



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



FOUR À MICRO-ONDES

MANUEL DE L'UTILISATEUR ET GUIDE DE CUISSON

LIRE COMPLÈTEMENT CE MANUEL DE
L'UTILISATEUR AVANT D'UTILISER LE FOUR

LMS9071SS/SW/SB

N°/P MFL37690101
Imprimé en Chine

TABLE DES MATIÈRES

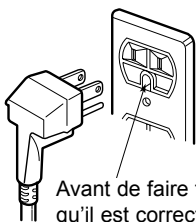
SÉCURITÉ	3 - 4
Précautions pour Éviter toute Exposition	3
Instructions de mise à la terre	3
Consignes de sécurité importantes	4
COMPRENDRE VOTRE FOUR A MICRO-ONDES	5 - 10
Spécifications Techniques	5
Installation	5
Composants et Accessoires	6
Panneau de contrôle	7
Guide de récipients pour micro-ondes	8
Conseils pour la cuisson aux micro-ondes	9
Précautions	10
Nettoyage	10
INSTRUCTIONS D'UTILISATION	11-20
Réglage de l'heure	11
Verrou Enfant	11
Ajouter une minute	11
Touche rapide	12
Cuisson aux micro-ondes	13
Niveaux de puissance du four à micro-ondes	13
Avertissement	14
Conseils de cuisson	14-15
Faire fondre	16
Ramollir	16
Décongélation auto	17
Décongélation express	18
Décongélation du pain	18
Guide de cuisson et de réchauffage	19
Tableau des Légumes Frais	20
DÉPANNAGE	21-23
Questions et Réponses	21-22
Avant d'appeler un réparateur	23
GARANTIE	24

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

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

INSTRUCTIONS DE LIAISON À LA TERRE

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



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

⚠ AVERTISSEMENT ⚠

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

1. S'il est nécessaire d'utiliser un câble de rallonge, choisir un câble à 3 conducteurs comportant une fiche de branchement à 3 broches et une prise de raccordement à

3 alvéoles pouvant recevoir la fiche de branchement de l'appareil. La capacité de transport de courant du câble de rallonge doit être égale ou supérieure à la demande de courant de l'appareil, soit. . . .

2. De préférence, ne pas utiliser un câble de rallonge. Si le cordon d'alimentation est trop court, demander à un électricien qualifié d'installer une prise de courant à proximité de l'appareil.

NOTES:

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

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

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

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

SPÉCIFICATIONS

MODÈLE	LMS9071SS/SW/SB
Alimentation électrique	120 V CA, 60 Hz
Consommation d'énergie	1250 W
Énergie restituée (micro-ondes)	*850 W
Fréquence	2450 MHz
Demande de courant	10.5 A
Dimensions externes (l x h x p)	20 ^{3/32} po x 11 ^{7/32} po x 13 ^{31/32} po
Dimensions de la cavité (l x h x p)	13 ^{1/32} po x 8 ^{1/16} po x 13 ^{3/8} po
Capacité de la cavité du four	0.9 pi. cu.

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

INSTALLATION

A. Circuits

Pour des raisons de sécurité, on doit brancher ce four sur un circuit 15 ou 20 A, qui ne devrait alimenter aucun autre appareil électrique ou luminaire. En cas de doute, consulter un électricien qualifié.

B. Avertissement - Tension

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

C. Choix de l'emplacement du four

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

D. Ne pas obstruer les événements d'aération

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

E. Radio-interférences

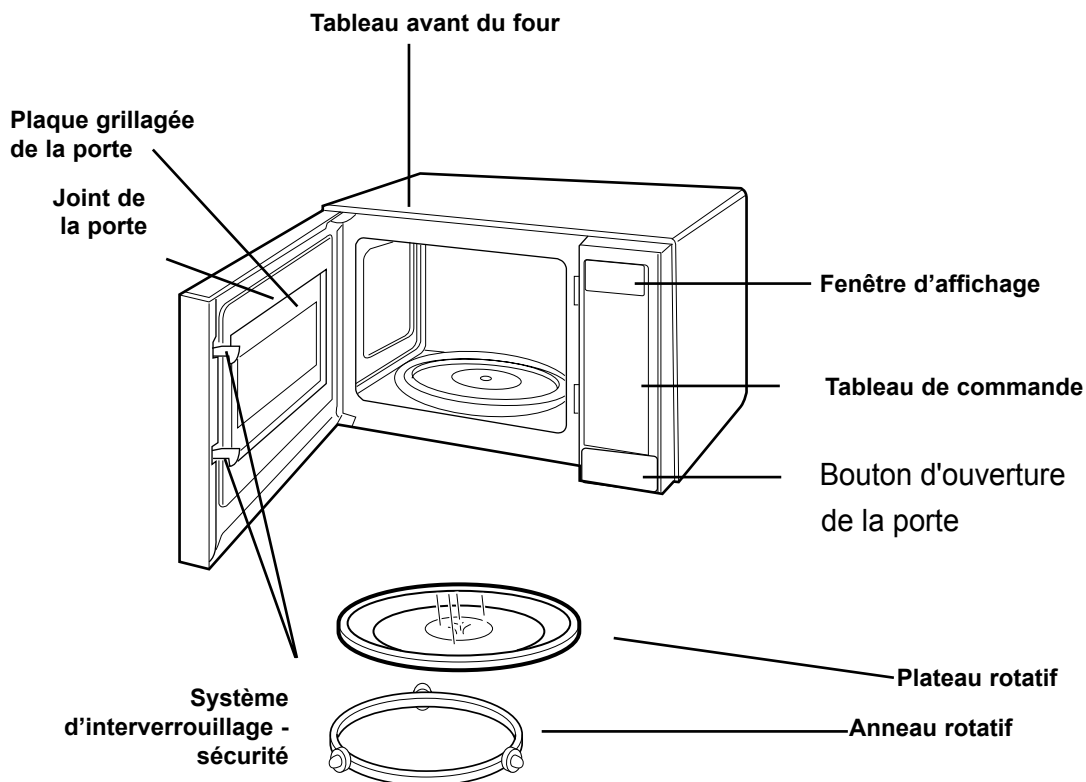
1. Le fonctionnement du four à micro-ondes peut perturber la réception des ondes de radio ou de télévision.
2. S'il y a des interférences, appliquer les mesures suivantes pour les éliminer ou les réduire :
 - a. Nettoyer la porte et les surfaces de contact entre la porte et le four.
 - b. Réorienter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

VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

COMPOSANTS ET ACCESSOIRES

Le four à micro-ondes est fourni avec les accessoires suivants :

- 1 Manuel d'utilisation et d'entretien
- 1 Plateau rotatif de verre
- 1 Anneau rotatif

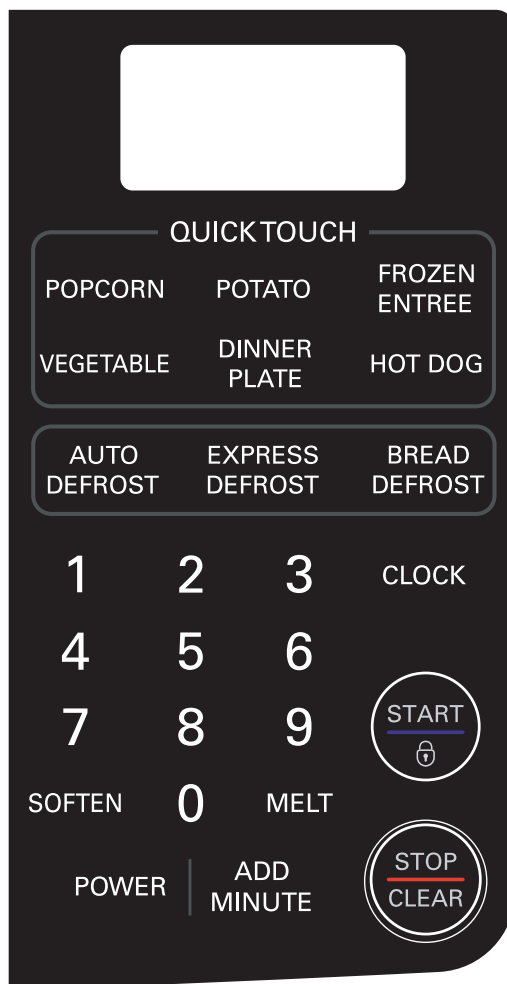


NOTE : Ce four à micro-ondes est conçu uniquement pour une application résidentielle. Son utilisation dans une application commerciale est déconseillée.

COMPRENDRE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

PANNEAU DE CONTRÔLE

- 1. AFFICHAGE.** L'affichage comprend une horloge et les voyants qui vous indiquent l'heure, les réglages de la durée de cuisson ainsi que les fonctions sélectionnées.
- 2. TOUCHE RAPIDE.** Touchez cette touche pour cuire sans indiquer de puissance ni de durée.
- 3. DÉCONGÉLATION AUTO.** Touchez cette touche pour décongeler de la viande, de la volaille ou du poisson en indiquant simplement le poids.
- 4. DÉCONGÉLATION EXPRESS.** Touchez cette touche pour décongeler 500 g de viande de bœuf congelée.
- 5. DÉCONGÉLATION DU PAIN.** Touchez cette touche pour décongeler du pain dans les meilleures conditions.
- 6. TOUCHES NUMÉRIQUES.** Touchez les touches numériques pour indiquer la durée de cuisson, la puissance, les quantités et les poids.
- 7. HORLOGE.** Touchez cette touche pour régler l'heure.
- 8. RAMOLLIR.** Touchez cette touche pour ramollir la crème glacée, le fromage blanc, le beurre ou un jus gelé.
- 9. FAIRE FONDRE.** Touchez cette touche pour faire fondre du chocolat, du fromage, du beurre ou des shamallows.
- 10. MARCHE.** Touchez cette touche pour régler une durée de cuisson.
- 11. AJOUTER MINUTE.** Touchez cette touche pour ajouter 1 minute, jusqu'à 59 minutes et 99 secondes.
- 12. DÉMARRER.** Touchez ce bouton pour démarrer toutes les fonctions et pour activer ou désactiver la fonction de verrouillage pour enfants.
- 13. ARRÊTER/EFFACER.** Touchez ce bouton pour arrêter le four ou pour effacer les réglages établis.



