



Four à micro-ondes

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 aux micro-ondes	3 à 5

Utilisation

Autres fonctions	19
Caractéristiques de votre four à micro-ondes	7
Commandes du four à micro-ondes	8, 9
Changement du niveau de puissance	10
Fonction automatique	18
Fonctions minutées	11 à 16
Touches rapides	17

Information utile

Caractéristiques d'extraction	22, 23
Entretien et nettoyage	21
Remplacement des ampoules	22
Terminologie de la cuisson aux micro-ondes	20

En cas de problème

Avant de contacter un service de dépannage	24
Situations normales	24

Service à la clientèle

Enregistrement du produit	25, 26
Garantie	27
Service à la clientèle	Dernière de couverture

Manuel de l'utilisateur

CVM1655

Inscrivez ici les numéros de modèle et de série :

N° de modèle _____

N° de série _____

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.

⚠ AVERTISSEMENT : Pour réduire les risques de brûlure, de choc électrique, d'incendie, de blessure ou d'exposition excessive aux micro-ondes lors de l'utilisation de votre appareil, prenez les 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 pas** d'objets entre la surface avant 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 (brisés ou desserrés),
 - (3) Joints de porte et surfaces étanches.
- (d) **Seul un technicien qualifié** est habilité à régler ou réparer le four.

MESURES DE SÉCURITÉ

Le four à micro-ondes est homologué cUL pour une installation au-dessus d'une cuisinière électrique ou à gaz. Le 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 d'assurer une supervision étroite 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 le feu se déclare 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 dans le four, lorsqu'il n'est pas utilisé, des articles en papier, des ustensiles de cuisine ou des aliments.
5. Ce four à micro-ondes 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**, page 6.
6. Veillez à respecter les Instructions d'installation fournies, pour le choix de l'emplacement et l'installation du four à micro-ondes.
7. Certains produits comme les œufs entiers ou les aliments contenus dans des récipients fermés (un pot en verre par exemple) sont capables d'éclater. Vous ne devez pas les faire chauffer dans ce four à micro-ondes.
8. Cet appareil doit uniquement être utilisé aux fins prévues et décrites dans ce manuel. N'utilisez aucun produit chimique ou vapeur corrosifs dans cet appareil. Ce four à micro-ondes a été spécialement conçu pour réchauffer et cuire les aliments, et non pour être utilisé à des fins industrielles ou en laboratoire.
9. Comme pour tout autre appareil, l'utilisation du four par des enfants doit faire l'objet d'une étroite supervision.
10. Ne faites pas fonctionner ce four à micro-ondes si le cordon d'alimentation 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'avèrent nécessaires, communiquez avec le bureau de service après-vente autorisé le plus proche.
12. Ne recouvrez ni n'obstruez aucune des ouvertures du four à micro-ondes.
13. Ne laissez pas cet appareil à l'extérieur.
14. N'utilisez pas ce four à micro-ondes 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 ou le cordon d'alimentation dans l'eau.
16. Éloignez le cordon d'alimentation 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 d'étanchéité du four.
19. Les liquides comme l'eau, le café ou le thé peuvent être surchauffés au-delà de leur point d'ébullition et cela sans formation de bulles. L'ébullition ou la formation de bulles peuvent ne pas être visibles quand le récipient est retiré du four à micro-ondes. LE LIQUIDE TRÈS CHAUD PEUT SE METTRE À BOUILLIR SOUDAINEMENT ET DÉBORDER DU RÉCIPENT LORSQU'ON LE DÉPLACE OU LORSQU'ON Y PLONGE UN USTENSILE COMME UNE CUILLÈRE.
 - i) Ne surchauffez pas le liquide.
 - ii) Remuez le liquide au départ et vers le milieu de la période de chauffage.
 - iii) N'utilisez qu'un récipient à parois verticales et à goulot étroit.
 - iv) Une fois le récipient chauffé, laissez-le reposer dans le four à micro-ondes pendant une courte période avant de le retirer.
 - v) Faites très attention lorsque vous insérez une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.

REMARQUES SPÉCIFIQUES À LA CUISSON AUX MICRO-ONDES



ÉTINCELLES

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

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

- 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 d'un aliment (les bords relevés agissent comme des antennes).
- La présence d'articles métalliques (attaches, broches à volaille, dorures sur un ustensile) dans le four à micro-ondes.
- L'utilisation dans le four à micro-ondes d'un essuie-tout en papier recyclé contenant des particules métalliques.



