LG
Life's Good

OWNER'S MANUAL

MICROWAVE OVEN

PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL THOROUGHLY BEFORE OPERATING.

LMV1631SW
LMV1631ST

MFL37074006

www.lg.com

TABLE OF CONTENTS

TABLE OF CONTENTS 2

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

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

OPERATION 9
- **LEARN ABOUT YOUR MICROWAVE OVEN 9**
  - Clock 9
  - Vent Fan 9
  - Light On/Off 9
  - Child Lock 9
  - Custom Set 10
  - Energy Saving 10
  - Add 30 Sec 10
  - Custom Cook 10
  - More / Less 11
  - Microwave Power Levels 11
  - Multi Stage Cooking 11
  - Cooking Guide for Lower Power Levels 12
- **SENSOR OPERATING INSTRUCTIONS 13**
  - Sensor Cooking Guide 13
  - Sensor Popcorn 13
  - Sensor Pizza 14
  - Sensor Cook 14
  - Sensor Potato 14
  - Sensor Vegetable 14
  - Sensor Reheat 15
  - Soften 15
  - Melt 15
  - Soften Table 16
  - Melt Table 16
  - Auto Defrost 17
  - Time Defrost 17
  - Defrosting Tips 18
  - Metal Rack 18

COOKING 19
- **GETTING THE BEST COOKING RESULTS 19**
- **FISH & SHELLFISH 19**
- **APPETIZERS / SAUCES / SOUPS 20**
- **MEAT 20**
- **POULTRY 22**
- **PASTA AND RICE 23**

MAINTENANCE 24
- **CARE AND CLEANING 24**
  - Metal Rack 24
  - Cleaning the Grease Filter 24
  - Charcoal Filter Replacement 24
  - Cooktop/Night Light Replacement 25
  - Oven Light Replacement 25
- **QUESTIONS AND ANSWERS 25**
- **MICROWAVE UTENSIL GUIDE 26**

BEFORE CALLING FOR SERVICE 27

WARRANTY 29

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

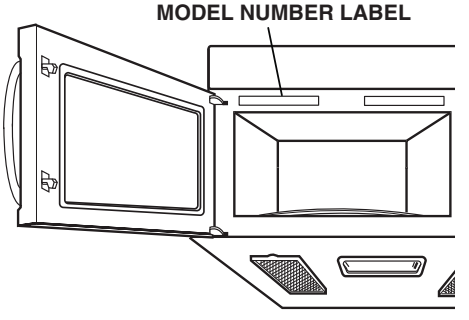
- **Do not attempt to operate this oven with the door open,** since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlock.
- **Do not operate the oven if it is damaged.** It is particularly important that the oven door 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, the service center 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	1,000W (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.

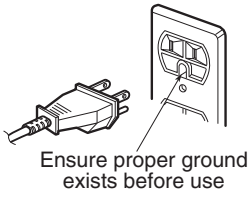
GROUNDING INSTRUCTIONS

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 grouning 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.

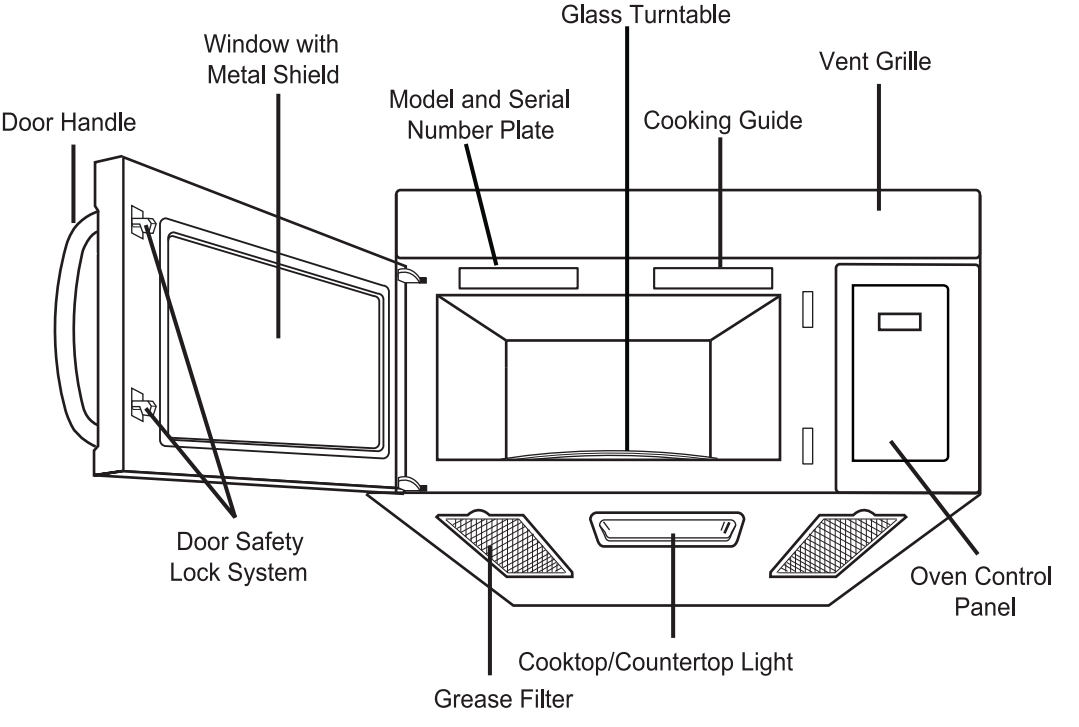
If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire extension cord that has a 3-blade grounding plug, and a 3-slot receptacle that will accept the plug on the appliance. The marked rating of the extension cord shall be equal to or greater than the electrical rating of the appliance.



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

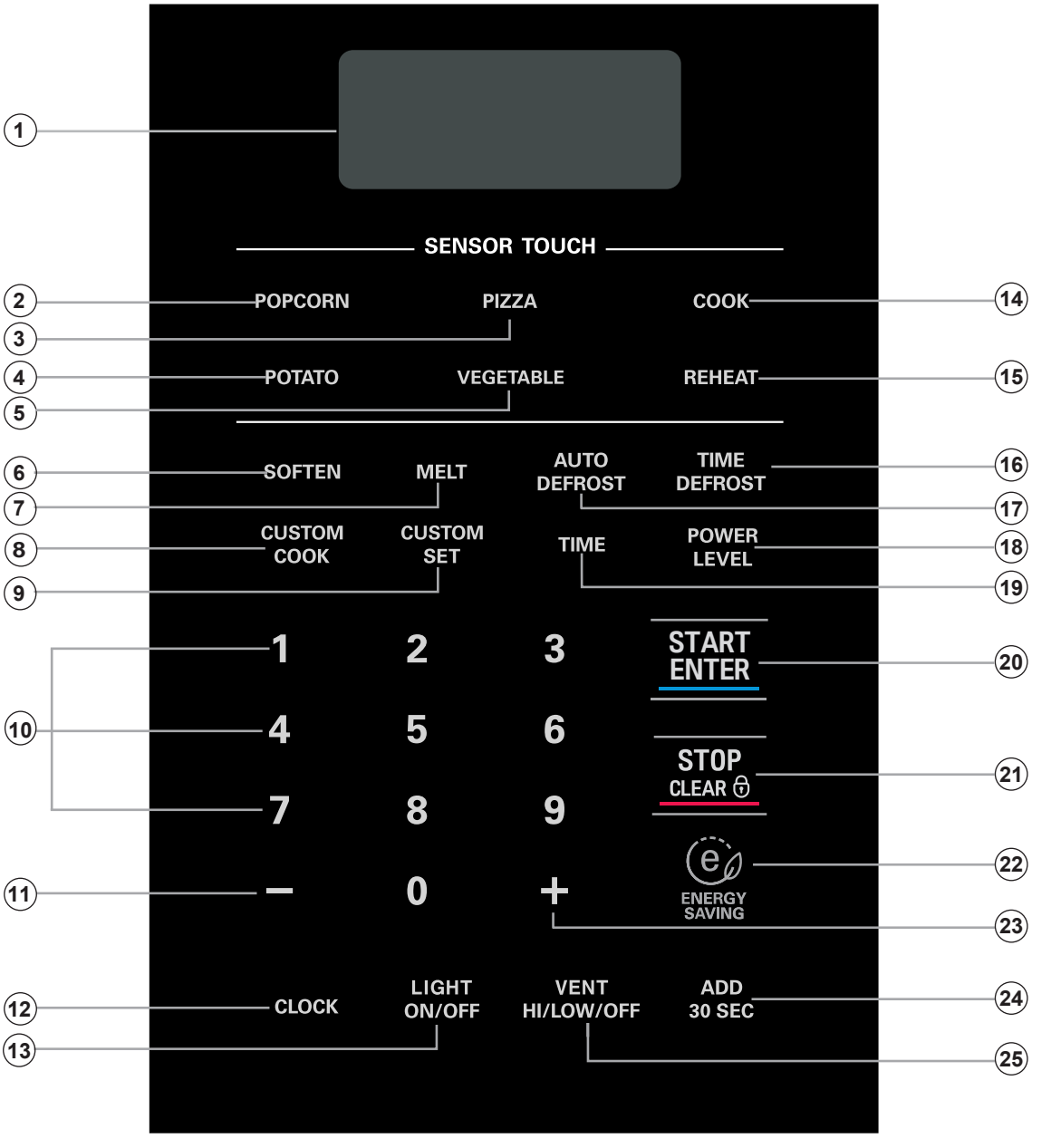


⚠WARNING:

Do not operate the oven when empty or without the glass tray. It is best to leave a glass water in the oven when not in use. The water will safely absorb all microwave energy, if the oven is accidentally started.

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

3. **PIZZA.** Touch this pad to cook pizza without selecting cooking times and power levels.

4. **POTATO.** Touch this pad to cook potatoes. The ovens sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity it detects from the potato.

5. **VEGETABLE.** Touch this pad to reheat vegetables. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity it detects from the vegetables.

6. **SOFTEN.** Touch this pad to soften butter, ice cream, cream cheese, frozen juice.

7. **MELT.** Touch this pad to melt butter or margarine, chocolate, cheese, marshmallow.

8. **CUSTOM COOK.** Touch this pad to recall one cooking instruction previously programmed into memory.

9. **CUSTOM SET.** Touch this pad to change the oven's default settings for sound, clock, display speed and defrost weight.

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

11. **Less.** Touch this pad to subtract ten seconds of cooking time each time you press it.

12. **CLOCK.** Touch this pad to enter the time of day.

13. **LIGHT ON/OFF.** Touch this pad to turn the cooktop/countertop light on or off.

14. **COOK.** Touch this pad to cook frozen entree, casserole, and rice. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity it detects from the popcorn.

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

16. **TIME DEFROST.** Touch this pad to set a defrost time.

17. **AUTO DEFROST.** Touch this pad followed by number pads to thaw frozen meat by weight.

18. **POWER LEVEL.** Touch this pad to select a cooking power level.

19. **TIME.** Touch this pad followed by number pads to set a cooking time.

