This Owner's Manual is provided and hosted by Appliance Factory Parts.

Appliance Factory Parts
Experts in BBQ, Humidifier, & Appliance Parts
1-800-955-7075

GOLDSTAR MA-7100W1 Owner's Manual

Shop genuine replacement parts for GOLDSTAR MA-7100W1

Find Your GOLDSTAR Microwave Parts - Select From 234 Models

-------- Manual continues below --------

website:http://www.LGEservice.com
e-mail:http://www.LGEservice.com/techsup.html

LG

MICROWAVE OVEN

OWNER'S MANUAL & COOKING GUIDE

PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL
THOROUGHLY BEFORE OPERATING.

MS-71ME

P/NO.: 3828W5A1514
Printed in China

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

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

The serial number is found on the back of this unit. This number is unique to this unit and not avaliable to others. You should record requested information here and retain this guids as a permanent record of your purchase.

Date of Purchase _____

Dealer Purchased From _____

Dealer Address _____

_____

Dealer Phone No. _____

Model No. _____

Serial No. _____

PROPER AND SAFE USE OF YOUR OVEN

- The oven must be level.
- The turntable and turntable roller rest must be in the oven during cooking.
- Place the cookware gently on the turntable and handle,it carefully to avoid possible breakage.
- When a browning dish is used, its bottom must be at least 3/16" above the turntable.
  Carefully read and follow the instructions that accompany the browning dish. Incorrect usage may cause the turntable to break.
- The oven has several built-in safety switches to make sure the power remains off when the door is open. Do not tamper with these switches.
- Do not operate the oven empty.
- When heating packaged microwave foods, always place them on a microwave-safe dish.
  For example, microwave french fries.
- Do not cook bacon directly on the turntable.
- Do not heat baby bottles or baby food in the microwave oven. Uneven heating may occur and could cause personal injury.
- Do not heat narrow-necked containers, such as syrup bottles.
- If the oven is dropped or damaged, it should be throughly checked by a trained service technician before it is operated again.
- Do not use this microwave oven for commercial purposes. This microwave oven is made for household use only.
- DO NOT deep-fat fry in your microwave. This is not a safe procedure in the confined cavity.
- DO NOT attempt to do home canning in your microwave. It is impossible to be sure all areas of the jar have reached boiling temperature for the proper processing time.

TABLE OF CONTENTS

SPECIFICATIONS 3

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS 4

UNPACKING AND NAMES OF OVEN PARTS 5

TURNTABLE 5

CONTROL PANEL 6

INSTALLATION 7

ELECTRICAL GROUNDING INSTRUCTION 8

UTENSILS 9

OPERATION CHECK 10

OPERATING INSTRUCTION 10

QUESTIONS AND ANSWERS 11

CARE AND CLEANING 12

BEFORE CALLING FOR SERVICE 12

COOKING TECHNIQUES 13

FRESH VEGETABLE CHART 14

HEATING OR REHEATING GUIDE 15

SPECIFICATIONS

MODEL	MS-71ME
Power Supply	120VAC, 60Hz
Rated Power Consumption	910W
Microwave Output	*600W
Frequency	2,450 MHz
Rated Current	8.5A
Overall Dimensions (WxHxD)	19" X 11" X 12 7/8"
Ovne Cavity Dimensions (WxHxD)	12 1/4" X 7 3/4" X 12 1/2"
Eftective Capacity of Oven Cavity	0.7 Cu. ft.

* According to IEC-705 test procedure.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances basic safety precautions should be followed, including the following:

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

1. Read all instructions before using the appliance.
2. Read and follow the specific "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY"found on page 2.
3. As with most cooking appliances, close supervision is necessary to reduce the risk of a fire in the oven cavity.

   NOTE: If a fire should start:
   ★ Keep the oven door closed.
   ★ Turn the oven off.
   ★ Disconnect the power cord or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.

   ■ **The following rules should be kept in mind at all times:**

   a. DO NOT overcook foods, since this could cause fires in the oven cavity. Carefully attend to the oven's activities, especially if paper, plastic or other combustibles are inside.

   b. DO NOT store combustible items, such as bread, cookies, and etc., inside the oven, because if lightning strikes the power lines it may cause the oven to turn ON.

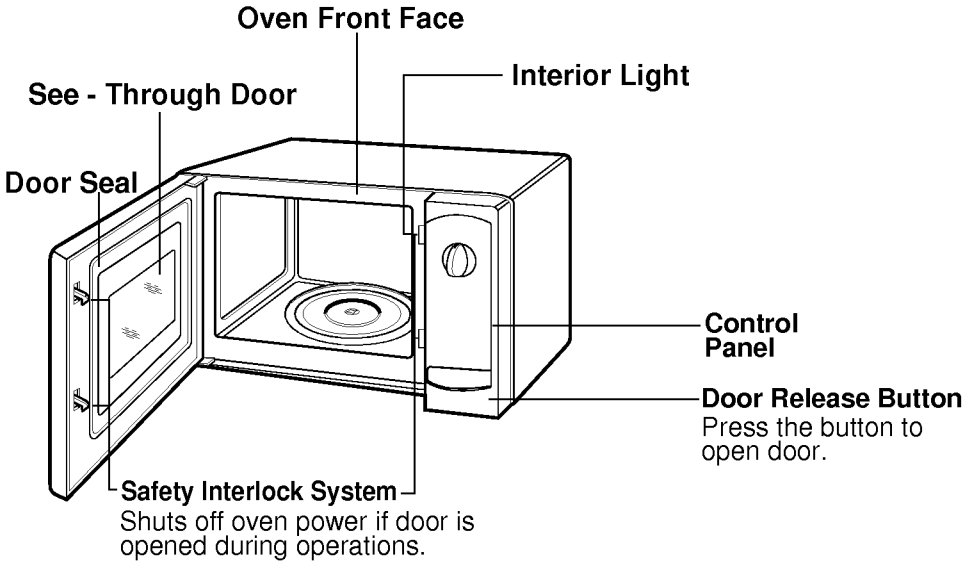
   C. DO NOT use wire twist-ties in the oven. Be sure to inspect purchased items for wire twist ties and remove before placing them in the oven.
4. This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See "ELECTRICAL GROUNDING INSTRUCTION" on page 8.
5. Install this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
6. Some products such as whole eggs, water with oil or fat, sealed containers, and closed glass jars may explode and therefore, should not be heated in this oven.
7. Use this appliance only for its intended use as described in the manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance.
8. As with any appliance, close supervision is necessary when children are involved.
9. Do not operate this appliance if it (a) has a damaged cord or plug, (b) is not working properly or (c) has been damaged or dropped.
10. This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact your nearest Sears Service Centre for examination, repair or adjustment.
11. Do not cover or block openings on the appliance.
12. Do not use outdoors, in a wet basement, or near a swimming pool.
13. Do not immerse cord or plug in water.
14. Keep cord away from heated surfaces.
15. Do not let cord hang over edge of table or counter.
16. When cleaning door and interior oven surfaces, use only mild, non-abrasive soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth. (See "Care and Cleaning" instructions on page 12.)

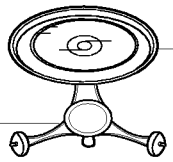
SAVE THESE INSTRUCTIONS

UNPACKING AND NAMES OF OVEN PARTS

Remove your oven and all materials from the shipping carton.
Your oven comes with the following accessories:

Turntable	1
Rotating Ring	1
Instruction Manual (English/French)	1





Turntable
Made of special heat-resistant glass. Place this turntable over the roller rest in the center of the cavity bottom. NEVER place the turntable upside-down.

Turntable Roller Rest
Place the roller rest on the cavity bottom to support the glass turntable. It must always be used with the turntable.

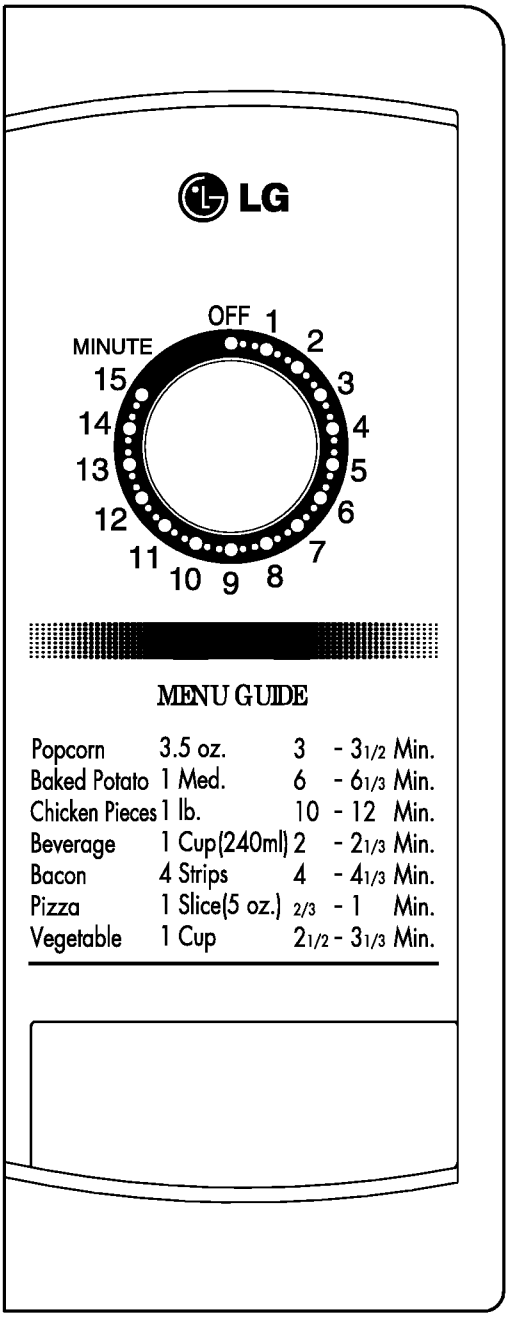
TURNTABLE

All food and containers of food are always placed on the turntable for cooking.

The turntable automatically rotates during all cooking programs.

The turntable sometimes rotates clockwise and sometimes counterclockwise; this is normal.

CONTROL PANEL



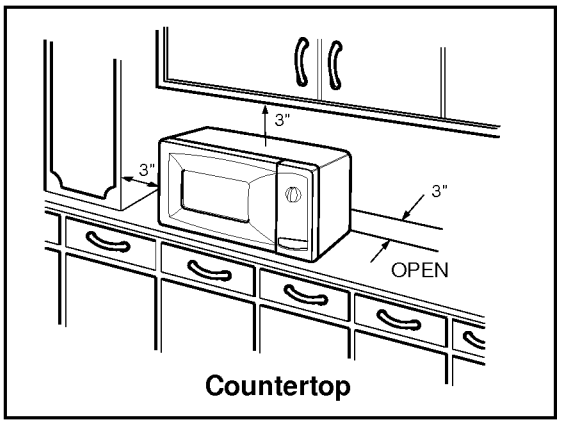
MENU GUIDE

Popcorn	3.5 oz.	3	- 3 1/2 Min.
Baked Potato	1 Med.	6	- 6 1/3 Min.
Chicken Pieces	1 lb.	10	- 12 Min.
Beverage	1 Cup(240ml)	2	- 2 1/3 Min.
Bacon	4 Strips	4	- 4 1/3 Min.
Pizza	1 Slice(5 oz.)	2/3	- 1 Min.
Vegetable	1 Cup	2 1/2	- 3 1/3 Min.

NOTE: The oven starts cooking as soon as the timer knob turned on.

INSTALLATION

Select a level surface that provides enough open space for the inlet and/or outlet vents located at the rear and underside of the oven. Make sure there is at least three inch of space on the top and at the back of the oven.
When one side is installed flush to the wall, the opposite side or top must be opened. Do not remove the plastic feet from the oven bottom.
Plug your oven into a standard 120-volt/60Hz household outlet.
The electrical circuit must be at least 15 amperes. Your microwave oven should be the only appliance on the circuit.



- Spacing should be over 3 inches (7.5cm).
- One side must be open.

NOTE: DO NOT INSTALL YOUR OVEN OVER A RANGE COOKTOP OR OTHER HEAT PRODUCING APPLIANCE, OR DAMAGE TO THE OVEN MAY RESULT.

This unit is not designed for 50Hz or any circuit other than a 120-volt/60Hz AC circuit.

Do not install your oven over a range, cooktop or other heat producing appliance, or damage to the oven may result.

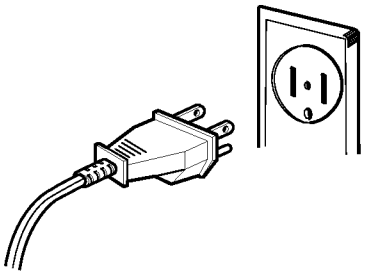
Insertion into a cabinet or wall would damage the product and void the warranty.

ELECTRICAL GROUNDING INSTRUCTION

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

Consult a qualified electrican if in doubt or if the grounding instructions are not completely understood as to whether the appliance is properly grounded.A short power supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer cord sets or extension cords may be used with the following precautions.

