

Scan to see the online manual.



OWNER'S MANUAL

MICROWAVE OVEN

Read this owner's manual thoroughly before operating the appliance and keep it handy for reference at all times.

ENGLISH

SKSMC2411S, MK2030NST (Trim-Kit)



MFL05749701
Rev.00_090424

www.signaturekitchensuite.com

Copyright © 2024 Signature Kitchen Suite. All Rights Reserved.

2

TABLE OF CONTENTS

3 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- 3 READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE
- 3 WARNING

7 INSTALLATION

- 7 Product Overview
- 7 Installation Requirements

10 OPERATION

- 10 Control Panel
- 11 Before Use
- 12 Quick Start and Stop
- 12 Manual Cooking
- 12 Cooking Mode
- 15 Cookware Guide
- 17 Cooking Guide

19 SMART FUNCTIONS

- 19 LG ThinQ Application
- 19 Smart Diagnosis™ Feature

20 MAINTENANCE

- 20 Cleaning

21 TROUBLESHOOTING

- 21 FAQs
- 22 Before Calling for Service

23 LIMITED WARRANTY

- 23 USA
- 24 CANADA

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- (a) Do not attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
- (b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- (c) Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door 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.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

Safety Messages

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and follow all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or injure you and others. All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word **WARNING** or **CAUTION**.

These words mean:



WARNING

You may be killed or seriously injured if you do not follow instructions.



CAUTION

You may be injured or cause damage to the product if you do not follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what may happen if the instructions are not followed.

WARNING

WARNING

- To reduce the risk of explosion, fire, death, electric shock, injury or scalding to persons when using this product, follow basic precautions, including the following:

Technical Safety

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons, or exposure to excessive microwave energy, read all instructions before using the appliance.
- Children must not be allowed to play with accessories or hang down from the door or any part of the oven. Doing so can cause serious injury and damage. As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- Read and follow the specific **PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY** found on page 2.
- This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See "**GROUNDING INSTRUCTIONS**" found on **Installation Requirements** section.
- Use this appliance only for its intended use as described in the manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- To avoid electric shock:
 - 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.

4 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Do not immerse cord or plug in water. Keep cord away from heated surfaces.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
 - Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
 - If materials inside the oven ignite, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
 - Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.
- Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
- Some products such as whole eggs and sealed containers – for example, closed glass jars – are able to explode and should not be heated in this oven.
- Liquids, such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present.
- **THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.**
To reduce the risk of injury to persons:
 - Do not overheat the liquid. Stir the liquid both before and halfway through heating it.
 - Do not use straight-sided containers with narrow necks. Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
 - After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
- Do not cover or block any openings on the appliance.
- Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water - for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar locations.
- This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- When cleaning surfaces of door and oven that comes together on closing the door, use only mild, nonabrasive soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth.
- **HOT CONTENTS CAN CAUSE SEVERE BURNS. DO NOT ALLOW CHILDREN TO USE THE MICROWAVE.** Use caution when removing hot items.
- If this Microwave oven is used as built-in type, microwave oven shall specify a minimum installation height of 0.9 m (36 in) above the floor level.

Operation

- Do not use this oven for commercial purposes. It is made for household use only.
- Do not run the oven while it is empty.
- If your oven is dropped or damaged, have it thoroughly checked by a qualified service technician before using it again.
- Take care when the door is opened to avoid injury.
- To avoid improperly cooking some foods:
 - Do not heat any type of baby bottle 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 the microwave oven.
 - Do not attempt home canning in the microwave oven.

- Do not use the oven for the purpose of dehumidification (for example, operating the microwave oven with wet newspapers, clothes, toys, electric devices, plants, soil, pets or any other living matter inside it). The oven must only be used for heating or cooking food. The results of misuse can include safety risks such as fire, burns, or death due to electric shock.
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven. Children must be kept away unless continuously supervised.
- Do not use recycled paper products. They may contain impurities which may cause sparks and/or fires when used in cooking.
- The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
- Liquids heated in certain shaped containers (especially cylindrical-shaped containers) may become overheated. The liquid may splash out with a loud noise during or after heating or when adding ingredients (instant coffee, etc.), resulting in harm to the oven and possible injury. In all containers, for best results, stir the liquid several times before heating. Always stir liquid several times between reheatings.

Maintenance

- If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by an authorized service person.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits should be removed. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- Do not rinse trays and racks by placing them in water immediately after cooking. This may cause breakage or damage. Improper use could result in damage to the oven.
- Oversized food or oversized metal utensils should not be inserted in a microwave oven as they may create a fire or risk of electric shock.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
- Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not cover racks or any other part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- Do not allow water to spill into the ventilation openings to prevent damage to the internal working parts of the oven. Doing so may cause a fire or create a risk of electric shock.

Radio/TV/Wireless Equipment Interference

- Operating the microwave oven near equipment-such as a radio, TV, wireless LAN, Bluetooth devices, medical equipment, or wireless equipment which uses the same frequency, may cause interference. This interference is not an indication of a defect in the product or its operation. The product is safe to use.
- Do not use medical equipment near the microwave oven, as the interference could affect the medical equipment's operation.
- When there is interference, it may be reduced or eliminated by taking the following measures:
 - Clean the door and the sealing surfaces of the oven.
 - Reorient the receiving antenna of the radio, TV, Bluetooth, or other equipment.
 - Relocate the microwave oven in relation to the radio, TV, Bluetooth, or other equipment.
 - Move the microwave oven away from the receiver.
 - Plug the microwave oven into a different outlet so that the microwave oven and receiver are on different branch circuits

6 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

FEDERAL COMMUNICATIONS COMMISSION RADIO FREQUENCY INTERFERENCE STATEMENT (U.S.A. ONLY)

- This equipment generates and uses ISM frequency energy and if not installed and used properly, that is in strict accordance with the manufacturer's instructions, may cause interference to radio and television reception. It has been type tested and found to comply with limits for ISM Equipment pursuant to part 18 FCC Rules, which are designed to provide reasonable protection against such interference in a residential installation. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following:
 - Reorient or relocate the receiving antenna of the radio or television.
 - Increase the separation between the equipment and receiver.
 - Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
 - Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.
- The manufacturer is not responsible for any radio or TV interference caused by unauthorized modification to this equipment. It is the responsibility of the user to correct such interference.

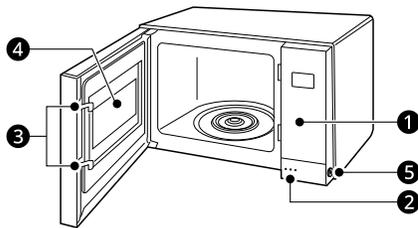
SAVE THESE INSTRUCTIONS

INSTALLATION

Product Overview

The appearance or components of the appliance may differ from model to model.

Front View



- ① Control Panel
- ② Door Open Button
- ③ Safety Door Lock System
- ④ Window
- ⑤ Safety Lock Button

Accessories

Accessories will vary depending on the model purchased.



- ① Glass Tray
- ② Rotating Ring

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

- To avoid risk of personal injury or property damage, do not use stoneware, metal cookware, or metal rimmed cookware in the oven.

NOTE

- This microwave oven is designed for household use only. It is not recommended for commercial use.
- Do not cook food for too long. The microwave oven can be damaged.
- A beep sounds each time you press a key. A melody signals the end of a timer or a cooking cycle.

ENGLISH

Specifications

SKSMC2411S Model

- **Power Supply:** 120 V AC, 60 Hz
- **Rated Power Consumption:** 1200 W
- **Microwave Output:** Max. 1200 W[†]
- **Frequency:** 2450 MHz
- **Rated Current:** 10.0 A
- **Dimensions (W x H x D):** 23 7/8" x 13 9/16" x 19 13/16" (60.6 x 34.4 x 50.3 cm)
- **Oven Cavity Dimensions (W x H x D):** 16 11/16" x 11 1/4" x 18 1/16" (42.4 x 28.6 x 45.9 cm)
- **Capacity of Oven Cavity:** 2.0 cu.ft. (0.06 m³)

[†] IEC 60705 RATING STANDARD. Specifications are subject to change without prior notice.

Installation Requirements

Installation Location

Place the microwave oven on a flat surface. Free airflow around the oven is important. Allow at least 4 inches of clearance around the top, sides, and back of the oven for proper ventilation.

- Do not place oven above a gas or electric range.

Electrical Requirements

The oven is designed to operate on a Standard 120 V/60 Hz household outlet. Be sure the circuit is at least 15 A or 20 A and the microwave oven is the only appliance on the circuit. It is not designed for 50 Hz or any circuit other than a 120 V/60 Hz circuit. No other electrical appliances or lighting circuits should be on this line. If in doubt, consult a licensed electrician.

8 INSTALLATION

Voltage Warning

The voltage used at the wall socket must be the same as specified on the oven name plate located on the back or on the side of the control panel of the oven. Using a higher voltage is dangerous and may result in a fire or other type of accident causing oven damage. Low voltage will cause slow cooking. If the microwave oven does not perform normally in spite of proper voltage, unplug and reconnect the power cord.

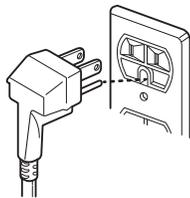
Do Not Block Air Vents

All air vents should be kept clear during cooking. If air vents are covered during oven operation the oven may overheat. To prevent damage to the oven, a sensitive safety device detects overheating and automatically turns the oven off. The oven cannot be used until it has cooled sufficiently.

Grounding Instructions

This appliance must be grounded. In the event of 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 having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

- Consult a qualified electrician or service person if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.
 - Use of an extension cord is not recommended. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or service person install an outlet near the appliance.
 - 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 socket that will accept the plug on the appliance. The marked rating of the extension cord must be equal to or greater than the electrical rating of the appliance.
- Ensure proper ground exists before use.



- Keep the electrical power cord dry and do not pinch or crush it in any way.

WARNING

- Improper use of grounding can result in a risk of electric shock.

NOTE

- A short power supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer cord sets or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- If a long cord or extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord must be at least as great as the electrical rating of the appliance, (2) the extension cord must be a grounding-type 3-wire cord, and (3) the longer cord should not be draped over a counter or table where children could pull on it, or located where it could present a trip hazard.

Safety Lock Guide

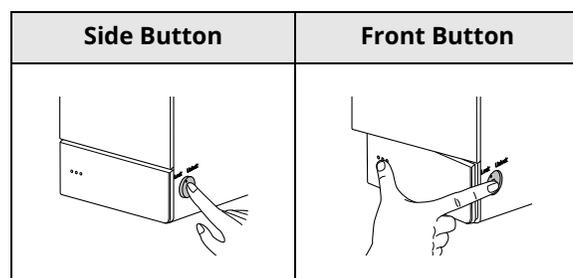
For safety, this microwave requires a 2-step process to open the door. This safety door lock feature reduces the risks to young children by reducing the likelihood of them handling hot food and beverage items.

- Hot contents can cause severe burns. Do not allow children to use the microwave.
- All persons should use caution when removing hot items from the microwave oven.

When the Safety Lock is enabled, you must complete the 2-step process each time you open the door.

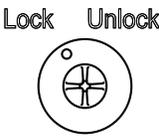
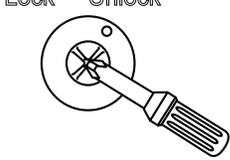
If there are no young children in your household, or disabilities make it difficult for adults to operate the 2-step door latch, refer to the instructions below to disable the safety lock feature and convert the door to a 1-step push button latch.

Opening Door with Safety Lock Enabled



- 1 Use one finger to locate and press the safety lock button on the right side of the door.
- 2 While pressing the lock button, use your thumb to press the door latch release button on the front of the door.

Disabling the Safety Lock

Safety Lock On (default)	Safety Lock Off
	

- 1 Locate the lock button on the side of the control panel.
- 2 Using a Phillips screwdriver, gently press the button in.
- 3 Rotate the screwdriver clockwise to the "**Unlock**" position. Do not over-tighten.

NOTE

- After it's rotated, the button will stay in the pressed-in "**Unlock**" position. To return it to the factory default position, use a Phillips screwdriver to rotate the lock button counterclockwise to the "**Lock**" position. The lock button will spring back up.
- Push in fully before turning to disengage.

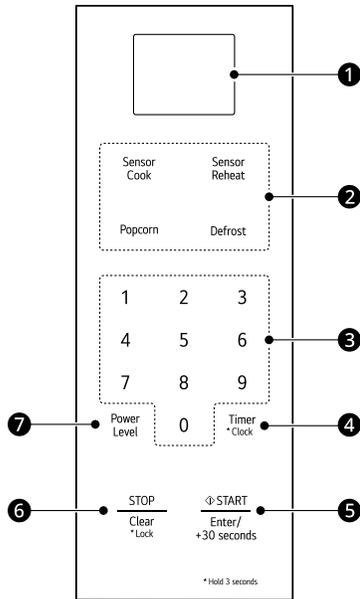
10 OPERATION

OPERATION

Control Panel

The actual control panel may differ from model to model.

Control Panel Features



6 STOP/Clear/Lock

- Press **STOP/Clear** to stop the oven or clear all entries.
- Press and hold **STOP/Clear** for 3 seconds to lock the control panel.

7 Power Level

Press **Power Level** to set a cooking power.

1 Display

Shows the time of day, cooking time settings, and selected cooking functions.

2 Sensor Operations

Press the buttons to select preprogrammed cook and defrost settings for popular food items.

3 Number Keys

Press the number keys to set cooking time, power level, quantity, or weight.

4 Timer/Clock

- Press **Timer/Clock** to use your microwave oven as a kitchen timer.
- Press and hold **Timer/Clock** for 3 seconds to set the time of day.

5 START/Enter

- Press **START/Enter** to start the oven or enter amounts.
- Press **START/Enter** to cook at 100% cook power for 30 seconds.
- Press **START/Enter** during cooking to increase cook time by 30 seconds. (Add up to 99 minutes and 59 seconds)

Before Use

Setting the Clock

When the oven is plugged in for the first time or when power resumes after a power interruption, the clock defaults to the 12-hour clock mode and **12H** appears in the display. You can set the time of day or switch to the 24-hour clock mode.

- 1 Press **START/Enter** to confirm the **12H** clock display.
 - To switch between the 12-hour and 24-hour clock modes, press **Timer/Clock**.
- 2 Press the number keys to set the desired hour and minutes, and press **START/Enter**.

NOTE

- To reset the clock, unplug and reconnect the power cord. Or press and hold **Timer/Clock** until **12H** appears in the display (approximately 3 seconds).
- To keep the time of day from appearing in the display, press **STOP/Clear** after plugging in the oven.
- When the oven is not in use, the display turns off to save energy, unless the time of day is set to show in the display.

Child Lock

Use this safety feature to lock the control panel before cleaning the oven or to prevent children from unsupervised use of the oven.

Setting Child Lock to ON

- 1 Press **STOP/Clear**.
- 2 Press and hold **STOP/Clear** until **Loc** appears in the display (approximately 3 seconds).

Canceling Child Lock

Press and hold **STOP/Clear** until **Loc** disappears in the display (approximately 3 seconds).

NOTE

- If set, the time of day reappears in the display after 1 second.

- If the oven is locked, **Loc** appears in the display when any key is pressed.
- Unlock the oven to resume normal use.

Kitchen Timer

The Timer function serves as an extra kitchen timer. It chimes when the set time runs out. It does not start or stop cooking.

Setting Timer for 3 Minutes

- 1 Press **Timer/Clock**.
- 2 Press the number keys to set the time (**3**, **0**, and **0**), and press **START/Enter**.
 - The oven starts immediately and the time counts down in the display.

Canceling the Timer

Press **Timer/Clock**.

NOTE

- When the time is over a melody sounds and **End** displays. Press **STOP/Clear**.

Weight Conversion

Most food weights are given in pounds and ounces. If using pounds, food weights must be entered into auto defrost in pounds and tenths of pounds (decimals). Use the following chart to help you convert food weights to decimals.

- | | |
|-----------------------------|---------------------|
| • 1.6 oz. = 0.1 lb | • 9.6 oz. = 0.6 lb |
| • 3.2 oz. = 0.2 lb | • 11.2 oz. = 0.7 lb |
| • 4.8 oz. = 0.3 lb | • 12.8 oz. = 0.8 lb |
| • 6.4 oz. = 0.4 lb | • 14.4 oz. = 0.9 lb |
| • 8.0 oz. = 0.5 lb (1/2 lb) | • 16.0 oz. = 1.0 lb |

Microwave Power Levels

This microwave oven is equipped with 10 power levels to give you maximum flexibility and control over cooking.