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

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

22. **ENERGY SAVING.** Touch this pad to save energy.

23. **MORE.** Touch this pad to add ten seconds of cooking time each time you press it.

24. **ADD 30 SEC.** Touch this pad to add 30 seconds of cooking time each time you press it.

25. **VENT HI/LOW/OFF.** Touch this pad to turn the Vent on or off.

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 using your oven.

⚠ CAUTION

To avoid risk of personal injury or property damage, do not run the oven empty.

To avoid risk of personal injury or property damage, do not use stoneware, large sheets of aluminum foil, metal utensils, or metal trimmed utensils in the oven. Keep aluminum foil at least 1 inch from the oven wall metal rack and other pieces of foil.

CLOCK

When the oven is first plugged into a power outlet, the "TOUCH CLOCK TO SET TIME OF DAY" prompt will flash several times. If the time of day is not set, ":" will show on disply until you touch "CLOCK".

Example: To set the clock for 8:00 am

CLOCK	1. Touch **CLOCK.**
8 0 0	2. Enter the time by using the number keys.
START ENTER	3. Touch **START/ENTER**
1	4. Press **1** for AM, **2** for PM.
START ENTER	5. Touch **START/ENTER.**

VENT FAN

The fan moves steam and other vapors from the cooking surface. There are three speeds.

VENT HI/LOW/OFF — Touch **Vent HI/LOW/OFF** once for High fan speed, twice for Low fan speed, or a three times to turn the fan off.

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

LIGHT ON/OFF

LIGHT ON/OFF — Touch **LIGHT ON/OFF.**
Once to turn the light high,
Twice to turn the light off.

CHILD LOCK

Use this safety feature to lock the control panel when you are cleaing the oven, or so that children cannot use the oven unsupervised.

The **Child Lock** feature is also useful when cleaning the control panel. **Child Lock** prevents accidental programming when wiping the control panel.

Example: To set the child lock.

STOP CLEAR	1. Touch **STOP/CLEAR.**
STOP CLEAR	2. Touch and hold **STOP/CLEAR** until "LOCKED" appears (approximately 4 seconds).

Example: To cancel the child lock.

STOP CLEAR	1. Touch and hold **STOP/CLEAR** until "LOCKED" disappears (approximately 4 seconds)

OPERATION

CUSTOM SET

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

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

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

STOP CLEAR	1. Touch **STOP/CLEAR.**
CUSTOM SET	2. Touch **CUSTOM SET.**
4	3. Touch number **4.**
2	4. Touch number **2.**

ENERGY SAVING

ENERGY SAVING feature saves energy by turning off the display. The display will also turn off when the unit is not active for 5 minutes.

STOP CLEAR	1. Touch **STOP/CLEAR.**
ENERGY SAVING	2. Touch **ENERGY SAVING** to turn the display off.
ENERGY SAVING	3. Touch **ENERGY SAVING** to turn the display on.

ADD 30 SEC

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

Example: To set ADD 30 SEC for 2 minutes.

ADD 30 SEC	Touch ADD 30 SEC 4 times. The oven begins cooking and display shows time counting down.

CUSTOM COOK

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

Example: To memorize for 2 minutes.

STOP CLEAR	1. Touch **STOP/CLEAR.**
CUSTOM COOK	2. Touch **CUSTOM COOK.**
2 0 0	3. Enter the cook time.
START ENTER	4. Touch **START/ENTER.**

Example: To recall the memory.

STOP CLEAR	1. Touch **STOP/CLEAR.**
CUSTOM COOK	2. Touch **CUSTOM COOK.**
START ENTER	3. Touch **START/ENTER.** When the cook time is over, you will hear four beeps and **COOK END** will display.

OPERATION

MORE / LESS

By using the MORE or LESS Keys, all of the pre-programmed cook and time cook and etc. can be adjusted to cook food for a longer or shorter time.

Pressing MORE will add 10 seconds of the cooking time each time you press it. Pressing LESS will subtract 10 seconds of cooking time each time you press it.

COOKING AT HIGH COOK POWER

Example: To cook food for 8 minutes 30 seconds.

STOP CLEAR	1. Touch **STOP/CLEAR.**
8 3 0	2. Enter the cook time.
START ENTER	3. Touch **START/ENTER.** When the cook time is over, you will hear four beeps and **COOK END** will display.

MICROWAVE POWER LEVELS

Your microwave oven has 10 cook power levels to let you cook or heat a wide variety of foods.

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

STOP CLEAR	1. Touch **STOP/CLEAR.**
7 3 0	2. Enter the cook time.
POWER LEVEL	3. Touch POWER LEVEL.
7	4. Enter the power level.
START ENTER	5. Touch START/ENTER. When the cook time is over, four beeps will sound and **COOK END** will display.

See cooking guide for Lower Power Levels, page 12.

MULTI STAGE COOKING

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 to another for up to 2 stages. 3 stages can be programmed if the first stage is the defrost cycle.

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

STOP CLEAR	1. Touch **STOP/CLEAR.**
3 0 0	2. Enter the first cook time.
TIME	3. Touch TIME.
7 3 0	4. Enter the second cook time.
POWER LEVEL	5. Touch POWER LEVEL.
7	6. Enter the power level.
START ENTER	7. Touch START/ENTER.

When the cook time is over, four beeps will sound and **COOK END** will display.

OPERATION

COOKING GUIDE FOR LOWER POWER LEVELS

The 10 power levels in addition to HIGH allow you to choose the best power level for the food you are cooking. Below are listed all the power levels, examples of foods best cooked at each level, and the amount of microwave power you are using.

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

OPERATION

SENSOR OPERATING INSTRUCTIONS

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

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

SENSOR COOKING GUIDE

Appropriate containers and coverings help assure good Sensor cooking results.

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

SENSOR POPCORN

SENSOR 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.

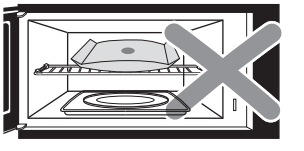
Example: To pop popcorn.	
POPCORN	1. Touch POPCORN. When the cook time is over, four beeps will sound and COOK END will display.

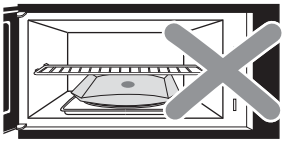
- Recommended amounts: 3.0-3.5 ozs.
- To cook a snack size bag (1.75 oz.) place the bag in the oven. Set the oven to cook for 2 minutes at full power. LISTEN for the popping to slow down. When the popping slows to one pop per second, stop the oven. Make a note of how much time it took and use that setting in the future.

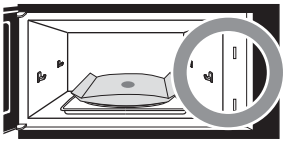
⚠CAUTION

DO NOT leave microwave oven unattended while popping corn.

When popping commercially packaged popcorn, remove the rack from the oven.
Do not place the bag of microwave popcorn on the rack or under the rack.







OPERATION

SENSOR PIZZA

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

Example: To reheat 2 slices of pizza.

STOP CLEAR

1. Touch **STOP/CLEAR.**

PIZZA

2. Touch **PIZZA.**
When the cook time is over, you will hear four beeps and **COOK END** will display.

SENSOR COOK

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

Example: To cook Rice.

STOP CLEAR

1. Touch **STOP/CLEAR.**

COOK

2. Touch **COOK.**

3

3. Choose food category.

Category	Touch pad number
Frozen Entree	1
Casserole	2
Rice	3

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

SENSOR POTATO

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

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

Example: To cook 10 oz. potatoes.

STOP CLEAR

1. Touch **STOP/CLEAR.**

POTATO

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

SENSOR VEGETABLE

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

Example: To reheat Frozen Vegetable.

STOP CLEAR

1. Touch **STOP/CLEAR.**

VEGETABLE

2. Touch **VEGETABLE.**

2

3. Choose food category.

Category	Touch pad number
Fresh	1
Frozen	2
Canned	3

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

OPERATION

SENSOR REHEAT

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

Example: To reheat Casserole.

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

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

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

SOFTEN

The oven uses low power to soften foods (butter, ice cream, cream cheese, and frozen juice.) See the following table.

Example: To soften quart of ice cream.

SOFTEN	1. Touch **SOFTEN.**
2	2. Choose food category. Touch **2** for ice cream.
2	3. Choose food amount. Touch **2** for quart.
START ENTER	4. Touch **START/ENTER.**

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

MELT

The oven uses low power to melt foods (butter or margarine, chocolate, marshmallows, or processed cheese food.) See the following table.

Example: To melt 8 ozs. chocolate.

MELT	1. Touch **MELT.**
2	2. Choose food category. Touch **2** for chocolate.
2	3. Choose food amount. Touch **2** for 8 ozs.
START ENTER	4. Touch **START/ENTER.**

MELT TABLE

Category	Touch pad times	Touch pad number		
		1	2	3
Butter/Margarine	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	–

OPERATION

SOFTEN TABLE

CATEGORY	DIRECTION	AMOUNT
Butter	Unwrap and place in a microwave safe dish on the rack over the glass tray. Butter will be at room temperature and ready for use in recipe.	1, 2, or 3 sticks
Ice Cream	Place in a microwave safe dish on the rack over the glass tray. Ice cream will be soft enough to make scooping easier.	Pint, Quart, Half gallon
Cream Cheese	Unwrap and place in a microwave safe dish on the rack over the glass tray. Cream cheese will be at room temperature and ready for use in recipe.	3 or 8 ozs.
Frozen Juice	Remove top. Place in oven. Frozen juice will be soft enough to mix easily with water.	6, 12, or 16 ozs.

MELT TABLE

CATEGORY	DIRECTION	AMOUNT
Butter or Margarine	Unwrap and place in a microwave safe dish on the rack over the glass tray. No need to cover butter. Stir at the end of cooking to complete melting.	1, 2, or 3 sticks
Chocolate	Chocolate chips or squares of baking chocolate may be used. Unwrap squares and place in a microwave safe dish on the rack over the glass tray. Stir at the end of cycle to complete melting.	4 or 8 ozs.
Cheese	Use processed cheese food only. Cut into cubes. Place in a single layer in a microwave safe dish on the rack over the glass tray. Stir at the end of cooking to complete melting.	8 or 16 ozs.
Marshmallows	Large or miniature marshmallows may be used. Place in a microwave safe dish on the rack over the glass tray. Stir at the end of cycle to complete melting.	5 or 10 ozs.

AUTO DEFROST

Four 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. Four different defrosting options are provided.

1. Meat
2. Poultry
3. Fish
4. Bread

After touching **ATUO DEFROST** once, select the food category. Available weight ranges for Meat, Poultry, and Fish are 0.1 to 6.0 lbs. The available weight range for Bread is 0.1 to 1.0 lb.

