

## OWNER'S MANUAL

# MICROWAVE OVEN

PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL THOROUGHLY BEFORE  
OPERATING AND KEEP IT HANDY FOR REFERENCE AT ALL TIMES.

LMV1751 \*\*



MFL37074008\_01

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

Copyright © 2017 LG Electronics Inc. All Rights Reserved.

# TABLE OF CONTENTS

<b>TABLE OF CONTENTS .....</b>	<b>2</b>	Pizza.....	16
<b>SAFETY .....</b>	<b>3~4</b>	Frozen Entree.....	16
Important safety instructions .....	3~4	Potato .....	16
Precautions To Avoid Possible Exposure To Excessive Microwave Energy .....	4	Auto Cook.....	17
<b>SPECIFICATIONS.....</b>	<b>5</b>	Cooking Guide for Auto Cook.....	17
Location of Model Number .....	5	Auto Reheat.....	18
Oven Specifications .....	5	Cooking Guide for Auto Reheat.....	18
Electrical Rating .....	5	<b>COOKING TIPS.....</b>	<b>19~23</b>
Electrical Requirements .....	5	Getting The Best Cooking Results.....	19
Grounding Instructions .....	5	Fish & Shellfish.....	19
<b>FEATURES .....</b>	<b>6~8</b>	Cooking Fish and Shellfish: General Directions .....	19
Microwave Oven Features .....	6	Fish And Shellfish Cooking Table .....	19
Oven Control Panel.....	7~8	Appetizers/Sauces/Soups.....	20
<b>USING YOUR MICROWAVE OVEN .....</b>	<b>9~18</b>	Cooking Appetizers: Tips and Techniques.....	20
Learn About Your Microwave Oven.....	9	Meat.....	20
Audible Signals.....	9	Cooking Meat: General Directions .....	20
Clock.....	9	Meat Cooking Table.....	21
Interrupting Cooking.....	9	Poultry.....	22
Child Lock .....	9	Cooking Poultry: General Directions .....	22
Vent Hi/Low/Off.....	10	Poultry Cooking Table.....	22
Add 30 Sec.....	10	Pasta And Rice.....	23
Cooktop Light.....	10	Cooking Pasta and Rice: Tips and Techniques.....	23
Time Defrost.....	10	Pasta Cooking Table.....	23
Timed Cooking.....	11	Rice Cooking Table.....	23
Multi-stage Cooking.....	11	<b>MAINTENANCE.....</b>	<b>24~25</b>
Melt.....	12	Care And Cleaning.....	24
Soften.....	12	Metal Rack.....	24
Melt Table.....	12	Cleaning the Grease Filters .....	24
Soften Table.....	12	Charcoal Filter Replacement .....	24
Energy Saving.....	12	Cooktop/Night Light Replacement .....	25
Microwave Power Levels.....	13	Oven Light Replacement .....	25
Auto Defrost.....	14	Questions and answers .....	25
Operating Tips.....	14	<b>COOKING UTENSILS.....</b>	<b>26</b>
Defrosting Tips.....	15	Microwave Utensil Guide .....	26
Using Quick Touch.....	16	<b>BEFORE CALLING FOR SERVICE .....</b>	<b>27~28</b>
Popcorn.....	16	<b>LIMITED WARRANTY-CANADA .....</b>	<b>29</b>
		Not covered by warranty .....	30~31

## 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 store** this appliance outdoors. Do not use this product near water - for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar location.
- **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.
- When 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 a fire should start:**
  - **Keep oven door closed**
  - **Turn the oven off**
  - **Disconnect the power cord or shut off power at the fuse or circuit breaker panel**
- **To avoid electric shock:**
  - **This appliance must be grounded.** Connect 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 cord away from heated surfaces.**
  - **Do not let cord hang over edge of table or counter.**
- **Take care when The Door is opened.** There is a possibility of being injured.
- When range or cooktop, located below the microwave, is in operation, **PLEASE USE CAUTION IN OPERATING THE MICROWAVE AS ITS COMPONENTS SUCH AS DOOR HANDLE MAY BE OVERHEATED CAUSING BURNS AND/ OR INJURY.**

# 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 its intended use as described in the manual.
- Do not run the oven empty.
- Secure the cord in the cabinet above the oven.
- **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  $\frac{3}{16}$  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.
- 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.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

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

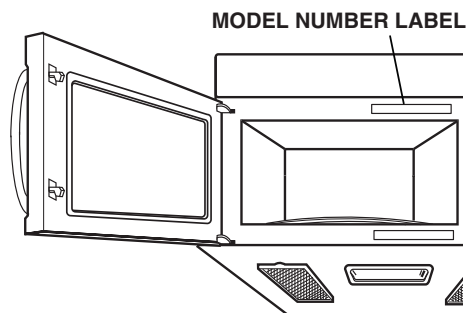


# SPECIFICATIONS

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

## LOCATION OF MODEL NUMBER

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



## OVEN SPECIFICATIONS

Output Power 900 W (IEC 60705 Standard)  
Outer Dimensions 29-15/16" x 16-7/16" x 16-15/16"  
Cavity Volume 1.7 Cu.ft.  
Net Weight 48.9 lbs.

## ELECTRICAL RATING

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

## ELECTRICAL REQUIREMENTS

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

## GROUNDING INSTRUCTIONS

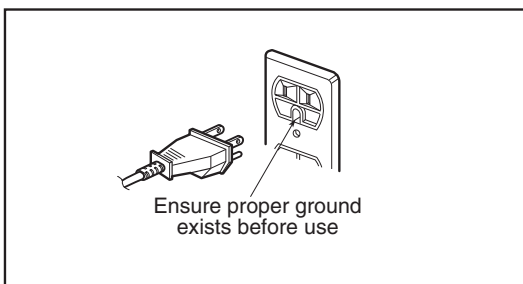
**This appliance must be grounded.** If an electrical short circuit occurs, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. The cord for this appliance has a grounding wire with a grounding plug. Put the plug into an outlet that is properly installed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

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

Ask a qualified electrician if you do not understand the grounding instructions or if you wonder whether the appliance is properly grounded.

Because this appliance fits under the cabinet, it has a short power-supply cord. See the separate Installation Instructions for directions on properly placing the cord. Keep the electrical power cord dry and do not pinch or crush it in any way.

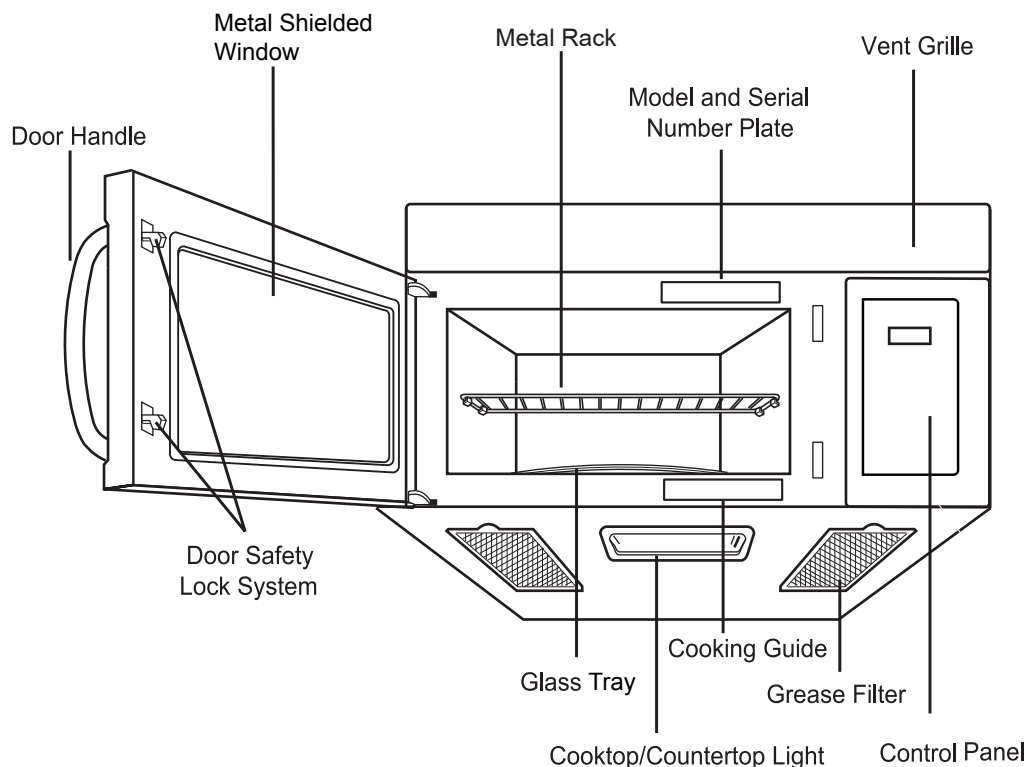
If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire extension cord that has a 3-blade grounding plug, and a 3-slot receptacle that will accept the plug on the appliance. The marked rating of the extension cord shall be equal to or greater than the electrical rating of the appliance.



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

# FEATURES

## MICROWAVE OVEN FEATURES



### **⚠ WARNING:**

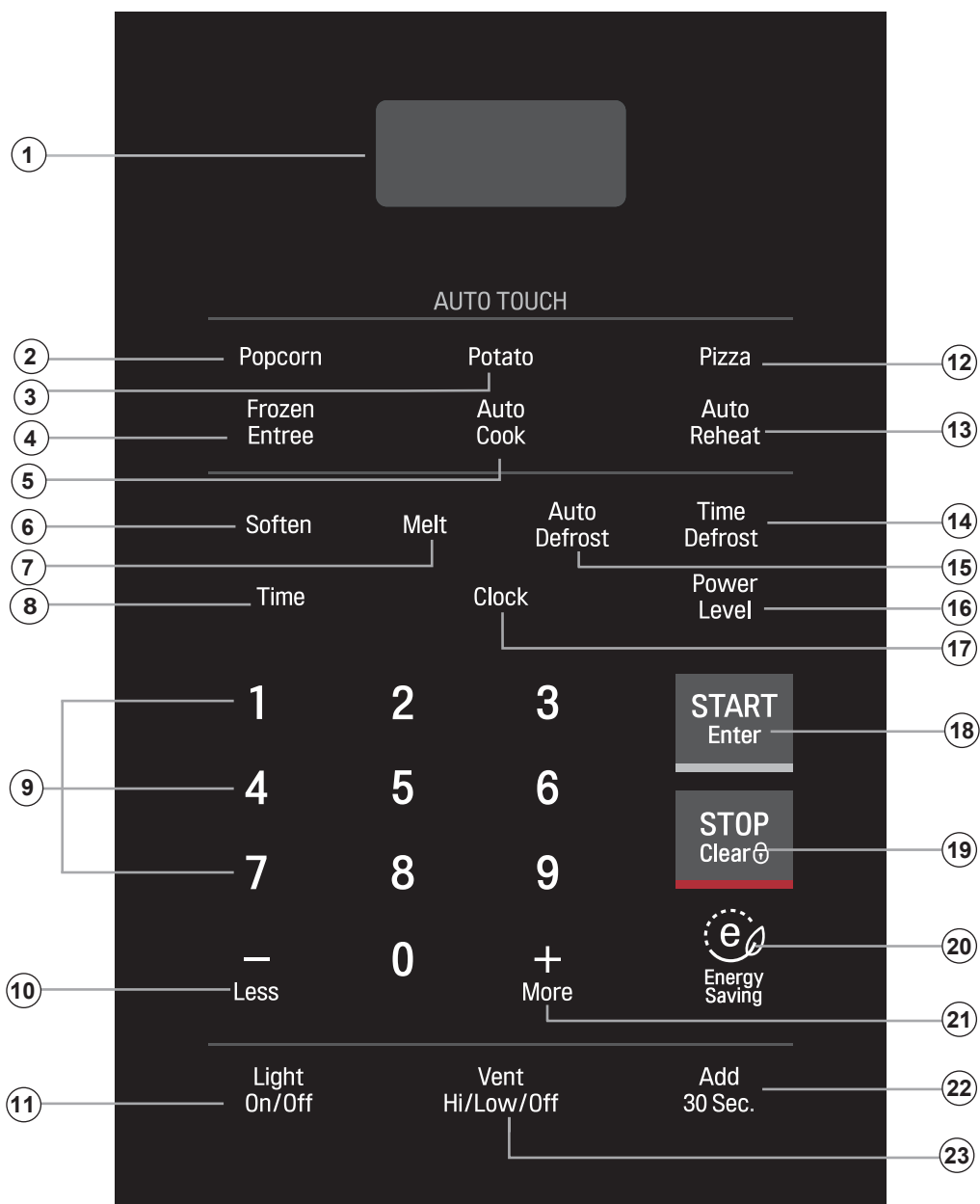
Do not operate the oven when empty or without the glass tray. It is best to leave a glass of water in the oven when not in use. The water will safely absorb all microwave energy, if the oven is accidentally started.

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. 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.
- 3. Model and Serial Number Plate**
- 4. Charcoal Filter** (behind Vent Grille)
- 5. Vent Grille**
- 6. Control Panel.** Press the buttons on this panel to perform all functions.
- 7. Grease Filter**
- 8. Cooking Guide Label**
- 9. Cooktop/Countertop Light**
- 10. 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.
- 11. Door Safety Lock System**
- 12. Door Handle**

# FEATURES

## OVEN CONTROL PANEL



# FEATURES

- 1. DISPLAY.** The Display includes a clock and indicators to tell you time of day, cooking time settings and cooking functions selected.
  - 2. Popcorn.** Touch this pad when popping popcorn in your microwave oven.
  - 3. Potato.** Touch this pad to cook up to 4 potatoes without entering a cook time or power.
  - 4. Frozen Entree.** Touch this pad to cook a 10 to 20 ounce (284 to 567 g) frozen entree without entering a cook time or power.
  - 5. Auto Cook.** Touch this pad to cook microwavable foods without entering a cook time or power.
  - 6. Soften.** Touch this pad to soften butter, ice cream, cream cheese, frozen juice.
  - 7. Melt.** Touch this pad to melt butter or margarine, chocolate, cheese, marshmallow.
  - 8. Time.** Touch this pad followed by number pads to set a cooking time.
  - 9. NUMBER.** Touch number pads to enter cooking time, power level, quantities or weights.
  - 10. Less.** Touch this pad to subtract ten seconds of cooking time each time you press it.
  - 11 Light On/Off.** Touch this pad to turn the cooktop/countertop light on or off.
  - 12. Pizza.** Touch this pad to reheat one or several slices of pizza without entering a cook time or power.
  - 13. Auto Reheat.** Touch this pad to reheat microwavable foods without entering a cook time or power.
  - 14. Time Defrost.** Touch this pad to set a defrost time.
  - 15. Auto Defrost.** Touch this pad followed by number pads to thaw frozen meat by weight.
  - 16. Power Level.** Touch this pad to select a cooking power level.
  - 17. Clock.** Touch this pad to enter the time of day.
  - 18. START Enter.** Touch this pad to start a function. If you open the door after oven begins to cook, retouch START Enter.
  - 19. STOP Clear.** Touch this pad to stop the oven or clear all entries.
  - 20. Energy Saving.** Touch this pad to save energy.
  - 21. More.** Touch this pad to add ten seconds of cooking time each time you press it.
  - 22. Add 30 Sec.** Touch this pad to add 30 seconds of cooking time each time you press it.
  - 23. Vent Hi/Low/Off.** Touch this pad to turn the Vent on or off.
- NOTE: If you try to enter** incorrect instructions, you will not hear any tones. Touch STOP Clear and re-enter the instructions.

