

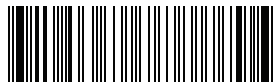


# OWNER'S MANUAL

# MICROWAVE OVEN

PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL THOROUGHLY  
BEFORE OPERATING.

LMV1680DB  
LMV1680DW  
LMV1680DS



MFL37074002

[www.lg.com](http://www.lg.com)

# TABLE OF CONTENTS

<b>TABLE OF CONTENTS</b> .....	<b>2</b>	Auto Cook .....	14
<b>SAFETY</b> .....	<b>3</b>	Auto Cook Table .....	14
Important Safety Instructions .....	3	Cooking Guide for Auto Cook .....	14
Precautions To Avoid Possible Exposure To Excessive Microwave Energy .....	4	Auto Reheat .....	15
<b>INFORMATION</b> .....	<b>5</b>	Auto Reheat Table .....	15
Location of Model Number .....	5	Cooking Guide for Auto Reheat .....	15
Oven Specifications .....	5	Auto Defrost .....	16
Electrical Rating .....	5	Weight conversion chart.....	16
Electrical Requirements .....	5	Defrosting Tips .....	16
Grounding Instructions .....	5	Defrost Chart.....	17
Microwave Oven Features .....	6	<b>COOKING</b> .....	<b>19</b>
Oven Control Panel.....	7	Getting the Best Cooking Results .....	19
<b>OPERATION</b> .....	<b>9</b>	Fish & Shellfish .....	19
<b>LEARN ABOUT YOUR MICROWAVE OVEN</b> .....	<b>9</b>	Appetizers / Sauces / Soups .....	20
Clock .....	9	Potato.....	20
Kitchen Timer .....	9	Meat .....	20
VENT Hi/Low/Off .....	9	Poultry .....	22
LIGHT Hi/Low/Off .....	9	Pasta and Rice .....	23
TurnTable On/Off .....	9	<b>MAINTENANCE</b> .....	<b>24</b>
Child Lock .....	9	<b>CARE AND CLEANING</b> .....	<b>24</b>
Ez-On .....	10	Metal Rack .....	24
Cooking at High Cook Power.....	10	Cleaning the Grease Filter .....	24
Cooking at Lower Power Levels.....	10	Charcoal Filter Replacement .....	24
MORE/LESS .....	10	Cooktop/Night Light Replacement .....	25
Cook Time .....	11	Oven Light Replacement .....	25
Cooking Guide for Lower Power Levels .....	11	<b>QUESTIONS AND ANSWERS</b> .....	<b>25</b>
Hold Warm .....	12	<b>MICROWAVE UTENSIL GUIDE</b> .....	<b>26</b>
Quick Defrost .....	12	<b>BEFORE CALLING FOR SERVICE</b> .....	<b>27</b>
Melt .....	12	<b>WARRANTY</b> .....	<b>29</b>
Soften .....	12		
Melt Table .....	13		
Soften Table .....	13		
Kids Meals .....	13		
Kids Meals Table .....	13		
Popcorn .....	13		
Popcorn Table .....	13		
Hot Warmer .....	13		
Hot Warmer Table .....	13		

# SAFETY

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

The safety instructions below will tell you how to use your oven and avoid harm to yourself or damage to your oven.

**⚠ WARNING** - To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons, or exposure to excessive microwave energy.

- **Read all the instructions before using your oven.**
- **Do not allow children to use this oven without close supervision.**
- Read and follow the specific **“PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY”** found on page 4.
- Use the microwave oven only for its intended use as described in its manual. **Do not use** corrosive chemicals or vapors, in the microwave oven. This type of oven is specifically designed to heat, cook or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- **Do not use or store** this appliance outdoors. Do not use this product near water -for example, near a kitchen sink, in a wet basement, or near a swimming pool, and the like.
- **Do not use** the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.
- **Clean the ventilating hood frequently.** Do not allow grease to accumulate on the hood or the filters.
- When flaming foods under the hood, turn the fan on.
- Suitable for use above both gas and electric cooking equipment 36 inches wide or less.
- Use care when cleaning the vent hood filters. Corrosive cleaning agents such as lye-based oven cleaners, may damage the filters.
- **When cleaning the door and the surfaces that touch the door, use only mild, non-abrasive soaps or detergents and a sponge or soft cloth.**
- **Do not tamper with the built-in safety switches on the oven door.** The oven has several built-in safety switches to make sure the power is off when the door is open.
- **If your oven is dropped or damaged,** have it thoroughly checked by a qualified service technician before using it again.
- **To avoid a fire hazard:**
  - **Do not severely overcook food.** Severely overcooked foods can start a fire in the oven. Watch the oven carefully, especially if you have paper, plastic, or other combustibles in the oven.
  - **Do not store combustible items (bread, cookies, etc.) in the oven,** because if lightning strikes the power lines, it may cause the oven to turn on.
  - **Do not use wire twist-ties in the oven.** Be sure to remove them before placing the item in the oven.
- **If a fire should start:**
  - **Keep the oven door closed.**
  - **Turn the oven off.**
  - **Disconnect the power cord or shut off the power at the fuse or circuit breaker panel.**
- **To avoid electric shock:**
  - **This appliance must be grounded.** Connect it only to a properly grounded outlet. See the electrical grounding instructions on page 5.
  - **Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug,** if it is not working properly or if it has been damaged or dropped.
  - **Do not immerse the electrical cord or plug in water.**
  - **Keep the cord away from heated surfaces.**
  - This appliance should be serviced only by qualified service personnel.
- Install or locate the microwave oven only in accordance with the provided installation instructions.
- Do not mount oven a sink.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.

# SAFETY

- **To avoid improperly cooking some foods.**
  - **Do not heat any types of baby bottles or baby food.** Uneven heating may occur and possibly cause personal injury.
  - **Do not heat small-necked containers,** such as syrup bottles.
  - **Do not deep-fat fry in your microwave oven.**
  - **Do not attempt home canning in your microwave oven.**
  - **Do not heat the following items in the microwave oven:** whole eggs in the shell; water with oil or fat; sealed containers or closed glass jars. These items may explode.
- **Do not use this oven for commercial purposes.** It is made for household use only.
- Do not cover or block any openings in the oven.
- Do not run the oven empty, without food in it.
  - **Do not** allow the gray film on special microwave-cooking packages to touch the oven floor. Put the package on a microwavable dish.
- **Do not** cook anything directly on the oven floor. Use a microwavable dish.
- Keep a browning dish at least 3/16 inch above floor. Carefully read and follow the instructions for the browning dish. If you use a browning dish incorrectly, you could damage the oven floor.
- **Preserve the metal rack:**
  - Remove the metal rack from the oven when you are not using it.
  - **Do not** use the oven empty with the metal rack in it.
  - The metal rack may get hot while cooking. Use pot holders to remove it after cooking.
  - **Do not** use foil or metal containers on the metal rack.
- This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

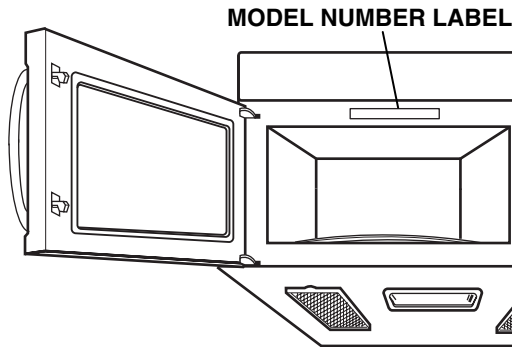
- **Do not attempt to operate this oven with the door open,** since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlock.
- **Do not operate the oven if it is damaged.** It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:
  - door (bent)
  - hinges and latches (broken or loosened)
  - door seals and sealing surfaces.
- **Do not place any object between the oven front face and the door,** or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- **The oven should not be adjusted or repaired** by anyone except properly qualified service personnel.

## INFORMATION

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

### LOCATION OF MODEL NUMBER

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



### OVEN SPECIFICATIONS

Output Power 1000W (IEC 60705 Standard)  
 Outer Dimensions 29-15/16" x 16-7/16" x 16-15/16"  
 Cavity Volume 1.6 Cu.ft  
 Net Weight 52 lbs.

### ELECTRICAL RATING

\* Electrical Rating of the Oven: 120V AC 60Hz  
 \* 13 Amps / 1500 Watts ( MWO + Cooktop Lamp + Ventilation Fan)

### ELECTRICAL REQUIREMENTS

The oven is designed to operate on a Standard 120V/60Hz household outlet. Be sure the circuit is at least 15A or 20A and the microwave oven is the **only appliance on the circuit**. It is not designed for 50Hz or any circuit other than a 120V/60Hz circuit.

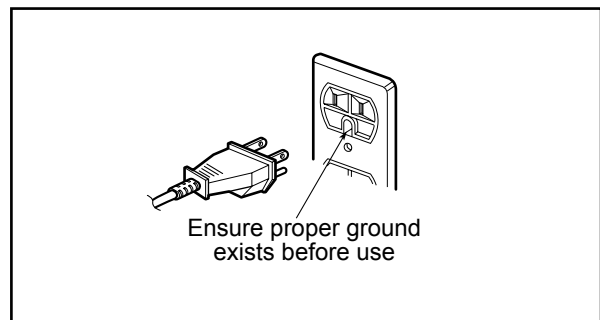
### GROUNDING INSTRUCTIONS

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

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

Ask a qualified electrician if you do not understand the grounding instructions or if you wonder whether the appliance is properly grounded. Because this appliance fits under the cabinet, it has a short power-supply cord. See the separate Installation Instructions for directions on properly placing the cord. Keep the electrical power cord dry and do not pinch or crush it in any way.

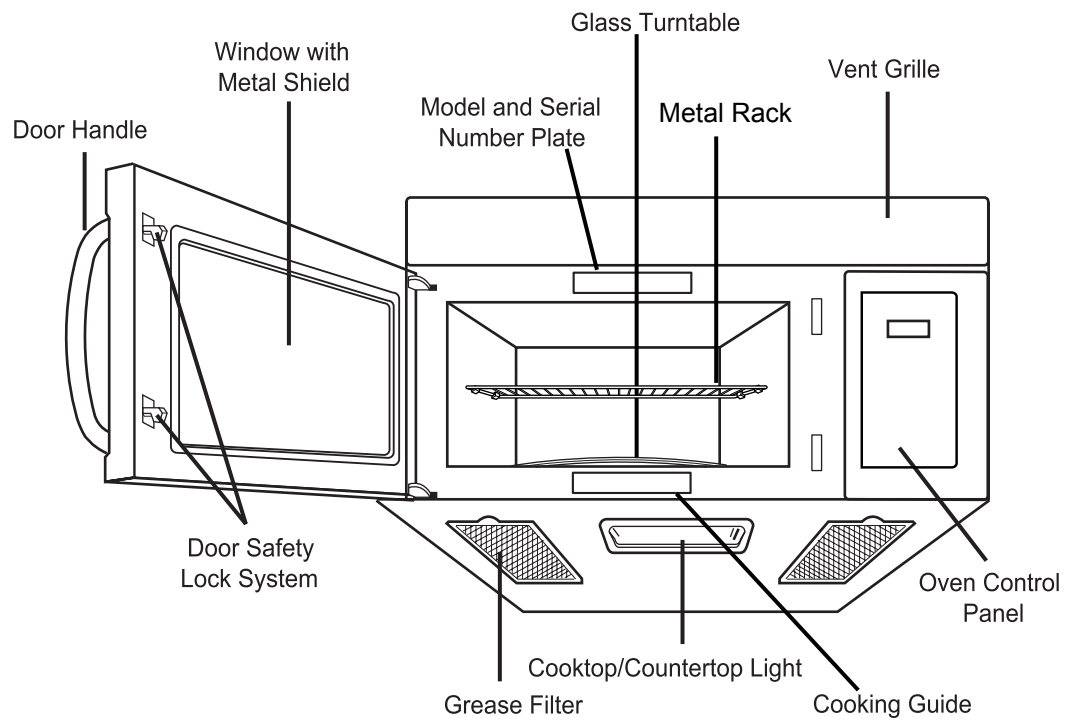
If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire extension cord that has a 3-blade grounding plug, and a 3-slot receptacle that will accept the plug on the appliance. The marked rating of the extension cord shall be equal to or greater than the electrical rating of the appliance.