Example : To defrost 1.2 lbs of meat.	
AUTO DEFROST	1. Touch **AUTO DEFROST.**
1	2. Choose food category.
1 2	3. Enter the weight.
START ENTER	4. 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.**

For best results:

- Remove fish, shellfish, meat, and poultry from its original closed paper or plastic package (wrapper). Otherwise, the wrap will hold steam and juice close to the foods, which can cause the outer surface of the foods to cook.
- Form the meat into the shape of a doughnut before freezing. When defrosting, scrape off thawed meat when the beep sounds and continue defrosting.
- Place foods in a shallow glass baking dish or a on a microwave roasting rack to catch drippings.
- Foods should still be somewhat icy in the center when removed from the oven.AT

DEFROST TABLE

Category	Food
Meat 0.1 to 6.0 lbs (0.1kg to 4.0 kg)	**BEEF** Ground beef, Round steak, Cubes for stew, Tenderloin steak, Pot roast, Rib roast, Rump roast, Chuck roast, Hamburger patty. **LAMB** Chops (1-inch thick), Rolled roast **PORK** Chops (1/2-inch thick), Hot dogs, Spareribs, Country-style ribs. Rolled roast, Sausage.
Poultry 0.1 to 6.0 lbs (0.1kg to 4.0 kg)	**POULTRY** Whole (under 4 lbs), Cut up, Breasts (boneless) **CORNISH HENS** Whole **TURKEY** Breast (under 6 lbs)
Fish 0.1 to 6.0 lbs (0.1kg to 4.0 kg)	**FISH** Fillets, Whole Steaks **SHELLFISH** Crab meat, Lobster tails, Shrimp, Scallops
Bread 0.1 to 1.0 lb (0.1kg to 0.5 kg)	**MUFFINS ROLL CAKE**

TIME DEFROST

This feature allows you to choose the time you want to defrost.

Example: To defrost for 2 minutes.	
TIME DEFROST	1. Touch **TIME DEFROST**.
2 0 0	2. Enter the defrosting time you want.
START ENTER	3. Touch **START/ENTER.** (Defrost starts)

When the defrost time is over, four beeps will sound and **COOK END** will display.

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).
- **Before starting,** make sure you have removed any of the metal twist-ties which often come with frozen food bags, and replace them with strings or elastic bands.
- **Open containers** such as cartons before they are placed in the oven.
- **Always slit** or pierce plastic pouches or packaging.
- **If food is foil wrapped,** remove foil and place it in a suitable container.
- **Slit** the skins, if any, of frozen food such as sausage.
- **Bend** plastic pouches of food to ensure even defrosting.
- **Always underestimate** defrosting time. If defrosted food is still icy in the center, return it to the microwave oven for more defrosting.
- **The length** of defrosting time varies according to how solidly the food is frozen.
- **The shape of the package** affects how quickly food will defrost. Shallow packages will defrost more quickly than a deep block.
- **As food begins to defrost,** separate the pieces. Separated pieces defrost more easily.
- **Use small pieces of aluminum foil** to shield parts of food such as chicken wings, leg tips, fish tails, or areas that start to get warm. Make sure the foil does not touch the sides, top, or bottom of the oven. The foil can damage the oven lining.
- **For better results,** let food stand after defrosting. (For more information on standing time, see the "Microwave Cooking Tips" section.)
- **Turn over** food during defrosting or standing time. Break apart and remove food as required.

METAL RACK

⚠CAUTION

To avoid risk of property damage:

Do not use rack to pop popcorn.

Rack must be on the four plastic supports when used.

Use the rack only when cooking food on rack position.

Do not cook with rack on floor of the oven.

The metal rack gives you extra space when cooking in more than one container at the same time.

To use rack:

1. Place rack securely in the four plastic supports.
   - Rack **MUST NOT** touch metal walls or back of microwave oven.
2. Place equal amounts of food both **ABOVE AND BELOW** rack.
   - Amount of food must be approximately the same to balance out cooking energy.

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	3 1/2-4 1/2 minutes	Arrange fish in a single layer with thickest portion toward outside edge of 11/2 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	4 1/2-5 1/2 minutes	
Whole fish	7	4 1/2-6 minutes	
Scallops	HI	3 1/2-5 minutes	Arrange in a single layer. Prepare as directed above, except stir instead of turning the shellfish.
Shrimp, shelled	HI	3 1/2-5 minutes	

COOKING

Appetizers / Sauces / Soups

Cooking Appetizers: Tips and Techniques

Recommended

- Crisp 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.
- 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.

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.
- 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.

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.

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.

Meat Cooking Table

MEAT	POWER LEVEL	COOKING TIME	DIRECTIONS
Beef Hamburgers, Fresh or defrosted (4 oz. each) 1 patty 2 patties 4 patties	HI	1-1 1/2 minutes 1 1/2-2 minutes 2 1/2-3 1/2 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 roasting 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 roasting 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 10slices	HI	1 1/2-2 minutes 2-3 minutes 4-5 minutes 7-8 minutes	Place bacon slices on microwavable roasting 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 1/2- 4 1/2 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 1-1 1/2 minutes 1 1/2-2 minutes 1 3/4-2 minutes	Pierce links and place on microwavable roasting rack. Cover with waxed paper or paper towel. Turn over halfway through cooking. After cooking, let stand covered 1 minute.

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 1/2-3 lbs).	HI	4 1/2-5 1/2 minutes per lb	Wash pieces, 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 1/2 lbs)	HI	12-13 minutes per lb	Wash pieces, shake the water off, and go on with cooking. Place breast side down on a microwavable roasting 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 1/2 lbs. each)	HI	6-7 minutes per lb	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.

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 7 1/2 to 8 1/2 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 as directed in chart or until water boils. Stir in pasta; cook covered 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 5 1/2 to 6 1/2 minutes	
Lasagna noodles 4 cups water. Add 8 oz. lasagna noodles.	HI 5	7 to 8 minutes 11 to 12 1/2 minutes	
Egg noodles 6 cups water. Add 4 cups noodles.	HI 5	8 to 10 minutes 5 1/2 to 6 1/2 minutes	

Rice Cooking Table

TYPE OF RICE	POWER LEVEL	COOKING TIME	DIRECTIONS
Long grain 2 1/4 cups water. Add 1 cup rice.	HI 3	3 1/2 to 4 1/2 minutes 18 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 or until water boils.Stir in rice and any seasonings. Cook covered as directed in chart or until water is absorbed and rice is tender. Let stand covered 5 to 10 minutes. Fluff with fork.
Brown 2 1/2 cups water. Add 1 cup rice.	HI 5	4 1/2 to 5 1/2 minutes 28 minutes	
Long grain and wild rice mix 2 1/3 cups water. Add 6 oz. pkg.	Hi 3	4 to 5 minutes 28 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

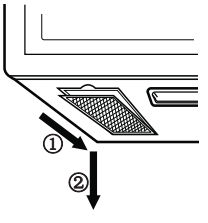
Wash the metal rack with a mild soap and a soft or nylon scrub brush.Dry completely.

Do not use abrasive scrubbers or cleaners to clean rack.

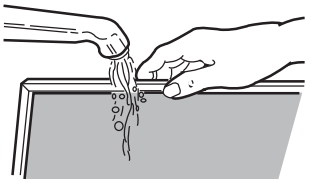
CLEANING THE GREASE FILTERS

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

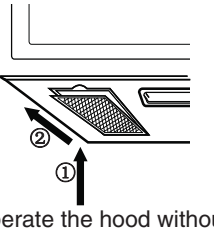
1. To remove grease filters, slide each filter to the side, then pull filters downward. The filter will drop out.



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



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



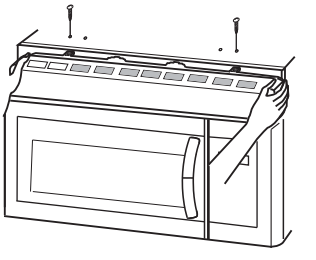
NOTE: **Do not** operate the hood without the filters in place.

CHARCOAL FILTER REPLACEMENT

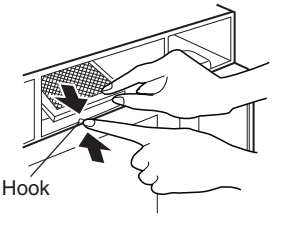
If your oven is vented inside, the charcoal filter should be replaced every 6 to 12 months, and more often if necessary. The charcoal filter cannot be cleaned.

To order a new charcoal filter, contact the Service Center.

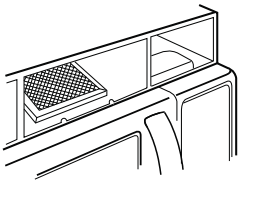
1. Remove the two vent grille mounting screws. (2 outside screws)
2. Tip the grille forward, then lift it out



3. Open the door.
4. Push the hook and remove old filter.



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

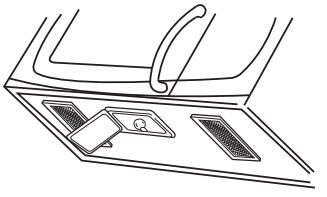


6. Slide the bottom of the vent cover into place. Push the top until it snaps into place. Replace the mounting screws. Turn the power back on at the main power supply and set the clock.

MAINTENANCE

COOKTOP/NIGHT LIGHT REPLACEMENT

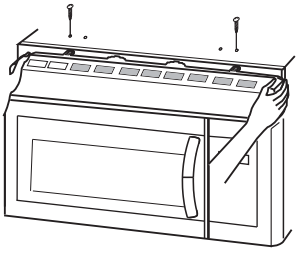
1, Unplug oven or turn off power at the main power supply.
2. Remove the bulb cover mounting screws.



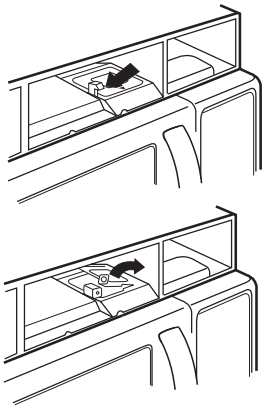
3. Replace bulb with 30 watt appliance bulb.
4. Replace bulb cover, and mount screw.
5. Turn the power back on at the main power supply.