# 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 use.

### AUDIBLE SIGNALS

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

- **A programming tone will sound** each time you touch a pad.
- **Four tones** signal 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.**

**If you do not want to continue cooking, open the door and touch STOP`YU.**

### CLOCK

When your microwave oven is first plugged in or after a power failure, the Display will show “:”. If a time of day is not set, “:” will show on the Display until you touch “Clock”.

**Example: To set the clock for 10:30(AM or PM).**

Touch:	Display Shows:
1. 	:
2. Clock	12:00
3. 1 0 3 0	10:30
4. 	10:30


#### NOTES:

- **If you enter** in an incorrect time and touch “Clock”, you cannot set time of day. Enter the correct time.
- **If you touch** STOP Clear while setting the clock, the Display will show the last time of day set or “:” if no time of day has been set.


### 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.

**To set CHILD LOCK:**

Touch:	Display Shows:
1. 	Touch and hold until you hear 2 beeps and “Loc” appears in the display. (approximately 4 seconds)

**To cancel CHILD LOCK:**

Touch:	Display Shows:
1. 	Touch and hold until “Loc” disappears in the display. (approximately 4 seconds)

# USING YOUR MICROWAVE OVEN

## VENT HI/LOW/OFF

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

Touch Vent once for High fan speed, twice for Low fan speed, or a three times to turn the fan off.

**Touch:** **Display Shows:**

**Vent**  
1. **Hi/Low/Off** :

Once for HIGH  
Twice for Low

**Vent**  
2. **Hi/Low/Off** :

Turn off fan when desired

**NOTE:** If the temperature from the range or cooktop below the oven gets too hot, the exhaust fan in the vent hood will automatically turn on at the HIGH setting to protect the oven.

It may stay on up to an hour to cool the oven.

When this occurs, the Vent pad will not turn the fan off. You cannot turn the exhaust fan off during microwave cooking.

## ADD 30 SEC

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

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

**Add  
30 Sec.**

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

**NOTE:**

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

## COOKTOP LIGHT

The pad on the bottom left of the control panel controls the cooktop light.

**Example: To set the Lamp for ON.**

**Touch:** **Display Shows:**

1. **Light** :  
**On/Off**

Once for ON light  
Twice for OFF light

2. **Light** :  
**On/Off**

To turn off, touch pad one  
or two times depending on  
light setting.

## TIME DEFROST

Using Time Defrost can defrost for a selected length of time.

**Example: To set Time Defrost for 2 minutes.**

**Touch:** **Display Shows:**

1. **Time** : 0  
**Defrost**

2. **2 0 0** **2:00**

3. **START** Time counting down.  
**Enter**

At the end of the Time defrost four tones will sound.

# USING YOUR MICROWAVE OVEN


## TIMED COOKING

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 "Microwave Power Levels Table" 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 for 5 minutes, 30 seconds at 80% power.

**Touch:** **Display Shows:**


1. Time : 0
2. 5 3 0 5 : 30
3. Power Level P-HI
4. 8 P-80
5.  Time counting down and **COOK**.

## 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 level to another for up to 2 stages.

**Example:** To set a 2-stage cook cycle.

**Touch:** **Display Shows:**

1. Time : 0
2. 3 0 0 3 : 00  
To set a 3 minute cook time for first stage.
3. Power Level P-HI
4. 8 P-80  
To set an 80% cook power for the first stage.
5. Time : 0
6. 7 0 0 7 : 00  
To set a 7 minute cook time for second stage.
7. Power Level P-HI
8. 5 P-50  
To set a 50% cook power for the second stage.
9.  Time counting down and **COOK**.
10. When the first stage is over, you will hear two short tones as the oven begins the second cook stage.



# USING YOUR MICROWAVE OVEN

## MELT

Melt provides four preset categories for melt. Butter, Chocolate, Cheese, Marshmallows. Details refer to **MELT TABLE**.

### Example: To Melt 16 oz Cheese.

**STOP**  
Clear

1. Touch **STOP Clear**.

**Melt**

2. Touch **Melt** pad three times.

**2**

3. Choose 16 oz.

**START**  
Enter

4. Touch **START Enter**.

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

## SOFTEN

Soften provides four preset categories for melt. Butter, Ice Cream, Cream Cheese, Frozen Juice. Details refer to **SOFTEN TABLE**.

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

**STOP**  
Clear

1. Touch **STOP Clear**.

**Soften**

2. Touch **Soften** pad three times.

**1**

3. Choose 3 oz.

**START**  
Enter

4. Touch **START Enter**.

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

## MELT TABLE

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

## SOFTEN TABLE

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

## ENERGY SAVING

**Energy Saving** feature saves energy by turning off the display by touching the **Energy Saving** Button. The display will automatically turn off after 5 minutes of idleness if the clock has not been set. If the clock has been set, then the display will not automatically turn off.

1.



Touch **STOP Clear**.

:

2.



Touch **Energy Saving** to turn the display off.

3.



Touch **Energy Saving** to Turn the display on.

:

# USING YOUR MICROWAVE OVEN

## MICROWAVE POWER LEVELS

For best results, some recipes call for different cook powers. The lower the cook power, the slower the cooking. Each number from 1 to 9 stands for a different percentage of full cook power.

The following chart gives the percentage of cook power each number pad stands for, and the cook power name usually used.

It also tells you when to use each cook power. Follow recipe or food package instructions if available.

**NOTE:** Refer to a reliable cookbook for cooking times based on the 900 Watt cook power of your microwave oven.

COOK Power	NAME	WHEN TO USE IT
100% of full power	High	<ul style="list-style-type: none"><li>• Quick heating many convenience foods and foods with high water content, such as soups and beverages.</li><li>• Cooking tender cuts of meat, ground meat,</li></ul>
9 = 90% of full power		<ul style="list-style-type: none"><li>• Heating cream soups</li></ul>
8 = 80% of full power		<ul style="list-style-type: none"><li>• Heating rice, pasta, or casseroles</li></ul>
7 = 70% of full power	Medium-High	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cooking and heating foods that need a Cook Power lower than high (for example, whole fish and meat loaf) or when food is cooking too fast</li><li>• Reheating a single serving of food</li></ul>
6 = 60% of full power		<ul style="list-style-type: none"><li>• Cooking requiring special care, such as cheese and egg dishes, pudding, and custards</li><li>• Finishing cooking casseroles</li></ul>
5 = 50% of full power	Medium	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cooking ham, whole poultry, and pot roasts</li><li>• Simmering stews</li></ul>
4 = 40% of full power		<ul style="list-style-type: none"><li>• Melting chocolate</li><li>• Heating pastries</li></ul>
3 = 30% of full power	Medium-Low, Defrost	<ul style="list-style-type: none"><li>• Manually defrosting foods, such as bread, fish, meats, poultry, and precooked foods</li></ul>
2 = 20% of full power		<ul style="list-style-type: none"><li>• Softening butter, cheese, and ice cream</li></ul>
1 = 10% of full power	Low	<ul style="list-style-type: none"><li>• Keeping food warm</li></ul>
0 = 0% of full power	None	<ul style="list-style-type: none"><li>• Standing time</li></ul>

**NOTE:** Once cook time has been entered, you can also use the Power Level pad as a second Kitchen Timer by entering “0” for the Cook Power. The oven will count down the cooking time you set without cooking.

# USING YOUR MICROWAVE OVEN

## AUTO DEFROST

Four defrost sequences are preset in the oven. The auto defrost feature provides you with the best defrosting method for frozen foods. The cooking guide will show you which defrost sequence is recommended for the food you are defrosting.

For added convenience, the Auto Defrost includes a built-in beep mechanism that reminds you to check, turn over, separate, or rearrange to get best defrost results. Four different defrosting levels are provided.

- 1 MEAT
- 2 POULTRY
- 3 FISH
- 4 BREAD

\*First three available weight is 0.1~6.0 lbs.

The last available weight is 0.1~1.0 lbs.

**Example: To defrost 1.2 lbs of ground beef.**

**Touch:**

**Display Shows:**

1. **Auto Defrost**

DEF1

2. **1 2**

1.2

To enter the weight

3.

**START**  
Enter

Time counting down.

### NOTE:

When you touch the START Enter pad, the display changes to defrost time count down. The oven will beep during the Defrost cycle. At this time, open the door and turn, separate, or rearrange the food. Remove any portions that have thawed. Return frozen portions to the oven and touch START Enter to resume the defrost cycle.

## OPERATING TIPS

- 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.
- For best results, shape your ground meat into the form of a doughnut before freezing. When defrosting, scrape off thawed meat when the beep sounds and continue defrosting.
- Place foods in a shallow container.

This table shows you food type selections and the weights you can set for each type. For best results, loosen or remove covering on food.

FOOD	TOUCH Auto Defrost	WEIGHTS YOU CAN SET (tenths of a pound)
Meat	1 Time(s)	0.1 to 6.0 lbs (45g to 2722g)
Poultry	2 Time(s)	0.1 to 6.0 lbs (45g to 2722g)
Fish	3 Time(s)	0.1 to 6.0 lbs (45g to 2722g)
BREAD	4 Time(s)	0.1 to 1.0 lbs (45g to 450g)

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, Countrystyle 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 lbs	Sliced bread, Buns, Baguette, etc. Separate slices and place between paper towel or flat plate. Turn food over at beep After defrosting, let stand for 1-2 minutes

# USING YOUR MICROWAVE OVEN

## DEFROSTING TIPS

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

# USING YOUR MICROWAVE OVEN

## Using Quick Touch

Your oven's menu has been preprogrammed to cook food automatically. Tell the oven what you want. Then let your microwave oven cook your selections.

### POPCORN

Popcorn lets you pop 3.0, and 3.5 ounce bags of commercially packaged microwave popcorn. Pop only one package at a time. If you are using a microwave popcorn popper, follow manufacturer's instructions. To set your microwave oven correctly, follow this chart:

**Example: To pop a 3.0 oz. bag.**

Touch:	Display Shows:
--------	----------------

Popcorn	3.0
---------	-----

once for 3.5 oz  
twice for 3.0 oz

Time counting down and  
**COOK.**

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

### PIZZA

Pizza lets you reheat up to 3 slices of pizza. A slice is based on a 5 ounce slice.

**NOTE:**

- Place on a low plate & paper towel.
- Do not cover.

**Example: To reheat 2 slices of Pizza.**

Touch:	Display Shows:
--------	----------------

Pizza	2
-------	---

once for 1 slice  
twice for 2 slices  
three times for 3 slices

Time counting down and  
**COOK.**

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

### FROZEN ENTREE

Frozen Entree lets you cook 10 and 20 ounce plates of commercially packaged microwave frozen entree without entering cooking times and power levels. Remove tray from outer carton. Do not remove film cover, but cut it to vent.

**Example: To reheat a 20 oz. frozen entree.**

Touch:	Display Shows:
--------	----------------

Frozen Entree	20 0 2
------------------	--------

once for 10 oz  
twice for 20 oz

Time counting down and  
**COOK.**

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

### POTATO

The Potato lets you cook potatoes with preset times and cook powers. You can choose from 1 to 4 potatoes.

**NOTE:**

- Cooking times are based on an average 8 ounce potato.
- Before baking, pierce potato with fork several times.
- After baking, let stand for 5 minutes.

**Example: To cook 2 Potatoes.**

Touch:	Display Shows:
--------	----------------

Potato	2
--------	---

once for 1 potato  
twice for 2 potatoes  
three times for 3 potatoes  
four times for 4 potatoes

Time counting down and  
**COOK.**

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

# USING YOUR MICROWAVE OVEN

## AUTO COOK

Auto Cook provides four preset categories for cooking.

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

**Touch:**

**Display Shows:**

1. **Auto Cook**

*AC -4*

Choose food category.

Category	Touch pad of Time(s)
Fresh vegetable	1
Frozen vegetable	2
Rice	3
Casserole	4

**Touch:**

**Display Shows:**

2. **2**

Time counting down and **COOK.**

Enter quantity/servings.

Category	Number of cups
Fresh vegetable	1 - 4 cups
Frozen vegetable	1 - 4 cups
Rice	1 - 2 cups
Casserole	1 - 4 cups

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

## COOKING GUIDE FOR AUTO COOK

CODE	CATEGORY	QUANTITY	DIRECTIONS
1	FRESH VEGETABLE	1 cup	Place in a microwavable bowl or casserole. Add water according to the quantity. Cover with vented plastic wrap. Let stand 3 minutes. * 1-2 cups: add 2 tbsp water. * 3-4 cups: add 2 tbsp water.
		2 cups	
		3 cups	
		4 cups	
2	FROZEN VEGETABLE	1 cup	Place in a microwavable bowl or casserole. Cover with vented plastic wrap. Let stand 3 minutes. * 1-2 cups: add 2 tbsp water. * 3-4 cups: add 2 tbsp water.
		2 cups	
		3 cups	
		4 cups	
3	RICE	1 cup	Place in a microwavable bowl or casserole. Cover with vented plastic wrap. Let stand 5 minutes.
		2 cups	
4	CASSEROLE	1 cup	Place in a microwavable bowl or casserole. Cover with vented plastic wrap. Stir and let stand 3 minutes.
		2 cups	
		3 cups	
		4 cups	

# USING YOUR MICROWAVE OVEN

## AUTO REHEAT

Auto Reheat provides four preset categories for reheating.

**Example: To reheat 2 servings of Dinner plate.**

**Touch:**

**Display Shows:**

**1. Auto Reheat**

*rh - /*

Choose food category.