COMPRENDRE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

Guide des Récipients pour Micro-Ondes

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

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

UTILISER	NE PAS UTILISER
<p>Verre à feu</p> <ul style="list-style-type: none">• Du verre traité pour être utilisé à très haute température comme les plats, les moules à pain, à tartes, à gâteaux, les verres mesureurs, les casseroles, les bols sans ornements métalliques. <p>Porcelaine</p> <ul style="list-style-type: none">• Des bols, des tasses, des plats et assiettes sans ornements métalliques peuvent être utilisés dans votre four. <p>Plastique</p> <ul style="list-style-type: none">• Lorsque vous utilisez du film plastique comme couvercle, assurez-vous que le plat soit suffisamment profond afin que le film ne touche pas la nourriture. Lorsque la nourriture chauffe, elle pourrait faire fondre le plastique si elle est en contact direct.• Placez grossièrement le film en plastique sur le récipient et fermez le tout en appuyant sur les bords du récipient.• Aérez en soulevant un coin. Ceci permet d'évacuer l'excès de vapeur.• Utilisez des plats, des tasses, des récipients semi-rigides et des sacs en plastique uniquement pour des cuissons courtes. Utilisez ces éléments en faisant attention car le plastique peut se ramollir à cause de la chaleur des aliments. <p>Papier</p> <ul style="list-style-type: none">• Les serviettes en papier compatibles avec les micro-ondes, les papiers cirés, les essuie-tout et les assiettes en carton sans ornements métalliques peuvent être utilisés dans votre four. Voir l'étiquette du fabricant pour savoir si les produits peuvent être utilisés dans un four à micro-ondes.	<p>Ustensile Métallique</p> <ul style="list-style-type: none">• Le métal protège la nourriture de l'énergie micro-onde et fait que la cuisson n'est pas homogène. Évitez les vis, thermomètres et plateau métalliques.• Les ustensiles métalliques peuvent provoquer des arcs électriques. Ceci peut endommager votre four à micro-ondes. <p>Décoration Métallique</p> <ul style="list-style-type: none">• Ne pas utiliser d'ustensiles, de plats décorés avec du métal, etc. <p>Vaisselle Centura™</p> <ul style="list-style-type: none">• La compagnie Corning vous conseille de ne pas utiliser de vaisselle Centura et certains mugs fermés de Corelle™ au micro-onde. <p>Papier aluminium</p> <ul style="list-style-type: none">• Évitez les grandes feuilles d'aluminium car elles empêchent la cuisson et provoquent des arcs électriques.• Utilisez des petites feuilles pour protéger les pâtes et les ailes des volailles.• Veillez à ce que le papier aluminium soit à au moins 3 cm des parois et de la porte du four. <p>Bois</p> <ul style="list-style-type: none">• Les bols, plateaux, et paniers en bois vont sécher et se fissurer si vous les utilisez au micro-onde. <p>Récipients hermétiquement fermés</p> <ul style="list-style-type: none">• Les récipients hermétiquement fermés peuvent exploser. Assurez-vous de laisser un espace ouvert pour que la vapeur puisse s'échapper. <p>Papier Brun</p> <ul style="list-style-type: none">• Évitez d'utiliser des sacs de papier brun. Ils absorbent la chaleur et pourraient donc brûler. <p>Cordons métalliques</p> <ul style="list-style-type: none">• Retirez toujours les cordons métalliques car ils peuvent chauffer et s'enflammer.

COMPRENDRE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

Conseils pour la cuisson aux micro-Ondes

DORER

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

COUVRIR

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

ESPACER

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

MÉLANGER

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

RETOURNER

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

DISPOSITION

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

GOÛTER

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

TEMPS DE REPOS

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

PROTÉGER

Afin d'éviter que certains morceaux des aliments rectangulaires ou carrés ne cuisent trop, vous pouvez les protéger avec un morceau de papier aluminium pour bloquer les micro-ondes. Vous pouvez également recouvrir les pattes et le bout des ailes du poulet pour les mêmes raisons.

Veillez à ce que le papier aluminium soit toujours à une distance minimum de 2/3cm de la paroi du four pour éviter la formation d'arcs électriques.

PERCER

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

COMPRENDRE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

PRÉCAUTIONS

- Placez l'avant du four à plus de 10 cm du bord du meuble où il se trouve pour éviter que le four ne se renverse pendant son fonctionnement.
- Pour programmer le four, assurez-vous de toucher le centre des touches fermement car les zones comprises entre les touches n'activeront pas le four. Un bip sera émis chaque fois que vous appuyez correctement sur une touche. Ne pas appuyer sur plusieurs touches en même temps.
- Ne pas toucher le panneau de contrôle avec des ustensiles en argent, etc. Cela pourrait le casser.
- Soyez toujours vigilant lorsque vous sortez les ustensiles de cuisine du four. Certains plats absorbent la chaleur et peuvent donc être chauds. Reportez-vous au Guide des Récipients plus haut dans cette section pour de plus amples détails.
- Ne pas rincer les ustensiles de cuisine à l'eau froide immédiatement après les avoir sortis du four. Ils pourraient se briser. De même laissez toujours refroidir le plateau tournant avant de le sortir du four.
- Ne jamais utiliser le four à vide. Il doit toujours y avoir des aliments ou de l'eau lorsqu'il fonctionne afin d'absorber l'énergie.
- Ne pas utiliser de papier journal ou de vêtements, ils pourraient prendre feu.
- Utilisez des thermomètres compatibles avec les fours à micro-ondes.
- Le plateau tournant doit toujours être en place lorsque vous utilisez le four.
- Ne pas utiliser votre four à micro-ondes pour cuire des œufs dans leur coquille. La pression va augmenter à l'intérieur de la coquille et elle finira par exploser.
- Il existe plusieurs précautions à prendre lorsque vous faites du pop-corn au four à micro-ondes :
 - Ne pas faire de pop-corn sauf dans un récipient compatible ou bien dans un emballage commercial prévu cet effet.
 - Ne jamais essayer de faire du pop-corn dans un sac en papier qui n'est pas compatible avec les micro-ondes.
 - Si vous faites trop cuire, de la fumée, voire du feu peuvent apparaître.
 - Ne pas refaire cuire les maïs qui n'ont pas éclaté.
 - Ne pas réutiliser les sacs à pop-corn.
- Écoutez pendant la cuisson. Éteignez le four lorsque les maïs éclatent toutes les 2/3 secondes.
- Ne pas cesser de surveiller le four pendant que vous faites du pop-corn.
- Suivez les instructions indiquées sur le sac.

