



website: <http://www.lgservice.com>  
e-mail: <http://www.lgservice.com/techsup.html>

# MICROWAVE OVEN

## OWNER'S MANUAL

PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL  
THOROUGHLY BEFORE OPERATING.

**MV-1560T**

**MV-1561T**

P/NO. 3828W5A1970  
Printed in Korea

# TABLE OF CONTENTS

<b>TABLE OF CONTENTS</b> .....	<b>2</b>	Cooking at High Cook Power .....	12
<b>SAFETY</b> .....	<b>3</b>	Auto touch cook .....	12
Important Safety Instructions .....	3	Cooking Guide for Lower Power Levels.....	13
Precautions To Avoid Possible Exposure To		Auto Touch Cook Chart.....	14
Excessive Microwave Energy .....	4	Auto Defrost .....	15
<b>INFORMATION</b> .....	<b>5</b>	Defrosting Tips .....	15
Location of Model Number .....	5	Auto Defrost Chart .....	16
Oven Specifications .....	5	Tow position metal rack .....	17
Electrical Rating .....	5	<b>COOKING</b> .....	<b>18</b>
Electrical Requirements .....	5	Getting the Best Cooking Results .....	18
Grounding Instructions .....	5	Fish & Shellfish .....	18
Microwave Oven Features .....	6	Appetizers/Sauces/Soups .....	19
Oven Control Panel.....	7	Meat .....	19
<b>OPERATION</b> .....	<b>9</b>	Poultry .....	21
<b>LEARN ABOUT YOUR MICROWAVE OVEN</b> .....	<b>9</b>	Pasta And Rice .....	22
Clock .....	9	<b>MAINTENANCE</b> .....	<b>23</b>
Timer .....	9	<b>CARE AND CLEANING</b> .....	<b>23</b>
Light Timer .....	9	Metal Rack .....	23
Fan Hi/Lo/Off.....	10	Cleaning the Grease Filters .....	23
Child Lock .....	10	Charcoal Filter Replacement .....	23
Light Hi/Lo/Off .....	10	Cooktop/Night Light Replacement .....	24
Custom Set .....	10	Oven Light Replacement .....	24
Help .....	11	<b>QUESTIONS AND ANSWERS</b> .....	<b>24</b>
Custom cook .....	11	<b>MICROWAVE UTENSIL GUIDE</b> .....	<b>25</b>
Hold Warm .....	11	<b>BEFORE CALLING FOR SERVICE</b> .....	<b>26</b>
Ez On .....	11		
More/Less .....	12		
Cooking at Lower Power Levels.....	12		

# SAFETY

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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

# SAFETY

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

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

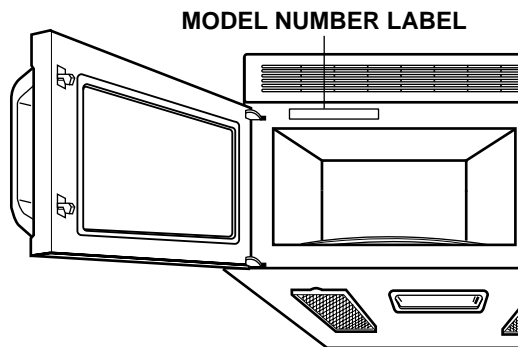
- **Do not attempt to operate this oven with the door open,** since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlock.
- **Do not operate the oven if it is damaged.** It is particularly important that the oven door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

# INFORMATION

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

## LOCATION OF MODEL NUMBER

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



## OVEN SPECIFICATIONS

Output Power 1000W (IEC 705 Standard)  
Outer Dimensions 29-15/16" x 16-7/16" x 15-3/8"  
Cavity Volume 1.5 Cu.ft  
Net Weight 65 lbs.

## ELECTRICAL RATING

\* Electrical Rating of the Oven: 120V AC 60Hz  
\* 14 Amps / 1500 Watts ( MWO + Cooktop Lamp + Ventilation Fan)

## ELECTRICAL REQUIREMENTS

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

## GROUNDING INSTRUCTIONS

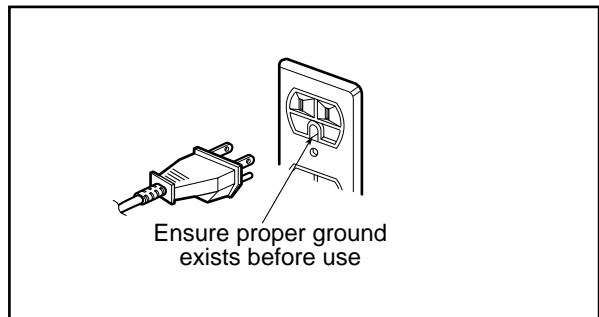
**This appliance must be grounded.** If an electrical short circuit occurs, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. The cord for this appliance has a grounding wire with a grounding plug. Put the plug into an outlet that is properly installed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

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

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

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

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

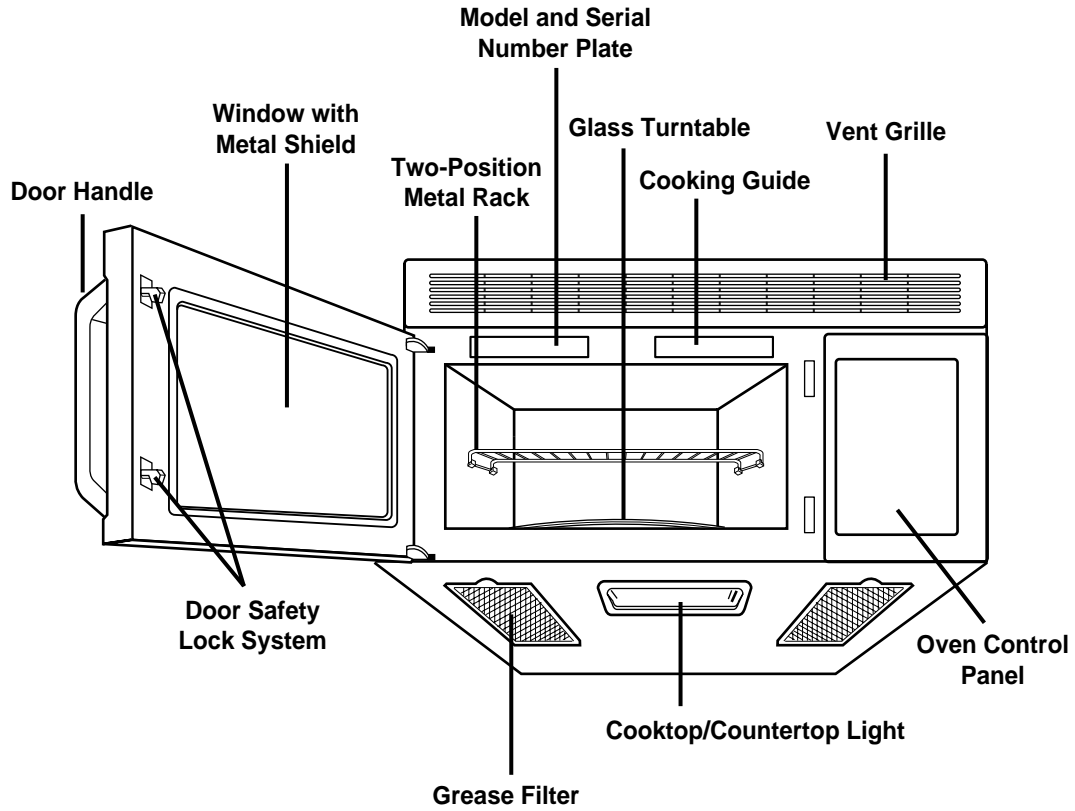


For a permanently connected appliance:

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

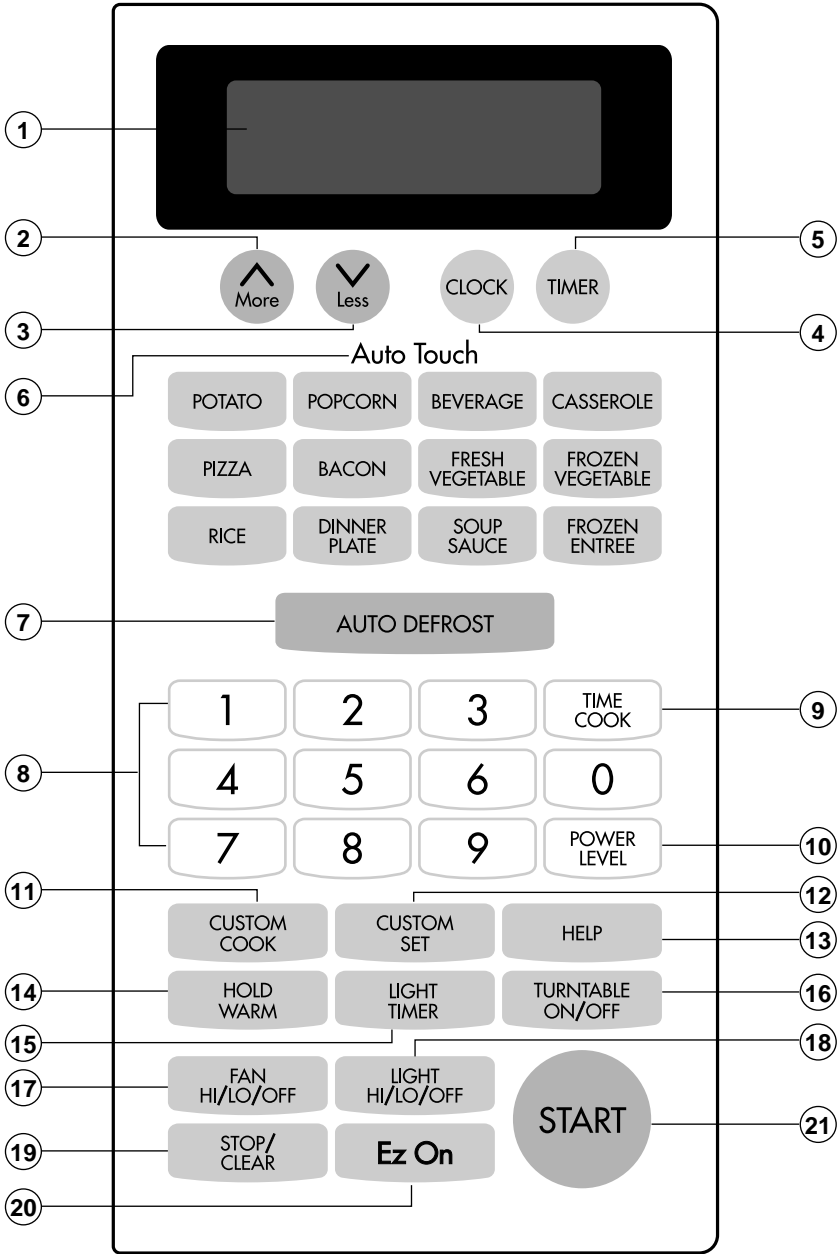
# INFORMATION

## MICROWAVE OVEN FEATURES



# INFORMATION

## OVEN CONTROL PANEL



# INFORMATION

1. **DISPLAY:** The display includes a clock and indicators to tell you time of day, cooking time settings and cooking functions selected.
2. **MORE:** Touch this pad to add ten seconds of cooking time each time you press it. See page 12 for more information.
3. **LESS:** Touch this pad to subtract ten seconds of cooking time each time you press it. See page 12 for more information.
4. **CLOCK(TIME OF DAY):** Touch this pad to enter the time of day. See page 9 for more information.
5. **TIMER:** Touch this pad to set the kitchen timer.
6. **AUTO TOUCH COOK:** Touch these keys let you cook foods easily. See page 12 for more information.
7. **AUTO DEFROST:** Ground Meat, Poultry, Steaks/Chops. Touch on pad to select food type and defrost food by weight. See page 15 for more information.
8. **NUMBER:** Touch number pads to enter cooking time, power level, quantities, or weights.
9. **TIME COOK:** Touch this pad to set a cooking time.
10. **POWER LEVEL:** Touch this pad to set a cooking power
11. **CUSTOM COOK:** Touch this pad to recall one cooking instruction previously programmed into memory. See page 11 for more information.
12. **CUSTOM SET:** Touch this pad to change the oven's default settings for sound, clock, display speed, defrost weight, and demo mode operations. See page 10 for more information.
13. **HELP:** touch this pad to learn how to use each oven function. See page 11 for more information.
14. **HOLD WARM:** Touch this pad to keep hot, cooked foods safely warm in your microwave oven for up to 99 minutes 99 seconds. See page 11 for more information.
15. **LIGHT TIMER:** Touch this pad to set the light timer. See page 9 for more information.
16. **TURNTABLE ON/OFF:** Touch this pad to turn off the turntable. **T/TABLE OFF** will appear in the display. See page 10 for more information.
17. **FAN HI/LO/OFF:** Touch this pad to turn the fan on or off. See page 10 for more information.
18. **LIGHT HI/LO/OFF:** Touch this pad to turn on the cooktop/countertop light. See page 10 for more information.
19. **STOP/CLEAR:** Touch this pad to stop the oven or to clear all entries.
20. **EZ ON:** Touch this pad to cook for one minute at 100% power level. See page 11 for more information.
21. **START:** Touch this pad to start a function. If you open the door after oven begins to cook, **START** again.

**WARNING:**  
**DO NOT RUN THE OVEN EMPTY, WITHOUT FOOD IN IT.**



# OPERATION

## LEARN ABOUT YOUR MICROWAVE OVEN

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

### CLOCK (TIME OF DAY)

This oven includes a 24 hour clock.

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

1. Touch **STOP/CLEAR**.
2. Touch **CLOCK**.  
(Press once for AM, twice for PM.)
3. Enter the time by using the number key pad.
4. Touch **START**.

### TIMER

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

**Example: To count 3 minutes.**

1. Touch **STOP/CLEAR**.
2. Touch **TIMER**.
3. Enter the time by using the number key pad.
4. Touch **START**.  
When the time is over, you will hear seven beeps and **END** will display.

### LIGHT TIMER

You can set the LIGHT to turn on and off automatically at any time you want. The light comes on at the same time every day until reset.


**Example: Turn on 2:00 AM, turn off 7:00 AM.**

1. Touch **STOP/CLEAR**.
2. Touch **LIGHT TIMER**.  
(Press once for AM, twice for PM.)
3. Enter the time you want the LIGHT to turn on.
4. Touch **LIGHT TIMER** again.  
(Press once for AM, twice for PM.)
5. Enter the time you want the LIGHT to turn off.
6. Touch **START**.

**NOTE:** To reset that time to turn on and off the LIGHT, repeat steps 2 to 6.

**Example: To cancel the LIGHT TIMER.**

1. Touch **LIGHT TIMER**.
2. Touch **STOP/CLEAR**.

**NOTE:** If you want to cancel the LIGHT TIMER in operation, you should touch  key.

# OPERATION

## FAN HI/LO/OFF



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

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

## TURNTABLE ON/OFF



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

**NOTE:** Sometimes the turntable can become hot to touch. Be careful touching the turntable during and after cooking.

## WARNING:

**DO NOT RUN THE OVEN EMPTY, WITHOUT FOOD IN IT.**

## CHILD LOCK

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

**To set the child lock.**

STOP/  
CLEAR

1. Touch **STOP/CLEAR**.

0

2. Touch and hold **0** more than 4 seconds. **LOCKED** will appear in the display window with two beeps.

**To cancel the child lock.**

0

1. Touch and hold **0** more than 4 seconds. **LOCKED** will disappear and you hear two beeps. At this time the oven is ready.

## LIGHT HI/LO/OFF



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

## CUSTOM SET

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

See following chart for more information.

NUMBER	FUNCTION	NUMBER	RESULT
1	Beep ON/OFF control	1	Sound ON
		2	Sound OFF
2	Clock display control	1	Clock ON
		2	Clock OFF
3	Display	1	Slow speed
		2	Normal speed
		3	Fast speed
4	Defrost weight mode select	1	Lbs.
		2	Kg.
5	Demo mode select	1	Demo ON
		2	Demo OFF

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

STOP/  
CLEAR

1. Touch **STOP/CLEAR**.

CUSTOM  
SET

2. Touch **CUSTOM SET**.

4

3. Touch number **4**.

2

4. Touch number **2**.

# OPERATION

## HELP

The HELP pad display feature information and helpful hints. Press HELP, then select a key pad.

**Example: To learn about POPCORN.**

1. Touch **STOP/CLEAR**.
2. Touch **HELP**.
3. Touch **POPCORN**.

## CUSTOM COOK

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

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

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

**Example: To recall the custom cook.**

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

## HOLD WARM

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

**Example: To use the hold warm.**

1. Touch **STOP/CLEAR**.
2. Touch **HOLD WARM**.
3. Touch **START**.

### NOTES:

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

## Ez On

Ez On lets you cook or reheat food for one minute at 100% Power. You can also use it to extend cooking time in multiples of one minute, up to 99 minutes 59 seconds.

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

1. Touch **STOP/CLEAR**.
2. Touch **Ez On** twice.

# OPERATION

## MORE/LESS

By using the MORE or LESS Keys, all of the AUTO TOUCH, TIME COOK program and etc. can be adjusted to cook food for a longer or shorter time. Pressing MORE will add 10 seconds of the cooking time each time you press it. Pressing LESS will subtract 10 seconds of cooking time each time you press it.

**Example: To adjust the 1.75 oz POPCORN cooking time for a longer time.**

1. Touch **STOP/CLEAR**.
  2. Touch **POPCORN** one time.
  3. Touch **MORE**.
- NOTE:** Press the **MORE** or **LESS** key during time countdown.

## COOKING AT HIGH COOK POWER

**Example: To cook food for 8 minutes 30 seconds.**

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

## AUTO TOUCH COOK

Your oven's menu has been preprogrammed to cook food automatically.

Tell the oven what you want. Then let you microwave oven cook your selections. For more information, see the Auto Touch Cook Chart on page 14.

## COOKING AT LOWER POWER LEVELS

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

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

1. Touch **STOP/CLEAR**.
2. Enter the cook time.
3. Touch **POWER LEVEL**.
4. Enter the power level.
5. Touch **START**.  
When the cook time is over, you will hear three beeps and **END** will display.