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

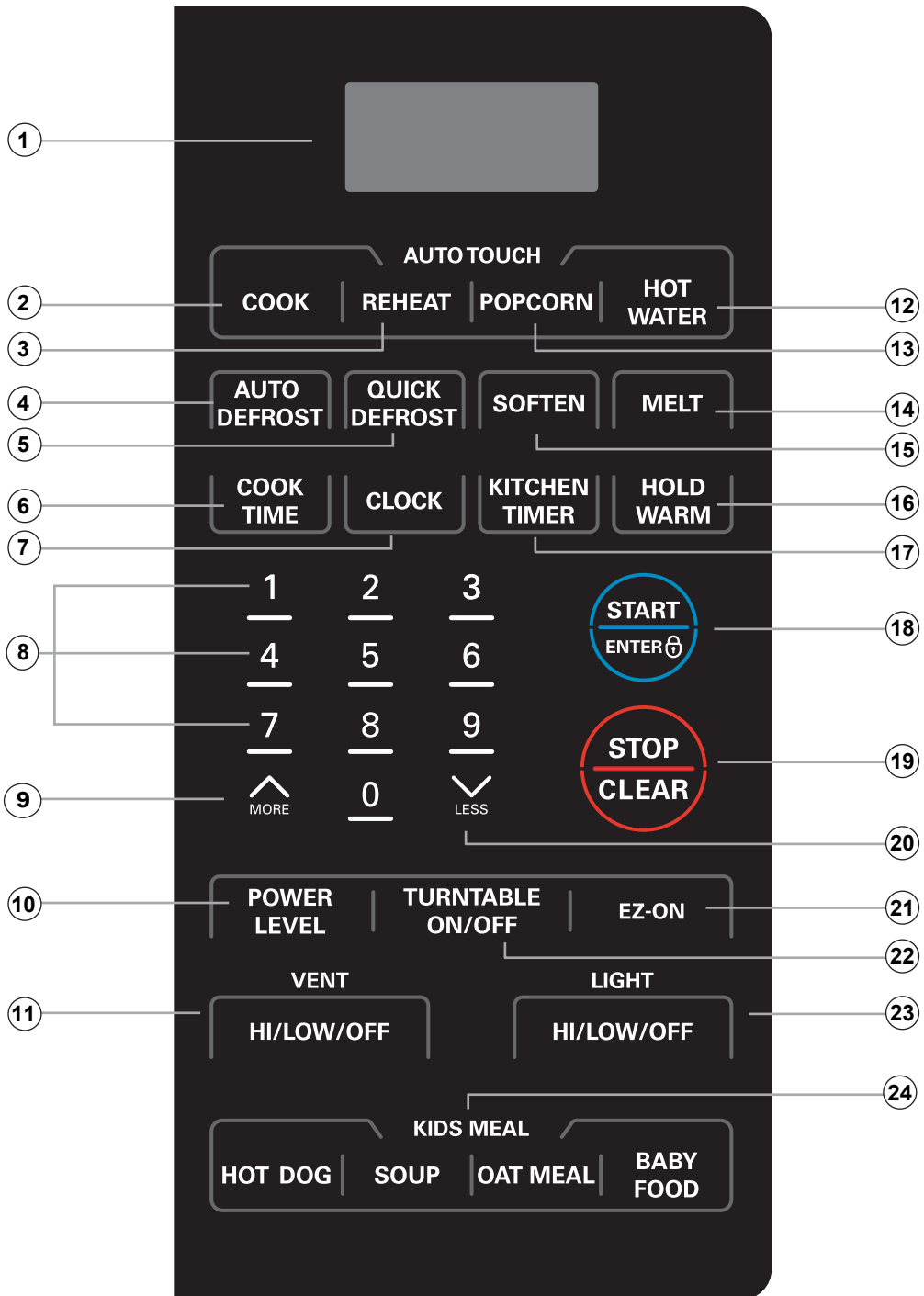
# INFORMATION

## MICROWAVE OVEN FEATURES



# INFORMATION

## OVEN CONTROL PANEL



# INFORMATION

- 1. DISPLAY:** The Display includes a clock and indicators to tell you time of day, cooking time settings and cooking functions selected.
- 2. COOK:** Touch this pad to cook fresh vegetable, frozen vegetable, rice, or casseroles.
- 3. REHEAT:** Touch this pad to reheat dinner plate, soup/sauce, casserole, roll/muffin.
- 4. AUTO DEFROST:** Meat ,poultry,fish.Touch this pad to select food type and defrost food by weight.
- 5. QUICK DEFROST:** This pad provides you with the RAPID defrosting method for 1.0 pound frozen foods.
- 6. COOK TIME:** Touch this pad to set a cooking time.
- 7. CLOCK:** Touch this pad to enter the time of day.
- 8. NUMBER:** Touch number pads to enter cooking time, power level, quantities or weights.
- 9. MORE:** Touch this pad to add ten seconds of cooking time each time you press it.
- 10. POWER LEVEL:** Touch this pad to select a cooking power level.
- 11. VENT HI/LOW/OFF:** Touch this pad to turn the Vent on or off.
- 12. HOT WATER:** Touch this pad when heating water in your microwave oven.
- 13. POPCORN:** Touch this pad when popping popcorn in your microwave oven.
- 14. MELT:** Touch this pad to melt butter or margarine, chocolate,cheese,marshmallow.
- 15. SOFTEN:** Touch this pad to soften butter,ice cream,cream cheese,frozen juice.
- 16. HOLD WARM:** Touch this pad to keep hot, cooked foods warm in your microwave oven for up to 99 minutes 99 seconds.
- 17. KITCHEN TIMER:** Touch this pad to set the kitchen timer.
- 18. START/ENTER:** Touch this pad to start a function. If you open the door after oven begins to cook, retouch START/ENTER.
- 19. STOP/CLEAR:** Touch this pad to stop the oven or clear all entries.
- 20. LESS:** Touch this pad to subtract ten seconds of cooking time each time you press it.
- 21. EZ - ON:** Touch this pad to set and start quickly at 100% power level.
- 22. TURNTABLE ON/OFF:** Touch this pad to control the turntable on or off.
- 23 LIGHT HI/LOW/OFF:** Touch this pad to turn the cooktop/countertop light on or off.
- 24. KIDS MEALS:** Selects type of dish to reheat hot dog, baby food,oat meal or soup.


# OPERATION

## LEARN ABOUT YOUR MICROWAVE OVEN

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

### CLOCK

**Example: To set 8:00 AM.**



	1. Touch <b>STOP/CLEAR</b> .
<b>CLOCK</b>	2. Touch <b>CLOCK</b> .
<b>8 0 0</b>	3. Enter the time by using the number key pad.
<b>CLOCK</b>	4. Touch <b>CLOCK</b> (or <b>START/ENTER</b> ).

**NOTE:** Touch **CLOCK** twice to set PM time.

### KITCHEN TIMER

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

**Example: To count 3 minutes.**

	1. Touch <b>STOP/CLEAR</b> .
<b>KITCHEN TIMER</b>	2. Touch <b>KITCHEN TIMER</b> .
<b>3 0 0</b>	3. Enter the time by using the number key pad.
	4. Touch <b>START/ENTER</b> . When the time is over, you will hear seven beeps and <b>End</b> will display.

### VENT HI/LOW/OFF

#### VENT HI/LOW/OFF

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

**NOTE:** If the temperature gets too hot around the microwave oven, the fan in the vent hood will automatically turn on at the LOW setting to cool the oven. It may stay on up to an hour to cool the oven. When this occurs, **the fan cannot be turned off manually. It is a safety feature to prevent overheating.**

### LIGHT HI/LOW/OFF

#### LIGHT HI/LOW/OFF

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

### TURNTABLE ON/OFF



#### TURNTABLE ON/OFF

Touch Turntable On/Off once to turn Turntable on, twice to turn off.


### CHILD LOCK

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

**Example: To set the child lock.**

	1. Touch <b>STOP/CLEAR</b> .
	2. Touch and hold <b>START/ENTER</b> more than 4 seconds. <b>L</b> will appear in the display window with two beeps.

**Example: To cancel the child lock.**

	1. Touch and hold <b>START/ENTER</b> more than 4 seconds. <b>L</b> will disappear and you hear two beeps. At this time the oven is ready.
---	---

# OPERATION

## EZ - ON

A time-saving pad, this simplified control lets you quickly set and start microwave cooking without the need to touch **START/ENTER**.

**Example: To cook for 2 minutes.**

**EZ - ON**

Touch **EZ - ON** 4 times.  
The oven begins cooking and display shows time counting down.

### NOTE:

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

## COOKING AT HIGH COOK POWER

**Example: To cook food for 8 minutes 30 seconds at 100% power.**



1. Touch **STOP/CLEAR**.

**8 3 0**

2. Enter the cook time.

3. Touch **START/ENTER**.



When the cook time is over, you will hear four beeps and **End** will display.

## COOKING AT LOWER POWER LEVELS

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

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



1. Touch **STOP/CLEAR**.

**7 3 0**

2. Enter the cook time.

**POWER LEVEL**

3. Touch **POWER LEVEL**.

**7**

4. Enter the power level.



5. Touch **START/ENTER**.

When the cook time is over, you will hear four beeps and **End** will display.

## MORE/LESS

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

**To adjust the cooking time for a longer time, or for a shorter time.**



1. Touch **STOP/CLEAR**.

**1 0 0**

2. Touch 1,0,0.  
**1:00**

**start**

shows on the display



3. Touch **START / ENTER**  
The Oven will start.

**LESS MORE**

4. Touch **MORE** or **LESS**.  
Remaining time will increase or decrease by 10 seconds.

# OPERATION

## COOK TIME

For best results, some recipes call for different cook powers during different stages of a cook cycle. You can program your oven to switch from one power level to another for up to 2 stages.

**Example: To cook for 2 minutes with 70% power in the first stage and cook for 5 minutes with 80% power in the second stage.**



1. Touch **STOP/CLEAR**.

**COOK TIME**

2. Touch **COOK TIME**.

**2 0 0**

3. Enter the cook time.

**POWER LEVEL**

4. Touch **POWER LEVEL**.

**7**

5. Select 70% power level.

**COOK TIME**

6. Touch **COOK TIME**

**5 0 0**

7. Enter the cook time.

**POWER LEVEL**

8. Touch **POWER LEVEL**.

**8**

9. Select 80% power level.



10. Touch **START/ENTER**.

## COOKING GUIDE FOR LOWER POWER LEVELS

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

POWER LEVEL	MICROWAVE OUTPUT	USE
10 “HIGH”	100%	<ul style="list-style-type: none"> <li>Boil water.</li> <li>Cook ground beef.</li> <li>Make candy.</li> <li>Cook fresh fruits and vegetables.</li> <li>Cook fish, and poultry.</li> <li>Preheat browning dish.</li> </ul>
9	90%	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reheat meat slices quickly.</li> <li>Saute onions, celery, and green pepper.</li> </ul>
8	80%	<ul style="list-style-type: none"> <li>All reheating.</li> <li>Cook scrambled eggs.</li> <li>Cook breads and cereal products.</li> <li>Cook cheese dishes, veal.</li> </ul>
7	70%	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cook cakes, muffins, brownies cup cakes.</li> <li>Cook pasta.</li> </ul>
6	60%	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cook meats, whole poultry.</li> <li>Cook custard.</li> <li>Cook whole chicken, turkey, spare ribs, rib roast, sirloin roast.</li> </ul>
5	50%	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cook less tender cuts of meat.</li> <li>Reheat frozen convenience foods.</li> </ul>
4	40%	<ul style="list-style-type: none"> <li>Thawing meat, poultry, and seafood.</li> </ul>
3	30%	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cooking small quantities of food.</li> <li>Finish cooking casserole, stew, and some sauces.</li> </ul>
2	20%	<ul style="list-style-type: none"> <li>Soften butter and cream cheese.</li> <li>Heating small amounts of food.</li> </ul>
1	10%	<ul style="list-style-type: none"> <li>Soften ice cream.</li> <li>Raise yeast dough.</li> </ul>
0		<ul style="list-style-type: none"> <li>Standing time.</li> </ul>

# OPERATION

## HOLD WARM

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

### Example: To use the hold warm.



1. Touch **STOP/CLEAR**.

**HOLD WARM**

2. Touch **HOLD WARM**.



3. Touch **START/ENTER**.

### NOTE:

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

Food Type	Recommended Quantity
Liquid	1-2 cups
Dry	5-10 oz.

To make **HOLD WARM** automatically follow another cycle:

- While you are programming the cooking instructions, touch **HOLD WARM** before touching **START/ENTER**.
- When the last cooking cycle is over, you will hear two tones and **HOLD WARM** will appear in the oven display.
- You can set **HOLD WARM** to follow **AUTO DEFROST**, or multi-cycle cooking.

## QUICK DEFROST

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

**QUICK DEFROST**

1. Touch **QUICK DEFROST**.

**NOTE:** The oven will start automatically.

## MELT

Melt provides four preset categories for melt. Butter, Chocolate, Cheese, Marshmallows.

### Example: To Melt 16 oz Cheese.



1. Touch **STOP/CLEAR**.

**MELT**

2. Touch **MELT** pad three times.

**2**

3. Choose 16 oz.



4. Touch **START/ENTER**.

**NOTE:** After 4 seconds, the oven will start automatically. When the cook time is over, you will hear four beeps and **End** will display.

## SOFTEN

Soften provides four preset categories for melt. Butter, Ice Cream, Cream Cheese, Frozen Juice.

### Example: To Soften 3 oz Cream Cheese.



1. Touch **STOP/CLEAR**.

**SOFTEN**

2. Touch **SOFTEN** pad three times.

**1**

3. Choose 3 oz.



4. Touch **START/ENTER**.

**NOTE:** After 4 seconds, the oven will start automatically. When the cook time is over, you will hear four beeps and **End** will display.

# OPERATION

## MELT TABLE

Category	Touch pad times	Touch pad number		
		1	2	3
Butter	1	1 stick	2 sticks	3 sticks
Chocolate	2	4 oz	8 oz	–
Cheese	3	8 oz	16 oz	–
Marshmallows	4	5 oz	10 oz	–

## SOFTEN TABLE

Category	Touch pad times	Touch pad number		
		1	2	3
Butter	1	1 stick	2 sticks	3 sticks
Ice Cream	2	pint	quart	half gallon
Cream Cheese	3	3 oz	8 oz	–
Frozen Juice	4	6 oz	12 oz	16 oz

## KIDS MEALS

Using **KIDS MEALS** lets you heat common microwave-prepared foods without needing to program times and cook power.

Hot Dog, Baby Food, Oat Meal, Soup.

### Example: To heat 4 ea Hot Dogs.



1. Touch **STOP/CLEAR**.

**HOT DOG**

2. Touch **HOT DOG** twice.



3. Touch **START/ENTER**.

**NOTE:** After 4 seconds, the oven will start automatically. When the cook time is over, you will hear four beeps and **End** will display.

**NOTE:** These are suggested settings only. When in doubt, follow manufacturer's instructions.

## KIDS MEALS TABLE

Category	Touch pad times		
	1	2	3
Hot Dog	2 ea	4 ea	–
Baby Food	4 oz	8 oz	16 oz
Oat Meal	4 oz	8 oz	16 oz
Soup	4 oz	8 oz	16 oz

## POPCORN

**POPCORN** lets you pop 3.0, and 3.5 ounce bags of commercially packaged microwave popcorn. Pop only one package at a time. If you are using a microwave popcorn popper, follow manufacturer's instructions.

## POPCORN TABLE

Bag size-ounces	3.5	3.0
Touch pad times	1	2

### Example: To pop a 3.5 oz. bag.



1. Touch **STOP/CLEAR**.

**POPCORN**

2. Touch **POPCORN**.



3. Touch **START/ENTER**.

**NOTE:** After 4 seconds, the oven will start automatically. When the cook time is over, you will hear four beeps and **End** will display.

**CAUTION:** Do not leave microwave oven unattended while popping popcorn or at any other time while the microwave is in use.

## HOT WATER

Use this pad to heat water. You can choose 1 or 2 cups

### Example: To use the hold warm for 1 cup.



1. Touch **STOP/CLEAR**.

**HOT WATER**

2. Touch **HOT WATER**.



3. Touch **START/ENTER**.

**NOTE:** After 4 seconds, the oven will start automatically. When the cook time is over, you will hear four beeps and **End** will display.

## HOT WATER TABLE

Quantity	1 cup	2 cups
Touch pad times	1	2

# OPERATION

## AUTO TOUCH


This function lets you cook foods without needing to program times and cook power.

