LG
Life's Good

OWNER'S MANUAL

MICROWAVE OVEN

PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL THOROUGHLY BEFORE OPERATING.

LMV2257**

MFL56516423

www.lg.com

TABLE OF CONTENTS

SAFETY 3-4
Important Safety Instructions 3
Precautions to Avoid Possible Exposure to excessive Microwave Energy 4

UNDERSTANDING YOUR MICROWAVE OVEN 5-7
Location of Model Number 5
Oven Specifications 5
Electrical Rating 5
Electrical Requirements 5
Grounding Instructions 5
Microwave Oven Features. 6
Control Panel Features 7
Using Glass Touch Controller 7

USING YOUR MICROWAVE OVEN 9-20
Learn About Your Microwave Oven 9
Clock 9
Vent ON/OFF 9
Child Lock 9
Audible Signals 10
Interrupting Cooking..... 10
Slide out Ventilation..... 10
Glass touch Controller..... 10
Vent 4 Speed..... 10
Light Hi/Low/Off 10
Energy Saving..... 10
Add 30 Sec..... 10
Kids Meal 11
Custom Cook..... 11
Custom Set 12
+/- 12
Cooking at High Power Levels 12
Microwave Power Levels 12
Multi Stage Cooking 12
Cooking Guide for Lower Power Levels 13
Turntable On/Off 14
Sensor Operating Instructions 14
Sensor Cooking Guide 14
Sensor Popcorn 14
Sensor Reheat 15
Sensor Cook 15
Cooking Guide for Sensor Reheat..... 15
Cooking Guide for Sensor Popcorn..... 16
Cooking Guide for Sensor Cook..... 16
Timer..... 17
Soften 17
Melt 17
Soften Table 18
Melt Table 18
Defrost 19
Quick Defrost 19
Time Defrost 20
Defrost Tips 20
Metal Rack 20
Slide-Out Hood 20

COOKING 21-25
Getting the Best Cooking Results 21
Fish and Shellfish 21
Fish and Shellfish Cooking Table 21
Appetizers /Sauces /Soups 22
Meat 22
Meat Cooking Table 23
Chicken 24
Chicken Cooking Table 24
Pasta and Rice 25
Pasta Cooking Table 25
Rice Cooking Table 25

CARING FOR YOUR MICROWAVE OVEN 26-27
Care and Cleaning 26
Metal Rack 26
Cleaning the Grease Filters 26
Charcoal Filter Replacement 27
Cooktop/Night Light Replacement 27
Oven and Warming Lamp Light Replacement 27

COOKING UTENSILS 28
Microwave Utensil Guide 28

TROUBLESHOOTING 29-30
Before Calling for Service 29
Questions and Answers 30

LIMITED WARRANTY 31

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.
- **Do not use** corrosive chemicals or vapors, such as sulfide and chloride, in this appliance. 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.
- Use care when cleaning the vent hood filters. Corrosive cleaning agents such as lye-based oven cleaners may damage the filters.
- **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 food flames under the hood, turn the fan on.
- Suitable for use above both gas and electric cooking equipment 36 inches wide or less.
- **Do not use this oven for commercial purposes.** It is made for household use only.
- **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.**
- **If your oven is dropped or damaged,** have it thoroughly checked by a qualified service technician before using it again.
- **To avoid a fire hazard:**
  - **Do not severely overcook food.** Severely overcooked foods can start a fire in the oven. Watch the oven carefully, especially if you have paper, plastic, or other combustibles in the oven.
  - **Do not store combustible items (bread, cookies, etc.) in the oven**, because if lightning strikes the power lines it may cause the oven to turn on.
  - **Do not use wire twist-ties in the oven.** Be sure to inspect purchased items for wire twist-ties and remove them before placing the item in the oven.
  - If materials inside the oven ignite, keep the oven door closed, turn the oven off and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel. If the door is opened, the fire may spread.
- **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.**
- **Take care when The Door is opened.** There is a possibility of being injured.

NOTE: Turn the microwave's vent fan on whenever you use the oven range cooktop below it.The fan captures smoke, steam, and odors and also prevents the heat from the cooktop from damaging microwave components. If the microwave is cooking, the vent fan turns on automatically if the sensors detect too much heat from the cooktop. This is normal, and is designed to prevent microwave component damage.

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 cover or block any openings in the oven.
- Use your oven only for the operations described in this manual.
- Do not run the microwave empty,without food in it.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- **Preserve the oven floor:**
  - **Do not heat the oven floor excessively.**
  - **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 or turntable. 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.
- Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
- This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- Liquids, such as water, coffee, or tea can be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling due to surface tension of the liquid. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present.
  THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID
  To reduce the risk of injury to persons;
  - Do not overheat the liquid.
  - Stir the liquid both before and halfway through heating it.
  - Do not use straight-sided containers with narrow necks.
  - After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
  - Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
- As with any appliance, close supervision is necessary when the microwave oven is used by children.
- If material inside of the oven should ignite, the oven door should be kept closed, the appliance turned off, the power cord disconnected, or the power shut off at the fuse or circuit breaker panel.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

(a) 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 interlocks.

(b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

(c) Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
(1) Door (bent),
(2) Hinges and latches (broken or loosened),
(3) Door seals and sealing surfaces.

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

⚠WARNING: This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm.

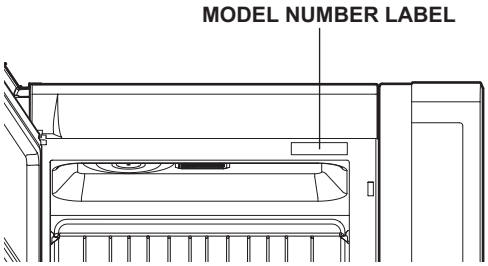
Wash hands after handling.

UNDERSTANDING YOUR MICROWAVE OVEN

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 oven front as shown in the illustration below.



OVEN SPECIFICATIONS

Output Power	1,000W (IEC 60705 Standard)
Outer Dimensions	29 7/8" X 17 13/18" X 15 13/16"
Cavity Volume	2.2 Cu.ft
Net Weight	61.2 lbs.

ELECTRICAL RATING

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

ELECTRICAL REQUIREMENTS

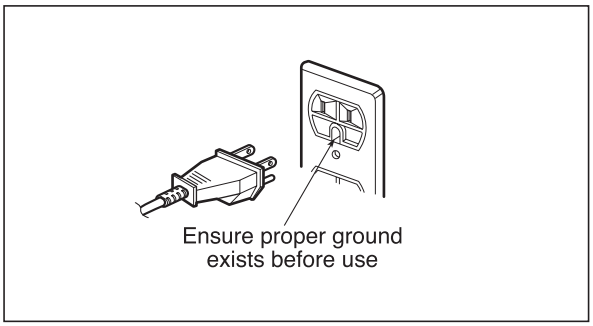
The oven is designed to operate on a Standard 120V/60Hz household outlet. Be sure the circuit is at least 15A or 20A and the microwave oven is the **only appliance on the circuit.** It is not designed for 50Hz or any circuit other than a 120V/60Hz circuit.

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 appliance is equipped with a cord having a grounded wire with a grounded plug.
Put the plug into an outlet that is properly installed and grounded.

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

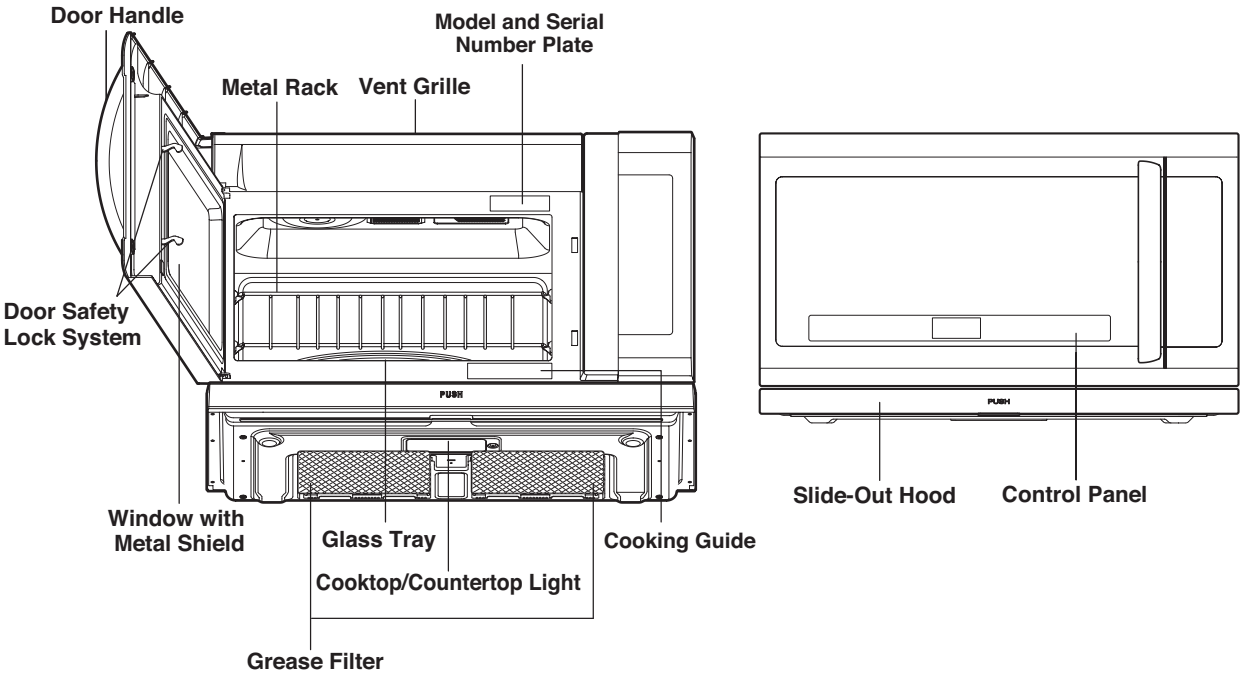
Ask a qualified electrician if you do not understand the grounding instructions or if you wonder whether the appliance is properly grounded.
Because this appliance fits under the cabinet, it has a short power-supply cord. See the separate Installation Instructions for directions on placing the cord properly.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

UNDERSTANDING YOUR MICROWAVE OVEN

MICROWAVE OVEN FEATURES



⚠WARNING:

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

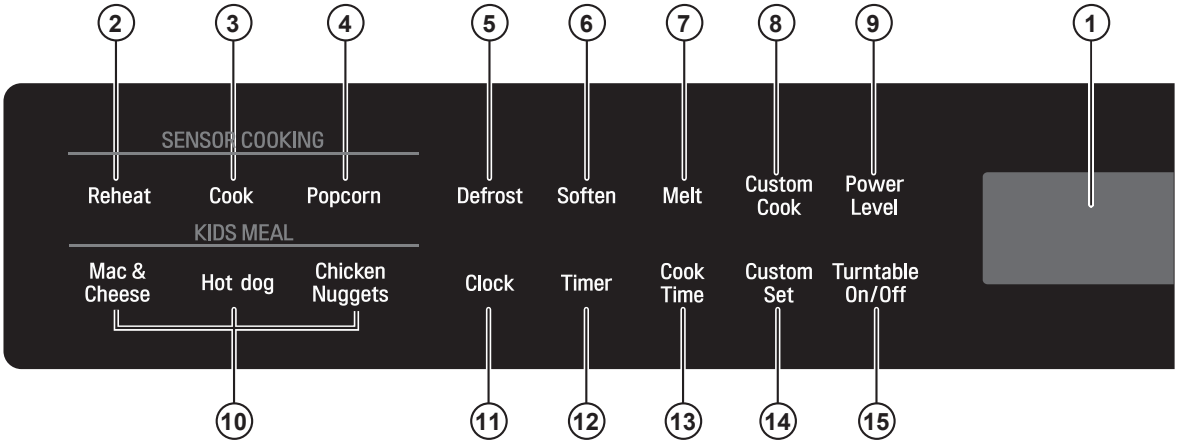
Your microwave oven is designed to make your cooking experience as enjoyable and productive as possible. To get you up and running quickly, the following is a list of the oven's basic features:

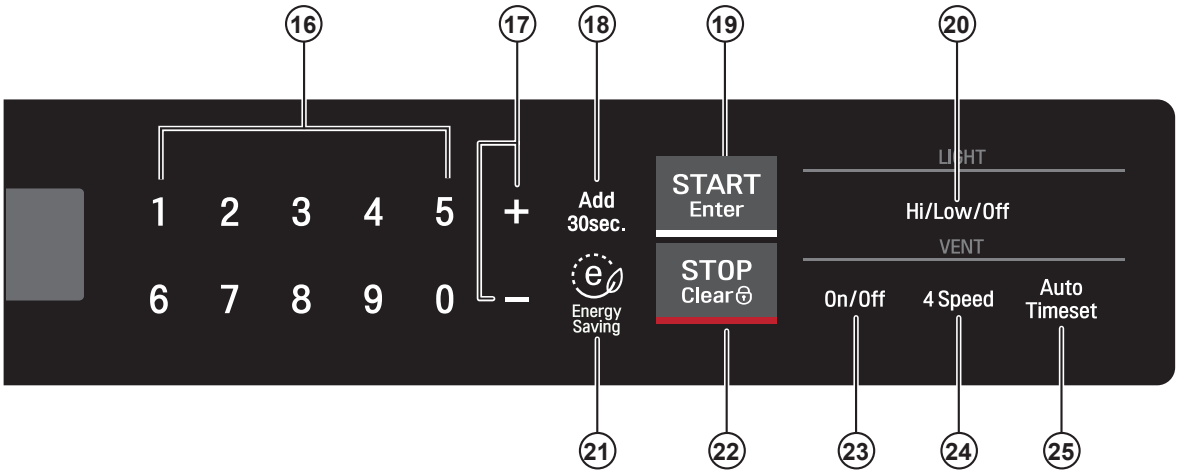
1. **Metal Shielded Window.** The shield prevents microwaves from escaping. It is designed as a screen to allow you to view food as it cooks.
2. **Model and Serial Number Plate & Cooking Guide Label**
3. **Charcoal Filter** (behind Vent Grille)
4. **Vent Grille**
5. **Glass Tray.** The glass tray moves food as it cooks for more even cooking.
   It must be in the oven during operation for best cooking results.
6. **Cooktop/Countertop Light**
7. **Control Panel.** Touch the pads on this panel to perform all functions.
8. **Metal Rack.** Use for extra space when cooking in more than one container at the same time.
   Remove cooking rack when you are not using it.
9. **Grease Filter**
10. **Slide-Out Hood.**
    Push the Slide-out hood to move the slide-out hood to the Front or Rear.
    This will allow you to remove the steam and other vapors more effectively from surface cooking.