ALIMENTS

- Ne faites pas de maïs soufflé dans le four à micro-ondes, à moins d'utiliser un accessoire pour micro-ondes ou des grains de maïs prévus 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 cuire d'œuf 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.
- Le fait de laisser fonctionner le four à micro-ondes pendant plus d'une minute ou deux sans placer d'aliment à l'intérieur peut endommager le four et provoquer un incendie. La température autour du magnétron augmente et cela peut affecter la durée de vie du four.
- Percez les jaunes d'œuf et la « peau » d'aliments comme les pommes de terre, les saucisses, les tomates, les pommes, le foie de volaille et d'autres abats, 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.-à-d. passer leur point d'ébullition, sans avoir l'air de bouillir. L'ébullition 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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES. 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 une bouteille de boisson surgelée dont le goulot est étroit (surtout une boisson gazeuse). De la pression peut s'accumuler, même si le bouchon a été enlevé. Le récipient pourrait éclater et causer des blessures.
- Les aliments chauds et la vapeur peuvent causer des brûlures. Soyez prudent lorsque vous ouvrez des récipients d'aliments chauds comme les sacs de maïs soufflé, les sachets et 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 POUR CUISSON AUX MICRO-ONDES

Assurez-vous que tous les ustensiles que vous utilisez dans votre four sont compatibles avec la cuisson aux micro-ondes. La plupart des cocottes en verre, des plats, des récipients gradués et des coupes à crème en verre, ainsi que la vaisselle en porcelaine ou en terre cuite qui ne comporte pas de motifs métalliques, peuvent être utilisés. Certains ustensiles portent la mention « résiste au four à micro-ondes ».

- En cas d'incertitude quant à la compatibilité d'un ustensile de cuisson avec les micro-ondes, effectuez le test 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. Faites fonctionner le four à la puissance maximale pendant 1 minute. Si l'ustensile chauffe, il ne doit pas être utilisé pour la cuisson aux micro-ondes. Si l'ustensile ne chauffe pas et que seule l'eau dans la tasse est chaude, il convient à la cuisson aux micro-ondes.
- 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. Les essuie-tout, les serviettes et le papier ciré recyclés 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. Lors du réchauffage aux micro-ondes, cette bande métallique peut brûler la sole du four ou mettre le feu à un essuie-tout en papier.



Configuration pour tester la réaction d'un ustensile aux micro-ondes.

- 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 sur l'emballage.
- Pour qu'un aliment ne s'assèche pas et pour éviter les projections, vous pouvez utiliser une pellicule plastique, du papier ciré ou des essuie-tout en papier. 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 de cuisson que l'on peut faire « bouillir » et les sachets en plastique étanches doivent être entaillés ou percés selon les instructions fournies sur leur emballage. Leur enveloppe en plastique pourrait en effet éclater pendant la cuisson, ou juste après, et être à l'origine de blessures. De même, les récipients en plastique doivent être entrouverts, puisque le couvercle constitue une fermeture étanche. Après avoir utilisé un récipient recouvert d'une pellicule en plastique pour la cuisson, enlevez la pellicule avec prudence. Pour éviter toute blessure, tenez votre visage et vos mains à l'écart 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 ¾ 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 cuisine en plastique : les ustensiles de cuisine 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 être carbonisé, s'il est soumis à une cuisson excessive. S'ils sont longtemps exposés à une cuisson excessive, les aliments et l'ustensile peuvent prendre feu.

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 placez pas dans le four à micro-ondes un récipient en plastique vide.
3. Ne permettez pas aux enfants, lorsqu'ils sont seuls, de mettre des ustensiles en plastique dans le four.

VENTILATEUR D'EXTRACTION

Évitez que ne débutent et ne se propagent des feux déclenchés accidentellement par la cuisson, lorsque le ventilateur est en cours d'utilisation.

- Nettoyez souvent le dessous du four à micro-ondes. Ne laissez pas la graisse s'accumuler sur le 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, vous devez mettre le ventilateur en marche.
- Ne laissez jamais les éléments de surface sous le four à micro-ondes à des réglages élevés et 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 est en cours d'utilisation. 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

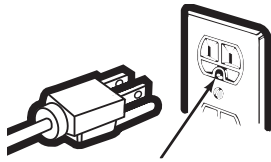
- Lorsque le four à micro-ondes est en marche, cela peut entraîner des interférences qui perturbent la réception de la radio, du téléviseur ou d'autres équipements similaires.
- En cas d'interférence, veuillez prendre les mesures suivantes pour la réduire ou l'éliminer :
 1. Nettoyez les surfaces de la porte et d'étanchéité du four.
 2. Réorientez l'antenne réceptrice de la radio ou du téléviseur.
 3. Changez l'emplacement du four à micro-ondes en fonction du 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.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

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



Avant l'emploi, 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 bien les instructions de mise à la terre ou en cas d'incertitude quant à 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.