OVEN LIGHT REPLACEMENT

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



4. Lift up the bulb holder.



5. Replace bulb with a 30 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
OVENPROOF GLASS (treated for high intensity heat): utility dishes, loaf dishes, pie plates, cake plates, liquid measuring cups, casseroles and bowls without metallic trim. **CHINA:** bowls, cups, serving plates and platters without metallic trim. **PLASTIC:** Plastic wrap (as a cover)-- lay the plastic wrap loosely over the dish and press it to the sides. Vent plastic wrap by turning back one edge slightly to allow excess steam to escape. The dish should be deep enough so that the plastic wrap will not touch the food. As the food heats it may melt the plastic wrap wherever the wrap touches the food. Use plastic dishes, cups, semirigid freezer containers and plastic bags **only for short cooking time. Use these with care because the plastic may soften from the heat of the food.** **PAPER:** Paper towels, waxed paper, paper napkins and paper plates with no metallic trim or design. Look for the manufacturer's label for use in the microwave oven.	**METAL UTENSILS:** Metal shields the food from microwave energy and produces uneven cooking. Also avoid metal skewers, thermometers or foil trays.Metal utensils can cause arcing, which can damage your microwave oven. **METAL DECORATION:** Metal-trimmed or metal-banded dinnerware, casserole dishes, etc. The metal trim interferes with normal cooking and may damage the oven. **ALUMINUM FOIL:** Avoid large sheets of aluminum foil because they hinder cooking and may cause harmful arcing. Use small pieces of foil to shield poultry legs and wings. Keep ALL aluminum foil at least 1 inch from the side walls and door of the oven. **WOOD:** Wooden bowls and boards will dry out and may split or crack when you use them in the microwave oven. Baskets react in the same way. **TIGHTLY COVERED UTENSILS:** Be sure to leave openings for steam to escape from covered utensils. Pierce plastic pouches of vegetables or other food items before cooking. Tightly closed pouches could explode. **BROWN PAPER:** Avoid using brown paper bags. They absorb too much heat and could burn. **FLAWED OR CHIPPED UTENSILS:** Any utensil that is cracked, flawed or chipped may break in the oven. **METAL TWIST TIES:** Remove metal twist ties from plastic or paper bags. They become hot and could cause a fire.

BEFORE CALLING FOR SERVICE

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

If nothing on the oven operates:
- check for a blown circuit fuse or a tripped main circuit breaker.
- check if oven is properly connected to electric circuit in house.
- check that controls are set properly.

If the oven interior light does not works:
- 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 net 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.

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).	
Over-the-Range / All Convection / Microwaves in Built-in application / All other Microwave Oven	**Extended Component Warranty (Parts Only)**
One (1) year from the date of origina retail purchaseretail purchase	**Five (5) years from the date of original retail purchase**
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:

LG
Life's Good

MANUEL DE L'UTILISATEUR

FOUR À MICRO-ONDES

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

LMV1631SW
LMV1631ST

MFL37074006

www.lg.com

TABLE DES MATIÈRES

TABLE DES MATIÈRES.....2

MESURES DE PRÉVENTION.....3

Mesures de prévention importantes.....3

Quelques précautions à prendre pour éviter une exposition dangereuse aux micro-ondes.....4

RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À VOTRE FOUR 5

Emplacement du numéro de modèle.....5

Spécifications du four.....5

Tension assignée.....5

Exigences en électricité 5

Instructions relatives à la mise à la terre électrique.....5

Caractéristiques du four à micro-ondes.....6

Panneau des commandes du four.....7

FONCTIONNEMENT.....9

Le four à micro-ondes 9

Horloge 9

Ventilateur 9

Éclairage de la table de cuisson 9

Verrouillage pour les enfants.....9

Set sur mesure.....10

D'economie d'energie. 10

Minute additionnelle 10

Cuisson sur mesure.....10

Plus/Moins.....11

Niveaux de puissance du four à micro-ondes.....11

Cuisson par étapes.....11

Guide de cuisson pour les niveaux de puissance inférieurs 12

Instructions de cuisson avec capteur.....13

Guide de cuisson avec capteur 13

Maïs à éclater avec capteur 13

Pizza avec capteur.....14

Cuisson avec capteur.....14

Pommes de terre avec capteur.....14

Légumes avec capteur.....14

Réchauffage avec capteur.....15

Amollissement.....15

Fusion.....15

Tableau d'amollissement 16

Tableau de fusion.....16

Décongélation automatique.....17

Décongélation minutée.....17

Conseils pour la décongélation.....18

Grille métallique.....18

CUISSON 19

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson 19

Poissons et crustacés/mollusques 19

Amuse-gueule/sauces/soupes 20

Viandes 20

Volaille 22

Pâtes et riz 23

ENTRETIEN.....24

ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....24

La grille de métal.....24

Nettoyer les filtres pour la graisse.....24

Remplacement du filtre au charbon.....24

Remplacement de la lumière/ veilleuse de la hotte.....25

Remplacement de l'ampoule de la cavité interne du four.....25

QUESTIONS ET RÉPONSES.....25

GUIDE DES PLATS À L'ÉPREUVE DES MICRO-ONDES.....26

AVANT DE PLACER UN APPEL DE SERVICE 27

GARANTIE.....29

MESURES DE PRÉVENTION IMPORTANTES

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

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

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

MESURES DE PRÉVENTION

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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

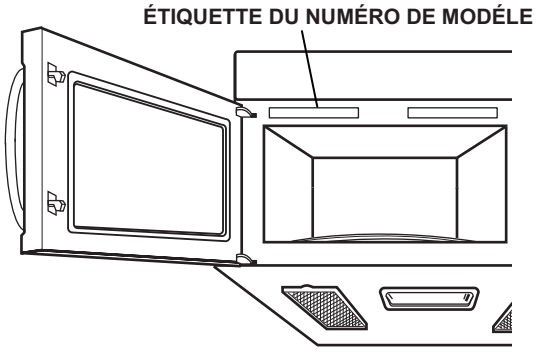
- **N'essayez pas de faire fonctionner ce four en laissant la porte ouverte** car si vous réussissez à l'utiliser avec la porte ouverte, vous risquez de vous exposer aux micro-ondes Il est crucial de ne pas tenter de déjouer ni d'altérer les systèmes sécuritaires de verrouillage de l'appareil.
- **Ne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

RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À VOTRE FOUR

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

EMPLACEMENT DU NUMÉRO DE MODÈLE

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



SPÉCIFICATIONS DU FOUR

Capacité de puissance	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 ELECTRICITE

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.

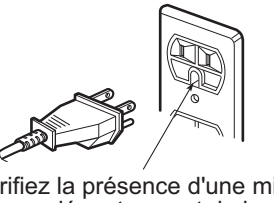
INSTRUCTIONS RELATIVES À LA MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUE

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

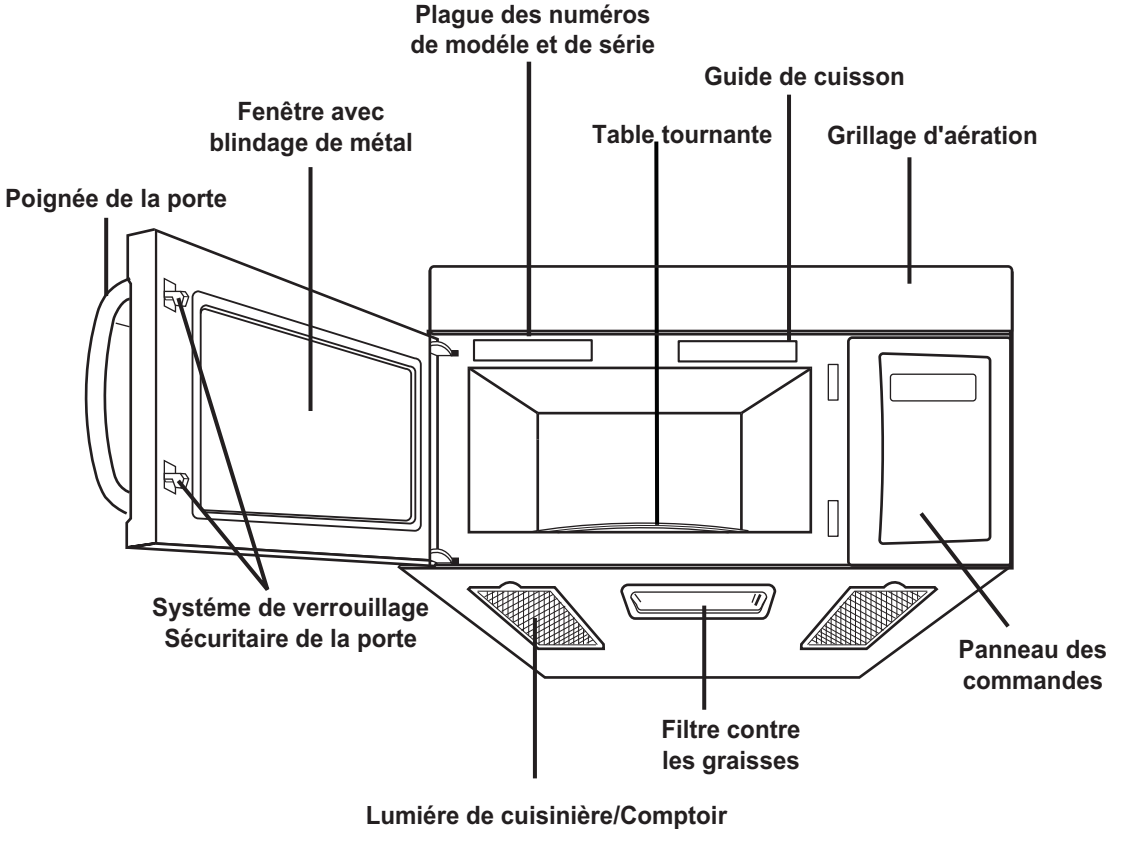


Vérifiez la présence d'une mise à la terre adéquate avant de brancher votre appareil.