UNDERSTANDING YOUR MICROWAVE OVEN

CONTROL PANEL FEATURES

Your microwave oven control panel lets you select the desired cooking function quickly and easily. All you have to do is touch the necessary Command pad. The following is a list of all the Command and Number pads located on the control panel. **For more information on these features, see the OPERATION section.**





USING GLASS TOUCH CONTROLLER

1. Touch the middle of letter or number to activate.
2. If you touch the button with a fingernail or fingertip, the controller may not sense it is being touched.
3. If the controller or your hands are wet it may not sense your touch.
4. Remove gloves prior to touching the controller.

UNDERSTANDING YOUR MICROWAVE OVEN

NOTE: Styling and features vary by model.

1. **Display.** The Display includes a clock and indicators to tell you time of day, cooking time settings and cooking functions selected.

2. **Reheat.** Reheat has preset Power Levels for 6 categories including a 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 food.

3. **Cook.** Cook has preset Power Levels for 13 categories including frozen lasagna, casseroles, and rice. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity it detects from the food.

4. **Popcorn.** Touch this button 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.

5. **Defrost.** Touch this button to defrost frozen food.

6. **Soften.** Touch this button to soften butter, ice cream, cream cheese, frozen juice.

7. **Melt.** Touch this button to melt butter or margarine, chocolate, cheese, and marshmallows.

8. **Custom Cook.** Touch this button to make oven remember Cook time and Power level.

9. **Power Level.** Touch this button to select a cooking power level.

10. **Kids Meal.** Select type of dish to reheat Mac & Cheese, Hot dog or Chicken nuggets.

11. **Clock.** Touch this button to enter the time of day.

12. **Timer.** Touch this button to start the kitchen timer.

13. **Cook Time.** Touch this button to set a cooking time.

14. **Custom Set.** Touch this pad to change the oven's default setting for sound, clock, display speed, and defrost weight.

15. **Turntable On/Off.** Touch this button to turn on/off the turntable. This option is not available in sensor cook, defrost, soften and melt modes.

16. **Number.** Touch number buttons to enter cooking time, power level, quantities or weights.

17. **+, -.** Touch this button to add or subtract ten seconds of cooking time each time you touch it.

18. **Add 30Sec.** Touch this button to add 30 seconds of cooking time each time you touch it.

19. **START/Enter.** Touch this button to start a function. If you open the door after the oven begins to cook, touch START/Enter again.

20. **Light High/Low/Off.** Touch this button to turn the cooktop/countertop light on high/low or off.

21. **Energy Saving.** Touch this button to save energy.

22. **STOP/Clear.** Touch this button to stop the oven or clear all entries.

23. **Vent On/Off.** Touch button to turn the vent on slow or off.

24. **Vent 4 Speed.** Touch button to change vent speed.

25. **Vent Auto Timeset.** Touch this button to set ventilation time. (1, 3, 5, 10, and 30 minutes.)

USING YOUR MICROWAVE OVEN

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 "Please Set Time of Day" prompt will flash several time. If a 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 ON/OFF

The fan moves steam and other vapors from the cooking surface.

On/Off	1. Touch **Vent On/Off.** Touch once. "FAN SLOW" will scroll in the display. Fan will work on slow speed.
On/Off	2. Touch **Vent On/Off.** Fan will turn off. "FAN OFF" will scroll in display.

NOTE: Turn the microwave's vent fan on whenever you use the oven range cooktop below it.The fan captures smoke, steam, and odors and also prevents the heat from the cooktop from damaging microwave components.

If the microwave is cooking, the vent fan turns on automatically if the sensors detect too much heat from the cooktop. This is normal, and is designed to prevent microwave component damage.

CHILD LOCK

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

Example: To set the child lock.	
STOP Clear	1. Touch and hold **STOP/Clear** until you hear 2 beeps and "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).

USING YOUR MICROWAVE OVEN

AUDIBLE SIGNALS

Audible signals are available to guide you when setting and using your oven:

- A beep will sound each time you touch a button.
- 4 beeps signals the end of a cooking cycle.

INTERRUPTING COOKING

You can stop the oven during a cycle by opening the door. The oven stops heating and the fan stops, but the light stays on.
To restart cooking, close the door and touch START/Enter.
If you do not want to continue cooking, open the door and touch STOP/Clear.

SLIDE OUT VENTILATION

Push bottom of unit to extend hood and back side down , Extended hood is more powerful to gather smoke and steam from cooktop.

GLASS TOUCH CONTROLLER

- Touch the middle of letter or number to activate.
- If you touch the button with a fingernail or fingertip, the controller may not sense it is being touched.
- If the controller or your hands are wet it may not sense your touch.
- Remove gloves prior to touching the controller.
- Use the child lock feature when cleaning the controller to avoid unintended activation.

VENT 4 SPEED

4 Speed	When the fan is on, touch this button to toggle the fan speed. Fan speed will change in sequence from slow, low, high, turbo and back to slow.

LIGHT HI/LOW/OFF

The button on the right of the control panel controls the cooktop light.

Hi/Low/Off	1. Touch **Light Hi/Low/Off.** To turn on, touch once. "Light" will flash in display, then stay on.
Hi/Low/Off	2. Touch **Light Hi/Low/Off.** To turn off, touch button again. "Light" will disappear from the display.

ENERGY SAVING

The **Energy Saving** feature saves energy by turning off the display by pressing the Energy Saving button. The display will automatically turn off after 5 minutes of idleness.

Energy Saving	1. Touch **Energy Saving** to turn the display off.
Energy Saving	2. Touch **Energy Saving** to turn the display on.

ADD 30 SEC

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

Add 30sec.	Touch **Add 30 Sec.** 4 times. The oven begins cooking and the display shows time counting down.

NOTE: If you continue to touch **Add 30 Sec.**, it will add 30 seconds up to 99 min 59 seconds.

KIDS MEAL

Using KIDS MEAL lets you heat common microwave-prepared foods without needing to program times and cook power.
MAC & CHEESE, HOT DOG, CHICKEN NUGGETS.

Example: To heat 4 ea Hot Dogs.	
HOT DOG	1. Touch **HOT DOG.**
2	2. Touch **2.**
START Enter	3. Touch **START/ENTER.**

NOTE: When the cook time is over, you will hear four beeps and **"COOK END"** will disply.

KIDS MEAL TABLE

Category	Touch Pad number	
	1	2
MAC & CHEESE	6 oz.	12 oz.
HOT DOG	2 ea	4 ea
CHICKEN NUGGETS	4 oz.	8 oz.

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.	
Custom Cook	1. Touch **Custom Cook.**
2 0 0	2. Enter the cook time.
START Enter	3. Touch **START/Enter.**

Example: To recall the memory.	
Custom Cook	1. Touch **Custom Cook.**
START Enter	2. Touch **START/Enter.** When the cook time is over, you will hear four beeps and **END** will display.

CUSTOM SET

You can change the default values for beep sound, clock, display speed, and defrost weight.

See following chart for more information.

No.	Function	No.	Result
1	Sound ON/ OFF control	1 2	Sound ON Sound OFF
2	Clock ON/ OFF control	1 2	Clock ON Clock OFF
3	Scroll speed control	1 2 3	Slow speed Normal speed Fast speed
4	Defrost weight mode selected	1 2	Lbs. Kg.

Example: To change defrost weight mode (from Lbs. to Kg).

CUSTOM SET	1. Touch **CUSTOM SET.**
4	2. Touch **4**.
2	3. Touch **2**.

+/-

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

COOKING AT HIGH POWER LEVELS

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

8 3 0	1. Enter the cook time.
START Enter	2. Touch **START/ENTER.**

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

MICROWAVE POWER LEVELS

This feature lets you program a specific cook time and power. For best results, there are 10 power level settings in addition to HIGH (100%) power.
Refer to the “Cooking Guide for Lower Power Levels” on page 13 for more information.

NOTE: If you do not select a power level, the oven will automatically cook at HIGH (100%) power.

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

7 3 0	1. Enter the cook time.
POWER LEVEL	2. Touch **POWER LEVEL.**
7	3. Enter the power level.
START Enter	4. 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 13.

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.

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

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

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 ● Cook 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 casseroles, stews, 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

TURNTABLE ON/OFF

For best cooking results, leave the turntable on.
It can be turned off for large dishes. Touch **TURNTABLE ON/OFF** pad to turn the turntable on or off.

NOTES:

1.This option is not available in sensor cook, defrost, kids meal, soft and melt modes.
2.Sometimes the turntable can become hot to touch. Be careful touching the turntable during and after cooking.
3. Do not run the oven empty.

SENSOR OPERATING INSTRUCTIONS

Used to cook foods without selecting cooking times and power levels. The display will indicate the sensor category during the initial sensing period. The oven automatically determines the 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.
5. If the food is not as hot as you would like after using the sensor cook or reheat function, use Cook Time to continue heating. Do not repeat the sensor options in succession on the same food.

SENSOR POPCORN

SENSOR POPCORN lets you pop 2.0,3.0 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.

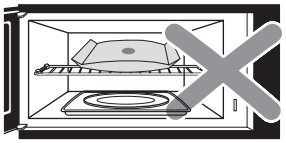
Example: To pop popcorn.	
POPCORN	1. Touch **POPCORN.** When the cook time is over, four beeps will sound and **COOK END** will display.

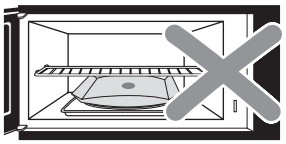
• Recommended amounts: 2.0-3.5 oz.

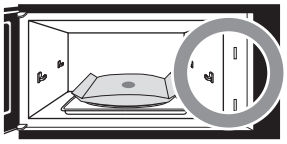
⚠ CAUTION

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.







SENSOR REHEAT

Reheat lets you heat foods without needing to program times and Power Levels.
Reheat has preset Power Levels for 6 categories. See the details in the cooking guide table.

Example: To reheat a Casserole.	
Reheat	1. Touch **Reheat.**
3	2. Touch **3** to choose casserole and cooking will start 3~4 second later.

See Cooking Guide for Sensor Reheat table below for info. 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 Power Levels for 13 food categories. See the details in the cooking guide table.

Example: To cook Rice.	
Cook	1. Touch **Cook.**
6	2. Touch **6** to choose rice and cooking will start 3~4 second later.

See Cooking Guide for Sensor Cook on page 16. When the cook time is over, you will hear four beeps and **"COOK END"** will display.

COOKING GUIDE FOR SENSOR REHEAT

CODE (Press times)	CATEGORY	RECOMMENDED AMOUNTS	DIRECTIONS
1	DINNER PLATE	1 ~ 2 servings	Place food on a plate. Cover with vented plastic wrap. Let stand 3 minutes after heating.
2	SOUP/SAUCE	1 ~ 4 cups	Place in shallow microwavable casserole. Cover with vented plastic wrap. Let stand 3 minutes after heating.
3	CASSEROLE	1 ~ 4 cups	Place in a microwaveable bowl or casserole. Cover with vented plastic wrap. Let stand 3 minutes.
4	PIZZA	1 ~ 3 slices	This is a reheat function for leftover pizza. Place on paper towel on a microwave safe plate.
5	BAKED GOODS	1 ~ 4 ea.	Place on a paper towel. Do not cover.
6	TEA	1 ~ 2 cups (240ml per cup)	Use a mug or microwave-safe cup with no cover. Stir after reheating.

COOKING GUIDE FOR SENSOR POPCORN

CATEGORY	RECOMMENDED AMOUNTS	DIRECTIONS
POPCORN	2.0 - 3.5 oz.	Sensor Popcorn lets you pop commercially packaged microwave popcorn. Pop only one package at a time. For best results, use a fresh bag of popcorn. Place a bag of prepackaged microwave popcorn on the center of the glass tray.

COOKING GUIDE FOR SENSOR COOK

CODE (Press times)	CATEGORY	RECOMMENDED AMOUNTS	DIRECTIONS
1	FRESH VEGETABLE (Hard)	1 ~ 4 cups	Place in a microwaveable bowl or casserole. Add water according to the quantity * 1-2 cups: add 2 tbsp water. * 3-4 cups: add 4 tbsp water. Cover with vented plastic wrap. Let stand 3 minutes after cooking. Hard vegetables : Carrot, Beet etc. Soft vegetables : Cauliflower, Broccoli, Spinach etc.
2	FRESH VEGETABLE (Soft)	1 ~ 4 cups	
3	FROZEN VEGETABLE	1 ~ 4 cups	Place in a microwaveable bowl or casserole. * 1-2 cups: add 2 tbsp water. * 3-4 cups: add 4 tbsp water. Cover with vented plastic wrap. Let stand 3 minutes.
4	CANNED VEGETABLE	1 ~ 4 cups	Transfer vegetables from the can to a microwaveable bowl or casserole. Cover with vented plastic wrap. Stir thoroughly after cooking.
5	BAKED POTATO	1 ~ 4 ea (approx.8 - 10 oz. each)	Pierce skin with a fork and place on paper towel. Do not cover. Let stand 5 minutes after cooking.
6	RICE	½ ~2 cups	Add twice as much water as you have rice (add 2 cups water to 1 cup rice). Place in a microwaveable bowl large enough to prevent the water from boiling over. Cover with vented plastic wrap. Let stand 5 minutes after cooking.
7	FROZEN LASAGNA	10 ~ 21 oz.	Remove from outer display package. Slit cover. If not in microwave-safe container, place on a microwaveable plate and cover with vented plastic wrap.
8	FISH FILLET	4 ~16 oz.	Place fish fillets in a single layer and cover with vented plastic wrap.
9	SHRIMP	4 ~16 oz.	Place shrimp in a single layer and cover with vented plastic wrap.
10	CHICKEN PIECES	16 ~32 oz.	Place chicken pieces with skin side up and cover with vented plastic wrap.
11	GROUND MEAT	4 ~ 16 oz.	Cover with plastic wrap. Stir thoroughly after cooking.
12	CASSEROLE	1 ~ 4 cups	Place in a microwaveable bowl or casserole. Cover with vented plastic wrap. Let stand 3 minutes after cooking.
13	BOILING WATER	1 ~ 2 cups (240ml per cup)	Use a wide-mouth mug. Do not cover. (Be careful! The beverage will be very hot! Sometimes liquids heated in cylindrical containers will splash out unexpectedly when the cup is moved.)