PROPERLY POLARIZED AND GROUNDED OUTLET



Three-Pronged (Grounding) plug

If a long cord or extension cord is used :

The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be equal to or higher than the electrical rating of the appliance.

- The extension cord must be a grounding-type 3 wire cord.
- The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.
- The electrical power cord must be kept dry and must not be pinched or crushed in any way.

WARNING - Improper use of the grounding plug can result in electrical shock.

UTENSILS

ITEM	USE	COMMENTS
Aluminum foil	Shielding	Small strips of foil can be molded around thin parts of meat or poultry to prevent overcooking. Arcing can occur if foil is too close to oven wall.
Browning dish	Searing meats	Check browning dish information for instructions and heating chart. Do not preheat for more than 8 minutes.
Dinnerware Microwave-safe, only	Reheating and short term cooking	Check manufacturers' use and care directions for suitability for microwave heating. Some dinnerware may state on the back of the dish, "Microwave Oven Proof." Do not use cracked or chipped dishes.
Disposable ovenable paperboard dishes	Cooking	Some frozen foods are packaged in these pans. Can be purchased in grocery stores.
Fast food carton with metal handle	None	May cause arcing.
Frozen dinner tray Aluminum	Reheating	Frozen dinners may be heated in foil tray, if tray is less than 3/4-inch (2cm) high. Place foil tray in center of oven. Leave at least 1-inch (2.5cm) space between foil tray and oven walls. Heat only 1 foil tray in the oven at a time. For containers more than 3/4-inch (2cm) deep, remove food and place in a similar size microwave-safe container.
Plastic	Reheating	Some frozen dinners have microwave-safe plastic trays.
Glass jars	Warming	Remove lid. Heat food until just warm. Most glass jars are not heat resistant and may break.
Glassware Heat resistant oven glassware, glass-ceramic and ceramic, only	Cooking	Ideal for microwave cooking. May have many pieces available in your home. Do not use cracked or chipped dishes.
Metal twist ties	None	They may cause arcing and could cause a fire in the oven.
Oven cooking bags	Cooking	Follow manufacturers' directions. Close bag with either the nylon tie provided, a strip cut from the end of the bag, or a piece of cotton string. Do not close with metal twist tie. Make six 1/2-inch (1cm) slits by closure.
Paper bags	None	May cause a fire in the oven.
Paper plates and cups	Reheating and short term cooking	Use to warm cooked foods and cook foods that require short cooking times such as wieners.
Paper towels and napkins	Reheating and cooking	Use to warm rolls and sandwiches. Use with supervision for a limited time only. Never use recycled paper.
Parchment paper	Cooking	Use as a cover to prevent spattering.
Plastic Microwave-safe only, cooking and storage dishes	Cooking	Should be labeled, "Suitable for microwave heating." Check manufacturers' directions for recommended uses. Some microwave-safe plastic dishes are not suitable for cooking foods with high fat content.
Plastic wrap	Cooking	Use to cover foods during cooking to retain moisture.
Plastic Foam Cups	Reheating	Use to bring foods to a low serving temperature. Plastic foam will melt if foods reach a high temperature.
Thermometers Microwave-safe, only	Cooking	Meat and candy thermometers are available.
Waxed paper	Cooking	Use as a cover to prevent spattering and to retain moisture.

TO TEST A CONTAINER FOR SAFE MICROWAVE OVEN USE: Fill a 8 oz. (250mL) glass measure with water and place it in the microwave oven along with the container to be tested; heat one minute at HIGH. If the container is microwave oven-safe, it should remain comfortably cool and the water should be hot. If the container is hot, it has absorbed some microwave energy and should not be used.

OPERATION CHECK

After unpacking this appliance, examine the new oven for evidence of shipping damage. This is most important since a damaged oven may allow the escape of microwave energy. Make sure you remove all packing from the microwave cavity. Check the oven operation when unpacking the unit and any time the oven is not working properly.

1. Plug the power cord into an earthed electrical socket.
2. Place the glass tray inside the oven cavity.
3. Place a cup of water (at room temperature) inside the oven, on the glass tray.
4. Close the door securely.
5. Set the TIMER for 3 to 4 minutes (note: microwace activity starts).
6. When the cooking time has elapsed, the signal will sound (note: all microwae activity stops).
7. If the oven is operating normally, the water will be warm.

OPERATING INSTRUCTION

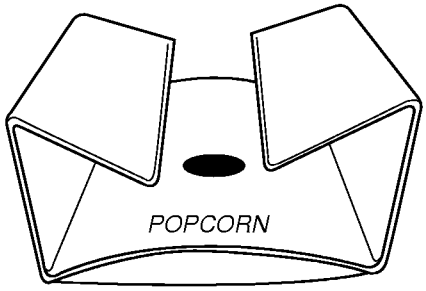
The microwave oven is designed to be simple and easy to operate, Please follow these instrucions carefully.

1. Place the food in a suitable cooking utensil, open the microwave oven door and place the utensil in the center of the oven the glass tray.
2. Close the oven door.
3. Turn the TIME KNOB clockwise to set the cooking time.

NOTE:
The oven starts as the KNOB is turned.
We recommend turning the KNOB past the time you want and then turn back to the desired setting.

4. When the TIMER reaches Off, the signal sounds and the oven will automatically shut off.
5. Open the door and remove the food from the oven.
6. To stop cooking before TIMER reaches Off, either open the door or simply turn the TIMER to Off.

NOTE:
The door can be opened during the cooking process by pushing the Door Open Button. The TIMER will stop and the microwave activity will cease. When the door is closed, cooking will resume until the full cooking time has elapsed. After cooking is finished, the TIMER will be at Off.



When popping a popcorn;
Place carefully bag does not touch oven walls. Fold each end of the bag in half toward the center top of the bag.

QUESTIONS AND ANSWERS

OPERATION

Q. What is wrong when the oven light does not glow during cooking?
A. The light bulb has burned out.

Q. Why is steam coming out of the air exhaust vent?
A. Steam is normally produced during cooking. The microwave oven has been made to vent this steam.

Q. Can the microwave oven be damaged if it operates empty?
A. Yes. Never operate while empty or without the turntable.

Q. Why do I see light reflection around the outer case?
A. This light is from the oven light located outside the oven cavity.

Q. Why is there noise coming from the turntable when the oven is turned on?
A. This noise occurs when the turntable roller rest and oven bottom are dirty. Frequent cleaning of these parts should eliminate or reduce this noise.

Q: Can I use either metal or aluminum pans in my microwave oven?
A: Usable metal includes aluminum foil for shielding, small skewers and shallow foil trays (if is 3/4 inch deep and filled with food to absorb microwave energy).
Never allow metal to touch walls or door.

FOODS

Q. What is wrong when baked foods have a hard, dry brown spot?
A. This is caused by overcooking. Shorten cooking or reheating time.

Q. Why do eggs sometimes pop?
A. The egg yolk may pop because of steam buildup inside the membrane. To prevent this, simply pierce the membrane with a toothpick before cooking it.
Caution: Never microwave eggs in the shell.

Q. Why are scrambled eggs sometimes a little dry after cooking?
A. Eggs dry out if they are over-cooked. You may need to vary the cooking time for one of these reasons:
- Eggs vary in size.
- Eggs are at room temperature one time and at refrigerator temperature another time.
- The shapes of utensils vary, which makes it necessary to vary cooking time.
- Eggs continue cooking during standing time.

Q. What is wrong when three potatoes bake thoroughly and the fourth one is still not cooked?
A. The fourth potato may be slightly heavier than the others and should be cooked 30 to 60 seconds longer. Remember to allow one inch around each potato when baking. For more even cooking, place potatoes in a circle.

Q. Why do baked apples sometimes burst during cooking?
A. The peeling has not been removed from the top haif of each apple to allow for expansion of the interior of the apple during cooking. As in regular cooking methods, the interior of the apple expands during the cooking process.

Q. How are boil-overs avoided?
A. Use a larger utensil than usual for cooking. If you open the oven door, the food will stop boiling.

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 into the dish. Be prepared to use hot pads to remove food after cooking.

Q: The do's and don'ts of using aluminum foil in my microwave are confusing. When should I use aluminum foil?
A: It should be used to shield portions of food from becoming overcooked.
Use small flat pieces of foil for shielding.

CARE AND CLEANING

Wipe the oven inside and outside with a soft cloth and a mild detergent solution. Then rinse and wipe dry. This should be done on a weekly basis-more often if needed. Never use rough powders or pads. The inside oven top can be gently wiped in place.
Excessive oil splatters on the inside top will be difficult to remove if left for many days. Wipe spatters with a wet paper towel especially after cooking chicken or bacon.

REMOVABLE PARTS
The following parts may be removed as described. They should be washed in warm (not hot) water with a mild detergent and a soft cloth. Once they are clean, rinse them well and dry with a soft cloth.
Never use rough cleaning powders, steel wool or rough cleaning pads.

- The turntable may be removed for cleaning at the sink. Be careful not to chip or scratch the edges of the glass turntable, as this may cause the glass turntable to break during use.
- The turntable roller rest should be cleaned regularly.

SPECIAL CARE
For best performance and safety, the inner door panel and the oven front frame should be free of food or grease buildup. Wipe them often with a mild detergent. Then rinse and wipe dry. Never use rough powders or pads.

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 Sears Service Center.

PROBLEM	Is power cord plugged in?	Is door closed?	Cooking time not set.	Use approved cookware only.	Check to see that oven ventilation ports are not restricted.	Do not operate with oven empty.	Turn or stir food.
Oven will not start	×	×	×				
Acring or sparking				×		×	
Unevenly cooked foods				×			×
Overcooked foods							×
Undercooked foods				×	×		

COOKING TECHNIQUES

The advantage of microwave cooking is the speed and efficiency. For warming, heating, and defrosting, nothing compares. There are a few tips that will make microwaving easier and more enjoyable.

Microwave Cooking Principles
Because microwave cooking requires only one-qurter to one-third the time of conventional cooking, the same cooking principles become even more important.

Quantity
The more food being cooked, the longer you will have to cook it. As a general rule, when doubling a recipe, increase the cooking time by about 50 percent. When cutting a recipe in half, reduce the time by about 40 percent.

Density
Dense foods, such as potatoes, roasts, and carrots, absorb microwave energy less quickly than porous foods such as ground beef or mashed potatoes. Therefore, denser foods take longer to cook.

Shape and Size
Small pieces cook faster than large ones. For even cooking, it is important to have all the pieces the same size. Evenly shaped pieces, round or doughnut shaped, microwave best. When cooking items of varying thickness, arrange the thick portion near the outer edge of the dish.

Moisture, Sugar, and Fat
Food which is high in moisture, sugar, or fat cooks faster than food which is low in these substances. Add a minimum of liquid to moist foods. An excess amount of water slows cooking.

Starting Temperature
Frozen or refrigerated foods take longer to microwave than food at room temperature.

Delicate Ingredients
Some foods require special attention when cooked in the microwave oven. Delicate foods such as eggs, cheese, mayonnaise, etc. cook so quickly, they should be watched carefully.

Microwave Cooking Techniques
Arranging: Arrange foods in a circular pattern, when possible.
Piercing: Pierce the membrane of foods such as eggs, oysters, snails, sausage, liver, clams, and whole vegetables to allow steam to escape, so they do not burst.
Covering: Covering speeds heating and prevents spattering.
Stirring: To help food cook more quickly and evenly.
Turning Over: To help larger foods such as roasts or whole chickens, to cook more evenly.
Reheating: Place food that is denser/larger/thicker to the outer edge and the smaller/thinner or more porous food to the center.
Shielding: To prevent overcooking, thin or bony areas can be protected with small strips of aluminum foil.
Standing Time: Foods continue cooking even after removal from the oven. Standing time is necessary to allow foods to complete there cooking.

Converting Recipes
Microwave recipes will call for less liquid and adjustments in cooking time.

Microwave Thermometers
For best results, a microwave-safe thermometer can be carefully and properly inserted into the food. The guide to internal temperatures, gives suggested thermometer readings for meat and poultry. Keep in mind that standing time is essential for most food to reach its proper serving temperature.

