FRANÇAIS

MANUEL DU PROPRIÉTAIRE

FOUR À MICRO-ONDES

Veuillez lire attentivement le présent manuel de l'utilisateur avant de faire fonctionner l'appareil et conservez-le à portée de la main pour le consulter en tout temps.

LMC2075**

MFL69962301_00

www.lg.com

Copyright © 2017 LG Electronics Inc. Tous droits réservés.

PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE ÉVENTUELLE AUX MICRO-ONDES

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

TABLE DES MATIÈRES

4 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

8 APERÇU DU PRODUIT

8 Emplacement du numéro de modèle
8 Alimentation
8 Avertissement sur la tension
8 Choix de l'emplacement du four
8 N'obstruez pas les évents d'aération
8 Instructions de mise à la terre
9 Interférences Radio / TV / Appareil sans fil
9 Caractéristiques du four
10 Caractéristiques du four à micro-ondes
10 Accessoires
11 Aperçu du panneau de commande

12 CONSEILS DE CUISSON AU FOUR À MICRO-ONDES

12 Guide des accessoires de cuisson pour le four à micro-ondes
13 Accessoires de cuisson allant au four à micro-ondes
14 Conseils de cuisson au four à micro-ondes
15 Précautions

16 FONCTIONNEMENT

16 Signaux sonores
16 Horloge
16 Interrompre la cuisson
16 Verrouillage à l'épreuve des enfants
17 Minuterie de cuisine
17 Démarrage rapide
17 Économie d'énergie
18 Réglage manuel des temps de cuisson
18 Niveaux de puissance du four à micro-ondes
19 Instructions de fonctionnement du capteur
19 Guide de cuisson par capteur
19 Cuisson avec capteur
19 Réchauffage avec capteur
19 Maïs soufflé avec capteur
20 Tableau de cuisson avec capteur
21 Tableau de réchauffage avec capteur
21 Tableau de préparation du maïs soufflé
22 Décongélation
22 Tableau de décongélation
23 Conseils de décongélation
23 Tableau de conversion de poids
23 Conseils d'utilisation

24 SMART DIAGNOSIS[MC]

24 Utilisation de la fonction Smart Diagnosis[MC]

25 ENTRETIEN

25 Entretenir le four à micro-ondes

26 DÉPANNAGE

26 Foire aux questions sur le fonctionnement
27 Avant d'appeler le réparateur

28 GARANTIE

FRANÇAIS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lisez et suivez toutes les consignes avant d'utiliser ce four à micro-ondes afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution, de blessures ou de dégâts matériels. Ce guide ne couvre pas toutes les situations susceptibles de survenir. Communiquez toujours avec votre agent de service ou fabricant concernant les problèmes que vous ne comprenez pas.

Vous pouvez télécharger ce manuel du propriétaire au http://www.lg.com

Ceci est le symbole d'alerte de sécurité. Ce symbole vous alerte des dangers potentiels pouvant provoquer des dommages matériels et/ou des blessures corporelles graves ou la mort.
Tous les messages de sécurité seront précédés du symbole d'alerte de sécurité, ainsi que du mot « AVERTISSEMENT » ou « MISE EN GARDE ». Voici le message que ces mots véhiculent :

AVERTISSEMENT - Indique une situation dangereuse qui, si non évitée, pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.

MISE EN GARDE - Indique une situation dangereuse qui, si non évitée, pourrait entraîner des blessures légères ou de gravité moyenne.

Les consignes de sécurité ci-dessous vous indiqueront comment utiliser votre four et éviter de l'endommager ou de vous blesser.

AVERTISSEMENT

- Afin de réduire le risque de brûlures, de décharge électrique, d'incendie, de blessures ou d'une exposition éventuelle à l'énergie des micro-ondes lors de l'utilisation du four à micro-ondes, suivez les précautions de sécurité de base, dont les suivantes.
- **Lisez toutes les directives avant d'utiliser le four.**
- **Comme pour tout appareil, une étroite supervision est nécessaire lorsqu'il est utilisé par des enfants.**
- Lisez et suivez les **PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE ÉVENTUELLE AUX MICRO-ONDES** qui se trouvent à la page 2.
- Utilisez cet appareil uniquement pour les applications prévues et décrites dans ce manuel. Avec cet appareil, **n'utilisez pas** de produits chimiques corrosifs ou susceptibles d'émettre des vapeurs, tels que du sulfure ou du chlorure. Ce type de four est spécifiquement conçu pour chauffer, cuire ou déshydrater des aliments. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou en laboratoire.
- **Ne rangez** pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas cet appareil à proximité d'une source d'eau, par exemple près de l'évier de la cuisine, dans un sous-sol humide, à proximité d'une piscine, ou dans tout autre endroit similaire.
- **N'utilisez pas ce four à des fins commerciales.** Il est conçu pour une utilisation résidentielle seulement.
- **Pour le nettoyage des surfaces de la porte et du four qui entrent en contact lors de la fermeture de la porte, utilisez uniquement un savon ou un détergent doux et non abrasif appliqué avec une éponge ou un chiffon doux.**
- **Si votre four tombe par terre ou est endommagé,** assurez-vous de le faire soigneusement vérifier par un technicien qualifié avant de l'utiliser à nouveau.

⚠ AVERTISSEMENT

- **Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :**
  - **Ne faites pas trop cuire les aliments.** Surveillez attentivement l'appareil si du papier, du plastique ou tout autre matériau combustible a été placé dans la cavité pour faciliter la cuisson.
  - **N'utilisez pas la cavité du four comme espace de rangement.** Ne laissez pas des produits faits de papier, des ustensiles de cuisson ou des aliments dans la cavité du four lorsque celui-ci n'est pas utilisé.
  - Enlevez les ligatures métalliques des sachets de plastique ou de papier avant de les placer dans le four.
- **Dans le cas où un matériau placé à l'intérieur du four prend feu :**
  - **Laissez la porte du four fermée.**
  - **Éteignez le four.**
  - **Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation électrique en enlevant le fusible ou en basculant le disjoncteur dans le panneau électrique.**
- **Pour éviter toute électrocution :**
  - **Cet appareil doit être mis à la terre.** Employez uniquement une prise de courant correctement mise à la terre. Voir les **INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE** à la page 8.
  - **Ne faites pas fonctionner cet appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche de branchement sont endommagés,** s'il ne fonctionne pas correctement, ou s'il a été endommagé ou est tombé par terre.
  - **N'immergez pas le cordon d'alimentation ou la fiche de branchement dans l'eau.**
  - **N'approchez pas le cordon d'alimentation d'une surface chauffée.**
  - **Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail.**
- **Prenez soin de ne pas vous blesser lorsque vous ouvrez la porte.**
- **Pour éviter une mauvaise cuisson de certains aliments :**
  - **Ne chauffez jamais de biberon ou de nourriture pour bébé.** Ces aliments pourraient ne pas chauffer uniformément et causer des blessures.
  - **Ne chauffez pas des contenants à goulot étroit comme des flacons de sirop.**
  - **Ne faites pas de friture dans le four à micro-ondes.**
  - **Ne faites pas de mise en conserve maison dans le four à micro-ondes.**
  - **Certains produits comme les œufs entiers et les contenants scellés (par exemple un pot de verre fermé) peuvent exploser et ne doivent pas être chauffés dans ce four.**
- Il ne faut pas recouvrir ou obstruer les ouvertures de ventilation de l'appareil.
- Ne faites jamais fonctionner le four lorsque celui-ci est vide.
- Lors de l'installation et du choix de l'emplacement de cet appareil, veuillez respecter les instructions d'installation fournies.
- Seul un technicien qualifié peut effectuer une révision de cet appareil. Pour toute opération d'inspection, de réparation ou de réglage, communiquez avec l'établissement de service agréé le plus près.
- Les liquides comme l'eau, le café ou le thé peuvent être chauffés au-delà du point d'ébullition sans paraître en ébullition à cause de la tension superficielle du liquide. Des bulles ou une ébullition visible ne sont pas toujours présentes quand le contenant est retiré du four à micro-ondes.

CELA PEUT PROVOQUER L'ÉBULLITION SOUDAINE DE LIQUIDES TRÈS CHAUDS LORSQUE LE CONTENANT EST AGITÉ OU QUAND UNE CUILLÈRE OU UN AUTRE USTENSILE EST PLONGÉ DANS LE LIQUIDE.

⚠ AVERTISSEMENT

- Pour réduire le risque de blessures :
  - Ne réchauffez pas trop le liquide.
  - Remuez le liquide avant la cuisson et à mi-cuisson.
  - N'utilisez pas de contenants de forme droite avec un col étroit.
  - Après l'avoir chauffé, laissez le contenant dans le four à micro-ondes pendant quelques instants avant de le retirer.
  - Faites très attention quand vous plongez une cuillère ou un autre ustensile dans le contenant.
- N'utilisez pas le four comme déshumidificateur (p. ex., il ne faut pas mettre de journaux mouillés, des vêtements, des jouets, des appareils électriques, des plantes, de la terre, des animaux ou toute autre matière vivante dans le four à micro-ondes). Le four doit être utilisé uniquement pour chauffer ou cuire des aliments.
  - Une mauvaise utilisation peut entraîner des risques de sécurité tels qu'un incendie, des brûlures ou la mort par électrocution.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou dont l'expérience et les connaissances sont insuffisantes, sauf sous surveillance ou si des instructions d'utilisation leur ont été données par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
  - Une utilisation incorrecte peut causer des dommages tels qu'un incendie, des décharges électriques ou des brûlures.
- Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
  - Ils peuvent se brûler.
- Les enfants ne doivent pas être autorisés à jouer avec des accessoires ou à s'accrocher à la porte ou à toute autre partie du four.
  - Le faire peut entraîner des blessures et des dégâts matériels graves.
- Si la porte ou le joint de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant qu'il n'aura pas été réparé par une personne compétente.
- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Prenez des précautions pour éviter de toucher les éléments chauffants. Les enfants doivent être tenus à l'écart à moins d'être supervisés en permanence.
- L'appareil devient chaud pendant l'utilisation. Prenez des précautions pour éviter de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- N'utilisez pas de produits fabriqués à partir de papier recyclé.
  - Ils peuvent contenir des impuretés et produire des étincelles ou s'enflammer quand ils sont utilisés pour la cuisson.
- Ne rincez pas les plateaux et les grilles en les plaçant dans l'eau juste après la cuisson. Cela peut les endommager ou les casser.
  - Une utilisation incorrecte peut endommager le four.
- Le four doit être régulièrement nettoyé et tout débris alimentaire doit être enlevé.
  - Si le four n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter la durée de vie de l'appareil, en plus de possiblement mener à une situation dangereuse.
- La porte ou la surface extérieure peuvent devenir chaudes lorsque l'appareil est en marche.
- Un liquide chauffé dans un contenant d'une forme particulière (particulièrement un contenant cylindrique) peut devenir trop chaud. Le liquide peut faire des éclaboussures et émettre un bruit fort pendant ou après avoir été chauffé, ou lors de l'ajout d'un ingrédient (du café instantané par exemple), ce qui peut endommager le four ou entraîner des blessures.
- Quel que soit le contenant utilisé, pour un résultat optimal, remuez le liquide plusieurs fois avant de le chauffer. Veillez à toujours remuer un liquide plusieurs fois entre les phases de réchauffage.

