



Four à micro-ondes

Manuel de l'utilisateur

CVM1599

Sécurité

Instructions de mise à la terre 6
 Mesures de sécurité 2, 3
 Précautions à observer pour éviter une éventuelle exposition excessive aux micro-ondes 2
 Remarques spécifiques à la cuisson au four à micro-ondes 3-6

Utilisation

Autres caractéristiques 25
 Caractéristiques du four à micro-ondes 7
 Changement du niveau de puissance 10
 Commandes de votre four à micro-ondes 8, 9
 Conseils sur les ustensiles de cuisine 21
 Cuisson à convection 17
 Cuisson manuelle 22
 Fonction (micro-ondes et convection) combinée 18
 Fonctions automatiques 24
 Fonctions minutées 11-16
 Fonction **Multi-Cook** 19
 Fonctions rapides 23
 Méthodes de cuisson idéales 20

Information utile

Entretien et nettoyage 27
 Évacuation de l'air 28, 29
 Remplacement de l'ampoule 28
 Terminologie de la cuisson aux micro-ondes 26

En cas de problème

Avant de contacter un service de dépannage 30
 Situations normales 30

Service à la clientèle

Enregistrement du produit 33, 34
 Garantie 35
 Service à la clientèle Couverture arrière

Inscrivez les numéros de modèle et de série ici :

N° de modèle _____

N° de série _____

Vous trouverez ces numéros sur une étiquette, lorsque la porte est ouverte.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.

⚠ AVERTISSEMENT : Pour réduire les risques de brûlure, de décharge électrique, d'incendie, de blessure ou d'exposition excessive aux micro-ondes lors de l'utilisation de votre appareil, prenez des précautions de base, y compris celles indiquées dans les sections suivantes.

PRÉCAUTIONS À OBSERVER POUR ÉVITER UNE ÉVENTUELLE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

- (a) **N'essayez pas** de faire fonctionner cet appareil lorsque la porte est ouverte. Cela vous exposerait aux effets nocifs des micro-ondes. Il est important de ne pas mettre en échec ou modifier le système de verrouillage de sécurité.
- (b) **Ne placez aucun** objet entre la surface frontale du four et la porte. Ne laissez pas de saleté ou de résidus de produits de nettoyage s'accumuler sur les surfaces étanches.
- (c) **Ne faites pas fonctionner** le four s'il est endommagé. Il est très important que la porte du four ferme bien et que les pièces suivantes ne soient pas endommagées :
 - (1) porte (déformée),
 - (2) charnières et loquets (cassés ou desserrés),
 - (3) joints de la porte et surfaces étanches.
- (d) **Seul un technicien qualifié** est habilité à régler ou réparer le four.

MESURES DE SÉCURITÉ

Ce four à micro-ondes est homologué cUL pour une installation au-dessus d'une cuisinière électrique ou à gaz. Ce four à micro-ondes n'a été ni testé ni homologué pour une utilisation sur un bateau.

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Lisez et respectez les « **Précautions à observer pour éviter une éventuelle exposition excessive aux micro-ondes** » ci-dessus.
3. Comme avec la plupart des appareils de cuisson, il est nécessaire de surveiller étroitement cet appareil en cours de fonctionnement afin de réduire tout risque d'incendie à l'intérieur du four.
4. Pour réduire le risque d'incendie à l'intérieur du four :
 - i) Ne faites pas trop cuire les aliments. Surveillez attentivement votre four, si vous utilisez du papier, du plastique ou d'autres matières inflammables pour la cuisson.
 - ii) Retirez les attaches et autres accessoires métalliques des emballages et des sacs en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.
 - iii) Si un feu se déclenche dans votre four, laissez la porte fermée. Éteignez le four et débranchez l'appareil. Débranchez le cordon d'alimentation, coupez l'alimentation au niveau du tableau de distribution (fusible ou disjoncteur).
 - iv) Ne rangez rien à l'intérieur du four. Ne laissez pas d'article en papier, d'ustensile de cuisine ou d'aliments dans le four lorsque celui-ci n'est pas utilisé.
5. Ce four doit être mis à la terre. Utilisez uniquement une prise de courant convenablement mise à la terre. Reportez-vous à la section « **Instructions de mise à la terre** », à la page 6.
6. Respectez les Instructions d'installation fournies pour le choix de l'emplacement et l'installation du four.
7. Certains produits comme les œufs entiers ou les aliments contenus dans des récipients fermés (un pot en verre fermé par exemple) peuvent éclater. Vous ne devez pas les faire chauffer dans le four à micro-ondes.
8. Cet appareil doit être utilisé uniquement aux fins prévues et décrites dans ce manuel. N'utilisez aucun produit chimique ou composé corrosif avec cet appareil. Ce four à micro-ondes a été spécialement conçu pour réchauffer et cuire les aliments, et ne doit pas être utilisé en laboratoire ou à des fins industrielles.
9. Comme pour tout autre appareil, l'utilisation du four par des enfants doit faire l'objet d'une étroite surveillance.
10. Ne faites pas fonctionner ce four si le cordon ou la fiche de branchement sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou s'il est tombé.
11. Seul un technicien qualifié doit réparer cet appareil. Si une inspection, une réparation ou un réglage s'avère nécessaire, communiquez avec le bureau de service après-vente autorisé le plus proche.
12. Ne recouvrez ni n'obstruez aucune des ouvertures du four.
13. Ne laissez pas cet appareil à l'extérieur.
14. N'utilisez pas cet appareil à proximité d'eau, c'est-à-dire, près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou dans des endroits similaires.

15. N'immergez pas la fiche de branchement ni le cordon dans l'eau.
 16. Éloignez le cordon de toute surface chaude.
 17. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du dessus du comptoir.
 18. Utilisez uniquement un détergent ou un savon doux non abrasif et une éponge ou un chiffon doux pour nettoyer les surfaces de la porte et les surfaces du four qui entrent en contact avec la porte lorsque vous fermez cette dernière.
 19. Les liquides comme l'eau, le café ou le thé peuvent être surchauffés, c'est-à-dire passer leur point d'ébullition, sans avoir l'air de bouillir. Le bouillonnement peut ne pas être visible lorsque vous sortez le récipient du four à micro-ondes. AINSI, CES LIQUIDES BRÛLANTS PEUVENT SOUDAINEMENT SE METTRE À BOUILLIR ET DÉBORDER DU RÉCIPENT LORSQUE CE DERNIER EST DÉPLACÉ OU QU'ON Y PLONGE UN USTENSILE COMME UNE CUILLÈRE.
- i) Ne surchauffez pas les liquides.
 - ii) Remuez les liquides avant la période de chauffage et au milieu de celle-ci.
 - iii) N'utilisez pas de récipient à parois verticales dont le goulot est étroit.
 - iv) Une fois le récipient chauffé, laissez-le reposer dans le four à micro-ondes pendant un court moment avant de le retirer.
 - v) Faites très attention lorsque vous introduisez une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.

REMARQUES SPÉCIFIQUES À LA CUISSON AU FOUR À MICRO-ONDES



ÉTINCELLES

Si vous constatez la présence d'étincelles, appuyez sur la touche **ARRÊT/ANNULER** et éliminez la cause du problème.

La formation d'étincelles dans le four à micro-ondes peut être provoquée par :

- La grille en métal qui n'est pas correctement installée et qui entre en contact avec les parois du four à micro-ondes.
- Une feuille d'aluminium ou un autre article métallique qui entre en contact avec une paroi du four.
- Du papier d'aluminium qui n'épouse pas bien la forme des aliments (les bords relevés agissent comme des antennes).
- Des articles en métal, comme des attaches, des broches utilisées pour la volaille, ou les garnitures dorées des assiettes qui se trouvent dans le four.
- L'utilisation dans le four à micro-ondes d'essuie-tout en papier recyclé contenant des particules métalliques.



ALIMENTS

- Ne faites pas éclater de maïs soufflé dans le four à micro-ondes à moins d'utiliser un accessoire pour micro-ondes ou du maïs prévu à cet effet.
- Certains produits comme les œufs entiers ou les aliments contenus dans des récipients fermés (un pot en verre par exemple) peuvent éclater. Vous ne devez pas les faire chauffer dans le four à micro-ondes. Faire chauffer ces produits dans le four à micro-ondes vous expose à un risque de blessure.
- Ne faites pas bouillir d'œufs dans le four à micro-ondes. La pression s'accumulerait à l'intérieur du jaune et ferait éclater l'œuf, ce qui pourrait provoquer des blessures.
- Faire fonctionner le four à micro-ondes pendant plus d'une minute ou deux sans placer d'aliments à l'intérieur peut endommager le four et provoquer un incendie. Faire fonctionner un four à micro-ondes à vide fait augmenter la température autour du magnétron et cela peut affecter la durée de vie du four.
- Percez la « peau » qui recouvre certains aliments comme les pommes de terre, les saucisses, les tomates, les pommes, le foie de volaille et autres abats et les jaunes d'œuf pour permettre à la vapeur de s'échapper pendant la cuisson.
- **EAU SURCHAUFFÉE**
Les liquides comme l'eau, le café ou le thé peuvent être surchauffés, c'est-à-dire passer leur point d'ébullition, sans avoir l'air de bouillir. Le bouillonnement peut ne pas être visible lorsque vous sortez le récipient du four à micro-ondes. AINSI, CES LIQUIDES BRÛLANTS PEUVENT SOUDAINEMENT SE METTRE À BOUILLIR ET DÉBORDER DU RÉCIPENT LORSQUE CE DERNIER EST DÉPLACÉ OU QU'ON Y PLONGE UN USTENSILE COMME UNE CUILLÈRE.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.

- Ne faites pas chauffer d'aliments pour bébé dans des pots en verre, même si le couvercle a été enlevé. Assurez-vous que les aliments pour bébé sont bien cuits. Remuez pour répartir la chaleur uniformément. Lorsque vous réchauffez du lait maternel ou maternisé (formule), faites attention à ne pas vous ébouillanter. La température du lait peut être plus élevée que celle du récipient. Vérifiez toujours la température du lait avant de le donner au bébé.
- Ébullition spontanée : dans certaines conditions, les liquides peuvent commencer à bouillir pendant ou après que vous les ayez retirés du four. Pour éviter toute brûlure causée par des éclaboussures, nous vous recommandons de procéder comme suit : laissez reposer le récipient dans le four pendant 30 à 40 secondes après la fin de la cuisson. Ne faites pas bouillir de liquide dans un récipient à goulot étroit, comme une bouteille de boisson gazeuse, une carafe à vin ou une tasse à café particulièrement haute et étroite. Même si le récipient est ouvert, une quantité excessive de vapeur peut s'y accumuler et le faire déborder ou éclater.
- Ne faites pas décongeler de boissons surgelées dans des bouteilles dont le goulot est étroit (surtout des boissons gazeuses). De la pression peut s'accumuler, même si le bouchon a été enlevé. Le récipient pourrait éclater et causer des blessures.
- La vapeur et les aliments chauds peuvent causer des brûlures. Soyez prudent lorsque vous ouvrez des récipients d'aliments chauds comme des sacs de maïs soufflé, des sachets et des boîtes de cuisson. Pour éviter toute blessure, tenez votre visage et vos mains à l'écart de la vapeur.
- Ne faites pas trop cuire les pommes de terre. Elles peuvent se déshydrater et prendre feu, et donc endommager votre four.
- Faites bien cuire la viande et la volaille : la température INTERNE de la viande doit s'élever à au moins 160 °F (71 °C), et celle de la volaille à au moins 180 °F (82 °C). La cuisson à ces températures protège habituellement contre les intoxications alimentaires.