Guide to Internal Temperature

Suggested Thermometer Readings	
120˚F (49˚C).	Rare Beef
130˚F (54˚C).	Medium Beef
140˚F (60˚C).	Fish Steaks and Fillets, Well Done Beef
150˚F (66˚C).	Vegetables, Hot Drinks, Soups, Casseroles
155˚F (68˚C).	Veal
165˚F (74˚C).	Well done Lamb, Pork
170˚F (77˚C).	Poultry Parts. Whole Fish

FRESH VEGETABLE CHART

Vegetable	Amount	Cook time at HIGH	Intsructions	Standing Time
Artichokes (8 oz. each)	2 medium 4 medium	8-9 13-15	Trim. Add 2 tsp. Water and 2 tsp. juice. Cover.	2-3 minutes
Asparagus, Fresh, spears	1lb.	9-10	Add 1/2 cup water. Cover.	2-3 minutes
Beens, green & wax	1lb.	10-12	Add 1/2 cup water in 1-1/2qt. casserole. Stir halfway through cooking.	2-3 minutes
Broccoli, Fresh, spears	1lb.	8-10	Place broccoli in baking dish. Add 1/2cup water.	2-3 minutes
Cabbage, Fresh, Chopped	1lb.	7-9	Add 1/4 cup water in 1qt. covered casserole. Stir halfway through cooking.	2-3 minutes
Carrtos, Fresh, sliced	2 cups	6-8	Add 1/4 cup water in 1qt. covered casserole. Stir halfway through cooking.	2-3 minutes
Cauliflower, Fresh, whole	1lb.	8-10	Trim. Add 1/4 cup water in 1qt. covered casserole. Stir halfway through cooking.	2-3 minutes
Fresh, flowerets Celery, Fresh, sliced	2 cups 4 cups	6-8 8-9	Slice. Add 1/2 cup water in 1-1/2qt. covered casserole. Stir halfway through cooking.	2-3 minutes
Corn, Fresh	2 ears	9-11	Husk. Add 2 tbsp water in 1-1/2qt. baking dish. Cover.	2-3 minutes
Mushrooms, Fresh, sliced	1/2 lb.	4-5	Place mushrooms in 1-1/2qt. covered casserole. Stir halfway through cooking.	2-3 minutes
Parsnips, Fresh, sliced	1lb.	8-10	Add 1/2cup water in 1-1/2qt. covered casserole. Stir halfway through cooking.	2-3 minutes
Peas, Green, Fresh	4 cups	8-10	Add 1/2cup water in 1-1/2qt. covered casserole. Stir halfway through cooking.	2-3 minutes
Sweet Potatoes Whole Baking (6-8 oz. each)	2 medium 4 medium	9-12 13-16	Pierce potatoes several times with fork. Place on 2 paper towels. Turn over halfway through cooking.	2-3 minutes 2-3 minutes
White Potatoes, whole baking (6-8 oz. each)	2 potatoes 4 potatoes	10-12 14-16	Pierce potatoes several times with fork. Place on 2 paper towels. Trun over halfway through cooking.	2-3 minutes 2-3 minutes
Spinach, Fresh, leaf	1 lb.	7-8	Add 1/2cup water in 2qt. covered casserole.	2-3 minutes
Squash, Acorn or butternut. Fresh	1 medium	8-9	Cut squash in half. Remove seeds. Place in 8x8-inch baking dish. Cover.	2-3 minutes
Zucchini Fresh, sliced	1 lb.	6-8	Add 1/2cup water in 1-1/2qt. covered casserole. Stir halfway through cooking.	2-3 minutes
Zucchini Fresh,whole	1 lb.	7-9	Pierce. Place on 2 paper towels. Trun zucchini over and rearrange halfway through cooking.	2-3 minutes

HEATING OR REHEATING GUIDE

To heat or reheat successfully in the microwave, it is important to follow several guidelines. Measure the amount of food in order to detemine the time needed to reheat. Arrange the food in a circular pattem for best results. Room temperature food will heat faster than refrigerated food. Canned foods should be taken out of the can and placed in a microwavable container. The food will be heated more evenly if covered with a microwavable lid of plastic wrap, vented. Remove cover carefully to prevent steam bums. Use the following chart as a guide for reheating cooked food.

Items	Cook time (at HIGH)	Special Instructions
Sliced meat 3 slices (1/4-inch thick)	1 1/2~2 minutes	place sliced meat on microwavable plate. Cover with plastic wrap and vent. *Note: Gravy or sauce helps to keep meat juicy.
Chicken pies 1 breast 1 leg and thigh	2~3 minutes 1 1/2~2 minutes	Place chicken pieces on microwavable plate. Cover with plastic wrap and vent.
Fish fillet (6~8 oz.)	1 1/2~2 minutes	Place fish on microwavable plate. Cover with plastic wrap and vent.
Lasagna 1 serving(101/2 oz.)	5~7 minutes	Place lasagna on microwavable plate. Cover with plastic wrap and vent.
Casserole 1 cup 4 cups	1 1/2~3 minutes 5~7 minutes	COOK covered in microwavable casserole. Stir once halfway through cooking.
Casserole cream or cheese 1 cup 4 cup	1 1/2~2 1/2 minutes 4~6 minutes	COOK covered in microwavable casserole. Stir once halfway through cooking.
Sloppy Joe or Barbecued beef 1 sandwich (1/2 cup meat filling) without bun	1~2 1/2 minutes	Reheat filling and bun separately. Cook filling covered in microwavable casserole. Stir once. Heat bun as directed in chart below.
Mashed potatoes 1 cup 4 cup	2~3 minutes 6~8 minutes	COOK covered in microwavable casserole. Stir once halfway through cooking.
Baked beans 1 cup	2~3 minutes	COOK covered in microwavable casserole. Stir once halfway through cooking.
Ravioli or pasta in sauce 1 cup 4 cup	3~4 minutes 8~11 minutes	COOK covered in microwavable casserole. Stir once halfway through cooking.
Rice 1 cup 4 cup	1 1/2~2 minutes 4~6 minutes	COOK covered in microwavable casserole. Stir once halfway through cooking.
Sandwich roll or bun 1 roll	20~35 seconds	Wrap in paper towel and place on glass microwavable rack.
Vegetables 1 cup 4 cup	2 1/2~3 1/3 minutes 4~6 minutes	COOK covered in microwavable casserole. Stir once halfway through cooking.
Soup 1 serving (8 oz.)	2~3 minutes	COOK covered in microwavable casserole. Stir once halfway through cooking.

LG ELECTRONICS CANADA INC.
AUTHORIZED SERVICE CENTERS LISTING

PROVINCE: ALTA

LOCATION	SERVICER	ADDRESS	TELEPHONE	CODE
CALGARY	MICROTECH	2735-39 AVE. N.E. #100	403 250 7041	IS
CALGARY	NATIONAL ELECT. SERVICE ASC 2	4-6115-4TH STREET S.E.	403 252 6988	IS
CALGARY	THORNCLIFFE RADIO & TV LTD.	4519-1ST ST. SOUTH EAST	403 243 0925	IS
EDMONTON	AMBASSADOR ELECTRONICS LTD.	15902-100A AVE.	403 484 5877	IS
EDMONTON	ELECTRONIC ANALYST	9006-51 AVE.	403 466 0662	IS
EDMONTON	NATIONAL ELECT. SERVICE ASC	10577-109 STREET	403 428 0248	IS
EDMONTON	STERLING T.V. AND VIDEO	15608-116 AVE.	403 455 8725	IS
EDMONTON	WOODWARDS CUSTOMER SERVICE(1)	3850-98TH STREET	403 463 2751	SSD
GRANDE PRAIRIE	T.V. KORNER	9827-97TH AVE.	403 539 6073	SD
LETHBRIDGE	FAITH ELECTRONICS LTD.	929-2 AVE. A NORTH	403 327 2977	SD
LETHBRIDGE	PRO TELEVISION SALES	1815-2ND AVENUE SOUTH	403 328 4977	IS
LLOYDMINSTER	BURRTRONICS LTD.	5905-44TH STREET	403 875 8884	IS
MEDICINE HAT	TEL-RAY TELEVISION	683 SOUTH RAILWAY STREET	403 526 4588	IS
RED DEER	R.D. CENTRAL TV LTD.	5130-47TH ST.	403 346 2101	SSD
RED DEER	TOWN & COUNTRY RADIO & TV	4A 4999-76 STREET	403 347 4388	IS
WESTLOCK	KYETECH INC.	BOX 2760	403 349 3993	IS
WETASKIWIN	IMPERIAL T/V & STEREO CENTER	5210-50TH AVENUE	403 352 5975	IS

PROVINCE: BC

LOCATION	SERVICER	ADDRESS	TELEPHONE	CODE
150 MILE HOUSE	TRIAC SYSTEM LTD.	BOX 470	604 296 4575	SD
BURNABY	AUDIO VIDEO ELECTRONICS	5097 CANADA WAY	604 524 4224	IS
BURNABY	CHROMA INDUSTRIES LTD.	5607 HASTINGS STREET	604 291 2242	IS
CAMPBELL RIVER	BILL & EDS TV	590 11TH AVENUE	604 287 9208	SD
CLEARBROOK	SYNTREX ELECTRONICS	#1-2826 LANGDON STREET	604 859 5712	IS
CRANBROOK	DANNYS HOME ENTERTAINMENT	37-9TH AVENUE SOUTH	604 426 7413	IS
KAMLOOPS	GIDDENS SERVICES LTD.	2345 TRANS CANADA HWY	604 372 8842	IS
KAMLOOPS	JOHNS ELECTRIC REPAIR CENTER	773 VICTORIA STREET	604 374 0388	IS
KELOWNA	TELTRONICS	1546 HARVEY AVENUE	604 860 9888	IS
KELOWNA	VALLET DIGTRONICS SERVICE LTD.	2453 HIGHWAY 97 NORTH	604 763 8366	IS
LANGLEY	FRASER VALLEY VIDEO REPAIR	21271-40TH STREET	604 530 6094	IS
MAPLE RIDGE	HANEY TV & SOUND SERVICE	11969-224 STREET	604 467 4995	SD
NANAIMO	ELECTRONIC CLINIC LTD.	1609A BOWEN ROAD	604 754 6335	IS
NEW WESTMINSTER	WOODWARDS CUSTOMER SERVICE(2)	109 BRAID STREET	604 520 5811	SSD
PORT ALBERNI	QUALITY ELECTRONICS	3561 3RD AVE.	604 724 3422	IS
PORT MODY	VILLAGE ELECTRONIC LTD.	3006A SPRING STREET	604 461 1313	IS
PRINCE GEORGE	ABC TV & STEREO	1-1839 1ST AVENUE	604 564 9081	IS
RICHMOND	MASTER TV SERVICE LTD.	5431 MINORU BLVD.	604 273 7247	IS
SARDIS	STARDUST AMUSEMENTS LTD.	7484 VEDDER ROAD	604 858 4622	IS
SURREY	A.A.A. TV SERVICE	#19 931 194TH STREET	604 888 7777	IS
TERRACE	PRO TECH ELECTRONICS	4519 LAKELSE AVE.	604 635 5134	IS
VANCOUVER	NATIONAL ELECT SERVICE ASC	1775 WEST 4TH AVE.	604 734 7606	IS
VERNON	JOHNSON'S TV SALES & SERVICE	2808A 48 AVE.	604 542 0311	SD
VERNON	WRIGHT & THORNBURN RADIO LTD.	3213-31ST AVENUE	604 545 1737	IS
VICTORIA	BC SOUND & RADIO SERVICE	931 FORT STREET	604 383 4731	IS
VICTORIA	Q-TEL SERVICE	627 DUNEDIN STREET	604 388 9333	IS
VICTORIA	RAC ELECTRONICS LTD	3385TENNYSOW AVE.	604 382 8141	IS
WILLIAMS LAKE	NYTECH ELECTRONIC SERVICE	BOX 4329	604 398 8146	IS

PROVINCE: MAN

LOCATION	SERVICER	ADDRESS	TELEPHONE	CODE
BRANDON	PEMBINA ELECTRONICS	1433 PRINCESS AVE.	204 728 8318	IS
PORTAGE LA PRAIRIE	REEVES SERVICES	446 TUPPER STREET NORTH	204 857 7223	IS
WINNIPEG	ADVANCE ELECTRONICS	575 WALL STREET	204 786 5533	SSD
WINNIPEG	AUTEK LAB LTD.	488 ST. ANNES ROAO	204 256 4048	IS
WINNIPEG	JAPAN AUDIO	1037 ERIN STREET	204 775 0494	IS
WINNIPEG	MM ELECTRONICS SYSTEMS LTD.	9-2166 NOTRE DAME AVE	204 632 4483	IS
WINNIPEG	NATIONAL ELECT. SERVICE ASC 1	1580 ERIN SREET	204 783 6185	IS
WINNIPEG	RVW ELECTRONICS SERVICE	1245 INKSTER BLVD.	204 633 3772	IS
WINNIPEG	THE VIDEO RE-FIT SHOP	931 ST. MARYS RD.	204 257 7555	IS

PROVINCE: NB

LOCATION	SERVICER	ADDRESS	TELEPHONE	CODE
BATHURST	NORTHCOAST ELECTRONICS	2045 ST. PETER AVE.	506 546 2336	SSD
EDMUSTDN	DATA ELECTRONICS	25 HILL STREET	506 735 4073	IS
FREDERICTDN	LYNNCO SOUND LTD.	108 PROSECT STREET	506 452 6776	SSD
MONCTON	B.J.W. ELECTRONICS LTD.	10 LESLIE STREET	506 857 2118	IS
MONCTON	CHAMPLAIN ELECTRONICS LTD.	47 SHEDIAC ROAD	506 854 6665	IS
MONCTON	SOUNDS FANTASTIC	48 RUE BONACCORD STREET	506 857 0000	SSD
SACKVILLE	TANRTAMAR ELECTRONICS	72 WEST MAIN STREET	506 536 3953	IS
ST. JOHN	COX RADIO & TV	843 FAIRVILLE BLVD.	506 635 8207	SSD
ST. GEORGE	BALDWIN ELECTRONICS	700 OLD ST. ANDREW ROAD	506 755 6166	IS
WOODSTOCK	MACMILLAN TV & SATELLITE	PO. BOX 1793	506 328 8021	SSD