ÉNONCÉ DE LA COMMISSION FÉDÉRALE DES COMMUNICATIONS CONCERNANT LES INTERFÉRENCES DES FRÉQUENCES RADIO (É.-U. SEULEMENT)

Cet appareil génère et utilise de l'énergie de fréquences ISM et, s'il n'est pas installé et utilisé correctement, c'est-à-dire en stricte conformité avec les instructions du fabricant, peut provoquer des interférences avec les postes de radio et les téléviseurs. Il a été testé et déclaré conforme aux limites des appareils ISM conformément à l'article 18 des règlements de la FCC, conçus pour fournir une protection raisonnable contre de telles interférences dans une installation résidentielle.

Cependant, il n'existe aucune garantie qu'il n'y aura pas d'interférences dans une installation particulière. Si cet appareil génère des interférences avec les postes de radio et les téléviseurs, ce qui peut être vérifié en éteignant puis en rallumant l'appareil, l'utilisateur est invité à essayer de corriger ces interférences à l'aide de l'une des mesures suivantes :

- Réorientez l'antenne de réception de la radio ou du téléviseur.
- Déplacez le four à micro-ondes en fonction de l'endroit où est placé le récepteur.
- Éloignez le four à micro-ondes du récepteur.
- Branchez le four à micro-ondes sur une autre prise de façon à ce que le four à micro-ondes et le récepteur se trouvent sur différents circuits de dérivation.

Le fabricant n'est pas responsable des interférences radio ou télévisées causées par des modifications non autorisées apportées à ce four à micro-ondes. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de corriger de telles interférences.

AVERTISSEMENT

Ce produit contient des produits chimiques reconnus par l'État de Californie comme provoquant des cancers et des malformations congénitales ou d'autres problèmes de reproduction. ***Se laver les mains après manipulation. (É.-U. Seulement)***

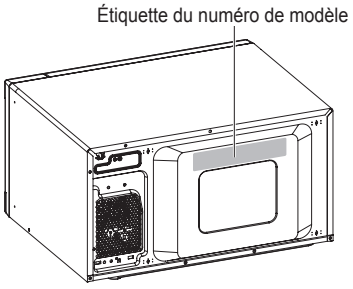
Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.

CONSERVEZ CES CONSIGNES

APERÇU DU PRODUIT

Emplacement du numéro de modèle

Lorsque vous demandez des renseignements sur l'entretien ou des pièces de rechange, le centre de services a besoin du numéro de modèle complet de votre four à micro-ondes. Le numéro de modèle est situé à l'arrière du four comme le montre l'illustration ci-dessous.



Alimentation

Le four est conçu pour fonctionner sur une prise de courant standard 120 V/60 Hz. Assurez-vous que le circuit est d'au moins 15 A ou 20 A et que le four à micro-ondes est le seul appareil sur le circuit. Il n'est pas conçu pour un circuit de 50 Hz ou tout autre circuit qu'un circuit 120 V/60 Hz.
Aucun autre appareil électrique ou circuit d'éclairage ne doit être branché sur ce circuit. En cas de doute, consultez un électricien qualifié.

Avertissement sur la tension

La tension disponible sur la prise de courant murale doit être identique à celle précisée sur la plaque signalétique du four située à l'arrière ou sur le côté du panneau de commande du four. L'utilisation d'une tension plus élevée est dangereuse et pourrait déclencher un incendie ou tout autre type d'accident qui endommagerait le four. Une tension inférieure ralentira la cuisson. Advenant que le four ne fonctionne pas correctement, même s'il est alimenté sous la tension correcte, débranchez puis rebranchez la fiche.

Choix de l'emplacement du four

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

N'obstruez pas les évents d'aération

Il faut que l'air puisse circuler librement par tous les évents d'aération pendant la cuisson. Si les évents d'aération sont obstrués pendant que le four est en marche, celui-ci peut surchauffer. Dans ce cas, un dispositif de sécurité sensible à la température déclenche automatiquement l'arrêt du four. Le four ne pourra pas fonctionner tant qu'il n'aura pas suffisamment refroidi.

Instructions de mise à la terre

Cet appareil doit être mis à la terre. Advenant un court-circuit, la mise à la terre de l'appareil permet au courant électrique de retourner à la terre, et protège l'utilisateur contre l'électrocution. Cet appareil est doté d'un cordon d'alimentation qui comporte un conducteur de mise à la terre et une prise de mise à la terre. On doit brancher cette fiche sur une prise de courant correctement installée et mise à la terre.

AVERTISSEMENT

- **Une mauvaise mise à la terre peut entraîner un risque d'électrocution.**

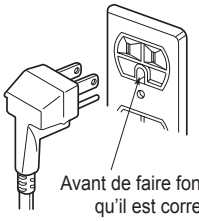
En cas de difficulté de compréhension des instructions de mise à la terre, ou en cas d'incertitude quant à la mise à la terre adéquate de l'appareil, consultez un électricien ou un technicien qualifié.

1. L'utilisation d'un câble de rallonge n'est pas recommandée. Si le cordon d'alimentation est trop court, demandez à un électricien ou un technicien qualifié d'installer une prise de courant à proximité de l'appareil.
2. S'il est nécessaire d'utiliser un câble de rallonge, utilisez seulement un câble à 3 fils comportant une prise de mise à la terre à 3 broches et une prise de raccordement à 3 alvéoles pouvant recevoir la fiche de branchement de l'appareil. La puissance indiquée sur le câble de rallonge doit être égale ou supérieure aux caractéristiques électriques de l'appareil.

REMARQUE

- Un cordon d'alimentation court est fourni avec l'appareil afin de réduire les risques d'emmêlement et de trébuchement posés par un cordon d'alimentation plus long.
- Il est possible d'installer et d'utiliser un cordon d'alimentation plus long ou un câble de rallonge si les précautions appropriées sont prises.
- En cas d'utilisation d'un cordon d'alimentation long ou d'un câble de rallonge, (1) la puissance électrique indiquée du cordon d'alimentation ou du câble de rallonge doit être au moins égale aux caractéristiques électriques de l'appareil, (2) le câble de rallonge doit être un câble à 3 fils avec mise à la terre, (3) le cordon d'alimentation plus long doit être placé de manière à ne pas pendre sur le bord du plan de travail ou de la table, afin que des enfants ne puissent pas tirer dessus et que personne ne risque de trébucher en passant.

Voir les directives d'installation jointes pour connaître la façon adéquate de placer le cordon d'alimentation.



Gardez le cordon d'alimentation électrique au sec et évitez de le coincer ou de l'écraser de quelque façon que ce soit.

Interférences Radio / TV / Appareil sans fil

L'utilisation du four à micro-ondes à proximité de certains appareils utilisant la même fréquence, par exemple une radio, un téléviseur, un réseau local sans fil, des périphériques Bluetooth, des appareils médicaux ou des appareils sans fil, peut provoquer des interférences. Ces interférences ne sont pas une indication que le produit ou son fonctionnement sont défectueux. Le produit peut être utilisé sans danger.

AVERTISSEMENT

- N'utilisez pas des appareils médicaux près du four à micro-ondes, puisque les interférences pourraient affecter leur bon fonctionnement.

S'il y a des interférences, vous pouvez les éliminer ou les réduire en appliquant les mesures suivantes :

a. Nettoyez la porte et les surfaces d'étanchéité du four.

b. Réorientez l'antenne de réception de la radio, du téléviseur, du périphérique Bluetooth ou de tout autre appareil.

c. Déplacez le four à micro-ondes en fonction de l'endroit où sont placés la radio, le téléviseur, le périphérique Bluetooth ou tout autre appareil.

d. Éloignez le four à micro-ondes du récepteur.

e. Branchez le four à micro-ondes sur une autre prise de façon à ce que le four à micro-ondes et le récepteur se trouvent sur différents circuits de dérivation.

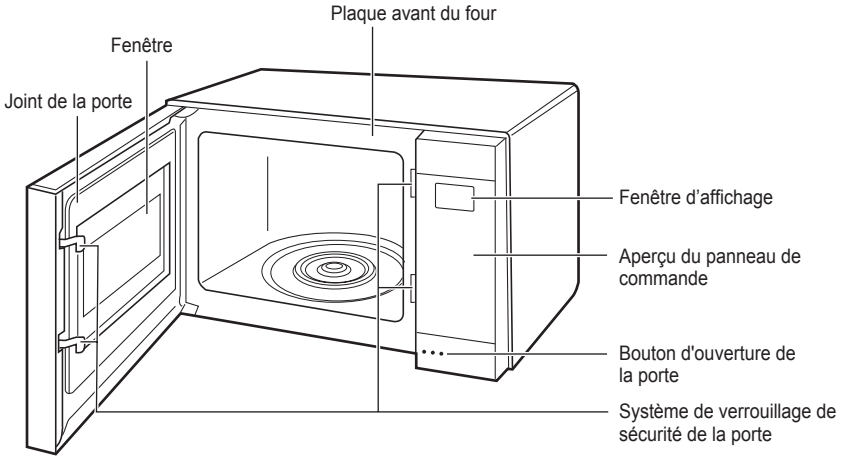
Caractéristiques du four

Modèle	LMC2075**
Alimentation	120 V CA, 60 Hz
Consommation d'énergie	1200 W
Puissance du four à micro-ondes	Longueur max. 1200 W*
Fréquence	2450 MHz
Courant nominal	10,0 A
Dimensions générales (L x H x P)	23 7/8" x 13 9/16" x 19 13/16" (60,6 cm x 34,4 cm x 50,3 cm)
Dimensions de la cavité du four (L x H x P)	16 11/16" x 11 1/4" x 18 1/16" (42,4 cm x 28,6 cm x 45,9 cm)
Capacité de la cavité du four	2,0 pi³ (0,06 m³)

*NORME DE PUISSANCE IEC 60705

Les caractéristiques sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.