TIMER

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

Example: To count 3 minutes.	
Timer	1. Touch **Timer.**
3 0 0	2. Enter the time by using the number key pad.
START Enter	3. Touch **START/ENTER.** When the time is over, you will hear seven beeps and **END** will display.

NOTE: To turn off the Timer while it is still running, touch the **Timer** button.

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 Number	Amount
Butter	1	1,2,3 sticks
Ice cream	2	Pint, Quart, Half gallon
Cream cheese	3	3, 8 oz.
Frozen juice	4	6,12,16 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 oz. chocolate.	
MELT	1. Touch **MELT.**
2	2. Choose food category. Touch **2** for chocolate.
2	3. Choose food amount. Touch **2** for 8 oz.
START Enter	4. Touch **START/ENTER.**

MELT TABLE

Category	Touch Pad Number	Amount
Butter / Margarine	1	1, 2, 3 sticks
Chocolate	2	4 , 8 oz.
Cheese	3	8, 16 oz.
Marshmallows	4	5, 10 oz.

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 (4 oz. / 1 stick)
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 oz.
Frozen Juice	Remove top. Place in oven. Frozen juice will be soft enough to mix easily with water.	6, 12, or 16 oz.

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 (4 oz. / 1 stick)
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 oz.
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 oz.
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 oz.

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 **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 **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.	
Defrost	1. Touch **Defrost** once to choo the Meat category.
1	2. Touch **1** to choose meat.
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.

DEFROST TABLE

Category	Food
MEAT 0.1 to 6.0 lbs	**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	**POULTRY** Whole (under 4 lbs), Cut up, Breasts (boneless) **CORNISH HENS** Whole **TURKEY** Breast (under 6 lbs)
FISH 0.1 to 6.0 lbs	**FISH** Fillets, Whole Steaks **SHELLFISH** Crab meat, Lobster tails, Shrimp, Scallops
BREAD 0.1 to 1.0 lb	**MUFFINS** **ROLL CAKE**

QUICK DEFROST

This is a quick defrost feature that allows you to choose a preset 1.0 lbs. defrost cycle.

Example: To defrost for 1.0 lbs.	
Defrost	1. Touch **Defrost** twice.
START Enter	2. Touch **START/Enter.**
	3. Halfway through the cycle, the oven will beep. Open the door, turn the meat over, Close the door, and touch **START/Enter** to resume defrosting until the cycle ends.

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

TIME DEFROST

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

Example: To defrost for 2 minutes.	
DEFROST	1. Touch **DEFROST 3 times.**
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.

DEFROST TIPS

- **When using**
  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 food 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 food over during defrosting or standing time. Break apart and remove food as rquired.

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.

SLIDE-OUT HOOD

⚠ CAUTION

- Do not place any objects on the slide-out hood as they could fall and be damaged.
- Do not pull on slide-out hood or damage may occur.
- Do not spill food or liquid on slide-out hood. Spillage of liquid or food may result in electric shock or oven malfunction.
- Make sure the slide-out hood has been moved back to rear before your microwave oven or range cooking start.
- Strictly install the microwave oven according to Installation Manual. Install at least 12 inches (30.5cm) above a cooktop.
- Don’t leave the cooktop without cookware when cooking,The high temperature of the flame may cause the slide hood melted.
- Close slide hood after finish cooking on cooktop.

SLIDE-OUT VENT HOOD

- Press the slide-out vent hood (marked with “PUSH”) to extend it forward. To close it, push the vent hood back until it clicks into place.
- Extension of the slide-out vent hood allows more effective capture of smoke and vapor from range-top cooking.

GETTING THE BEST COOKING RESULTS

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

- **Storage Temperature:** Foods taken from the freezer or refrigerator take longer to cook than the same foods at room temperature.

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

FISH AND 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 1 1/2 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	

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 spattering.
  - 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 spattering.
- Tend the meat as it cooks.
  - Drain juices as they accumulate to reduce spattering 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	 1-1½ minutes 1½-2 minutes 2½-3½ minutes	Form patties with depression in center of each. Place on microwavable roasting 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 10 slices	HI	 1½-2 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 (3½- 4½ 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	HI	 45-60 seconds 1-1½ minutes 1½-2 minutes 1¾-2 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.

CHICKEN

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 spattering.
- Use a browning agent or cook with a sauce to give a browned appearance.
- Watch 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.
- 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.

CHICKEN COOKING TABLE

CHICKEN	POWER LEVEL	COOKING TIME	DIRECTIONS
Chicken pieces (2½-3 lbs.)	HI	4½-5½ minutes per pound	Before cooking, wash pieces and shake the water off. 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 (3-3½ lbs.)	HI	12-13 minutes per pound	Before cooking, wash and shake off water. Place breast side down on a microwavable roasting rack. Brush with butter, or browning agent and seasoning if desired. Cover with waxed paper. Cook ⅓ of estimated time. Turn breast side up, brush with butter, or browning agent. Replace waxed paper. Cook ⅓ of estimated time again. Shield if necessary. Cook remaining ⅓ 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 thigh should be 180°F-185°F when the poultry is done.
Cornish Hens whole (1-1½ lbs. each)	HI	6-7 minutes per pound	Before cooking, wash and shake the water off. 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

PASTA	POWER LEVEL	COOKING TIME	DIRECTIONS
Spaghetti 4 cups water Add 8 oz. spaghetti	HI 5	9-10 minutes 7½-8½ minutes	Combine hot tap water and salt, if desired. Use a 2-quart microwavable baking dish and cover with vented plastic wrap for spaghetti and lasagna noodles. Use microwavable lid or vented plastic wrap for macaroni and egg noodles. Cook 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	6-7 minutes 5½-6½ minutes	
Lasagna noodles 4 cups water Add 8 oz. lasagna noodles	HI 5	7-8 minutes 11-12½ minutes	
Egg noodles 6 cups water Add 4 cups noodles	HI 5	8-10 minutes 5½-6½ minutes	

RICE COOKING TABLE

RICE	POWER LEVEL	COOKING TIME	DIRECTIONS
Long grain 2¼ cups water Add 1 cup rice	HI 5	4½-5½ minutes 14 minutes	Combine hot tap water and salt, if desired, in 2 quart microwavable casserole. Cover with microwavable lid or vented plastic wrap. Cook as directed in chart 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 2½ cups water Add 1 cup rice	HI 5	4½-5½ minutes 28 minutes	
Long grain and wild rice mix 2⅓ cups water Add 6 oz. package	HI 5	4-5 minutes 24 minutes	
Quick cooking 1 cup water Add 1 cup rice	HI	2-3 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.

CARING FOR YOUR MICROWAVE OVEN

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.

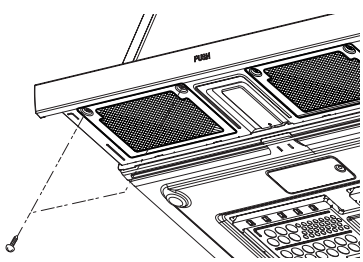
METAL RACK

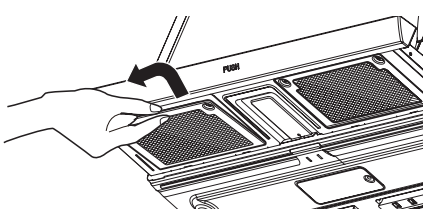
Wash the metal rack with a mild soap and a soft or nylon scrub brush. Dry completely. Do not use abrasive scrubbers or cleaners to clean rack.

CLEANING THE GREASE FILTERS

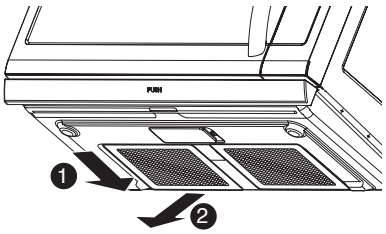
The grease filters should be removed and cleaned often, at least once a month.

1. Front filter
   1) Extend slide out.
   2) Remove two filter frame screw.
   3) Tip the frame forward.
   4) Remove filter from frame.

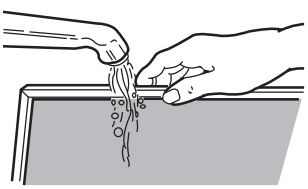




2. Back filter
   Slide each filter to the side, then pull the filters downward. The filters will drop out.



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



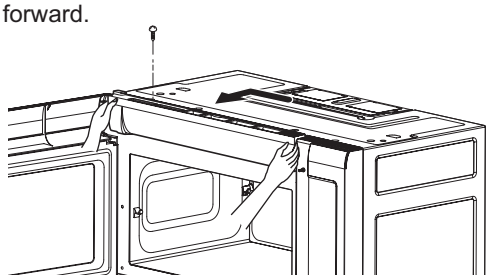
4. To reinstall the filters, reverse order of removing filter.

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

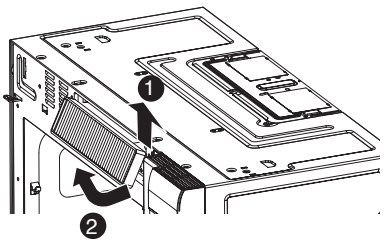
CHARCOAL FILTER REPLACEMENT

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, call 1-800-243-0000 or go to www.lg.com/us/support/parts-accessories.

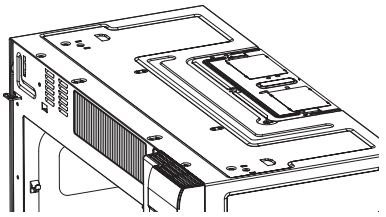
1. Turn the power off at the main power supply and wear gloves
2. Remove the one vent grille mounting screw. (1 outside screw)
3. After open door. Slide vent grille to left and tip it forward.



4. Remove the old filter.



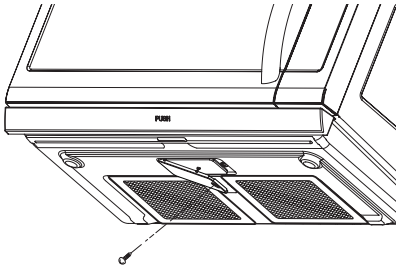
5. Slide a new charcoal filter into place.



6. Slide in vent grille and replace the mounting screw. Turn the power back on at the main power supply and set the clock.

COOKTOP/NIGHT LIGHT REPLACEMENT

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

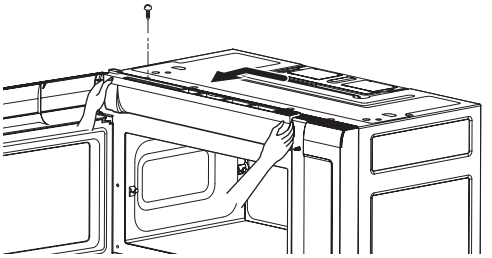


3. Replace the LED Lamp board.
4. Replace the LED Lamp cover and mounting screws.
5. Turn the power back on at the main power supply.

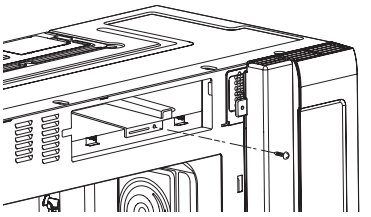
*It is recommended that the cooktop lamp be replaced by a qualified service technician.

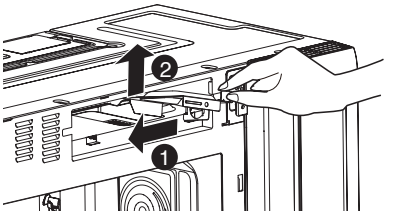
OVEN LIGHT REPLACEMENT

1. Unplug the oven or turn off power at the main power supply and wear gloves.
2. Remove the vent cover mounting screw. (1 outside screws)
3. Slide vent grille left, then lift out to remove.



4. Remove the cover screw slide the cover to left and then lift up the bulb holder.





5. Replace the bulb with a 30 watt appliance bulb.
6. Replace the bulb holder and screw.
7. Slide in vent grille and replace the mounting screw. Replace the mounting screws. Turn the power back on at the main power supply.

COOKING UTENSILS

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 times. 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.

Do not use recycled paper products in the microwave oven.
They sometimes contain impurities that cause sparks to occur.

TROUBLESHOOTING

BEFORE CALLING FOR SERVICE

Check the following list to be sure a service call is necessary. Reviewing additional information on items to check may prevent an unneeded service call.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES
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 the electric circuit in house. • check that controls are set properly.
If the oven interior light does not work	• the light bulb is loose or defective.
If oven will not cook	• check that control panel was programmed correctly. • check that door is firmly closed. • check that Start/Enter Pad was touched. • 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 foil strips used to prevent overcooking.
If food is undercooked	• check recipe to be sure all directions (amount, time, and 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 were not used. • be sure oven was not 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 was not started instead of a cooking function.
Vent fan starts automatically	• If the temperature gets too hot around the microwave oven, the fan in the vent hood will automatically turn on at the LEVEL 4 setting to cool the oven. It may stay on up to an hour to cool the oven.

TROUBLESHOOTING

⚠ WARNING

To avoid electrical shock which can cause severe personal injury or death, do not remove outer case at any time, only an authorized service technician should remove outer case.

QUESTIONS AND ANSWERS

QUESTION	ANSWER
Can I use a rack in my microwave oven so that I may reheat or cook in two rack positions at a time?	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.
Can I use either metal or aluminum pans in my microwave oven?	Usable metal includes aluminum foil for shielding (use small, flat pieces). Never allow metal to touch walls or door.
Sometimes the door of my microwave oven appears wavy. Is this normal?	This appearance is normal and does not affect the operation of your oven.
What are the humming noises I hear when my microwave oven is operating?	This is the sound of the transformer when the magnetron tube cycles on and off.
Why does the dish become hot when I microwave food in it?	As the food becomes hot it will conduct the heat to the dish. Use hot pads to remove food after cooking. Dish may not be microwave safe.
What does standing time mean?	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 purposes.
Can I pop popcorn in my microwave oven? How do I get the best results?	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.
Why does steam come out of the air exhaust vent?	Steam is normally produced during cooking. The microwave oven has been designed to vent this steam out the top vent.

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.com

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.