PROVINCE: NFLD

LOCATION	SERVICER	ADDRESS	TELEPHONE	CODE
BAY ROBERTS	COHENS FURNITURE LTD.	P.O. BOX 350	709 489 6431	IS
CORNERBROOK	A-1 ELECTRONICS	98 WEST STREET	709 634 1581	IS
GOOSE BAY	LABRADOR BARGAIN STORE	167 HAMILTON RIVER ROAD	709 896 5525	SSD
ST. JOHNS	KELLYS (DOUGS STEREO LTD)	470 TOPSAIL ROAD	709 363 7737	SD
ST. JOHNS	SMITHS ELECTRONICS	P.O. BOX 8141	709 726 0709	IS

PROVINCE: NS

LOCATION	SERVICER	ADDRESS	TELEPHONE	CODE
DARTMOUTH(HALIFAX)	C A. MUNRO LTD.	10 MORRIS DRIVE SUITE 19	902 465 4991	IS
FLORENCE	FLORENCE TV SERVICE	BOX 9	902 736 8751	SSD
HALIFAX	ARGYLE TV SALES & SERVICE	2063 GOTTI NGEN STREET	902 422 5930	SSD
LUNENBURG COUNTY	CALVINS TV SALES AND SERVICE	RR #1 CHESTER BASIN	902 275 4366	SD
LUNENBURY	EDDY'S T.V.	RR #1 ITALY CROSS	902 543 8772	IS
NEW MINAS	VIDEO W.	1009 KENTUCKY COURT	902 678 7577	SSD
NEW WATERFORD	BURKES TV & APPLIANCES	487 HEELAN STREET	902 862 6416	IS
PICTOU	BESTWAY TV	RR #2 SCOTSBURN	902 485 6655	IS
SUBENACADIE	F.W. PREISS & SON LTD.	P.O. BOX 122	902 758 2922	SSD
TRURO	ALPHA ELECTRONICS LTD.	1298A EAST PRINCE STREET	902 895 9254	IS
TRURO	SCHNEIDER ENT LTD.	914-920 PRINCE STREET	902 895 0588	SSD

PROVINCE: ONT

LOCATION	SERVICER	ADDRESS	TELEPHONE	CODE
AJAX	DUNBARTON RADIO & TV LTD.	29 HARWOOD AVE. SOUTH#3	416 683 5880	IS
BARRIE	SPECTRONICS AND VIDED LOGIC	44 WOODORST RD.	705 722 0440	SD
BARRIE	TRIPLE D ELECTRONICS	376 YONGE STREET	705 737 3256	SD
BELLEVILLE	HOME ENTERTAINMENT SERVICE	256 COLEWN STREET	613 968 6791	IS
BELLEVILLE	MILLER ELECTRONICS SERVICING	P.O. BOX 750	613 968 7687	IS
BRAMFTON	ACCURATE ELECTRONICS	42 REGM RODA #4	416 840 1722	IS
BRAMPTON	BRAMPTON COLOUR & SOUND	160 MAIN STREET SOUTH	416 453 4455	SD
BRANTFORD	BRANT STEREO	44 MARKET STREET	519 752 1783	SSD
BRANTFORD	PARSONS RADIO ELECTRIC	230 COLBORN STREET	519 752 4329	SD
CAMBRIDGE	CAMBRIDGE TV	415 HEDPETER ROAD	519 622 1621	IS
COBOURG	UNITED TELEVISION COBOURG LTD.	66 KING STREET EAST	416 372 6832	SSD
CORNWALL	GLOBE TV	410 PITT STREET	613 938 8736	IS
DON MILLS	SK AUDIO	9 CLINTWOOD GATE	416 447 9391	SD
ELLIOT LAKE	KOOB ELECTRONICS	80 DIEPPE AVE	705 848 2366	IS
ETOBICOKE	THE ELECTRONICS & TV SERVICE	110 MIMICO AVE.	416 251 1214	IS
GEORGETOWN	MILLIERE TV	14 WESLEYAN STREET	416 877 3405	SSD
GUELPH	ALLTEK RADIO AND TV	84 NORFOLK	519 767 2331	SD
GUELPH	SHORTREED TV LTD.	82 NORFOLK STREET	519 837 1061	SD
HAMILTON	BRANKOS AUDIO & VIDEO	1384 BARTON AVE.	416 545 8952	IS
HAMILTON	IRWIN ALLEN	1365 MAIN STREET EAST	416 528 8531	SSD
HAMILTON	MOBIUS AUDIO SYSTEMS	119 JOHN STREET NORTH	416 528 1368	IS
HAMILTON	N MURRAY TV	70 NEBO RO #3	416 575 3486	IS
HUNTSVILLE	COKER ELECTRONICS SERVICING	437 ASPEN ROAD	705 789 5397	IS
KANATA	NATIONAL VIDEO SPECIATIES	150 KATMARK ROAD	613 592 9402	IS
KAPUSXASING	MICHEL T.V. SERVICE	110 BRUNELLE NORTH	705 335 5223	IS
KINGSTON	EASTERN ONTARIO DESCRAM INC.	877 DIVISION STREET	613 542 7242	IS
KINGSTON	MONTGOMERY ELECTRONICS	3079 PRIENCESS STREET PR#3	613 389 2846	IS
KITCHENER	TOP TECH ELECTRONICS LTD.	907 FREDRICK STREET	519 578 7600	IS

PROVINCE: ONT

LOCATION	SERVICER	ADDRESS	TELEPHONE	CODE
LAMBETH	WICKHAMS TV	101 MEDOWBROOK PLAZA	519 652 2125	SD
LEAMINGTON	STAR RADIO	33 TALBOT STREET EAST	519 326 6321	SD
LINDSAY	THOR ELECTRONICS	RR #5	705 324 0441	IS
LISKEARD	CARLEA ELECTRONICS	HIGHWAY 118 BOX 1565	705 647 5666	SD
LISTOWEL	MERWOOD C. SMITH LTD.	RR #2	519 291 3810	IS
LONDON	DYN-ARC ELECTRONICS	681 ADELAIDE STREET NORTH	519 659 8258	SD
LONDON	REX SERVICE INC.	605 NEWBOLD STREET	519 686 8123	IS
MARKHAM	MULTI ELECTRONICS SERVICE	190 DON PARK ROAD UNIT #5	416 475 5068	IS
MIDLAND	THONG'S TV REPAIR	539 BAY STREET	705 526 8038	SD
MISSISSAUGA	GOLDSTAR CANADA LTD. SERVICE	7391 PACIFIC CIRCLE	416 670 0650	IS
MISSISSAUGA	KODAN ELECTRONICS	980 DUNDAS STREET EAST	416 625 5613	IS
MISSISSAUGA	MALSBEC CAMFORD ELECTRONICS	225 TRAOERS BLVD. EAST #2	416 890 0273	IS
NEPEAN	TELE SERVICE ELECTRONICS LTD.	1891 MERIVALE ROAD	613 224 7748	IS
NIAGRA FALLS	BECKERS TV & APPLIANCES	455 QUEEN STREET	416 354 2721	IS
NIAGRA FALLS	SWALMS ELECTRONICS LTD.	5859 FERRY STREET	416 354 9275	IS
NORTH BAY	J.E.F. ELECTRONICS LTD.	431 MAIN STREET	705 476 2644	IS
NORTH BAY	R.J.E. LECTRONICS	34 MARSHALL AVE.	705 474 0830	IS
OSHAWA	HLODCROFT ELECTRONICS CENTRE	500 RALEIGH AVE. UNIT 12	416 579 4030	IS
OTTAWA	B & K ELECTRONICS	850 INDUSTRIAL AVE. #17	613 738 0048	IS
OTTAWA	HOME ELECTRONICS CENTER LTD.	20-5370 CANOTEK ROAD	613 746 7700	IS
OTTAWA	K. ELECTRONICS	368 CHURCHILL AVE.	613 725 2036	IS
OTTAWA	NATIONAL ELECT. SERVICE ASC 3	2285 ST. LAURENT BLVD.	613 526 3701	IS
OWEN SOUND	HOME ELECTRONICS REPAIR	1342 2ND AVE. EAST	519 371 3808	IS
OWEN SOUND	ROBERTS RADIO & ELECTRIC	945-2ND AVE. EAST	519 376 6870	SD
PEMBROKE	JIMS TV & STEREO	938 PEMBROKE STREET EAST	613 732 4090	IS
PETERBOROUGH	BILL HAYES RADIO & TV	213 HUNTER STREET	705 742 0056	IS
PRESCOTT	LAMBS ELECTRONICS	RR #1	613 925 2232	IS
PRESCOTT	W.L. PETERS APPLIANCE CO. LTD.	152 KING STREET WEST	613 925 2257	SD
RICHMOND HILL	GERALYN ELECTRONICS	10235 YOUGE STREET	416 883 0810	IS
RIDGWAY	E & A ELECTRONICS	3711 DOMINION RD. BOX 719	416 894 3013	IS
SARNIA	DUAL ELECTRONICS	493 N. CHRISTINA STREET	519 344 2323	IS
SARNIA	JERRYS TV	116 EAST ST.N	519 337 7086	IS
SARNIA	KEELANS SERVICENTRE	190 MAXWELL STREET	519 337 7557	SD
SAULT ST MARIE	BRYMORE AUDIO VIDEO SERIVCE	490 QUEEN STREET EAST	705 256 7437	IS
SAULT ST MARIE	JOHN'S TV	360 BRUCE STREET	519 253 7291	SD
SIMCOE	JOHNS ELECTRONICS	RR #1	519 428 1066	IS
SIMCOE	SIMCOE MAGNAVOX	462 NOFROLK STREET SOUTH	519 426 3583	SSD
SMITH FALLS	S & S ELECTRONICS	3 WINNIFRED STREET	613 283 0441	IS
ST. MARY	CLAUDE ELECTRIC LTD.	127 QUEEN STREET	519 284 1350	SD
ST. CATHARINES	VIDEO WORLD	224 GLENRIDGE AVE.	416 685 7611	SD
ST. THOMAS	D J CONSUMER ELECTRONICS	280 EDWARD STREET	519 663 8874	SD
STRATHROY	STATHROY AUDIO	15 FRONT STREET WEST	519 245 2534	IS
SUDBURY	A.C. ELECTRONICS	1879 PARIS STREET	705 522 9190	IS
SUDBURY	CUOMO ELECTRONICS INC.	1060 LORNE STREET UNIT #2	705 674 3450	SD
SUDBURY	KINGSWAY ELECTRONICS LTD.	1106 KINGSWAY ROAD	705 566 9290	IS
THUNDER BAY	SOUND STEREO SERVICE	189 SOUTH ALGOMA STREET	807 344 6763	IS
TIMMINS	CONRAD TV & AUDIO CENTRE LTD.	219 WILSON AVE.	705 267 6494	SSD
TORONTO	ALL STAR ELECTRONICS INC.	3081 DUNDAS ST.W.	416 762 3211	SD
TORONTO(CENTRAL)	ANDY MANGOS TELEVISION	926 PAPE AVENUE	416 421 2112	SD
TORONTO(CENTRAL)	HOWARD TV STEREO & VID CENTRE	3893 BATHURST STREET	416 636 4822	SD
TORONTO(CENTRAL)	RADIO SERVICE LABORATORY	3377 YONGE STREET	416 485 8066	IS
TORONTO(CENTRAL)	RAYJAC ELECTRONICS	980 ALNESS STREET. UNIT 8	416 661 5237	IS
TORONTO(EAST)	DIGITAL VIDEO AUDIO	50 SILVER STAR BLVO. #239	416 293 1614	IS
TORONTO(EAST)	HITRONIX TECHNICAL SERVICES	50 WEYBRIGHT CRESCENT	416 299 6863	IS
TORONTO(EAST)	NATIONAL ELECT SERVICE ASC 5	24 PROGRESS ROAD	416 292 3334	IS
TORONTO(EAST)	TOWN & COUNTRY TELEVISION	882 KINGSTON ROAD	416 691 2000	IS
TORONTO(EAST)	TRIPOLE ELECTRONICS LTD.	744 MARKHAM ROAD	416 431 5216	SD
TORONTO(WEST)	CANADIAN HOME SERVICE	74 ROYAL YORK ROAD	416 251 3169	IS
TORONTO(WEST)	VIDEO 2000	50 FASKEN DRIVE UNIT #1C	416 674 1396	IS
TORONTO(WEST)	YOUNG'S ELECTRONICS	723 OSSINGTON AVE.	416 533 2355	SD
TRENTON	WORTHING T.V.LTD.	RR #4 HWY 2	613 392 5000	SSD
WATERLOO	DONALD CHOI CANADA LTD.	627 COLBY ORIVE	519 886 5010	X
WHITBY	VIEWCOM ELECTRONICS INC.	133-1/2 BROCK ST. NORTH	416 430 0954	IS
WINDSOR	BONDY TV & APPLIANCES LTD.	7960 CLAIRVIEW AVE.	519 974 6282	IS
WINDSOR	CRESCENT TELEVISION LTD.	3033 MARENTETTE AVENUE	519 969 1622	SDPROVINCE