USTENSILES DE CUISINE CONVENANT À LA CUISSON AUX MICRO-ONDES

Assurez-vous d'utiliser les ustensiles de cuisson appropriés lors de la cuisson aux micro-ondes. La plupart des cocottes en verre, des plats de cuisson, des récipients gradués et des ramequins, ainsi que la vaisselle en porcelaine ou en terre cuite qui ne comporte pas de motifs métalliques, peuvent être utilisés. Certains ustensiles de cuisson portent la mention « résiste au four à micro-ondes ».

- Placez le contenant allant au four à micro-ondes directement sur le plateau tournant en verre pour faire cuire les aliments.
- Si vous n'êtes pas certain qu'un ustensile de cuisson convient au four à micro-ondes, faites l'essai suivant : versez 1 tasse (240 mL) d'eau dans une tasse graduée en verre. Placez-la dans le four à l'intérieur ou à côté de l'ustensile que vous désirez tester. Chauffez aux micro-ondes pendant 30 à 45 secondes à la puissance maximale. Si l'ustensile chauffe, il ne doit pas être utilisé pour la cuisson au four à micro-ondes.
Si l'ustensile ne chauffe pas et que seule l'eau dans la tasse est chaude, il convient à la cuisson au four à micro-ondes.
- Les aliments ou ustensiles de cuisson en métal de grand format ne doivent pas être utilisés dans un four à micro-ondes/convection, car ils augmentent les risques de choc électrique et d'incendie.
- Parfois, la sole du four, le plateau tournant et les parois peuvent devenir trop chauds au toucher. Faites attention de ne pas y toucher pendant ou après la cuisson.
- Si vous utilisez un thermomètre à viande pendant la cuisson, assurez-vous qu'il convient à la cuisson aux micro-ondes.
- N'utilisez aucun produit en papier recyclé. Le papier ciré, les serviettes et les essuie-tout en papier recyclé peuvent contenir des particules métalliques qui pourraient produire des étincelles ou prendre feu. Évitez d'utiliser des produits en papier qui contiennent du nylon ou des fibres de nylon, car ils peuvent aussi prendre feu.
- Certains récipients en polystyrène (comme ceux utilisés pour l'emballage de la viande) possèdent un fond dans lequel est incrustée une mince bande métallique. Durant la cuisson, ce ruban peut brûler le fond du four et enflammer un essuie-tout.
- N'utilisez pas le four à micro-ondes pour sécher des journaux.
- Tous les types de pellicule plastique ne conviennent pas aux micro-ondes. Consultez les instructions fournies sur l'emballage.
- N'utilisez pas de produits en papier lorsque le four à micro-ondes/convection fonctionne en mode convection ou combiné.
- Pour éviter les projections pendant la cuisson et que les aliments ne se dessèchent, vous pouvez recouvrir les ustensiles d'une pellicule plastique, de papier ciré ou d'une feuille d'essuie-tout. Cependant, disposez la pellicule plastique de façon à ce que la vapeur puisse s'échapper.
- La chaleur des aliments peut se transmettre à l'ustensile de cuisson et ce dernier peut devenir chaud. Vous devrez peut-être utiliser des gants isolants pour manipuler ces ustensiles.

- Les sachets à « bouillir » et les sachets en plastique étanches doivent être entaillés ou percés selon les directives fournies sur l'emballage. Sinon, le sachet peut éclater pendant ou immédiatement après la cuisson et causer des blessures. De plus, les récipients en plastique doivent être entrouverts, puisque le couvercle forme une jointure étanche. Après la cuisson dans un récipient recouvert d'une pellicule plastique étanche, enlevez la pellicule avec prudence. Pour éviter toute blessure, tenez votre visage et vos mains éloignés de la vapeur.
- Utilisez le papier d'aluminium selon les instructions fournies dans le présent manuel. Les repas préparés contenus dans des barquettes en aluminium de moins de 3/4 po (1,9 cm) de hauteur peuvent être réchauffés aux micro-ondes. Ôtez la feuille d'aluminium du dessus et remettez la barquette dans la boîte. Lorsque vous utilisez du papier d'aluminium dans le four à micro-ondes, éloignez-le d'au moins 1 po (2,5 cm) des parois du four.
- Ustensiles de cuisson en plastique : les ustensiles de cuisson en plastique conçus pour les fours à micro-ondes sont très utiles, mais ils doivent être utilisés avec prudence. Même le plastique conçu pour la cuisson aux micro-ondes peut ne pas être aussi résistant à la chaleur qu'un ustensile en verre ou en céramique. Il peut rapidement s'amollir ou carboniser s'il est soumis à une cuisson excessive. S'ils sont exposés longtemps à une cuisson excessive, les aliments et l'ustensile peuvent prendre feu.
- Utilisation de la grille :
 - Retirez la grille du four lorsque vous ne l'utilisez pas.
 - Utilisez des gants isolants pour manipuler la grille et les ustensiles de cuisson. Ils peuvent être chauds.
 - Assurez-vous que la grille est bien placée à l'intérieur du four afin de prévenir tout dommage.
 - Ne couvrez pas la grille ou une partie quelconque du four avec du papier d'aluminium. Cela pourrait causer une surchauffe du four à micro-ondes/convection.

Observez les règles suivantes :

1. N'utilisez que des plastiques conçus pour la cuisson aux micro-ondes et suivez à la lettre les recommandations du fabricant.
2. Ne faites pas chauffer de récipients vides dans le four à micro-ondes.
3. Ne permettez pas aux enfants de mettre des ustensiles en plastique dans le four, lorsqu'ils sont seuls.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ POUR LA CUISSON À CONVECTION ET COMBINÉE

- Tout plat non métallique allant au four peut être utilisé pour la cuisson combinée. Tout plat allant au four peut être utilisé pour la cuisson à convection.
- Le four et la porte deviendront chauds lors de la cuisson à convection ou combinée.
- Les ustensiles de cuisine deviendront chauds lors de la cuisson à convection ou combinée. Vous devrez peut-être utiliser des gants isolants pour manipuler les ustensiles.
- N'utilisez pas d'essuie-tout, de couvercle, de récipient ou de sac brunisseur en papier d'aluminium ou autre matériau réfléchissant, en plastique, en cire ou en papier pendant la cuisson combinée ou à convection.
- Ne laissez pas d'aliments entrer directement en contact avec l'élément du haut ou arrière.
- Utilisation de la grille :
 - Pour la cuisson à convection.
 - Placez le plat directement sur la grille.
 - Retirez la grille du four lorsque vous ne l'utilisez pas.
 - Utilisez des maniques ou des gants isolants pour manipuler la grille. Elle peut être chaude.
 - Assurez-vous que la grille est bien placée à l'intérieur du four afin de prévenir tout dommage.
 - Ne couvrez pas la grille ou une partie quelconque du four avec du papier d'aluminium. Cela provoquerait une surchauffe du four.
 - Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas l'élément du haut. Évitez que des vêtements, des gants isolants ou autres matériaux inflammables n'entrent en contact avec celui-ci. Ces surfaces, bien que de couleur foncée, peuvent être suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Attendez qu'elles se refroidissent.
 - Retirez complètement l'ustensile de cuisine du four avant de retourner l'aliment.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.

VENTILATEUR D'EXTRACTION

Certaines précautions doivent être prises afin d'éviter le déclenchement et la propagation de feux de cuisson lorsque le ventilateur fonctionne.

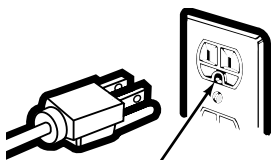
- Nettoyez souvent le dessous du four à micro-ondes. Ne laissez pas la graisse s'accumuler sur le four à micro-ondes ou les filtres du ventilateur.
- Dans le cas d'un feu de graisse sur les éléments de surface situés en dessous du four à micro-ondes, étouffez les flammes en recouvrant l'ustensile d'un couvercle, d'une plaque à gâteaux ou d'un plateau.
- Nettoyez les filtres du ventilateur avec soin. Les produits de nettoyage corrosifs, comme ceux utilisés pour le four et à base de soude, peuvent endommager les filtres.
- Pour faire flamber des aliments sous le four à micro-ondes, mettez le ventilateur en marche.
- Ne laissez jamais les éléments de surface sous le four à micro-ondes à des réglages élevés sans surveillance. Les débordements peuvent produire de la fumée et des projections de graisse qui pourraient s'enflammer et se propager si le ventilateur du four à micro-ondes fonctionne. Pour réduire le fonctionnement du ventilateur automatique, choisissez des ustensiles de taille appropriée et n'utilisez les éléments de surface à réglage élevé que lorsque cela est vraiment nécessaire.

INTERFÉRENCE RADIO

- Lorsque le four à micro-ondes est en marche, cela peut entraîner des interférences qui perturbent la réception de la radio, du téléviseur ou d'autres équipements similaires.
- En cas d'interférence, veuillez prendre les mesures suivantes pour la réduire ou l'éliminer :
 1. Nettoyez les surfaces de la porte et la surface d'étanchéité du four.
 2. Réorientez l'antenne réceptrice des ondes de radio ou télé.
 3. Modifier la position du four à micro-ondes par rapport au récepteur.
 4. Éloignez le four à micro-ondes du récepteur.
 5. Branchez le four à micro-ondes dans une prise de courant différente afin que ce dernier et le récepteur soient alimentés par des circuits différents.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

⚠ AVERTISSEMENT : *Si l'appareil n'est pas correctement mis à la terre, l'utilisateur s'expose à des décharges électriques.*



Avant l'utilisation, vérifiez la qualité de la mise à la terre.

Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de court-circuit, le conducteur de mise à la terre permet au courant électrique de s'échapper, ce qui réduit le risque de choc électrique.

Cet appareil est doté d'un cordon d'alimentation

comportant un fil et une fiche de mise à la terre. La fiche doit être branchée sur une prise de courant correctement installée et mise à la terre.

Si vous ne comprenez pas toutes les instructions de mise à la terre ou si vous êtes incertain de la qualité de la mise à la terre de l'appareil, consultez un électricien qualifié ou un technicien du service après-vente.

Si la prise de courant est une prise murale standard à 2 alvéoles, c'est à l'utilisateur qu'incombe la responsabilité et l'obligation de la faire remplacer par une prise à 3 alvéoles correctement mise à la terre.