LMV2257**

MFL56516423

www.lg.com

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ 3-4
Instructions importantes de sécurité 3
Précautions pour éviter l'exposition possible à l'énergie micro-ondes excessive 4

FONCTIONNEMENT DU FOUR À MICRO-ONDES .5-7
Emplacement du numéro de modèle 5
Caractéristiques techniques du four 5
Tension assignée 5
Exigences électriques 5
Instructions de mise à la terre 5
Caractéristiques du four à micro-ondes 6
Caractéristiques du panneau de commandes..... 7
Utilisation du contrôleur tactile 7

UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES 9-20
Le four à micro-ondes 9
CLOCK (HORLOGE) 9
VENT ON/OFF (Ventilation Marche/Arrêt)..... 9
Verrouillage pour les enfants 9
Signaux sonores 10
Interruption de la cuisson 10
Ventilation coulissante.....10
Contrôleur tactile.....10
Ventilation 4 vitesses.....10
Lumière forte/basse/arrêt 10
Économie d'énergie 10
Ajouer 30 secondes 10
Repas pour enfants 11
Cuisson sur mesure 11
Réglage personnalisé 12
+/-(PLUS/MOINS)..... 12
Cuisson aux niveaux de puissance élevés 12
Niveaux de puissance du four à micro-ondes 12
Cuisson par étapes 12
Guide de cuisson pour les niveaux de puissance inférieurs 13
Mise en marche/arrêt du plateau tournant 14
Instructions de cuisson avec capteur 14
Guide de cuisson avec capteur 14
Maïs à éclater avec capteur..... 14
Réchauffage avec capteur 15
Cuisson avec capteur 15
Guide de cuisson pour le réchauffage par capteur 15
Guide de cuisson pour la fonction popcorn avec capteur 16
Guide de cuisson pour la fonction sensor cook ... 16
Minuterie.....17
Amollir 17
Fondre 17
Tableau d'amollissement 18
Tableau de Fonte 18
Décongélation 19
Décongélation rapide 19
Décongélation minutée 20
Conseils pour la décongélation 20
Grille métallique 20
Hotte coulissante.....20

CUISSON 21-25
Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson 21
Poissons et crustacés/Mollusques 21
Tableau de cuisson pour poissons et Crustacés/Mollusques 21
Amuse-gueule/Sauces/Soupes 22
Viandes 22
Tableau de cuisson des viandes 23
Poulet 24
Tableau de cuisson du poulet 24
Pâtes et riz 25
Tableau de cuisson des pâtes 25
Tableau de cuisson du riz 25

ENTRETIEN DU FOUR À MICRO-ONDES 26-27
Entretien du four à micro-ondes 26
Grille métallique 26
Nettoyage des filtres à graisse 26
Remplacement du filtre à charbon 26
Remplacement de la lampe/Veilleuse de la table de cuisson 27
Remplacement de la lampe de four 27

USTENSILES RECOMMANDÉS 28
Guide des ustensiles pour four à micro-ondes 28

GUIDE DE DÉPANNAGE 29-30
Avant de contacter un service de dépannage 29
Questions et réponses 30

GARANTIE LIMITÉE 31

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Les instructions de sécurité ci-dessous indiquent comment utiliser le four et éviter des dommages au four ainsi que des blessures.

⚠ AVERTISSEMENT - Pour réduire les risques de brûlures, de choc électrique, d'incendie, de blessures ou d'exposition à l'énergie micro-ondes excessive.

Lire toutes les instructions avant d'utiliser le four.

Ne pas laisser les enfants utiliser l'appareil sans supervision.

Lire et suivre les **PRÉCAUTIONS PARTICULIÈRES POUR ÉVITER UNE EXPOSITION À L'ÉNERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE** à la page 4.

Ne pas utiliser de vapeurs ou produits chimiques corrosifs, comme le sulfure et le chlorure dans l'appareil. Ce type de four est précisément conçu pour chauffer, cuire ou sécher des aliments. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou en laboratoire.

Ne pas utiliser ni ranger cet appareil à l'extérieur. Ne pas utiliser l'appareil près d'une source d'eau, telle qu'un évier, un sous-sol humide ou une piscine.

Ne pas utiliser la cavité interne du four en tant qu'espace de rangement. Ne pas laisser du papier, des ustensiles ou des aliments dans la cavité si le four n'est pas utilisé.

Nettoyer la hotte de ventilation fréquemment. Ne pas laisser la graisse s'accumuler sur la hotte ou dans les filtres de la hotte.

Faire attention au moment de nettoyer les filtres de la hotte. Des produits nettoyants corrosifs comme les nettoyants pour four contenant de l'hydroxyde de sodium peuvent endommager les filtres.

Ne pas manipuler les interrupteurs de sécurité intégrés sur la porte du four. Le four est doté de plusieurs interrupteurs de sécurité intégrés pour s'assurer que l'alimentation est hors circuit lorsque la porte est ouverte.

Lorsque les aliments flambent, allumer le ventilateur.

Modèle conçu pour une utilisation avec des appareils de cuisson à gaz et électrique de 36 po (91,5 cm) de large ou moins.

Ne pas utiliser ce four à des fins commerciales. Il est conçu pour un usage résidentiel seulement.

Au moment de nettoyer la porte et les surfaces près de la porte, utiliser seulement du savon ou du détergent doux non abrasif et une éponge ou un chiffon doux.

Si le four tombe ou est endommagé, le faire vérifier entièrement par un technicien qualifié avant de l'utiliser de nouveau.

Pour éviter les risques d'incendie :

- **Ne pas faire brûler les aliments.** Les aliments brûlés peuvent causer un incendie dans le four. Surveiller le four surtout si l'on utilise du papier, du plastique ou d'autres produits combustibles dans le four.
- **Ne pas ranger des produits combustibles (pain, biscuits, etc.) dans le four,** car si la foudre frappe les lignes électriques, cela peut mettre le four en marche.
- **Ne pas utiliser d'attaches métalliques dans le four.** S'assurer de vérifier les articles avant de les mettre dans le four.
- Si un feu se déclare dans votre four, laisser la porte fermée, éteindre le four et débrancher le cordon d'alimentation ou couper le courant en enlevant le fusible ou en déclenchant le disjoncteur. Si la porte est ouverte, les flammes risquent de se propager.

En cas d 'incendie :

Laisser la porte fermée.

Mettre le four hors circuit.

Débrancher le cordon d'alimentation ou couper l'alimentation en enlevant le fusible ou en déclenchant le disjoncteur.

Pour éviter les chocs électriques :

Cet appareil doit être mis à la terre. Le brancher seulement sur une prise appropriée mise à la terre. Voir **INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE** à la page 5.

Ne pas faire fonctionner l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé, s'il ne fonctionne pas comme il faut ou s'il a été endommagé ou a subi une chute.

Ne pas immerger le cordon d'alimentation ni la fiche dans l'eau.

Éloigner le cordon d'alimentation des surfaces chaudes.

Attention lorsque la porte est ouverte.

Vous risquez de vous blesser.

REMARQUE: Allumez le ventilateur d'évacuation du four à micro-ondes, à chaque fois que vous utilisez la gamme de four de table de cuisson ci-dessous. Le ventilateur aspire la fumée, la vapeur et les odeurs, et empêche aussi la chaleur issue de la table de cuisson d'endommager les composants du four à micro-ondes. i le four à micro-ondes est impliqué dans la cuisson, le ventilateur d'évacuation s'allume automatiquement, lorsque le capteur détecte trop de chaleur issue de la table de cuisson. C'est tout à fait normal et ceci est conçu pour empêcher que les composants du four à micro-ondes ne s'endommagent.

SÉCURITÉ

Pour éviter une cuisson inadéquate des aliments

- **Ne pas faire chauffer de biberons ni d'aliments pour enfants.** Le chauffage non uniforme peut se produire et causer des blessures.
- **Ne pas chauffer des contenants étroits,** comme des bouteilles de sirop.
- **Ne pas frire d'aliments dans le micro-ondes.**
- **Ne pas effectuer de mise en conserve dans le four à micro-ondes.**
- **Ne pas chauffer les articles suivants dans le micro-ondes :** œuf entier dans la coquille, eau avec huile ou gras, contenant scellé, pot en verre fermé. Ces articles peuvent exploser.
- **Ne pas** couvrir ni obstruer les ouvertures du four. Utiliser le four pour l'usage auquel il est destiné, décrit dans ce guide.
- **Ne pas** faire fonctionner le four s'il est vide.
- **Ne pas** laisser le cordon pendre de la table ou du comptoir.

Préserver le fond du four :

- **Ne pas surchauffer le fond du four excessivement.**
- **Ne pas** laisser le film gris de certains emballages de cuisson toucher le fond du four. Mettre l'emballage dans une assiette allant au micro-ondes.
- **Ne pas** faire cuire directement sur le fond du four ou la plaque tournante. Utiliser une assiette allant au micro-ondes.

Éloigner le plat à brunir d'au moins 3/16 po du fond. Lire et suivre attentivement les instructions fournies avec le plat à brunir. S'il est mal utilisé, le fond peut être endommagé.

Installer ou placer cet appareil conformément aux instructions d'installation fournies.

Le service de cet appareil doit être effectué par un technicien qualifié seulement. Communiquer avec le centre de service autorisé concernant la vérification, la réparation et l'entretien.

Comme pour tout autre appareil, l'utilisation du four par des enfants doit faire l'objet d'une étroite supervision.

Les liquides, comme l'eau, le café ou le thé peuvent être chauffés au-delà du point d'ébullition sans apparaître en train de bouillir en raison de la tension sur la surface du liquide.L'effet d'ébullition avec les bulles n'est pas toujours apparent lorsque vous retirez le contenant du four micro-ondes.

À SA SORTIE DU FOUR, S'IL EST BOUGÉ OU AGITÉ AVEC UNE CUILLÈRE OU AUTRE CHOSE, LE LIQUIDE TRÈS CHAUD POURRAIT SOUDAINEMENT SE METTRE À BOUILLIR.

Pour réduire les risques de blessures et brûlures aux personnes :

- Ne surchauffez pas les liquides.
- Mélangez le liquide avant et à mi-parcours pendant que vous le chauffez.
- N'utilisez pas de récipient à bord droit avec col étroit.
- Après le chauffage, laissez le récipient un moment dans le four micro-ondes avant de le retirer.
- Prenez toutes les précautions possibles lorsque vous insérez une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient contenant le liquide chaud.

Comme avec tout appareil électroménager, une surveillance étroite est nécessaire lorsque le four à micro-ondes est utilisé par des enfants .

Si des matériaux à l'intérieur du four prennent feu, laissez la porte du four fermée, éteignez le four, débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au niveau du panneau de fusibles ou du panneau de disjoncteurs.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER L'EXPOSITION POSSIBLE À L'ÉNERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE.

(a) Ne pas tenter de faire fonctionner le four avec la porte ouverte, puisque ceci peut causer une exposition dangereuse à l'énergie micro-ondes. Il est important de ne pas contourner ou modifier les verrouillages de sécurité.

(b) Ne pas placer d'objet entre le devant du four et la porte, ni laisser la saleté ou des résidus s'accumuler sur les surfaces des joints.

(c) Ne pas faire fonctionner le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four ferme adéquatement et que les composants suivants ne soient pas endommagés :
(1) la porte (déformée)
(2) charnières et crochets (brisés ou lâches)
(3) joints de porte et surfaces des joints.

(d) Le four ne doit pas être réglé ni réparé sauf par des personnes qualifiées.

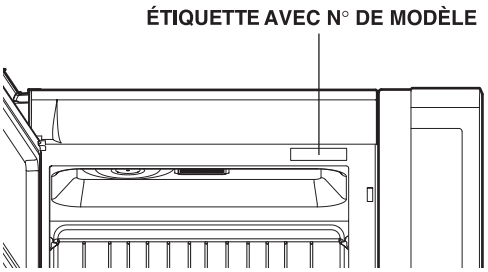
⚠ **AVERTISSEMENT**: Ce produit contient des produits chimiques reconnus par l'Etat de la Californie pour provoquer des cancers et des malformations congenitales ou d'autres problemes de reproduction.
Lavez-vous les mains après l'avoir manipulé.

FONCTIONNEMENT DU FOUR À MICRO-ONDES

Lire le présent manuel de l'utilisateur. Il indique comment utiliser toutes les merveilleuses caractéristiques de ce four à micro-ondes.

EMPLACEMENT DU NUMÉRO DE MODÈLE

Pour obtenir un service ou des pièces de rechange, le centre de service demandera le numéro de modèle complet du four à micro-ondes. Ce numéro est situé à l'avant comme illustré ci-dessous.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DU FOUR

Puissance de sortie	1 000 W (IEC60705)
Dimensions extérieures	$29^{7}/_{8}$ po x $17^{13}/_{18}$ po x $15^{13}/_{16}$ po
Volume de la cavité	2,2 pi^3
Poids net	61,2 lb.

TENSION ASSIGNÉE

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

EXIGENCES ÉLECTRIQUES

Ce four est conçu pour fonctionner sur une prise standard de 120 volts, 60 Hz. S'assurer que le circuit a au moins 15 ou 20 ampères et que le four à micro-ondes est le **seul sur le circuit.** Il n'est pas conçu pour fonctionner sur un circuit de 50 Hz ou n'importe quel autre circuit, sauf pour un de 120 volts, 60 Hz.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

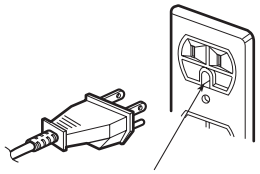
Cet appareil doit être mis à la terre. Dans le cas d'un court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en fournissant une voie d'échappement au courant électrique. Le four à micro-ondes est doté d'un cordon ayant une broche de mise à la terre. La fiche doit être branchée sur une prise adéquatement installée et mise à la terre.

⚠ AVERTISSEMENT - Une utilisation inadéquate de la fiche de mise à la terre peut causer un choc électrique.

Consulter un électricien qualifié en cas d'incompréhension des instructions de mise à la terre ou en cas de doute sur la mise à la terre de l'appareil.

Puisque cet appareil s'installe sous une armoire, le cordon d'alimentation est court. Voir les instructions d'installation concernant l'emplacement du cordon d'alimentation. Garder le cordon au sec, ne pas le pincer ni l'écraser.