PROVINCE: PEI

LOCATION	SERVICER	ADDRESS	TELEPHONE	CODE
CHARLETTETOWN	GALLANT ELECTRONICS	96 MOUNT EDWARD ROAD	902 892 3100	IS
WELLINGTON	L. P. TV & STEREO	DAY'S ÇORNER	902 854 2290	IS

PROVINCE: QUE

LOCATION	SERVICER	ADDRESS	TELEPHONE	CODE
BLACK LAKE	BINETTE ET FRERES	124 ST. DESIRE	418 423 4893	SSD
CAP DE LA MADELEINE	GUY ELECTRONIGUE ENR	112 GILLET	819 371 8429	IS
CAP DE LA MADELEINE	CLAUDE TRUDEL TV	295 THIBEAU	819 375 5436	SSD
CARESBOURG	CENTRE DE SERVICE SAUCIER	840 BOUVIER	418 622 2655	IS
CHOMOUTIMI	CLAUDE SIRARD TV	786 ST. PAUL	418 549 8768	IS
CHOMEDY LAVAL	B.K. AUDIO SERVICE	2025 BOUL FORTIN	514 667 0491	IS
CHUMMONDVILLE	CENTRE AUDIO VIDEO LANGLAIS	1290 BOUL ST. JOSEPH	819 472 1166	SSD
CHUMMONDVILLE	ROSS ELECTRONIQUE INC.	985 JEAN BREBEUR	819 477 1522	IS
GATINEAU	COSMO-TECH SERVICES INC	183 ACHEBAR STREET	819 663 4496	IS
GRANBY	LA CLINQUE DU SON INC.	78 ASSOMPTION	514 375 2323	IS
ILE PERROT	NORVIC TV	59-146 AVE. NOTRE DAME	514 453 7050	IS
JOLIETTE	B.G. ELECTRONIQUE INC.	150 ST. PIERRE SUD	514 759 3091	IS
LA SARRE	AMISON INC.	77 2S RUE EST	819 333 5419	SD
LACHENAIE	B.H. ELECTRONIQUE INC.	1306 DES ANGLAIS	514 471 5525	IS
LACHINE	MPE ELECTRONICS	1445 NOTRE DAME	514 634 8244	IS
LES CEDRES	JACQUES DOL T.V.	1343 CH ST DOMINIQUE	514 452 4511	IS
MONT LAURIER	CENTRE DU STEREO INC.	344 BOULEVARD A PAQUETTE	819 623 1330	IS
MONTREAL	ACADIEN ELECTRONICS SERV.C.	7711 BLVD.ST. LAURENT	514 270 1105	IS
MONTREAL	ATLANTIQUE SERVICE	6245 NETRIOLITAN EST	514 328 1000	SSD
MONTREAL	BC ELECTRONICS	7321 HENRI BOURASSA EAST	514 327 2382	IS
MONTREAL	DUPONT ELECTRONICS CORP.	305 BOULEVARD DECARIE	514 748 7378	IS
MONTREAL	ELECTRONIQUE R. ROY LTEE	4567 JARRY EST	514 725 6477	IS
MONTREAL	MASSON RADIO TV ENRG.	2641 MASSON STREET	514 728 1122	IS
MT. ROYAL	SOLACMAR INC.	5787 PARE STREET	514 341 1431	IS
MT.ST. HILLAIRE	LA GUADRA-SON INC.	320 RUE HUGO	514 464 4576	IS
PELSSISVILLE	ELECTROCENTRE 2000 INC.	1685 AVE. ST. LOUIS	813 362 2456	IS
QUEBEC CITY	ASTRO-SERVICE ELECTRONIQUE	2665 BLVD. PERE LELEIEVRE	418 687 2787	IS
QUEBEC CITY	LES ENTREPRISES ELECTRONICS	193 RUE MADEN	514 373 5466	IS
RIMOUSKI	M.S.P ELECTRONIQUE INC	389 HUPE	418 722 8373	IS
ROUYN-NORANDA	LES ENR.B. CHOUINARD INC.	85 GAMBLE QUEST	819 762 9668	IS
SAINT-TIMOTHEE	PAQUETTE AUDIOTRONIQUE ENR.	5670 BOULEVARD HEBERT	514 371 5553	IS
SHERBROOKE	PRIMO SERVICE	2304 KINS STREET WEST	819 564 1548	SD
SHERBROOKE	VIDEO SON ENR.	1020 BOUL QUEEN NORD	819 564 0505	IS
ST. GEORGES EST	DIMESION ELECTRONIQUE INC.	17100 BOULEVARD LACROIX	418 227 0988	IS
ST. HYACINTHE	SALON DE LELECTRONIQUE INC.	2783 NICHOLS	514 774 7896	SSD
ST. JEROME	POIRIER RADIO SERVICE	506 RUE ST. GEORGES	514 438 3375	IS
ST. PIERRE DE SOREL	GAETAN BERGERON INC.	1815 MARIE VICTROIN	514 742 4511	IS
ST. THOMAS D'AQUIN	DANIEL RADIO TV ENR	400 PRINCIPALE	514 796 3416	SSD
ST. JACQUES	MIGUE TV SERVICE	39 RUE ST-LACQUES	418 839 2549	IS
ST.LAURENT	VICAM ELECTRONIC INC.	4455 BOUL. PORIIER	514 331 6513	IS
ST. DAVIDS. LEVIS	SELECTROTEC	563 TRANS CANADA	418 835 3966	IS
ST. HYACINTHE	JACQUES BOUSQUET TELEVISION	2410 CARTIER	514 773 1364	SSD
ST. LEONARD	L'TELIER DU VIDEO S.Y.K. INC.	6020 METROPOLITAIN EAST	514 253 1387	IS
STE THERESE	CENTRE DE SERVICE AUDIO VIDEO	238 TURGEON	514 437 5495	SD
STE-FOY	CLINIQUE ELECTRONIQUE (NESA)	3178-A CHEMIN STE-FOY	418 653 5220	IS
THETFORD-MINES	CARON RADIO & TV	1185 SIMONEAU	418 338 8173	IS
THETFORD-MINES	CENTRE ELECTRONIQUE ENR	785 ST ALPHONESE	819 623 1330	IS
TROIS RIVIERES	VIDEO ELECTRONIQUE C.G.(992)	1800 LAVERENDRYE	819 376 1541	IS
VALLEYFIELD	ANDRE BELLEMARD RADIO TV INC.	30 AVE. GRANDE ILE	514 373 6058	SD
VERDUN	ROBICHAUD TV	4349 WELLINGTON	514 761 4713	SD
VILLE STLAURENT	LES SERVICE CONYSTEL LTD.	668 DESLLAURIERS	514 331 5720	IS

PROVINCE: SASK

LOCATION	SERVICER	ADDRESS	TELEPHONE	CODE
KINISTINO	TOM'S TV & RADIO SERVICE	BOX 472	306 864 2244	IS
NORTH BATTLEFORD	TWIN CITY TV & RADIO LTD.	1922-100TH STREET	306 446 2322	IS
REGINA	EL-MEC-TRONICS LTD.	1809 McARA STREET	306 352 4030	SD
REGINA	PROFESSIONAL ELECTRONIC SVC	1355 McINTYRE STREET	306 359 3356	SD
SASKATOON	TRICOM ELECTRONICS	1926 ALBERTA AVENUE	306 653 3913	IS

PROVINCE: YUKON

LOCATION	SERVICER	ADDRESS	TELEPHONE	CODE
WHITEHORSE	AARO TECH LTD.	406C OGILVIE ST. BOX 109	403 668 2035	IS

website:http://www.LGEservice.com
e-mail:http://www.LGEservice.com/techsup.html

FOUR À MICRO-ONDES

MANUAL DE L'UTILISATEUR ET GUIDE DE CUISSON

LIRE COMPLÈTEMENT CE MANUEL DE
L'UTILISATEUR AVANT D'UTILISER LE FOUR

MS-71ME

N°/P:3828W5A1514

PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER UNE EXPOITION DANGEREUSE AUX MICRO-ONDES:

(a) Ne pas tenter de faire fonctionner le four lorsque la porte est ouverte car en procédant ainsi, vous exposez aux micro-ondes. Ne pas essayer non plus de forcer ou d'enlever les loquets de sécurité du four.
(b) Rien ne doit obstruer la fermeture de la porte du four. Voir aussi à ce qu'aucun reste d'aliments ou de nettoyant ne s'accumule sur les joints d'étanchéité de la porte.
(c) Ne pas faire fonctionner le four si celui-ci est endommagé. Il est particulièrement impotant de fermer la porte du four correctement. Ne pas mettre le four en marche si:
(1) La porte est gauchie, déréglée ou déformée.
(2) Les charnières ou loquets de sûreté sont desserrés ou cassés.
(3) Les joints d'étanchéité de la porte sont endommagés.
(d) Le four ne doit être réglé ou réparé que par un technjcien spécialisé.

Vous trouverez le numero de sèrie à l'arrière de cet appareil.
Aucun autre appareil n'a le même numéro de série.
Remplissez la fiche et conservcezla dans vos dossiers comme preuve d'achat.

Date d'achat: _____

Marchand: _____

Adresse du marchand: _____

_____

Téléphone du marchand: _____

Modèle: _____

Numéro de série: _____

UTILISATION CORRECTE ET SÉCURITAIRE DU FOUR

- Le four doit être placé sur une surface plane.
- Le plateau et le support pivotant doivent toujours etre dans le four pendant la cuisson.
- Placez les ustensiles de cuisson délicatement sur le plateau toumant pour éviter de le casser.
- Si un plat à rissoler est utilisé, le bas de ce plat doit être à au moins 3/16" au-dessus du plateau. Lisez attentivement et suivez les instructions qui accompagnent ce plat. Un usage incorrect peut endommager le plateau tourmant.
- Le four est doté de dispositifs de sécurité qui mettent l'appareil hors circuit aussitôt qu'on ouvre la porte.
  N'essayez pas de neutraliser ces dipositifs.
- Ne faites pas fonctionner le four à vide.
- Pour faire chauffer un paquen d'aliments préparés, par exemple des frites, placez-le toujours les aliments sur un plat à micro-ondes.
- Ne faites pas cuire du bacon directement sur le plateau.
- Ne faites pas chauffer des bieberons ou des aliments pour bébé dans le four à micro-ondes, car les aliments ne seront pas uniformément chauffés et pourront causer des brûlures.
- Ne faites pas chauffer des contenants à goulot étroit, comme des bouteilles de sirop.
- Si on laisse tomber le four ou que ce dernier est endommagé, faites le vérifier par un technicien compétent avant de l'utiliser de nouveau.
- N'utilisez pas ce four à micro-ondes à des fins commerciales car il a été conçu uniquement pour un usage domestique.
- NE faites PAS frire des aliments à grande triture dans le four à micro-ondes, car il est dangereux d'effectuer ce genre de cuisson dans un endroit complètement fermé.
- N'essayez PAS de mettre des aliments en conserve dans le four à micro-ondes, car il est impossible de s'assurer que toutes les parties du bocal ont atteint la température d'ébullition pour la durée adéquate de stérilisation.

TABLE DES MATIÈRS

FICHE TECHNIQUE 3

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ 4

DÉBALLAGE ET NOM DES PIÉCES 5

PLATEAU TOURNANT 5

PANNEAU DE COMMANDE 6

INSTALLATION 7

INSTRUCTIONS SUR LA MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUE 8

USTENSILES 9

VÉRIFICATIONS AVANT LE FONCTIONNEMENT 10

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT 10

QUESTIONS ET RÉPONSES 11

ENTRETIEN ET NETTOYAGE 12

AVANT DE FAIRE APPEL AU SERVICE D'ENTRETIEN 12

TECHNIQUES DE CUISSON 13

TABLEAU DES LÉGUMES FRAIS 14

GUIDE DE CUISSON OU DE RÉCHAUFFAGE 15

FICHE TECHNIQUE

Modèle	MS-71ME
Puissance d'entrée	C.A 120V, 60Hz
Consommation de couran	910W
Pulssance de soutie	*600W
Fréquence des micro-ondes	2450MHz
Ampérage	8,5A
Dimensions extérues(WXHXP)	19" X 11" X 12 7/8"
Dimensions Imtérieure(WXHXP)	12 1/4" X 7 3/4" X 12 1/2"
Capacité du four	0,7 pi. cu.