Category	Touch pad of Time(s)
Dinner plate	1
Soup/sauce	2
Casserole	3
Roll/Muffin	4

**Touch:**

**Display Shows:**

**2. 2**

Time counting down and **COOK.**

Enter quantity/servings.

Category	Number of cups/items
Dinner plate	1-2 servings
Soup/sauce	1-4 cups
Casserole	1-4 cups
Roll/Muffin	1-4 pieces

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

## COOKING GUIDE FOR AUTO REHEAT

CODE	CATEGORY	SERVING AMOUNT	DIRECTION
1	DINNER PLATE	1 serving (10 oz.)	Place on a low plate. Cover with vented plastic wrap. Let stand 3 minutes.
		2 servings (15 oz.)	
2	SOUP/SAUCE	1 cup	Place in shallow microwavable casserole. Cover with vented plastic wrap. Stir and let stand 3 minutes.
		2 cups	
		3 cups	
		4 cups	
3	CASSEROLE	1 cup	Place in a microwavable bowl or casserole. Cover with plastic wrap. Stir and let stand 3 minutes.
		2 cups	
		3 cups	
		4 cups	
4	ROLL/MUFFIN	1 piece (2 oz.)	Place on paper towel. Do not cover.
		2 pieces (4 oz.)	
		3 pieces (6 oz.)	
		4 pieces (8 oz.)	



# COOKING TIPS

## GETTING THE BEST COOKING RESULTS

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

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

## Fish & Shellfish

### Cooking Fish and Shellfish: General Directions

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

### Fish And Shellfish Cooking Table

FISH	POWER LEVEL	COOKING TIME	DIRECTIONS
Fish fillets	HI	3 1/2-4 1/2 minutes	Arrange fish in a single layer with thickest portion toward outside edge of 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	

# COOKING TIPS

## Appetizers / Sauces / Soups

### Cooking Appetizers: Tips and Techniques

#### Recommended

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

### Cooking Sauces: Tips and Techniques

- Use a microwavable casserole or glass measuring cup that is at least 2 or 3 times the volume of the sauce.
- Sauces made with cornstarch thicken more rapidly than those made with flour.
- Cook sauces made with cornstarch or flour uncovered so you may stir them 2 or 3 times during cooking for a smooth consistency.
- To adapt a conventional sauce or gravy recipe, reduce the amount of liquid slightly.

### Cooking Soups: Tips and Techniques

- Cook soups in a microwavable dish which holds double the volume of the recipe ingredients to prevent boil-over, especially if you use cream or milk in the soup.
- Generally, cover microwaved soups with VENTED plastic wrap or a microwavable lid.
- Cover foods to retain moisture. Uncover foods to retain crispness.
- Avoid overcooking by using the minimum suggested time. Add more time, if necessary, only after checking the food.
- Stirring occasionally will help blend flavors, distribute heat evenly, and may even shorten the cooking time.
- When converting a conventional soup recipe to cook in the microwave, reduce the liquid, salt, and strong seasonings.

#### Not Recommended

- Appetizers with a crisp coating or puff pastry are best done in a conventional oven with dry heat.
- Breaded products can be warmed in the microwave oven but will not come out crisp.

## Meat

### Cooking Meat: General Directions

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

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

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

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

# COOKING TIPS

## Meat Cooking Table

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

# COOKING TIPS

## Poultry

### Cooking Poultry: General Directions

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

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

### Poultry Cooking Table

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

# COOKING TIPS

## Pasta And Rice

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

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

## Cooking Pasta and Rice: Tips and Techniques

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

## Pasta Cooking Table

TYPE OF PASTA	POWER LEVEL	COOKING TIME	DIRECTIONS
Spaghetti 4 cups water. Add 8 oz. spaghetti.	HI 5	9 to 10 minutes 7 1/2 to 8 1/2 minutes	Combine hot tap water and salt, if desired. Use a 2-quart microwavable baking dish and cover with vented plastic wrap for spaghetti and lasagna noodles. Use microwavable lid or vented plastic wrap for macaroni and egg noodles. Cook as directed in chart or until water boils. Stir in pasta; cook covered as directed in chart or until tender. Drain in a colander.
Macaroni 3 cups water. Add 2 cups macaroni.	HI 5	6 to 7 minutes 5 1/2 to 6 1/2 minutes	
Lasagna noodles 4 cups water. Add 8 oz. lasagna noodles.	HI 5	7 to 8 minutes 11 to 12 1/2 minutes	
Egg noodles 6 cups water. Add 4 cups noodles.	HI 5	8 to 10 minutes 5 1/2 to 6 1/2 minutes	

## Rice Cooking Table

TYPE OF RICE	POWER LEVEL	COOKING TIME	DIRECTIONS
Long grain 2 1/4 cups water. Add 1 cup rice.	HI 3	3 1/2 to 4 1/2 minutes 18 minutes	Combine hot tap water and salt, if desired, in 2 quart microwavable casserole. Cover with microwavable lid or vented plastic wrap. Cook as directed in chart or until water boils. Stir in rice and any seasonings. Cook covered as directed in chart or until water is absorbed and rice is tender. Let stand covered 5 to 10 minutes. Fluff with fork.
Brown 2 1/2 cups water. Add 1 cup rice.	HI 5	4 1/2 to 5 1/2 minutes 28 minutes	
Long grain and wild rice mix 2 1/3 cups water. Add 6 oz. pkg.	Hi 3	4 to 5 minutes 28 minutes	
Quick cooking 1 cup water. Add 1 cup rice.	HI	2 to 3 minutes	Cook water until it boils. Stir rice into boiling water and let stand, covered 5 to 10 minutes or until water is absorbed and rice is tender. Fluff with fork.

# MAINTENANCE

## CARE AND CLEANING

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

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

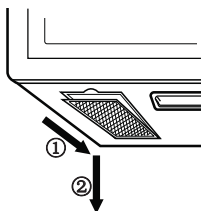
## METAL RACK

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

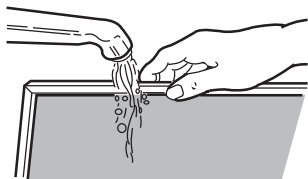
## CLEANING THE GREASE FILTERS

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

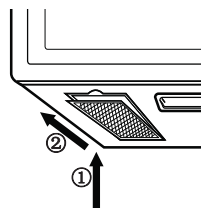
1. To remove grease filters, slide each filter to the side, then pull filters downward. The filter will drop out.



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



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

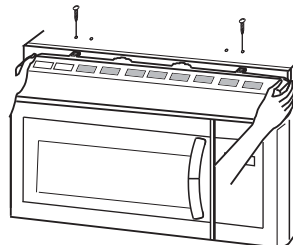


**NOTE:** Do not operate the hood without the filters in place.

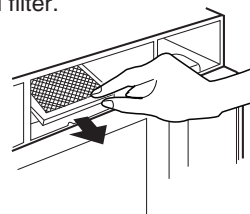
## CHARCOAL FILTER REPLACEMENT

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

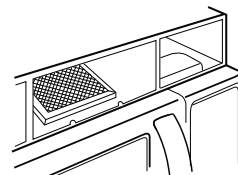
1. Unplug the oven or turn off power at the main power supply and wear gloves.
2. Remove the two vent grille mounting screws. (2 outside screws)
3. Tip the grille forward, then lift it out



4. Open the door.
5. Remove old filter.



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

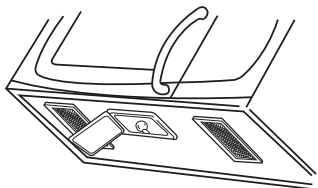


7. Slide the bottom of the vent cover into place. Push the top until it snaps into place. Replace the mounting screws. Turn the power back on at the main power supply and set the clock.

# MAINTENANCE

## COOKTOP/NIGHT LIGHT REPLACEMENT

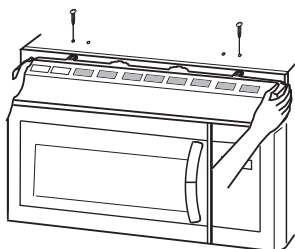
1. Unplug oven or turn off power at the main power supply.
2. Remove the bulb cover mounting screws.



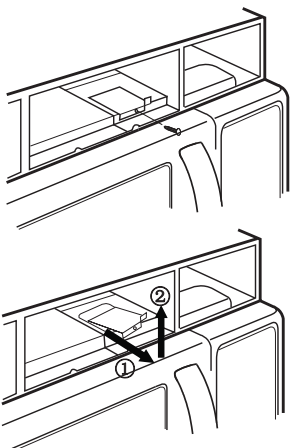
3. Replace bulb with 30 watt appliance bulb.
4. Replace bulb cover, and mount screw.
5. Turn the power back on at the main power supply.

## OVEN LIGHT REPLACEMENT

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



4. Remove the cover screw, pull the cover forward and then lift up the bulb holder.



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

## QUESTIONS AND ANSWERS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



# COOKING UTENSILS

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

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

1. Place the utensil empty in the microwave oven.
2. Measure 1 cup of water in a glass measuring cup and place in the oven beside the utensil.
3. Microwave on HI Power for 1 minute.
4. If the utensil is warm to the touch at the end of this time, you should not use it for microwave cooking.
5. Do not use recycled paper products in the microwave oven. They sometimes contain impurities that cause sparks to occur.

## MICROWAVE UTENSIL GUIDE

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

# ***BEFORE CALLING FOR SERVICE***

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

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

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

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

- the light bulb is loose or defective.

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

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

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

- be sure the Power Level is programmed properly.

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

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

## **If food cooks unevenly:**

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

## **If food is undercooked:**

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

## **If food is overcooked:**

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

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

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

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

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

## BEFORE CALLING FOR SERVICE

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

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

# LIMITED WARRANTY-CANADA

## LG ELECTRONICS CANADA, INC.

**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. Coverage for "in Home" repairs, for products in-warranty, will be provided if the Product is within a 150 km radius from the nearest authorized service center (ASC), as determined by LG Canada. If your Product is located outside a 150 km radius from a ASC, as determined by LG Canada, it will be your responsibility to bring the Product, at your sole expense, to the ASC for in-warranty repair.

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

⊗ Replacement products and parts are warranted for the remaining portion of the original warranty period or ninety (90) days, whichever is greater.

⊗ Replacement products and parts may be new or remanufactured.

⊗ LG Authorized Service Center warranties their repair work for thirty (30) days.

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

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

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

### **THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER:**

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

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

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

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

**Write your warranty information below:**

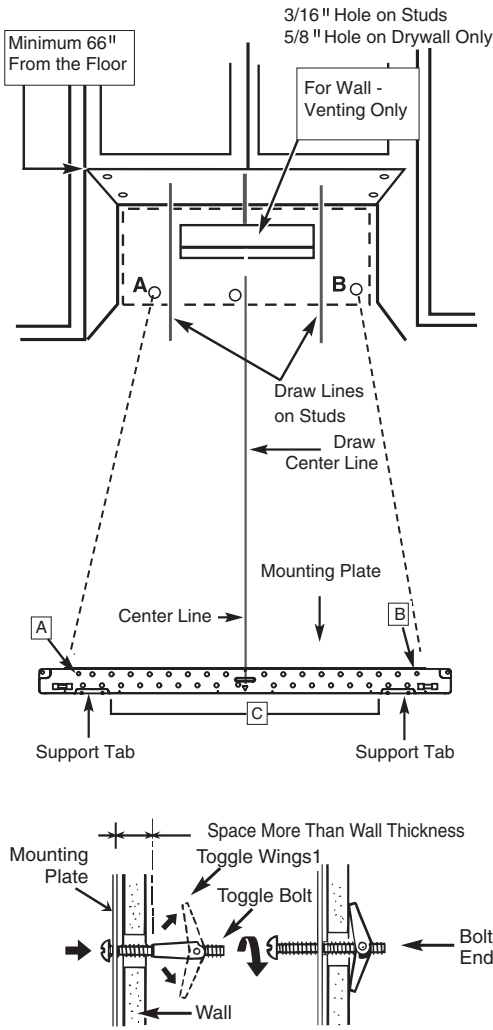
### **Product Registration Information:**

**Model:**

**Serial Number:**

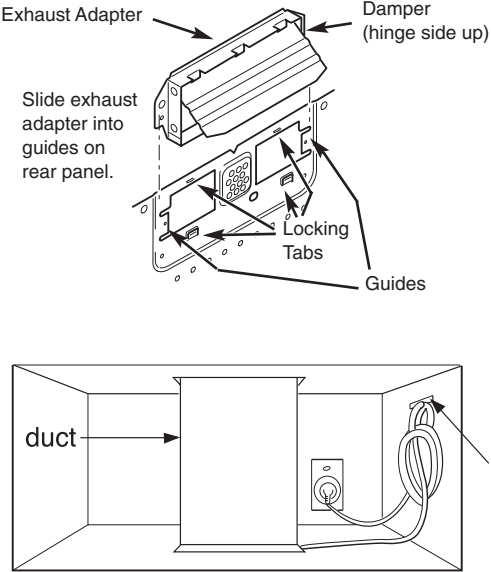
**Date of Purchase:**

**\*Not covered by warranty.**

Problem	Cause	Solution
Microwave oven Installation issue - Vibration noise - Unit is not level - Installation damage	<div>1. Mounting bracket screw not fixed completely</div> <div>2. Mounting plate not aligned</div> <div><p>The diagram illustrates the correct installation of a microwave mounting plate. It shows a side view of the microwave unit being mounted onto a wall. Key features include: a 'Minimum 66" From the Floor' height requirement; '3/16" Hole on Studs' and '5/8" Hole on Drywall Only' for mounting; a 'For Wall - Venting Only' note; dashed lines for 'Draw Lines on Studs' and a 'Draw Center Line'; a 'Mounting Plate' with 'Support Tab' and 'Center Line' labels; and a detailed view of the 'Toggle Bolt' and 'Toggle Wings' being inserted into the wall, with a note to 'Space More Than Wall Thickness' and a 'Bolt End' label.</p></div> <div>3. Product carried/installed improperly</div>	Check with installer first
Spark / Arcing	Aluminum foil or metal utensil used in microwave mode	DO NOT use aluminum foil or metal utensils in microwave mode - Check user instructions

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by the consumer.

