



Four à micro-ondes

Sécurité 2-5

Utilisation

Autres caractéristiques18-22
Caractéristiques du four à micro-ondes 6-8
Fonctions automatiques15
Fonctions avec capteur16-18
Fonctions minutées10-14
Niveaux de puissance 9
Terminologie de la cuisson aux micro-ondes ... 22

Entretien et nettoyage23-25

Dépannage 26
Situations normales 26

Service à la clientèle

Enregistrement du produit 29
Garantie 31
Service à la clientèle Dernière de couverture

Manuel de l'utilisateur

JVM6175

Inscrivez ici les numéros de modèle et de série :

N° de modèle _____

N° de série _____

Vous trouverez ces numéros sur une étiquette à l'intérieur du four.

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

▲ AVERTISSEMENT!

Pour réduire le risque de brûlures, de décharges électriques, d'incendies, de blessures ou d'exposition aux micro-ondes.

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. Vous vous exposeriez aux effets nocifs de l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne jamais forcer 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 d'étanchéité.
- (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 (tordue)
 - (2) Charnières et loquets (cassés ou desserrés)
 - (3) Joints de porte et surfaces d'étanchéité
- (d) **Seul un technicien qualifié** est habilité à régler ou réparer le four.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Cet appareil doit être utilisé uniquement aux fins prévues et décrites dans ce manuel.

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, suivez les mesures de sécurité de base :

- Lisez et respectez les consignes de sécurité énoncées dans la section PRÉCAUTIONS À OBSERVER POUR ÉVITER UNE ÉVENTUELLE EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE PAR MICRO-ONDES.
- Cet appareil 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 5.
- Veillez à respecter les instructions d'installation fournies concernant le choix de l'emplacement et l'installation de l'appareil.
- Ce four à micro-ondes n'a été ni testé ni homologué pour une utilisation sur un bateau.
- N'installez pas cet appareil au-dessus d'un évier.
- Ne faites pas fonctionner cet appareil 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 a subi une chute.
- Ne recouvrez ni n'obstruez aucune des ouvertures de l'appareil.
- 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 non pour être utilisé en laboratoire ou à des fins industrielles.
- Ne laissez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas cet appareil à proximité de l'eau, par exemple dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou près d'un évier.
- Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation au bas d'une table ou d'un comptoir.
- Ne rangez rien directement sur le dessus de l'appareil lorsqu'il est en fonction.
- Éloignez le cordon d'alimentation de toute surface chaude.
- N'immergez pas la fiche de branchement ou le cordon d'alimentation dans l'eau.
- Pour réduire le risque d'incendie à l'intérieur du four :
 - Ne faites pas trop cuire les aliments. Surveillez attentivement votre four lorsque vous utilisez du papier, du plastique ou d'autres matières inflammables pour la cuisson.
 - Retirez les attaches et autres accessoires métalliques des emballages en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.
 - 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.
 - Si un feu se déclare dans votre four, laissez la porte fermée, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation au niveau du tableau de distribution (fusible ou disjoncteur). Si vous ouvrez la porte, les flammes risquent de se propager.
- Pour le nettoyage de la surface de la porte, consultez les instructions de la section Entretien et nettoyage du four à micro-ondes du présent manuel. N'utilisez pas de produits contenant de l'ammoniaque ou de l'alcool pour nettoyer le four à micro-ondes. L'ammoniaque et l'alcool peuvent endommager l'aspect du four à micro-ondes.
- Mabe Canada n'offre aucun service de réparation pour ce four à micro-ondes à moins de suivre ce qui est décrit dans les sections Service à la clientèle de ce manuel. Ne tentez pas de réparer ce four à micro-ondes vous-même. Si vous souhaitez le faire réparer, ne faites affaire qu'avec un réparateur qualifié. Si une inspection, une réparation ou un réglage s'avère nécessaire, communiquez avec le bureau de service après-vente autorisé le plus proche.
- Comme pour tout autre appareil, l'utilisation du four par des enfants doit faire l'objet d'une étroite supervision.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

⚠ AVERTISSEMENT!

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Ne nettoyez pas ce four avec des tampons à récurer métalliques. Des bouts de métal pourraient se détacher et toucher des pièces électriques, présentant ainsi un risque de choc électrique.
- Ce four à micro-ondes est homologué cUL pour une installation au-dessus d'une cuisinière électrique ou à gaz (de moins de 60 000 BTU).
- Ce four à hotte intégrée est conçu pour être installé au-dessus de cuisinières dont la largeur ne dépasse pas 36 po (91,4 cm). Il peut être installé au-dessus d'appareils de cuisson électriques ou à gaz.

ÉTINCELLES

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

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

- 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.
- Des assiettes ou de la vaisselle avec un rebord métallique ou un fini lustré métallique.
- La présence d'articles métalliques (attaches, broches à volaille, dorures sur la vaisselle).
- Des 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. Une telle utilisation du four à micro-ondes peut causer des blessures.
- 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. La température autour du magnétron augmente et cela peut diminuer 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 les autres abats pour permettre à la vapeur de s'échapper pendant la cuisson.
- 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 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.
- 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.
- **EAU SURCHAUFFÉE**
Les liquides comme l'eau, le café ou le thé peuvent être surchauffés, c'est-à-dire dépasser 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 RÉCIPIENT LORSQUE CE DERNIER EST DÉPLACÉ OU QU'ON Y PLONGE UN USTENSILE COMME UNE CUILLÈRE.
Pour réduire le risque de blessures :
 - Ne surchauffez pas le liquide.
 - Remuez les liquides avant la période de chauffage et au milieu de celle-ci.
 - N'utilisez pas de récipient à parois verticales dont le goulot est étroit.
 - Une fois le récipient chauffé, laissez-le reposer dans le four à micro-ondes pendant un court moment avant de le retirer.
 - Faites très attention lorsque vous introduisez une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.
- 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), celle de la volaille à au moins 180 °F (82 °C). La cuisson à ces températures protège habituellement contre les intoxications alimentaires.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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

AVERTISSEMENT!

Assurez-vous que tous les ustensiles que vous utilisez dans votre four conviennent à 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 ».

■ Si vous n'êtes pas certain qu'un ustensile de cuisson convient au four à micro-ondes, faites l'essai suivant : versez une 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 au four à micro-ondes à la puissance maximale pendant 30 à 45 secondes. 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.

- 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 le réchauffage aux micro-ondes, cette bande métallique peut brûler la sole du four ou mettre le feu à un essuie-tout.
- N'utilisez pas le four à micro-ondes pour sécher des journaux.
- Ce ne sont pas tous les types de pellicule plastique qui conviennent au four à micro-ondes. Consultez les instructions fournies sur l'emballage.
- 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) 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 au four à 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 de courtes périodes de cuisson excessive. S'ils sont exposés longtemps 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 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 s'ils ne sont pas supervisés par un adulte.

VENTILATEUR D'EXTRACTION

Le ventilateur fonctionne automatiquement dans certaines conditions (reportez-vous à la section « Ventilateur automatique »). 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 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 qui sont 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.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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.

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 appropriée 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.

Nous déconseillons l'utilisation d'un 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. (Consultez la section CORDONS PROLONGATEURS.)

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.

FICHES D'ADAPTATION

Situations dans lesquelles le cordon d'alimentation sera rarement débranché.

En raison de risques de sécurité dans certaines situations, **nous vous déconseillons fortement l'utilisation d'une fiche d'adaptation**. Cependant, si vous choisissez d'utiliser une fiche d'adaptation et que les codes en vigueur le permettent, vous pouvez établir une **CONNEXION TEMPORAIRE** à une prise murale à deux alvéoles mise à la terre en utilisant un adaptateur homologué cUL disponible dans la plupart des quincailleries.

La plus grande fente de l'adaptateur doit être alignée sur la plus grande fente de la prise murale pour que la connexion du cordon d'alimentation bénéficie de la polarité appropriée.

ATTENTION : On ne peut pas mettre cet appareil à la terre en reliant la borne de terre de l'adaptateur à la vis du couvercle de la prise murale, à moins que la vis du couvercle ne soit faite de métal, ne soit pas isolée et que la prise murale soit mise à la terre par le câblage de la maison.

Adressez-vous à un électricien qualifié qui vérifiera le circuit électrique pour vous assurer que la prise murale est correctement mise à la terre.