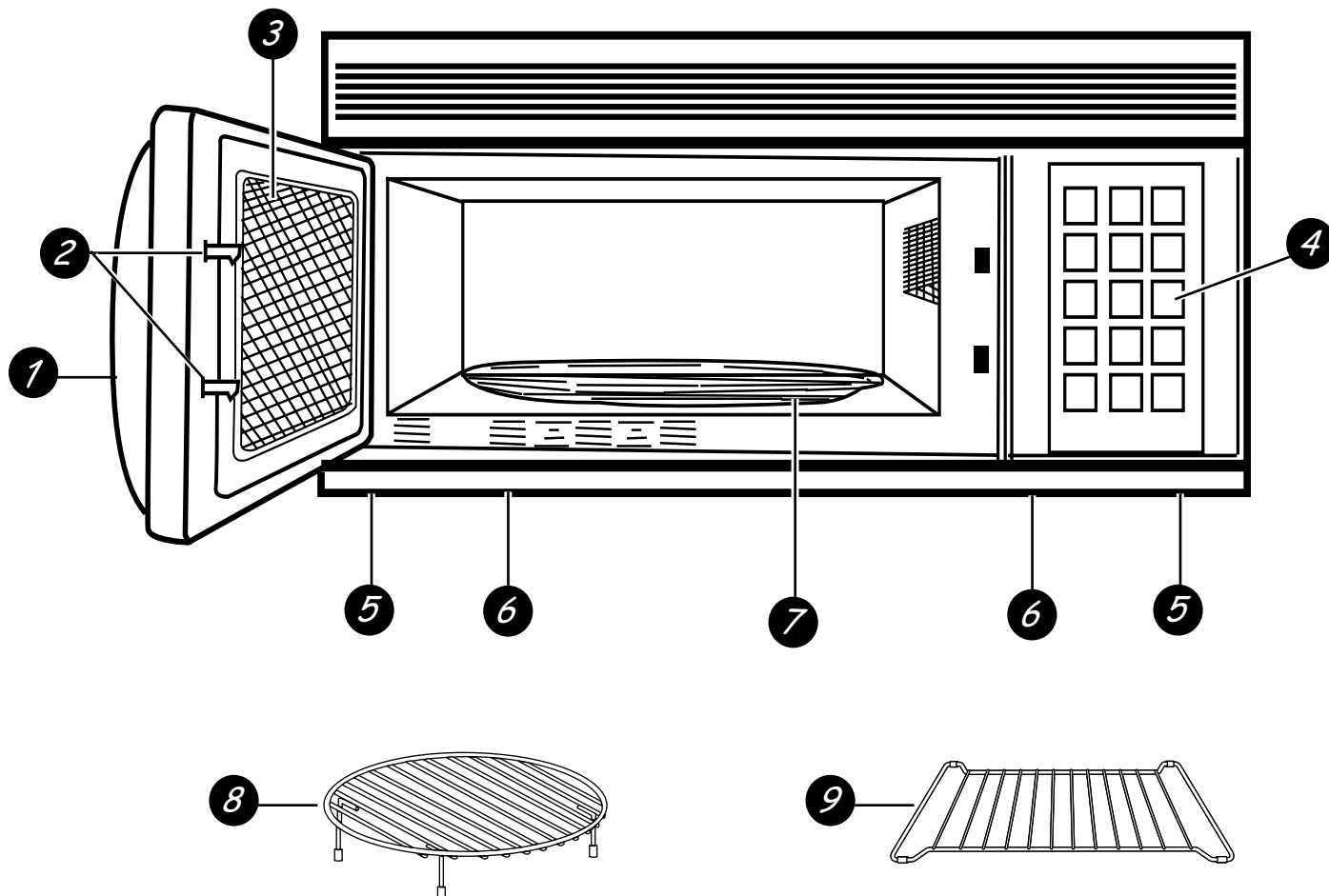
Ne coupez et ne retirez en aucun cas la troisième broche (mise à la terre) de la fiche du cordon d'alimentation.

N'utilisez pas de fiche d'adaptation avec cet appareil.

N'utilisez pas de cordon prolongateur avec cet appareil. Si le cordon d'alimentation est trop court, demandez à un électricien qualifié ou à un technicien du service après-vente d'installer une prise près de l'appareil.

Pour un fonctionnement optimal, branchez cet appareil sur sa propre prise électrique pour éviter que les lampes ne clignotent, que les fusibles ne sautent ou que le disjoncteur ne se déclenche.

Les caractéristiques et l'apparence de l'appareil montré dans ce manuel peuvent varier selon le modèle.

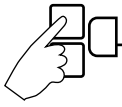


Caractéristiques

- 1 Poignée de porte.** Tirez-la pour ouvrir la porte. La porte doit être bien verrouillée pour que le four à micro-ondes puisse fonctionner.
- 2 Loquets de la porte.**
- 3 Hublot avec écran métallique.** Le hublot permet l'observation des aliments durant la cuisson et l'écran métallique retient les micro-ondes à l'intérieur du four.
- 4 Tableau de commandes.** Vous devez régler l'horloge avant d'utiliser le four à micro-ondes.
- 5 Lampes d'éclairage de la surface de cuisson.**
- 6 Filtres à graisses**
- 7 Plateau tournant amovible.** Le plateau tournant et son support **doivent** être en place lorsque vous utilisez le four. Vous pouvez retirer le plateau tournant pour le nettoyage.
- 8 Grille.** Utilisez des ustensiles de cuisine plus petits lorsque vous employez les modes de cuisson par convection ou combinés. Le même principe s'applique également aux plaques à pâtisserie.
- 9 Clayette métallique.** Utilisez-la pour la cuisine au micro-ondes et avec des contenants plus grands pour les modes de cuisson à convection et combinés.

Remarque : La plaque signalétique, les ouvertures d'évent et la lampe du four sont situées sur les parois internes du four à micro-ondes.

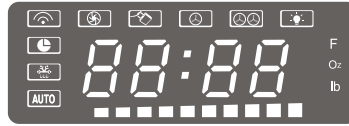
Guide de démarrage



Les commandes du four à micro-ondes

Les caractéristiques et l'apparence de l'appareil montré dans ce manuel peuvent varier selon le modèle.

Il est possible de programmer la durée de cuisson ou d'autres fonctions pratiques du four.



1 Fonctions minutées

Cuisson minutée

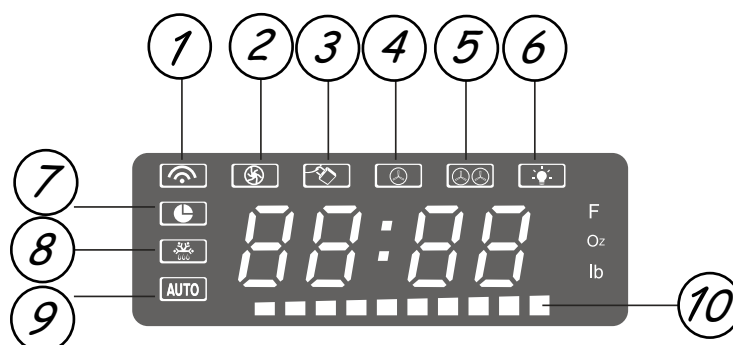
Appuyez sur	Entrez
MICRO-ONDES	La durée de cuisson.
DÉCONG. MINUTÉE	La durée de la décongélation.
DÉCONG. POIDS	Le poids de l'article à décongeler
CUISSON EXPRESS	Mise en marche immédiate!
NIVEAU DE PUISSANCE	Un niveau de puissance de 1 à 10.
DÉPART/+ 30 SEC	Mise en marche immédiate!



2 Fonctions rapides

Tableau A

Appuyez sur	Entrez	Départ
MAÏS SOUFLÉ		Appuyez sur DÉPART.
Appuyez une fois	1 (1,75 oz/50 g)	
Appuyez deux fois	2 (3 oz/85 g)	
Appuyez 3 fois	3 (3,5 oz/100 g)	
POMME DE TERRE		Appuyez sur DÉPART.
Appuyez une fois	1 (7,1 oz/201 g)	
Appuyez 2 fois	2 (14,2 oz/402 g)	
Appuyez 3 fois	3 (21,3 oz/604 g)	
Appuyez 4 fois	4 (28,4 oz/805 g)	
BOISSON		Appuyez sur DÉPART.
Appuyez une fois	1 (80 oz/236 ml)	
Appuyez 2 fois	2 (16 oz/473 ml)	
Appuyez 3 fois	3 (24 oz/710 ml)	
RÉCHAUFFER		Appuyez sur DÉPART.
Appuyez une fois	1 (8 oz/227 g)	
Appuyez 2 fois	2 (16 oz/454 g)	
Appuyez 3 fois	3 (24 oz/681 g)	



3 Fonctions d'affichage

- | | |
|-------------------------------|--|
| ① Micro-ondes | ⑥ Lampe de four |
| ② À convection | ⑦ Minuterie |
| ③ Verrouil. | ⑧ Décongélation |
| ④ Ventilateur - basse vitesse | ⑨ Cuisson automatique |
| ⑤ Ventilateur - haute vitesse | ⑩ Barre d'état de la température de convection |

Changement du niveau de puissance



Comment changer le niveau de puissance

Vous pouvez entrer ou modifier le niveau de puissance immédiatement après avoir entré la durée de **CUISSON MINUTÉE**. Le niveau de puissance peut aussi être changé durant le décompte.

- 1 Appuyez sur **MICRO-ONDES**.
- 2 Entrez la durée de cuisson.
- 3 Appuyez sur **NIVEAU DE PUISSANCE**.
- 4 Sélectionnez le niveau de puissance désiré (1 à 10).
- 5 Appuyez sur **DÉPART**.

Les différents niveaux de puissance donnent une plus grande souplesse à la cuisson aux micro-ondes. Les niveaux de puissance du four à micro-ondes sont comparables à ceux des éléments chauffants d'une cuisinière. Le niveau de puissance élevé (10) ou pleine puissance permet la cuisson la plus rapide. Chaque niveau de puissance utilise l'énergie des micro-ondes durant un certain pourcentage du temps de cuisson. Le niveau de puissance 7 utilise l'énergie des micro-ondes 70 % du temps. Le niveau de puissance 3 signifie qu'il y a émission de micro-ondes pendant 30 % du temps.

À réglage élevé (10), les aliments cuisent plus vite, mais il faut les remuer ou les retourner plus souvent. Le niveau de puissance élevé (10) est le plus fréquemment utilisé. L'emploi d'un niveau de puissance inférieur permet une cuisson plus uniforme et vous n'avez pas à remuer ni à retourner les aliments aussi souvent.

Avec certains aliments, vous obtiendrez une meilleure saveur, texture ou apparence, en réduisant la puissance de chauffage. Utilisez un niveau de puissance moins élevé si vous faites cuire des aliments qui ont tendance à déborder, comme les pommes de terre à la normande.

Les temps de repos (après la période de cuisson aux micro-ondes) favorisent une distribution uniforme de la chaleur à l'intérieur des aliments. Le cycle de décongélation qui se déroule au niveau de puissance 3 est un exemple de ce phénomène. si l'énergie des micro-ondes n'était pas arrêtée, l'extérieur de la nourriture cuirait avant que l'intérieur ne soit décongelé.

Exemples d'utilisation des divers niveaux de puissance :

Niveau de puissance	Utilisation
Élevé (10)	Poisson, bacon, légumes, ébullition des liquides.
Moyen-élevé (7)	Cuisson douce pour viande ou volaille, mets en sauce et réchauffage.
Moyen (5)	Cuisson lente : ragoûts et pièces de viande moins tendres.
Bas (3)	Décongélation sans cuisson, mijotage, sauces délicates. Réchauffage (1) Maintien de la température d'un mets sans cuisson excessive; amollissement du beurre.
Maintien au chaud (1)	Maintien de la température d'un mets sans cuisson excessive; amollissement du beurre.

Remarque : Pendant la cuisson aux micro-ondes, il est normal que les sons et la lumière à l'intérieur changent et fluctuent.



Cuisson minutée

- 1 Appuyez sur **MICRO-ONDES**.
- 2 Entrez la durée de cuisson.
- 3 Choisissez le niveau de puissance approprié si vous ne souhaitez pas utiliser la puissance maximale. (Appuyez sur **NIVEAU DE PUISSANCE**. Sélectionnez le niveau de puissance désiré de 1 à 10.)
- 4 Appuyez sur **DÉPART**.

