



# Four à micro-ondes

**Sécurité**.....2 à 8

**Utilisation**

Caractéristiques du four .....9

Commandes .....10

Fonctions minutées ..... 11 à 12

Fonctions de décongélation.....13

Fonctionnalités du menu .....14

Fonctions avec capteur..... 15 à 17

Plus de modes.....18

Niveaux de puissance .....19

Autres fonctions ..... 20 à 21

**Entretien et nettoyage** ..... 22 à 23

Remplacement de l'ampoule.....24

Évacuation de l'air.....25

**Dépannage**

Avant de contacter un service  
de dépannage.....25 et 26

**Service à la clientèle**

Ensembles optionnels .....8

Enregistrement du produit.....27

Garantie .....29

Service à la clientèle .....30

**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.

**Manuel de  
l'utilisateur**

PVM2155

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

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

## **AVERTISSEMENT!**

**Pour réduire le risque de brûlures, de chocs électriques, d'incendies, de blessures ou d'exposition aux micro-ondes :**

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

- |   |  |
|---|--|
| <p><b>a) N'essayez pas</b> 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 pas mettre en échec ou modifier le système de verrouillage de sécurité.</p> <p><b>b) Ne placez aucun</b> 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.</p> | <p><b>c) Ne faites pas fonctionner</b> 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 :</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Porte (déformée)</li><li>2) Charnières et loquets (cassés ou desserrés)</li><li>3) Joints de porte et surfaces d'étanchéité</li></ol> <p><b>d) Seul un technicien qualifié</b> est habilité à régler ou à réparer le four.</p> |
|---|--|

- **Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.**
- Lisez et respectez les mesures de sécurité énoncées dans la section ci-dessus PRÉCAUTIONS À OBSERVER POUR ÉVITER UNE ÉVENTUELLE EXPOSITION EXCESSIVE AUX 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 page 7, à la section INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE.
- 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.
- 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 est tombé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le service après-vente de General Electric ou un réparateur autorisé qui utilisera un cordon d'alimentation de General Electric.
- Respectez les Instructions d'installation fournies pour le choix de l'emplacement et l'installation de l'appareil.
- Ne nettoyez pas ce four avec des tampons à recurer métalliques. Des bouts de métal pourraient se détacher et toucher des pièces électriques, présentant ainsi un risque de choc électrique.

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

- 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 les 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 ni d'aliments dans le four lorsque celui-ci n'est pas en fonction.
  - 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.
  - Si un feu se déclenche dans votre four, laissez la porte fermée, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au tableau de distribution (fusible ou disjoncteur). Si vous ouvrez la porte, les flammes risquent de se propager.
  - N'utilisez pas le four pour sécher des journaux.
- **Thermomètre** – N'utilisez pas de thermomètres à cuisson ou à four standards pour la cuisson aux micro-ondes. Le métal et le mercure contenus dans ces thermomètres pourraient produire des **étincelles** et endommager le four. Si vous utilisez un thermomètre à viande pendant la cuisson, assurez-vous qu'il convient à la cuisson aux micro-ondes.
- Lorsque le four n'est pas utilisé, n'y rangez rien d'autre que les accessoires recommandés.
- 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.
- Éloignez le cordon d'alimentation de toute surface chaude.
- N'immergez pas la fiche de branchement ni le cordon d'alimentation dans l'eau.
- Ne recouvrez ni n'obstruez aucune des ouvertures de l'appareil.
- Ce four à micro-ondes n'a été ni testé ni homologué pour une utilisation sur un bateau.
- Cet appareil doit être utilisé uniquement aux fins prévues et décrites dans ce manuel.
- N'utilisez aucun produit chimique ou composé corrosif dans 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.
- 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 provoquer des blessures.
- Il est important que la surface de la porte qui entre en contact avec le four à micro-ondes reste propre. Utilisez uniquement un détergent doux non abrasif, appliqué avec une éponge propre ou un chiffon doux. Rincez bien.
- Seul un technicien qualifié est habilité à exécuter des travaux sur ce four. Si une inspection, une réparation ou un réglage s'avère nécessaire, communiquez avec le centre de service après-vente autorisé le plus proche.
- Comme pour tout autre appareil électroménager, l'utilisation du four par des enfants doit faire l'objet d'une étroite surveillance.
- Ne rangez rien sur le four à micro-ondes lorsque celui-ci fonctionne.
- N'installez pas cet appareil au-dessus d'un évier.
- Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation au bas d'une table ou d'un comptoir.
- N'utilisez pas de produits en papier dans le four lorsque l'appareil fonctionne en mode de cuisson, excepté au four à micro-ondes.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

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

---



## ⚠ AVERTISSEMENT! ARC ÉLECTRIQUE

---

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 peut être provoquée par :

- Un article de métal ou du papier d'aluminium qui touche les parois du four.
- Le support du plateau tournant qui n'est pas correctement installé.
- Du papier d'aluminium qui n'épouse pas bien la forme des aliments (les bords relevés agissent comme des antennes).
- Des articles en métal, comme des attaches, les broches utilisées pour la volaille ou les garnitures dorées des assiettes qui se trouvent dans le four.
- L'utilisation dans le four à micro-ondes d'un essuie-tout en papier recyclé contenant des particules métalliques.