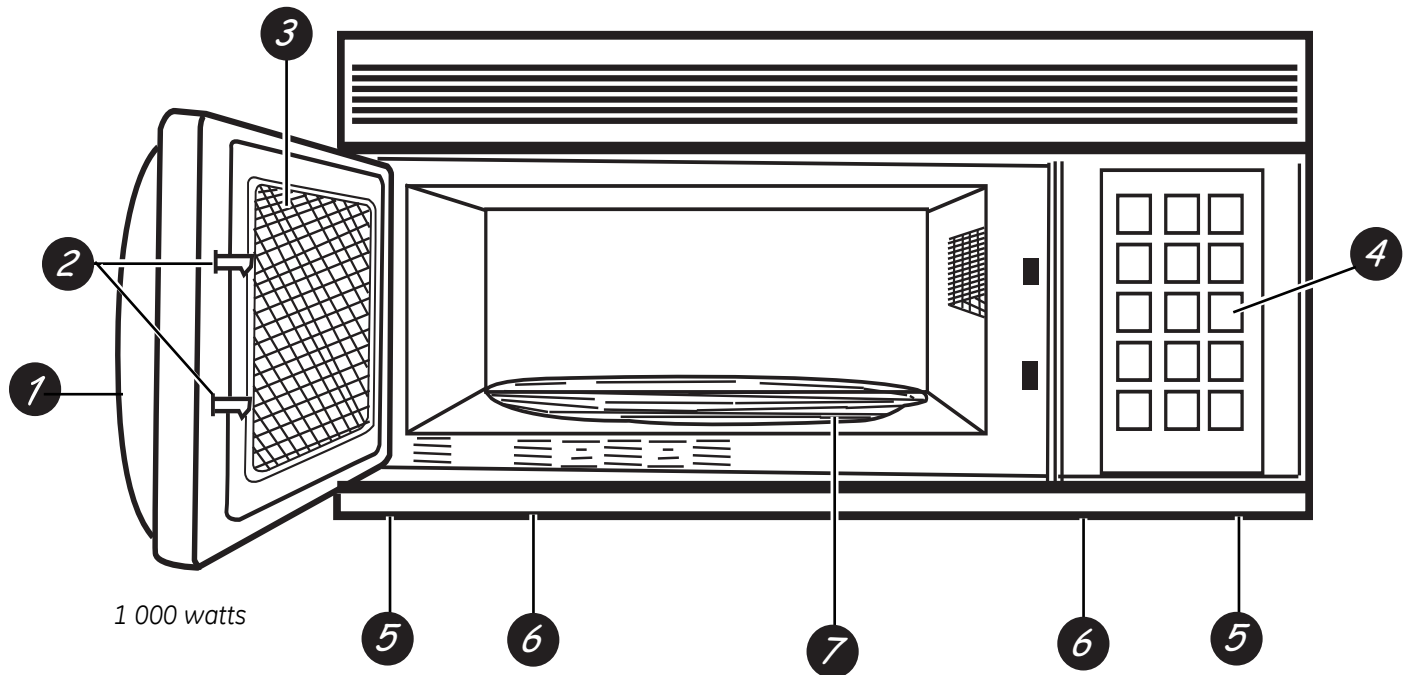
Vous ne devez en aucun cas arracher la troisième broche (mise à la terre) de la fiche de branchement.

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 dans sa propre prise électrique pour éviter que les lampes ne clignotent, que les fusibles ne sautent ou que le disjoncteur ne se déclenche.

Dans tout ce manuel, les caractéristiques et l'aspect peuvent varier du modèle en votre possession.



Caractéristiques

- 1 Poignée de la 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**
La protection métallique permet l'observation des aliments durant la cuisson et retient les micro-ondes à l'intérieur du four.
- 4 Tableau de commande**
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 graisse**
- 7 Table tournante amovible**
La table tournante et son support **doivent** être en place lorsque vous utilisez le four. Vous pouvez retirer la table tournante pour le nettoyage.

REMARQUE : La plaque signalétique, les ouvertures d'évent et la lampe du four se trouvent sur les parois de la cavité du four à micro-ondes.

Familiarisation rapide



Commandes du four à micro-ondes

Dans tout ce manuel, les caractéristiques et l'aspect peuvent varier du modèle en votre possession.

Vous pouvez utiliser la cuisson aux micro-ondes par réglage de la durée ou avec les touches rapides.



Cuisson
minutée

Décong.
auto./min.

Cuisson express



Niveau de
puissance

+
30 Sec.

1 Fonctions minutées

Cuisson minutée

Appuyez sur

Entrez

CUISSON MINUTÉE (appuyez une ou deux fois)

La durée de la cuisson.

DÉCONG. AUTO./MIN. (appuyez une ou deux fois)

Le poids ou la durée de la décongélation.

CUISSON EXPRESS

Mise en marche immédiate!

NIVEAU DE PUISSANCE

Un niveau de puissance : 1 à 10.

+ 30 SEC.

Mise en marche immédiate!

Touches rapides

Maïs
soufflé

Boisson

Réchauffer

Cuisson
minutée

Décong.
auto./min.