S'il faut utiliser une rallonge, utiliser seulement une rallonge trifilaire dotée d'une fiche à 3 broches et une prise triphasée acceptant la fiche de l'appareil. La cote de la rallonge doit être égale ou supérieure à la cote électrique de l'appareil.

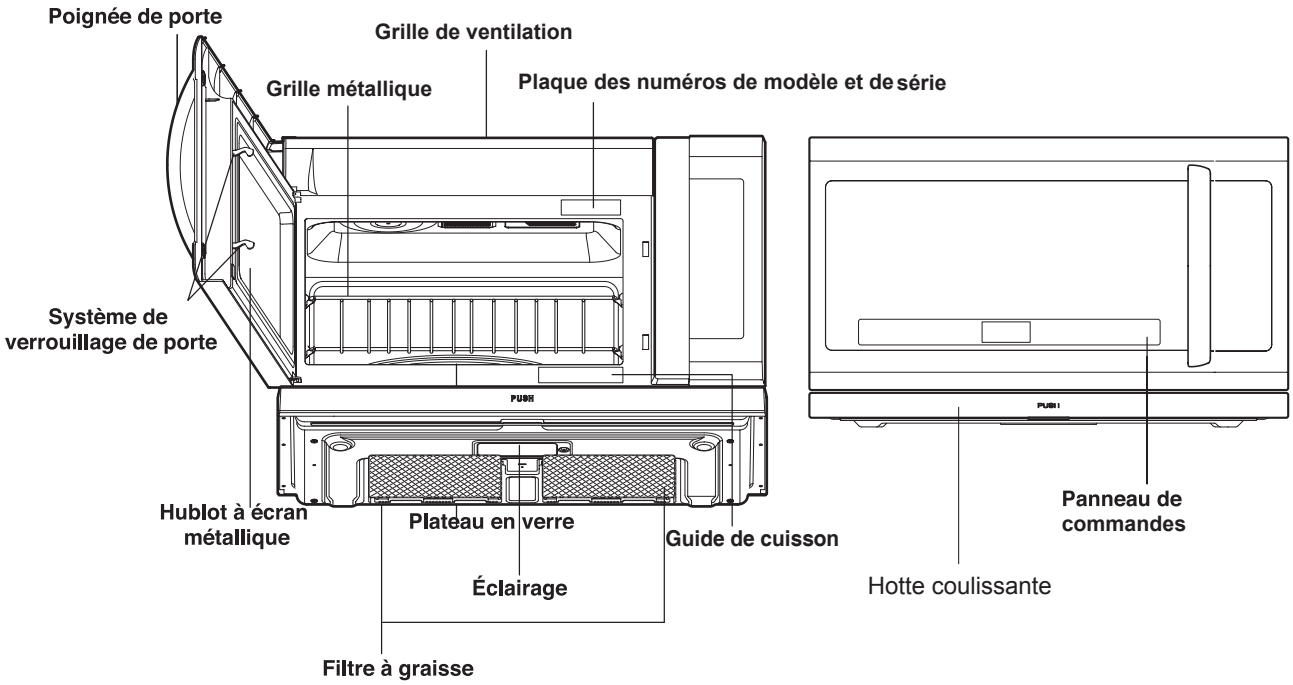


S'assurer qu'une mise à la terre adéquate existe avant d'utiliser

Pour un appareil branché en permanence :
Le four à micro-ondes doit être branché sur un système de câblage permanent, métallique et mis à la terre, ou un conducteur de mise à la terre d'équipement doit agir avec les conducteurs de circuit et branché sur la borne de mise à la terre de l'équipement ou le fil du micro-ondes.

FONCTIONNEMENT DU FOUR À MICRO-ONDES

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.

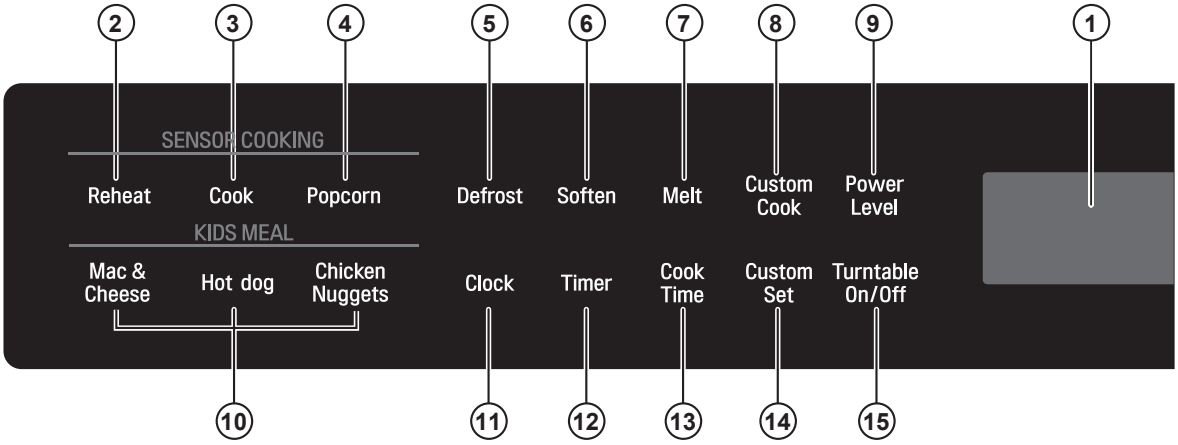
Le four à micro-ondes est conçu pour rendre l'expérience de cuisson aussi agréable et fructueuse que possible. Pour démarrer rapidement, voici une liste des caractéristiques de base du four :

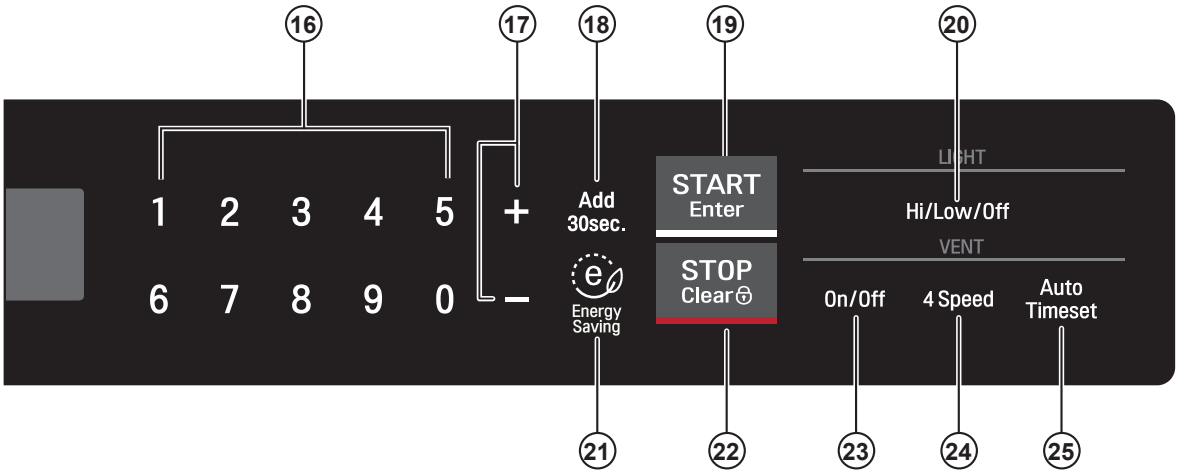
1. **Hublot à écran métallique.** Cet écran empêche les micro-ondes de s'échapper tout en permettant à l'utilisateur de voir les aliments durant la cuisson.
2. **Plaque du numéro de modèle et du numéro de série et étiquette du guide de cuisson**
3. **Filtre à charbon** (derrière la grille de ventilation)
4. **Grille de ventilation**
5. **Plateau tournant en verre.**
   Le plateau en verre déplace les aliments pendant la cuisson afin de les cuire uniformément. Afin d'obtenir les meilleurs résultats possibles, il doit être dans le four lors de l'utilisation.
   REMARQUE : Le système Even Glide Plus peut recevoir des plats atteignant 12 X 15 po (30 x 38 cm).
6. **Éclairage**
7. **Panneau de contrôle.** Les touches tactiles sur ce panneau commandent toutes les fonctions.
8. **Grille métallique.** Sert à fournir de l'espace supplémentaire lors de la cuisson avec plus d'un contenant simultanément. Retirer la grille de cuisson quand vous ne vous en servez pas.
9. **Filtre à graisse**
10. **Hotte coulissante**
    Poussez la hotte coulissante pour la déplacer vers l'avant ou l'arrière.Ceci permet aux vapeurs (eau et autres) d'être évacuées efficacement de la surface de cuisson.

FONCTIONNEMENT DU FOUR À MICRO-ONDES

CARACTÉRISTIQUES DU PANNEAU DE COMMANDES

Le panneau de commandes permet de sélectionner les fonctions de cuisson désirées rapidement et facilement. Il suffit de presser les touches nécessaires. La liste suivante donne les touches de fonctions et numériques.
Pour plus de détails, voir la section FONCTIONNEMENT.





UTILISATION DU CONTRÔLEUR TACTILE

1. Touchez le centre d'une lettre ou d'un chiffre pour l'activer.
2. Si vous touchez le bouton avec l'ongle ou le bout du doigt, le contrôleur risque de ne pas sentir la pression.
3. Si le contrôleur ou vos mains sont mouillés, le contrôleur risque de ne pas sentir la pression.
4. Retirez vos gants, le cas échéant, avant de toucher le contrôleur.

FONCTIONNEMENT DU FOUR À MICRO-ONDES

REMARQUE : Style et caractéristiques variables selon le modèle.

1. **AFFICHEUR :** L'afficheur inclut une horloge et des indicateurs; ils affichent l'heure, les durées de cuisson et les fonctions de cuisson sélectionnées.
2. **REHEAT (RÉCHAUFFAGE) :** Appuyer sur cette touche pour commander le réchauffage de divers mets : pizza, dîner, soupe/sauce et mets cuisinés. La durée de chauffage sera déterminée par le capteur en fonction de la quantité d'humidité émise par le mets.
3. **COOK (CUISSON) :** Appuyer sur cette touche pour commander la cuisson de divers mets, comme : lasagne, mets cuisinés et riz. La durée de chauffage sera déterminée par le capteur en fonction de la quantité d'humidité émise par le mets.
4. **POPCORN (MAÏS À ÉCLATER) :** Appuyer sur cette touche pour commander l'éclatement du maïs dans le four à micro-ondes. La durée de chauffage sera déterminée par le capteur en fonction de la quantité d'humidité émise par le maïs à éclater.
5. **DEFROST (DÉCONGÉLATION) :** Appuyer sur ce bouton pour décongeler les aliments surgelés
6. **SOFTEN (AMOLLIR) :** Appuyer sur cette touche pour amollir le beurre, la crème glacée, le fromage à la crème et les jus congelés.
7. **MELT (FONDRE)** : Appuyer sur cette touche pour commander la fonte du beurre, du chocolat, du fromage et des guimauves.
8. **CUSTOM COOK (CUISSON SUR MESURE) :** Cette touche sert à rappeler les instructions de cuisson préalablement entrées en mémoire.
9. **POWER LEVEL (NIVEAU DE PUISSANCE) :** Appuyer sur cette touche pour sélectionner le niveau de puissance de chauffage.
10. **KIDS MEAL (REPAS POUR ENFANTS) :** Sélectionner le type d'aliment à réchauffer HOT DOG, MACARONI ET FROMAGE ou PÉPITES DE POULET.
11. **CLOCK (HORLOGE) :** Appuyer sur cette touche pour entrer l'heure exacte.
12. **TIMER (MINUTERIE) :** Cette touche sert à activer la minuterie du four.
13. **COOK TIME (DURÉE DE CUISSON) :** Appuyer sur cette touche pour régler la durée de cuisson.
14. **CUSTOM SET (RÉGLAGE PERSONNALISÉ) :** Presser cette touche pour changer les réglages par défaut pour l'horloge, le son, la vitesse d'affichage et le poids de décongélation.
15. **TURNTABLE ON/OFF (PLATEAU TOURNANT) :** Appuyer sur cette touche pour mettre en marche/arrêt le plateau tournant. Cette option n'est pas disponible avec les modes cuisson par capteur, décongélation, repas enfant, ramollir et fondre.
16. **TOUCHES NUMÉRIQUES :** Utiliser les touches numériques pour entrer les valeurs de durée de cuisson, niveau de puissance, quantité ou poids.
17. **+ (PLUS) / - (MOINS) :** Appuyer sur cette touche pour ajouter/ enlever 10 secondes à la durée de cuisson (chaque pression).
18. **ADD 30 SEC. (AJOUTER 30 S) :** Appuyer sur cette touche pour ajouter 30 s au temps de cuisson chaque fois que vous pressez cette touche.
19. **START/ENTER (MISE EN MARCHE/ENTRER) :** Appuyer sur cette touche pour commander l'exécution d'une fonction. Si l'on ouvre la porte du four après le déclenchement d'une cuisson, appuyer de nouveau sur START/ENTER pour reprendre la cuisson.
20. **LIGHT HI/LOW/OFF (LUMIÈRE – FORTE/BASSE/ARRÊT) :** Appuyer sur cette touche pour commander l'allumage de la lampe d'éclairage.
21. **ENERGY SAVING (ÉCONOMIE D'ÉNERGIE) :** Appuyer sur cette touche pour économiser l'énergie.
22. **STOP/CLEAR (ARRÊT/EFFACER) :** Appuyer sur cette touche pour arrêter le four ou effacer toute l'information entrée.
23. **Ventilation Marche/Arrêt** : Toucher le bouton pour activer la ventilation à vitesse lente ou l'arrêter.
24. **Ventilation 4 vitesses** : Toucher le bouton pour changer la vitesse de ventilation.
25. **VENT AUTO TIME SET** : Appuyer sur cette touche pour le réglage du temps de ventilation. (1, 3, 5, 10 et 30 minutes.)

UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES

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 renseignements avant d'utiliser le four.

⚠ ATTENTION

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.