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

RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À VOTRE FOUR

CARACTÉRISTIQUES DU FOUR À MICRO-ONDES

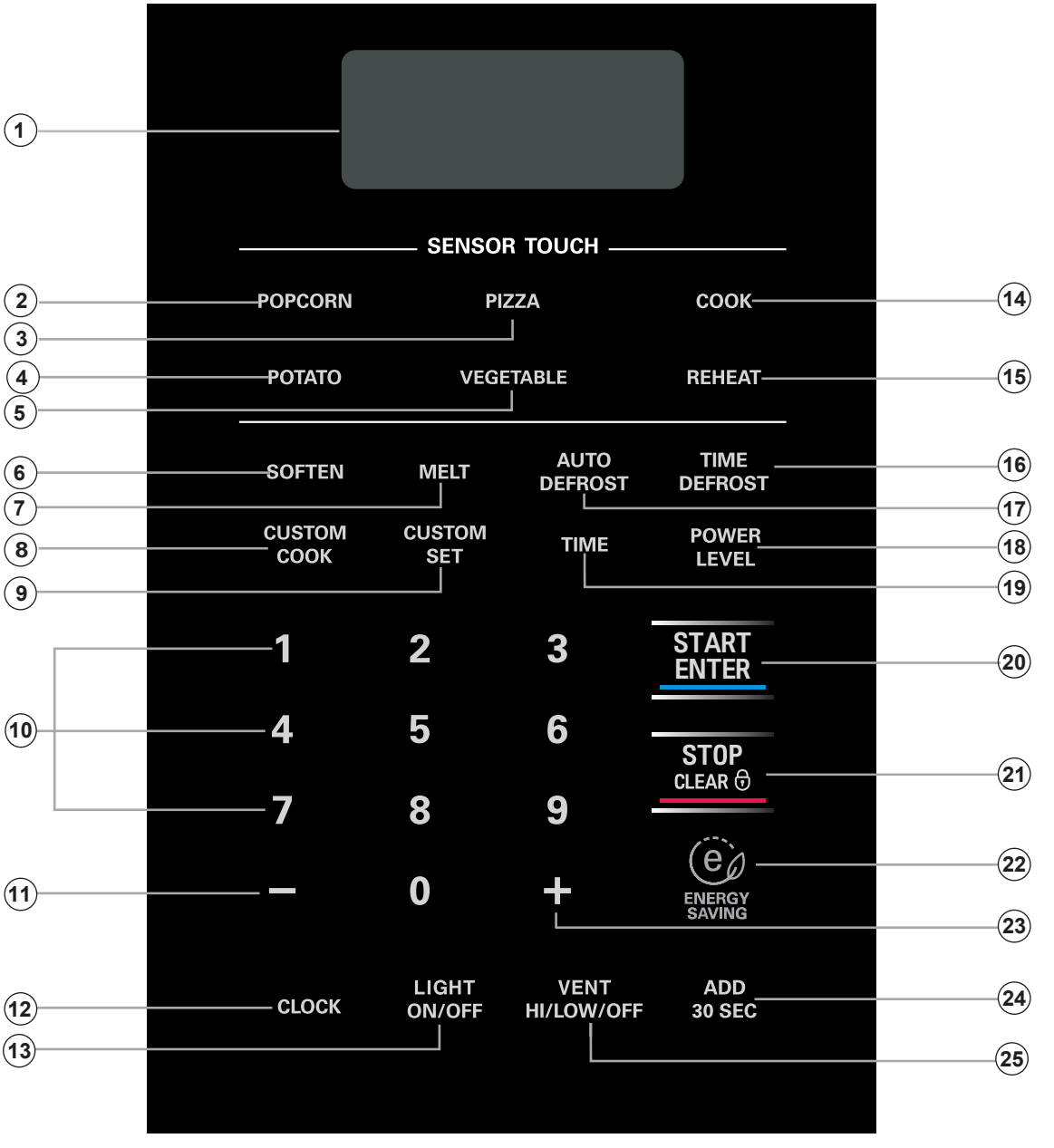


⚠AVERTISSEMENT:

Ne faites pas fonctionner le four à vide ou sans le plateau en verre. Il est préférable de laisser un verre d'eau dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé. L'eau absorbera en sécurité toute l'énergie micro-ondes, si le four est mis en marche accidentellement.

RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À VOTRE FOUR

PANNEAU DES COMMANDES DU FOUR



RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À VOTRE FOUR

1. AFFICHAGE "DISPLAY": L'affichage contient une horloge et des voyants qui vous indiqueront l'heure de la journée, les réglages de la durée de cuisson et les fonctions de cuisson sélectionnées.

2. MAÏS SOUFFLÉ"POPCORN": Appuyez sur cette touche lorsque vous faites éclater du maïs dans votre fourà micro-ondes. Le capteur révèlera au four la durée de la cuisson selon le taux d'humidité qu'il détecte du maïs soufflé.

3. PIZZA: Appuyez sur cette touche lorsque vous fait escuire une pizza, sans choisir une durée de cuisson ni un niveau de puissance.

4. POMME DE TERRE "POTATO": Appuyez sur cette touche pour cuire des pommes de terre. Le capte urrévèlera au four la durée de la cuisson selon le taux d'humidité qu'il détecte de chaque pomme de terre.

5. LÉGUMES "VEGETABLE": Appuyez sur cette touche pour réchauffer les légumes. Le capteur révèlera au four la durée de la cuisson selon le taux d'humidité qu'il détecte des légumes.

6. Ramollir "Soften": Appuyez sur cette touche pour ramollir du beurre, de la crème glacée, du fromage à la crème ou du jus congelé.

7. Fondre "Melt": Appuyez sur cette touche pour faire fondre du beurre ou de la margarine, du chocolat, du fromage ou des guimauves.

8. TEMPS CUISSON "TIME COOK": Appuyez sur cette touche afin de régler la durée de ra cuisson.

9. SET SUR MESURE "CUSTOM SET": Cette touche sertà changer les réglages pré-ajustés par défaut dans le four, tels que ceux du son, de l'horloge, de la vitesse de l'affichage et du poids de la décongélation.

10. TOUCHES NUMÉRIQUES "NUMBER": Servezvous de ces numéros pour entrer la durée de cuisson, le niveau de puissance, les quantités ou les poids.

11. MOINS "LESS": Appuyez sur LESS et voussoustrairez 10 secondes du temps de cuisson.

12. HORLOGE "CLOCK": Cette touche sert ¨ entrer lheure du jour.

13. ÉCLAIRAGE "LIGHT": Appuyez sur cette touche afin d'allumer/éteindre la lumière de la cuisinière/comptoir.

13. ÉCLAIRAGE "LIGHT": Appuyez sur cette touche afin d'allumer/éteindre la lumière de la cuisinière/comptoir.

14. CUISSON "COOK": Appuyez sur cette touche pour cuire les plats congelés, les plats cuisinés et le riz. Le capteur révèlera au four la durée de la cuisson selon le taux d'humidité qu'il détecte de la nourriture.

15. RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE "REHEAT": Apuyez sur cette touche afin de réchauffer des plats cuisinés, des assiettes de souper et les soupes/sauces. Le capteur révèlera au four la durée de la cuisson selon le taux d'humidité qu'il détecte de la nourriture.

16. DÉCONGÉLATION MINUTÉE "TIME DEFROST": Appuyez sur cette touche pour régler un temps de décongélation.

17. 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.

18. PUISSANCE "POWER LEVEL": Appuyez sur cettetouche afin de choisir un niveau de puissance.

19. Temps "Time": Appuyez sur cette touche, puis sur les touches numériques pour régler le temps de cuisson.

20. DÉMARRER/ENTRER "START/ENTER" : Appuyez sur cette touche pour démarrer une fonction. Sivous ouvrez la porte après le début de la cuisson, appuyez à nouveau sur START/ENTER.

21. ARRÊT/ANNULATION "STOP/CLEAR": Cette touche sert à arrêter le four ou annuler toutes. les entrées de données.

22. D'ECONOMIE D'ENERGIE "ENERGY SAVING": Appuyez sur cette touche pour économiser l'énergie.

23. PLUS "MORE": Appuyez sur MORE et vous ajouterez 10 secondes à la durée de la cuissn.

24. MINUTE ADDITIONNELLE "ADD 30 SEC": Appuyez sur cette touche pour commander une opération de cuisson d'une minute au niveau de puissance de 100%.

25. VENTILATEUR HAUT/BAS/ARRÊT "VENT HI/LOW/OFF": Appuyer sur cette touche pour commander la mise en marche ou l'arrêt du ventilateur.

FONCTIONNEMENT

LE FOUR À MICRO-ONDES

On décrit dans cette section les principes de fonctionnement du four à micro-ondes ainsi que les connaissances de base qui vous permettront de l'utiliser. Lire ces informations avant d'utiliser le four.

⚠ ATENTION

Pour éviter tout risque de dommages matériels ou de blessures corporelles, ne pas faire fonctionner le four sans avoir placé un aliment dans la cavité.

Pour éviter tout risque de dommages matériels ou de blessures corporelles, ne pas placer dans le four des articles comme les suivants : vaisselle ou ustensile en grès, feuille d'aluminium, ustensile métallique ou ustensile avec garniture métallique. Garder le papier d'aluminium à au moins 1 po (2,54 cm) de la paroi du four, de la grille métallique ou d'autres morceaux d'aluminium.

HORLOGE

Lorsque le four est branché à une prise de courant la première fois, le message « TOUCH CLOCK TO SET TIME OF DAY » (veuillez régler l'heure) clignote plusieurs fois sur l'afficheur. Si l'heure n'est pas réglée, « : » clignotera sur l'afficheur jusqu'à ce que « CLOCK » (HORLOGE) soit appuyé.

Exemple : Pour régler l'horloge sur 8 h 00.	
CLOCK	1. Appuyer sur la touche **CLOCK.**
8 0 0	2. Entrer l'heure exacte à l'aide des touches numériques.
START ENTER	3. Appuyer sur la touche **START/ ENTER.**
1	4. Appuyer sur 1 pour AM/matin et sur 2 pour PM/soir.
START ENTER	5. Appuyer sur la touche **START/ ENTER.**

VENTILATEUR

Le ventilateur permet d'évacuer la vapeur d'eau et d'autres vapeurs émises par les aliments sur la table de cuisson. Il possède 3 vitesses.

VENT HI/LOW/OFF	Appuyez sur la touche **VENT HI /LOW / OFF** une fois pour la vitesse de ventilation High (élevée), deux fois pour la vitesse de ventilation **Low** (basse) ou trois fois pour arrêter la ventilation.

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

ÉCLAIRAGE DE LA TABLE DE CUISSON

LIGHT ON/OFF	Appuyer une fois sur **LIGHT ON/OFF** pour commander. Une fois pour un éclairage élevé. Deux fois pour un éclairage doux.

VERROUILLAGE POUR LES ENFANTS

Utiliser cette fonction de sécurité pour verrouiller le panneau de contrôle lorsque vous nettoyez le four ou afin d'empêcher les enfants d'utiliser le four sans supervision.

La fonction de verrouillage est également utile lorsqu'on doit nettoyer le panneau de contrôle; ceci empêche l'entrée accidentelle de commandes durant le nettoyage.

Exemple : Verrouillage du panneau de contrôle.	
STOP CLEAR	1. Appuyer sur **STOP/CLEAR.**
STOP CLEAR	2. Tenez **STOP/CLEAR** enfoncé jusqu'à ce que « LOCKED » (VERROUILLÉ) s'affiche (environ 4 secondes).

Exemple : Déverrouillage du panneau de contrôle.	
STOP CLEAR	1. Maintenir la pression sur **STOP/CLEAR** pendant plus de 4 secondes. **LOCKED (VERROUILLÉ)** disparaît de l'afficheur et l'appareil émet 2 signaux sonores.

FONCTIONNEMENT

SET SUR MESURE

Vous pouvez changer les valeurs par défaut de la sonorité du bip, l'horloge, la vitesse de l'affichage et le poids de la décongélation.
Consultez le tableau suivant pour plus de renseignements.

NUMÉRO	SET SUR MESURE	NUMÉRO	RÉSULTAT
1	Commande ACTIF/ INACTIF du son	1	Son activé
		2	Son désactivé
2	Commande ACTIF/ INACTIF de l'horloge	1	Horloge activée
		2	Horloge désactivée
3	Commande de vitesse de défilement	1	Vitesse lente
		2	Vitesse normale
		3	Vitesse rapide
4	Sélection du mode de décongélation automatique	1	Lbs
		2	Kg

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

STOP CLEAR	1. Appuyez sur **STOP/CLEAR.**
CUSTOM SET	2. Appuyez sur **CUSTOM SET.**
4	3. Appuyez sur le numéro **4.**
2	4. Appuyez sur le numéro **2.**

D'ECONOMIE D'ENERGIE

La fonction « ENERGY SAVING » D'ECONOMIE D'ENERGIE pourraéconomiser d'énergie en éteignant l'écran.L'affichage s'éteint également lorsque l'appareil n'est pas actif pendant 5 minutes.