Cuisson minutée I

Cette fonction permet de programmer une période de cuisson dont la durée peut atteindre 99 minutes et 99 secondes.

Le niveau de puissance élevé (10) est automatiquement sélectionné, mais vous pouvez choisir un autre niveau de puissance.

Vous pouvez ouvrir la porte du four durant la cuisson minutée pour vérifier les aliments. Pour reprendre la cuisson, fermez la porte et appuyez sur **DÉPART**.

Cuisson minutée II

Cette fonction permet un changement automatique du niveau de puissance durant la cuisson. Pour utiliser cette fonction :

- 1 Appuyez sur **MICRO-ONDES**.
- 2 Entrez la première durée de cuisson.
- 3 Choisissez le niveau de puissance approprié, si vous ne souhaitez pas utiliser la puissance maximale. (Appuyez sur **NIVEAU DE PUISSANCE**. Sélectionnez le niveau de puissance désiré de 1 à 10.)
- 4 Appuyez sur **MICRO-ONDES**.
- 5 Entrez la deuxième durée de cuisson.
- 6 Choisissez le niveau de puissance approprié, si vous ne souhaitez pas utiliser la puissance maximale. (Appuyez sur **NIVEAU DE PUISSANCE**. Sélectionnez le niveau de puissance désiré de 1 à 10.)
- 7 Appuyez sur **DÉPART**.

La cuisson minutée II débute lorsque le temps de la cuisson minutée I est écoulé.

Remarque : Pendant la cuisson aux micro-ondes, il est normal que les sons et la lumière à l'intérieur changent et fluctuent.

Fonctions minutées

Guide de cuisson – Cuisson minutée I et II

REMARQUE : Sauf indication contraire, utilisez le niveau de puissance élevé (10).

Légume	Quantité	Durée	Remarques
Asperges (pointes, fraîches)	1 b (454 g)	6 à 9 min, Moy.-Max. (7)	Dans un plat de cuisson de 1-½ pte (1,5 L), versez ¼ t (60 mL) d'eau.
(pointes, surgelées)	Paquet de 10 oz (283 g)	5 à 7 min	Dans une cocotte de 1 pte (1 L).
Betteraves (fraîches, entières)	1 botte	17 à 21 min	Dans une cocotte de 2 pte (2 L), versez ½ t (120 mL) d'eau.
Brocoli (frais, coupé)	1 bouquet 1¼ à 1½ lb (570 à 680 g)	7 à 10 min	Dans une cocotte de 2 pte (2 L), versez ½ t (120 mL) d'eau.
(têtes, fraîches)	1 bouquet 1¼ à 1½ lb (570 à 680 g)	9 à 13 min	Dans un plat de cuisson en verre de 2 pte (2 L), versez 60 mL d'eau.
(surgelés, en morceaux)	Paquet de 10 oz (283 g)	5 à 7 min	Dans une cocotte de 1 pte (1 L).
(têtes, surgelées)	Paquet de 10 oz (283 g)	5 à 7 min	Dans une cocotte de 1 pte (1 L), versez 3 cuillères à soupe (45 mL) d'eau.
Carottes (fraîches, coupées)	1 b (454 g)	7 à 9 min	Dans une cocotte de 1-½ pte (1,5 L), versez ¼ t (60 mL) d'eau.
(surgelés)	Paquet de 10 oz (283 g)	5 à 7 min	Dans une cocotte de 1 pte (1 L), versez 2 cuillères à soupe (30 mL) d'eau.
Chou (frais)	1 pomme moyenne d'environ 900 g (2 lb) (900 g)	8 à 11 min	Dans une cocotte de 1½ ou 2 pte (1,5 ou 2 L), versez ¼ t (60 mL) d'eau.
(en morceaux)		7 à 10 min	Dans une cocotte de 2 ou 3 pte (2 ou 3 L), versez ¼ t (60 mL) d'eau.
Chou-fleur (bouquets)	1 bouquet moyen	9 à 14 min	Dans une cocotte de 2 pte (2 L), versez ½ t (120 mL) d'eau.
(frais, entiers)	1 bouquet moyen	10 à 17 min	Dans une cocotte de 2 pte (2 L), versez ½ t (120 mL) d'eau.
(surgelés)	Paquet de 10 oz (283 g)	5 à 7 min	Dans une cocotte de 1 pte (1 L), versez 2 cuillères à soupe (30 mL) d'eau.
Courge (fraîche, d'été et jaune)	1 lb (454 g) coupée	5 à 7 min	Dans une cocotte de 1-½ pte (1,5 L), versez ¼ t (120 mL) d'eau.
(d'hiver, poivrée, musquée)	1 ou 2 courges environ 1 lb (454 g) chacune	8 à 11 min	Coupez en 2 et enlevez les membranes fibreuses. Placez dans un plat de cuisson ovale en verre de 2 pte (2 L), le côté coupé vers le bas. Retournez les courges après 4 minutes.

Légume	Quantité	Durée	Remarques
Épinards (frais)	10 à 16 oz (283 à 454 g)	5 à 7 min	Placez les épinards lavés dans une cocotte de 2 pte (2 L).
(surgelés, en morceaux et en feuilles)	Paquet de 10 oz (283 g)	5 à 7 min	Dans une cocotte de 1 pte (1 L), versez 3 cuillères à soupe (45 mL) d'eau.
Haricots (verts, frais)	1 lb (454 g) coupés en 2	9 à 10 min	Dans une cocotte de 1-½ pte (1,5 L), versez ¼ t (120 mL) d'eau.
(verts, surgelés)	Emballage de 10 oz (283 g)	6 à 8 min	Dans une cocotte de 1 pte (1 L), versez 2 cuillères à soupe (30 mL) d'eau.
(de Lima, surgelés)	Paquet de 10 oz (283 g)	6 à 8 min	Dans une cocotte de 1 pte (1 L), versez ¼ t (60 mL) d'eau.
Macédoine de légumes (surgelée)	Paquet de 10 oz (283 g)	5 à 7 min	Dans une cocotte de 1 pte (1 L), versez 3 cuillères à soupe (45 mL) d'eau.
Maïs (surgelé, en grains)	Paquet de 10 oz (283 g)	5 à 7 min	Dans une cocotte de 1 pte (1 L), versez 2 cuillères à soupe (30 mL) d'eau.
Maïs en épi (frais)	1 à 5 épis	3 à 4 min par épi	Placez les épis dans un plat de cuisson ovale en verre de 2 L (2 pte). Si les épis ne sont pas épluchés, n'ajoutez pas d'eau. Si les épis ont été épluchés, ajoutez 60 mL (¼ t) d'eau. Réarrangez à mi-cuisson.
(surgelés)	1 épi 2 à 6 épis	5 à 6 min 3 à 4 min par épi	Placez dans un plat de cuisson ovale en verre de 2 pte (2 L). Recouvrez d'une pellicule plastique en laissant une ouverture. Réarrangez à mi-cuisson.
Pois (frais, écosés)	2 lb (900 g)	9 à 12 min	Dans une cocotte de 1 pte (1 L), versez ¼ t (60 mL) d'eau.
(surgelés)	Paquet de 10 oz (283 g)	5 à 7 min	Dans une cocotte de 1 pte (1 L), versez 2 cuillères à soupe (30 mL) d'eau.
Pommes de terre (fraîches, en cubes, blanches)	4 pommes de terre 6 à 8 oz chacune (170 à 227 g)	9 à 12 min	Épluchez et coupez en cubes de 1 po (2,5 cm). Dans une cocotte de 2 pte (2 L), versez ½ t (120 mL) d'eau. Remuez à mi-cuisson.
(fraîches, entières, douces ou blanches)	1 (6 à 8 oz/170 à 230 g)	3 à 4 min	Piquez avec une fourchette. Placez au milieu du four. Laissez reposer 5 minutes.

Fonctions minutées



Décongélation minutée

- 1 Appuyez sur **DÉCONG. MINUTÉE**.
- 2 Entrez la durée de décongélation.
- 3 Appuyez sur **DÉPART**.
- 4 Retournez les aliments lorsque le four émet un signal sonore.
- 5 Appuyez sur **DÉPART**.
(La décongélation automatique est expliquée dans la section sur les fonctions rapides.)

Cette fonction permet de programmer la durée de décongélation. Pour les durées de décongélation suggérées, consultez le guide de décongélation.

Pour une décongélation plus uniforme, retournez l'aliment et détachez ou réarrangez les morceaux à la moitié de la décongélation. Protégez les parties tièdes avec de petits morceaux de papier d'aluminium.

Il se peut que vous entendiez un bruit sourd pendant la décongélation. Ce bruit est normal lorsque le four ne fonctionne pas au niveau de puissance élevé.

Conseils pour la décongélation

- Vous pouvez décongeler les aliments contenus dans du papier ou du plastique sans avoir à les retirer de leur emballage. Pratiquez des ouvertures dans les emballages complètement fermés ou percez-les APRÈS le début de la décongélation. Entrouvrez les récipients en plastique.
- Un plat cuisiné surgelé de format familial peut être décongelé et cuit ou réchauffé aux micro-ondes. Si le produit est fourni dans un récipient en aluminium, mettez-le dans un plat allant au four à micro-ondes.
- Les aliments rapidement périssables, comme le lait, les œufs, le poisson, la farce, la volaille ou le porc, ne doivent pas être laissés à température ambiante pendant plus d'une heure après la décongélation. Les bactéries dangereuses prolifèrent rapidement à la température ambiante.
- Pour une décongélation plus uniforme des aliments volumineux (rôti de bœuf, agneau ou veau), utilisez la décongélation automatique.
- Assurez-vous que les grosses pièces de viande sont complètement décongelées avant de les cuire.
- Les aliments décongelés doivent être froids, mais uniformément tendres. Si les aliments comportent encore des zones congelées, remettez-les brièvement dans le four à micro-ondes ou attendez quelques minutes.

Guide de décongélation

Aliment	Durée	Remarques
Fruits Sachet en plastique - 1 à 2 paquets de 10 oz (283 g)	3 à 6 min	
Pain, gâteaux Brioches environ 12 oz (340 g) Pains, petits pains divers (1)	3 à 5 min 1 min	
Poisson et fruits de mer Filets, surgelés 1 lb (454 g) Petits crustacés 1 lb (454 g)	6 à 8 min 5 à 7 min	Placez le bloc dans une cocotte. À la moitié de la décongélation, retournez et séparez.
Viande Bacon 1 lb (454 g) Biftecks, côtelettes et escalopes Rôtis : bœuf, agneau, veau, porc Saucisses de Francfort 1 lb (454 g) Viande hachée 1 lb (454 g)	2 à 5 min 5 à 7 min par lb /454 g 12 à 16 min par lb /454 g 2 à 5 min 5 à 7 min	Placez le paquet non déballé dans le four. Laissez reposer pendant 5 minutes après la décongélation. Placez la viande non déballée dans un plat de cuisson. Retournez-la à moitié de la durée de la décongélation et protégez les parties tièdes avec du papier d'aluminium. Lorsque la durée de décongélation est écoulée, séparez les morceaux et laissez reposer pour compléter la décongélation. Retournez la viande à la moitié de la durée de la décongélation. Placez le paquet fermé dans le four. Faites chauffer jusqu'à ce que les saucisses se détachent. Si nécessaire, laissez reposer pendant 5 minutes pour terminer la décongélation. Retournez la viande à la moitié de la durée de la décongélation.
Volaille Poitrine de dinde 4 à 6 lb (1,8 à 2,7 kg) Poulet à griller, en morceaux 2½ à 3 lb (1,1 à 1,4 kg) Poulet de Cornouailles Poulet entier 2½ à 3 lb (1,1 à 1,4 kg)	5 à 9 min par lb/454 g 15 à 19 min 7 à 13 min par lb/454 g 17 à 21 min	Placez la poitrine déballée dans un plat, la poitrine en dessous. À la moitié de la décongélation, retournez-la et protégez les parties tièdes avec du papier d'aluminium. Terminez la décongélation. Laissez reposer pendant 1 à 2 heures au réfrigérateur pour terminer la décongélation. Placez le poulet non déballé dans un plat. À la moitié de la durée, déballez-le et retournez-le. Une fois la durée de décongélation écoulée, séparez les morceaux et chauffez-les aux micro-ondes pendant 2 à 4 minutes de plus, si nécessaire. Laissez reposer pour terminer la décongélation. Placez le poulet déballé dans le four, la poitrine sur le dessus. Retournez-le à la moitié de la décongélation. Faites couler de l'eau froide dans la cavité jusqu'à ce que vous puissiez enlever les abattis. Placez le poulet non déballé dans un plat. À la moitié de la décongélation, déballez-le et retournez-le. Protégez les parties tièdes avec du papier d'aluminium. Terminez la décongélation. Si nécessaire, faites couler de l'eau froide à l'intérieur du poulet jusqu'à ce que vous puissiez enlever les abats.