NETTOYAGE

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

L'INTÉRIEUR

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

PARTIES AMOVIBLES

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

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

PORTE

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

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


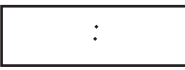

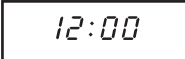

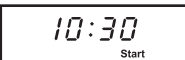

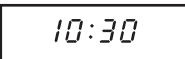
INSTRUCTIONS D'UTILISATION

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

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

Exemple : Pour régler l'heure à 10h30.

Touche : L'affichage montre :

-  
-  
-  
-  



REMARQUE : L'heure est au format 12 heures.

AJOUTER UNE MINUTE

Une touche d'économie de temps. Ce contrôle vous permet de régler et de démarrer rapidement le four à micro-ondes à 100% sans avoir besoin d'appuyer sur START.

Exemple : Pour cuire pendant 2 minutes.

Touche : L'affichage montre :

-  L'heure actuelle.
-  Deux fois : Décompte et puissance à 100.



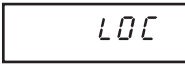
REMARQUE : Si vous touchez **ADD MINUTE**, vous rajoutez 1 minute jusqu'à 99 min et 59 secondes.

VERROU ENFANT

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

Pour régler le **VERROU ENFANT** :

Touche : L'affichage montre :

-  Heure actuelle.
-  

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

To cancel **CHILD LOCK**:

Touche : L'affichage montre :

-  Heure actuelle.

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

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

TOUCHE RAPIDE

Utilisez cette fonction pour cuire des aliments sans devoir indiquer une durée et une puissance de cuisson. Voir le Tableau de Cuisson Touche Rapide ci-dessous pour plus d'informations.

Exemple : Pour cuire un sac de 3,5oz de pop-corn.

Touche : **L'affichage montre :**

1. **POPCORN** Une fois 3.5oz
Start

2. Décompte de la durée Le four démarre automatiquement.

3. À la fin du temps de cuisson, 4 bips sonores vont retentir. End

Exemple : Pour cuire 1 pomme de terre.

Touche : **L'affichage montre :**

1. **POTATO** Une fois I
Start

2. Le four démarre automatiquement. Décompte de la durée

3. À la fin du temps de cuisson, 4 bips sonores vont retentir. End

TABLEAU DE CUISSON DE LA TOUCHE RAPIDE

Catégorie	Pression	Taille du plat	Instructions
Pop corn	1 fois 2 fois	3,5 oz 3.0 oz	<ul style="list-style-type: none"> • Suivez les instructions inscrites sur l'emballage. • Ne pas refaire cuire les maïs qui n'ont pas explosés. • Faites cuire un seul paquet à la fois.
Pomme de terre	1 fois 2 fois 3 fois 4 fois	1 ea 2 ea 3 ea 4 ea	<ul style="list-style-type: none"> • 8 oz à 10 oz par pomme de terre. • Places au milieu du plateau tournant sur un essuie-tout. • Percez la pomme de terre à plusieurs endroits avec une fourchette. • Après la cuisson, laissez reposer 5 minutes.
Surgelés Hors-d'oeuvres	1 fois	10 oz	<ul style="list-style-type: none"> • Retirez de l'emballage extérieur. • Si le récipient n'est pas spécial micro-ondes, placez le contenu dans un plat adapté, recouvrez-le d'un film transparent et ventilez.
Légumes	1 fois 2 fois 3 fois 4 fois	1 cuillère 2 cuillères 3 cuillères 4 cuillères	<ul style="list-style-type: none"> • Préparez comme désiré, lavez et laissez un peu d'eau dans les légumes. • Placez dans un récipient adapté. • Couvrir d'un film transparent et ventilez.
Plateau repas	1 fois 2 fois	10,5 oz 16 oz	<ul style="list-style-type: none"> • Disposez les aliments dans un plat à micro-ondes. • Placez les portions de viande et les légumes en bouquet vers le bord du plat. • Couvrir d'un film transparent et ventilez. • Après la cuisson, laissez reposer pendant 2 minutes.
Hot Dog	1 fois 2 fois 3 fois 4 fois 5 fois 6 fois	1 ea 2 ea 3 ea 4 ea 5 ea 6 ea	<ul style="list-style-type: none"> • Percez la peau et placez les saucisses dans un bol pour micro-ondes. • Couvrir d'eau. • Chauffez à découvert. • Après la cuisson, bien mélanger. • Égoutter puis servir.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

CUISSON AUX MICRO-ONDES

Cette fonctionnalité vous permet de programmer une durée et une puissance spécifiques. Pour de meilleurs résultats, il existe 10 niveaux de puissance en plus de la position 'HIGH' (100%).

Voir le 'Tableau des Niveaux de Puissance du Micro-onde', pour plus d'informations.

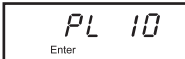
REMARQUE : Si vous ne sélectionnez aucune puissance, le four se mettra automatiquement sur la position HIGH (100%).