*CEI-705 NORME

La spécifications peuvent être changées sans préavis.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

Quand vous utilisez un appareil électroménager, des mesures fondamentales de sécurité s'imposent, y compris les suivantes:

MISE EN GARDE - Afin de réduire les risques de brûlures, de chocs électriques, d'incendie, de blessures ou une exposition excessive à l'énergie des micro-ondes:

1. Lisez toutes ces instructions avant de mettre l'appareil en marche.
2. Lisez et observez les "PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER UNE EXPOITION DANGEREUSE AUX MICRO-ONDES", de la page 2.
3. Comme pour la plupart des appareils de cuisson, le four doit être surveillé de près afin de réduire les risques de feu à l'intérieur du four.

   REMARQUES: En cas de feu:
   ★ Gardez la porte du four fermée;
   ★ Mettez le four hors circuit;
   ★ Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au niveau du panneau de fusibles ou du disjoncteur.

   ■ **Les règles suivantes doivent être observées en tout temps:**

   a. NE cuisez PAS trop les aliments. Surveillez le four de près, car de nombreux aliments trop cuits peuvent causer un feu intérieur, particulièrement si l'on place dans le four des objets en papier, en plastique ou en autres matières combustibles.

   b. NE rangez PAS dans le four des articles combustibles, comme du pain, des biscuits, etc., car si le secteur électrique est touché par la foudre, le four risque de se mettre en marche.

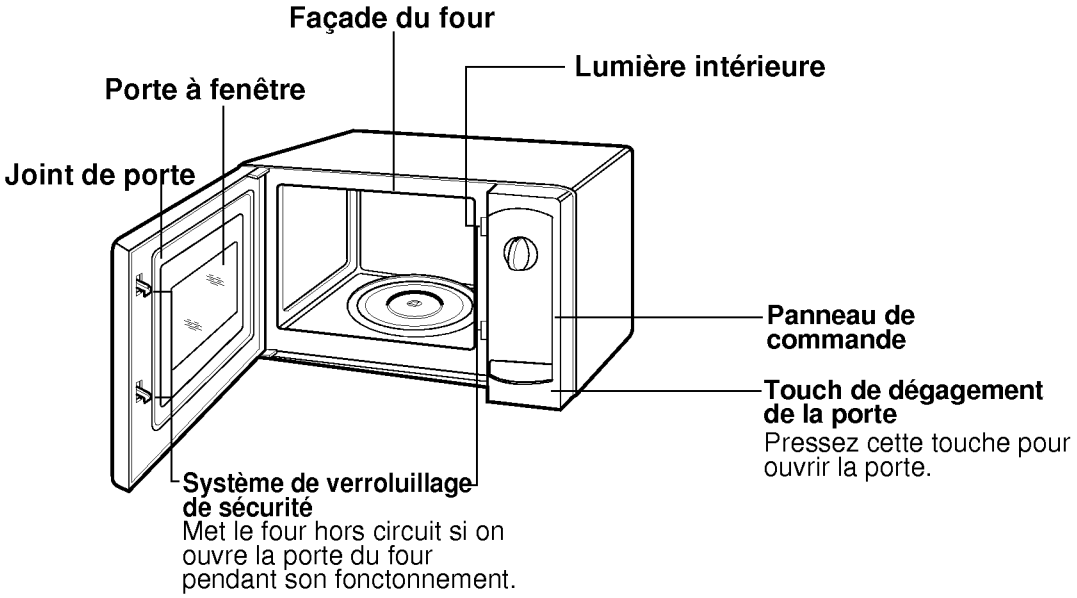
   c. N'utilisez PAS d'attaches métalliques dans le four. Vérifiez si les aliments que vous mettez dans la four ne comportent pas ces attaches, et le cas échéant, retirez-les avant de placer tout aliment dans le four.
4. Cet appareil doit être mis à la terre. Branchez-le seulement sur une prise correctement reliée à la terre. Voyez les "INSTRUCTIONS SUR LA MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUE", à la page 8.
5. Placez l'appareil dans un endroit conforme aux instructions d'installations ci-incluses et suivez ces instructions.
6. Certains produits, comme les oeufs dans leur coquille ou les récipients scellés, comme des bocaux en verre, peuvent exploser pendant la cuisson, et ne peuvent pas être chauffés dans ce four.
7. Utilisez ce four seulement pour l'usage auquel il est destiné, tel que spécifié dans ce manuel. N'utilisez pas de produits chimiques corrosifs ou gazeux dans ce four.
8. Comme pour tout appareil électrique, ne laissez pas les enfants l'utiliser sans surveillance.
9. N'utilisez pas l'appareil (a) si sa fiche ou son cordon est endommagé, (b) s'il ne fonctionne pas convenablement ou (c) s'il a été endommagé ou s'il est tombé.
10. Cet appareil ne peut être vérifié ou réparé que par un technicien qualifié. En cas de problème, contactez le Centre de service et réparations autorisé le plus proche.
11. Ne couvrez pas ni ne bloquez les ouvertures d'aération de l'appareill.
12. N'utilisez pas l'appareil en plein air, dans un sous-sol humide ni à proximité d'une piscine.
13. Ne plongez pas la fiche ni le cordon dans l'eau.
14. Éloignez le cordon de surfaces très chaudes.
15. Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du comptoir.
16. Quand vous nettoyez la porte ou les surfaces intérieures du four, utilisez seulement une éponge ou un chitton doux légèrement humecté d'eau savonneuse ou de détergent non abrasif. (Voyez les instructions "ENTRETIEN ET NETTOYAGE" à la page 12.)

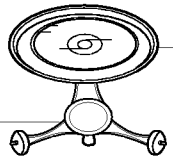
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

DÉBALLAGE ET NOM DES PIÉCES

Retirez le four et tous les matériaux d'emballage du carton d'expédition.
Les accessoires suivants sont fournis avec le four:

Un plateau tournant 1
Un support pivotant 1
Un manuel d'instructions (français/anglais) 1





Plateau tournant
Fait en verre spécial résistant à la chaleur. Mettez-le sur le support, au centre du fond du four.
Ne mettez JAMAIS le plateau à l'envers sur le support.

Support pivotant
Mettez le support pivotant au fond de la cavité et placez dessus le plateau en verre. Il doit toujours être utilisé avec le plateau.

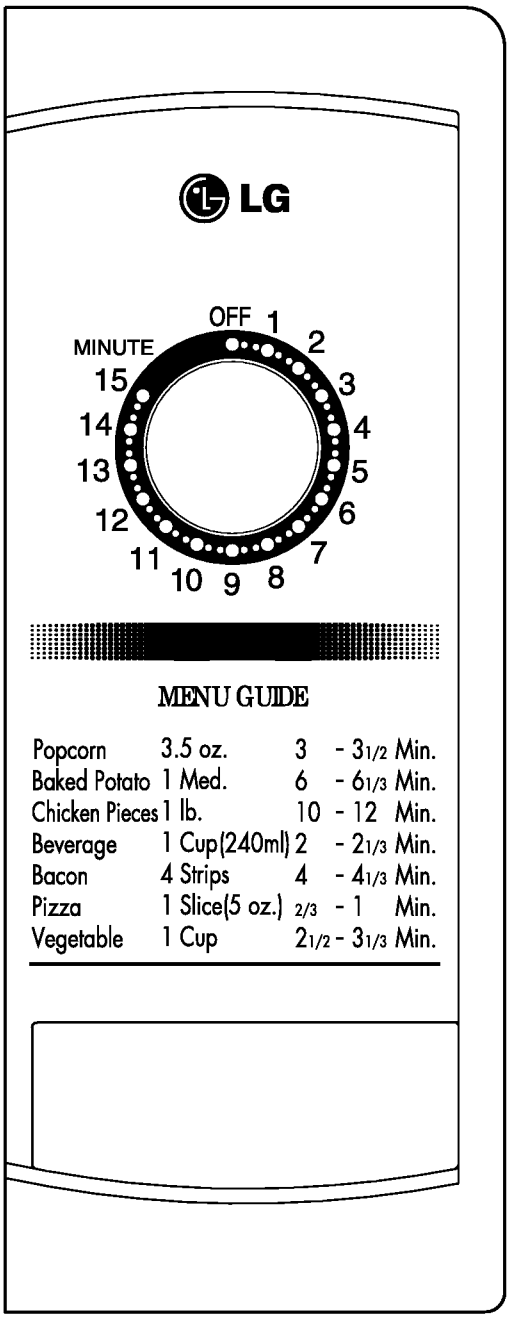
PLATEAU TOURNANT

Pour la cuisson, tous les aliments ou contenants d'aliments doivent toujours être placés sur le plateau.

Le plateau tourne automatiquement pendant tous les programmes de cuisson.

Le plateau tourne parfois vers la droite et vers la gauche. C'est tout-à-fait normal.

PANNEAU DE COMMANDE



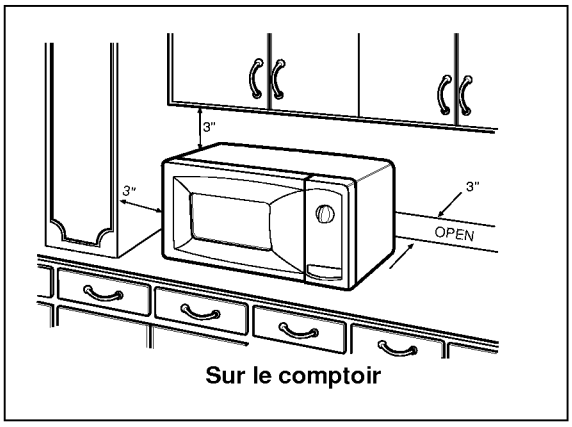
MENU GUIDE

Popcorn	3.5 oz.	3	- 3 1/2 Min.
Baked Potato	1 Med.	6	- 6 1/3 Min.
Chicken Pieces	1 lb.	10	- 12 Min.
Beverage	1 Cup(240ml)	2	- 2 1/3 Min.
Bacon	4 Strips	4	- 4 1/3 Min.
Pizza	1 Slice(5 oz.)	2/3	- 1 Min.
Vegetable	1 Cup	2 1/2	- 3 1/3 Min.

REMARQUE: Le four débute sa cuission dés que vous tournez le bouton de la minuterie.

INSTALLATION

Ce four à micro-ondes doit toujours être placé sur une surface stable, de niveau, ayant assez d'espace tout autour pour permettre à l'air de circuler. Ne bloquez pas les évents d'entrée et/ou de sortie, situés au dos et sous le four.
Quand un côté du four est placé contre le mur, le côte opposé ou le dessus doit être dégagé. Ne retirez pas les pieds en plastique du four.
Branchez le four sur une prise de courant standard de 120 volts, 60Hz. Le circuit électrique doit être d'au moins 15 ampères.
Votre four à micro-ondes doit être le seul appareil électromémager branché sur ce circuit.



Sur le comptoir

- Il doit y avoir au moins 3 po (7,5 cm) d'espace.
- Un côté doit être dégagé.

REMARQUE: N' INSTALLEZ PAS VOTRE FOUR AU-DESSUS D'UNE CUISINIÈRE OU D'UN AUTRE APPAREIL PRODUISANT DE LA CHALEUR, CAR VOUS RISQUERIEZ D'ENDOMMAGER VOTRE FOUR.

Cet appareil ne peut pas être branché sur un circuit de 50 Hz ni un courant autre que le CA de 120 volts/60 Hz.

N'installez pas votre four au-dessus d'une cuisinière, d'une surface de cuisson ni d'un autre appareil produisant de la chaleur, car vous risqueriez d'endommager votre four.

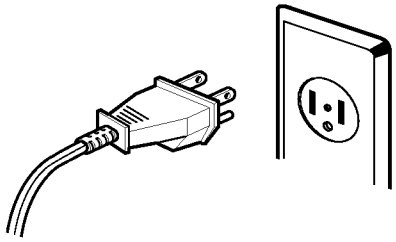
Si vous encastrez le four dans une armoire ou dans un mur, vous risquez de l'endommager et d'annuler la garantie.

INSTRUCTIONS SUR LA MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUE

Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de court-circuit, la mise à la terre réduit les risques de chocs électriques. Le cordon d'alimentation de ce four est doté d'une fiche pour mise à la terre. La fiche doit être branchée sur une prise correctemant installée avec un retour à la terre.

Adressez-vous à un électricien qualifié ou au service d'entretien Sears si vous n'avez pas bien compris les instructions sur la mise à la terre ou si des doutes existent quand à la mise à la terre de l'appareil. Ce four est doté d'un cordon d'alimentation court pour réduire les risques qu'il s'entortille ou qu'on trébuche accidentellement si le cordon est plus long. Un cordon plus long ou de rallonge peut parfois être utilisé si on observe les mesures de précautions suivantes.

PRISE MURALE CORRECTEMENT POLARISÉE ET MISE À LA TERRE



Fiche à trois broches à mise à la terre

Si un cordon plus long ou de rallonge est utilisé.

La valeur électrique nominale du cordon ou de la rallonge doit être équivalente ou supérieure à la valeur nominale de l'appareil.

