GoldStar

Website: **http://www.LGEservice.com**
E-mail: **http://www.LGEservice.com/techsup.html**

FOUR À MICRO-ONDES

MANUEL DE L'UTILISATEUR

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

MV-1345S

Pièce n°. 3828W5A0469
Imprimé en Corée

TABLE OF CONTENTS

TABLE OF CONTENTS **2**

SAFETY **3**
- Important Safety Instructions 3
- Precautions To Avoid Possible Exposure To Excessive Microwave Energy 4

INFORMATION **5**
- Location of Model Number 5
- Oven Specifications 5
- Electrical Rating 5
- Electrical Requirements 5
- Grounding Instructions 5
- Microwave Oven Features 6
- Oven Control Panel 7

OPERATION **9**
- **LEARN ABOUT YOUR MICROWAVE OVEN** **9**
  - Clock 9
  - Kitchen Timer 9
  - Light Timer 9
  - Fan Hi • Lo • Off 10
  - Light Hi • Lo • Off 10
  - Turn table On • Off 10
  - Child Lock 10
  - Help 10
  - Hold 10
  - Custom Select 11
  - Quick On 11
  - Memory 11
  - Cooking at High Cook Power 11
  - Cooking at Lower Power Levels 12
  - Cooking Guide for “Lower Power Levels” 12
  - Cooking with More than One Cook Cycle 12

SENSOR OPERATING INSTRUCTIONS **13**
- Sensor Cooking Guide 13
- Adding or Subtracting Cook time 14
- Popcorn 14
- Vegetable 14
- Pizza 14
- Potato 15
- Cook 15
- Reheat 16
- Auto Defrost 17
- Auto Defrost Chart 19
- Cooking with the Temperature Probe 19
- Temperature Guide 20
- Two position Metal Rack 20

MAINTENANCE **21**
- **CARE AND CLEANING** **21**
  - Temperature Probe 21
  - Metal Rack 21
  - Cleaning the Grease Filters 21
  - Charcoal Filter Replacement 21
  - Cooktop/Night Light Replacement 22
  - Oven Light Replacement 22
- **QUESTIONS AND ANSWERS** **22**
- **MICROWAVE UTENSIL GUIDE** **23**

BEFORE CALLING FOR SERVICE **24**

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.

ƒ **Read all the instructions before using your oven.**

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

ƒ Read and follow the specific **"PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY"** found on page 4.

ƒ 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.

ƒ **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.

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

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

ƒ When flaming foods under the hood, turn the fan on.

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

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

ƒ **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.**

ƒ **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.

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

ƒ **To avoid a fire hazard:**
- **Do not severely overcook food.** Severely overcooked foods can starts 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.

ƒ **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.**

ƒ **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.

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

ƒ Do not mount oven a sink.

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

SAFETY

ƒ **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.

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

ƒ Do not cover or block any openings in the oven.

ƒ 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.

ƒ **Preserve the metal rack:**
- Remove the metal rack from the oven when you are not using it.
- **Do not** use the oven empty with the metal rack in it.
- The metal rack may get hot while cooking. Use pot holders to remove it after cooking.
- **Do not** use foil or metal containers on the metal rack.

ƒ 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 ...

ƒ **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.

ƒ **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.

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

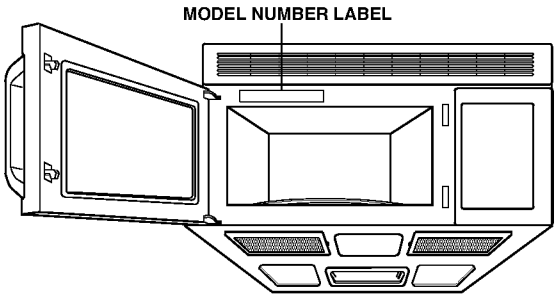
ƒ **The oven should not be adjusted or repaired** by anyone except properly qualified service personnel.

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 oven front 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.

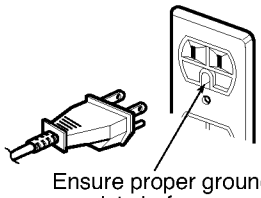
GROUNDING INSTRUCTIONS

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.

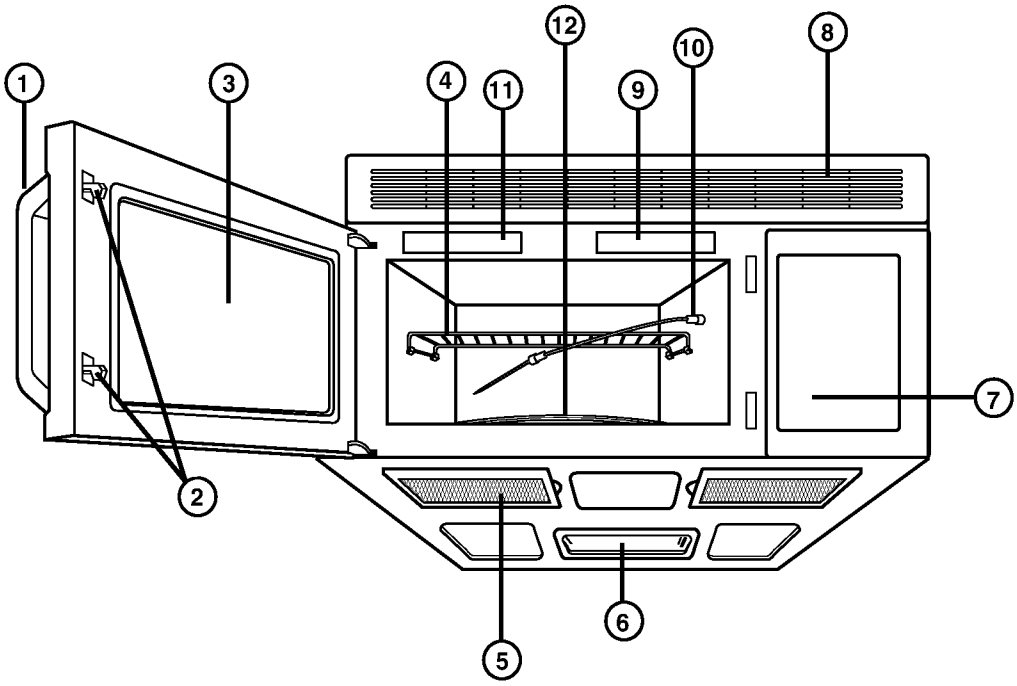
If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire extension cord that has a 3-blade grounding plug, and a 3-slot receptacle that will accept the plug on the appliance. The marked rating of the extension cord shall be equal to or greater than the electrical rating of the appliance.



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



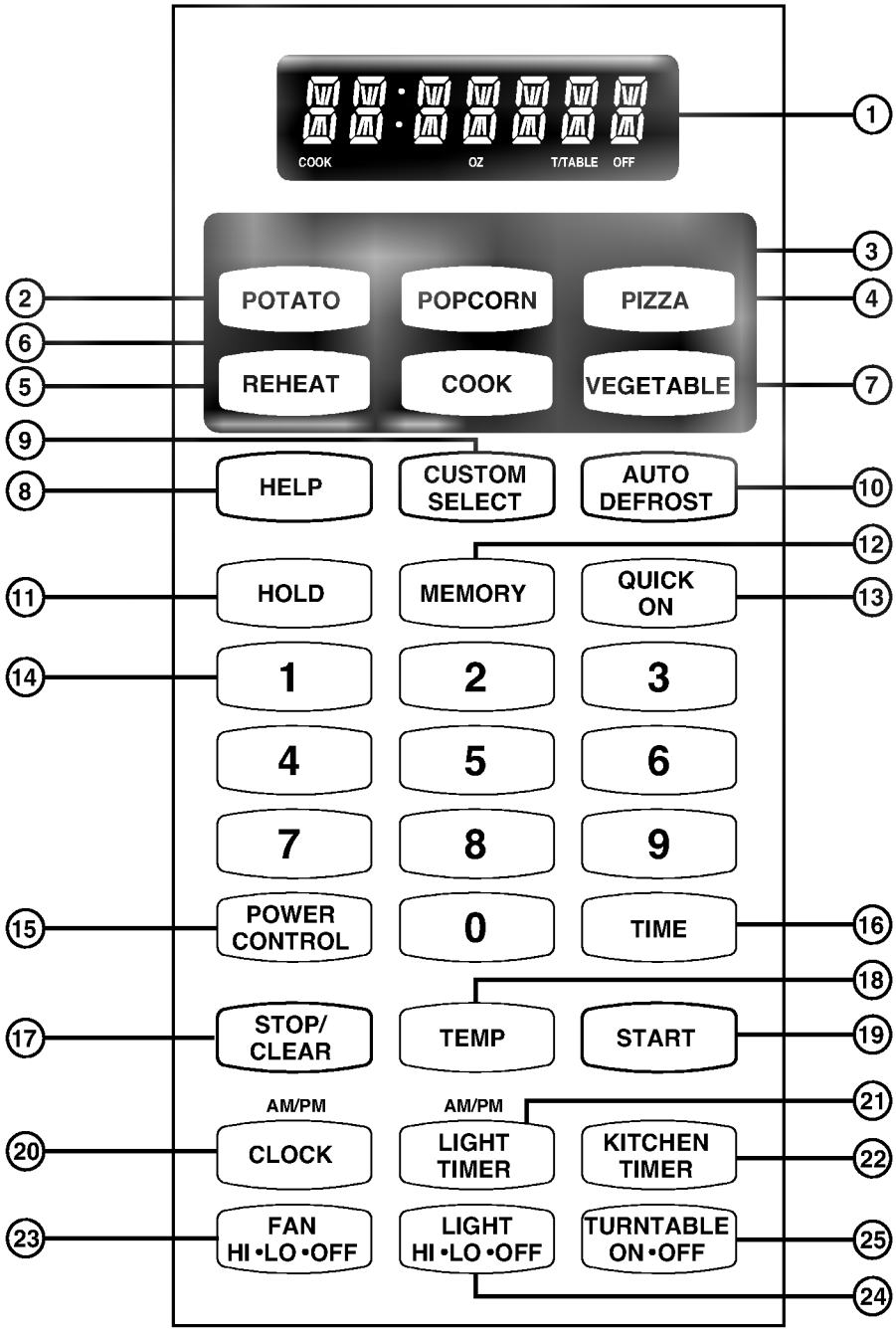
To get you up and running quickly, the following is a list of the oven's basic features:

1. **Door Handle.** Pull to open door.
2. **Door Safety Lock System.** The oven will not operate unless the door is securely closed.
3. **Window with Metal Shield.** Shield prevents microwaves from escaping. It is designed as a screen to allow you to view food as it cooks.
4. **Two-Position Metal Rack.** Use for extra space when cooking in more than one container at the same time. See page 20 for more information.
5. **Grease Filter.** See page 21 for cleaning information.
6. **Cooktop /Countertop Light.** Turn on to light your cooktop or countertop or turn on as a night light. See page 10 for more information.
7. **Control Panel.** Touch the pads on this panel to perform all functions.
8. **Vent Grille.**
9. **Cooking Guide.** Use as a quick reference for Sensor Cook, Sensor Reheat, Sensor Vegetable, Auto Defrost and Custom Select.
10. **Temperature Probe.** Used for reheating or cooking to a specific temperature. See page 19 for more information.
    NOTE: Do not store the Temperature Probe in the oven when probe is not being used.
11. **Model and Serial Number Plate.**
12. **Glass Turntable.** The turntable turns foods as it cooks for more even cooking. It must be in the oven during operation for best cooking results. When the temperature probe is used, the turntable will be turned off.