**Example: To cook POPCORN, simply follow the step below.**

1. Touch **STOP/CLEAR**.  
\*Place popcorn in the oven and close the door.
2. Touch **POPCORN**.  
**one time for 1.75 oz**  
**two times for 3.0 oz**  
**three times for 3.5 oz**

The oven begins the cooking you selected without the need to touch **START**. Be sure to case the door before selecting categories.

### NOTE:

**For best cooking results, leave the turntable on.**

# OPERATION

## COOKING GUIDE FOR LOWER POWER LEVELS

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

examples of foods best cooked at each level, and the amount of microwave power you are using.

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

# OPERATION

## AUTO TOUCH COOK CHART

KEY	TOUCH KEYPAD	QUANTITY	DIRECTIONS
FRESH VEGETABLE	1 Time	1 cup and 2 tbsp water	Place in a microwavable bowl or casserole. Add water according to the quantity. Cover with plastic wrap and vent. After cooking, let stand 5 minutes.
	2 Times	2 cups and 1/4 cup of water	
	3 Times	3 cups and 1/3 cup of water	
	4 Times	4 cups and 1/2 cup of water	
FROZEN VEGETABLE	1 Time	4 oz.	Place in a microwavable able bowl or casserole. Cover with plastic wrap and vent. After cooking, let stand 5 minutes.
	2 Times	8 oz.	
	3 Times	12 oz.	
	4 Times	16 oz.	
RICE	1 Time	1 cup and 2 cups of water	In large microwavable casserole, combine water, rice, margarine and salt. Cover with microwavable lid or plastic wrap and vent. After cooking, let stand covered for 5 minutes.
	2 Times	2 cups and 4 cups of water	
CASSEROLE	1 Time	1 cup	Place in a microwavable bowl or casserole. Cover with plastic plastic wrap and vent.
	2 Times	2 cups	
	3 Times	3 cups	
	4 Times	4 cups	
PIZZA (Refrigerated)	1 Time	1 slice (5 oz.)	Place on a low plate & paper towel. Do not cover. Use MORE/LESS to adjust - depend on size of slice and what toppings.
	2 Times	2 slice (10 oz.)	
	3 Times	3 slice (15 oz.)	
SOUP/SAUCE	1 Time	1 cup	Place in a shallow microwavable casserole. Cover with vented plastic vented plastic wrap.
	2 Times	2 cups	
	3 Times	3 cups	
	4 Times	4 cups	
BACON	1 Time	2 slices	Place on paper towel. Cover. Use MORE/LESS to adjust the desired doneness.
	2 Times	3 slices	
	3 Times	4 slices	
	4 Times	5 slices	
	5 Times	6 slices	
POPCORN	1 Time	1.75 oz.	Use popcorn package which is made especially for microwave cooking. Do not try to pop unpopped kernels. Heat only 1 package at a time.
	2 Time	3.0 oz.	
	3 Time	3.5 oz.	
BEVERAGE	1 Time	1 cup	Use mug or microwave - safe cup. Remove the container with care. Use MORE/LESS to adjust.
	2 Times	2 cups	
POTATO	1 Time	1 ea. (8 oz.)	Before baking, pierce potato with fork several times. After baking, let stand for 5minutes.
	2 Times	2 ea. (16 oz.)	
	3 Times	3 ea. (24 oz.)	
	4 Times	4 ea. (16 oz.)	
DINNER PLATE	1 Time	1 serv.	Cover with plastic wrap vented. After cooking, let stand for 2 minutes.
	2 Times	2 servs.	
FROZEN ENTREE	1 Time	10 oz.	Follow the package directions. Example of one frozen entree is Lasagna with meat sauce, chicken with rice, and sliced turkey breast with rice and vegetable.
	2 Times	20 oz.	

# OPERATION

## AUTO DEFROST

Your microwave oven is preset with three defrost sequences. Using **AUTO DEFROST** is the best way to defrost frozen foods. The Defrost Sequence Table below provides some basic guidelines for using the three defrost sequences.

**NOTE:** Use the DEFROSTING RACK for three defrost sequences.

**For best defrost results, leave the turntable on.**

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

**STOP/CLEAR** 1. Touch **STOP/CLEAR**.

**AUTO DEFROST** 2. Touch **AUTO DEFROST**.

**1** 3. Choose food category.

Category	Touch pad number
Ground Meat	1
Poultry	2
Steaks/chops	3

**1** **2** 4. Enter the weight.

**START** 5. Touch **START**.

6. After 1/3 of the defrost time is over, The display will prompt you to turn over food. Open door, turn over food, and shield any warm portions.

**START** 7. Close the door and restart.

8. After 2/3 of the defrost time is over, the display will prompt you to turn over food. Repeat steps 6 and 7. When the defrost time is over, you will hear three beeps and **END** will display.

**NOTE:** If you do not open the door within 3 seconds, the display will resume the countdown.

## Weight conversion chart

You are probably used to food weights as being in pounds and ounces that are fractions of a pound (for example 4 ounces equals 1/4 pound).

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

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

## DEFROSTING TIPS

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

# OPERATION

## AUTO DEFROST CHART

Sequence	Food	At Beep	Stand Time	
<b>GROUND MEAT</b>	<b>BEEF</b> Ground beef	Turn over. Remove thawed portions and break apart. Return remainder to oven.	5 min.	
	Cubes for stew	Turn over. Remove thawed portions with fork.	5 min.	
	Hamburger patties	Turn over.	5 min.	
	Pot roast	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	10-20 min.	
	Rib roast, Rump roast	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	10-20 min.	
	Check roast	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	10-20 min.	
	<b>PORK</b> Bacon, Hot Dogs	Turn over.	2 min.	
	Sausage, Links	Turn over.	5 min.	
	Sausage, Patties	Turn over.	5 min.	
	Ribs, Roast	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	10-20 min.	
	<b>LAMB</b> Ribs	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	10-20 min.	
	Roasts	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	10-20 min.	
<b>POULTRY</b>	<b>POULTRY</b> Whole Chicken	Turn over(finish defrosting breastside down). Cover warm areas with aluminum foil.	10-20 min. Rinse under cold running water.	
	Chicken Pieces	Separate pieces and rearrange.	5-10 min.	
	<b>CORNISH HENS</b> Whole, Split	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	10-20 min. Rinse under cold running water.	
	<b>TURKEY</b> Breast(under 6 lbs.)	Turn over and rearrange.	10-20 min. Rinse under cold running water.	
<b>STEAKS/ CHOPS</b>	<b>BEEF STEAKS</b>	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	10-20 min.	
	<b>PORK CHOPS</b>	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	10-20 min.	
	<b>LAMB CHOPS</b>	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	10-20 min.	
	<b>FISH</b> Steaks, Whole fish	Turn over and rearrange. Cover head and tail with foil.	5 min.	
	Fillets	Turn over. Separate fillets when partially thawed if possible.	5 min. Rinse under cold running water.	
	<b>SHELLFISH</b> Crabmeat, Shrimp	Rearrange and break apart.	5 min.	
	Lobster tails	Turn over and rearrange.	5 min.	
	Scallops	Turn over and rearrange.	5 min.	

**NOTE:** Food to be defrosted must be not more than 6.0 lbs (4.0kg)  
Available weight is 0.1~6.0 lbs. (0.1~4.0kg)



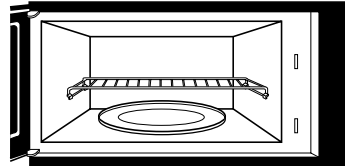
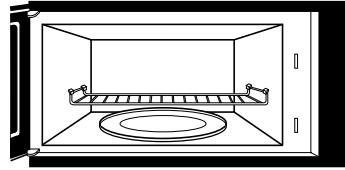
## OPERATION

### TWO POSITION METAL RACK

The two position Metal Rack gives you extra space when cooking in more than one container at the same time. The metal rack can be turned upside-down to help fit taller containers on the bottom of the oven.

**NOTE:**

- **Rack must be on 4 supports when used.**
- Insert the rack securely into the four supports on the side walls of the oven.
- Turn the rack upside-down when using taller containers on the bottom of the oven.



**WARNING:**

**DO NOT RUN THE OVEN EMPTY, WITHOUT FOOD IN IT.**

# COOKING

## GETTING THE BEST COOKING RESULTS

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

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

## Fish & Shellfish

### Cooking Fish and Shellfish: General Directions

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

### Fish And Shellfish Cooking Table

FISH	POWER LEVEL	COOKING TIME	DIRECTIONS
Fish fillets	HI	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

## 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.

### Cooking Soups: Tips and Techniques

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

### Not Recommended

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

## Meat

### Cooking Meat: General Directions

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

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

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

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

# COOKING

## Meat Cooking Table

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

# COOKING

## Poultry

### Cooking Poultry: General Directions

- Prepare the poultry for cooking.
  - Defrost completely.
  - Arrange poultry pieces with thicker pieces at the outside edge of the baking dish. When cooking legs, arrange them like the spokes of a wheel.
  - Cover the baking dish with waxed paper to reduce splattering.
  - Use a browning agent or cook with a sauce to give a browned appearance.
- Watch the poultry as it cooks.
  - Drain and discard juices as they accumulate.
  - Shield thin or bony pieces with small strips of aluminum foil to prevent overcooking. Keep foil **at least 1 inch** from the oven walls and other pieces of foil.
- 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 pound	Wash, shake the water off, and go on with cooking. Place pieces in a single layer in a microwavable baking dish with thicker pieces to the outside. Brush with butter or browning agent and seasonings if desired. Cover with waxed paper. Cook until no longer pink and juices run clear. Let stand covered 5 minutes.
Chicken whole (3-3 1/2 lbs)	HI	12-13 minutes per pound	Before cooking, wash and shake off water. Place breast side down on a microwavable roast rack. Brush with butter, or browning agent and seasoning if desired. Cover with waxed paper. Cook 1/3 of estimated time. Turn breast side up, brush with butter, or browning agent. Replace waxed paper. Cook 1/3 of estimated time again. Shield if necessary. Cook remaining 1/3 of estimated time or until no longer pink and juices run clear. Let stand covered with foil 10 minutes. (The temperature may rise about 10°F.) The temperature in the high should be 180°F-185°F when the poultry is done.
Cornish Hens Whole (1-1 1/2 lbs. each)	HI	6-7 minutes per pound	Wash, shake the water off, and go on with cooking. Tie wings to body of hen and the legs to tail. Place hens breast side down on microwavable rack. Cover with waxed paper. Turn breast side up halfway through cooking. Shield bone ends of drumsticks with foil. Remove and discard drippings. Brush with butter or browning agent and seasonings if desired. Cook until no longer pink and juices run clear. Remove hens from microwave when they reach desired temperature. Let stand covered with foil 5 minutes. (Temperature may rise about 10°F). Temperature in breast should be 170°F before serving.

# COOKING

## Pasta And Rice

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

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

### Cooking Pasta and Rice: Tips and Techniques

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

### Pasta Cooking Table

TYPE OF PASTA	POWER LEVEL	COOKING TIME	DIRECTIONS
Spaghetti 4 cups water. Add 8 oz. spaghetti	HI 5	9 to 10 minutes 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 at Power Level HI as directed in chart or until water boils. Stir in pasta; cook covered at Power Level 5 as directed in chart or until tender. Drain in a colander.
Macaroni 3 cups water. Add 2 cups macaroni	HI 5	6 to 7 minutes 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 5	4 1/2 to 5 1/2 minutes 14 minutes	Combine hot tap water and salt, if desired, in 2 quart microwavable casserole. Cover with microwavable lid or vented plastic wrap. Cook as directed in chart at Power Level HI or until water boils. Stir in rice and any seasonings. Cook covered as directed in chart at Power Level 5 or until water is absorbed and rice is tender. Let stand covered 5 to 10 minutes. Fluff with fork.
Brown 2 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 5	4 1/2 to 5 minutes 24 minutes	
Quick cooking 1 cup water. Add 1 cup rice	HI	2 to 3 minutes	Cook water until it boils. Stir rice into boiling water and let stand, covered 5 to 10 minutes or until water is absorbed and rice is tender. Fluff with fork.

# MAINTENANCE

## CARE AND CLEANING

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

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

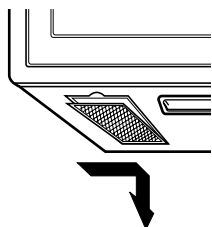
## METAL RACK

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

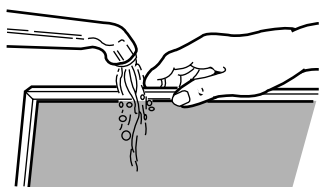
## CLEANING THE GREASE FILTERS

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

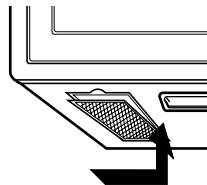
1. To remove grease filters, slide each filter to the side. Pull filters downward and push to the other side. The filter will drop out.



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 toward oven center to lock.

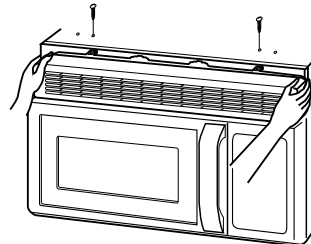


**NOTE: Do not** operate the hood without the filters in place.

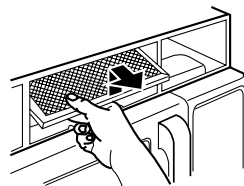
## CHARCOAL FILTER REPLACEMENT

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

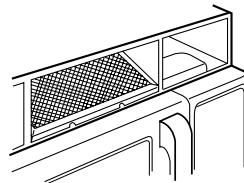
1. Remove the two vent grille mounting screws. (2 middle screws)



2. Tip the grille forward, then lift it out
3. Remove old filter.



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

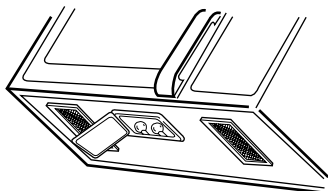


5. Slide the bottom of the vent cover into place. Push the top until it snaps into place. Replace the mounting screws. Turn the power back on at the main power supply and set the clock.

# MAINTENANCE

## COOKTOP/NIGHT LIGHT REPLACEMENT

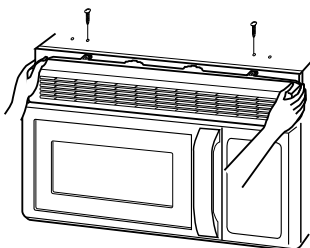
1. Unplug oven or turn off power at the main power supply.



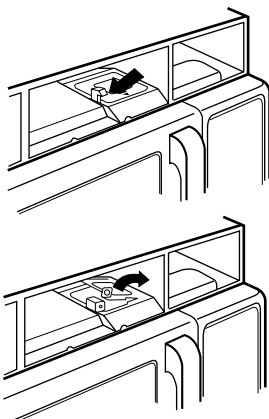
2. Remove the bulb cover mounting screws.
3. Replace bulb(s) with 30 watt appliance bulb(s).
4. Replace bulb cover, and mount screw.
5. Turn the power back on at the main power supply.

## OVEN LIGHT REPLACEMENT

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



4. Lift up the bulb holder.



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

## QUESTIONS AND ANSWERS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



# MAINTENANCE

## 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

### **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.

well as reviewing additional information on items to check, may prevent an unneeded service call.

### **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 Centre. Service Centers are fully equipped to handle your service requirements.

<b>PROBLEM</b>	<b>SOLUTION</b>
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?