CLOCK (HORLOGE)

Lorsque le four est branché à une prise de courant la première fois, le message « Please 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. Appuyez sur la touche **CLOCK.**
8 0 0	2. Entrez l'heure exacte à l'aide des touches numériques.
START Enter	3. Appuyez sur la touche **START/ ENTER.** (Appuyez sur 1 pour AM/matin et sur 2 pour PM/soir.)
1	
START Enter	4. Appuyez sur la touche **START/ ENTER.**

VENT ON/OFF (Ventilation Marche/Arrêt)

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

On/Off	1. Touchez Ventilation Marche/Arrêt. Touchez une fois. L'indication "Fan Slow" (Ventilateur lent) défilera dans l'afficheur. Le ventilateur tournera à vitesse lente.
On/Off	2. Touchez Ventilation Marche/Arrêt. Le ventilateur s'arrêtera. L'indication "Fan Off" (Ventilateur arrêt) défilera dans l'afficheur.

REMARQUE: Allumez le ventilateur d'évacuation du four à micro-ondes, à chaque fois que vous utilisez la gamme de four de table de cuisson ci-dessous. Le ventilateur aspire la fumée, la vapeur et les odeurs, et empêche aussi la chaleur issue de la table de cuisson d'endommager les composants du four à micro-ondes.

i le four à micro-ondes est impliqué dans la cuisson, le ventilateur d'évacuation s'allume automatiquement, lorsque le capteur détecte trop de chaleur issue de la table de cuisson. C'est tout à fait normal et ceci est conçu pour empêcher que les composants du four à micro-ondes ne s'endommagent.

VERROUILLAGE POUR LES ENFANTS

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

Exemple : Verrouillage du panneau de commandes.

STOP Clear	1. Tenez **STOP/CLEAR** enfoncé jusqu'à ce que « LOCKED » (VERROUILLÉ) s'affiche (environ 4 secondes).

Exemple : Déverrouillage du panneau de commandes.

STOP Clear	1. Maintenez la pression sur **STOP/CLEAR** pendant plus de 4 secondes. **LOCKED (VERROUILLÉ)** disparaît de l'afficheur et l'appareil émet 2 signaux sonores.

UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES

SIGNAUX SONORES

Des signaux sonores sont disponibles pour vous guider lors du réglage et de l'utilisation de votre four.

- Un signal sonore retentit chaque fois que vous appuyez sur une touche.
- Quatre signaux sonores retentissent à la fin d'un cycle de cuisson.

INTERRUPTION DE LA CUISSON

Vous pouvez arrêter le four pendant un cycle en ouvrant la porte. Le four arrête de chauffer et le ventilateur s'arrête, mais l'éclairage reste allumé. Pour remettre le four en marche, fermez la porte et appuyez sur la touche « START » (MISE EN MARCHE).
Si vous ne voulez pas poursuivre la cuisson, ouvrez la porte et appuyez sur la touche « STOP » (ARRÊT).

VENTILATION COULISSANTE

Appuyez sur la base du four pour sortir la hotte ou la rentrer. La hotte sortie permet de récolter les fumées et la vapeur de la table de cuisson.

CONTRÔLEUR TACTILE

- Touchez le centre d'une lettre ou d'un chiffre pour l'activer.
- Si vous touchez le bouton avec l'ongle ou le bout du doigt, le contrôleur risque de ne pas sentir la pression.
- Si le contrôleur ou vos mains sont mouillés, celui-ci risque de ne pas sentir la pression.
- Retirez vos gants, le cas échéant, avant de toucher le contrôleur.
- Utilisez la fonction de verrouillage pour les enfants lorsque vous nettoyez le contrôleur afin d'éviter toute activation involontaire.

VENTILATION 4 VITESSES

4 Speed	Lorsque le ventilateur est en marche, touchez ce bouton pour alterner la vitesse de ventilation. Elle alternera entre lente, moyenne, forte, turbo, puis reviendra à lente.

LUMIÈRE FORTE/BASSE/ARRÊT

La touche à droite du panneau de commande contrôle l'éclairage de la table de cuisson.

Par exemple : Réglage de la lampe Marche	
Hi/Low/Off	1. Pressez le bouton Lumière Forte/Basse/Arrêt. Touchez une fois pour l'activer. L'indication « Light » (Lumière) clignotera dans l'afficheur, avant d'apparaître en continu.
Hi/Low/Off	2. Pressez le bouton Lumière Forte/Basse/Arrêt. Touchez une nouvelle fois pour la désactiver. L'indication « Light » (Lumière) disparaîtra de l'afficheur.

ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

La fonction Économie d'énergie économise l'énergie en éteignant l'afficheur. Il suffit pour cela d'appuyer sur la touche correspondante. L'afficheur s'éteindra automatiquement après 5 minutes d'inactivité.

1.	ENERGY SAVING	1. Appuyez sur **Energy Saving** pour éteindre l'affichage.
2.	ENERGY SAVING	2. Appuyez sur **Energy Saving** pour allumer l'affichage.

AJOUTER 30 SECONDES

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 amorce sa cuisson et le compte à rebours apparaît à l'affichage.

REMARQUE : Si vous appuyez sur la touche Add 30 sec., cela ajoutera 30 secondes, à hauteur de 99 minutes 59 secondes.

REPAS POUR ENFANTS

La fonction REPAS POUR ENFANTS vous permet de chauffer des aliments courants à cuire au micro-ondes sans avoir à programmer le temps de cuisson ou le niveau de puissance. MACARONI ET FROMAGE, HOT DOG , PÉPITES DE POULET

Par exemple : Pour chauffer 4 HOT DOGS.

HOT DOG	1. Appuyez sur la touche **HOT DOG.**
2	2. Appuyez sur la touche **2.**
START Enter	3. Appuyez sur **START/ENTER.**

REMARQUE : Lorsque la cuisson sera terminée, quatre bips se font entendre et **COOK END (FIN DE CUISSON)** s'affichera.

TABLEAU DES REPAS POUR ENFANTS

Catégorie	Touche	
	1	2
MACARONI ET FROMAGE	6 oz	12 oz
HOT DOG	2 unités	4 unités
PÉPITES DE POULET	4 oz	8 oz

CUISSON SUR MESURE

La cuisson 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 une période de deux minutes.

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

Par exemple : rappeler la mémoire.

CUSTOM COOK	1. Appuyez sur **CUSTOM COOK.**
START Enter	2. Appuyez sur **START/ENTER.** Lorsque la durée de cuisson sera terminée, vous entendrez quatre bips et **COOK END (FIN DE CUISSON)** s'affichera.

RÉGLAGE PERSONNALISÉ

Il est possible de modifier les valeurs par défaut du four pour signaux sonores, horloge, vitesse d'affichage et poids de décongélation.

Voir le tableau qui suit.

Touche	Fonction	N°	Résultat
1	Commande ACTIF/INACTIF du son	1 2	ACTIF INACTIF
2	Commande ACTIF/ INACTIF de l'horloge	1 2	ACTIF INACTIF
3	Commande de vitesse de défilement	1 2 3	Basse Normale Haute
4	Poids pour décongélation	1 2	lb kg

Exemple : Pour permuter le mode de sélection du poids pour la décongélation (entre lb et kg).

CUSTOM SET	1. Appuyez sur la touche **CUSTOM SET.**
4	2. Appuyez sur la touche **4.**
2	3. Appuyez sur la touche **2.**

+/-(PLUS/MOINS)

Les touches **+ (PLUS)** et **- (MOINS)** permettent de modifier la durée de cuisson pour une opération de cuisson préprogrammée ou pour une période de cuisson minutée.

Chaque pression sur la touche **+** ajoute 10 secondes à la durée de cuisson. Chaque pression sur la touche **-** réduit la durée de cuisson de 10 secondes.

CUISSON AUX NIVEAUX DE PUISSANCE ÉLEVÉS

Exemple : Période de cuisson de 8 minutes 30 secondes à une puissance de 100 %.

8 3 0	1. Entrez la durée de cuisson.
START Enter	2. Appuyez sur **START/ENTER.**

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

NIVEAUX DE PUISSANCE DU FOUR À MICRO-ONDES

Cette fonctionnalité vous permet de programmer une puissance et une durée de cuisson précises. Pour des résultats optimaux, vous avez à votre disposition dix réglages de niveau de puissance, en plus de la puissance maximale (100 %). Reportez-vous à la section « Guide de cuisson pour les niveaux de puissance inférieurs », page 13, pour plus de renseignements.

REMARQUE : Si vous ne sélectionnez pas un niveau de puissance, le four cuira automatiquement à la puissance maximale (100 %).

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

7 3 0	1. Entrez la durée de cuisson.
POWER LEVEL	2. Appuyez sur la touche **POWER LEVEL.**
7	3. Entrez le niveau de puissance.
START Enter	4. Appuyez sur **START/ENTER.** Lorsque la durée de cuisson est écoulée, l'appareil émet 4 signaux sonores et affiche **COOK END (FIN DE CUISSON).**

Voir le guide de cuisson pour les niveaux de puissance inférieurs, à la page 13.

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 %.

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

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

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.

MISE EN MARCHE/ARRÊT DU PLATEAU TOURNANT

Pour de meilleurs résultats de cuisson, laissez le plateau tournant en fonction. Vous pouvez le désactiver pour les assiettes trop grandes. Appuyez sur la touche **TURNTABLE ON/OFF** pour activer/désactiver le plateau tournant.

REMARQUE :

1. Cette option n'est pas disponible avec les modes cuisson par capteur, décongélation, repas enfant, ramollir et fondre.
2. Il se peut que le plateau tournant soit trop chaud. Veillez à ne pas prendre le plateau tournant pendant ni après la cuisson.
3. Ne faites pas fonctionner le four à vide, sans qu'il n'y ait de nourriture à l'intérieur.

INSTRUCTIONS DE CUISSON AVEC CAPTEUR

Le capteur sert à cuire des aliments sans sélectionner de temps de cuisson ni de niveau de puissance.
L'appareil affiche la catégorie d'aliment durant la période de détection initiale. Le four détermine automatiquement le temps de cuisson requis pour chaque 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.
5. Si les aliments ne sont pas assez chauds après que vous avez utilisé la fonction du capteur ou de réchauffage, utilisez le minuteur pour poursuivre le chauffage.
   Ne répétez pas les options du capteur sur les mêmes aliments.

MAÏS À ÉCLATER AVEC CAPTEUR

Cette fonction permet de faire éclater au four à micro-ondes les grains de maïs des sachets commerciaux de 2,0 et 3,5 oz (57 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, observez les instructions du fabricant.

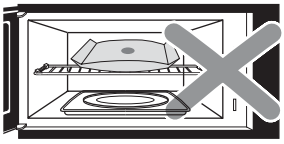
Exemple : Pour faire éclater du maïs.	
POPCORN	1. Appuyez sur la touche **POPCORN.** Lorsque la durée de chauffage est écoulée, l'appareil émet 4 signaux sonores et affiche **COOK END (FIN DE CUISSON).**

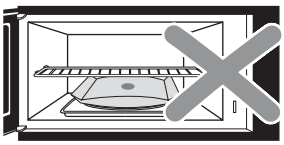
• Quantité recommandée : 2,0 à 3,5 oz (57 à 99 g).

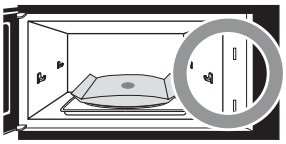
⚠ ATTENTION

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.







UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES

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 6 catégories d'aliments.
Reportez-vous au tableau du guide de cuisson pour plus de détails.

Exemple : réchauffer un plat cuisiné.

Reheat 1. Appuyez sur **Reheat.**

3 2. Appuyez sur 3 pour choisir « casserole » (plat cuisiné) et la cuisson commencera environ 3-4 secondes plus tard.

Reportez-vous au tableau « Guide de cuisson pour le mode de réchauffage par capteur » ci-après pour plus de renseignements. Une fois le temps de cuisson écoulé, vous entendrez quatre signaux sonores et l'indication **End** (Fin) apparaîtra.

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 13 catégories d'aliments.

Exemple : cuire du riz.

Cook 1. Appuyez sur **Cook.**

6 2. Appuyez sur 6 pour choisir « rice » (riz) et la cuisson commencera environ 3-4 secondes plus tard.

Reportez-vous à la section « Guide de cuisson pour la fonction par capteur », page 16. Une fois le temps de cuisson écoulé, vous entendrez quatre signaux sonores et l'indication **End** (Fin) apparaîtra.

GUIDE DE CUISSON POUR LE RÉCHAUFFAGE PAR CAPTEUR

CODE (nombre d'appuis)	CATÉGORIE	QUANTITÉS RECOMMANDÉES	INSTRUCTIONS
1	ASSIETTE DE REPAS	1 à 2 portions	Placez les aliments sur une assiette. Recouvrez avec un film étirable percé de quelques trous. Laissez reposer 3 minutes après le chauffage.
2	SOUPE/SAUCE	1 à 4 tasses	Placez dans une cocotte peu profonde adaptée aux micro-ondes. Recouvrez avec un film étirable percé de quelques trous. Laissez reposer 3 minutes après le chauffage.
3	RAGOÛT	1 à 4 tasses	Placez dans une cocotte ou un bol adapté aux micro-ondes. Recouvrez avec un film étirable percé de quelques trous. Laissez reposer 3 minutes.
4	PIZZA	1 à 3 parts	Cette fonction permet de réchauffer les restes de pizza. Disposez sur une serviette en papier posée sur une assiette adaptée aux micro-ondes.
5	PRODUITS DE BOULANGERIE	1 à 4	Disposez sur une serviette en papier. Ne couvrez pas.
6	THÉ	1 à 2 tasses (240 ml par tasse)	Utilisez une tasse ou une grande tasse adaptée aux micro-ondes sans couvrir. Mélangez après le réchauffage.

UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES

GUIDE DE CUISSON POUR LA FONCTION POPCORN AVEC CAPTEUR

CATÉGORIE	QUANTITÉS RECOMMANDÉES	INSTRUCTIONS
MAÏS À ÉCLATER	2,0 à 3,5 oz (55 à 100 g)	La fonction Popcorn avec capteur vous permet de chauffer des sachets de maïs à éclater pour micro-ondes prêts à l'emploi. Ne chauffez qu'un sachet à la fois. Pour des résultats optimaux, utilisez un sachet frais de maïs à éclater. Placez un sachet de maïs à éclater pour micro-ondes prêt à l'emploi au centre du plateau en verre.