INFORMATION

OVEN CONTROL PANEL

When you first plug in your oven, “PLEASE TOUCH TIME OF DAY” will appear in the display window.



INFORMATION

1. **DISPLAY:** The Display includes a clock and indicators to tell you time of day, cooking time settings and cooking functions selected.

SENSOR COOK

2. **POTATO:** Touch this pad to cook potatoes. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity it detects from the potato. See page 15 for more information.

3. **POPCORN:** Touch this pad when popping popcorn in your microwave oven. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity it detects from the popcorn. See page 14 for more information.

4. **PIZZA:** Touch this pad to cook pizza without selecting cooking times and power levels. See page 14 for more information.

5. **REHEAT:** Touch this pad to reheat casserole, dinner plate, and soup/sauce. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity it detects from the popcorn. See page 15 for more information.

6. **COOK:** Touch this pad to cook frozen entree, casserole, and rice. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity it detects from the popcorn. See page 15 for more information.

7. **VEGETABLE:** Touch this pad to reheat vegetables. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity it detects from the vegetables. See page 14 for more information.

8. **HELP:** Touch this pad to learn how to use each oven function. See page 10 for more information.

9. **CUSTOM SELECT:** Touch this pad to change the oven's default settings for sound, clock, display speed, defrost weight, and demo mode operations. See page 11 for more information.

10. **AUTO DEFROST:** Meat, poultry, fish. Touch on pad to select food type and defrost food by weight. See page 16 for more information.

11. **HOLD:** 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.

12. **MEMORY:** Touch this pad to recall one cooking instruction previously programmed into memory. See page 11 for more information.

13. **QUICK ON:** Touch this pad to cook from 1 to 9 minutes automatically at 100% power. See page 11 for more information.

14. **NUMBER:** Touch number pads to enter cooking time, power level, quantities or weights.

15. **POWER CONTROL:** Touch this pad to select a cooking power level.

16: **TIME:** Touch this pad to set a cooking time.

17. **TEMP:** Touch this pad for temperature probe cooking. See page 19 for more information.

18. **STOP/CLEAR:** Touch this pad to stop the oven or clear all entries.

19. **START:** Touch this pad to start a function. If you open the door after oven begins to cook, retouch START.

20. **CLOCK:** Touch this pad to enter the time of day. See page 9 for more information.

21. **LIGHT TIMER:** Touch this pad to set the light timer. See page 9 for more information.

22. **KITCHEN TIMER:** Touch this pad to set the kitchen timer. See page 9 for more information.

23. **FAN HI • LO • OFF:** Touch this pad to turn the fan on or off. See page 10 for more information.

24. **LIGHT HI • LO • OFF:** Touch this pad to turn on the cooktop/countertop light. See page 10 for more information.

25. **TURNTABLE ON • OFF:** Touch this pad to turn off the turntable. "T/TABLE OFF" will appear in the display. See page 10 for more information.

KNOW YOUR MICROWAVE HOOD COMBINATION

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

This oven includes a 24 hour clock. When your microwave oven is first plugged in or after a power failure, the Display will show "PLEASE TOUCH TIME OF DAY". If a time of day is not set, " : " will show in the Display until one is set.

Example: To set 8:00 AM.

STOP/CLEAR — 1. Touch **STOP/CLEAR.**

AM/PM CLOCK — 2. Touch **CLOCK.** (Press once for AM, twice for PM.)

8 0 0 — 3. Enter the time by using the number key pad.

AM/PM CLOCK — 4. Touch **CLOCK.**

KITCHEN TIMER

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

Example: To count 3 minutes.

STOP/CLEAR — 1. Touch **STOP/CLEAR.**

KITCHEN TIMER — 2. Touch **KITCHEN TIMER.**

3 0 0 — 3. Enter the time by using the number key pad.

START — 4. Touch **START.** When the time is over, you will hear one long beep and "END" will display.

LIGHT TIMER

You can set the LIGHT to turn on and off automatically at any time you want. The light comes on at the same time every day until reset.

Example: Turn on 2:00 AM, turn off 7:00 AM.

STOP/CLEAR — 1. Touch **STOP/CLEAR.**

AM/PM LIGHT TIMER — 2. Touch **LIGHT TIMER.** (Press once for AM, twice for PM.)

2 0 0 — 3. Enter the time you want the LIGHT to turn on.

AM/PM LIGHT TIMER — 4. Touch **LIGHT TIMER** again. (Press once for AM, twice for PM.)

7 0 0 — 5. Enter the time you want the LIGHT to turn off.

START — 6. Touch **START.**

NOTE: To reset that time to turn on and off the LIGHT, repeat steps 2 to 6.

Example: To cancel the LIGHT TIMER.

AM/PM LIGHT TIMER — 1. Touch **LIGHT TIMER.**

STOP/CLEAR — 2. Touch **STOP/CLEAR.**

NOTE : If you want to cancel the LIGHT TIMER in operation, you should touch LIGHT HI•LO•OFF key.

FAN HI • LO • OFF

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

LIGHT HI•LO•OFF

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

TURNTABLE ON • OFF

TURNTABLE ON•OFF

For best cooking results, leave the turntable on. It can be turned off for large dishes. Press TURNTABLE ON/OFF to turn the turntable on or off.

NOTE: ƒU **Sometimes the turntable can become hot to touch.** Be careful touching the turntable during and after cooking.
ƒU The turntable is OFF automatically when the temperature probe is used.

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

HELP

The HELP pad display feature information and helpful hints. Press HELP, then select a key pad.

Example: To learn about QUICK ON.	
STOP/ CLEAR	1. Touch **STOP/CLEAR.**
HELP	2. Touch **HELP.**
QUICK ON	3. Touch **QUICK ON.**

HOLD

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.	
STOP/ CLEAR	1. Touch **STOP/CLEAR.**
HOLD	2. Touch **HOLD.**

NOTES:

ƒUHOLD WARM operates for up to 99 minutes 99 seconds.
ƒUFood cooked covered should be covered during HOLD WARM.
ƒUPastry items (pies, turnovers, etc.) should be uncovered during HOLD WARM.
ƒUComplete meals kept warm on a dinner plate could be covered during HOLD WARM.

To make HOLD WARM automatically follow another cycle:

ƒUWhile you are programming the cooking instructions, touch HOLD WARM before touching START.
ƒUWhen the last cooking cycle is over, you will hear two tones and "WARM" will appear in the oven display.
ƒUYou can set HOLD WARM to follow AUTO DEFROST, or multi-cycle cooking.

CUSTOM SELECT

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

NUMBER	CUSTOM SELECT	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 SELECT.**

3. Touch number **4.**

4. Touch number **2.**

QUICK ON

Using QUICK ON lets you cook or reheat food for up to 9 minutes at 100% power.

Example: To cook for 8 minutes.

1. Touch **STOP/CLEAR.**

2. Touch **QUICK ON.**

3. Enter the cook time.

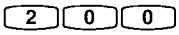
MEMORY

MEMORY lets you to recall one cooking instruction previously placed in memory and begin cooking quickly.

Example: To memorize for 2 minutes.

1. Touch **STOP/CLEAR.**

2. Touch **MEMORY**



3. Enter the cook time.

4. Touch **START.**

Example: To recall the memory.

1. Touch **STOP/CLEAR.**

2. Touch **MEMORY**

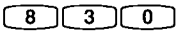
3. Touch **START.**
When the cook time is over, you will hear three beeps and "END" will display.

COOKING AT HIGH COOK POWER

Example: To cook food for 8 minutes 30 seconds.

1. Touch **STOP/CLEAR.**

2. Touch **TIME.**



3. Enter the cook time.

4. 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.

STOP/CLEAR — 1. Touch **STOP/CLEAR.**

TIME — 2. Touch **TIME.**

7 3 0 — 3. Enter the cook time.

POWER CONTROL — 4. Touch **POWER CONTROL.**

7 — 5. Enter the power level.

START — 6. Touch **START.**
When the cook time is over, you will hear three beeps and "END" will display.

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 levels, and the amount of microwave power you are using.

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

COOKING WITH MORE THAN ONE COOK CYCLE

For best results, some recipes call for one Power Level for a certain length of time, and another Power Level for another length of time. Your oven can be set to change from one to another automatically, for up to three cycles.

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

STOP/ CLEAR	1. Touch **STOP/CLEAR.**
TIME	2. Touch **TIME.**
3 0 0	3. Enter the first cook time.
TIME	4. Touch **TIME.**
7 3 0	5. Enter the second cook time.
POWER CONTROL	6. Touch **POWER CONTROL.**
7	7. Enter the **POWER LEVEL.**
START	8. Touch **START.** When the cook time is over, you will hear three beeps and "END" will display.

SENSOR OPERATING INSTRUCTIONS

Sensor Cook allows you to cook most of your favorite foods without selecting cooking times and power levels. The display will indicate "SENSING" during the initial sensing period. The oven automatically determines required cooking time for each food item. When the internal sensor detects a certain amount of humidity coming from the food, it will tell the oven how much longer to heat. The display will show the remaining heating time. For best results by Sensor, following these recommendation.