Fonctions minutées



Cuisson express

Il s'agit d'un moyen rapide pour sélectionner une durée de cuisson allant de 1 à 3 minutes.

Appuyez sur l'une des touches de cuisson express (de **1** à **3**) pour sélectionner de 1 à 3 minutes de cuisson au niveau de puissance 10. Par exemple, appuyez sur la touche 2 pour 2 minutes de cuisson.



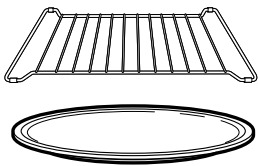
Ajout de 30 secondes

Vous pouvez utiliser cette fonction de deux façons :

- Pour ajouter 30 secondes au décompte à chaque pression de la touche.

- Pour sélectionner instantanément une durée de cuisson de 30 secondes.

Remarque : Cette fonction ne s'applique pas aux fonctions de décongélation ou de cuisson express.



La cuisson à convection utilise un élément chauffant pour augmenter la température de l'air à l'intérieur du four. Une température de 100 à 425 °F (38 à 218 °C) peut être programmée. Un ventilateur fait circuler l'air ainsi chauffé au-dessus et autour de l'aliment pour qu'il reste tendre tout en étant doré.

Étant donné que l'air chaud circule constamment, empêchant une couche d'air plus frais de se former autour de l'aliment, certains aliments cuisent plus rapidement que dans un four traditionnel.

Il est normal que le ventilateur démarre pendant la cuisson à convection. L'affichage sous la température réglé indique que la température du four augmente. Se reporter à l'élément 10 de la page 9.

Consultez la section *Conseils sur les ustensiles de cuisine*.

Remarque : Les premières fois que vous utilisez les fonctions de convection ou de cuisson combinées, il est possible que vous remarquiez une odeur légèrement déplaisante. Cela est

Pour des résultats optimaux...

Utilisez la clayette métallique, particulièrement pour la cuisson sur deux étages. Pour les aliments qui sont trop hauts, enlevez la grille et placez le plat directement sur le plateau. Certains aliments de boulangerie comme les biscuits cuisent plus uniformément si vous utilisez la clayette métallique. Laissez toujours le plateau tournant en verre en place.

Remarque : Selon l'état ou le niveau de l'alimentation électrique de votre demeure, il est possible que la température n'atteigne pas le réglage de 425 °F (218 °C). Vous devrez peut-être augmenter la durée de cuisson en conséquence.

normal et est causé par de légers résidus de l'huile de lubrification utilisée dans la fabrication de la cavité et de l'armoire du four en acier.



Cuisson à convection minutée avec préchauffage

- 1 Appuyez sur la touche **CONVECTION**.
- 2 Sélectionnez la température de four désirée à l'aide des touches numériques de température de cuisson à convection. N'entrez pas la durée de cuisson à convection tout de suite. (Vous l'entrerez plus tard, lorsque le four sera préchauffé.)
- 3 Appuyez sur la touche **DÉPART** pour commencer le préchauffage.

- 4 Lorsque le four est préchauffé, il émettra un signal sonore. Si vous n'ouvrez pas la porte dans les 5 minutes qui suivent, le four s'éteindra automatiquement.
- 5 Ouvrez la porte du four et, avec précaution, placez l'aliment dans le four.
- 6 Entrez la durée de cuisson, fermez la porte du four et appuyez sur **DÉPART** pour commencer la cuisson.
- 7 Lorsque la durée de cuisson sera écoulée, le four émettra un signal sonore et s'éteindra.

Laissez le plateau tournant en verre en place.

Il y a dix températures pré-réglées parmi lesquelles choisir pour la cuisson à convection. Elles sont indiquées sur les touches numériques. Par exemple : 100 °F (38 °C), 150 °F (65,5 °C), 250 °F (121 °C), etc. La cuisson à convection vous permet de faire cuire les petits aliments comme dans un four traditionnel.

Remarque : Une durée de cuisson ne peut être entrée avant d'avoir atteint la température de préchauffage. Une fois la température atteinte, il faut ouvrir la porte du four pour régler la durée de cuisson.

Lorsque ce mode est choisi, les micro-ondes ne sont pas utilisées. Il est recommandé de préchauffer le four à la température requise avant d'y mettre les aliments.

Si la durée de cuisson n'est pas réglée dans les 5 minutes, le programme de préchauffage s'arrêtera et le signal sonore retentira 5 fois.

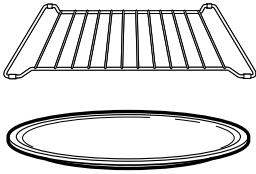


Cuisson à convection minutée sans préchauffage

- 1 Si votre recette ne requiert pas de préchauffage, appuyez sur **CONVECTION**.
- 2 Sélectionnez la température de four désirée à l'aide des touches numériques de températures de cuisson à convection.
- 3 Appuyez sur la touche **CONVECTION** de nouveau.
- 4 Entrez la durée de cuisson.
- 5 Appuyez sur la touche **DÉPART** pour démarrer le four.

Laissez le plateau tournant en verre en place.

Fonction (micro-ondes et convection) combinée



Les fonctions **COMBI.** combinent les micro-ondes et la chaleur provenant de l'élément du haut pour cuire uniformément les aliments.

⚠ ATTENTION : *Lorsque vous utilisez la cuisson combinée, n'oubliez pas que le four, la porte et les plats peuvent devenir très chauds!*

- Les ustensiles de cuisson deviendront chauds. Vous devrez utiliser des gants isolants pour manipuler les ustensiles de cuisson.
- Placez l'aliment et l'ustensile de cuisine allant au four directement sur le treillis métallique pendant la cuisson.

- Laissez toujours le plateau tournant en verre en place.
- Vous pouvez utiliser des cocottes, des assiettes à tartes et d'autres ustensiles non métalliques résistant à la chaleur. Placez-les directement sur le plateau tournant.
- Assurez-vous de choisir un format qui n'empêchera pas le plateau de tourner.
- **N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine ou de couvercles en papier, en métal, en plastique ou en aluminium pour la cuisson combinée.**



Programmation de la cuisson combinée (micro-ondes et convection)

- 1 Appuyez sur la touche **COMBI.**
- 2 Entrez la durée de cuisson désirée.
- 3 Appuyez sur **DÉPART.**

Remarque : À la moitié de la durée sélectionnée, vous devez pivoter le plateau de cuisson et retourner l'aliment.

Retirez complètement l'ustensile de cuisine du four avant de retourner l'aliment.

Laissez le plateau tournant en verre en place.

Pour les aliments qui sont trop hauts, enlevez la grille et placez le plat directement sur le plateau.

La fonction de multicuisson **Multi-Cook** vous permet de programmer plusieurs fonctions de cuisson en même temps. Par exemple, si vous désirez faire décongeler un aliment avec la fonction de **micro-ondes**, puis le cuire en mode de **convection**, vous devez configurer chacune des fonctions en suivant les instructions décrites plus haut. Autre exemple : vous pouvez décider de cuire de la viande à l'aide de la fonction **Combi.**, et ensuite la maintenir au chaud à l'aide de la fonction de **convection** à une basse température de 150 °F (65 °C).

La fonction **Multi-Cook** ne permet de configurer que 2 fonctions de cuisson. Vous pouvez configurer 2 des fonctions suivantes, dans n'importe quel ordre :

- Décongélation minutée
- Micro-ondes
- Cuisson à convection
- Cuisson combinée (Combi.)

Remarque : La fonction **Multi-Cook** ne peut pas être utilisée avec la **décongélation selon le poids** ou la **cuisson à convection** avec préchauffage. N'appuyez pas sur la touche **DÉPART** avant que la deuxième fonction n'ait été programmée.

Méthodes de cuisson idéales

Utilisez ce tableau comme guide de cuisson pour les aliments courants. Les durées figurant dans le tableau sont basées sur une température de cuisson de 425 °F (218 °C).

CUISSON COMBINÉE (Utilise la puissance des micro-ondes et l'élément chauffant)

Type d'aliment	Taille de la portion	Durée de cuisson	Options/commentaires
Poitrines de poulet désossées	2 grosses (6 à 7 oz/170 à 200 g) chacune	20 min	Assaisonnez. Retournez après 13 min
Côtelettes de porc désossées	2 (4 à 5 oz/110 à 140 g) chacune)	16 min	Assaisonnez. Retournez après 8 min
Biftecks de faux-filet (à point)	2 (¾ po/1,9 cm d'épaisseur)	15 min	Assaisonnez. Retournez après 12 min
Biftecks de coquille d'ailouay (à point)	2 (½-¾ po/-1,2 -1,9 cm d'épaisseur)	17 min	Assaisonnez. Retournez après 12 min
Filet mignon (à point)	2 (1-1¼ po/2,5-3,2 cm d'épaisseur)	19 min	Assaisonnez. Retournez après 12 min
Galettes de bœuf haché	2 (4 oz/110 g) chacune)	15 min	Assaisonnez. Retournez après 10 min
Darnes de saumon	2 (5 à 6 oz/140 à 170 g) chacune)	13 min	
Crevettes	½ lb (227 g)	9 min	
Poulet entier	3 lb (1,4 kg)	55 min	

CUISSON À CONVECTION (Utilise les éléments chauffants)

Type d'aliment	Taille de la portion	Durée de cuisson	Options/commentaires
Bâtonnets de poisson (congelés)	2 portions (12 bâtonnets)	10 à 20 min	Utilisez la durée et la température de cuisson figurant dans la recette.
Pépites de poulet (congelées)	2 portions (10 pépites)	10 à 20 min	Utilisez la durée et la température de cuisson figurant dans la recette.
Frites ondulées (congelées)	2 portions	10 à 20 min	Utilisez la durée et la température de cuisson figurant dans la recette.
Pépites de poulet (congelées)	2 portions (18 pépites)	10 à 15 min	Utilisez la durée et la température de cuisson figurant dans la recette.
Burritos (congelés)	2 burritos	10 à 15 min	Utilisez la durée et la température de cuisson figurant dans la recette.
Bouchées de baguels (congelées)	8 morceaux	5 à 10 min	Utilisez la durée et la température de cuisson figurant dans la recette.
Pizza (congelée) croûte régulière	pizza de 12 po (30,5 cm)	19 min	Utilisez la durée et la température de cuisson figurant dans la recette.
Pizza (congelée) croûte lève-au-four	pizza de 12 po (30,5 cm)	25 min	Utilisez la durée et la température de cuisson figurant dans la recette.
Pizzas (congelées), épaisses et individuelles	2 pizzas	20 min	Utilisez la durée et la température de cuisson figurant dans la recette.