GUIDE DE CUISSON POUR LA FONCTION SENSOR COOK

CODE (nombre d'appuis)	CATÉGORIE	QUANTITÉS RECOMMANDÉES	INSTRUCTIONS
1	LÉGUMES FRAIS (durs)	1 à 4 tasses	Placez dans une cocotte ou un bol adapté aux micro-ondes. Ajoutez plus ou moins d'eau selon la quantité. * 1 à 2 tasses : ajoutez deux cuillères à soupe d'eau. * 3 à 4 tasses : ajoutez quatre cuillères à soupe d'eau. Recouvrez avec un film étirable percé de quelques trous. Laissez reposer 3 minutes après la cuisson. Légumes durs : carotte, betterave, etc. Légumes mous : chou-fleur, brocoli, épinard, etc.
2	LÉGUMES FRAIS (mous)	1 à 4 tasses	
3	LÉGUMES SURGELÉS	1 à 4 tasses	Placez dans une cocotte ou un bol adapté aux micro-ondes. * 1 à 2 tasses : ajoutez deux cuillères à soupe d'eau. * 3 à 4 tasses : ajoutez quatre cuillères à soupe d'eau. Recouvrez avec un film étirable percé de quelques trous. Laissez reposer 3 minutes.
4	LÉGUMES EN CONSERVE	1 à 4 tasses	Transvasez les légumes de la conserve dans une cocotte ou un bol adapté aux micro-ondes. Recouvrez avec un film étirable percé de quelques trous. Mélangez bien après la cuisson.
5	POMMES DE TERRE AU FOUR	1 à 4 (environ 225 à 280 g chacune)	Faites des petits trous dans la peau à l'aide d'une fourchette et disposez sur une serviette en papier. Ne couvrez pas. Laissez reposer 5 minutes après la cuisson.
6	RIZ	1 demi-tasse à 2 tasses	Ajoutez deux fois plus d'eau que de riz (ajoutez deux tasses d'eau pour une tasse de riz). Placez dans un bol adapté aux micro-ondes suffisamment grand pour empêcher que l'eau bouillante ne déborde. Recouvrez avec un film étirable percé de quelques trous. Laissez reposer 5 minutes après la cuisson.
7	LASAGNE SURGELÉE	10 ~ 21 oz (280 à 595 g)	Retirez l'emballage extérieur. Percez la pellicule de quelques trous. Si le récipient n'est pas adapté aux micro-ondes, disposez sur une assiette adaptée et recouvrez avec un film étirable percé de quelques trous.
8	FILET DE POISSON	4 ~16 oz (115 à 450 g)	Disposez les filets de poisson en une couche homogène et recouvrez avec un film étirable percé de quelques trous.
9	CREVETTES	4 ~16 oz (115 à 450 g)	Disposez les crevettes en une couche homogène et recouvrez avec un film étirable percé de quelques trous.
10	MORCEAUX DE POULET	16 ~32 oz (450 à 900 g)	Placez les morceaux de poulet côté peau vers le haut et recouvrez avec un film étirable percé de quelques trous.
11	VIANDE HACHÉE	4 ~16 oz (115 à 450 g)	Recouvrez avec un film étirable. Mélangez bien après la cuisson.
12	RAGOÛT	1 à 4 tasses	Placez dans une cocotte ou un bol adapté aux micro-ondes. Recouvrez avec un film étirable percé de quelques trous. Laissez reposer 3 minutes après la cuisson.
13	EAU BOUILLANTE	1 à 2 tasses (240 ml par tasse)	Utilisez une grande tasse à col large. Ne couvrez pas. (Attention! La boisson sera très chaude! Il peut arriver que les liquides chauffés dans des récipients cylindriques produisent des éclaboussures inattendues lorsque vous bougez la tasse.)

MINUTERIE

Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes comme minuterie. Celle-ci peut compter les minutes, jusqu'à un maximum de 99 minutes, 99 secondes.

Par exemple : Compter 3 minutes.

TIMER	1. Appuyez sur **TIMER.**
3 0 0	2. Entrez la durée à l'aide du clavier des touches numériques.
START Enter	3. Appuyez sur **START/ENTER.** Lorsque le temps est écoulé, vous entendrez 7 bips et **End** (FIN) apparaîtra à l'affichage.

REMARQUE : pour arrêter un programme en cours, appuyez sur la touche **Timer On/Off**.

AMOLLIR

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

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

SOFTEN	1. Appuyez sur la touche **SOFTEN.**
2	2. Choisissez la catégorie d'aliment. Appuyer sur la touche **2** pour « crème glacée ».
2	3. Choisissez la quantité. Appuyer sur la touche **2** pour 1 pinte (0,95 L).
START Enter	4. Appuyez sur **START/ENTER.**

TABLEAU D'AMOLLISSEMENT*

Catégorie	Touche	Quantité
Beurre	1	1/2/3 bâtonnets
Crème glacée	2	Chopine, pinte, demi-gallon
Fromage à la crème	3	3, 8 oz
Jus congelé	4	6, 12, 16 oz

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

FONDRE

Le four utilise une puissance basse pour la fonte 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 : Fonte de 8 oz (227 g) de chocolat.

MELT	1. Appuyez sur la touche **MELT.**
2	2. Choisissez la catégorie d'aliment. Appuyez sur la touche **2** pour « chocolat ».
2	3. Choisissez la quantité. Appuyez sur **2** pour 8 oz. (227 g).
START Enter	4. Appuyez sur **START/ENTER.**

TABLEAU DE FONTE*

Catégorie	Touche	Quantité
Beurre/margarine	1	1/2/3 bâtonnets
Chocolat	2	4, 8 oz
Fromage	3	8, 16 oz
Guimauves	4	5, 10 oz

* 1 oz = 28 g ou 30 mL

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 bâtonnets
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 à la 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 oz (85 g ou 227 g)
Jus congelé	Enlever le couvercle. Le placer dans le four. Le jus congelé sera assez mou pour être facilement mélangé avec de l'eau.	6, 12 ou 16 oz (180, 355 ou 475 mL)

TABLEAU POUR LA FONTE

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 bâtonnets
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 oz (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 oz (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 oz (142 ou 284 g)

DÉCONGÉLATION

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** 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 **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.	
DEFROST	1. Touchez une fois sur la touche **Defrost** pour choisir la catégorie de viande.
1	2. Touchez 1 pour choisir la viande.
1 2	3. Entrez le poids.
START Enter	4. Appuyez 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 (45 g à 2,7 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 (45 g à 2,7 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 (45 g à 2,7 kg)	**POISSON** Filets, darnes, entiers. **CRUSTACÉS/MOLLUSQUES** Chair de crabe, queues de homard, crevettes, pétoncles.
PAIN 0,1 à 1,0 lb (45 g à 454 g)	**MUFFINS** **GÂTEAU ROULÉ**

DÉCONGÉLATION RAPIDE

Cette fonction vous permet de choisir un cycle de décongélation prédéfini de 2 minutes avec un simple appui sur une touche.

Exemple : Décongélation de 1 lb (0,45 kg) de boeuf haché.	
DEFROST	1. Appuyez sur **DEFROST** deux fois.
START Enter	2. Appuyez sur **START/ENTER.**
	3. À mi-cycle, le four émettra un signal sonore. Ouvrez la porte, retournez la viande, fermez la porte et appuyez sur la touche **START/ENTER** pour reprendre la décongélation jusqu'à la fin du cycle.

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

DÉCONGÉLATION MINUTÉE

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

Exemple : Période de décongélation de 2 minutes.	
DEFROST	1. Appuyez sur **DEFROST** trois fois.
2 0 0	2. Entrez la durée de décongélation désirée.
START Enter	3. Appuyez 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).**

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

⚠ ATTENTION

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.

HOTTE COULISSANTE

⚠ ATTENTION

- Ne placez aucun objet sur la hotte coulissante, car il risquerait de tomber et d'être endommagé.
- Ne tirez pas sur la hotte coulissante, car vous risquez de l'endommager.
- Ne répandez pas d'aliments ni de liquides sur la hotte coulissante. Il pourrait s'ensuivre des décharges électriques et un dysfonctionnement du four.
- Vérifiez que la hotte coulissante a été poussée vers l'arrière avant de commencer à utiliser votre four à micro-ondes ou cuisinière.
- Installez correctement le four à micro-ondes selon le Manuel d'installation. Installez-le au moins à 12 pouces (30,5 cm) au-dessus de la surface de cuisson.
- Ne laissez pas la surface de cuisson sans porcelaine culinaire lors de la cuisson. La forte température de la flamme peut provoquer la fonte de la hotte coulissante.
- Fermez la hotte coulissante sur la surface de cuisson après avoir fini de cuisiner.

HOTTE DE VENTILATION COULISSANTE

- Appuyer sur la hotte de ventilation coulissante (marquée du symbole «PUSH») pour la déployer. Pour la fermer, repousser la hotte coulissante jusqu'à ce qu'elle s'enclenche en position.
- L'extension de la hotte de ventilation permet une collecte plus efficace de la fumée et de la vapeur provenant de la cuisson avec la hotte de cuisinière.

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 guide 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'humidité cuit plus uniformément, parce que les molécules d'eau absorbent l'énergie des micro-ondes.
- **Remuer** les aliments comme mets en cocotte 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, vers la 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 les extrémités d'aile et les extrémités de pilon de volaille.
- **Temps de repos :** 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 ce temps de repos, sans risque de cuisson excessive des parties externes. La durée du temps de repos dépendra de la densité et de la surface exposée de l'aliment.
- **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 des crustacés/mollusques : directives générales

- Préparer le 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 à utiliser pour couvrir dépend de la méthode de cuisson. Pour un poisson poché, utiliser un récipient recouvert d'un couvercle ou d'une pellicule de plastique (avec ouverture) allant aux 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 précises, 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 L) pour four à micro-ondes. Badigeonner avec du beurre fondu et assaisonner au goût. Recouvrir avec une pellicule de plastique (avec ouverture). Après la cuisson, laisser reposer à couvert pendant 2 minutes. 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	

AMUSE-GUEULE/SAUCES/SOUPES

Cuisson des amuse-gueule : Conseils et techniques

Recommandations :

- Les biscuits croustillants (biscotte 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 de 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 conventionnelle, réduire légèrement la quantité de liquide.

Cuisson de soupe : Conseils et techniques

- Pour éviter un débordement, particulièrement si la soupe contient de la crème ou du lait, remplir à moitié le récipient pour four à micro-ondes des ingrédients de la recette.
- D'une manière générale, recouvrir avec un couvercle ou une pellicule de plastique (AVEC OUVERTURE).
- 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 la progression 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 assaisonnements relevés.

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

- Préparer 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 sac de cuisson au four pour un morceau 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 du papier 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 du papier d'aluminium.

- Après avoir retiré le plat du four, ajouter un temps de repos 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 le temps de repos.

Le tableau de cuisson des viandes (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
BŒUF Hamburgers, frais ou décongelés (4 oz /113 g chacun) 1 galette 2 galettes 4 galettes	HI (puissance élevée)	1-1½ minute 1½-2 minutes 2½-3½ minutes	Former une dépression au centre de chaque galette. 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. Laisser reposer à couvert pendant 1 minute.
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 un temps de repos 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 un temps de repos 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	1½-2 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. Ajouter un temps de repos d'une 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 pellicule de plastique (avec ouverture). 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 un temps de repos de 5 minutes. (La température pourra augmenter d'environ 10 °F/5 °C.)
Rôti de longe roulé, sans os (3 1/2 à 4 1/2 lb/1,6 à 2,0 kg)	3	25-27 minutes par lb (0,45 kg) (165 °F/74 °C)	Placer le rôti dans un sac de cuisson, dans un ustensile pour four à micro-ondes. Assaisonner au goût et ajouter un agent de brunissage si désiré. Fermer le sac sans serrer. Ajouter un temps de repos de 15 minutes dans le sac après la cuisson (la température pourra augmenter d'environ 10 °F/5 °C). La viande de porc doit atteindre une interne 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	HI	45-60 secondes 1-1½ minute 1½-2 minutes 1¾-2 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, laisser reposer à couvert pendant 1 minute.

POULET

Cuisson du poulet : Directives générales

- Préparation du poulet 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 cuisses, répartir celles-ci 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 du papier 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 un temps de repos de 10 minutes, sous une feuille d'aluminium.

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

TABLEAU DE CUISSON DU POULET

POULET	NIVEAU DE PUISSANCE	DURÉE DE CUISSON	DIRECTIVES
Morceaux de poulet (2½ à 3 lb/1,1 à 1,4 kg)	HI (puissance élevée)	4½-5½ 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. Laisser reposer à couvert pendant 5 minutes.
Poulet entier (3 à 3½ 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 le poulet 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 le poulet, poitrine vers le haut; badigeonner avec du beurre ou un agent de brunissage. Remplacer le 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. Laisser reposer pendant 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 de 180 à 185 °F (82 à 85 °C).
Poulets de Cornouailles entiers (1 à 1½ 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 du papier 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. Laisser reposer pendant 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 traditionnelle, 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 des restes de pâtes réchauffés 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 une cocotte, sélectionner une durée de cuisson inférieure à la durée minimum, pour que le produit demeure ferme.
- Prévoir un temps de repos pour le riz, mais pas pour les pâtes.
- Les tableaux ci-dessous présentent des directives précises, 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 (puissance élevée) 5	9-10 min 7½-8½ min	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 pellicule de plastique (avec ouverture) pour les spaghettis et la lasagne. Utiliser un couvercle ou une pellicule de plastique (avec ouverture) 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. Ajouter les pâtes en remuant; effectuer la cuisson selon les indications du tableau, ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Égoutter dans une passoire.
Macaronis 3 tasses (710 mL) d'eau Ajouter 2 tasses (473 mL) de macaronis	HI 5	6-7 min 5½-6½ min	
Lasagne 4 tasses (946 mL) d'eau Ajouter 8 oz (227 g) de lasagne	HI 5	7-8 min 11-12½ min	
Nouilles aux oeufs 6 tasses (1,4 L) d'eau Ajouter 4 tasses (946 mL) de nouilles	HI 5	8-10 min 5½-6½ min	

TABLEAU DE CUISSON DU RIZ

RIZ	NIVEAU DE PUISSANCE	DURÉE DE CUISSON	DIRECTIVES
Grains longs 2¼ tasses (533 mL) d'eau Ajouter 1 tasse (237 mL) de riz	HI 5	4½-5½ min 14 min	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 pellicule de plastique (avec ouverture) 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 un temps de repos de 5 à 10 minutes dans le récipient couvert. Remuer avec une fourchette pour décoller les grains.
Riz brun 2½ tasses (593 mL) d'eau Ajouter 1 tasse (237 mL) de riz	HI 5	4½-5½ min 28 min	
Mélange riz à grains longs/riz sauvage 2⅓ tasses (552 mL) d'eau Ajouter 1 paquet de 6 oz (170 g)	HI 5	4-5 min 24 min	
Riz à cuisson rapide 1 tasse (237 mL) d'eau Ajouter 1 tasse (237 mL) de riz	HI	2-3 min	Faire chauffer l'eau jusqu'à l'ébullition. Introduire le riz dans l'eau bouillante en remuant, et laisser reposer de 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 pour décoller les grains.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Pour de meilleures performance et davantage de sécurité, maintenez le four propre à l'intérieur comme à l'extérieur. Apportez un soin particulier au panneau de la porte intérieure et au cadre avant du four pour éliminer les accumulations d'aliments ou de graisse. **N'utilisez jamais de poudre ni de tampons à récurer.** Essuyez l'intérieur et l'extérieur, y compris le couvercle du bas de la hotte avec un chiffon doux et une solution tiède (pas chaude) de détergent doux. Essuyez ensuite et séchez en essuyant. Utilisez un nettoyant pour chrome pour les surfaces en chrome, en métal ou en aluminium. Essuyez les éclaboussures immédiatement avec un essuie-tout humide, notamment après la cuisson de poulet ou de bacon. Nettoyez votre four toutes les semaines, voire plus souvent si nécessaire.