Caractéristiques du four à micro-ondes

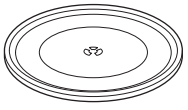


REMARQUE

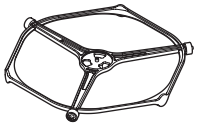
Pour ouvrir la porte, appuyez sur le bouton d'ouverture de la porte, comme illustré ci-dessus.

Accessoires

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



Plateau en verre



Anneau rotatif

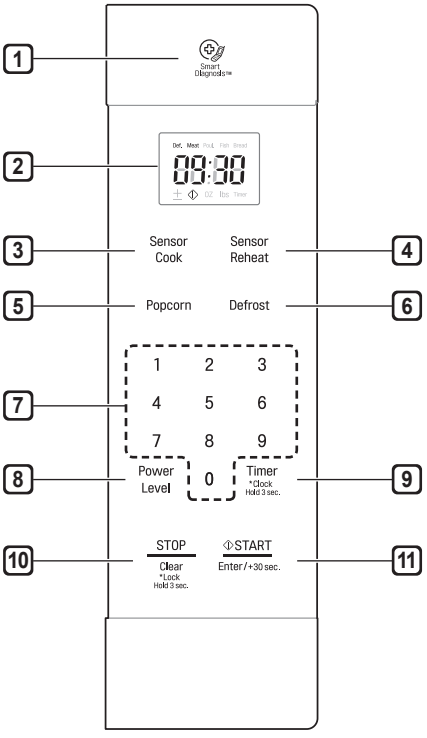
Manuel du propriétaire

REMARQUE

Ce four est conçu pour une utilisation résidentielle seulement. Un usage commercial n'est pas recommandé.

Aperçu du panneau de commande

Utilisez le panneau de commande pour sélectionner la fonction de cuisson désirée rapidement et facilement. Il vous suffit d'appuyer sur une touche de commande pour sélectionner la fonction désirée. **Pour plus d'informations sur ces fonctions, reportez-vous à la section FONCTIONNEMENT.**



1 Diagnostic intelligent

Tenez l'embouchure d'un téléphone devant ce symbole lorsque demandé par le personnel du centre de service pour aider à diagnostiquer les éventuelles défectuosités du four lorsque vous appelez un réparateur.

2 Affichage

L'affichage comprend une horloge et indique l'heure, les paramètres du temps de cuisson et les fonctions de cuisson sélectionnées.

3 Sensor Cook

Appuyez sur cette touche pour faire cuire les pommes de terre, les légumes frais ou congelés, les plats surgelés, le bacon, le gruau et le riz sans avoir à sélectionner le temps de cuisson et les niveaux de puissance.

4 Sensor Reheat

Appuyez sur cette touche pour réchauffer les boissons, les plats mijotés, la pizza, les repas en portion individuelle et les tartes sans avoir à sélectionner le temps de cuisson et les niveaux de puissance.

5 Popcorn

Appuyez sur cette touche pour préparer du maïs soufflé sans avoir à sélectionner le temps de cuisson et les niveaux de puissance.

6 Defrost

Appuyez sur cette touche pour décongeler la viande, le poulet, le poisson et le pain.

7 Touches numériques

Appuyer sur les touches numériques pour entrer le temps de cuisson, le niveau de puissance, la quantité ou le poids.

8 Power Level

Appuyez sur cette touche pour régler la puissance de cuisson.

9 Timer / Clock

- Appuyez sur cette touche pour utiliser la fonction de minuterie sur votre four à micro-ondes.
- Maintenez la touche enfoncée pendant trois secondes pour régler l'heure.

10 Stop / Clear / Lock

- Appuyez sur cette touche pour arrêter le four à micro-ondes ou pour annuler tous les réglages.
- Maintenez la touche enfoncée pendant trois secondes pour verrouiller le panneau de commande.

11 START/Enter/+30 sec.

- Appuyez sur cette touche pour démarrer le four à micro-ondes ou pour confirmer une quantité.
- Appuyez sur cette touche pour obtenir la puissance maximale de cuisson (100 %) pendant 30 secondes.
- Appuyez sur cette touche pendant la cuisson pour ajouter 30 secondes au temps de cuisson. Appuyez à plusieurs reprises sur cette touche pour ajouter jusqu'à 99 minutes et 59 secondes.

CONSEILS DE CUISSON AU FOUR À MICRO-ONDES

Guide des accessoires de cuisson pour le four à micro-ondes

Utiliser	Ne pas utiliser
VERRE ALLANT AU FOUR (traité pour être utilisé à très haute température) : Plats, moules à pain, moules à tarte, moules à gâteaux, tasses à mesurer, cocottes et bols sans garnitures métalliques. **PORCELAINE :** Bols, tasses, assiettes et plateaux sans garnitures métalliques. **PLASTIQUE :** Pellicule de plastique (utilisée comme couvercle) : placez la pellicule de plastique sur le plat sans la serrer et appuyez sur les côtés. Laissez l'un des coins de la pellicule de plastique légèrement relevé pour permettre au surplus de vapeur de s'échapper. Assurez-vous que le plat soit suffisamment profond pour que la pellicule de plastique ne touche pas aux aliments. Pendant que les aliments chauffent, la pellicule de plastique peut fondre aux endroits où elle touche les aliments. Employez des plats de plastique, des tasses, des contenants pour congélateur semi-rigides et des sacs de plastique seulement pour des cuissons de courte durée. **Utilisez-les avec prudence, car le plastique peut se ramollir sous l'effet de la chaleur émise par les aliments.** **PAPIER :** Papier essuie-tout, papier ciré, serviettes de papier et assiettes de carton sans garnitures ou ornements métalliques. Lisez l'étiquette du fabricant pour déterminer leur utilisation dans le four à micro-ondes. **Remarque :** N'utilisez pas de papier recyclé dans le four à micro-ondes. Il contient parfois des impuretés pouvant produire des arcs électriques et des étincelles.	**CONTENANTS MÉTALLIQUES :** Le métal protège les aliments contre l'énergie micro-ondes, ce qui peut entraîner une cuisson inégale. Évitez de mettre dans le four des brochettes métalliques, des thermomètres et des plateaux d'aluminium. Les contenants métalliques peuvent provoquer des arcs électriques, ce qui peut endommager le four à micro-ondes. **DÉCORATION MÉTALLIQUE :** Vaisselle, plats mijotés ou tout autre objet ayant des garnitures ou des bandes métalliques. La garniture métallique empêche une cuisson normale et pourrait endommager le four. **PAPIER ALUMINIUM :** Évitez les grandes feuilles de papier aluminium, car elles nuisent à la cuisson et peuvent produire des arcs électriques. Utilisez de petits morceaux de papier aluminium pour protéger les cuisses et les ailes des volailles. Veillez à ce que TOUT le papier aluminium soit à au moins 1 po des parois et de la porte du four. **BOIS :** Les bols et les planches de bois vont se dessécher et peuvent craquer ou se fissurer lorsque vous les utilisez dans le four à micro-ondes. La même chose se produit avec les paniers. **CONTENANTS HERMÉTIQUEMENT FERMÉS :** Assurez-vous de laisser des ouvertures pour que la vapeur puisse s'échapper des contenants fermés. Faites un trou dans les sachets de plastique de légumes ou de tout autre aliment avant la cuisson. Les sachets hermétiquement fermés peuvent exploser. **PAPIER BRUN :** Évitez d'utiliser des sacs de papier brun. Ils absorbent trop de chaleur et peuvent prendre feu. **ACCESSOIRES DE CUISSON DÉFECTUEUX OU ÉBRÉCHÉS :** Tout contenant qui est fissuré, défectueux ou ébréché peut être endommagé dans le four. **LIGATURES MÉTALLIQUES :** Enlevez les ligatures métalliques des sacs de plastique ou de papier. Ils deviennent chauds et pourraient déclencher un incendie.

Accessoires de cuisson allant au four à micro-ondes

N'utilisez jamais d'accessoires de cuisson métalliques ou dotés de garnitures métalliques dans le four à micro-ondes.

Les micro-ondes ne peuvent pas traverser le métal. Ils rebondissent sur tout objet métallique dans le four et peuvent produire des arcs électriques, un phénomène alarmant qui ressemble à un éclair. La plupart des accessoires de cuisson non métalliques résistant à la chaleur peuvent être utilisés en toute sécurité dans votre four. Cependant, certains d'entre eux peuvent contenir des matériaux qui les rendent inutilisables comme accessoires de cuisson allant au four à micro-ondes. Si vous avez des doutes quant à un contenant particulier, il y a un moyen simple de savoir s'il peut être utilisé dans le four à micro-ondes.

Tests à effectuer avant l'utilisation d'accessoires de cuisson

Placez le contenant en question à côté d'un bol en verre rempli d'eau à l'intérieur du four. Passez-le au micro-ondes à puissance élevée pendant 1 minute. Si l'eau chauffe, mais que le contenant reste froid au toucher, le contenant peut être utilisé au four à micro-ondes.

Cependant, si l'eau ne change pas de température, mais que le contenant devient chaud, les micro-ondes sont absorbées par le contenant et il n'est pas sécuritaire de l'utiliser dans le four à micro-ondes. Voir la liste ci-dessous pour des conseils sur l'utilisation d'objets courant lors de la cuisson au four à micro-ondes.

Vaisselle

De nombreux plats peuvent aller au four à micro-ondes. En cas de doute, consultez la documentation du fabricant ou effectuez le test du micro-ondes. Ne placez pas de plats avec des motifs peints au four, car la peinture peut contenir du métal qui pourrait provoquer un arc électrique.