- Le cordon de rallonge doit être à 3 fils avec mise à la terre.
- Le cordon plus long doit être acheminé de façon qu' il ne dépasse pas du comptoir ou de la table, qu'il ne puisse pas être tiré par des enfants ou qu'on ne puisse pas tomber dessus par accident.
- Le cordon électrique ne peut pas être mouillé et ne peut pas être pincé ni coincé sous un objet lourd.

AVERTISSEMENT: L'utilisation incorrecte de la fiche de mise à la terre peut causer des chocs électriques.

USTENSILES

ARTICLE	USAGE	COMMENTAIRES
Papier d'aluminium	Protéger	Enroulez des petites bandes d'aluminium autour des parties minces de viande ou de volaille pour empêcher de les cuire trop. Si l'aluminium est trop près des parois, des étincelles peuvent se produire.
Plat à rissoler	Dorer la viande	Voyez les instructions pour cuire ou chauffer dans le plat à rissoler. Ne préchauffez pas plus de 8 minutes.
Vaisselle résistante aux micro-ondes seulement	Réchauffer et cuire pendant une durée très courte	Voyez les instructions du fabricant pour savoir si les ustensiles conviennent à la cuisson au micro-ondes. Il est parfois indiqué au dos de la vaisselle "Résistant au four à micro-ondes". N'uilisez pas des ustensiles fendus ou ébréchés.
Plat jetable en papier ou carton	Cuire	Certains aliments sont empaquetés dans ce genre de plat. Ils s'achètent dans les épiceries.
Carton de metsminute à poignées en métal	Néant	Peut causer la formation d'étincelles.
Plateau de repas-TV en aluminium En plastique	Réchauffer Réchauffer	Les repas congelés peuvent être réchauffés dans le plateau en métal si ce dernier est moins de 3/4" de haut. Placez-le au centre du four. Laissez au moins 1"(2,5cm) entre le plateau et les parois. Chauffez un plateau à la fois. Pour des ustensiles plus profonds que 3/4" (2cm), retirez les aliments et mettez-le dans un plat à micro-ondes. Certains repas-TV se vendent dans des plateaux en plastique à micro-ondes.
Bocal en verre	Chauffer	Ne couvrez pas. Chauffez les aliments jusqu' à tiède. La plupart des bocaux ne résistent pas à la chaleur et peuvent éclater.
Verrerie Verre réfractaire, Céramique ou céramique vitrifiée	Cuire	Idéal pour la cuisson à micro-ondes. Vous en avez sûrement chez vous. N'utilisez pas des ustensiles fendus ou ébréchés.
Attaches en métal	Néant	Elles peuvent causer la formation d'étincelles et provoquer un feu dans le four.
Sac de cuisson au four	Cuire	Suivez les instructions du fabricant. Fermez le sac avec l'attache en nylon fournie, une bande coupée du bout du sac ou un morceau de ficelle. Ne fermez pas avec une attache métallique. Faites 6 fentes d'1/2"(1cm) avant de fermer.
Sacs en papier	Néant	Peut causer un feu dans le four.
Assiette ou gobelet en carton	Réchauffer et cuire pendant une courte durée	Utilisez-les pour chauffer des aliments cuits ou cuire des aliments exigeant des courtes durées de cuisson, comme des saucisses fumées.
Essuie-tout ou serviettes de papier	Réchauffer et cuire	Pour chauffer des petits pains ou des sandwichs. Surveillez la cuisson qui doit être courte. N'utilisez pas du papier recyclé.
Papier parchemin	Cuire	Couvrez-en le plat pour éviter que les aliments éclaboussent le four.
Plastique ustensile de cuisson ou de rangement à micro-ondes	Cuire	Doit porter l'indication "Résiste aux micro-ondes". Voyez les instructions du fabricant. Certains ustensiles en plastique résistant aux micro-ondes ne conviennent pour un aliment à haute teneur en gras.
Pellicule plastique	Cuire	Couvrez-en le plat pour que les aliments gardent leur jus.
Gobelet en mousse plastique	Réchauffer	Pour réchauffer légèrement les aliments. La mousse de plastique va fondre si les aliments deviennent très chauds.
Thermomètre à micro-ondes seulement	Cuire	Il existe des thermomètres spéciaux pour la viande ou la confiserie.
Papier ciré	Cuire	Couvrez-en le plat pour éviter que les aliments perdent leur jus ou éclaboussent le four.

POUR VÉRIFIER SI UN RÉCIPIENT CONVIENT AUX MICRO-ONDES: Remplissez un verre de 8 oz. (250mL) d'eau et mettez-le dans le four à micro-ondes avec le récipient à vérifier. Faites chauffer pendant une minute à HIGH. Si le récipient convient à la cuisson au four à micro-ondes, il n'est pas devenu chaud mais l'eau doit être chaude. Si le récipient est chaud, cela signifie qu'il a absorbé l'énergie des micro-ondes et ne doit pas être utilisé dans ce four.

VÉRIFICATIONS AVANT LE FONCTIONNEMENT

Après avoir déballé votre nouveau four, inspectez-le minutieusement afin de constater s'il n'aurait pas été endommagé pendant le transport. Ceci est particulièrement important parce qu'un four endommagé peut laisser s'échapper des micro-ondes. Assurez-vous d'enlever tous les emballages de la cavité du four. Vérifiez le fonctionnement du four lorsque vous déballez l'appareil et à chaque fois que le four ne donne pas son plein rendement.

1. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant avec mise à la terre.
2. Déposez le plateau en verre à l'intérieur de la cavité du four.
3. Placez-y un verre d'eau (à la température de la piéce).
4. Refermez bien la porte.
5. Réglez la minuterie de 3 à 4 minutes (remarque: le four débute sa cuisson par micro-ondes).
6. Lorsque la durée de cuisson est terminée, le four émertra un signal sonore (remarque: le four a terminé sa cuisson).
7. Si le four fonctionne normalement, l'eau sera chaude.

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

Ce four à micro-ondes a été conçu pour être très simple et facile d'utilisation. Veuillez lire attentivement les instructions suivantes:

1. Déposez la nourriture dans un plat prêt pour le four à micro-ondes, ouvrez la porte du four et placez le plat au milieu du plateau en verre.
2. Refermez la porte du four.
3. Tournez le BOUTON DE LA MINUTERIE dans le sens des aiguilles d'une montre afin de régler le temps de cuisson adéquat.

REMARQUE:
Le four débute la cuisson dés que vous tournez le BOUTON DE LA MINUTERIE.
Chaque chiffre représente des minutes. Pour vous permettre d'atteindre la bonne durée de cuisson, nous vous conseillons de faire légèrement dépasser le bouton de la minuterie au-delà de la durée, puis de revenir au réglage proposé.

4. Lorsque la minuterie se termine, le signal se fait entendre et le four se met automatiquement à l'arrêt.
5. Ouvrez la porte et sortez la nourriture du four.
6. Si vous désirez arrêter la cuisson avant que la durée préréglée ne se termine, ouvrez simplement la porte ou mettez la minuterie à l'arrêt.

REMARQUE:
On peut ouvrir la porte pendant le cycle de cuisson en appuyant sur la touche d'ouverture de la porte. La MINUTERIE et les micro-ondes cesseront de fonctionner. Lorsque vous refermez la porte, la cuisson reprend jusqu'à ce que toute la durée cuisson soit terminée. Lorsque la cuisson est complétée, la MINUTERIE sera mise à l'arrêt.

QUESTIONS ET RÉPONSES

FONCTIONNEMENT

Q. Pourquoi est-ce que la lampe du four ne s'allume pas pendant la cuisson?
R. L'ampoule est brûlée.

Q. Pourquoi est-ce que de la vapeur s'échappe du trou d'aération?
R. De la vapeur se produit pendant la cuisson et c'est normal qu' elle s'échappe par le trou d'aération.

Q. Est-ce que le four peut s'endommager s'il fonctionne à vide?
R. Oui, ne le faites jamais fonctionner à vide ni sans le plateau tournant.

Q. Pourquoi voit-on la réflexion de la lumière autour du boîtier?
R. Cette lumière provient de la lampe située à l'extérieur de la cavité du four.

Q. Pourquoi est-ce que la plateau tournant fait du bruit quand le four est mis en marche?
R. Le bruit se produit quand le support du plateau ou le fond du four est sale. De fréquents nettoyages de ces parties devraient éliminer ou réduire ce bruit.

Q. Puis-je utiliser des plats en métal ou en aluminium dans mon four à micro-ondes?
R. Les seules choses en métal à utiliser comprennent de la feuille d'aluminium pour protéger, de petites brochettes ou des plats peu profonds en feuille de métal (3/4 po de profondeur au maximum et remplis d'aliments absorbant l'énergie des micro-ondes). Ne laissez pas le métal toucher les parois ou la porte.

ALIMENTS

Q. Pourquoi est-ce qu'il y a parfois une tache brune, sèche et dure sur l'aliment cuit?
R. La cuisson a été trop longue. Réduisez la durée de cuisson ou de réchauffage.

Q. Pourquoi est-ce que les oeufs explosent-ils parfois?
R. Quand vous cuisez des oeufs, la vapeur accumulée à l'intérieur de la membrane peut faire éclater le jaune. Pour éviter cet inconvénient, percez le jaune avec un cure-dents avant la cuisson.

Mise en garde: Ne faites jamais cuire des oeufs en coquille dans un four a micro-ondes.

Q. Pourquoi les oeufs pochés sont-ils parfois un peu secs?
R. Les oeufs ont tendance à sécher s'ils sont trop cuits. Même si on utilise chaque fois la même recette, il faut parfois varier la durée de cuisson pour une des raisons suivants:

- La grandeur des oeufs varie.
- Les oeufs sont parfois à la température ambiante et parfois sortent directement du réfrigérateur.
- La forme de l'ustensile peut varier, ce qui exige une durée de cuisson différente.
- Les oeufs continuent à cuire pendant l'attente.

Q. Quand je fais cuire quatre pommes de terre, pourquoi trois sont cuites et la quatrième ne l'est pas?
R. La quatrième pommes de terre peut être plus grosse que les autres et devrait cuire 30 à 60 secondes de plus. Rappelez vous de laisser un espace d'un pouce autour de chaque pomme de terre. Pour une cuisson homogène, placez les pommes de terre en rond.

Q. Pourquoi est-ce que les pommes explosent parfois durant la cuisson?
R. Comme pour les méthodes de cuisson ordinaires, la pelure de la moitié supérieure de la pomme doit être enlevée pour permettre la dilatation de l'intérieur. Comme avec la cuisson ordinaire, l'intérieur de la pomme se dilate pendant le processus de cuisson.

Q. Comment peut-on éviter les débordements pendant la cuisson?
R. Quand un aliment a tendance à déborder, utilisez un récipient plus grand. Si vous ouvrez la porte du four, l'aliment cesse de bouillir.

Q. Pourquoi est-ce que le plat devient chaud pendant la cuisson à micro-ondes? Je croyais que cela n'arrivait jamais.
R. Au fur et à mesure que l'aliment cuit, il transmet la chaleur au plat. Utilisez des poignées isolantes pour retirer les aliments du four après la cuisson.

Q. Je ne sais pas exactement quand on peut ou ne peut pas utiliser de la feuille d'aluminium dans le four à micro-ondes?
R. De la feuille d'aluminium peut seulement être utilisée pour empêcher des parties d'aliment de cuire.
Utilisez des petits morceaux plats de feuille d'aluminium.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Une fois par semaine, ou plus fréquemment si nécessaire, nettoyez l'intérieur et l'extérieur du four avec un linge doux humecté d'un détergent léger, rincez puis séchez. N'utilisez pas de poudre ou de tampon abrasif. La partie supérieure de la cavité peut être essuyée sur place.
Il est difficile de nettoyer des éclaboussures d'huile sur le haut de la cavité si elles sont laissées pendant quelques jours.
Essuyez les éclaboussures aussitôt que possible avec une serviette en papier, spécialement après la cuisson de poulet ou de bacon.

PIECES AMOVIBLES
Les pièces amovibles peuvent être retirées du four et nettoyées tel qu'indiqué. Lavez-les à l'eau tiède (pas chaude) contenant un détergent doux et un linge doux. Rincez puis séchez avec un linge sec. N'utilisez jamais. de poudre ni de tampon abrasif ou de la laine de fer.

- Le plateau tournant peut être retiré pour être nettoyé dans l'évier. Veillez à ne pas ébrécher ou égratigner les bords du plateau en verre, car cela peut causer son bris pendant la cuisson.
- Le support pivotant du plateau doit aussi être nettoyé régulièrement.

ENTRETIEN SPÉCIAL
Pour assurer un maximum de rendement et de sécurité, il ne peut pas y avoir de dépôts d'aliments ni d'accumulation de graisse sur le panneau intérieur de la porte ou son encadrement. Essuyez fréquemment ces pièces avec un détergent léger. Rincez puis séchez. N'utilisez jamais de poudre ou de tampon abrasif.

