



# Four à micro-ondes

**Sécurité** ..... 2 à 8

**Utilisation**

Caractéristiques du four à micro-ondes ... 9  
Commandes ..... 10  
Fonctions minutées ..... 11  
Fonctions de décongélation ..... 12 à 14  
Fonctions avec capteur ..... 15 à 19  
Niveaux de puissance ..... 20  
Autres fonctions ..... 21 à 27

**Entretien et nettoyage** ..... 28, 29  
Remplacement de l'ampoule ..... 30  
Caractéristiques de la ventilation ..... 30

**Dépannage**

Avant de contacter le  
service de dépannage ..... 31, 32

**Service à la clientèle**

Nécessaires optionnels ..... 8  
Enregistrement du produit ..... 33  
Garantie ..... 35  
Service à la clientèle ..... 36

**Manuel de  
l'utilisateur**

PVM2188

**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.

# 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**

- 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 pas mettre en échec ou modifier le système de verrouillage de sécurité.
- b) **Ne placez aucun** objet entre la surface frontale du four et la porte. Ne laissez pas de saleté ou de résidus de produits de nettoyage s'accumuler sur les surfaces 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 (déformée)
  - 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 à réparer le four.

- **Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.**
- Lisez et respectez les mesures de sécurité énoncées dans la section « PRÉCAUTIONS À OBSERVER POUR ÉVITER UNE ÉVENTUELLE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES » plus haut.
- 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 a subi une chute. 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.
- Veillez à respecter les instructions d'installation fournies concernant 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.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

*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 déclare 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 ne fonctionne pas, 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 ou 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 corrodant ni de vapeur corrosive 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 doit réparer cet appareil. Si une inspection, une réparation ou un réglage s'avère nécessaire, communiquez avec le bureau de service après-vente autorisé le plus proche.
- Comme pour tout autre appareil électrique, l'utilisation du four par des enfants doit faire l'objet d'une étroite surveillance.
- Ne rangez rien sur le dessus du four à micro-ondes lorsqu'il 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 un 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!** **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 peut être provoquée par :*

- Une feuille d'aluminium ou un autre article métallique qui entre en contact avec une paroi 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).
- La présence d'articles métalliques (attaches, broches à volaille, dorures sur un ustensile) dans le four à micro-ondes.
- L'utilisation dans le four à micro-ondes d'essuie-tout en papier recyclé contenant des particules métalliques.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**



## **⚠ AVERTISSEMENT!** **ALIMENTS**

- Ne faites pas éclater de maïs soufflé dans le four à micro-ondes à moins d'utiliser un accessoire pour micro-ondes ou du maïs prévu à cet effet.
  - Ne faites pas bouillir d'œufs dans le four à micro-ondes. La pression s'accumulerait à l'intérieur du jaune et ferait éclater l'œuf, ce qui pourrait provoquer des blessures.
  - Faire fonctionner le four à micro-ondes pendant plus d'une minute ou deux sans placer d'aliments à l'intérieur peut endommager le four et provoquer un incendie. Faire fonctionner un four à micro-ondes à vide fait augmenter la température autour du magnétron et cela peut affecter la durée de vie du four.
  - Percez la « peau » qui recouvre certains aliments comme les pommes de terre, les saucisses, les tomates, les pommes, le foie de volaille et autres abats et les jaunes d'œuf pour permettre à la vapeur de s'échapper pendant la cuisson.
  - **EAU SURCHAUFFÉE**  
*Les liquides comme l'eau, le café ou le thé peuvent être surchauffés, c'est-à-dire passer leur point d'ébullition, sans avoir l'air de bouillir. Le bouillonnement peut ne pas être visible lorsque vous sortez le récipient du four à micro-ondes. AINSI, CES LIQUIDES BRÛLANTS PEUVENT SOUDAINEMENT SE METTRE À BOUILLIR ET DÉBORDER DU 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 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 du lait maternisé, 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 de boissons surgelées dans des bouteilles dont le goulot est étroit (surtout des boissons gazeuses). De la pression peut s'accumuler, même si le bouchon a été enlevé. Le récipient pourrait éclater et causer des blessures.
  - 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 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.



## 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 l'essai suivant : versez 1 tasse (240 ml) d'eau dans une tasse graduée en verre. Placez-la dans le four à l'intérieur ou à côté de l'ustensile que vous désirez tester. Chauffez 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.
- 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.



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

- 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.
- Tous les types de pellicule plastique ne conviennent pas aux micro-ondes. Consultez les instructions sur l'emballage.
- Pour que les aliments ne dessèchent pas et pour 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.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



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

- Utilisez le papier d'aluminium selon les instructions fournies dans le présent 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.

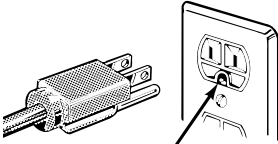
Observez les règles suivantes :

- 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. 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.

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.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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

---

## LE 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.

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

## 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.

## NÉCESSAIRES OPTIONNELS

---

Disponibles moyennant un coût supplémentaire chez votre fournisseur GE.

### Nécessaires d'installation de 15 po (38,1 cm)

- JX15BUMPWW – Blanc
- JX15BUMPBB – Noir
- JX15BUMPES – Acier inoxydable/ardoise

Pour une utilisation avec des armoires d'une profondeur supérieure à 14<sup>5</sup>/<sub>8</sub> po (37,1 cm). L'ensemble permet d'éloigner le four à micro-ondes du mur pour améliorer la ventilation, l'accessibilité et l'apparence.

### Nécessaires de filtre à charbon

- JX81L – Nécessaire de filtre à charbon pour le recyclage de l'air

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

Consultez la dernière de couverture pour commander par téléphone ou au [www.electromenagersGE.ca](http://www.electromenagersGE.ca).

---

LISEZ ET SUIVEZ ATTENTIVEMENT CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.