## ⚠ AVERTISSEMENT! 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.
  - 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'aliment à l'intérieur peut endommager le four et provoquer un incendie. Cela fait augmenter la température autour du magnétron, ce qui pourrait 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'est-à-dire passer leur point d'ébullition, sans avoir l'air de bouillir. Le bouillonnement peut ne pas être visible lorsque vous sortez le récipient du four à micro-ondes. AINSI, CES LIQUIDES BRÛLANTS PEUVENT SOUDAINEMENT SE METTRE À BOUILLIR ET DÉBORDER DU 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 les liquides.
  - Remuez le liquide 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.
- Les aliments cuits dans un liquide (comme les pâtes) ont tendance à bouillir plus rapidement que les aliments à plus faible teneur en eau. Si cela se produit, consultez la section « Entretien et nettoyage du four à micro-ondes » pour les instructions concernant le nettoyage de l'intérieur du four.
  - 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 des préparations pour bébé, faites attention à ne pas vous ébouillanter. La température de la préparation peut être plus élevée que celle du récipient. Vérifiez toujours la température de la préparation avant de la 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.
  - Les aliments chauds et la vapeur 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 les blessures, 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.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

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



## USTENSILES DE CUISSE CONVENANT À LA CUISSON AUX MICRO-ONDES

N'utilisez pas ce four en mode micro-ondes si le plateau tournant et son support ne sont pas en place. Aucun obstacle ne doit empêcher le plateau de tourner. *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 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 convienne à la cuisson aux micro-ondes, faites 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 pendant 30 à 45 secondes à intensité élevée. 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.



Configuration pour tester la réaction d'un ustensile au four à micro-ondes.

- Les aliments ou les ustensiles de cuisson en métal de grand format ne doivent pas être utilisés dans un four à micro-ondes/convection, car ils augmentent les risques de choc électrique et d'incendie.
- Parfois, la sole du four, le plateau tournant et les parois peuvent devenir trop chauds au toucher. Faites attention de ne pas y toucher pendant ou après la cuisson.
- Si vous utilisez un thermomètre à viande pendant la cuisson, assurez-vous qu'il convient à la cuisson aux micro-ondes.
- N'utilisez aucun produit en papier recyclé. Le papier ciré, les serviettes et les essuie-tout en papier recyclé peuvent contenir des particules métalliques qui pourraient produire des étincelles ou prendre feu. Évitez d'utiliser des produits en papier qui contiennent du nylon ou des fibres de nylon, car ils peuvent aussi prendre feu.

- Certains récipients en polystyrène (comme ceux utilisés pour l'emballage de la viande) possèdent un fond dans lequel est incrustée une mince bande métallique. Lors du réchauffage au four à 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 à la cuisson aux micro-ondes. Consultez les instructions sur l'emballage.
- Pour empêcher que les aliments ne se dessèchent et éviter les projections, vous pouvez utiliser une pellicule plastique, du papier paraffiné ou des 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 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 ou juste après la cuisson et être à l'origine de 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.



## USTENSILES DE CUISINE CONVENANT À LA CUISSON AUX MICRO-ONDES (suite)

- Utilisez le papier d'aluminium selon les instructions fournies dans ce manuel. 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.
- 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 être carbonisé s'il est soumis à une cuisson excessive. S'ils sont exposés longtemps à une cuisson excessive, les aliments et l'ustensile peuvent prendre feu.

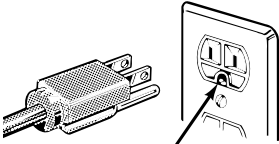
Observez les règles suivantes :

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

## INSTRUCTIONS DE 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'utilisation, vérifiez la qualité de la mise à la terre.

Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de court-circuit, le conducteur de mise à la terre permet au

courant électrique de s'échapper, ce qui réduit le risque de choc électrique.

Cet appareil est doté d'un cordon d'alimentation comportant un fil et une fiche de mise à la terre. La fiche doit être branchée sur une prise de courant correctement installée et mise à la terre.

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

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

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

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

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

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

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

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

---

## **VENTILATEUR**

---

Le ventilateur fonctionne automatiquement dans certaines conditions (reportez-vous à la section « Ventilateur automatique »). Évitez que ne se déclenchent et ne se propagent des feux causés accidentellement par la cuisson, lorsque le ventilateur est en cours d'utilisation.

- ④ Nettoyez souvent le dessous du four à micro-ondes. Ne laissez pas la graisse s'accumuler sur le four à micro-ondes ou les filtres du ventilateur.
- ④ 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 biscuits ou d'un plateau.

- ④ Nettoyez les filtres du ventilateur avec soin. Les produits de nettoyage corrosifs, comme ceux à base de soude utilisés pour les fours conventionnels, peuvent endommager les filtres.
- ④ Pour faire flamber des aliments sous le four à micro-ondes, mettez le ventilateur en marche.
- ④ 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.

## **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 à ce sujet.

*LISEZ ET SUIVEZ ATTENTIVEMENT CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.*

---

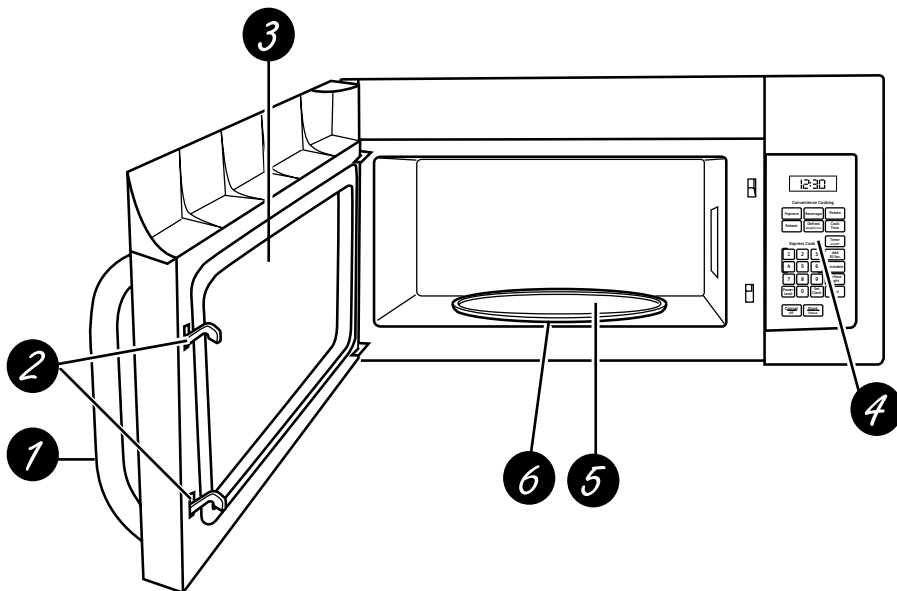
**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**



