



website: <http://www.lg.ca>

# FOUR À MICRO-ONDES

## MANUEL DE L'UTILISATEUR

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

**LMV1642DS**  
**LMV1642DS1**

Pièce n°. 3828W5A4340  
Imprimé en Corée

# TABLE DES MATIÈRES

<b>TABLE DES MATIÈRES</b> .....	<b>2</b>	Légumes .....	15
<b>MESURES DE PRÉVENTION</b> .....	<b>3</b>	Pizza .....	15
Mesures de prévention importantes .....	3	Pommes de terre .....	16
Précautions à prendre pour éviter une exposition dangereuse aux micro-ondes .....	4	Cuisson .....	16
<b>RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS</b> .....	<b>5</b>	Réchauffage .....	16
Emplacement du numéro de modèle .....	5	Tableau de cuisson .....	17
Spécifications du four .....	5	Tableau de réchauffage .....	17
Tension assignée .....	5	Décongélation automatique .....	18
Exigences en électricité .....	5	Tableau de décongélation automatique .....	19
Instructions relatives à la mise à la terre électrique .....	5	Décongélation minutée .....	21
Caractéristiques du four à micro-ondes .....	6	Décongélation rapide .....	21
Panneau des commandes du four .....	7	Grille métallique .....	21
<b>FONCTIONNEMENT</b> .....	<b>9</b>	Tableau de décongélation minutée .....	21
Apprenez à connaître votre four à micro-ondes .....	9	<b>CUISSON</b> .....	<b>22</b>
Horloge .....	9	Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson .....	22
Minuterie pratique .....	9	Poissons et crustacés/mollusques .....	22
Minuterie de la lumière .....	9	Amuse-gueule/sauces/soupes .....	23
Ventilateur haut/bas/arrêt .....	10	Viandes .....	23
Réglage élevé/faible/hors circuit de la lumière .....	10	Volaille .....	25
Mise en marche/arrêt de la table tournante .....	10	Pâtes et riz .....	26
Verrouillage de sécurité à l'épreuve des enfants .....	10	<b>ENTRETIEN</b> .....	<b>27</b>
Garde-au-chaud .....	10	Entretien et nettoyage .....	27
Set sur mesure .....	11	La grille de métal .....	27
Minute additionnelle .....	11	Nettoyer les filtres pour la graisse .....	27
Cuisson sur mesure .....	11	Remplacement du filtre au charbon(optionnel) .....	27
Plus/Moins .....	12	Remplacement de la lumière/ veilleuse de la hotte .....	28
Cuisson à puissance élevée .....	12	Remplacement de l'ampoule de la cavité interne du four .....	28
Cuisson à puissance minimale .....	12	Questions et réponses .....	28
Programme de cuisson à plusieurs phases .....	12	Guide des plats à l'épreuve des micro-ondes .....	29
Guide de la cuisson à puissance minimale .....	13	<b>AVANT DE PLACER UN APPEL DE SERVICE</b> .....	<b>30</b>
Fonctionnement de la cuisson automatique .....	14	<b>GARANTIE</b> .....	<b>32</b>
Guide de cuisson automatique .....	14		
Maïs soufflé .....	15		

# MESURES DE PRÉVENTION

## MESURES DE PRÉVENTION IMPORTANTES

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

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

- **Lire toutes les instructions avant d'utiliser votre four.**
- **Ne laissez pas les enfants utiliser ce four sans supervision.**
- Veuillez lire la section "**PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER UNE EXPOSITION DANGEREUSE AUX MICRO-ONDES**" à la page 4.
- N'utilisez le four que pour son usage prescrit dans ce guide d'utilisation. **N'utilisez pas** de produits chimiques corrosifs dans le four à micro-ondes. Ce four a été spécifiquement conçu pour réchauffer, cuire ou sécher les aliments. Il n'a pas été conçu pour l'usage industriel ni de laboratoire.
- **N'utilisez ni n'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

## 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.

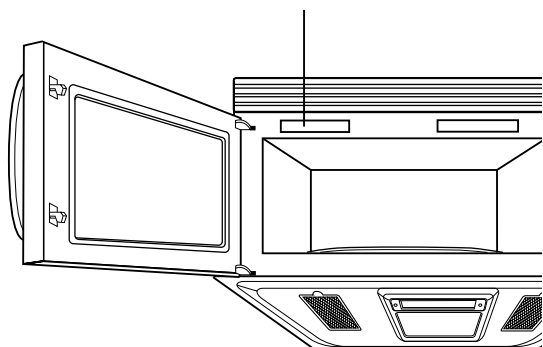
# RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS

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.

TIQUETTE DU NUMÉRO DE MODÈLE



## SPÉCIFICATIONS DU FOUR

Capacité de puissance	1000W (IEC 60705)
Dimensions extérieures	29-15/16 po. x 16-7/16 po. x 15-3/8 po.
Volume de la cavité	1.6 pi. cu.
Poids net	53 lbs

## TENSION ASSIGNÉE

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

## EXIGENCES EN ÉLECTRICITÉ

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

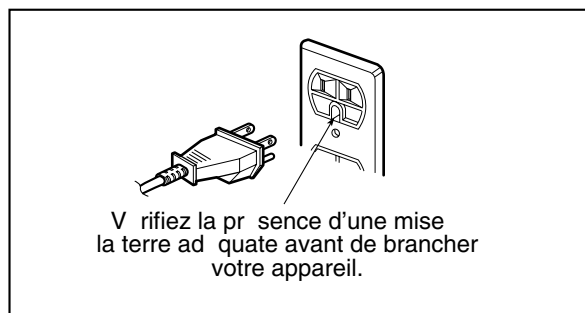
## INSTRUCTIONS RELATIVES À LA MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUE

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

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

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

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

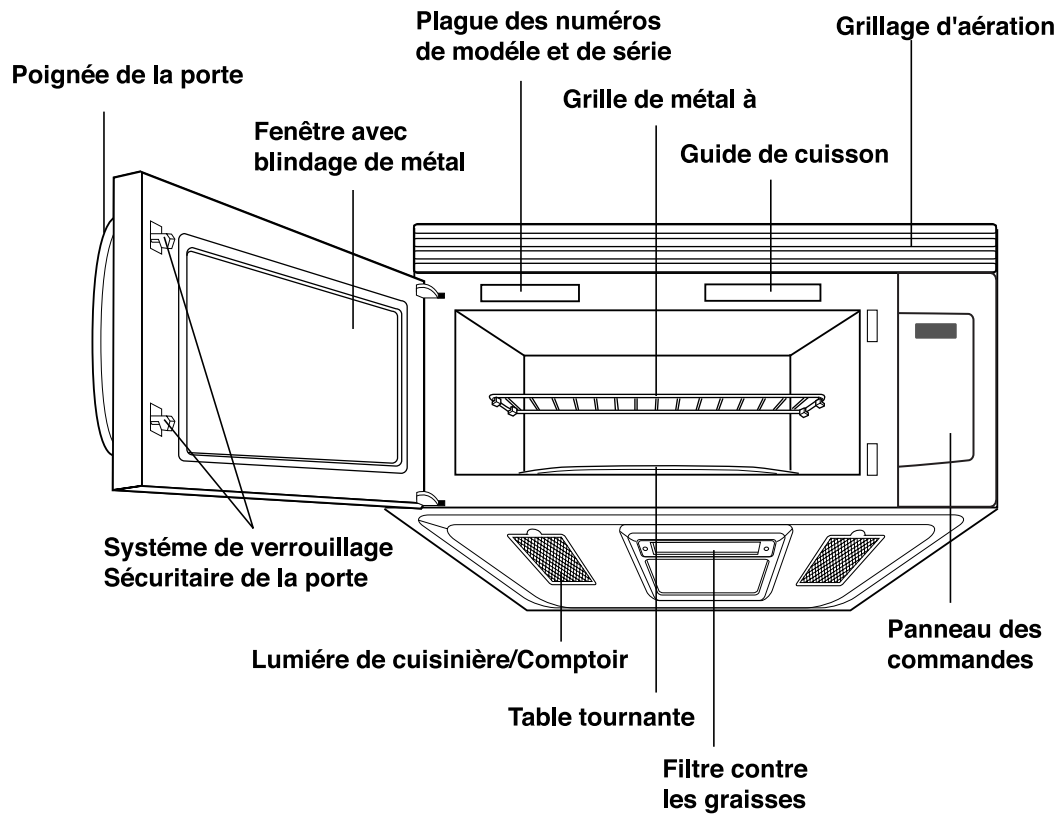


Raccord permanent de l'appareil:

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

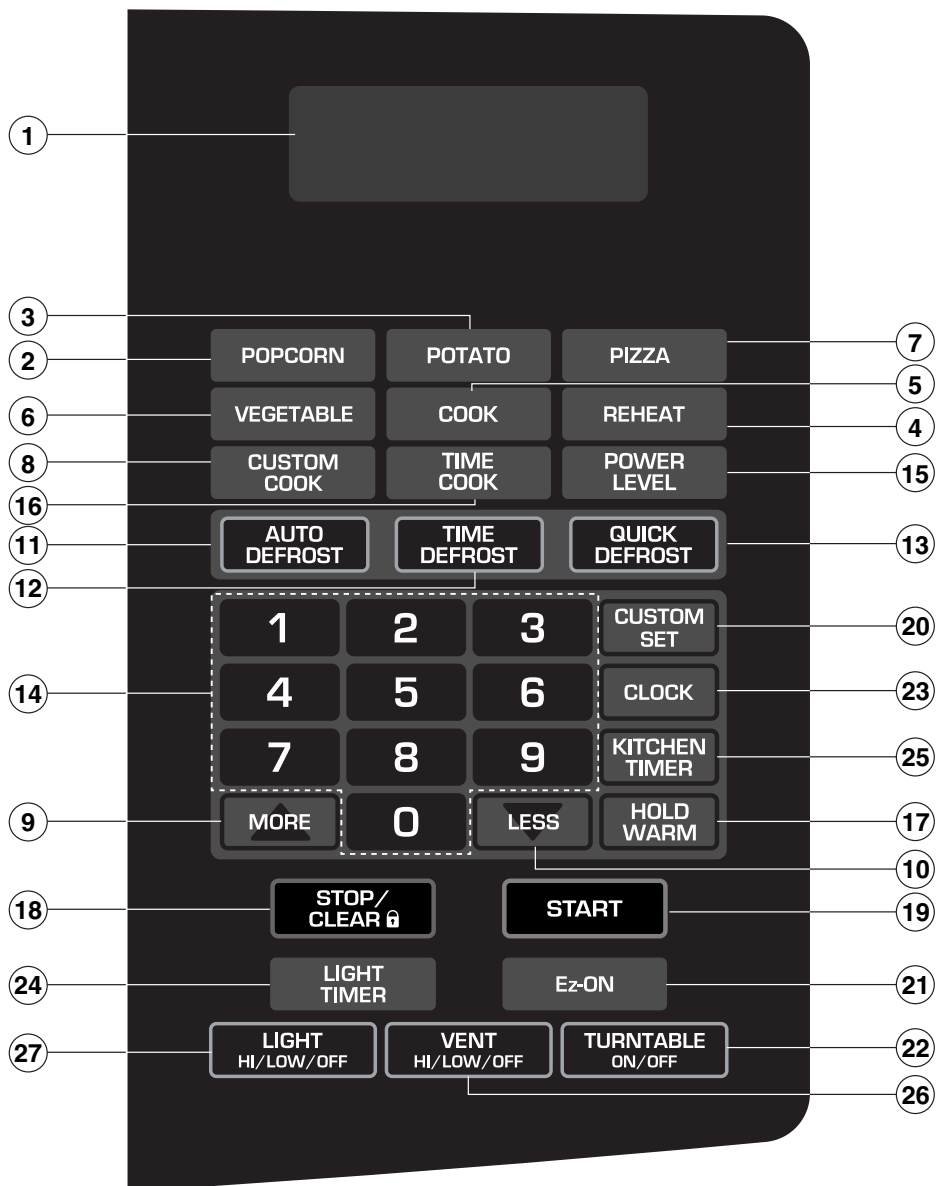
# RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS

## CARACTÉRISTIQUES DU FOUR À MICRO-ONDES



# RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS

## PANNEAU DES COMMANDES DU FOUR



# RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS

- 1. AFFICHEUR :** L'afficheur inclut une horloge et des indicateurs; ils affichent l'heure, les durées de cuisson et les fonctions de cuisson sélectionnées.
- 2. POPCORN (MAÏS À SOUFLÉ) :** Appuyer sur cette touche pour commander une opération d'éclatement de maïs dans le four à micro-ondes.
- 3. POTATO (POMMES DE TERRE) :** Appuyer sur cette touche pour commander une opération de cuisson de pomme de terre.
- 4. REHEAT (RÉCHAUFFAGE) :** Appuyer sur cette touche pour commander le réchauffage de divers mets : mets en sauce, assiette de dîner, soupe/sauce.
- 5. COOK (CUISSON) :** Appuyer sur cette touche pour commander la cuisson de divers mets : mets surgelé, mets en sauce ou riz.
- 6. VEGETABLE (LÉGUMES) :** Appuyer sur cette touche pour commander la cuisson de légumes.
- 7. PIZZA :** Appuyer sur cette touche pour commander le réchauffage d'une part de pizza.
- 8. CUSTOM COOK (CUISSON SUR MESURE) :** Appuyer sur cette touche pour commander l'exécution d'une opération de cuisson antérieurement programmée dans la mémoire de l'appareil.
- 9. MORE (PLUS) :** Appuyer sur cette touche pour ajouter 10 secondes de durée de cuisson (chaque pression).
- 10. LESS (MOINS) :** Appuyer sur cette touche pour réduire de 10 secondes (chaque pression) la durée de cuisson déjà programmée.
- 11. AUTO DEFROST (DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE) :** Pour viande, volaille, poisson. Appuyer sur cette touche pour sélectionner le type d'aliment et commander la décongélation en fonction du poids.
- 12. TIME DEFROST (DÉCONGÉLATION MINUTÉE) :** Appuyer sur cette touche pour commander la décongélation de la plupart des autres aliments surgelés.
- 13. QUICK DEFROST (DÉCONGÉLATION RAPIDE) :** Cette touche commande une opération de décongélation RAPIDE pour 1 lb d'aliments surgelés.
- 14. NUMBER (TOUCHES NUMÉRIQUES) :** Utiliser les touches numériques pour entrer les valeurs de durée de cuisson, puissance de chauffage, quantité ou poids.
- 15. POWER LEVEL (NIVEAU DE PUISSANCE) :** Appuyer sur cette touche pour sélectionner le niveau de puissance de chauffage.
- 16. TIME COOK (DURÉE DE CUISSON) :** Appuyer sur cette touche pour définir une durée de cuisson.
- 17. HOLD WARM (MAINTIEN AU CHAUD) :** Appuyer sur cette touche pour maintenir la température d'un mets cuit dans le four à micro-ondes, pendant une période qui peut atteindre 99 minutes, 99 secondes.
- 18. STOP/CLEAR (ARRÊT/EFFACEMENT) :** Appuyer sur cette touche pour arrêter le four ou effacer toute l'information entrée.
- 19. START (MISE EN MARCHÉ) :** Appuyer sur cette touche pour commander l'exécution d'une fonction. Si on ouvre la porte du four après le déclenchement d'une cuisson, appuyer de nouveau sur START pour reprendre la cuisson.
- 20. CUSTOM SET (SET SUR MESURE) :** Appuyer sur cette touche pour modifier les paramètres de programmation utilisés par le four pour signaux sonores, horloge, vitesse d'affichage et poids pour décongélation.
- 21. Ez-ON (MINUTE ADDITIONNELLE) :** Appuyer sur cette touche pour commander le déclenchement instantané d'une opération de cuisson au niveau de puissance 100 %.
- 22. TURNTABLE ON/OFF (MISE EN MARCHÉ/ARRÊT DE LA TABLE TOURNANTE) :** Appuyer sur cette touche pour commander la mise en marche ou l'arrêt du plateau tournant. Le symbole OFF (ARRÊT) apparaît sur l'afficheur.
- 23. CLOCK (HORLOGE) :** Appuyer sur cette touche pour entrer l'heure exacte.
- 24. LIGHT TIMER (MINUTERIE DE LA LUMIÈRE) :** Appuyer sur cette touche pour régler la minuterie d'éclairage.
- 25. KITCHEN TIMER (MINUTERIE PRATIQUE) :** Appuyer sur cette touche pour la programmation de la minuterie.
- 26. VENT HI/LOW/OFF (VENTILATEUR HAUT / BAS / ARRÊT) :** Appuyer sur cette touche pour commander la mise en marche ou l'arrêt du ventilateur.
- 27. LIGHT HI/LOW/OFF (RÉGLAGE ÉLEVÉ / FAIBLE / HORS CIRCUIT DE LA LUMIÈRE) :** Appuyer sur cette touche pour commander l'allumage ou l'extinction de la lampe d'éclairage.

# FONCTIONNEMENT

## 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 12 heures.

**Par exemple: régler à 8:00 AM.**

STOP/  
CLEAR 

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

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.

START

4. Appuyez sur **START**.

### 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 7 bips 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**.

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.

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.**

LIGHT  
TIMER

1. Appuyez sur **LIGHT  
TIMER**.

STOP/  
CLEAR 

2. Appuyez sur **STOP/CLEAR**.


**REMARQUE;** Si l'on désire annuler le fonctionnement de la minuterie voyant(LIGHT TIMER), presser la touch  .

# FONCTIONNEMENT

## VENTILATEUR HAUT / BAS / ARRÊT

VENT  
HI/LOW/OFF


Le ventilateur permet d'évacuer la vapeur d'eau et d'autres vapeurs émises par les aliments sur la table de cuisson. Le ventilateur fonctionne à la vitesse basse chaque fois que le four fonctionne.

Pour commander manuellement le fonctionnement du ventilateur : appuyer une fois sur la touche  pour sélectionner la haute vitesse; appuyer une seconde fois sur la touche pour sélectionner la basse vitesse; appuyer une troisième fois sur la touche pour commander l'arrêt du ventilateur.

**REMARQUE:** Si la température augmente excessivement autour du four à micro-ondes, le ventilateur de la hotte d'extraction se met en marche automatiquement (à vitesse HAUTE) pour le refroidissement du four. Le ventilateur peut ainsi fonctionner pendant une période d'une heure. Lorsque ceci se produit, on ne peut commander l'arrêt du ventilateur.


## RÉGLAGE ÉLEVÉ / FAIBLE / HORS CIRCUIT DE LA LUMIÈRE

LIGHT  
HI/LOW/OFF

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

## MISE EN MARCHÉ / 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  pour activer/désactiver la table tournante.

### REMARQUE:

- Il se peut que la table tournante soit trop chaude. Veuillez à ne pas prendre la table tournante pendant ni après la cuisson.
- Ne faites pas fonctionner le four à vide, sans qu'il n'y ait de nourriture à l'intérieur.

## 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**.

STOP/  
CLEAR 

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

## GARDE-AU-CHAUD

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

Par exemple: utiliser le garde-au-chaud.

STOP/  
CLEAR 

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

HOLD  
WARM

2. Appuyez sur **HOLD WARM**.

START

3. Appuyez sur **START**.

### REMARQUES

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

# FONCTIONNEMENT

## 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 "HOLD 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.

## SET SUR MESURE

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

Consultez le tableau suivant pour plus de renseignements.