Pomme
de terre

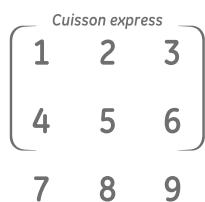
2 Touches rapides

Tableau A

<i>Appuyez sur</i>	<i>Entrez</i>	<i>Mettez en marche</i>
MAÏS SOUFLÉ		
Appuyez une fois	1 (1,75 oz/50 g)	Appuyez sur DÉPART.
Appuyez deux fois	2 (3,0 oz/85 g)	
Appuyez trois fois	3 (3,5 oz/100 g)	
POMME DE TERRE		
Appuyez une fois	1 (7,1 oz/201 g)	Appuyez sur DÉPART.
Appuyez deux fois	2 (14,2 oz/402 g)	
Appuyez trois fois	3 (21,3 oz/604 g)	
BOISSON		
Appuyez une fois	1	Appuyez sur DÉPART.
Appuyez deux fois	2	
Appuyez trois fois	3	
RÉCHAUFFER		
Appuyez une fois	1 (8 oz/227 g)	Appuyez sur DÉPART.
Appuyez deux fois	2 (16 oz/454 g)	
Appuyez trois fois	3 (24 oz/681 g)	

Changement du niveau de puissance

Cuisson
minutée



Départ
Pause

Niveau de
puissance 0
Affichage

Comment changer le niveau de puissance

Vous pouvez entrer ou changer le niveau de puissance immédiatement après avoir réglé la durée de **CUISSON MINUTÉE**. Le niveau de puissance peut aussi être changé lors du décompte.

- 1 Appuyez sur **CUISSON MINUTÉE**.
- 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) permet une cuisson 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 ou retourner l'aliment aussi souvent.

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

Les périodes de repos (après la période de cuisson aux micro-ondes) favorise une distribution uniforme de la chaleur à l'intérieur des aliments. Un parfait exemple en est le niveau de puissance 3, le cycle de décongélation. Si l'énergie des micro-ondes ne s'arrêtait pas, 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 d'un liquide.
Moyen-élevé (7)	Cuisson douce pour viande ou volaille, plats en cocotte 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 plat sans cuisson excessive, amollissement du beurre.

Cuisson
minutée



Départ
Pause

Niveau de
puissance 0
Affichage

Cuisson minutée

- 1 Appuyez sur **CUISSON MINUTÉE**.
- 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 : 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 **CUISSON MINUTÉE**.
- 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 : 1 à 10.)
- 4 Appuyez sur **CUISSON MINUTÉE**.
- 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 : 1 à 10.)
- 7 Appuyez sur **DÉPART**.

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

Fonctions minutées

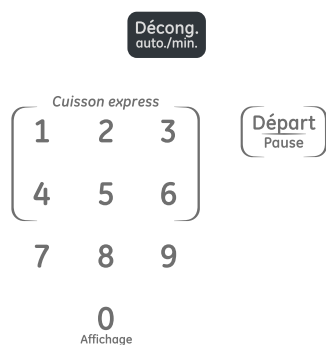
Guide pour les cuissons minutées I et II

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

Légumes	Quantité	Durée	Remarques
Asperges (pointes fraîches)	1 lb. (454 g)	6 à 9 min., Moyen-élevé (7)	Dans un plat de cuisson en verre de 1½ 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 L (1 pte).
Betteraves (fraîches, entières)	1 botte	17 à 21 min.	Dans une cocotte de 2 ptes (2 L), versez ½ t (120 mL) d'eau.
Brocolis (frais, coupés)	1 botte 1¼ à 1½ lb (570 à 680 g)	7 à 10 min.	Dans une cocotte de 2 ptes (2 L), versez ½ t (120 mL) d'eau.
(têtes, fraîches)	1 botte 1¼ à 1½ lb (570 à 680 g)	9 à 13 min.	Dans un plat de cuisson en verre de 2 ptes (2 L), versez ¼ t (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 L (1 pte), versez 3 cuillères à soupe (45 mL) d'eau.
Carottes (fraîches, coupées)	1 lb. (454 g)	7 à 9 min.	Dans une cocotte de 1½ pte (1,5 L), versez ¼ t (60 mL) d'eau.
(surgelées)	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 moyen environ 2 lb (900 g)	8 à 11 min.	Dans une cocotte de 1½ ou 2 ptes (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 ptes (2 ou 3 L), versez ¼ t (60 mL) d'eau.
Chou-fleur (têtes)	1 moyenne	9 à 14 min.	Dans une cocotte de 2 ptes (2 L), versez ½ t (120 mL) d'eau.
(frais, entier)	1 moyen	10 à 17 min.	Dans une cocotte de 2 ptes (2 L), versez ½ t (120 mL) d'eau.
(surgelé)	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) en tranches	5 à 7 min.	Dans une cocotte de 1½ pte (1,5 L), versez ¼ t (60 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 ptes (2 L), le côté coupé vers le bas. Retournez après 4 minutes.