**\*Not covered by warranty.**

Problem	Cause	Solution
Unit has no power	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. House power turned off (power supply)</li> <li>2. Tripped breaker</li> <li>3. The power cord is not installed properly</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Check house power supply</li> <li>2. Check proper power cord connection</li> <li>3. Check extension cord</li> </ol>
Vent is not working - Weak or no ventilation - Abnormal noise during operation - Product overheating	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Improper blower unit direction or installation</li> <li>2. Improper ductwork or damper connection</li> </ol> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Check blower unit direction and reinstall if necessary.</li> <li>2. Properly align the exhaust ports and blower plate opening.</li> <li>3. Blower unit exhaust ports should be completely exposed to the outside</li> <li>4. After installation, check the air ventilation path</li> </ol>

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by the consumer.

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

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

**Write your warranty information below:**

**Product Registration Information:**

**Model:**

**Serial Number:**

**Date of Purchase:**

MANUEL DE L'UTILISATEUR

# FOUR À MICRO-ONDES

PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL THOROUGHLY BEFORE  
OPERATING AND KEEP IT HANDY FOR REFERENCE AT ALL TIMES.

LMV1751 \*\*



# TABLE DES MATIÈRES

## TABLE DES MATIÈRES ..... 2

## SÉCURITÉ .....3~4

Importantes instructions de sécurité .....	3
quelques précautions à prendre pour éviter une exposition dangereuse aux micro-ondes .....	4

## DONNÉES TECHNIQUES..... 5

Emplacement du numéro de modèle .....	5
Caractéristiques techniques du four .....	5
Tension assignée .....	5
Exigences électriques .....	5
Instructions de mise à la terre .....	5

## FONCTIONNEMENT DU FOUR À MICRO-ONDES ..... 6~8

Caractéristiques du four à micro-ondes.....	6
Panneau des commandes du four .....	7~8

## UTILISATION DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES ..... 9~18

En savoir plus sur votre four à micro-ondes.....	9
Signaux sonores.....	9
Horloge.....	9
Interrompre la cuisson .....	9
Verrouillage de sécurité .....	9
Ventilation Élevée/Faible/Arrêt .....	10
Ajouter 30 sec .....	10
Éclairage de la surface de cuisson.....	10
Temps de décongélation .....	10
Cuisson minutée .....	11
Cuisson en plusieurs étapes .....	11
Fondre .....	12
Ramollir .....	12
Tableau d'utilisation de la fonctionnalité Fondre ...	12
Tableau d'utilisation de la fonctionnalité Ramollir ..	12
Économie d'énergie .....	12
Niveaux de puissance du four à micro-ondes .....	13
Décongélation automatique .....	14
Conseils d'utilisation .....	14
Conseils de décongélation .....	15
Utilisation de la Touche rapide .....	16
Maïs soufflé .....	16
Pizza .....	16

Mets congelés.....	16
Pomme de terre .....	16
Cuisson automatique .....	17
Guide de cuisson pour la fonctionnalité Cuisson automatique .....	17
Réchauffage automatique .....	18
Guide de cuisson pour la fonctionnalité Réchauffage automatique .....	18

## CUISSON .....19~23

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson ..	19
Poisson et crustacés/mollusques .....	19
Cuisson des poissons et des crustacés/mollusques : directives générales .....	19
Tableau de cuisson pour poissons et crustacés/mollusques .....	19
Amuse-gueule/sauces/soupes .....	20
Cuisson des amuse-gueule : Conseils et techniques .....	20
Viandes .....	20
Cuisson des viandes : Directives générales ....	20
Tableau de cuisson des viandes .....	21
Poulet .....	22
Cuisson du poulet : Directives générales .....	22
Tableau de cuisson du poulet .....	22
Pâtes et riz .....	23
Tableau de cuisson des pâtes .....	23
Tableau de cuisson du riz .....	23

## ENTRETIEN ..... 24~25

Entretien et nettoyage.....	24
Grille métallique .....	24
Nettoyer les filtres pour la graisse.....	24
Remplacement du filtre au charbon .....	24
Remplacement de la lumière/veilleuse de la hotte.....	25
Remplacement de l'ampoule de la cavité interne du four .....	25
Questions et réponses .....	25
Guide des plats à l'épreuve des micro-ondes ....	26

## AVANT DE FAIRE UN APPEL DE SERVICE ... 27~28

## GARANTIE LIMITÉE-CANADA ..... 29

Non couvert par la garantie .....	30~31
-----------------------------------	-------

## IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Les instructions de sécurité ci-dessous indiquent comment utiliser le four et éviter de se blesser ou de l'endommager.

**⚠ AVERTISSEMENT** - Pour réduire les risques de brûlure, de choc électrique, d'incendie, de blessure ou d'exposition excessive aux micro-ondes :

- **Lire la totalité des instructions avant d'utiliser le four.**
- **Ne pas permettre aux enfants d'utiliser le four sans une surveillance étroite.**
- Lire et respecter les **PRÉCAUTIONS À PRENDRE CONTRE UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES**, page 4.
- **Ne pas utiliser** de vapeur ou produits chimiques corrosifs, comme le sulfure et le chlorure, sur cet appareil. Ce type de four a été spécialement conçu pour chauffer, cuire ou sécher les aliments. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou de laboratoire.
- **Ne pas utiliser ou entreposer** cet appareil à l'extérieur. Ne pas utiliser ce produit à proximité d'eau : par exemple, à proximité de l'évier de la cuisine, dans un sous-sol humide, à proximité d'une piscine ou dans un endroit similaire.
- **Ne rien ranger** dans la cavité du four. Ne pas laisser des produits en papier, des ustensiles de cuisine ou des aliments dans la cavité lorsque le four n'est pas en marche.
- **Nettoyer régulièrement la hotte.** Ne pas laisser la graisse s'accumuler sur la hotte ou les filtres.
- Faire attention en nettoyant les filtres de la hotte. Les produits nettoyants corrosifs, comme les nettoyants pour four à base de soude, peuvent endommager les filtres.
- **Ne pas modifier les interrupteurs de sécurité de la porte du four.** Le four dispose de plusieurs interrupteurs de sécurité intégrés pour veiller à ce que le four soit éteint lorsque la porte est ouverte.
- Lorsque des aliments prennent feu sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.
- Adapté à une utilisation au-dessus d'un appareil à gaz ou électrique de 91,5 cm (36 po) de large ou moins.
- **Ne pas utiliser ce four à des fins commerciales.** Il a uniquement été conçu pour une utilisation domestique.
- **Pour le nettoyage de la porte et des surfaces qui entrent en contact avec elle, utiliser uniquement un savon ou détergent doux non abrasif avec une éponge ou un chiffon doux.**
- **Si votre four tombe ou qu'il est endommagé**, le faire examiner par un technicien qualifié avant de le réutiliser.
- **Pour éviter tout incendie :**
  - **Ne pas faire brûler les aliments.** Les aliments brûlés peuvent déclencher un incendie dans le four. Surveiller attentivement le four, particulièrement si le four contient du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles.
  - **Ne pas ranger d'aliments combustibles (pain, biscuits, etc.) dans le four.** Si une foudre frappe les lignes électriques, le four peut se mettre en marche.
  - **Ne pas utiliser d'attache métallique dans le four.** Vérifier si les articles achetés possèdent des attaches métalliques et les retirer avant de placer ces articles dans le four.
- **Si un incendie se déclenche :**
  - **Laisser la porte du four fermée.**
  - **Arrêter le four.**
  - **Débrancher le cordon d'alimentation ou couper l'alimentation du four au niveau du tableau de distribution (disjoncteur ou fusible).**
- **Pour éviter tout choc électrique :**
  - **Cet appareil doit être mis à la terre.** Brancher uniquement l'appareil sur une prise de courant convenablement mise à la terre. Se reporter aux **INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE**, page 5.
  - **Ne pas faire fonctionner cet appareil si son cordon d'alimentation ou sa fiche de branchement sont endommagés**, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou a subi une chute.
  - **Ne pas immerger le cordon ou la fiche de branchement dans de l'eau.**
  - **Éloigner le cordon des surfaces chauffées.**
  - **Ne pas laisser le cordon pendre de la table ou du comptoir.**
- **Faites attention quand la porte est ouverte, Vous risquez de vous faire blesser.**
- Quand la cuisinière ou la surface de cuisson située sous le micro-ondes fonctionne, **SOYEZ PRUDENT SI VOUS UTILISEZ LE MICRO-ONDES, CAR SES COMPOSANTS COMME LA POIGNÉE DE PORTE PEUVENT ÊTRE TRÈS CHAUDS ET CAUSER DES BRÛLURES OU DES BLESSURES.**

# SÉCURITÉ

- **Pour éviter de mal préparer certains aliments :**

- **Ne pas faire chauffer de biberon ou d'aliments pour bébé.** La température peut ne pas être uniforme et provoquer d'éventuelles blessures.
- **Ne pas faire chauffer des récipients à goulot étroit,** comme les bouteilles de sirop.
- **Ne rien faire frire dans le four à micro-ondes.**
- **Ne pas effectuer de mise en conserve dans le four à micro-ondes.**
- **Ne pas faire chauffer les articles suivants dans le four à micro-ondes :** des oeufs entiers dans leur coquille, de l'eau avec de l'huile ou des matières grasses, des récipients fermés ou des bocaux en verre fermés. Ces articles peuvent éclater.
- Ne pas couvrir ou obstruer une des ouvertures du four.
- N'utiliser le four que pour les opérations décrites dans ce manuel.
- Ne pas faire fonctionner le four lorsqu'il est vide.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail.

- **Pour préserver la sole du four :**

- **Ne pas trop chauffer la sole du four.**
- **Ne pas laisser** la pellicule grise des emballages spécialement conçus pour la cuisson aux micro-ondes toucher la sole du four. Placer l'emballage sur un plat pour four à micro-ondes.
- **Ne rien cuire** directement sur la sole du four ou le plateau tournant en verre. Utiliser un plat pour four à micro-ondes.
- Garder tout plat à brunir à au moins 0,5 cm (3/16 po) au-dessus de la sole. Lire et suivre attentivement les instructions concernant le plat à brunir. La mauvaise utilisation d'un plat à brunir peut endommager la sole du four.
- Pour installer/placer cet appareil, respecter toutes les instructions d'installation fournies.
- Seul un technicien qualifié est habilité à effectuer des réparations sur cet appareil. Pour tout travail d'inspection, de réparation ou d'ajustement, contacter un service de réparation autorisé pour que l'appareil soit examiné.
- Comme pour tout autre appareil ménager, surveiller étroitement les enfants qui l'utilisent.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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

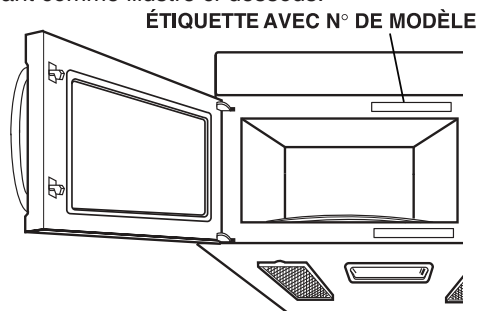
- **N'essayez pas de faire fonctionner ce four en laissant la porte ouverte** car si vous réussissez à l'utiliser avec la porte ouverte, vous risquez de vous exposer aux micro-ondes. Il est crucial de ne pas tenter de déjouer ni d'altérer les systèmes sécuritaires de verrouillage de l'appareil.
- **Ne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

# DONNÉES TECHNIQUES

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 900 W (IEC 60705 Standard)  
Dimensions extérieures 29-15/16" x 16-7/16" x 16-15/16"  
Volume de la cavité 1.7 pi³  
Poids net 48.9 lbs.

## TENSION ASSIGNÉE

- Tension assignée du four : 120 V 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

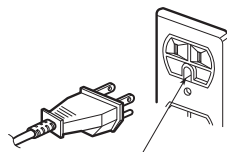
**Cet appareil doit être mis à la terre.** Dans le cas d'un court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en fournissant une voie d'échappement au courant électrique. Le four à micro-ondes est doté d'un cordon ayant une broche de mise à la terre. La fiche doit être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

**⚠ AVERTISSEMENT - Une utilisation inadéquante 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.

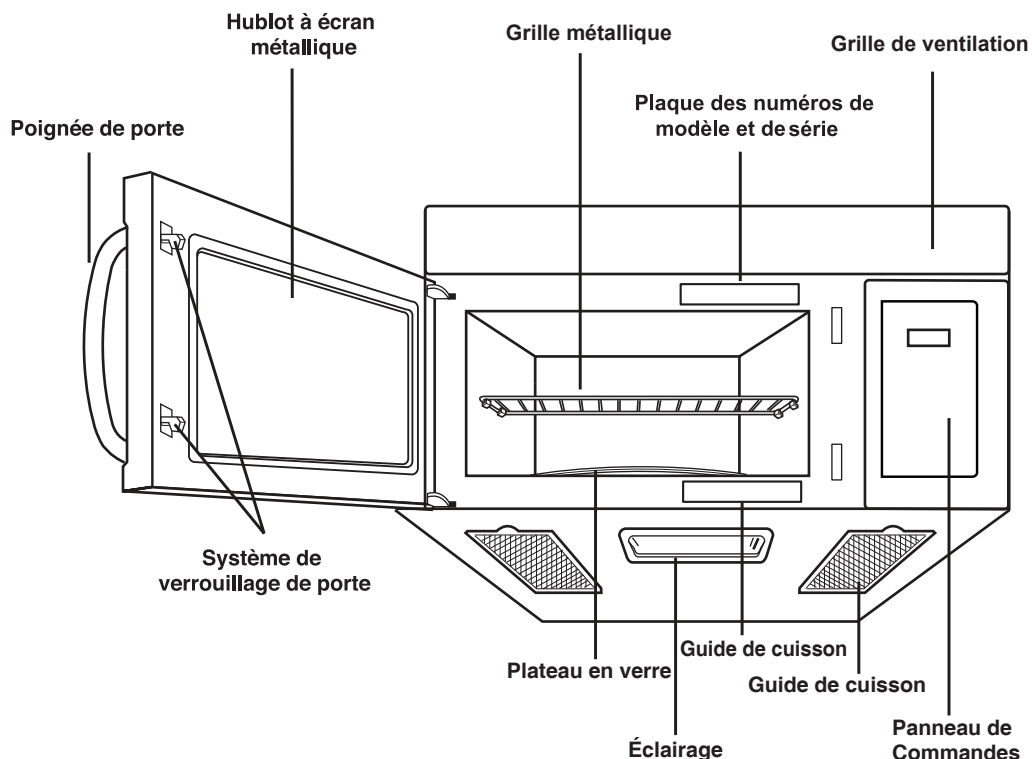


S'assurer qu'une mise à la terre adéquate existe avant d'utiliser

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:

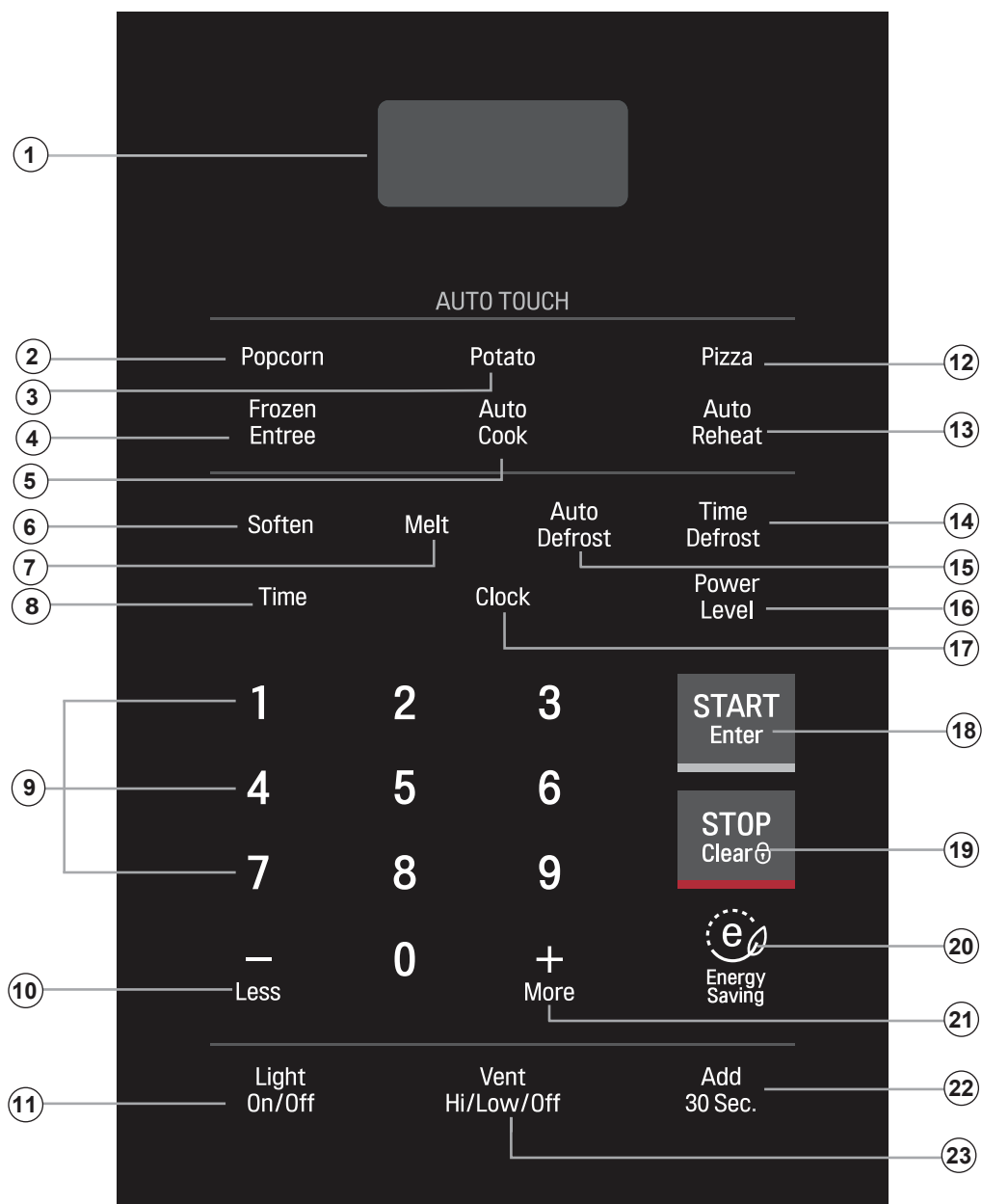
Ne faites pas fonctionner le four à vide ou sans le plateau en verre. Il est préférable de laisser un verre d'eau dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé. L'eau absorbera en sécurité toute l'énergie micro-ondes, si le four est mis en marche accidentellement.

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. Fenêtre blindée métallique.** Le blindage empêche les micro-ondes de s'échapper. Il est conçu comme un écran pour vous permettre de voir la nourriture alors qu'elle cuit.
- 2. Panier métallique.** Utilisez-le pour avoir plus d'espace lors de la cuisson d'aliments dans plus d'un contenant à la fois. Enlevez le panier à cuisson lorsque vous ne l'utilisez pas.
- 3. Plaque d'identification du modèle et du numéro de série**
- 4. Filtre à charbon** (derrière la grille d'aération)
- 5. Grille d'aération**
- 6. Panneau de commande.** Appuyez sur les boutons de ce panneau de commande pour mettre en marche toutes les fonctionnalités.
- 7. Filtre à graisse**
- 8. Étiquette du guide de cuisson**
- 9. Éclairage de la surface de cuisson et du plan de travail**
- 10. Plateau en verre.** Le plateau en verre fait bouger la nourriture pendant la cuisson pour une cuisson plus uniforme. Il doit se trouver dans le four pendant son utilisation pour de meilleurs résultats de cuisson.
- 11. Système de verrouillage de sécurité de la porte**
- 12. Poignée de la porte**

# FONCTIONNEMENT DU FOUR À MICRO-ONDES

## PANNEAU DES COMMANDES DU FOUR



# FONCTIONNEMENT DU FOUR À MICRO-ONDES

1. **ÉCRAN.** L'écran comprend une horloge et des indicateurs pour vous indiquer l'heure, les réglages du temps de cuisson et les fonctionnalités de cuisson sélectionnées.
2. **Maïs soufflé.** Appuyez sur cette touche lorsque vous faites éclater du maïs soufflé dans votre four à micro-ondes.
3. **Pomme de terre.** Appuyez sur cette touche pour faire cuire jusqu'à 4 pommes de terre sans avoir à saisir de temps ou de puissance de cuisson.
4. **Mets congelés.** Appuyez sur cette touche pour faire cuire de 10 à 20 onces (284 à 567 g) de mets congelés sans avoir à saisir de temps ou de puissance de cuisson.
5. **Cuisson automatique.** Appuyez sur cette touche pour faire cuire des aliments allant au four à micro-ondes sans avoir à saisir de temps ou de puissance de cuisson.
6. **Ramollir.** Appuyez sur cette touche pour ramollir le beurre, la crème glacée, le fromage à la crème et le jus congelé.
7. **Fondre.** Appuyez sur cette touche pour faire fondre le beurre ou la margarine, le chocolat, le fromage et les guimauves.
8. **Temps.** Appuyez sur cette touche puis sur les touches numériques pour définir un temps de cuisson.
9. **TOUCHES NUMÉRIQUES.** Appuyez sur les touches numériques pour saisir le temps de cuisson, le niveau de puissance, la quantité ou le poids."
10. **Moins.** Appuyez sur cette touche pour soustraire dix secondes de temps de cuisson chaque fois que vous appuyez dessus.
11. **Allumer/éteindre l'éclairage.** Appuyez sur cette touche pour allumer ou éteindre l'éclairage de la surface de cuisson ou du plan de travail.
12. **Pizza.** Appuyez sur cette touche pour réchauffer une ou plusieurs pointes de pizza sans avoir à saisir de temps ou de puissance de cuisson.
13. **Réchauffage automatique.** Appuyez sur cette touche pour réchauffer les aliments allant au four à micro-ondes sans avoir à saisir de temps ou de puissance de cuisson.
14. **Temps de décongélation.** Appuyez sur cette touche pour régler le temps de décongélation.
15. **Décongélation automatique.** Appuyez sur cette touche puis sur les touches numériques pour décongeler la viande congelée selon son poids.
16. **Niveau de puissance.** Appuyez sur cette touche puis sur les touches numériques pour sélectionner le niveau de la puissance de cuisson.
17. **Horloge.** Appuyez sur cette touche puis sur les touches numériques pour saisir l'heure.
18. **DÉMARRER Entrée.** Appuyez sur cette touche pour démarrer une fonctionnalité. Si vous ouvrez la porte du four après le début de la cuisson, appuyez à nouveau sur DÉMARRER Entrée.
19. **ARRÊTER Effacer.** Appuyez sur cette touche pour arrêter le four à micro-ondes ou pour annuler tous les réglages.
20. **Économie d'énergie.** Appuyez sur cette touche pour économiser l'énergie.
21. **Plus.** Appuyez sur cette touche pour ajouter dix secondes de temps de cuisson chaque fois que vous appuyez dessus.
22. **Ajouter 30 sec.** Appuyez sur cette touche pour ajouter 30 secondes de temps de cuisson chaque fois que vous appuyez dessus.
23. **Ventilation Élevée/Faible/Arrêt** Appuyez sur cette touche pour allumer ou éteindre la ventilation.

**REMARQUE :** Si vous tentez de saisir des instructions incorrectes, vous n'entendrez aucun son. Appuyez sur la touche ARRÊTER Effacer et saisissez à nouveau les instructions.



# UTILISATION DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

## EN SAVOIR PLUS SUR VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

Cette section aborde les concepts relatifs à la cuisson au four à micro-ondes et présente les éléments que vous devez connaître pour faire fonctionner le four à micro-ondes. Veuillez lire ces renseignements avant d'utiliser le four.

### SIGNAUX SONORES

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

- **Un signal sonore sera entendu** chaque fois que vous appuyez sur une touche.
- **Quatre signaux sonores** signalent la fin d'un cycle de cuisson.

### INTERROMPRE LA CUISSON

Vous pouvez interrompre le four pendant un cycle en ouvrant la porte. Le four s'arrête de chauffer et le ventilateur s'arrête, mais l'éclairage reste allumé.

**Pour redémarrer la cuisson, fermez la porte et appuyez sur DÉMARRER.**

**Si vous ne souhaitez pas poursuivre la cuisson, ouvrez la porte et appuyez sur ARRÊTER Effacer.**



### HORLOGE

Lorsque votre four à micro-ondes est branché pour la première fois ou après une panne de courant, l'écran affiche « : ».

"Si une heure n'est pas réglée, « : » s'affiche à l'écran jusqu'à ce que vous appuyiez sur « Horloge »."

**Exemple : Pour régler l'horloge à 10 h 30 (AM ou PM).**

**Appuyez sur : L'écran montre :**

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 1. |  | :     |
| 2. | Clock   | 12:00 |
| 3. | 1 0 3 0   | 10:30 |
| 4. |  | 10:30 |

#### REMARQUES :


- Si vous ne saisissez pas la bonne heure et que vous appuyez sur « Horloge », vous ne pourrez pas régler l'heure. Saisissez la bonne heure.
- Si vous appuyez sur ARRÊTER Effacer alors que vous réglez l'horloge, l'écran indique la dernière heure entrée ou « : » si aucune heure n'a été entrée."

### VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ

Utilisez cette fonctionnalité de sécurité pour verrouiller le panneau de commande lorsque vous nettoyez le four ou pour que les enfants ne puissent pas utiliser le four sans surveillance.


**Pour régler le VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ :**

**Appuyez sur : L'écran montre :**

- |    |   |   |
|----|---|---|
| 1. |  | Tenez <b>STOP/CLEAR</b> enfoncé jusqu'à ce que "Loc" s'affiche. (environ 4 secondes). |
|----|---|---|

**Pour annuler le VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ :**

**Appuyez sur : L'écran montre :**

- |    |   |  |
|----|---|--|
| 1. |  | Maintenez la pression sur <b>STOP/CLEAR</b> pendant plus de 4 secondes. "Loc" disparaît de l'afficheur et l'appareil émet 2 signaux sonores. |
|----|---|--|



# UTILISATION DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

## VENTILATION ÉLEVÉE/FAIBLE/ARRÊT

La ventilation dissipe la vapeur de la surface de cuisson.

Appuyez sur Ventilation une fois pour que le ventilateur tourne à une vitesse élevée, deux fois pour une vitesse faible, ou trois fois pour l'arrêter.

**Appuyez sur :** **L'écran montre :**

**Vent**

**1. Hi/Low/Off :**

Une fois pour ÉLEVÉE  
Deux fois pour Faible

**Vent**

**2. Hi/Low/Off :**

Éteindre le ventilateur lorsque désiré

**REMARQUE :** Si la température de la cuisinière ou de la surface cuisson située sous le four devient trop chaude, la hotte de ventilation s'allumera automatiquement à vitesse ÉLEVÉE pour protéger le four.

Elle peut rester allumée jusqu'à une heure pour refroidir le four. Lorsque cela se produit, la touche Ventilation n'éteindra pas le ventilateur. Vous ne pouvez pas éteindre la hotte de ventilation pendant la cuisson au four à micro-ondes.

## AJOUTER 30 SEC

Une touche qui vous permet de gagner du temps, cette commande simplifiée vous permet de rapidement régler et démarrer la cuisson au four à micro-ondes sans avoir besoin d'appuyer sur la touche **DÉMARRER Entrée**.

Elle peut rester allumée jusqu'à une heure pour refroidir le four. Lorsque cela se produit, la touche Ventilation n'éteindra pas le ventilateur. Vous ne pouvez pas éteindre la hotte de ventilation pendant la cuisson au four à micro-ondes.

**Exemple : Pour une cuisson d'une durée de 2 minutes.**

**Add  
30 Sec.**

Appuyez sur **Ajouter 30 sec** 4 fois. Le four commence la cuisson et l'écran affiche le compte à rebours.

### REMARQUE :

"Si vous appuyez sur Ajouter 30 sec, vous ajouterez 30 secondes jusqu'à un maximum de 99 minutes 59 secondes."

## ÉCLAIRAGE DE LA SURFACE DE CUISSON

La touche située sur la partie inférieure gauche du panneau de commande contrôle l'éclairage de la surface de cuisson.

Exemple : Pour **ALLUMER** l'éclairage.

**Appuyez sur :** **L'écran montre :**

**1. Light On/Off :**

Une fois pour ALLUMER l'éclairage  
Deux fois pour ÉTEINDRE l'éclairage

**2. Light On/Off :**

Pour éteindre l'éclairage, appuyez sur la touche une ou deux fois selon le réglage de la lumière.

## TEMPS DE DÉCONGÉLATION

La fonctionnalité Temps de décongélation vous permet de décongeler des aliments pendant une durée déterminée.

**Exemple : Pour régler le temps de décongélation à 2 minutes.**

**Appuyez sur :** **L'écran montre :**

**1. Time Defrost : 0**

**2. 2 0 0 2 : 00**

**3.  Compte à rebours.**

À la fin du temps de décongélation, vous entendrez quatre signaux sonores.