# Caractéristiques du four à micro-ondes

www.electromenagersge.ca

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



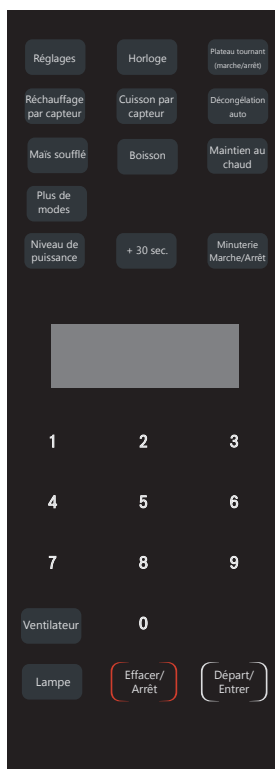
## Caractéristiques du four

- 1 Poignée de porte.**
- 2 Loquets de la porte.**
- 3 Hublot avec écran métallique.** Le hublot permet l'observation des aliments durant la cuisson et l'écran métallique retient les micro-ondes à l'intérieur du four.
- 4 Tableau de commande.**
- 5 Plateau tournant amovible.** N'utilisez pas ce four en mode micro-ondes si le plateau tournant et son support ne sont pas en place.
- 6 Support amovible.** N'utilisez pas ce four en mode micro-ondes si le plateau tournant et son support ne sont pas en place.

# Caractéristiques de cuisson du four à micro-ondes.

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

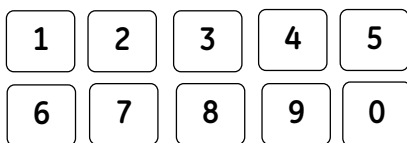
## Tableau de commande



<i>Appuyez sur la touche</i>	<i>Fonction</i>
<b>Réglages</b>	Permet de modifier les réglages de base
<b>Horloge</b>	Régler l'heure de l'horloge
<b>Plateau tournant (marche/arrêt)</b>	Permet de mettre en marche et d'arrêter le plateau tournant
<b>Réchauffage par capteur</b>	Permet de réchauffer la nourriture avec les réglages automatiques
<b>Cuisson par capteur</b>	Permet de cuire la nourriture avec les réglages automatiques
<b>Décongélation auto</b>	Permet de décongeler la nourriture avec les réglages automatiques
<b>Mais soufflé</b>	Permet de choisir la taille du sac de maïs soufflé
<b>Boisson</b>	Permet de réchauffer les boissons et de sélectionner la quantité de boisson
<b>Maintien au chaud</b>	Permet d'activer la fonction du maintien au chaud
<b>Plus de modes</b>	Permet d'entrer d'autres modes de fonctionnement pour encore plus de commodité
<b>Niveau de puissance</b>	Permet de régler le niveau de puissance du micro-ondes
<b>+ 30 secondes</b>	Permet d'ajouter 30 secondes à la minuterie du four

<i>Appuyez sur la touche</i>	<i>Fonction</i>
<b>Minuterie</b>	Permet de régler la minuterie
<b>0 à 9</b>	Servez-vous des touches numériques pour entrer les valeurs désirées
<b>Ventilateur</b>	Permet de mettre en marche ou d'arrêter le ventilateur du four
<b>Lampe</b>	Permet d'allumer ou d'éteindre la lampe de surface
<b>Effacer/Arrêt</b>	Permet d'effacer la valeur entrée/arrêter le four
<b>Départ/Entrer</b>	Permet de confirmer la valeur entrée, démarrer le fonctionnement

## Horloge



Départ/  
Entrer

Horloge

## Réglage de l'horloge

Cette fonction permet de régler l'horloge en mode 12 heures.

- 1** Appuyez sur **HORLOGE**.
- 2** Appuyez sur les touches numériques pour régler l'horloge à l'heure actuelle.
- 3** Appuyez sur **DÉPART** ou sur **Horloge** pour confirmer le réglage de l'horloge.

+ 30  
secondes

## Cuisson express

*Il s'agit d'un moyen rapide pour sélectionner une durée de cuisson de 30 secondes.*

- 1** Appuyez une fois sur la touche **+ 30 SECONDES** pour cuire les aliments au **niveau de puissance 10**.

Par exemple, appuyez sur la touche **+ 30 SECONDES** 4 fois obtenir un temps de cuisson de 2 minutes.

Chaque pression de cette touche permet d'augmenter le temps de cuisson de 30 secondes.

Cette fonction permet de programmer une période de cuisson dont la durée peut atteindre 99 minutes et 59 secondes.

+ 30  
secondes

## + 30 secondes

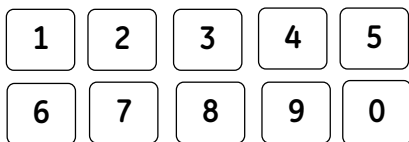
Cette fonction permet d'ajouter 30 secondes au temps de décompte, à chaque pression de la touche. Chaque pression de la touche ajoute 30 secondes, jusqu'à un maximum de 99 minutes et 59 secondes.

La touche **+ 30 secondes** peut également être utilisée comme une touche de cuisson express de 30 secondes. Le four à micro-ondes se met en marche immédiatement lorsque vous appuyez sur cette touche.