Verrerie

La verrerie qui résiste à la chaleur peut aller au four à micro-ondes. Cela comprend toutes les marques d'accessoires de cuisson en verre trempé.

N'utilisez pas de la verrerie délicate, tels que des gobelets ou des verres à vin, car elle risque d'éclater si elle est chauffée.

Contenants de stockage de plastique

Utilisez-les seulement pour réchauffer rapidement des aliments. Ne les utilisez pas pour cuire des aliments pendant de longues périodes ou à de hauts niveaux de puissance, puisque les aliments chauds vont éventuellement déformer ou faire fondre le plastique.

Papier

Les assiettes et les contenants en carton sont pratiques et sécuritaires à utiliser dans le four à micro-ondes, à condition que le temps de cuisson soit court et que les aliments à cuire soient faibles en gras et en humidité. Le papier essuie-tout est également très utile pour emballer des aliments et recouvrir des plaques de cuisson dans lesquelles des aliments gras tels que le bacon sont cuits. En général, évitez le carton de couleur puisque la couleur peut s'abîmer. Certains produits de papier recyclé peuvent contenir des impuretés qui pourraient produire des arcs électriques ou déclencher un incendie lorsqu'ils sont utilisés dans le four à micro-ondes.

Sacs de cuisson de plastique

S'ils sont spécialement conçus pour la cuisson, les sacs de cuisson peuvent être utilisés au four à micro-ondes. N'oubliez pas de perforer le sac pour que la vapeur puisse s'échapper. N'utilisez jamais de sacs de plastique ordinaires pour la cuisson au four à micro-ondes, puisqu'ils vont fondre et se déchirer.

Accessoire de cuisson de plastique pour four à micro-ondes

Il existe une grande variété de formes et de tailles d'accessoires de cuisson pour four à micro-ondes. Vous pourriez être en mesure d'utiliser de l'équipement que vous possédez déjà plutôt que d'investir dans un nouvel équipement de cuisine.

Poterie, grès et céramique

Un grand nombre de contenants faits de ces matériaux peuvent aller au four à micro-ondes, mais il vaut mieux les tester avant de les utiliser.

⚠ MISE EN GARDE

- Certains objets ayant une teneur élevée en plomb ou en fer ne sont pas adaptés pour la cuisson au four à micro-ondes.
- Il faut vérifier les accessoires de cuisson afin de s'assurer qu'ils sont adaptés à une utilisation au four à micro-ondes.

Conseils de cuisson au four à micro-ondes

Garder les choses à l'œil

Surveillez toujours vos aliments pendant la cuisson. La lumière à l'intérieur du four à micro-ondes s'allume automatiquement lorsque le four est en marche pour vous permettre de suivre le processus de cuisson. Les directives données dans des recettes pour surélever, remuer, etc. doivent être considérées comme les mesures minimales recommandées. Si les aliments semblent être cuits inégalement, il suffit de faire les ajustements que vous jugez nécessaires pour corriger la situation.

Les facteurs qui affectent les temps de cuisson au four à micro-ondes

De nombreux facteurs influent sur le temps de cuisson. La température des ingrédients utilisés dans une recette fait une grande différence dans le temps de cuisson. Par exemple, un gâteau fait avec du beurre, du lait et des œufs très froids prendra beaucoup plus de temps à cuire qu'un gâteau fait avec des ingrédients qui sont à la température ambiante. Quelques recettes, surtout les recettes de pain, de gâteaux et de flans, nécessitent que ces aliments soient retirés du four alors qu'ils ne sont pas encore tout à fait cuits.

Ce n'est pas une erreur. Quand on les laisse reposer, généralement recouverts, ces aliments continueront à cuire à l'extérieur du four, car la chaleur emprisonnée dans leurs portions extérieures se dirigera progressivement vers l'intérieur. Si les aliments sont laissés au four jusqu'à ce qu'ils soient complètement cuits, les portions extérieures deviendront trop cuites ou vont même brûler. La pratique vous permettra d'améliorer votre capacité à estimer les temps de cuisson et de repos de divers aliments.

Densité des aliments

Les aliments légers et poreux comme les gâteaux et le pain cuisent plus rapidement que les aliments lourds et denses comme les rôtis et les plats mijotés. Lorsque vous faites cuire des aliments poreux au four à micro-ondes, faites attention à ce que les bords extérieurs ne deviennent pas secs et friables.

Hauteur des aliments

La portion supérieure des aliments de haute taille, en particulier les rôtis, cuira plus rapidement que la portion inférieure.

Par conséquent, il est recommandé de retourner les aliments de haute taille plusieurs fois pendant la cuisson.

Teneur en humidité des aliments

Puisque la chaleur générée par les micro-ondes provoque l'évaporation de l'humidité, les aliments relativement secs tels que les rôtis et certains légumes doivent être arrosés avec de l'eau avant la cuisson ou recouverts pour retenir l'humidité.

Os et teneur en matières grasses des aliments

Les os conduisent la chaleur et la graisse cuit plus rapidement que la viande. Des précautions doivent être prises lors de la cuisson de coupes de viande osseuses ou grasses afin d'éviter que la viande soit trop cuite ou cuite de façon inégale.

Quantité d'aliments

Le nombre de micro-ondes dans votre four reste constant quelle que soit la quantité d'aliments qui sont cuits. Par conséquent, plus vous placez d'aliments dans le four, plus le temps de cuisson requis est long. N'oubliez pas de diminuer les temps de cuisson d'au moins un tiers lorsque vous coupez une recette de moitié.

Forme des aliments

Les micro-ondes pénètrent seulement d'environ 3/4 de pouce (2 cm) dans les aliments. La portion intérieure des aliments épais est cuite alors que la chaleur générée à l'extérieur se déplace vers l'intérieur. Il n'y a que le bord extérieur des aliments qui est cuit par les micro-ondes; le reste est cuit par conduction. La pire forme possible pour un aliment mis au four à micro-ondes est un carré épais.

Les coins vont brûler bien avant que le centre commence à chauffer. Les aliments minces et ronds et les aliments en forme d'anneau sont parfaits pour la cuisson au four à micro-ondes.

Couvercle

Un couvercle emprisonne la chaleur et la vapeur ce qui permet de cuire les aliments plus rapidement. Utilisez un couvercle ou une pellicule rétractable allant au four à micro-ondes tout en laissant un coin replié pour éviter le fendillement.

Recouvrir avec du papier parchemin

Le papier parchemin (pas le papier ciré) peut aller sans danger au four à micro-ondes. Puisqu'il recouvre l'aliment de façon plus lâche qu'un couvercle ou une pellicule autocollante, le papier ingraissable permet à l'aliment de sécher légèrement.

Remuer

Remuer les aliments est l'une des techniques les plus importantes pour la cuisson au four à micro-ondes. En cuisson traditionnelle, les aliments sont remués dans le seul but de les mélanger. Cependant, les aliments passés au four à micro-ondes sont remués afin de répandre et de répartir la chaleur. Il faut toujours remuer de l'extérieur vers l'intérieur puisque l'extérieur des aliments se réchauffe en premier.

Placer des portions plus épaisses vers l'extérieur

Placez les coupes plus épaisses ou les portions de viande, de volaille et de poisson vers le bord extérieur du plat de cuisson pour qu'elles absorbent la majorité de l'énergie des micro-ondes et que les aliments cuisent plus uniformément.

Protection

Des bandes de papier aluminium (qui bloquent les micro-ondes) peuvent être placées sur les coins ou les bords des aliments carrés et rectangulaires pour empêcher ces portions de trop cuire. N'utilisez jamais trop d'aluminium et assurez-vous que l'aluminium est bien fixé sur le plat, sinon des arcs électriques pourraient apparaître dans le four, en particulier si l'aluminium passe trop près des parois du four pendant la rotation.

Surélévation

Les aliments épais ou denses peuvent être surélevés afin que les micro-ondes soient absorbées par le dessous et le centre des aliments.

Perforation

Les aliments enfermés dans une coquille, de la peau ou une membrane sont susceptibles d'éclater dans le four à moins d'être perforés avant la cuisson. Ces aliments comprennent le blanc et le jaune d'œufs, les palourdes, les huîtres, les pommes de terre et les autres fruits et légumes entiers.

Vérifier la cuisson

Les micro-ondes cuisent les aliments rapidement, alors vérifiez fréquemment la cuisson des aliments. Certains aliments sont laissés dans le four à micro-ondes jusqu'à la cuisson complète, mais la plupart des aliments, y compris les viandes et les volailles, doivent être retirés du four alors qu'ils ne sont pas encore tout à fait cuits afin que la cuisson se termine au cours du temps de repos. La température interne des aliments se situera entre 5 °F (3 °C) et 15 °F (8 °C) pendant le temps de repos.

Temps de repos

Les aliments sont souvent laissés au repos de 3 à 10 minutes après avoir été retirés du four. Habituellement, les aliments sont recouverts pendant le temps de repos afin de conserver la chaleur, sauf si leur texture est sèche habituellement. Ce repos permet aux aliments de terminer leur cuisson et aide également les saveurs à se mélanger et à se développer.