- When operating at 100 - 80 % power levels for prolonged periods, the output power will be

12 OPERATION

reduced gradually to help prevent the unit from electrically overheating.

Power Level	Use
P-HI (100 %)	<ul style="list-style-type: none"> Boiling water. Browning ground beef. Making candy. Cooking whole poultry, poultry pieces, fish & vegetables. Cooking tender cuts of meat.
P-90 (90%)	<ul style="list-style-type: none"> Reheating rice, pasta & vegetables.
P-80 (80%)	<ul style="list-style-type: none"> Reheating prepared foods quickly. Reheating sandwiches.
P-70	<ul style="list-style-type: none"> Cooking egg, milk and cheese dishes. Cooking cakes and breads. Melting chocolate.
P-60	<ul style="list-style-type: none"> Cooking veal. Cooking whole fish. Cooking puddings and custard.
P-50	<ul style="list-style-type: none"> Cooking ham, whole poultry and lamb. Cooking rib roast and sirloin tip.
P-40	<ul style="list-style-type: none"> Thawing meat, poultry and seafood.
P-30	<ul style="list-style-type: none"> Cooking less tender cuts of meat.
P-20	<ul style="list-style-type: none"> Taking chill out of fruit. Softening butter.
P-10	<ul style="list-style-type: none"> Keeping casseroles and main dishes warm. Softening butter and cream cheese.
P-00	<ul style="list-style-type: none"> Standing time.

Quick Start and Stop

Using Quick Start

The Quick Start feature allows you to set 30-second intervals of High power cooking with each press of the **Start/Enter** button.

Cooking for 2 Minutes on High Power

- 1 Press **STOP/Clear**.

- 2 Press **START/Enter** four times.

- The oven starts immediately and the time counts down in the display.
- Press **START/Enter** repeatedly to extend the cook time by 30 seconds every time the button is pressed.

Interrupting Cooking

- To stop the oven during a cycle, open the door.
- To restart cooking, close the door and press **START/Enter**.
- To stop cooking and clear the remaining cook time, open the door and press **STOP/Clear**.

Manual Cooking

Using Manual Cooking

When not using the auto cooking functions, the cooking time and power level are set manually.

Cooking for 5 Minutes, 30 Seconds at 80% Power

- 1 Press **STOP/Clear**.
- 2 Press the number keys to set the cook time (**5:30**), and press **Power Level**.
- 3 Press the number **8** key to select power level 8, and press **START/Enter**.
 - When cooking is complete, a chime sounds and **End** appears in the display window. **End** remains in the display and the chime repeats every minute until the door is opened, or any button is pressed.

NOTE

- If a power level is not selected, the oven defaults to 100% power.

Cooking Mode

Cook your favorite foods without having to select cooking times and power levels.

Using the Sensor Functions

This microwave oven has sensor features for convenient operation of the microwave. Select the type of food to cook, reheat, or defrost popular food items automatically using preprogrammed settings. The sensor system works by detecting built up steam.

- Make sure the door remains closed.
- Opening the door or pressing the **STOP/Clear** button before the steam is detected will stop the process and the oven.
- Appropriate containers and coverings help assure good sensor cooking results.
 - Always use microwavable containers and cover them loosely with lids or vented plastic wrap.
 - Never use tight-sealing plastic covers. They can prevent steam from escaping and cause food to overcook.
 - Match the amount to the size of the container.
 - Fill containers at least half full for best results.
 - Be sure the outside of the cooking container and the inside of the microwave oven are dry before placing food in the oven. Beads of moisture turning into steam can mislead the sensor.

Sensor Cook Mode

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

- 1** Press **STOP/Clear**. Press **Sensor Cook**.
- 2** Use the number keys or press **Sensor Cook** to enter the desired menu code from the **Sensor Cook Menu**.
- 3** Press **START/Enter**.

Sensor Cook Menu

Refer to the information below to set the desired code and weight.

1 Bacon (2 - 4 slices)

- Place bacon slices on a microwave bacon rack. Or use a dinner plate lined with paper towels.

2 Fresh Vegetable (1 - 4 cups)

- Place in a microwaveable bowl or casserole. Add water and cover with vented plastic wrap.
 - **1-2 cups**: add 2 tbsp water.
 - **3-4 cups**: add 4 tbsp water.
- Standing time: 3 minutes

3 Frozen Entree (10 - 40 oz.)

- Remove from outer display package. Slit cover. If not in microwave-safe container, place on a microwaveable plate and cover with vented plastic wrap.
- Standing time: 3 minutes

4 Frozen Vegetable (1 - 4 cups)

- Place in a microwaveable bowl or casserole. Add water and cover with vented plastic wrap.
 - **1-2 cups**: add 2 tbsp water.
 - **3-4 cups**: add 4 tbsp water.
- Standing time: 3 minutes

5 Oatmeal (1 - 2 servings)

- Combine water or milk, salt and oats in large microwave-safe bowl. Cover with vented plastic wrap.
 - **1 serving**: 0.5 cup (40 g) oats, 1 cup (230 g) water or milk, dash of salt.
 - **2 servings**: 1 cup (80 g) oats, 1.5 cup (345 g) water or milk, 1/8 tsp salt.
- Standing time: 3 minutes

6 Potato (1 - 4 ea)

- Pierce skin with a fork and place on paper towel. Do not cover.
- Standing time: 5 minutes

7 Rice (0.5 - 2 cups, 96 g - 384g)

- Use a large, deep microwave-safe bowl (3 qt./3 L).
- Combine 1 part rice to 2 parts water. Cover with vented plastic wrap.
- Standing time: 5 - 10 minutes.

Sensor Reheat Mode

This feature reheats single servings of previously cooked foods or a plate of leftovers.

- 1** Press **STOP/Clear**. Press **Sensor Reheat**.

14 OPERATION

2 Use the number keys or press **Sensor Reheat** to enter the desired menu code from the **Sensor Reheat Menu**.

3 Press **START/Enter**.

NOTE

- Do not use recycled paper products in the microwave oven. They sometimes contain impurities that cause arcing and sparking.

Sensor Reheat Menu

Refer to the information below to set the desired code and weight.

1 Beverage (1 - 2 cups, 240 ml per cup)

- Use a mug or microwave-safe cup. Do not cover.
- Stir after reheating. (Be careful! The beverage will be very hot. Sometimes liquids heated in cylindrical containers will splash out unexpectedly when the cup is moved.)

2 Casserole (10 - 20 oz)

- Place food in a bowl or casserole or on a plate. Cover with vented plastic wrap.
- Standing time: 3 minutes

3 Dinner Plate (1 serving)

- Place food in a bowl or casserole or on a plate. Cover with vented plastic wrap.
- Standing time: 3 minutes

4 Pie (10 - 20 oz)

- Cut leftover pie into pieces. Place food on a microwave-safe dish.

5 Pizza (1 - 3 slices)

- Place on paper towel on a microwave safe plate.
- This is a reheat function for leftover pizza. Do not use to cook pizza.

Popcorn Mode

Prepare microwave popcorn simply and easily, one bag at a time.

- Sensor Popcorn only uses HI (100%) power.
- The popping time counts down in the display.

- When the cook time ends, a melody sounds and **End** appears in the display. The oven turns off automatically.
- Place one bag only (50 - 100g) of prepackaged microwave popcorn on a microwave-safe / oven-safe dish on the turntable. The package should be at room temperature.

1 Press **STOP/Clear**.

2 Press **Popcorn** and press **START/Enter**.

CAUTION

- Never use a brown paper bag for popping corn or attempt to pop leftover kernels.
- Do not pop popcorn, except in a microwave-safe container or commercial packages designed for microwave ovens.
- Never try to pop popcorn in a paper bag that is not microwave-approved.
- Overcooking may result in the popcorn being burnt and smoking badly.
- Do not repop unpopped kernels in the microwave.
- Do not reuse popcorn bags. Overcooking can result in an oven fire.
- Listen while corn pops. Stop oven when popping slows to 2-3 seconds between pops.
- Do not leave microwave unattended while popping corn.
- Follow directions on bag.
- When popping prepackaged popcorn, place the bag carefully in the oven so it does not touch the walls as it rotates. Fold the ends of the bag up and toward the center of the bag.
- If popcorn bag size is not known, follow manufacturer's instructions and do not use this feature.
- Do not use Popcorn button in combination with any other feature buttons.
- Do not attempt to reheat or cook any unpopped kernels.
- Prepare only one bag at a time.
- Do not use popcorn popping devices in microwave oven with this feature.

Popcorn Menu

Refer to the information below to set the desired code and weight.

Pop Popcorn (3.5 oz.)

- Pop only one package at a time. For best results, use a fresh bag of popcorn. Place a bag of prepackaged microwave popcorn on the center of the glass tray.

Defrost Mode

The oven has 4 preset defrost cycles. The Defrost Menu shows the suggested defrost cycle for various foods. This defrost function conveniently chimes during the cycle to remind you to check, turn over, separate, or rearrange the food.

- 1 Press **STOP/Clear**. Press **Defrost**.
- 2 Use the number keys or press **Defrost** to enter the desired menu code from the **Defrost Menu**, and press **START/Enter**.
- 3 Press the number keys to set the weight, and press **START/Enter**.
 - At the chime, open the oven door and turn the food over. Remove any food that has thawed. Return the items which are still frozen to the oven and press **START/Enter** to complete the defrost cycle.

NOTE

- The countdown appears in the display after **START/Enter** is pressed. The oven chimes once during the defrost cycle.
- When using this defrost function, the weight to be entered is the net weight in pounds and tenths of pounds (the weight of the food minus the container).

Defrost Menu

Refer to the information below to set the desired code and weight.

dEF1 Meat (0.1 - 6.0 lbs)

- Beef: Ground beef, round steak, stew cubes, tenderloin steak, pot roast, rib roast, rump roast, chuck roast, hamburger patties
- Lamb: Chops, rolled roast
- Pork: Chops, hot dogs, spareribs, country-style ribs, rolled roast, sausage
- Veal: Cutlets (1 lb., ½ inch thick)
- Turn food over at beep.

- Standing time: 5-15 minutes

dEF2 Poultry (0.1 - 6.0 lbs)

- Poultry: Whole, cut-up, breast (boneless)
- Cornish Hens: Whole
- Turkey: Breast
- Rinse chicken with tap water before cooking and let stand for 60 minutes after cooking for better results.
- Turn food over at beep.
- Standing time: 60 minutes

dEF3 Fish (0.1 - 4.0 lbs)

- Fish: Fillets, whole steaks
- Shellfish: Crab meat, lobster tails, shrimp, scallops
- Turn food over at beep.
- Standing time: 5-10 minutes

dEF4 Bread (0.1 - 2.0 lbs)

- Sliced bread, buns, baguettes, etc.
- Separate slices and place between paper towels or on flat plate. Turn food over at beep.
- Standing time: 1-2 minutes

Cookware Guide**Microwave-Safe Cookware**

Use microwavable cookware.

- **Ovenproof Glass**
 - Ovenproof glassware that is treated for high intensity heat so it is heat-resistant is microwave-safe.
 - Use utility dishes, loaf dishes, pie plates, cake plates, liquid measuring cups, casseroles and bowls without metal rims.
 - Do not use delicate glassware, such as tumblers or wine glasses, as these might shatter when heated.
- **China**
 - Use bowls, cups, serving plates, pottery, stoneware, ceramic, and platters without metal rims or handles. Many containers made of these materials are microwave-safe, but test them before use.
- **Plastic**
 - **Plastic Storage Containers:** Use plastic dishes, cups, semi-rigid freezer containers and

16 OPERATION

plastic bags only for short cooking times. Do not use them when cooking food for long periods or at high power levels, as the hot food will eventually warp or melt the plastic.

- **Plastic wrap (as a cover):** Lay the plastic wrap loosely over the dish and press it to the sides. Vent plastic wrap by turning back one edge slightly to allow excess steam to escape. The dish should be deep enough so that the plastic wrap will not touch the food. As the food heats it may melt the plastic wrap wherever the wrap touches the food.
- **Plastic Cooking Bags:** Provided they are specially made for cooking, cooking bags are microwave safe. Remember to make a slit in the bag so that steam can escape. Never use ordinary plastic bags for cooking in the microwave oven, as they will melt and rupture.
- **Plastic Microwave Cookware:** A variety of shapes and sizes of microwave cookware are available. You may be able to use items you already have on hand rather than investing in new kitchen equipment.
- **Paper**
 - Use paper towels, waxed paper, paper napkins, and paper plates with no metal rims or design. Look for the manufacturer's label for use in the microwave oven.
 - Paper plates and containers are convenient and safe to use in the microwave oven, provided that the cooking time is short and the foods to be cooked are low in fat and moisture. Paper towels are also very useful for wrapping foods and for lining baking trays in which greasy foods such as bacon are cooked.
 - Avoid colored paper products as the color may run. Do not use recycled paper products in the microwave oven. They may contain impurities which could cause arcing or fires when used in the microwave.
- **Tableware**
 - Many containers made of pottery, stoneware and ceramic are also microwave-safe. If in doubt consult the manufacturer's literature or perform the microwave test.
 - Do not put plates with painted decoration in the oven, as the paint may contain metal and cause arcing.
- Microwaves cannot penetrate metal. They will bounce off any metal object in the oven and cause arcing, an alarming phenomenon that resembles lightning.
- Metal shields the food from microwave energy and produces uneven cooking. Also avoid metal skewers, thermometers, foil trays, metal-rimmed or metal-banded dinnerware, casserole dishes, etc. The metal rim interferes with normal cooking and may damage the oven.
- **Aluminum Foil**
 - Avoid large sheets of aluminum foil because they hinder cooking and may cause harmful arcing.
 - Use small pieces of foil to shield poultry legs and wings.
 - Keep ALL aluminum foil at least 1 inch from the side walls and door of the oven.
- **Wood**
 - Wood bowls and boards will dry out and may split or crack when you use them in the microwave oven.
 - Baskets react in the same way.
- **Tightly Covered Cookware**
 - Be sure to leave openings for steam to escape from covered containers.
 - Pierce plastic pouches of vegetables or other food items before cooking.
 - Tightly closed pouches could explode.
- **Brown Paper**
 - Avoid using brown paper bags.
 - They absorb too much heat and could burn.
- **Flawed or Chipped Cookware**
 - Any container that is cracked, flawed, or chipped may break in the oven.
- **Metal Twist Ties**
 - Remove metal twist ties from plastic or paper bags.
 - They become hot and could cause a fire.

Microwave-Unsafe Cookware

- **Metal Containers/Metal Decoration**
 - Never use metal or metal-rimmed cookware in the microwave oven.

Testing Cookware before Use

Most heat resistant and non-metallic cookware is safe for use in your oven. However, some cookware may contain materials that are not suitable for microwave use. Follow the steps below to find out if cookware can be used in the microwave.

- 1 Place the container in question and a glass measuring cup filled with water next to each other inside the oven.
- 2 Heat the container and glass measuring cup for 1 minute at HIGH power.
 - If the water heats up but the container remains cool to the touch, the container is microwave-safe.
 - If the temperature of the water does not change but the container becomes warm, it is not safe for use in the microwave oven.

⚠ CAUTION

- Some items with high lead or iron content are not suitable for microwave cooking.
- Cookware should be checked to ensure that it is suitable for use in the microwave.
- Always be careful when taking cookware out of the oven. Some dishes absorb heat from the cooked food and may be hot.

Cooking Guide

Cooking Tips

Carefully monitor the food in the microwave oven while it is cooking. Directions given in recipes to elevate, stir, etc., are the minimum steps recommended. If food is overcooked (dry), undercooked, or unevenly cooked, make adjustments before or during cooking to correct the problem.

• Overcooked or Dry Food

- **Sprinkling:** Sprinkle low-moisture foods such as roasts and vegetables with water before cooking, or cover them to retain moisture.
- **Density:** Light, porous food such as cakes and breads cook more quickly than heavy, dense foods such as roasts and casseroles.
- **Shielding:** Cover the corners of square dishes with small strips of aluminum foil to prevent overcooking. Don't use too much foil, and secure the foil to the dish. Foil can cause arcing if it gets too close to the oven walls during cooking.
- **Bones and Fat:** Bones conduct heat, and fat cooks more quickly than meat. Take care with bony or fatty cuts of meat.