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

SENSOR COOKING GUIDE

Appropriate containers and coverings help assure good Sensor cooking results.

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

ADDING OR SUBTRACTING COOK TIME

If the SENSOR function is too long or too short, you can increase or decrease the cook time by 10% after choosing the function. You can only increase or decrease cook time before cooking starts.

Example: If you want to adjust the Sensor Cook (casserole) cooking time for longer time.

STOP/ CLEAR — 1. Touch **STOP/CLEAR.**

COOK — 2. Touch **COOK.**

2 — 3. Choose food category.

9 — 4. Touch number **9.**

Cook time	Touch pad number
Less	7
Normal	8
	9

POPCORN

POPCORN lets you pop commercially packaged microwave popcorn. Pop only one package at a time. For best results, use fresh bags of popcorn.

Example: To pop 3.5 oz.

STOP/ CLEAR — 1. Touch **STOP/CLEAR.**

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

VEGETABLE

VEGETABLE has preset cook powers for 3 food categories:**Fresh, Frozen, and Canned.**

Example: To reheat Frozen Vegetable.

STOP/ CLEAR — 1. Touch **STOP/CLEAR.**

VEGETABLE — 2. Touch **VEGETABLE.**

2 — 3. Choose food category.

Category	Touch pad number
Fresh	1
Frozen	2
Canned	3

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

PIZZA

Reheating pizza with PIZZA lets you reheat one or several slices of pizza without selecting cooking times and power levels.

Example: To reheat 2 slices of pizza.

STOP/ CLEAR — 1. Touch **STOP/CLEAR.**

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

POTATO

Cooking with POTATO lets you bake one or several potatoes without selecting cooking times and power levels.

NOTE:

- **Before baking**, pierce potato with fork several times.
- **After baking,** let stand for 5 minutes wrapped in foil.

Example: To cook 2 potatoes.

STOP/ CLEAR

1. Touch **STOP/CLEAR.**

POTATO

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

COOK

Using COOK lets you heat common microwave-prepared foods without needing to program times and Cook Powers. SENSOR COOK has preset Cook Power for 3 food categories:**Frozen Entree, Casserole, and Rice.**

Example: To cook Rice.

STOP/ CLEAR

1. Touch **STOP/CLEAR.**

COOK

2. Touch **COOK.**

3

3. Choose food category.

Category	Touch pad number
Frozen Entree	1
Casserole	2
Rice	3

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

REHEAT

REHEAT lets you heat foods without needing to program times and Cook Powers.
REHEAT has preset Cook Powers for 3 categories: **Casserole, Dinner Plate, and Soup/Sauce.**

Example: To reheat Casserole.

STOP/ CLEAR

1. Touch **STOP/CLEAR.**

REHEAT

2. Touch **REHEAT.**

1

3. Choose food category.

Category	Touch pad number
Casserole	1
Dinner Plate	2
Soup/Sauce	3

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

AUTO DEFROST

Your microwave oven is preset with three defrost sequences. Using Auto Defrost is the best way to defrost frozen foods. The Auto 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

1. Touch **STOP/CLEAR.**

AUTO DEFROST

2. Touch **AUTO DEFROST.**

1

3. Choose food category.

Category	Touch pad number
Meat	1
Poultry	2
	3

1 2

4. Enter the weight.

START

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.

START

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

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 AUTO 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	One-Quarter Pound
4.8	.30	
6.4	.40	
8.0	.50	One- Half Pound
9.6	.60	
11.2	.70	
12.0	.75	Three-Quarters Pound
12.8	.80	
14.4	.90	
16.0	1.00	One Pound

DEFROSTING TIPS

- When using AUTO DEFROST, the weight to be entered is the net weight in pounds and tenths of pounds (the weight of the food minus the container).
- Only use AUTO DEFROST for raw food. AUTO DEFROST gives best results when food to be thawed is a minimum of 0°F (taken directly from a "true" freezer). If food has been stored in a refrigerator-freezer that does not maintain a temperature of 5°F or below, always program a lower food weight (for a shorter defrosting time) to prevent cooking the food.
- If the food is stored outside the freezer for up to 20 minutes, enter a lower food weight.
- The shape of the package alters the defrosting time. Shallow rectangular packets defrost more quickly than a deep block.
- Separate pieces as they begin to defrost. Separated pieces defrost more easily.
- 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.
- Shield areas of food with small pieces of foil if they start to become warm.
- For better results, a preset standing time is included in the defrosting time.

AUTO 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	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,	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place on a microwavable roasting rack.

AUTO 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.

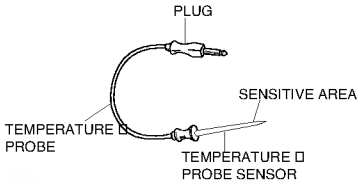
Fish setting

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)

COOKING WITH THE TEMPERATURE PROBE

The Temperature Probe helps take the guesswork out of cooking roasts and large casseroles. The probe is designed to turn the oven off when the temperature you select (between 90 - 199 ¡E) has been reached.



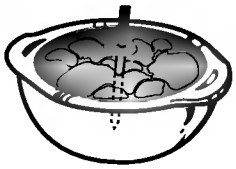
Example: Cook beef to 150 ¡E

1. Insert probe sensor into food. (Insert at least 1/3 of the Temperature Probe into the food.)
2. Place food in oven and plug probe into socket on oven wall.
3. Close door.
4. Touch **STOP/CLEAR.** (STOP/ CLEAR)
5. Touch **TEMP.** (TEMP)
6. Enter the desired food temperature. (1 5 0)
7. Touch **START.** (START)
   When the cook time is over, you will hear three beeps and "END" will display.

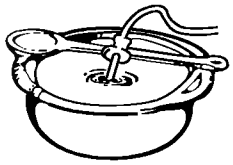
NOTE: The turntable is off when you use temperature probe.

Temperature probe cooking tips:

- **Stir** soups, casseroles, and drinks before serving.
- **Cover** roast with foil after cooking and **let stand** a few minutes. **Remove** foil if you decide to cook it longer.
- **For casseroles,** the tip of the probe should be in the center of the food. **Stir** foods. **Replace** the probe.
- **Thaw** frozen casseroles and meats in the microwave oven before inserting the probe.



- **For liquids, balance** the probe on a wooden spoon or spatula so the tip of the probe is in the center of the liquid.



- **For roasts,** the tip of the probe should be in the center of the largest muscle, but not touching fat or bone.

- **Casseroles** cooked using the Temperature Probe should be made from precooked foods. **Do not use raw** meats, raw vegetables, and cream sauces in casseroles.
- **Dry casseroles** do not work well.
- **Dry meat loaf** mixtures do not work well.
- **Roasts may vary** in size, shape, and composition. **Use** the Temperature Probe as a guide.

Do not:

- **Let probe or probe cable** touch any part of the oven interior.
- **Let probe touch foil** (if used). You can keep foil away from probe with wooden toothpicks. **Remove** foil if arcing occurs.
- **Use** paper, plastic wrap, or plastic containers. They will be in the oven too long and might distort.
- **Force** probe into frozen food.
- **Use** probe for food that needs to simmer.
- **Plug** the pointed end of the Temperature Probe into the socket.

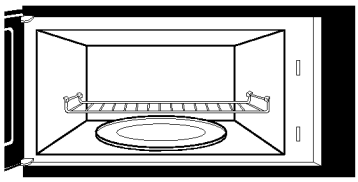
Removing and cleaning the Temperature Probe:

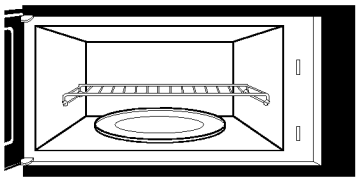
1. After oven has shut off, **unplug** the Temperature Probe using an oven mitt or hot pad.
2. **Wipe** probe with a hot, sudsy cloth and **dry** thoroughly. **Use** a plastic scouring pad to remove cooked-on foods.

FOOD	TEMPERATURE SETTING	TIPS
Appetizer Dips Beverages	130˚F 160˚F	Stir before serving.
Frozen & Convenience Frozen Foods	150˚F	Defrost foods completely before inserting probe.
Leftover & Canned Foods	150˚F	Partially cover dish to speed cooking. Stir before serving.
Main Dishes & Casseroles	150˚F	Partially cover dish to speed cooking. Stir before serving.
Meats Beef	Medium-160˚F Well-170˚F	Meat must be completely thawed. Place on a microwavable roasting rack in a glass backing dish. During standing time, conduction of heat to the center will increase temperature 5 to 10 ¡E.
pork	170˚F	
Poultry, whole	185˚F	Whole poultry has many variables which affect doneness. Always use another conventional doneness test such as cutting near bone to check for pink.
Sauces	150˚F	Stir before serving.
Seafood	160˚F-170˚F	Seafood has variables which affect doneness. Always use another conventional doneness test such as checking to see if seafood is firm.
Soups	150˚F-160˚F	If soup has additional solid ingredients, increase temperature setting.
Vegetables, canned or pre-cooked	150˚F-170˚F	Partially cover container to speed cooking.
Whole Meals	As specified for particular foods	

TWO POSITION METAL RACK

The two position Metal Rack gives you extra space when cooking in more than one container at the same time. The metal rack can be turned upside-down to help fit taller containers on the bottom of the oven.





NOTE:

- **Rack must be on 4 supports when used.**
- Insert the rack securely into the four supports on the side walls of the oven.
- Turn the rack upside-down when using taller containers on the bottom of the oven.

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.

TEMPERATURE PROBE

Remove the temperature probe from the socket after each use. Clean the probe with a mild detergent solution. Clean the sensor with a soft, damp cloth. **Use a pot holder because the wire, plug, and sensor sections may be hot.**

METAL RACK

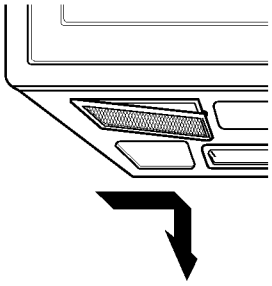
Wash the metal rack with a mild soap and a soft or nylon scrub brush.Dry completely.

Do not use abrasive scrubbers or cleaners to clean rack.