---

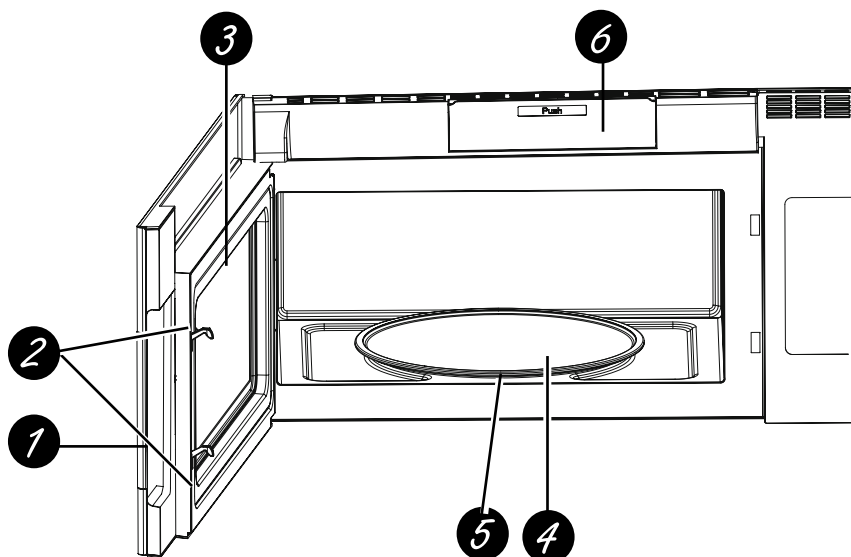
**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**



# Caractéristiques du four à micro-ondes

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

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

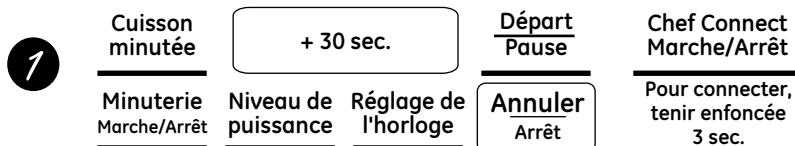


## Caractéristiques du four

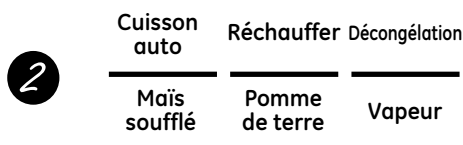
- 1** *Poignée de porte.*
- 2** *Loquets de la porte.*
- 3** *Hublot avec écran métallique.*  
Le hublot permet l'observation des aliments durant la cuisson et l'écran métallique retient les micro-ondes à l'intérieur du four.
- 4** *Plateau tournant amovible.*  
N'utilisez pas ce four en mode micro-ondes si le plateau tournant et son support ne sont pas en place.
- 5** *Support amovible.*  
N'utilisez pas ce four en mode micro-ondes si le plateau tournant et son support ne sont pas en place.
- 6** *Couvercle du filtre à charbon.*  
Poussez sur le couvercle pour replacer le filtre à charbon sans retirer l'appareil de l'armoire.

# À propos des 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.



## Cuisson avec capteur -



## Commandes de cuisson

Avant de commencer, consultez le guide pratique.

### 1 Fonctions minutées

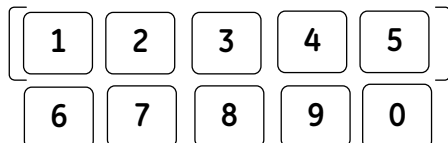
Appuyez sur	Entrer
CUISSON MINUTÉE	La durée de cuisson
DÉCONGÉLATION	Le poids ou la durée de décongélation
MINUTERIE	
NIVEAU DE PUISSANCE	Les niveaux de puissance de 1 à 10
+ 30 SEC.	Mise en marche immédiate
CUISSON EXPRESS	Mise en marche immédiate

### 2 Fonctions pratiques/avec capteur

Appuyez sur	Entrer
CUISSON AUTO	Appuyez sur cette touche pour sélectionner l'aliment
MAÏS SOUFFLÉ	Mise en marche immédiate
RÉCHAUFFER	Appuyez sur cette touche pour sélectionner l'aliment
POMME DE TERRE	Mise en marche immédiate
VAPEUR	Appuyez sur cette touche pour sélectionner l'aliment

## Cuisson minutée

### Cuisson express \_\_\_\_\_



## Départ Pause

## Cuisson minutée

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

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

- 1** Appuyez sur **Cuisson minutée**.
- 2** Entrez la durée de cuisson.
- 3** Appuyez sur **DÉPART**.  
*La cuisson se mettra en marche dès que le décompte débutera.*

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

## Cuisson express

*Un moyen rapide de sélectionner une durée de cuisson d'une à cinq minutes.*

- 1** Appuyez sur l'une des touches de la section **Cuisson express** (1 à 5) pour sélectionner une à cinq minutes de cuisson au **niveau de puissance 10**.  
Par exemple, appuyez sur la touche **2** pour deux 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.

**REMARQUE : La fonction de cuisson express n'est activée que par les touches 1 à 5.**

## + 30 SEC.

Cette fonction ajoute 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 99 secondes.

La touche **+ 30 SEC.** peut également être utilisée comme une touche express de 30 secondes.

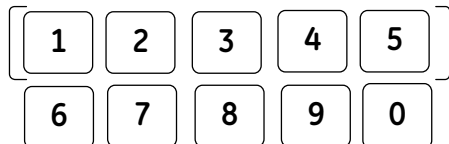
Le four à micro-ondes se met en marche immédiatement lorsque vous appuyez sur cette touche.

+ 30 sec.

# À propos des fonctions de décongélation

Décongélation

Cuisson express



Départ  
Pause

## Décongélation selon le poids

Utilisez la fonction de **décongélation selon le poids** pour la viande, la volaille et le poisson. Utilisez la fonction de **décongélation minutée** pour la plupart des autres produits alimentaires surgelés. (La fonction de décongélation minutée est expliquée à la page 13.)