STOP CLEAR	1. Appuyez sur **STOP/CLEAR**.
ENERGY SAVING	2. Appuyez sur **ENERGY SAVING** à éteindre l'affichage.
ENERGY SAVING	3. Appuyez sur **ENERGY SAVING** pour éteindre l'affichage sur.

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.

ADD 30 SEC	Appuyez quatre fois sur la touche de mise en marche simplifiée **ADD 30 SEC.** Le four débute sa cuisson et le compte à rebours apparaît à l'affichage.

CUISSON SUR MESURE

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

Par exemple: programmer pendant deux minutes.

STOP CLEAR	1. Appuyez sur **STOP/CLEAR.**
CUSTOM COOK	2. Appuyez sur **CUSTOM COOK.**
2 0 0	3. Entrez la durée de la cuisson.
START ENTER	4. Appuyez sur **START/ENTER.**

Par exemple: rappeler la mémoire.

STOP CLEAR	1. Appuyez sur **STOP/CLEAR.**
CUSTOM COOK	2. Appuyez sur **CUSTOM COOK.**
START ENTER	3. Appuyez sur **START/ENTER.** Lorsque la durée de cuisson sera terminée, vous entendrez quatre bips et les lettres **COOK END** apparaîtront à l'affichage.

FONCTIONNEMENT

PLUS / MOINS

En utilisant les touches MORE ou LESS, vous pouvez ajuster tous les pré-programmes cuisson et de cuisson par minuterie pour augmenter ou diminuer la durée de la cuisson.
Appuyez sur MORE et vous ajouterez 10 secondes à la durée de la cuisson, appuyez sur LESS et vous soustrairez 10 secondes du temps de cuisson.

CUISSON À PUISSANCE ÉLEVÉE

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

STOP CLEAR	1. Appuyez sur **STOP/CLEAR.**
8 3 0	2. Entrez la durée de la cuisson.
START ENTER	3. Appuyez sur **START/ENTER.** Lorsque la cuisson sera terminée, vous entendrez quatre bips et les lettres **COOK END** apparaîtront à l'écran.

NIVEAUX DE PUISSANCE DU FOUR À MICRO-ONDES

Le four à micro-ondes est doté de 10 niveaux de cuisson afin de permettre à l'utilisateur de faire cuir ou chauffer différents types d'aliments.

Exemple : Cuisson d'un mets pendant 7 miuntes 30 secondes à une puissance de 70%.

STOP CLEAR	1. Appuyez sur **STOP/CLEAR.**
7 3 0	2. Entrer la durée de cuisson.
POWER LEVEL	3. Appuyer sur la touche **POWER LEVEL.**
7	4. Entrer le niveau de puissance.
START ENTER	5. Appuyer sur **START/ENTER.** Lorsque la durée de cuisson est écoulée, l'appareil émet 4 signaux sonores et affiche **COOK END.**

Voir le guide de cuisson pour les niveaux de puissance infrieurs à la page 12.

CUISSON PAR ÉTAPES

Afin d'obtenir les meilleurs résultats, certaines recettes exigent différents niveaux de puissance à différences étapes de la cuisson. Il est possible de programmer le four pour passer d'un niveau à un autre en deux étapes. Trois étapes sont possibles si la première est le cycle de décongélation.

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

STOP CLEAR	1. Appuyez sur **STOP/CLEAR.**
3 0 0	2. Entrer la durée de cuisson pour la première période.
TIME	3. Appuyer sur la touche **TIME.**
7 3 0	4. Entrer la durée de cuisson pour la seconde période.
POWER LEVEL	5. Appuyer sur la touche **POWER LEVEL.**
7	6. Entrer le niveau de puissance pour la seconde période.
START ENTER	7. Appuyer sur **START/ENTER.**

Lorsque la durée de cuisson est écoulée, l'appareil émet 4 signaux sonores et affiche **COOK END.**

FONCTIONNEMENT

GUIDE DE CUISSON POUR LES NIVEAUX DE PUISSANCE INFÉRIEURS

L'appareil offre un choix de 10 niveaux de puissance de chauffage en plus de la puissance HIGH (ÉLEVÉE); on peut ainsi choisir le niveau de puissance le plus approprié pour l'aliment à cuire. Le tableau ci-dessous permet de choisir le niveau de puissance approprié pour divers aliments.

NIVEAU DE PUISSANCE	PUISSANCE DU FOUR	UTILISATION
10 (Puissance élevée)	100 %	● Ébullition d'eau. ● Cuisson de boeuf haché. ● Préparation de bonbons/confiserie. ● Cuisson de légumes et fruits frais. ● Cuisson de poisson ou volaille. ● Préchauffage d'un plat de brunissage. ● Réchauffage de boissons. ● Tranches de bacon.
9	90 %	● Réchauffage rapide de tranches de viande. ● Cuisson d'oignons, de céleri et poivrons verts (sautés).
8	80 %	● Réchauffage. ● Cuisson d'oeufs brouillés.
7	70 %	● Cuisson de pains et de produits de céréales. ● Cuisson de mets à base de fromage, veau. ● Cuisson de gâteaux, muffins, carrés au chocolat, petits gâteaux, etc.
6	60 %	● Cuisson de pâtes.
5	50 %	● Cuisson de viande, volaille entière. ● Cuisson de crèmes pâtissières. ● Cuisson de poulet entier, dinde, côtes de porc, rôti de côtes, rôti de longe.
4	40 %	● Toute cuisson de morceaux de viande moins tendres. ● Réchauffage de mets préparé surgelé.
3	30 %	● Décongélation de viande, volaille et produits de la mer. ● Cuisson d'une petite quantité d'aliments. ● Fin de cuisson pour mets en cocotte, ragoûts et certaines sauces.
2	20 %	● Amollissement de beurre et fromage à la crème. ● Chauffage d'une petite quantité d'aliments.
1	10 %	● Amollissement de crème glacée. ● Levée de pâte à pain (avec levure).
0	0 %	● Temps de repos.

FONCTIONNEMENT

INSTRUCTIONS DE CUISSON AVEC CAPTEUR

La fonction de cuisson avec capteur permet de commander la cuisson de la plupart de vos mets favoris sans devoir sélectionner une durée de cuisson et une puissance de chauffage. L'appareil affiche la catégorie d'aliment durant la période de détection initiale. Le four à micro-ondes détermine automatiquement la durée de cuisson nécessaire pour chaque mets ou aliment. Lorsque le capteur interne détecte une certaine quantité d'humidité émise par l'aliment, il détermine et affiche la durée de cuisson restante. Observer les recommandations suivantes pour obtenir les meilleurs résultats pour une cuisson avec capteur :

1. Les aliments cuits avec le système de capteur doivent se trouver à une température de conservation normale.
2. Veiller à ce que le plateau en verre et la surface extérieure du récipient soient secs pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson.
3. Recouvrir les aliments avec un couvercle, du papier paraffiné ou une feuille de plastique (pour four à micro-ondes) en laissant une ouverture.
4. Ne pas ouvrir la porte du four ni appuyer sur la touche STOP/CLEAR durant la période de détection. Lorsque la période de détection est écoulée, le four émet 2 signaux sonores, et la durée de cuisson restante apparaît sur l'afficheur. À partir de ce moment, on peut ouvrir la porte du four pour remuer ou retourner les aliments ou pour modifier leur répartition.

GUIDE DE CUISSON AVEC CAPTEUR

Pour obtenir les meilleurs résultats lors d'une cuisson avec capteur, employer les récipients et couvercles appropriés avec les aliments.

1. Toujours utiliser un récipient pour four à micro-ondes et recouvrir avec un couvercle ou une pellicule de plastique en laissant une petite ouverture.
2. Ne jamais placer un couvercle ou pellicule de plastique étanche sur un récipient; ceci empêche l'évacuation de la vapeur et peut provoquer une cuisson excessive.
3. Adapter la quantité de nourriture à la taille du récipient. Pour obtenir les meilleurs résultats, remplir un récipient à 50 % ou plus.
4. Avant de placer les aliments dans le four, vérifier que les surfaces internes du four et les surfaces externes du récipient sont sèches. La transformation en vapeur des gouttes d'humidité peut provoquer une détection incorrecte par le capteur.

MAÏS À ÉCLATER AVEC CAPTEUR

Cette fonction permet de faire éclater au four à micro-ondes les grains de maïs des sachets commerciaux de 3,0 et 3,5 ozs. (85 et 99 g). Faites éclater un seul sachet à la fois. Dans le cas de l'emploi d'un éclateur de maïs pour four à micro-ondes, observer les instructions du fabricant.

Exemple : Pour faire éclater du maïs.

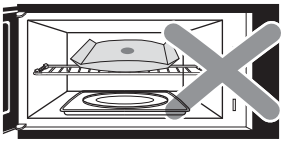
POPCORN	1. Appuyer sur la touche **POPCORN.** Lorsque la durée de chauffage est écoulée, l'appareil émet 4 signaux sonores et affiche **COOK END.**

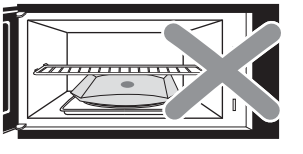
- Quantité recommandée : 3,0 à 3,5 oz (85 à 99 g).
- Pour faire cuire un sac de taille collation [1,75 oz (50 g)], placer le sac dans le four. Régler le four pour cuire pendant 2 minutes à pleine puissance. ÉCOUTER si le bruit de l'éclatement ralentit. Lorsque l'éclatement ralentit à un éclat par seconde, arrêter le four. Noter le temps requis pour la cuisson et utiliser ce réglage à l'avenir.

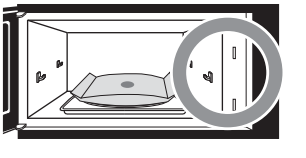
⚠ ATENTION

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

Lors de l'éclatement du maïs en sachet commercial, retirer la grille du four; ne pas placer le sachet de maïs à éclater sur ou sous la grille.







FONCTIONNEMENT

PIZZA AVEC CAPTEUR

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

Par exemple: réchauffer deux pointes de pizza.

STOP CLEAR	1. Appuyez sur **STOP/CLEAR.**
PIZZA	2. Appuyez sur **PIZZA.** Lorsque la durée de la cuisson sera terminée, vous entendrez quatre bips et les lettres **COOK END** apparaîtront à l’écran.

CUISSON AVEC CAPTEUR

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

Par exemple: cuire du riz

STOP CLEAR	1. Appuyez sur **STOP/CLEAR.**
COOK	2. Appuyez sur **COOK.**
3	3. Choisissez la catégorie de nourriture.

Catégorie	Touche du clavier numérique
Entrée Congelés	1
Casserole	2
Riz	3

Lorsque la durée de la cuisson sera terminée, vous entendrez quatre bips et les lettres **COOK END** apparaîtront à l’écran.

POMMES DE TERRE AVEC CAPTEUR

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

REMARQUE:

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

Par exemple: cuire 10 onces pommes de terre.