CENTRE DE SERVICE AUTORISÉ INDEPENENT PAR  
**LG ELECTRONICS CANADA, INC.**

**AUTHORIZED INDEPENDENT SERVICE CENTERS**

not all listed service centres repair all product, please see product code listed below

**BRITISH COLUMBIA & NORTHWEST TERRITORIES**

**CRANBROOK**  
DANNYS HOME  
ENTERTAINMENT  
11B 14TH AVE S  
VIC 2W9 (604) 426-7413  
A1 A2 A3 B1 B2 B3 B5 E1 E5

**FORT ST-JOHN**  
DIVERSIFIED  
ELECTRONICS  
10607-101 ST AVENUE  
V1J 5J4 (604) 785-9119  
B1 B2 B3

**KAMLOOPS**  
GIDDENS SERVICES LTD.  
1613 VALLEYVIEW DRIVE  
V2C 4B4 (604) 372-8842  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 C1 E1  
E2 E4 E5

**KAMLOOPS**  
JOHNS ELECTRIC REPAIR  
CENTER  
773 VICTORIA STREET  
V2C 285 (604) 374-0388  
A1 A2 A3 B1 B2 B3 C1 E1 E5

**KELOWNA**  
VALLEY DIG ITRONICS  
SERVICE LTD  
2453 HIGHWAY 97 NORTH  
VIX 4J2 (604) 963-8366  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 C1 E1  
E5 Z1

**KITIMAT**  
WINGS ELECTRONICS  
161 CITY CENTRE  
V8C 1T6 (604) 632-4247  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 B5 C1  
C2 E1 E5

**LANGLEY**  
A.A.A TV SERVICE  
19-9316-194TH STREET  
V3T 4W2 (604) 888-7777  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 B5 E1  
Z1

**LANGLEY**  
FRASER VALLEY VIDEO  
REPAIR  
21271-40TH STREET  
V3A 4P5 (604) 530-6094  
A1 A2 A3 A4 B3 Z1

**MAPLE RIDGE**  
HANEY TV & SOUND  
SERVICE  
11781 FRASER ST  
V2X 6C6 (604) 467-4955  
A1 A2 A3 B1 B2 B3 B5 C1 E1  
E5

**NANAIMO**  
KEBB ELECTRONICS  
CLINIC LTD  
1609A BOWEN RD  
V9S 1G5 (604) 754-6335  
A1 A2 A3 A4 B1 B3 C1 E1

**PORT ALBERNI**  
QUALITY ELECTRONICS  
LTD.  
4414 MARGARET STREET  
V9Y 6G6 (604) 724-3422  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 B5 E1  
E5

**POWELL RIVER**  
DIAMOND TV AND RADIO  
4844 JOYCE AVE  
V8A 3B8 (604) 485-5793  
A1 A2 A3 B1 B2 B3 C1 E1 E5

**PRINCE GEORGE**  
ABC TV & STEREO  
1-1839 1ST AVENUE  
V2L 2Y8 (604) 564-9018  
A1 A2 A3 B1 B2 B3 B5 C1 E1  
Z1

**RICHMOND**  
ELTEX ELECTRONIC  
SERVICES  
4351 NO.3 ROAD  
V6X 2X8 (604) 270-8480  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 B4 C1  
E1 E2 E5 F2

**RICHMOND**  
MICROTECH SERVICE  
CORP.  
130-2188 5 ROAD  
V6X 2T1 (604) 276-8324  
B5

**RICHMOND**  
RR VIDEO MASTER LTD  
5471 MINORU BLVD  
V6X 2B1 (604) 270-7288  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 Z1

**SECHLT**  
BEACON ELECTRONICS  
RR 1 HEATHER RD  
VON 3A0 (604) 885-5963  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 B5 E1  
E5

**SURREY**  
GUILDFORD ELECTRONICS  
LTD  
113-9547 152ND ST S  
V3R 5Y5 (604) 581-2272  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 B5 C1  
E1 E5 Z1

**TERRACE**  
ELECTRONICS PLUS  
4617 LAZELLE AVE  
V8G 1S3 (604) 635-4577  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 B5 C1  
C2 E1

**TERRACE**  
THE TV SHOP  
4807 HAMER AVE  
V8G 2E5 (604) 635-4695  
A1 A2 A3 A4 B1 B3 E1

**VANCOUVER**  
VANCOUVER MICRO  
SERVICE  
2643 KINGSWAY  
V5R 4H4 (604) 433-2446  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 B5 C1  
E1 E5

**VICTORIA**  
AMP SERVICE CENTRE  
101 3347 OAK ST.  
V8X 1R2 (604) 475-3065  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 B4 C1  
E1

**VICTORIA**  
BC SOUND & RADIO  
SERVICE  
1805 FORT STREET  
V8R 1J6 (604) 595-4225  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 C1 C2  
E1 E5

**NORTHWEST TERRITORIES**  
**YELLOWKNIFE**  
ARCTIC APPLIANCE  
SERVICE  
4310-50TH AVE  
X1A 1B5 (403) 920-4511  
E1 E2 E4 E5

**ALBERTA**

**CALGARY**  
ABBA ELECTRONICS  
1916 37TH STREET SW  
T3E 3A3 (403) 240-2669  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 B5 E1  
E2

**CALGARY**  
CITY-WIDE ELECTRONICS  
311-36 AVE SE  
T2G 1W1 (403) 243-0925  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 C1 E1

**CALGARY**  
MICROTECH  
2735-39 AVE NE 100  
T3E 5R9 (403) 250-7041  
A1 A2 A3 A4 B1 B3 C1 E1

**CALGARY**  
NATIONAL ELECT SERVICE  
ASC 2  
1266-73 AVENUE S.E.  
T2H 2V5 (403) 252-6988  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 B5 C1  
E1 E5

**CALGARY**  
SOUTHLAND CROSSING TV  
9827-C HORTON SW  
T2V 2X5 (403) 255-9647  
A1 A2 A3 B1 B2 B3 B4 C1 E1  
E2 E5 F2

**CAMROSE**  
ELECTRONIC SERVICES  
4612-49 AVE  
T4V 0M6 (403) 672-3601  
B1 E1 E2 Z1

**CANMORE**  
MOUNTAIN ELECTRONIC  
SERVICES  
BOX 2459 1316 RAILWAY  
AVE TOL 0M0 (403) 678-6448  
A1 A2 A3 B1 B2 B3 B5 C1 C2  
E1 E2 E5

**EDMONTON**  
STERLING T.V. AND VIDED  
15608-116 AVE  
T5M 3S5 (403) 455-8725  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 B5 C1  
E1 E5

**EDMONTON**  
VIDED TECH  
5310-89 ST  
T6E 5P9 (403) 468-5856  
A1 A2 A3 A4 B1 B3 C1 E1

**GRAND CENTRE**  
CENTRE TV AND  
APPLIANCE SERV  
5804-50TH AVE  
T0A 1T1 (403) 594-2425  
A1 A2 A3 A4 B1 B3 B5 C1

**GRANDE PRAIRIE**  
G.P. ELECTRONICS  
SERVICE  
10702-100TH STREET  
T8V 3X8 (403) 539-4240  
A1 A2 A3 A4 B1 B3 B5 C1

**GRANDE PRAIRIE**  
T.V. KORNER  
9827-97TH AVE  
T8V 0M9 (403) 539-4805  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 B5 C1  
C2 E1

**INNISFAIL**  
VIDEOTRONICS SERVICE  
NO 3, 4912-52 STREET  
T4G 1S7 (403) 227-4111  
A1 A2 A3 B1 B2 B3 C1 E1 E2

**LETHBRIDGE**  
FAITH ELECTRONICS LTD.  
1422-2 AVE SOUTH  
T1J 0E9 (403) 327-2977  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 C1 E1  
E5 Z1

**LETHBRIDGE**  
PRO TELEVISION SALES  
1815-2nd AVENUE SOUTH  
T1J 0E8 (403) 328-4977  
A1 A2 A3 B1 B2 B3 E1

**MEDICINE HAT**  
GUST'S RADIO TV  
913 SOUTH RAILWAY ST. S.E.  
T1A 2W3 (403) 526-6815  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3

**MEDICINE HAT**  
TEL-RAY TELEVISION  
683 SOUTH RAILWAY  
STREET SE  
T1A 2V8 (403) 526-4588  
A1 A2 A3 B1 B3 E1

**PEERS**  
KARLS TV SERVICE  
C.2. SITE 19, RR1  
T0E 1W7 (403) 693-3737  
B1 B2 B3 Z1

**RED DEER**  
MIDWAY APPLIANCE  
SERVICE  
BAY 11-7895 49 TH AVE  
T4N 6K2 (403) 342-1353  
E1 E2 E3 E4 E5

**RED DEER**  
TOWN & COUNTRY  
RADIO & TV  
4A 4999-76 STREET  
T4P 1T5 (403) 347-4388  
A1 A2 A3 B1 B2 B3 E1 E5

**VERMILION**  
VERMILION COMMUNITY  
T.V. BOX 786  
T0B 4M0 (403) 853-5007  
A1 A2 A3 B1 B2 B3 C1 E1  
E5

**SASKATCHEWAN**

**CARROT RIVER**  
CHANNEL 16  
ELECTRONICS BOX 416  
S0E 0L0 (306) 768-3784  
A1 A2 A3 B1 B2 B3 C1 C2

**KINDERSLEY**  
STEVE'S T.V. & RADIO  
SERVICE  
BOX 2728 304 2ND AVE W.  
S0L 1S0 (306) 463-2930  
A1 A2 B1 B3 E1

**KINISTHO**  
TOM'S TV & RADIO  
SERVICE BOX 369  
SOJ 1H0 (306) 864-2244  
A1 A2 A3 B1 B2 E1 E5

**LLOYDMINSTER**  
CLAUDE'S T.V. SERVICE  
4912-49 AVENUE  
S9V 0T6 (306) 825-9441  
B1 E1

**MEADOW LAKE**  
CLAUDE'S ELECTRONIC  
REPAIR  
BOX 3184  
S0M 1V0 (306) 236-3160  
A1 A2 A3 A4 B1 B3 B5 E1

**N BATTLEFORD**  
SPECTRONIC SERVICE LTD.  
11204 RAILWAY AVE.E.  
S9A 2R7 (306) 446-2345  
B1 B2 B3 E1

**NORTH BA TTFLEFORD**  
TWIN CITY TV & RADIO LTD  
1922-100 TH STREET  
S9A 0X3 (306) 446-2322  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 C1 B5  
E1

**PRINCE ALBERT**  
ALS ELECTRONIC SERVICE  
LTD.  
127A 16 TH ST W  
S6V 3V2 (306) 763-7790  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 E1 E5

**PRINCE ALBERT**  
GALAXY ELECTRONICS LTD.  
1306 CENTRAL AVE  
S6V 4W3 (306) 764-7377  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 B5  
E1 E5

**SASKA TOON**  
AAA TV DOCTOR  
2207 & 2209 FIRST AVE.  
NORTH S7K 2A4 (306) 242-  
1797  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 B5 C1  
E1 E5

**SASKA TOON**  
TRICOM ELECTRONICS  
1926 ALBERTA AVENUE  
S7K 1R9 (306) 653-3913  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 E1 E5

**SASKA TOON**  
WESTWAY APPLIANCE  
SERVICE INC  
5-1622 ONTARIO AVE  
S7K 1S8 (306) 652-1550  
E1

**YORKTON**  
DALIN ELECTRONICS  
80 SMITH STREET  
S3N 0J4 (306) 783-3420  
A1 A2 A3 B1 B3 C1 E1

**YORKTON**  
BONSAL'S APPLIANCE  
REPAIR LTD.  
76 7TH AVE S., BOX 160  
S3N 2V7 (306) 783-8991  
E1 E2 E4 E5

CENTRE DE SERVICE AUTORISÉ INDEPENDANT PAR  
**LG ELECTRONICS CANADA, INC.**

**AUTHORIZED INDEPENDENT SERVICE CENTERS**

not all listed service centres repair all product, please see product code listed below

**MANITOBA**

**BRANDON**  
TELEVISION CITY  
1639 ROSSER AVE  
R7A 0M9 (204) 728-1232  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 C1 C2  
E1 E2

**PORTAGE LA PRAIRIE**  
REEVES SERVICES  
446 TUPPER STREET  
NORTH  
R1N 1X5 (204) 857-7233  
A1 A2 A3 B1 B2 B3 C1 C2 E1  
Z1

**WINNIPEG**  
AUTEK LAO LTD  
488 ST. ANNES ROAD  
R2M 3E1 (204) 256-4048  
A1 A2 A3 A4 B1 B3 C1 C2 E1

**WINNIPEG**  
JAPAN AUDIO  
1037 ERIN STREET  
R3G 2X1 (204) 775-0494  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 C1 E1 E5  
F2

**WINNIPEG**  
MM ELECTRONICS  
SYSTEMS LTD  
695 LOGAN AVE  
R3E 1M5 (204) 788-4450  
A1 A2 A3 A4 B1 B3 B5 C1 E1

**WINNIPEG**  
SUPERIOR APPLIANCE  
SERVICE LTD  
729 WALL STREET  
R3G 2T6 (204) 775-8677  
B1 B2 B3 Z1

**WINNIPEG**  
T.R. ELECTRONIC  
SERVICES  
1646 ST-JAMES STREET  
R3H 0L3 (204) 772-6834  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 B4 E1  
E5

**WINNIPEG**  
THE VIDED RE-FIT SHOP  
3147 PORTAGE AVE  
R3K 0W4 (204) 831-0862  
A1 A2 A3 B1 B2 B3 E1 Z1

**ONTARIO**

**AJAX**  
DUNBARTON RADIO AND TV  
LTD  
29 HARWOOD AVE SOUTH 3  
L1S 2B8 (905) 686-3957  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 E1 Z1

**BARRIE**  
NORTHERN ELECTRONIC  
SERVICES  
165 WELLINGTON ST W UNIT  
2A  
L4N 1L7 (705) 733-2195  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 C1 C2  
E1

**BELLEVILLE**  
CONSUMERS ELECTRONICS  
257 NORTH FRONT ST  
K8P 3C3 (613) 966-3599  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 C1 C2  
E1

**BELLEVILLE**  
MILLER ELECT. SERVICING  
CO. MAITLAND PLAZA, UNIT 3  
K8N 4Z5 (613) 969-5299  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 E1 E5  
Z1

**CAMBRIDGE**  
CAMBRIDGE ELECTRONICS  
LTD  
645 KING STE  
N3H 3N7 (519) 653-2120  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 B5 C1  
C2

**CAMBRIDGE**  
PRESTON TV AND RADIO  
238 LOWTHER ST N  
N3H 1Y1 (519) 653-0130  
A1 A2 A3 B1 B2 B3 B5 E1

**COBOURG**  
RON LINTON APPLIANCE  
SERVICE  
434 KING ST W  
K9A 2N7 (805) 372-8761  
E1 E2 E4 E5

**COBOURG**  
UNITED TELEVISION  
COBOURG LTD.  
66 KING STREET EAST  
K9A 1K9 (905) 372-6832  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 E1 E5

**CORNWALL**  
CURRIER REPAIR SERVICE  
360 BALMORAL AVE  
K6H 6K1 (613) 932-8235  
E1 E2 E3 E4 E5

**CORNWALL**  
TIM'S ELECTRONICS  
1124 PAULOTREET  
K6H 6H5 (613) 933-4037  
A1 A2 A3 B1 B2 B3 C1 E1 E5

**DOWNSVIEW**  
RAYJAC ELECTRONICS  
701 PETROLIA ROAD  
M3J 2N6 (416) 661-5237  
A1 A2 A3 A4 B1 B3 B5 C1 E1  
Z1

**ELGINBURG**  
HALL ELECTRONIC  
SERVICE  
2162 UNITY RD.  
K0H 1M0 (613) 541-0808  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 B5

**ELLIOT LAKE**  
SUPERIOR AUDIO AND  
VIDEO  
184 ONTARIO AVE.  
P5A 1Y4 (705) 848-2366  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 C1 E1  
E5

**HAMILTON**  
ALL BEST AUDIO VIDEO  
LTD.  
70 NEBO ROAD, UNIT 3  
L8W 2E3 (905) 575-3486  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 C1 E1  
E2 E3 E5

**HAMILTON**  
COLTECH ELECTRONICS  
INC 306 KENORA AVE  
L8E 2W2 (905) 561-5506  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 C1 E1

**HORNEPAYNE**  
BOZEC ELECTRIC  
90 FRONT ST  
POM 120 (807) 868-3023  
E1 E2 E4 E5

**KAPUSKASING**  
MICHEL T.V. SERVICE  
110 BRUNELLE NORTH  
P5N 2M2 (705) 335-5223  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 B5 C1  
E1 Z1

**KINGSTON**  
DEPOT CONSUMER  
SERVICE LTD  
607 GARDINERS RD  
K7M 3Y4 (613) 384-1660  
A1 A2 A3 B1 B2 B3 C1 E1 E2  
E3 E5

**KINGSTON**  
MONTGOMERY  
ELECTRONICS  
3079 PRINCESS STREET RR  
3  
L7L 4V2 (613) 389-2846  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 E1 E2  
E5

**KITCHENER**  
TOP TECH ELECTRONICS  
(KITCHEN)  
907 FREDERICK STREET  
N2B 2B9 (519) 578-7600  
Z1

**LONDON**  
ADVANCED AUDIO 8 VI DED  
SERVICE  
60 MEG DRIVE, UNIT 14  
N6E 3T6 (519) 686-4334  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 C1 E1

**LONDON**  
TOP TECH ELECTRONICS  
(LONDON)  
310 ADELAIDE ST SOUTH  
N5Z 3L2 (519) 686-6515  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 Z1

**MARKHAM**  
MULTI-ELECTRONICS  
SERVICE  
190 DON PARK ROAD UNITS  
L3R 2V8 (905) 475-5068  
B3 B4

**MARKHAM**  
RAMTEL INC  
39 RIVIERA DRIVE UNIT 11  
L3R 8N4 (905) 940-3166  
B5

**MARKHAM**  
RELIABLE AUDIO  
550 ALDEN ROAD UNIT 104  
L3R 6A8 (905) 477-1222  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 E1 E5

**MISSISSAUGA**  
CENTECH ELECTRONICS  
1330 MIDWAY BLVD., UNIT 3  
L5T 2G8 (905) 564-8585  
A1 A2 A3 B1 B3 C1 E1 F1 F2

**MISSISSAUGA**  
KODAN ELECTRONICS  
3045 SOUTH CREEK RD.50  
L4X 2X7 (905) 625-5613  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 B4 C1  
E1 E5 Z1

**MISSISSAUGA**  
NUMBER ONE  
ELECTRONICS  
1535 MEYERSIDE DRIVE  
UNIT 17  
L5T 1M9 (905) 564-1100  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 C1 E1  
E2 E5

**MISSISSAUGA**  
PC SERVICE PARTNERS  
6715 MILLCREEK DRIVE,  
SUITE #1  
L5N 5V2 (905) 567-3239

**MISSISSAUGA**  
WINDWOOD VIDEO INC  
3080 NINDWOOD DRIVE  
L5N 2K5 (905) 542-0333  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 B5 C1  
C2 E1 E2 E3 E4 E5

**NEWMARKET**  
HEXTECH CONSUMER  
ELECTRICS 731 DAVIS DR.  
L3Y 2R2 (905) 830-6797  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 E1 E5

**NIAGRA FALLS**  
RK ENTERPRISES  
6355 ARMSTRONG DRIVE  
L2H 2L8 (905) 374-0780  
B3

**NORTH BAY**  
ADRIENS APPLIANCE  
SERVICE 1374 FRANKLIN ST  
P1A 2S2 (705) 474-1755  
E1 E3 E4 E5

**NORTH BAY**  
J.E.F. ELECTRONICS LTD  
430 OAK STREET EAST  
P1B 1A5 (705) 476-2644  
B1 Z1

**NORTH BAY**  
R.J. ELECTRONICS  
101 FERRIS DRIVE  
P1A 8Z4 (705) 474-0830  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 C1 E1 E5

**OSHAWA**  
VCR CLINIC  
1300 KING ST. E 26  
L1H 8J4 (905) 723-6373  
B1 B3 E1

**OTTAWA**  
REGIONAL HOME  
APPLIANCE  
1221 NEWMARKET ST  
K1B 3V1 (613) 741-6520  
A1 A2 A3 B1 B2 B3 E1 E2 E3  
E4 E5

**OTTAWA (GLOUCESTER)**  
HOME ELECTRONICS  
CENTER LTD  
5310 CANOTEC UNIT 34  
K1J 9N5 (613) 746-7700  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 C1 E1  
E2 E4 E5