- 1 Appuyez une fois sur **DÉCONGÉLATION** pour la **décongélation selon le poids**.
- 2 Entrez le poids en livre.
- 3 Appuyez sur **DÉPART**.  
*La cuisson se mettra en marche dès que la décompte débutera.*

## Conseils pour la décongélation

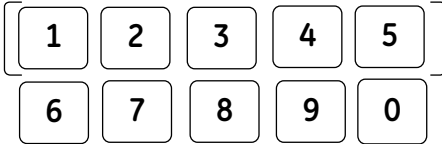
- Retirez la viande de son emballage et placez-la sur un plat allant au four à micro-ondes.
- Lorsque le four émet un signal sonore, retournez l'aliment. Retirez la viande décongelée du four ou protégez les parties tièdes avec de petits morceaux de papier d'aluminium.
- Vous devez laisser reposer la plupart des viandes pendant cinq 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 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. 6 lb (2,7 kg)

**Décongélation****Cuisson express****Départ  
Pause****Décongélation minutée**

Cette fonction vous permet d'effectuer une décongélation pendant une durée choisie. Consultez le Guide de décongélation de la page 14 pour connaître les durées suggérées (la fonction de **décongélation selon le poids** est expliquée à la page 12).

- 1** Appuyez deux fois sur **DÉCONGÉLATION** pour la **décongélation minutée**.
- 2** Entrez la durée de décongélation en minutes et en secondes.
- 3** Appuyez sur **DÉPART**.  
*La cuisson se mettra en marche dès que le décompte débutera.*

Pour une décongélation plus uniforme, retournez l'aliment et détachez ou réarrangez les morceaux à la moitié de la décongélation. Protégez les parties tièdes avec de petits morceaux de papier d'aluminium. Le four continue la décongélation si vous n'ouvrez pas la porte pour retourner l'aliment. Il se peut que vous entendiez des bruits pendant la décongélation. Ce bruit est normal lorsque le four ne fonctionne pas au niveau de puissance **élevé**.

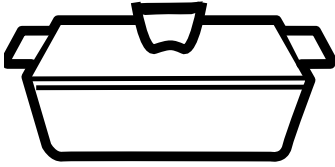
**Conseils pour la décongélation**

- 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.
- Un plat préparé de format familial peut être décongelé et cuit ou réchauffé au four à micro-ondes. Si le produit est fourni dans un récipient en aluminium, mettez-le dans un plat allant au four à micro-ondes.
- Les aliments rapidement périssables 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.
- Pour une décongélation plus uniforme des aliments volumineux, comme les rôtis, utilisez la **décongélation minutée**. Assurez-vous que les grosses pièces de viande sont complètement décongelées avant de les faire cuire.
- Les aliments décongelés doivent être froids, mais uniformément tendres. Si les aliments comportent encore des zones congelées, remettez-les brièvement dans le four à micro-ondes ou attendez quelques minutes.

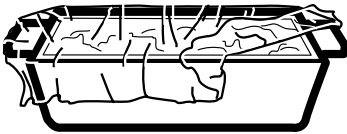
# À propos des fonctions de décongélation

## Guide de décongélation

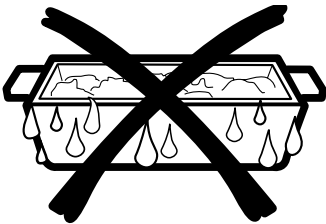
ALIMENTS	DURÉE	COMMENTAIRES
<b>Pain, gâteaux</b> <b>Petits pains divers</b> (1) <b>Brioches</b> (environ 12 oz/340 g)	1/4 min 2 à 4 min	Redisposez à mi-cuisson.
<b>Poisson et fruits de mer</b> <b>Filets, surgelés</b> (1 lb/454 g)	6 à 9 min	
<b>Fruits</b> <b>Sachet en plastique – 1 à 2</b> (paquet de 10 oz/284 g)	1 à 5 min	
<b>Viande</b> <b>Bacon</b> (1 lb/454 g)	2 à 5 min	Placez le paquet fermé dans le four. Laissez reposer pendant cinq minutes après la décongélation.
<b>Saucisses de Francfort</b> (1 lb/454 g)	2 à 5 min	Placez le paquet non déballé dans le four. Faites chauffer jusqu'à ce que les saucisses se détachent. Si nécessaire, laissez reposer pendant cinq minutes pour terminer la décongélation.
<b>Viande hachée</b> (1 lb/454 g)	4 à 6 min	Retournez la viande à mi-cuisson.
<b>Rôtis : bœuf, agneau, veau, porc</b>	9 à 13 min par lb/454 g	Utilisez le niveau de puissance 10.
<b>Biftecks, côtelettes et escalopes</b>	4 à 8 min par lb/454 g	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.
<b>Volaille</b> <b>Poulet à griller, en morceaux</b> (2½ à 3 lb/1,1 à 1,4 kg)	14 à 20 min	Placez le poulet non déballé dans un plat. À la moitié de la décongélation, déballiez-le et retournez-le. Lorsque la deuxième moitié de la durée est écoulée, séparez les morceaux et placez-les dans un plat de cuisson. Faites chauffer de deux à quatre minutes de plus, au besoin. Laissez reposer quelques minutes pour compléter la décongélation.
<b>Poulet entier</b> (2½ à 3 lb/1,1 à 1,4 kg)	20 à 25 min	Placez le poulet non déballé dans un plat. À la moitié de la décongélation, déballiez-le et retournez-le. Couvrez 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 abattis.
<b>Poulet de Cornouailles</b>	7 à 13 min par lb/454 g	Placez le poulet déballé dans le four, la poitrine sur le dessus. Retournez-le à mi-cuisson. Faites couler de l'eau froide dans la cavité jusqu'à ce que vous puissiez enlever les abattis.
<b>Poitrine de dinde</b> (4 à 6 lb/1,8 à 2,7 kg)	3 à 8 min par lb/454 g	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 une à deux heures au réfrigérateur pour terminer la décongélation.



*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 cinq à dix minutes avant d'entreprendre une autre cuisson avec capteur.