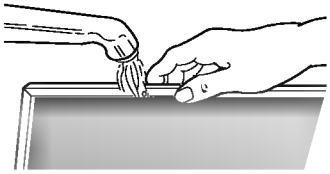
CLEANING THE GREASE FILTERS

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

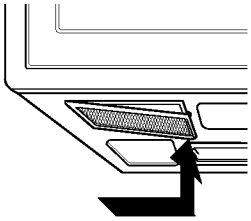
1. To remove grease filters, slide each filter to the side. Pull filters downward and push to the other side. The filter will drop out.



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.

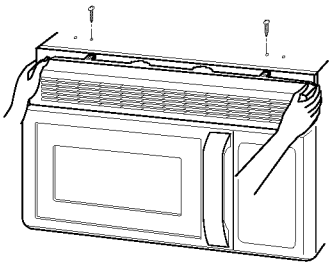


NOTE: **Do not** operate the hood without the filters in place.

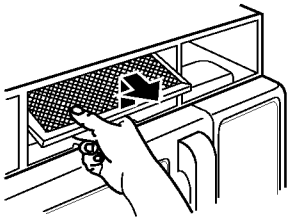
CHARCOAL FILTER REPLACEMENT

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.

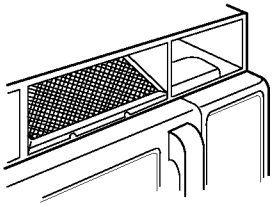
1. Remove the two vent grille mounting screws. (2 middle screws)
2. Tip the grille forward, then lift it out



3. Remove old filter.



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

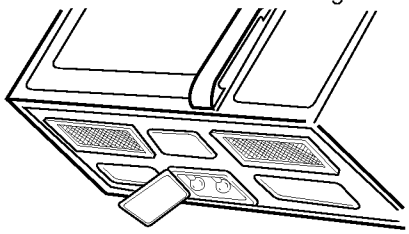


5. Slide the top of the vent cover into place. Push the bottom until it snaps into place. Replace the mounting screws. Turn the power back on at the main power supply.

MAINTENANCE

COOKTOP/NIGHT LIGHT REPLACEMENT

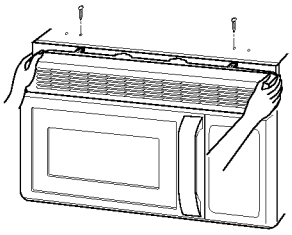
1, Unplug oven or turn off power at the main power supply.
2. Remove the bulb cover mounting screws.



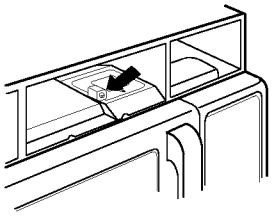
3. Replace bulb(s) with 40 watt appliance bulb(s).
4. Replace bulb cover.
5. Turn the power back on at the main power supply.

OVEN LIGHT REPLACEMENT

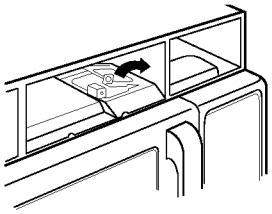
1. Unplug oven or turn off power at the main power supply.
2. Remove the vent cover mounting screws. (2 middle screws)
3. Tip the cover forward, then lift out to remove.



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



5. Lift up the bulb holder.



6. Replace bulb with a 40 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 a rack in my microwave oven so that I may reheat or cook in two levels at a time?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Q. What does "standing time" mean?

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

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

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

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

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

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:

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

If the oven interior light does not works:

- ƒ Uthe light bulb is loose or defective.

If oven will not cook:

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

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

- ƒ Ube sure the Power Level is programmed properly.

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

- ƒ Ucheck that the power cord is fully inserted into the outlet receptacle.
- ƒ Ube sure the oven is the only appliance on the electrical circuit.

If food cooks unevenly:

- ƒ Ube sure food is evenly shaped.
- ƒ Ube sure food is completely defrosted before cooking.
- ƒ Ucheck placement of aluminum strips used to prevent overcooking.

If food is undercooked:

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

If food is overcooked:

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

If arcing (sparks) occur:

- ƒ Ube sure microwavable dishes were used.
- ƒ Ube sure wire twist ties weren't used.
- ƒ Ube sure oven wasn't operated when empty.
- ƒ Umake 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:

- ƒ Ucheck that door is firmly closed.
- ƒ Ucheck 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 net 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
Al 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
Al A2 A3 A4 B1 B2 B3 C1 E1 E2 E4 E5

KAMLOOPS
JOHNS ELECTRIC REPAIR CENTER
773 VICTORIA STREET
V2C 285 (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 T0L 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 APPLOANCE 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

KINISTTHO
TOM'S TV & RADIO SERVICE BOX 369
SOJ 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
DUNBARTION 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
EI 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
EI 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
EI 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
52AIITARES 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 INDEPENENT 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 54 E5

WHITBY
VIEWCOM ELECTRONICS INC.
133-1/2 BROCK ST. NORTH
LIH 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. ELECTRONIGUE ENR
92 RUE BEAUDRY
J9T 3V2 (819) 732-0844
A1 A2 A3

ANJOU
CIRCUITS ELECTRONIGUE (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 LAROOUETTE 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 ELECTRONIOUE ENR
1849 BOUL WALLBERG
G8L 1J1 (418) 276-8191
A1 A2 A3 B1 B2 B3 C1 C2 E1 E5

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

DRUMMONOVILLE
ROSS ELECTRONIOUE INC.
985, BOUL. JEAN DE BREBOELIF
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
AI A2 A3 A4 B1 B2 B3 E1 E2 E3 E4 E5

GRANBY
LA CLINIOUE 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. ELECTRONIOUE
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 ELECTRONIOLIE
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 MDNTREAL)
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 ELECTRONIOLIE INC.
273 ST GERMAN EST
G5L 1B8 (418) 722-8373
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 B5 E1

RIVIERS 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 ICIUE
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. ELECTRONIOLIE 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
LA8TRONIC
5115 BOUL JEAN XXIII
G8Z 4A5 (819) 373-0066
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 C1 E1 E2

VAL D'OR
VAL DOR REFREGIRATION 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
ACTICN L.M. SERVICE INC.
310 ST. GEORGES
G6P 3A2 (819) 751-0992
E1 E2 E3 E4 E5

VICTORIAVILLE
GERARD MICHAUD ELECJRONOUE
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 INDEPENENT 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

CAMPBELLTION
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" = Removel & 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 & accessorires
"B4" = Caméscope

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

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

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

TABLE DES MATIÈRES

TABLE DES MATIÈRES **2**

MESURES DE PRÉVENTION **3**
- Mesures de prévention importantes 3
- Précautions à prendre pour minimiser une exposition aux micro-ondes 4

RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À VOTRE FOUR **5**
- Emplacement du numéro de modèle 5
- Spécifications du four 5
- Tension assignée 5
- Exigences en électricité 5
- Instructions se rapportant à la mise à la terre électrique 5
- Caractéristiques du four à micro-ondes 6
- Panneau des commandes du four 7

FONCTIONNEMENT **9**

APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES **9**
- Le réglage de l'horloge 9
- Minuterie pratique 9
- Minuterie de la lumière 9
- Réglage élevé-faible-hors circuit du ventilateur 10
- Réglage élevé-faible-hors circuit de la lumière 10
- Mise en marche/arrêt de la table tournante 10
- Verrouillage de sécurité à l'épreuve des enfants 10
- Aide 10
- Garde-au-chaud 10
- Sélection sur mesure 11
- Départ rapide 11
- Mémoire 11
- Cuisson à puissance élevée 11
- Cuisson à puissance minimale 12
- Guide de la cuisson à puissance minimale 12
- Cuisson à plus d'un cycle 13

FONCTIONNEMENT DE LA CUISSON AUTOMATIQUE (AVEC CAPTEUR) **13**
- Guide de cuisson automatique 13
- Ajouter ou enlever du temps de cuisson 14
- Maïs soufflé 14
- Légumes 14
- Pizza 14
- Pommes de terre 15
- Cuisson 15
- Réchauffage 15
- Décongélation automatique 16
- Tableau de décongélation automatique 17
- Cuisson à l'aide de la sonde thermique 19
- Guide de température de la sonde thermique 20
- Grille de métal à deux positions 20

ENTRETIEN **21**

ENTRETIEN ET NETTOYAGE **21**
- La sonde thermique 21
- La grille de métal 21
- Nettoyer les filtres pour la graisse 21
- Remplacement du filtre à charbon 21
- Remplacement de la lumière/veilleuse de la hotte 22
- Remplacement de l'ampoule de la cavité interne du four 22

QUESTIONS ET RÉPONSES **22**

GUIDE DES PLATS À L'ÉPREUVE DES MICRO-ONDES **23**

AVANT DE PLACER UN APPEL DE SERVICE **24**

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 endomager 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'entreposez 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'entreposez 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 syrop.
  - **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.
- **Préservez la grille de métal:**
  - Enlevez la grille de métal du four lorsque vous ne l'utilisez pas.
  - **N'utilisez pas la grille de métal** lorsque le four est vide.
  - La grille de métal peut devenir très chaude en cours de cuisson. Servez-vous de mitaines à four pour la retirer après la cuisson.
  - **N'utilisez pas** de papier d'aluminium ni de contenants de métal sur la grille de métal.
- Cet appareil ne doit être réparé que par un technicien qualifié. Pour tout appel de service, estimation ou ajustement, entrez en communication avec le centre de service le plus près de chez vous.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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

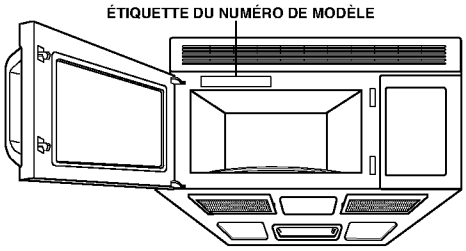
- **N'essayez pas de faire fonctionner ce four en laissant la porte ouverte** car si vous réussissez à l'utiliser avec la porte ouverte, vous risquez de vous exposer aux micro-ondes Il est crucial de ne pas tenter de déjouer ni d'altérer les systèmes sécuritaires de verrouillage de l'appareil.
- **Ne 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: 120 V 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.