Précautions

- Placez la surface avant de la porte à trois pouces ou plus du bord du plan de travail pour éviter tout risque de chute du four à micro-ondes pendant son utilisation.
- Pour programmer le four, assurez-vous que vous appuyez au centre de chaque touche puisque les espaces entre les touches n'activeront pas le four. Un signal sonore sera émis chaque fois qu'une touche est utilisée correctement. N'appuyez pas sur plusieurs touches à la fois.
- Ne frappez pas le panneau de contrôle avec de l'argenterie, des ustensiles, etc. Des bris pourraient survenir.
- Faites preuve de prudence lorsque vous retirez des accessoires de cuisson du four. Certains plats absorbent la chaleur des aliments cuits et peuvent être chauds. Voir le Guide des accessoires de cuisson plus haut dans ce chapitre pour plus de renseignements.
- Ne rincez pas les contenants en les plaçant dans l'eau immédiatement après la cuisson. Cela peut les endommager. En outre, laissez toujours refroidir le plateau rotatif avant de le retirer du four.
- Ne faites jamais fonctionner le four lorsqu'il est vide. Des aliments ou de l'eau doivent toujours se trouver dans le four pendant qu'il est en marche afin d'absorber l'énergie des micro-ondes.
- N'utilisez pas le four pour sécher des journaux ou des vêtements. Ils peuvent prendre feu.
- Utilisez des thermomètres qui ont été approuvés pour la cuisson au four à micro-ondes.
- Le plateau rotatif doit toujours être en place lorsque vous utilisez le four.
- N'utilisez pas votre four à micro-ondes pour faire cuire des œufs dans leur coquille. La pression peut croître à l'intérieur de la coquille, ce qui la ferait éclater.
- Il y a plusieurs précautions à prendre lorsque l'on prépare du maïs soufflé dans le four à micro-ondes :
  - Ne préparez pas de maïs soufflé sauf dans un contenant allant au four à micro-ondes ou dans des sachets commerciaux conçus pour une utilisation dans les fours à micro-ondes.
  - N'essayez jamais de préparer du maïs soufflé dans un sac de papier qui n'est pas fait pour aller au four à micro-ondes.
  - La cuisson prolongée peut générer de la fumée et du feu.
  - Ne refaites pas cuire les grains de maïs qui n'ont pas éclaté.
  - Ne réutilisez pas les sacs de maïs soufflé
  - Restez attentif pendant que les grains de maïs éclatent. Arrêtez le four lorsque les grains de maïs éclatent toutes les 2 ou 3 secondes seulement.
  - Ne laissez pas le four à micro-ondes sans surveillance lorsque vous préparez votre maïs soufflé.
  - Suivez les directives qui se trouvent sur le sac.

FONCTIONNEMENT

Cette section vous présente les éléments que vous devez connaître pour faire fonctionner le four à micro-ondes. Veuillez lire ces renseignements avant d'utiliser le four.

MISE EN GARDE

Pour éviter les risques de blessures ou les dégâts matériels, n'utilisez pas de grès ni d'accessoires de cuisson métalliques ou dotés de garnitures métalliques dans le four.

Signaux sonores

Des signaux sonores sont à votre disposition pour vous guider pendant la programmation et l'utilisation du four :

- Un signal sonore sera entendu chaque fois que vous appuyez sur une touche.
- Une mélodie signale la fin du compte à rebours de la minuterie.
- Une mélodie signale la fin d'un cycle de cuisson.

MISE EN GARDE

Pour éviter les risques de blessures ou les dégâts matériels, n'utilisez pas le four lorsqu'il est vide.

Horloge

Lorsque le four est branché pour la première fois ou lorsque l'alimentation reprend après une coupure de courant, l'horloge revient par défaut au mode horloge 12 heures et 12H apparaît sur l'affichage. Vous pouvez régler l'heure ou passer au mode horloge 24H.

Réglage de l'heure à 10 h 30

1. Appuyez sur la touche **STOP/Clear**.
2. Maintenez la touche **Timer/Clock** enfoncée jusqu'à ce que **12H** s'affiche à l'écran (approximately 3 seconds).
3. Appuyez sur la touche **START/Enter/+30 sec.**
4. Appuyez sur les touches numériques pour régler l'heure (1, 0, 3 et 0).
5. Appuyez sur la touche **START/Enter/+30 sec.**

REMARQUE

- Vous pouvez passer du mode horloge 12H au mode horloge 24H en appuyant sur la touche **Timer/Clock** après l'étape 2.
- **Pour réinitialiser le mode horloge, vous devez débrancher et rebrancher le cordon d'alimentation.**
- Si vous ne voulez pas que l'heure apparaisse sur l'affichage, appuyez sur la touche **STOP/Clear** après avoir branché le four.

Interrompre la cuisson

Vous pouvez arrêter le four pendant un cycle en ouvrant la porte. Le four s'arrête de chauffer et le ventilateur s'arrête, mais la lumière reste allumée. Pour redémarrer la cuisson, fermez la porte et appuyez sur **START/Enter/+30 sec.**

Pour arrêter la cuisson et effacer le temps de cuisson restant, ouvrez la porte et appuyez sur STOP/Clear.

Verrouillage à l'épreuve des enfants

Utilisez cette option de sécurité pour verrouiller le panneau de contrôle et empêcher le four de démarrer lors de son nettoyage ou pour empêcher des enfants de l'utiliser sans supervision.

Activation du verrouillage de sécurité

1. Appuyez sur la touche **STOP/Clear**.
2. Appuyez sur la touche **STOP/Clear** et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que **Loc** s'affiche à l'écran (environ 3 secondes).

Désactivation du verrouillage de sécurité

1. Appuyez sur la touche **STOP/Clear** et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que **Loc** disparaisse de l'écran (environ 3 secondes).

REMARQUE

- Si elle a été réglée, l'heure réapparaît sur l'affichage après 1 seconde.
- Si le four est verrouillé, Loc apparaît sur l'affichage lorsqu'on appuie sur une touche.
- Déverrouillez le four pour reprendre une utilisation normale.

Minuterie de cuisine

La fonction de minuterie sert de minuterie de cuisine supplémentaire. Il émet une sonnerie lorsque le temps réglé s'est écoulé. La minuterie ne permet pas d'allumer ou d'éteindre le four.

Réglage de la minuterie à 3 minutes

1 Appuyez sur la touche **Timer/Clock**.

2 Appuyez sur les touches numériques pour régler l'heure (3, 0 et 0).

3 Appuyez sur la touche **START/Enter/+30 sec**. L'écran affiche le compte à rebours.

Annulation de la minuterie

1 Appuyez sur la touche **Timer/Clock**.

REMARQUE

- Lorsque le temps est écoulé vous entendrez une mélodie et le mot End s'affiche. Appuyez sur **Clear**.

Démarrage rapide

La fonction de démarrage rapide vous permet de régler la cuisson à haute puissance par intervalles de 30 secondes à chaque pression de la touche **START/Clear/+30 sec.**

Cuisson à haute puissance pendant 2 minutes

1 Appuyez sur la touche **STOP/Clear**.

2 Appuyez sur la touche **START/Enter/+30 sec**. à quatre reprises. Le four à micro-ondes se met en fonction et l'écran affiche le compte à rebours.

REMARQUE

- Le four se met immédiatement en fonction et effectue la cuisson à haute puissance pendant 30 secondes.
- Appuyez sur **START/Enter/+30 sec.** à plusieurs reprises pour prolonger le temps de cuisson ; un ajout de 30 secondes se fera chaque fois que vous appuyez sur la touche.
- Le temps de cuisson peut être réglé jusqu'à 99 min, 59 sec.

Économie d'énergie

À moins d'avoir activé la fonction d'affichage de l'heure, **l'écran s'éteint pour économiser de l'énergie lorsque le four n'est pas utilisé.**

Réglage manuel des temps de cuisson

Lorsque vous n'utilisez pas les fonctions de cuisson automatique, le temps et la puissance de cuisson doivent être réglés manuellement.

Cuisson pendant 5 minutes, dont 30 secondes à 80 % de la puissance maximale

1 Appuyez sur la touche **STOP/Clear**.

2 Appuyez sur les touches numériques pour régler l'heure (5:30).

3 Appuyez sur la touche **Power Level**.

4 Appuyez sur la touche 8 pour sélectionner le niveau de puissance 8.

5 Appuyez sur la touche **START/Enter/+30 sec**.

- Un avertisseur sonore retentit lorsque la cuisson est terminée, et End (fin) s'affiche à l'écran. End reste affiché et l'avertisseur sonore est réactivé toutes les minutes jusqu'à ce que la porte soit ouverte ou qu'une quelconque touche soit enfoncée.

REMARQUE

- Si aucun niveau de puissance de cuisson n'est sélectionné, le four est réglé par défaut à la puissance maximum.

Niveaux de puissance du four à micro-ondes

Ce four à micro-ondes compte 11 niveaux de puissance pour vous offrir une flexibilité maximale et un meilleur contrôle de la cuisson. Consultez le tableau pour connaître les niveaux de puissance suggérés pour divers aliments.

Tableau des niveaux de puissance du four à micro-ondes

Niveau de puissance	Utiliser
P-HI (100 %)	• Faire bouillir de l'eau. • Cuire du bœuf haché. • Préparer des bonbons ou des confiseries. • Cuire des morceaux de volaille, du poisson et des légumes. • Cuire des morceaux de viande très tendres.
P-90	• Réchauffer le riz, les pâtes et les légumes.
P-80	• Réchauffer rapidement les aliments préparés. • Réchauffer les sandwiches.
P-70	• Cuire des œufs, du lait et des plats à base de fromage. • Faire fondre du chocolat
P-60	• Cuire du veau. • Cuire un poisson entier. • Cuire les puddings et les crèmes anglaises.
P-50	• Cuire le jambon, la volaille entière et l'agneau. • Cuire les rôtis de bœuf et les pointes de surlonge.
P-40	• Décongeler la viande, la volaille et les fruits de mer.
P-30	• Cuire des morceaux de viande moins tendres. • Cuire les côtelettes de porc et les rôtis.
P-20	• Éliminer le froid des fruits. • Ramollir le beurre.
P-10	• Garder les casseroles et les plats principaux au chaud. • Ramollir le beurre et le fromage à la crème.
P-00	• Temps de repos

Instructions de fonctionnement du capteur

Ce four à micro-ondes dispose de fonctions de cuisson par capteur pour une cuisson des plus pratiques. Il vous guide, étape par étape, pour réchauffer ou cuire des aliments populaires automatiquement à l'aide de réglages préprogrammés.

Catégories :

1. Cuisson avec capteur
2. Réchauffage avec capteur
3. Maïs soufflé

- Le système de cuisson par capteur fonctionne en détectant l'accumulation de vapeur.
- Assurez-vous de ne pas ouvrir la porte pendant la détection.
- Le fait d'ouvrir la porte ou d'appuyer sur la touche **STOP/ Clear** avant que la vapeur soit détectée met fin au processus et arrête le four.
- Avant d'utiliser la cuisson par capteur, assurez-vous que l'extérieur du contenant à réchauffer et l'intérieur du four sont secs, afin d'assurer les meilleurs résultats possible.

Guide de cuisson par capteur

L'utilisation de contenants et d'emballages adéquats permet d'assurer de bons résultats de cuisson par capteur.