Lorsque vous débranchez le cordon d'alimentation de l'adaptateur, tenez toujours ce dernier avec la main. Sinon, la borne de terre de l'adaptateur risque de se casser après un certain temps. Si cela arrivait, **N'UTILISEZ PAS** l'appareil jusqu'à ce qu'il soit de nouveau mis à la terre.

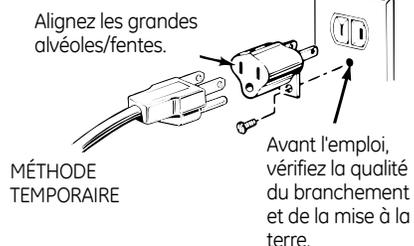
Situations dans lesquelles le cordon d'alimentation sera régulièrement débranché

N'utilisez pas de fiche d'adaptation dans ces situations, car le débranchement du cordon d'alimentation provoque une usure rapide de l'adaptateur et peut entraîner un dysfonctionnement de sa borne de terre. Demandez à un électricien qualifié de remplacer la prise murale à deux alvéoles par une prise à trois alvéoles (avec mise à la terre) avant d'utiliser l'appareil.

STIMULATEURS CARDIAQUES

La plupart des stimulateurs cardiaques sont protégés contre les interférences causées par les produits électriques, incluant les micro-ondes. Toutefois, les patients qui en possèdent un peuvent consulter leur médecin sur le sujet.

(L'utilisation de fiches d'adaptation est interdite au Canada.)

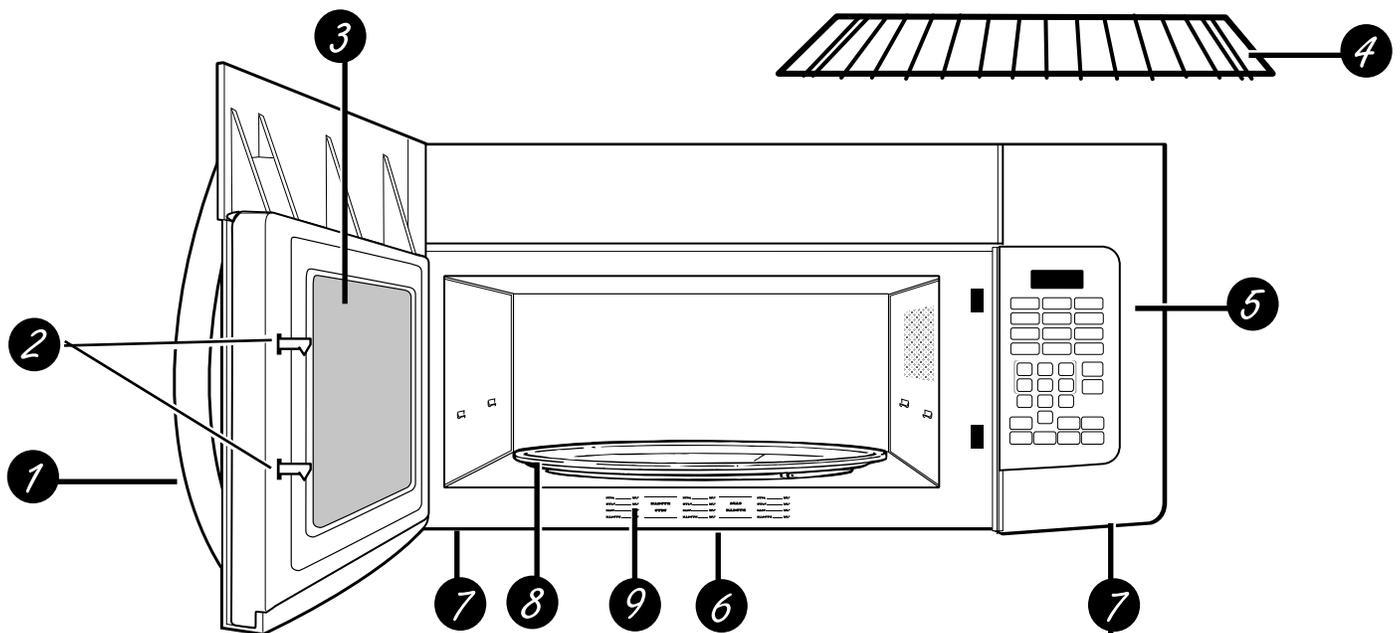


LISEZ ET SUIVEZ ATTENTIVEMENT CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Caractéristiques de votre four à micro-ondes

Les caractéristiques et l'aspect du produit montré dans ce manuel peuvent être différents de ceux de votre appareil.



Caractéristiques du four

- 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.** Le hublot permet l'observation des aliments durant la cuisson et l'écran métallique retient les micro-ondes à l'intérieur du four.
- 4 Grille** (certains modèles). Vous permet de faire cuire aux micro-ondes plusieurs aliments à la fois. Les aliments cuisent mieux aux micro-ondes lorsqu'ils sont placés directement sur la sole du four ou le plateau tournant.
- 5 Tableau de commande.** Vous **devez** régler l'horloge et le calendrier avant d'utiliser la veilleuse automatique.

6 Lampe d'éclairage de la surface de cuisson.

7 Filtre à graisses.

8 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.

9 Plaque signalétique.

REMARQUE : les ouvertures d'évent et la lampe du four se trouvent sur les parois internes du four à micro-ondes.

Accessoires en option

Nécessaires de panneaux complémentaires

JX48WH - Blanc

JX48BL - Noir

Lorsque vous remplacez une hotte de cuisinière de 36 po (91,4 cm), les nécessaires de panneaux complémentaires permettent de combler la largeur supplémentaire afin de donner un aspect encastré.

Pour une installation entre des armoires seulement et non en bout de comptoir. Chaque nécessaire contient deux panneaux complémentaires de 3 po (7,6 cm) de largeur. Deux nécessaires sont requis pour une ouverture de 36 po (91,4 cm).

Nécessaire de filtre à charbon pour le recyclage de l'air

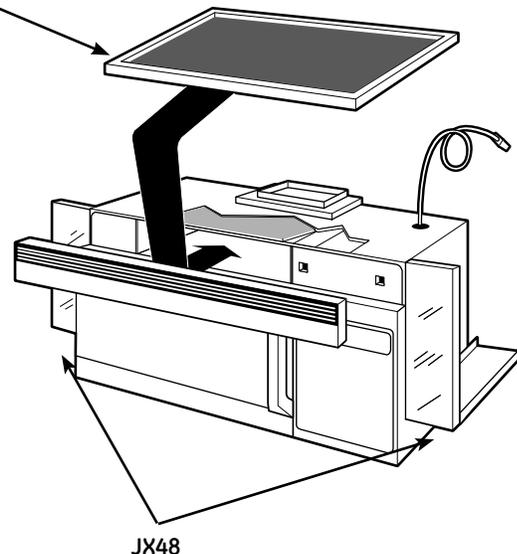
JX81J (numéro de vente)

WB02X1124 (numéro de service)

Des nécessaires de filtre sont utilisés lorsque le four à micro-ondes ne peut pas évacuer les vapeurs à l'extérieur.

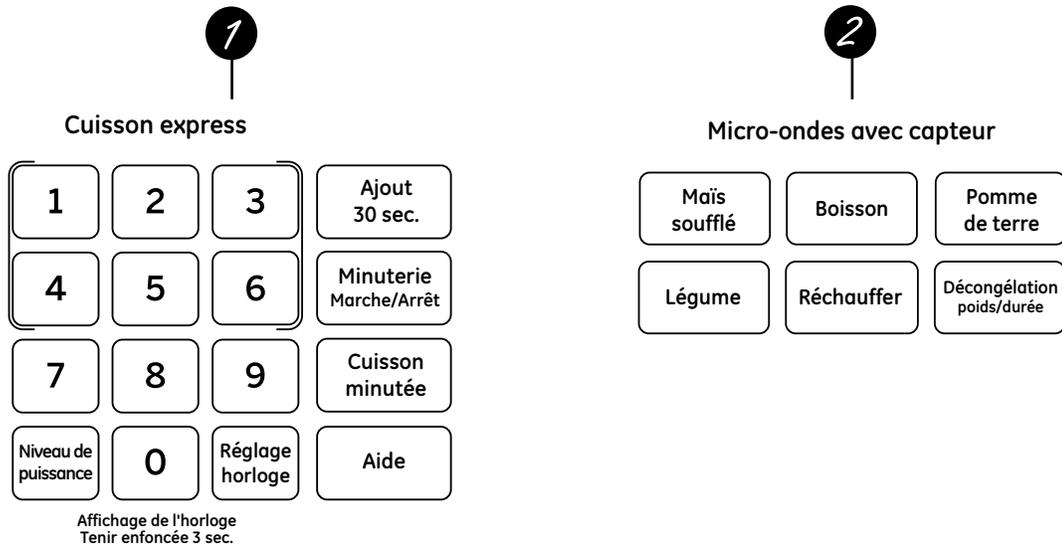
Disponible moyennant un coût supplémentaire chez votre fournisseur GE ou grâce aux numéros de services GE.