• Undercooked Food

- **Covering:** Cover food with a microwave-safe lid, parchment paper (not waxed paper), or plastic wrap to trap heat and steam and cook food more quickly.
- **Standing Time:** Let food stand for several minutes after being removed from the oven to allow it to finish cooking and help flavors blend and develop.
- **Quantity:** The more food you place in the oven, the longer the required cooking time.
- **Temperature:** Ice-cold ingredients take much longer to cook than room temperature ingredients.

• Unevenly Cooked Food

- **Stirring:** Stir food from the outside toward the center during cooking, as food at the outside of the dish heats more quickly.
- **Arranging:** Turn food over several times during cooking. The upper portion of thick foods cooks more quickly than the lower portion.
- **Shaping:** Place the thickest portions of foods like meat, poultry or fish toward the outside of the cookware to help them cook more evenly. If possible, shape foods into thin rounds or rings.

• Foods with Skin, Shell or Membrane

- **Skin or Membrane:** Pierce the outsides of foods like potatoes, sausages, or egg whites or yolks before cooking.
- **Shell:** Pierce or remove the shells from eggs, clams, oysters, or other shelled foods before cooking.

• Defrosting Tips

- Remove fish, shellfish, meat, and poultry from its original wrapping paper or plastic package. Otherwise, the wrap close to the foods will hold steam and heat, which can cause the outer surface of the foods to be cooked.
- Remove any metal twist ties.
- Always slit or pierce plastic pouches or packaging.
- Open containers such as cartons before they are placed in the oven.
- If food is foil wrapped, remove the foil and place the food in a suitable container.
- The length of defrosting time varies depending on the shape of the food and on how solidly the food is frozen.
- As food begins to defrost, separate the food into pieces so that they can defrost more easily.

18 OPERATION

- Turn over food during defrosting or standing time. Separate into pieces and remove food as required.
 - Let food stand after defrosting. Food should still be somewhat icy in the center when removed from the oven.
 - 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).
 - Slit the skins of frozen foods such as sausage.
 - Bend plastic pouches of food to ensure even defrosting.
 - Place food in a shallow container or in a microwave roasting dish to catch the drippings.
 - Always underestimate defrosting time. Food should still be somewhat icy in the center when removed from the oven. If defrosted food is still frozen solid in the center, return it to the microwave oven for more defrosting.
 - Depending on the shape of the food, some areas may defrost more quickly than others.
 - The shape of the package affects how quickly food will defrost. Shallow packages will defrost more quickly than a deep block.
 - For best results, shape ground meat into the form of a doughnut before freezing. When defrosting, scrape off thawed meat when the beep sounds and continue defrosting.
 - Use small pieces of aluminum foil to shield parts of food such as chicken wings, leg tips, fish tails, or areas that start to get warm. Make sure the foil does not touch the sides, top, or bottom of the oven. The foil can damage the oven lining.
- correctly, a beep sounds and the oven is activated. Do not press several buttons at once.
- Do not strike the control panel with silverware, utensils, etc. It may be damaged or broken.
 - Always be careful when taking cookware out of the oven. Some dishes absorb heat from the cooked food and may be hot. See the Cookware Guide section for more information.
 - To avoid breakage, allow cookware to cool before rinsing or submerging in water. Always allow the turntable to cool before removing it from the oven.
 - Do not use the oven to dry newspapers or clothes. They may catch fire.
 - Use thermometers that have been approved for microwave oven cooking.
 - The turntable must always be in place when you operate the oven.

Precautions

WARNING

- Do not use your microwave oven to cook eggs in the shell. Pressure can build up inside the shell, causing it to burst.
 - Never operate the oven when it is empty. Food or water should always be in the oven during operation to absorb the microwave energy.
-
- Place the front surface of the door three inches or more from the edge of a countertop to avoid accidental tipping of the microwave oven during normal use.
 - To program the oven, press the center of each button firmly. When a button is pressed

SMART FUNCTIONS

LG ThinQ Application

This feature is only available on models with the  or  logo.

The **LG ThinQ** application allows you to communicate with the appliance using a smartphone.

LG ThinQ Application Features

Communicate with the appliance from a smartphone using the convenient smart features.

Smart Diagnosis™

This function provides useful information for diagnosing and solving issues with the appliance based on the pattern of use.

NOTE

- This information is current at the time of publication. The application is subject to change for product improvement purposes without notice to users.

Installing the LG ThinQ Application

Search for the **LG ThinQ** application from the Google Play Store or Apple App Store on a smartphone. Follow instructions to download and install the application.

Smart Diagnosis™ Feature

This feature is only available on models with the  or  logo.

Use this feature to help you diagnose and solve problems with your appliance.

NOTE

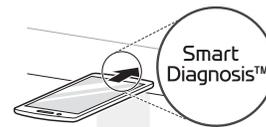
- For reasons not attributable to LGE's negligence, the service may not operate due to external factors such as, but not limited to, Wi-Fi unavailability, Wi-Fi disconnection, local app store policy, or app unavailability.
- The feature may be subject to change without prior notice and may have a different form depending on where you are located.

Using Audible Diagnosis to Diagnose Issues

Follow the instructions below to use the audible diagnosis method.

- Launch the **LG ThinQ** application and select the **Smart Diagnosis™** feature in the menu. Follow the instructions for audible diagnosis provided in the **LG ThinQ** application.

- 1 Hold the mouthpiece of your phone over the **Smart Diagnosis™** icon. Do not touch any other buttons.



- 2 Press and hold the **STOP/Clear** button for 8 seconds until **5** appears in the display.
- 3 After you hear three beeps, release the **STOP/Clear** button.
- 4 Keep the phone in place until the tone transmission has finished. The display will count down the time. Once the countdown is over and the tones have stopped, the diagnosis will be displayed in the application.

NOTE

- For best results, do not move the phone while the tones are being transmitted.

20 MAINTENANCE

MAINTENANCE

Cleaning

Cleaning the Interior

- 1 Use a damp cloth to clean the surfaces of the door and wipe out crumbs between the door and the frame.
- 2 Remove greasy spatters with a soapy cloth and then rinse and dry.
 - Wipe spatters immediately with a wet paper towel, especially after cooking chicken or bacon.
 - If steam accumulates inside or outside of the oven door, wipe the panels with a soft cloth.
 - For stubborn soil, boil a cup of water in the oven for 2 to 3 minutes. Steam will soften the soil. To get rid of odors inside the oven, boil a cup of water with some lemon juice or vinegar in it.
 - If some induction cleaners containing abrasives are used, the appearance of the product may be damaged.

- 2 Wipe with a damp cloth followed immediately by a dry cloth.

- 3 Press **STOP** after cleaning.

Cleaning the Accessories

Wash the glass tray and rotating ring in mild, sudsy water. For heavily soiled areas, use a mild cleanser and scouring sponge. Dry completely before use.

- The glass tray and rotating ring are dishwasher safe.

NOTE

- Abrasive cleansers, steel wool pads, gritty wash cloths, some paper towels, and other abrasive surfaces can damage the control panel and the interior and exterior oven surfaces.
-

Cleaning the Exterior

- 1 Clean the outside of the oven with soap and water.
- 2 Rinse with clean water and dry with a soft cloth or paper towel.
 - To prevent damage to the internal working parts of the oven, do not allow water to seep into the ventilation openings.
 - The door and door seals should be kept clean. Use warm, soapy water to clean. Rinse off soap residue and dry thoroughly.
 - Frequently wipe metal parts with a damp cloth.

Cleaning the Control Panel

- 1 Open the door to prevent the oven from accidentally starting.

TROUBLESHOOTING

FAQs

Frequently Asked Questions

ENGLISH

Q	What's wrong when the oven light will not glow?
A	There may be several reasons why the oven light will not glow. Either the light bulb has blown or the electric circuit has failed.
Q	Does microwave energy pass through the viewing screen in the door?
A	No. The holes, or ports, are made to allow light to pass; they do not let microwave energy through.
Q	Why does the beep tone sound when a button on the control panel is touched?
A	The beep tone sounds to assure that the setting is being properly entered.
Q	Will the microwave function be damaged if it operates empty?
A	Yes. Never run it empty.
Q	Why do eggs sometimes pop?
A	When baking, frying, or poaching eggs, the yolk may pop due to steam build up inside the yolk membrane. To prevent this, simply pierce the yolk before cooking. Never microwave eggs in the shell.
Q	Why is standing time recommended after microwave cooking is over?
A	After microwave cooking is finished, food keeps on cooking during standing time. This standing time finishes cooking evenly throughout the food. the amount of standing time depends on the density of the food.
Q	Why doesn't my oven always cook as fast as the cooking guide says?
A	<ul style="list-style-type: none"> • Check your cooking guide again to make sure you have followed directions correctly, and to see what might cause variations in cooking time. • Cooking guide times and heat settings are suggestions, chosen to help prevent overcooking, the most common problem in getting used to this oven. • Variations in the size, shape, weight and dimensions of the food require longer cooking time. • Use your own judgment along with the cooking guide suggestions to test food conditions, just as you would do with a conventional cooker.
Q	Why does the word 'cool' or remaining cooking time appear in the display with fan noise after microwave cooking is over?
A	After cooking is complete, the fan may operate to cool the oven. The display will show Cool. If you open the door or press once STOP before the cooking time is complete, the remaining cooking time will show on the display. This is not a malfunction.

22 TROUBLESHOOTING

Before Calling for Service

Operation

Problem	Possible Cause & Solution
Microwave oven does not start	<p>Power cord is unplugged, door is open, or cooking time has not been set.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Plug in power cord. • Close oven door. • Set cooking time.
Arcing or Sparking	<p>Cookware is not microwave safe, or the oven is being operated while it is empty.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Use microwave-safe utensils. When in doubt, test utensils before use. • Do not operate oven while it is empty.
Incorrect Time of Day	<p>Power is interruption.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reset the time. See Setting the Clock section to reset time of day.
Unevenly Cooked Foods	<p>Cookware is not microwave safe, or cook settings were wrong.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Test cookware to make sure it is microwave safe. • Do not cook without the glass tray. • Turn or stir food while cooking. • Defrost food completely before cooking. • Use correct cook time and power level.
Overcooked Foods	<p>Cooking settings and methods are wrong.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Change cook time or power level.
Undercooked Foods	<p>Cookware is not microwave safe, or cook settings were wrong.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Test that cookware is microwave safe. • Defrost food completely before cooking. • Change cook time or power level. • Make sure that ventilation ports are not blocked.
Improper Defrosting	<p>Cookware is not microwave safe, or cook settings were wrong.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Test that cookware is microwave safe. • Change defrost time or weight. • Turn or stir food during defrost cycle.

LIMITED WARRANTY

USA

TERMS AND CONDITIONS

Should your **SIGNATURE KITCHEN SUITE Microwave Oven ("Product")** fail due to a defect in materials or workmanship under normal and proper use, during the warranty period set forth below, **SIGNATURE KITCHEN SUITE** will, at its option, repair or replace the Product. This limited warranty is valid only to the original retail purchaser of the Product ("You") and applies only when purchased lawfully and used within the United States including U.S. Territories.

WARRANTY PERIOD	
Microwave Oven	Inverter Magnetron Only
Parts (internal/functional parts only) and Labor: Three (3) years from the date of original retail purchase	Parts Only: Ten (10) years from the date of original retail purchase You are responsible for any applicable labor cost.

- Replacement Products and parts are warranted for the remaining portion of the original warranty period or ninety (90) days, whichever is greater.
- Replacement Products and parts may be new, reconditioned, refurbished, or otherwise factory remanufactured.
- Replaced Product or part(s) will be the property of **SIGNATURE KITCHEN SUITE**.
- Proof of original retail purchase specifying the Product model and date of purchase is required to obtain warranty service under this limited warranty.

EXCEPT TO THE EXTENT PROHIBITED BY APPLICABLE LAW, ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE ON THE PRODUCT IS LIMITED IN DURATION TO THE DURATION OF THE ABOVE LIMITED WARRANTY. UNDER NO CIRCUMSTANCES SHALL **SIGNATURE KITCHEN SUITE** OR ITS U.S. DISTRIBUTORS/DEALERS BE LIABLE FOR ANY INDIRECT, INCIDENTAL, CONSEQUENTIAL, SPECIAL, OR PUNITIVE DAMAGES, INCLUDING, WITHOUT LIMITATION, LOST GOODWILL, LOST REVENUES OR PROFITS, WORK STOPPAGE, IMPAIRMENT OF OTHER GOODS, COST OF REMOVAL AND REINSTALLATION OF THE PRODUCT, LOSS OF USE, OR ANY OTHER DAMAGES WHETHER BASED IN CONTRACT, TORT, OR OTHERWISE. **SIGNATURE KITCHEN SUITE'S** TOTAL LIABILITY, IF ANY, SHALL NOT EXCEED THE PURCHASE PRICE PAID BY YOU FOR THE PRODUCT.

SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES OR LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THE ABOVE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS LIMITED WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS THAT VARY FROM STATE TO STATE.

THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER:

- Service trips to deliver, pick up, or install, educate how to operate, correct wiring, or correct unauthorized repairs.
- Damage or failure of the Product to perform during power failures and interrupted or inadequate electrical service.
- Damage or failure of the Product caused by leaky or broken water pipes, frozen water pipes, restricted drain lines, inadequate or interrupted water supply or inadequate supply of air.
- Damage or failure of the Product resulting from operating the Product in a corrosive atmosphere or contrary to the Product owner's manual.
- Damage or failure of the Product caused by accidents, pests and vermin, lightning, wind, fire, floods, acts of nature, or any other causes beyond the control of **SIGNATURE KITCHEN SUITE**.

24 LIMITED WARRANTY

- Damage or failure of the Product caused by unauthorized modification or alteration, or if the Product is used for other than the intended purpose, or any water leakage where the Product was not properly installed.
- Damage or failure of the Product caused by incorrect electrical current, voltage, or plumbing codes.
- Damage or failure of the Product caused by transportation, storage, and/or handling, including scratches, dents, chips, and/or other damage to the finish of the Product, unless such damage is reported within one (1) week of delivery.
- Damage or failure of the Product resulting from misuse, abuse, improper installation, repair, or maintenance. Improper repair includes the use of parts not authorized by **SIGNATURE KITCHEN SUITE**. Improper installation or maintenance includes installation or maintenance contrary to the Product owner's manual.
- Damage or failure of the Product caused by the use of parts, components, accessories, consumable cleaning products, or any other products or services that were not authorized by **SIGNATURE KITCHEN SUITE**.
- Damage or missing items to any display or open box Product.
- Refurbished Product or any Product sold "As Is", "Where Is", "With all Faults", or similar disclaimer.
- Products with original serial numbers that have been removed, altered, or cannot be readily determined.
- Increases in utility costs and additional utility expenses.
- Any noises associated with normal operation.
- Products used for other than normal and proper household use (e.g., commercial or industrial use) or contrary to the Product owner's manual.
- Costs associated with removal and reinstallation of the Product for repairs, or the removal and reinstallation of the Product if it is installed in an inaccessible location or not installed in accordance with the Product Owner's manual.
- Accessories, removable components, or consumable parts (e.g. Shelves, door bins, drawers, water/air filters, racks, light bulbs, batteries, etc., as applicable), except for internal/functional parts covered under this limited warranty.

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

TO OBTAIN WARRANTY SERVICE AND ADDITIONAL INFORMATION

Call [1-855-790-6655](tel:1-855-790-6655) and select the appropriate option from the menu.

Or visit our website at <http://www.signaturekitchensuite.com>.

Or by mail: **SIGNATURE KITCHEN SUITE** Customer Service P.O. Box 240007 Huntsville, AL 35813 ATTN: CIC

CANADA

TERMS AND CONDITIONS

Should your **SIGNATURE KITCHEN SUITE** Microwave Oven ("Product") fail due to a defect in materials or workmanship under normal and proper use, during the warranty period set forth below, **SIGNATURE KITCHEN SUITE** will, at its option, repair or replace the Product upon receipt of proof of the original retail purchase. This limited warranty is valid only to the original retail purchaser of the Product and applies only to a Product distributed, purchased and used within Canada, as determined at the sole discretion of **SIGNATURE KITCHEN SUITE**.