# À propos des fonctions minutées

---

## Minuterie (marche/arrêt)



## Minuterie      Départ/ (marche/arrêt)    Entrer

## **Minuterie**

Permet de programmer la minuterie pour une durée pouvant atteindre 99 minutes et 99 secondes.

- 1** Appuyez sur **MINUTERIE**.
- 2** Appuyez sur les touches numériques pour régler la minuterie.
- 3** Appuyez sur **DÉPART** ou sur **MINUTERIE** pour confirmer le réglage.

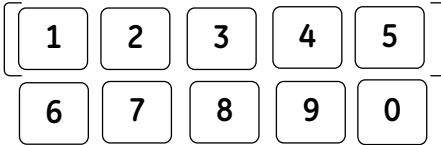
La minuterie commencera le décompte.

---

# À propos des fonctions de décongélation

## Décongélation auto

Cuisson express



Départ/  
Entrer

## Décongélation selon le poids

Utilisez la fonction **Décongélation selon le poids** pour décongeler la viande hachée, les morceaux de viande et de volaille.

(La fonction Décongélation selon le poids permet de décongeler des aliments pesant entre 0,5 lb et 3 lb [0,23 kg et 1,36 kg].) (dEF1 pour la viande hachée; dEF2 pour les morceaux de viande; dEF3 pour les morceaux de volaille.)

- 1 Appuyez une fois sur **DÉCONGÉLATION AUTO** ou plusieurs fois pour la fonction **Décongélation selon le poids**.
- 2 Appuyez sur **DÉPART** pour confirmer le réglage.
- 3 Entrez le poids en livres.
- 4 Appuyez sur **DÉPART**.  
La cuisson se mettra en marche dès que le décompte débutera.

## Conseils pour la décongélation

- 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, il faut le convertir en livres et dixièmes de livre (0,1).

Onces	Livres
1 à 2 (28 à 57 g)	0,1
3 (85 g)	0,2
4 à 5 (113 à 142 g)	0,3
6 à 7 (170 à 198 g)	0,4
8 (227 g)	0,5
9 à 10 (255 g)	0,6
11 (312 g)	0,7
12 à 13 (340 à 369 g)	0,8
14 à 15 (397 à 425 g)	0,9

Remarque : Max. 3 lb (1,35 kg)

# À propos des fonctionnalités du menu

---

Maïs soufflé      Départ/  
Entrer

## Maïs soufflé

Utilisation de la fonction **Maïs soufflé** :

- 1 Placez le sachet de maïs soufflé au centre du four à micro-ondes.
- 2 Appuyez plusieurs fois sur **MAÏS SOUFFLÉ** pour sélectionner le poids.
- 3 Appuyez sur **DÉPART**.

Il se peut que votre sac de maïs soufflé se coince et cesse de tourner, mais cela n'affectera pas la performance de cuisson. N'ouvrez pas la porte, même si le sac cesse de tourner.

Boisson      Départ/  
Entrer

## Boisson

Utilisation de la fonction **Boisson** :

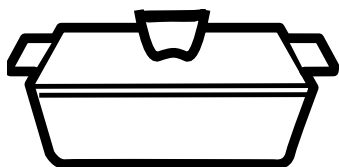
- 1 Placez le contenant de boisson au centre du four à micro-ondes.
- 2 Appuyez plusieurs fois sur **BOISSON** pour sélectionner le poids.
- 3 Appuyez sur **DÉPART**.

Maintien  
au chaud      Départ/  
Entrer

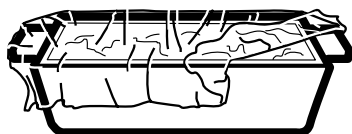
## Maintien au chaud

Utilisation de la fonction **Maintien au chaud** :

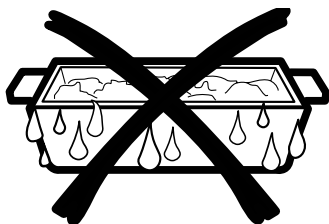
- 1 Appuyez sur **MAINTIEN AU CHAUD**.
- 2 Appuyez sur les touches numériques pour régler la durée du maintien au chaud.
- 3 Appuyez sur **DÉPART**.



Couvert



Avec ouverture



Séchez les contenants pour ne pas induire le capteur en erreur.

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.

- 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.

## À propos des fonctions avec capteur

---

### Réchauffage par capteur

Départ/  
Entrer

### **Réchauffage par capteur**

Cette fonction vous permet de cuire des aliments santé selon le nombre de portions ou grâce au capteur.

- 1** Appuyez sur la touche **RÉCHAUFFAGE PAR CAPTEUR**.
- 2** Appuyez sur la touche **RÉCHAUFFAGE PAR CAPTEUR** pour sélectionner le menu désiré.
- 3** Appuyez sur **DÉPART**.

### *Programmes de réchauffage par capteur*

<b>Numéro de programme</b>	<b>Aliment</b>	<b>Quantité</b>
<b>Sr-1</b>	Assiette	8 à 16 oz (227 à 454 g)
<b>Sr-2</b>	Plat en cocotte, pâte alimentaire	2 à 4 tasses (480 à 960 ml)



## Cuisson par capteur

## Départ/ Entrer

## Cuisson par capteur

Cette fonction vous permet de cuire des aliments santé selon le nombre de portions ou grâce au capteur.

- 1** Appuyez sur la touche **CUISSON PAR CAPTEUR**.
- 2** Appuyez sur la touche **CUISSON PAR CAPTEUR** pour sélectionner le menu désiré.
- 3** Appuyez sur **DÉPART**.