CUISSON À CONVECTION

Type d'aliment	Durée de cuisson	Options/commentaires
Biscuits	20 à 30 min	Préchauffez le four à 400 °F (200 °C)
Muffins	15 à 20 min	Préchauffez le four à 350 °F (180 °C)
Petits gâteaux	20 à 30 min	Préchauffez le four à 350 °F (180 °C)
Pâte à biscuit congelé	15 à 20 min	Utilisez la durée et la température de cuisson figurant dans la recette.

Cuisson à convection

L'utilisation de moules en métal est recommandée pour tous les produits de boulangerie et pour les pâtisseries, en particulier pour les produits qui doivent être dorés et croustillants.

Les moules en métal foncé ou au fini mat conviennent mieux aux pains et aux tartes, car ils absorbent la chaleur et donnent une croûte plus croustillante.

Les moules en aluminium au fini brillant conviennent mieux aux gâteaux, aux biscuits et aux muffins, car ils réfléchissent la chaleur et donnent une croûte tendre et légère.

Les cocottes ou plats de cuisson en verre ou vitrocéramique conviennent mieux aux recettes contenant des œufs et du fromage, car le verre est plus facile à nettoyer.

Cuisson combinée

L'utilisation de récipients en verre ou vitrocéramique est recommandée. N'utilisez pas d'ustensiles à bordure métallique, car ils peuvent provoquer des étincelles en touchant les parois ou la grille du four, ce qui endommagerait l'ustensile, la grille ou le four.

Vous pouvez utiliser des ustensiles en plastique résistants à la chaleur (jusqu'à 450 °F/230 °C) conçus pour les fours à micro-ondes, mais ils ne sont pas recommandés pour la cuisson des aliments nécessitant la formation d'une croûte ou un brunissage complet, car le plastique est un mauvais conducteur de chaleur.

Ustensiles de cuisson	Micro-ondes	À convection	Cuisson combinée
Verre et vitrocéramique résistant à la chaleur (Pyrex®, Fire King®, Corning Ware®, etc.)	Oui	Oui	Oui
Métal	Non	Oui	Non
Verre non résistant à la chaleur	Non	Non	Non
Plastiques résistants aux micro-ondes	Oui	Non	Oui*
Pellicules en plastique	Oui	Non	Non
Produits en papier	Oui	Non	Non
Paille, osier et bois	Oui	Non	Non

*N'utilisez que des ustensiles de cuisine allant au four à micro-ondes qui résistent à une température de 450 °F (230 °C).

Cuisson manuelle

Sélectionnez la meilleure méthode de cuisson

Utilisez ce guide pour sélectionner la meilleure méthode de cuisson. Certaines recettes peuvent s'adapter à toutes les méthodes de cuisson.

- ①** – Meilleure méthode
② – Autre méthode
 N/R – Non recommandé

<i>Les aliments</i>	<i>Micro-ondes</i>	<i>Cuisson combinée</i>	<i>À convection</i>
Hors-d'œuvre			
Trempelettes et produits à tartiner	①	N/R	N/R
Collations à base de pâte	②	①	②
Boissons	①	N/R	N/R
Sauces et nappages	①	N/R	N/R
Soupes et ragoûts	①	②	N/R
Viandes			
Décongélation	①	N/R	N/R
Rôtissage	②	①	②
Volaille			
Décongélation	①	N/R	N/R
Rôtissage	②	①	②
Poisson et fruits de mer			
Décongélation	①	N/R	N/R
Cuisson	①	②	N/R
Plats en cocotte	②	①	②
Oeufs et fromage			
Œufs brouillés, omelettes	①	N/R	②
Quiche, soufflé	②	②	①
Légumes, (frais)	①	N/R	N/R
Pains			
Rapide	②	①	②
Levure	N/R	②	①
Muffins, brioches, biscuits	②	①	②
Desserts			
Gâteaux, (à étages et Bundt)	②	①	②
Gâteau des anges et tarte mousseline	N/R	N/R	①
Barres, biscuits	②	①	②
Tartes et pâtes à tarte	N/R	②	①
Blanchiment de légumes	①	N/R	N/R
Aliments préparés surgelés	①	②	②
Pizza			
Fraîche	N/R	②	①
Congelée		②	①
Bâtonnets de poisson (congelés)	N/R	②	①
Pépites de poulet (congelées)	N/R	②	①

Boisson

Boisson

- 1 La fonction Boisson permet de chauffer 1 à 3 portions de tout liquide.
- 2 Appuyez sur **BOISSON**. Le four se met en marche immédiatement. Le nombre de portions est automatiquement réglé à 1, mais vous pouvez modifier le nombre de portions au besoin (consultez le tableau A à la page 9).
- 3 Appuyez sur **DÉPART**.

Lors de l'emploi de la fonction Boisson, le liquide soumis au chauffage peut devenir très chaud. Vous devez manipuler le récipient avec prudence.

Maïs soufflé

Maïs soufflé

Utilisation de la fonction Maïs soufflé

- 1 Suivez les instructions sur l'emballage. Servez-vous de la fonction Cuisson minutée si le sachet pèse moins de 1,75 oz (50 g) ou plus de 3,5 oz (100 g). Placez le sachet de maïs soufflé au centre du four à micro-ondes.
- 2 Appuyez sur **MAÏS SOUFFLÉ**. Le four se met en marche immédiatement. Appuyez sur **MAÏS SOUFFLÉ** pour sélectionner la taille du sac (consultez le Tableau A à la page 9).
- 3 Appuyez sur **DÉPART**.

Important :

Ne laissez jamais le four à micro-ondes sans surveillance lorsque vous faites du maïs soufflé.

Important :

Le maïs soufflé léger ne contient pas autant d'ingrédients (huile, beurre, etc.) que le maïs soufflé normal. La durée de cuisson en est donc considérablement réduite. Lorsque l'éclatement ralentit ou cesse, arrêtez le four à micro-ondes immédiatement. Dans le cas contraire, le maïs soufflé pourrait trop cuire, brûler et prendre feu.

Réchauffer

Réchauffage

- 1 La fonction de réchauffage permet de chauffer entre 1 et 3 portions de nourriture (8 oz = 1 portion).
- 2 Appuyez sur **RÉCHAUFFER**. Le nombre de portions est automatiquement réglé à 1, mais vous pouvez modifier le nombre de portions au besoin (consultez le tableau A à la page 9).

- 3 Appuyez sur **DÉPART**.

Pomme de terre

Pommes de terre au four

- 1 La fonction Pomme de terre au four permet de chauffer 1 à 4 portions de tout type de pomme de terre.
- 2 Appuyez sur **POMME DE TERRE**. Le nombre de portions est automatiquement réglé à 1, mais vous pouvez modifier le nombre de portions au besoin (consultez le tableau A à la page 9).

- 3 Appuyez sur **DÉPART**.

Fonctions automatiques

		Décong. poids
1 100°	2 150°	3 250°
4 275°	5 300°	6 325°
7 350°	8 375°	9 400°
		0 425°
		DÉPART + 30 sec.

Décongélation selon le poids

- 1 Appuyez sur **DÉCONG. POIDS**.
- 2 À l'aide du guide de conversion ci-dessous, entrez le poids de l'aliment. Par exemple, appuyez sur les touches 1 et 2 pour une quantité de 1,2 lb (1 lb et 3 oz/544 g).
- 3 Appuyez sur **DÉPART**.
(La décongélation minutée est expliquée à la section Fonctions minutées.)

Utilisez la fonction de décongélation selon le poids pour la viande, la volaille et le poisson. Utilisez la fonction de décongélation minutée pour la plupart des autres produits alimentaires surgelés. La décongélation selon le poids programme automatiquement le niveau de puissance et la durée de décongélation pour une décongélation uniforme des portions de viande, de volaille et de poisson pesant jusqu'à 2,7 kg (6 lb).

- Retirez la viande de son emballage et placez-la sur un plat allant au four à micro-ondes.
- Vous devez laisser reposer la plupart des viandes pendant 5 minutes pour que la décongélation se termine. Pour un gros rôti, la période d'attente est d'environ 30 minutes.

Guide de conversion

Si le poids des aliments est indiqué en livres et en onces ou en kilogrammes et grammes, il faut le convertir en livres et dixièmes de livre (0,1).

Poids de l'aliment en onces	Poids des aliments en grammes	Poids à entrer pour la programmation (en dixièmes de livre)
1 à 2	28 à 56	0,1
3	85	0,2
4 à 5	113 à 142	0,3
6 à 7	170 à 200	0,4
8	225	0,5
9 à 10	255 à 283	0,6
11	312	0,7
12 à 13	340 à 370	0,8
14 à 15	400 à 425	0,9



Horloge

Appuyez sur la touche Set Clock (horloge) pour entrer l'heure ou pour lire l'heure durant une cuisson.


- 1 Appuyez sur **HORLOGE**.
- 2 Appuyez sur **HORLOGE** pour choisir AM (matin) ou PM (après-midi).
- 3 Entrez l'heure exacte.
- 4 Appuyez sur **HORLOGE**.



Minuterie

- 1 Appuyez sur **MINUTERIE**.
- 2 Saisissez la durée souhaitée.
- 3 Appuyez sur **MINUTERIE** pour démarrer le décompte.

Le four émet un bip sonore à la fin de la période de décompte et « OFF » (« ARRÊT ») s'affiche. Pour désactiver le bip sonore, appuyez sur **MINUTERIE**.

Remarque : Le voyant lumineux de la minuterie  est allumé durant le décompte.



Arrêt/annuler

Cette fonction vous permet d'arrêter ou d'annuler rapidement le processus de cuisson ou la minuterie.



Verrouillage pour enfants

Il est possible de désactiver les fonctions du tableau de commande pour empêcher la mise en marche accidentelle ou l'utilisation du four par des enfants.

Pour désactiver ou réactiver les commandes, appuyez sur la touche **ARRÊT/ANNULER** et maintenez-la enfoncée pendant environ trois secondes. Lorsque le tableau de commande est désactivé, un symbole de verrouillage s'affiche.



Ventilateur

Le ventilateur d'extraction évacue la vapeur d'eau et les autres vapeurs provenant de la surface de cuisson.

Appuyez une fois sur la touche **VENTILATEUR** pour sélectionner la vitesse élevée, deux fois pour la vitesse basse ou trois fois pour commander l'arrêt du ventilateur.

Un ventilateur automatique protège le four à micro-ondes contre un échauffement excessif par la surface de cuisson placée sous le four. Le ventilateur se met en marche automatiquement à vitesse lente s'il détecte un échauffement excessif.

Il se peut que vous ne puissiez pas arrêter le ventilateur après l'avoir mis en marche. Le ventilateur cesse de fonctionner automatiquement lorsque les composants internes ont suffisamment refroidi. Le ventilateur peut continuer à fonctionner pendant 30 minutes ou plus après que vous avez arrêté les commandes de la surface de cuisson et du four à micro-ondes.