WARRANTY PERIOD: (Note: If the original date of purchase cannot be verified, the warranty will begin sixty (60) days from the date of manufacture).	
Over-the-Range / All Convection / Microwaves in Built-in application / All other Microwave Oven	Extended Component Warranty (Parts Only)
Three (3) year from the date of original retail purchase	Ten (10) years from the date of original retail purchase
Parts and Labor (In-Home; OTR & Convection) (internal/functional parts only)	Inverter Magnetron Only

- Replacement products and parts are warranted for the remaining portion of the original warranty period or ninety (90) days, whichever is greater.
- Replacement products and parts may be new, reconditioned, refurbished, or otherwise factory remanufactured, all at the sole discretion of **SIGNATURE KITCHEN SUITE**.
- Proof of original retail purchase specifying the Product model and date of purchase is required to obtain warranty service under this Limited Warranty.

SIGNATURE KITCHEN SUITE'S SOLE LIABILITY IS LIMITED TO THE LIMITED WARRANTY SET OUT ABOVE. EXCEPT AS EXPRESSLY PROVIDED ABOVE, **SIGNATURE KITCHEN SUITE** MAKES NO, AND HEREBY DISCLAIMS, ALL OTHER WARRANTIES AND CONDITIONS RESPECTING THE PRODUCT, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTY OR CONDITION OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, AND NO REPRESENTATIONS SHALL BE BINDING ON **SIGNATURE KITCHEN SUITE**. **SIGNATURE KITCHEN SUITE** DOES NOT AUTHORIZE ANY PERSON TO CREATE OR ASSUME FOR IT ANY OTHER WARRANTY OBLIGATION OR LIABILITY IN CONNECTION WITH THE PRODUCT. TO THE EXTENT THAT ANY WARRANTY OR CONDITION IS IMPLIED BY LAW, IT IS LIMITED TO THE WARRANTY PERIOD SET OUT ABOVE. UNDER NO CIRCUMSTANCES SHALL **SIGNATURE KITCHEN SUITE**, THE MANUFACTURER OR DISTRIBUTOR OF THE PRODUCT, BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL, CONSEQUENTIAL, SPECIAL, DIRECT, INDIRECT, PUNITIVE OR EXEMPLARY DAMAGES, INCLUDING, WITHOUT LIMITATION, LOSS OF GOODWILL, LOST PROFITS, LOSS OF ANTICIPATED PROFITS, LOST REVENUE, LOSS OF USE, OR ANY OTHER DAMAGE, WHETHER ARISING DIRECTLY OR INDIRECTLY FROM ANY CONTRACTUAL BREACH, FUNDAMENTAL BREACH, TORT OR OTHERWISE, OR FROM ANY ACTS OR OMISSIONS. **SIGNATURE KITCHEN SUITE'S** TOTAL LIABILITY, IF ANY, SHALL NOT EXCEED THE PURCHASE PRICE PAID BY YOU FOR THE PRODUCT.

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

THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER:

- Service trips to i) deliver, pick up, or install or; educate on how to operate the Product; ii) correct wiring; or iii) correct unauthorized repairs or installations of the Product;
- Damage or failure of the Product to perform during power failures and interrupted or inadequate electrical service;
- Damage or failure resulting from operating the Product in a corrosive atmosphere or contrary to the instructions outlined in the Product's owner's manual;
- Damage or failure to the Product caused by accidents, pests and vermin, lightning, wind, fire, floods, acts of God, or any other causes beyond the control of **SIGNATURE KITCHEN SUITE** or the manufacturer;
- Damage or failure resulting from misuse, abuse, improper installation, repair, or maintenance of the Product. Improper repair includes use of parts not authorized or specified by **SIGNATURE KITCHEN SUITE**. Improper installation or maintenance includes installation or maintenance contrary to the Product's owner's manual;

26 LIMITED WARRANTY

- Damage or failure caused by unauthorized modification or alteration of the Product, or if used for other than the intended household purpose/use of the Product, or damage or failure resulting from any water leakage due to improper installation of the Product;
- Damage or failure caused by incorrect electrical current, voltage or ventilation codes;
- Damage or failure caused by use that is other than normal household use, including, without limitation, commercial or industrial use, including use in commercial offices or recreational facilities, or as otherwise outlined in the Product's owner's manual;
- Damage or failure caused by transportation and handling, including scratches, dents, chips and/or other damage to the finish of the Product, unless such damage results from defects in materials or workmanship and is reported to **SIGNATURE KITCHEN SUITE** within one (1) week of delivery of the Products;
- Damage or missing items to any display, open box, refurbished or discounted Product;
- Refurbished Product or any Product sold "As Is", "Where Is", "With all Faults", or any similar disclaimer;
- Products with original serial numbers that have been removed, altered or cannot be readily determined at the discretion of **SIGNATURE KITCHEN SUITE**;
- Increases in utility costs and additional utility expenses in any way associated with the Product;
- Any noises associated with normal operation of the Product;
- Replacement of light bulbs, filters, fuses or any other consumable parts;
- Replacement of any part that was not originally included with the Product;
- Costs associated with removal and/or reinstallation of the Product for repairs; and
- Shelves, drawers, handle and accessories to the Product, except for internal/functional parts covered under this Limited Warranty.

All costs and expenses associated with the above excluded circumstances, listed under the heading, This Limited Warranty Does Not Cover, shall be borne by the consumer.

TO OBTAIN WARRANTY SERVICE AND ADDITIONAL INFORMATION, PLEASE CALL OR VISIT OUR WEBSITE: Call 1-888-289-2802 and select the appropriate option from the menu, or visit our website at <http://www.signaturekitchensuite.com>.

By mail: 20 Norelco Drive, north York, ON, M9L 2X6

Balayez le code QR pour consulter le manuel.



MANUEL D'UTILISATION **FOUR À MICRO-ONDES**

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

FRANÇAIS

SKSMC2411S, MK2030NST (Trim-Kit)

www.signaturekitchensuite.com

Copyright © 2024 Signature Kitchen Suite. Tous droits réservés

2

TABLE DES MATIÈRES

3 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- 3 LISEZ TOUTES LES CONSIGNES AVANT L'UTILISATION
- 3 AVERTISSEMENTS

7 INSTALLATION

- 7 Aperçu du produit
- 7 Exigences relatives à l'installation

10 FONCTIONNEMENT

- 10 Panneau de commande
- 11 Avant l'utilisation
- 12 Démarrage et arrêt rapides
- 13 Cuisson manuelle
- 13 Mode de cuisson
- 16 Guide des accessoires de cuisson
- 18 Guide de cuisson

21 FONCTIONS INTELLIGENTES

- 21 Application LG ThinQ
- 21 Fonctionnalité Smart Diagnosis^{MC}

22 ENTRETIEN

- 22 Nettoyage

23 DÉPANNAGE

- 23 FAQ
- 24 Avant d'appeler le réparateur

25 GARANTIE LIMITÉE

- 25 CANADA

MESURES PRÉCISES POUR ÉVITER UNE EXPOSITION POTENTIELLE À UNE ÉNERGIE MICRO-ONDE

- (a) Ne pas tenter de faire fonctionner le four avec la porte ouverte, puisque ceci peut causer une exposition dangereuse à l'énergie micro-ondes. Il est important de ne pas contourner ou modifier les verrouillages de sécurité.
- (b) Ne pas placer d'objet entre le devant du four et la porte, ni laisser la saleté ou des résidus s'accumuler sur les surfaces des joints.
- (c) Ne pas utiliser le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte ferme correctement et que les éléments suivants ne présentent pas de défauts : (1) porte (gauchie), (2) charnières et verrous (brisés ou desserrés), (3) joints et surfaces d'étanchéité de la porte.
- (d) Le four ne doit pas être réglé ni réparé sauf par des personnes qualifiées.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES CONSIGNES AVANT L'UTILISATION

FRANÇAIS

Messages de sécurité

Il est très important d'assurer votre sécurité et celle des autres.

Nous fournissons de nombreux conseils de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil. Lisez toujours l'ensemble des messages de sécurité et respectez-les.

Ceci est le symbole d'alerte de sécurité.



Ce symbole vous alerte de dangers potentiels qui peuvent causer la mort ou des blessures. Tous les messages de sécurité seront précédés du symbole d'alerte de sécurité et du terme AVERTISSEMENT ou MISE EN GARDE.

Ces mots signifient :



AVERTISSEMENT

Vous pouvez être tué ou gravement blessé si vous ne suivez pas les consignes.



MISE EN GARDE

Vous pourriez vous blesser ou endommager le produit si vous ne suivez pas les consignes.

Tous les messages de sécurité vous avertissent d'un danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure, ainsi que ce qui peut arriver si les instructions ne sont pas suivies.

AVERTISSEMENTS

AVERTISSEMENT

- Pour réduire les risques d'explosion, d'incendie, de mort, de décharge électrique, de brûlure ou de blessures lors de l'utilisation de l'appareil, prenez les précautions élémentaires, y compris les suivantes :

Sécurité technique

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou dont l'expérience et les connaissances sont insuffisantes, sauf sous surveillance ou si des instructions d'utilisation leur ont été données par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Pour réduire les risques de brûlures, de décharge électrique, de feu, de blessures aux individus ou d'exposition à une énergie micro-onde excessive, lisez toutes les directives avant d'utiliser l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas être autorisés à jouer avec des accessoires ou à s'accrocher à la porte ou à toute autre partie du four. Le faire peut entraîner des blessures et des dégâts matériels graves. Comme pour tout appareil, une étroite supervision est nécessaire lorsqu'il est utilisé par des enfants.
- Lire et suivre les MESURES PRÉCISES POUR ÉVITER UNE EXPOSITION POTENTIELLE À UNE ÉNERGIE MICRO-ONDE, accessibles à la page 2.
- La mise à la terre de cet appareil est requise. Raccorder cet appareil uniquement à une sortie adéquatement mise à la terre. Voir les « **DIRECTIVES DE MISE À LA TERRE** », accessibles à section **Exigences relatives à l'installation**.
- Utiliser cet appareil uniquement pour l'utilisation prévue, telle que décrite dans le manuel. Ne pas utiliser de vapeurs ou de produits chimiques corrosifs dans cet appareil. Ce type de four est spécifiquement conçu pour réchauffer, cuire ou dessécher les aliments. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou en laboratoire.

4 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Pour éviter toute électrocution :
 - Ne pas faire fonctionner cet appareil si son cordon d'alimentation ou sa fiche de branchement sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou a subi une chute.
 - Ne pas immerger le cordon ou la fiche de branchement dans de l'eau. Éloigner le cordon des surfaces chauffées.
 - Ne pas laisser le cordon pendre de la table ou du comptoir.
- Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :
 - Ne pas trop faire cuire les aliments. Rester prudemment près du four lorsqu'on utilise du papier, du plastique ou tout autre matériel combustible pour faciliter la cuisson.
 - Enlever les ligatures métalliques des sachets de plastique ou de papier avant de les placer dans le four.
 - Si les matériaux à l'intérieur du four prennent feu, garder la porte du four fermée, arrêter le four et débrancher le cordon d'alimentation, ou couper l'électricité au fusible ou au panneau d'entrée.
 - Ne pas utiliser la cavité du four comme espace de rangement. Ne pas laisser des produits faits de papier, des ustensiles de cuisson ou des aliments dans la cavité du four lorsque celui-ci n'est pas utilisé.
- Installer et positionner cet appareil uniquement selon les directives d'installation fournies.
- Certains produits comme des œufs entiers, en coquille et des contenants scellés, par exemple des bocaux fermés en verre, sont susceptibles d'exploser et ne devraient pas être réchauffés dans ce four.
- Les liquides comme l'eau, le café ou le thé peuvent être chauffés au-delà du point d'ébullition sans paraître en ébullition. Des bulles ou une ébullition visible ne sont pas toujours présentes quand le contenant est retiré du four à micro-ondes.
- **CELA PEUT PROVOQUER L'ÉBULLITION SOUDAINE DE LIQUIDES TRÈS CHAUDS LORSQUE LE CONTENANT EST AGITÉ OU QUAND UNE CUILLÈRE OU UN AUTRE USTENSILE EST PLONGÉ DANS LE LIQUIDE.**

Pour réduire le risque de blessures:

 - Ne réchauffez pas trop le liquide. Remuez le liquide avant la cuisson et à mi-cuisson.
 - N'utilisez pas de contenants de forme droite avec un col étroit. Faites très attention quand vous plongez une cuillère ou un autre ustensile dans le contenant.
 - Après l'avoir chauffé, laissez le contenant dans le four à micro-ondes pendant quelques instants avant de le retirer.
- Il ne faut pas recouvrir ou obstruer les ouvertures de ventilation de l'appareil.
- Ne rangez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas cet appareil à proximité d'une source d'eau, par exemple près de l'évier de la cuisine, dans un sous-sol humide, à proximité d'une piscine, ou dans tout autre endroit similaire.
- Seul un technicien qualifié peut effectuer une révision de cet appareil. Pour toute opération d'inspection, de réparation ou de réglage, communiquez avec l'établissement de service agréé le plus près.
- Pour le nettoyage des surfaces de la porte et du four qui entrent en contact lors de la fermeture de la porte, utilisez uniquement un savon ou un détergent doux et non abrasif appliqué avec une éponge ou un chiffon doux.
- **DES CONTENUS CHAUDS SONT SUSCEPTIBLES DE CAUSER DES BRÛLURES SÉVÈRES. NE PAS PERMETTRE À DES ENFANTS D'UTILISER LE FOUR MICRO-ONDES.** Faire preuve de prudence lors du retrait des aliments chauds.
- Si ce four à micro-ondes est utilisé comme un appareil à encastrer, il doit être installé à une hauteur minimale de 0,9 m (36 po) au-dessus du sol.

Fonctionnement

- N'utilisez pas ce four à des fins commerciales. Il est conçu pour une utilisation résidentielle seulement.
- Ne faites pas fonctionner le four lorsqu'il est vide.

- Si votre four tombe par terre ou est endommagé, assurez-vous de le faire soigneusement vérifier par un technicien qualifié avant de l'utiliser à nouveau.
- Prenez soin de ne pas vous blesser lorsque vous ouvrez la porte.
- Pour éviter une mauvaise cuisson de certains aliments :
 - Ne chauffez jamais de biberon ou de nourriture pour bébé. Ces aliments pourraient ne pas chauffer uniformément et causer des blessures.
 - Ne pas faire chauffer des récipients à goulot étroit, comme les bouteilles de sirop.
 - Ne faites pas de friture dans le four à micro-ondes.
 - Ne faites pas de mise en conserve maison dans le four à micro-ondes.
- N'utilisez pas le four comme déshumidificateur (p. ex., il ne faut pas mettre de journaux mouillés, des vêtements, des jouets, des appareils électriques, des plantes, de la terre, des animaux ou toute autre matière vivante dans le four à micro-ondes). Le four doit être utilisé uniquement pour chauffer ou cuire des aliments. Une mauvaise utilisation peut entraîner des risques de sécurité tels qu'un incendie, des brûlures ou la mort par électrocution.
- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Prenez des précautions pour éviter de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four. Les enfants doivent être tenus à l'écart à moins d'être supervisés en permanence.
- N'utilisez pas de produits fabriqués à partir de papier recyclé. Ils peuvent contenir des impuretés et produire des étincelles ou s'enflammer quand ils sont utilisés pour la cuisson.
- La porte ou la surface extérieure peuvent devenir chaudes lorsque l'appareil est en marche.
- Un liquide chauffé dans un contenant d'une forme particulière (particulièrement un contenant cylindrique) peut devenir trop chaud. Le liquide peut faire des éclaboussures et émettre un bruit fort pendant ou après avoir été chauffé, ou lors de l'ajout d'un ingrédient (du café instantané par exemple), ce qui peut endommager le four ou entraîner des blessures. Quel que soit le contenant utilisé, pour un résultat optimal, remuez le liquide plusieurs fois avant de le chauffer. Veillez à toujours remuer un liquide plusieurs fois entre les phases de réchauffage.