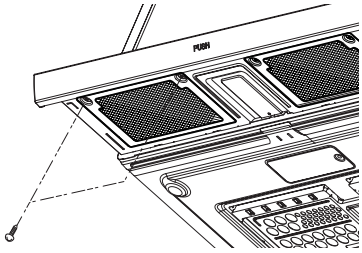
GRILLE MÉTALLIQUE

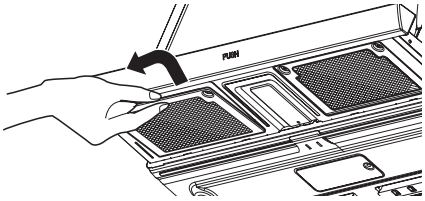
Laver la grille métallique avec un savon doux et une brosse de récurage douce ou de nylon. Bien sécher. Ne pas utiliser un instrument ou un produit de nettoyage abrasif pour nettoyer la grille.

NETTOYAGE DES FILTRES À GRAISSE

Vous devez retirer et nettoyer régulièrement les filtres à graisse, au moins une fois par mois.

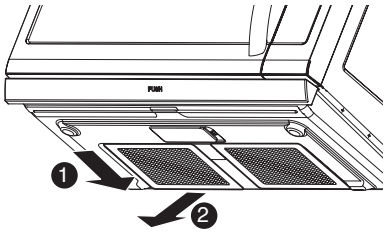
1. Filtre avant
   1) Sortez la hotte en la faisant coulisser.
   2) Retirez les deux vis qui maintiennent le cadre du filtre.
   3) Inclinez le cadre vers l'avant.
   4) Sortez le filtre du cadre.



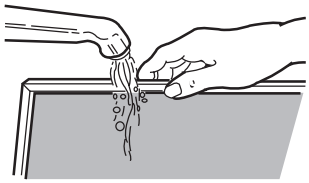


2. Filtre arrière

   Faites glisser chaque filtre sur le côté, puis tirez-les vers le bas.Les filtres sortiront.



3. Faites tremper les filtres à graisse dans de l'eau chaude additionnée de détergent doux. Rincez bien et secouez les filtres pour les sécher. N'utilisez pas d'ammoniaque et ne placez pas les filtres au lave-vaisselle. L'aluminium noircirait.



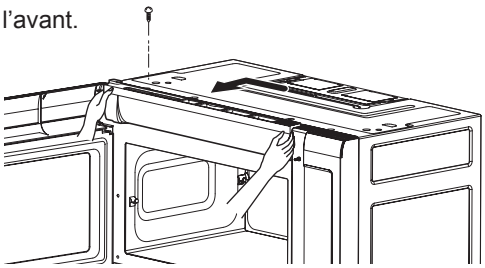
4. Pour remettre les filtres en place, procédez dans l'ordre inverse de leur retrait.

REMARQUE : Ne faites pas fonctionner la hotte si les filtres ne sont pas en place.

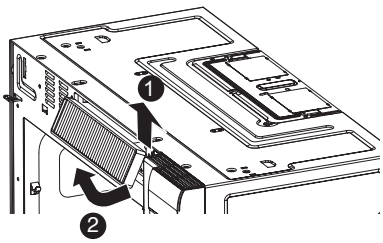
REMPLACEMENT DU FILTRE À CHARBON

Si votre four est ventilé à l'intérieur, vous devez remplacer le filtre à charbon tous les 6 à 12 mois, voire plus si nécessaire. Le filtre à charbon ne peut pas être nettoyé. Pour commander un nouveau filtre à charbon, appelez le 1-800-243-0000 ou rendez-vous sur le site www.lg.com/us/support/parts-accessories.

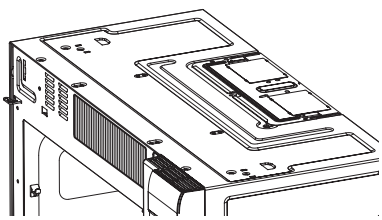
1. Coupez l'alimentation électrique et portez des gants.
2. Retirez la vis de montage de la grille de ventilation (une vis à l'extérieur).
3. Après avoir ouvert la porte du four, faites glisser la grille de ventilation vers la gauche et inclinez-la vers l'avant.



4. Retirez l'ancien filtre.



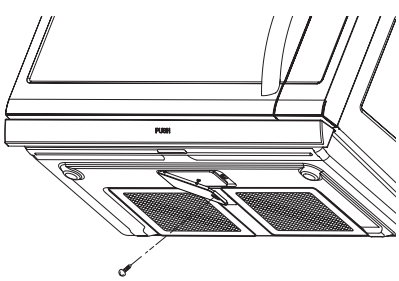
5. Faites glisser un nouveau filtre à charbon en place.



6. Faites glisser la grille de ventilation et revissez la vis de montage.Remettez l'alimentation électrique en marche et réglez l'horloge.

REMPLACEMENT DE LA LAMPE/ VEILLEUSE DE LA TABLE DE CUISSON

1. Débranchez le four ou coupez l'alimentation électrique.
2. Retirez les vis de maintien du cache de la lampe DEL

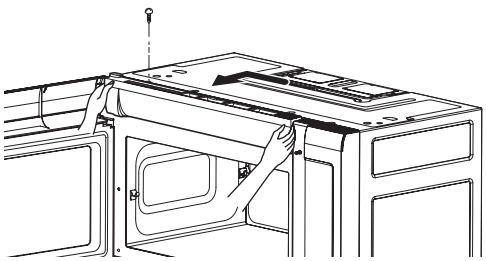


3. Remplacez le circuit de la lampe DEL.
4. Remettez en place les vis de maintien et le cache de la lampe DEL.
5. Remettez l'alimentation électrique en marche.

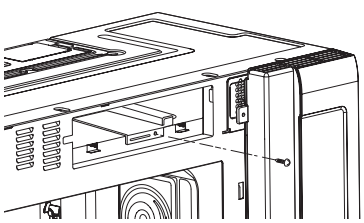
*Il est recommandé que la lampe de la table de cuisson soit remplacée par un technicien qualifié.

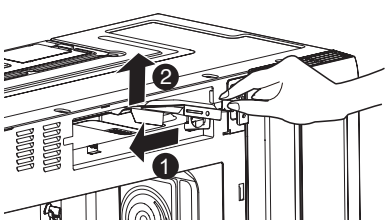
REMPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR

1.Débranchez le four ou coupez l'alimentation électrique et portez des gants.
2. Retirez la vis de montage de la grille de ventilation (une vis à l'extérieur).
3. Faites glisser la grille de ventilation vers la gauche, puis soulevez-la pour la retirer.



4.Retirez la vis du cache, faites glisser le cache vers la gauche et sortez le support de l'ampoule.





5. Remplacez l'ampoule par une ampoule de 30 W.
6. Remettez en place le support de l'ampoule et la vis.
7. Faites glisser la grille de ventilation et revissez la vis de montage.

   Replacez la vis de montage.

   Remettez l'alimentation électrique en marche.

USTENSILES RECOMMANDÉS

GUIDE DES USTENSILES POUR FOUR À MICRO-ONDES

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

Ne pas utiliser de produits en papier recyclé dans le four à micro-ondes.
Ils contiennent parfois des impuretés qui peuvent causer des étincelles.

GUIDE DE DÉPANNAGE

AVANT DE CONTACTER UN SERVICE DE DÉPANNAGE

Vérifier la liste suivante pour s'assurer qu'un service de dépannage est vraiment nécessaire. Revoir les renseignements supplémentaires sur les différents articles pour empêcher tout appel de service qui ne serait pas nécessaire.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES
Si rien sur le four ne marche	• vérifier si un fusible n'est pas grillé ou si un disjoncteur est déclenché. • vérifier si le four est correctement raccordé au circuit électrique de la maison. • vérifier que les commandes sont correctement réglées.
Si la lampe intérieure du four ne fonctionne pas	• l'ampoule est peut-être dévissée ou défectueuse.
Si le four ne chauffe pas	• vérifier que le panneau de commandes a été correctement programmé. • vérifier que la porte est bien fermée. • vérifier que l'on a bien appuyé sur la touche Start/Enter. • vérifier que la minuterie n'a pas été mise en marche au lieu d'une fonction de cuisson.
Si le four prend plus de temps que d'habitude à cuire ou cuit trop rapidement	• s'assurer que le niveau de puissance est correctement programmé.
Si l'horloge n'indique pas toujours l'heure exacte	• vérifier que le cordon est bien branché dans la prise. • s'assurer que le four est le seul appareil branché sur ce circuit.
Si la nourriture est cuite de façon inégale	• s'assurer que la nourriture est répartie de façon uniforme. • s'assurer que la nourriture est complètement décongelée avant la cuisson. • s'assurer de la disposition des bandes en papier aluminium utilisées pour empêcher une cuisson excessive.
Si la nourriture n'est pas assez cuite	• vérifier la recette pour s'assurer que toutes les instructions (quantité, durée et niveau de puissance) ont été correctement suivies. • s'assurer que le four à micro-ondes est branché sur un circuit indépendant. • s'assurer que la nourriture est complètement décongelée avant la cuisson.
Si la nourriture est trop cuite	• vérifier la recette pour s'assurer que toutes les instructions (quantité, niveau de puissance, durée, taille du plat) ont été suivies.
En cas d'arcs électriques (étincelles)	• s'assurer que les plats utilisés peuvent supporter les micro-ondes. • s'assurer qu'aucune attache métallique n'a été utilisée. • s'assurer que le four n'a pas été mis en marche alors qu'il était vide. • s'assurer que la grille en métal (le cas échéant) est correctement installée sur ses 4 supports.
Si l'afficheur indique un décompte mais que le four ne cuit pas	• vérifier que la porte est bien fermée. • vérifier que la minuterie n'a pas été mise en marche au lieu d'une fonction de cuisson.
Le ventilateur se met en marche automatiquement	• Si la température devient trop élevée autour du four à micro-ondes, le ventilateur de la hotte se met automatiquement en marche au réglage de NIVEAU 4 pour refroidir le four. Il peut rester en marche pendant une heure au maximum pour refroidir le four.

GUIDE DE DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter tout choc électrique qui pourrait entraîner de graves blessures ou même la mort, ne pas retirer le boîtier extérieur. Seul un réparateur autorisé doit retirer ce boîtier.

QUESTIONS ET RÉPONSES

QUESTION	RÉPONSE
Puis-je utiliser une autre grille dans mon four à micro-ondes pour que je puisse réchauffer ou cuire sur deux niveaux en même temps?	N'utiliser que la grille qui est fournie avec le four à micro-ondes. L'utilisation de toute autre grille pourrait entraîner de médiocres performances de cuisson ou la production d'arcs électriques et endommager le four.
Puis-je utiliser des ustensiles en métal ou en aluminium dans le four à micro-ondes?	Le métal utilisable comprend le papier aluminium pour protéger certaines parties (utiliser de petits morceaux plats). Ne jamais laisser le métal entrer en contact avec les parois ou la porte.
Parfois, la porte du four à micro-ondes semble onduler. Est-ce normal?	Cette apparence est normale et ne modifie pas le fonctionnement du four à micro-ondes.
Quels sont les bourdonnements que j'entends lorsque le four à micro-ondes fonctionne?	C'est le bruit du transformateur lorsque le magnétron se met en marche par intermittence.
Pourquoi le plat devient-il très chaud lorsque je fais cuire de la nourriture dans le four à micro-ondes?	Lorsque la nourriture devient très chaude, elle conduit la chaleur jusqu'au plat. Utiliser des mitaines à four pour retirer la nourriture après la cuisson. Le plat n'est peut-être pas utilisable dans un four à micro-ondes.
Qu'est-ce que le temps de repos?	Le temps de repos est la période après la sortie du four de l'aliment, couvert, pour continuer la cuisson. Ce processus permet à la cuisson de se terminer, économise de l'énergie et libère le four pour d'autres utilisations.
Puis-je faire éclater du maïs dans le four? Comment obtenir les meilleurs résultats?	Oui. Il est possible de faire éclater du maïs pour four à micro-ondes en suivant les instructions du fabricant ou en utilisant la touche Popcorn préprogrammée. Ne pas utiliser de sacs en papier ordinaire. Utiliser le test d'écoute en arrêtant le four dès que l'on n'entend plus qu'un éclatement toutes les secondes ou toutes les deux secondes. Ne pas essayer de faire éclater des grains qui n'ont pas éclaté. Il est possible d'utiliser des éclateurs de maïs pour four à micro-ondes. Avec ceux-ci, s'assurer de suivre les instructions du fabricant. Ne pas faire éclater de maïs dans des ustensiles en verre.
Pourquoi de la vapeur sort-elle de la grille de ventilation?	De la vapeur est normalement produite lors de la cuisson. Le four à micro-ondes a été conçu pour laisser échapper cette vapeur par l'évent.

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 précisée 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 précisées 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 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 après 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 précisées 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, appelez-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.com

Écrivez vos renseignements de garantie ci-dessous :

Renseignements sur l'enregistrement du produit :

Modèle :

Numéro de série :

Date d'achat :