# UTILISATION DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

## CUISSON MINUTÉE

Cette fonctionnalité vous permet de programmer un temps et une puissance de cuisson précis. Afin d'obtenir de meilleurs résultats, il y a 10 réglages du niveau de puissance en plus de la puissance ÉLEVÉE (100 %). Consultez la section « Tableau des niveaux de puissance du four à micro-ondes » à la page 13 pour plus de renseignements.

**REMARQUE :** Si vous ne sélectionnez pas un niveau de puissance, le four va automatiquement cuire à puissance ÉLEVÉE (100 %).

**Exemple :** Pour une cuisson de 5 minutes, 30 secondes à 80 % de la puissance maximale.


**Appuyez sur :**                      **L'écran montre :**

1. Time                                      : 0

2. 5 3 0                                      5 : 30

3. Power Level                              P-HI

4. 8    P-80

5.                       Compte à rebours et  
Enter                      **CUISSON.**

## CUISSON EN PLUSIEURS ÉTAPES

Pour de meilleurs résultats, certaines recettes nécessitent différentes puissances de cuisson pendant différentes étapes d'un cycle de cuisson. Vous pouvez programmer votre four pour passer d'un niveau de puissance à un autre pour un maximum de 2 étapes.

**Exemple :** Pour régler un cycle de cuisson en deux étapes.

**Appuyez sur :**                      **L'écran montre :**

1. Time                                      : 0

2. 3 0 0                                      3 : 00

Pour régler un temps de cuisson de 3 minutes pour la première étape.

3. Power Level                              P-HI

4. 8    P-80

Pour régler une puissance de cuisson de 80 % pour la première étape.

5. Time                                      : 0

6. 7 0 0                                      7 : 00

Pour régler un temps de cuisson de 7 minutes pour la deuxième étape.

7. Power Level                              P-HI

8. 5    P-50

Pour régler une puissance de cuisson de 50 % pour la deuxième étape.

9.                       Compte à rebours et  
Enter                      **CUISSON.**

10. Lorsque la première étape est terminée, vous entendrez deux courts signaux sonores indiquant que le four commence la deuxième étape de cuisson.

# UTILISATION DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

## FONDRE

La fonctionnalité Fondre propose quatre catégories préréglées vous permettant de faire fondre des aliments. Beurre, chocolat, fromage, guimauves. Pour plus de détails, voir le [tableau d'utilisation de la fonctionnalité Fondre](#).

**Exemple : Pour faire fondre 16 oz de fromage.**

**STOP**  
Clear

1. Appuyez sur **ARRÊTER Effacer**.

**Melt**

**2**

**START**  
Enter

2. Appuyez sur la touche **Fondre** trois fois.

3. Choisissez 16 oz.

4. Appuyez sur **DÉMARRER Entrée**.

**REMARQUE :** Après 4 secondes, le four démarre automatiquement. Lorsque la cuisson est terminée, vous entendrez quatre signaux sonores et le mot **Fin** apparaîtra.

## RAMOLLIR

La fonctionnalité Ramollir propose quatre catégories préréglées vous permettant de faire ramollir des aliments. Beurre, crème glacée, fromage à la crème, jus congelé.

Pour plus de détails, consultez le **TABLEAU D'UTILISATION DE LA FONCTIONNALITÉ RAMOLLIR**.

**Exemple : Pour ramollir 3 oz de fromage à la crème.**

**STOP**  
Clear

1. Appuyez sur **ARRÊTER Effacer**.

**Soften**

**1**

**START**  
Enter

2. Appuyez sur la touche **Ramollir** trois fois.

3. Choisissez 3 oz.

4. Appuyez sur **DÉMARRER Entrée**.

**REMARQUE :** Après 4 secondes, le four démarre automatiquement. Lorsque la cuisson est terminée, vous entendrez quatre signaux sonores et le mot **Fin** apparaîtra.

## TABLEAU D'UTILISATION DE LA FONCTIONNALITÉ FONDRE

Catégorie	Nombre de fois où appuyer sur la touche	Numéro de la touche		
		1	2	3
Beurre	1	1 bâton	2 bâtons	3 bâtons
Chocolat	2	4 oz	8 oz	—
Fromage	3	8 oz	16 oz	—
Guimauves	4	5 oz	10 oz	—

## TABLEAU D'UTILISATION DE LA FONCTIONNALITÉ RAMOLLIR

Catégorie	Nombre de fois où appuyer sur la touche	Numéro de la touche		
		1	2	3
Beurre	1	1 bâton	2 bâtons	3 bâtons
Crème glacée	2	Pinte	Quart	Demi-gallon
Fromage crémeux	3	3 oz	8 oz	—
Jus surgelé	4	6 oz	12 oz	16 oz

La fonctionnalité **Économie d'énergie** économise l'énergie en éteignant l'écran lorsque vous appuyez sur le bouton **Économie d'énergie**. L'écran s'éteint automatiquement après 5 minutes d'inactivité dans le cas où l'horloge n'a pas été réglée.

Si l'horloge a été réglée, l'écran ne s'éteindra pas automatiquement.

## ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

1.



Appuyez sur **ARRÊTER Effacer**.

:

2.



Appuyez sur **Économie d'énergie** pour éteindre l'écran.

3.



Appuyez sur **Économie d'énergie** pour allumer l'écran.

:

# UTILISATION DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

## NIVEAUX DE PUISSANCE DU FOUR À MICRO-ONDES

Afin d'obtenir de meilleurs résultats, certaines recettes nécessitent différentes puissances de cuisson. Plus la puissance de cuisson est faible, plus la cuisson est lente. Chaque numéro de 1 à 9 représente un pourcentage différent de la puissance maximale de cuisson.

Le tableau suivant donne le pourcentage de puissance de cuisson de chaque touche et le nom de puissance de cuisson habituellement utilisé.

Il vous informe également des cas dans lesquels utiliser chaque puissance de cuisson. Suivez la recette ou les directives de l'emballage si cela est possible.

**REMARQUE :** Référez-vous à un livre de recettes fiable pour les temps de cuisson basés sur la puissance de 900 watts de votre four à micro-ondes.

Puissance de CUISSON	NOM	QUAND L'UTILISER
100 % de la puissance maximale	Élevée	<ul style="list-style-type: none"><li>• Réchauffer rapidement des aliments prêts à servir et des aliments à teneur élevée en eau, comme les soupes et les boissons</li><li>• Cuire des morceaux de viande tendre et de la viande hachée</li></ul>
9 = 90 % de la puissance maximale		<ul style="list-style-type: none"><li>• Réchauffer des potages</li></ul>
8 = 80 % de la puissance maximale		<ul style="list-style-type: none"><li>• Réchauffer du riz, des pâtes ou des casseroles</li></ul>
7 = 70 % de la puissance maximale	Moyennement élevée	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cuire et réchauffer des aliments qui ne requièrent pas une puissance de cuisson élevée (par exemple, un poisson entier ou un pain de viande) ou qui cuisent trop rapidement</li><li>• Réchauffer une portion unique</li></ul>
6 = 60 % de la puissance maximale		<ul style="list-style-type: none"><li>• Cuire des mets qui exigent des attentions particulières, comme des mets contenant du fromage et des œufs, des poudings et de la crème pâtissière</li><li>• Terminer la cuisson des casseroles</li></ul>
5 = 50 % de la puissance maximale	Moyenne	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cuire du jambon, un poulet entier et des braisés</li><li>• Mijoter des ragoûts</li></ul>
4 = 40 % de la puissance maximale		<ul style="list-style-type: none"><li>• Faire fondre du chocolat</li><li>• Réchauffer des pâtisseries</li></ul>
3 = 30 % de la puissance maximale	Moyennement faible, décongélation	<ul style="list-style-type: none"><li>• Décongeler manuellement des aliments comme du pain, du poisson, de la viande, de la volaille et des aliments précuits</li></ul>
2 = 20 % de la puissance maximale		<ul style="list-style-type: none"><li>• Ramollir du beurre, du fromage et de la crème glacée</li></ul>
1 = 10 % de la puissance maximale	Faible	<ul style="list-style-type: none"><li>• Garder la nourriture chaude</li></ul>
0 = 0 % de la puissance maximale	Aucune	<ul style="list-style-type: none"><li>• Temps de repos</li></ul>

**REMARQUE :** Une fois que le temps de cuisson a été saisi, vous pouvez également utiliser la touche de niveau de puissance comme deuxième minuterie de cuisine en saisissant « 0 » comme puissance de cuisson. Le four comptera à rebours le temps de cuisson que vous avez réglé sans démarrer de cuisson.

# UTILISATION DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

## DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Quatre séquences de décongélation sont préréglées dans le four.

La fonctionnalité Décongélation automatique est le meilleur moyen de décongeler les aliments surgelés. Le guide de cuisson vous indiquera quelle séquence de décongélation est recommandée pour les aliments que vous décongelez.

Pour plus de commodité, la fonctionnalité Décongélation automatique comprend un système de signaux sonores intégré qui vous rappelle de vérifier, retourner, séparer ou réorganiser les aliments pour obtenir les meilleurs résultats de décongélation. Quatre différents niveaux de décongélation sont intégrés.

- 1 VIANDE
- 2 VOLAILLE
- 3 POISSON
- 4 PAIN

\* Les trois premiers poids disponibles sont 0,1~6,0 lb. Le dernier poids disponible est 0,1~1,0 lb.

**Exemple : Pour décongeler 1,2 lb de bœuf haché.**

**Appuyez sur :**

**L'écran montre :**

1. **Auto Defrost**

*DEFI*

2. **1 2**

*1.2*

Pour entrer le poids

3.

**START**  
Enter

Compte à rebours.

### REMARQUE :

Lorsque vous appuyez sur la touche DÉMARRER Entrée, l'écran passe au compte à rebours du temps de décongélation. Le four émettra un signal sonore pendant le cycle de décongélation. Lorsque vous l'entendez, ouvrez la porte et tournez, séparez ou réorganisez les aliments. Retirez les portions qui sont décongelées. Remettez les portions congelées dans le four et appuyez sur DÉMARRER Entrée pour reprendre le cycle de décongélation.

## CONSEILS D'UTILISATION

- Pour de meilleurs résultats, enlevez le poisson, les fruits de mer, la viande et la volaille de l'emballage d'origine fermé ou de l'emballage en plastique (papier d'emballage). Sinon, l'emballage retiendra la vapeur et le jus près des aliments, et la surface extérieure des aliments pourrait cuire.
- Pour de meilleurs résultats, congelez votre viande hachée sous forme de beignet. Pendant la décongélation, lorsque le signal sonore se fait entendre, grattez la viande pour retirer ce qui est décongelé et poursuivre la décongélation.
- Placez les aliments dans un contenant peu profond.

Ce tableau vous indique le type d'aliments et le poids que vous pouvez régler pour chaque type d'aliments. Pour de meilleurs résultats, desserrez ou enlevez ce qui couvre les aliments.

ALIMENT	APPUYEZ SUR Décongélation automatique	POIDS POUVANT ÊTRE RÉGLÉS (dixièmes de livre)
<b>Viande</b>	1 fois	0,1 lb à 6,0 lb (45 g à 2 722 g)
<b>Volaille</b>	2 fois	0,1 lb à 6,0 lb (45 g à 2 722 g)
<b>Poisson</b>	3 fois	0,1 lb à 6,0 lb (45 g à 2 722 g)
<b>PAIN</b>	4 fois	0,1 lb à 1,0 lb (45 g à 450 g)

Catégorie	Aliment
VIANDE 0,1 lb à 6,0 lb	<b>BŒUF</b> Bœuf haché, bifteck de ronde, cubes à ragoût, filet mignon, morceau à braiser, côte de bœuf, rôti de croupe, rôti de palette, galette de bœuf haché pour hamburger. <b>AGNEAU</b> Côtelettes (1 po d'épaisseur), rôti. <b>PORC</b> Côtelettes (1/2 po d'épaisseur), hot dogs, côtes levées, côtes à la paysanne. Rôti, saucisses.
VOLAILLE 0,1 lb à 6,0 lb	<b>VOLAILLE</b> Entière (moins de 4 livres), coupée en morceaux, poitrines (désossées). <b>POULETS de CORNOUAILLES ENTIERES.</b> <b>DINDE</b> Poitrine (moins de 6 lb).
POISSON 0,1 lb à 6,0 lb	<b>POISSON</b> Filets, steaks entiers. <b>FRUITS DE MER</b> Chair de crabe, queues de homard, crevettes, pétoncles.
PAIN 0,1 lb à 1,0 lb	Tranches de pain, petits pains, baguettes, etc. Séparez les tranches et placez-les entre deux essuie-tout ou sur une assiette plate. Retournez les aliments lorsque le signal sonore se fait entendre. Après la décongélation, laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.

# UTILISATION DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

## CONSEILS DE DÉCONGÉLATION

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

# UTILISATION DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

## Utilisation de la Touche rapide

"Le menu de votre four a été préprogrammé pour faire cuire la nourriture automatiquement. Dites au four ce que vous voulez.

Laissez ensuite le four cuire selon vos choix."

### MAÏS SOUFFLÉ

La fonctionnalité Maïs soufflé vous permet de préparer des sacs de 3,0 et 3,5 onces de maïs soufflé en emballage commercial allant au four à micro-ondes. Ne préparez qu'un seul emballage à la fois. Si vous utilisez un éclateur de maïs soufflé pour micro-ondes, suivez les directives du fabricant. Pour régler votre four à micro-ondes adéquatement, suivez les directives de ce tableau :

**Exemple : Pour préparer un sac de 3,0 oz**

**Appuyez sur :**                      **L'écran montre :**

**Popcorn**                                      3.0

Une fois pour un sac de 3,5 oz

Deux fois pour un sac de 3,0 oz

Compte à rebours et  
**CUISSON.**

Lorsque la cuisson est terminée, vous entendrez quatre signaux sonores et le mot **Fin** apparaîtra.

### PIZZA

La fonctionnalité Pizza vous permet de réchauffer jusqu'à 3 pointes de pizza. Une pointe équivaut à une pointe de 5 onces.

#### REMARQUE :

- Placez la pizza sur une assiette et un essuie-tout.
- Ne la recouvrez pas.

**Exemple : Pour réchauffer 2 pointes de pizza.**

**Appuyez sur :**                      **L'écran montre :**

**Pizza**    2

Une fois pour 1 pointe

Deux fois pour 2 pointes

Trois fois pour 3 pointes

Compte à rebours et  
**CUISSON.**

Lorsque la cuisson est terminée, vous entendrez quatre signaux sonores et le mot **Fin** apparaîtra.