Entretien

- Si la porte ou le joint de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant qu'il n'aura pas été réparé par un technicien autorisé.
- Le four doit être régulièrement nettoyé et tout débris alimentaire doit être enlevé. Si le four n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter la durée de vie de l'appareil, en plus de possiblement mener à une situation dangereuse.
- Ne rincez pas les plateaux et les grilles en les plaçant dans l'eau immédiatement après la cuisson. Cela peut les endommager ou les casser. Une utilisation incorrecte peut endommager le four.
- Les aliments ou les ustensiles métalliques surdimensionnés ne doivent pas être insérés dans un four à micro-ondes, car ils peuvent créer un incendie ou un risque de décharge électrique.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des tampons à récurer en métal. Le tampon peut brûler par endroits et toucher des pièces électriques, présentant un risque de décharge électrique.
- N'entrez aucun matériel dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé, autre que les accessoires recommandés par le fabricant.
- Ne recouvrez pas les grilles ou toute autre partie du four avec du papier d'aluminium. Cela entraînerait la surchauffe du four.
- Ne laissez pas l'eau s'infiltrer dans les orifices de ventilation afin d'éviter d'endommager les pièces internes du four. Cela pourrait provoquer un incendie ou un risque d'électrocution.

Interférences Radio/TV/Appareil sans fil

- L'utilisation du four à micro-ondes à proximité de certains appareils utilisant la même fréquence, par exemple une radio, un téléviseur, un réseau local sans fil, des périphériques Bluetooth, des appareils

6 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

médicaux ou des appareils sans fil, peut provoquer des interférences. Ces interférences ne sont pas une indication que le produit ou son fonctionnement sont défectueux. Le produit peut être utilisé sans danger.

- N'utilisez pas des appareils médicaux près du four à micro-ondes, puisque les interférences pourraient affecter leur bon fonctionnement.
- S'il y a des interférences, vous pouvez les éliminer ou les réduire en appliquant les mesures suivantes :
 - Nettoyez la porte et les surfaces d'étanchéité du four.
 - Réorientez l'antenne de réception de la radio, du téléviseur, du périphérique Bluetooth ou de tout autre appareil.
 - Déplacez le four à micro-ondes en fonction de l'endroit où sont placés la radio, le téléviseur, le périphérique Bluetooth ou tout autre appareil.
 - Éloignez le four à micro-ondes du récepteur.
 - Branchez le four à micro-ondes sur une autre prise de façon à ce que le four à micro-ondes et le récepteur se trouvent sur différents circuits de dérivation.

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

- Cet appareil génère et utilise de l'énergie de fréquences ISM et, s'il n'est pas installé et utilisé correctement, c'est-à-dire en stricte conformité avec les instructions du fabricant, peut provoquer des interférences avec les postes de radio et les téléviseurs. Il a été testé et déclaré conforme aux limites des appareils ISM conformément à l'article 18 des règlements de la FCC, conçus pour fournir une protection raisonnable contre de telles interférences dans une installation résidentielle. Cependant, il n'existe aucune garantie qu'il n'y aura pas d'interférences dans une installation particulière. Si cet appareil génère des interférences avec les postes de radio et les téléviseurs, ce qui peut être vérifié en éteignant puis en rallumant l'appareil, l'utilisateur est invité à essayer de corriger ces interférences à l'aide de l'une des mesures suivantes :
 - Réorientez ou déplacez l'antenne de réception de la radio ou du téléviseur.
 - Augmentez la distance séparant l'équipement du récepteur.
 - Branchez l'appareil sur un circuit électrique différent de celui où le récepteur est branché.
 - Contactez votre revendeur ou un technicien radio/télévision expérimenté.
- Le fabricant n'est pas responsable des interférences radio ou télévisées causées par des modifications non autorisées apportées à cet équipement. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de corriger de telles interférences.

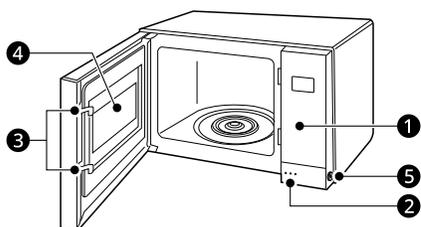
GARDEZ CES CONSIGNES

INSTALLATION

Aperçu du produit

L'aspect ou les composants de l'appareil peuvent différer d'un modèle à l'autre.

Vue de l'avant



- ❶ Panneau de commande
- ❷ Bouton d'ouverture de la porte
- ❸ Système de verrouillage de sécurité de la porte
- ❹ Fenêtre
- ❺ Bouton d'arrêt de sécurité

Accessoires

Les accessoires varient selon le modèle.



- ❶ Plateau en verre
- ❷ Anneau rotatif

⚠ AVERTISSEMENT

- Ne faites pas fonctionner le four alors qu'il est vide ou sans le plateau en verre. Il est préférable de laisser un verre d'eau dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé. L'eau va absorber en toute sécurité l'énergie micro-ondes si le four est démarré accidentellement.

⚠ MISE EN GARDE

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

REMARQUE

- Ce four est conçu pour une utilisation résidentielle seulement. Un usage commercial n'est pas recommandé.
- Ne faites pas cuire des aliments trop longtemps. Cela peut endommager le four.
- Un signal sonore se fait entendre chaque fois que vous appuyez sur une touche. Une mélodie signale la fin d'un cycle de cuisson.

FRANÇAIS

Caractéristiques

Modèle SKSMC2411S

- **Alimentation** : 120 V CA, 60 Hz
- **Consommation d'énergie**: 1200 W
- **Puissance du four à micro-ondes**: Max. 1200 W[†]
- **Fréquence**: 2450 MHz
- **Courant nominal**: 10.0 A
- **Dimensions (L x H x P)**: 23 7/8 po x 13 9/16 po x 19 13/16 po (60.6 x 34.4 x 50.3 cm)
- **Dimensions de la cavité du four (L x H x P)**: 16 11/16 po x 11 1/4 po x 18 1/16 po (42.4 x 28.6 x 45.9 cm)
- **Capacité de la cavité du four**: 2.0 pi³ (0.06 m³)

† NORME DE PUISSANCE IEC 60705. Les caractéristiques sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.

Exigences relatives à l'installation

Emplacement d'installation

Placez le four sur une surface plane. Il est important que l'air puisse circuler librement autour du four. Veillez à laisser un espace libre d'au moins 4 po (10.16 cm) sur le dessus, sur les côtés et à l'arrière du four, pour que l'air puisse circuler librement.

- Ne placez pas le four au-dessus d'une cuisinière à gaz ou électrique.

8 INSTALLATION

Alimentation

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

Avertissement sur la tension

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

N'obstruez pas les événements d'aération

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

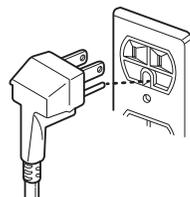
Instructions de mise à la terre

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

- En cas de difficulté de compréhension des instructions de mise à la terre, ou en cas d'incertitude quant à la mise à la terre adéquate de l'appareil, consultez un électricien ou un technicien qualifié.
- L'utilisation d'un câble de rallonge n'est pas recommandée. Si le cordon d'alimentation est trop court, demandez à un électricien ou un technicien qualifié d'installer une prise de courant à proximité de l'appareil.

- S'il est nécessaire d'utiliser un câble de rallonge, utilisez seulement un câble à 3 fils comportant une prise de mise à la terre à 3 broches et une prise de raccordement à 3 alvéoles pouvant recevoir la fiche de branchement de l'appareil. La puissance indiquée sur le câble de rallonge doit être égale ou supérieure aux caractéristiques électriques de l'appareil.

- Avant de faire fonctionner l'appareil, vérifiez qu'il est correctement mis à la terre.



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

⚠ AVERTISSEMENT

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

REMARQUE

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

Guide de l'écluse de sécurité

Pour des raisons de sécurité, ce micro-ondes nécessite un processus en 2 étapes pour ouvrir la porte. Cette fonction de verrouillage de sécurité de la porte réduit les risques pour les jeunes enfants

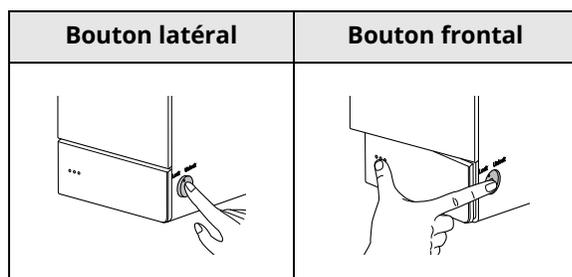
en réduisant la probabilité qu'ils manipulent des aliments et des boissons chauds.

- Les ustensiles chauds peuvent provoquer de graves brûlures. Ne laissez pas les enfants utiliser le micro-ondes.
- Toutes les personnes doivent faire preuve de prudence lorsqu'elles retirent des articles chauds du four à micro-ondes.

Lorsque le verrouillage de sécurité est activé, vous devez effectuer 2 étapes chaque fois que vous ouvrez la porte du micro-ondes.

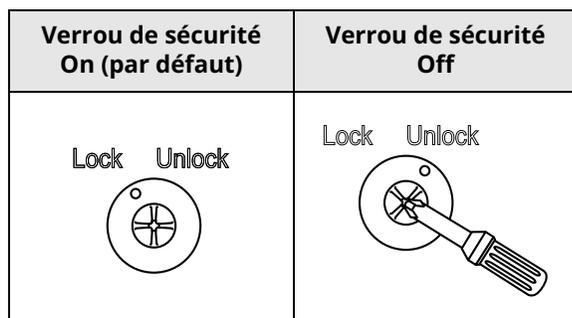
S'il n'y a pas de jeunes enfants dans votre ménage ou si des handicaps empêchent les adultes d'utiliser le loquet de porte à 2 étapes, reportez-vous aux instructions ci-dessous pour désactiver la fonction de verrouillage de sécurité et convertir la porte en un loquet à bouton-poussoir à 1 étape.

Ouverture de la porte avec verrou de sécurité activé



- 1 Utilisez un doigt pour localiser et appuyer sur le bouton de verrouillage de sécurité situé sur le côté droit de la porte.
- 2 Tout en appuyant sur le bouton de verrouillage, utilisez votre pouce pour appuyer sur le bouton de déverrouillage du loquet de la porte situé à l'avant de la porte.

Désactivation du verrou de sécurité



- 1 Repérez le bouton de verrouillage sur le côté du panneau de commande.

- 2 À l'aide d'un tournevis Phillips, appuyez doucement sur le bouton.

- 3 Tournez le tournevis dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "Unlock". Ne serrez pas trop.

REMARQUE

- Une fois tourné, le bouton reste en position « **Unlock** ». Pour revenir à la position d'usine, utilisez un tournevis Phillips pour faire tourner le bouton de verrouillage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « **Lock** ». Le bouton de verrouillage se relèvera.
- Poussez à fond avant de tourner pour désengager.

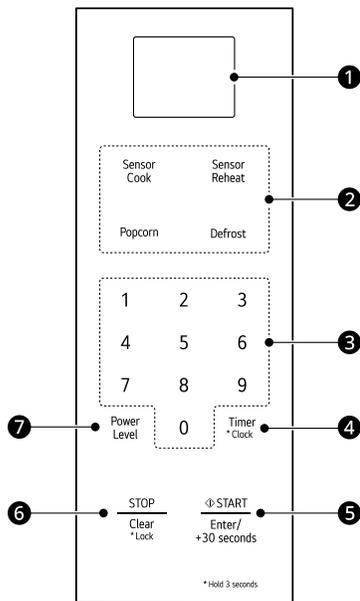
10 FONCTIONNEMENT

FONCTIONNEMENT

Panneau de commande

Le panneau de commande peut différer selon le modèle.

Caractéristiques du panneau de commande



- Appuyez sur **START/Enter** pour cuire un aliment pendant 30 secondes à une puissance de 100 %.
- Appuyez sur **START/Enter** pendant la cuisson pour prolonger le temps de cuisson de 30 secondes. (Vous pouvez prolonger le temps de cuisson jusqu'à 99 minutes et 59 secondes.)

6 STOP/Clear/Lock

- Appuyez sur **STOP/Clear** pour arrêter le four ou effacer toute l'information entrée.
- Maintenez la touche **STOP/Clear** enfoncée pendant trois secondes pour verrouiller le panneau de commande.

7 Power Level

Appuyez sur **Power Level** pour régler la puissance de la cuisson.

1 Affichage

Affiche l'heure, les paramètres du temps de cuisson et les fonctions de cuisson sélectionnées.

2 Fonctionnement du capteur

Appuyez sur les touches pour sélectionner un mode de cuisson ou de décongélation préprogrammé pour de nombreux aliments populaires.

3 Touches numériques

Appuyez sur les touches numériques pour régler le temps de cuisson, la puissance, la quantité ou le poids.

4 Timer/Clock

- Appuyez sur **Timer/Clock** pour utiliser votre four à micro-ondes comme une minuterie.
- Maintenez la touche **Timer/Clock** enfoncée pendant trois secondes pour régler l'heure.

5 START/Enter

- Appuyez sur **START/Enter** pour activer le four ou saisir des chiffres.

Avant l'utilisation

Réglage de l'horloge

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

- 1 Appuyez sur **START/Enter** pour confirmer l'affichage de l'horloge **12H**.
 - Pour passer d'un cycle de 12 heures à un cycle de 24 heures, appuyez sur **Timer/Clock**.
- 2 Appuyez sur les touches numériques pour régler l'heure et les minutes, puis appuyez sur **START/Enter**.

REMARQUE

- Pour réinitialiser l'horloge, débranchez et rebranchez le cordon d'alimentation. Ou appuyez sur **Timer/Clock** et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que **12H** apparaisse à l'écran (environ 3 secondes).
- Pour que l'heure s'affiche constamment à l'écran, appuyez sur **STOP/Clear** après avoir branché le four.
- À moins d'avoir activé la fonction d'affichage de l'heure, l'écran s'éteint pour économiser de l'énergie lorsque le four n'est pas utilisé.

Verrouillage à l'épreuve des enfants

Utilisez cette option de sécurité pour verrouiller le panneau de commande avant de nettoyer le four ou pour empêcher les enfants d'utiliser le four sans supervision.

Activer le verrouillage de sécurité

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

Annuler le verrouillage de sécurité

Maintenant la touche **STOP/Clear** enfoncée jusqu'à ce que le mot **Loc** s'affiche à l'écran (environ 3 secondes).

REMARQUE

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

Minuterie de cuisine

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

Réglage de la minuterie pendant 3 minutes

- 1 Appuyez sur **Timer/Clock**.
- 2 Appuyez sur les touches numériques pour régler la minuterie (**3**, **0**, and **0**), puis appuyez sur **START/Enter**.
 - Le four s'active sur-le-champ, et l'écran affiche le compte à rebours.

Annulation de la minuterie

Appuyez sur **Timer/Clock**.

REMARQUE

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

Conversion du poids

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

12 FONCTIONNEMENT

- 1.6 oz. = 0.1 lb
- 3.2 oz. = 0.2 lb
- 4.8 oz. = 0.3 lb
- 6.4 oz. = 0.4 lb
- 8.0 oz. = 0.5 lb (1/2 lb)
- 9.6 oz. = 0.6 lb
- 11.2 oz. = 0.7 lb
- 12.8 oz. = 0.8 lb
- 14.4 oz. = 0.9 lb
- 16.0 oz. = 1.0 lb

Niveaux de puissance du four à micro-ondes

Ce four à micro-ondes compte 10 niveaux de puissance pour vous offrir une flexibilité maximale et un meilleur contrôle de la cuisson.

- Lorsque l'appareil fonctionne à une puissance de 80 % à 100 % pendant une période prolongée, la puissance de sortie sera graduellement réduite pour aider à prévenir la surchauffe électrique de l'appareil.

Niveau de puissance	Utiliser
P-HI (100 %)	<ul style="list-style-type: none"> • Faire bouillir de l'eau. • Cuire du bœuf haché. • Préparer des bonbons ou des confiseries. • Cuire de la volaille entière, des morceaux de volaille, du poisson et des légumes. • Cuire des morceaux de viande très tendres.
P-90 (90%)	<ul style="list-style-type: none"> • Réchauffer le riz, les pâtes et les légumes.
P-80 (80%)	<ul style="list-style-type: none"> • Réchauffer rapidement les aliments préparés. • Réchauffer les sandwichs.
P-70	<ul style="list-style-type: none"> • Cuire des œufs, du lait et des plats à base de fromage. • Cuire des gâteaux et du pain. • Faire fondre du chocolat
P-60	<ul style="list-style-type: none"> • Cuire du veau. • Cuire un poisson entier. • Cuire les puddings et les crèmes anglaises.