NUMÉRO	SET 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

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

**STOP/  
CLEAR** 

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

**CUSTOM  
SET**

2. Appuyez sur **CUSTOM SET**.

**4**

3. Appuyez sur le numéro **4**.

**2**

4. Appuyez sur le numéro **2**.

## MINUTE ADDITIONNELLE

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

### Par exemple: si vous désirez programmer une cuisson simplifiée pendant deux minutes.

**Ez-ON**

Appuyez quatre fois sur la touche de mise en marche simplifiée **Ez ON**. Le four débute sa cuisson et le compte à rebours apparaît à l'affichage.

### REMARQUES:

Si vous appuyez sur **Ez ON**, vous ajouterez 30 secondes-jusqu'à 3 minutes de cuisson. Après 3 minutes, chaque pression de la touche ajoutera 1 minute-jusqu'à 99 minutes, 59 secondes.

## CUISSON SUR MESURE

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

### Par exemple: programmer pendant deux minutes.

**STOP/  
CLEAR** 

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

**CUSTOM  
COOK**

2. Appuyez sur **CUSTOM COOK**.

**2 0 0**

3. Entrez la durée de la cuisson.

**START**

4. Appuyez sur **START**.

### Par exemple: rappeler la mémoire.

**STOP/  
CLEAR** 

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

**CUSTOM  
COOK**

2. Appuyez sur **CUSTOM COOK**.

**START**

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

# FONCTIONNEMENT

## PLUS / MOINS

En utilisant les touches MORE ou LESS, vous pouvez ajuster tous les pré-programmes cuisson et de cuisson par minuterie pour augmenter ou diminuer la durée de la cuisson.

### Exemple

MORE

1. Chaque pression sur la touche **MORE** ajoute 10 secondes à la durée de cuisson.

LESS

2. Chaque pression sur la touche **LESS** réduit la durée de cuisson de 10 secondes.

## CUISSON À PUISSANCE ÉLEVÉE

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

STOP/  
CLEAR

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

8 3 0

2. Entrez la durée de la cuisson.

START

3. Appuyez sur **START**. Lorsque la cuisson sera terminée, vous entendrez quatre 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**.

7 3 0

2. Entrez la durée de la cuisson.

POWER  
LEVEL

3. Appuyez sur **POWER LEVEL**.

7

4. Entrez le niveau de puissance.

START

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

## PROGRAMME DE CUISSON À PLUSIEURS PHASES

Pour l'obtention des meilleurs résultats, certaines recettes stipulent l'emploi d'un niveau de puissance de chauffage pendant une certaine période, puis d'un autre niveau de puissance de chauffage durant une autre période. On peut programmer le four pour qu'il exécute successivement jusqu'à trois périodes de chauffage si la première période est une opération de décongélation.

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

3 0 0

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

TIME  
COOK

2. Appuyer sur la touche **TIME COOK**.

7 3 0

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

POWER  
LEVEL

4. Appuyer sur la touche **POWER LEVEL**.

7

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

START

6. Appuyer sur **START**. Lorsque la durée de cuisson est écoulée, l'appareil émet 4 signaux sonores et affiche **END (FIN)**.

# FONCTIONNEMENT

## GUIDE DE LA CUISSON À PUISSANCE MINIMALE

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

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

NIVEAU DE PUISSANCE	CAPACITÉ DE PUISSANCE DU MICRO-ONDES	UTILISATION
10 (Élevé) "HI"	100%	<ul style="list-style-type: none"><li>• Faire bouillir de l'eau.</li><li>• Cuire le boeuf haché.</li><li>• Faire des bonbons.</li><li>• Cuire des fruits et légumes frais.</li><li>• Cuire le poisson et la volaille.</li><li>• Préchauffer le plat brunisseur.</li></ul>
9	90%	<ul style="list-style-type: none"><li>• Réchauffer rapidement des tranches de viande.</li><li>• Faire sauter les oignons, céleris et poivrons verts.</li></ul>
8	80%	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tous les réchauffages.</li><li>• Cuire les oeufs brouillés.</li></ul>
7	70%	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cuire rapidement les produits de céréales.</li><li>• Cuire les mets avec fromage, le veau.</li><li>• Cuire les gâteaux, muffins, brownies et les petits fours.</li></ul>
6	60%	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cuire les pâtes.</li></ul>
5	50%	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cuire les viandes, poule entière.</li><li>• Cuire la crème anglaise.</li><li>• Cuire un poulet entier, dinde, côtes levées, rôti de côtes roisées, rôti de surlonge.</li></ul>
4	40%	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cuire les coupes de viande moins tendres.</li><li>• Réchauffer les plats cuisinés congelés.</li></ul>
3	30%	<ul style="list-style-type: none"><li>• Décongeler la viande, la volaille et les fruits de mer.</li><li>• Cuire de petites quantités de nourriture.</li><li>• Finir la cuisson des plats cuisinés, ragoûts et certaines sauces.</li></ul>
2	20%	<ul style="list-style-type: none"><li>• Amollir le beurre et le fromage à la crème.</li><li>• Réchauffer de petites quantités de nourriture.</li></ul>
1	10%	<ul style="list-style-type: none"><li>• Amollir la crème glacée.</li><li>• Faire lever la pâte à pain.</li></ul>
0		<ul style="list-style-type: none"><li>• Temps de repos.</li></ul>

# FONCTIONNEMENT

## FONCTIONNEMENT DE LA CUISSON AUTOMATIQUE

Le four 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 révélera 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 cuisson, suivez les recommandations suivantes.

1. La nourriture cuite à l'aide du cuisson 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 cuisson 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.

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.

# FUNCTIONNEMENT

## MAÏS SOUFLÉ

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 3,5 oz**

STOP/  
CLEAR 

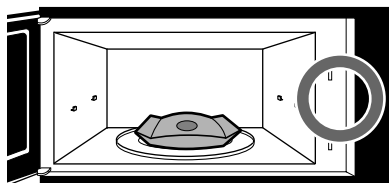
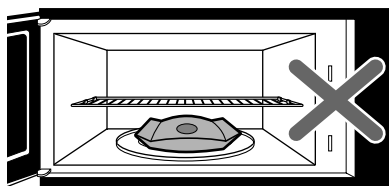
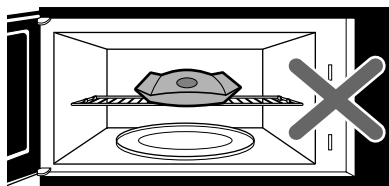
1. Appuyez sur **STOP/CLEAR**.