### METS CONGELÉS

La fonctionnalité Mets congelés vous permet de cuire des mets congelés de 10 et 20 onces commercialement emballés allant au four à micro-ondes sans avoir à saisir les temps de cuisson et les niveaux de puissance. Enlevez le plateau de l'emballage extérieur. N'enlevez pas la pellicule, mais percez-la pour permettre à la vapeur de s'échapper.

**Exemple : Pour réchauffer un mets surgelé de 20 oz.**

**Appuyez sur :**                      **L'écran montre :**

**Frozen**    20 0 2

**Entree**

Une fois pour un plat de 10 oz

Deux fois pour un plat de 20 oz

Compte à rebours et  
**CUISSON.**

Lorsque la cuisson est terminée, vous entendrez quatre signaux sonores et le mot **Fin** apparaîtra.

### POMME DE TERRE

La fonctionnalité Pomme de terre vous permet de cuire les pommes de terre à l'aide de temps et de puissances de cuisson prééglés. Vous pouvez choisir de 1 à 4 pommes de terre.

#### REMARQUE :

- Les temps de cuisson sont basés sur une pomme de terre moyenne de 8 onces.
- Avant la cuisson, percez les pommes de terre plusieurs fois à l'aide d'une fourchette.
- Après la cuisson, laissez reposer pendant 5 minutes.

**Exemple : Pour faire cuire 2 pommes de terre.**

**Appuyez sur :**                      **L'écran montre :**

**Potato**    2

Une fois pour 1 pomme de terre

Deux fois pour 2 pommes de terre

Trois fois pour 3 pommes de terre

Quatre fois pour 4 pommes de terre

Compte à rebours et  
**CUISSON.**

Lorsque la cuisson est terminée, vous entendrez quatre signaux sonores et le mot **Fin** apparaîtra.



# UTILISATION DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

## CUISSON AUTOMATIQUE

La fonctionnalité Cuisson automatique offre quatre catégories préréglées pour la cuisson.

**Exemple : Pour la cuisson de 2 tasses d'un plat à casserole.**

**Appuyez sur :** **L'écran montre :**

**1. Auto Cook**

*RC -4*

Choisissez la catégorie d'aliment.

Catégorie	Nombre de fois où il faut appuyer sur la touche
Légumes frais	1
Légumes surgelés	2
Riz	3
Plat à casserole	4

**Appuyez sur :**

**L'écran montre :**

**2. 2**

Compte à rebours et **CUISSON.**

Saisissez la quantité ou le nombre de portions.

Catégorie	Nombre de tasses
Légumes frais	1 à 4 tasses
Légumes surgelés	1 à 4 tasses
Riz	1 à 2 tasses
Plat à casserole	1 à 4 tasses

Lorsque la cuisson est terminée, vous entendrez quatre signaux sonores et le mot **Fin** apparaîtra.

## GUIDE DE CUISSON POUR LA FONCTIONNALITÉ CUISSON AUTOMATIQUE

CODE	CATÉGORIE	QUANTITÉ	DIRECTIVES
1	LÉGUMES FRAIS	1 tasse	Placez-les dans un bol ou un plat à casserole allant au four à micro-ondes. 2 tasses Ajoutez de l'eau en fonction de la quantité de légumes. Recouvrez le récipient d'une pellicule de plastique en laissant des espaces pour permettre à la vapeur de s'échapper. Laissez reposer pendant 3 minutes. * 1 à 2 tasses : ajoutez 2 c. à table d'eau. * 3 à 2 tasses : ajoutez 4 c. à table d'eau.
		2 tasses	
		3 tasses	
		4 tasses	
2	LÉGUMES SURGELÉS	1 tasse	Placez-les dans un bol ou un plat à casserole allant au four à micro-ondes. Recouvrez le récipient d'une pellicule de plastique en laissant des espaces pour permettre à la vapeur de s'échapper. Laissez reposer pendant 3 minutes. * 1 à 2 tasses : ajoutez 2 c. à table d'eau. * 3 à 2 tasses : ajoutez 4 c. à table d'eau.
		2 tasses	
		3 tasses	
		4 tasses	
3	RIZ	1 tasse	Placez-les dans un bol ou un plat à casserole allant au four à micro-ondes. Recouvrez le récipient d'une pellicule de plastique en laissant des espaces pour permettre à la vapeur de s'échapper. Laissez reposer pendant 5 minutes.
		2 tasses	
4	PLAT À CASSEROLE	1 tasse	Placez-les dans un bol ou un plat à casserole allant au four à micro-ondes. Recouvrez le récipient d'une pellicule de plastique en laissant des espaces pour permettre à la vapeur de s'échapper. Remuez puis laissez reposer pendant 3 minutes.
		2 tasses	
		3 tasses	
		4 tasses	



# UTILISATION DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

## RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

La fonctionnalité Réchauffage automatique offre quatre catégories préréglées pour réchauffer les aliments.

**Exemple : Pour réchauffer 2 repas en portion individuelle.**

**Appuyez sur : L'écran montre :**

**1. Auto Reheat** *rh-i*

Choisissez la catégorie d'aliment.

Catégorie	Nombre de fois où il faut appuyer sur la touche
Repas en portion individuelle dans une assiette	1
Soupe/sauce	2
Plat à casserole	3
Petit pain/muffin	4

**Appuyez sur : L'écran montre :**

**2. 2**

Compte à rebours et **CUISSON.**

Saisissez la quantité ou le nombre de portions.

Catégorie	Nombre de tasses/éléments
Repas en portion individuelle dans une assiette	1 à 2 portions
Soupe/sauce	1 à 4 tasses
Plat à casserole	1 à 4 tasses
Petit pain/muffin	1 à 4 morceaux

Lorsque la cuisson est terminée, vous entendrez quatre signaux sonores et le mot **Fin** apparaîtra.

## GUIDE DE CUISSON POUR LA FONCTIONNALITÉ RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

CODE	CATÉGORIE	NOMBRE DE PORTIONS	DIRECTIVES
1	REPAS EN PORTION INDIVIDUELLE DANS UNE ASSIETTE	1 portion (10 oz)	Placez les aliments sur une assiette. Recouvrez le récipient d'une pellicule de plastique en laissant des espaces pour permettre à la vapeur de s'échapper. Laissez reposer pendant 3 minutes.
		2 portions (15 oz)	
2	SOUPE/SAUCE	1 tasse	Placez les aliments dans un plat à casserole peu profond allant au four à micro-ondes. Recouvrez le récipient d'une pellicule de plastique en laissant des espaces pour permettre à la vapeur de s'échapper. Remuez puis laissez reposer pendant 3 minutes.
		2 tasses	
		3 tasses	
		4 tasses	
3	PLAT À CASSEROLE	1 tasse	Placez-les dans un bol ou un plat à casserole allant au four à micro-ondes. Recouvrez le récipient d'une pellicule de plastique. Remuez puis laissez reposer pendant 3 minutes.
		2 tasses	
		3 tasses	
		4 tasses	
4	PETIT PAIN/MUFFIN	1 morceau (2 oz)	Placez-les sur un essuie-tout. Ne les couvrez pas.
		2 morceaux (4 oz)	
		3 morceaux (6 oz)	
		4 morceaux (8 oz)	

# CUISSON

## POUR OBTENIR LES MEILLEURS RÉSULTATS DE CUISSON

Lire et observer les directives ci-dessous pour obtenir les meilleurs résultats lors de l'utilisation du four à micro-ondes.

- **Température initiale** : Il faut plus de temps pour cuire un aliment qui sort du réfrigérateur ou du congélateur que s'il était à la température ambiante. Les durées de cuisson indiquées dans ce 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)	3½-4½ 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	4½-5½ minutes	
Poisson entier	7	4½-6 minutes	
Pétoncles	HI	3½-5 minutes	Répartir en une seule couche. Préparer selon les instructions ci-dessus, mais remuer au lieu de retourner.
Crevettes, décortiquées	HI	3½-5 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.

# CUISSON

## TABLEAU DE CUISSON DES VIANDES

VIANDE	NIVEAU DE PUISSANCE	DURÉE DE CUISSON	DIRECTIVES
<b>BŒUF</b> Hamburgers, frais ou décongelés (4 oz /113 g chacun) 1 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).
<b>AGNEAU</b> Rôti roulé, sans os (3 à 4 lb/1,4 à 1,8 kg)	5	11-12 minutes par lb (0,45 kg) SAIGNANT (135 °F/57 °C) 12-13 minutes par lb (0,45 kg) À POINT (145 °F/62 °C) 13-14 minutes par lb (0,45 kg) BIEN CUIT (155 °F/68 °C)	Placer le rôti sur une grille de rôtissage aux micro-ondes (côté gras vers le bas). Badigeonner avec la marinade ou assaisonner au goût (romarin, thym, marjolaine). Recouvrir avec du papier paraffiné. Retourner le rôti après 15 minutes de cuisson, puis de nouveau après 30 minutes de cuisson. Si nécessaire, protéger les parties qui s'échauffent rapidement. Retirer le rôti du four à micro-ondes lorsque la température désirée est atteinte. Ajouter 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).
<b>PORC</b> 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.

# CUISSON

## 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.

# CUISSON

## PÂTES ET RIZ

La durée de cuisson nécessaire pour la cuisson de pâtes, riz ou céréales est approximativement identique pour la cuisson aux micro-ondes et pour la cuisson 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
<b>Spaghettis</b> 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.
<b>Macaronis</b> 3 tasses (710 mL) d'eau Ajouter 2 tasses (473 mL) de macaronis	HI 5	6-7 min 5½-6½ min	Effectuer la cuisson selon les indications du tableau, ou jusqu'à l'ébullition de l'eau.
<b>Lasagne</b> 4 tasses (946 mL) d'eau Ajouter 8 oz (227 g) de lasagne	HI 5	7-8 min 11-12½ min	Ajouter les pâtes en remuant; effectuer la cuisson selon les indications du tableau, ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
<b>Nouilles aux oeufs</b> 6 tasses (1,4 L) d'eau Ajouter 4 tasses (946 mL) de nouilles	HI 5	8-10 min 5½-6½ min	Égoutter dans une passoire.

## TABLEAU DE CUISSON DU RIZ

RIZ	NIVEAU DE PUISSANCE	DURÉE DE CUISSON	DIRECTIVES
<b>Grains longs</b> 2¼ tasses (533 mL) d'eau Ajouter 1 tasse (237 mL) de riz	HI 3	3½-4½ min 18 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.
<b>Riz brun</b> 2½ tasses (593 mL) d'eau Ajouter 1 tasse (237 mL) de riz	HI 5	4½-5½ min 28 min	Effectuer la cuisson selon les indications du tableau ou jusqu'à l'ébullition de l'eau. Introduire le riz en remuant, et tout assaisonnement.
<b>Mélange riz à grains longs/riz sauvage</b> 2½ tasses (552 mL) d'eau Ajouter 1 paquet de 6 oz (170 g)	HI 3	4-5 min 28 min	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.
<b>Riz à cuisson rapide</b> 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

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

### N'utilisez jamais de poudres ni de tampons à récurer.

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

## GRILLE MÉTALLIQUE

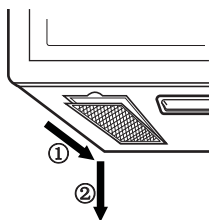
Utilisez une solution de nettoyage douce pour nettoyer la grille et frottez-la avec un tampon à récurer en nylon. Asséchez-la complètement.

N'utilisez pas de tampons de récurage ni de solvants (de type aérosol) abrasifs.

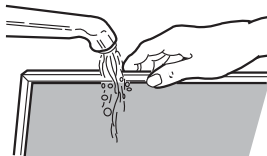
## NETTOYER LES FILTRES POUR LA GRAISSE

Retirez les filtres à mailles de fer pour la graisse situés sur le couvercle de la hotte, sous le four : lavez-les dans l'évier au moins une fois par mois.

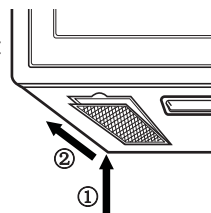
1. Pour retirer les filtres à graisse, faites glisser chacun d'eux sur le côté, puis tirez les filtres vers le bas. Le filtre tombe alors.



2. Faites tremper les filtres dans l'eau chaude et une solution de nettoyage douce. Rincez et secouez pour les assécher. **N'utilisez pas d'ammoniaque pour nettoyer un filtre à mailles d'aluminium et ne le lavez pas au lave-vaisselle. L'aluminium ternira.**



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

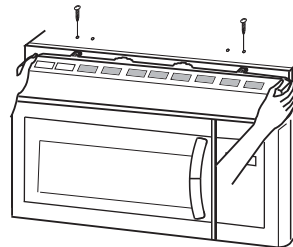


**REMARQUE : ne faites pas fonctionner la hotte sans que les filtres ne soient en place.**

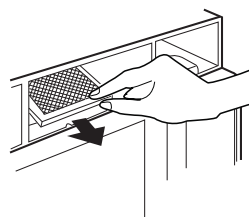
## REPLACEMENT DU FILTRE AU CHARBON

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

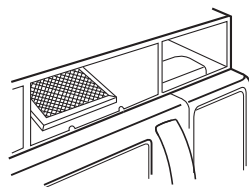
1. Débranchez le four ou coupez l'alimentation électrique et portez des gants.
2. Retirez les deux vis de montage de la grille de ventilation (les deux vis du milieu).
3. Penchez la grille vers l'avant, puis retirez-la à l'extérieur.



4. Ouvrez la porte.
5. Retirez le vieux filtre.



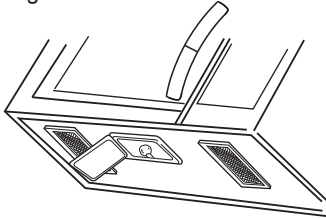
6. Mettez un nouveau filtre en place. Le filtre devrait être appuyé selon l'angle illustré ci-dessous.



7. Glissez le fond du couvercle de ventilation en place. Poussez sur le dessus jusqu'à ce qu'il soit solidement en place. Vissez les vis de montage. Remettez la tension de la source d'alimentation principale en circuit.

## REPLACEMENT DE LA LUMIÈRE/VEILLEUSE DE LA HOTTE

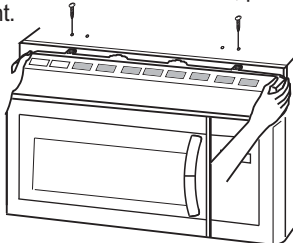
1. Débranchez le four ou coupez l'alimentation électrique et portez des gants.