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

Touche : **L'affichage montre :**

1.  Heure actuelle.

2.  
Cook Time Start

3.  
Enter

4.  
Start

5.  Décompte durée et
PUISSANCE 80.

NIVEAUX DE PUISSANCE DU FOUR A MICRO-ONDES

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

Tableau des Niveaux de Puissance du Four à Micro-ondes

Niveau de Puissance	Utilisation
10 (High)	<ul style="list-style-type: none"> Eau bouillante. Faire des sucreries Cuire une volaille, de la viande, du poisson ou des légumes. Cuire des tendres morceaux de viande. Volaille entière.
9	<ul style="list-style-type: none"> Réchauffer du riz, des pâtes et des légumes.
8	<ul style="list-style-type: none"> Réchauffer rapidement des plats déjà cuisinés. Réchauffer des sandwiches.
7	<ul style="list-style-type: none"> Cuire des œufs, du lait et des plats à base de fromage. Cuire des gâteaux, des pains. Faire fondre du chocolat.
6	<ul style="list-style-type: none"> Cuire du veau. Cuire un poisson entier. Cuire des puddings, des crèmes.
5	<ul style="list-style-type: none"> Cuire du jambon, une volaille entière ou de l'agneau. Cuire une côte de bœuf, une pointe de surlonge.
4	<ul style="list-style-type: none"> Décongeler de la viande, de la volaille ou du poisson.
3	<ul style="list-style-type: none"> Cuire des morceaux de viande moins tendres. Cuire des brochettes de porcs, de bœuf.
2	<ul style="list-style-type: none"> Dégivrer des fruits. Ramollir le beurre.
1	<ul style="list-style-type: none"> Gardez des ragoûts et des plats au chaud. Ramollir du beurre et du fromage blanc.
0	<ul style="list-style-type: none"> Repos

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

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

CONSEILS DE CUISSON

Viande

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

Tableau de Cuisson de la Viande

Viande	Puissance du four	Durée de Cuisson par Livre
BOEUF Côte debout/enroulée – Saignant – Bien cuit Viande hachée (pour ragoûts) Steack hachés, Frais ou décongelés (4 oz. chacun) – 2 steacks – 4 steacks	8 8 HIGH(100%) HIGH(100%) HIGH(100%)	9½ à 11½ minutes 11½ à 14 minutes 6½ à 9½ minutes 2½ à 4½ minutes 3½ à 5½ minutes
PORC Longe, jamon Bacon – 4 tranches – 6 tranches	8 HIGH(100%) HIGH(100%)	12½ à 16½ minutes 2½ à 3½ minutes 3½ à 4½ minutes

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

Volaille

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

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

Tableau de Cuisson de la Volaille

Volaille	Puissance du four	Durée de Cuisson par Livre
POULET Entier Poitrine (avec os) Morceaux	8 8 8	11 à 15 minutes 10 à 14 minutes 11 à 17 minutes
DINDE Entier	8	11 à 15 minutes

REMARQUES :

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

CONSEILS DE CUISSON

CONSEILS DE CUISSON (suite)

Poisson

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

Tableau de Cuisson du Poisson Frais

Poisson	Puissance du four	Temps de Cuisson par Livre	Beurre	Temps de repos
Filets de poissons	HIGH(100%)	4 ¹ / ₂ à 8 minutes	Ajouter entre 15 et 30ml (1 à 2 cuillères à soupe de jus de citron)	2 à 3 minutes
Maquereau entier	HIGH(100%)	4 ¹ / ₂ à 8 minutes	-	3 à 4 minutes
Truite entière fraîche et préparée	HIGH(100%)	5 ¹ / ₂ à 9 minutes	-	3 à 4 minutes
Darnes de saumons fraîches et préparées	HIGH(100%)	5 ¹ / ₂ à 8 minutes	Ajouter entre 15 et 30ml (1 à 2 cuillères à soupe de jus de citron)	3 à 4 minutes







INSTRUCTIONS D'UTILISATION

FAIRE FONDRE

Le four utilise une puissance inférieure pour faire fondre les aliments (beurre, le chocolat, et shamallows et le fromage). Voir le tableau suivant.

Exemple: Pour faire fondre 2 bâtons de beurre.

Touche : **Affichage Montre :**

1.  Heure actuelle.
2.  
3.  
4.  Appuyez sur START ou bien attendez 2 secondes. Décompte de la durée.

RAMOLLIR

Le four utilise une puissance inférieure pour ramollir les aliments (beurre, la crème glacée, et les jus gelés). Voir le tableau suivant.

Exemple: Pour ramollir de la crème glacée

Touche : **Affichage Montre :**







1.  Heure actuelle.
2.  
3.  
4.  Appuyez sur START ou bien attendez 2 secondes. Décompte de la durée.

TABLEAU POUR FAIRE FONDRE

Code	Catégorie	Instructions	Quantité
1	Beurre/ Margarine	Déballer et placer dans un récipient pour micro-ondes. Pas besoin de recouvrir le beurre. Remuez à la fin de la cuisson pour que le beurre se mélange.	1, 2 ou 3 bâtons
2	Chocolat	Choisissez l'option 4 ou 8 oz. (poids réel) pour faire fondre des carrés ou des morceaux de chocolat pâtissier. Déballer les carrés et placez-les dans un récipient spécial four à micro-ondes. Mélangez à la fin de la cuisson pour que tout soit bien fondu. REMARQUE : Rajoutez du temps si nécessaire.	4 oz ou 8 oz
3	Fromage	Utilisez uniquement du fromage transformé. Coupez en cubes. Placez en une seule couche dans un récipient spécial micro-onde.	8 oz ou 16 oz
4	Fromage Shamallows	Mélangez à la fin de la cuisson pour que tout soit bien fondu. Vous pouvez utiliser les grands ou les petits shamallows. Placez-les dans un récipient. Mélangez à la fin de la cuisson pour que tout soit bien fondu.	5 oz ou 10 oz