Légumes	Quantité	Durée	Remarques
Épinards (frais)	10 à 16 oz (283 to 454 g)	5 à 7 min.	Dans une cocotte de 2 ptes (2 L), placez les épinards une fois lavés.
(surgelés, coupés 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 1½ pte (1,5 L), versez ½ t (120 mL) d'eau.
(verts, surgelés)	Paquet 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 dans un plat de cuisson ovale en verre de 2 ptes (2 L). Si les épis ne sont pas épluchés, n'ajoutez pas d'eau. Si les épis ont été épluchés, ajoutez ¼ t (60 mL) d'eau. Réarrangez à mi-cuisson.
(surgelé)	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 ptes (2 L). Recouvrez d'une pellicule plastique en laissant une ouverture. Réarrangez à mi-cuisson.
Pois (frais, écosés)	2 lb (900 g) non écosés	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 (170 to 227 g) chacune	9 à 12 min.	Épluchez et coupez en cubes de 1 po (2,5 cm). Placez dans une cocotte de 2 ptes (2 L) et versez ½ t. (120 mL) d'eau. Remuez à mi-cuisson.
(fraîches, entières, sucrées ou blanches)	1 – 6 à 8 oz (170 à 227 g)	3 à 4 min.	Piquez avec une fourchette. Placez au milieu du four. Laissez reposer 5 minutes.

Fonctions minutées



Décongélation minutée

- 1 Appuyez deux fois sur **DÉCON. AUTO./MIN.**
- 2 Entrez la durée de décongélation.
- 3 Appuyez sur **DÉPART.**
- 4 Retournez les aliments lorsque le four émet un bip sonore.
- 5 Appuyez sur **DÉPART.**
(La décongélation automatique est expliquée dans la section Touches rapides.)

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

Le niveau de puissance 3 est automatiquement sélectionné, mais vous pouvez le changer si vous le désirez. Vous pouvez décongeler de petits aliments plus rapidement en augmentant le niveau de puissance après avoir programmé la durée. Cependant, ils nécessitent une surveillance plus attentive.

À la mi-décongélation, le four indique par un bip sonore qu'il faut **RETOURNER** les aliments. Retournez alors les aliments et séparez ou réarrangez-les pour permettre une décongélation plus uniforme. Protégez toute partie chaude 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.
- Il est possible de décongeler et de cuire ou réchauffer un plat préparé de format familial dans le four à 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 oeufs, 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 température ambiante.
- Pour une décongélation plus uniforme des aliments volumineux (rôti de boeuf, agneau ou veau), utilisez la décongélation automatique.
- Avant la cuisson, vérifiez que chaque morceau de viande est complètement décongelé.
- Un aliment décongelé doit être froid, mais uniformément tendre. Si l'aliment comporte encore des zones congelées, remettez-le brièvement dans le four à micro-ondes ou attendez quelques minutes.

Guide de décongélation

Aliments	Durée	Remarques
Fruits Sachet en plastique – 1 à 2 paquet de 10 oz (283 g)	3 à 6 min.	
Pains, gâteaux Brioches – env. 12 oz (340 g) Petits pains divers (1 pièce)	3 à 5 min. 1 min.	
Poisson et fruits de mer Filets, surgelés – 1 lb (454 g) Mollusques et crustacés, petits morceaux – 1 lb (454 g)	6 à 8 min. 5 à 7 min.	Placez le bloc dans une cocotte. À la mi-décongélation, retournez et séparez.
Viande Bacon – 1 lb (454 g) Biftecks, côtelettes et escalopes Rôti : boeuf, 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 fermé dans le four. Laissez reposer pendant 5 min. après décongélation. Placez la viande déballée dans un plat de cuisson. Retournez-la à la mi-décongélation et protégez les parties tièdes avec du papier d'aluminium. Lorsque la durée est écoulée, séparez les morceaux et laissez reposer pour terminer la décongélation. Retournez la viande à la mi-décongélation. Placez le paquet fermé dans le four. Faites chauffer jusqu'à ce que les saucisses puissent être séparées. Si nécessaire, laissez reposer pendant 5 min. pour terminer la décongélation. Retournez la viande à la mi-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 déballée dans un plat avec la poitrine vers le bas. À la mi-décongélation, retournez 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. Déballiez et retournez à la mi-décongélation. Lorsque la durée est écoulée, séparez les morceaux et chauffez aux micro-ondes pendant 2 à 4 min. de plus, si nécessaire. Laissez reposer pour terminer la décongélation. Placez le poulet déballé dans le four avec la poitrine vers le haut. Retournez à la mi-décongélation. Faites couler de l'eau froide à l'intérieur du poulet jusqu'à ce que vous puissiez enlever les abats. Placez le poulet non déballé dans un plat. À la mi-décongélation, déballiez et retournez le poulet. 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

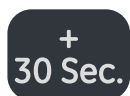


Cuisson express

Il s'agit d'une façon de régler rapidement une cuisson d'une durée de 1 à 6 minutes.

Appuyez sur l'une des touches de Cuisson express (1 à 6) pour sélectionner 1 à 6 minutes de cuisson au niveau de puissance 10. Par exemple, appuyez sur la touche 2 pour 2 minutes de cuisson.

Il est possible de modifier le niveau de puissance durant le décompte. Appuyez sur **NIVEAU DE PUISSANCE**, puis entrez une valeur de 1 à 10.



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.

Boisson

Boisson

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

En utilisant la fonction Boisson, le liquide peut devenir très chaud. Vous devez manipuler le récipient avec prudence.