## Programmes de cuisson par capteur

Affichage	Aliment	Quantité
Sc-1	Pommes de terre au four	1 à 4
Sc-2	Patate douce	1 à 4
Sc-3	Légumes frais	8 à 24 oz (227 à 680 g)
Sc-4	Légumes surgelés	8 à 24 oz (227 à 680 g)
Sc-5	Viande hachée	8 à 24 oz (227 à 680 g)
Sc-6	Poisson/fruits de mer	8 à 24 oz (227 à 680 g)
Sc-7	Riz brun	1 à 2 tasses (240 à 480 ml)
Sc-8	Riz blanc	1 à 2 tasses (240 à 480 ml)
Sc-9	Plats surgelés	8 à 24 oz (227 à 680 g)

# À propos des fonctions avec capteur

## Plus de modes

Départ/  
Entrer

## Plus de modes

Cette fonction vous permet de cuire des aliments santé selon le nombre de portions ou grâce au capteur.

**1** Appuyez sur la touche **PLUS DE MODES**.

**2** Appuyez sur la touche **PLUS DE MODES** pour sélectionner le menu désiré.

**3** Appuyez sur **DÉPART**.

Pour les modes 1 à 4 : appuyez sur les touches numériques pour sélectionner la catégorie de poids désirée. Pour le mode 5 (décongélation minutée) : « 00:00 » clignote, puis servez-vous des touches numériques pour entrer la durée de décongélation désirée.

**4** Appuyez sur **DÉPART**.

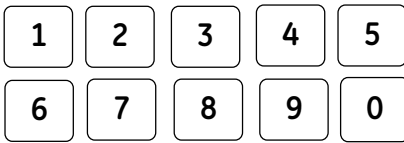
**Remarque : La décongélation minutée comporte 2 étapes.**

**Quand une étape est terminée, 5 bips retentissent.**

## Modes disponibles

Numéro de mode	Nom	Entrée
1	Faire fondre du beurre	1 = 2 cuillerées à soupe (30 ml) 2 = 1/4 tasse (60 ml) 3 = 1/2 tasse (120 ml) 4 = 1 tasse (240 ml)
2	Faire fondre du chocolat	1 = 1 tasse (240 ml) 2 = 2 tasses (480 ml)
3	Amollissement de la crème glacée	1 = 4 oz (113 ml) 2 = 8 oz (227 ml) 3 = 16 oz (454 ml) 4 = 32 oz (908 ml) 5 = 48 oz (1,3 l)
4	Amollissement du fromage à la crème	1 = 3 oz (85 ml) 2 = 6 oz (170 ml) 3 = 8 oz (227 ml)
5	Décongélation minutée	Entrez la durée de décongélation.

# À propos des fonctions de niveau de puissance



**Niveau de puissance**

**Départ/  
Entrer**

## Changement du niveau de puissance

Vous pouvez entrer ou modifier le niveau de puissance avant ou pendant la cuisson. Le **niveau de puissance** est réglé à 10 (élevé) à moins de le changer.

- 1** Appuyez sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson.
- 2** Appuyez sur **NIVEAU DE PUISSANCE** pour régler le niveau de puissance.
- 3** Appuyez sur **DÉPART**.

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. Le niveau de puissance élevé (10), qui utilise l'énergie des micro-ondes durant toute la durée de la cuisson, est le plus fréquemment utilisé.

Au **niveau de puissance 10**, les aliments cuisent plus vite, mais il faut les remuer ou les retourner plus souvent. L'utilisation d'un niveau de puissance inférieur permet une cuisson plus uniforme et vous n'avez pas à remuer ou à retourner les aliments aussi souvent. L'utilisation d'une des puissances de chauffage réduites peut améliorer le goût, la saveur, la texture ou l'apparence de certains aliments. 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 et certains plats cuits au four.

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 :*

**Élevé 10 (100 %) :** Poisson, bacon, légumes, ébullition d'un liquide.

**Moyen-élevé 7 (70 %) :** Cuisson douce pour viande ou volaille, mets en sauce et réchauffage.

**Moyen 5 (50 %) :** Cuisson lente pour attendrir la viande comme les ragoûts et les coupes de viande moins tendres.

**Bas 2 ou 3 (20 ou 30 %) :** Décongélation sans cuisson; cuisson lente; sauces délicates.

**Tenir au chaud 1 (10 %) :** Pour garder les aliments chauds sans les cuire de façon excessive; amollissement du beurre.

**REMARQUE :** Vous pouvez également changer le niveau de puissance pendant plusieurs modes de cuisson en appuyant sur la touche Niveau de puissance et en entrant un niveau valide.

## À propos des autres fonctions

---

**Effacer**  
**Arrêt**


### **Effacer/Arrêt**

Appuyez sur **EFFACER/ARRÊT** pour arrêter et annuler la cuisson en tout temps.

**Effacer**  
**Arrêt**

### **Commande de verrouillage**

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

Pour désactiver ou réactiver les commandes, appuyez et maintenez la pression pendant environ trois secondes sur **EFFACER/ARRÊT**. Lorsque le tableau de commande est désactivé, «  » s'affiche.

**Lampe**

---

### **Lampe**

Appuyez une fois sur **LAMPE** pour obtenir un éclairage de faible intensité, deux fois pour un éclairage de haute intensité ou trois fois pour éteindre la lampe.

**Remarque** : Lorsque le four à micro-ondes est en marche et que le ventilateur tourne à vitesse élevée, l'éclairage de la lampe diminue automatiquement à faible intensité.

**Plateau tournant**

---

### **Plateau tournant**

**Pour obtenir une meilleure cuisson, laissez le plateau tournant en position de marche.** Il peut être désactivé pour les grands plats.

Appuyez une fois sur la touche **PLATEAU TOURNANT** pour arrêter le plateau tournant. Appuyez de nouveau sur cette touche pour réactiver le plateau tournant.

Parfois, le plateau tournant peut devenir trop chaud pour qu'il puisse être touché. Faites attention avant d'y toucher, durant et après la cuisson.

## Réglages

### Réglages

Les réglages permettent de modifier les réglages par défaut de votre appareil.