- Utilisez toujours des contenants allant au micro-ondes et couvrez-les avec un couvercle ou une pellicule de plastique perforée.
- N'utilisez jamais de couvercles en plastique hermétiquement fermés. Ils peuvent empêcher la vapeur de s'échapper, ce qui fera trop cuire les aliments.
- La quantité d'aliments doit correspondre à la taille du contenant.
  Remplissez les contenants au moins à moitié pour de meilleurs résultats.
- Assurez-vous que l'extérieur du contenant de cuisson et l'intérieur du four à micro-ondes sont secs avant de placer des aliments dans le four. Des gouttes d'humidité se transformant en vapeur peuvent induire le capteur en erreur.

Cuisson avec capteur

SENSOR COOK allows you to cook some of your favorite foods without having to select cooking times and power levels. The oven automatically adjusts cooking times for many food items.

Cuisson d'une pomme de terre

1. Appuyez sur la touche **STOP/Clear**.
2. Appuyez à plusieurs reprises sur la touche **Sensor Cook** jusqu'à ce que **Sc-6** (pour la cuisson des pommes de terre) s'affiche à l'écran.
3. Appuyez sur la touche **START/Enter/+30 sec**. Le four à micro-ondes se mettra en marche automatiquement.

Réchauffage avec capteur

Cette fonction permet de réchauffer les restes d'un repas en portion individuelle ou les restes d'un plat. Les éléments préprogrammés comprennent:

1. Boisson
2. Mets en sauce
3. Repas en portion individuelle
4. Tarte
5. Pizza

Réchauffage d'un plat mijoté

1. Appuyez sur la touche **STOP/Clear**.
2. Appuyez à deux reprises sur la touche **Sensor Reheat** pour sélectionner **Sr-2** (plat mijoté).
3. Appuyez sur la touche **START/Enter/+30 sec**. Le four à micro-ondes se mettra en marche automatiquement.

Maïs soufflé avec capteur

Préparez du maïs soufflé conçu pour le four à micro-ondes facilement et en toute simplicité... **un sac à la fois.**

Seule la cuisson à puissance maximale (100 %) est offerte pour la fonction maïs soufflé avec capteur.
L'écran affiche le compte à rebours du temps restant à la préparation du maïs soufflé.
Un avertisseur sonore retentit lorsque la cuisson est terminée, et « End » s'affiche à l'écran. Le four à micro-ondes s'éteint automatiquement.

Sur le plateau rotatif, déposez un seul sac (50 à 100 g) de maïs soufflé conçu pour le four à micro-ondes dans un plat allant au four à micro-ondes.

1. Appuyez sur la touche **STOP/Clear**.
2. Appuyez sur la touche **Popcorn**.
3. Appuyez sur la touche **START/Enter/+30 sec**. Le four à micro-ondes se mettra en marche automatiquement.

Tableau de cuisson avec capteur

<table>
<tr><th>Code</th><th>Catégorie</th><th>Quantités recommandées</th><th>Directives</th></tr>
<tr><td>Sc-1</td><td>Bacon</td><td>2 à 4 tranches</td><td>Pour de meilleurs résultats, placer les tranches de bacon sur une grille pour la cuisson du bacon au four à micro-ondes.
(Si vous n’avez pas de grille ou de plat à cuisson pour le bacon, utilisez une assiette tapissée d’essuie-tout.)</td></tr>
<tr><td>Sc-2</td><td>Légumes frais</td><td>1 à 4 tasses</td><td>Placez dans un bol ou une cocotte allant au four à micro-ondes.
Ajoutez de l’eau en fonction de la quantité de légumes.
• 1 à 2 tasses : ajoutez 2 c. à table d’eau.
• 3 à 4 tasses : ajoutez 4 c. à table d’eau.
Recouvrez le récipient d’une pellicule de plastique en laissant des espaces pour permettre à la vapeur de s’échapper.
Laissez reposer 3 minutes après la cuisson.</td></tr>
<tr><td>Sc-3</td><td>Mets congelés</td><td>10 à 40 oz</td><td>Retirez l’emballage extérieur. Percez le couvercle ou la pellicule. Si le récipient ne va pas au four à micro-ondes, transférez les aliments dans une assiette qui va au four à micro-ondes et recouvrez-la d’une pellicule plastique en laissant des espaces pour permettre à la vapeur de s’échapper. Après la cuisson, laissez reposer dans le four à micro-ondes pendant 3 minutes.</td></tr>
<tr><td>Sc-4</td><td>Légumes surgelés</td><td>1 à 4 tasses</td><td>Placez dans un bol ou une cocotte allant au four à micro-ondes.
• 1 à 2 tasses : ajoutez 2 c. à table d’eau.
• 3 à 4 tasses : ajoutez 4 c. à table d’eau.
Recouvrez le récipient d’une pellicule de plastique en laissant des espaces pour permettre à la vapeur de s’échapper.
Laissez reposer 3 minutes après la cuisson.</td></tr>
<tr><td>Sc-5</td><td>Gruau</td><td>1 à 2 portions</td><td><table><tr><th></th><th>1 portion</th><th>2 portions</th></tr><tr><td>Gruau</td><td>40 g (½ tasse)</td><td>80 g (1 tasse)</td></tr><tr><td>Eau ou lait</td><td>230 g (1 tasse)</td><td>345 g (1½ tasse)</td></tr><tr><td>Sel (facultatif)</td><td>Une pincée</td><td>1/8 c. à thé</td></tr></table>Mélangez l’eau ou le lait, le sel et l’avoine dans un grand bol allant au four à micro-ondes.
Recouvrez le récipient d’une pellicule de plastique en laissant des espaces pour permettre à la vapeur de s’échapper.
Laissez reposer 3 minutes après la cuisson.</td></tr>
<tr><td>Sc-6</td><td>Pomme de terre</td><td>1 à 4 ch.</td><td>Percez la pelure avec une fourchette et placez la pomme de terre sur un essuie-tout. Ne couvrez pas.
Laissez reposer 5 minutes après la cuisson.</td></tr>
<tr><td>Sc-7</td><td>Riz</td><td>½ à 2 tasses</td><td><table><tr><th></th><th>½ tasse</th><th>1 tasse</th><th>1 ½ tasse</th><th>2 tasses</th></tr><tr><td>Riz</td><td>½ tasse (96 g)</td><td>1 tasse (192 g)</td><td>1 ½ tasse (288 g)</td><td>2 tasses (384 g)</td></tr><tr><td>Eau</td><td>1 tasse (230 g)</td><td>2 tasses (460 g)</td><td>3 tasses (690 g)</td><td>4 tasses (920 g)</td></tr></table>Ajoutez le riz et l’eau dans un grand bol allant au four à micro-ondes (3 pte/3 l).
Recouvrez le récipient d’une pellicule de plastique en laissant des espaces pour permettre à la vapeur de s’échapper.
Laissez reposer de 5 à 10 minutes après la cuisson.</td></tr>
</table>

Tableau de réchauffage avec capteur

Code	Catégorie	Quantités recommandées	Directives
Sr-1	**Boisson**	1 à 2 tasses (240 ml par tasse)	Utilisez un bol ou une tasse allant au four à micro-ondes. Ne couvrez pas. Lorsque le liquide est réchauffé, mélangez-le bien. (Faites attention! La boisson sera très chaude. Les liquides chauffés dans une tasse ou un récipient cylindrique ont tendance à faire des éclaboussures lorsqu'on les déplace.)
Sr-2	**Plat en casserole**	10 à 20 oz	Placez dans un bol ou une cocotte allant au four à micro-ondes. Recouvrez le récipient d'une pellicule de plastique en laissant des espaces pour permettre à la vapeur de s'échapper. Laissez reposer 3 minutes après la cuisson..
Sr-3	**Repas en portion individuelle dans une assiette**	1	Placez la nourriture dans une assiette. Recouvrez le récipient d'une pellicule de plastique en laissant des espaces pour permettre à la vapeur de s'échapper. Laissez reposer 3 minutes après la cuisson.
Sr-4	**Tarte**	10 à 20 oz	Coupez la tarte en morceaux Placez-la dans un plat allant au four micro-ondes. Placez les aliments à cuire dans le four. Sélectionnez le menu et le poids, puis appuyez sur Start.
Sr-5	**Pizza**	1 à 3 pointes	Il s'agit d'une fonction de réchauffage pour les restes de pizza. Cette fonction n'est pas conçue pour faire cuire la pizza. Placez la pizza dans une assiette allant au four à micro-ondes recouverte d'une serviette de papier.

REMARQUE

- N'utilisez pas de papier recyclé dans le four à micro-ondes.
  Il contient parfois des impuretés pouvant produire des arcs électriques et des étincelles.

Tableau de préparation du maïs soufflé

Code	Catégorie	Quantités recommandées	Directives
Pop	**Éclater**	3,5 oz	Ne préparez qu'un seul emballage à la fois. Pour de meilleurs résultats, utilisez un sac de maïs frais. Placez un emballage de maïs soufflé pour micro-ondes au centre du plateau en verre.

REMARQUE

- Si la taille du sac de maïs n'est pas indiquée, suivez les instructions du fabricant et n'utilisez pas cette fonction.
- N'utilisez pas la touche POPCORN en combinaison avec d'autres fonctions.
- N'essayez pas de réchauffer ou de faire cuire des grains non éclatés.
- Ne réutilisez pas le sac. La cuisson excessive peut provoquer un incendie dans le four à micro-ondes.
- Préparez un seul sac de maïs soufflé à la fois.
- Lorsque vous utilisez cette fonctionnalité, n'utilisez pas de dispositif pour préparer le maïs soufflé au four à micro-ondes.
- Ne laissez pas le four à micro-ondes sans surveillance lorsque vous préparez du maïs soufflé.

⚠ MISE EN GARDE

N'utilisez jamais de sac en papier brun pour faire éclater le maïs.

Lorsque vous préparez du maïs soufflé préemballé, placez le sac sur le plateau de façon à ce qu'il ne touche pas les parois du four à micro-ondes pendant qu'il tourne. Pliez les extrémités du sac vers le haut et vers le centre du sac comme illustré.

Décongélation

Le four dispose de quatre cycles de décongélation préréglés. La fonction de décongélation est le meilleur moyen de décongeler les aliments surgelés. Le tableau de décongélation indique le cycle suggéré pour divers aliments.

