARY
NATIONAL ELECT SERVICE
ASC 2
1266-73 AVENUE S.E.
T2H 2V5 (403) 252-6988
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 B5 C1
E1 E5

CALGARY
SOUTHLAND CROSSING TV
9827-C HORTON SW
T2V 2X5 (403) 255-9647
A1 A2 A3 B1 B2 B3 B4 C1 E1
E2 E5 F2

CAMROSE
ELECTRONIC SERVICES
4612-49 AVE
T4V 0M6 (403) 672-3601
B1 E1 E2 Z1

CANMORE
MOUNTAIN ELECTRONIC
SERVICES
BOX 2459 1316 RAILWAY
AVE TOL 0M0 (403) 678-6448
A1 A2 A3 B1 B2 B3 B5 C1 C2
E1 E2 E5

EDMONTON
STERLING T.V. AND VIDED
15608-116 AVE
T5M 3S5 (403) 455-8725
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 B5 C1
E1 E5

EDMONTON
VIDED TECH
5310-89 ST
T6E 5P9 (403) 468-5856
A1 A2 A3 A4 B1 B3 C1 E1

GRAND CENTRE
CENTRE TV AND
APPLIANCE SERV
5804-50TH AVE
T0A 1T1 (403) 594-2425
A1 A2 A3 A4 B1 B3 B5 C1

GRANDE PRAIRIE
G.P. ELECTRONICS
SERVICE
10702-100TH STREET
T8V 3X8 (403) 539-4240
A1 A2 A3 A4 B1 B3 B5 C1

GRANDE PRAIRIE
T.V. KORNER
9827-97TH AVE
T8V 0M9 (403) 539-4805
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 B5 C1
C2 E1

INNISFAIL
VIDEOTRONICS SERVICE
NO 3, 4912-52 STREET
T4G 1S7 (403) 227-4111
A1 A2 A3 B1 B2 B3 C1 E1 E2

LETHBRIDGE
FAITH ELECTRONICS LTD.
1422-2 AVE SOUTH
T1J 0E9 (403) 327-2977
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 C1 E1
E5 Z1

LETHBRIDGE
PRO TELEVISION SALES
1815-2nd AVENUE SOUTH
T1J 0E8 (403) 328-4977
A1 A2 A3 B1 B2 B3 E1

MEDICINE HAT
GUST'S RADIO TV
913 SOUTH RAILWAY ST. S.E.
T1A 2W3 (403) 526-6815
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3

MEDICINE HAT
TEL-RAY TELEVISION
683 SOUTH RAILWAY
STREET SE
T1A 2V8 (403) 526-4588
A1 A2 A3 B1 B3 E1

PEERS
KARLS TV SERVICE
C.2. SITE 19, RR1
T0E 1W7 (403) 693-3737
B1 B2 B3 Z1

RED DEER
MIDWAY APPOLOANCE
SERVICE
BAY 11-7895 49 TH AVE
T4N 6K2 (403) 342-1353
E1 E2 E3 E4 E5

RED DEER
TOWN & COUNTRY
RADIO & TV
4A 4999-76 STREET
T4P 1T5 (403) 347-4388
A1 A2 A3 B1 B2 B3 E1 E5

VERMILION
VERMILION COMMUNITY
T.V. BOX 786
T0B 4M0 (403) 853-5007
A1 A2 A3 B1 B2 B3 C1 E1
E5

SASKATCHEWAN

CARROT RIVER
CHANNEL 16
ELECTRONICS BOX 416
S0E 0L0 (306) 768-3784
A1 A2 A3 B1 B2 B3 C1 C2

KINDERSLEY
STEVE'S T.V. & RADIO
SERVICE
BOX 2728 304 2ND AVE W.
S0L 1S0 (306) 463-2930
A1 A2 B1 B3 E1

KINISTHO
TOM'S TV & RADIO
SERVICE BOX 369
S0J 1H0 (306) 864-2244
A1 A2 A3 B1 B2 E1 E5

LLOYDMINSTER
CLAUDE'S T.V. SERVICE
4912-49 AVENUE
S9V 0T6 (306) 825-9441
B1 E1

MEADOW LAKE
CLAUDE'S ELECTRONIC
REPAIR
BOX 3184
S0M 1V0 (306) 236-3160
A1 A2 A3 A4 B1 B3 B5 E1

N BATTLEFORD
SPECTRONIC SERVICE LTD.
11204 RAILWAY AVE.E.
S9A 2R7 (306) 446-2345
B1 B2 B3 E1

NORTH BA TTLEFORD
TWIN CITY TV & RADIO LTD
1922-100 TH STREET
S9A 0X3 (306) 446-2322
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 C1 B5
E1

PRINCE ALBERT
ALS ELECTRONIC SERVICE
LTD.
127A 16 TH ST W
S6V 3V2 (306) 763-7790
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 E1 E5

PRINCE ALBERT
GALAXY ELECTRONICS LTD.
1306 CENTRAL AVE
S6V 4W3 (306) 764-7377
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 B5
E1E5

SASKA TOON
AAA TV DOCTOR
2207 & 2209 FIRST AVE.
NORTH S7K 2A4 (306) 242-
1797
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 B5 C1
E1 E5

SASKA TOON
TRICOM ELECTRONICS
1926 ALBERTA AVENUE
S7K 1R9 (306) 653-3913
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 E1 E5

SASKA TOON
WESTWAY APPLIANCE
SERVICE INC
5-1622 ONTARIO AVE
S7K 1S8 (306) 652-1550
E1

YORKTON
DALIN ELECTRONICS
80 SMITH STREET
S3N 0J4 (306) 783-3420
A1 A2 A3 B1 B3 C1 E1

YORKTON
BONSAL'S APPLIANCE
REPAIR LTD.
76 7TH AVE S., BOX 160
S3N 2V7 (306) 783-8991
E1 E2 E4 E5

CENTRE DE SERVICE AUTORISÉ INDEPENENT PAR

LG ELECTRONICS CANADA, INC.

AUTHORIZED INDEPENDENT SERVICE CENTERS

not all listed service centres repair all product, please see product code listed below

MANITOBA

BRANDON
TELEVISION CITY
1639 ROSSER AVE
R7A 0M9 (204) 728-1232
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 C1 C2
E1 E2
PORTAGE LA PRAIRIE
REEVES SERVICES
446 TUPPER STREET
NORTH
R1N 1X5 (204) 857-7233
A1 A2 A3 B1 B2 B3 C1 C2 E1
Z1

WINNIPEG
AUTEK LAO LTD
488 ST. ANNES ROAD
R2M 3E1 (204) 256-4048
A1 A2 A3 A4 B1 B3 C1 C2 E1
WINNIPEG
JAPAN AUDIO
1037 ERIN STREET
R3G 2X1 (204) 775-0494
A1 A2 A3 A4 B1 B2 C1 E1 E5
F2

WINNIPEG
MM ELECTRONICS
SYSTEMS LTD
695 LOGAN AVE
R3E 1M5 (204) 788-4450
A1 A2 A3 A4 B1 B3 B5 C1 E1
WINNIPEG
SUPERIOR APPLIANCE
SERVICE LTD
729 WALL STREET
R3G 2T6 (204) 775-8677
B1 B2 B3 Z1

WINNIPEG
T.R. ELECTRONIC
SERVICES
1646 ST-JAMES STREET
R3H 0L3 (204) 772-6834
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 B4 E1
E5

WINNIPEG
THE VIDED RE-FIT SHOP
3147 PORTAGE AVE
R3K 0W4 (204) 831-0862
A1 A2 A3 B1 B2 B3 E1 Z1

ONTARIO

AJAX
DUNBARTON RADIO AND TV
LTD
29 HARWOOD AVE SOUTH 3
L1S 2B8 (905) 686-3957
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 E1 Z1

BARRIE
NORTHERN ELECTRONIC
SERVICES
165 WELLINGTON ST W UNIT
2A
L4N 1L7 (705) 733-2195
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 C1 C2
E1

BELLEVILLE
CONSUMERS ELECTRONICS
257 NORTH FRONT ST
K8P 3C3 (613) 966-3599
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 C1 C2
E1

BELLEVILLE
MILLER ELECT. SERVICING
CO. MAITLAND PLAZA, UNIT 3
K8N 4Z5 (613) 969-5299
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 E1 E5
Z1

CAMBRIDGE
CAMBRIDGE ELECTRONICS
LTD
645 KING STE
N3H 3N7 (519) 653-2120
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 B5 C1
C2

CAMBRIDGE
PRESTON TV AND RADIO
238 LOWTHER ST N
N3H 1Y1 (519) 653-0130
A1 A2 A3 B1 B2 B3 B5 E1

COBOURG
RON LINTON APPLIANCE
SERVICE
434 KING ST W
K9A 2N7 (805) 372-8761
E1 E2 E4 E5

COBOURG
UNITED TELEVISION
COBOURG LTD.
66 KING STREET EAST
K9A 1K9 (905) 372-6832
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 E1 E5

CORNWALL
CURRIER REPAIR SERVICE
360 BALMORAL AVE
K6H 6K1 (613) 932-8235
E1 E2 E3 E4 E5

CORNWALL
TIM'S ELECTRONICS
1124 PAULOTREET
K6H 6H5 (613) 933-4037
A1 A2 A3 B1 B2 B3 C1 E1 E5

DOWNSVIEW
RAYJAC ELECTRONICS
701 PETROLIA ROAD
M3J 2N6 (416) 661-5237
A1 A2 A3 A4 B1 B3 B5 C1 E1
Z1

ELGINBURG
HALL ELECTRONIC
SERVICE
2162 UNITY RD.
K0H 1M0 (613) 541-0808
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 B5

ELLIOT LAKE
SUPERIOR AUDIO AND
VIDEO
184 ONTARIO AVE.
P5A 1Y4 (705) 848-2366
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 C1 E1
E5

HAMILTON
ALL BEST AUDIO VIDEO
LTD.
70 NEBO ROAD, UNIT 3
L8W 2E3 (905) 575-3486
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 C1 E1
E2 E3 E5

HAMILTON
COLTECH ELECTRONICS
INC 306 KENORA AVE
L8E 2W2 (905) 561-5506
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 C1 E1

HORNEPAYNE
BOZEC ELECTRIC
90 FRONT ST
POM 1Z0 (807) 868-3023
E1 E2 E4 E5

KAPUSKASING
MICHEL T.V. SERVICE
110 BRUNELLE NORTH
P5N 2M2 (705) 335-5223
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 B5 C1
E1 Z1

KINGSTON
DEPOT CONSUMER
SERVICE LTD
607 GARDINERS RD
K7M 3Y4 (613) 384-1660
A1 A2 A3 B1 B2 B3 C1 E1 E2
E3 E5

KINGSTON
MONTGOMERY
ELECTRONICS
3079 PRINCESS STREET RR
3
L7L 4V2 (613) 389-2846
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 E1 E2
E5

KITCHENER
TOP TECH ELECTRONICS
(KITCHEN)
907 FREDERICK STREET
N2B 2B9 (519) 578-7600
Z1

LONDON
ADVANCED AUDIO 8 VI DED
SERVICE
60 MEG DRIVE, UNIT 14
N6E 3T6 (519) 686-4334
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 C1 E1