**OTTAWA (NEPEAN)**  
CAMSERV  
52AIIITARES DR UNIT 16  
K2E 7Z1 (613) 226-3375  
B3 B4 B5

**OTTAWA (NEPEAN)**  
HOME ELECTRONICS  
CENTRE  
3-1950 MERIVALE RD  
K2G 5T5 (613) 723-9194  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 C1 C2  
E1 E2 E4 E5

**OTTAWA (NEPEAN)**  
TELE SERVICE  
ELECTRONICS LTD  
1891 MERIVALE ROAD  
K2G 1E5 (613) 224-7748  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 B4 E1  
E5 F2 Z1

**OWEN SOUND**  
HOME ELECTRONICS  
REPAIR 180B 12TH ST E  
N4K 1B7 (519) 371-3808  
A1 A2 A3 B1 B2 B3 E1

**PEMBROKE**  
M & N ELECTRONICS  
574 MILLER STREET  
K8A 5Z9 (613) 735-5839  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 E1

**PEMBROKE**  
MURRAY LEACH  
APPLIANCE  
152 MUD LAKE RD  
K8A 6W4 (613) 732-4871  
E1 E3 E4 E5

**PETERBOROUGH**  
BILL HAYES RADIO & TV  
213 HUNTER STREET W  
K9H 2L1 (705) 742-0056  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 B5 C1  
E1 E5

**PORT RERRY**  
PICTURE PERFECT TV  
SERVICE  
72 WATER STREET  
L9L 1J2 (905) 985-9500  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 E1 Z1

**RICHMOND HILL**  
ONE STDP ELECTRONICS  
SERVICE  
85 WEST WILMOT ST. #7  
L4B 1K7 (905) 882-0700  
F1

**SARNIA**  
DUAL ELECTRONICS  
153 MITTON STREET,  
NORTH  
N7T 6G9 (519) 344-2323  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 E1 E5  
Z1

**SARNIA**  
KEELANS SERVICE CENTRE  
190 MAXWELL STREET  
N7T 5C3 (519) 337-7557  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 E1 E2  
E3 E4 E5 Z1

**SCARBOROUGH**  
AAB-TECH ELECTRONICS  
INC  
1050 MCNICOLL AVE UNIT 10  
M1W 2L8 (416) 490-0200  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 C1 E1  
E5

**SCARBOROUGH**  
CONSUMERS  
ELECTRONICS  
87 THORN MOUNT DRIVE 33  
M1B 5S5 (416) 281-8411  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 B4 C1  
E3 E4 E5

**SIMCOE**  
K.C. ELECTRONIC SERVICE  
40 SYDENHAM ST.  
N3Y 1R7 (519) 428-2803  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 B5 E1  
E5

**SIoux LOOKOUT**  
ADI'S ELECTRONICS  
BOX 582  
P8T 1A8 (807) 737-2946  
A1 A2 A3 B1 B2 B3

**SUDBURY**  
KINGWAY ELECTRONICS  
LTD.  
1106 KINGWAY ROAD  
P3B 2E5 (705) 566-9290  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3

**SUDBURY**  
STRINGERS ELECTRONICS  
1899 LASALLE BLVD  
P3A 2A3 (705) 566-5177  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 E1 E5

CENTRE DE SERVICE AUTORISÉ INDEPENENT PAR  
**LG ELECTRONICS CANADA, INC.**

**AUTHORIZED INDEPENDENT SERVICE CENTERS**

not all listed service centres repair all product, please see product code listed below

**ONTARIO**

**THUNDER BAY**

S & R ELECTRONICS  
805 W FREDERICA ST  
P7E 3X4 (807) 475-4956  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 C1 E1  
E5

**THUNDER BAY**

SOUND STEREO SERVICE  
189 SOUTH ALGOMA  
STREET  
P7B 3C1 (807) 344-6763  
A1 A2 A3 A4 B3 C1 Z1

**TILLSONBURG**

LES BOYS LTD  
3 SIMCOE STREET  
N4G 2H4 (519) 842-5904  
E1 E2 E4 E5

**TILLSONBURG**

VATCHER APPLIANCE  
SERVICE  
108B CONCESSION ST.  
EAST  
N4G 1P7 (519) 688-9030  
E1 E3 E4 E5

**TORONTO**

DOWNTOWN AUDIO AND  
VIDEOELT  
457 BATHURST ST.  
M5T 2S9 (416) 594-1468  
A1 A2 A3 B1 B5 C1 E1 Z1

**TORONTO**

DOWNTOWN  
ELECTRONICS, JOHN LU  
1643 ST CLAIR AVE W  
M6N 1H7 (416) 653-2828  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B5 C1 C2  
E1 E5

**WATERLOO**

A-V ELECTRONICS  
SERVICES 450 WEBER ST N  
N2L 4E7 (519) 884-8660  
A1 A2 A3 A4 B1 B3 B5 E1 F2

**WATERLOO**

NARA ELECTRONICS LTD.  
372 KING STREET NORTH  
N2J 2Z3 (519) 888-9696  
A1 A2 A3 A4 B1 B3 B5 E1 F2

**WATERLOO**

WATERLOO APPLIANCE  
SERVICE  
90 FROBISHER DRIVE  
N2V 2A1 (519) 884-2507  
E1 E3 E4 E5

**WAWA**

SUPERIOR ELECTRIC  
18 KLONDIKE ST BOX 834  
POS 1K0 (705) 856-2864  
E1 E2 E3 54 E5

**WHITBY**

VIEWCOM ELECTRONICS  
INC.  
133-1/2 BROCK ST. NORTH  
L1H 4H3 (905) 430-0954  
A1 A2 A3 A4 B1 B3 C1

**WINDSOR**

CRESCENT TELEVISION  
LTD.  
3033 MARENTETTE AVENUE  
N8X 4G1 (519) 969-1622  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 B4 C1  
E1 E5 Z1

**WINDSOR**

FACTORY APPLIANCE  
SERVICE  
3647 RIBERDY RD  
N8W 3V9 (519) 972-0558  
E1 E3 E4 E5

**WINDSOR**

P. L. G. ELECTRONICS  
3314 WALKER RD  
N8W 3S1 (519) 972-7666  
A1 A2 A3 B1 B2 B3 C1 E1 E5

**QUEBEC**

**ALMA**

LOUIS DION INC  
25 BOUL AUGER O  
G8B 2A6 (418) 662-3073  
E3 E4 E5

**AMOS**

A.P. ELECTRONIQUE ENR  
92 RUE BEAUDRY  
J9T 3V2 (819) 732-0844  
A1 A2 A3

**ANJOU**

CIRCUITS ELECTRONIQUE  
(6060) ENC  
8155 LARREY  
H1J 2L5 (514) 352-4111  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 C1 C2  
E1

**BAIE COMEAU**

ELECTROTECH  
1680 BOUL LAFLECHE  
G5C 1C9 (418) 589-7515  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 C1 E1

**BEAUPORT**

ATELIER AUDIO VIDEO  
J.F.M. INC  
660 AVE. ROYALE  
G1E 1Y7 (418) 666-8182  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 C1 C2  
E1 E2

**BRIGHAM**

SERVICE LAROUETTE INC  
224 RUE DECELLES  
JOE 1J0 (514) 777-0770  
E1 E2 E3 E4 E5

**CHICOUTIMI**

CLAUDE GIRARD TV ENR  
786 RUE ST-PAUL  
G7J 3B7 (418) 549-8767  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 E1 E5  
Z1

**CHICOUTIMI**

TELEVIDEO AS. INC 2147  
BOULEVARD TALBOT  
G7H 5B1 (418) 696-2264  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 E1 Z1

**CHOMEDY LAVAL**

B & K AUDIO SERVICE  
2025 BOUL FORTIN  
H7S 1P4 (514) 667-0491  
A1 A2 A3 B1 B2 B3 B5 C1 E1  
E5

**DOLBEAU**

VF ELECTRONIQUE ENR  
1849 BOUL WALLBERG  
G8L 1J1 (418) 276-8191  
A1 A2 A3 B1 B2 B3 C1 C2 E1  
E5

**DRUMMONVILLE**

MORISSETTE SERVICE INC  
4571 BLVD ST JOSEPH  
J2A 1B4 (819) 472-2469  
E1 E4 E5

**DRUMMONVILLE**

ROSS ELECTRONIQUE INC.  
985, BOUL. JEAN DE  
BREBOELIF  
J2B 4T2 (819) 477-1522  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 B5 C1  
E1 Z1

**OUPARGUET**

GAETAN LACASSE  
SERVICE  
1675 RGV11 CP161  
J0Z 1W0 (819) 948-2248  
E2 E4 E5

**GATINEAU**

COSMO-TECH SERVICES  
INC.  
868 MALONEY BLVD EAST  
J8P 1H1 (819) 663-4496  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 E1 E2  
E3 E4 E5

**GRANBY**

LA CLINIQUE DU SON INC  
78 ASSOMPTION  
J2G 3S1 (514) 375-2323  
A1 A3 B1 B2 B3 B5 E1 E5

**IBERVILLE**

ALAIN BONNEAU  
TELEVISION INC  
21 RANG OT-EDOLIARD  
J2X 5G3 (514) 347-0563  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 B5 E1  
E5

**JOLIETTE**

B.G. ELECTRONIQUE  
150 ST. PIERRE SUD  
J6E 5Y7 (514) 759-3091  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 E1 E5

**JONQUIERRE**

SERVICE TV ARVIDA INC.  
2343 MATHIAS  
G7S 3V6 (418) 548-3059  
A1 A2 A3 B1B2 B3 B5 C1 E1  
E5

**LA MALBAIE**

ALAIN MURRAY  
ELECTRONIOLIE  
11 RUECIMON  
G5A 1E5 (418) 665-3590  
A1 A2 A3 B1 B2 B3 B5 C1 Z1

**LATUQUE**

LED PEPIN TV ENR.  
639 DESBIENS  
G9X 2K2 (819) 523-3243  
A1 A2 A3 B1 B2 B3 C1

**LACHINE**

CENTRE DE SERVICE DEFI  
INC.  
10500 COIE DE LIESSE STE 55  
H8T 1A4 (514) 633-9313  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 B5 E1  
E2 E5

**LEMOYNE**

VIDEOSUD  
200 CHARRON  
J4R 2K9 (514) 671-9572  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 E1

**LEVIS**

SELECTROTEC  
4717 BOUL. DE LA RIVE  
SUD  
G6W 1H5 (418) 835-3966  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 C1 E1

**MANIWAKI**

SERVICE FLANSBERRY  
INC.  
375 BOUL DESJARDINS  
J9E 2E6 (819) 449-2212  
E1 E3 E4 E5

**MATANE**

FORTIN TV SERVICE  
273 RUE ST-PIERRE  
G4W 2B7 (418) 562-3571  
A1 A2 A3 B1 B2 B3 C1 C2 E1  
E5 Z1

**MISTASSINI**

SERVICE SERGE MICHAUD  
122 RUE BOUDREAU  
GOW 2C0 (418) 276-1282  
E1 E2 E3 E4 E5

**MONT LAURIER**

SERVITRONIUE ENR  
335 BOUL DES RUISSEAUX  
J9L 3G6 (819) 623-7143  
A1 A2 A3 A4 B1 B3 E1

**MONTREAL**

AUDIC VIDEO RD INC  
375 DECARIE  
H4L 3K7 (514) 336-2222  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 B4 E1  
E5

**MT. ROYAL (WEST MONTREAL)**

SOLACMAR INC  
5785 PARE STREET  
H4P 1S1 (514) 341-1431  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 E1 E5

**QUEBEC**

ASTRO-SERVICE  
ELECTRON IOUE.  
2665 BOUL PERE LELIEVRE  
G1P 2X9 (418) 687-2787  
A1 A2 A3 B1 B2 B3 B5 C1 E1  
E5

**QUEBEC**

AUDYO EEAUDOIN TV INC  
670 BOUVIER SUITE 108  
G2J 1A7 (418) 623-8960  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 C1 C2  
E1 E5

**REPENTIGNY**

ATELIERS G PAGUETTE INC  
104 LAROCHE  
J6A 7M5 (514) 645-6744  
A1 A2 A3 B1 B2 E1 E2

**REPENTIGNY**

MICROVISION  
336 NOTRE-DAME, 3  
J6A 2S2 (514) 654-5774  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 B5 C1  
E1

**RIMOUSKI**

M.S.P ELECTRONIOLIE INC.  
273 ST GERMAN EST  
G5L 1B8 (418) 722-8373  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 B5 E1

**RIVIERS DU LOUP**

ELECTRON63UE MERCIER  
LTEE  
162 RUE FRASER  
G5R 1C8 (418) 862-7269  
A1 A2 A3 B1 B2 C1 C2 E1 E5

**SEPT ILES**

TECHSERV INC  
10 RUE PERE DUVET  
G4R 3N2 (418) 962-2391  
A1 A2 A3 B1 C1

**SEPT ILES**

ELECTRO-REF SERVICES  
161 PERE DIVET  
G4R 3P8 (418) 962-9186  
E1 E4 E5

**SHERBROOKE**

JACOLIES BERGERON TECH  
2226 KING ST W  
J1J 2E8 (819) 569-1676  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 B5 E1

**ST JEROME**

POIRIER RADIO SERVICE  
506 RUE ST. GEORGES  
J7Z 5B3 (514) 438-3375  
A1 A2 A3 A4 B1 B3 E1

**ST EUSTACHE**

SERVICE OS TV RIVE NORD  
307 GRANDE COTE  
J7P 1C6 (514) 623-6060  
A1 A2 A3 B1 B2 E1 E5

**ST GABRIEL DE BRANDON**

RICHARD HENRICHON  
ELECTRON ICIUE  
37 BOULEVARD HOULE  
JOK 2NO (514) 835-2218  
A1 A2 A3 B1 B2 E1

**ST HYACINTHE**

CENTRE SERVICE PLUS INC  
2145 STE ANNE SUITE 101  
J2S 5H5 (514) 771-1492  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3

**ST LAURENT**

HECOTRON LTEE  
4800 COTE VERTLI  
H4S 1V9 (514) 331-5720  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 C1 E1  
E5

**ST PIERRE LES BECOUSTS**

J.B. ELECTRONIOLIE ENR  
599 MARIE VICTORIN  
GOX 2Z0 (819) 263-2559  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 C1 E1  
E5

**ST. AGAPIT**

SERVICE DE TELE  
JACOUCS CHABOT  
C.P. 460  
GOS 1Z0 (418) 888-3857  
A1 A2 A3 B1 B2 B3 E1

**STE CECILE DE MILTON**

MICHAUD VIDEO TV  
284 PRINCIPALE  
J0E 2C0 (514) 777-2814  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3

**TROIS RIVIERE-OUEST**

LAB8TRONIC  
5115 BOUL JEAN XXIII  
G8Z 4A5 (819) 373-0066  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 C1 E1  
E2

**VAL D'OR**

VAL DOR REFREGIRATION  
LTEE.  
1273 5IEME RUE  
J0P 4A1 (819) 825-2505

**VALLEYFIELO**

LES ENTREPRISES  
ELECTRONOUS  
193 RUE MADEN  
J6S 3V7 (514) 373-5466  
A1 A2 A3 B1 B2 B3 E1 Z1

**VICTORIAVILLE**

ACTION L.M. SERVICE INC.  
310 ST. GEORGES  
G6P 3A2 (819) 751-0992  
E1 E2 E3 E4 E5

**VICTORIAVILLE**

GERARD MICHAUD  
ELECJRONOUE  
88 NOTRE DAME EST  
G6P 3Z6 (819) 758-1877  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 C1 E1  
E5

**WINDSOR**

WINDSOR ELECTRONIOUS  
INC.  
74-2IEME AVENUE  
J1S 1Z3 (819) 845-4202  
A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 E1 E5

CENTRE DE SERVICE AUTORISÉ INDEPENDANT PAR  
**LG ELECTRONICS CANADA, INC.**

**AUTHORIZED INDEPENDENT SERVICE CENTERS**

not all listed service centres repair all product, please see product code listed below

**NEW BRUNSWICK**

**BATHURST**

ALS TV AND RADIO  
 579 PATTERSON CRES  
 E2A 1Z9 (506) 546-5763  
 B1 E1

**BERESFORD**

BOUCHARD APPLIANCE  
 REPAIRS BOX 4062  
 E0B 1H0 (506) 548-3938  
 E1 E2 E4 E5

**BERTRAND**

MM REPARATION  
 ELECTRONIQUE  
 RR 1 SITE 22 BTE 4  
 E0B 1J0 (506) 727-7884  
 A1 A2 A3 B1 B2 C1 C2

**CAMPBELLTON**

B & G IDEAL SERVICE LTD  
 81 WATER STREET  
 E3N 1A9 (506) 753-5474  
 A1 A2 A3 B1 B3 B5 E1

**EDMUNDSTON**

PICARD SERVICE INC.  
 2-47E AVENUE  
 E3V 3B8 (506) 739-9475  
 E1 E2 E3 E4 E5

**EDMUNSTON**

DATA ELECTRONICS  
 25 HILL STREET  
 E3V 1H7 (506) 735-4073  
 A1 A2 A3 B1 B2 B3 B5 C1 E1

**FREDERICTON**

CYGNUS TECHNOLOGY  
 LTD  
 154 HAIN STREET  
 E3A 1C8 (506) 459-4606  
 A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 B5 E1

**GRAND FALLS**

DONALD PICARD  
 746 3RD AVE C.P. 743  
 E0J 1M0 (506) 473-5496  
 B1 B2 B3

**MONCTON**

B.J.W. ELECTRONICS LTD  
 59 PACIFIC AVE.  
 E1E 2G2 (506) 857-2118  
 A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 C1 E1  
 E5 Z1

**MONCTON**

CHAMPLAIN ELECTRONICS  
 LTD  
 247 LEWISVILLE RD  
 E1A 6T1 (506) 854-6663  
 A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 E1 E5