- 1 Appuyez sur la touche Réglages. « SELECT SETTING ITEM 1 - BEEPER VOLUME, 2 - CLOCK MODE. » (Sélectionnez le paramètre de réglage 1 – Volume du signal sonore, 2 – Mode Horloge.)
- 2 Sélectionnez la fonction dont vous souhaitez modifier le réglage. Consultez les tableaux ci-dessous pour obtenir un guide détaillé.
- 3 Appuyez sur **DÉPART**.

Code entré	Fonctions à régler	Niveau
1	Volume du signal sonore	1 – MARCHE 2 – ARRÊT
2	Mode Horloge	1 – MARCHE 2 – ARRÊT

## Ventilateur

### Ventilateur

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

Appuyez sur **VENTILATEUR** pour sélectionner la vitesse du ventilateur.

### Ventilateur automatique

Un ventilateur automatique protège le four à micro-ondes contre un excès de chaleur provenant de la surface de cuisson placée sous le four. Le ventilateur se met en marche automatiquement s'il détecte une chaleur excessive.

Il se peut que vous ne puissiez pas commander l'arrêt du ventilateur après l'avoir mis en marche manuellement. 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.

Afficheur	Niveau de ventilation
<b>4 HAUT</b>	<b>4 (haut)</b>
<b>3</b>	<b>3</b>
<b>2</b>	<b>2</b>
<b>1 BAS</b>	<b>1 (bas)</b>
<b>ARRÊT</b>	<b>ARRÊT</b>

# Entretien et nettoyage du four

---



## Conseils pratiques

De temps à autre, vous pouvez essayer l'intérieur du four avec un linge imbibé d'une solution d'eau et de bicarbonate de soude pour plus de fraîcheur.

*Assurez-vous que le four à micro-ondes est arrêté avant de le nettoyer.*

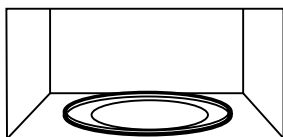
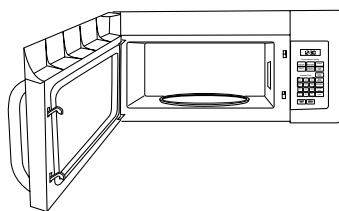
---

## Nettoyage de l'intérieur du four

**Parois verticales, sole, hublot interne, pièces en métal ou en plastique de la porte**

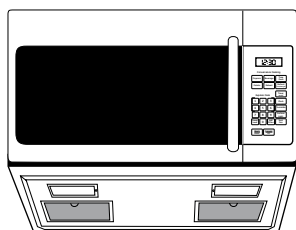
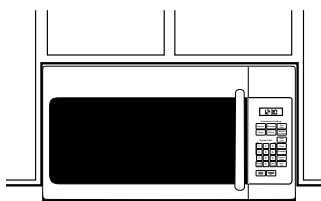
Certaines éclaboussures peuvent être enlevées avec un essuie-tout, d'autres doivent être essuyées avec un chiffon humide. Pour éliminer les taches grasses, utilisez un chiffon imbibé d'eau savonneuse, puis rincez avec un chiffon humide. N'utilisez jamais un produit de nettoyage abrasif ou un ustensile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

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



## Plateau tournant et support amovibles

Pour éviter de casser le plateau tournant, ne le trempez pas dans l'eau immédiatement après la cuisson. Lavez-le avec soin dans de l'eau tiède savonneuse ou au lave-vaisselle. Le plateau tournant et son support peuvent casser si vous les faites tomber. N'oubliez pas qu'il ne faut pas utiliser ce four en mode micro-ondes si le plateau tournant et son support ne sont pas en place.

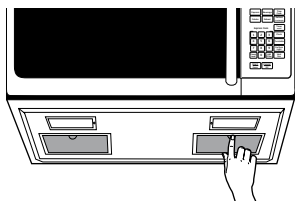


## Nettoyage de l'extérieur

**Nous recommandons de ne pas utiliser de produits nettoyants à pulvériser et contenant de l'ammoniaque ou de l'alcool pour nettoyer le four à micro-ondes, car ils pourraient endommager l'apparence de votre four à micro-ondes. Si vous utilisez un nettoyant ménager courant, appliquez-le d'abord sur un chiffon propre, puis essuyez la surface sale.**

### Caisson

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



## 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.

### Tableau de commande

Nettoyez 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.

### Panneau de porte

Avant de nettoyer le panneau de porte avant, assurez-vous de savoir de quel type de panneau il s'agit. Reportez-vous au numéro de modèle à huit chiffres. « S » indique de l'acier inoxydable, « B », « W » ou « C » des plastiques colorés.

### Surfaces en acier inoxydable (certains modèles)

L'acier inoxydable peut être nettoyé avec du Stainless Steel Magic ou un produit semblable, à l'aide d'un chiffon doux et propre. Appliquez le nettoyant pour acier inoxydable avec soin pour éviter d'en mettre sur les pièces en plastique à proximité. N'utilisez pas de cire pour électroménager, de produit à polir, d'agent de blanchiment ou de produits contenant du chlore sur les revêtements en acier inoxydable.

### Panneaux en plastique coloré

Utilisez un chiffon propre, doux et légèrement humide, puis essuyez bien.

### Joint de la porte

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

Faites tremper les filtres pour les nettoyer. Vous devez ensuite les agiter dans une solution 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.

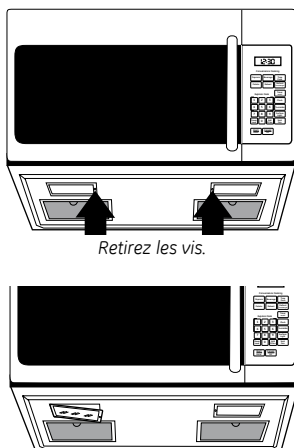
Rincez, secouez et laissez sécher les filtres avant de les réinstaller.