LONDON
TOP TECH ELECTRONICS
(LONDON)
310 ADELAIDE ST SOUTH
N5Z 3L2 (519) 686-6515
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 Z1

MARKHAM
MULTI-ELECTRONICS
SERVICE
190 DON PARK ROAD UNITS
L3R 2V8 (905) 475-5068
B3 B4

MARKHAM
RAMTEL INC
39 RIVIERA DRIVE UNIT 11
L3R 8N4 (905) 940-3166
B5

MARKHAM
RELIABLE AUDIO
550 ALDEN ROAD UNIT 104
L3R 6A8 (905) 477-1222
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 E1 E5

MISSISSAUGA
CENTECH ELECTRONICS
1330 MIDWAY BLVD., UNIT 3
L5T 2G8 (905) 564-8585
A1 A2 A3 B1 B3 C1 E1 F1 F2

MISSISSAUGA
KODAN ELECTRONICS
3045 SOUTH CREEK RD.50
L4X 2X7 (905) 625-5613
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 B4 C1
E1 E5 Z1

MISSISSAUGA
NUMBER ONE
ELECTRONICS
1535 MEYERSIDE DRIVE
UNIT 17
L5T 1M9 (905) 564-1100
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 C1 E1
E2 E5

MISSISSAUGA
PC SERVICE PARTNERS
6715 MILLCREEK DRIVE,
SUITE #1
L5N 5V2 (905) 567-3239

MISSISSAUGA
WINDWOOD VIDEO INC
3080 NINDWOOD DRIVE
L5N 2K5 (905) 542-0333
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 B5 C1
C2 E1 E2 E3 E4 E5

NEWMARKET
HEXTECH CONSUMER
ELECTRICS 731 DAVIS DR.
L3Y 2R2 (905) 830-6797
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 E1 E5

NIAGRA FALLS
RK ENTERPRISES
6355 ARMSTRONG DRIVE
L2H 2L8 (905) 374-0780
B3

NORTH BAY
ADRIENS APPLIANCE
SERVICE 1374 FRANKLIN ST
P1A 2S2 (705) 474-1755
E1 E3 E4 E5

NORTH BAY
J.E.F. ELECTRONICS LTD
430 OAK STREET EAST
P1B 1A5 (705) 476-2644
B1 Z1

NORTH BAY
R.J. ELECTRONICS
101 FERRIS DRIVE
P1A 8Z4 (705) 474-0830
A1 A2 A3 A4 B1 B2 C1 E1 E5

OSHAWA
VCR CLINIC
1300 KING ST. E 26
L1H 8J4 (905) 723-6373
B1 B3 E1

OTTAWA
REGIONAL HOME
APPLIANCE
1221 NEWMARKET ST
K1B 3V1 (613) 741-6520
A1 A2 A3 B1 B2 B3 E1 E2 E3
E4 E5

OTTAWA (GLOUCHESTER)
HOME ELECTRONICS
CENTER LTD
5310 CANOTEC UNIT 34
K1J 9N5 (613) 746-7700
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 C1 E1
E2 E4 E5

OTTAWA (NEPEAN)
CAMSERV
52AIIARES DR UNIT 16
K2E 7Z1 (613) 226-3375
B3 B4 B5

OTTAWA (NEPEAN)
HOME ELECTRONICS
CENTRE
3-1950 MERIVALE RD
K2G 5T5 (613) 723-9194
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 C1 C2
E1 E2 E4 E5

OTTAWA (NEPEAN)
TELE SERVICE
ELECTRONICS LTD
1891 MERIVALE ROAD
K2G 1E5 (613) 224-7748
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 B4 E1
E5 F2 Z1

OWEN SOUND
HOME ELECTRONICS
REPAIR 180B 12TH ST E
N4K 1B7 (519) 371-3808
A1 A2 A3 B1 B2 B3 E1

PEMBROKE
M & N ELECTRONICS
574 MILLER STREET
K8A 5Z9 (613) 735-5839
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 E1

PEMBROKE
MURRAY LEACH
APPLIANCE
152 MUD LAKE RD
K8A 6W4 (613) 732-4871
E1 E3 E4 E5

PETERBOROUGH
BILL HAYES RADIO & TV
213 HUNTER STREET W
K9H 2L1 (705) 742-0056
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 B5 C1
E1 E5

PORT RERRY
PICTURE PERFECT TV
SERVICE
72 WATER STREET
L9L 1J2 (905) 985-9500
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 E1 Z1

RICHMOND HILL
ONE STDP ELECTRONICS
SERVICE
85 WEST WILMOT ST. #7
L4B 1K7 (905) 882-0700
F1

SARNIA
DUAL ELECTRONICS
153 MITTON STREET,
NORTH
N7T 6G9 (519) 344-2323
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 E1 E5
Z1

SARNIA
KEELANS SERVICE CENTRE
190 MAXWELL STREET
N7T 5C3 (519) 337-7557
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 E1 E2
E3 E4 E5 Z1

SCARBOROUGH
AAB-TECH ELECTRONICS
INC
1050 MCNICOLL AVE UNIT 10
M1W 2L8 (416) 490-0200
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 C1 E1
E5

SCARBOROUGH
CONSUMERS
ELECTRONICS
87 THORNMOUNT DRIVE 33
M1B 5S5 (416) 281-8411
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 B4 C1
E3 E4 E5

SIMCOE
K.C. ELECTRONIC SERVICE
40 SYDENHAM ST.
N3Y 1R7 (519) 428-2803
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 B5 E1
E5

SIOUX LOOKOUT
ADI'S ELECTRONICS
BOX 582
P8T 1A8 (807) 737-2946
A1 A2 A3 B1 B2 B3

SUDBURY
KINGOWAY ELECTRONICS
LTD.
1106 KINGOWAY ROAD
P3B 2E5 (705) 566-9290
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3

SUDBURY
STRINGERS ELECTRONICS
1899 LASALLE BLVD
P3A 2A3 (705) 566-5177
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 E1 E5

CENTRE DE SERVICE AUTORISÉ INDEPENDANT PAR

LG ELECTRONICS CANADA, INC.

AUTHORIZED INDEPENDENT SERVICE CENTERS

not all listed service centres repair all product, please see product code listed below

ONTARIO

THUNDER BAY

S & R ELECTRONICS
805 W FREDERICA ST
P7E 3X4 (807) 475-4956
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 C1 E1 E5

THUNDER BAY

SOUND STEREO SERVICE
189 SOUTH ALGOMA STREET
P7B 3C1 (807) 344-6763
A1 A2 A3 A4 B3 C1 Z1

TILLSONBURG

LES BOYS LTD
3 SIMCOE STREET
N4G 2H4 (519) 842-5904
E1 E2 E4 E5

TILLSONBURG

VATCHER APPLIANCE SERVICE
108B CONCESSION ST.
EAST
N4G 1P7 (519) 688-9030
E1 E3 E4 E5

TORONTO

DOWNTOWN AUDIO AND VIDEOELT
457 BATHURST ST.
M5T 2S9 (416) 594-1468
A1 A2 A3 B1 B5 C1 C2 E1 Z1

TORONTO

DOWNTOWN ELECTRONICS, JOHN LU
1643 ST CLAIR AVE W
M6N 1H7 (416) 653-2828
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B5 C1 C2 E1 E5

WATERLOO

A-V ELECTRONICS
SERVICES 450 WEBER ST N
N2L 4E7 (519) 884-8660
A1 A2 A3 A4 B1 B3 B5 E1 F2

WATERLOO

NARA ELECTRONICS LTD.
372 KING STREET NORTH
N2J 2Z3 (519) 888-9696
A1 A2 A3 A4 B1 B3 B5 E1 F2

WATERLOO

WATERLOO APPLIANCE SERVICE
90 FROBISHER DRIVE
N2V 2A1 (519) 884-2507
E1 E3 E4 E5

WAWA

SUPERIOR ELECTRIC
18 KLONDIKE ST BOX 834
POS 1KO (705) 856-2864
E1 E2 E3 E4 E5

WHITBY

VIEWCOM ELECTRONICS INC.
133-1/2 BROCK ST. NORTH
L1H 4H3 (905) 430-0954
A1 A2 A3 A4 B1 B3 C1

WINDSOR

CRESCENT TELEVISION LTD.
3033 MARENTETTE AVENUE
N8X 4G1 (519) 969-1622
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 B4 C1 E1 E5 Z1

WINDSOR

FACTORY APPLIANCE SERVICE
3647 RIBERDY RD
N8W 3V9 (519) 972-0558
E1 E3 E4 E5

WINDSOR

P. L. G. ELECTRONICS
3314 WALKER RD
N8W 3S1 (519) 972-7666
A1 A2 A3 B1 B2 B3 C1 E1 E5

QUEBEC

ALMA

LOUIS DION INC
25 BOUL AUGER O
G8B 2A6 (418) 662-3073
E3 E4 E5

AMOS

A.P. ELECTRONIQUE ENR
92 RUE BEAUDRY
J9T 3V2 (819) 732-0844
A1 A2 A3

ANJOU

CIRCUITS ELECTRONIQUE (6060) ENC
8155 LARREY
H1J 2L5 (514) 352-4111
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 C1 C2 E1

BAIE COMEAU

ELECTROTECH
1680 BOUL LAFLECHE
G5C 1C9 (418) 589-7515
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 C1 E1

BEAUPORT

ATELIER AUDIO VIDEO J.F.M. INC
660 AVE. ROYALE
G1E 1Y7 (418) 666-8182
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 C1 C2 E1 E2

BRIGHAM

SERVICE LAROUETTE INC
224 RUE DECELLES
JOE 1J0 (514) 777-0770
E1 E2 E3 E4 E5

CHICOUTIMI

CLAUDE GIRARD TV ENR
786 RUE ST-PAUL
G7J 3B7 (418) 549-8767
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 E1 E5 Z1

CHICOUTIMI

TELEVIDEO AS. INC 2147
BOULEVARD TALBOT
G7H 5B1 (418) 696-2264
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 E1 Z1

CHOMEDY LAVAL

B & K AUDIO SERVICE
2025 BOUL FORTIN
H7S 1P4 (514) 667-0491
A1 A2 A3 B1 B2 B3 B5 C1 E1 E5

DOLBEAU

VF ELECTRONIQUE ENR
1849 BOUL WALLBERG
G8L 1J1 (418) 276-8191
A1 A2 A3 B1 B2 B3 C1 C2 E1 E5

DRUMMONOVILLE

MORISSETTE SERVICE INC
4571 BLVD ST JOSEPH
J2A 1B4 (819) 472-2469
E1 E4 E5

DRUMMONOVILLE

ROSS ELECTRONIQUE INC.
985, BOUL. JEAN DE BREBOLIF
J2B 4T2 (819) 477-1522
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 B5 C1 E1 Z1

OUPARGUET

GAETAN LACASSE SERVICE
1675 RGV11 CP161
J0Z 1W0 (819) 948-2248
E2 E4 E5

GATINEAU

COSMO-TECH SERVICES INC.
868 MALONEY BLVD EAST
J8P 1H1 (819) 663-4496
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 E1 E2 E3 E4 E5