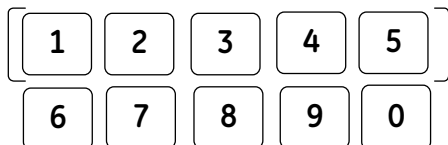
Si l'aliment n'est pas assez cuit après le décompte, utilisez la touche Cuisson minutée pour augmenter la durée de cuisson.

- 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.

# À propos des fonctions avec capteur

**Cuisson  
auto**

**Cuisson express**



**Départ  
Pause**

## 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.

## Cuisson auto

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

**1** Appuyez sur la touche **CUISSON AUTO**.

**2** Entrez le code correspondant au type d'aliment. Reportez-vous au Guide de cuisson de la fonction CUISSON AUTO ci-dessous pour obtenir les codes des différents types d'aliment.

**3** Appuyez sur **DÉPART**.

*Le four signale l'apparition de vapeur et le décompte de la durée restante débute.*

N'ouvrez pas la porte avant le début du décompte. Si vous ouvrez la porte avant le début du décompte, le four émettra quatre bips et l'écran fera défiler le message « SENSOR ERROR » (erreur de capteur) jusqu'à ce que vous appuyiez sur **ANNULER**. La cuisson avec capteur sera également annulée. Si vous ouvrez la porte pendant le décompte, fermez-la et appuyez immédiatement sur **DÉPART**.

## Guide de cuisson pour la fonction Cuisson auto

CODES	ALIMENTS	COMMENTAIRES
1	Poulet	
2	Poisson	
3	Viande hachée	
4	Légumes	Entrez le type de légume. 1 Légumes frais 2 Légumes surgelés 3 Légumes en conserve



## Maïs soufflé

### Maïs soufflé

Pour utiliser la fonction **Maïs soufflé** :

- 1 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.  
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.

### 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.

Si l'aliment n'est pas assez cuit après le décompte, utilisez la touche **Cuisson minutée** pour augmenter la durée de cuisson. Nous recommandons d'augmenter de 30 secondes et de surveiller étroitement.

## Réchauffer

### Réchauffer

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

- 1 Appuyez sur **RÉCHAUFFER**.
- 2 À l'aide du guide de cuisson ci-dessous, entrez le code de l'aliment. Par exemple, **1** pour des pâtes.
- 3 Appuyez sur **DÉPART/PAUSE**. Le four signale l'apparition de vapeur et le décompte de la durée restante débute.

N'ouvrez pas la porte avant le début du décompte. Si vous ouvrez la porte avant le début du décompte, le four émettra quatre bips et l'écran fera défiler le message « **SENSOR ERROR** » (erreur de capteur) jusqu'à ce que vous appuyiez sur **ANNULER**. La cuisson avec capteur sera également annulée. Si vous ouvrez la porte pendant le décompte, fermez-la et appuyez immédiatement sur **DÉPART**.

**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.**

Il est préférable de recourir à la fonction de **cuisson minutée** pour les aliments suivants :

- Produits de boulangerie.
- Aliments devant être réchauffés couverts.
- Aliments devant être remués ou retournés pendant qu'ils sont réchauffés.
- Aliments qui, après réchauffage, doivent avoir une surface sèche ou croustillante.

### 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.

#### Guide de cuisson pour la fonction Réchauffer :

Codes	Aliments
1	Pâtes
2	Pizza
3	Assiette
4	Soupe

# À propos des fonctions avec capteur

## **Pomme de terre**

### **Pomme de terre**

Pour utiliser la fonction **Pomme de terre** :

- 1** Placez la pomme de terre au centre du four à micro-ondes.
- 2** Appuyez sur **POMME DE TERRE**.  
Le four se met en marche immédiatement.

N'ouvrez pas la porte avant le début du décompte. Si vous ouvrez la porte avant le début du décompte, le four émettra quatre bips et l'écran fera défiler le message « **SENSOR ERROR** » (erreur de capteur) jusqu'à ce que vous appuyiez sur **ANNULER**. La cuisson avec capteur sera également annulée. Si vous ouvrez la porte pendant le décompte, fermez-la et appuyez immédiatement sur **DÉPART**.

### **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 % :**

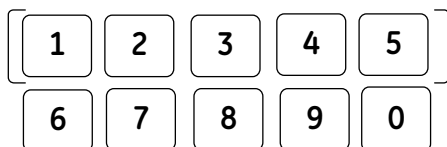
Appuyez sur 9 après la touche de fonction.

## **Terminologie de la cuisson aux micro-ondes**

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

## Vapeur

### Cuisson express



### Départ Pause

## Vapeur

Utilisez la fonction VAPEUR pour la cuisson à la vapeur de certains aliments préprogrammés.

- 1 Appuyez sur la touche **VAPEUR**.
- 2 Entrez le code correspondant au type d'aliment que vous souhaitez cuire à la vapeur. Reportez-vous au Guide de cuisson à la vapeur ci-dessous pour obtenir les codes ou vérifiez l'affichage des différents types d'aliments.
- 3 Dans un bol de cuisson à la vapeur, mettez l'eau, le sel (au besoin) et la nourriture, puis placez-le dans le four à micro-ondes. N'oubliez pas d'ouvrir les événements qui se trouvent sur le bol de cuisson.
- 4 Appuyez sur la touche **DÉPART** pour commencer la cuisson.

**REMARQUE :** Pour de meilleurs résultats, vous devriez utiliser un bol pour cuisson à la vapeur ou un cuiseur à riz Nordic Ware.