**Pour remettre les filtres en place**, faites-les glisser dans les fentes du caisson situées à l'arrière de chaque ouverture. Poussez vers le haut et vers l'avant pour bloquer les filtres en place.

# Remplacement de l'ampoule

## Lampe d'éclairage de la surface de cuisson/veilleuse

Remplacez les ampoules par une ampoule à incandescence de 120 V, 30 W (max.).



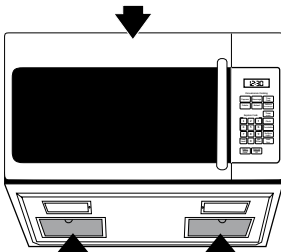
- 1 Pour remplacer l'ampoule des lampes d'éclairage de la surface de cuisson/ des veilleuses, débranchez l'appareil ou coupez le courant au niveau du tableau de distribution (fusible ou disjoncteur).
- 2 Un côté à la fois, retirez la vis sur le côté du couvercle du boîtier de l'ampoule et abaissez le couvercle jusqu'à ce qu'il s'arrête.
- 3 Assurez-vous que l'ampoule est froide avant de la retirer. Cassez le joint adhésif en dévissant doucement l'ampoule.
- 4 Vissez la nouvelle ampoule, poussez le couvercle vers le haut et remettez la vis en place. Répétez les étapes pour l'autre lampe. Rétablissez l'alimentation électrique du four.

## Remplacer la lampe de la cavité du four

1. Coupez le courant au niveau du tableau de distribution (fusible ou disjoncteur).
2. Retirez la grille supérieure en enlevant les deux vis de fixation qui la fixe.
3. Retirez le filtre à charbon, s'il y en a un.  
**REMARQUE :** Le filtre à charbon est un élément en option et il se peut que vous n'en ayez pas.
4. Appuyez sur le dispositif de retenue qui maintient le protecteur de la lampe en place.
5. Tirez sur le protecteur de la lampe pour le retirer. Dévissez l'ampoule et remplacez-la avec une ampoule à incandescence de 120 à 130 V et 30 W.
6. Remettez la lampe et le protecteur de la lampe en place, puis remplacez le filtre à charbon.
7. Réinstallez la grille et les deux vis.  
Rétablissez l'alimentation électrique du four.



Filtere à charbon (certains modèles)



Filteres réutilisables (tous les modèles)

## Ventilateur

Le ventilateur d'extraction comporte deux filtres en métal réutilisables. Les modèles qui recyclent l'air et le renvoient dans la pièce disposent également d'un filtre à charbon.

## Filteres réutilisables

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

Pour cette raison, il faut toujours que les filtres soient en place lors de l'utilisation de la hotte d'extraction. Il faut nettoyer les filtres à graisse chaque mois, ou lorsque cela devient nécessaire.

## Avant de contacter un service de dépannage...

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

- ④ Il y a de l'humidité sur la porte et les parois du four durant la cuisson. Essayez l'humidité avec un essuie-tout ou un chiffon doux.
- ④ Il y a de l'humidité entre les panneaux de la porte durant la cuisson de certains aliments. L'humidité devrait se dissiper peu de temps après la fin de la cuisson.
- ④ De la vapeur s'échappe autour de la porte.
- ④ Vous voyez un reflet de lumière autour de la porte ou du boîtier
- ④ Une baisse d'intensité de la lampe du four ou un changement du bruit du ventilateur lorsque le four fonctionne à un niveau de puissance autre que le niveau maximum.
- ④ Vous entendez des bruits pendant que le four fonctionne.
- ④ Interférence dans les ondes de radio ou 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.

## Avant de contacter un service de dépannage...



### Conseils de dépannage

Économisez du temps et de l'argent! Reportez-vous au tableau suivant pour éviter tout appel de service qui ne serait pas nécessaire.

Problème	Causes possibles	Solutions
<b>Le four ne se met pas en marche</b>	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.</li> </ul>
	Surtension.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Débranchez le four à micro-ondes, puis rebranchez-le.</li> </ul>
	Fiche mal enfoncée dans la prise de courant.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Veillez à bien insérer la fiche à 3 broches dans la prise de courant.</li> </ul>
	La porte n'est pas bien fermée.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ouvrez la porte, puis refermez-la bien.</li> </ul>
<b>Le tableau de commande est allumé, mais le four ne se met pas en marche</b>	La porte n'est pas bien fermée.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ouvrez la porte, puis refermez-la bien.</li> </ul>
	Vous n'avez pas appuyé sur la touche DÉPART/ENTRER après avoir sélectionné la cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Appuyez sur <b>DÉPART/ENTRER</b>.</li> </ul>
	Une autre sélection a déjà été entrée et vous n'avez pas appuyé sur la touche EFFACER/ARRÊT pour l'annuler.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Appuyez sur <b>EFFACER/ARRÊT</b>.</li> </ul>
	On a appuyé accidentellement sur EFFACER/ARRÊT.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réinitialisez le programme de cuisson et appuyez sur <b>DÉPART/ENTRER</b>.</li> </ul>
<b>Le message « CONTROL LOCKED » (Commandes verrouillées) s'affiche</b>	Les commandes ont été verrouillées.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Appuyez pendant 3 secondes sur <b>EFFACER/ARRÊT</b> pour déverrouiller les commandes.</li> </ul>
<b>La sole du four est chaude même si le four n'a pas été utilisé</b>	La lampe d'éclairage de la surface de cuisson est placée au-dessous de la sole du four. Lorsque la lampe est allumée, la chaleur qu'elle génère réchauffe la sole du four.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ceci est normal.</li> </ul>
<b>Bip inhabituel à tonalité grave</b>	Vous avez tenté de changer le niveau de puissance, alors que ce n'était pas autorisé.	<ul style="list-style-type: none"> <li>De nombreuses fonctions du four sont préétablies et ne peuvent être changées.</li> </ul>
<b>Le ventilateur se met en marche automatiquement</b>	Le ventilateur se met automatiquement en marche pour protéger le four à micro-ondes contre un excès de chaleur provenant de la surface de cuisson placée sous le four.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ceci est normal.</li> </ul>