STOP CLEAR	1. Appuyez sur **STOP/CLEAR.**
POTATO	2. Appuyez sur **POTATO.** Lorsque la durée de la cuisson sera terminée, vous entendrez quatre bips et les lettres **COOK END** apparaîtront à l’écran.

LÉGUMES AVEC CAPTEUR

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

Par exemple: réchauffer des légumes congelés.

STOP CLEAR	1. Appuyez sur **STOP/CLEAR.**
VEGETABLE	2. Appuyez sur **VEGETABLE.**
2	3. Choisissez la catégorie de nourriture.

Catégorie	Touche du clavier numérique
Frais	1
Congelés	2
En Boîte	3

Lorsque la durée de la cuisson sera terminée, vous entendrez quatre bips et les lettres **COOK END** apparaîtront à l’écran.

FONCTIONNEMENT

RÉCHAUFFAGE AVEC CAPTEUR

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

Par exemple: réchauffer un plat cuisiné.

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

REHEAT — 2. Appuyez sur **REHEAT.**

1 — 3. Choisissez la catégorie d'aliments désirée.

Catégorie	Touche du clavier numérique
Casserole	1
Assiette	2
Soupe/Sauce	3

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

AMOLLISSEMENT

Le four utilise une puissance basse pour amollir les aliments comme le beurre, la crème glacée, le fromage à la crème et les jus congelé. Voir le tableau suivant.

Exemple : Amollissement de 1 pinte (0,95 L) de crème glacée.

SOFTEN — 1. Appuyer sur la touche **SOFTEN.**

2 — 2. Choisir la catégorie d'aliment. Appuyer sur la touche **2** pour « crème glacée ».

2 — 3. Choisir la quantité. Appuyer sur la touche **2** pour 1 pinte (0,95 L).

START ENTER — 4. Appuyer sur **START/ENTER.**

TABLEAU D'AMOLLISSEMENT*

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	16 onces

* 1 ozs. = 28 g ou 30 mL; 1/2 gal = 1,9 L;
1 pinte = 0,95 L; 1 chopine = 0,5 L

FUSION

Le four utilise une puissance basse pour la fusion d'aliments (comme le beurre ou la margarine, le chocolat, les guimauves ou les préparations à partir de fromage fondu). Voir le tableau suivant.

Exemple : Fusion de 8 ozs. (227 g) de chocolat.

MELT — 1. Appuyer sur la touche **MELT.**

2 — 2. Choisir la catégorie d'aliment. Appuyer sur la touche **2** pour « chocolat ».

2 — 3. Choisir la quantité. Appuyer sur **2** pour 8 ozs. (227 g).

START ENTER — 4. Appuyer sur **START/ENTER.**

TABLEAU DE FUSION*

Catégorie	Nombre d'appuis sur la touche	Numéro de touche		
		1	2	3
Beurre/Margarine	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	–

* 1 ozs. = 28 g ou 30 mL

FONCTIONNEMENT

TABLEAU D'AMOLLISSEMENT

CATÉGORIE	DIRECTIVES	QUANTITÉ
Beurre	Le sortir de son emballage et le placer dans un récipient pour four à micro-ondes. Le beurre sera à la température ambiante et prêt à être utilisé dans une recette.	1, 2 ou 3 bâtonnet(s)
Crème glacée	Placer le contenant au four. La crème glacée sera assez molle pour pouvoir s'en servir facilement.	1 chopine, pinte ou 1/2 gal (1/2 L, 0,95 L, 1,9 L)
Fromage Crème	L'enlever de son emballage et le placer dans un récipient pour four à micro-ondes. Le fromage à la crème sera à la température ambiante et prêt à être utilisé dans une recette.	3 ou 8 ozs. (85 g ou 227 g)
Jus Congelé	Enlever le dessus. Le placer dans le four. Le jus congelé sera assez mou pour être facilement mélangé avec de l'eau.	6, 12 ou 16 ozs. (180, 355 ou 475 mL)

TABLEAU DE FUSION

CATÉGORIE	DIRECTIVES	QUANTITÉ
Beurre ou Margarine	Le sortir de son emballage et le placer dans un récipient pour four à micro-ondes. Il n'est pas nécessaire de recouvrir le beurre. Remuer à la fin de la cuisson pour parfaire la fonte.	1, 2 ou 3 bâtonnet(s)
Chocolat	On peut utiliser des pépites de chocolat ou des carrés de chocolat à cuire. Sortir les carrés de leur emballage et les placer dans un récipient pour four à micro-ondes. Remuer à la fin de la cuisson pour parfaire la fonte.	4 ou 8 ozs. (113 ou 227 g)
Fromage	Utiliser des préparations à base de fromage fondu seulement. Les découper en cubes. Les placer en une seule couche dans un récipient pour four à micro-ondes. Remuer à la fin de la cuisson pour parfaire la fonte.	8 ou 16 ozs. (227 ou 454 g)
Guimauves	On peut utiliser des guimauves ordinaires ou miniatures. Les placer dans un récipient pour four à micro-ondes. Remuer à la fin de la cuisson pour parfaire la fonte.	5 ou 10 ozs. (142 ou 284 g)

FONCTIONNEMENT

DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Quatre choix de décongélation sont préprogrammés dans le four. La fonction décongélation offre la meilleure méthode de décongélation des aliments surgelés, le four choisissant automatiquement les durées nécessaires selon chaque aliment, en fonction du poids entré. De plus, la fonction de **DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE** comprend un mécanisme de signalisation incorporé qui rappelle à l'utilisateur de vérifier, de retourner, de séparer ou de redisposer la nourriture pendant le cycle de décongélation. Quatre options sont disponibles :

1. VIANDE

2. VOLAILLE

3. POISSON

4. PAIN

Après avoir appuyé une fois sur la touche **AUTO DEFROST**, sélectionner la catégorie d'aliment. Les gammes de poids vont de 0,1 à 6,0 lb (45 g à 2,7 kg) pour la viande, la volaille et le poisson, et de 0,1 à 1 lb (45 à 454 g) pour le pain.

Exemple : Décongélation de 1,2 lb (0,5 kg) de viande.	
AUTO DEFROST	1. Appuyer sur la touche **AUTO DEFROST.**
1	2. Choisir la catégorie d'aliment.
1 2	3. Entrer le poids.
START ENTER	4. Appuyer sur **START/ENTER.**

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

Pour de meilleurs résultats :

- Retirer le poisson, les mollusques/crustacés, la viande et la volaille de leur emballage plastique ou papier fermé d'origine. Sinon, l'emballage retient la vapeur et les jus près de l'aliment, ce qui peut entraîner la cuisson de la surface extérieure de l'aliment.
- Façonner la viande en forme de beignes avant de la congeler. Lors de la décongélation, enlever la viande déjà décongelée sur l'extérieur lorsque le signal sonore retentit, et continuer la décongélation.
- Placer l'aliment dans un plat de cuisson en verre peu profond ou sur une grille de rôtissage aux micro-ondes, afin de récolter les jus.
- L'aliment comportera encore des parties congelées au centre, lorsqu'il sera retiré du four.

TABLEAU DE DÉCONGÉLATION

Catégorie	Aliment
VIANDE 0,1 à 6,0 lb (0,1 kg à 4,0 kg)	**BŒUF** Bœuf haché, bifteck de ronde, cubes de viande à ragoût, bifteck de filet, boeuf braisé, rôti de côtes, rôti de croupe roulé, rôti de palette, galette de hamburger. **AGNEAU** Côtelettes (1 po/2,5 cm d'épaisseur), rôti roulé. **PORC** Côtelettes (1/2 po/1,2 cm), hot dogs, côtes levées, côtes à la paysanne, rôti roulé, saucisses.
VOLAILLE 0,1 à 6,0 lb (0,1 kg à 4,0 kg)	**VOLAILLE** Poulet entier (moins de 4 lb/1,8 kg), viande de poitrine coupée (sans os). **POULET DE CORNOUAILLES** Entier. **DINDE** Poitrine (moins de 6 lb/4,0 kg).
POISSON 0,1 à 6,0 lb (0,1 kg à 4,0 kg)	**POISSON** Filets, darnes, entiers. **CRUSTACÉS/MOLLUSQUES** Chair de crabe, queues de homard, crevettes, pétoncles.
PAIN 0,1 à 1,0 lb (0,1 kg à 0,5 kg)	**MUFFINS** **GÂTEAU ROULÉ**

DÉCONGÉLATION MINUTÉE

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

Exemple : Période de décongélation de 2 minutes.	
TIME DEFROST	1. Appuyer sur **TIME DEFROST**.
2 0 0	2. Entrer la durée de décongélation désirée.
START ENTER	3. Appuyer sur **START/ENTER.** (La période de décongélation débute).

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

FONCTIONNEMENT

CONSEILS POUR LA DÉCONGÉLATION

- Lorsque vous utilisez la fonction de décongélation automatique, le poids que vous devez entrer est le poids net en livres et en dixièmes de livre (le poids de l'aliment, moins celui du contenant).
- Avant de commencer, vérifiez si vous avez enlevé toutes les attaches métalliques des sacs d'aliments congelés et remplacez-les par des ficelles ou des élastiques.
- Ouvrez les contenants comme les boîtes en carton avant de les placer dans le four.
- Faites toujours une entaille dans les pochettes ou les emballages en plastique.
- Si les aliments sont emballés dans du papier d'aluminium, enlevez le papier d'aluminium et placez les aliments dans un contenant approprié.
- S'il y a lieu, faites une entaille dans la peau des aliments congelés, comme des saucisses.
- Pliez les pochettes en plastique qui renferment les aliments pour assurer une décongélation uniforme.
- Sous-estimez toujours le temps de décongélation. Si les aliments décongelés sont encore gelés au centre, remettez-les dans le four à micro-ondes pour poursuivre la décongélation.
- Le temps de décongélation varie selon le degré de congélation des aliments.
- La forme de l'emballage influe sur la rapidité de la décongélation des aliments. Les emballages peu profonds seront décongelés plus rapidement qu'un bloc épais.
- Lorsque les aliments commencent à décongeler, séparez les morceaux. Les morceaux séparés se décongèlent plus facilement.
- Utilisez de petits morceaux de papier d'aluminium pour protéger les parties des aliments comme les ailes de poulet, les extrémités des cuisses de poulet, les queues de poisson ou les parties qui commencent à devenir chaudes. Assurez-vous que le papier d'aluminium ne touche pas les côtés, le haut ou le fond du four. Le papier d'aluminium peut endommager le revêtement intérieur du four.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, laissez les aliments reposer après la décongélation. (Pour de plus amples renseignements sur le temps de repos, consultez la section « Conseils pour la cuisson au four à micro-ondes ».)
- Retournez les aliments pendant la décongélation ou le temps de repos. Séparez et retirez les aliments, au besoin.

GRILLE MÉTALLIQUE

⚠ ATENTION

Pour éviter un risque de dommages matériels :

Ne pas utiliser la grille pour éclater le maïs.

Lors de l'utilisation, la grille doit toujours reposer sur les 4 supports de plastique.

Utiliser la grille uniquement pour faire cuire à cette position.