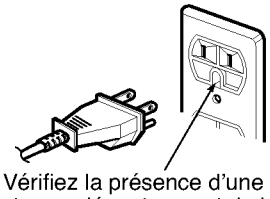
INSTRUCTIONS RELATIVES À LA MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUE

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 assignéa du cordon d'extension devra être égale ou supérieure à celle de l'appareil.

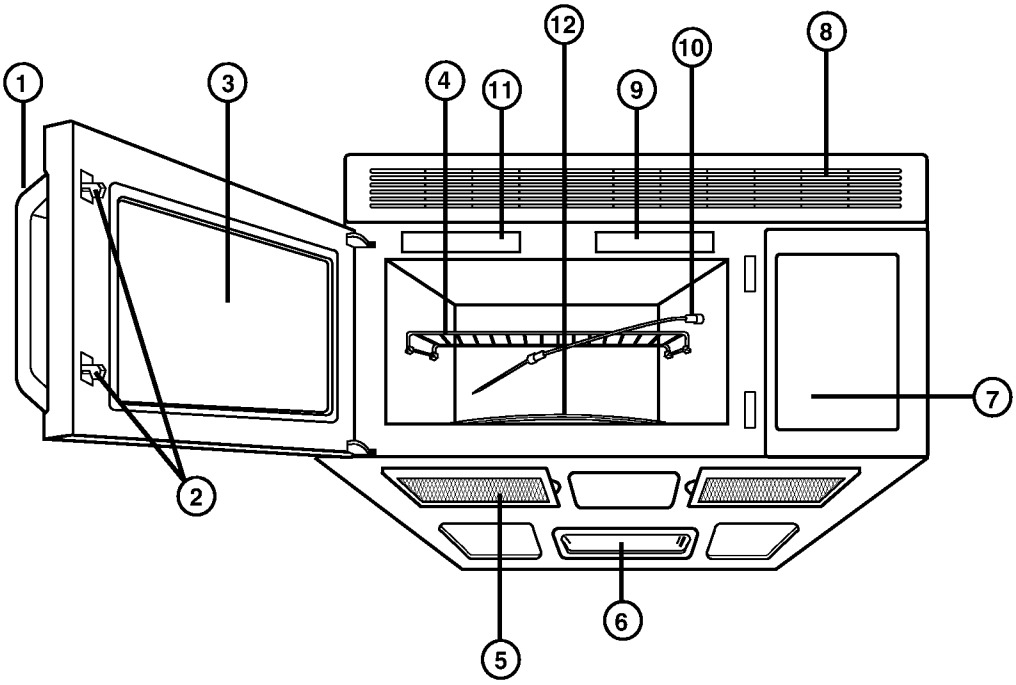


Vérifiez la présence d'une mise à ☐
la terre adéquate avant de brancher ☐
votre appareil.

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



Voici une liste des fonctions de base qui vous aidera à comprendre rapidement votre four à micro-ondes.

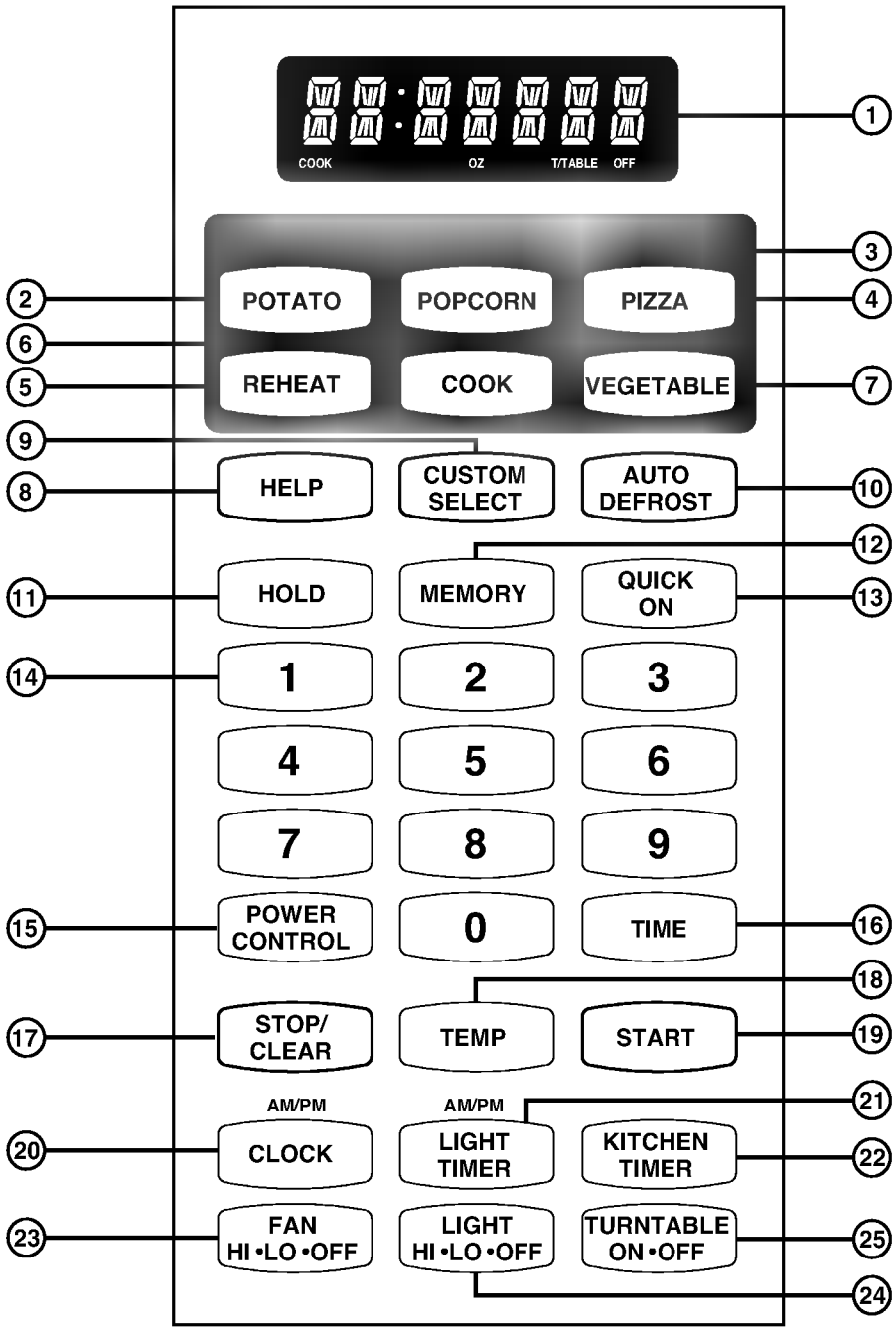
1. **Poignée de la porte.** Tirez pour ouvrir la porte.
2. **Système de verrouillage sécuritaire de la porte.** Le four ne fonctionnera pas à moins que la porte soit complètement fermée.
3. **Fenêtre avec blindage de métal.** Le blindage empêche les micro-ondes de s'échapper de la cavité du four. Il a été conçu pour être un écran de protection, tout en vous permettant de superviser la cuisson des aliments.
4. **Grille de métal à deux positions.** Sert d'espace supplémentaire lorsque vous faites chauffer plus d'un contenant à la fois. Référez-vous à la page 20 pour plus de détails.
5. **Filtre contre les graisses.** Consultez la page 21 pour les méthodes de nettoyage.
6. **Lumière de cuisinière/comptoir.** Allumez la lumière pour éclairer votre cuisinière, votre comptoir ou utilisez-la comme veilleuse. Voir à la page 10 pour plus de détails.
7. **Panneau des commandes.** Effectuez toutes les fonctions du four en appuyant sur les touches de ce panneau.
8. **Grillage d'aération.**
9. **Guide de cuisson.** Utiliser comme référence rapide pour la cuisson avec capteur le réchaud avec capteur, les légumes avec capteur, la décongélation automatique et la sélection.
10. **Sonde thermique.** Sert à réchauffer ou cuire à un degré de température spécifique. Référez-vous à la page 19 pour plus de détails.

    REMARQUE: n'entreposez pas la sonde thermique dans le four lorsque vous ne vous en servez pas.
11. **Plaque des numéros de modèle et de série.**
12. **Table tournante.** Cette table tourne les aliments, ce qui permet plus d'uniformité de cuisson. Laissez la table en place pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson. Lorsque vous utilisez la sonde thermique, la table tournante ne fonctionne pas.

RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS

PANNEAU DES COMMANDES DU FOUR

Lorsque vous branchez votre four pour la première fois, vous verrez la phrase “PLEASE TOUCH TIME OF DAY” (veuillez toucher à la touche “TIME”) apparaître à l’écran d’affichage.



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.