La fonction de décongélation démarre en douceur pendant le cycle de décongélation pour vous rappeler de vérifier, de retourner, de séparer ou de réorganiser les aliments pour obtenir les meilleurs résultats.

1 VIANDE

2 VOLAILLE

3 POISSON

4 PAIN

Defrosting 1.2 Lbs of Ground Beef

1. Appuyez sur la touche **STOP/Clear**.
2. Appuyez une fois sur la touche **Defrost** pour sélectionner le type de viande.
3. Appuyez sur la touche **START/Enter/+30 sec**.
4. Appuyez sur les touches numériques pour régler le poids (appuyez sur la touche « 1 » suivie de « 2 » pour obtenir 1,2 lbs).
5. Appuyez sur la touche **START/Enter/+30 sec**. Le four à micro-ondes se met en fonction et l'écran affiche le compte à rebours.

REMARQUE

- Lorsque vous appuyez sur **START/Enter/+30 sec.**, le décompte s'affiche à l'écran. L'avertisseur sonore se fait entendre une fois, à mi-parcours du cycle de décongélation.
- Lorsque vous entendez l'avertisseur sonore, ouvrez la porte du four et retournez la nourriture. Retirez les aliments qui ont été décongelé. Remettez les aliments congelés dans le four et appuyez sur **START/Enter/+30 sec.** pour terminer le cycle de décongélation.

Tableau de décongélation

Catégorie	Nourriture à décongeler
VIANDE (dEF1) 0,1 à 6,0 lbs	**Bœuf** Bœuf haché, bifteck de ronde, cubes à ragoût, filet mignon, morceau à braiser, côte de bœuf, rôti de croupe, rôti de palette, galettes de bœuf haché pour hamburger **Agneau** Côtelettes, rôti **Porc** Côtelettes, hot-dogs, côtes levées, longes partie des côtes, rôti, saucisse **Veau** Escalopes (1 lb, ½ po d'épaisseur) Retournez les aliments lorsque l'avertisseur sonore se fait entendre. Après la décongélation, laissez reposer pendant 5 à 15 minutes.
VOLAILLE (dEF2) 0,1 à 6,0 lbs	**Volaille** Entier, coupé, poitrine (désossée). Rincez la cavité du poulet à l'eau et laissez reposer 60 minutes après la cuisson pour obtenir de meilleurs résultats. **Poulets de Cornouailles** Dinde entière **Dinde** Poitrine Retournez les aliments lorsque l'avertisseur sonore se fait entendre. Après la décongélation, laissez reposer pendant 60 minutes.
POISSON (dEF3) 0,1 à 4,0 lbs	**Poisson** Filets, steaks entiers **Fruits de mer** Chair de crabe, queues de homard, crevettes, pétoncles Retournez les aliments lorsque l'avertisseur sonore se fait entendre. Après la décongélation, laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.
PAIN (dEF4) 0,1 à 2,0 lbs	Tranches de pain, petits pains, baguettes, etc. Séparez les tranches et placez-les entre deux essuie-tout ou sur une assiette plate. Retournez les aliments lorsque l'avertisseur sonore se fait entendre. Après la décongélation, laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.

Conseils de décongélation

- **Lorsque vous utilisez** le cycle de décongélation automatique, le poids à saisir correspond au poids net en livres et en dixièmes de livres (le poids de l'aliment sans le contenant).
- **Avant de commencer**, retirez les ligatures métalliques qui se trouvent souvent sur les sacs d'aliments congelés et remplacez-les par de la ficelle ou des élastiques.
- **Ouvrez les contenants** par exemple les emballages de carton avant de les placer au four.
- **Découpez** ou percez toujours les sachets ou l'emballage en plastique.
- **Si les aliments sont emballés de papier d'aluminium**, retirez-le et placez les aliments dans un récipient allant au four à micro-ondes.
- **Faites** des entailles dans la peau des aliments congelés comme les saucisses.
- **Dépliez** les pochettes en plastique pour assurer la décongélation uniforme.
- **Évaluez toujours** le temps de décongélation à la baisse. Si les aliments décongelés sont encore gelés au centre, remettez-les au four à micro-ondes pour poursuivre la décongélation.
- La durée de la décongélation varie en fonction du degré de congélation des aliments.
- **La forme de l'emballage** peut modifier la vitesse de décongélation des aliments. Les emballages peu profonds décongèleront plus rapidement que les emballages profonds.
- **Lorsque les aliments commencent à dégeler**, séparez-les en morceaux; les morceaux séparés décongèlent plus facilement.
- **Utilisez de petits morceaux de papier d'aluminium** pour protéger les parties de nourriture telles que les ailes de poulet, les bouts de pattes, les queues de poisson ou les zones qui commencent à se réchauffer. Assurez-vous que le papier ne touche pas les côtés, le haut ou le bas du four. Le papier d'aluminium peut endommager le revêtement du four.
- **Pour de meilleurs résultats**, laissez les aliments reposer après la décongélation.
  (Pour obtenir plus de renseignements sur le temps de repos, consultez la section **Conseils de cuisson au four à micro-ondes**.)
- **Retournez** les aliments pendant la décongélation ou le temps de repos. Découpez et retirez les aliments au besoin.

Tableau de conversion de poids

La plupart du temps, le poids des aliments est donné en livres et en onces.
Si vous utilisez des livres, le poids des aliments doit être saisi dans le mode Auto Defrost en livres et en dixièmes de livres (décimales).
Utilisez le tableau suivant au besoin pour convertir le poids des aliments en décimales.

Poids équivalent		
ONCES	**POIDS EN DÉCIMALES**	
1.6	.10	
3.2	.20	
4.8	.30	
6.4	.40	
8.0	.50	une demi-livre
9.6	.60	
11.2	.70	
12.8	.80	
14.4	.90	
16.0	1.00	Une livre

Conseils d'utilisation

- Enlevez le poisson, les fruits de mer, la viande et la volaille de l'emballage d'origine ou de l'emballage en plastique. Sinon, l'emballage retiendra la vapeur et le jus près des aliments, et la surface extérieure des aliments pourrait cuire.
- Placez les aliments dans un récipient peu profond ou dans une de rôtissoire allant au four à micro-ondes pour recueillir la graisse de cuisson.
- Les aliments doivent être encore légèrement gelés au centre lorsqu'ils sont retirés du four.
- La durée de décongélation varie en fonction du degré de congélation des aliments.
- La forme de l'emballage peut modifier la vitesse de décongélation des aliments. Les emballages peu profonds décongèleront plus rapidement que les emballages profonds.
- Selon la forme de l'aliment, certaines zones peuvent décongeler plus rapidement que d'autres.
- Pour de meilleurs résultats, congelez la viande hachée sous forme de beignet. Pendant la décongélation, lorsque l'avertisseur sonore se fait entendre, grattez la viande pour retirer ce qui est décongelé et poursuivre la décongélation.

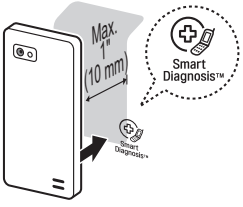
SMART DIAGNOSIS^MC

Utilisation de la fonction Smart Diagnosis^MC

Si vous éprouvez des problèmes avec votre four à micro-ondes, celui-ci a la capacité de transmettre des données au centre d'information à la clientèle de LG par l'intermédiaire de votre téléphone.

1 Veuillez communiquer avec le centre d'information à la clientèle de LG Electronics au 1 800 243-0000 (États-Unis) ou 1 888 542-2623 (Canada).

2 Lorsque l'agent du centre de service le demande, tenez le microphone du téléphone près du logo Smart Diagnosis^MC situé sur le panneau de commande.



REMARQUE

- N'appuyez pas sur les autres touches.

3 Ouvrez la porte du four. Maintenez la touche Clear enfoncée pendant 8 secondes, jusqu'à ce que le chiffre « 5 » s'affiche à l'écran. Relâchez le bouton; la transmission sonore commence à se faire entendre.

4 Gardez le téléphone en place jusqu'à la fin de la transmission sonore. L'écran affiche le compte à rebours.

5 Lorsque le décompte est terminé et que vous n'entendez plus les tonalités, reprenez votre conversation avec l'agent du centre d'appels qui sera alors en mesure de vous aider grâce à l'information transmise aux fins d'analyse.

REMARQUE

- Pour obtenir les meilleurs résultats, évitez de bouger le téléphone pendant la transmission sonore.
- Si l'agent du centre de service n'a pas pu obtenir un enregistrement exact des données, il se peut qu'il vous demande d'essayer de nouveau.

ENTRETIEN

Entretenir le four à micro-ondes

Intérieur

Les éclaboussures d'aliments ou les liquides renversés adhèrent aux parois du four et s'infiltrent entre le joint et les surfaces de la porte. Même si l'intérieur du four est recouvert d'un revêtement antibactérien, il est préférable d'essuyer immédiatement les éclaboussures avec un chiffon humide. Les miettes et les éclaboussures absorbent l'énergie des micro-ondes et prolongent le temps de cuisson et peuvent même endommager le four. Utilisez un chiffon humide pour essuyer les miettes qui tombent entre la porte et le cadre. Il est important de garder cette zone propre pour que le joint demeure étanche. Nettoyez les éclaboussures graisseuses avec un chiffon savonneux puis rincez et séchez l'intérieur du four. N'utilisez pas de détergent agressif ou abrasif.
Propriétés antibactériennes établies sur la base d'essais effectués à l'interne avec les bactéries E. coli et Staphylococcus, qui démontrent que le revêtement prévient à 99,99 % la croissance bactérienne sur la surface de la cavité du NeoChef.

Extérieur

Débranchez l'appareil avant de le nettoyer pour éviter tout risque de décharge électrique. Nettoyez l'extérieur de votre four avec de l'eau et du savon. Rincez-le ensuite à l'eau claire et asséchez-le avec un chiffon doux ou un essuie-tout. Pour éviter d'endommager les pièces à l'intérieur du four, l'eau ne doit pas s'infiltrer dans les ouvertures de ventilation. Pour nettoyer le panneau de commande, ouvrez la porte pour éviter que le four se mette accidentellement en marche; essuyez le panneau avec un chiffon humide et asséchez-le immédiatement avec un chiffon sec. Appuyez sur **STOP/Clear** après le nettoyage.