Lampe de surface

Appuyez sur **LAMPE** pour allumer ou éteindre la lampe de la surface de cuisson.

Terminologie de la cuisson aux micro-ondes

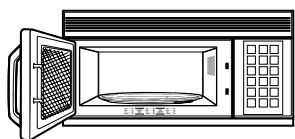
Terme	Définition
Aération	Après avoir couvert un récipient avec une pellicule plastique, vous pouvez laisser une ouverture en soulevant un des coins pour permettre à la vapeur de s'échapper.
Couvrir	Les couvercles retiennent l'humidité, assurent une cuisson plus uniforme et réduisent la durée de cuisson. Une pellicule en plastique légèrement soulevée ou un morceau de papier ciré permettent à la vapeur de s'échapper.
Formation d'étincelles	La formation d'étincelles dans le four à micro-ondes peut être provoquée par : <ul style="list-style-type: none">■ un article en métal ou du papier d'aluminium qui touche les parois du four.■ du papier d'aluminium qui n'épouse pas bien la forme des aliments (les coins relevés agissent comme des antennes).■ la présence d'articles métalliques (attaches, broches à volaille, dorures sur la vaisselle).■ des essuie-tout en papier recyclé contenant des particules métalliques.
Protéger	Dans un four traditionnel, vous recouvrez les poitrines de poulet ou les aliments déjà cuits pour éviter qu'ils ne brunissent trop. Lorsque vous faites cuire des aliments au four à micro-ondes, vous devez recouvrir les parties minces des aliments (comme le bout des ailes et les pilons d'une volaille) avec de petites bandes de papier d'aluminium pour éviter qu'elles soient cuites avant les parties plus charnues.
Temps de repos	Lorsque vous faites de la cuisson dans un four traditionnel, certains aliments comme les rôtis ou les gâteaux doivent reposer pour finir de cuire ou se raffermir. Ce temps de repos est particulièrement important après la cuisson au four à micro-ondes. Notez qu'un gâteau cuit au four à micro-ondes ne doit pas refroidir sur une grille.



Conseils utiles

Ouvrez la porte pendant quelques minutes après la cuisson pour aérer l'intérieur du four. De temps à autre, vous pouvez essuyer l'intérieur du four au moyen d'un linge imbibé d'une solution d'eau et de bicarbonate de soude pour plus de fraîcheur.

Remarque : Assurez-vous que le four est arrêté avant de nettoyer l'un de ses composants.



Nettoyage de l'intérieur du four

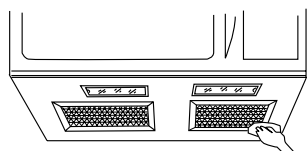
Parois verticales, sole, hublot interne, composants métalliques et pièces en plastique de la porte

Vous pouvez utiliser un essuie-tout en papier pour éliminer les taches formées par les éclaboussures. Il peut parfois être nécessaire d'utiliser un chiffon humide. Pour éliminer les taches grasses, utilisez un chiffon imbibé d'eau savonneuse, puis rincez avec un chiffon humide. N'utilisez jamais de produit de nettoyage abrasif ou d'objet acéré sur les parois du four.

N'utilisez jamais de nettoyant commercial pour four sur une partie quelconque de votre four à micro-ondes.

Plateau tournant et support amovibles

Pour éviter de casser le plateau tournant, ne le trempez pas dans l'eau immédiatement après la cuisson. Lavez-le avec soin dans de l'eau tiède savonneuse ou au lave-vaisselle. Le plateau tournant et son support peuvent casser si vous les faites tomber. Ne faites jamais fonctionner le four si le plateau tournant et son support ne sont pas en place.



Nettoyage des surfaces externes

N'utilisez pas de produits contenant de l'ammoniaque ou de l'alcool pour nettoyer le four à micro-ondes. L'ammoniaque ou l'alcool peuvent endommager l'aspect du four à micro-ondes.

Caisson

Nettoyez les surfaces externes avec un chiffon imbibé d'eau savonneuse. Rincez et séchez. Essuyez le hublot avec un chiffon humide.

Tableau de commande et porte

Essuyez les surfaces avec un chiffon humide. Séchez bien. N'utilisez pas un produit de nettoyage à pulvériser, une grande quantité d'eau savonneuse, un produit abrasif ou un objet acéré sur le tableau de commande. Ils peuvent l'endommager. Certains essuie-tout peuvent également le rayer.

Surface de la porte

Il est important de veiller à la parfaite propreté des surfaces de contact entre le four et la porte. N'utilisez qu'un détergent doux, non abrasif, appliqué avec une éponge propre ou un linge doux. Rincez bien.

Dessous

Enlevez régulièrement la graisse et la poussière du dessous du four. Utilisez une solution de détergent et d'eau tiède.

Surfaces en acier inoxydable (certains modèles)

N'utilisez pas de tampon en laine d'acier, il égratignerait la surface.

Pour nettoyer la surface en acier inoxydable, utilisez un chiffon chaud, humide et un détergent doux convenant aux surfaces en acier inoxydable. Utilisez un chiffon propre, chaud et humide pour retirer le savon. Séchez à l'aide d'un chiffon propre et sec.

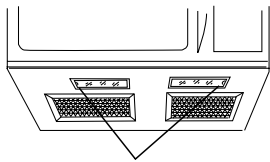
S'il reste de la saleté, essayez un produit de nettoyage général pour la cuisine.

Pour la saleté rebelle, utilisez un nettoyant standard pour acier inoxydable comme Bon-Ami® ou Cameo®.

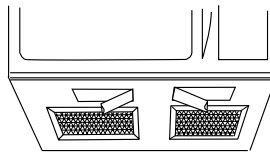
Appliquez le nettoyant à l'aide d'une éponge humide. Utilisez un chiffon propre, chaud et humide pour éliminer le nettoyant. Séchez à l'aide d'un chiffon propre et sec. Frottez toujours doucement et dans le sens du grain.

Après le nettoyage, utilisez un produit à polir comme Stainless Steel Magic®, Revere Copper and Stainless Steel Cleaner® ou Wenol All Purpose Metal Polish®. Suivez les instructions du nettoyant pour surface en acier inoxydable.

Remplacement des ampoules



Retirez la vis.

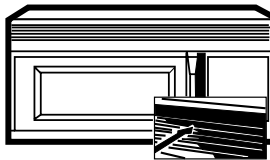


Lampes d'éclairage de la surface de cuisson

Pour remplacer l'ampoule grillée, utilisez une ampoule à incandescence de 40 W (WB36X10003) disponible chez le marchand de pièces de votre région.

- 1 Pour remplacer une ampoule, débranchez l'appareil ou coupez le courant au niveau du tableau de distribution (fusible ou disjoncteur).
- 2 Retirez la vis à l'avant du couvre-ampoule et abaissez celui-ci.

- 3 Attendez que l'ampoule se soit parfaitement refroidie avant de l'enlever. Après avoir enlevé le joint adhésif, dévissez doucement l'ampoule pour l'enlever.
- 4 Réinstallez la vis. Rétablissez l'alimentation électrique du four.

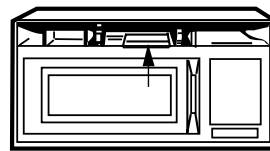


Lampe du four

Pour remplacer l'ampoule grillée, utilisez une ampoule à incandescence de 40 W (WB36X10003) disponible chez le marchand de pièces de votre région.

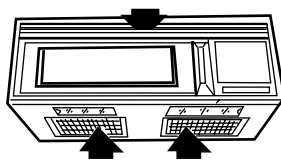
- 1 Pour remplacer l'ampoule, débranchez l'appareil ou coupez le courant au niveau du tableau de distribution (fusible ou disjoncteur).
- 2 Retirez la grille supérieure en enlevant les 2 vis de fixation.

- 3 Déposez la vis située au-dessus de la porte, près du centre; elle fixe le logement de la lampe.
- 4 Réinstallez la vis. Rétablissez l'alimentation électrique du four.



Évacuation de l'air

Filtre à charbon



Filtres à graisses réutilisables

Ventilateur

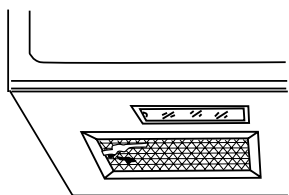
Le ventilateur d'extraction comporte deux filtres à graisses en métal réutilisables.

Pour les modèles avec recyclage d'air, il y a également un filtre à charbon.

Filtres à graisse réutilisables

Les filtres métalliques retiennent la graisse émise par les aliments durant l'utilisation de la surface de cuisson. Ces filtres empêchent également les flammes provenant des aliments cuits sur la surface de cuisson d'endommager l'intérieur du four à micro-ondes.

Pour cette raison, il faut TOUJOURS que les filtres soient en place lors de l'utilisation de la hotte d'extraction. Les filtres à graisses doivent être nettoyés tous les mois ou lorsque cela s'avère nécessaire.



Retrait et nettoyage du filtre

Pour retirer le filtre, faites-le glisser de gauche à droite en utilisant les languettes. Tirez-le vers le bas et sortez-le.

Faites tremper le filtre à graisse pour le nettoyer. Agitez-le ensuite dans un mélange d'eau chaude et de détergent. N'utilisez pas un produit contenant de l'ammoniaque, car il noircirait le métal. Vous pouvez effectuer un brossage léger pour éliminer les saletés incrustées.

Rincez, secouez et laissez sécher le filtre avant de le réinstaller.

Pour la réinstallation, faites glisser le filtre dans la fente à gauche et à droite de l'ouverture. Relevez le filtre et poussez-le vers la gauche et la droite pour l'enclencher.

Filter à charbon (certains modèles)

Le filtre à charbon ne peut pas être nettoyé. Il doit être remplacé.

Si l'appareil n'est pas relié à l'extérieur, l'air est recyclé à travers un filtre à charbon jetable qui retient les fumées et composés générateurs d'odeurs.

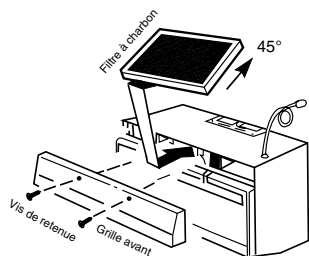
Le filtre à charbon doit être remplacé lorsqu'il est visiblement sale ou qu'il a changé de couleur (généralement après 6 à 12 mois, selon la fréquence d'utilisation de la hotte).

Installation du filtre à charbon

Avant d'installer le filtre à charbon, débranchez l'appareil ou coupez le courant au niveau du tableau de distribution (fusible ou disjoncteur).

- 1 Dévissez les 2 vis de fixation de la grille d'aération supérieure, puis retirez la grille.
- 2 Jetez l'emballage en plastique du nouveau filtre à charbon et installez ce dernier en l'inclinant à 45°.

- 3 Poussez le filtre à l'intérieur, jusqu'à ce qu'il soit bloqué sous les languettes centrales supérieures du support de montage de filtre.
- 4 Abaissez le filtre jusqu'à ce que le bas soit bloqué par les languettes inférieures du support.
- 5 Réinstallez la grille et les vis de soutien.

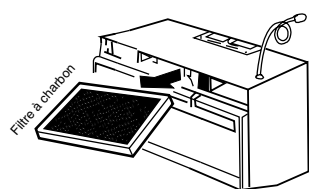


Retrait du filtre à charbon

Avant de retirer le filtre à charbon, débranchez l'appareil ou coupez le courant au niveau du tableau de distribution (fusible ou disjoncteur).