GRANBY

LA CLINIQUE DU SON INC
78 ASSOMPTION
J2G 3S1 (514) 375-2323
A1 A3 B1 B2 B3 B5 E1 E5

IBERVILLE

ALAIN BONNEAU TELEVISION INC
21 RANG OT-EDOLIARD
J2X 5G3 (514) 347-0563
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 B5 E1 E5

JOLIETTE

B.G. ELECTRONIQUE
150 ST. PIERRE SUD
J6E 5Y7 (514) 759-3091
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 E1 E5

JONQUIERRE

SERVICE TV ARVIDA INC.
2343 MATHIAS
G7S 3V6 (418) 548-3059
A1 A2 A3 B1B2 B3 B5 C1 E1 E5

LA MALBAIE

ALAIN MURRAY ELECTRONIQUE
11 RUECIMON
G5A 1E5 (418) 665-3590
A1 A2 A3 B1 B2 B3 B5 C1 Z1

LATUQUE

LED PEPIN TV ENR.
639 DESBIENS
G9X 2K2 (819) 523-3243
A1 A2 A3 B1 B2 B3 C1

LACHINE

CENTRE DE SERVICE DEFI INC.
10500 COIE DE LIESSE STE 55
H8T 1A4 (514) 633-9313
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 B5 E1 E2 E5

LEMOYNE

VIDEOSUD
200 CHARRON
J4R 2K9 (514) 671-9572
A1 A2 A3 A4 B1 B2 E1

LEVIS

SELECTROTEC
4717 BOUL. DE LA RIVE SUD
G6W 1H5 (418) 835-3966
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 C1 E1

MANIWAKI

SERVICE FLANSBERRY INC.
375 BOUL DESJARDINS
J9E 2E6 (819) 449-2212
E1 E3 E4 E5

MATANE

FORTIN TV SERVICE
273 RUE ST-PIERRE
G4W 2B7 (418) 562-3571
A1 A2 A3 B1 B2 B3 C1 C2 E1 E5 Z1

MISTASSINI

SERVICE SERGE MICHAUD
122 RUE BOUDREAULT
GOW 2C0 (418) 276-1282
E1 E2 E3 E4 E5

MONT LAURIER

SERVITRONIUE ENR
335 BOUL DES RUISSEAUX
J9L 3G6 (819) 623-7143
A1 A2 A3 A4 B1 B3 E1

MONTREAL

AUDIC VIDEO RD INC
375 DECARIE
H4L 3K7 (514) 336-2222
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 B4 E1 E5

MT. ROYAL (WEST MONTREAL)

SOLACMAR INC
5785 PARE STREET
H4P 1S1 (514) 341-1431
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 E1 E5

QUEBEC

ASTRO-SERVICE ELECTRON IOUE.
2665 BOUL PERE LELIEVRE
G1P 2X9 (418) 687-2787
A1 A2 A3 B1 B2 B3 B5 C1 E1 E5

QUEBEC

AUDYO EEAUDOIN TV INC
670 BOUVIER SUITE 108
G2J 1A7 (418) 623-8960
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 C1 C2 E1 E5

REPENTIGNY

ATELIERS G PAGUETTE INC
104 LAROCHE
J6A 7M5 (514) 645-6744
A1 A2 A3 B1 B2 E1 E2

REPENTIGNY

MICROVISION
336 NOTRE-DAME, 3
J6A 2S2 (514) 654-5774
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 B5 C1 E1

RIMOUSKI

M.S.P ELECTRONIOLE INC.
273 ST GERMAN EST
G5L 1B8 (418) 722-8373
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 B5 E1

RIVIER DU LOUP

ELECTRON63UE MERCIER LTEE
162 RUE FRASER
G5R 1C8 (418) 862-7269
A1 A2 A3 B1 B2 C1 C2 E1 E5

SEPT ILES

TECHSERV INC
10 RUE PERE DUVET
G4R 3N2 (418) 962-2391
A1 A2 A3 B1 C1

SEPT ILES

ELECTRO-REF SERVICES
161 PERE DIVET
G4R 3P8 (418) 962-9186
E1 E4 E5

SHERBROOKE

JACOLIES BERGERON TECH
2226 KING ST W
J1J 2E8 (819) 569-1676
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 B5 E1

ST JEROME

POIRIER RADIO SERVICE
506 RUE ST. GEORGES
J7Z 5B3 (514) 438-3375
A1 A2 A3 A4 B1 B3 E1

ST EUSTACHE

SERVICE OS TV RIVE NORD
307 GRANDE COTE
J7P 1C6 (514) 623-6060
A1 A2 A3 B1 B2 E1 E5

ST GABRIEL DE BRANDON

RICHARD HENRICHON ELECTRON IOUE
88 NOTRE DAME EST
37 BOULEVARD HOULE
JOK 2NO (514) 835-2218
A1 A2 A3 B1 B2 E1

ST HYACINTHE

CENTRE SERVICE PLUS INC
2145 STE ANNE SUITE 101
J2S 5H5 (514) 771-1492
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3

ST LAURENT

HECOTRON LTEE
4800 COTE VERTLI
H4S 1V9 (514) 331-5720
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 C1 E1 E5

ST PIERRE LES BECOUSTS

J.B. ELECTRONIOLE ENR
599 MARIE VICTORIN
GOX 2Z0 (819) 263-2559
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 C1 E1 E5

ST. AGAPIT

SERVICE DE TELE JACOUCS CHABOT
C.P. 460
G0S 1Z0 (418) 888-3857
A1 A2 A3 B1 B2 B3 E1

STE CECILE DE MILTON

MICHAUD VIDEO TV
284 PRINCIPALE
J0E 2C0 (514) 777-2814
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3

TROIS RIVIERE-OUEST

LABTRONIC
5115 BOUL JEAN XXIII
G8Z 4A5 (819) 373-0066
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 C1 E1 E2

VAL D'OR

VAL DOR REFRIGERATION LTEE.
1273 5IEME RUE
J0P 4A1 (819) 825-2505

VALLEYFIELO

LES ENTREPRISES ELECTRONOUS
193 RUE MADEN
J6S 3V7 (514) 373-5466
A1 A2 A3 B1 B2 B3 E1 Z1

VICTORIAVILLE

ACTION L.M. SERVICE INC.
310 ST. GEORGES
G6P 3A2 (819) 751-0992
E1 E2 E3 E4 E5

VICTORIAVILLE

GERARD MICHAUD ELECTRONOU
88 NOTRE DAME EST
G6P 3Z6 (819) 758-1877
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 C1 E1 E5

WINDSOR

WINDSOR ELECTRONIOUS INC.
74-2IEME AVENUE
J1S 1Z3 (819) 845-4202
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 E1 E5

CENTRE DE SERVICE AUTORISÉ INDEPENDENT PAR
LG ELECTRONICS CANADA, INC.

AUTHORIZED INDEPENDENT SERVICE CENTERS

not all listed service centres repair all product, please see product code listed below

NEW BRUNSWICK

BATHURST

ALS TV AND RADIO
579 PATTERSON CRES
E2A 1Z9 (506) 546-5763
B1 E1

BERESFORD

BOUCHARD APPLIANCE
REPAIRS BOX 4062
E0B 1H0 (506) 548-3938
E1 E2 E4 E5

BERTRAND

MM REPARATION
ELECTRONIQUE
RR 1 SITE 22 BTE 4
E0B 1JO (506) 727-7884
A1 A2 A3 B1 B2 C1 C2

CAMPBELLTON

B & G IDEAL SERVICE LTD
81 WATER STREET
E3N 1A9 (506) 753-5474
A1 A2 A3 B1 B3 B5 E1

EDMUNDSTON

PICARD SERVICE INC.
2-47E AVENUE
E3V 3B8 (506) 739-9475
E1 E2 E3 E4 E5

EDMUNSTON

DATA ELECTRONICS
25 HILL STREET
E3V 1H7 (506) 735-4073
A1 A2 A3 B1 B2 B3 B5 C1 E1

FREDERICTON

CYGNUS TECHNOLOGY
LTD
154 HAIN STREET
E3A 1C8 (506) 459-4606
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 B5 E1

GRAND FALLS

DONALD PICARD
746 3RD AVE C.P. 743
E0J 1M0 (506) 473-5496
B1 B2 B3

MONCTON

B.J.W. ELECTRONICS LTD
59 PACIFIC AVE.
E1E 2G2 (506) 857-2118
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 C1 E1
E5 Z1

MONCTON

CHAMPLAIN ELECTRONICS
LTD
247 LEWISVILLE RD
E1A 6T1 (506) 854-6663
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 E1 E5

OROMOCTO

HARTS TV
9 SMITH ST RR3
E2V 2G3 (506) 357-9785
A1 A2 A3 A4 B1 B3 B5 C1 E1

SACKVILLE

TANTRAMAR
ELECTRONICS
70 CRESENT ST BOX 1686
E0A 3C0 (506) 536-3953
A1 A2 A3 B1 B2 B3 B5 E1 E5

ST JOHN

GALBRAITH ELECTRONICS
LTD
646-FAIRVILLE BLVD
E2M 3M2 (506) 635-0317
A1 A2 A3 B1 B2 B3 E1 E5

WOODSTOCK

PLOOM ELECTRONICS
BOX
798 LOWER WOODSTOCK
E0J 2B0 (506) 328-3205
A1 A2 A3 B1 B3 C1 E1

NOVA SCOTIA

ANTIGONISH

MIKE'S HOME FURNISHING
89 ST. ANDREWS STREET
B2G 2G9 (902) 863-2886
A1 A2 A3 B1 B2 B3 C1 C2

BRIDGEWATER

HERLIN ELECTRONICS
209 HIGH ST SUITE A
B4V 1W2 (902) 543-1313
A1 A2 A3 A4 B1 B3 B5 E1

COLDBROOK

N & B EATON MARKETING
LTD
2687 POPLARD DRIVE
B4R 1A9 (902) 679-1852
A1 A2 A3 B1 B2 B3 C1 E1 E5

DARTMOUTH

E.P.BLIGHT 169 MAIN
STREET
B2X 1S1 (902) 434-8306
A1 A2 A3 B1 B2 B3 B5 C1 C2
E1 Z1

DARTMOUTH (HALIFAX)

MUNRO ELECTRONIS
SERVICE
75 AKERLEY BLVD UNIT J
B3B 1R7 (902) 468-4991
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 B5 E1
E3

KINGSTON

GE KENNEDY ELECTRONIC
REPAIR 1050
WHITTINGTON DRIVE
B0P 1R0 (902) 765-6448
A1 A2 A3 A4 B1 B2 E1

NEW MAINS

VIDEO WORLD
1009 KENTUCKY COURT
B4N 4N1 (902) 681-7577
B4

YARMOUTH

BLUENOSE ELECTRONICS
19 FIRST STREET
B5A 1S9 (902) 742-8885
B1 B2 B3 Z1

PEL

CHARLETTETOWN
GALLANT ELECTRONICS
96 MOUNT EDWARD ROAD
PO 2961
C1A 8C5 (902) 892-3100
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3

NEW FOUNDLAND

CORNER BROOK

A-1 ELECTRONICS
98 WEST STREET
A2H 2Z3 (709) 634-1581
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 B5 C1
E1 Z1

PASADENA

WILSON TV SERVICE
6 ELMWOOD CRESCENT
A0L 1K0 (709) 686-2617
A1 A2 A3 B1 B2

WABUSH

CLIFFS TV SERVICE
WABUSH PLAZA. BOX 785
A0R 1B0 (709) 282-3941
A1 A2 A3 B1 B2 B3 C1 E1 E5

PRODUCT TYPE CODES.