POPCORN

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

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

Au moment de faire du maïs à éclater de type commercial, **retirer le support du four**; ne pas placer le sac de maïs à éclater sur ou sous le support.



## LÉGUMES

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
Congelés	2
En boîte	3

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

# FONCTIONNEMENT

## POMMES DE TERRE

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.

**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 quatre bips et les lettres **END (FIN)** apparaîtront à l'écran.

## CUISSON

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 possède trois catégories d'aliments: Mets congelés, Plats cuisinés et le Riz.

**Par exemple: cuire du 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
Entrée congelés	1
Casserole	2
Riz	3

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

## RÉCHAUFFAGE

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: **Assiette de dîner, Soupe/sauce et Mets en sauce.**

**Par exemple: réchauffer un mets en sauce.**

STOP/  
CLEAR 

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

REHEAT

2. Appuyez sur **REHEAT**.

3

3. Choisissez la catégorie d'aliments désirée.

Catégorie	Touche du clavier numérique
Assiette de dîner	1
Soupe/sauce	2
Mets en sauce	3

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

# FONCTIONNEMENT

## TABLEAU DE CUISSON

CATÉGORIE		DIRECTIVES	QUANTITÉ
Pommes de terre		Percer chaque pomme de terre à l'aide d'une fourchette et les placer sur le pourtour du plateau, en les espaçant d'au moins 1 pouce (2,5 cm).	1 à 4, moyennes, approx. 8 à 10 oz (227 à 284 g) chacune
LÉGUMES	Légumes frais	Les préparer comme on le désire, les laver et laisser un peu d'eau sur les légumes. Les placer dans un récipient pour four à micro-ondes de dimensions appropriées et recouvert d'une pellicule plastique, avec évent.	1 à 4 tasses (237 à 946 mL)
	Légumes surgelés	Les retirer du paquet, les rincer sous l'eau courante pour éliminer le givre. Les placer dans un récipient pour four à micro-ondes de dimensions appropriées et recouvert d'une pellicule plastique, avec évent.	1 à 4 tasses (237 à 946 mL)
	Légumes en conserve	Les retirer de leur boîte. Les placer dans un récipient pour four à micro-ondes de dimensions appropriées et recouvert d'une pellicule plastique, avec évent. Après la cuisson, remuer le contenu et laisser reposer 3 minutes.	1 à 4 tasses (237 à 946 mL)
Mets en sauce		Réunir les ingrédients selon la recette, dans un plat de 1 à 2 pintes (1 à 2 L). Faire cuire en mettant une pellicule plastique avec évent. Après la cuisson, remuer le contenu et laisser reposer 3 minutes.	1 à 4 tasses (237 à 946 mL)
Riz		Ajouter deux fois la quantité d'eau au riz. Choisir un récipient pour four à micro-ondes suffisamment grand pour empêcher l'eau de déborder à l'ébullition. Recouvrir le récipient d'une pellicule plastique ou d'un couvercle.	1/2 à 2 tasses (118 à 473 mL)
Mets surgelé		Le retirer de l'emballage. Faire une fente dans le couvercle. Si le récipient n'est pas prévu pour four à micro-ondes, placer le contenu sur une assiette recouverte d'une pellicule plastique, avec évent.	10 à 21 oz (284 à 595 g)

## TABLEAU DE RÉCHAUFFAGE

CATÉGORIE		DIRECTIVES	QUANTITÉ
Pizza		Ceci est une fonction de réchauffage pour un reste de pizza. Placer la pizza sur du papier essuie-tout, sur une assiette compatible avec les micro-ondes.	1 à 3 parts (3 à 5 oz/ 85 à 142 g chacune)
Assiette de dîner		La placer sur une assiette peu profonde, recouverte d'une pellicule plastique, avec évent. Laisser reposer 3 minutes.	1 à 2 portions
Soupe/sauce		Placer dans un plat pour four à micro-ondes peu profond, recouvert d'une pellicule plastique avec évent. Après la cuisson, remuer le contenu et laisser reposer 3 minutes.	1 à 4 tasses (237 à 946 mL)
Mets en sauce		Couvrir le plat contenant le mets avec une pellicule plastique, avec évent. Après la cuisson, remuer le contenu et laisser reposer 3 minutes.	1 à 4 tasses (237 à 946 mL)

# FONCTIONNEMENT

## DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Votre four à micro-ondes possède trois séquences pré-réglées 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**.

### REMARQUE :

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

## 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 dixièmes 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 pré-réglé fait partie du programme de décongélation. Utilisez-le pour de meilleurs résultats.

# FONCTIONNEMENT

## TABLEAU DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

### Réglages des viandes

ALIMENT	RÉGLAGE	AU SON DU BIP	INSTRUCTIONS PARTICULIÈRES
<b>BŒUF</b>			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.
Bœuf 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.
Bœuf 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.
Bœuf 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.
<b>AGNEAU</b>			
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.
<b>PORC</b>			
Côtelettes (épaisseur de 1/2 po.)	MEAT	Détachez et réorganisez.	Placez sur une grille de rôtissage à l'épreuve des micro-ondes.
Hot-dogs,	MEAT	Détachez et réorganisez.	Placez sur une grille de rôtissage à l'épreuve des micro-ondes.
Côtes Levées, Côtes à l'ancienne.	MEAT	Retournez. Recouvrez les endroits chauds de papier d'aluminium.	Placez sur une grille de rôtissage à l'épreuve des micro-ondes.
Chapelets de Saucisses	MEAT	Détachez et réorganisez.	Placez sur une grille de rôtissage à l'épreuve des micro-ondes.
Saucisses en vrac	MEAT	Détachez et réorganisez. décongelées à l'aide d'une fourchette. Remettez ce qui en reste au four.	Placez dans un plat de cuisson à l'épreuve des micro-ondes.
Rôti d'ailou, désossé	MEAT	Retournez Recouvrez les endroits chauds d'aluminium.	Placez sur une grille de rôtissage à l'épreuve des micro-ondes.

# FONCTIONNEMENT

## TABLEAU DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE (suite)

### Réglage des volailles

ALIMENT	RÉGLAGE	AU SON DU BIP	INSTRUCTIONS PARTICULIÈRES
<b>POULET</b> 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.
<b>POULETS DE CORNOUILLES</b> 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.
<b>DINDE</b> 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	
<b>POISSON</b> 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.
<b>FRUITS DE MER</b> Chair de crabe	FISH	Break apart. Turn over.	Déposez dans une assiette à l'épreuve des micro-ondes.	
	Queues de homard	FISH	Turn over and rearrange.	Déposez dans une assiette à l'épreuve des micro-ondes.
	Crevettes	FISH	Separate and rearrange.	Déposez dans une assiette à l'épreuve des micro-ondes.
	Pétoncles	FISH	Separate and rearrange.	Déposez dans une assiette à l'épreuve des micro-ondes.