**OROMOCTO**

HARTS TV  
 9 SMITH ST RR3  
 E2V 2G3 (506) 357-9785  
 A1 A2 A3 A4 B1 B3 B5 C1 E1

**SACKVILLE**

TANTRAMAR  
 ELECTRONICS  
 70 CRESENT ST BOX 1686  
 E0A 3C0 (506) 536-3953  
 A1 A2 A3 B1 B2 B3 B5 E1 E5

**ST JOHN**

GALBRAITH ELECTRONICS  
 LTD  
 646-FAIRVILLE BLVD  
 E2M 3M2 (506) 635-0317  
 A1 A2 A3 B1 B2 B3 E1 E5

**WOODSTOCK**

PLOOM ELECTRONICS  
 BOX  
 798 LOWER WOODSTOCK  
 E0J 2B0 (506) 328-3205  
 A1 A2 A3 B1 B3 C1 E1

**NOVA SCOTIA**

**ANTIGONISH**

MIKE'S HOME FURNISHING  
 89 ST. ANDREWS STREET  
 B2G 2G9 (902) 863-2886  
 A1 A2 A3 B1 B2 B3 C1 C2

**BRIDGEWATER**

HERLIN ELECTRONICS  
 209 HIGH ST SUITE A  
 B4V 1W2 (902) 543-1313  
 A1 A2 A3 A4 B1 B3 B5 E1

**COLDBROOK**

N & B EATON MARKETING  
 LTD  
 2687 POPLARD DRIVE  
 B4R 1A9 (902) 679-1852  
 A1 A2 A3 B1 B2 B3 C1 E1 E5

**DARTMOUTH**

E.P.BLIGHT 169 MAIN  
 STREET  
 B2X 1S1 (902) 434-8306  
 A1 A2 A3 B1 B2 B3 B5 C1 C2  
 E1 Z1

**DARTMOUTH (HALIFAX)**

MUNRO ELECTRONIS  
 SERVICE  
 75 AKERLEY BLVD UNIT J  
 B3B 1R7 (902) 468-4991  
 A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 B5 E1  
 E3

**KINGSTON**

GE KENNEDY ELECTRONIC  
 REPAIR 1050  
 WHITTINGTON DRIVE  
 B0P 1R0 (902) 765-6448  
 A1 A2 A3 A4 B1 B2 E1

**NEW MAINS**

VIDEO WORLD  
 1009 KENTUCKY COURT  
 B4N 4N1 (902) 681-7577  
 B4

**YARMOUTH**

BLUENOSE ELECTRONICS  
 19 FIRST STREET  
 B5A 1S9 (902) 742-8885  
 B1 B2 B3 Z1

**PEL**

CHARLETTETOWN  
 GALLANT ELECTRONICS  
 96 MOUNT EDWARD ROAD  
 PO 2961  
 C1A 8C5 (902) 892-3100  
 A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3

**NEW FOUNDLAND**

**CORNER BROOK**

A-1 ELECTRONICS  
 98 WEST STREET  
 A2H 2Z3 (709) 634-1581  
 A1 A2 A3 A4 B1 B2 B3 B5 C1  
 E1 Z1

**PASADENA**

WILSON TV SERVICE  
 6 ELMWOOD CRESCENT  
 A0L 1K0 (709) 686-2617  
 A1 A2 A3 B1 B2

**WABUSH**

CLIFFS TV SERVICE  
 WABUSH PLAZA. BOX 785  
 A0R 1B0 (709) 282-3941  
 A1 A2 A3 B1 B2 B3 C1 E1 E5

**PRODUCT TYPE CODES.**

**AUDIO**

"A1" = Portable Radio/Tape  
 "A2" = Home Audio  
 "A3" = HiFi Audio  
 "A4" = Compact Disc

**VIDEO**

"B1" = Television  
 "B2" = In Home Service  
 "B3" = VCR & Accessories  
 "B4" = Camcorder

**AUTOMOTIVE**

"C1" = Radio/Tape/Amp.  
 "C2" = Removal & Installation

**APPLIANCE**

"E1" = Microwave Oven  
 "E2" = Bread Bakery  
 "E3" = Air Conditioner  
 "E4" = Refrigerator  
 "E5" = In Home Service

**BUSINESS EQUIPMENT**

"F1" = Telephone & Attach  
 "F2" = Fax  
 "B5" = Computer Monitors

**IDENTIFICATION DES CONDES**

**AUDIO**

"A1" = Radio Portatif/Cassette  
 "A2" = Audio maison  
 "A3" = Audio Hi-Fi  
 "A4" = Lecteur audionumerique

**VIDEO**

"B1" = Téléviseur  
 "B2" = Service maison  
 "B3" = Magnétoscope & accessoires  
 "B4" = Caméscope

**AUTOMOTIVE**

"C1" = Autoradio/lecteur/Ampli.  
 "C2" = Installation

**APAREIL MENAGER**

"E1" = Four micro-ondes  
 "E2" = Four a pain  
 "E3" = Air conditioné  
 "E4" = Réfrigérateur  
 "E5" = Service maison

**EN AFFAIRES**

"F1" = Téléphone & access.  
 "F2" = Télécopieur  
 "B5" = Moniteurs d'ordinateur



website: <http://www.lgservice.com>  
e-mail: <http://www.lgservice.com/techsup.html>

# FOUR À MICRO-ONDES

## MANUEL DE L'UTILISATEUR

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

**MV-1560T**  
**MV-1561T**

Pièce n°. 3828W5A1970  
Imprimé en Corée



# TABLE DES MATIÈRES

<b>TABLE DES MATIÈRES</b> .....	2	Cuisson à puissance minimale .....	12
<b>MESURES DE PRÉVENTION</b> .....	3	Cuisson à puissance élevée .....	12
Mesures de prévention importantes .....	3	Cuisson automatique .....	12
Précautions à prendre pour minimiser une		Guide de la cuisson à puissance minimale .....	13
exposition aux micro-ondes .....	4	Décongélation automatique .....	15
<b>RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS</b>		Quelques trucs sur la décongélation .....	15
<b>RELATIFS À VOTRE FOUR</b> .....	5	Tableau de décongélation automatique .....	16
Emplacement du numéro de modèle.....	5	Grille de métal à deux positions .....	17
Spécifications du four.....	5	<b>CUISSON</b> .....	18
Tension assignée.....	5	Pour Obtenir Les Meilleurs Résultats De Cuisson .....	18
Exigences en électricité .....	5	Poisson et Mollusques.....	18
Instructions se rapportant à la mise à la		Amuse-gueule/Sauces/Soupes .....	19
terre électrique.....	5	Viandes .....	19
Caractéristiques du four à micro-ondes .....	6	Volaille .....	21
Panneau des commandes du four .....	7	Pâtes et Riz.....	22
<b>FONCTIONNEMENT</b> .....	9	<b>ENTRETIEN</b> .....	23
<b>APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE</b>		<b>ENTRETIEN ET NETTOYAGE</b> .....	23
<b>FOUR À MICRO-ONDES</b> .....	9	La grille de métal .....	23
Horloge.....	9	Nettoyer les filtres pour la graisse .....	23
Minuterie.....	9	Remplacement du filtre à charbon .....	23
Minuterie de la lumière .....	9	Remplacement de la lumière/	
Réglage élevé/faible/hors circuit du ventilateur.....	10	veilleuse de la hotte .....	24
Verrouillage de sécurité à l'épreuve des enfants .....	10	Remplacement de l'ampoule de	
Réglage élevé/faible/hors circuit de la lumière.....	10	la cavité interne du four .....	24
Réglage sur mesure .....	10	<b>QUESTIONS ET RÉPONSES</b> .....	24
Aide .....	11	<b>GUIDE DES PLATS À L'ÉPREUVE</b>	
Cuisson personnalisée .....	11	<b>DES MICRO-ONDES</b> .....	25
Garde-au-chaud .....	11	<b>AVANT DE PLACER UN APPEL DE SERVICE</b> .....	26
Ez on (Minute additionnelle).....	11		
Plus/Moins.....	12		

# MESURES DE PRÉVENTION

## MESURES DE PRÉVENTION IMPORTANTES

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

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

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

## MESURES DE PRÉVENTION

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

### CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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

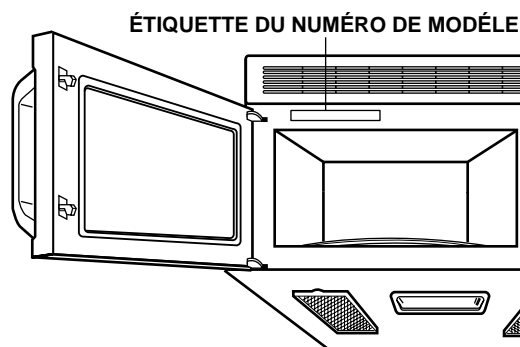
- **N'essayez pas de faire fonctionner ce four en laissant la porte ouverte** car si vous réussissez à l'utiliser avec la porte ouverte, vous risquez de vous exposer aux micro-ondes. Il est crucial de ne pas tenter de déjouer ni d'altérer les systèmes sécuritaires de verrouillage de l'appareil.
- **Ne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

# RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À VOTRE FOUR

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

## EMPLACEMENT DU NUMÉRO DE MODÈLE

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



## SPÉCIFICATIONS DU FOUR

Capacité de puissance	1000W (Standard IEC 705)
Dimensions extérieures	29-15/16 po. x 16-7/16 po. x 15-3/8 po.
Volume de la cavité	1,5 pi. cu.
Poids net	65 lbs

## TENSION ASSIGNÉE

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

## EXIGENCES EN ÉLECTRICITÉ

Ce four a été conçu pour fonctionner sur une prise de courant domestique standard de 120V/60Hz. Assurez-vous que le circuit soit d'au moins 15A/20A et que le four à micro-ondes soit le seul appareil sur le circuit. Cet appareil n'a pas été conçu pour fonctionner sur une tension de 50Hz ou tout autre circuit que 120V/60 Hz.

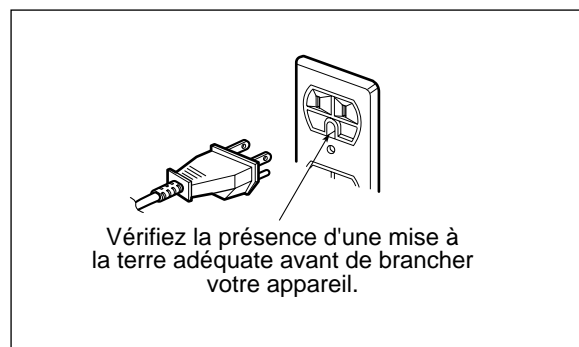
## INSTRUCTIONS RELATIVES À LA MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUE

**Vous devez effectuer la mise à la terre de cet appareil.** S'il devait survenir un court-circuit, la mise à la terre réduit les risques de choc électrique en procurant au courant une route alternative. Cet appareil est muni d'un fil adéquat et d'une fiche dont l'une des broches sert à la mise à la terre. La fiche doit être branchée dans une prise bien installée et possédant la mise à la terre.

**MISE EN GARDE - Une mauvaise utilisation de la prise avec broche de mise à la terre pourrait présenter un risque de choc électrique.**

Référez-vous à un électricien qualifié si vous ne comprenez pas toutes les instructions se rapportant à la mise à la terre ou si vous croyez que l'appareil n'est pas mis à la terre de façon adéquate. Puisque cet appareil s'installe sous les armoires, nous vous fournissons un cordon d'alimentation court. Référez-vous aux instructions d'installation séparées pour les directives sur le placement adéquat du cordon. Gardez le cordon d'alimentation au sec et ne le pincez pas d'aucune manière.

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

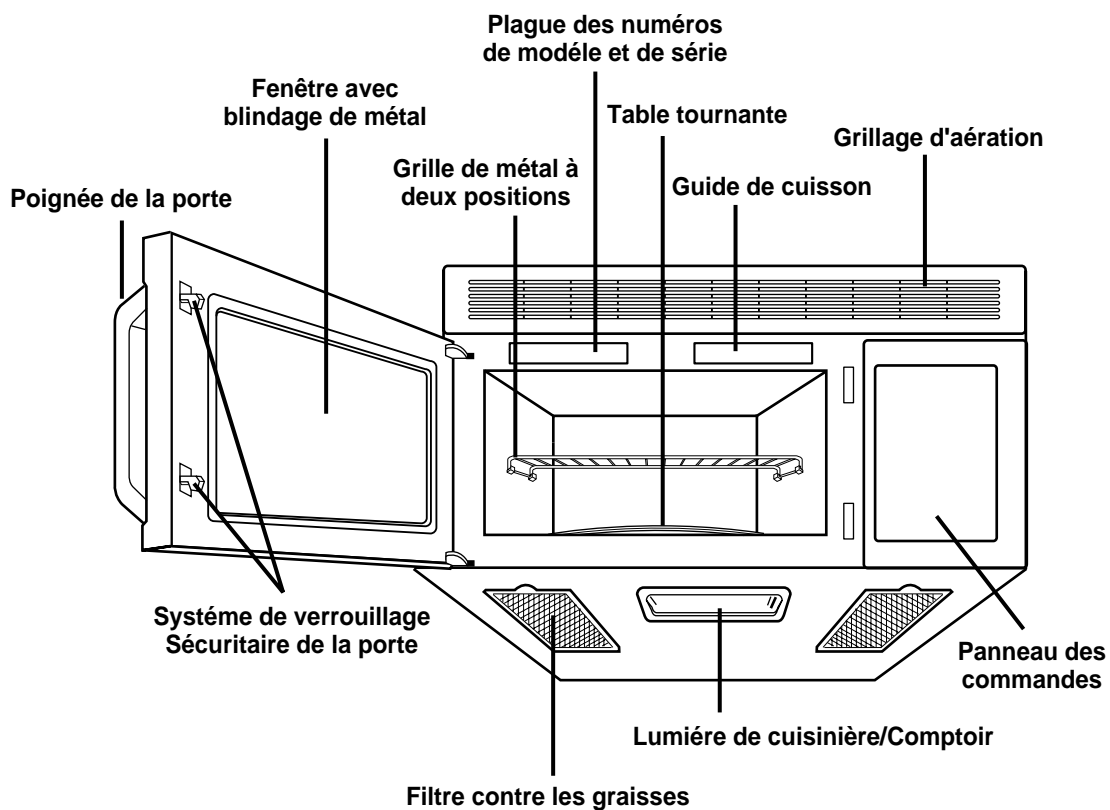


Raccord permanent de l'appareil:

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

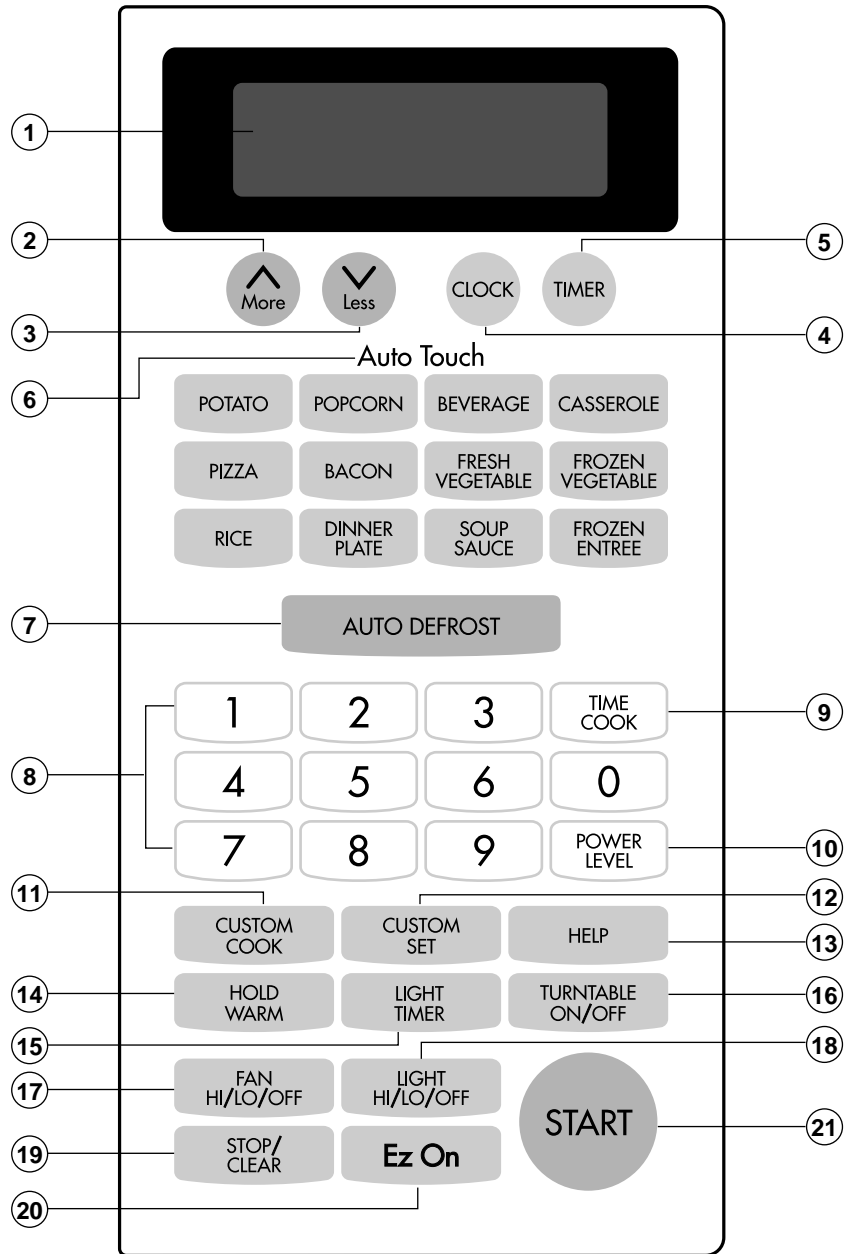
# RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS

## CARACTÉRISTIQUES DU FOUR À MICRO-ONDES



# RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS

## PANNEAU DES COMMANDES DU FOUR



# RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS

- 1. AFFICHAGE "DISPLAY":** L'affichage contient une horloge et des voyants qui vous indiqueront l'heure de la journée, les réglages de la durée de cuisson et les fonctions de cuisson sélectionnées.
- 2. PLUS "MORE":** Appuyez sur MORE et vous ajouterez 10 secondes à la durée de la cuisson. Référez-vous à la page 12 pour plus de détails.
- 3. MOINS "LESS":** Appuyez sur LESS et vous soustrairez 10 secondes du temps de cuisson. Référez-vous à la page 12 pour plus de détails.
- 4. HORLOGE "CLOCK":** Cette touche sert à entrer l'heure du jour. Voir à la page 9 pour plus de détails.
- 5. MINUTERIE "TIMER":** cette touche sert à activer la minuterie du four.
- 6. CUISSON AUTOMATIQUE :** Référez-vous à la page 12 pour plus de détails.
- 7. DÉCONGÉLATION "AUTO DEFROST":** Décongeler viandes, volailles, Biftecks-côtelettes. Choisissez le type de nourriture en appuyant sur la touche appropriée et décongelez les aliments par le poids. Référez-vous à la page 15 pour plus de renseignements.
- 8. TOUCHES NUMÉRIQUES:** Servez-vous de ces numéros pour entrer la durée de cuisson, le niveau de puissance, les quantités ou les poids.
- 9. TEMPS CUISSON "TIME COOK":** Appuyez sur cette touche afin de régler la durée de la cuisson.
- 10. PUISSANCE DE CHAUFFAGE:** Appuyez sur cette touche pour sélectionner une puissance de chauffage.
- 11. CUISSON PERSONNALISÉE:** Cette touche sert à rappeler les instructions de cuisson préalablement entrés en mémoire. Référez-vous à la page 11 pour plus de détails.
- 12. RÉGLAGE SUR MEASURE:** Cette touche sert à changer les réglages pré-ajustés par défaut dans le four, tels que ceux du son, de l'horloge, de la vitesse de l'affichage, du poids de la décongélation et du fonctionnement du mode de démonstration. Voir à la page 10 pour plus de détails.
- 13. AIDE "HELP":** Appuyez sur cette touche afin d'apprendre à connaître chaque fonction du four. Référez-vous à la page 11 pour plus de détails.
- 14. TOUCHE DE GARDE-AU-CHAUD "HOLD WARM":** Cette touche sert à conserver la chaleur des aliments dans le four à micro-ondes pendant 99 minutes et 99 secondes. Consultez la page 11 pour plus de détails.
- 15. MINUTERIE DE LA LUMIÈRE "LIGHT TIMER":** Appuyez sur cette touche afin d'activer la minuterie de la lumière. Voir à la page 9 pour plus de détails.
- 16. MISE EN MARCHÉ/ARRÊT DE LA TABLE TOURNANTE "TURNTABLE ON/OFF":** Cette touche sert à activer/désactiver la table tournante. "T/TABLE OFF" apparaîtra à l'affichage. Voir à la page 10 pour plus de détails.
- 17. RÉGLAGE ÉLEVÉ/FAIBLE/HORS CIRCUIT DU VENTILATEUR "FAN HI/LO/OFF":** Appuyez sur cette touche lorsque vous désirez mettre le ventilateur en marche/arrêt. Voir à la page 10 pour plus de détails.
- 18. RÉGLAGE ÉLEVÉ/FAIBLE/HORS CIRCUIT DE LA LUMIÈRE "LIGHT HI/LO/OFF":** Appuyez sur cette touche afin d'allumer/éteindre la lumière de la cuisinière/comptoir. Référez-vous à la page 10 pour plus de détails.
- 19. ARRÊT/ANNULATION "STOP/CLEAR":** Cette touche sert à arrêter le four ou annuler toutes les entrées de données.
- 20. MINUTE ADDITIONNELLE "EZ ON":** Appuyez sur cette touche pour commander une opération de cuisson d'une minute au niveau de puissance de 100%. Référez-vous à la page 11 pour plus de détails.
- 21. DÉPART "START":** Cette touche sert à partir une fonction. Si, après avoir débuté la cuisson, vous ouvrez la porte du four, appuyez de nouveau sur la touche "START".

## MISE EN GARDE :

**Ne faites pas fonctionner le four à vide, sans qu'il n'y ait de nourriture à l'intérieur.**

# FONCTIONNEMENT

## APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

Cette section décrit les concepts de la cuisson par micro-ondes et vous introduira aux instructions de base pour que vous puissiez faire fonctionner votre four à micro-ondes. Veuillez lire les renseignements suivants avant d'utiliser votre appareil.

### HORLOGE

Ce four est muni d'une horloge de 24 heures.

**Par exemple: Régler à 8:00 AM.**

1. Appuyez sur **STOP/CLEAR**.
2. Appuyez sur **CLOCK**.  
(Appuyez une fois sur AM, deux fois sur PM.)
3. Entrez l'heure en utilisant le clavier des touches numériques.
4. Appuyez sur **START**.

### MINUTERIE

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

**Par exemple: compter 3 minutes.**

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

### MINUTERIE DE LA LUMIÈRE

Vous pouvez régler la lumière du four pour qu'elle s'allume et s'éteigne automatiquement aux moments désirés. La lumière s'allume au même moment à tous les jours, jusqu'à ce que vous la réinitialisiez.

**Par exemple: Allumer à 2:00 AM; éteindre à 7:00 AM.**

1. Appuyez sur **STOP/CLEAR**.
2. Appuyez sur **LIGHT TIMER**.  
(Appuyez une fois pour AM, deux fois pour PM.)
3. Entrez l'heure à laquelle vous voulez que la lumière s'allume.
4. Appuyez de nouveau sur **LIGHT TIMER**.  
(Appuyez une fois pour AM, deux fois pour PM.)
5. Entrez l'heure où vous voulez que la lumière s'éteigne.
6. Appuyez sur **START**.

**REMARQUE;** pour reprogrammer la lumière à une heure de mise en/hors circuit différente, répétez les étapes 2 à 6.

### Par exemple: Annuler la MINUTERIE DE LA LUMIÈRE.

1. Appuyez sur **LIGHT TIMER**.
2. Appuyez sur **STOP/CLEAR**.

**REMARQUE;** Si l'on désire annuler le fonctionnement de la minuterie voyant(LIGHT TIMER), presser la touch



# FONCTIONNEMENT

## RÉGLAGE ÉLEVÉ/FAIBLE/HORS CIRCUIT DU VENTILATEUR

FAN  
HI/LO/OFF

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

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

## MISE EN MARCHÉ/ARRÊT DE LA TABLE TOURNANTE

TURNTABLE  
ON/OFF

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

**REMARQUE:**

- **Il se peut que la table tournante soit trop chaude.** Veillez à ne pas prendre la table tournante pendant ni après la cuisson.
- La table tournante est automatiquement désactivée lorsque vous utilisez la sonde thermique.

## MISE EN GARDE:

**Ne faites pas fonctionner le four à vide, sans qu'il n'y ait de nourriture à l'intérieur.**

## VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ À L'ÉPREUVE DES ENFANTS

Vous pouvez verrouiller le panneau frontal afin d'empêcher que le four à micro-ondes ne parte automatiquement ou qu'il soit utilisé par des enfants.

**Activer le verrouillage à l'épreuve des enfants.**

STOP/  
CLEAR

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

0

2. Appuyez sur la touche **0** et maintenez-la enfoncée pendant plus de 4 secondes. Les lettres **LOCKED** (verrouillé) apparaîtront à l'écran d'affichage et deux bips se feront entendre.

**Activer le verrouillage à l'épreuve des enfants.**

0

1. Appuyez sur la touche **0** et maintenez-la enfoncée pendant plus de 4 secondes. Les lettres **LOCKED** (verrouillé) apparaîtront à l'écran d'affichage et deux bips se feront entendre.

## RÉGLAGE ÉLEVÉ/FAIBLE/HORS CIRCUIT DE LA LUMIÈRE

LIGHT  
HI/LO/OFF

Appuyez une fois sur la touche **LIGHT** pour obtenir l'éclairage le plus fort, deux fois pour la lumière de nuit et trois fois pour l'éteindre.

## RÉGLAGE SUR MESURE

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

NUMÉRO	FONCTION	NUMÉRO	RÉSULTAT
1	Commande de mise en/hors circuit des bips	1	Son activé
		2	Son désactivé
2	Commande de l'affichage de l'horloge	1	Horloge activée
		2	Horloge désactivée
3	Affichage	1	Vitesse lente
		2	Vitesse normale
		3	Vitesse rapide
4	Sélection du mode de décongélation automatique	1	Lbs
		2	Kg
5	Sélection du mode de démonstration	1	Démo activée
		2	Démo désactivée

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

STOP/  
CLEAR

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

CUSTOM  
SET

2. Appuyez sur **CUSTOM SET**.

4

3. Appuyez sur le numéro **4**.

2



4. Appuyez sur le numéro **2**.

# FONCTIONNEMENT

## AIDE

L'affichage de l'aide (HELP) vous donne des renseignements et des trucs utiles. Appuyez sur la touche HELP, puis choisissez une touche.


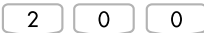

### Par exemple: Apprendre les détails concernant le départ rapide "POPCORN".

- |   |                                    |
|---|------------------------------------|
|  | 1. Appuyez sur <b>STOP/CLEAR</b> . |
|  | 2. Appuyez sur <b>HELP</b> .       |
|  | 3. Appuyez sur <b>POPCORN</b> .    |




## CUISSON PERSONNALISÉE

La cuisson personnalisée vous permet de rappeler une instruction de cuisson préalablement programmée dans la mémoire et de commencer immédiatement l'étape de cuisson.

### Par exemple: Programmer pendant deux minutes.

- |   |                                     |
|---|-------------------------------------|
|  | 1. Appuyez sur <b>STOP/CLEAR</b> .  |
|  | 2. Appuyez sur <b>CUSTOM COOK</b> . |
|  | 3. Appuyez la durée de la cuisson.  |
|  | 4. Appuyez sur <b>START</b> .       |




### Par exemple: Rappeler la custom cook.

- |   |   |
|---|---|
|  | 1. Appuyez sur <b>STOP/CLEAR</b> .  |
|  | 2. Appuyez sur <b>CUSTOM COOK</b> .   |
|  | 3. Appuyez sur <b>START</b> .<br>Lorsque la durée de cuisson sera terminée, vous entendrez trois bips et les lettres <b>END</b> apparaîtront à l'affichage. |

## GARDE-AU-CHAUD

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

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

- |  |                                    |
|--|------------------------------------|
|  | 1. Appuyez sur <b>STOP/CLEAR</b> . |
|  | 2. Appuyez sur <b>HOLD WARM</b> .  |
|   | 3. Appuyez sur <b>START</b> .      |



## REMARQUES

- Le garde-au-chaud fonctionne pendant un maximum de 99 minutes, 99 secondes.
- Les aliments que vous recouvrez pendant la cuisson doivent également être recouverts pendant le garde-au-chaud.
- Les pâtisseries (tartes, chaussons, etc.) devraient être recouverts pendant le garde-au-chaud.
- Les repas complets que vous gardez au chaud dans une assiette doivent être recouverts pendant le garde-au-chaud.

## EZ on (MINUTE ADDITIONNELLE)

La fonction EZ on vous permet de cuire des aliments pendant 1 minute à 100% de la puissance de chauffage ou d'ajouter une minute additionnelle au programme de cuisson. On peut également utiliser cette touche pour prolonger le temps de cuisson en multiples de 1 minute, jusqu'à 99 minutes, 59 secondes.

### Par exemple: Cuire pendant 1 minute.

- |  |                                    |
|--|------------------------------------|
|  | 1. Appuyez sur <b>STOP/CLEAR</b> . |
|  | 2. Appuyez sur <b>EZ on</b> .      |

# FONCTIONNEMENT

## PLUS / MOINS

En utilisant les touches MORE ou LESS, vous pouvez ajuster tous les programmes de CUISSON À UNE TOUCHE et de CUISSON PAR MINUTERIE pour augmenter ou diminuer la durée de la cuisson. Appuyez sur MORE et vous ajouterez 10 secondes à la durée de la cuisson, appuyez sur LESS et vous soustrairez 10 secondes du temps de cuisson.

**Par exemple: Ajuster la touche de cuisson à une touche (maïs soufflé) pour en prolonger la durée.**



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



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



3. Appuyez sur **MORE**.

**REMARQUE :** Appuyez sur la touche **PLUS(MORE)** ou **MOINS(LESS)** pendant le décompte du four.

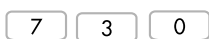
## CUISSON À PUISSANCE MINIMALE

La cuisson à puissance élevée ne vous donne pas toujours le meilleur rendement en ce qui concerne les aliments qui doivent cuire plus lentement, tels que des rôtis, des plats cuisinés ou des crèmes anglaises. Votre four possède neuf réglages de puissance en plus de la position HIGH.

**Par exemple: Cuire des aliments pendant 7 minutes, 30 secondes, à 70% de sa puissance.**



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



2. Entrez la durée de la cuisson.



3. Appuyez sur **POWER LEVEL**.



4. Entrez le niveau de puissance.



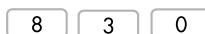
5. Appuyez sur **START**.  
Lorsque la cuisson sera terminée, vous entendrez trois bips et les lettres **END (FIN)** apparaîtront à l'écran.

## CUISSON À PUISSANCE ÉLEVÉE

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



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



2. Entrez la durée de la cuisson.



3. Appuyez sur **START**.  
Lorsque la cuisson sera terminée, vous entendrez trois bips et les lettres **END (FIN)** apparaîtront à l'écran.

## CUISSON AUTOMATIQUE

Le menu du four a été préprogrammé pour la cuisson automatique de mets. Il suffit d'indiquer au four quelle cuisson il doit exécuter. Laisser ensuite le four cuire parfaitement le mets choisi. Pour plus de détails, consultez le tableau de cuisson automatique à la page 14.

**Exemple: Pour pré parer du popcorn procéder simplement comme suit:**



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

\*Placer le popcorn dans le four et fermer la porte.



2. Appuyez sur **POPCORN**, une fois pour 1,75 once, 2 fois pour 3,0 once et 3 fois pour 3,5 onces.

Le four entreprend l'exécution du programme de cuisson choisi sans qu'il soit nécessaire d'appuyer sur la touche **START/MISE EN MARCHE**.  
Ne pas oublier de fermer la porte avant de sélectionner les catégories.

**REMARQUE :**  
**Pour de meilleurs résultats, laisser la plaque tournante en circuit.**

# FONCTIONNEMENT

## GUIDE DE LA CUISSON À PUISSANCE MINIMALE

Les neuf niveaux de puissance, en plus de la position "HI" (élevé), vous permettent de choisir le meilleur niveau de puissance pour les aliments que vous désirez apprêter.

Vous trouverez ci-dessous des exemples de mets et les meilleurs niveaux de puissance pour les apprêter, ainsi que le pourcentage de la puissance totale que vous utilisez.

NIVEAU DE PUISSANCE	CAPACITÉ DE PUISSANCE DU MICRO-ONDES	UTILISATION
10 (Élevé) "HI"	100%	<ul style="list-style-type: none"> <li>Faire bouillir de l'eau.</li> <li>Cuire le boeuf haché.</li> <li>Faire des bonbons.</li> <li>Cuire des fruits et légumes frais.</li> <li>Cuire le poisson et la volaille.</li> <li>Préchauffer le plat brunisseur.</li> </ul>
9	90%	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réchauffer rapidement des tranches de viande.</li> <li>Faire sauter les oignons, céleris et poivrons verts.</li> </ul>
8	80%	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tous les réchauffages.</li> <li>Cuire les oeufs brouillés.</li> </ul>
7	70%	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuire rapidement les produits de céréales.</li> <li>Cuire les mets avec fromage, le veau.</li> <li>Cuire les gâteaux, muffins, brownies et les petits fours.</li> </ul>
6	60%	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuire les pâtes.</li> </ul>
5	50%	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuire les viandes, poule entière.</li> <li>Cuire la crème anglaise.</li> <li>Cuire un poulet entier, dinde, côtes levées, rôti de côtes roisées, rôti de surlonge.</li> </ul>
4	40%	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuire les coupes de viande moins tendres.</li> <li>Réchauffer les plats cuisinés congelés.</li> </ul>
3	30%	<ul style="list-style-type: none"> <li>Décongeler la viande, la volaille et les fruits de mer.</li> <li>Cuire de petites quantités de nourriture.</li> <li>Finir la cuisson des plats cuisinés, ragoûts et certaines sauces.</li> </ul>
2	20%	<ul style="list-style-type: none"> <li>Amollir le beurre et le fromage à la crème.</li> <li>Réchauffer de petites quantités de nourriture.</li> </ul>
1	10%	<ul style="list-style-type: none"> <li>Amollir la crème glacée.</li> <li>Faire lever la pâte à pain.</li> </ul>
0		<ul style="list-style-type: none"> <li>Temps de repos.</li> </ul>

# FONCTIONNEMENT

## TABLEAU DE CUISSON À EFFLEUREMENT

BOUTON	TOUCHE	QUANTITE	DIRECTIVES
LÉGUMES FRAIS	1 fois	1 tasse et 2 table d'eau	Placer dans un bol ou une casserole allant au micro-ondes. Ajouter l'ee selon la quantité. Couvrir d'une pellicule plastique et taissier une aération. Apréa la cuisson laisser reposer 5 minutes.
	2 fois	2 tasses et 1/4 table d'eau	
	3 fois	3 tasses et 1/3 table d'eau	
	4 fois	4 tasses et 1/2 table d'eau	
LÉGUMES CONGELÉS	1 fois	4 onces.	Placer dans un bol ou une casserole allant au micro-ondes. Couvrir d'une pellicule plastique et laisser une aération. Après la cuisson, laisser reposer 5 minutes.
	2 fois	8 onces.	
	3 fois	12 onces.	
	4 fois	16 onces.	
RIZ	1 fois	1 tasses et 2 table d'eau	Dans une grande casserole allant au micro-ondes, combiner l'eau, le riz, la margarine et le sel. Couvrir avec un couvercle pour micro-ondes ou une pellicule plastique et laisser une aération. Après la cuisson, laisser reposer couvert 5 minutes.
	2 fois	2 tasses et 4 table d'eau	
CASSEROLE	1 fois	1 tasse	Placer dans un bol ou une casserole allant au micro-ondes. Couvrir d'une pellicule plastique et laisser une aération.
	2 fois	2 tasses	
	3 fois	3 tasses	
	4 fois	4 tasses	
PIZZA (Réfrigérée)	1 fois	1 pointe (5 onces.)	Placer sur une assiette et un essuie-tout. Ne pas Utiliser MORE/LESS pour régler selon la grosseur de la pointe et la garniture.
	2 fois	2 pointes (10 onces.)	
	3 fois	3 pointes (15 onces.)	
SOUPE/SAUCE	1 fois	1 tasse	Placer dans une casserole peu profonde et allant au micro-ondes. Couvrir d'une pellicule plastique et laisser une aération.
	2 fois	2 tasses	
	3 fois	3 tasses	
	4 fois	4 tasses	
BACON	1 fois	2 tasses	Placer ser un esseie-tout. Couvrir. Utiliser MORE/LESS pour régler la cuisson désirée.
	2 fois	3 tasses	
	3 fois	4 tasses	
	4 fois	5 tasses	
	5 fois	6 tasses	
MAÏS À ÉCLATER	1 fois	1,75 onces.	Utiliser l'emballage du maïs à éclater, lequel est conçu pour la cuisson au micro-ondes. Ne pas faire éclater les grains non éclatés. Chauffer un paquet á la fois.
	2 fois	3,0 onces.	
	3 fois	3,5 onces.	
BREUVAGE	1 fois	1 tasse	Utiliser une tasse allant au micro-ondes. Retirer le contenant avec soin. Utiliser MORE/LESS pour régler.
	2 fois	2 tasses	
POMMES DE TERRE	1 fois	1 (8 onces.)	Avant de faire cuire, percer la pomme de tette avec une fourchette. Après la cuisson, laisser reposer 5 minutes.
	2 fois	2 (16 onces.)	
	3 fois	3 (24 onces.)	
	4 fois	4 (32 onces.)	
ASSIETTE	1 fois	1 portion.	Couvrir d'une pellicule plastique et taissier une aération. Aprés la cuisson, laisser reposer 5 minutes.
	2 fois	2 portions.	
ENTRÉE SURGELÉE	1 fois	10 onces.	Suivre les directives sur l'emballage. Ex.: lasagne surgelée avec sauce à la viande, poulet et riz, poitrine de dinde tranchée avec riz et légumes.
	2 fois	20 onces.	