Niveau de puissance	Utiliser
P-50	<ul style="list-style-type: none"> • Cuire le jambon, la volaille entière et l'agneau. • Cuire les rôtis de bœuf et les pointes de surlonge.
P-40	<ul style="list-style-type: none"> • Décongeler la viande, la volaille et les fruits de mer.
P-30	<ul style="list-style-type: none"> • Cuire des morceaux de viande moins tendres.
P-20	<ul style="list-style-type: none"> • Éliminer le froid des fruits. • Ramollir le beurre.
P-10	<ul style="list-style-type: none"> • Garder les casseroles et les plats principaux au chaud. • Ramollir le beurre et le fromage à la crème.
P-00	<ul style="list-style-type: none"> • Temps de repos.

Démarrage et arrêt rapides

Démarrage rapide

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

Cuisson de 2 minutes à puissance élevée

- 1** Appuyez sur **STOP/Clear**.
- 2** Appuyez quatre fois sur **START/Enter**.
 - Le four s'active sur-le-champ, et l'écran affiche le compte à rebours.
 - Appuyez sur **START/Enter** à plusieurs reprises pour prolonger le temps de cuisson ; un ajout de 30 secondes se fera chaque fois que vous appuyez sur la touche.

Interrompre la cuisson

- Pour arrêter le four pendant un cycle, ouvrez la porte.
- Pour remettre le four en marche, fermez la porte et appuyez sur la touche **START/Enter**.

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

Cuisson manuelle

Cuisson manuelle

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

Pour une cuisson de 5 minutes, 30 secondes à une puissance de 80 %

- 1 Appuyez sur **STOP/Clear**.
- 2 Appuyez sur les touches numériques pour régler la minuterie (**5:30**), puis appuyez sur **Power Level**.
- 3 Appuyez sur la touche **8** pour choisir le niveau de puissance 8, puis appuyez sur **START/Enter**.
 - Un avertisseur sonore retentit lorsque la cuisson est terminée, et **End** s'affiche à l'écran. **End** reste affiché et l'avertisseur sonore est réactivé toutes les minutes jusqu'à ce que la porte soit ouverte ou qu'une quelconque touche soit enfoncée.

REMARQUE

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

Mode de cuisson

Faites cuire vos aliments préférés sans avoir à sélectionner une durée de cuisson et un niveau de puissance.

Fonctionnalités du capteur

Ce micro-ondes est doté de fonctions de cuisson par capteur pratiques. Choisissez parmi plusieurs aliments populaires à cuire, à réchauffer ou à décongeler à l'aide de réglages préprogrammés. Le système de cuisson par capteur fonctionne en détectant l'accumulation de vapeur.

- Assurez-vous de ne pas ouvrir la porte pendant la détection.

- Le fait d'ouvrir la porte ou d'appuyer sur la touche **STOP/Clear** avant que la vapeur soit détectée met fin au processus et arrête le four.
- L'utilisation de contenants et d'emballages adéquats permet d'assurer de bons résultats de cuisson par capteur.
 - Utilisez toujours des contenants allant au micro-ondes et couvrez-les lâchement avec un couvercle ou une pellicule de plastique perforée.
 - N'utilisez jamais de couvercles en plastique hermétiquement fermés. Ils peuvent empêcher la vapeur de s'échapper, ce qui fera trop cuire les aliments.
 - La quantité d'aliments doit correspondre à la taille du contenant.
 - Remplissez les contenants au moins à moitié pour de meilleurs résultats.
 - Assurez-vous que l'extérieur du contenant de cuisson et l'intérieur du four à micro-ondes sont secs avant de placer des aliments dans le four. Des gouttes d'humidité se transformant en vapeur peuvent induire le capteur en erreur.

Mode de cuisson par capteur

La cuisson par capteur vous permet de cuire vos aliments préférés sans avoir à sélectionner une durée de cuisson et un niveau de puissance. Le four ajuste automatiquement la durée de la cuisson pour de nombreux aliments.

- 1 Appuyez sur **STOP/Clear**. Appuyez sur **Sensor Cook**.
- 2 Utilisez les touches numériques ou appuyez sur **Sensor Cook** pour saisir le code de menu souhaité dans le **menu Sensor Cook** (cuisson avec capteur).
- 3 Appuyez sur **START/Enter**.

Menu pour la cuisson avec capteur

Reportez-vous aux informations ci-dessous pour régler le code et le poids désirés.

1 Bacon (2 à 4 tranches)

- Placez les tranches de bacon sur une grille pour la cuisson du bacon au four à micro-ondes. Vous pouvez aussi utiliser une assiette tapissée d'essuie-tout.

14 FONCTIONNEMENT

2 Légumes Frais (1 à 4 tasses)

- Placez les légumes dans un bol ou une cocotte allant au four à micro-ondes. Ajoutez de l'eau, puis recouvrez d'une pellicule de plastique en laissant des espaces pour permettre à la vapeur de s'échapper.
 - 1 à 2 tasses:** Ajoutez 2 c. à table d'eau.
 - 3 à 4 tasses:** Ajoutez 4 c. à table d'eau.
- Temps de repos : 3 minutes

3 Mets Congelés (10 à 40 oz)

- Retirez l'emballage extérieur. Percez quelques trous dans la pellicule. Si le récipient n'est pas adapté aux micro-ondes, disposez sur une assiette adaptée et recouvrez avec un film étirable percé de quelques trous.
- Temps de repos : 3 minutes

4 Légumes Surgelés (1 à 4 tasses)

- Placez les légumes dans un bol ou une cocotte allant au four à micro-ondes. Ajoutez de l'eau, puis recouvrez d'une pellicule de plastique en laissant des espaces pour permettre à la vapeur de s'échapper.
 - 1 à 2 tasses:** Ajoutez 2 c. à table d'eau.
 - 3 à 4 tasses:** Ajoutez 4 c. à table d'eau.
- Temps de repos : 3 minutes

5 Gruau (1 à 2 portions)

- Mélangez l'eau ou le lait, le sel et l'avoine dans un grand bol allant au four à micro-ondes. Recouvrez d'une pellicule de plastique en laissant des espaces pour permettre à la vapeur de s'échapper.
 - 1 portion:** 0.5 tasse (40 g) d'avoine, 1 tasse (230 g) d'eau ou de lait, une pincée de sel.
 - 2 portions:** 1 tasse (80 g) d'avoine, 1.5 tasse (345 g) d'eau ou de lait, 1/8 c. à thé de sel.
- Temps de repos : 3 minutes

6 Pomme de Terre (1 à 4 ch.)

- Percez la pelure avec une fourchette et placez la pomme de terre sur un essuie-tout. Ne couvrez pas.
- Temps de repos : 5 minutes

7 Riz (0.5 à 2 tasses, 96 g à 384 g)

- Utilisez un grand bol (3 pte/3 l) allant au four à micro-ondes.
- Mélangez 1 part de riz et 2 parts d'eau. Recouvrez le récipient d'une pellicule de

plastique en laissant des espaces pour permettre à la vapeur de s'échapper.

- Temps de repos : 5 à 10 minutes.

Mode Réchauffage par capteur

Cette fonctionnalité permet de réchauffer des portions uniques d'aliments déjà cuits ou des restes de repas.

- Appuyez sur **STOP/Clear**. Appuyez sur **Sensor Reheat**.
- Utilisez les touches numériques ou appuyez sur **Sensor Reheat** pour saisir le code de menu souhaité dans le **menu Sensor Reheat** (réchauffage par capteur).
- Appuyez sur **START/Enter**.

REMARQUE

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

Menu du mode Réchauffage avec capteur

Reportez-vous aux informations ci-dessous pour régler le code et le poids désirés.

1 Boisson (1 à 2 tasses, 240 ml par tasse)

- Utilisez un bol ou une tasse allant au four à micro-ondes. Ne couvrez pas.
- Lorsque le liquide est réchauffé, mélangez-le bien. (Faites attention! La boisson sera très chaude. Les liquides chauffés dans une tasse ou un récipient cylindrique ont tendance à faire des éclaboussures lorsqu'on les déplace.)

2 Plat en Casserole (10 à 20 oz)

- Placez les aliments dans un bol ou une cocotte allant au four à micro-ondes. Recouvrez le récipient d'une pellicule de plastique en laissant des espaces pour permettre à la vapeur de s'échapper.
- Temps de repos : 3 minutes

3 Repas en Portion Individuelle (1 portion)

- Placez les aliments dans un bol ou une cocotte allant au four à micro-ondes. Recouvrez le récipient d'une pellicule de plastique en laissant des espaces pour permettre à la vapeur de s'échapper.
- Temps de repos : 3 minutes

4 Tarte (10 à 20 oz)

- Coupez la tarte en morceaux. Placez ces derniers dans un plat allant au four micro-ondes.

5 Pizza (1 à 3 tranches)

- Placez la pizza dans une assiette allant au four à micro-ondes recouverte d'une serviette de papier.
- Il s'agit d'une fonctionnalité de réchauffage pour les restes de pizza. Cette fonctionnalité n'est pas conçue pour faire cuire la pizza.

Mode Maïs soufflé

Préparez du maïs soufflé au four à micro-ondes en toute facilité, un sac à la fois.

- La cuisson du maïs soufflé par capteur fait uniquement appel à une puissance HI (100 %).
- Le compte à rebours de la durée de cuisson s'affiche à l'écran.
- Lorsque le compte à rebours prend fin, une mélodie retentit, et le mot «**End**» (fin) s'affiche à l'écran. Le four s'éteint automatiquement.
- Placez un sac (50 à 100 g) de maïs soufflé pour micro-ondes sur une assiette allant au four à micro-ondes, puis placez le tout sur un plateau tournant. Le sac de maïs soufflé doit être à la température de la pièce.

1 Appuyez sur **STOP/Clear**.

2 Appuyez sur **Popcorn** puis appuyez sur **START/Enter**.

⚠ MISE EN GARDE

- N'utilisez jamais de sac en papier brun pour faire éclater le maïs et n'essayez jamais de faire éclater les grains restants.
- Ne préparez pas de maïs soufflé sauf dans un contenant allant au four à micro-ondes ou dans des sachets commerciaux conçus pour une utilisation dans les fours à micro-ondes.

- N'essayez jamais de préparer du maïs soufflé dans un sac de papier qui n'est pas fait pour aller au four à micro-ondes.
- Une cuisson excessive pourrait brûler le maïs soufflé et dégager une forte odeur de brûlé.
- Ne refaites pas cuire les grains de maïs qui n'ont pas éclaté.
- Ne réutilisez pas les sacs de maïs soufflé. La cuisson excessive peut provoquer un incendie dans le four à micro-ondes.
- Restez attentif pendant que les grains de maïs éclatent. Arrêtez le four lorsque les grains de maïs éclatent toutes les 2 ou 3 secondes seulement.
- Ne laissez pas le four à micro-ondes sans surveillance lorsque vous préparez votre maïs soufflé.
- Suivez les directives qui se trouvent sur le sac.
- Lorsque vous préparez du maïs soufflé préemballé, placez le sac sur le plateau de façon à ce qu'il ne touche pas les parois du four à micro-ondes pendant qu'il tourne. Pliez les extrémités du sac vers le haut et vers le centre du sac.
- Si la taille du sac de maïs n'est pas indiquée, suivez les instructions du fabricant et n'utilisez pas cette fonction.
- N'utilisez pas la touche Popcorn (maïs soufflé) en combinaison avec d'autres fonctions.
- N'essayez pas de réchauffer ou de faire cuire des grains non éclatés.
- Préparez un seul sac de maïs soufflé à la fois.
- Lorsque vous utilisez cette fonctionnalité, n'utilisez pas de dispositif pour préparer le maïs soufflé au four à micro-ondes.

Menu Maïs soufflé

Reportez-vous aux informations ci-dessous pour régler le code et le poids désirés.

Pop Maïs Soufflé (3.5 oz)

- Ne chauffez qu'un sachet à la fois. Pour des résultats optimaux, utilisez un sachet frais de maïs à éclater. Placez un sachet de maïs à éclater pour micro-ondes prêt à l'emploi au centre du plateau en verre.

Mode Décongélation

Le four dispose de quatre cycles de décongélation pré-réglés. Le menu Décongélation indique le cycle suggéré pour divers aliments. La fonction de

16 FONCTIONNEMENT

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

- 1** Appuyez sur **STOP/Clear**. Appuyez sur **Defrost**.
- 2** Utilisez les touches numériques ou appuyez sur **Defrost** pour entrer le code de menu souhaité dans le **menu Defrost**, et appuyez sur **START/Enter**.
- 3** Appuyez sur les touches numériques pour régler le poids, puis appuyez sur **START/Enter**.
 - Lorsque vous entendez l'avertisseur sonore, ouvrez la porte du four et retournez les aliments. Retirez les aliments qui ont été décongelés. Remettez les aliments congelés dans le four et appuyez sur **START/Enter** pour terminer le cycle de décongélation.

REMARQUE

- Lorsque vous appuyez sur **START/Enter**, le décompte s'affiche à l'écran. L'avertisseur sonore se fait entendre une fois, à mi-parcours du cycle de décongélation.
- Lorsque vous utilisez la fonction de décongélation, le poids à saisir correspond au poids net en livres et en dixièmes de livres (le poids de l'aliment sans le contenant).

Menu Décongélation

Reportez-vous aux informations ci-dessous pour régler le code et le poids désirés.

dEF1 Viande (0.1 à 6.0 lbs)

- Bœuf: Bœuf haché, bifteck de ronde, cubes à ragoût, filet mignon, morceau à braiser, côte de bœuf, rôti de croupe, rôti de palette, galettes de bœuf haché pour hamburger
- Agneau: Côtelettes, rôti
- Porc : Côtelettes, hot-dogs, côtes levées, longues, rôti, saucisses.
- Veau :Escalopes (1 lb, ½ po d'épaisseur)
- Retournez les aliments lorsque l'avertisseur sonore se fait entendre.
- Temps de repos : 5 à 15 minutes

dEF2 Volaille (0.1 à 6.0 lbs)

- Volaille : Poulet entier, poulet coupé, poitrine (désossée).
- Poulet de Cornouailles : Entier.
- Dindon : Poitrine.
- Rincez le poulet à l'eau et laissez reposer 60 minutes avant la cuisson pour obtenir de meilleurs résultats.
- Retournez les aliments lorsque l'avertisseur sonore se fait entendre.
- Temps de repos : 60 minutes

dEF3 Poisson (0.1 à 4.0 lbs)

- Poisson : Filets, steaks entiers.
- Fruits de mer : Chair de crabe, queues de homard, crevettes, pétoncles.
- Retournez les aliments lorsque l'avertisseur sonore se fait entendre.
- Temps de repos : 5 à 10 minutes

dEF4 Pain (0.1 à 2.0 lbs)

- Tranches de pain, petits pains, baguettes, etc.
- Séparez les tranches et placez-les entre deux essuie-tout ou sur une assiette plate. Retournez les aliments lorsque le signal sonore se fait entendre.
- Temps de repos : 1 à 2 minutes

Guide des accessoires de cuisson

Accessoires de cuisson allant au four à micro-ondes

Utilisez des accessoires de cuisson allant au micro-ondes.

- **Verre résistant au four**
 - Verre résistant au four traité pour être utilisé à très haute température pour qu'il puisse résister à la chaleur et aller au micro-ondes.
 - Utilisez des plats, des moules à pain, des moules à tarte, des moules à gâteaux, des tasses à mesurer, des cocottes et des bols sans garnitures métalliques.
 - N'utilisez pas de la verrerie délicate, tels que des gobelets ou des verres à vin, car elle risque d'éclater si elle est chauffée.

- **Porcelaine**

- Utilisez des bols, des tasses, des assiettes, de la poterie, de la céramique et des plateaux sans garnitures ou poignées métalliques. Un grand nombre de contenants faits de ces matériaux peuvent aller au four à micro-ondes, mais il vaut mieux les tester avant de les utiliser.

- **Plastique**

- **Contenants de stockage de plastique:** Utilisez des contenants en plastique, des tasses, des contenants pour congélateur semi-rigides et des sacs de plastique seulement pour réchauffer rapidement des aliments. Ne les utilisez pas pour cuire des aliments pendant de longues périodes ou à de hauts niveaux de puissance, puisque les aliments chauds vont éventuellement déformer ou faire fondre le plastique.