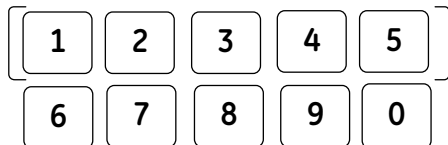
## Guide de cuisson à la vapeur

Codes	Aliments	Quantité
1	Riz	1 - 1 tasse (240 ml) blanc 2 - 1 tasse (240 ml) brun
2	Asperges	1 - 1 tasse (240 ml) 2 - 2 tasses (480 ml)
3	Brocoli	1 - 1 tasse (240 ml) 2 - 2 tasses (480 ml)
4	Choux de Bruxelles	1 - 1 tasse (240 ml) 2 - 2 tasses (480 ml)
5	Carottes	1 - 1 tasse (240 ml) 2 - 2 tasses (480 ml)
6	Chou-fleur	1 - 1 tasse (240 ml) 2 - 2 tasses (480 ml)
7	Courgette	1 - 1 tasse (240 ml) 2 - 2 tasses (480 ml)

# À propos des fonctions de niveau de puissance

Niveau de  
puissance

Cuisson express



Départ  
Pause

## Changement du niveau de puissance

Vous pouvez entrer ou modifier le niveau de puissance avant ou pendant la cuisson. La fonction **Niveau de puissance** est réglée à un niveau de 10 (élevé) à moins de la changer.

**1** Appuyez sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE**.

**2** Entrez le nouveau niveau de puissance à l'aide des touches numériques ou appuyez sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE** à plusieurs reprises jusqu'à ce que vous obteniez le niveau désiré.

**3** Après avoir sélectionné le niveau de puissance, attendez cinq secondes. L'affichage retournera à l'écran **Cuisson minutée**.

**4** Entrez le temps de cuisson et appuyez sur **DÉPART**.

OU

**1** Appuyez sur la touche **Cuisson minutée**.

**2** Entrez la durée de cuisson désirée.

**3** Appuyez sur la touche **Niveau de puissance**.

**4** Entrez le nouveau niveau de puissance à l'aide des touches numériques ou appuyez sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE** à plusieurs reprises jusqu'à ce que vous obteniez le niveau désiré.

**5** Après avoir sélectionné le niveau de puissance, attendez cinq secondes. L'affichage retournera à l'écran **Cuisson minutée (entrer la durée)**.

**6** 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 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 attendre 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.

**Réchauffer 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.

## Réglage de l'horloge

---

### Horloge

Pour changer l'heure du jour.

- 1 Appuyez sur la touche **RÉGLAGE DE L'HORLOGE**. (Le four à micro-ondes ne doit pas être en marche.)
- 2 Entrez l'heure. L'horloge s'affiche en mode 12 heures.
- 3 Appuyez sur **RÉGLAGE DE L'HORLOGE** ou **DÉPART** pour confirmer l'heure.

## Départ Pause

---

### Départ/Pause

En plus d'actionner plusieurs fonctions, la touche **DÉPART/PAUSE** vous permet d'arrêter la cuisson sans ouvrir la porte ni effacer l'affichage, et de reprendre la cuisson plus tard.

## Annuler Arrêt

---

### Annuler/Arrêt

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

## Verrouillage des commandes

---

Tenir enfoncée  
3 sec.

### 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 verrouiller ou déverrouiller les commandes, maintenez la touche **VERROUILLAGE DES COMMANDES** enfoncée pendant environ trois secondes. Lorsque le tableau de commande est verrouillé, **LOCKED** (verrouillé) s'affiche brièvement chaque fois que vous appuyez sur une touche. La lettre « L » s'affiche à l'écran.

## Lampe de surface

---

### Lampe

Appuyez une fois sur **LAMPE DE SURFACE** 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.

## À propos des autres caractéristiques

---

### Minuterie Marche/Arrêt

---

**REMARQUE :** Le voyant de la **minuterie** s'allume lorsque la minuterie est en marche.

#### Minuterie

La touche **MINUTERIE** commande la minuterie. Vous pouvez l'utiliser à tout moment, même durant le fonctionnement de l'appareil.

- 1 Appuyez sur la touche **MINUTERIE**.
- 2 Entrez une durée.
- 3 Appuyez sur la touche **MINUTERIE** pour démarrer la minuterie.

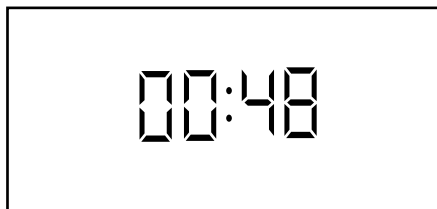
Pour annuler, appuyez sur la touche **MINUTERIE**.

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

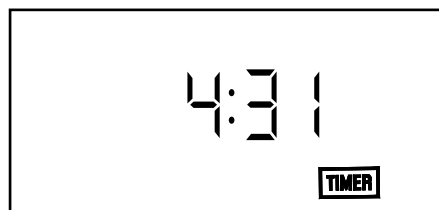
---

### Afficheur

Si vous utilisez la minuterie et que vous utilisez la fonction de cuisson minutée en même temps, vous pouvez changer l'affichage pour alterner entre le décompte de la minuterie et de la cuisson minutée.



Si l'affichage indique le décompte de la minuterie et que vous aimeriez consulter celui de la cuisson minutée, appuyez sur **CUISSON MINUTÉE**.



Si l'affichage indique le décompte de la cuisson minutée et que vous aimeriez consulter le décompte de la minuterie, appuyez sur **MINUTERIE**.

## 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 désactiver 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.

Le plateau tournant peut être désactivé lors des fonctions **Cuisson minutée** ou **Cuisson express** à l'aide de la touche **PLATEAU TOURNANT**.

**Remarque :** À la fin des fonctions **Cuisson minutée** et **Cuisson express**, le plateau tournant se réactivera automatiquement.

## Ventilateur

---

### **Ventilateur**

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

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

### **Rappel d'enfourner la nourriture**

Un rappel s'affichera à l'écran si l'utilisateur essaie de mettre en marche un cycle de cuisson sans avoir placé de nourriture à l'intérieur du four à micro-ondes dans les cinq minutes avant le début du cycle de cuisson.

### **Rappel de fin de cuisson**

Pour vous rappeler que des aliments sont toujours dans le four, l'appareil affiche « Food is ready » (aliment prêt) et émet un signal sonore toutes les minutes jusqu'à ce que vous ouvriez la porte ou que vous appuyiez sur la touche **ANNULER/ARRÊT**.