Maïs soufflé

Maïs soufflé

Comment utiliser 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 sachet de maïs soufflé (consultez le tableau A).
- 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 allégé 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

Rechauffage

- 1** La fonction de réchauffage permet de chauffer entre 1 et 3 portions de nourriture (8 oz/227 g = 1 portion).
- 2** Appuyez sur **RÉCHAUFFER**. Le nombre de portions est automatiquement réglé sur 1, mais vous pouvez le modifier pour plus de souplesse (consultez le tableau A).

- 3** Appuyez sur **DÉPART**.

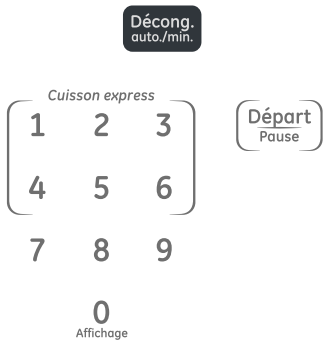
Pomme de terre

Pomme de terre au four

- 1** La fonction Patate au four permet de chauffer 1 à 3 portions de tout type de pomme de terre.
- 2** Appuyez sur **POMME DE TERRE**. Le nombre de portions est automatiquement réglé sur 1, mais vous pouvez le modifier pour plus de souplesse (consultez le tableau A).

- 3** Appuyez sur **DÉPART**.

Fonction automatique



Décongélation automatique

1 Appuyez une fois sur **DÉCONG. AUTO./MIN.**

2 Entrez le poids de l'aliment (consultez le guide de conversion ci-dessous). 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 dans la section Fonctions minutées.)

La fonction Décongélation automatique/minutée permet de procéder de deux façons pour décongeler des aliments. Appuyez sur **DÉCONG. AUTO./MIN.** une fois pour une décongélation automatique ou deux fois pour une décongélation minutée. Utilisez la fonction de décongélation automatique pour la viande, la volaille et le poisson. Utilisez la décongélation minutée pour la plupart des autres produits alimentaires surgelés. La décongélation automatique programme le niveau de puissance et la durée de décongélation pour une décongélation uniforme des viandes, volailles et poissons jusqu'à 6 lb (2,7 kg).

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

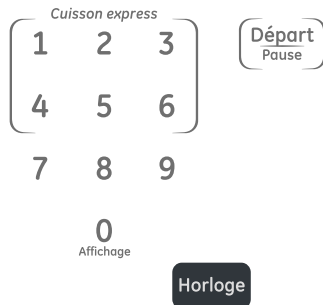
Guide de conversion

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

Poids de l'aliment en onces	Poids de l'aliment 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

Rappel de fin de cuisson

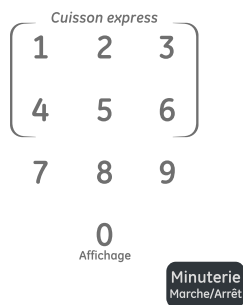
Lorsque la période de réchauffage est écoulée, l'appareil émet cinq bips.



Horloge

Appuyez sur la touche **HORLOGE** pour entrer l'heure ou pour lire l'heure durant une cuisson.


- 1 Appuyez sur **HORLOGE**.
- 2 Appuyez sur **HORLOGE** pour sélectionner AM ou PM.
- 3 Entrez l'heure exacte.
- 4 Appuyez sur **HORLOGE**.



Minuterie Marche/Arrêt

- 1 Appuyez sur **MINUTERIE MARCHÉ/ARRÊT**.
- 2 Entrez l'heure désirée.
- 3 Appuyez sur **MINUTERIE MARCHÉ/ARRÊT** pour démarrer le décompte.

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

REMARQUE : Le voyant lumineux de la minuterie  s'allume durant la période de décompte.



Départ/Pause

La touche **DÉPART/PAUSE** commande le déclenchement de nombreuses fonctions et commande l'arrêt d'une cuisson sans ouverture de la porte ou effacement de l'affichage.



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, maintenez la touche **EFFACER/ARRÊT** enfoncée pendant environ trois secondes. Lorsque le tableau de commande est désactivé, un symbole de verrouillage s'affiche.



Ventilateur d'extraction

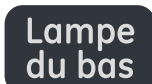
Le ventilateur d'extraction évacue la vapeur d'eau et les autres vapeurs provenant de la surface de cuisson.

Appuyez une fois sur la touche **VENTILATEUR** pour sélectionner la vitesse basse, deux fois pour la vitesse élevée ou trois fois pour arrêter le 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 une chaleur excessive.

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 DU BAS** pour allumer ou éteindre la lampe d'éclairage de la surface de cuisson.