TABLEAU POUR RAMOLLIR

Code	Catégorie	Instructions	Quantité
1	Beurre	Déballer et placer dans un récipient pour micro-ondes. Pas besoin de recouvrir le beurre. Le beurre sera à température ambiante et prêt à être utilisé pour une recette.	1, 2 ou 3 bâtons
2	Crème glacée	Placez le récipient dans le four. La crème glacée sera assez souple pour vous permettre de faire des boules.	Une chope, un quart ou la moitié d'un gallon
3	Fromage	Déballer et placer dans un récipient pour micro-ondes. Le fromage sera à température ambiante et prêt à être utilisé pour une recette.	3 oz ou 8 oz
4	Jus Glacé	Retirez le couvercle. Mettre au four. Le jus glacé sera suffisamment doux pour pouvoir se mélanger avec de l'eau.	6 oz, 12 oz ou 16 oz

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

DÉCONGÉLATION AUTO

3 séquences de décongélation sont pré-réglées dans le four. La fonctionnalité de décongélation automatique vous offre la meilleure façon de décongeler les aliments. Le guide de cuisson vous montre quelle séquence est la mieux adaptée pour vos aliments.



Pour un meilleur confort, la Décongélation Auto comprend un bip sonore intégré qui vous rappelle de vérifier, de retourner et de réarranger les aliments. 3 niveaux de décongélation disponibles.

- 1 VIANDE
- 2 VOLAILLE
- 3 POISSON

*Poids disponible entre 500gr et 3kgs.

Exemple: Pour décongeler 1,5kg de viande hachée.

Touche : **Affichage Montre :**

1.  Une fois. 

2.  and 
pour indiquer le poids 

3.  Décompte de la durée.

REMARQUE : 4 bips peuvent être entendus en milieu de cuisson.

REMARQUE :

Lorsque vous appuyez sur la touche START, l'affichage change pour montrer le décompte du temps. Le four émet un bip pendant le cycle de décongélation. À ce moment là, ouvrez la porte et retournez et réarrangez la nourriture. Retirez les parties déjà décongelées. Remettez le reste et appuyez sur START pour reprendre le cycle.

CONSEILS D'UTILISATION

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

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

TABLEAU D'AUTO-DÉCONGÉLATION

Catégorie	Aliments à Décongeler
<i>DEF 1</i> VIANDE	Bœuf Viande hachée, steak, Cubes pour ragoût, filet mignon, Morceaux à braiser, côtes, surlonge, Palette, steak haché Agneau Morceaux (3 cm d'épaisseur), Rôti Porc Morceaux (1,5cm d'épaisseur), saucisses, Côtes levées, longe partie des côtes. Rôti, Hot dog. Veau Morceaux (500g, 1,5cm d'épaisseur)
<i>DEF 2</i> VOLAILLE	Volaille Entier (moins de 3kg), en morceaux, poitrine (désossée) Poulet Cornish Entier Dinde Poitrine
<i>DEF 3</i> POISSON	Steaks/Morceaux Steak de boeuf, filet mignon, Morceaux d'agneau (3cm) Morceaux de porc (3cm) Morceaux de veau (500gr, 1,5cm) Poisson Filets, steaks entiers Crustacés Viande de crabe, queues de homards, crevettes Noix de Pétoncle

EXPRESS DEFROST

Cette fonctionnalité doit être utilisée uniquement lorsque vous décongelez 500g de viande hachée.

Exemple : Pour décongeler 500g de viande hachée.

Touche : **Affichage Montre :**

- 

Heure actuelle.
- 

Décompte de la durée.




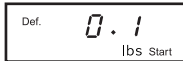
REMARQUE : 4 bips peuvent être entendus en milieu de cuisson.


DÉCONGÉLATION PAIN

La fonctionnalité de décongélation du pain vous permet de décongeler le pain de la meilleure manière.
*Poids disponible entre 50 et 500gr.

Exemple : Pour décongeler 50g de pain.

Touche : **Affichage Montre :**

- 

- 


pour indiquer le poids
- 

Décompte de la durée.

REMARQUE 4 bips peuvent être entendus en milieu de cuisson.