# À propos des autres caractéristiques

## Réglages

### Réglages

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

**1** Appuyez sur la touche **RÉGLAGES**. Le message suivant défilera à l'écran : « SELECT SETTING ITEM 1 - BEEPER VOLUME, 2 - CLOCK MODE, 3 - DISPLAY ON/OFF, 4 - LIGHT SYNC, 5 - VENT FAN SYNC, 6 - SYNC AUTO OFF, or 7 - EXIT » (Sélectionner la fonction à régler 1 - Volume du signal, 2 - Horloge, 3 - Affichage marche/arrêt, 4 - Sync. lampe, 5 - Sync. ventilateur, 6 - Sync. auto arrêt ou 7 - Quitter).

**2** Sélectionnez la fonction dont vous souhaitez modifier le réglage. Consultez les tableaux ci-dessous pour obtenir un guide détaillé.

Codes	Fonctions à régler	Niveau
1	Volume du signal sonore	0 - Muet 1 - Bas 2 - Normal 3 - Fort <b>Le réglage par défaut est normal</b>
2	Horloge	0 - 12 heures 1 - 24 heures <b>Le réglage par défaut est 12 heures</b>
3	Affichage marche/arrêt	0 - Arrêt 1 - Marche <b>Le réglage par défaut est marche</b>
4	La fonction de synchronisation de la lampe permet de sélectionner l'intensité de la lampe qui s'allume automatiquement lorsqu'un brûleur de la cuisinière jumelée est allumé. Sélectionnez « Arrêt » pour désactiver cette fonction. Vous devrez alors allumer manuellement la lampe de surface.	0 - Arrêt 1 - Bas 2 - Élevé <b>Le réglage par défaut est élevé</b>
5	La fonction de synchronisation du ventilateur permet de sélectionner la vitesse du ventilateur qui se met automatiquement en marche lorsqu'un brûleur de la cuisinière jumelée au four à micro-ondes est allumé. Sélectionnez « Arrêt » pour désactiver cette fonction. Vous devrez alors ouvrir manuellement le ventilateur.	0 - Arrêt 1 - Bas 2 - Moyen 3 - Élevé 4 - Surpuissance <b>Le réglage par défaut est arrêt</b>
6	Sync. auto arrêt - Lorsque la fonction de synchronisation du ventilateur/de la lampe est activée, ce réglage permet d'éteindre automatiquement la lampe/le ventilateur lorsque le brûleur de la cuisinière est fermé. Choisissez la durée de mise en marche de la lampe/du ventilateur jusqu'à ce que le four à micro-ondes éteigne automatiquement la lampe/le ventilateur.	0 - 0 minute 1 - 5 minutes 2 - 10 minutes 3 - 15 minutes 4 - Manuel <b>Le réglage par défaut est 15 minutes</b>
7	Réglage Quitter	1 - Quitter





# Chef Connect Marche/Arrêt


## Pour connecter, tenir enfoncée 3 sec.

### Chef Connect

Utilisez la fonction Chef Connect pour connecter votre four à micro-ondes à une cuisinière GE afin de synchroniser le ventilateur, la lampe de surface et l'horloge à l'aide de la technologie Bluetooth.

**1** Vous devez disposer d'une cuisinière munie de la fonction Chef Connect activée. Pour jumeler votre four à micro-ondes pour la toute première fois, effectuez le processus Chef Connect sur la cuisinière GE. Consultez le manuel de l'utilisateur de la cuisinière pour obtenir les instructions.

**2** Sur le four à micro-ondes, maintenez la touche Chef Connect enfoncée pendant trois secondes. L'icône Bluetooth  de l'affichage se met à clignoter lorsque le four à micro-ondes tente d'établir la connexion avec votre cuisinière GE. L'icône  demeure allumée une fois la connexion correctement établie.

Si aucune cuisinière GE n'est trouvée après deux minutes lors de mode de recherche, le four à micro-ondes cessera la recherche et l'icône Bluetooth  s'éteindra.

Lors du réglage initial, le protocole de réglage se met en marche.


Lorsque la fonction Chef Connect est activée, les réglages par défaut sont les suivants :

- Affichage de la synchronisation de l'horloge : MARCHÉ
- Lampe automatique de la surface de cuisson : MARCHÉ (réglage ÉLEVÉ)
- Ventilateur automatique : ARRÊT
- Arrêt automatique : 15 minutes

**3** Sélectionnez le chiffre 1 pour synchroniser la lampe de surface à votre cuisinière GE. Cela permet à la lampe de surface du four à micro-ondes de s'allumer automatiquement à l'intensité ÉLEVÉE lorsqu'un brûleur de surface de la cuisinière jumelée est allumé.


**4** Sélectionnez le chiffre 1 pour synchroniser le ventilateur à votre cuisinière GE. Cela permet au ventilateur du four à micro-ondes de s'allumer automatiquement à FAIBLE vitesse lorsqu'un brûleur de surface de la cuisinière jumelée est allumé.

Le jumelage est maintenant terminé et la fonction Chef Connect est activée.

Remarque : Si vous ne sélectionnez aucune option de synchronisation lors du réglage, cinq minutes après que l'icône  s'est allumée, les appareils se remettront en mode veille.

Après avoir terminé d'effectuer les réglages expliqués dans les étapes ci-dessus, le ventilateur et la lampe de surface de votre four à micro-ondes seront programmés pour s'allumer automatiquement lorsqu'un brûleur de la surface de cuisson sera allumé. Les horloges de la surface de cuisson et de la cuisinière seront synchronisées et afficheront la même heure. Le ventilateur et la lampe de surface seront automatiquement programmés pour s'éteindre 15 minutes après avoir éteint le brûleur de la surface de cuisson.

Si vous le souhaitez, les réglages de la lampe, du ventilateur et d'arrêt automatique peuvent être modifiés à l'aide des options de réglage 4, 5 et 6 respectivement.

Appuyez une fois sur Chef Connect pour désactiver la connexion et deux fois pour rétablir la connexion. L'icône  s'allume lorsque la fonction est activée.