JX81J (numéro de vente)
WB02X1124 (numéro de service)



Caractéristiques de votre four à micro-ondes

Il est possible de programmer la durée de cuisson, la température ou d'autres fonctions pratiques du four. Les caractéristiques ne sont pas toutes disponibles pour chaque modèle.

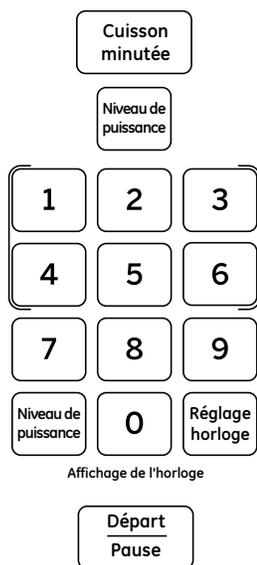


Commandes du four

Avant de commencer, consultez le guide pratique.

1	Fonctions minutées	
	Appuyez sur	Entrez
	CUISSON MINUTÉE	La durée de la cuisson
	DÉCONGÉLATION POIDS/DURÉE Appuyez deux fois	Durée de décongélation
	CUISSON EXPRESS Appuyez sur les touches numériques (1 à 6)	Mise en marche immédiate!
	AJOUT 30 SEC.	Mise en marche immédiate!
	NIVEAU DE PUISSANCE	Niveau de puissance 1 à 10

2	Fonctions avec capteur		
	Appuyez sur	Entrez	Options
	MAÏS SOUFFLÉ	Mise en marche immédiate!	Durée plus/moins
	BOISSON	Mise en marche immédiate!	
	RÉCHAUFFER	Mise en marche immédiate!	Durée plus/moins
	POMME DE TERRE	Mise en marche immédiate!	Durée plus/moins
	LÉGUMES Appuyez une fois (légumes frais) Appuyez deux fois (légumes surgelés) Appuyez trois fois (légumes en conserve)	Mise en marche immédiate!	Durée plus/moins
	DÉCONGÉLATION POIDS/DURÉE Appuyez une fois	Entrez le poids de l'aliment	



Changement du niveau de puissance

Vous pouvez entrer ou changer le niveau de puissance immédiatement après avoir réglé la durée de la **cuisson minutée, de la décongélation minutée, après avoir ajouté 30 secondes** ou programmé une **cuisson express**. Le niveau de puissance peut aussi être changé durant le décompte de la minuterie.

1. Appuyez sur **CUISSON MINUTÉE**.
2. Entrez la durée de cuisson ou de décongélation.
3. Appuyez sur **NIVEAU DE PUISSANCE**.
4. Sélectionnez le niveau de puissance désiré : **1 à 10**.
5. Appuyez sur **DÉPART/PAUSE**. Il n'est pas nécessaire d'appuyer sur **DÉPART/PAUSE** pour les touches **CUISSON EXPRESS**.

Les différents niveaux de puissance donnent une plus grande souplesse à la cuisson au four à micro-ondes. Les niveaux de puissance du four à micro-ondes sont comparables à ceux des éléments chauffants d'une cuisinière. 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** émet des micro-ondes pendant 30 % du temps. La plupart des cuissons seront effectuées au niveau élevé qui émet des micro-ondes 100 % du temps.

Au **niveau de puissance 10**, les aliments cuisent plus vite, mais il faut les brasser ou les retourner plus souvent. 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. Prenez par exemple le **niveau de puissance 3** pour la décongélation : 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 10 : Poisson, bacon, légumes, ébullition d'un liquide.

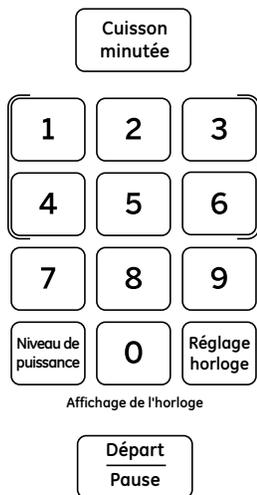
Niveau de puissance 7 : Cuisson douce pour viande ou volaille, plats en cocotte et réchauffage.

Niveau de puissance 5 : Cuisson lente pour ragoûts et pièces de viande moins tendres.

Niveau de puissance ou 3 : Décongélation, mijotage, sauces délicates.

Niveau de puissance de 1 : Maintien des aliments au chaud, amollissement du beurre.

Fonctions minutées



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 en choisir un autre.

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 de 1 à 10.)
4. Appuyez sur **DÉPART/PAUSE**.

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/PAUSE**.

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 de 1 à 10.)
4. Appuyez de nouveau 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 de 1 à 10.)
7. Appuyez sur **DÉPART/PAUSE**.

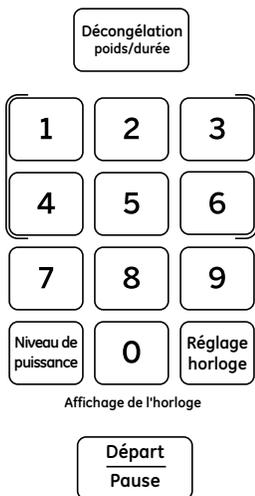
La cuisson minutée II débute lorsque le temps de la cuisson minutée I est écoulé.