CUISSON AUTOMATIQUE PAR CAPTEUR

2. **POMME DE TERRE "POTATO":** appuyez sur cette touche pour cuire des pommes de terre. Le capteur révèlera au four la durée de la cuisson selon le taux d'humidité qu'il détecte de chaque pomme de terre. Référez-vous à la page 15 pour plus de détails.
3. **MAÏS SOUFFLÉ "POPCORN":** appuyez sur cette touche lorsque vous faites éclater du maïs dans votre four à micro-ondes. Le capteur révèlera au four la durée de la cuisson selon le taux d'humidité qu'il détecte du maïs soufflé. Référez-vous à la page 14 pour plus de détails.
4. **PIZZA:** appuyez sur cette touche lorsque vous faites cuire une pizza, sans choisir une durée de cuisson ni un niveau de puissance. Référez-vous à la page 14 pour plus de détails.
5. **RÉCHAUFFAGE "REHEAT":** Apuyez sur cette touche afin de réchauffer des plats cuisinés, des assiettes de souper et les soupes/sauces. Le capteur révèlera au four la durée de la cuisson selon le taux d'humidité qu'il détecte de la nourriture. Référez-vous à la page 15 pour plus de détails.
6. **CUISSON "COOK":** Appuyez sur cette touche pour cuire les plats congelés, les plats cuisinés et le riz. Le capteur révèlera au four la durée de la cuisson selon le taux d'humidité qu'il détecte de la nourriture. Référez-vous à la page 15 pour plus de détails.
7. **LÉGUMES "VEGETABLE":** Appuyez sur cette touche pour réchauffer les légumes. Le capteur révèlera au four la durée de la cuisson selon le taux d'humidité qu'il détecte des légumes. Référez-vous à la page 14 pour plus de détails.
8. **AIDE "HELP":** appuyez sur cette touche afin d'apprendre à connaître chaque fonction du four. Référez-vous à la page 10 pour plus de détails.
9. **SÉLECTION SUR MESURE "CUSTOM SELECT":** 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 11 pour plus de détails.
10. **DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE "AUTO 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.
11. **TOUCHE DE GARDE-AU-CHAUD "HOLD":** 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.
12. **MÉMOIRE "MEMORY":** cette touche sert à rappeler les instructions de cuisson préalablement entrés en mémoire. Référez-vous à la page 11 pour plus de détails.
13. **DÉPART RAPIDE "QUICK ON":** cette touche sert à cuire automatiquement de 1 à 9 minutes, à 100% de la puissance. Référez-vous à la page 11 pour plus de détails.
14. **TOUCHES NUMÉRIQUES:** servez-vous de ces numéros pour entrer la durée de cuisson, le niveau de puissance, les quantités ou les poids.
15. **NIVEAU DE PUISSANCE:** appuyez sur cette touche afin de choisir un niveau de puissance.
16. **DURÉE "TIME":** appuyez sur cette touche afin de régler la durée de la cuisson.
17. **TEMPÉRATURE "TEMP":** appuyez sur cette touche lorsque vous utilisez la cuisson avec la sonde thermique. Référez-vous à la page 19 pour plus de détails.
18. **ARRÊT/ANNULATION "STOP/CLEAR":** cette touche sert à arrêter le four ou annuler toutes les entrées de données.
19. **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".
20. **HORLOGE "CLOCK":** cette touche sert à entrer l'heure du jour. Voir à la page 9 pour plus de détails.
21. **MINUTERIE DE LA LUMIÈRE "LIGHT TIMER":** appuyez sur cette touche afin d'activer la minuterie de la lumière. Voir à la page 9 pour plus de détails.
22. **MINUTERIE PRATIQUE "KITCHEN TIMER":** cette touche sert à activer la minuterie du four. Voir à la page 9 pour plus de détails.
23. **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 10 pour plus de détails.
24. **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 10 pour plus de détails.
25. **MISE EN MARCHE/ARRÊT DE LA TABLE TOURNANTE "TURNTABLE ON/OFF":** cette touche sert à activer/désactiver la table tournante. "T/TABLE OFF" apparaîtra à l'affichage. Voir à la page 10 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

Ce four est muni d'une horloge de 24 heures. Lorsque vous branchez le four à micro-ondes pour la première fois ou après une panne de courant, l'affichage indiquera "PLEASE TOUCH TIME OF DAY" (VEUILLEZ APPUYER SUR LA TOUCHE "TIME"). Si l'heure du jour n'est pas réglé, " : " apparaîtra à l'affichage jusqu'au moment où vous la réglerez.

Par exemple: régler à 8:00 am.

STOP/ CLEAR	1. Appuyez sur **STOP/CLEAR.**
AM/PM CLOCK	2. Appuyez sur **CLOCK.** (Appuyez une fois sur AM, deux fois sur PM.)
8 0 0	3. Entrez l'heure en utilisant le clavier des touches numériques.
AM/PM CLOCK	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.

Par exemple: compter 3 minutes

STOP/ CLEAR	1. Appuyez sur **STOP/CLEAR.**
KITCHEN TIMER	2. Appuyez sur **KITCHEN TIMER.**
3 0 0	3. Entrez la durée à l'aide du clavier des touches numériques.
START	4. Appuyez sur **START.** Lorsque le temps est écoulé, vous entendrez un long bip et "END" (FIN) apparaîtra à l'affichage.

MINUTERIE DE LA LUMIÈRE

Vous pouvez régler la lumière du four pour qu'elle s'allume et s'éteigne automatiquement aux moments désirés. La lumière s'allume au même moment à tous les jours, jusqu'à ce que vous la réinitialisiez.

Par exemple: allumer à 2:00 am; éteindre à 7:00 am

STOP/ CLEAR	1. Appuyez sur **STOP/CLEAR.**
AM/PM LIGHT TIMER	2. Appuyez sur **LIGHT TIMER.** (Appuyez une fois pour AM, deux fois pour PM.)
2 0 0	3. Entrez l'heure à laquelle vous voulez que la lumière s'allume.
AM/PM LIGHT TIMER	4. Appuyez de nouveau sur **LIGHT TIMER.** (Appuyez une fois pour AM, deux fois pour PM.)
7 0 0	5. Entrez l'heure où vous voulez que la lumière s'éteigne.
START	6. Appuyez sur **START.**

REMARQUE; pour reprogrammer la lumière à une heure de mise en/hors circuit différente, répétez les étapes 2 à 6.

Par exemple: annuler la MINUTERIE DE LA LUMIÈRE

AM/PM LIGHT TIMER	1. Appuyez sur **LGHT TIMER.**
STOP/ CLEAR	2. Appuyez sur **STOP/CLEAR.**

REMARQUE; Si l'on désire annuler le fonctionnement de la minuterie voyant(LIGHT TIMER), presser la touche LIGHT HI•LO•OFF.

RÉGLAGE ÉLEVÉ • FAIBLE • HORS CIRCUIT DU VENTILATEUR

FAN HI•LO•OFF

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

LIGHT HI•LO•OFF

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.

MISE EN MARCHE/ARRÊT DE LA TABLE TOURNANTE

TURNTABLE ON•OFF

Pour de meilleurs résultats de cuisson, laissez la table tournante en fonction. Vous pouvez la désactiver pour les assiettes trop grandes. Appuyez sur la touche TURNTABLE ON/OFF" pour activer/désactiver la table tournante.

REMARQUE:

- **Il se peut que la table tournante soit trop chaude.** Veillez à ne pas prendre la table tournante pendant ni après la cuisson.
- La table tournante est automatiquement désactivée lorsque vous utilisez la sonde thermique.

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 qu'il soit utilisé par des enfants.

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

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

0 — 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

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

0 — 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.

AIDE

L'affichage de l'aide (HELP) vous donne des renseignements et des trucs utiles. Appuyez sur la touche HELP, puis choisissez une touche.

Par exemple: apprendre les détails concernant le départ rapide "Quick On"

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

HELP — 2. Appuyez sur **HELP.**

QUICK ON — 3. Appuyez sur **QUICK ON.**

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.

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

HOLD — 2. Appuyez sur **HOLD.**

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.

Faire suivre automatiquement le garde-au-chaud après un autre cycle de cuisson:

- Tout en programmant les instructions de cuisson, appuyez sur HOLD WARM avant d'appuyer sur la touche START.
- Lorsque le dernier cycle est terminé, vous entendrez deux bips de tonalité et "WARM" apparaîtra à l'affichage du four.
- Le garde-au-chaud peut être programmé pour suivre immédiatement la DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE ou la cuisson à cycles multiples.

SÉLECTION 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.

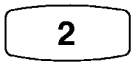
NUMÉRO	SÉLECTION SUR MESURE	NUMÉRO	RÉSULTAT
1	Commande de mise en/hors circuit des bips	1	Son activé
		2	Son désactivé
2	Commande de l'affichage de l'horloge	1	Horloge activée
		2	Horloge désactivée
3	Affichage	1	Vitesse lente
		2	Vitesse normale
		3	Vitesse rapide
4	Sélection du mode de décongélation 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 SELECT.**

3. Appuyez sur le numéro **4.**



4. Appuyez sur le numéro **2.**

DÉPART RAPIDE

Utilisez le départ rapide pour réchauffer ou cuire les aliments à 100% de la puissance, pendant un maximum de 9 minutes.

Par exemple: cuire pendant huit minutes.

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

2. Appuyez sur **QUICK ON.**

3. Entrez la durée de la cuisson.

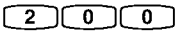
MÉMOIRE

La mémoire vous permet de rappeler une instruction de cuisson prélablement programmée dans la mémoire et de commencer immédiatement l'étape de cuisson.

Par exemple: programmer pendant deux minutes

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

2. Appuyez sur **MEMORY.**



3. Entrez la durée de la cuisson.

4. Appuyez sur **START.**

Par exemple: rappeler la mémoire

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

2. Appuyez sur **MEMORY.**

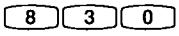
3. Appuyez sur **START.**
Lorsque la durée de cuisson sera terminée, vous entendrez trois bips et les lettres "END" apparaîtront à l'affichage.

CUISSON À PUISSANCE ÉLEVÉE

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

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

2. Appuyez sur **TIME.**



3. Entrez la durée de la cuisson.

4. 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.

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

TIME — 2. Appuyez sur **TIME.**

7 3 0 — 3. Entrez la durée de la cuisson.

POWER CONTROL — 4. Appuyez sur **POWER CONTROL.**

7 — 5. Entrez le niveau de puissance.

START — 6. Appuyez sur **START.** Lorsque la cuisson sera terminée, vous entendrez trois bips et les lettres “END” (FIN) apparaîtront à l’écran.

GUIDE DE LA CUISSON À PUISSANCE MINIMALE

Les neuf niveaux de puissance, en plus de la position “HIGH” (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) “HIGH”	100%	• Faire bouillir de l’eau. • Faire des bonbons. • Cuire le poisson et la volaille. • Cuire le boeuf haché. • Cuire des fruits et légumes frais. • 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.

CUISSON À PLUS D'UN CYCLE

Pour obtenir de meilleurs résultats, certaines recettes demandent d'utiliser un niveau de puissance pendant un certain temps, suivi d'un autre niveau de puissance et d'une autre durée. Vous pouvez programmer votre four pour qu'il change automatiquement d'un cycle à un autre, jusqu'à un maximum de trois cycles.

Par exemple: cuire des aliments pendant 3 minutes à 100% de la puissance, puis à 70% de la puissance pendant 7 minutes, 30 secondes.

STOP/ CLEAR	1. Appuyez sur **STOP/CLEAR.**
TIME	2. Appuyez sur **TIME.**
3 0 0	3. Entrez la première durée de la cuisson.
TIME	4. Appuyez sur **TIME.**
7 3 0	5. Entrez la seconde durée de la cuisson.
POWER CONTROL	6. Appuyez sur **POWER CONTROL.**
7	7. Entrez le niveau de puissance.
START	8. Appuyez sur **START.** Lorsque la durée de cuisson est terminée, vous entendrez trois bips et vous verrez les lettres "END" à l'affichage.