Terminologie de la cuisson aux micro-ondes

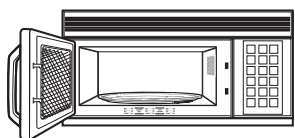
Terme	Définition
Aération	Après avoir recouvert un récipient avec une pellicule plastique, vous pouvez laisser une ouverture en soulevant un des coins, pour permettre à la vapeur de s'échapper.
Couvrir	Les couvercles retiennent l'humidité, assurent une cuisson plus uniforme et réduisent la durée de cuisson. Une pellicule plastique légèrement soulevée ou un morceau de papier ciré permettent à l'excès de vapeur de s'échapper.
Étincelles	La formation d'étincelles dans le four à micro-ondes est 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 d'un aliment (les coins relevés agissent comme des antennes).■ des articles en métal, comme les attaches, les broches utilisées pour la volaille, la bordure dorée de la vaisselle.■ des essuie-tout en papier recyclé, contenant des particules métalliques.
Période d'attente	Lors 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 aux micro-ondes. Notez qu'un gâteau cuit aux micro-ondes ne doit pas refroidir sur une grille.
Protéger	Dans un four traditionnel, vous recouvrez la poitrine d'un poulet ou des aliments déjà cuits pour éviter qu'ils ne brunissent trop. Lorsque vous faites cuire des aliments aux micro-ondes, vous devez recouvrir les parties les moins épaisses des aliments (comme le bout des ailes et les cuisses d'une volaille) avec de petites bandes de papier d'aluminium pour éviter que ces zones ne soient cuites avant les parties plus charnues.



Conseils pratiques

Ouvrez la porte pendant quelques minutes après la cuisson pour aérer l'intérieur du four. Pour préserver la fraîcheur à l'intérieur du four, vous pouvez l'essuyer de temps en temps avec un essuie-tout imbibé d'un mélange d'eau et de bicarbonate de soude.

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



Nettoyage de l'intérieur du four

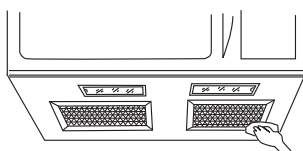
Parois verticales, sole, hublot interne, composants métalliques et plastiques de la porte

Certaines éclaboussures peuvent être enlevées avec un essuie-tout, d'autres doivent être essuyées avec un linge humide. Pour éliminer les taches grasses, utilisez un chiffon imbibé d'eau et de savon, puis rincez avec un chiffon humide. N'utilisez jamais un produit de nettoyage abrasif ou d'objet tranchant sur les parois du four.

N'utilisez jamais de produit commercial de nettoyage pour four sur un composant quelconque du four à micro-ondes.

Table tournante et support amovibles

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



Nettoyage de l'extérieur du four

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.

Caisse

Nettoyez l'extérieur du four à micro-ondes avec un chiffon imbibé d'eau savonneuse. Rincez et faites sécher. Essuyez le hublot avec un chiffon humide.

Tableau de commande et porte

Nettoyez-les 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 en papier peuvent également rayer le tableau de commande.

Surface de la porte

Il est important que la surface de la porte qui entre en contact avec le four à micro-ondes reste propre. 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 en dessous du four. Utilisez une solution de détergent et d'eau tiède.

Acier inoxydable (certains modèles)

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

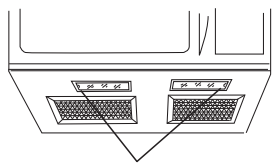
Pour nettoyer la surface en acier inoxydable, utilisez un chiffon chaud et humide et un détergent doux convenant aux surfaces en acier inoxydable. Utilisez un chiffon propre, chaud et humide pour retirer le savon. Séchez à l'aide d'un chiffon propre et sec.

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

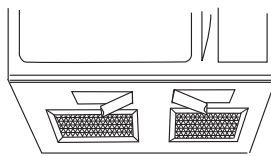
Pour la saleté rebelle, utilisez un nettoyant standard pour acier inoxydable comme Bon-Ami® ou Cameo®. Appliquez le nettoyant à l'aide d'une éponge humide. Utilisez un chiffon propre, chaud et humide pour éliminer le nettoyant. Séchez à l'aide d'un chiffon propre et sec. Frottez toujours doucement et 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



Ôtez les 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 Ôtez la vis à l'avant du couvre-ampoule et baissez celui-ci.

- 3 Attendez que l'ampoule ait complètement refroidi avant de l'enlever. Après avoir enlevé l'adhésif, dévissez doucement l'ampoule pour l'enlever.
- 4 Réinstallez la vis. Rétablissez l'alimentation électrique du four.

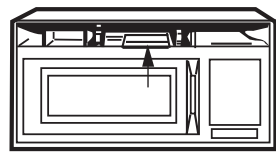


Lampe du four

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

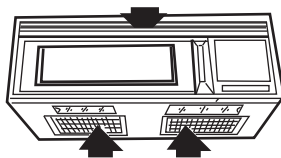
- 1 Pour remplacer l'ampoule du four, débranchez l'appareil ou coupez le courant au niveau du tableau de distribution (fusible ou disjoncteur).
- 2 Retirez la grille supérieure en enlevant les 2 vis de fixation.

- 3 Enlevez la vis située au-dessus de la porte, près du centre du four. Elle retient le boîtier de la lampe.
- 4 Réinstallez les vis. Rétablissez l'alimentation électrique du four.