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'ESCRPTION 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: [www.geappliances.ca](http://www.geappliances.ca) MAIL TO: **P.O. BOX 1780, MISSISSAUGA**  
ENREGISTREMENTSUR INTERNET A: [www.electromenagersge.ca](http://www.electromenagersge.ca) POSTEZA: **ONTARIO, L4Y 4G1**

MR./M.  MRS./MME FIRST NAME / PRENOM LAST NAME/NOM  
 MISS/MILLE  MS.  
STREET NO / N° RUE STREET NAME / RUE APT./NO/APP./RR#

CITY / VILLE AREA CODE / IND. REG. TELEPHONE / TÉLÉPHONE E-MAIL / COURRIEL PROVINCE POSTAL CODE / CODE POSTAL

DID YOU PURCHASE A SERVICE CONTRACT FOR THIS APPLIANCE? YES/ OUI  IF YES / OUI : EXPIRATION  
AVEZ-VOUS ACHETE UN CONTRAT DE SERVICE POUR CET APPAREIL ? NON/ NON  Y/A M DU

NAME OF SELLING DEALER / NOM DU MARC HAND MODEL / MODÈLE

INSTALLATION DATE / DATE D'INSTALLATION CORRESPONDENCE  ENGLISH  
Y/A M DU CORRESPONDENCE  FRANÇAIS SERIAL / SÉRIE

I do not wish to receive any promotional offers regarding this product.  
Je ne desire pas recevoir d'offres promotionnelles concernant ce produit.



Toutes les réparations sous garantie sont effectuées par nos Centres de réparation ou par nos réparateurs agréés Customer Care®. Pour faire la demande d'une réparation en ligne, visitez le [www.electromenagersge.ca](http://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.

<b>Pendant une période de :</b>	<b>MC Commercial Inc. décidera du remplacement ou de la réparation de l'appareil :</b>
<b>Un an</b> À compter de la date d'achat d'origine	Si une réparation est nécessaire, MC Commercial Inc. fournira 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 période de <b>garantie limitée d'un an</b> , MC Commercial Inc. fournira également, <b>sans frais</b> , toute la main-d'œuvre et assumera les frais de service liés au remplacement de la pièce défectueuse lors de la réparation de l'appareil.
<b>Cinq ans</b> À compter de la date d'achat d'origine	MC Commercial Inc. choisira de remplacer l'appareil ou le magnétron, si ce dernier se révèle défectueux en raison d'un vice de matériau ou de fabrication. Au cours de cette <b>garantie limitée de cinq ans</b> , vous devrez assumer les frais de main-d'œuvre ou de réparation à domicile.

### Ce que MC COMMERCIAL Inc. ne couvre pas :

- Toute visite à votre domicile pour vous expliquer le fonctionnement de l'appareil.
- Une installation, une livraison ou un entretien inadéquats.
- Pour tout problème d'installation, communiquez avec votre détaillant ou votre installateur. Vous êtes responsable de fournir les installations électriques, d'échappement et autres.
- 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 résidence.
- 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.
- Dommage causé après la livraison.
- Tout produit auquel il n'est pas possible d'accéder pour effectuer les réparations nécessaires.
- La réparation ou le remplacement d'ampoules, à l'exception de lumières à DEL.
- Tout dommage au revêtement, comme de la rouille sur la surface, le ternissement et les petits défauts non signalés au cours des 48 heures suivant la livraison de l'appareil.

**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'aptitude 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 MC Commercial Inc. n'est disponible, vous devrez peut-être assumer les frais de déplacement de celui-ci ou apporter le produit à un atelier de réparation agréé par MC Commercial Inc.

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.

# Service à la clientèle

---



## Site Web des électroménagers GE

[www.electromenagersge.ca](http://www.electromenagersge.ca)

Vous avez des questions ou besoin d'assistance 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](http://www.electromenagersge.ca)

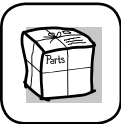
Pour bénéficier du service de réparation de MC Commercial Inc., il suffit de nous contacter. Demandez une réparation en ligne, peu importe la journée! C'est pratique! Vous pouvez également téléphoner au 1-800-561-3344 durant les heures normales de bureau.



## Contrats de service

[www.electromenagersge.ca](http://www.electromenagersge.ca)

Procurez-vous une garantie prolongée MC Commercial Inc. 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 durant les heures normales de bureau. Les services à domicile MC Commercial Inc. seront toujours disponibles après expiration de votre garantie.



## Pièces et accessoires

[www.electromenagersge.ca](http://www.electromenagersge.ca)

Les personnes ayant les compétences requises pour réparer elles-mêmes leurs appareils peuvent recevoir directement à la maison des pièces ou accessoires (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 fournies 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. Faites preuve de prudence : une réparation ou un entretien mal effectué peut rendre l'utilisation de l'appareil dangereuse.**



## Communiquez avec nous

[www.electromenagersge.ca](http://www.electromenagersge.ca)

Si vous n'êtes pas satisfait du service après-vente de MC Commercial Inc., communiquez avec nous sur notre site Web en fournissant tous les détails et votre numéro de téléphone, ou écrivez à :

Directeur, relations-clients, MC Commercial Inc.  
1, Factory Lane, bureau 310  
Moncton NB E1C 9M3



## Enregistrez votre appareil

[www.electromenagersge.ca](http://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.