- **Pellicule de plastique (utilisée comme couvercle):** Placez la pellicule de plastique sur le plat sans la serrer et appuyez sur les côtés. Laissez l'un des coins de la pellicule de plastique légèrement relevé pour permettre au surplus de vapeur de s'échapper. Assurez-vous que le plat soit suffisamment profond pour que la pellicule de plastique ne touche pas aux aliments. Pendant que les aliments chauffent, la pellicule de plastique peut fondre aux endroits où elle touche les aliments.

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

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

- **Papier**

- Papier essuie-tout, papier paraffiné, serviettes en papier et assiettes en papier sans garniture ou décoration métallique. Voir l'étiquette du fabricant pour confirmer l'utilisation possible dans le four à micro-ondes.
- Les assiettes et les contenants en carton sont pratiques et sécuritaires à utiliser dans le four à micro-ondes, à condition que le temps de cuisson soit court et que les aliments à cuire

soient faibles en gras et en humidité. Le papier essuie-tout est également très utile pour emballer des aliments et recouvrir des plaques de cuisson dans lesquelles des aliments gras tels que le bacon sont cuits.

- Évitez le carton de couleur, car il peut se décolorer. N'utilisez pas de papier recyclé, car certains produits de papier recyclé peuvent contenir des impuretés qui pourraient produire des arcs électriques ou déclencher un incendie lorsqu'ils sont utilisés dans le four à micro-ondes.

- **Vaisselle**

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

Accessoires de cuisson n'allant pas au four à micro-ondes

- **Contenants métalliques/Décoration métallique**

- N'utilisez jamais d'accessoires de cuisson métalliques ou dotés d'une bordure métallique lorsque vous utilisez le four à micro-ondes.
- Les micro-ondes ne peuvent pas traverser le métal. Ils rebondissent sur tout objet métallique dans le four et peuvent produire des arcs électriques, un phénomène alarmant qui ressemble à un éclair.
- Le métal protège les aliments contre l'énergie micro-ondes, ce qui peut entraîner une cuisson inégale. Évitez de mettre dans le four des brochettes métalliques, des thermomètres et des plateaux d'aluminium. Les contenants métalliques peuvent provoquer des arcs électriques, ce qui peut endommager le four à micro-ondes.

- **Papier d'aluminium**

- Évitez les grandes feuilles de papier aluminium, car elles nuisent à la cuisson et peuvent produire des arcs électriques.
- Utilisez de petits morceaux de papier aluminium pour protéger les cuisses et les ailes des volailles.
- Veillez à ce que TOUT le papier aluminium soit à au moins 1 po des parois et de la porte du four.

18 FONCTIONNEMENT

• Bois

- Les planches et bols en bois vont se dessécher et peuvent se fendiller ou se fendre si on les utilise dans le four à micro-ondes.
- Les paniers peuvent réagir de la même façon.

• Contenants hermétiquement fermés

- Assurez-vous de laisser des ouvertures pour que la vapeur puisse s'échapper des contenants fermés.
- Percer les sachets de légumes en plastique et autres articles, avant la cuisson.
- Des sachets hermétiquement fermés risqueraient d'exploser.

• Papier Brun

- Évitez d'utiliser des sacs de papier brun.
- Ils absorbent trop de chaleur et peuvent prendre feu.

• Ustensiles de cuisson défectueux ou ébréchés

- Tout contenant qui est fissuré, défectueux ou ébréché peut être endommagé dans le four.

• Attaches métalliques

- Retirer les attaches métalliques des sachets en papier ou plastique.
- Elles peuvent s'échauffer et risquent d'entraîner un feu.

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

La plupart des accessoires de cuisson non métalliques résistant à la chaleur peuvent être utilisés en toute sécurité dans votre four. Cependant, certains d'entre eux peuvent contenir des matériaux qui les rendent inutilisables comme accessoires de cuisson allant au four à micro-ondes. Suivez les étapes ci-dessous pour découvrir si vos accessoires de cuisson peuvent être utilisés au four à micro-ondes.

- 1 Placez le contenant en question à côté d'un bol en verre rempli d'eau à l'intérieur du four.
- 2 Passez-le au micro-ondes à puissance élevée pendant 1 minute.
 - Si l'eau chauffe, mais que le contenant reste froid au toucher, le contenant peut être utilisé au four à micro-ondes.
 - Si la température de l'eau ne change pas, mais que le contenant devient chaud, les micro-ondes sont absorbées par le

contenant et il n'est pas sécuritaire de l'utiliser dans le four à micro-ondes.

⚠ MISE EN GARDE

- Certains objets ayant une teneur élevée en plomb ou en fer ne sont pas adaptés pour la cuisson au four à micro-ondes.
- Il faut vérifier les accessoires de cuisson afin de s'assurer qu'ils sont adaptés à une utilisation au four à micro-ondes.
- Faites toujours preuve de prudence lorsque vous retirez des accessoires de cuisson du four. Certains plats absorbent la chaleur des aliments cuits et peuvent être chauds.

Guide de cuisson

Conseils de cuisson

Surveillez attentivement les aliments placés au four à micro-ondes pendant leur cuisson. Les directives données dans des recettes pour surélever, remuer, etc. doivent être considérées comme les mesures minimales recommandées. Si les aliments sont trop cuits (secs), pas assez cuits ou cuits de façon inégale, apportez les ajustements nécessaires avant ou pendant la cuisson pour corriger le problème.

• Aliments trop cuits ou secs

- **Eau** : Arrosez les aliments relativement secs, comme les rôtis et certains légumes, avec de l'eau avant de les faire cuire ou recouvrez-les pour retenir l'humidité.
- **Densité** : Les aliments légers et poreux comme les gâteaux et le pain cuisent plus rapidement que les aliments lourds et denses comme les rôtis et les plats mijotés.
- **Protection** : Couvrez les coins des plats carrés de petites bandes de papier d'aluminium pour éviter de trop cuire les aliments. N'utilisez pas trop de papier d'aluminium et fixez-le solidement au plat. Le papier d'aluminium peut causer des arcs électriques s'il se trouve trop près des parois du four pendant la cuisson.
- **Os et gras** : Les os conduisent la chaleur et la graisse cuit plus rapidement que la viande. Faites preuve de prudence avec les morceaux de viande gras ou contenant des os.

• Les aliments ne sont pas assez cuits

- **Couvercle** : Recouvrez les aliments d'un couvercle allant au micro-ondes, de papier parchemin (pas de papier ciré) ou d'une

- pellicule plastique pour emprisonner la chaleur et la vapeur et ainsi cuire les aliments plus rapidement.
- **Temps de repos** : Laissez les aliments reposer pendant quelques minutes avant de les sortir du four à micro-ondes pour leur permettre de terminer leur cuisson et favoriser le mélange des saveurs.
 - **Quantité** : Plus vous placez d'aliments dans le four, plus le temps de cuisson requis est long.
 - **Température** : Les aliments très froids prennent beaucoup plus de temps à cuire que les aliments qui sont à la température ambiante.
- **La cuisson des aliments n'est pas uniforme**
 - **Remuer** : Remuez de l'extérieur vers l'intérieur, puisque l'extérieur des aliments se réchauffe en premier.
 - **Retourner les aliments** : Retournez les aliments plusieurs fois pendant la cuisson. La portion supérieure des aliments épais cuit plus rapidement que la portion inférieure.
 - **Disposition** : Déposez les portions de viande, de volaille et de poisson les plus épaisses vers le bord extérieur du plat de cuisson pour qu'elles cuisent plus uniformément. Si possible, façonnez les aliments de façon à ce qu'ils soient ronds ou en forme d'anneaux.
 - **Aliments dotés d'une coquille, d'une peau ou d'une membrane**
 - **Peau ou membrane** : Percez l'extérieur des aliments comme les pommes de terre, les saucisses, les blancs d'œuf ou les jaunes d'œuf avant de les faire cuire.
 - **Coquille** : Percez ou retirez les coquilles des œufs, des palourdes, des huîtres ou d'autres aliments dotés d'une coquille avant de les faire cuire.
 - **Conseils de décongélation**
 - Enlevez le poisson, les fruits de mer, la viande et la volaille de l'emballage d'origine ou de l'emballage en plastique. Sinon, l'emballage retiendra la vapeur et le jus près des aliments, et la surface extérieure des aliments pourrait cuire.
 - Retirez toute attache métallique.
 - Faites toujours une entaille dans les pochettes ou les emballages en plastique.
 - Ouvrez les contenants comme les boîtes en carton avant de les placer dans le four.
 - Si les aliments sont emballés dans du papier d'aluminium, enlevez le papier d'aluminium et placez les aliments dans un contenant approprié.
- Le temps de décongélation varie selon la forme des aliments et le degré de congélation de ceux-ci.
 - Lorsque les aliments commencent à dégeler, séparez-les en morceaux pour qu'ils puissent décongeler plus facilement.
 - Retournez les aliments pendant la décongélation ou le temps de repos. Défaites les aliments en morceaux et retirez-les, au besoin.
 - Laissez les aliments reposer après la décongélation. Les aliments doivent être encore légèrement gelés au centre lorsqu'ils sont retirés du four.
 - Lorsque vous utilisez le cycle de décongélation, le poids à saisir correspond au poids net en livres et en dixièmes de livres (le poids de l'aliment sans le contenant).
 - Faites une entaille dans la peau des aliments congelés, comme des saucisses.
 - Pliez les pochettes en plastique qui renferment les aliments pour assurer une décongélation uniforme.
 - Placez l'aliment dans un récipient peu profond ou dans un plat de rôtissage au micro-ondes afin de récolter les jus.
 - Sous-estimez toujours le temps de décongélation. Les aliments doivent encore être un peu gelés au centre lorsqu'on les retire du four. Si l'aliment décongelé est toujours gelé au centre, remettez-le dans le four à micro-ondes pour le décongeler davantage.
 - Selon la forme de l'aliment, certaines zones peuvent décongeler plus rapidement que d'autres.
 - La forme de l'emballage influe sur la rapidité de décongélation des aliments. Les emballages peu profonds seront décongelés plus rapidement qu'un bloc épais.
 - Pour de meilleurs résultats, congelez la viande hachée sous forme de beignet. Pendant la décongélation, lorsque l'avertisseur sonore se fait entendre, grattez la viande pour retirer ce qui est décongelé et poursuivez la décongélation.
 - Utilisez de petits morceaux de papier d'aluminium pour protéger les parties des aliments comme les ailes de poulet, les extrémités des cuisses de poulet, les queues de poisson ou les parties qui commencent à devenir chaudes. Assurez-vous que le papier d'aluminium ne touche pas les côtés, le haut ou le fond du four. Le papier d'aluminium peut endommager le revêtement intérieur du four.

20 FONCTIONNEMENT

Précautions

AVERTISSEMENT

- N'utilisez pas votre four à micro-ondes pour faire cuire des œufs dans leur coquille. La pression peut croître à l'intérieur de la coquille, ce qui la ferait éclater.
 - Ne faites jamais fonctionner le four lorsqu'il est vide. Des aliments ou de l'eau doivent toujours se trouver dans le four pendant qu'il est en marche afin d'absorber l'énergie des micro-ondes.
-
- Placez la surface avant de la porte à trois pouces ou plus du bord du plan de travail pour éviter tout risque de chute du four à micro-ondes pendant son utilisation.
 - Pour programmer le four, appuyez fermement au centre de chaque bouton. Lorsque vous appuyez correctement sur un bouton, celui-ci émet un signal sonore, et le four est activé. N'appuyez pas sur plusieurs boutons en même temps.
 - Ne frappez pas le panneau de commande avec de l'argenterie, des ustensiles, etc. Des bris pourraient survenir.
 - Faites toujours preuve de prudence lorsque vous retirez des accessoires de cuisson du four. Certains plats absorbent la chaleur des aliments cuits et peuvent être chauds. Consultez le Guide des accessoires de cuisson plus haut pour obtenir plus de renseignements.
 - Pour éviter les bris, laissez refroidir les accessoires de cuisson avant de les rincer ou de les immerger dans l'eau. Laissez toujours refroidir le plateau rotatif avant de le retirer du four.
 - N'utilisez pas le four pour sécher des journaux ou des vêtements. Ils peuvent prendre feu.
 - Utilisez des thermomètres qui ont été approuvés pour la cuisson au four à micro-ondes.
 - Le plateau rotatif doit toujours être en place lorsque vous utilisez le four.

FONCTIONS INTELLIGENTES

Application LG ThinQ

Cette fonctionnalité est offerte uniquement sur les modèles portant le logo  ou .

L'application **LG ThinQ** vous permet de communiquer avec l'appareil à l'aide d'un téléphone intelligent.

Caractéristiques de l'application LG ThinQ

Communiquez avec votre appareil à partir d'un téléphone intelligent grâce aux fonctionnalités intelligentes pratiques.

Smart Diagnosis^{MC}

Cette fonction fournit des renseignements utiles pour diagnostiquer et résoudre les problèmes avec l'appareil en se basant sur le profil d'utilisation.

REMARQUE

- Cette information est à jour au moment de la publication. L'application est sujette à des modifications à des fins d'amélioration du produit, et ce, sans que l'utilisateur en soit préalablement avisé.

Installation de l'application LG ThinQ

À partir d'un téléphone intelligent, cherchez l'application **LG ThinQ** dans la boutique Google Play ou l'App Store d'Apple. Suivez les directives pour télécharger et installer l'application.

Fonctionnalité Smart Diagnosis^{MC}

Cette fonctionnalité est offerte uniquement sur les modèles portant le logo  ou .

Utilisez cette fonctionnalité pour vous aider à diagnostiquer et à résoudre les problèmes qu'éprouve votre appareil.

REMARQUE

- Pour des raisons ne relevant pas du contrôle de LGE, le service pourrait ne pas fonctionner en raison de facteurs externes, notamment la

disponibilité du Wi-Fi, la connexion Wi-Fi, la politique de la boutique d'applications ou la disponibilité de l'application.

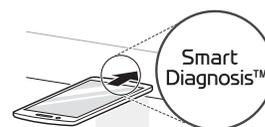
- La fonctionnalité pourrait être modifiée sans préavis et pourrait avoir une apparence différente selon votre emplacement.

Utilisation de la fonctionnalité de diagnostic sonore pour diagnostiquer les problèmes

Suivez les instructions ci-dessous pour utiliser la fonctionnalité de diagnostic sonore.

- Lancez l'application **LG ThinQ** et sélectionnez la fonctionnalité **Smart Diagnosis^{MC}** qui se trouve dans le menu. Suivez les instructions relatives au diagnostic sonore indiquées dans l'application **LG ThinQ**.

- 1 Tenez le microphone de votre téléphone près de l'icône **Smart Diagnosis^{MC}**. Ne touchez à aucune autre touche.



- 2 Maintenez la touche **STOP/Clear** enfoncée pendant 8 secondes, jusqu'à ce que le chiffre **5** s'affiche à l'écran.

- 3 Après avoir entendu trois signaux sonores, relâchez la touche **STOP/Clear**.

- 4 Maintenez le téléphone dans cette position jusqu'à ce que la transmission de la tonalité soit terminée. Un compte à rebours s'affichera à l'écran. Lorsque le décompte est terminé et que vous n'entendez plus les tonalités, le diagnostic s'affichera dans l'application.

REMARQUE

- Pour obtenir les meilleurs résultats, évitez de bouger le téléphone pendant la transmission sonore.

22 ENTRETIEN

ENTRETIEN

Nettoyage

Nettoyage de l'intérieur du four

- 1 Utilisez un chiffon humide pour nettoyer les surfaces de la porte, puis essuyez les miettes qui tombent entre la porte et le cadre.
- 2 Nettoyez les éclaboussures grasses avec un chiffon savonneux, puis rincez et séchez l'intérieur du four.
 - Essuyez les éclaboussures sur-le-champ à l'aide d'un essuie-tout mouillé, surtout après avoir fait cuire du poulet ou du bacon.
 - Si de la vapeur s'accumule à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four, essuyez les panneaux avec un chiffon doux.
 - Pour les saletés tenaces, portez à ébullition une tasse d'eau dans le four pendant deux à trois minutes. La vapeur ramollira la saleté. Pour éliminer les odeurs à l'intérieur du four, portez à ébullition une tasse d'eau additionnée d'un peu de jus de citron ou de vinaigre.
 - Si vous utilisez des nettoyeurs pour cuisinière à induction qui contiennent des abrasifs, vous pourriez détériorer l'apparence du produit.