AUDIO

"A1" = Portable Radio/Tape
"A2" = Home Audio
"A3" = HiFi Audio
"A4" = Compact Disc

VIDEO

"B1" = Television
"B2" = In Home Service
"B3" = VCR & Accessories
"B4" = Camcorder

AUTOMOTIVE

"C1" = Radio/Tape/Amp.
"C2" = Removal & Installation

APPLIANCE

"E1" = Microwave Oven
"E2" = Bread Bakery
"E3" = Air Conditioner
"E4" = Refrigerator
"E5" = In Home Service

BUSINESS EQUIPMENT

"F1" = Telephone & Attach
"F2" = Fax
"B5" = Computer Monitors

IDENTIFICATION DES CONDES

AUDIO

"A1" = Radio Portatif/Cassette
"A2" = Audio maison
"A3" = Audio Hi-Fi
"A4" = Lecteur audionumerique

VIDEO

"B1" = Téléviseur
"B2" = Service maison
"B3" = Magnétoscope & accessoires
"B4" = Caméscope

AUTOMOTIVE

"C1" = Autoradio/lecteur/Ampli.
"C2" = Installation

APAREIL MENAGER

"E1" = Four micro-ondes
"E2" = Four a pain
"E3" = Air conditioné
"E4" = Réfrigérateur
"E5" = Service maison

EN AFFAIRES

"F1" = Téléphone & access.
"F2" = Télécopieur
"B5" = Moniteurs d'ordinateur

TABLE DES MATIÈRES

TABLE DES MATIÈRES.....	2	Guide de la cuisson à puissance minimale	12
MESURES DE PRÉVENTION.....	3	Breuvages	13
Mesures de prévention importantes	3	Pommes de terre	13
Précautions à prendre pour minimiser une		Cuisson automatique.....	13
exposition aux micro-ondes	4	Guide de cuisson	14
RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS		Réchauffage	15
RELATIFS À VOTRE FOUR	5	Guide de Réchauffage.....	15
Emplacement du numéro de modèle.....	5	Décongélation	16
Spécifications du four.....	5	Quelques trucs sur la décongélation	16
Tension assignée	5	Tableau de décongélation	17
Exigences en électricité	5	ENTRETIEN	19
Instructions se rapportant à la mise à la		ENTRETIEN ET NETTOYAGE	19
terre électrique.....	5	Nettoyer les filtres pour la graisse	19
Caractéristiques du four à micro-ondes	6	Remplacement du filtre à charbon	19
Panneau des commandes du four.....	7	Remplacement de la lumière/	
FONCTIONNEMENT.....	9	veilleuse de la hotte	20
APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE		Remplacement de l'ampoule de la cavité	
FOUR À MICRO-ONDES	9	interne du four	20
Le réglage de l'horloge	9	QUESTIONS ET RÉPONSES.....	20
Minuterie pratique	9	GUIDE DES PLATS À L'ÉPREUVE	
Réglage élevé-faible-hors circuit du ventilateur	9	DES MICRO-ONDES	21
Réglage élevé-faible-hors circuit de la lumière	9	AVANT DE PLACER UN APPEL DE SERVICE	22
Verrouillage de sécurité à l'épreuve des enfants	9		
Garde-au-chaud	10		
Réglage sur mesure	10		
Ez on	10		
Plus/Moins.....	11		
Maïs soufflé.....	11		
Cuisson à puissance élevée	11		
Cuisson à puissance minimale	11		

MESURES DE PRÉVENTION

MESURES DE PRÉVENTION IMPORTANTES

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

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

- **Lire toutes les instructions avant d'utiliser votre four.**

- **Ne laissez pas les enfants utiliser ce four sans supervision.**

- Veuillez lire la section **“PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER UNE EXPOSITION DANGEREUSE AUX MICRO-ONDES”** à la page 4.

- N'utilisez le four que pour son usage prescrit dans ce guide d'utilisation. **N'utilisez pas** de produits chimiques corrosifs dans le four à micro-ondes. Ce four a été spécifiquement conçu pour réchauffer, cuire ou sécher les aliments. Il n'a pas été conçu pour l'usage industriel ni de laboratoire.

- **N'utilisez ni n'entrez pas** cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas cet appareil près des sources d'humidité - par exemple, près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide ni près d'une piscine.

- **Ne vous servez pas** de la cavité interne du four en tant qu'espace de rangement. Ne laissez pas de papiers, cartons, ustensiles de cuisson ni de nourriture dans la cavité lorsque vous n'utilisez pas le four.

- **Nettoyez régulièrement la hotte du ventilateur.** Ne laissez pas la graisse s'accumuler sur la hotte ni sur les filtres.

- Lorsque vous flambez les aliments sous la hotte, ouvrez le ventilateur.

- Ce four a été conçu pour fonctionner au-dessus des cuisinières/plaques de cuisson à gaz ou électriques, mesurant 36 po. de large ou moins.

- Nettoyez les filtres de la hotte du ventilateur avec soin. Des agents de nettoyage corrosifs tels que des nettoyeurs à base de lessive peuvent endommager les filtres.

- **Lorsque vous nettoyez la porte et les surfaces qui la touchent, n'utilisez qu'un savon doux et non abrasif ou des détergents doux et une éponge.**

- **Ne trafiquez pas les commutateurs de sûreté intégrés dans la porte du four.** Le four possède plusieurs commutateurs de sûreté servant à mettre l'appareil hors circuit lorsque la porte est ouverte.

- **Si votre four a été échappé ou endommagé,** apportez-le chez un technicien qualifié avant de le réutiliser.

- **Afin d'éviter tout risque d'incendie:**

- **Ne cuisez pas trop les aliments.** Les aliments trop cuits peuvent déclencher un incendie dans un four. Surveillez le four de près, surtout si vous y mettez du papier, plastique ou tout autre matériau combustible.

- **N'entrez pas des items combustibles (pain, biscuits, etc.) dans le four,** car si les éclairs frappent les lignes de tension, le four pourrait se mettre automatiquement en marche.

- **N'utilisez pas d'attaches de métal dans le four.** Enlevez-les avant de placer l'aliment dans le four.

- **Si un incendie devait se déclarer:**

- **Gardez la porte du four fermée.**

- **Mettez le four hors tension.**

- **Débranchez la fiche de la prise de courant ou coupez le courant dans la boîte du disjoncteur ou des fusibles.**

- **Afin d'éviter tout choc électrique:**

- **Cet appareil doit être mis à la terre.** Ne le raccordez qu'à une prise de courant mise à la terre de façon adéquate. Référez-vous aux instructions de mise à la terre à la page 5.

- **Ne faites pas fonctionner l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé,** ni si celui-ci ne fonctionne pas normalement ou s'il a été endommagé ou échappé.

- **N'immergez pas le fil d'alimentation ni la fiche dans l'eau.**

- **Éloignez le fil d'alimentation des sources de chaleur.**

- Cet appareil ne doit être réparé que par un technicien qualifié.

- N'installez ce four que si vous respectez les instructions d'installation incluses.

- N'installez pas ce four au-dessus d'un évier.

- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur le rebord du comptoir ou de la table.

MESURES DE PRÉVENTION

- **Pour éviter de cuire certains types d'aliments de la mauvaise façon.**
 - **Ne réchauffez pas les biberons ni tout type d'aliments pour bébés.** Un réchauffage inégal peut causer des blessures graves à l'enfant.
 - **Ne réchauffez pas les bouteilles dont l'ouverture est petite,** telles que les bouteilles de sirop.
 - **Ne faites pas de friture dans le four à micro-ondes.**
 - **Ne faites pas vos conserves maison dans votre four à micro-ondes.**
 - **Ne cuisez pas les aliments suivants:** oeufs entiers dans leur coquille; de l'eau qui contient de l'huile ou du gras; des contenants scellés ou des pots en verre fermés. Ces items peuvent exploser.
- **N'utilisez pas ce four à des fins commerciales ni industrielles.** Il a été conçu à des fins domestiques seulement.
- Ne recouvrez ni n'obstruez pas les ouvertures de ce four à micro-ondes.
- Ne faites pas fonctionner le four à vide, sans qu'il n'y ait de nourriture à l'intérieur.
- **Ne laissez pas** la pellicule grise de certains emballages pour les fours à micro-ondes toucher à la cavité interne du four. Placez l'emballage dans un plat pour fours à micro-ondes.
- **Ne cuisez pas** des aliments directement sur la surface du four, sous l'assiette de verre. Servez-vous d'un plat à l'épreuve des micro-ondes.
- Si vous utilisez un plat brunisseur, élevez-le d'au moins 3/16ième po. au-dessus du plancher du four. Veuillez lire et suivre attentivement les instructions du plat brunisseur. Si vous utilisez mal le plat brunisseur, vous pourriez endommager le fond du four.
- Cet appareil ne doit être réparé que par un technicien qualifié. Pour tout appel de service, estimation ou ajustement, entrez en communication avec le centre de service le plus près de chez vous.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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

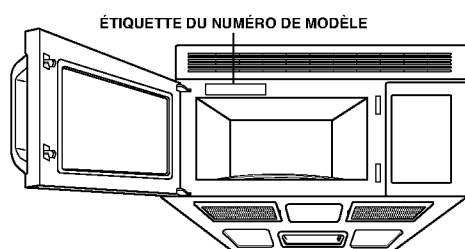
- **N'essayez pas de faire fonctionner ce four en laissant la porte ouverte** car si vous réussissez à l'utiliser avec la porte ouverte, vous risquez de vous exposer aux micro-ondes. Il est crucial de ne pas tenter de déjouer ni d'altérer les systèmes sécuritaires de verrouillage de l'appareil.
- **Ne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

RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À VOTRE FOUR

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

EMPLACEMENT DU NUMÉRO DE MODÈLE

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



SPÉCIFICATIONS DU FOUR

Capacité de puissance	900W (Standard IEC 705)
Dimensions extérieures	29-15/16 po. x 16-7/16 po. x 15-3/8 po.
Volume de la cavité	1,3 pi. cu.
Poids net	58 lbs

TENSION ASSIGNÉE

- Tension assignée du four: 120V CA 60 Hz
- 11,9 ampères/1350 watts (Micro-ondes seulement)
- 12,9 ampères/1460 watts (Micro-ondes + lampe de hotte + ventilateur)

EXIGENCES EN ÉLECTRICITÉ

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

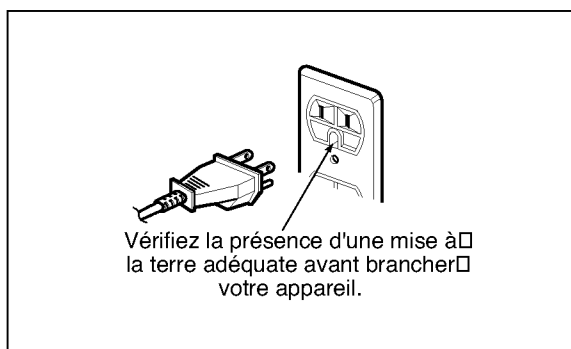
INSTRUCTIONS RELATIVES À LA MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUE

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

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

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

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

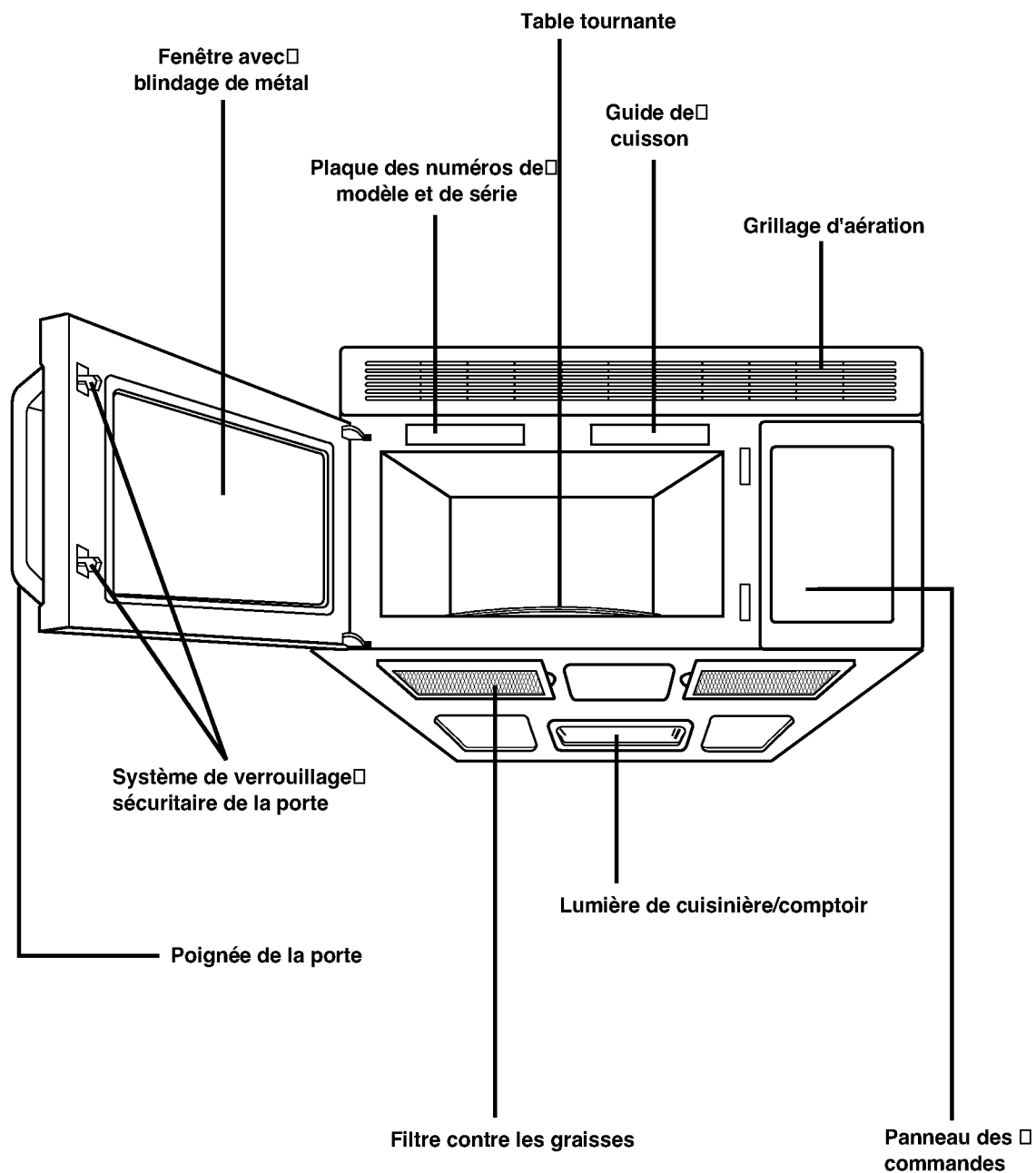


Raccord permanent de l'appareil:

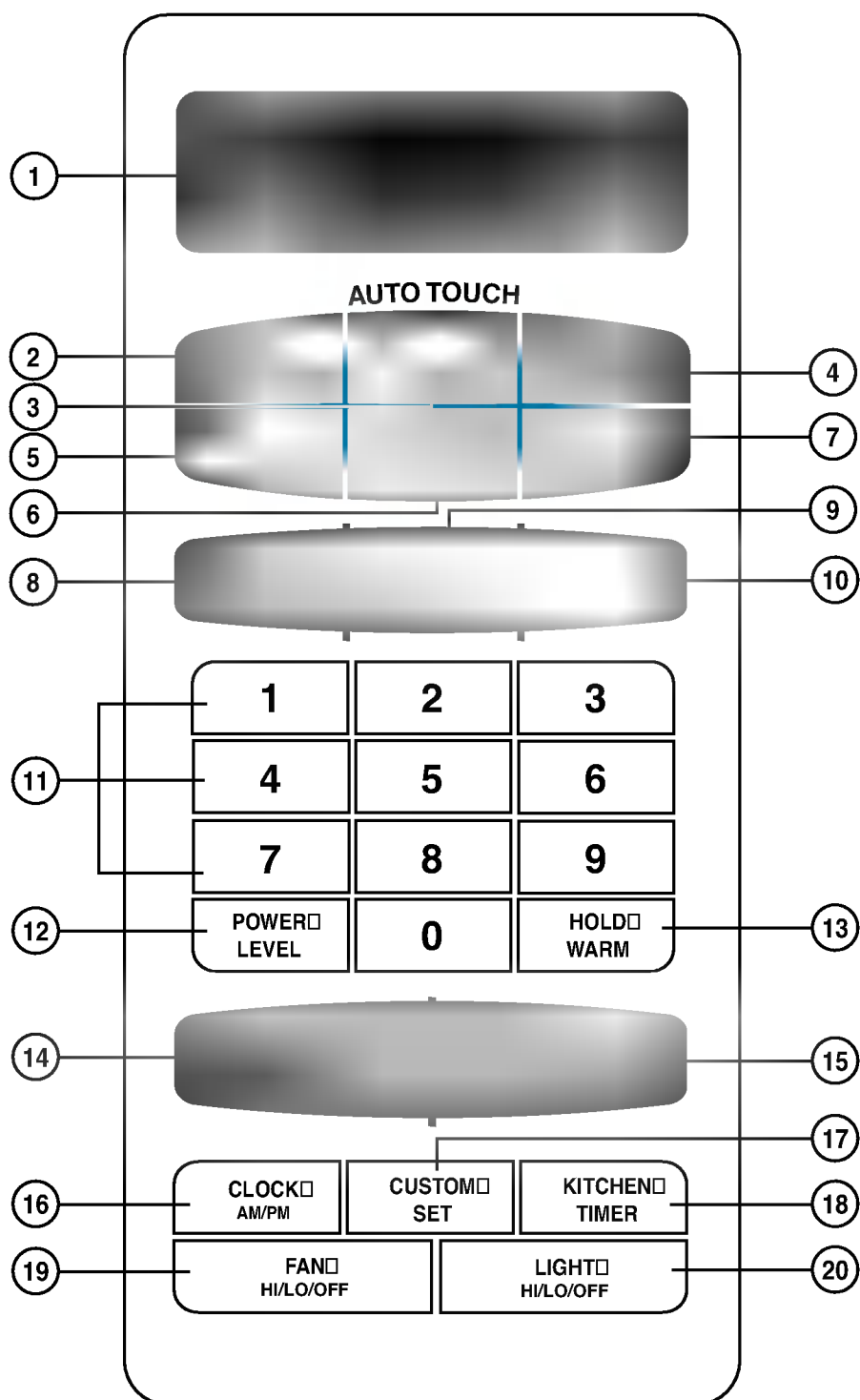
Si vous optez pour un raccord permanent, cet appareil doit être branché à un système de filage en métal permanent et mis à la terre, ou à un conducteur avec prise de terre, parallèle aux conducteurs du circuit et raccordé aux bornes de mise à la terre du four.

RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS

CARACTÉRISTIQUES DU FOUR À MICRO-ONDES



PANNEAU DES COMMANDES DU FOUR



RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS

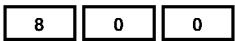
1. **AFFICHAGE “DISPLAY”**: l’affichage contient une horloge et des voyants qui vous indiqueront l’heure de la journée, les réglages de la durée de cuisson et les fonctions de cuisson sélectionnées.
2. **MAÏS SOUFFLÉ “POPCORN”**: appuyez sur cette touche lorsque vous faites éclater du maïs dans votre four à micro-ondes. Consultez la page 11 pour plus de détails.
3. **POMME DE TERRE “POTATO”**: appuyez sur cette touche pour cuire des pommes de terre (de 1 à 4). Référez-vous à la page 13 pour plus de détails.
4. **BREUVAGE “BEVERAGE”**: cette touche sert à réchauffer une ou deux tasses de breuvage. Référez-vous à la page 13 pour plus de détails.
5. **CUISSON “COOK”**: appuyez sur cette touche afin de cuire des légumes, du riz et des plats cuisinés. Voir à la page 13 pour plus de détails.
6. **RÉCHAUFFAGE “REHEAT”**: cette touche sert à réchauffer la pizza, les soupes, les sauces, les plats cuisinés, les petits pains et les muffins. Voir à la page 15 pour plus de détails.
7. **DÉCONGÉLATION “DEFROST”**: viandes, volailles, poissons. Choisissez le type de nourriture en appuyant sur la touche appropriée et décongelez les aliments par le poids. Référez-vous à la page 16 pour plus de renseignements.
8. **PLUS “MORE”**: Appuyez sur MORE et vous ajouterez 10 secondes à la durée de la cuisson. Référez-vous à la page 11 pour plus de détails.
9. **MOINS “LESS”**: Appuyez sur LESS et vous soustrairez 10 secondes du temps de cuisson. Référez-vous à la page 11 pour plus de détails.
10. **EZ ON (MINUTE ADDITIONNELLE)**: Appuyez deux fois sur cette touche afin de programmer une cuisson d’une minute, à 100% de sa puissance. Référez-vous à la page 10 pour plus de renseignements.
11. **TOUCHES NUMÉRIQUES**: servez-vous de ces numéros pour entrer la durée de cuisson, le niveau de puissance, les quantités ou les poids.
12. **NIVEAU DE PUISSANCE**: appuyez sur cette touche afin de choisir un niveau de puissance.
13. **TOUCHE DE GARDE-AU-CHAUD “HOLD WARM”**: cette touche sert à conserver la chaleur des aliments dans le four à micro-ondes pendant 99 minutes et 99 secondes. Consultez la page 10 pour plus de détails.
14. **ARRÊT/ANNULATION “STOP/CLEAR”**: cette touche sert à arrêter le four ou annuler toutes les entrées de données.
15. **DÉPART “START”**: cette touche sert à partir une fonction. Si, après avoir débuté la cuisson, vous ouvrez la porte du four, appuyez de nouveau sur la touche “START”.
16. **HORLOGE “CLOCK”**: cette touche sert à entrer l’heure du jour. Voir à la page 9 pour plus de détails.
17. **RÉGLAGE SUR MESURE “CUSTOM SET”**: cette touche sert à changer les réglages pré-ajustés par défaut dans le four, tels que ceux du son, de l’horloge, de la vitesse de l’affichage, du poids de la décongélation et du fonctionnement du mode de démonstration. Voir à la page 10 pour plus de détails.
18. **MINUTERIE PRATIQUE “KITCHEN TIMER”**: cette touche sert à activer la minuterie du four. Voir à la page 9 pour plus de détails.
19. **RÉGLAGE ÉLEVÉ • FAIBLE • HORS CIRCUIT DU VENTILATEUR “FAN HI/LO/OFF”**: appuyez sur cette touche lorsque vous désirez mettre le ventilateur en marche/arrêt. Voir à la page 9 pour plus de détails.
20. **RÉGLAGE ÉLEVÉ • FAIBLE • HORS CIRCUIT DE LA LUMIÈRE “LIGHT HI/LO/OFF”**: appuyez sur cette touche afin d’allumer/éteindre la lumière de la cuisinière/comptoir. Référez-vous à la page 9 pour plus de détails.

APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

Cette section décrit les concepts de la cuisson par micro-ondes et vous introduira aux instructions de base pour que vous puissiez faire fonctionner votre four à micro-ondes. Veuillez lire les renseignements suivants avant d'utiliser votre appareil.

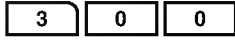
HORLOGE

Par exemple: régler à 8:00 am.

	1. Appuyez sur STOP/CLEAR .
	2. Appuyez sur CLOCK . (Appuyez une fois sur AM, deux fois sur PM.)
	3. Entrez l'heure en utilisant le clavier des touches numériques.
	4. Appuyez sur CLOCK .

MINUTERIE PRATIQUE

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.

	1. Appuyez sur STOP/CLEAR .
	2. Appuyez sur KITCHEN TIMER .
	3. Entrez la durée à l'aide du clavier des touches numériques.
	4. Appuyez sur START . Lorsque le temps est écoulé, vous entendrez un long bip et "END" (FIN) apparaîtra à l'affichage.

RÉGLAGE ÉLEVÉ • FAIBLE • HORS CIRCUIT DU VENTILATEUR

Le ventilateur aspire la vapeur et les autres fumées provenant de la surface de cuisson. Appuyez une fois sur la touche FAN afin d'obtenir la vitesse rapide du ventilateur, deux fois pour la vitesse lente et trois fois pour fermer celui-ci.



REMARQUE: si la température devient trop chaude autour du four à micro-ondes, le ventilateur de la hotte se mettra automatiquement en marche, au réglage FAIBLE, afin d'aérer le four. Il peut fonctionner pendant une heure afin de refroidir le four. **Lorsque ceci se produit, vous ne pouvez fermer le ventilateur manuellement.**

RÉGLAGE ÉLEVÉ • FAIBLE • HORS CIRCUIT DE LA LUMIÈRE

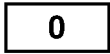
Appuyez une fois sur la touche LIGHT pour obtenir l'éclairage le plus fort, deux fois pour la lumière de nuit et trois fois pour l'éteindre.



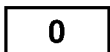
VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ À L'ÉPREUVE DES ENFANTS

Vous pouvez verrouiller le panneau frontal afin d'empêcher que le four à micro-ondes ne parte automatiquement ou

Par exemple: activer le verrouillage à l'épreuve des enfants

	1. Appuyez sur STOP/CLEAR .
	2. Appuyez sur la touche "0" et maintenez-la enfoncée pendant plus de 4 secondes. Les lettres "LOCKED" (verrouillé) apparaîtront à l'écran d'affichage et deux bips se feront entendre.

Par exemple: activer le verrouillage à l'épreuve des enfants

	1. Appuyez sur STOP/CLEAR .
	2. Appuyez sur la touche "0" et maintenez-la enfoncée pendant plus de 4 secondes. Les lettres "LOCKED" (verrouillé) apparaîtront à l'écran d'affichage et deux bips se feront entendre.

GARDE-AU-CHAUD

Vous pouvez garder les aliments au chaud dans votre four à micro-ondes, en toute sécurité, pendant une période maximale de 99 minutes, 99 secondes. Utilisez le garde-au-chaud seul ou suivant immédiatement un cycle de cuisson.

Par exemple: utiliser le garde-au-chaud.



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



2. Appuyez sur **HOLD/WARM**.



3. Appuyez sur **START**.

REMARQUES

- Le garde-au-chaud fonctionne pendant un maximum de 99 minutes, 99 secondes.
- Les aliments que vous recouvrez pendant la cuisson doivent également être recouverts pendant le garde-au-chaud.
- Les pâtisseries (tartes, chaussons, etc.) devraient être recouverts pendant le garde-au-chaud.
- Les repas complets que vous gardez au chaud dans une assiette doivent être recouverts pendant le garde-au-chaud.

RÉGLAGE SUR MESURE

Vous pouvez changer les valeurs par défaut de la sonorité du bip, l'horloge, la vitesse de l'affichage, le poids de la décongélation et le mode de démonstration.

Consultez le tableau suivant pour plus de renseignements.

NUMÉRO	RÉGLAGE MESURE	NUMÉRO	RÉSULTAT
1	Commande de mise en/hors circuit des bips	1	Son activé
		2	Son désactivé
2	Commande de l'affichage de l'horloge	1	Horloge activée
		2	Horloge désactivée
3	Affichage	1	Vitesse lente
		2	Vitesse normale
		3	Vitesse rapide
4	Sélection du mode de décongélation automatique	1	Lbs
		2	Kg
5	Sélection du mode de démonstration	1	Démo activée
		2	Démo désactivée

Par exemple: changer le mode de décongélation par le poids (de lbs à kg)



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



2. Appuyez sur **CUSTOM SET**.

4

3. Appuyez sur le numéro **4**.

2

4. Appuyez sur le numéro **2**.

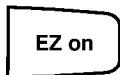
EZ on (MINUTE ADDITIONNELLE)

La fonction EZ on vous permet de cuire des aliments pendant 1 minute à 100% de la puissance de chauffage ou d'ajouter une minute additionnelle au programme de cuisson. On peut également utiliser cette touche pour prolonger le temps de cuisson en multiples de 1 minute, jusqu'à 99 minutes, 59 secondes.

Par exemple: cuire pendant 1 minute.



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



2. Appuyez sur **EZ on**.

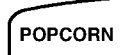
PLUS / MOINS

En utilisant les touches MORE ou LESS, vous pouvez ajuster tous les programmes de CUISSON À UNE TOUCHE et de CUISSON PAR MINUTERIE pour augmenter ou diminuer la durée de la cuisson. Appuyez sur MORE et vous ajouterez 10 secondes à la durée de la cuisson, appuyez sur LESS et vous soustrairez 10 secondes du temps de cuisson.

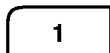
Par exemple: Ajuster la touche de cuisson à une touche (maïs soufflé) pour en prolonger la durée



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



2. Appuyez sur **POPCORN**.



3. Appuyez sur **1**.



4. Appuyez sur **MORE**.

REMARQUE: Appuyez sur la touche PLUS(MORE) ou MOINS(LESS) pendant le décompte du four.

MAÏS SOUFFLÉ

La fonction du maïs soufflé vous permet de faire éclater des sacs de 1,75, 3,0 et 3,5 onces de maïs soufflé dans les emballages commerciaux. Ne faites éclater qu'un sac à la fois. Si vous utilisez une machine à faire éclater le maïs, suivez les instructions du fabricant. Pour régler correctement votre four à micro-ondes, suivez ce tableau:

Poids des sacs - onces	1,75	3,0	3,5
Numéro de la touche	1	2	3

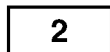
Par exemple: faire éclater un sac de 3,0 oz



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



2. Appuyez sur **POPCORN**.



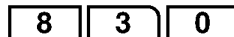
3. Appuyez sur le numéro **2**.
Lorsque la durée de la cuisson sera terminée, vous entendrez trois bips et les lettres "END" (FIN) apparaîtront à l'écran.

CUISSON À PUISSANCE ÉLEVÉE

Par exemple: cuire des aliments pendant 8 minutes, 30 secondes.



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



2. Entrez la durée de la cuisson.



3. Appuyez sur **START**.
Lorsque la cuisson sera terminée, vous entendrez trois bips et les lettres "END" (FIN) apparaîtront à l'écran.

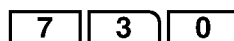
CUISSON À PUISSANCE MINIMALE

La cuisson à puissance élevée ne vous donne pas toujours le meilleur rendement en ce qui concerne les aliments qui doivent cuire plus lentement, tels que des rôtis, des plats cuisinés ou des crèmes anglaises. Votre four possède neuf réglages de puissance en plus de la position "HIGH".

Par exemple: cuire des aliments pendant 7 minutes, 30 secondes, à 70% de sa puissance.



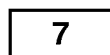
1. Appuyez sur **STOP/CLEAR**.



2. Entrez la durée de la cuisson.



3. Appuyez sur **POWER LEVEL**.



4. Entrez le niveau de puissance.



5. Appuyez sur **START**.
Lorsque la cuisson sera terminée, vous entendrez trois bips et les lettres "END" (FIN) apparaîtront à l'écran.

FONCTIONNEMENT

GUIDE DE LA CUISSON À PUISSANCE MINIMALE

Les neuf niveaux de puissance, en plus de la position "HI" (élevé), vous permettent de choisir le meilleur niveau de puissance pour les aliments que vous désirez apprêter.

Vous trouverez ci-dessous des exemples de mets et les meilleurs niveaux de puissance pour les apprêter, ainsi que le pourcentage de la puissance totale que vous utilisez.

NIVEAU DE PUISSANCE	CAPACITÉ DE PUISSANCE DU MICRO-ONDES	UTILISATION
10 (Élevé) "HI"	100%	- Faire bouillir de l'eau. - Cuire le boeuf haché. - Faire des bonbons. - Cuire des fruits et légumes frais. - Cuire le poisson et la volaille. - Préchauffer le plat brunisseur.
9	90%	- Réchauffer rapidement des tranches de viande. - Faire sauter les oignons, céleris et poivrons verts.
8	80%	- Tous les réchauffages. - Cuire les oeufs brouillés.
7	70%	- Cuire rapidement les produits de céréales. - Cuire les mets avec fromage, le veau. - Cuire les gâteaux, muffins, brownies et les petits fours.
6	60%	Cuire les pâtes.
5	50%	- Cuire les viandes, poule entière. - Cuire la crème anglaise. - Cuire un poulet entier, dinde, côtes levées, rôti de côtes roisées, rôti de surlonge.
4	40%	- Cuire les coupes de viande moins tendres. - Réchauffer les plats cuisinés congelés.
3	30%	- Décongeler la viande, la volaille et les fruits de mer. - Cuire de petites quantités de nourriture. - Finir la cuisson des plats cuisinés, ragoûts et certaines sauces.
2	20%	- Amollir le beurre et le fromage à la crème. - Réchauffer de petites quantités de nourriture.
1	10%	- Amollir la crème glacée. - Faire lever la pâte à pain.
0		Temps de repos.