## AUTO COOK

**AUTO COOK** provides four categories for cooking.

## AUTO COOK TABLE

**Example: To cook 2 cups of Rice.**




1. Touch **STOP/CLEAR**.

**COOK**

2. Touch **COOK** pad three times.

**2**

3. Enter quantity/servings.



4. Touch **START/ENTER**.

**NOTE:** After 4 seconds, the oven will start automatically. When the cook time is over, you will hear four beeps and **End** will display.

Category	Touch pad times	Touch pad number			
		1	2	3	4
Fresh Vegetable	1	1 cup	2 cups	3 cups	4 cups
Frozen Vegetable	2	1 cup	2 cups	3 cups	4 cups
Rice	3	1 cup	2 cups	–	–
Casserole	4	1 cup	2 cups	3 cups	4 cups

## COOKING GUIDE FOR AUTO COOK

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

# OPERATION

## AUTO REHEAT

AUTO REHEAT provides four preset categories.

**Example: To reheat 3 cups of Casserole.**



1. Touch **STOP/CLEAR**.

**REHEAT**

2. Touch **REHEAT pad** three times.

**3**

3. Enter quantity/servings.



4. Touch **START/ENTER**.

**NOTE:** After 4 seconds, the oven will start automatically. When the cook time is over, you will hear four beeps and **End** will display.

## AUTO REHEAT TABLE

Category	Touch pad times	Touch pad number			
		1	2	3	4
Dinner Plate	1	1 serving	2 servings	–	–
Soup Sauce	2	1 cup	2 cups	3 cups	4 cups
Casserole	3	1 cup	2 cups	3 cups	4 cups
Roll Muffin	4	1 piece	2 pieces	3 pieces	4 pieces

## COOKING GUIDE FOR AUTO REHEAT

CODE	CATEGORY	SERVING AMOUNT	DIRECTION
1	DINNER PLATE	1 serving	Place on a low plate. Cover with vented plastic wrap.
		2 servings	
2	SOUP/SAUCE	1 cup	Place in shallow microwavable casserole. Cover with vented plastic wrap.
		2 cups	
		3 cups	
		4 cups	
3	CASSEROLE	1 cup	Place in a microwavable bowl or casserole. Cover with plastic wrap.
		2 cups	
		3 cups	
		4 cups	
4	ROLL/MUFFIN	1 piece	Place on paper towel. Do not cover.
		2 pieces	
		3 pieces	
		4 pieces	

# OPERATION

## AUTO DEFROST

Three defrost choices are preset in the oven. The defrost feature provides you with the best defrosting method for frozen foods, because the oven automatically sets the defrosting times for each food item according to the weight you enter. For added convenience, the **AUTO DEFROST** includes a built-in tone mechanism that reminds you to check, turn over, separate, or rearrange the food during the defrost cycle. Three different defrosting options are provided.

1. **MEAT**
2. **POULTRY**
3. **FISH**

After touching **AUTO DEFROST** once, select the food category. Available weight ranges for Meat, Poultry and Fish are 0.1 to 6.0 lbs.

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

**Example: To defrost 1.2 lbs of meat.**

**AUTO DEFROST**

1. Touch **AUTO DEFROST**.

**1 2**

2. Enter the weight.



3. Touch **START/ENTER**.

### NOTE:

- After you touch **START/ENTER**, the display counts down the defrost time. The oven will beep once during the defrost cycle. At this time, open the door and turn, separate, or rearrange the food as needed. Remove any portions that have thawed then return frozen portions to the oven and touch **START/ENTER** to resume the defrost cycle.
- The oven will not stop during the beep unless the door is opened.

## WEIGHT CONVERSION CHART

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

## DEFROSTING TIPS

- When using **AUTO DEFROST**, the weight to be entered is the net weight in pounds and tenths of pounds (the weight of the food minus the container).
- Use **AUTO DEFROST** only for raw food. **AUTO DEFROST** gives best results when food to be thawed is a minimum of 0 F (taken directly from a true freezer). If food has been stored in a refrigerator-freezer that does not maintain a temperature of 5F or below, always program a lower food weight (for a shorter defrosting time) to prevent cooking the food.
- If the food is stored outside the freezer for up to 20 minutes, enter a lower food weight.
- The shape of the package alters the defrosting time. Shallow rectangular packets defrost more quickly than a deep block.
- Separate pieces as they begin to defrost. Separated pieces defrost more easily.
- You can use small pieces of aluminum foil to shield shieldfoods like chicken wings, leg tips, and fish tailsbut the foil must not touch the side of the oven.Foil causes arcing, which can damage the oven lining.
- Shield areas of food with small pieces of foil if they start to become warm.
- For even, complete defrosting, use the defrosting rack.
- For best results, elevate food to be defrosted on a microwave safe roasting rack. This prevents the possibility of warm meat juices cooking food during defrost.

# OPERATION

## DEFROST CHART

### Meat setting

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

# OPERATION

## DEFROST CHART (continued)

### Poultry setting

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

### Fish setting

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

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

\* Available weight is 0.1~6.0 lbs. (0.1~4.0kg)

# COOKING

## GETTING THE BEST COOKING RESULTS

To get the best results from your microwave oven, read and follow the guidelines below.

- **Storage Temperature:** Foods taken from the freezer or refrigerator take longer to cook than the same foods at room temperature. The time for recipes in this book is based on the normal storage temperature of the food.
- **Size:** Small pieces of food cook faster than large ones, pieces similar in size and shape cook more evenly. For even cooking, reduce the power when cooking large pieces of food.
- **Natural Moisture:** Very moist foods cook more evenly because microwave energy is attracted to water molecules.
- **Stir** foods such as casseroles and vegetables from the outside to the center to distribute the heat evenly and speed cooking. Constant stirring is not necessary.
- **Turn over** foods like pork chops, baking potatoes, roasts, or whole cauliflower halfway through the cooking time to expose all sides equally to microwave energy.
- **Place** delicate areas of foods, such as asparagus tips, toward the center of the dish.
- **Arrange** unevenly shaped foods, such as chicken pieces or salmon steaks, with the thicker, meatier parts toward the outside of the dish.
- **Shield**, with **Small** pieces of aluminum foil, parts of food that may cook quickly, such as wing tips and leg ends of poultry.
- **Let It Stand:** After you remove the food from the microwave, cover food with foil or casserole lid and let it stand to finish cooking in the center and avoid overcooking the outer edges. The length of standing time depends on the density and surface area of the food.
- **Wrapping in waxed paper or paper towel:** Sandwiches and many other foods containing prebaked bread should be wrapped prior to microwaving to prevent drying out.

## Fish & Shellfish

### Cooking Fish and Shellfish: General Directions

- Prepare the fish for cooking.
  - Completely defrost the fish or shellfish.
  - Arrange unevenly shaped pieces with thicker parts toward the outside of the dish. Arrange shellfish in a single layer for even cooking.
  - The type of cover you use depends on how you cook. Poached fish needs a microwavable lid or **vented** plastic wrap.
  - Baked fish, coated fish, or fish in sauce needs to be covered lightly with waxed paper to keep the coating crisp and sauce from getting watery.
- Always set the shortest cooking time. Fish is done when it turns opaque and the thickest part begins to flake. Shellfish is done when the shell turns from pink to red and the flesh is opaque and firm.
- The Fish and Shellfish Cooking Table below provides specific directions with Power Level and Cooking Time settings for most types of fish and shellfish.

### Fish And Shellfish Cooking Table

FISH	POWER LEVEL	COOKING TIME	DIRECTIONS
Fish fillets	HI	3½-4½ minutes	Arrange fish in a single layer with thickest portion toward outside edge of 1½ quart microwavable baking dish. Brush with melted butter and season, if desired. Cook covered with vented plastic wrap. Let stand covered 2 minutes. If you are cooking more than 1 lb. of fish, turn the fish halfway through cooking.
Fish steaks	HI	4½-5½ minutes	
Whole fish	7	4½-6 minutes	
Scallops	HI	3½-5 minutes	Arrange in a single layer. Prepare as directed above, except stir instead of turning the shellfish.
Shrimp, shelled	HI	3½-5 minutes	

# COOKING

## Appetizers / Sauces / Soups

### Cooking Appetizers: Tips and Techniques

#### Recommended

- crackers, such as melba toast, shredded wheat, and crisp rye crackers are best for microwave use. Wait until party time to add the spreads. Place a paper towel under the crackers while they cook in the microwave oven to absorb extra moisture.
- Arrange individual appetizers in a circle for even cooking.
- Stir dips to distribute heat and shorten cooking time.

#### Cooking Sauces: Tips and Techniques

- Use a microwavable casserole or glass measuring cup that is at least 2 or 3 times the volume of the sauce.
- Sauces made with cornstarch thicken more rapidly than those made with flour.

#### Cooking Soups: Tips and Techniques

- Cook soups in a microwavable dish which holds double the volume of the recipe ingredients to prevent boil-over, especially if you use cream or milk in the soup.
- Generally, cover microwaved soups with VENTED plastic wrap or a microwavable lid.
- Cover foods to retain moisture. Uncover foods to retain crispness.
- Avoid overcooking by using the minimum suggested time. Add more time, if necessary, only after checking the food.

#### Not Recommended



- Appetizers with a crisp coating or puff pastry are best done in a conventional oven with dry heat.
- Breaded products can be warmed in the microwave oven but will not come out crisp.
- Cook sauces made with cornstarch or flour uncovered so you may stir them 2 or 3 times during cooking for a smooth consistency.
- To adapt a conventional sauce or gravy recipe, reduce the amount of liquid slightly.
- Stirring occasionally will help blend flavors, distribute heat evenly, and may even shorten the cooking time.
- When converting a conventional soup recipe to cook in the microwave, reduce the liquid, salt, and strong seasonings.

### Potato

This set may help you to cook potatoes with the recommendatory time as below. You can choose from 1 to 4 potatoes.

#### NOTE:

- Cooking time based on an average 9 ounces potato.
- Before baking, pierce potato with fork several times.
- After baking, let it stand for 5 minutes.

Example: To cook 2 Potatoes.	
	1. Touch <b>STOP/CLEAR</b> .
<b>COOK TIME</b>	2. Touch <b>COOK TIME</b> .
<b>6 3 0</b>	3. Enter the cook time.
	4. Touch <b>START/ENTER</b> .

### Potato Cooking Time Table

Quantity of Potato (EA)	1	2	3	4
Cook Time	4'30"	6'30"	9'30"	12'30"

## Meat

### Cooking Meat: General Directions

- Prepare the meat for cooking.
  - Defrost completely.
  - Trim off excess fat to avoid splattering.
  - Place the meat, fat side down, on a microwavable rack in a microwavable dish.
  - Use oven cooking bag for less tender cuts of meat.
  - Arrange the meat so that thicker portions are toward the outside of the dish.
  - Cover the meat with waxed paper to prevent splattering.
- Tend the meat as it cooks.
  - Drain juices as they accumulate to reduce splattering and keep from overcooking the bottom of the meat.
  - Shield thin or bony portions with strips of foil to prevent overcooking.

**NOTE:** Keep the foil **at least 1 inch** from the oven walls, and do not cover more than one-third of the meat with foil at any one time.

- Let the meat stand covered with foil 10-15 minutes after you remove it from the oven. The internal temperature of the meat may rise from 5-10°F during standing time.

The Meat Cooking Table on the next page provides detailed directions, Power Level, and Cooking Time settings for most cuts of meat.

# COOKING

## Meat Cooking Table

MEAT	POWER LEVEL	COOKING TIME	DIRECTIONS
Beef Hamburgers, Fresh or defrosted (4 oz. each) 1 patty 2 patties 4 patties	HI	1-1½ minutes 1½-2 minutes 2½-3½ minutes	Form patties with depression in center of each. Place on microwavable roast rack. Brush with browning agent, if desired. Cover with waxed paper. Turn over halfway through cooking. Let stand covered 1 minute.
Sirloin tip roast (3-4 lbs.)	5	8-10 minutes per pound RARE(135°F) 11-13 minutes per pound MEDIUM(155°F)	Place roast fat side down on microwavable roast rack. Add desired seasonings and cover with waxed paper. Turn meat over halfway through cooking and shield if necessary. Remove roast from microwave oven when desired temperature is reached. Let stand covered with foil 15 minutes.(Temperature may rise about 10°F).
Lamb Lamb roast, rolled boneless (3-4 lbs.)	5	11-12 minutes per pound RARE(135°F) 12-13 minutes per pound MEDIUM(145°F) 13-14 minutes per pound WELL(155°F)	Place roast fat side down on microwavable roast rack. Brush lamb with marinade or desired seasonings such as rosemary, thyme or marjoram. Cover with waxed paper. Turn roast over after 15 minutes, and again after 30 minutes. Shield if necessary. Remove roast from microwave when desired temperature is reached. Let stand covered with foil 15 minutes (Temperature may rise about 10°F).
Pork Bacon slices 2 slices 4 slices 6 slices	HI	1½-2 minutes 2½ -3 minutes 3½-4½ minutes	Place bacon slices on microwavable roast rack. Cover with paper towels. After cooking, let stand 1 minute.
Chops (5-7 oz. each) 2 chops 4 chops	3	18-20 minutes per pound 15-17 minutes per pound	Place chops in microwavable baking dish. Add desired seasonings and cover with vented plastic wrap. Cook until no longer pink or until internal temperature reaches 170°F. Turn chops over halfway through cooking. Let stand covered 5 minutes. (Temperature may rise about 10°F).
Loin Roast, rolled, boneless (3 ½- 4 ½ lbs.)	3	25-27 minutes per pound (165°F)	Place roast in cooking bag in microwavable dish. Add seasonings and browning agent if desired. Close bag loosely with microwavable closure or string. After cooking, let stand in bag 15 minutes. (Temperature may rise about 10°F.) Internal temperature of pork should reach 170°F before serving.
Sausage links, Fresh or Frozen, defrosted (1-2 oz. each) 2 links 4 links 6 links 10 links (8 oz. pkg.)	HI	45-60 seconds 1-1½ minutes 1½-2 minutes 1¾-2 minutes	Pierce links and place on microwavable roast rack. Cover with waxed paper or paper towel. Turn over halfway through cooking. After cooking, let stand covered 1 minute.