Ne pas effectuer une cuisson alors que la grille repose sur le fond du four.

La grille métallique offre un espace supplémentaire lors de la cuisson de plusieurs aliments en même temps.

Utilisation de la grille :

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

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 1/2 - 4 1/2 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 1/2 - 5 1/2 minutes	
Poisson entier	7	4 1/2 - 6 minutes	
Pétoncles	HI	3 1/2 - 5 minutes	Répartir en une seule couche. Préparer selon les instructions ci-dessus, mais remuer au lieu de retourner.
Crevettes, décortiquées	HI	3 1/2 - 5 minutes	

CUISSON

AMUSE-GUEULE/SAUCES/SOUPES

Cuisson des amuse-gueule : Conseils et techniques

Recommandations :

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

Cuisson de sauces : Conseils et techniques

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

Cuisson des soupes : Conseils et techniques

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

VIANDES

Cuisson des viandes : Directives générales

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

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

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

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

TABLEAU DE CUISSON DES VIANDES

VIANDE	NIVEAU DE PUISSANCE	DURÉE DE CUISSON	DIRECTIVES
BOEUF 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).
AGNEAU 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).
PORC Tranches de bacon 2 tranches 4 tranches 6 tranches 10 tranches	HI	1 1/2 - 2 minutes 2 - 3 minutes 4 - 5 minutes 7 - 8 minutes	Placer les tranches de bacon sur une grille de rôtissage aux micro-ondes. Recouvrir avec du papier essuie-tout. Placer le plat de rôtissage pour micro-ondes sur la grille métallique du four. Ajouter une période d'attente de 1 minute après la cuisson.
Côtelettes (5 à 7 oz/ 142 à 198 g, chacune) 2 côtelettes 4 côtelettes	3	18 - 20 minutes par lb (0,45 kg) 15 - 17 minutes par lb (0,45 kg)	Placer les côtelettes dans un plat pour cuisson aux micro-ondes. Assaisonner au goût et recouvrir avec une feuille de plastique (avec évent). Cuire jusqu'à ce que la teinte rose disparaisse ou que la température interne atteigne 170 °F (77 °C). Retourner les côtelettes à mi-cuisson. Ajouter une période d'attente de 5 minutes. (La température pourra augmenter d'environ 10 °F/5 °C.)
Rôti de longe roulé, sans os (3 1/2 à 4 1/2 lb/1,6 à 2,0 kg)	3	25 - 27 minutes par lb (0,45 kg) (165 °F/74 °C)	Placer le rôti dans un sachet de cuisson, dans un ustensile pour four à micro-ondes. Assaisonner au goût et ajouter éventuellement un agent de brunissage. Fermer le sac sans serrer. Ajouter une période d'attente de 15 minutes dans le sachet après la cuisson (la température pourra augmenter d'environ 10 °F/5 °C). La viande de porc doit atteindre une température de 170 °F (77 °C) pour être servie.
Saucisses, fraîches ou surgelées, décongelées (1 à 2 oz/28 à 57 g chacune) 2 saucisses 4 saucisses 6 saucisses 10 saucisses	HI	45 - 60 secondes 1 - 1 1/2 minutes 1 1/2 - 2 minutes 1 3/4 - 2 minutes	Percer la peau des saucisses avant de les placer sur une grille de rôtissage aux micro-ondes. Recouvrir avec du papier paraffiné ou du papier essuie-tout. Retourner à mi-cuisson. Après la cuisson, ajouter une période d'attente d'1 minute, sous couvert.

CUISSON

VOLAILLE

Cuisson de volaille : Directives générales

- Préparation d'une volaille pour la cuisson :
  - Décongeler complètement.
  - Répartir les morceaux de volaille en plaçant les parties épaisses vers l'extérieur du plat de cuisson. Pour la cuisson de pattes, répartir les pattes comme les rayons d'une roue.
  - Recouvrir le plat de cuisson avec du papier paraffiné qui retiendra les éclaboussures.
  - Pour obtenir une apparence de brunissage, utiliser un agent de brunissage, ou cuire avec une sauce.
- Surveiller le mets durant la cuisson.
  - Retirer et jeter le jus qui s'accumule.
  - Protéger les parties minces ou osseuses avec de la feuille d'aluminium, pour éviter une cuisson excessive. Veiller à ne pas approcher les morceaux de feuille d'aluminium à moins de 1 po (2,5 cm) des parois du four et d'autres morceaux de feuille d'aluminium.
- La viande de volaille est cuite lorsque sa teinte n'est plus rose et que le jus qui s'écoule est limpide. Après la cuisson, la température de la viande au niveau des cuisses devrait être de 180 à 185 °F (82 à 85 °C).
- Après la cuisson, ajouter une période d'attente de 10 minutes, sous une feuille d'aluminium.

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

TABLEAU DE CUISSON DE VOLAILLE

VOLAILLE	NIVEAU DE PUISSANCE	DURÉE DE CUISSON	DIRECTIVES
Morceaux de poulet (2 1/2 à 3 lb/1,1 à 1,4 kg)	HI (puissance élevée)	4 1/2 - 5 1/2 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 1/2 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 1/2 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.

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
Spaghettis 4 tasses (946 mL) d'eau Ajouter 8 oz (227 g) de spaghettis	HI (élevée) 5	9 - 10 minutes 7 1/2 - 8 1/2 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.
Macaronis 3 tasses (710 mL) d'eau Ajouter 2 tasses (473 mL) de macaronis	HI 5	6 - 7 minutes 5 1/2 - 6 1/2 minutes	
Lasagnes 4 tasses (946 mL) d'eau Ajouter 8 oz (227 g) de lasagnes	HI 5	7 - 8 minutes 11 - 12 1/2 minutes	
Nouilles aux oeufs 6 tasses (1,4 L) d'eau Ajouter 4 tasses (946 mL) de nouilles	HI 5	8 - 10 minutes 5 1/2 - 6 1/2 minutes	

TABLEAU DE CUISSON DU RIZ

RIZ	NIVEAU DE PUISSANCE	DURÉE DE CUISSON	DIRECTIVES
Grains longs 2 1/4 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. 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.
Riz brun 2 1/2 tasses (593 mL) d'eau Ajouter 1 tasse (237 mL) de riz	HI 3	4 1/2 - 5 1/2 minutes 28 minutes	
Mélange riz à grains longs/riz sauvage 2 1/3 tasses (552 mL) d'eau Ajouter 1 paquet de 6 oz (170 g)	HI 3	4 - 5 minutes 24 minutes	
Riz à cuisson rapide 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, rinsez et essuyez. Servez-vous d'un nettoyeur et d'un poli pour le chrome afin de nettoyer les surfaces de métal, chrome et aluminium. Essuyez immédiatement les éclaboussures avec un essuie-tout, surtout après avoir cuit du poulet ou du bacon. Nettoyez votre four une fois par semaine ou plus si nécessaire.

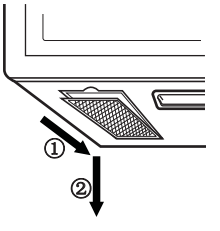
LA GRILLE DE MÉTAL

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.

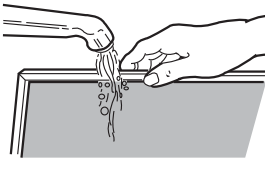
NETTOYER LES FILTRES POUR LA GRAISSE

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.

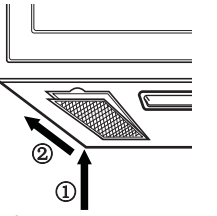
1. Pour retirer les filtres à graisse,faites glisser chacun d'eux sur le côté, puis tirez les filtres vers le bas. Le filtre tombe alors.



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.

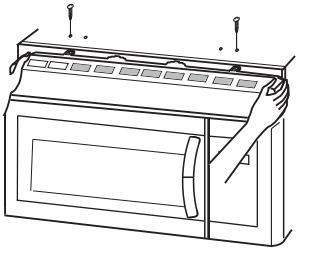


REMARQUE : ne faites pas fonctionner la hotte sans que les filtres ne soient en place.

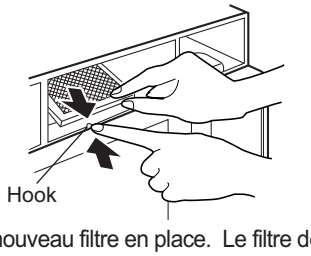
REMPLACEMENT DU FILTRE AU CHARBON

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

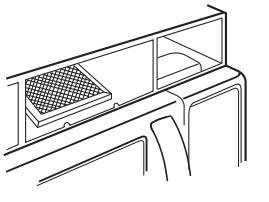
1. Retirez les deux vis de montage de la grille de ventilation (les deux vis du milieu).



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



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



5. Glissez le 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

REMPLACEMENT DE LA LUMIÈRE/VEILLEUSE DE LA HOTTE

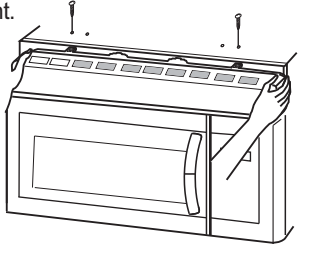
1. Débranchez l'alimentation à partir du panneau électrique ou débranchez le cordon d'alimentation.



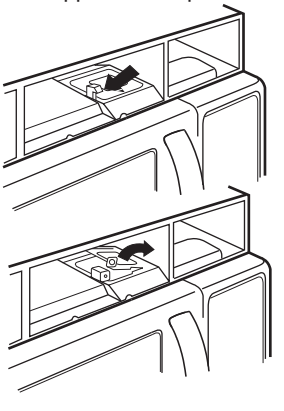
2. Retirez les vis du couvercle de la lumière de la hotte.
3. Dévissez l'ampoule (ou les ampoules) brûlée(s) et remplacez-la (les) avec une (des) ampoule(s) de 30 watts.
4. Replacez le couvercle de la lumière de la hotte.
5. Remettez l'alimentation en circuit.

REMPLACEMENT DE L'AMPOULE DE LA CAVITÉ INTERNE DU FOUR

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



4. 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?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Q. Que signifie le "temps de repos"?

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

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

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

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

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

ENTRETIEN

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

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

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

GUIDE DES PLATS À L'ÉPREUVE DES MICRO-ONDES

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

AVANT DE PLACER UN APPEL DE SERVICE

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

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

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

Si l'ampoule interne ne s'allume pas:

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

Si le four ne cuit pas:

- Vérifiez si le panneau des commandes a été bien programmé.
- Vérifiez si la porte est bien fermée.
- Assurez-vous d'avoir appuyé sur la touche de départ "START/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.

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.)	
Four-hotte / micro-ondes à convection / micro-ondes encastré / tout four à micro-ondes	**Garantie prolongée sur les pièces seulement**
Un (1) an à compter de la date d'achat initiale	**Cinq (5) ans à compter de la date d'achat initiale**
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 :

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

Écrivez vos renseignements de garantie ci-dessous :

Renseignements sur l'enregistrement du produit :

Modèle :

Numéro de série :

Date d'achat :