**REMARQUE ;** Les aliments à décongeler ne doivent pas excéder 6,0lb.

# FONCTIONNEMENT

## DÉCONGÉLATION MINUTÉE

Cette fonction permet à l'utilisateur de choisir la durée de décongélation désirée.

Le tableau ci-dessous présente les directives de base pour l'utilisation de la fonction de décongélation minutée.

### Exemple : Période de décongélation de 2 minutes.

**TIME  
DEFROST**

1. Appuyer sur la touche **TIME DEFROST**.

**2 0 0**

2. Entrer la durée de décongélation désirée.

**START**

3. Appuyer sur la touche **START** (la période de décongélation débute).

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

## DÉCONGÉLATION RAPIDE

The QUICK DEFROST feature provides you with the rapid defrosting method for 1.0 pound frozen foods. The oven automatically sets the defrosting time for ground beef.

### Example: To defrost 1lb ground beef.

**QUICK  
DEFROST**

1. Touch **QUICK DEFROST** pad.

**START**

2. Touch **START** pad.

## GRILLE MÉTALLIQUE

La grille métallique permet à l'utilisateur de disposer de plus d'espace et de placer simultanément plus d'un récipient dans le four pour une cuisson.

### Utilisation de la grille :

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

### ATTENTION

Pour éviter un risque de dommages matériels :

- Ne pas utiliser la grille pour une opération d'éclatement de maïs.
- Lors de l'utilisation, la grille doit toujours reposer sur les 4 supports de plastique.
- Utiliser la grille uniquement pour faire cuire à cette position.
- Ne pas effectuer une cuisson alors que la grille repose sur la sole du four.

## TABLEAU DE DÉCONGÉLATION MINUTÉE

ALIMENT	DURÉE	INSTRUCTIONS SPÉCIALES
<b>VIANDE</b> Bacon (1 lb/0,45 kg) Viande hachée (1 lb/0,45 kg) Rôti	2 - 4 minutes 4½ - 6 minutes 4½ - 6 minutes	Retourner lors de l'émission du signal sonore. Ajouter une période d'attente de 5 minutes après la décongélation.  Retourner lors de l'émission du signal sonore. Protéger avec de la feuille d'aluminium les parties qui s'échauffent rapidement. Ajouter une période d'attente de 5 à 10 minutes.
Steaks, côtelettes et escalopes	4½ - 6 minutes par lb/0,45 kg	Comme ci-dessus.
<b>VOLAILLE</b> Poulet à griller/à la poêle, en morceaux (2½ à 3 lb/1,1 à 1,4 kg) Poulet entier (2 à 3 lb/0,9 à 1,4 kg) Poulet de Cornouailles	13 - 16 minutes 15 - 18 minutes 5 - 7 minutes par lb (0,45 kg)	Retourner lors de l'émission du signal sonore. Protéger avec de la feuille d'aluminium les parties qui s'échauffent rapidement. Ajouter une période d'attente de 20 à 30 minutes. Recouvrir avec de la feuille d'aluminium.
<b>POISSON ET FRUITS DE MER</b> Filets (1 lb/0,45 kg) Crustacés – petits morceaux (1 lb/0,45 kg)	4 - 5½ minutes 4 - 5 minutes	Placer le bloc dans un ustensile; après l'émission du signal sonore, retourner et séparer en morceaux; ajouter une période d'attente de 5 minutes.

**REMARQUES :** • Les durées de décongélation sont approximatives; il s'agit simplement d'une estimation.

# CUISSON

## POUR OBTENIR LES MEILLEURS RÉSULTATS DE CUISSON

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

- **Température initiale** : Il faut plus de temps pour cuire un aliment qui sort du réfrigérateur ou du congélateur que s'il était à la température ambiante.

Les durées de cuisson indiquées dans ce manuel sont celles qui correspondent à des aliments qui se trouvent à la température de conservation normale.

- **Taille** : Les morceaux d'aliment de petite taille cuisent plus rapidement que les morceaux de plus grosse taille; des morceaux de taille et de forme similaire cuisent plus uniformément. Pour une cuisson uniforme, réduire la puissance pour la cuisson d'aliments en morceaux de grande taille.
- **Humidité naturelle** : Un aliment qui contient beaucoup d'eau cuit plus uniformément, parce que les molécules d'eau absorbent l'énergie des micro-ondes.
- **Remuer** les aliments comme mets en sauce et légumes, depuis l'extérieur vers le centre du récipient, pour répartir uniformément la chaleur; ceci accélère la cuisson. Il n'est pas nécessaire de remuer constamment.

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

## POISSONS ET CRUSTACÉS/MOLLUSQUES

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

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

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

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

## AMUSE-GUEULE/SAUCES/SOUPES

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

#### Recommandations :

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

#### Cuisson de sauces : Conseils et techniques

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

#### Cuisson des soupes : Conseils et techniques

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

## VIANDES

### Cuisson des viandes : Directives générales

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

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

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

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

# CUISSON

## TABLEAU DE CUISSON DES VIANDES

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

# CUISSON

## VOLAILLE

### Cuisson de volaille : Directives générales

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

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

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

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

### TABLEAU DE CUISSON DE VOLAILLE

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

# CUISSON

## PÂTES ET RIZ

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

### Cuisson de pâtes ou riz : Conseils et techniques

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

### TABLEAU DE CUISSON DES PÂTES

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

### TABLEAU DE CUISSON DU RIZ

RIZ	NIVEAU DE PUISSANCE	DURÉE DE CUISSON	DIRECTIVES
<b>Grains longs</b> 2 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> tasses (533 mL) d'eau Ajouter 1 tasse (237 mL) de riz	HI 3	5 - 7 minutes 19 minutes	Le cas échéant, combiner le sel nécessaire avec l'eau chaude du robinet, dans un récipient de 2 pintes (2 litres) pour cuisson aux micro-ondes.
<b>Riz brun</b> 2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> tasses (593 mL) d'eau Ajouter 1 tasse (237 mL) de riz	HI 3	4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> - 5 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> minutes 28 minutes	Recouvrir avec un couvercle ou une feuille de plastique (avec évent) pour micro-ondes. Effectuer la cuisson selon les indications du tableau ou jusqu'à l'ébullition de l'eau.
<b>Mélange riz à grains longs/riz sauvage</b> 2 <sup>1</sup> / <sub>3</sub> tasses (552 mL) d'eau Ajouter 1 paquet de 6 oz (170 g)	HI 3	4 - 5 minutes 24 minutes	Introduire le riz en remuant, et tout assaisonnement. Cuire dans le récipient couvert selon les indications du tableau ou jusqu'à ce que l'eau ait été absorbée et que le riz soit tendre. Ajouter une période d'attente de 5 à 10 minutes dans le récipient couvert. Remuer avec une fourchette pour décoller les grains.
<b>Riz à cuisson rapide</b> 1 tasse (237 mL) d'eau Ajouter 1 tasse (237 mL) de riz	HI	2 - 3 minutes	Faire chauffer l'eau jusqu'à l'ébullition. Introduire le riz dans l'eau bouillante en remuant, et laisser reposer 5 à 10 minutes dans le récipient couvert ou jusqu'à ce que l'eau soit absorbée et que le riz soit tendre. Remuer avec une fourchette.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