Guide de cuisson pour la cuisson minutée

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

Légume	Quantité	Durée	Remarques
Asperges (têtes, fraîches)	1 lb (454 g)	6 à 9 min., Moy.-Max. (7)	Dans un plat de cuisson ovale en verre de 1½ pte (1,5 L), versez ¼ t d'eau. Tournez le plat à mi-cuisson.
(têtes, surgelées)	Emballage de 10 oz (283 g)	5 à 7 min.	Dans une cocotte de 1 pte (1 L).
Bettraves (fraîches, entières)	1 botte	17 à 21 min.	Dans une cocotte de 2 pte (2 L), versez 1/2 tasse (120 mL) d'eau.
Brocoli (frais, coupé)	1 botte (1¼ à 1½ lb)	7 à 10 min.	Dans une cocotte de 2 pte (2 L), versez 1/2 tasse (120 mL) d'eau.
(têtes, fraîches)	1 botte (1¼ à 1½ lb)	9 à 13 min.	Dans un plat de cuisson ovale en verre de 2 pte (2 L), versez ¼ tasse (60 mL) d'eau. Tournez le plat à mi-cuisson.
(surgelé, en morceaux)	Emballage de 10 oz (283 g)	5 à 7 min.	Dans une cocotte de 1 pte (1 L).
(têtes, surgelées)	Emballage de 10 oz (283 g)	5 à 7 min.	Dans une cocotte de 1 pte (1 L), versez 3 cuillères à soupe d'eau.
Carottes (fraîches, coupées)	1 lb (454 g)	7 à 9 min.,	Dans une cocotte de 1½ pte (1½ L), versez 1/4 tasse (60 mL) d'eau.
(surgelées)	Emballage de 10 oz (283 g)	5 à 7 min.	Dans une cocotte de 1 pte (1 L), versez 2 cuillères à soupe d'eau.
Chou (frais)	1 moyen	8 à 11 min.	Dans une cocotte de 1½ ou 2 pte (1½ ou 2 L), versez 1/4 tasse (60 mL) d'eau.
(en morceaux)	(environ 2 lb/907 g)	7 à 10 min.	Dans une cocotte de 2 ou 3 pte (2 ou 3 L), versez 1/4 tasse (60 mL) d'eau.
Chou-fleur (têtes)	1 moyen	9 à 14 min.	Dans une cocotte de 2 pte (2 L), versez 1/2 tasse (120 mL) d'eau.
(têtes, fraîches)	1 moyen	10 à 17 min.	Dans une cocotte de 2 pte (2 L), versez 1/2 tasse (120 mL) d'eau.
(surgelé)	Emballage de 10 oz (283 g)	5 à 7 min.	Dans une cocotte de 1 pte (1 L), versez 2 cuillères à soupe d'eau.
Courge (fraîche, d'été et jaune)	1 lb (454 g) coupée	5 à 7 min.	Dans une cocotte de 1½ pte (1½ L), versez ¼ tasse (60 mL) d'eau.
(d'hiver, poivrée ou musquée)	1 ou 2 courges (env. 1 lb/454 g chacune)	8 à 11 min.	Coupez en 2 et enlevez les membranes fibreuses. Placez les courges dans un plat de cuisson ovale en verre de 2 pte (2 L), le côté coupé en dessous. Retournez les courges après 4 minutes.
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)	Emballage de 10 oz (283 g)	5 à 7 min.	Dans une cocotte de 1 pte (1 L), versez 3 cuillères à soupe d'eau.
Haricots (verts, frais)	1 lb (454 g) coupés en 2	9 à 11 min.	Dans une cocotte de 1½ pte (1½ L) versez 1/2 tasse (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 d'eau.
(de Lima, surgelés)	Emballage de 10 oz (283 g)	6 à 8 min.	Dans une cocotte de 1 pte (1 L), versez ¼ tasse (60 mL) d'eau.
Macédoine de légumes (surgelée)	Emballage de 10 oz (283 g)	5 à 7 min.	Dans une cocotte de 1 pte (1 L), versez 3 cuillères à soupe d'eau.
Maïs (surgelé, en grains)	Emballage de 10 oz (283 g)	5 à 7 min.	Dans une cocotte de 1 pte (1 L), versez 2 cuillères à soupe d'eau.
Maïs en épi (frais)	1 à 5 épis	3 à 4 min. par épi	Dans un plat de cuisson ovale en verre de 2 pte (2 L), placez les épis. Si les épis ne sont pas épluchés, n'ajoutez pas d'eau. Si les épis ont été épluchés, ajoutez ¼ tasse (60 mL) d'eau. Réarrangez à mi-cuisson.
(surgelé)	1 épi	5 à 6 min.	Placez les épis dans un plat de cuisson ovale en verre de 2 pte (2 L).
	2 à 6 épis	3 à 4 min. par épi	Recouvrez d'une pellicule plastique en laissant une ouverture. Réarrangez à mi-cuisson..
Pois (frais, écosés)	2 lb (907 g) non écosés	9 à 12 min.	Dans une cocotte de 1 pte (1 L), versez 1/4 tasse (60 mL) d'eau.
(surgelés)	Emballage de 10 oz (283 g)	5 à 7 min.	Dans une cocotte de 1 pte (1 L), versez 2 cuillères à soupe d'eau.
Pommes de terre (fraîches, en cubes, blanches)	4 pommes de terre (6 à 8 oz/170 à 227 g chacune)	9 à 12 min.	Pelez et coupez en cubes de 1 po (25 mm). Placez dans une cocotte de 2 pte (2 L) et versez ½ tasse (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. Mettez-les au four, 1 po (2,5 cm) en cercle à 2,5 cm (1 po) de distance. Laissez reposer 5 minutes.

Fonctions minutées



La décongélation minutée vous permet de programmer la durée de décongélation. Pour les durées de décongélation suggérées, consultez le guide de décongélation. (La décongélation selon le poids est expliquée à la section « Fonctions automatiques ».)

1. Appuyez deux fois sur **DÉCONGÉLATION POIDS/DURÉE**.
2. Entrez la durée de décongélation.
3. Appuyez sur **DÉPART/PAUSE**.
4. Retournez les aliments lorsque le four émet un signal sonore.
5. Appuyez sur **DÉPART/PAUSE**.

Lorsque le four émet un signal, retournez les aliments et séparez ou réarrangez-les pour permettre une décongélation plus uniforme. Protégez les parties tièdes avec de petits morceaux de papier d'aluminium. Le four continue la décongélation si vous n'ouvrez pas la porte pour retourner l'aliment.

Le niveau de puissance est automatiquement réglé à 3, mais vous pouvez le changer si vous le désirez. Vous pouvez décongeler rapidement de petites quantités de nourriture en augmentant le niveau de puissance après avoir programmé la durée. Au niveau de puissance 7, la durée de décongélation est réduite de moitié. Au niveau de puissance 10, la décongélation prend trois fois moins de temps. Cependant, vous devrez surveiller les aliments plus fréquemment.

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.

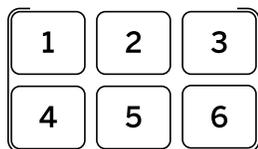
Conseils pour la décongélation

- Vous pouvez décongeler les aliments contenus dans du papier ou du plastique sans avoir à les retirer de leur emballage. Taillez ou percez des ouvertures dans les emballages étanches APRÈS le début de la décongélation. Entrouvrez les récipients en plastique.
- Il est possible de décongeler et de cuire ou réchauffer aux micro-ondes un plat préparé de format familial. Si le produit est fourni dans un récipient en aluminium, mettez-le dans un plat allant au four à micro-ondes.
- Pour une décongélation plus uniforme des aliments volumineux, comme les rôtis, utilisez la décongélation selon le poids. Assurez-vous que les grosses pièces de viande sont complètement décongelées avant de les cuire.
- Les aliments rapidement périssables ne doivent pas être laissés à température ambiante pendant plus d'une heure après la décongélation. Les bactéries nocives prolifèrent rapidement à la température ambiante.
- Un aliment décongelé doit être froid, mais uniformément tendre. 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 ou 2 paquets (emballage 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.	Réarrangez à mi-cuisson.
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 Rôti : 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 mi-cuisson et protégez les parties tièdes avec du papier d'aluminium. Lorsque la durée est écoulée, séparez les morceaux à l'aide d'un couteau. Laissez reposer pour compléter la décongélation. Utilisez le niveau de puissance de maintien au chaud (1). Placez le paquet non déballé dans le four. Faites chauffer jusqu'à ce que les saucisses se détachent. Au besoin, laissez reposer 5 minutes pour terminer la décongélation. Retournez la viande à mi-cuisson.
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 allant au four à micro-ondes, la poitrine en dessous. À la moitié de la décongélation, retournez la poitrine vers le haut 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. Déballer-le et retournez-le à la mi-temps de la cuisson. Lorsque la deuxième moitié de la durée est écoulée, séparez les morceaux et placez-les dans un plat de cuisson. Faites chauffer de 2 à 4 minutes de plus, au besoin. Laissez reposer quelques minutes pour compléter la décongélation. Placez le poulet déballé dans le four, la poitrine sur le dessus. Retournez le poulet à la mi-cuisson. Faites couler de l'eau froide dans la cavité jusqu'à ce que vous puissiez enlever les abats. Placez le poulet non déballé dans un plat. À la moitié du temps, déballer le poulet et retournez-le. Protégez les parties tièdes avec du papier d'aluminium. Pour terminer la décongélation, faites couler de l'eau froide à l'intérieur du poulet jusqu'à ce que vous puissiez enlever les abats.

Fonctions minutées

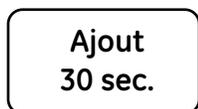


Cuisson express

Moyen rapide pour sélectionner une durée de cuisson de 1 à 6 minutes.

Appuyez sur l'une des touches du clavier **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 30 sec.

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.



Décongélation selon le poids

Lorsqu'on emploie la fonction de décongélation selon le poids, le four sélectionne automatiquement la durée de décongélation et le niveau de puissance qui fourniront les meilleurs résultats pour des portions de viande, de volaille ou de poisson pesant jusqu'à 6 lb (2,7 kg).

1. Appuyez une fois sur **DÉCONGÉLATION POIDS/DURÉE**.
2. À l'aide du guide de conversion, entrez le poids des aliments. Par exemple, appuyez sur les touches numériques 1 et 2 pour une quantité de 1,2 lb, soit 544 g (1 lb et 3 onces).
3. Appuyez sur **DÉPART/PAUSE**.