# COOKING

## Poultry

### Cooking Poultry: General Directions

- Prepare the poultry for cooking.
  - Defrost completely.
  - Arrange poultry pieces with thicker pieces at the outside edge of the baking dish. When cooking legs, arrange them like the spokes of a wheel.
  - Cover the baking dish with waxed paper to reduce splattering.
  - Use a browning agent or cook with a sauce to give a browned appearance.
- Tend the poultry as it cooks.
  - Drain and discard juices as they accumulate.
  - Shield thin or bony pieces with small strips of aluminum foil to prevent overcooking. Keep foil **at least 1 inch** from the oven walls and other pieces of foil.
- The poultry is done when it is no longer pink and the juices run clear. When done, the temperature in the thigh meat should be 180-185°F.
- Let the poultry stand after cooking covered with foil for 10 minutes.

The Poultry Cooking Table below provides detailed directions, Power Level, and Cooking Time settings for most cuts and types of poultry.

### Poultry Cooking Table

POULTRY	POWER LEVEL	COOKING TIME	DIRECTIONS
Chicken pieces (2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> -3 lbs).	HI	4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> -5 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> minutes per pound	Wash, shake the water off, and go on with cooking. Place pieces in a single layer in a microwavable baking dish with thicker pieces to the outside. Brush with butter or browning agent and seasonings if desired. Cover with waxed paper. Cook until no longer pink and juices run clear. Let stand covered 5 minutes.
Chicken whole (3-3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> lbs)	HI	12-13 minutes per pound	Wash, shake the water off, and go on with cooking. Place breast side down on a microwavable roast rack. Brush with butter, or browning agent and seasoning if desired. Cover with waxed paper. Cook 1/3 of estimated time. Turn breast side up, brush with butter, or browning agent. Replace waxed paper. Cook 1/3 of estimated time again. Shield if necessary. Cook remaining 1/3 of estimated time or until no longer pink and juices run clear. Let stand covered with foil 10 minutes. (The temperature may rise about 10°F.) The temperature in the high should be 180°F-185°F when the poultry is done.
Cornish Hens Whole (1-1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> lbs. each)	HI	6-7 minutes per pound	Wash, shake the water off, and go on with cooking. Tie wings to body of hen and the legs to tail. Place hens breast side down on microwavable rack. Cover with waxed paper. Turn breast side up halfway through cooking. Shield bone ends of drumsticks with foil. Remove and discard drippings. Brush with butter or browning agent and seasonings if desired. Cook until no longer pink and juices run clear. Remove hens from microwave when they reach desired temperature. Let stand covered with foil 5 minutes. (Temperature may rise about 10°F). Temperature in breast should be 170°F before serving.

# COOKING

## Pasta And Rice

Microwave cooking and conventional cooking of pasta, rice, and cereal require about the same amount of time, but the microwave is a more convenient method because you can cook and serve in the same dish.

There is no stirring needed and leftover pasta tastes just like fresh cooked when reheated in the microwave oven.

### Cooking Pasta and Rice: Tips and Techniques

- If you are planning to use rice or pasta in a casserole, undercook it so it is still firm.
- Allow for standing time with rice, but not for pasta.
- The Pasta and Rice Cooking Tables below provide specific directions, with Power Level and Cooking Time settings for most common types of pasta and rice.

### Pasta Cooking Table

TYPE OF PASTA	POWER LEVEL	COOKING TIME	DIRECTIONS
Spaghetti 4 cups water. Add 8 oz. spaghetti.	HI 5	9 to 10 minutes 7½ to 8½ minutes	Combine hot tap water and salt, if desired. Use a 2-quart microwavable baking dish and cover with vented plastic wrap for spaghetti and lasagna noodles. Use microwavable lid or vented plastic wrap for macaroni and egg noodles. Cook at Power Level HI as directed in chart or until water boils. Stir in pasta; cook covered at Power Level 5 as directed in chart or until tender. Drain in a colander.
Macaroni 3 cups water. Add 2 cups macaroni.	HI 5	6 to 7 minutes 5½ to 6½ minutes	
Lasagna noodles 4 cups water. Add 8 oz. lasagna noodles.	HI 5	7 to 8 minutes 11 to 12½ minutes	
Egg noodles 6 cups water. Add 4 cups noodles.	HI 5	8 to 10 minutes 5½ to 6½ minutes	

### Rice Cooking Table

TYPE OF RICE	POWER LEVEL	COOKING TIME	DIRECTIONS
Long grain 2 ¼ cups water. Add 1 cup rice.	HI 5	4½ to 5½ minutes 14 minutes	Combine hot tap water and salt, if desired, in 2 quart microwavable casserole. Cover with microwavable lid or vented plastic wrap. Cook as directed in chart at Power Level HI or until water boils. Stir in rice and any seasonings. Cook covered as directed in chart at Power Level 5 or until water is absorbed and rice is tender. Let stand covered 5 to 10 minutes. Fluff with fork.
Brown 2 ½ cups water. Add 1 cup rice.	HI 5	4½ to 5½ minutes 28 minutes	
Long grain and wild rice mix 2 ⅓ cups water. Add 6 oz. pkg.	HI 5	4 to 5 minutes 24 minutes	
Quick cooking 1 cup water. Add 1 cup rice.	HI	2 to 3 minutes	Cook water until it boils. Stir rice into boiling water and let stand, covered 5 to 10 minutes or until water is absorbed and rice is tender. Fluff with fork.

# MAINTENANCE

## CARE AND CLEANING

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

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

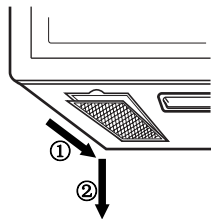
## METAL RACK

Wash the metal rack with a mild soap and a soft or nylon scrub brush. Dry completely. Do not use abrasive scrubbers or cleaners to clean rack.

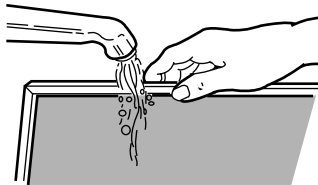
## CLEANING THE GREASE FILTER

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

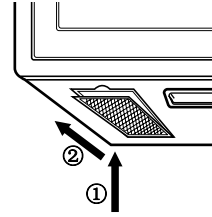
1. To remove grease filters, slide each filter to the side, then pull filters downward. The filter will drop out.



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



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

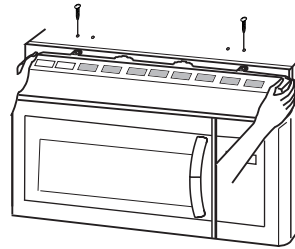


NOTE: **Do not** operate the hood without the filter in place.

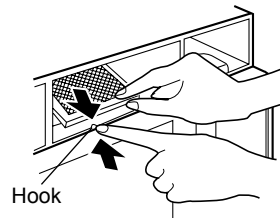
## CHARCOAL FILTER REPLACEMENT

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

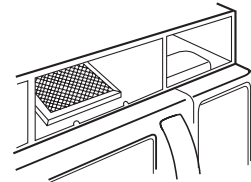
1. Remove the two vent grille mounting screws. (2 middle screws)
2. Tip the grille forward, then lift it out



3. Remove old filter.



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

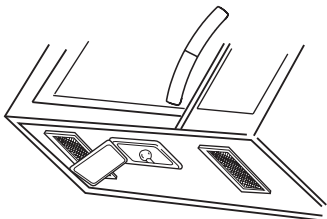


5. Slide the bottom of the vent cover into place. Push the top until it snaps into place. Replace the mounting screws. Turn the power back on at the main power supply and set the clock.

# MAINTENANCE

## COOKTOP/NIGHT LIGHT REPLACEMENT

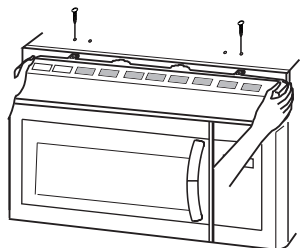
1. Unplug oven or turn off power at the main power supply.
2. Remove the bulb cover mounting screws.



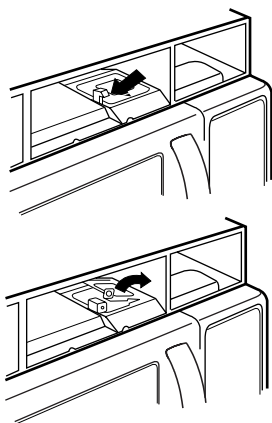
3. Replace bulb(s) with 30 watt appliance bulb(s).
4. Replace bulb cover, and mount screw.
5. Turn the power back on at the main power supply.

## OVEN LIGHT REPLACEMENT

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



4. Lift up the bulb holder.



5. Replace bulb with a 30 or 40 watt appliance bulb.
6. Replace the bulb holder.
7. Slide the top of the vent cover into place. Push the bottom until it snaps into place. Replace the mounting screws. Turn the power back on at the main power supply.

## QUESTIONS AND ANSWERS

### Q. Can I use a rack in my microwave oven so that I may reheat or cook in two levels at a time?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### Q. What does "standing time" mean?

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

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

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

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

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

# MAINTENANCE

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

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

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

## MICROWAVE UTENSIL GUIDE

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

## **BEFORE CALLING FOR SERVICE**

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

### **If nothing on the oven operates:**

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

### **If the oven interior light does not work:**

- the light bulb is loose or defective.

### **If oven will not cook:**

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

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

- be sure the Power Level is programmed properly.

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

- check that the power cord is fully inserted into the outlet receptacle.
- be sure the oven is the only appliance on the electrical circuit.

### **If food cooks unevenly:**

- be sure food is evenly shaped.
- be sure food is completely defrosted before cooking.
- check placement of aluminum strips used to prevent overcooking.

### **If food is undercooked:**

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

### **If food is overcooked:**

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

### **If arcing (sparks) occur:**

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

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

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

## BEFORE CALLING FOR SERVICE

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

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

**LG ELECTRONICS CANADA, INC.  
LIMITED WARRANTY - Canada**

**WARRANTY:** Should your LG Microwave (“Product”) fail due to a defect in material or workmanship under normal home use during the warranty period set forth below, LG Canada will at its option repair or replace the Product upon receipt of proof of original retail purchase. This warranty is valid only to the original retail purchaser of the product and applies only to a Product distributed in Canada by LG Canada or an authorized Canadian distributor thereof. The warranty only applies to Products located and used within Canada.

<b>WARRANTY PERIOD: (Note: If the original date of purchase can not be verified, the warranty will begin sixty (60) days from the date of manufacture).</b>	
<b>Over-the-Range / All Convection / Microwaves in Built-in application / All other Microwave Oven</b>	<b>Extended Component Warranty (Parts Only)</b>
<b>One (1) year from the date of original retail purchase</b>	<b>Five (5) years from the date of original retail purchase</b>
Parts and Labor (In-Home ; OTR & Convection) (internal/functional parts only)	Magnetron Only

- ⊗ Replacement products and parts are warranted for the remaining portion of the original warranty period or ninety (90) days, whichever is greater.
- ⊗ Replacement products and parts may be new or remanufactured.
- ⊗ LG Authorized Service Center warranties their repair work for thirty (30) days.

**LG CANADA’S SOLE LIABILITY IS LIMITED TO THE WARRANTY SET OUT ABOVE. EXCEPT AS EXPRESSLY PROVIDED ABOVE, LG CANADA MAKES NO AND HEREBY DISCLAIMS ALL OTHER WARRANTIES AND CONDITIONS RESPECTING THE PRODUCT, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTY OR CONDITION OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, AND NO REPRESENTATIONS SHALL BE BINDING ON LG CANADA. LG CANADA DOES NOT AUTHORIZE ANY PERSON TO CREATE OR ASSUME FOR IT ANY OTHER WARRANTY OBLIGATION OR LIABILITY IN CONNECTION WITH THE PRODUCT. TO THE EXTENT THAT ANY WARRANTY OR CONDITION IS IMPLIED BY LAW, IT IS LIMITED TO THE EXPRESS WARRANTY PERIOD ABOVE.**

**LG CANADA, THE MANUFACTURER OR DISTRIBUTOR SHALL NOT BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL, CONSEQUENTIAL, SPECIAL, DIRECT OR INDIRECT DAMAGES, LOSS OF GOODWILL, LOST PROFITS, PUNITIVE OR EXEMPLARY DAMAGES OR ANY OTHER DAMAGE, WHETHER ARISING DIRECTLY OR INDIRECTLY FROM ANY CONTRACTUAL BREACH, FUNDAMENTAL OR OTHERWISE, OR FROM ANY ACTS OR OMISSIONS, TORT, OR OTHERWISE.**

This warranty gives you specific legal rights. You may have other rights which may vary from province to province depending on applicable provincial laws. Any term of this warranty that negates or varies any implied condition or warranty under provincial law is severable where it conflicts with provincial law without affecting the remainder of this warranty’s terms.

**THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER:**

1. Service trips to deliver, pick up, or install the product; instructing a customer on operation of the product; repair or replacement of fuses or correction of wiring, or correction of unauthorized repairs/installation.
2. Failure of the product to perform during power failures and interruptions or inadequate electrical service.
3. Damage caused by leaky or broken water pipes, frozen water pipes, restricted drain lines, inadequate or interrupted water supply or inadequate supply of air.
4. Damage resulting from operating the Product in a corrosive atmosphere or contrary to the instructions outlined in the Product owner’s manual.
5. Damage to the Product caused by accidents, pests and vermin, lightning, wind, fire, floods, or acts of God.
6. Damage resulting from the misuse, abuse, improper installation, repair, or maintenance of the Product. Improper repair includes use of parts not approved or specified by LG Canada.
7. Damage or product failure caused by unauthorized modification or alteration, or use for other than its intended purpose, or resulting from any water leakage due to improper installation.
8. Damage or Product failure caused by incorrect electrical current, voltage, commercial or industrial use, or use of accessories, components, or cleaning products that are not approved by LG Canada.
9. Damage caused by transportation and handling, including scratches, dents, chips, and/or other damage to the finish of your product, unless such damage results from defects in materials or workmanship and is reported within one (1) week of delivery.
10. Damage or missing items to any display, open box, discounted, or refurbished Product.
11. Products with original serial numbers that have been removed, altered, or cannot be readily determined. Model and Serial numbers, along with original retail sales receipt, are required for warranty validation.
12. Increases in utility costs and additional utility expenses.
13. Replacement of light bulbs, filters, or any consumable parts.
14. Repairs when your Product is used in other than normal and usual household use (including, without limitation, commercial use, in offices or recreational facilities) or contrary to the instructions outlined in the Product owner’s manual.
15. Costs associated with removal of the Product from your home for repairs.
16. The removal and reinstallation of the Product if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions, including the Product owner’s and installation manuals.
17. Accessories to the Product such as door bins, drawers, handles, shelves, etc.. Also excluded are parts besides those that were originally included with the Product.