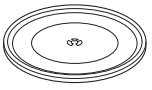
Si de la vapeur s'accumule à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four, essuyez les panneaux avec un chiffon doux. L'accumulation de vapeur ou de condensation à l'intérieur de la porte est normale si les aliments sont chauffés pendant une longue période à des niveaux de puissance plus élevés. Cela ne signifie que le four est défectueux. La condensation finira par s'évaporer. Essayez de couvrir la nourriture ou de varier les niveaux de puissance et de temps pour réduire la formation de condensation dans la porte. Cela peut également se produire lorsque le four est utilisé dans des conditions d'humidité élevée et ne signifie en aucun cas que l'appareil est défectueux.

La porte et les joints doivent être propres. Utilisez uniquement de l'eau chaude savonneuse, rincez bien et séchez complètement. N'UTILISEZ PAS DE MATÉRIAUX ABRASIFS, TELS QUE LES POUDRES DE NETTOYAGE OU DES LAINES D'ACIER ET DES TAMPONS DE PLASTIQUE.
Les pièces métalliques seront plus faciles à entretenir si elles sont essuyées régulièrement avec un chiffon humide.

REMARQUE

- **Les nettoyants abrasifs, les tampons en laine d'acier, les chiffons rugueux, les essuie-tout**, etc., peuvent endommager le panneau de contrôle ainsi que les surfaces intérieures et extérieures du four.

Pour nettoyer le plateau en verre et l'anneau rotatif, utilisez une eau légèrement savonneuse.
Pour les zones très sales, utilisez un nettoyant doux et une éponge à récurer.
Le plateau en verre et l'anneau rotatif sont lavables au lave-vaisselle.


Plateau en verre

Anneau rotatif

FRANÇAIS

DÉPANNAGE

Foire aux questions sur le fonctionnement

Fonctionnement

Pourquoi la lampe du four ne s'allume-t-elle pas pendant la cuisson?

Assurez-vous que le temps de cuisson a été réglé et que le bouton **START/Enter/+30 sec.** a été enfoncé.

Pourquoi voit-on de la vapeur s'échapper par l'évent d'aération?

Il est normal que de la vapeur soit produite pendant la cuisson. Le four à micro-ondes a été conçu pour évacuer cette vapeur.

Le four à micro-ondes sera-t-il endommagé s'il fonctionne alors qu'il est vide?

Oui. Ne faites jamais fonctionner le four s'il est vide ou si le plateau en verre a été retiré.

Les micro-ondes traversent-elle la grille dans la fenêtre de la porte?

Non. La grille métallique réfléchit les micro-ondes vers l'intérieur du four. Les orifices ne laissent passer que la lumière; ils ne laissent pas passer les micro-ondes.

Pourquoi l'appareil émet-il un signal sonore lorsqu'on appuie sur une touche du panneau de commande?

Le signal sonore confirme que le réglage a été saisi.

Une cuisson de trop longue durée peut-elle endommager mon four à micro-ondes?

Comme avec tout autre appareil de cuisson, il est possible de trop cuire un aliment, jusqu'au point où il émet de la fumée et peut même s'enflammer, ce qui endommage l'intérieur du four. Il est toujours préférable de rester près du four pendant la cuisson.

Lors du branchement initial du four, il ne fonctionne pas correctement. Quel est le problème?

Lorsque vous branchez le four pour la première fois ou lorsque le courant est de retour après une panne, le micro-ordinateur qui contrôle votre four peut être temporairement déréglé et ne pas fonctionner comme prévu. Pour réinitialiser le micro-ordinateur, débranchez le four de la prise de courant de 120 V, puis rebranchez-le.

Pourquoi peut-on voir une réflexion de lumière autour du châssis externe?

Cette lumière provient de la lampe qui se trouve entre la cavité et la paroi extérieure du four.

Quels sont les différents sons que j'entends lorsque le four à micro-ondes fonctionne?

Les cliquetis proviennent du commutateur mécanique qui active et désactive le magnétron du four à micro-ondes.
Le bourdonnement et les cliquetis sont produits lors de l'activation et de la désactivation du commutateur mécanique du magnétron au moment de changer la puissance.
La variation de la vitesse du ventilateur est causée par des variations momentanées de la tension d'alimentation, au début et à la fin des périodes d'alimentation du magnétron.

Aliment

Est-il possible de préparer du maïs soufflé au four à micro-ondes?

Oui, si vous utilisez l'une des deux méthodes décrites ci-dessous :

(1) En utilisant un dispositif conçu spécifiquement pour la préparation du maïs soufflé au four à micro-ondes

(2) En utilisant en emballage de maïs soufflé commercial conçu pour le four à micro-ondes sur lequel le temps de cuisson et la puissance requise sont indiqués.

Suivez rigoureusement les instructions données par chaque fabricant de dispositifs pour la préparation de maïs soufflé et ne laissez pas le four sans surveillance pendant que vous y faites chauffer le maïs. Si le maïs n'éclate pas après le temps suggéré, arrêtez la cuisson. Une cuisson excessive peut provoquer un incendie dans le four.

MISE EN GARDE

N'utilisez jamais de sac en papier brun pour faire éclater le maïs et n'essayez jamais de faire éclater les grains restants.

Pourquoi recommande-t-on de laisser reposer les aliments après la cuisson au four à micro-ondes?

Le temps de repos permet aux aliments de continuer à cuire uniformément pendant quelques minutes après le cycle de cuisson au four à micro-ondes. La durée de repos dépend de la densité des aliments.

Pourquoi faut-il plus de temps pour cuire des aliments conservés au réfrigérateur?

Tout comme la cuisson classique, la cuisson au four à micro-ondes dépend de la température initiale des aliments puisqu'elle affecte la durée totale de cuisson. Vous avez besoin de plus de temps pour cuire les aliments qui sortent du réfrigérateur que pour cuire les aliments à température ambiante.

Avant d’appeler le réparateur

Vous êtes souvent en mesure de régler vous-même les problèmes de fonctionnement. Si votre four à micro-ondes ne fonctionne pas correctement, repérez le problème dans la liste ci-dessous et essayez de mettre en œuvre les solutions répertoriées pour chaque problème.
Si le four à micro-ondes ne fonctionne toujours pas, communiquez avec le centre de service LG le plus près. Les centres de service autorisés LG sont bien équipés pour répondre à vos besoins et pour procéder aux réparations.

Symptômes	Causes possibles / Solutions
Le four ne se met pas en marche.	• Branchez le cordon d’alimentation. • Fermez la porte du four. • Réglez le temps de cuisson.
Il y a formation d’arcs ou d’étincelles.	• Les accessoires de cuisson ne vont pas au four à micro-ondes. En cas de doute, testez les accessoires de cuisson avant de les utiliser. • Ne faites pas fonctionner le four lorsqu’il est vide.
L’heure affichée n’est pas la bonne.	• Il y a possiblement eu une panne de courant. Consultez la section Horloge pour régler la bonne heure.
La cuisson des aliments n’est pas uniforme.	• Vérifiez que les accessoires de cuisson sont bien conçus pour aller au four à micro-ondes. • Ne faites pas cuire vos aliments sans le plateau en verre. • Retournez ou mélangez les aliments pendant la cuisson. • Décongelez complètement les aliments avant la cuisson. • Utilisez le temps de cuisson et le niveau de puissance adéquats.
Les aliments sont trop cuits.	• Modifiez le temps de cuisson ou le niveau de puissance.
Les aliments ne sont pas assez cuits.	• Vérifiez que les accessoires de cuisson sont bien conçus pour aller au four à micro-ondes. • Décongelez complètement les aliments avant la cuisson. • Modifiez le temps de cuisson ou le niveau de puissance. • Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas obstrués.
La décongélation n’est pas adéquate.	• Vérifiez que les accessoires de cuisson sont bien conçus pour aller au four à micro-ondes. • Modifiez le temps de décongélation ou le poids. • Retournez ou mélangez les aliments pendant le cycle de décongélation.

GARANTIE (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. La couverture des réparations "à domicile", pour produits en garantie, sera fournie en autant que le produit se trouve dans un rayon de 150 km du centre de service autorisé (ASC) le plus près, tel que déterminé par LG Canada. Si votre produit est situé à l'extérieur d'un rayon de 150 km du centre de service, tel que déterminé par LG Canada, il en tiendra de votre responsabilité d'apporter l'appareil, à vos frais, au centre de service pour la réparation en garantie.

PÉRIODE DE GARANTIE : (Remarque : Si la date d'achat originale ne peut être vériée, 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 piéces seulement	
Un (1) an à compter de la date d'achat initiale	Cinq (5) an à compter de la date d'achat initiale	Dix (10) an à compter de la date d'achat initiale
Pièces et main-d'oeuvre (service à domicile; four-hotte et micro-ondes à convection) (pièces internes fonctionnelles seulement)	Magnétron seulement	Onduleur du 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 :

- 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.
- La défaillance du produit durant une panne ou interruption de courant ou en raison d'un service électrique inadéquat.
- 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.
- Des dommages attribuables à l'utilisation du produit dans une atmosphère corrosive ou contraire aux instructions spécifiées dans le manuel d'utilisation du produit.
- 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.
- 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.

- La détérioration ou la défaillance du produit causée par une modication ou un changement non autorisé ou une utilisation autre que celle prévue, ou résultant d'une fuite d'eau occasionnée par une mauvaise installation.
- La détérioration ou la défaillance du produit causée par un courant ou une tension électrique incorrects, une utilisation commerciale ou industrielle, ou l'utilisation d'accessoires, de composants ou de produits nettoyants non approuvés par LG Canada.
- 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.
- Des dommages ou des pièces manquantes à tout produit exposé, déballé, soldé ou remis à neuf.
- Des produits dont le numéro de série original a été retiré, modié 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.
- L'augmentation des coûts et de la consommation des services publics.
- Le remplacement des ampoules électriques, des filtres et de toute pièce non durable.
- 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.
- Les coûts associés à l'enlèvement du produit de votre résidence aux fins de réparation.
- 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.
- 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 : _____

LG
Life's Good

LG Customer Information Center	
1-800-243-0000	USA
1-888-542-2623	CANADA
Register your product Online!	
www.lg.com	

Printed in China