En cas de déconnexion involontaire, comme une panne de courant qui affecte le four à micro-ondes ou la cuisinière, la connexion demeurera activée une fois le courant rétabli. Toutefois, pour les très courtes interruptions de courant, il se peut que vous deviez redémarrer les appareils pour rétablir la connexion.

## À propos des autres caractéristiques

---

### Réinitialiser le filtre Tenir enfoncée 3 sec.

#### Réinitialiser le filtre

Le voyant DEL rouge s'allume tous les six mois pour vous rappeler de remplacer le filtre à charbon.

Après avoir remplacé le filtre à charbon, maintenez la touche **RÉINITIALISER LE FILTRE** pendant trois secondes pour éteindre le voyant DEL rouge.

#### Filtre à charbon

*Le filtre à charbon ne peut pas être nettoyé.*

*Il doit être remplacé. Commandez la pièce n° WB02X11550 auprès de votre fournisseur GE.*

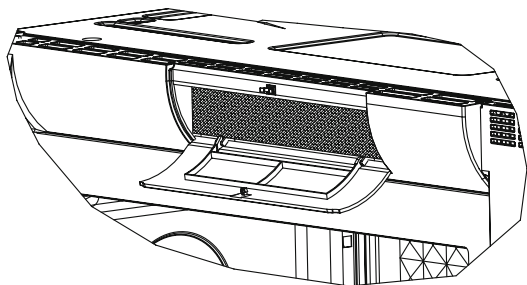
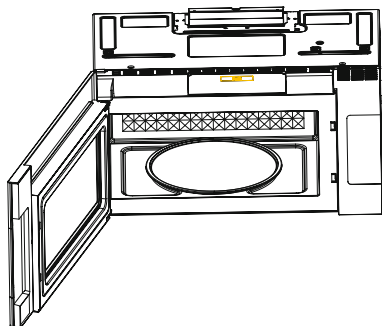
Si l'appareil n'est pas ventilé vers l'extérieur, l'air est recyclé à travers un filtre à charbon jetable qui retient la fumée et les odeurs.

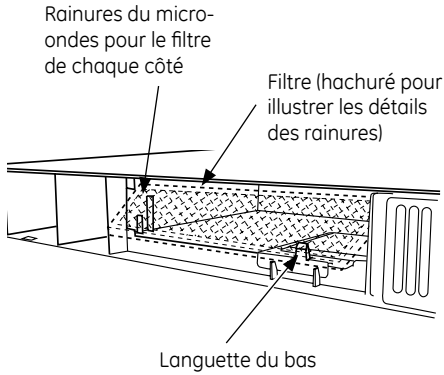
Le filtre à charbon doit être remplacé lorsque le voyant DEL rouge s'allume sous la touche **RÉINITIALISER LE FILTRE**. Reportez-vous aux « Nécessaires optionnels » à la page 8, pour plus de renseignements.

#### Pour retirer le 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).

Ouvrez la porte du four à micro-ondes et appuyez sur la partie portant l'inscription « Push » sur le couvercle du filtre à charbon au centre de la grille. Pressez sur le haut du filtre à l'aide des deux mains, jusqu'à ce que le filtre repose presque à l'horizontale. Tirez le filtre par le bas jusqu'à ce qu'il se dégage des languettes. Faites glisser le filtre vers le bas et retirez-le.





### ***Pour installer le filtre à charbon***

***Avant d'installer le nouveau filtre à charbon,*** enlevez l'emballage (plastique ou autre) du nouveau filtre.

Insérez le haut du filtre dans les rainures situées de chaque côté à l'intérieur de l'ouverture supérieure. Après avoir enclenché la languette du bas, appuyez sur le bas du filtre jusqu'à ce qu'il repose en place à la verticale derrière la languette.

Fermez le couvercle du filtre à charbon au centre de la grille en appuyant de nouveau sur la partie portant l'inscription « Push ».

# Entretien et nettoyage du four

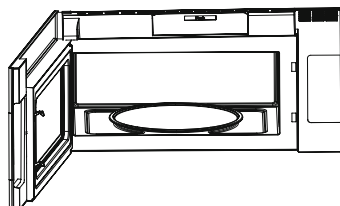
---



## Conseils pratiques

De temps à autre, vous pouvez essuyer 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.*

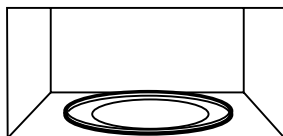


## Nettoyage de l'intérieur du four

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

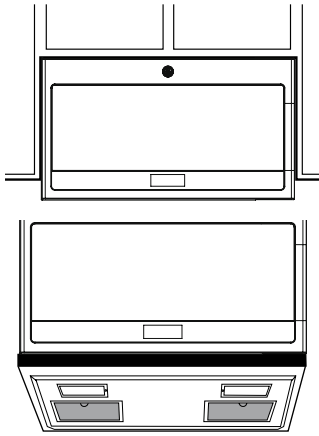
Certaines éclaboussures peuvent être enlevées avec un essuie-tout, d'autres doivent être essuyées avec un chiffon humide. Pour éliminer les taches grasses, utilisez un chiffon imbibé d'eau savonneuse, puis rincez avec un chiffon humide. N'utilisez jamais un produit de nettoyage abrasif ou un ustensile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

### Caisse

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

### 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

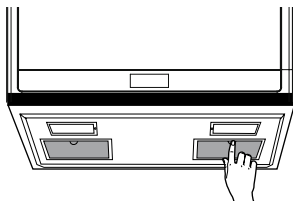
Utilisez un chiffon propre, doux et légèrement humide, puis essuyez bien.

### 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.

### Dessous

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



## Retrait et nettoyage des filtres

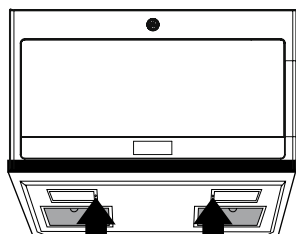
**Pour retirer les filtres,** faites-les glisser vers l'arrière en utilisant les languettes. Tirez-les vers le bas et sortez-les.

Faites tremper les filtres 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.