(La Décongélation minutée est expliquée à la section Fonctions minutées.)

- Retirez la viande de son emballage et placez-la sur un plat convenant à la cuisson aux micro-ondes.
- Lorsque le four émet un signal sonore, retournez l'aliment. Retirez la viande décongelée du four ou protégez les parties tièdes avec de petits morceaux de papier d'aluminium.
- 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).	
Onces	Livres
1 à 2 (28 à 56 g)	0,1
3 (85 g)	0,2
4 à 5 (113 à 141 g)	0,3
6 à 7 (170 à 198 g)	0,4
8 (227 g)	0,5
9 à 10 (255 à 283 g)	0,6
11 (312 g)	0,7
12 à 13 (340 à 368 g)	0,8
14 à 15 (397 à 425 g)	0,9

Fonctions avec capteur



Avec couvercle



Avec ouverture



Séchez les contenants pour qu'ils ne trompent pas le capteur.

Les fonctions avec capteur détectent le niveau d'humidité tout au long de la cuisson. Le four ajuste automatiquement la durée de cuisson selon les types d'aliments et les quantités.

N'utilisez pas les fonctions avec capteur deux fois de suite pour la même portion d'aliment, vous pourriez la faire trop cuire ou la faire brûler. Assurez-vous de laisser refroidir le four pendant 5 à 10 minutes avant d'entreprendre une autre cuisson avec capteur.

Si les aliments ne sont pas assez cuits après le décompte, utilisez la **cuisson minutée** pour augmenter la durée de cuisson.

- Des récipients et des couvercles adaptés sont essentiels pour une cuisson par capteur optimale.
- **Utilisez toujours des contenants pour cuisson au four à micro-ondes et recouvrez-les d'une pellicule plastique ou d'un couvercle, en laissant une ouverture. N'utilisez jamais de couvercle en plastique trop étanche, celui-ci empêcherait la vapeur de s'échapper et ferait trop cuire l'aliment.**
- **Assurez-vous que l'extérieur du contenant et l'intérieur du four à micro-ondes sont secs avant de mettre l'aliment dans le four.** Des gouttelettes d'humidité qui se transformeraient en vapeur pourraient tromper le capteur.

Maïs soufflé

1

(Moins de temps)

9

(Plus de temps)

Comment utiliser la fonction Maïs soufflé :

1. Suivez les instructions sur l'emballage. Servez-vous de la fonction **CUISSON MINUTÉE** si l'emballage pèse moins de 3,0 oz (85 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.

Si vous ouvrez la porte lorsque le mot « Pop » est affiché, le mot « Err » apparaîtra. Fermez la porte, appuyez sur **ANNULER/ARRÊT** et recommencez.

Si les aliments ne sont pas assez cuits après le décompte, utilisez la **cuisson minutée** pour augmenter la durée de cuisson.

Modification du programme Maïs soufflé (augmentation ou réduction de la durée de cuisson)

Si vous trouvez que la marque de maïs que vous utilisez ne cuit pas assez ou cuit trop, vous pouvez augmenter ou diminuer de 10 % la durée automatique de cuisson.

Pour augmenter la durée :

Après avoir appuyé sur **MAÏS SOUFFLÉ**, appuyez sur **9** immédiatement après la mise en marche du four pour augmenter le temps de cuisson de 10 %.

Pour diminuer la durée :

Après avoir appuyé sur **MAÏS SOUFFLÉ**, appuyez sur **1** immédiatement après la mise en marche du four pour diminuer le temps de cuisson de 10 %.

REMARQUE : N'utilisez pas cette fonction deux fois de suite pour un même aliment. Vous pourriez trop le cuire ou le faire brûler.

Boisson

REMARQUE : N'utilisez pas cette fonction deux fois de suite pour un même aliment. Vous pourriez trop le cuire ou le faire brûler.

Comment utiliser la fonction Boisson :

Appuyez sur **Boisson** pour réchauffer une tasse de café ou une autre boisson.

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

Si les aliments ne sont pas assez cuits après le décompte, utilisez la **cuisson minutée** pour augmenter la durée de cuisson.

Réchauffer

1

(Moins de temps)

9

(Plus de temps)

Comment modifier les réglages automatiques

Pour réduire la durée de 10 % :

Appuyez sur **1** après la touche de fonction.

Pour augmenter la durée de cuisson de 10 % :

Appuyez sur **9** après la touche de fonction.

REMARQUE : N'utilisez pas la grille en métal lorsque vous utilisez la fonction Réchauffer.

REMARQUE : N'utilisez pas cette fonction deux fois de suite pour un même aliment. Vous pourriez trop le cuire ou le faire brûler.

Comment utiliser la fonction Réchauffer :

La fonction **Réchauffer** permet de réchauffer des portions individuelles d'aliments déjà cuits ou une assiette de restes.

1. Placez les aliments couverts dans le four. Appuyez sur **RÉCHAUFFER**. Le four se met en marche immédiatement.
2. Le four signale l'apparition de vapeur et le décompte de la durée restante débute.

N'ouvrez pas la porte avant la fin du décompte. Si la porte est ouverte, fermez-la et appuyez immédiatement sur **DÉPART/PAUSE**.

Après avoir retiré les aliments du four, remuez-les si possible pour rendre la température uniforme. Si l'aliment n'est pas assez chaud, utilisez la cuisson minutée pour le réchauffer davantage. Les aliments réchauffés peuvent présenter de larges variations de température. Certaines parties peuvent être extrêmement chaudes.

Si l'aliment n'est pas assez chaud après le décompte, utilisez la cuisson minutée pour augmenter la durée de cuisson.

Il n'est pas recommandé d'utiliser la fonction de réchauffage pour certains aliments :

Il est préférable d'utiliser la fonction de cuisson minutée pour les aliments suivants :

- Produits de boulangerie.
- Aliments qui doivent être réchauffés sans être couverts.
- Aliments qui doivent être remués ou retournés.
- Aliments qui, après réchauffage, doivent avoir une surface croustillante.

Pomme de terre

1

(Moins de temps)

9

(Plus de temps)

Comment modifier les réglages automatiques

Pour réduire la durée de 10 % :

Appuyez sur **1** après la touche de fonction.

Pour augmenter la durée de cuisson de 10 % :

Appuyez sur **9** après la touche de fonction.

REMARQUE : N'utilisez pas la grille en métal lorsque vous utilisez la fonction Réchauffer.

REMARQUE : N'utilisez pas cette fonction deux fois de suite pour un même aliment. Vous pourriez trop le cuire ou le faire brûler.

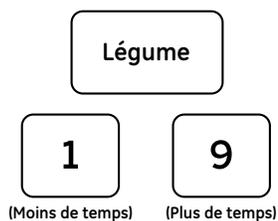
Pomme de terre

1. Percez la peau avec une fourchette et placez les pommes de terre dans le four.
2. Appuyez sur la touche **POMME DE TERRE**. Le four se met en marche immédiatement.
3. Le four signale l'apparition de vapeur et le décompte de la durée restante débute. Retournez ou mélangez l'aliment si nécessaire.

N'ouvrez pas la porte avant la fin du décompte. Si la porte est ouverte, fermez-la et appuyez immédiatement sur **DÉPART/PAUSE**.

Si l'aliment n'est pas assez cuit après le décompte, utilisez la touche **CUISSON MINUTÉE** pour augmenter la durée de cuisson.

Fonctions avec capteur



Comment modifier les réglages automatiques

Pour réduire la durée de 10 % :
Appuyez sur **1** après la touche de fonction.

Pour augmenter la durée de cuisson de 10 % :
Appuyez sur **9** après la touche de fonction.

REMARQUE : N'utilisez pas la grille en métal lorsque vous utilisez la fonction Réchauffer.

REMARQUE : N'utilisez pas cette fonction deux fois de suite pour un même aliment. Vous pourriez trop le cuire ou le faire brûler.

Légume

- Couvrez l'aliment et placez-le dans le four. Appuyez sur **LÉGUME**.
- Appuyez sur **DÉPART/PAUSE**. Le four signale l'apparition de vapeur et le décompte de la durée restante débute. Retournez ou mélangez l'aliment si nécessaire.

N'ouvrez pas la porte avant la fin du décompte. Si la porte est ouverte, fermez-la et appuyez immédiatement sur **DÉPART/PAUSE**.