FONCTIONNEMENT DE LA CUISSON AUTOMATIQUE (AVEC CAPTEUR)

Le capteur vous permet de cuire la plupart de vos mets préférés sans choisir de temps de cuisson ni de niveaux de puissance. L'affichage indiquera "SENSING" (DÉTECTION) pendant la période initiale de détection. Le four détermine automatiquement la durée de cuisson requise pour chaque type d'aliment. Lorsque le capteur interne détecte une certaine quantité d'humidité en provenance de la nourriture, il révèlera au four le temps qu'il reste à la cuisson. L'affichage indiquera le temps résiduel de la cuisson. Pour obtenir de meilleurs résultats en utilisant le capteur, suivez les recommandations suivantes.

1. La nourriture cuite à l'aide du capteur devrait être à la température de la pièce.
2. Afin d'obtenir de meilleurs résultats, les contenants de verre et leur extérieur devraient être secs.
3. Les aliments doivent être recouverts lâchement de pellicule plastique, de papier ciré ou d'un couvercle.
4. N'ouvrez pas la porte et ne touchez pas à la touche "STOP/CLEAR" pendant la période de détection. Lorsque la détection est terminée, le four émet deux bips et la durée résiduelle de cuisson apparaîtra dans la fenêtre d'affichage. À ce moment-là, vous pourrez ouvrir la porte et brasser, retourner et réorganiser la nourriture.

GUIDE DE CUISSON AUTOMATIQUE

Le choix de contenants et couvercles adéquats aideront à vous donner de meilleurs résultats de cuisson lors de la cuisson automatique par capteur.

1. Utilisez toujours des contenants à l'épreuve des micro-ondes et recouvrez-les de couvercles ou de pellicule plastique adéquats.
2. N'utilisez jamais de pellicules plastique qui scelle les aliments. Ces pellicules peuvent empêcher la vapeur de s'échapper et trop cuire les aliments.
3. Remplissez les contenants de nourriture selon leur grosseur. Pour de meilleurs résultats, remplissez-les au moins jusqu'à la moitié.
4. Assurez-vous que l'extérieur et l'intérieur du contenant soient secs avant de placer les aliments au four. Des gouttes d'eau qui perlent sur le contenant se transforment en vapeur et peuvent induire le capteur en erreur.

AJOUTER OU ENLEVER DU TEMPS DE CUISSON

Si la fonction du capteur prend trop de temps ou pas assez, vous pouvez augmenter ou diminuer la durée de la cuisson d'un dixième, après avoir choisi la fonction. Cette augmentation/diminution ne peut être effectuée qu'avant le départ de la cuisson.

Par exemple: si vous désirez augmenter la durée de cuisson du capteur pour cuire un plat cuisiné.

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

COOK — 2. Appuyez sur **COOK.**

2 — 3. Choisissez la catégorie de nourriture.

9 — 4. Appuyez sur le numéro **9.**

Durée de cuisson	Touche du clavier numérique
Pour augmenter	7
Normal	8
Pour augmenter	9

MAÏS SOUFFLÉ "POPCORN"

La fonction du maïs soufflé vous permet de faire éclater des sacs de maïs soufflé dans les emballages commerciaux. Ne faites éclater qu'un sac à la fois. Pour de meilleurs résultats, utilisez des sacs de maïs frais.

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

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

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

LÉGUMES "VEGETABLE"

La fonction "VEGETABLE" possède 3 catégories d'aliments: **frais (fresh), congelés (frozen) et en boîte (canned).**

Par exemple: réchauffer des légumes congelés.

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

VEGETABLE — 2. Appuyez sur **VEGETABLE.**

2 — 3. Choisissez la catégorie de nourriture.

Catégorie	Touche du clavier numérique
Frais	1
Congelé	2
En boîte	3

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

PIZZA

La fonction "PIZZA" vous permet de réchauffer une ou plusieurs pointes de pizza sans devoir entrer des temps de cuisson ni des niveaux de puissance.

Par exemple: réchauffer deux pointes de pizza.

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

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

POMME DE TERRE "POTATO"

La fonction "POTATO" vous permet de cuire une ou plusieurs pommes de terre sans devoir entrer des temps de cuisson ni des niveaux de puissance.

REMARQUE:

- **Avant de cuire les pommes de terre,** percez-les à plusieurs endroits avec une fourchette.
- **Après la cuisson,** laissez-les reposer pendant 5 minutes dans un emballage d'aluminium.

Par exemple: cuire 2 pommes de terre.

STOP/□ CLEAR

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

POTATO

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

CUISSON "COOK"

La fonction de cuisson vous permet de cuire des aliments prêts pour le four à micro-ondes sans devoir entrer des temps de cuisson ni des niveaux de puissance. La CUISSON PAR CAPTEUR possède trois catégories d'aliments: mets congelés, plats cuisinés et le riz.

STOP/□ CLEAR

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

COOK

2. Appuyez sur **COOK.**

3

3. Choisissez la catégorie de nourriture.

Catégorie	Touche du clavier numérique
Mets congelés	1
Plats cuisinés	2
Riz	3

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

RÉCHAUFFAGE "REHEAT"

La fonction de RÉCHAUFFAGE vous permet de réchauffer des aliments sans devoir entrer de temps de cuisson ni de niveaux de puissance.
Le RÉCHAUFFAGE possède 3 catégories d'aliments: **plats cuisinés, assiettes de souper et soupes/sauces.**

Par exemple: réchauffer un plat cuisiné.

STOP/□ CLEAR

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

REHEAT

2. Appuyez sur **REHEAT.**

1

3. Choisissez la catégorie d'aliments désirée.

Catégorie	Touche du clavier numérique
Plat cuisiné	1
Assiette de souper	2
Soupes/sauces	3

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

DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Votre four à micro-ondes possède trois séquences préréglées de décongélation. La décongélation automatique est la meilleure manière de décongeler les aliments congelés. Le "TABLEAU DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE" (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.**

AUTO DEFROST

2. Appuyez sur **AUTO DEFROST.**

1

3. Choisissez la catégorie d'aliments désirée.

Catégorie	Touche du clavier numérique
Vlandes	1
Volailles	2
Poissons	3

1 2

4. Entrez le poids.

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 AUTOMATIQUE, 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	Un quart de livre
4.8	.30	
6.4	.40	
8.0	.50	Une demi-livre
9.6	.60	
11.2	.70	
12.0	.75	Trois quarts de livre
12.8	.80	
14.4	.90	
16.0	1.00	une livre

QUELQUES TRUCS SUR LA DÉCONGÉLATION

- Lorsque vous utilisez la décongélation automatique, le poids que vous devez entrer est le poids net en livres et en dizièmes de livres (le poids de la nourriture moins le contenant).
- N'utilisez la DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE 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.

TABLEAU DE LA DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

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.
Boeuf haché (en vrac)	MEAT	Détachez les parties décongelées à l'aide d'une fourchette. Retournez. Remettez le reste de la viande au four.	Ne décongelez pas de quantité inférieure à 1/4 lb. Congelez la viande en forme de beigne.
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 dans une assiette 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'aloyau, désossé	MEAT	Retournez Recouvrez les endroits chauds d'aluminium.	Placez sur une grille de rôtissage à l'épreuve des micro-ondes.

TABLEAU DE LA DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE (suite)

Réglage des volailles

ALIMENT	RÉGLAGE	AU SON DU BIP	INSTRUCTIONS PARTICULIÈRES
POULET Entier	POULTRY	Retournez. Complétez la décongélation en plaçant la poitrine à l'envers, vers le bas. Recouvrez les endroits chauds d'aluminium.	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.
En morceaux		Retournez. Recouvrez les endroits chauds d'aluminium. Détachez les morceaux et réorganisez.	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 CORNOU-AILLES 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.

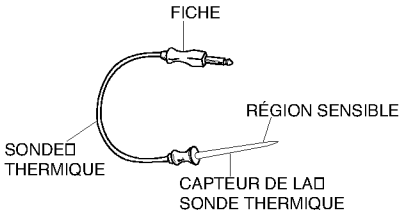
Réglage des poissons

ALIMENT	RÉGLAGE	AU SON DU BIP	INSTRUCTIONS PARTICULIÈRES
POISSON Filets	FISH	Retournez. Détachez les filets lorsqu'ils sont partiellement décongelés, si possible.	Déposez dans une assiette à l'épreuve des micro-ondes. Séparez les filets avec soin dans de l'eau froide.
Darnes	FISH	Détachez et réorganisez.	Déposez dans une assiette à l'épreuve des micro-ondes. Passez sous l'eau froide afin de compléter la décongélation.
Entier	FISH	Retournez.	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	FISH	Brisez en morceaux. Retournez.	Déposez dans une assiette à l'épreuve des micro-ondes.
Queues de homard	FISH	Retournez et réorganisez.	Déposez dans une assiette à l'épreuve des micro-ondes.
Crevettes	FISH	Détachez et réorganisez.	Déposez dans une assiette à l'épreuve des micro-ondes.
Pétoncles	FISH	Détachez et réorganisez.	Déposez dans une assiette à l'épreuve des micro-ondes.

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

CUISSON À L'AIDE DE LA SONDE THERMIQUE

La sonde thermique contribue à éliminer les devinettes lorsque vous faites cuire les rôtis et les gros plats cuisinés. La sonde a été conçue pour fermer le four à micro-ondes lorsqu'elle a atteint la température prédéterminée (entre 99 et 199°F



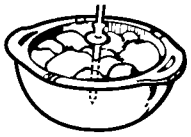
Par exemple: cuire le boeuf à 150°F

1. Insérez le capteur de la sonde thermique dans la nourriture. (Insérez au moins 1/3 de la sonde dans la nourriture.)
2. Placez la nourriture dans le four et insérez la fiche dans la douille située sur la cavité latérale du four.
3. Refermez la porte.
4. Appuyez sur **STOP/CLEAR.** (STOP/ CLEAR)
5. Appuyez sur **TEMP.** (TEMP)
6. Entrez la température désirée de l'aliment. (1 5 0)
7. Appuyez sur **START.** (START)
   Lorsque le temps de cuisson est terminé, vous entendrez trois bips et les lettres "END" (FIN) apparaîtront à l'affichage.