Après avoir nettoyé la panneau de commande, pressez la touche CLEAR pour annuler toute entrée accidentelle pendant le nettoyage du panneau.

AVANT DE FAIRE APPEL AU SERVICE D'ENTRETIEN

Vous pouvez souvent vous-même corriger les problèmes de fonctionnement. Si le four ne fonctionne pas convenablement, repérez le problème sur le tableau ci-dessous et essayez d'y remédier à l'aide des solutions indiquées.

Si le four ne fonctionne toujours pas correctement, adressez-vous au centre d'entretien Sears le plus proche.

PROBLÈME	Le cordon d'alimentation est-il branché?	La porte est-elle fermée?	La durée de cuisson n'est pas réglée?	Utilisez seulement des ustensiles adéquats.	Vérifiez si les évents d'aértion ne sont pas obstrués.	Ne faites pas fonctionner le four à vide.	Tournez ou mélangez las aliments.
Le four ne se met pas en marche.	×	×	×				
Il y a prodution d'etincelles.				×		×	
Les aliments ne cuisent pas uniformément.				×			×
Les aliments sont trop cuits.							×
Les aliments insuffisamment cuits.				×	×		

CAUSER POSSIBLES

TECHNIQUES DE CUISSON

La vitesse et l'efficacité de la cuisson à micro-ondes est un de ses avantages primordiaux. Pour chauffer et décongeler les aliments, rien ne peut s'y comparer. Voici quelques suggestions pouvant rendre l'utilisation du four à micro-ondes plus facile et plus satisfaisante.

Principes de la cuisson aux micro-ondes
Puisque la cuisson aux micro-ondes exige seulement un quart à un tiers de la durée de cuisson ordinaire, les mêmes principes de cuisson deviennent très importants.

Quantité
Plus la quantité des aliments est importante, plus longue sera la cuisson. En régle générale, quand vous doublez une recette, augmentez la durée de cuisson de 50%. Quand vous coupez une recette en deux, réduisez la durée de 40%.

Densité
Les aliments denses, comme les pommes de terre, les rôtis et les carottes, absorbent plus lentement l'énergie des micro-ondes que les aliments poreux, comme du boeuf haché ou de la purée de pommes de terre. Par conséquent, la cuisson des aliments denses prendra plus longtemps pour cuire.

Forme et grandeur
De petits morceaux cuisent plus vite que des gros. Pour une cuisson uniforme, il est important que tous les morceaux soient de la même grosseur. Des morceaux de forme égale, ronde ou en cercle, se cuissent le mieux aux micro-ondes. Quand vous cuisez des aliments à épaisseur variée, arrangez-les pour que la partie la plus épaisse soit tournée vers le bord extérieur du plat.

Teneur en humidité, sucre et matières grasses
Les aliments à haute teneur en humidité, sucre et matières grasses cuisent plus vite que ceux à faible teneur en ces matières. Ajoutez un minimum de liquide aux aliments à haute teneur en eau. Un surplus de liquide ralentit la cuisson.

Température de début
Les aliments congelés ou réfrigérés prennent plus longtemps à cuire que ceux à température ambiante.

Ingrédients délicats
Certains aliments exigent une attention spéciale lors de la cuisson aux micro-ondes. Des aliments délicats, comme les oeufs, le fromage, la mayonnaise, etc., cuisent tellement vite qu'ils doivent être surveillés attentivement.

Techniques de cuisson aux micro-ondes
Arrangez: les aliments en rond, si possible.
Percez: la membrane de certains aliments, comme des oeufs, des huîtres, des escargots, de la saucisse, du foie, des palourdes et de certains fruits pour que la vapeur puisse s'en échapper, sinon ils éclateront.
Couvrez: les aliments pour hâter la cuisson et éviter d'éclabousser l'intérieur du four.
Tournez: les aliments, surtout une grosse pièce, comme un poulet entier ou un rôti, pour la cuire uniformément.
Réchauffez: les aliments en mettant la partie la plus dense/grosse/épaisse vers le bord et les aliments plus poreux au centre.
Protégez: les parties minces et osseuses en les recouvrant d'un petit morceau de feuille d'aluminium pour éviter qu'il cuisent trop.
Durée d'attente: Les aliments continuent à cuire même après qu'on les retire du four. La durée d'attente est nécessaire pour Compléter la cuisson.

Décongélation
La possibilité de décongeler les aliments est un des avantages appréciés du four à micro-ondes. De nombreux principes et techniques qui s'appliquent à la cuisson aux micro-ondes s'appliquent aussi à la décongélation aux micro-ondes.

Conversion des recettes
En général la cuisson aux micro-ondes exige moins de liquide et de réglage de durée que la cuisson ordinaire.

Thermomètres pour cuisson aux micro-ondes
Pour obtenir de meilleurs résultats, un thermomètre spécial pour micro-ondes peut être inséré dans les aliments. Le guide de température interne vous suggère des indications pour la viande ou la volaille. Rappelez-vous que la période d'attente est vitale pour que la plupart des aliments atteignent la température de service correcte.

Guide de température interne

Températures suggérées	
120°F (49°C)	Boeuf saignant
130°F (54°C)	Boeuf cuit à point
140°F (60°C)	Poisson, steak ou filets Boeuf bien cuit
150°F (66°C)	Légumes, boissons chaudes, soupes, plats en cocotte
155°F (68°C)	Veau
165°F (74°C)	Agneau, porc bien cuits
170°F (77°C)	Morceaux de poulet, poisson entier

TABLEAU DES LÉGUMES FRAIS

Légumes	Quantité	Durée de cuisson à la puissance MAXIMALE	INSTRUCTIONS
Artichauds (8 oz. ch.)	2 moyens 4 moyens	8-9 13-15	Préparez. Ajoutez 2 c. à the d'eau et 2 c. à table de jus. Recouvreaz.
Asperges fraîches en pointes	1 lb.	9-10	Ajoutez 1/2 tasse d'eau. Recouvrez.
Fêves vertes et jaunes	1 lb.	10-12	Ajoutez 1/2 tasse d'eau dâns 1 casserole d'un lître et derni. Brassez à la mi-cuisson.
Brocoli frais en bouquets	1 lb.	8-10	Placez le brocoli dans un plat de cuisson. Ajoutez 1/2 tasse d'eau.
Chou frais haché	1 lb.	7-8	Ajoutez 1/4 tasse d'eau dans une casserole d'un litre couverte. Brassez à la mi-cuisson.
Carottes fraîches et tranchées	2 tasses	6-8	Ajoutez 1/4 tasse d'eau dans une casserole d'un litre couverte. Brassez à la mi-cuisson.
Chou-fleur frais et entier	1 lb.	6-10	Préparez. Ajoutez 1/4 tasse d'eau dans une casserole d'un litre couverte. Brasssez à la mi-cuisson.
Fleurettes fraîches et céleri fraichement tranché	2 tasses 4 tasses	6-8 8-9	Tranchez. Ajoutez 1/4 tasse d'eau dans une casserole d'un litre et demi couverte. Brassez à la mi-cuisson.
Maïs frais	2 épis	9-11	Enlevez la pelure. Ajoutez 2 c. à thé d'eau dans un plat de cuisson de 1-1/2 litre. Recouvrez.
Champignons frais tranchés	1/2 lb.	4-5	Placez les champignons dans une casserole couverte d'un litre et demi. Brassez à la mi-cuisson.
Panais frais tranché	1 lb.	8-10	Ajourez 1/2 tasse d'eau dans une casserole d'un litre et demi couverte. Brassez à mi-cuisson.
Pois verts frais	4 tasses	8-10	Ajoutez 1/2 tasse d'eau dans une casserole d'un litre et demi couverte. Brassez à la mi-cuisson.
Patates douces, cuisson entière (6-8 oz. ch.)	2 moyennes 4 moyennes	9-12 13-16	Percez les patates plusieurs fois avec une fourchette. Disposez sur un essuie-tout double. Retournez à la mi-cuisson.
Patates blanches, cuisson entière (6-8 oz. ch.)	2 patates 4 patates	10-12 14-15	Percez les patates plusieurs fois avec une fourchette. Disposez sur un essuie-tour double. Retournez à la mi-cuisson.
Epinards frais en feuilles	1 lb.	7-8	Ajoutez 1/2 tasse d'eau dans une casserole de 2 litres converte·
Courge (d'hiver ou "butternut") fraîche	1 moyenne	8-9	Coupez la courge en deux. Enlevez les graines. Disposez dans un plat de cuisson de 8 x 8 po. Recouvrez.
Courgettes fraîches tranchées	1 lb.	6-8	Ajoutez 1/2 tasse d'eau dans une casserole d'un litre et demi couverte. Brassez à mi-cuisson.
Courgettes fraîches entières	1 lb.	7-9	Percez. Disposez sur un essuie-tout double. Retournez les courgettes et réarrangez à la mi-cuisson.

GUIDE DE CUISSON OU DE RÉCHAUFFAGE

Pour cuire ou réchauffer avec succès dans un fou à micro-ondes. il est important de suire les indications ci-dessous. Mesurez bien la quantité de nourriture afin de déterminer avec précision la durée nécessaire au réchauffage. Arrangez les aliments en cercle afin d'obtenir de meilleurs résultats. Les aliments à la tempéraure de la pièce cuiront plus vite que ceux réfrigérés. Les aliments en conserve doivent être sortis de la boîte de conserve et déposés dans une assiette comparible aux micro-ondes. La nourriture sera réchauffée plus uniformément si elle est couverte d'une pellicule de plastique (percée) ou d'un couvercle (non scellé) compatible aux micro-ondes. Retirez le couvercle avec prudence car la vapeur peut vous brûler. Utilisez le tableau suivant comme guide de référence pour rêchauffer les aliments précuits.

Items	Durée de cuisson (Niveau de puissance maximum)	Instructions spéciales
Viande tranchée 3 tranches (épaisseur de 1/4 po.)	1-1/2 à 2 minutes	Disposez la viande tranchée sur une assiette compatible aux micro-ondes. Recouvrez de pellicule plastique percée. *Remarque: le jus de la viande et la sauce aident à garder celle-ci juteuse.
Morceaux de poulet 1 poitrine 1 cuisse	2-3 minutes 1-1/2 à 2 minutes	Disposez les morceaux de poulet sur une assiette compatible aux micro-ondes. Recouvrez de pellicule lplastique percée.
Filet de poisson (6-8 onces)	1-1/2 à 2 minutes	Disposez le poisson sur une assiette compatible aux micro-ondes. Recouvrez de pellicule plastique pcrcée.
Lasagne 1 portion (10-1/2 oz.)	5-7 minutes	Disposez la lasagne sur une assiette compatible aux micro-ondes. Recouvrez de pellicule plastique percée.
Plats cuisinés 1 tasse 4 tasses	1-1/2 à 3 minutes 5-7 minutes	CUISEZ dans une casserole couverte compatible aux micro-ondes. Brassez une fois à la mi-cuisson.
Plats cuisinés Avcc crème ou fromage 1 tasse 4 tasse	1-1/2 à 2-1/2 minutes 4-6 minutes	CUISEZ dans une casserole couverte compatible aux micro-ondes. Brassez une fois à la mi-cuisson.
Sloppy joe (pain fourré) ou boeuf grillé au charbon de bois 1 sandwich (fourré avec 1/2 tasse de viande) sans pain	1 à 2-1/2 minutes	Réchauffez la viande et le pain séparément. Cuisez la viande ands une casserole couverte compatible aux micro-ondes. Brassez une fois. Réchauffez le pain tel qu'indiqué cidessous.
Patates pilées 1 tasse 4 tasse	2-3 minutes 6-8 minutes	CUISEZ dans une casserole couverte compatible aux micro-ondes. Brassez une fois à la mi-cuisson.
Fêves au four 1 tasse	2-3 minutes	CUISEZ dans une casserole couverte compatible aux micro-ondes. Brassez une fois à la mi-cuisson.

GUIDE DE CUISSON OU DE RÉCHAUFFAGE

Items	Durée de cuisson (Niveau de puissance maximum)	Instructions spéciales
Raioli ou pâtes et sauce 1 tasse 4 tasses	3-4 minutes 8-11 minutes	CUISEZ dans une casserole couverte compatible aux micro-ondes. Brassez une fois à la mi-cuisson.
Riz 1 tasse 4 tasses	1-1/2 à minutes 4-6 minutes	CUISEZ dans une casserole couverte compatible aux micro-ondes. Brassez une fois à la mi-cuisson.
Pain à sandwich ou petit pain 1 petit pain	20 à 35 secondes	Enveloppez dans un essuie-tout et déposez sur le plateau en verre du four.
Légumes 1 tasse 4 tasses	2-1/2 à 3-1/3 minutes 4-6 minutes	CUISEZ dans une casserole couverte compatible aux micro-ondes. Brassez une fois à la mi-cuisson.
Soupe 1 portion (8 oz.)	2 à 3 minutes	CUISEZ dans une casserole couverte compatible aux micro-ondes. Brassez une fois à la mi-cuisson.