Si l'aliment n'est pas assez cuit après le décompte, utilisez la touche **CUISSON MINUTÉE** pour augmenter la durée de cuisson.

Type d'aliment	Quantité	Commentaire
Légumes frais	4 à 16 onces (113 à 454 g)	Ajoutez 1/4 tasse d'eau par portion. Recouvrez-les d'un couvercle ou d'une pellicule plastique en laissant une ouverture.
Légumes surgelés	4 à 16 onces (113 à 454 g)	Suivez les instructions sur l'emballage concernant l'addition d'eau. Recouvrez-les d'un couvercle ou d'une pellicule plastique en laissant une ouverture.
Légumes en conserve	4 à 16 onces (113 à 454 g)	Recouvrez-les d'un couvercle ou d'une pellicule plastique en laissant une ouverture.

Autres caractéristiques

Signal de rappel de fin de cuisson

Lorsque la période de cuisson est écoulée, l'appareil affiche « Food is Ready » (la nourriture est prête) et émet un signal sonore une fois par minute jusqu'à ce que vous ouvriez la porte ou que vous appuyiez sur **ANNULER/ARRÊT**.



Aide

La touche Help (aide) affiche des renseignements et des conseils utiles concernant les fonctions. Appuyez sur la touche **AIDE**, puis sur une touche de fonction.



Vitesse de défilement
Tenir enfoncée 3 sec.

Vitesse de défilement

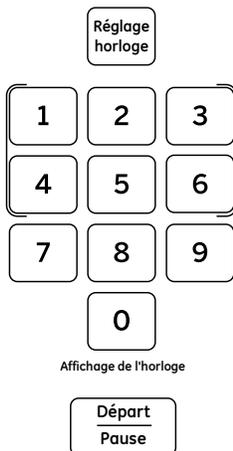
Vous pouvez modifier la vitesse de défilement de l'affichage. Appuyez sur la touche **AM/PM** pendant 3 secondes environ pour revoir l'affichage. Sélectionnez la vitesse de défilement, de 1 (vitesse basse) à 5 (vitesse élevée).



Affichage de l'horloge
Tenir enfoncée 3 sec.

Affichage marche/arrêt

Pour activer ou désactiver l'affichage de l'horloge, appuyez sur la touche **0** pendant environ 3 secondes. Vous ne pouvez pas vous servir de la fonction **Affichage marche/arrêt** lorsqu'une fonction de cuisson est en cours d'utilisation.

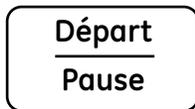


Réglage de l'horloge

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

1. Appuyez sur **RÉGLAGE HORLOGE**.
2. Entrez l'heure exacte.
2. Sélectionnez **AM/PM**.
3. Appuyez sur **DÉPART/PAUSE** ou **RÉGLAGE HORLOGE**.

Pour vérifier l'heure lors de l'utilisation du four à micro-ondes, appuyez sur **RÉGLAGE HORLOGE**.



Départ/Pause

En plus de permettre le déclenchement de nombreuses fonctions, la touche **DÉPART/PAUSE** commande l'arrêt d'une cuisson sans ouverture de la porte ou l'effacement de l'afficheur. Appuyez de nouveau sur **DÉPART/PAUSE** pour remettre le four en marche.



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 **ANNULER/ARRÊT** enfoncée pendant environ trois secondes. Lorsque le tableau de commande est désactivé, « **LOCKED** » (commandes verrouillées) s'affiche.



Plateau tournant

Pour obtenir une meilleure cuisson, laissez le plateau tournant en position de marche. Il peut être désactivé pour les grands plats. Appuyez sur la touche **PLATEAU TOURNANT** pour mettre le

plateau tournant en marche ou l'arrêter.

Parfois, le plateau tournant peut devenir trop chaud pour qu'il puisse être touché. Faites attention de ne pas le toucher pendant ou après la cuisson.



Minuterie marche/arrêt

La touche **MINUTERIE MARCHÉ/ARRÊT** commande la minuterie. Vous pouvez l'utiliser à tout moment, même lorsque le four est en marche.

1. Appuyez sur **MINUTERIE MARCHÉ/ARRÊT**.
2. Entrez la durée du décompte.

3. Appuyez sur **MINUTERIE MARCHÉ/ARRÊT** pour démarrer le décompte.

Le four émet un signal sonore à la fin du décompte. Pour arrêter le signal, appuyez sur **MINUTERIE MARCHÉ/ARRÊT**.

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



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.

Ventilateur automatique

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.

Autres caractéristiques

Lampe de surface

Lampe de surface

Appuyez sur cette touche pour allumer ou éteindre la lampe de la surface de cuisson.

Sur certains modèles, il y a une option d'éclairage nocturne.

Appuyez une fois sur **LAMPE DE SURFACE** pour la lumière de haute intensité, deux fois pour la basse intensité, ou trois fois pour l'éteindre.

Sons

Sons

Vous pouvez régler le volume du signal sonore. Appuyez sur **SONS**. Choisissez un chiffre entre 0 et 3 pour régler de muet à fort.

Veilleuse automatique



Veilleuse automatique

Vous pouvez régler la veilleuse pour qu'elle se mette en marche et s'arrête automatiquement à l'heure désirée.

1. Appuyez sur **VEILLEUSE AUTOMATIQUE**.
2. Entrez l'heure désirée pour l'allumage de la veilleuse. Sélectionnez **AM/PM**.
3. Appuyez de nouveau sur **VEILLEUSE AUTOMATIQUE** et entrez l'heure à laquelle vous souhaitez que la lumière s'éteigne. Sélectionnez **AM/PM**.
4. Appuyez sur **VEILLEUSE AUTOMATIQUE**.

Le mot « Night » (veilleuse) restera allumé pour vous rappeler que cette fonction est activée. Vous pouvez visualiser les réglages de la veilleuse en appuyant sur la touche **VEILLEUSE AUTOMATIQUE**.

Pour effacer vos réglages et arrêter la fonction automatique, appuyez sur **VEILLEUSE AUTOMATIQUE**, puis sur 0.

Grille (sur certains modèles)



Comment utiliser la grille pendant la cuisson aux micro-ondes

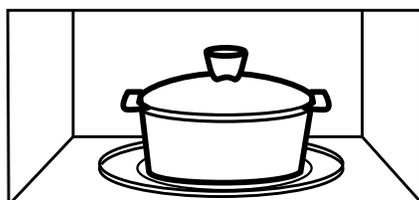
La cuisson aux micro-ondes donne de meilleurs résultats lorsque les aliments sont placés sur le plateau tournant ou sur la grille lorsqu'elle est ajustée à la position la plus basse.

AVIS : N'utilisez la grille pour le réchauffage que si des plats se trouvent sur plus d'un niveau. **NE RANGEZ JAMAIS** la grille du four dans le four à micro-ondes.

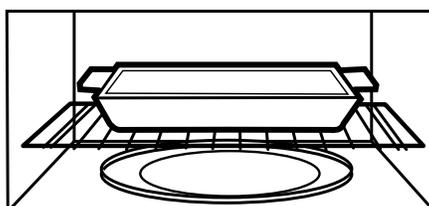
AVERTISSEMENT **D'ÉTINCELLES :**

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

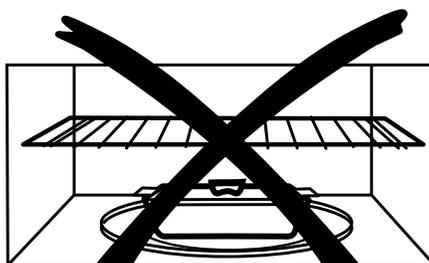
- Assurez-vous que la grille soit bien placée à l'intérieur du four pour prévenir tout dommage causé par des étincelles.
- N'utilisez pas un plat à brunir convenant aux micro-ondes sur la grille. Cette dernière pourrait surchauffer.
- N'utilisez pas le four à micro-ondes lorsque la grille repose sur la sole de celui-ci. Cela pourrait endommager le four.
- Utilisez des poignées ou des mitaines pour le four lorsque vous manipulez la grille, car elle pourrait être chaude.
- N'utilisez pas la grille lorsque vous faites éclater du maïs.
- N'utilisez pas la grille pour le réchauffage ou la cuisson par capteur.