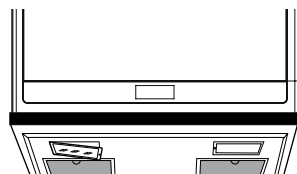
Rincez, secouez et laissez sécher les filtres avant de les réinstaller.

**Pour remettre les filtres en place,** faites-les glisser dans châssis par l'arrière. Poussez vers le haut et vers l'avant pour bloquer les filtres en place.

# Remplacement de l'ampoule



Retirez les vis.



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

Remplacez les ampoules par une ampoule à incandescence de 120 V, 40 W (max.). Commandez les ampoules n° WB25X10030 auprès de votre fournisseur GE.

- 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.

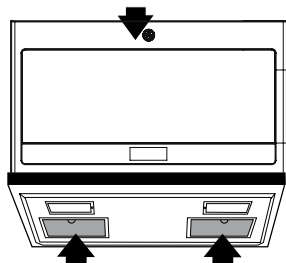
## Remplacer la lampe de la cavité du four

1. Coupez le courant au niveau du tableau de distribution (fusible ou disjoncteur).
2. Ôtez les deux vis de fixation de la grille supérieure et la grille.
3. Retirez le filtre à charbon, s'il y en a un.  
**REMARQUE :** Le filtre à charbon est un nécessaire 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. Commandez les ampoules n° WB25X10029 auprès de votre fournisseur GE.
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.

# Caractéristiques d'extraction

Filtre à charbon (certains modèles)



Filtres 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.

## Filtres 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 le service de dépannage...

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

- 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.
- 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.
- De la vapeur s'échappe de la porte.
- Vous voyez un reflet de lumière autour de la porte ou de la caisse.
- Il y a une baisse d'intensité de la lampe du four ou un changement dans le bruit du ventilateur lorsque le four fonctionne à un niveau de puissance autre que le niveau maximum.
- Vous entendez des bruits 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.

# Avant de contacter le 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
Le four ne se met pas en marche	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>
Le tableau de commande est allumé, mais le four ne se met pas en marche	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/PAUSE après avoir sélectionné la cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Appuyez sur <b>DÉPART/PAUSE</b>.</li> </ul>
	Une autre sélection a déjà été entrée et vous n'avez pas appuyé sur la touche ANNULER/ARRÊT pour l'annuler.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Appuyez sur <b>ANNULER/ARRÊT</b>.</li> </ul>
	Vous n'avez pas entré la durée de cuisson après avoir appuyé sur la touche CUISSON MINUTÉE.	<ul style="list-style-type: none"> <li>N'oubliez pas d'entrer la durée de cuisson après avoir appuyé sur la touche <b>CUISSON MINUTÉE</b>.</li> </ul>
On a appuyé accidentellement sur ANNULER/ARRÊT.		<ul style="list-style-type: none"> <li>Réinitialisez le programme de cuisson et appuyez sur <b>DÉPART/PAUSE</b>.</li> </ul>
Le message « CONTROL LOCKED » (commandes verrouillées) s'affiche	Les commandes ont été verrouillées.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Appuyez pendant trois secondes sur <b>ANNULER/ARRÊT</b> pour déverrouiller les commandes.</li> </ul>
La sole du four est chaude même si le four n'a pas été utilisé	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>
Bip inhabituel à tonalité grave	Vous avez essayé de changer le niveau de puissance, alors que ce n'était pas autorisé.	<ul style="list-style-type: none"> <li>De nombreuses caractéristiques du four sont préétablies et ne peuvent être changées.</li> </ul>
Le ventilateur se met en marche automatiquement	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>
Connexion Bluetooth non établie	Il se peut qu'une coupure de courant perturbe la connexion Bluetooth	<ul style="list-style-type: none"> <li>Essayez de rétablir la connexion en entamant le processus CHEF CONNECT sur l'appareil GE, puis maintenez la touche <b>CHEF CONNECT</b> du four à micro-ondes enfoncée pendant trois secondes. Cela permettra de réinitialiser le processus de connexion. Si ça ne fonctionne pas, débranchez l'appareil ou réenclenchez le disjoncteur pour réinitialiser la commande.</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)**



# Garantie sur le four à micro-ondes GE [www.electromenagersGE.ca](http://www.electromenagersGE.ca)



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 décidera du remplacement ou de la réparation de l'appareil :</b>
<b>Un an</b> À compter de la date d'achat d'origine	<b>En cas de service, MC Commercial fournira toute pièce</b> du four à micro-ondes qui se révèle défectueuse en raison d'un vice de matériau ou de fabrication. À compter de la date Au cours de cette <b>garantie limitée d'un an, MC Commercial</b> fournira également, <b>sans frais</b> , toute la main-d'œuvre et assumera les frais de service lié à l'achat d'origine pour le 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	<b>MC Commercial choisira de remplacer l'appareil ou le magnétron</b> , 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 ne couvre pas :

- Toute visite à votre domicile pour vous expliquer le fonctionnement de l'appareil.
- L'installation, la 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, à un incendie, à une inondation ou à une catastrophe naturelle.
- Tout dommage accessoire ou indirect, causé par des défaillances possibles de l'appareil.
- Tout 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 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 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.

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.

Garant : MC Commercial Inc., Burlington, Ontario

# Service à la clientèle

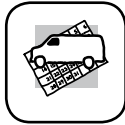
---



## 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)

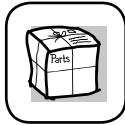
Le service d'un réparateur expert de MC Commercial n'est qu'à un pas de chez vous. Demandez une réparation en ligne, peu importe la journée! C'est pratique! Vous pouvez également téléphoner au 1-800-561-3344 durant les heures normales de bureau.



## Contrats de service

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

Procurez-vous une garantie prolongée de MC Commercial 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 de MC Commercial seront toujours disponibles après l'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, communiquez avec nous sur notre site Web en fournissant tous les détails et votre numéro de téléphone, ou écrivez à :

General Manager, Consumer Relations  
MC Commercial Inc.  
Suite 310, 1 Factory Lane  
Moncton N.-B. 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.