Caractéristiques d'extraction

Filtere à charbon



Filtres à graisses réutilisables

Ventilateur d'extraction

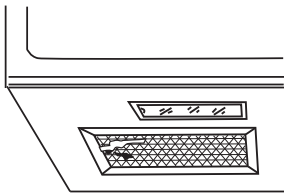
Le ventilateur d'extraction comporte deux filtres à graisses métalliques réutilisables.

Les modèles qui recyclent l'air et le renvoient dans la pièce disposent également d'un filtre à charbon.

Filtres à graisses réutilisables

Les filtres en métal retiennent la graisse laissée par les aliments lors de 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. Il faut nettoyer les filtres à graisses tous les mois ou lorsque cela s'avère nécessaire.



Retrait et nettoyage des filtres

Pour retirer les filtres, faites-les glisser vers l'arrière en utilisant les languettes. Tirez-les vers le bas et sortez-les.

Faites tremper les filtres à graisses pour les nettoyer. Vous devez ensuite les agiter 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 les filtres avant de les réinstaller.

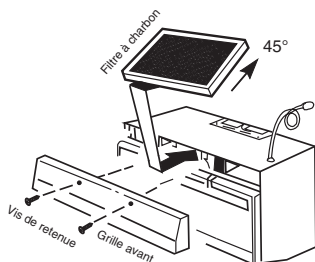
Pour la réinstallation, faites glisser les filtres dans la fente à gauche/droite de l'ouverture. Relevez les filtres et poussez-les vers la gauche/droite pour les enclencher.

Filter à charbon (certains modèles)

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

Si l'appareil n'est pas ventilé vers l'extérieur, l'air est recyclé à travers un filtre à charbon jetable qui retient la fumée et les 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).

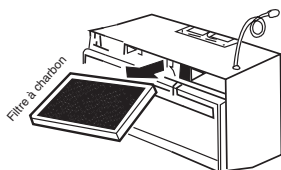


Installation du filtre à charbon

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

- 1** Ôtez la grille d'aération supérieure en retirant les deux vis de fixation.
- 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 fixation.



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** Ôtez la grille d'aération supérieure en retirant les 2 vis de fixation.

- 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 contacter un service de dépannage

Problème	Causes possibles	Solution
<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 branchée sur la prise de courant.	<ul style="list-style-type: none">• Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.• Débranchez le four à micro-ondes, puis rebranchez-le.• Assurez-vous que la fiche à trois broches est bien insérée 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 située sous 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">• Ceci est normal.
<i>Affichage de « LOCKED » (Verrouillé)</i>	Les commandes ont été verrouillées.	<ul style="list-style-type: none">• Appuyez pendant 3 secondes sur la touche EFFACER/ARRÊT pour déverrouiller les commandes.
<i>Bip inhabituel à tonalité grave</i>	Vous avez essayé de mettre en marche la fonction Rappel, sans entrer une heure valide. Vous avez essayé de changer le niveau de puissance, alors que ce n'était pas autorisé.	<ul style="list-style-type: none">• Recommencez et entrez une heure valide.• De nombreuses caractéristiques du four sont préétablies et ne peuvent être changées.

Situations normales

- De la vapeur s'échappe autour de la porte.
- Un reflet de lumière apparaît autour de la porte ou de la caisse.
- Une baisse d'intensité de la lampe du four ou un changement du bruit du ventilateur se produisent lorsque le four fonctionne à un niveau de puissance autre que le niveau maximal.
- 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 qui sont causées par d'autres petits électroménagers et n'indiquent pas un mauvais fonctionnement de votre four. Branchez-le sur un circuit électrique différent, éloignez la radio ou la télévision le plus possible du four ou vérifiez la position et le signal de l'antenne de réception de la radio ou de la télévision.

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	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 Customer Care® autorisés durant les heures normales de travail.
Pour obtenir un service, composez 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.

Période de garantie	Mabe Will Replace:
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 , toute la main-d'oeuvre pour la réparation ou le remplacement de 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 lorsqu'il a été utilisé de façon abusive ou inadéquate, employé à toute autre fin que celle pour laquelle il a été conçu, ou utilisé à des fins commerciales.
- Le remplacement des fusibles ou le réenclenchement des disjoncteurs du panneau de distribution 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 une défectuosité possible de cet 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 pas 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 Canada.

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 :
Directeur, Relations avec les consommateurs - Mabe Inc.
1, Factory Lane, Bureau 310, Moncton N.-B. E1C 9M3

Service à la clientèle



Site Web des électroménagers GE

www.electromenagersge.ca

Vous avez des questions ou vous avez 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

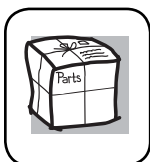
Le service de réparation expert de Mabe est facilement accessible. Demandez une réparation en ligne, peu importe la journée! C'est pratique! Vous pouvez également téléphoner au 1-800-561-3344 durant les heures normales de bureau.



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.