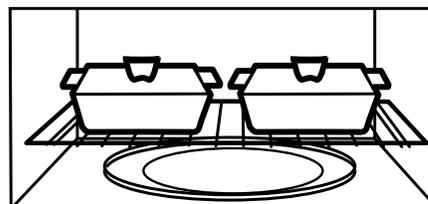
Pour de meilleurs résultats



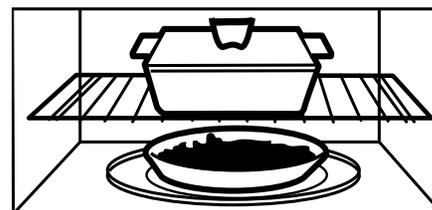
Résultats inégaux



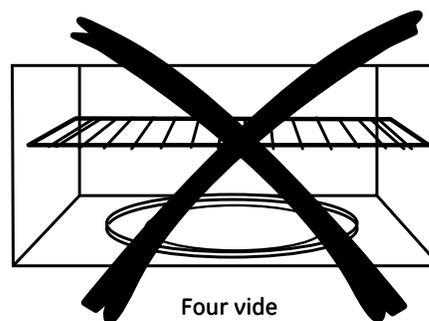
Résultats inégaux



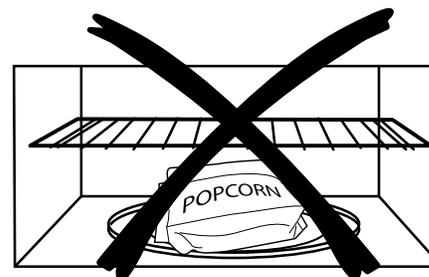
La grille vous permet de réchauffer plus d'une assiette d'aliments en même temps.



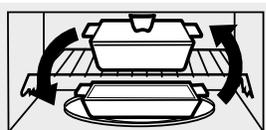
Réchauffage sur 2 niveaux



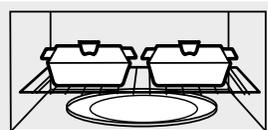
Four vide



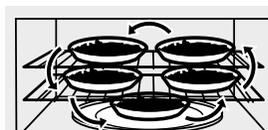
Autres caractéristiques



Permutez les plats à la mi-cuisson.



Permutez les plats à la mi-cuisson.



Permutez les plats deux fois.

Grille et réchauffage

- Pour réchauffer sur 2 niveaux
ou
- Pour réchauffer 2 plats sur le niveau inférieur :
 - 1 Multipliez la durée de réchauffage par 1½.
 - 2 Permutez les plats à la mi-temps.

- Pour réchauffer sur 3 niveaux (sur certains modèles)
 - 1 Doublez la durée de réchauffage.
 - 2 Permutez les plats deux fois et tournez-les d'un demi-tour au cours du réchauffage. (Placez d'abord les aliments denses, ou ceux nécessitant une cuisson plus longue, sur la grille supérieure.)

Terminologie de la cuisson aux micro-ondes

<i>Aération</i>	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.
<i>Couvrir</i>	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.
<i>Formation d'étincelles</i>	La formation d'étincelles dans le four à micro-ondes est provoquée par : <ul style="list-style-type: none"> • Un article de 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). 	<ul style="list-style-type: none"> • Des articles en métal, comme des attaches, des broches utilisées pour la volaille, la garniture dorée de la vaisselle. • Des essuie-tout en papier recyclé contenant des particules métalliques. • Des assiettes ou de la vaisselle avec un rebord métallique ou un fini lustré métallique.
<i>Protéger</i>	Dans un four traditionnel, vous recouvrez les poitrines de poulet ou les aliments déjà cuits pour éviter qu'ils brunissent trop. Lorsque vous faites cuire des aliments aux 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.
<i>Temps de repos</i>	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 aux micro-ondes ne doit pas refroidir sur une grille.



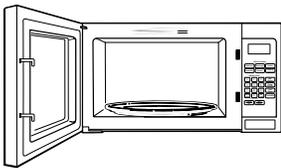
Conseils utiles

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.

Débranchez le cordon avant de nettoyer une partie quelconque de ce four.

Nettoyage de l'intérieur du four

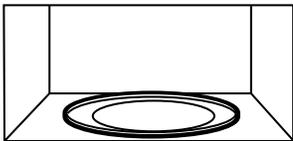
Parois verticales, sole, hublot interne, composants métalliques et pièces en plastique de la porte



Certaines éclaboussures peuvent être enlevées avec un essuie-tout, d'autres doivent être essuyées avec 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.

Pour nettoyer la surface de la porte et la surface du four qui vient en contact avec la porte, utilisez des savons ou des détergents doux et non abrasifs et une éponge ou un linge doux. Rincez avec un chiffon humide et séchez.

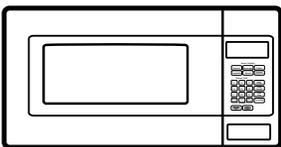
N'utilisez jamais de nettoyant commercial pour four sur une partie quelconque de votre four à micro-ondes.



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. Veillez à ne jamais faire 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.

Caisse

Nettoyez les surfaces externes avec un chiffon imbibé d'eau savonneuse. Rincez avec un linge humide 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 de produit de nettoyage à pulvériser, de grandes quantités d'eau savonneuse, de produit abrasif ni d'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 garder propre la surface de la porte qui entre en contact avec le four à micro-ondes. Utilisez uniquement un détergent doux non abrasif avec une éponge propre ou un chiffon doux. Rincez bien.

Cordon d'alimentation

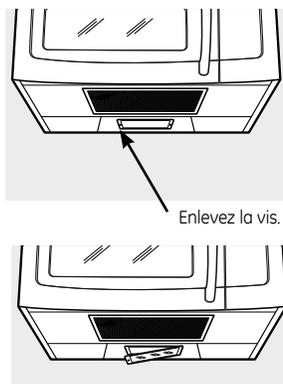
Si le cordon est sale, débranchez-le et lavez-le avec un linge humide. Pour les taches rebelles, vous pouvez utiliser de l'eau savonneuse, mais assurez-vous de rincer le cordon avec un chiffon humide et de bien le sécher avant de le rebrancher.

Surfaces en 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, 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. Frottez toujours doucement et dans le sens du grain.

Entretien et nettoyage du four à micro-ondes

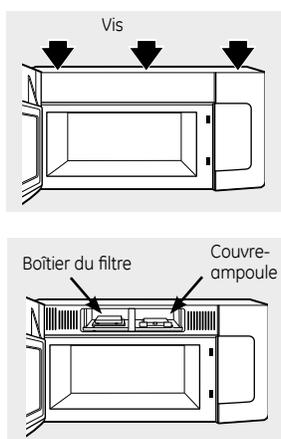


Remplacement de l'ampoule de la lampe de la surface de cuisson/de l'éclairage nocturne

Pour remplacer l'ampoule grillée, utilisez une ampoule à incandescence de 120 V et de 40 W (WB36X10003) disponible chez votre fournisseur GE.

- 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 située à gauche du couvercle-ampoule et baissez celui-ci.

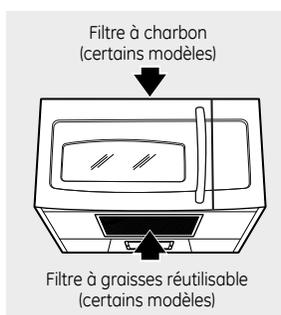
- 3 Attendez que l'ampoule se soit parfaitement refroidie avant de l'enlever. Après avoir enlevé le joint adhésif, dévissez doucement l'ampoule pour l'enlever. Remplacez-la par une ampoule du même type et du même format.
- 4 Réinstallez la vis. Rétablissez l'alimentation électrique du four.



Remplacement de l'ampoule du four

- 1 Pour remplacer l'ampoule, débranchez l'appareil ou coupez le courant au niveau du tableau de distribution (fusible ou disjoncteur).
- 2 Pour retirer la grille supérieure, ouvrez la porte et retirez les 3 vis qui maintiennent la grille en place sur le dessus du four. Faites glisser la grille vers la gauche pour la retirer.
- 3 Soulevez la languette de métal sur le couvercle-ampoule qui se trouve au-dessus de la poignée.