All costs associated with the above excluded circumstances shall be borne by the consumer.

**For complete warranty details and customer assistance, please call or visit our website:**

Call 1-888-542-2623 (24 hours a day, 365 days a year) and select the appropriate option from the menu, or visit our website at <http://www.lg.ca>

**Write your warranty information below:**

**Product Registration Information:**

**Model:**

**Serial Number:**

**Date of Purchase:**



# MANUEL DE L'UTILISATEUR

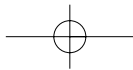
# FOUR À MICRO-ONDES

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

LMV1680DB  
LMV1680DW  
LMV1680DS

# TABLE DES MATIÈRES

<b>TABLE DES MATIÈRES.....</b>	<b>2</b>	Repas pour enfants .....	13
<b>MESURES DE PRÉVENTION.....</b>	<b>3</b>	Tableau / repas pour enfants .....	13
Mesures de prévention importantes.....	3	Popcorn .....	13
Quelques précautions à prendre pour éviter une		Tableau / Popcorn.....	13
exposition dangereuse aux micro-ondes.....	4	Eau chaude .....	13
<b>RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS</b>		Tableau / eau chaude .....	13
<b>RELATIFS À VOTRE FOUR .....</b>	<b>5</b>	Cuisson automatique .....	14
Emplacement du numéro de modèle.....	5	Tableau / cuisson automatique .....	14
Spécifications du four.....	5	Guide de cuisson en cuisson automatique .....	14
Tension assignée.....	5	Réchauffage automatique .....	15
Exigences en électricité .....	5	Tableau / réchauffage automatique .....	15
Instructions relatives à la mise à la		Guide de cuisson pour le réchauffage .....	15
terre électrique.....	5	Décongélation automatique .....	16
Caractéristiques du four à micro-ondes.....	6	Tableau de conversion de poids .....	16
Panneau des commandes du four.....	7	Astuces de décongélation .....	16
<b>FONCTIONNEMENT.....</b>	<b>9</b>	Tableau de décongélation .....	17
<b>APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE</b>		<b>CUISSON .....</b>	<b>19</b>
<b>FOUR À MICRO-ONDES.....</b>	<b>9</b>	Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson .....	19
Horloge .....	9	Poissons et crustacés/mollusques .....	19
Minuterie pratique.....	9	Amuse-gueule/sauces/soupes .....	20
Ventilateur haut/bas/arrêt .....	9	Pommes de terre.....	20
Réglage élevé/faible/hors circuit de la lumière.....	9	Viandes .....	20
Mise en marche/arrêt de la table tournante.....	9	Volaille .....	22
Verrouillage de sécurité à l'épreuve des enfants.....	9	Pâtes et riz .....	23
Minute additionnell.....	10	<b>ENTRETIEN.....</b>	<b>24</b>
Cuisson à puissance élevée.....	10	<b>ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....</b>	<b>24</b>
Cuisson à puissance minimale.....	10	La grille de métal.....	24
Plus/Moins.....	10	Nettoyer les filtres pour la graisse.....	24
Temps de cuisson .....	11	Remplacement du filtre au charbon.....	24
Guide de la cuisson à puissance minimale.....	11	Remplacement de la lumière/ veilleuse de la hotte.....	25
Garde-au-chaud.....	11	Remplacement de l'ampoule de la cavité interne du four.....	25
Décongélation rapide .....	12	<b>QUESTIONS ET RÉPONSES.....</b>	<b>25</b>
Fondre .....	12	<b>GUIDE DES PLATS À L'ÉPREUVE</b>	
Ramollir .....	12	<b>DES MICRO-ONDES.....</b>	<b>26</b>
Tableau / faire fondre .....	13	<b>AVANT DE PLACER UN APPEL DE SERVICE .....</b>	<b>27</b>
Tableau / attendre .....	13	<b>GARANTIE.....</b>	<b>29</b>



## MESURES DE PRÉVENTION

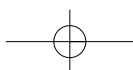
### MESURES DE PRÉVENTION IMPORTANTES

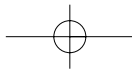
Les mesures de prévention ci-dessous vous indiqueront comment utiliser votre four et comment ne pas vous blesser ni endommager l'appareil.

#### **AVERTISSEMENT** - Afin de

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

- **Lire toutes les instructions avant d'utiliser votre four.**
- **Ne laissez pas les enfants utiliser ce four sans supervision.**
- Veuillez lire la section "**PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER UNE EXPOSITION DANGEREUSE AUX MICRO-ONDES**" à la page 4.
- N'utilisez le four que pour son usage prescrit dans ce guide d'utilisation. **N'utilisez pas** de produits chimiques corrosifs dans le four à micro-ondes. Ce four a été spécifiquement conçu pour réchauffer, cuire ou sécher les aliments. Il n'a pas été conçu pour l'usage industriel ni de laboratoire.
- **N'utilisez ni n'entrez pas** cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas cet appareil près des sources d'humidité - par exemple, près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide ni près d'une piscine.
- **Ne vous servez pas** de la cavité interne du four en tant qu'espace de rangement. Ne laissez pas de papiers, cartons, ustensiles de cuisson ni de nourriture dans la cavité lorsque vous n'utilisez pas le four.
- **Nettoyez régulièrement la hotte du ventilateur.** Ne laissez pas la graisse s'accumuler sur la hotte ni sur les filtres.
- Lorsque vous flambez les aliments sous la hotte, ouvrez le ventilateur.
- Ce four a été conçu pour fonctionner au-dessus des cuisinières/plaques de cuisson à gaz ou électriques, mesurant 36 po. de large ou moins.
- Nettoyez les filtres de la hotte du ventilateur avec soin. Des agents de nettoyage corrosifs tels que des nettoyeurs à base de lessive peuvent endommager les filtres.
- **Lorsque vous nettoyez la porte et les surfaces qui la touchent, n'utilisez qu'un savon doux et non abrasif ou des détergents doux et une éponge.**
- **Ne trafiquez pas les commutateurs de sûreté intégrés dans la porte du four.** Le four possède plusieurs commutateurs de sûreté servant à mettre l'appareil hors circuit lorsque la porte est ouverte.
- **Si votre four a été échappé ou endommagé,** apportez-le chez un technicien qualifié avant de le réutiliser.
- **Afin d'éviter tout risque d'incendie:**
  - **Ne cuisez pas trop les aliments.** Les aliments trop cuits peuvent déclencher un incendie dans un four. Surveillez le four de près, surtout si vous y mettez du papier, plastique ou tout autre matériau combustible.
  - **N'entrez pas des items combustibles (pain, biscuits, etc.) dans le four,** car si les éclairs frappent les lignes de tension, le four pourrait se mettre automatiquement en marche.
  - **N'utilisez pas d'attaches de métal dans le four.** Enlevez-les avant de placer l'aliment dans le four.
- **Si un incendie devait se déclarer:**
  - **Gardez la porte du four fermée.**
  - **Mettez le four hors tension.**
  - **Débranchez la fiche de la prise de courant ou coupez le courant dans la boîte du disjoncteur ou des fusibles.**
- **Afin d'éviter tout choc électrique:**
  - **Cet appareil doit être mis à la terre.** Ne le raccordez qu'à une prise de courant mise à la terre de façon adéquate. Référez-vous aux instructions de mise à la terre à la page 5.
  - **Ne faites pas fonctionner l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé,** ni si celui-ci ne fonctionne pas normalement ou s'il a été endommagé ou échappé.
  - **N'immergez pas le fil d'alimentation ni la fiche dans l'eau.**
  - **Éloignez le fil d'alimentation des sources de chaleur.**
  - Cet appareil ne doit être réparé que par un technicien qualifié.
- N'installez ce four que si vous respectez les instructions d'installation incluses.
- N'installez pas ce four au-dessus d'un évier.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur le rebord du comptoir ou de la table.





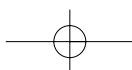
## MESURES DE PRÉVENTION

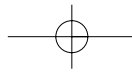
- **Pour éviter de cuire certains types d'aliments de la mauvaise façon.**
  - **Ne réchauffez pas les biberons ni tout type d'aliments pour bébés.** Un réchauffage inégal peut causer des blessures graves à l'enfant.
  - **Ne réchauffez pas les bouteilles dont l'ouverture est petite,** telles que les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

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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

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



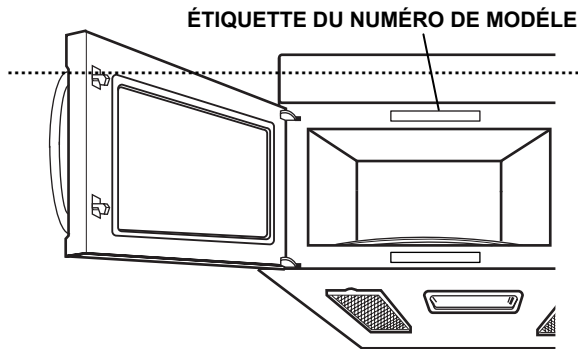


## RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À VOTRE FOUR

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

### EMPLACEMENT DU NUMÉRO DE MODÈLE

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



### SPÉCIFICATIONS DU FOUR

Capacité de puissance	1000W (Standard IEC 60705)
Dimensions extérieures	29-15/16 po. x 16-7/16 po. x 16-15/16 po.
Volume de la cavité	1.6 pi. cu.
Poids net	52 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.

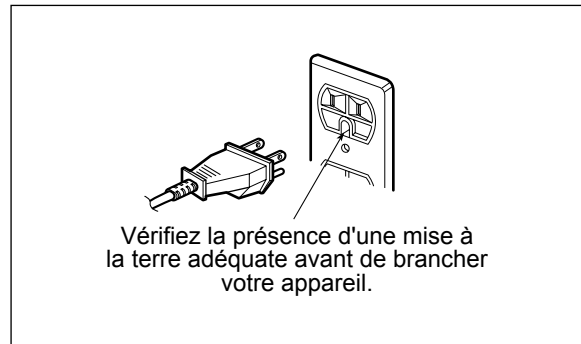
### INSTRUCTIONS RELATIVES À LA MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUE

**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.

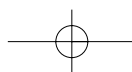
Référez-vous à un électricien qualifié si vous ne comprenez pas toutes les instructions se rapportant à la mise à la terre ou si vous croyez que l'appareil n'est pas mis à la terre de façon adéquate. Puisque cet appareil s'installe sous les armoires, nous vous fournissons un cordon d'alimentation court. 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.

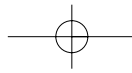
Si vous devez utiliser un cordon d'extension, n'utilisez qu'un cordon à 3 fils avec broche de mise à la terre, que vous insérerez dans une prise de courant à trois fentes pouvant recevoir le cordon de l'appareil. La tension assignée du cordon d'extension devra être égale ou supérieure à celle de l'appareil.



Raccord permanent de l'appareil:

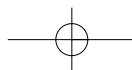
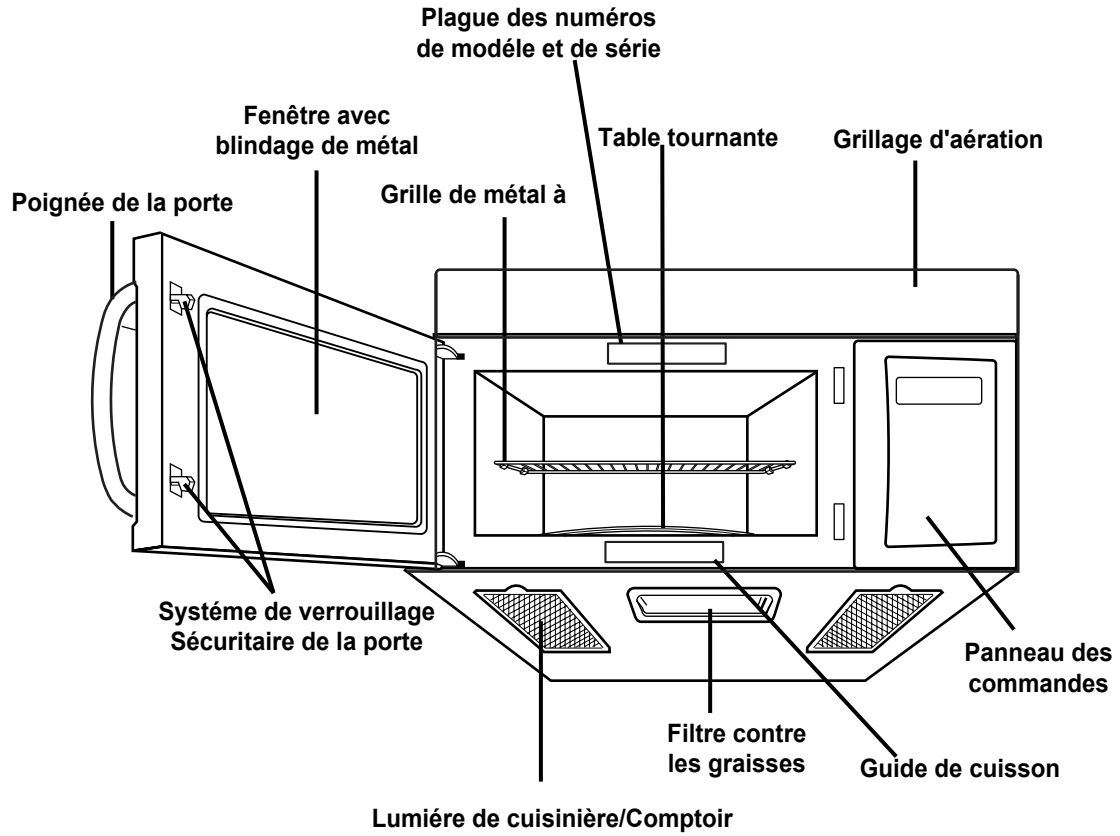
Si vous optez pour un raccord permanent, cet appareil doit être branché à un système de filage en métal permanent et mis à la terre, ou à un conducteur avec prise de terre, parallèle aux conducteurs du circuit et raccordé aux bornes de mise à la terre du four.





# RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS

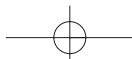
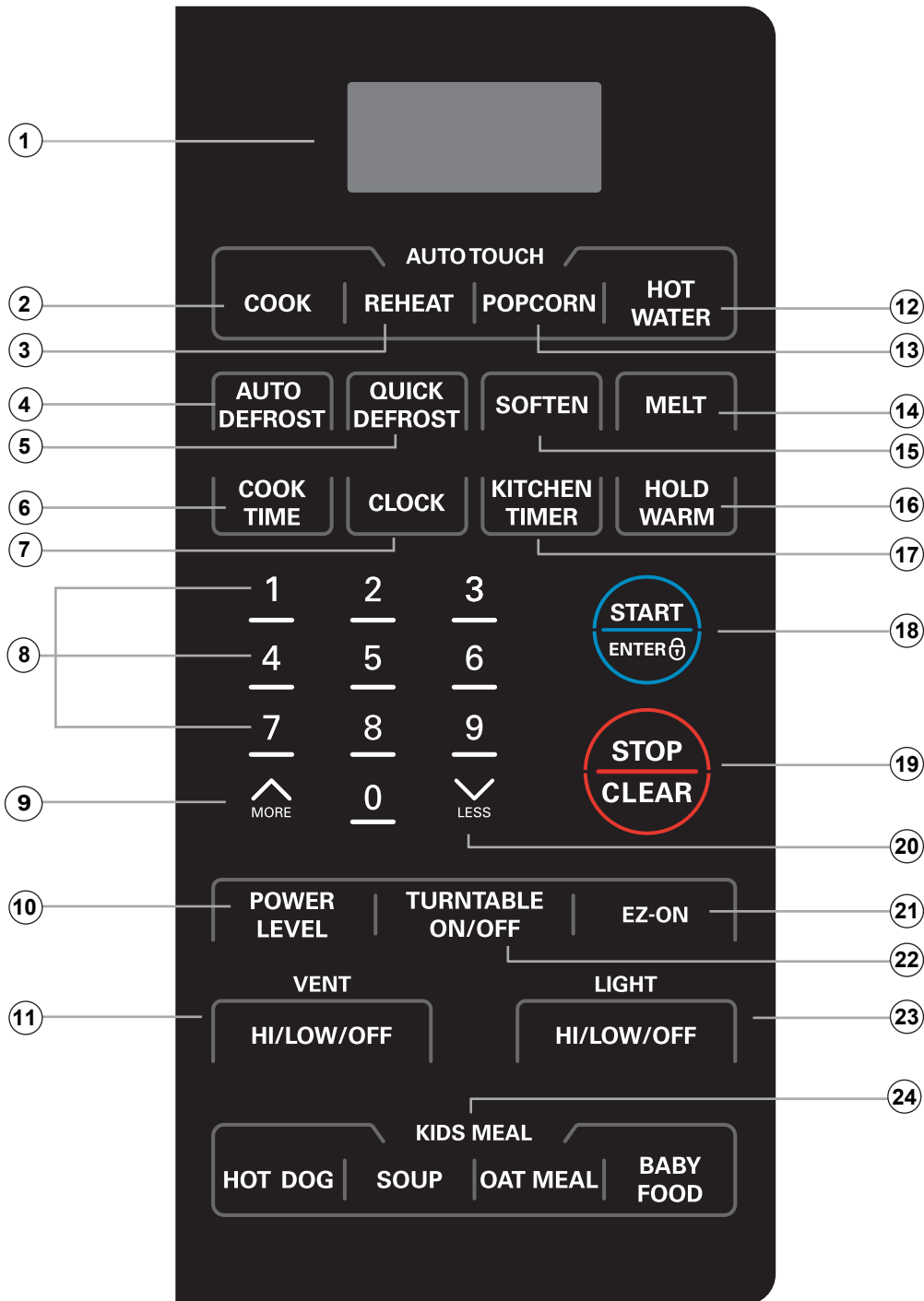
## CARACTÉRISTIQUES DU FOUR À MICRO-ONDES





# RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS

## PANNEAU DES COMMANDES DU FOUR



# RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS

1. **AFFICHAGE "DISPLAY"**: L'affichage contient une horloge et des voyants qui vous indiqueront l'heure de la journée, les réglages de la durée de cuisson et les fonctions de cuisson sélectionnées.
2. **CUISSON "COOK"**: Appuyez sur cette touche pour cuire les plats congelés, les plats cuisinés et le riz. Le capteur révélera au four la durée de la cuisson selon le taux d'humidité qu'il détecte de la nourriture.
3. **RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE "REHEAT"**: Appuyez sur cette touche afin de réchauffer des plats cuisinés, des assiettes de souper et les soupes/sauces. Le capteur révélera au four la durée de la cuisson selon le taux d'humidité qu'il détecte de la nourriture.
4. **DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE "AUTO DEFROST"**: Viandes, volailles, poissons. Choisissez le type de nourriture en appuyant sur la touche appropriée et décongelez les aliments par le poids.
5. **DÉCONGÉLATION RAPIDE "QUICK DEFROST"** : Cette touche commande une opération de décongélation RAPIDE pour 1 lb d'aliments surgelés.
6. **Temps de cuisson "Cook Time"**: Appuyez sur cette touche, puis sur les touches numériques pour régler le temps de cuisson.
7. **HORLOGE "CLOCK"**: Cette touche sert à entrer l'heure du jour.
8. **TOUCHES NUMÉRIQUES "NUMBER"**: Servez-vous de ces numéros pour entrer la durée de cuisson, le niveau de puissance, les quantités ou les poids.
9. **PLUS "MORE"**: Appuyez sur MORE et vous ajouterez 10 secondes à la durée de la cuisson.
10. **PUISSANCE "POWER LEVEL"**: Appuyez sur cette touche afin de choisir un niveau de puissance.
11. **VENTILATEUR HAUT / BAS / ARRÊT "VENT HI/ LOW/OFF"** : Appuyez sur cette touche pour commander la mise en marche ou l'arrêt du ventilateur.
12. **EAU CHAUDE "HOT WATER"** : appuyez sur cette touche pour chauffer de l'eau dans votre four microonde.
13. **MAÏS SOUFFLÉ "POPCORN"**: Appuyez sur cette touche lorsque vous faites éclater du maïs dans votre four à micro-ondes. Le capteur révélera au four la durée de la cuisson selon le taux d'humidité qu'il détecte du maïs soufflé.
14. **Fondre "Melt"**. Appuyez sur cette touche pour faire fondre du beurre ou de la margarine, du chocolat, du fromage ou des guimauves.
15. **Ramollir "Soften"**: Appuyez sur cette touche pour ramollir du beurre, de la crème glacée, du fromage à la crème ou du jus congelé.
16. **GARDE-AU-CHAUD "HOLD WARM"**: Cette touche sert à conserver la chaleur des aliments dans le four à micro-ondes pendant 99 minutes et 99 secondes.
17. **MINUTERIE PRATIQUE "KITCHEN TIMER"**: Cette touche sert à activer la minuterie du four.
18. **DÉMARRER/ENTRER "START/ENTER"** : appuyez sur cette touche pour démarrer une fonction. Si vous ouvrez la porte après le début de la cuisson, appuyez à nouveau sur **START/ENTER**.
19. **ARRÊT/ANNULATION "STOP/CLEAR"**: Cette touche sert à arrêter le four ou annuler toutes les entrées de données.
20. **MOINS "LESS"**: Appuyez sur LESS et vous soustrairez 10 secondes du temps de cuisson.
21. **MINUTE ADDITIONNELLE "EZ-ON"**: Appuyez sur cette touche pour commander une opération de cuisson d'une minute au niveau de puissance de 100%.
22. **MISE EN MARCHÉ/ARRÊT DE LA TABLE TOURNANTE "TURNTABLE ON/OFF"**: Cette touche sert à activer/désactiver la table tournante. "OFF" apparaîtra à l'affichage.
23. **RÉGLAGE ÉLEVÉ/FAIBLE/HORS CIRCUIT DE LA LUMIÈRE "LIGHT HI/LOW/OFF"**: Appuyez sur cette touche afin d'allumer/éteindre la lumière de la cuisinière/comptoir.
24. **REPAS POUR ENFANTS "KIDS MEALS"** : sélectionne le type de plat à réchauffer : hot dog, nourriture pour bébé, avoine ou soupe.

# 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

Par exemple: Régler à 8:00 AM.



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

**CLOCK**

2. Appuyez sur **CLOCK**.

**8 0 0**

3. Entrez l'heure en utilisant le clavier des touches numériques.

**CLOCK**

4. Appuyez sur **CLOCK**,  
(ou **START/ENTER**)

**REMARQUE** : appuyez deux fois sur **CLOCK** pour régler l'heure.

### VENTILATEUR HAUT / BAS / ARRÊT

**VENT**  
**HI/LOW/OFF**

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

**REMARQUE**: si la température devient trop importante autour du four microonde, la ventilation dans la hotte se met automatiquement en marche à faible vitesse pour refroidir le four. Lorsque que cela se produit, **la ventilation ne peut pas être arrêtée manuellement. Il s'agit d'une fonction de sécurité pour éviter tout surchauffe.**

### 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 MARCHE/ARRÊT DE LA TABLE TOURNANTE

**TURNTABLE**  
**ON/OFF**

Appuyez sur Turntable On/Off (table tournante marche/arrêt) une fois pour activer la rotation de la table tournante, deux fois pour la désactiver.

### 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.



1. Appuyez sur **STOP/CLEAR**



2. Appuyez au moins 4 secondes sur **START/ENTER**. L'appareil à l'écran accompagné de deux bips.

Par exemple: Activer le verrouillage à l'épreuve des enfants.



1. Appuyez au moins 4 secondes sur **START/ENTER**. L'appareil disparaît accompagné de deux bips. A cet instant, le four est prêt.

### 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.



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.



4. Appuyez sur **START/ENTER**.  
Lorsque le temps est écoulé, vous entendrez 7 bips bip et **End (FIN)** apparaîtra à l'affichage.

# FONCTIONNEMENT

## 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/ENTER**.

**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 À PUISSANCE ÉLEVÉE

**Par exemple: Cuire des aliments pendant 8 minutes, 30 secondes, à 100% de sa puissance.**



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

**8 3 0**

2. Entrez la durée de la cuisson.



3. Appuyez sur **START/ENTER**.

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.**



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.



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

## 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.

**Par exemple**

**MORE**

1. Appuyez sur **MORE** et vous ajouterez 10 secondes à la durée de la cuisson.

**LESS**

2. Appuyez sur **LESS** et vous soustrairez 10 secondes du temps de cuisson.

# FONCTIONNEMENT

## TEMPS DE CUISSON

Pour de meilleurs résultats, certaines recettes nécessitent des puissances de cuissons différentes lors d'un cycle de cuisson. Vous pouvez programmer votre four pour passer d'un niveau de puissance à un autre en créant jusqu'à deux étapes.

**Exemple : Pour cuire 2 minutes avec une puissance de 70% pour une première étape, puis 5 minutes à 80% pour une deuxième étape.**



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

**COOK TIME**

2. Appuyez sur **COOK TIME**.

**2 0 0**

3. Saisissez le temps de cuisson.

**POWER LEVEL**

4. Appuyez sur **POWER LEVEL**.

**7**

5. Sélectionnez le niveau de puissance de 70%

**COOK TIME**

6. Appuyez sur **COOK TIME**.

**5 0 0**

7. Saisissez le temps de cuisson.

**POWER LEVEL**

8. Appuyez sur **POWER LEVEL**.

**8**

9. Sélectionnez le niveau de puissance de 80%.



10. Appuyez sur **START/ENTER**.

## GUIDE DE LA CUISSON À PUISSANCE MINIMALE

The nine power levels in addition to "HIGH" allow you to choose the best power level for the food you are cooking.

POWER LEVEL	MICROWAVE OUTPUT	USE
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> <li>Cuire rapidement les produits de céréales.</li> <li>Cuire les mets avec fromage, le veau.</li> </ul>
7	70%	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuire les gâteaux, muffins, brownies et les petits fours.</li> <li>Cuire les pâtes.</li> </ul>
6	60%	<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>
5	50%	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuire les coupes de viande moins tendres.</li> <li>Réchauffer les plats cuisinés congelés.</li> </ul>
4	40%	<ul style="list-style-type: none"> <li>Décongeler la viande, la volaille et les fruits de mer.</li> </ul>
3	30%	<ul style="list-style-type: none"> <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

## GARDE-AU-CHAUD

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

**Par exemple: Utiliser le garde-au-chaud.**



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

**HOLD WARM**

2. Appuyez sur **HOLD WARM**.



3. Appuyez sur **START/ENTER**.

### 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.

Type d'aliment	Quantité préconisée
Liquide	1 à 2 tasses
Sec	5 à 10 onces

### 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/ENTER**.
- Lorsque le dernier cycle est terminé, vous entendrez deux bips de tonalité et "WARM" apparaîtra à l'affichage du four.
- Le garde-au-chaud peut être programmé pour suivre immédiatement la DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE ou la cuisson à cycles multiples.

## DÉCONGÉLATION RAPIDE

**Par exemple: Décongeler 1,2 lbs de boeuf haché.**

**QUICK DEFROST** 1. Appuyez sur **QUICK DEFROST**.

**REMARQUE** : le four démarre automatiquement.

## FONDRE

La fonction « Melt » (Fondre) comprend quatre catégories pré-réglées pour faire fondre les aliments: le beurre, le chocolat, le fromage et les guimauves.

**Par exemple: Pour fondre 16 onces de fromage.**



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

**MELT**

2. Appuyez trois fois sur **MELT**.

**2**

3. Sélectionnez 16 oz. (16 onces).



4. Appuyez sur **START/ENTER**.

**REMARQUE** : Au bout de quatre secondes, le four se mettra en marche automatiquement. À la fin du temps de cuisson, quatre bips se font entendre, et « **END** » (**FIN**) s'affiche.

## RAMOLLIR

La fonction « Soften » (Ramollir) comprend quatre catégories pré-réglées pour faire ramollir les aliments: le beurre, la crème glacée, le fromage à la crème et le jus congelé.

**Par exemple: Pour attendrir 3 onces de fromage crémeux.**



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

**SOFTEN**

2. Appuyez trois fois sur **SOFTEN**.

**1**

3. Sélectionnez 3 oz. (3 onces).



4. Appuyez sur **START/ENTER**.

**REMARQUE** : Au bout de quatre secondes, le four se mettra en marche automatiquement. À la fin du temps de cuisson, quatre bips se font entendre, et « **END** » (**FIN**) s'affiche.