Nettoyage du panneau de commande

- 1 Ouvrez la porte pour empêcher le four de se mettre accidentellement en marche.
- 2 Essuyez avec un chiffon humide, puis avec un chiffon sec.
- 3 Appuyez sur **STOP** après le nettoyage.

Nettoyage des accessoires

Nettoyez le plateau en verre et l'anneau rotatif à l'aide d'eau légèrement savonneuse. Pour les zones très sales, utilisez un nettoyant doux et une éponge à récurer.

- Le plateau en verre et l'anneau rotatif sont lavables au lave-vaisselle.

REMARQUE

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

Nettoyage de l'extérieur du four

- 1 Nettoyez l'extérieur du four avec de l'eau et du savon.
- 2 Rincez à l'eau claire et séchez à l'aide d'un chiffon doux ou d'un essuie-tout.
 - Pour éviter d'endommager les pièces à l'intérieur du four, ne laissez pas d'eau s'infiltrer dans les ouvertures de ventilation.
 - La porte et les joints doivent rester propres. Utilisez de l'eau chaude savonneuse pour le nettoyage. Rincez bien et séchez complètement.
 - Essuyez souvent les pièces en métal à l'aide d'un chiffon humide.

DÉPANNAGE

FAQ

Foire aux questions

Q	Pourquoi l'ampoule du four ne s'allume-t-elle pas?
R	Plusieurs raisons peuvent expliquer pourquoi l'ampoule du four ne s'allume pas. Il se peut que l'ampoule soit grillée ou que le circuit électrique soit mort.
Q	Les micro-ondes traversent-elle la grille dans la fenêtre de la porte?
R	Non. Les orifices sont conçus de façon à laisser passer la lumière; ils ne laissent pas passer les micro-ondes.
Q	Pourquoi l'appareil émet-il un signal sonore lorsqu'on appuie sur une touche du panneau de commande?
R	Le signal sonore retentit pour indiquer que les réglages ont été correctement saisis.
Q	Le four à micro-ondes sera-t-il endommagé s'il fonctionne alors qu'il est vide?
R	Oui. Ne faites jamais fonctionner le four lorsqu'il est vide.
Q	Pourquoi les œufs éclatent-ils parfois?
R	Lorsque vous faites cuire, frire ou pocher des œufs, le jaune pourrait éclater en raison d'une accumulation de vapeur à l'intérieur de la membrane du jaune d'œuf. Pour éviter cela, percez simplement le jaune avant de le faire cuire. Ne faites jamais cuire d'œufs en coquille au micro-ondes.
Q	Pourquoi recommande-t-on de laisser reposer les aliments après la cuisson au four à micro-ondes?
R	Après avoir été cuits au micro-ondes, les aliments continuent de cuire pendant leur temps de repos. Ce temps de repos permet de cuire uniformément les aliments. La durée du temps de repos dépend de la densité des aliments.
Q	Pourquoi mon four ne cuit-il pas toujours les aliments aussi vite que les lignes directrices indiquées dans le guide de cuisson?
R	<ul style="list-style-type: none"> • Consultez de nouveau votre guide de cuisson pour veiller à suivre les directives et déterminer ce qui pourrait influencer le temps de cuisson. • Les temps de cuisson et les réglage de chaleur indiqués dans le guide sont des suggestions visant à empêcher la surcuisson des aliments, le problème le plus courant lié à l'utilisation de ce four. • Des différences dans la taille, la forme, le poids et les dimensions des aliments requièrent des temps de cuisson plus longs. • Faites appel à votre jugement et aux suggestions du guide de cuisson pour tester les conditions des aliments, comme vous le feriez pour un appareil de cuisson ordinaire.
Q	Pourquoi le mot « cool » ou la durée de cuisson restante s'affichent-ils à l'écran et qu'un bruit venant du ventilateur se fait-il entendre après la fin de la durée de cuisson?
R	Après la fin de la cuisson, le ventilateur peut se mettre en marche pour refroidir le four. L'écran affichera le mot « Cool ». Si vous ouvrez la porte ou appuyez une fois sur STOP avant la fin de la durée de cuisson, la durée de cuisson restant s'affichera à l'écran. Il ne s'agit pas d'une anomalie.

24 DÉPANNAGE

Avant d'appeler le réparateur

Fonctionnement

Symptômes	Causes possibles et solutions
Le four à micro-ondes ne se met pas en marche	<p>Le cordon d'alimentation n'est pas branché, la porte est ouverte ou le temps de cuisson n'a pas été réglé.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Branchez le cordon d'alimentation. • Fermez la porte du four. • Réglez le temps de cuisson.
Il y a formation d'arcs ou d'étincelles.	<p>Les accessoires de cuisson ne vont pas au four à micro-ondes, ou le four fonctionne alors qu'il est vide.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilisez des accessoires de cuisson qui vont au micro-ondes. En cas de doute, testez les accessoires avant de les utiliser. • Ne faites pas fonctionner le four lorsqu'il est vide.
L'heure affichée n'est pas la bonne.	<p>Il y a eu une coupure de courant.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Réglez l'heure de nouveau. Consultez la section Réglage de l'horloge pour régler la bonne heure.
La cuisson des aliments n'est pas uniforme.	<p>Les accessoires de cuisson ne vont pas au four à micro-ondes. Les réglages de cuisson sont peut-être inadéquats.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez que les accessoires de cuisson sont bien conçus pour aller au four à micro-ondes. • Ne faites pas cuire vos aliments sans le plateau en verre. • Retournez ou mélangez les aliments pendant la cuisson. • Décongelez complètement les aliments avant la cuisson. • Utilisez le temps de cuisson et le niveau de puissance adéquats.
Les aliments sont trop cuits.	<p>Les réglages et les modes de cuisson sont inadéquats.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Modifiez le temps de cuisson ou le niveau de puissance.
Les aliments ne sont pas assez cuits.	<p>Les accessoires de cuisson ne vont pas au four à micro-ondes. Les réglages de cuisson sont peut-être inadéquats.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez que les accessoires de cuisson sont bien conçus pour aller au four à micro-ondes. • Décongelez complètement les aliments avant la cuisson. • Modifiez le temps de cuisson ou le niveau de puissance. • Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas obstrués.
La décongélation n'est pas adéquate.	<p>Les accessoires de cuisson ne vont pas au four à micro-ondes. Les réglages de cuisson sont peut-être inadéquats.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez que les accessoires de cuisson sont bien conçus pour aller au four à micro-ondes. • Modifiez le temps de décongélation ou le poids. • Retournez ou mélangez les aliments pendant le cycle de décongélation.

GARANTIE LIMITÉE

CANADA

FRANÇAIS

CONDITIONS

Si votre produit Four à micro-ondes **SIGNATURE KITCHEN SUITE** (« Produit ») a tombé en panne en raison d'un défaut de matériaux ou de fabrication sous une utilisation normale et appropriée, pendant la période de garantie indiquée ci-dessous, **SIGNATURE KITCHEN SUITE**, à son gré, réparera ou remplacera le « Produit » ou un offrira un remboursement au prorata après réception de la preuve d'achat originale au détail. Cette garantie limitée est valable uniquement qu'à l'acheteur original du « Produit » du détaillant et s'applique uniquement à un produit distribué, cacheté d'un détaillant autorisé et utilisé au Canada, tel que déterminé à la seule discrétion de **SIGNATURE KITCHEN SUITE**.

PÉRIODE DE GARANTIE: (Remarque : Dans le cas où la date d'achat initial ne peut pas être vérifiée, la garantie commence soixante (60) jours après la date de fabrication.)	
Four-hotte / micro-ondes à convection / micro-ondes encastré / tout four à micro-ondes	Garantie prolongée sur les pièces seulement
Trois (3) ans après la date d'achat original de l'appareil	Dix (10) an à compter de la date d'achat initiale
Pièces et main-d'oeuvre (service à domicile; four-hotte et micro-ondes à convection) (pièces internes fonctionnelles seulement)	Onduleur du magnétron seulement

- Les produits et les pièces de remplacement sont garantis pour la portion restante de la période de garantie d'origine ou durant quatre-vingt-dix (90) jours, selon la période la plus longue.
- Les produits et pièces de rechange peuvent être neufs, reconditionnés, remis à neuf ou autrement fabriqués en usine, tous à la seule discrétion de **SIGNATURE KITCHEN SUITE**.
- Une preuve de l'achat original indiquant le modèle du produit et la date d'achat est exigée pour obtenir le service de garantie en vertu de cette garantie limitée.

LA RESPONSABILITÉ DE **SIGNATURE KITCHEN SUITE** EST LIMITÉE À LA GARANTIE LIMITÉE EXPRIMÉE CI-DESSUS. SAUF TEL QU'EXPRESSÉMENT FOURNI CI-DESSUS, **SIGNATURE KITCHEN SUITE** DÉCLINE TOUTE AUTRE GARANTIE ET CONDITION CONCERNANT LE PRODUIT, EXPLICITE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE OU CONDITION DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, ET AUCUNE REPRÉSENTATION NE SERA LIÉE À **SIGNATURE KITCHEN SUITE**. **SIGNATURE KITCHEN SUITE** N'AUTORISE AUCUNE PERSONNE À CRÉER OU ENSOSSER À SA PLACE QUELCONQUE AUTRE OBLIGATION DE GARANTIE OU RESPONSABILITÉ RELATIVE AU PRODUIT. DANS LA MESURE OÙ TOUTE GARANTIE OU CONDITION EST IMPLICITE PAR LA LOI, ELLE EST LIMITÉE À LA PÉRIODE DE GARANTIE DÉCLARÉE CI-DESSUS. EN AUCUN CAS, **SIGNATURE KITCHEN SUITE**, LE FABRICANT OU LE DISTRIBUTEUR DU PRODUIT, NE SERA TENU RESPONSABLE DE TOUT DOMMAGE ACCESSOIRE, CONSÉCUTIF, SPÉCIAL, DIRECT, INDIRECT, PUNITIF OU EXEMPLAIRE, Y COMPRIS, SANS LIMITATION, LA PERTE DE COTE D'ESTIME, PERTE DE PROFITS, PERTE DE PROFITS ANTICIPÉS, PERTE DE REVENUS, PERTE D'UTILISATION OU DE TOUT AUTRE DOMMAGE, QU'IL SOIT PROVENU DIRECTEMENT OU INDIRECTEMENT DE TOUTE INFRACTION CONTRACTUELLE, VIOLATION FONDAMENTALE, DÉLICTEUELLE OU AUTRE, OU DE TOUT ACTE OU OMISSION. LA RESPONSABILITÉ TOTALE DE **SIGNATURE KITCHEN SUITE**, S'IL EN EST, N'OUTREPASSERA PAS LE PRIX D'ACHAT PAYÉ PAR VOUS POUR LE PRODUIT.

Cette garantie limitée vous confère des droits légaux spécifiques. Vous pouvez peut-être jouir d'autres droits qui peuvent varier en fonction de la province et des lois qui y sont appliquées. Toute clause de cette garantie limitée qui annule ou modifie toute condition ou garantie implicite en vertu de la loi provinciale est dissociable si elle entre en conflit avec la loi provinciale, sans toutefois affecter le reste des conditions de cette garantie.

26 GARANTIE LIMITÉE

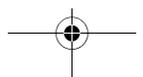
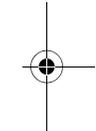
LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE COUVRE PAS CE QUI SUIT :

- Tout déplacement du technicien pour : i) livrer, reprendre ou installer le Produit, ou en expliquer le fonctionnement; ii) corriger le câblage; ou iii) rectifier toute réparation ou installation non-autorisée du Produit;
- Dommage ou panne du Produit à performer lors de panne de courant et service électrique inadéquat ou interrompu;
- Dommage ou panne résultant de l'utilisation du Produit dans un environnement corrosif ou contraire aux instructions détaillées dans le manuel d'utilisation du Produit;
- Dommage ou panne du Produit en raison d'accidents, ravageurs et parasites, foudre, vent, feu, inondations, actes de Dieu ou toute autre raison hors du contrôle de **SIGNATURE KITCHEN SUITE** ou du fabricant;
- Dommage ou panne résultant d'utilisation inappropriée ou abusive ou d'installation, réparation ou entretien imparfait du Produit. Une réparation imparfaite inclut l'utilisation de pièces non autorisées ou spécifiées par **SIGNATURE KITCHEN SUITE**. Une installation ou un entretien imparfait inclut toute installation ou entretien contraire aux instructions détaillées au manuel d'utilisation du Produit;
- Dommage ou panne en raison de modification ou altération non autorisée du Produit, ou si utilisé pour fins autres que celle d'appareil ménager domestique, ou dommage ou panne résultant de toute fuite d'eau due à une mauvaise installation du produit;
- Dommage ou panne en raison de courant électrique, tension ou codes de ventilation incorrects;
- Dommage ou panne en raison d'une utilisation autre que celle d'appareil ménager domestique normal, incluant, mais sans s'y limiter, l'utilisation commerciale ou industrielle, dont une utilisation dans des bureaux commerciaux ou dans un centre récréatif, ou détaillée autrement dans le manuel d'utilisation du Produit;
- Dommage ou panne provoqué par le transport et manipulation, incluant rayures, bosses, écaillage et/ou autre endommagement à la finition du Produit, à moins que tel dommage ait résulté de fabrication ou matériaux défectueux et rapporter à **SIGNATURE KITCHEN SUITE** dans la (1) semaine suivant livraison du Produit;
- Dommage or articles absents de tout Produit démonstrateur, boîte ouverte, réusiné ou escompté;
- Produit réusiné ou tout Produit vendu « Tel quel », « Tel que disponible », « Avec tous les défauts », ou toute mise en garde similaire;
- Produit dont le numéro de série original ait été retiré, altéré ou ne peut être facilement déterminé à la discrétion de **SIGNATURE KITCHEN SUITE**;
- Augmentation de la facture d'électricité et dépenses additionnelles d'utilité de quelque manière associée au Produit;
- Tout bruit associé au fonctionnement normal du Produit;
- Remplacement des ampoules, filtres, fusibles ou tout autre élément consommable;
- Remplacement de toute pièce n'étant pas originalement incluse avec le Produit;
- Coûts associés au retrait et/ou réinstallation du Produit pour fins de réparation; et
- Les clayettes, tiroirs, poignées et accessoires du Produit, sauf les pièces internes / fonctionnelles couvertes par cette garantie limitée.

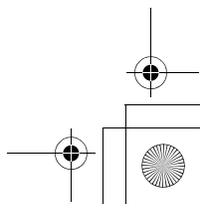
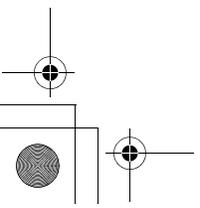
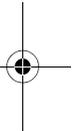
Tous coûts et dépenses associés aux circonstances exclues ci-dessus, énumérés sous la rubrique "Cette garantie limitée ne couvre pas" sont à la charge du consommateur.

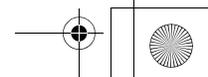
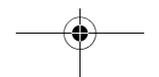
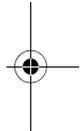
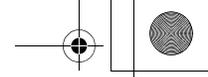
POUR OBTENIR UN SERVICE DE GARANTIE ET DES INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES, VEUILLEZ APPELER OU VISITER NOTRE SITE WEB : Appelez le 1-888-289-2802 et sélectionnez l'option appropriée dans le menu, ou visitez notre site web à l'adresse <http://www.signaturekitchensuite.com>.

Par courrier : 20 Norelco Drive, North York, ON, M9L 2X6



28 AIDE-MÉMOIRE







Customer Information Center

For inquiries or comments, call;

1-855-790-6655 USA, Consumer User

1-888-289-2802 CANADA, Consumer User

Centro de Información al Cliente

Para consultas o comentarios, llame por teléfono:

1-855-790-6655 EE.UU., Usuario Consumidor

1-888-289-2802 CANADÁ, Usuario Consumidor

Centre de Service à la Clientèle

Pour des questions ou des commentaires, appelez :

1-855-790-6655 ÉTATS-UNIS, Consommateur

1-888-289-2802 CANADA, Consommateur