- 4 Après avoir enlevé le joint adhésif, dévissez doucement l'ampoule pour l'enlever. Remplacez-la par une ampoule du même type et du même format.
- 5 Remplacez le couvercle-ampoule.
- 6 Réinstallez la grille et les vis. Rétablissez l'alimentation électrique du four.



Ventilateur

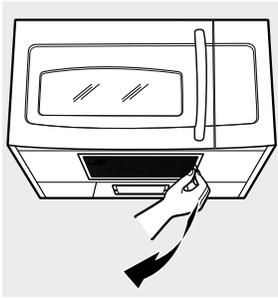
Le ventilateur comporte un filtre à graisses métallique réutilisable.

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

Filtre à graisses réutilisable

Le filtre à graisse réutilisable en métal retient la graisse libérée par les aliments lorsque vous utilisez la surface de cuisson. Ce filtre empêche 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 le filtre soit en place lorsque la hotte d'extraction est utilisée. Le filtre à graisses doit être nettoyé tous les mois ou lorsque cela s'avère nécessaire.



Retrait et nettoyage des filtres

Pour retirer le filtre, faites-le glisser vers le côté en utilisant la languette. Tirez-le vers le bas et sortez-le.

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

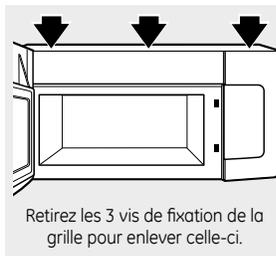
Rincez, secouez et laissez sécher le filtre avant de le réinstaller.

Pour la réinstallation, faites glisser le filtre dans la fente à gauche de l'ouverture. Tirez vers le haut et vers la droite pour bloquer les filtres.

Filter à charbon (certains modèles)

Le filtre à charbon ne peut pas être nettoyé. Il doit être remplacé. Commandez la pièce n° JX81J (numéro de vente) ou WB02X1124 (numéro de service) auprès de votre fournisseur GE.

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. On doit remplacer le filtre à charbon lorsqu'il est visiblement souillé ou s'il a changé de couleur (généralement après 6 à 12 mois, selon la fréquence d'utilisation du ventilateur). Reportez-vous à la section « Nécessaires en option » de la page 7, pour plus de renseignements.

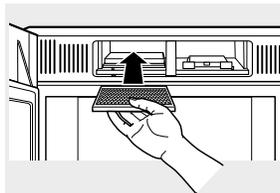
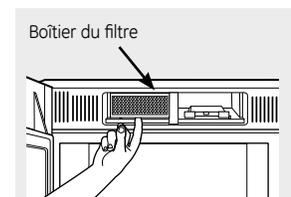


Retrait du filtre à charbon

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

Retirez la grille en ouvrant la porte et en retirant les 3 vis qui maintiennent la grille en place sur le dessus du four. Faites glisser la grille vers la gauche pour la retirer.

Poussez le filtre vers le bas jusqu'à ce qu'il se dégage des languettes de blocage. Faites glisser le filtre vers le bas et retirez-le.



Installation du filtre à charbon

Enlevez l'emballage en plastique ou tout autre emballage du filtre à charbon neuf.

Insérez le filtre du côté gauche de l'ouverture supérieure avant du four, comme indiqué. Le filtre repose en position inclinée sur deux supports latéraux, et à l'avant de la patte arrière droite. Réinstallez la grille et les 3 vis.

Dépannage

Problème	Causes possibles	Solution
Le four ne se met pas en marche.	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché. Surtension. La fiche n'est pas bien insérée dans la prise de courant. La porte n'est pas bien fermée.	<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.• Ouvrez la porte, puis refermez-la bien.
La sole du four est chaude même si le four n'a pas été utilisé.	La chaleur provenant de la lampe de surface fait chauffer la sole du four.	<ul style="list-style-type: none">• Ceci est normal.
Affichage de « LOCKED » (VERROUILLÉ).	Les commandes ont été verrouillées.	<ul style="list-style-type: none">• Appuyez pendant 3 secondes sur la touche ANNULER/ARRÊT pour déverrouiller les commandes.
Bip inhabituel à tonalité grave.	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.
Le message « SENSOR ERROR » s'affiche à l'écran.	Lors de l'utilisation d'une fonction avec capteur, la porte a été ouverte avant la détection de la vapeur. Aucune vapeur n'a pas été détectée lors de la durée maximale.	<ul style="list-style-type: none">• N'ouvrez pas la porte tant que la vapeur n'a pas été détectée et que le décompte de la durée ne s'affiche pas.• Allongez la durée de cuisson en utilisant la cuisson minutée.
La quantité d'aliments est trop grande pour le réchauffage avec capteur.	Utilisez le réchauffage avec capteur pour des portions individuelles d'aliments recommandés.	<ul style="list-style-type: none">• Utilisez la cuisson minutée pour une grande quantité de nourriture.

Il n'y a rien d'anormal lorsqu'on observe ce qui suit :

- De la vapeur s'échappe de la porte.
- Vous voyez un reflet de lumière autour de la porte ou du boîtier.
- 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 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.

Notes

Notes

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

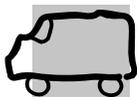
OWNERSHIP REGISTRATION CERTIFICATE – FICHE D'INSCRIPTION DU PROPRIÉTAIRE

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
		www.electromenagersge.ca		ONTARIO, L4Y 4G1	
<input type="checkbox"/> MR. / M.	<input type="checkbox"/> MRS. / MME	FIRST NAME / PRÉNOM		LAST NAME / NOM	
<input type="checkbox"/> MISS/MILLE	<input type="checkbox"/> MS.				
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 <input type="checkbox"/>	IF YES/SI OUI : EXPIRATION Y/A M DU
				NO/NON <input type="checkbox"/>	
NAME OF SELLING DEALER / NOM DU MARCHAND				MODEL / MODÈLE	
INSTALLATION DATE / DATE D'INSTALLATION Y/A M DU		CORRESPONDENCE	<input type="checkbox"/> ENGLISH	SERIAL / SÉRIE	
		CORRESPONDANCE	<input type="checkbox"/> FRANÇAIS		
<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.					

Garantie du four à micro-ondes GE



Toutes les réparations sous garantie sont effectuées par nos Centres de réparation ou par nos réparateurs agréés Customer Care®. Pour faire la demande d'une réparation en ligne, visitez le www.electromenagersge.ca ou appelez au 1-800-561-3344. Veuillez avoir les numéros de série et de modèle de votre appareil à portée de main lorsque vous appelez pour une réparation.

Agrafez votre facture ici.
Une preuve de la date d'achat d'origine est requise pour bénéficier du service de réparation sous garantie.

Période de garantie :	Mabe remplacera :
Un an À compter de la date d'achat d'origine	Toute pièce du four qui se révèle défectueuse en raison d'un vice de matériau ou de fabrication. Au cours de cette garantie limitée d'un an , Mabe fournira également, sans frais , tous les coûts de main-d'œuvre et de service liés au remplacement de la pièce défectueuse.

Ce que Mabe ne couvre pas :

- Toute visite à votre domicile pour vous expliquer le fonctionnement de l'appareil.
- L'installation, la livraison ou l'entretien inadéquats de l'appareil.
- Tout produit auquel il n'est pas possible d'accéder pour effectuer les réparations nécessaires.
- 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 du disjoncteur de votre domicile.
- Le remplacement de l'ampoule de la lampe d'éclairage de la surface de cuisson.
- Tout dommage au produit attribuable à un accident, un incendie, une inondation ou une catastrophe naturelle.
- Tout dommage accessoire ou indirect, causé par des défaillances possibles de l'appareil.
- Tout dommage causé après la livraison.

EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES : Votre seul et unique recours est de faire réparer le produit dans le cadre de cette garantie limitée. Toute garantie implicite, incluant la garantie de qualité marchande ou d'adaptabilité du produit à un usage particulier, est limitée à un an ou à la période la plus courte autorisée par la loi.

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. 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.

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.

Garant : Mabe Canada Inc. Burlington, Ontario

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

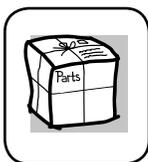
Le service de réparation expert de Mabe est facilement accessible. Demandez une réparation en ligne, peu importe la journée! C'est pratique! Vous pouvez également téléphoner au 1-800-561-3344 durant les heures normales de bureau.



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. Usez de 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.