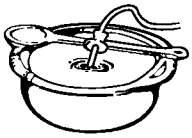
REMARQUE: la table tournante ne fonctionne pas lorsque vous utilisez la sonde thermique.

Quelques trucs sur la cuisson avec sonde thermique:

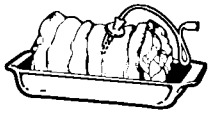
- **Brassez bien** les soupes, plats cuisinés et breuvages avant de servir.
- **Recouvrez** les rôtis avec un papier d'aluminium lorsque la cuisson est terminée et laissez reposer pendant quelques minutes. **Enlevez** le papier d'aluminium si vous décidez de prolonger la cuisson.
- **Pour les ragoûts,** placez la pointe de la sonde au milieu de la nouriture. Brassez la nourriture. **Replacez** la sonde thermique.
- **Décongelez** les plats et les viandes congelés dans le four à micro-ondes avant d'insérer la sonde.



- **Pour les liquides, équilibrez** la sonde sur une cuiller ou une spatule en bois de façon à ce que la pointe de la sonde soit au milieu du liquide.



- **Pour les rôtis,** la pointe de la sonde doit être piquée dans le plus gros muscle, sans toucher d'os ni de gras.



- **Les plats cuisinés** faits à l'aide de la sonde thermique devraient être faits à partir d'aliments précuits. **N'utilisez pas** de viandes ou légumes crus, ni de sauces à base de crème dans les ragoûts.
- **Les plats cuisinés sans liquide** ne se réussissent généralement pas bien.
- **Les pains de viande** sans liquide ne fonctionnent pas bien.
- **Les rôtis peuvent varier** en dimension, forme et en texture. Servez-vous de la sonde thermique comme guide.

Mise en garde:

- **Ne laissez pas la sonde ni son câble** toucher une partie de la cavité interne du four.
- **Ne laissez pas la sonde toucher à du papier d'aluminium** (si vous devez en utiliser). Éloignez le papier d'aluminium de la sonde à l'aide de cure-dents en bois. **Retirez** le papier s'il se produit un amorçage d'arc.
- **N'utilisez jamais** de papier, pellicule plastique ni de contenants de plastique. Ils demeurent suffisamment longtemps dans le four à micro-ondes pour se tordre.
- **Ne forcez pas** la sonde dans les mets congelés.
- **N'utilisez pas** la sonde pour les aliments qui doivent mijoter.
- **N'enfoncez pas** la pointe de la sonde dans la douille.

Retirer et nettoyer la sonde thermique:

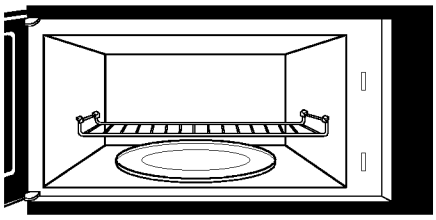
1. Lorsque le four a fini sa cuisson, **débranchez** la sonde thermique à l'aide d'une mitaine pour four.
2. **Essuyez** la sonde avec un linge chaud et savonneux, puis **asséchez-la** complètement. **Utilisez** un tampon de récurage pour enlever la nourriture qui y serait collée.

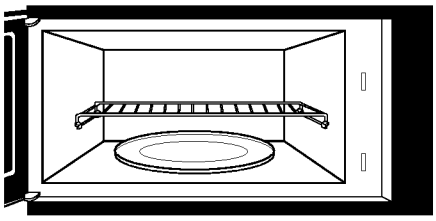
GUIDE DE TEMPÉRATURE DE LA SONDE THERMIQUE

ALIMENT	RÉGLAGE DE TEMPÉRATURE	QUELQUES CONSEILS
Trempettes Breuvages	130°F 160°F	Brasser avant de servir.
Aliments congelés et mets préparés	150°F	Décongelez complètement les aliments avant d'insérer la sonde.
Restes et aliments en conserve	150°F	Recouvrez partiellement le plat pour accélérer la cuisson. Brassez avant de servir.
Viandes Boeuf	Médium - 160°F Bien cuit - 170°F	La viande doit être complètement décongelée. Placez sur une grille de rôtissage à l'épreuve des micro-ondes, dans un plat de cuisson en verre. Pendant le temps de repos, la conduction de la chaleur vers le centre augmentera la température de 5 à 10°F.
Porc	170°F	
Volaille, entière	185°F	Plusieurs facteurs influencent le degré de cuisson de la volaille. érifiez toujours la cuisson en coupant près de l'os pour vérifier la couleur (rose).
Sauces	150°F	Brassez avant de servir.
Fruits de mer	160°F - 170°F	Plusieurs facteurs influencent le degré de cuisson des fruits de mer. Vérifiez la cuisson selon la fermeté de l'aliment.
Soupes	150°F - 160°F	Si la soupe est composée d'aliments solides, augmentez le réglage de la température.
Légumes, en conserve ou précuits	150°F - 170°F	Recouvrez partiellement le couvercle pour accélérer la cuisson.
Repas complets	Selon les exigences de chaque type de nourriture	

GRILLE DE MÉTAL À DEUX POSITIONS

La grille de métal à deux positions vous donne plus d'espace lorsque vous devez cuire dans plus d'un contenant à la fois. La grille de métal peut être tournée à l'envers pour vous aider à mettre des contenants plus grands dans le fond du four.





REMARQUE:

- **Vous devez déposer la grille sur ses 4 supports lorsque vous l'utilisez.**
- Insérez solidement la grille dans les quatre supports des murs latéraux du four.
- Tournez la grille à l'envers afin de pouvoir insérer des plats plus grands.

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, rinsez 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.

LA SONDE THERMIQUE

Retirez la sonde thermique de la douille après chaque utilisation. Nettoyez la sonde à l'aide d'une solution de nettoyage douce et le capteur, avec un chiffon doux et humide.
Servez-vous d'un coussinet à l'épreuve de la chaleur car le fil, la fiche et le capteur de la sonde peuvent être très chauds après l'utilisation.

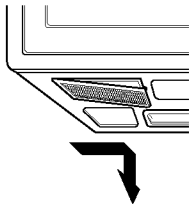
LA GRILLE DE MÉTAL

Utilisez une solution de nettoyage douce pour nettoyer la grille et frottez-la avec un tampon à récurer en nylon. Asséchez-la complètement.
N'utilisez pas de tampons de récurage ni de solvants (de type aérosol) abrasifs.

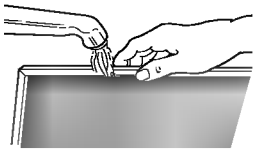
NETTOYER LES FILTRES POUR LA GRAISSE

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

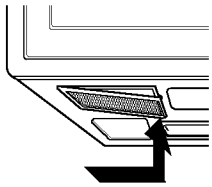
1. Pour enlever chacun des filtres, glissez-les en direction de chaque côté du four. Tirez vers le bas et poussez-les de l'autre côté. Les filtre vont tomber.



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.

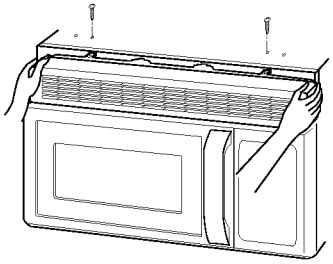


REMARQUE : **ne faites pas fonctionner** la hotte sans que les filtres ne soient en place.

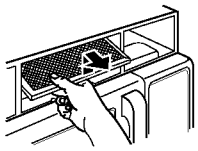
REMPLACEMENT DU FILTRE AU CHARBON

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.

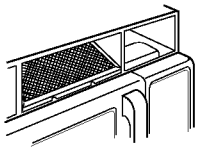
1. Retirez les deux vis de montage de la grille de ventilation (les deux vis du milieu).
2. Penchez la grille vers l'avant, puis retirez-la à l'extérieur.



3. Retirez le vieux filtre.



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

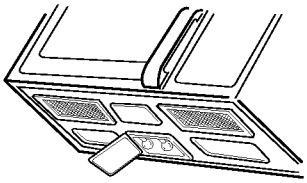


5. Glissez le dessus du couvercle de ventilation en place. Poussez sur le fond jusqu'à ce qu'il soit solidement en place. Vissez les vis de montage. Remettez la tension de la source d'alimentation principale en circuit.

ENTRETIEN

REMPLACEMENT DE LA LUMIÈRE/VEILLEUSE DE LA HOTTE

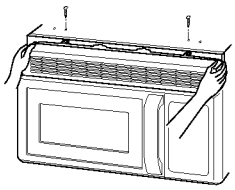
1. Débranchez l'alimentation à partir du panneau électrique ou débranchez le cordon d'alimentation.
2. Retirez les vis du couvercle de la lumière de la hotte.



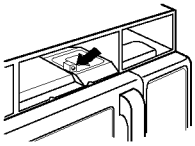
3. Dévissez l'ampoule (ou les ampoules) brûlée(s) et remplacez-la (les) avec une (des) ampoule(s) de 40 watts.
4. Replacez le couvercle de la lumière de la hotte.
5. Remettez l'alimentation en circuit.

REMPLACEMENT DE L'AMPOULE DE LA CAVITÉ INTERNE DU FOUR

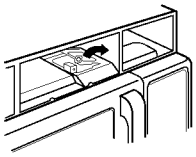
1. Débranchez l'alimentation à partir du panneau électrique ou débranchez le cordon d'alimentation.
2. Dévissez les vis de montage du couvercle de ventilation (les deux vis du milieu).
3. Penchez le couvercle vers l'avant, puis sortez-le en le soulevant.



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 watts.
7. Replacez 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 une grille pour réchauffer ou cuire sur deux niveaux à la fois dans mon four à micro-ondes?

R. N'utilisez que la grille fournie avec votre four à micro-ondes. L'utilisation de toute autre grille pourrait diminuer la performance de la cuisson et même produire un amorçage d'arc (étincelles), ce qui endommagerait votre four.

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

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

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

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

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

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

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

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

Q. Que signifie le "temps de repos"?

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

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

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

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

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

ENTRETIEN

Vous pouvez utiliser 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.	**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.
LA PORCELAINE : bols, tasses, assiettes de service et plats ne comportant pas de rebords métalliques.	**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 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 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 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.	**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?

207

LG Electronics Inc.

P/NO. 3828W5A0469

Printed in Korea