- 1 Dévissez les 2 vis de fixation de la grille d'aération supérieure, puis retirez la grille.

- 2 Tirez doucement sur les languettes inférieures du support et soulevez la partie inférieure du filtre pour la dégager du support de filtre, puis retirez le filtre.
- 3 Suivez les étapes indiquées dans la section Installation du filtre à charbon pour remplacer le filtre à charbon.



En cas de problème

Avant de demander une réparation

Problème	Causes possibles	Remarques
<i>Le four ne se met pas en marche</i>	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché. Surtension. Fiche mal enfoncée dans la prise de courant.	<ul style="list-style-type: none">• Remplacez un fusible ou réinitialisez le disjoncteur.• Débranchez puis rebranchez le cordon d'alimentation du four.• Veillez à bien insérer la fiche à 3 broches dans la prise de courant.
<i>La sole du four est chaude même si le four n'a pas été utilisé</i>	La lampe d'éclairage de la surface de cuisson est placée au-dessous de la sole du four. Lorsque la lampe est allumée, la chaleur qu'elle génère réchauffe la sole du four.	<ul style="list-style-type: none">• Cela est normal.
<i>« LOCKED » (VERROUILLÉ) apparaît sur l'afficheur</i>	Les commandes ont été verrouillées.	<ul style="list-style-type: none">• Appuyez pendant 3 secondes sur ARRÊT/ANNULER pour déverrouiller les commandes.
<i>Bip inhabituel à tonalité grave</i>	On a essayé de changer le niveau de puissance, alors que ce n'était pas autorisé.	<ul style="list-style-type: none">• De nombreuses caractéristiques du four sont préétablies et ne peuvent être changées.
<i>Odeur déplaisante lors de la première utilisation de la cuisson à convection</i>	Brûlage des huiles de lubrifications utilisées dans le processus de fabrication.	<ul style="list-style-type: none">• Cela est normal.

Situations normales

- De la vapeur s'échappe de la porte.
- Vous voyez un reflet de lumière autour de la porte ou de la caisse.
- Il y a une baisse d'intensité de la lampe du four ou un changement dans le bruit du ventilateur lorsque le four fonctionne à un niveau de puissance autre que le niveau maximum.
- Vous entendez un bruit sourd pendant que le four fonctionne.
- Des interférences perturbent la réception des ondes de radio et de télévision lorsque le four à micro-ondes fonctionne. Ces interférences sont semblables à celles des autres petits électroménagers et n'indiquent pas un mauvais fonctionnement de votre four. Branchez-le sur un circuit électrique différent, éloignez la radio ou le téléviseur le plus possible du four ou vérifiez la position et le signal de l'antenne de réception de la radio ou du téléviseur.

Remarques

Remarques

Please place in envelope and mail to:
Veuillez mettre dans une enveloppe et envoyez à :

**OWNERSHIP REGISTRATION
P.O. BOX 1780
MISSISSAUGA, ONTARIO
L4Y 4G1**

**(FOR CANADIAN CONSUMERS ONLY -
POUR RÉSIDENTS CANADIENS SEULEMENT)**



For Canadian
Customers



Pour les
consommateurs
canadiens

CUT ALONG THIS LINE AND RETURN CARD - THANKS
DÉCOUPEZ ICI ET ENVOYEZ LA FICHE - MERCI

OWNERSHIP REGISTRATION CERTIFICATE – FICHE D'INSCRIPTION DU PROPRIÉTAIRE

Please register your product to enable us to contact you in the remote event a safety notice is issued for this product and to allow for efficient communication under the terms of our warranty, should the need arise.

Veuillez enregistrer votre produit afin de nous permettre de communiquer avec vous si jamais un avis de sécurité concernant ce produit était émis et de communiquer facilement avec vous en vertu de votre garantie, si le besoin s'en fait sentir.

REGISTER ON-LINE: ENREGISTREMENT SUR INTERNET À :		www.geappliances.ca		MAIL TO: POSTEZ À :	P.O. BOX 1780, MISSISSAUGA ONTARIO, L4Y 4G1
<input type="checkbox"/> MR. / M. <input type="checkbox"/> MISS/MLLE	<input type="checkbox"/> MRS. / MME <input type="checkbox"/> MS.	FIRST NAME / PRÉNOM		LAST NAME / NOM	
STREET NO / N° RUE		STREET NAME / RUE			APT.NO/APP./RR#
CITY / VILLE				PROVINCE	POSTAL CODE/CODE POSTAL
AREA CODE/ IND. RÉG.	TELEPHONE/TÉLÉPHONE	E-MAIL/COURRIEL			
DID YOU PURCHASE A SERVICE CONTRACT FOR THIS APPLIANCE? AVEZ-VOUS ACHETÉ UN CONTRAT DE SERVICE POUR CET APPAREIL ?			YES/OUI NO/NON	<input type="checkbox"/>	IF YES/SI OUI : EXPIRATION Y/A M DU
NAME OF SELLING DEALER / NOM DU MARCHAND				MODEL / MODÈLE	
INSTALLATION DATE / DATE D'INSTALLATION Y/A M DU		CORRESPONDENCE CORRESPONDANCE	<input type="checkbox"/> ENGLISH <input type="checkbox"/> FRANÇAIS	SERIAL / SÉRIE	
<input type="checkbox"/> I do not wish to receive any promotional offers regarding this product. Je ne désire pas recevoir d'offres promotionnelles concernant ce produit.					



Toutes les réparations sous garantie sont effectuées par nos Centres de réparation ou par nos réparateurs agréés Customer Care® durant les heures normales de travail. Pour obtenir un service, appelez le 1-800-561-3344.

Agrafez votre facture ici. Une preuve de la date d'achat d'origine est requise pour obtenir des services sous garantie.

Pendant la période de :	Mabe remplacera :
Un an À compter de la date d'achat d'origine	Toute pièce du four à micro-ondes qui se révèle défectueuse en raison d'un vice de matériau ou de fabrication. Au cours de cette garantie complète d'un an , Mabe fournira également, sans frais , toutes les pièces et la main-d'oeuvre pour la réparation, ou pour remplacer la pièce défectueuse.
Cinq ans À compter de la date d'achat d'origine	Le magnétron , s'il se révèle défectueux en raison d'un vice de matériau ou de fabrication. Au cours de cette garantie limitée de cinq ans , vous devrez assumer les frais de main-d'oeuvre ou de réparation à domicile.

Ce que Mabe ne couvre pas :

- Toute visite à votre domicile pour vous expliquer le fonctionnement de l'appareil.
- Une mauvaise installation.
- Toute défectuosité du produit attribuable à une utilisation abusive ou inadéquate, si le produit a été utilisé à toute autre fin que celle pour laquelle il a été conçu, ou s'il a été utilisé à des fins commerciales.
- Le remplacement des fusibles ou le réenclenchement du disjoncteur de votre domicile.
- Tout dommage au produit attribuable à un accident, un incendie, une inondation ou une catastrophe naturelle.
- Tout dommage accessoire ou indirect causé à vos biens personnels par des défaillances possibles de l'appareil.

Veillez lire votre Manuel d'utilisation.

Pour toute question concernant le fonctionnement de l'appareil, contactez votre détaillant ou notre bureau des Relations avec les consommateurs à l'adresse indiquée ci-dessous, ou appelez sans frais :

Mabe Canada Inc.
 1-800-561-3344
 Service des renseignements aux consommateurs

EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES - À l'exception des endroits où cette exclusion est interdite ou restreinte par la loi, il n'existe aucune garantie expresse, orale ou légale qui modifie la description des dispositions de la présente garantie, y compris les garanties implicites de qualité marchande ou d'aptitude du produit pour une application particulière.

Cette garantie est offerte à l'acheteur initial, ainsi qu'à tout propriétaire subséquent d'un produit acheté en vue d'une utilisation domestique au Canada. Si le produit se situe dans une zone où aucun réparateur agréé par Mabe Canada n'est disponible, vous devrez peut-être assumer les frais de déplacement de celui-ci ou apporter le produit à un atelier de réparation agréé par Mabe.

Dans certaines provinces, il est interdit d'exclure ou de limiter les dommages indirects ou accessoires. Il est alors possible que les limitations ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas dans votre cas. La présente garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez bénéficier d'autres droits, qui varient d'une province à l'autre. Pour connaître les droits dont vous bénéficiez dans votre province, contactez le bureau des Relations avec les consommateurs de votre région ou de votre province.

Garant : Mabe Canada Inc. Burlington, Ontario

Si vous avez des questions concernant la présente garantie, écrivez à :
 Consumer Relations Manager - Mabe Canada Inc.
 1 Factory Lane, Suite 310, Moncton N.-B. E1C 9M3.

Service à la clientèle



Site Web des électroménagers GE

www.electromenagersge.ca

Vous avez des questions ou besoin d'aide concernant votre appareil? Consultez le site Web des électroménagers GE accessible 24 heures sur 24, tous les jours de l'année! Pour un service pratique encore plus rapide, vous pouvez maintenant télécharger des manuels, commander des pièces et des catalogues.



Demande de réparation

www.electromenagersge.ca

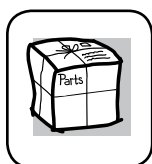
Le service de réparation expert de Mabe est facilement accessible. Demandez une réparation en ligne, peu importe la journée! C'est pratique! Vous pouvez également téléphoner au 1-800-561-3344 durant les heures normales de bureau.



Contrats de service

www.electromenagersge.ca

Procurez-vous une garantie prolongée Mabe et informez-vous au sujet des rabais spéciaux offerts tout au long de la durée de votre garantie. Vous pouvez vous la procurer en ligne en tout temps ou en téléphonant au 1-800-461-3636 pendant les heures normales de bureau. Les services à domicile Mabe seront toujours disponibles après expiration de votre garantie.

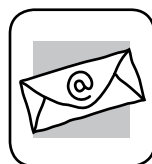


Pièces et accessoires

www.electromenagersge.ca

Les personnes ayant les compétences requises pour réparer elles-mêmes leurs appareils peuvent directement recevoir des pièces ou des accessoires à domicile (les cartes VISA, MasterCard et Discover sont acceptées). Commandez en ligne dès aujourd'hui, 24 heures sur 24, ou en téléphonant au 1-800-661-1616 durant les heures normales de bureau.

Les directives stipulées dans le présent manuel comportent des procédures que n'importe quel utilisateur peut effectuer. Les autres types de réparation doivent généralement être confiés à un technicien qualifié. Utilisez de la prudence, car une réparation ou un entretien mal effectué peut rendre l'utilisation de l'appareil dangereuse.



Communiquez avec nous

www.electromenagersge.ca

Si vous n'êtes pas satisfait du service après-vente de Mabe, communiquez avec nous sur notre site Web en fournissant tous les détails et votre numéro de téléphone ou écrivez à :
General Manager, Consumer Relations
Mabe Canada Inc.
Suite 310, 1 Factory Lane
Moncton N.-B. E1C 9M3



Enregistrez votre appareil

www.electromenagersge.ca

Enregistrez votre nouvel appareil en ligne au moment qui vous convient le mieux! L'enregistrement de votre produit dans les délais prescrits permet une meilleure communication et un service rapide, selon les modalités de votre garantie, si besoin est. Vous pouvez également envoyer par courrier la carte d'enregistrement préimprimée qui se trouve dans l'emballage de votre appareil.