# FONCTIONNEMENT

## TABLEAU / FAIRE FONDRE

Catégorie	Nombre d'appuis sur la touche	Numéro de touche		
		1	2	3
Beurre	1	1 morceau	2 morceaux	3 morceaux
Chocolat	2	4 onces	8 onces	–
Fromage	3	8 onces	16 onces	–
Guimauve	4	5 onces	10 onces	–

## TABLEAU / ATTENDRIR

Catégorie	Nombre d'appuis sur la touche	Numéro de touche		
		1	2	3
Beurre	1	1 morceau	2 morceaux	3 morceaux
Glace	2	Pinte	Quart	Demi gallon
Fromage crémeux	3	3 onces	8 onces	–
Jus surgelé	4	6 onces	12 onces	–

## REPAS POUR ENFANTS

En utilisant la fonction **REPAS POUR ENFANTS**, vous pouvez réchauffer les plats pour microonde courants sans avoir à programmer le temps ni la puissance de cuisson. Hot dog, nourriture pour bébé, avoine, soupe.

### Par exemple: Pour réchauffer 4 hot dogs.



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

**HOT DOG**

2. Appuyez 2 fois sur **HOT DOG**



3. Appuyez sur **START/ENTER**

**Remarque** : le four démarre automatiquement après 4 secondes. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, vous entendrez 4 bips et le message **END** s'affiche sur l'écran.

**Remarque** : il s'agit de propositions de réglages uniquement. En cas de doute, suivez les instructions du fabricant.

## TABLEAU / REPAS POUR ENFANTS

Catégorie	Nombre d'appuis sur la touche		
	1	2	3
Hot dog	2 pièces	4 pièces	–
Nourriture pour bébé	4 onces	8 onces	16 onces
Avoine	4 onces	8 onces	16 onces
Soupe	4 onces	8 onces	16 onces

## POPCORN

La fonction **POPCORN** vous permet de cuire les sachets de 3,0 ou 3,5 onces de popcorn pour microonde du commerce. Ne cuisez qu'un seul sachet à la fois. Si vous utilisez une grille-maïs pour microonde, suivez les instructions du fabricant.

## TABLEAU / POPCORN

Taille du sachet (onces)	3.5	3.0
Nombre d'appuis sur la touche	1	2

### Par exemple: Pour un sachet de 3,5 onces



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

**POPCORN**

2. Appuyez 2 fois sur **POPCORN**.



3. Appuyez sur **START/ENTER**.

**Remarque** : le four démarre automatiquement après 4 secondes. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, vous entendrez 4 bips et le message **END** s'affiche sur l'écran.

**ATTENTION** : Ne laissez pas le four microonde sans surveillance lors de la cuisson du popcorn ou à aucun autre moment lorsque le four est en utilisation.

## EAU CHAUDE

Utilisez cette touche pour chauffer de l'eau. Vous pouvez choisir 1 tasse ou 2 tasses.

### Par exemple: Pour chauffer une tasse.



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

**HOT WATER**

2. Appuyez 2 fois sur **HOT WATER**.



3. Appuyez sur **START/ENTER**.

**Remarque** : le four démarre automatiquement après 4 secondes. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, vous entendrez 4 bips et le message **END** s'affiche sur l'écran.

## TABLEAU / EAU CHAUDE

Quantité	1 tasse	2 tasse
Nombre d'appuis sur la touche	1	2

# FONCTIONNEMENT


## APPUYEZ AUTOMATIQUE

Cette fonction vous permet de cuire des aliments sans avoir à programmer ni les temps, ni la puissance.

## CUISSON AUTOMATIQUE


**AUTO COOK** (cuisson automatique) vous propose quatre catégories de cuisson

**Par exemple : Pour cuire deux tasses de riz.**

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

**COOK** 2. Appuyez 3 fois sur **COOK**.

**2** 3. Saisissez les quantités.

 4. Appuyez sur **START/ENTER**.

**Remarque:** le four démarre automatiquement après 4 secondes. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, vous entendrez 4 bips et le message END s'affiche sur l'écran.

## TABLEAU / CUISSON AUTOMATIQUE

Catégorie	Nombre d'appuis sur la touche	Numéro de touche			
		1	2	3	4
Légumes frais	1	1 tasse	2 tasses	3 tasses	4 tasses
Légumes surgelés	2	1 tasse	2 tasses	3 tasses	4 tasses
Riz	3	1 tasse	2 tasses	–	–
Daube	4	1 tasse	2 tasses	3 tasses	4 tasses

## GUIDE DE CUISSON EN CUISSON AUTOMATIQUE

CODE	CATEGORIE	QUANTITE	INSTRUCTIONS
1	LEGUMES FRAIS	1 tasse de légumes et 2 cuillères à soupe d'eau	Placez dans un bol ou un récipient compatible avec une utilisation en microonde. Ajoutez la quantité d'eau nécessaire. Recouvrez d'un plastique perforé. Laissez reposer 5 minutes.
		2 tasses de légumes et ¼ tasse d'eau	
		3 tasses de légumes et ¼ tasse d'eau	
		4 tasses de légumes et ¼ tasse d'eau	
2	LEGUMES SURGELES	1 tasse	Placez dans un bol ou un récipient compatible avec une utilisation en microonde. Recouvrez d'un plastique perforé. Laissez reposer 5 minutes.
		2 tasses	
		3 tasses	
		4 tasses	
3	RIZ	1 tasse de riz à grain long et 2 ¼ tasses d'eau	Dans un grand récipient compatible à une utilisation en microonde, mélangez l'eau, le riz, la margarine et le sel. Recouvrez d'un couvercle pour microonde ou d'un film plastique perforé. En fin de cuisson, laissez reposer 5 minutes.
		2 tasses de riz à grain long et 4 ¼ tasses d'eau	
4	DAUBE	1 tasse	Placez dans un bol ou un récipient compatible avec une utilisation en microonde. Recouvrez d'un plastique perforé.
		2 tasses	
		3 tasses	
		4 tasses	

# FONCTIONNEMENT

## RECHAUFFAGE AUTOMATIQUE

La fonction **AUTO REHEAT** (réchauffage automatique) propose quatre catégories présélectionnées.

**Par exemple: Pour réchauffer trois tasses de daube.**



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

**REHEAT**

2. Appuyez trois fois sur **REHEAT**.

**3**

3. Saisissez la quantité/ le nombre de parts.



4. Appuyez sur **START/ENTER**.

**REMARQUE** : après 4 secondes, le four démarre automatiquement. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, vous entendez 4 bips et le message **End** s'affiche.

## TABLEAU / RECHAUFFAGE AUTOMATIQUE

Catégorie	Nombre d'appuis sur la touche	Numéro de touche			
		1	2	3	4
Grande assiette	1	1 part	2 parts	—	—
Soupe, sauce	2	1 tasse	2 tasses	3 tasses	4 tasses
Daube	3	1 tasse	2 tasses	3 tasses	4 tasses
Muffins	4	1 morceau	2 morceaux	3 morceaux	4 morceaux

## GUIDE DE CUISSON POUR LE RECHAUFFAGE

CODE	CATÉGORIE	PORTION	DIRECTIVES
1	ASSIETTE	1 portion	Placez dans assiette plate.
		2 portions	Couvrir d'une pellicule plastique et taissier une aération.
2	SOUPE/ SAUCE	1 tasse	Placez dans un plat creux à l'épreuve des micro-ondes.
		2 tasses	
		3 tasses	
		4 tasses	
3	PLAT CUISINÉ	1 tasse	Placez dans un bol ou plat à l'épreuve des micro-ondes. Recouvrez d'une pellicule plastique.
		2 tasses	
		3 tasses	
		4 tasses	
4	PETIT PAIN/ MUFFIN	1 point	Placez sur un essuie-tout. Ne recouvrez pas.
		2 pointes	
		3 pointes	
		4 pointes	

# FONCTIONNEMENT

## DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Le four dispose de trois programmes de décongélation. La fonction de décongélation vous permet de décongeler au mieux vos aliments congelés car le four déduit automatiquement la durée de décongélation pour chaque aliment en fonction du poids que vous indiquez. Pour une meilleure utilisation, la fonction DÉCONGÉLATION AUTO MATIQUE dispose d'un signal sonore qui vous rappelle de vérifier, d'éteindre, de séparer ou d'arranger la nourriture pendant le cycle de décongélation. 3 options de décongélation sont à votre disposition :

1. **VIANDE**
2. **VOLAILLE**
3. **POISSON**

Après avoir appuyé une fois sur la touche AUTO DEFROST (DÉCONGÉLATION AUTO MATIQUE), sélectionnez la catégorie d'aliment. Le poids possible pour la viande, la volaille et le poisson va de 45,4g à 2,7kg.

**Par exemple : Pour décongeler 1,2 lbs de viande.**

**AUTO  
DEFROST**

1. Appuyez sur la touche **AUTO  
DEFROST**

**1 2**

2. Indiquez le poids



3. Appuyez sur **START/ENTER**

### REMARQUE :

- Après avoir appuyé sur START, l'écran affiche le décompte du temps restant. Le four émet un bip sonore pendant le cycle de décongélation. À ce moment, ouvrez la porte puis tournez, séparez ou arrangez la nourriture si nécessaire. Retirez toutes parties qui ont décongelé puis remettez les aliments toujours congelés dans le four et appuyez sur START pour continuer le
- **Le four ne s'arrête pas pendant le bip sonore à moins que la porte soit ouverte.**

## TABLEAU DE CONVERSION DE POIDS

Pour indiquer le poids pour la décongélation, vous devez utiliser la livre et les dixièmes de livres. Si le poids indiqué sur l'emballage utilise les fractions de livres, servez-vous du tableau ci-dessous pour obtenir le poids en valeur décimale.

EQUIVALENCE EN ONCE	VALEUR DÉCIMALE
1.6	.10
3.2	.20
4.0	.25
4.8	.30
6.4	.40
8.0	.50
9.6	.60
11.2	.70
12.0	.75
12.8	.80
14.4	.90
16.0	1.00

Un quart de Livre

Une demi-livre

Trois-quarts de Livre

Une Livre

## ASTUCES DE DÉCONGÉLATION

- **Lorsque vous** utilisez la fonction DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE, le poids à indiquer est le poids net en livres et en dixièmes de livres (poids de la nourriture moins de poids du récipient).
- **Utilisez** la fonction DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE uniquement pour de la nourriture crue. Cette fonction est réellement efficace lorsque les aliments sont au minimum à -18°C (juste sortis d'un vrai congélateur). Si les aliments ont été conservés dans un réfrigérateur-congélateur qui ne maintient pas une température inférieure à -15°C, indiquez un poids inférieur que la réalité (pour un cycle de décongélation plus court) afin d'éviter que la nourriture ne cuise.
- **Si la nourriture est restée** jusqu'à 20 minutes hors du congélateur, indiquez un poids inférieur à la réalité.
- **La forme de l'emballage modifie** la durée de décongélation. Les emballages rectangulaires creux permettent une décongélation plus rapide que les blocs épais.
- **Séparez les différentes parties** lorsqu'elles commencent à décongeler, afin de faciliter la suite de la décongélation.
- **Vous pouvez** utiliser des petits morceaux de papier pour protéger les aliments comme des ailes, des cuisses de poulets, des queues de poissons. Cependant le papier aluminium ne doit pas toucher les parois du four. L'aluminium provoque la formation d'arcs électriques, ce qui peut endommager le revêtement du four.
- **Protéger les zones** de nourriture qui commencent chauffer avec des petits morceaux de papier aluminium.
- **Pour une décongélation uniforme et complète**, utilisez le plateau de décongélation.
- **Pour de meilleurs résultats**, placez la nourriture que vous souhaitez décongeler sur une grille pour micro-ondes. Ceci évite que le jus chaud de viande ne cuise la nourriture pendant le cycle de décongélation.

# FONCTIONNEMENT

## TABLEAU DE DÉCONGÉLATION

### Réglages des viandes

ALIMENT	RÉGLAGE	AU SON DU BIP	INSTRUCTIONS PARTICULIÈRES
<b>BOEUF</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.
Boeuf haché (en vrac)	MEAT	Détachez les parties décongelées à l'aide d'une fourchette. Retournez. Remettez le reste de la viande au four.	Ne décongelez pas de quantité inférieure à 1/4 lb. Congelez la viande en forme de beigne.
Boeuf haché (boulettes)	MEAT	Détachez et façonnez la viande pour en faire des boulettes.	Ne décongelez pas moins de deux boulettes de 2 oz. Écrasez le centre lorsque vous congelez.
Steak de ronde	MEAT	Retournez. Recouvrez les endroits chauds de papier d'aluminium.	Placez sur une grille de rôtissage à l'épreuve des micro-ondes.
Steak de filet	MEAT	Retournez. Recouvrez les endroits chauds de papier d'aluminium.	Placez sur une grille de rôtissage à l'épreuve des micro-ondes.
Boeuf à ragoût	MEAT	Détachez les portions décongelées à l'aide d'une fourchette. Séparez ce qui reste et remettez-le au four.	Placez dans une assiette à l'épreuve des micro-ondes.
Rôti braisé, rôti de palette	MEAT	Retournez. Recouvrez les endroits chauds de papier d'aluminium.	Placez sur une grille de rôtissage à l'épreuve des micro-ondes.
Rôti de côtes croisées	MEAT	Retournez. Recouvrez les endroits chauds de papier d'aluminium.	Placez sur une grille de rôtissage à l'épreuve des micro-ondes.
Rôti de croupe ficelé	MEAT	Retournez. Recouvrez les endroits chauds de papier d'aluminium.	Placez sur une grille de rôtissage à l'épreuve des micro-ondes.
<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'ail, 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 (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.	Placez sur une grille de rôtissage à l'épreuve des micro-ondes. Terminez la décongélation en plaçant les morceaux dans l'eau froide.
<b>POULETS DE CORNOUAILLES</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	Brisez en morceaux. Retournez.	Déposez dans une assiette à l'épreuve des micro-ondes.
Queues de homard	FISH	Retournez et réorganisez.	Déposez dans une assiette à l'épreuve des micro-ondes.
Crevettes	FISH	Détachez et réorganisez.	Déposez dans une assiette à l'épreuve des micro-ondes.
Pétoncles	FISH	Détachez et réorganisez.	Déposez dans une assiette à l'épreuve des micro-ondes.