# FONCTIONNEMENT

## DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Votre four à micro-ondes possède trois séquences pré-réglées de décongélation. La décongélation automatique est la meilleure manière de décongeler les aliments congelés.

Le **TABLEAU DE DÉCONGÉLATION** (ci-dessous) vous procure des instructions spéciales pour les trois séquences de décongélation.

**REMARQUE :** Utiliser le **SUPPORT À DÉSCONGELER** pour les 3 réglages de décongélation. **POUR DE MEILLEURS RESULTATS, LAISSER LA PLAQUE TOURNANTE EN CIRCUIT.**

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

- Appuyez sur **STOP/CLEAR**.
- Appuyez sur **AUTO DEFROST**.
- Choisissez la catégorie d'aliments désirée.
 

Catégorie	Touche du clavier numérique
Vlandes	1
Volailles	2
Steaks/chops	3
- Entrez le poids.
- Appuyez sur **START**.
- Au tiers de la durée de décongélation, l'affichage vous invitera à retourner les aliments. Ouvrez la porte, retournez la nourriture et protégez les parties chaudes.
- Refermez la porte et repartez le four.
- Au 2/3 de la durée de décongélation, l'affichage vous invitera à retourner les aliments. Répétez les étapes 6 et 7. Lorsque la décongélation sera terminée, vous entendrez trois bips et les lettres **END (FIN)** seront affichées.

**REMARQUE:** si vous n'ouvrez pas la porte dans les trois secondes, l'affichage continuera son compte à rebours.

### Tableau de conversion du poids

Vous avez probablement l'habitude de mesurer le poids de vos aliments en livres et en onces, qui sont des fractions d'une livre (par exemple, 4 onces équivalent à 1/4 livre).

Toutefois, pour entrer le poids des aliments dans la **DÉCONGÉLATION**, vous devez spécifier les livres et les dixièmes de livres. Si le poids sur l'emballage est en fractions de livres, utilisez le tableau suivant pour convertir le poids en décimales.

POIDS ÉQUIVALENT EN ONCES	CHIFFRE APRÈS LA DÉCIMALE	
1.6	.10	
3.2	.20	
4.0	.25	Un quart de livre
4.8	.30	
6.4	.40	
8.0	.50	Une demi-livre
9.6	.60	
11.2	.70	
12.0	.75	Trois quarts de livre
12.8	.80	
14.4	.90	
16.0	1.00	une livre

### QUELQUES TRUCS SUR LA DÉCONGÉLATION

- Lorsque vous utilisez la décongélation automatique, le poids que vous devez entrer est le poids net en livres et en dixièmes de livres (le poids de la nourriture moins le contenant).
- N'utilisez la **DÉCONGÉLATION** que pour les aliments crus. Cette fonction donne les meilleurs résultats lorsque l'aliment à décongeler est au moins à 0°F (pris directement d'un **vrai** congélateur). Si l'aliment a été entreposé dans le congélateur d'un réfrigérateur qui ne maintient pas une température de 5°F ou moins, programmez toujours un poids plus petit (permettant une durée de décongélation moins longue de l'aliment) afin de ne pas cuire la nourriture.
- Si la nourriture est gardée hors du congélateur pendant plus de 20 minutes, réduisez le poids de l'aliment en programmant le four.
- La forme de l'emballage peut affecter la durée de la décongélation. Les emballages rectangulaires peu profonds se décongèlent plus rapidement que les blocs épais.
- Séparez les morceaux au fur et à mesure qu'ils décongèlent. Les morceaux que l'on sépare décongèlent plus rapidement.
- Vous pouvez vous servir de petits morceaux de papier d'aluminium pour recouvrir les aliments tels que les ailes de poulet, les bouts des cuisses et les queues de poisson mais assurez-vous que le papier ne touche pas le rebord du four. Le papier d'aluminium peut endommager la paroi interne du four.
- Protégez les endroits qui commencent à chauffer avec de petits morceaux de papier d'aluminium.
- Un temps de repos pré-réglé fait partie du programme de décongélation. Utilisez-le pour de meilleurs résultats.

# FONCTIONNEMENT

## TABLEAU DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Séquence	Aliments	Au bip	Tumps d'attente
<b>VIANDE HACHÉE</b>	<b>Bœuf</b> Bœuf haché	Retourner. Retirer les morceaux décongelés et séparer les autres morceaux. Remettre dans le four.	5 min.
	Viande en cubes pour ragoût	Retourner. Retirer les morceaux décongelés avec une fourchette.	5 min.
	Viande en steakettes pour hamburgers	Retourner.	5 min.
	Bœuf braisé	Retourner. Couvrir les parties chaudes avec de la feuille d'aluminium.	10-20 min.
	Rôti de côtes, Rôti de croupe, Rôti de palette	Comme ci-dessus.	10-20 min. 10-20 min.
	<b>Porc</b> Bacon, Hot dogs Sections de saucisse en steakettes Rôti, côtes	Retourner. Retourner. Retourner. Retourner. Recouvrir les parties chaudes avec de la feuille d'aluminium.	2 min. 5 min. 5 min. 10-20 min.
<b>Agneau</b> Côtes  Rôti		Retourner. Recouvrir les parties chaudes avec de la feuille d'aluminium Comme ci-dessus	10-20 min.  10-20 min.
<b>VOLAILLE</b>	<b>Volaille</b> Poulet entier	Retourner. Placer la poitrine vers le bas pour poursuivre la décongélation. Recouvrir les parties chaudes avec de la feuille d'aluminium. Séparer et réarranger les morceaux.	10-20 min. Rincer sous l'eau froide du robinet. 5-10 min.
	Morceaux de poulet Poulette de Cornouailles : entière, moitié	Retourner. Recouvrir les parties chaudes avec de la feuille d'aluminium.	10-20 min. Rincer sous l'eau froide du robinet.
	<b>Dinde</b> Poitrine (moins de 6 lb)	Retourner et répartir les morceaux.	10-20 min. Rincer sous l'eau froide du robinet.
<b>STEAKS/ CÔTE-LETTES</b>	<b>Bifteck</b>	Retourner. Couvrir les parties chaudes avec de la feuille d'aluminium.	10-20 min.
	<b>Côtelettes de porc</b>	Comme ci-dessus.	10-20 min.
	<b>Côtelettes d'agneau</b>	Comme ci-dessus.	10-20 min.
	<b>Poisson</b>	Retourner et réarranger. Couvrir la tête et la queue avec de la feuille d'aluminium.	5 min.
Darnes, poisson entier filets	Retourner. Séparer les filets si possible lorsqu'ils sont partiellement décongelés.	5 min. Rincer à l'eau froide pour séparer.	
<b>Crustacés/ mollusques</b> Viande de crabe, crevettes Queues de homard Pétoncles	Séparer et réarranger les morceaux.  Retourner et réarranger. Retourner et réarranger.	5 min.  5 min. 5 min.	

**Remarque :** Les aliments à décongeler ne doivent pas excéder 6,0 lb (4,0kg).

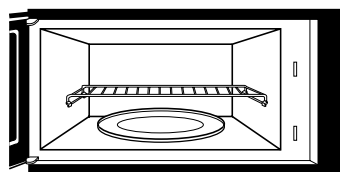
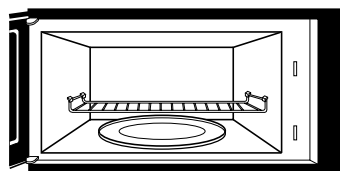
# FONCTIONNEMENT

## GRILLE DE MÉTAL À DEUX POSITIONS

La grille de métal à deux positions vous donne plus d'espace lorsque vous devez cuire dans plus d'un contenant à la fois. La grille de métal peut être tournée à l'envers pour vous aider à mettre des contenants plus grands dans le fond du four.

### REMARQUE:

- Vous devez déposer la grille sur ses 4 supports lorsque vous l'utilisez.
- Insérez solidement la grille dans les quatre supports des murs latéraux du four.
- Tournez la grille à l'envers afin de pouvoir insérer des plats plus grands.



## MISE EN GARDE :

Ne faites pas fonctionner le four à vide, sans qu'il n'y ait de nourriture à l'intérieur.



# CUISSON

## POUR OBTENIR LES MEILLEURS RÉSULTATS DE CUISSON

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson avec le four à micro-ondes, lire et observer les directives ci-dessous.

- **Température de conservation** : Il faut plus de temps pour cuire un aliment qui sort du réfrigérateur ou du congélateur qu'un aliment qui se trouve à la température ambiante. Les temps de cuisson indiqués dans cette brochure correspondent à des aliments qui se trouvent à leur température normale de conservation.
- **Taille** : Des morceaux d'aliments de petite taille cuisent plus rapidement que des morceaux de grande taille; avec des morceaux de taille et de forme similaires, on obtient une cuisson plus uniforme. Pour cuire uniformément des aliments de grande taille, réduire la puissance de chauffe.
- **Humidité naturelle** : On obtient une cuisson plus uniforme avec des aliments qui contiennent beaucoup d'eau, parce que les molécules d'eau absorbent efficacement l'énergie des micro-ondes.
- **Remuer** certains mets, comme les mets en sauce et les légumes, depuis l'extérieur vers le centre, pour répartir uniformément la chaleur et accélérer la cuisson. Il n'est pas nécessaire de remuer constamment.
- **Retourner** les aliments comme côtes de porc, pommes de terre, rôtis et choux-fleurs, vers le milieu de la cuisson, pour que tous les côtés soient uniformément exposés à l'énergie des micro-ondes.
- **Placer** les parties délicates des aliments, comme la pointe des asperges, vers le centre du plat.
- **Répartir** les aliments de forme non uniforme, comme des morceaux de poulet ou les darnes de saumon, en plaçant la partie la plus épaisse ou la plus charnue vers l'extérieur du plat.
- **Protéger** avec de petits morceaux de feuille d'aluminium les parties d'un aliment qui pourraient cuire trop rapidement, comme les extrémités des ailes et des pilons des volailles.
- **Prévoir une période d'attente** : Après avoir retiré un mets du four à micro-ondes, recouvrir le plat avec une feuille d'aluminium ou le couvercle du plat, et laisser le mets en attente pendant quelque temps avant de le servir, pour que la cuisson se poursuive jusqu'au centre, sans qu'il y ait une cuisson excessive des parties périphériques. La durée de la période d'attente dépend de la densité et de l'étendue de la surface des aliments.
- **Enveloppe de papier paraffiné ou serviette de papier** : Pour éviter un assèchement, avant de les réchauffer au micro-ondes, envelopper les sandwiches et autres aliments contenant du pain précuit.

## Poisson et mollusques

### Cuisson des poissons, mollusques et crustacés : Directives générales

- Préparation du poisson pour la cuisson.
  - Décongeler complètement le poisson, les mollusques ou les crustacés.
  - Répartir les morceaux de forme non uniforme en plaçant la partie la plus épaisse vers l'extérieur du plat. Répartir les mollusques en une seule couche pour obtenir une cuisson uniforme.
  - Le type de couvercle à utiliser dépend du mode de cuisson. Pour un poisson poché, utiliser un récipient avec un couvercle pour cuisson micro-ondes ou une enveloppe de plastique comportant des événements.
  - Pour la cuisson d'un poisson au four, avec glaçage, ou en sauce, recouvrir d'une feuille de papier paraffiné pour éviter une dilution de la sauce ou du glaçage.
  - Sélectionner toujours le temps de cuisson le plus court possible. Le poisson est cuit lorsque sa chair devient opaque tandis que les parties les plus épaisses commencent à se détacher. Les crustacés sont cuits lorsque la couleur de leur carapace passe de rose à rouge tandis que la chair est opaque et ferme.
- Le tableau de cuisson ci-dessous présente des directives détaillées, le niveau de puissance et le temps de cuisson à utiliser pour la cuisson de la plupart des poissons, mollusques et crustacés.

### Cuisson des poissons, crustacés et mollusques

POISSON	PUISSANCE DE CHAUFFAGE	TEMPS DE CUISSON	DIRECTIVES
Filets de poisson	HI	3 $\frac{1}{2}$ -4 $\frac{1}{2}$ minutes	Répartir le poisson en une seule couche; placer la partie la plus épaisse vers l'extérieur du plat (plat de 1-1/2 pinte) pour cuisson aux micro-ondes. Le cas échéant, badigeonner avec beurre fondu et assaisonnements. Faire cuire sous une feuille de plastique comportant des événements. Laisser reposer sans recouvrir pendant 2 minutes. Pour cuire plus d'une livre de poisson, retourner le poisson vers le milieu de la période de cuisson.
Steaks de poisson	HI	4 $\frac{1}{2}$ -5 $\frac{1}{2}$ minutes	
Poisson entier	7	4 $\frac{1}{2}$ -6 minutes	
Pétoncles	HI	3 $\frac{1}{2}$ -5 minutes	Répartir en une seule couche. Préparer conformément aux instructions ci-dessus, mais remuer au lieu de retourner.
Crevettes, nettoyées	HI	3 $\frac{1}{2}$ -5 minutes	

# CUISSON

## Amuse-gueule / Sauces / Soupes

### Cuisson des amuse-gueule : Conseils et techniques

#### Recommandations

- Les produits croustillants, comme toasts melba, blé en filaments et biscuits de seigle croustillants sont les meilleurs pour la cuisson aux micro-ondes. Attendre le début de la réception pour ajouter les garnitures. Placer une serviette de papier sous les biscuits pendant la cuisson aux micro-ondes, pour l'absorption de l'excès d'humidité.
- Répartir les amuse-gueule sur un cercle pour obtenir une cuisson uniforme.
- Remuer les garnitures pour uniformiser la température et réduire la durée de la cuisson.

#### Cuisson des sauces : Conseils et techniques

- Utiliser un récipient pour four à micro-ondes ou une tasse à mesurer de verre dont le volume est 2 à 3 fois celui de la sauce.
- Une sauce à base de fécule de maïs épaissit plus rapidement qu'une sauce à base de farine.

#### Cuisson des soupes : Conseils et techniques

- Pour éviter un débordement, cuire une soupe dans un plat pour cuisson aux micro-ondes dont le volume est le double de celui des ingrédients de la recette, particulièrement si la liste des ingrédients contient de la crème ou du lait.
- D'une manière générale, recouvrir une soupe d'une feuille de plastique comportant des ÉVENTS, ou d'un couvercle pour cuisson aux micro-ondes.
- Recouvrir le plat pour retenir l'humidité. Ne pas couvrir lorsqu'il faut que les ingrédients restent croustillants.
- Pour éviter une cuisson excessive, sélectionner le temps de cuisson minimum suggéré. Si nécessaire, poursuivre la cuisson après avoir déterminé le degré d'avancement.

#### Autres recommandations

- Pour les amuse-gueule comportant un glaçage croustillant ou une pâtisserie gonflante, on obtient un meilleur résultat par cuisson sèche dans un four conventionnel.
- Il est possible de réchauffer un produit pané au four à micro-ondes, mais la panure ne sera pas croustillante.
- Cuire une sauce à base de fécule de maïs ou de farine dans un plat non couvert, pour pouvoir la remuer 2 ou 3 fois au cours de la cuisson et pour éviter la formation de grumeaux.

- Pour adapter une recette conventionnelle de sauce, réduire légèrement la quantité de liquide.
- Remuer occasionnellement pour favoriser le mixage des saveurs et uniformiser la température; ceci peut même réduire le temps de cuisson nécessaire.
- Lors de la conversion d'une recette conventionnelle de soupe pour la cuisson aux micro-ondes, réduire les quantités de liquide, de sel et d'assaisonnements forts.