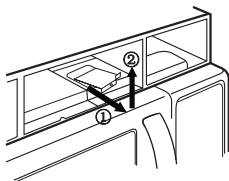
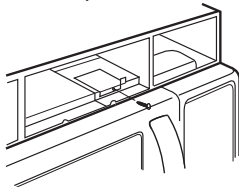
2. Retirez les vis du couvercle de la lumière de la hotte.
3. Dévissez l'ampoule ou les ampoules brûlées et remplacez-les avec une ou des ampoules de 30 watts.
4. Remplacez le couvercle de la lumière de la hotte.
5. Remettez l'alimentation en circuit.

## REPLACEMENT DE L'AMPOULE DE LA CAVITÉ INTERNE DU FOUR

1. Débranchez le four ou coupez l'alimentation électrique et portez des gants.
2. Dévissez les vis de montage du couvercle de ventilation (les deux vis du milieu).
3. Penchez le couvercle vers l'avant, puis sortez-le en le soulevant.



4. Retirez la vis du cache, enlevez ce dernier et sortez le support de l'ampoule.



5. Remplacez avec une ampoule pour appareils électroménagers de 30 ou 40 watts.
6. Remplacez le support de l'ampoule et vissez la vis de montage.
7. Glissez le dessus du couvercle de ventilation en place. Poussez-le par le fond jusqu'à ce qu'il soit fixé en position. Vissez les vis de montage. Remettez l'alimentation en circuit à la source.

## QUESTIONS ET RÉPONSES

**Q. Puis-je utiliser une grille pour réchauffer ou cuire sur deux niveaux à la fois dans mon four à micro-ondes?**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Q. Que signifie le « temps de repos »?**

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

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

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

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

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



# ENTRETIEN

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

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

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

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

# AVANT DE FAIRE UN APPEL DE SERVICE

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

## **Aucune des fonctions du four à micro-ondes ne se met en marche :**

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

## **Si l'ampoule interne ne s'allume pas:**

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

## **Si le four ne cuit pas:**

- Vérifiez si le panneau de commandes a été bien programmé.
- Vérifiez si la porte est bien fermée.
- Assurez-vous d'avoir appuyé sur la touche de départ « START/Enter ».
- Assurez-vous que la sonde thermique a été correctement insérée dans la douille.
- Assurez-vous de ne pas avoir parti la minuterie au lieu d'une fonction de cuisson.

## **Si le four prend trop de temps (ou pas assez) à cuire:**

- Vérifiez si vous avez choisi la bonne intensité de puissance.

## **Si l'horloge ne garde pas bien son heure:**

- Vérifiez si la fiche d'alimentation est bien enfoncée dans la prise de courant.
- Assurez-vous que le four est le seul appareil électrique sur le circuit.

## **Si la cuisson des aliments est inégale:**

- Assurez-vous de disposer les aliments de façon uniforme.
- Les aliments étaient-ils complètement décongelés avant la cuisson?
- Vérifiez l'emplacement des morceaux d'aluminium utilisés pour empêcher certaines parties de trop cuire.

## **Si les aliments ne sont pas assez cuits:**

- Vérifiez la recette pour voir si vous avez bien suivi toutes les instructions (quantités, durées et niveaux de puissance).
- Assurez-vous que le four soit sur un circuit électrique indépendant.
- Les aliments étaient-ils complètement décongelés avant la cuisson?

## **Les aliments sont trop cuits:**

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

## **Si un arc électrique (étincelles) se produit :**

- Assurez-vous d'utiliser des plats de cuisson conçus pour la cuisson au micro-ondes.
- N'utilisez jamais d'attaches avec fil de métal.
- Ne faites jamais fonctionner le four quand il est vide.
- Si vous cuisez avec la grille de métal, assurez-vous de bien l'utiliser et qu'elle soit installée sur ses quatre supports.

## **Si l'affichage indique que la minuterie effectue son compte à rebours mais le four ne cuit pas:**

- Assurez-vous que la porte soit bien fermée.
- Vérifiez si vous n'avez pas activé la minuterie à la place d'une fonction de cuisson.

# AVANT DE : 5-9 UN APPEL DE SERVICE

Vous pouvez fréquemment régler le problème vous-même. Si votre four à micro-ondes ne fonctionne pas adéquatement, identifiez la nature du problème en consultant la liste ci-dessous et appliquez les solutions indiquées.

Si votre four à micro-ondes ne donne pas encore son plein rendement, contactez le centre de service autorisé le plus près de chez vous; nos techniciens peuvent faire face à toute situation.

PROBLÈME	SOLUTION
Le four à micro-ondes ne se met pas en marche	Le fil d'alimentation est-il branché? La porte est-elle fermée? Le minutage de la cuisson n'est pas sélectionné. La température n'est pas réglée ou la sonde n'est pas branchée.
Formation d'arc électrique (étincelles)	Utilisez des plats de cuisson conçus pour la cuisson au micro-ondes. La sonde n'est pas insérée au bon endroit. Ne faites pas fonctionner le four lorsqu'il est vide.
Heure du jour incorrecte	Reprogrammez la bonne heure.
Le voyant lumineux de la sonde clignote	La sonde est-elle branchée correctement?
Cuisson inégale des aliments	Utilisez les plats de cuisson recommandés. Retournez ou brassez les aliments. Les aliments n'étaient pas complètement décongelés.
Aliments trop cuits	La sonde n'est pas insérée au bon endroit. Le niveau de puissance et le minutage de la cuisson n'étaient pas réglés correctement. Le réglage thermométrique de cuisson n'est pas le bon.
Aliments pas assez cuits	Utilisez les plats de cuisson recommandés. La sonde n'est pas insérée au bon endroit. Les aliments n'étaient pas complètement décongelés. Le niveau de puissance et le minutage de la cuisson n'étaient pas réglés correctement. Le réglage thermométrique de cuisson n'est pas le bon. Les ouvertures de ventilation sont obstruées.
Décongélation incorrecte	Utilisez les plats de cuisson recommandés. Retournez ou brassez les aliments. Le niveau de puissance et le minutage de la cuisson n'étaient pas réglés correctement.
La lumière du four ne s'allume pas	Le cordon d'alimentation est-il branché? La porte est-elle fermée? Le minutage est-il sélectionné? L'ampoule est-elle brûlée?

# GARANTIE LIMITÉE-CANADA

## LG ELECTRONICS CANADA, INC.

**GARANTIE :** Si votre produit LG (le « **produit** ») s'avère défectueux en raison d'un défaut de matériau ou de fabrication lors d'une utilisation normale, pendant la période de garantie spécifiée ci-après, LG Canada réparera ou remplacera à sa discrétion le produit sur réception de la preuve d'achat originale fournie par le détaillant. Cette garantie n'est offerte qu'à l'acheteur original du produit chez un détaillant et ne s'applique qu'à un produit distribué au Canada par LG Canada ou par un distributeur canadien autorisé. La garantie ne s'applique qu'aux produits situés et utilisés au Canada. La couverture des réparations "à domicile", pour produits en garantie, sera fournie en autant que le produit se trouve dans un rayon de 150 km du centre de service autorisé (ASC) le plus près, tel que déterminé par LG Canada. Si votre produit est situé à l'extérieur d'un rayon de 150 km du centre de service, tel que déterminé par LG Canada, il en tiendra de votre responsabilité d'apporter l'appareil, à vos frais, au centre de service pour la réparation en garantie.

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

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

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

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

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

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

- Un appel de service pour livrer, ramasser ou installer le produit; renseigner un client sur le fonctionnement du produit; réparer ou remplacer des fusibles ou rectifier le câblage; ou corriger une réparation ou installation non autorisée.
- La défaillance du produit durant une panne ou interruption de courant ou en raison d'un service électrique inadéquat.
- Des dommages occasionnés par la fuite ou le bris de conduites d'eau, le gel de conduites d'eau, des tuyaux de drainage restreints, une alimentation en eau inadéquate ou interrompue ou une alimentation en air inadéquate.
- Des dommages attribuables à l'utilisation du produit dans une atmosphère corrosive ou contraire aux instructions précisées dans le manuel d'utilisation du produit.
- Des dommages au produit causés par un accident, des animaux nuisibles ou des vermines, la foudre, le vent, un incendie, une inondation ou une catastrophe naturelle.
- Des dommages attribuables à une mauvaise utilisation, une utilisation abusive ou à une installation, une réparation ou un entretien inapproprié du produit. Les réparations inappropriées incluent l'utilisation de pièces ni approuvées ni recommandées par LG Canada.
- La détérioration ou la défaillance du produit causée par une 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.
- 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 nettoyeurs non approuvés par LG Canada.
- 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.
- Des dommages ou des pièces manquantes à tout produit exposé, déballé, soldé ou remis à neuf.
- Des produits dont le numéro de série original a été retiré, 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.
- L'augmentation des coûts et de la consommation des services publics.
- Le remplacement des ampoules électriques, des filtres et de toute pièce non durable.
- Les réparations requises si le produit ne sert pas à une utilisation domestique normale et habituelle (y compris, sans toutefois s'y limiter, une utilisation commerciale, dans un bureau ou un centre récréatif) ou est utilisé contrairement aux instructions précisées dans le manuel d'utilisation du produit.
- Les coûts associés à l'enlèvement du produit de votre résidence aux fins de réparation.
- L'enlèvement et la réinstallation du produit, s'il est installé à un endroit inaccessible ou contrairement aux instructions d'installation publiées, y compris dans le manuel d'utilisation et le manuel d'installation du produit.
- Les accessoires du produit, tels que les balconnets, les tiroirs, les poignées, les tablettes, etc. Sont également exclues les pièces non incluses initialement avec le produit.

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

**Pour obtenir tous les détails sur la garantie et accéder au service à la clientèle, 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.ca>

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

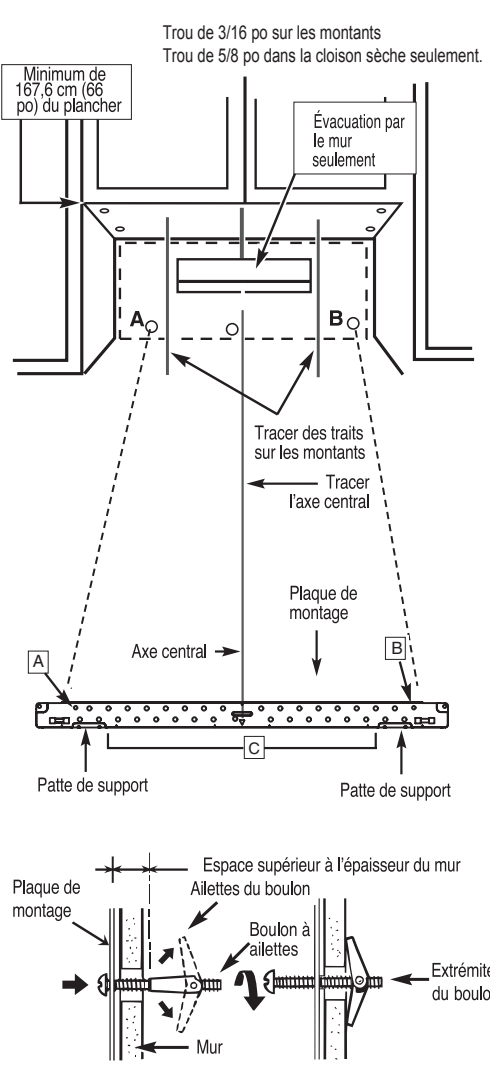
**Renseignements sur l'enregistrement du produit :**

**Modèle :**

**Numéro de série :**

**Date d'achat :**

**\*Non couvert par la garantie.**

Problème	Cause	Solution
<p>Four à micro-ondes</p> <p>Problème d'installation</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bruit de vibration</li> <li>- Appareil n'est pas nivelé</li> <li>- Dommages d'installation</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vis du support de montage pas complètement fixée</li> <li>2. Plaque de montage non alignée</li> </ol>  <p>Trou de 3/16 po sur les montants Trou de 5/8 po dans la cloison sèche seulement.</p> <p>Minimum de 167,6 cm (66 po) du plancher</p> <p>Évacuation par le mur seulement</p> <p>Tracer des traits sur les montants Tracer l'axe central</p> <p>Plaque de montage</p> <p>Axe central</p> <p>Patte de support</p> <p>Espace supérieur à l'épaisseur du mur</p> <p>Ailettes du boulon</p> <p>Boulon à ailettes</p> <p>Extrémité du boulon</p> <p>Mur</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Produit mal transporté / installé</li> </ol>	<p>Vérifier d'abord auprès de l'installateur</p>
<p>Étincelle/Formation d'arc</p>	<p>Ustensile à feuille d'aluminium ou en métal utilisé en mode micro-ondes</p>	<p>NE PAS utiliser d'ustensiles à feuille d'aluminium ou en métal en mode micro-ondes</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Consulter les consignes de l'utilisateur</li> </ul>

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

**\*Non couvert par la garantie.**

Problème	Cause	Solution
L'appareil ne s'allume pas	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. L'alimentation de la maison est éteinte (alimentation électrique)</li> <li>2. Disjoncteur déclenché</li> <li>3. Le cordon d'alimentation n'est pas correctement installé</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vérifier l'alimentation électrique de la maison</li> <li>2. Vérifier le raccordement approprié du cordon d'alimentation</li> <li>3. Vérifier la rallonge</li> </ol>
<p>L'évent ne fonctionne pas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ventilation faible ou inexistante</li> <li>- Bruit anormal pendant le fonctionnement</li> <li>- Surchauffe du produit</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mauvais sens ou installation de l'appareil de ventilation</li> <li>2. Mauvais conduit ou raccordement de l'amortisseur</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vérifier le sens de l'appareil de ventilation et réinstaller si nécessaire.</li> <li>2. Aligner correctement les orifices d'évacuation et l'ouverture de la plaque du ventilateur.</li> <li>3. Les orifices d'évacuation de l'appareil de ventilation doivent être complètement exposés à l'extérieur</li> <li>4. Après l'installation, vérifier la trajectoire de ventilation de l'air</li> </ol>

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

Pour obtenir tous les détails sur la garantie et accéder au service à la clientèle, téléphonez-nous ou visitez notre site Web :  
 Composez le 1-888-542-2623 (24 h sur 24, 365 jours par année) et sélectionnez l'option de menu appropriée, ou visitez notre site Web au lg.ca