**REMARQUE :** Les aliments à décongeler ne doivent pas excéder 6.0lb (4.0kg).

\* Les poids disponibles sont compris entre 0,1 et 0,6 livres (0,1 à 4,0 kg).

# 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-bouches / 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.



## POMME DE TERRE

Ce réglage vous aide à cuire des pommes de terre en fonction des temps préconisés ci-dessous. Vous

pouvez sélectionner de 1 à 4 pommes de terre.

#### REMARQUE :

- Le temps de cuisson est basé sur des pommes de terre moyennes de 9 onces.
- Avant la cuisson, percez la pomme de terre plusieurs fois à l'aide d'une fourchette.
- En fin de cuisson, laissez reposer 5 minutes.

Par exemple : Pour cuire	
	1. Appuyez sur <b>STOP/CLEAR</b> .
<b>COOK TIME</b>	2. Appuyez sur <b>COOK TIME</b> .
<b>6 3 0</b>	3. Saisissez le temps de cuisson.
	4. Appuyez sur <b>START/ENTER</b> .

### Tableau des temps de cuisson des pommes de terre

Nombre de pommes de terre	1	2	3	4
Temps de cuisson	4'30"	6'30"	9'30"	12'30"

## 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.

# CUISSON

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.

## 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 sac 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 sac 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 servies.

# 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

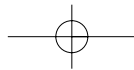
- Lors de la cuisson d'une quantité de riz ou de pâtes qu'on utilisera dans un mets en sauce, sélectionner une durée de cuisson inférieure à la durée minimum, pour que le produit demeure ferme.
- Prévoir une période d'attente pour le riz, mais pas pour les pâtes.
- Les tableaux ci-dessous présentent 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. Effectuer la cuisson selon les indications du tableau, ou jusqu'à l'ébullition de l'eau. Remuer les pâtes; effectuer la cuisson selon les indications du tableau, ou jusqu'à ce que les pâtes soient tendres. Égoutter dans une passoire.
<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	
<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	
<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	

### 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. 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>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	
<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

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

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

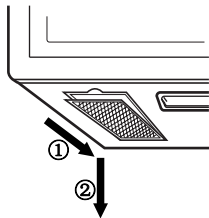
### LA GRILLE DE MÉTAL

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.

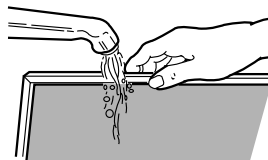
### NETTOYER LES FILTRES POUR LA GRAISSE

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.

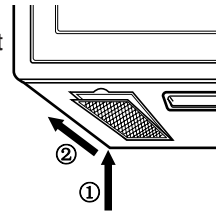
1. Pour retirer les filtres à graisse, faites glisser chacun d'eux sur le côté, puis tirez les filtres vers le bas. Le filtre tombe alors.



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 réinstaller les filtres, glissez-les dans leur emplacement sur le côté, puis poussez-les vers le haut et vers l'avant pour les verrouiller.

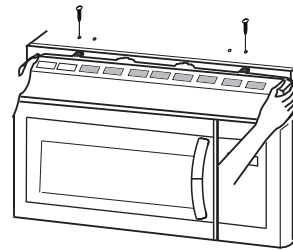


**REMARQUE : ne faites pas fonctionner la hotte sans que les filtres ne soient en place.**

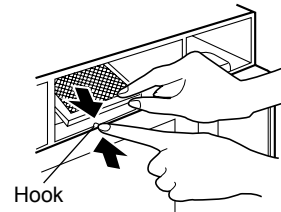
### REPLACEMENT DU FILTRE AU CHARBON

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.

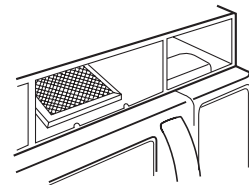
1. Retirez les deux vis de montage de la grille de ventilation (les deux vis du milieu).



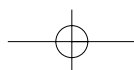
2. Penchez la grille vers l'avant, puis retirez-la à l'extérieur.
3. Retirez le vieux filtre.

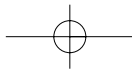


4. Mettez un nouveau filtre en place. Le filtre devrait être appuyé selon l'angle illustré ci-dessous.



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.

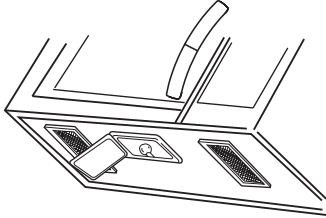




## ENTRETIEN

### REPLACEMENT DE LA LUMIÈRE/VEILLEUSE DE LA HOTTE

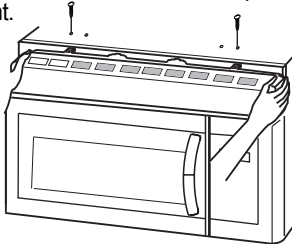
1. Débranchez l'alimentation à partir du panneau électrique ou débranchez le cordon d'alimentation.



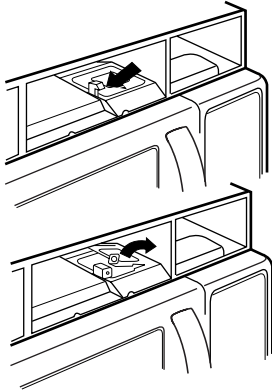
2. Retirez les vis du couvercle de la lumière de la hotte.
3. Dévissez l'ampoule (ou les ampoules) brûlée(s) et remplacez-la (les) avec une (des) ampoule(s) de 30 watts.
4. Replacez le couvercle de la lumière de la hotte.
5. Remettez l'alimentation en circuit.

### 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. Replacez 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?**

A. 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"?**

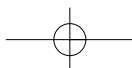
A. Le "temps de repos" signifie qu'après la cuisson, la nourriture doit être sortie et recouverte pendant un certain temps, ce qui permet de terminer la cuisson. Ceci économise l'électricité et libère le four pour une autre utilisation.

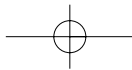
**Q. Est-ce que je peux faire éclater du maïs soufflé dans mon four à micro-ondes? Comment puis-je obtenir les meilleurs résultats?**

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

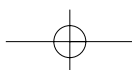
Vous pouvez utiliser d'avantage de plats dans votre four à micro-ondes que sur une cuisinière ou dans un four conventionnel car les micro-ondes les pénètrent en toute sécurité, tout en cuisant les aliments.

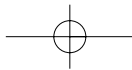
Voici une liste des plats dont vous pouvez vous servir sans danger et ceux que vous devez éviter. Afin de vérifier si un plat qui ne se trouve pas dans la liste ci-dessous peut être utilisé en toute sécurité, faites ce qui suit :

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

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

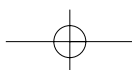
- Vérifiez la recette pour voir si vous avez bien suivi toutes les instructions (quantités, durées, dimensions des plats & niveaux de puissance).

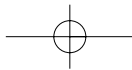
### S'il se produit un amorçage d'arc (étincelles):

- 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.



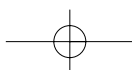


## AVANT DE PLACER UN APPEL DE SERVICE

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?



**LG ELECTRONICS CANADA, INC.  
GARANTIE LIMITÉE - Canada**

**GARANTIE :** Si votre produit LG (le « produit ») s'avère défectueux en raison d'un défaut de matériau ou de fabrication lors d'une utilisation normale, pendant la période de garantie spécifiée ci-après, LG Canada réparera ou remplacera à sa discrétion le produit sur réception de la preuve d'achat originale fournie par le détaillant. Cette garantie n'est offerte qu'à l'acheteur original du produit chez un détaillant et ne s'applique qu'à un produit distribué au Canada par LG Canada ou par un distributeur canadien autorisé. La garantie ne s'applique qu'aux produits situés et utilisés au Canada.

<b>PÉRIODE DE GARANTIE : (Remarque : Si la date d'achat originale ne peut être vérifiée, la garantie débutera soixante (60) jours suivant la date de fabrication.)</b>	
<b>Four-hotte / micro-ondes à convection / micro-ondes encastré / tout four à micro-ondes</b>	<b>Garantie prolongée sur les pièces seulement</b>
<b>Un (1) an à compter de la date d'achat initiale</b>	<b>Cinq (5) ans à compter de la date d'achat initiale</b>
Pièces et main-d'œuvre (service à domicile; four-hotte et micro-ondes à convection) (pièces internes fonctionnelles seulement)	Magnétron seulement

- ⊗ Les produits et pièces de remplacement sont garantis pour la portion restante de la période de garantie originale ou quatre-vingt-dix (90) jours, selon la période la plus longue.
- ⊗ Les produits et pièces de remplacement peuvent être neufs ou remanufacturés.
- ⊗ Le centre de service autorisé LG garantit les réparations pendant trente (30) jours.

**LA RESPONSABILITÉ DE LG CANADA SE LIMITE À LA GARANTIE CI-DESSUS. SAUF TEL QU'IL EST EXPLICITEMENT INDIQUÉ CI-DESSUS, LG CANADA NE FOURNIT AUCUNE AUTRE GARANTIE ET REJETTE TOUTES LES AUTRES GARANTIES ET CONDITIONS EXPLICITES OU IMPLICITES À L'ÉGARD DU PRODUIT, CE QUI INCLUT, SANS TOUTEFOIS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE ET CONDITION IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONVENANCE À UN USAGE PARTICULIER ET AUCUNE DÉCLARATION NE LIERA LG CANADA. LG CANADA N'AUTORISE PERSONNE À CRÉER NI À ASSUMER AUCUNE AUTRE PROVISION POUR GARANTIES EN RELATION AVEC CE PRODUIT. SI UNE GARANTIE OU CONDITION IMPLICITE EST REQUISE PAR LA LOI, SA PÉRIODE SE LIMITE À CELLE DE LA GARANTIE EXPLICITE SUSMENTIONNÉE.**

**LG CANADA, LE FABRICANT ET LE DISTRIBUTEUR NE POURRONT ÊTRE TENUS RESPONSABLES D'AUCUN DOMMAGE ACCESSOIRE, CONSÉCUTIF, SPÉCIAL, DIRECT OU INDIRECT, D'AUCUNE PERTE D'ACHALANDAGE OU DE PROFITS, D'AUCUN DOMMAGE PUNITIF, EXEMPLAIRE OU AUTRE, DIRECTEMENT OU INDIRECTEMENT ATTRIBUABLE À TOUTE VIOLATION CONTRACTUELLE, FONDAMENTALE OU AUTRE, OU À UNE ACTION, UNE OMISSION, UN DÉLIT OU TOUTE AUTRE CHOSE.**

La présente garantie vous confère des droits légaux spécifiques. Vous pourriez disposer d'autres droits, suivant les lois provinciales applicables. Toute clause de la présente garantie qui invalide ou modifie une condition ou garantie implicite aux termes d'une loi provinciale est dissociable si elle entre en conflit avec la loi provinciale, et ce, sans affecter les autres clauses de la garantie.

**LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE COUVRE PAS CE QUI SUIT :**

1. Un appel de service pour livrer, ramasser ou installer le produit; renseigner un client sur le fonctionnement du produit; réparer ou remplacer des fusibles ou rectifier le câblage; ou corriger une réparation ou installation non autorisée.
2. La défaillance du produit durant une panne ou interruption de courant ou en raison d'un service électrique inadéquat.
3. Des dommages occasionnés par la fuite ou le bris de conduites d'eau, le gel de conduites d'eau, des tuyaux de drainage restreints, une alimentation en eau inadéquate ou interrompue ou une alimentation en air inadéquate.
4. Des dommages attribuables à l'utilisation du produit dans une atmosphère corrosive ou contraire aux instructions spécifiées dans le manuel d'utilisation du produit.
5. Des dommages au produit causés par un accident, des animaux nuisibles ou des vermines, la foudre, le vent, un incendie, une inondation ou une catastrophe naturelle.
6. Les dommages attribuables à une mauvaise utilisation, une utilisation abusive ou à une installation, une réparation ou un entretien inapproprié du produit. Les réparations inappropriées incluent l'utilisation de pièces ni approuvées ni recommandées par LG Canada.
7. La détérioration ou la défaillance du produit causée par une modification ou un changement non autorisé ou une utilisation autre que celle prévue, ou résultant d'une fuite d'eau occasionnée par une mauvaise installation.
8. La détérioration ou la défaillance du produit causée par un courant ou un voltage électrique incorrect, une utilisation commerciale ou industrielle, ou l'utilisation d'accessoires, d'éléments ou de produits nettoyants non approuvés par LG Canada.
9. Les dommages causés par le transport et la manipulation, notamment les égratignures, les bosses, les écaillures et/ou tout autre dommage à la finition du produit, à moins que ces dommages ne soient attribuables à des défauts de matériaux ou de fabrication et qu'ils ne soient signalés dans un délai d'une (1) semaine de la livraison.
10. Des dommages ou des pièces manquantes à tout produit exposé, déballé, soldé ou remis à neuf.
11. Des produits dont le numéro de série original a été retiré, modifié ou ne peut être facilement déterminé. Le modèle et le numéro de série, ainsi que le reçu de vente original du détaillant, sont requis pour valider la garantie.
12. L'augmentation des coûts et de la consommation des services publics.
13. Le remplacement des ampoules électriques, des filtres et de toute pièce non durable.
14. Les réparations requises si le produit ne sert pas à une utilisation domestique normale et habituelle (y compris, sans toutefois s'y limiter, une utilisation commerciale, dans un bureau ou un centre récréatif) ou est utilisé contrairement aux instructions spécifiées dans le manuel d'utilisation du produit.
15. Les coûts associés à l'enlèvement du produit de votre résidence aux fins de réparation.
16. L'enlèvement et la réinstallation du produit, s'il est installé à un endroit inaccessible ou contrairement aux instructions d'installation publiées, y compris dans le manuel d'utilisation et le manuel d'installation du produit.
17. Les accessoires du produit, tels que les balconnets, les tiroirs, les poignées, les tablettes, etc. Sont également exclues les pièces non incluses initialement avec le produit.

Tous les coûts associés aux circonstances exclues ci-dessus seront assumés par le consommateur.

**Pour obtenir tous les détails sur la garantie et accéder au service à la clientèle, téléphonez-nous ou visitez notre site Web :**

**Écrivez vos renseignements de garantie ci-dessous :**

Composez le 1-888-542-2623 (24 h sur 24, 365 jours par année) et sélectionnez l'option de menu appropriée, ou visitez notre site Web au <http://www.lg.ca>

**Renseignements sur l'enregistrement du produit :**

**Modèle :**

**Numéro de série :**

**Date d'achat :**