## Viandes

### Cuisson des viandes : Directives générales

- Préparation des viandes avant la cuisson :
  - Décongeler complètement.
  - Enlever l'excès de graisse pour minimiser les projections.
  - Placer la pièce de viande sur une grille pour cuisson aux micro-ondes, dans un plat pour micro-ondes, côté gras vers le bas.
  - Pour une pièce de viande relativement dure, utiliser un sac de cuisson.
  - Répartir les pièces de viande de telle manière que les parties les plus épaisses soient orientées vers l'extérieur du plat.
  - Recouvrir la viande d'une feuille de papier paraffiné qui retiendra les projections.
- Surveiller la cuisson.
  - Retirer le jus qui s'accumule pour réduire les projections et éviter une cuisson excessive de la surface inférieure des pièces de viande.
  - Protéger les parties minces ou osseuses avec des morceaux de feuille d'aluminium pour éviter une cuisson excessive.

**NOTE :** Placer les morceaux de feuille d'aluminium à **au moins 1 pouce** des parois du four et ne jamais recouvrir de feuille d'aluminium plus d'un tiers de la viande.

- Laisser la viande reposer pendant 10 à 15 minutes après l'avoir retirée du four recouverte d'une feuille d'aluminium. Pendant cette période d'attente, la température interne pourra augmenter de 5 à 10°F.

Le tableau de cuisson de la page suivante présente des directives détaillées, le niveau de puissance et le temps de cuisson à utiliser pour la cuisson de la plupart des viandes.

# CUISSON

## Cuisson des viandes

METS	NIVEAU DE PUISSANCE	TEMPS DE CUISSON	DIRECTIVES
Boeuf Hamburgers (de 4 oz) Frais ou décongelés 1 hamburger 2 hamburgers 4 hamburgers	HI	1-1 1/2 minutes 1 1/2 à 2 minutes 2 1/2 à 3 1/2 minutes	Former une dépression au centre chaque hamburger. Placer les hamburgers sur la grille de rôtissage du four à micro-ondes. Le cas échéant, badigeonner de sauce de brunissage. Recouvrir de papier paraffiné. Retourner vers le milieu de la période de cuisson. Période d'attente de 1 minute après la cuisson, sans découvrir.
Rôti de pointe de surlonge (3 à 4 lb)	5	8 à 10 minutes par livre SAIGNANT(135 °F) 11 à 13 minutes par livre MOYENNE(155 °F)	Placer le rôti sur la grille de rôtissage du four à micro-ondes. Ajouter l'assaisonnement approprié et recouvrir de papier paraffiné. Retourner la pièce de viande vers le milieu de la période de cuisson; recouvrir/protéger selon le besoin. Retirer le rôti du four lorsque la température désirée est atteinte. Période d'attente de 15 minutes sous feuille d'aluminium. (La température peut augmenter de 10 °F.)
Agneau Rôti d'agneau, désossé, roulé (3 à 4 lb)	5	11 à 12 minutes par livre SAIGNANT(135 °F) 12 à 13 minutes par livre MOYENNE(145 °F) 13 à 14 minutes par livre BIEN CUIT(155 °F)	Placer le rôti sur la grille de rôtissage de four à micro-ondes. Badigeonner la pièce d'agneau de marinade ou assaisonner avec romarin, thym et marjolaine. Recouvrir de papier paraffiné. Retourner le rôti après 15 minutes et de nouveau après 30 minutes. Recouvrir/protéger selon le besoin. Retirer le rôti du four lorsque la température désirée est atteinte. Période d'attente de 15 minutes sous feuille d'aluminium. (La température peut augmenter de 10 °F.)
Porc Tranches de bacon 2 tranches 4 tranches 6 tranches	HI	1 1/2 à 2 minutes 3 à 3 1/2 minutes 3 1/2 à 4 1/2 minutes	Placer les tranches de bacon sur la grille de rôtissage du four à micro-ondes. Recouvrir de serviettes de papier. Période d'attente de 1 minute après la cuisson.
Côtelettes (5 à 7 oz chacune) 2 côtelettes  4 côtelettes	3	18 à 20 minutes par livre 15 à 17 minutes par livre	Placer les côtelettes dans le plat de cuisson du four à micro-ondes. Ajouter l'assaisonnement désiré et recouvrir d'une feuille de plastique comportant des événements. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la teinte de la viande ne soit plus rose ou que la température interne ait atteint 170°F. Retourner les côtelettes au milieu de la période de cuisson. Période d'attente de 5 minutes après la cuisson, sans découvrir.(La température peut augmenter de 10°F.)
Rôti de longe, désossé, roulé (3 1/2 à 4 1/2 lb)	3	25 à 27 minutes par livre (165 °F)	Placer le rôti dans un sac de cuisson, dans le plat du four à micro-ondes. Le cas échéant, ajouter l'assaisonnement et un produit de brunissage. Fermer partiellement le sac avec un cordon ou dispositif compatible avec les micro-ondes. Prévoir une période d'attente de 15 minutes dans le sac après la cuisson. (La température peut augmenter de 10°F.) La température interne du porc devrait atteindre 170°F avant le service.)
Petites saucisses, fraîches ou décongelées (1 à 2 oz) 2 saucisses 4 saucisses 6 saucisses 10 saucisses (paquet de 8 oz)	HI	45 à 60 secondes 1 à 1 1/2 minutes 1 1/2 à 2 minutes 1 3/4 à 2 minutes	Percer les saucisses avant de les placer sur la grille de rôtissage du four à micro-ondes. Recouvrir avec du papier paraffiné ou des serviettes de papier. Retourner vers le milieu de la période de cuisson. Période d'attente de 1 minute après la cuisson, sans découvrir.

# CUISSON

## Volaille

### Cuisson des volailles : Directives générales

- Préparation d'une volaille pour la cuisson.
  - Décongeler complètement.
  - Répartir les morceaux en plaçant les parties épaisses vers l'extérieur du plat de cuisson. Pour la cuisson de pilons, répartir ceux-ci comme les rayons d'une roue.
  - Recouvrir le plat de papier paraffiné qui retiendra les projections.
  - Utiliser un agent de brunissage ou cuire avec une sauce pour que la surface brunisse.
- Lavage la cuisson de la volaille.
  - Enlever le jus qui s'accumule et protéger les parties minces ou osseuses avec de petits morceaux de feuille d'aluminium pour éviter une cuisson excessive.

- Veiller à ne pas placer les morceaux de feuille d'aluminium à moins de 1 pouce des parois du four ou d'un autre morceau d'aluminium.

- La viande est cuite lorsque sa teinte rose a disparu et lorsque le jus qui s'écoule est limpide. À la fin de la cuisson la température dans la viande d'un pilon devrait être de 180 à 185°F.
- Prévoir une période d'attente de 10 minutes après la cuisson(recouvrir d'une feuille d'aluminium).

Le tableau de cuisson ci-dessous présente des directives détaillées, le niveau de puissance et le temps de cuisson à utiliser pour la plupart des morceaux et types de volaille.

### Cuisson des volailles

VOLAILLE	NIVEAU DE PUISSANCE	PÉRIODE DE CUISSON	DIRECTIVES
Morceaux de poulet (2 1/2 à 3 lb)	HI	4 1/2 à 5 1/2 minutes par livre	Laver les morceaux; bien essorer en secouant et préparer la cuisson. Placer les morceaux en une seule couche dans un plat de cuisson pour micro-ondes; placer les parties les plus épaisses vers l'extérieur. Le cas échéant, badigeonner avec du beurre ou un agent de brunissage, et assaisonner. Recouvrir de papier paraffiné. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la teinte de la chair ait disparu et que le jus qui s'écoule soit limpide. Ajouter une période d'attente de 5 minutes sans découvrir.
Poulet entier (3 à 3 1/2 lb)	HI	12 à 13 minutes par livre	Avant la cuisson, laver et secouer pour éliminer l'eau. Placer la poitrine vers le bas sur la grille de rôtissage du four à micro-ondes. Le cas échéant, badigeonner avec du beurre ou un agent de brunissage, et assaisonner. Recouvrir de papier paraffiné. Exécuter une période de cuisson initiale-1/3 du temps de cuisson estimé. Retourner la volaille(poitrine vers le haut);badigeonner avec du beurre ou un agent de brunissage. Remettre le papier paraffiné et exécuter une seconde période de cuisson partielle(1/3 du temps de cuisson estimé). Si nécessaire, recouvrir/protéger. Exécuter la période de cuisson finale 1/3 du temps de cuisson estimé, ou jusqu'à ce que la teinte rose ait disparu et que le jus qui s'écoule soit limpide. Ajouter une période d'attente de 10 minutes.(La température peut augmenter 10°F) Lorsque la cuisson est terminée, la température dans la viande d'un pilon devrait être de 180 à 185°F
Poulettes de Cornouailles entières (1 à 1 1/2 lb chacune)	HI	6 à 7 minutes par livre	Laver les morceaux; bien essorer en secouant et préparer la cuisson. Attacher les ailes avec le corps de l'oiseau, et les pattes avec la queue. Placer les poitrines des poulettes vers le bas sur la grille du four à micro-ondes. Recouvrir de papier paraffiné. Retourner les poulettes(poitrines vers le haut) vers le milieu de la période de cuisson. Protéger les extrémités des pilons avec de la feuille d'aluminium. Retirer le jus qui s'est écoulé. Le cas échéant, badigeonner avec du beurre ou un agent de brunissage, et assaisonner. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la teinte rose de la chair ait disparu et que le jus qui s'écoule soit limpide. Retirer les poulettes du four à micro-ondes lorsque la température désirée est atteinte. Ajouter une période d'attente de 5 minutes sous une feuille d'aluminium.(La température peut augmenter de 10°F). La température dans la viande de la poitrine devrait être de 170°F avant le service.

# CUISSON

## Pâtes et riz

Le temps de cuisson des pâtes, du riz et des céréales est à peu près le même au four à micro-ondes qu'avec les techniques conventionnelles, mais l'emploi du four à micro-ondes est plus pratique parce qu'on peut cuire et servir dans le même plat.

Dans le cas de la cuisson au four à micro-ondes il n'est pas nécessaire de remuer, et un reste de pâtes réchauffé aura le même goût de fraîcheur que le mets initial.

### Cuisson des pâtes et du riz : Conseils et techniques

- Lorsque la liste des ingrédients d'un plat en sauce inclut du riz ou des pâtes, ne pas les cuire complètement, pour que ces ingrédients restent fermes.
- Prévoir une période d'attente pour le riz, mais pas pour les pâtes.
- Le tableau de cuisson des pâtes et du riz ci-dessous présente des directives détaillées, le niveau de puissance et le temps de cuisson à utiliser pour la plupart des mets à base de pâtes et de riz.

### Cuisson des pâtes

TYPE DE PÂTES	NIVEAU DE PUISSANCE	TEMPS DE CUISSON	DIRECTIVES
Spaghettis 4 tasses d'eau 8 oz de spaghettis	HI 5	9 à 10 minutes 7 <sup>1/2</sup> à 8 <sup>1/2</sup> minutes	Le cas échéant, saler l'eau chaude du robinet. Utiliser un plat de 2 pintes pour cuisson aux micro-ondes; recouvrir d'une feuille de plastique comportant des événements pour les spaghettis et la lasagne. Recouvrir d'un couvercle pour micro-ondes ou d'une feuille de plastique comportant des événements pour les macaronis et les nouilles aux oeufs. Chauffer au niveau de puissance maximum HI selon les indications du tableau ou jusqu'à l'ébullition de l'eau. Verser les pâtes en remuant; poursuivre la cuisson au niveau de puissance 5 selon les indications du tableau ou jusqu'à ce que les pâtes soient tendres. Drainer l'excès de liquide.
Macaronis 3 tasses d'eau 2 tasses de macaronis	HI 5	6 à 7 minutes 5 <sup>1/2</sup> à 6 <sup>1/2</sup> minutes	
Lasagne 4 tasses d'eau et 8 oz de lasagne	HI 5	7 à 8 minutes 11 à 12 <sup>1/2</sup> minutes	
Nouilles aux oeufs 6 tasses d'eau et 4 tasses de nouilles	HI 5	8 à 10 minutes 5 <sup>1/2</sup> à 6 <sup>1/2</sup> minutes	

### Cuisson du riz

TYPE DE RIZ	NIVEAU DE PUISSANCE	PÉRIODE DE CUISSON	DIRECTIVES
Riz à grains longs 2 <sup>1/4</sup> tasses d'eau et 1 tasse de riz	HI 5	4 <sup>1/2</sup> à 5 <sup>1/2</sup> minutes 14 minutes	Le cas échéant, saler l'eau chaude du robinet. Utiliser un plat de 2 pintes pour cuisson aux micro-ondes. Recouvrir avec un couvercle pour micro-ondes. ou d'une feuille de plastique comportant des événements. Faire chauffer l'eau selon les indications du tableau au niveau de puissance maximum HI ou jusqu'à l'ébullition de l'eau. Introduire le riz en remuant, ainsi que tout assaisonnement.
Riz brun 2 <sup>1/2</sup> tasses d'eau et 1 tasse de riz	HI 5	4 <sup>1/2</sup> à 5 <sup>1/2</sup> minutes 28 minutes	
Mélange de riz à grains longs et riz sauvage 2 <sup>1/3</sup> tasses d'eau et paquet de 6 oz	HI 5	4 à 5 minutes 24 minutes	Poursuivre la cuisson conformément aux indications du tableau au niveau de puissance 5 ou jusqu'à ce que l'eau ait été absorbée et que le riz soit tendre. Ajouter une période d'attente de 5 à 10 minutes. Remuer avec une fourchette pour séparer les grains.
Cuisson rapide 1 tasse d'eau et 1 tasse de riz	HI	2 à 3 minutes	Faire chauffer l'eau jusqu'à l'ébullition. Verser le riz dans l'eau bouillante et laisser reposer sous couvercle pendant 5 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le riz ait absorbé l'eau et que le riz soit tendre. Remuer avec une fourchette pour séparer 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, chrome et 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.

## LA GRILLE DE MÉTAL

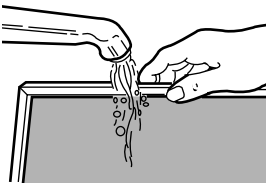
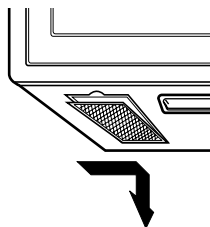
Utilisez une solution de nettoyage douce pour nettoyer la grille et frottez-la avec un tampon à récurer en nylon. Asséchez-la complètement. N'utilisez pas de tampons de récurage ni de solvants (de type aérosol) abrasifs.

## NETTOYER LES FILTRES POUR LA GRAISSE

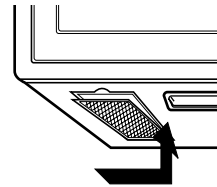
Retirez les filtres à mailles de fer pour la graisse situés sur le couvercle de la hotte, sous le four: lavez-les dans l'évier au moins une fois par mois.

1. Pour enlever chacun des filtres, glissez-les en direction de chaque côté du four. Tirez vers le bas et poussez-les de l'autre côté. Les filtres vont tomber.

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 remettre les filtres en place, glissez-les dans l'ouverture du côté, poussez vers le haut en direction du centre du four pour les verrouiller en position.

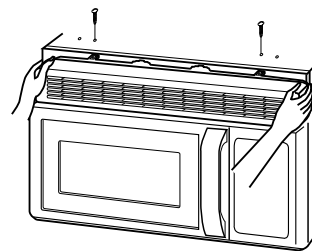


**REMARQUE : ne faites pas fonctionner** la hotte sans que les filtres ne soient en place.

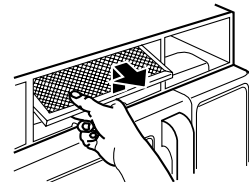
## REPLACEMENT DU FILTRE AU CHARBON

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

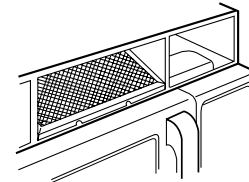
1. Retirez les deux vis de montage de la grille de ventilation (les deux vis du milieu).



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



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

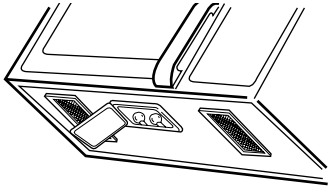


5. Glissez le fond du couvercle de ventilation en place. Poussez sur le dessus jusqu'à ce qu'il soit solidement en place. Vissez les vis de montage. Remettez la tension de la source d'alimentation principale en circuit.

# ENTRETIEN

## REPLACEMENT DE LA LUMIÈRE/VEILLEUSE DE LA HOTTE

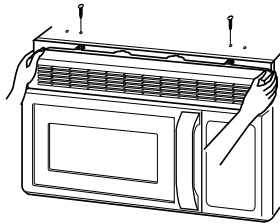
1. Débranchez l'alimentation à partir du panneau électrique ou débranchez le cordon d'alimentation.



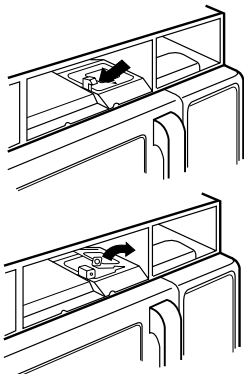
2. Retirez les vis du couvercle de la lumière de la hotte.
3. Dévissez l'ampoule (ou les ampoules) brûlée(s) et remplacez-la (les) avec une (des) ampoule(s) de 30 watts.
4. Remplacez le couvercle de la lumière de la hotte.
5. Remettez l'alimentation en circuit.

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

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



4. Soulevez le support de l'ampoule.



5. Remplacez avec une ampoule pour appareils électroménagers de 30 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 produire un amorçage d'arc (étincelles), ce qui endommagerait votre four.

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

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

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

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

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

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

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

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

**Q. Que signifie le "temps de repos"?**

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

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

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

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

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

# ENTRETIEN

## GUIDE DES PLATS À L'ÉPREUVE DES MICRO-ONDES

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



# AVANT DE PLACER UN APPEL DE SERVICE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

# AVANT DE PLACER UN APPEL DE SERVICE

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

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

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