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

Essayez l'intérieur et l'extérieur du four à micro-ondes, ainsi que le couvercle de la hotte, situé sous le four, à l'aide d'une solution de nettoyage tiède (et non chaude) et peu concentrée, ainsi qu'un chiffon doux. Ensuite, rincez et essuyez. Servez-vous d'un nettoyeur et d'un poli pour le chrome afin de nettoyer les surfaces de métal, 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 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

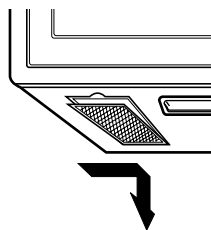
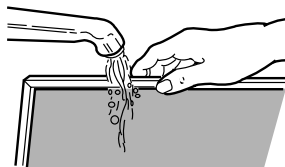
Retirez les filtres à mailles de fer pour la graisse situés sur le couvercle de la hotte, sous le four: lavez-les dans l'évier au moins une fois par mois.

1. Pour enlever chacun des filtres, glissez-les en direction de chaque côté du four.

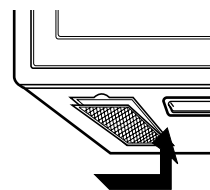
Tirez vers le bas et poussez-les de l'autre côté. Les filtres vont tomber.

2. Faites tremper les filtres dans l'eau chaude et une solution de nettoyage douce. Rincez et secouez pour les assécher.

**N'utilisez pas d'ammoniaque pour nettoyer un filtre à mailles d'aluminium et ne le lavez pas au lave-vaisselle. L'aluminium ternira.**



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

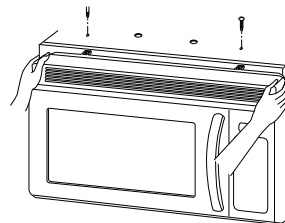


**REMARQUE : ne faites pas fonctionner** la hotte sans que les filtres ne soient en place.

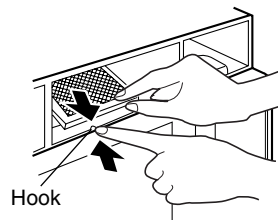
## REPLACEMENT DU FILTRE AU CHARBON

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.

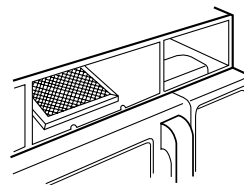
1. Retirez les deux vis de montage de la grille de ventilation (les deux vis du milieu).



2. Penchez la grille vers l'avant, puis retirez-la à l'extérieur.
3. Retirez le vieux filtre.



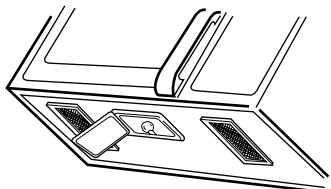
4. Mettez un nouveau filtre en place. Le filtre devrait être appuyé selon l'angle illustré ci-dessous.



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

## REPLACEMENT DE LA LUMIÈRE/VEILLEUSE DE LA HOTTE

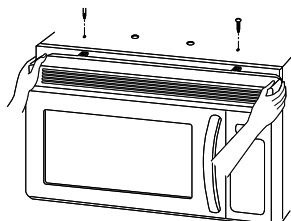
1. Débranchez l'alimentation à partir du panneau électrique ou débranchez le cordon d'alimentation.



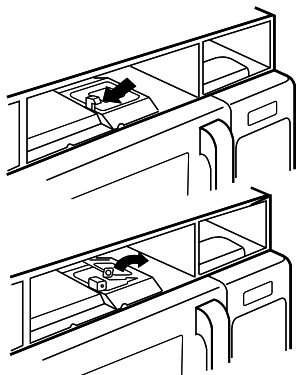
2. Retirez les vis du couvercle de la lumière de la hotte.
3. Dévissez l'ampoule (ou les ampoules) brûlée(s) et remplacez-la (les) avec une (des) ampoule(s) de 30 watts.
4. Remplacez le couvercle de la lumière de la hotte.
5. Remettez l'alimentation en circuit.

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

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



4. Soulevez le support de l'ampoule.



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

## QUESTIONS ET RÉPONSES

**Q. Puis-je utiliser une grille pour réchauffer ou cuire sur deux niveaux à la fois dans mon four à micro-ondes?**

R. N'utilisez que la grille fournie avec votre four à micro-ondes. L'utilisation de toute autre grille pourrait diminuer la performance de la cuisson et même 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'cuison au micro-ondes car il absorbe trop les micro-ondes.