BREUVAGES “BEVERAGE”

La fonction “BEVERAGE” vous permet de réchauffer jusqu’à 2 breuvages.

REMARQUES:

- Le temps de réchauffage est basé sur une tasse de 8 onces.
- Les breuvages réchauffés avec cette fonction peuvent être très chauds.
- Retirez le contenant avec soin.
- Le contenant peut être bouillant: retirez du four avec le plus grand soin.

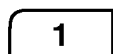
Par exemple: réchauffer un breuvage de 8 oz



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



2. Appuyez sur **BEVERAGE**.



3. Appuyez sur le numéro **1**.
Lorsque la durée de cuisson sera terminée, vous entendrez trois bips et les lettres “END” (FIN) apparaîtront à l’affichage.

POMMES DE TERRE “POTATO”

La fonction “POTATO” vous permet de cuire des pommes de terre en utilisant les durées préréglées et les niveaux de puissance. Vous pouvez choisir de cuire de 1 à 4 pommes de terre.

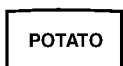
REMARQUES:

- Le temps de réchauffage est basé sur une pomme de terre de 8 onces.
- Avant de procéder à la cuisson, percez plusieurs fois la pomme de terre avec une fourchette.
- Lorsque la cuisson est terminée, laissez l’aliment au repos pendant 5 minutes, dans un enrobage d’aluminium.

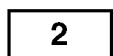
Par exemple: cuire 2 pommes de terre



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



2. Appuyez sur **POTATO**.



3. Appuyez sur le numéro **2**.
Lorsque la durée de cuisson sera terminée, vous entendrez trois bips et les lettres “END” (FIN) apparaîtront à l’affichage.

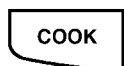
CUISSON “COOK”

La cuisson vous procure quatre catégories de préréglages de cuisson.

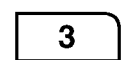
Par exemple: cuire 3 tranches de bacon



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

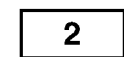


2. Appuyez sur **COOK**.



3. Appuyez sur le numéro **3**.
Lorsque la durée de cuisson est terminée, vous entendrez trois bips et les lettres “END” (FIN) apparaîtront à l’affichage.

Catégorie	Touche du clavier numérique
Légumes frais	1
Légumes congelés	2
Riz	3
Plats cuisinés	4



4. Entrez la quantité/portions.

Catégorie	Touche du clavier numérique
Légumes frais	1-4 tasses
Légumes congelés	1-4 tasses
Riz	1-2 tasses
Plats cuisinés	1-4 tasses

Lorsque la durée de cuisson sera terminée, vous entendrez trois bips et les lettres “END” (FIN) apparaîtront à l’affichage.

FONCTIONNEMENT

GUIDE DE CUISSON

CODE	CATÉGORIE	QUANTITÉ	DIRECTIVES
1	LÉGUMES FRAIS	1 tasse de légumes et 2 cuillers à table d'eau	Placez dans un bol à l'épreuve des micro-ondes. Ajoutez la quantité d'eau selon les directives ci-contre. Recouvrez de pellicule plastique (percée). Laissez reposer 5 minutes.
		2 tasses de légumes et 1/4 tasse d'eau	
		3 tasses de légumes et 1/3 tasse d'eau	
		4 tasses de légumes et 1/2 tasse d'eau	
2	LÉGUMES CONGELÉS	1 tasse	Placez dans un bol à l'épreuve des micro-ondes. Recouvrez de pellicule plastique (percée). Laissez reposer 5 minutes.
		2 tasses	
		3 tasses	
		4 tasses	
3	RIZ	1 tasse de riz à grain long et 2-1/4 tasses d'eau	Dans un grand plat à l'épreuve des micro-ondes, mélangez l'eau, le riz, la margarine et le sel. Recouvrez d'un couvercle à l'épreuve des micro-ondes ou de pellicule plastique (percée). Après la cuisson, laissez reposer 5 minutes.
		2 tasses de riz à grain long et 4-1/4 tasses d'eau	
4	PLATS CUISINÉS	1 tasse	Placez dans un bol à l'épreuve des micro-ondes. Recouvrez de pellicule plastique (percée).
		2 tasses	
		3 tasses	
		4 tasses	

RÉCHAUFFAGE

La fonction de RÉCHAUFFAGE vous offre quatre catégories de pré-réglages.

Par exemple: réchauffer 3 morceaux de pizza.

STOP
CLEAR

REHEAT

1

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

2. Appuyez sur **REHEAT**.

3. Choisissez la catégorie d'aliments désirée.

Catégorie	Touche du clavier numérique
Pizza	1
Soupe/sauce	2
Plat cuisiné	3
Petit pain/muffin	4

3

4. Entrez les quantités/portions.

Catégorie	Touche du clavier numérique
Pizza	1-3 pointes
Soupe/sauce	1-4 tasses
Plat cuisiné	1-4 tasses
Petit pain/muffin	1-4 portions

Lorsque la durée de cuisson sera terminée, vous entendrez trois bips et les lettres "END" (FIN) apparaîtront à l'affichage.

GUIDE DE RÉCHAUFFAGE

CODE	CATÉGORIE	PORTION	DIRECTIVES
1	PIZZA (Réfrigérée)	1 pointe (5 oz.)	Placez dans une assiette plate & sur un essuie-tout.
		2 pointes (10 oz.)	
		3 pointes (15 oz.)	
2	SOUPE/ SAUCE	1 tasse	Placez dans un plat creux à l'épreuve des micro-ondes.
		2 tasses	
		3 tasses	
		4 tasses	
3	PLAT CUISINÉ	1 tasse	Placez dans un bol ou plat à l'épreuve des micro-ondes. Recouvrez d'une pellicule plastique.
		2 tasses	
		3 tasses	
		4 tasses	
4	PETIT PAIN/ MUFFIN	1 portion (2 oz.)	Placez sur un essuie-tout. Ne recouvrez pas.
		2 portions (4 oz.)	
		3 portions (6 oz.)	
		4 portions (8 oz.)	

DÉCONGÉLATION

Votre four à micro-ondes possède trois séquences préréglées de décongélation. La décongélation est la meilleure manière de décongeler les congelés. Le "TABLEAU DE DÉCONGÉLATION" (ci-dessous) vous procure des instructions spéciales pour les trois séquences de décongélation.

Par exemple: décongeler 1,2 lbs de boeuf haché

STOP
CLEAR

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

DEFROST

2. Appuyez sur **DEFROST**.

1

3. Choisissez la catégorie d'aliments désirée.

Catégorie	Touche du clavier numérique
Vlandes	1
Volailles	2
Poissons	3

1

4. Entrez le poids.

2

START

5. Appuyez sur **START**.

6. Au tiers de la durée de décongélation, l'affichage vous invitera à retourner les aliments. Ouvrez la porte, retournez la nourriture et protégez les parties chaudes.

START

7. Refermez la porte et repartez le four.

8. Au 2/3 de la durée de décongélation, l'affichage vous invitera à retourner les aliments. Répétez les étapes 6 et 7. Lorsque la décongélation sera terminée, vous entendrez trois bips et les lettres "END" (FIN) seront affichées.

REMARQUE: si vous n'ouvrez pas la porte dans les trois secondes, l'affichage continuera son compte à rebours.

Tableau de conversion du poids

Vous avez probablement l'habitude de mesurer le poids de vos aliments en livres et en onces, qui sont des fractions d'une livre (par exemple, 4 onces équivaut à 1/4 livre).

Toutefois, pour entrer le poids des aliments dans la DÉCONGÉLATION, vous devez spécifier les livres et les dixièmes de livres. Si le poids sur l'emballage est en fractions de livres, utilisez le tableau suivant pour convertir le poids en décimales.

POIDS ÉQUIVALENT EN ONCES	CHIFFRE APRÈS LA DÉCIMALE
1.6	.10
3.2	.20
4.0	.25
4.8	.30
6.4	.40
8.0	.50
9.6	.60
11.2	.70
12.0	.75
12.8	.80
14.4	.90
16.0	1.00

Un quart de livre

Une demi-livre

Trois quarts de livre

une livre

QUELQUES TRUCS SUR LA DÉCONGÉLATION

- Lorsque vous utilisez la décongélation, le poids que vous devez entrer est le poids net en livres et en dixièmes de livres (le poids de la nourriture moins le contenant).
- N'utilisez la DÉCONGÉLATION que pour les aliments crus. Cette fonction donne les meilleurs résultats lorsque l'aliment à décongeler est au moins à 0°F (pris directement d'un "vrai" congélateur). Si l'aliment a été entreposé dans le congélateur d'un réfrigérateur qui ne maintient pas une température de 5°F ou moins, programmez toujours un poids plus petit (permettant une durée de décongélation moins longue de l'aliment) afin de ne pas cuire la nourriture.
- Si la nourriture est gardée hors du congélateur pendant plus de 20 minutes, réduisez le poids de l'aliment en programmant le four.
- La forme de l'emballage peut affecter la durée de la décongélation. Les emballages rectangulaires peu profonds se décongèlent plus rapidement que les blocs épais.
- Séparez les morceaux au fur et à mesure qu'ils décongèlent. Les morceaux que l'on sépare décongèlent plus rapidement.
- Vous pouvez vous servir de petits morceaux de papier d'aluminium pour recouvrir les aliments tels que les ailes de poulet, les bouts des cuisses et les queues de poisson mais assurez-vous que le papier ne touche pas le rebord du four. Le papier d'aluminium peut endommager la paroi interne du four.
- Protégez les endroits qui commencent à chauffer avec de petits morceaux de papier d'aluminium.
- Un temps de repos préréglé fait partie du programme de décongélation. Utilisez-le pour de meilleurs résultats.