GUIDE POUR CHAUFFER OU RECHAUFFER

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

Éléments	Temps de cuisson (sur HIGH)	Instructions Particulières
Viande en tranches 3 tranches de 2.5 cm (1/4 pouces) d'épaisseur	1-2 minutes	Placer les tranches de viande dans un récipient à micro-ondes. couvrir de film et percer. *Note : les sauces aident à garder le jus de la viande.
Pièces de poulet 1 blanc 1 patte cuisse	2-3½ minutes 1½-3 minutes	Placer les pièces de poulet dans un récipient à micro-ondes. Couvrir de film.
Filets de poisson (6-8 oz.)	2-4 minutes	Placer le poisson dans un récipient à micro-ondes. Couvrir de film et percer.
Lasagna 1 serving (10½ oz.)	6-8 minutes	Placer la lasagne dans un récipient à micro-ondes. Couvrir de film et percer.
Cocotte 1 tasse 4 tasses	1-3½ minutes 5-8 minutes	COOK dans une cocotte à micro-ondes couverte. Remuer à mi-cuisson.
Cocotte Crème ou fromage 1 tasse 4 tasses	1½-3 minutes 3½-5½ minutes	COOK dans une cocotte à micro-ondes couverte. Remuer à mi-cuisson.
« Sloppy Joe » ou viande grillée 1 sandwich (une 1/2 tasse de farce de viande) Sans petit pain.	1-2½ minutes	Il faut réchauffer la farce et le petit pain séparément. Cuire la farce dans un récipient à micro-ondes couvert. Remuer une fois. Chauffer le petit pain comme il est indiqué dans le tableau ci-dessous.
Purée de pommes de terre 1 tasse 4 tasses	1-3 minutes 5-8 minutes	CUIRE avec un plat pour micro-ondes recouvert. Mélanger une fois en milieu de cuisson.
Haricots 1 tasse	1½-3 minutes	CUIRE avec un plat pour micro-ondes recouvert. Mélanger une fois en milieu de cuisson.
Ravioli ou pâtes en sauce 1 tasse 4 tasses	2½-4 minutes 7½-11 minutes	CUIRE avec un plat pour micro-ondes recouvert. Mélanger une fois en milieu de cuisson.
Riz 1 tasse 4 tasses	1½-3½ minutes 4-6½ minutes	CUIRE avec un plat pour micro-ondes recouvert. Mélanger une fois en milieu de cuisson.
Sandwich ou petit pain 1 sandwich	15-30 seconds	Le couvrir de papier essuie-tout et le placer dans un récipient en verre (à micro-ondes).
Légumes 1 tasse 4 tasses	1½-2½ minutes 4-6 minutes	CUIRE avec un plat pour micro-ondes recouvert. Mélanger une fois en milieu de cuisson.
Soupe 1 portion 225 gr (8 oz.)	1½-2½ minutes	CUIRE avec un plat pour micro-ondes recouvert. Mélanger une fois en milieu de cuisson.

TABLEAU DES LÉGUMES FRAIS

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

DÉPANNAGE

Questions et réponses

Opération

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

Aliments

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

DÉPANNAGE

Questions et Réponses (suite)

Aliments

Questions	Réponses
Pour quoi les œufs brouillés deviennent raides des fois après la cuisson ?	Les œufs deviennent raides quand ils sont surcuits, même si l'on suit toujours la même recette. Le temps de cuisson doit parfois être modifié pour ces raisons : <ul style="list-style-type: none">- la taille des oeufs varie- les oeufs à température ambiante requièrent un temps différent de ceux qui sont au réfrigérateur.- La cuisson des œufs continue pendant le temps d'attente.
Est-il possible de faire des pop-corn dans un four à micro-ondes ?	Oui, si vous utilisez l'une des méthodes suivantes : <ol style="list-style-type: none">(1) les marques de pop-corn fabriquées spécifiquement pour cuisson à micro-ondes.(2) Les paquets commerciaux de pop-corn à micro-ondes faits pour un temps et une puissance nécessaires. Relevez les adresses exactes de chaque producteur qui travaille avec ce type de produit, et faites toujours attention au four lorsque le maïs explose. Si le maïs n'a pas bien explosé au bout du temps suggéré, arrêtez la cuisson. La surcuisson pourrait provoquer du feu. PRÉCAUTION : <ul style="list-style-type: none">- Jamais utiliser un sac en papier pour faire exploser le maïs ou essayer de faire exploser les graines restantes.- Ne pas cuisiner les paquets commerciaux de pop-corn à micro-ondes directement sur le plateau tournant, car il faut éviter le réchauffement excessif de celui-ci. Il faut place le paquet de pop-corn dans un récipient.- Écoutez l'éclatement des grains. Arrêtez le four lorsque les éclatements ralentissent de 2-3 secondes entre eux.- Ne pas vous éloigner du four au moment de l'éclatement des graines.- Suivez les indications du paquet.
Pour quoi les pommes au four explosent des fois pendant la cuisson?	La peau n'a pas été enlevée de la moitié supérieure de chaque pomme, en tenant compte de la dilatation de l'intérieur des pommes pendant la cuisson. Comme dans les méthodes conventionnelles de cuisson, la partie intérieure de la pomme s'agrandit durant la cuisson.
Pour quoi les pommes de terre au four brûlent des fois pendant la cuisson?	Si le temps de cuisson est trop long, il pourrait se produire du feu. Au bout du temps de cuisson recommandé, les pommes de terre devraient être légèrement fermes. PRECAUTION : ne pas surcuire.
Pour quoi est il recommandé d'attendre un moment une fois fini le temps de cuisson? (Temps d'attente)	Le temps d'attente après cuisson fait que celle-ci continue régulièrement pendant quelques minutes une fois fini le cycle du four. La durée du temps d'attente varie selon la densité des aliments.
Pour quoi est il nécessaire un temps additionnel de cuisson lorsque les aliments sont sortis du réfrigérateur?	Comme dans la cuisine conventionnelle, la température initiale des aliments modifie le temps final de cuisson. Vous nécessitez d'avantage de temps pour cuisiner des aliments sorties du réfrigérateur que pour ceux qui sont à température ambiante.