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

UTILISER	NE PAS UTILISER
<p><b>VERRE SPÉCIAL FOUR</b> (traité pour chaleur très forte) :</p> <p>Plats courants, moules à pain, plats à tarte, plats à gâteau, tasses à mesurer, cocottes et plats creux sans bordure métallique.</p> <p><b>PORCELAINE :</b></p> <p>Plats creux, tasses, assiettes et plats de service sans garniture métallique.</p> <p><b>PLASTIQUE :</b></p> <p>Pellicule plastique (pour recouvrir) -- étirer la pellicule sans la serrer par-dessus le plat et l'appuyer sur les côtés.</p> <p>Prévoir un évent en retournant légèrement un bord pour permettre à la vapeur de s'échapper. Le plat doit être assez profond pour que la pellicule plastique ne touche pas la nourriture.</p> <p>Lors du chauffage d'un aliment, la pellicule plastique risque de fondre si elle est en contact avec l'aliment.</p> <p>N'utiliser tasses, contenants semi-rigides pour congélateur, sachets et plats en plastique <b>que pour une courte durée de cuisson. Le plastique en effet risque de se ramollir par suite de la chaleur des aliments.</b></p> <p><b>PAPIER :</b></p> <p>Papier essuie-tout, papier ciré, serviettes en papier et assiettes en papier sans garniture ou décoration métallique. Voir l'étiquette du fabricant pour confirmer l'utilisation possible dans le four à micro-ondes.</p>	<p><b>USTENSILES MÉTALLIQUES :</b></p> <p>Le métal empêche l'énergie des micro-ondes d'atteindre l'aliment, ce qui produit une cuisson inégale. Éviter aussi les brochettes en métal, les thermomètres ou plateaux en aluminium. Les ustensiles métalliques peuvent entraîner la production d'arcs électriques risquant d'endommager le four à micro-ondes.</p> <p><b>DÉCORATION MÉTALLIQUE :</b></p> <p>Cocottes, assiettes à dîner à bordure ou garniture métallique, etc. Le métal gêne la cuisson normale et peut endommager le four.</p> <p><b>FEUILLES D'ALUMINIUM :</b></p> <p>Éviter les grandes feuilles d'aluminium parce qu'elles gênent la cuisson et peuvent entraîner la formation dangereuse d'arcs. Utiliser de petits morceaux de papier aluminium pour protéger les ailes et les pattes de volaille. S'assurer que TOUT le papier aluminium se trouve à au moins 1 po (2,5 cm) des parois et de la porte du four.</p> <p><b>BOIS :</b></p> <p>Les planches et bols en bois vont se dessécher et peuvent se fendiller ou se fendre si on les utilise dans le four à micro-ondes. Les paniers peuvent réagir de la même façon.</p> <p><b>USTENSILES À COUVERCLE FERMÉ HERMÉTIQUEMENT :</b></p> <p>S'assurer de laisser des événements pour que la vapeur s'échappe des ustensiles avec couvercle. Percer les sachets de légumes en plastique et autres articles, avant la cuisson. Des sachets hermétiquement fermés risqueraient d'exploser.</p> <p><b>PAPIER D'EMBALLAGE :</b></p> <p>Éviter d'utiliser des sacs d'emballage en papier. Ils absorbent trop la chaleur et pourraient brûler.</p> <p><b>USTENSILES AVEC DÉFAUTS OU ÉCAILLÉS :</b></p> <p>Tout ustensile qui est fissuré, écaillé ou présente des défauts risque de casser dans le four.</p> <p><b>ATTACHES EN MÉTAL :</b></p> <p>Retirer les attaches en métal des sachets en papier ou plastique. Elles peuvent s'échauffer et risquent d'entraîner un feu.</p>

# 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 de 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?

## GARANTIE LIMITÉE

Si le produit présente un défaut de matériau ou de fabrication dans des conditions normales d'utilisation pendant la période de garantie indiquée ci-dessous, laquelle est en vigueur à compter de la date d'achat, LG Electronics, à son choix, réparera ou remplacera le produit sans frais.

La garantie s'applique uniquement au premier acheteur du produit, pendant la période de la garantie, pourvu que ce soit au Canada.

### Période de garantie des fours à micro-ondes LG

<u>Composant</u>	<u>Pièces</u>	<u>Main-d'oeuvre</u>
Tous les fours à micro-ondes au-dessus de la cuisinière	1 an	1 an (service à domicile)
Tous les fours à micro-ondes à convection	1 an	1 an (service à domicile)
Tous les fours à micro-ondes intégrés	1 an	1 an (service à domicile)
Tous les autres modèles	1 an	1 an (service à l'atelier)
Magnétron	5 ans	

Aucune autre garantie n'est applicable à ce produit. LA DURÉE DE TOUTE GARANTIE IMPLICITE, INCLUANT LA GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE, SE LIMITE À LA DURÉE DE LA GARANTIE EXPRESSE CI-INCLUSE. LG ELECTRONICS NE SERA PAS TENUE RESPONSABLE DE LA PERTE D'UTILISATION DU PRODUIT, DES INCONVÉNIENTS, D'UNE PERTE OU DE TOUT AUTRE DOMMAGE DIRECT OU CONSÉCUTIF DÉCOULANT DE L'UTILISATION OU DE L'INCAPACITÉ D'UTILISER CE PRODUIT, OU DE TOUTE VIOLATION DE TOUTE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE, INCLUANT LA GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONVENANCE À UN USAGE PARTICULIER, APPLICABLE À CE PRODUIT.

Certaines provinces ou certains territoires ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou consécutifs ou les limitations de la durée d'une garantie implicite. Ces limitations et exclusions peuvent donc ne pas s'appliquer à vous. La présente garantie vous confère des droits légaux précis, et vous avez peut-être d'autres droits qui varient d'une province à l'autre ou d'un territoire à l'autre.

### LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE S'APPLIQUE PAS À CE QUI SUIT :

1. Les déplacements à votre domicile pour livrer, ramasser ou installer un produit, vous montrer comment installer un produit, remplacer des fusibles, brancher des câbles, effectuer des travaux de plomberie ou encore corriger des réparations non autorisées.
2. Les dommages aux produits causés par un accident, des insectes nuisibles, un incendie, une inondation ou une catastrophe naturelle.
3. Les réparations requises lorsque le produit LG est utilisé par un ménage autre qu'unifamilial ou dans des conditions contraires aux directives comprises dans le guide d'utilisation.
4. Les dommages découlant d'un accident, d'une modification, d'une mauvaise utilisation, d'un abus, ou d'une installation ou d'un entretien inadéquats.
5. Les produits dont les numéros de série ont été modifiés ou enlevés.

Si le produit est installé à l'extérieur du rayon d'action d'un centre de réparation, les frais de transport liés à la réparation du produit ou au remplacement d'une pièce défectueuse seront la responsabilité du propriétaire.

### ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

Pour obtenir une garantie :

Conservez votre facture comme preuve de la date d'achat. Vous devez fournir une copie de votre facture lorsque des réparations au titre de la garantie sont effectuées. Cette garantie est invalide si le numéro de série appliqué en usine a été modifié ou retiré du produit.

Pour obtenir de l'aide concernant le produit ou pour le service à la clientèle :

Composez le 1 888 LG-CANADA (542-2623) Appuyez sur l'option de menu appropriée, et ayez en main le modèle du produit, les numéros de série et votre code postal.

Pour connaître l'emplacement du centre de réparation autorisé le plus près de chez vous :

Accédez à notre site Web à [www.LG.ca](http://www.LG.ca) (option « Service ») ou composez le 1 888 LG-CANADA (542-2623) Appuyez sur l'option de menu appropriée, et ayez en main modèle du produit, les numéros de série et votre code postal.