FONCTIONNEMENT

TABLEAU DE LA DÉCONGÉLATION

Réglages des viandes

ALIMENT	RÉGLAGE	AU SON DU BIP	INSTRUCTIONS PARTICULIÈRES
BOEUF			Recouvrez de papier d'aluminium les grandes pièces de viande dont la coupe est irrégulière, là où elles sont étroites ou grasses, surtout au début de la séquence de décongélation. Ne décongelez pas de quantité inférieure à 1/4 lb. Congelez la viande en forme de beigne.
Boeuf haché (en vrac)	MEAT	Détachez les parties décongelées à l'aide d'une fourchette. Retournez. Remettez le reste de la viande au four.	
Boeuf haché (boulettes)	MEAT	Détachez et façonnez la viande pour en faire des boulettes.	Ne décongelez pas moins de deux boulettes de 2 oz. Écrasez le centre lorsque vous congelez.
Steak de ronde	MEAT	Retournez. Recouvrez les endroits chauds de papier d'aluminium.	Placez sur une grille de rôtissage à l'épreuve des micro-ondes.
Steak de filet	MEAT	Retournez. Recouvrez les endroits chauds de papier d'aluminium.	Placez sur une grille de rôtissage à l'épreuve des micro-ondes.
Boeuf à ragoût	MEAT	Détachez les portions décongelées à l'aide d'une fourchette. Séparez ce qui reste et remettez-le au four.	Placez sur une grille de rôtissage à l'épreuve des micro-ondes.
Rôti braisé, rôti de palette	MEAT	Retournez. Recouvrez les endroits chauds de papier d'aluminium.	Placez sur une grille de rôtissage à l'épreuve des micro-ondes.
Rôti de côtes croisées	MEAT	Retournez. Recouvrez les endroits chauds de papier d'aluminium.	Placez sur une grille de rôtissage à l'épreuve des micro-ondes.
Rôti de croupe ficelé	MEAT	Retournez. Recouvrez les endroits chauds de papier d'aluminium.	Placez sur une grille de rôtissage à l'épreuve des micro-ondes.
AGNEAU			
Cubes pour ragoût	MEAT	Détachez les portions décongelées à l'aide d'une fourchette. Remettez ce qui reste au four.	Placez dans une assiette à l'épreuve des micro-ondes.
Côtelettes (épaisseur de 1 po.)	MEAT	Détachez et réorganisez.	Placez sur une grille de rôtissage à l'épreuve des micro-ondes.
PORC			
Côtelettes (épaisseur de 1/2 po.)	MEAT	Détachez et réorganisez.	Placez sur une grille de rôtissage à l'épreuve des micro-ondes.
Hot-dogs,	MEAT	Détachez et réorganisez.	Placez sur une grille de rôtissage à l'épreuve des micro-ondes.
Côtes Levées, Côtes à l'ancienne.	MEAT	Retournez. Recouvrez les endroits chauds de papier d'aluminium.	Placez sur une grille de rôtissage à l'épreuve des micro-ondes.
Chapelets de Saucisses	MEAT	Détachez et réorganisez.	Placez sur une grille de rôtissage à l'épreuve des micro-ondes.
Saucisses en vrac	MEAT	Détachez et réorganisez. décongelées à l'aide d'une fourchette. Remettez ce qui en reste au four.	Placez dans un plat de cuisson à l'épreuve des micro-ondes.
Rôti d'ailou, désossé	MEAT	Retournez. Recouvrez les endroits chauds d'aluminium.	Placez sur une grille de rôtissage à l'épreuve des micro-ondes.

FONCTIONNEMENT

TABEAU DE LA DÉCONGÉLATION (suite)

Réglage des volailles

ALIMENT	RÉGLAGE	AU SON DU BIP	INSTRUCTIONS PARTICULIÈRES
POULET Entier En morceaux	POULTRY	Retournez. Complétez la décongélation en plaçant la poitrine à l'envers, vers le bas. Recouvrez les endroits chauds d'aluminium. Retournez. Recouvrez les endroits chauds d'aluminium. Détachez les morceaux et réorganisez.	Déposez le poulet sur une grille de rôtissage à l'épreuve des micro-ondes en plaçant la poitrine vers le haut. Terminez la décongélation en l'immergeant dans l'eau. Placez sur une grille de rôtissage à l'épreuve des micro-ondes. Terminez la décongélation en plaçant les morceaux dans l'eau froide.
POULETS DE CORNOUAILLES Entiers	POULTRY	Retournez. Recouvrez les endroits chauds d'aluminium.	Placez sur une grille de rôtissage à l'épreuve des micro-ondes. Terminez la décongélation en plaçant les morceaux dans l'eau froide.
DINDE Poitrine (inférieure à 6 lbs/2,7 kg)	POULTRY	Retournez. Recouvrez les endroits chauds d'aluminium.	Placez sur une grille de rôtissage à l'épreuve des micro-ondes. Terminez la décongélation en plaçant les morceaux dans l'eau froide.

Réglage des poissons

ALIMENT	RÉGLAGE	AU SON DU BIP	INSTRUCTIONS PARTICULIÈRES
POISSON Filets Darnes Entier	FISH FISH FISH	Retournez. Détachez les filets lorsqu'ils sont partiellement décongelés, si possible. Détachez et réorganisez. Retournez.	Déposez dans une assiette à l'épreuve des micro-ondes. Séparez les filets avec soin dans de l'eau froide. Déposez dans une assiette à l'épreuve des micro-ondes. Passez sous l'eau froide afin de compléter la décongélation. Déposez dans une assiette à l'épreuve des micro-ondes. Recouvrez la tête et la queue avec de l'aluminium; le papier d'aluminium ne doit pas toucher les parois de la cavité interne du four. Complétez la décongélation en l'immergeant dans l'eau froide.
FRUITS DE MER Chair de crabe Queues de homard Crevettes Pétoncles	FISH FISH FISH FISH	Brisez en morceaux. Retournez. Retournez et réorganisez. Détachez et réorganisez. Détachez et réorganisez.	Déposez dans une assiette à l'épreuve des micro-ondes. Déposez dans une assiette à l'épreuve des micro-ondes. Déposez dans une assiette à l'épreuve des micro-ondes. Déposez dans une assiette à l'épreuve des micro-ondes.

REMARQUE ; Les aliments à décongeler ne doivent pas excéder 6,0lb(4,0kg).

ENTRETIEN

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

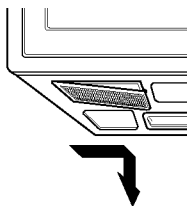
N'utilisez jamais de poudres ni de tampons à récurer.

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

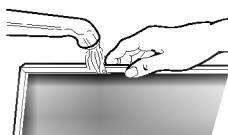
NETTOYER LES FILTRES POUR LA GRAISSE

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

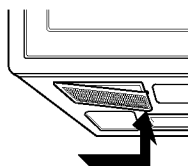
1. Pour enlever chacun des filtres, glissez-les en direction de chaque côté du four. Tirez vers le bas et poussez-les de l'autre côté. Les filtres vont tomber.



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



3. Pour remettre les filtres en place, glissez-les dans l'ouverture du côté, poussez vers le haut en direction du centre du four pour les verrouiller en position.



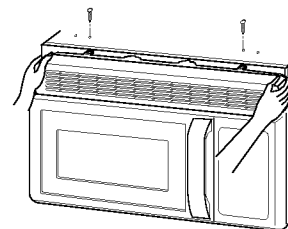
REMARQUE : ne faites pas fonctionner la hotte sans que les filtres ne soient en place.

REEMPLACEMENT DU FILTRE AU CHARBON

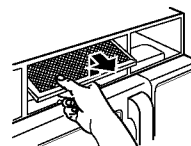
Si votre four est ventilé vers l'intérieur, vous devriez remplacer le filtre au charbon à tous les 6 à 12 mois, même plus souvent si nécessaire. Le filtre au charbon ne peut être nettoyé.

1. Retirez les deux vis de montage de la grille de ventilation (les deux vis du milieu).

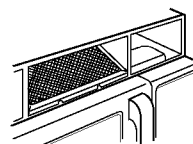
2. Penchez la grille vers l'avant, puis retirez-la à l'extérieur.



3. Retirez le vieux filtre.



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

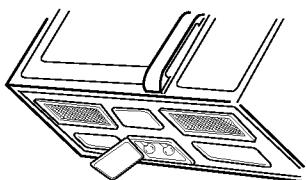


5. Glissez le dessus du couvercle de ventilation en place. Poussez sur le fond jusqu'à ce qu'il soit solidement en place. Vissez les vis de montage. Remettez la tension de la source d'alimentation principale en circuit.

ENTRETIEN

REPLACEMENT DE LA LUMIÈRE/VEILLEUSE DE LA HOTTE

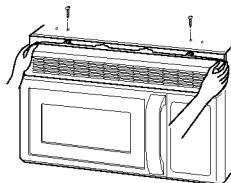
1. Débranchez l'alimentation à partir du panneau électrique ou débranchez le cordon d'alimentation.
2. Retirez les vis du couvercle de la lumière de la hotte.



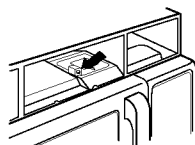
3. Dévissez l'ampoule (ou les ampoules) brûlée(s) et remplacez-la (les) avec une (des) ampoule(s) de 40 ou 30 watts.
4. Remplacez le couvercle de la lumière de la hotte.
5. Remettez l'alimentation en circuit.

REPLACEMENT DE L'AMPOULE DE LA CAVITÉ INTERNE DU FOUR

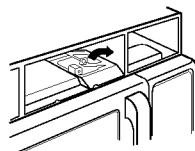
1. Débranchez l'alimentation à partir du panneau électrique ou débranchez le cordon d'alimentation.
2. Dévissez les vis de montage du couvercle de ventilation (les deux vis du milieu).
3. Penchez le couvercle vers l'avant, puis sortez-le en le soulevant.



4. Dévissez la vis de montage du support de l'ampoule. (Si fournissez vis.)



5. Soulevez le support de l'ampoule.



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

QUESTIONS ET RÉPONSES

Q. Puis-je utiliser des plats de métal ou d'aluminium dans mon four à micro-ondes?

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

Q. Parfois la porte du four semble ondulée; est-ce normal?

A. Cette impression est normale et n'affecte en rien le fonctionnement du four.

Q. Quels sont les bourdonnements que j'entends pendant que mon four fonctionne?

A. Vous entendez le bruit du transformateur lorsque le tube magnétron change de cycle.

Q. Pourquoi mon assiette devient-elle chaude lorsque je fais cuire de la nourriture dedans? Je croyais que cela n'était pas censé se produire.

A. Tandis que la nourriture devient chaude, elle transmet sa chaleur à l'assiette. Utilisez simplement des mitaines à four pour retirer la nourriture après la cuisson.

Q. Que signifie le "temps de repos"?

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

Q. Est-ce que je peux faire éclater du maïs soufflé dans mon four à micro-ondes? Comment puis-je obtenir les meilleurs résultats?

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

Q. Pourquoi y a-t-il de la vapeur qui sort du conduit d'évacuation de l'air?

A. Il est normal que la cuisson produise de la vapeur. Votre four à micro-ondes a été conçu pour laisser s'échapper la vapeur par le conduit de ventilation supérieur.

ENTRETIEN

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

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

1. Déposez le plat vide dans le four à micro-ondes.
2. Mettez 1 tasse d'eau dans une tasse à mesurer en pyrex et placez-la à côté du plat, dans le four.
3. Mettez le four en marche à la puissance maximale (HI) pendant 1 minute.
4. Si, une fois la minute écoulée, vous touchez au plat et qu'il est tiède, cela signifie que vous ne devriez pas l'cuisson au micro-ondes car il absorbe trop les micro-ondes.

GUIDE DES PLATS À L'ÉPREUVE DES MICRO-ONDES

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

AVANT DE PLACER UN APPEL DE SERVICE

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

Aucune des fonctions du four à micro-ondes ne se mettent en marche:

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

Si l'ampoule interne ne s'allume pas:

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

Si le four ne cuit pas:

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

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

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

Si l'horloge ne garde pas bien son heure:

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

Si la cuisson des aliments est inégale:

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

Si les aliments ne sont pas assez cuits:

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

Les aliments sont trop cuits:

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

S'il se produit un amorçage d'arc (étincelles):

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

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

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

AVANT DE PLACER UN APPEL DE SERVICE

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

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

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



P/NO. 3828W5A0863

Printed in Korea