DÉPANNAGE

Avant de contacter un Réparateur

Vous pouvez souvent corriger ces problèmes vous-même. Si votre four micro-ondes ne marche pas correctement, repérez le problème dans la liste ci-dessous et essayez la solution proposée.

Si votre four ne marche toujours pas correctement, contactez le Centre Service Agrée GoldStar le plus proche de chez-vous.

Le Centre Service Agrée GoldStar sont complètement équipés pour pouvoir gérer vos exigences de service.

Problème	Causes Possibles
Le four ne démarre pas	<ul style="list-style-type: none">- Le câble d'alimentation est-il branché ?- La porte est-elle fermée ?- Le temps de cuisson est-il réglé ?
Arc électrique ou étincelles	<ul style="list-style-type: none">- Utilisez-vous des ustensiles de cuisine approuvés ?- Le four est-il vide ?
Heure du jour incorrecte	<ul style="list-style-type: none">- Avez-vous essayé de reconfigurer l'heure ?
Cuisson non homogène des aliments	<ul style="list-style-type: none">- Utilisez-vous des ustensiles de cuisine approuvés ?- Le plateau tournant est-il dans le four ?- Avez-vous remué ou retourné les aliments pendant la cuisson ?- Les aliments étaient-ils complètement dégelés ?- Le niveau de puissance et le temps de cuisson étaient-ils corrects ?
Aliments surcuits	<ul style="list-style-type: none">- Le niveau de puissance et le temps de cuisson étaient-ils corrects ?
Aliments pas assez cuits	<ul style="list-style-type: none">- Utilisez-vous des ustensiles de cuisine approuvés ?- Les aliments étaient-ils complètement dégelés ?- Le niveau de puissance et le temps de cuisson étaient-ils corrects ?- Les orifices de ventilation étaient bien propres ?
Décongélation inappropriée	<ul style="list-style-type: none">- Utilisez-vous des ustensiles de cuisine approuvés ?- Le niveau de puissance et le temps de cuisson étaient-ils corrects ?- Avez-vous remuez ou retourné les aliments pendant la décongélation ?

GARANTIE LIMITÉE

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

La garantie est valide seulement pour l'acheteur d'origine du produit, pendant la période de garantie, tant et aussi longtemps que cela soit au Canada.

Période de garantie des Fours à micro-onde LG

<u>Composant</u>	<u>Pièces</u>	<u>Main-d'oeuvre</u>
Tous les fours à micro-onde au-dessus de la cuisinière	1 an	1 an (service à domicile)
Tous les fours à micro-onde à convection	1 an	1 an (service à domicile)
Tous les fours à micro-onde 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 COMMERCIALISATION, EST LIMITÉE À LA DURÉE DE LA GARANTIE EXPRESSE INDIQUÉE CI-APRÈS. LG ELECTRONICS NE PEUT ÊTRE TENUE RESPONSABLE POUR LA PERTE D'UTILISATION DE CE PRODUIT, INCONVÉNIENT, PERTE OU TOUT AUTRE DOMMAGE, DIRECT OU INDIRECTS, SURVENANT À LA SUITE DE L'UTILISATION OU DE L'INHABILITÉ À UTILISER LE PRODUIT OU POUR TOUT BRIS DE GARANTIE IMPLICITE OU EXPRESSE, INCLUANT LA GARANTIE IMPLICITE DE COMMERCIALISATION OU À DES FINS PARTICULIÈRES, APPLICABLES À CE PRODUIT. Certaines provinces ou territoires ne permettent pas l'exclusion ou la limitation de dommages indirects ou accessoires de limitation sur la durée d'une garantie implicite, par conséquent, ces limitations peuvent ne pas s'appliquer. Cette garantie vous (l'acheteur d'origine) donne des droits spécifiques légaux et vous pouvez en avoir d'autres qui varient d'une province ou territoire à un autre.

LA GARANTIE SUSMENTIONNÉE NE S'APPLIQUE PAS:

1. Au déplacement de service à domicile pour livrer ou cueillir, installer, instruire ou remplacer un fusible ou rebrancher le câblage résidentiel ou la plomberie ou corriger une réparation non autorisée.
2. Aux dommages au produit causés par accident, vermine, incendie, inondation ou actes de Dieu.
3. Aux réparations lorsque le produit LG est utilisé à des fins autres que normales, utilisation résidentielle unifamiliale ou contraire aux instructions données dans le guide du propriétaire du produit.
4. Aux dommages résultant d'accident, modification, mauvaise utilisation, abus ou installation ou entretien inadéquat.
5. Aux produits modifiés ou dont le numéro de série a été enlevé

Si le produit est installé à l'extérieur de la zone de service normale, tous frais de déplacement nécessaire pour la réparation du produit, ou le remplacement d'une pièce défectueuse seront imputés au propriétaire.

INFORMATION D'AIDE À LA CLIENTÈLE:

Pour obtenir une garantie :

Conserver la facture comme preuve de la date d'achat.
Une copie de la facture doit être présentée lorsqu'un service sous garantie est fourni.
Cette garantie n'est pas valide si le numéro de série apposé en usine a été modifié ou enlevé du produit.

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

Téléphoner au 1.888.LG.CANADA (542.2623)
Presser l'option du menu approprier, et avoir les numéros de modèle et de série et votre code postal sous la main.

Pour obtenir le centre de service autorisé le plus près :

Aller au site web : www.LG.ca (option service) ou téléphoner au 1.888.LG.CANADA (542.2623)
Presser l'option du menu approprier, et avoir les numéros de modèle et de série et votre code postal sous la main.