



# Four à micro-ondes

**Sécurité** ..... 2-5

## **Utilisation**

Autres caractéristiques ..... 17, 18  
Caractéristiques du four à micro-ondes .... 7, 8  
Évacuation de l'air ..... 21, 22  
Fonctions avec capteur ..... 13-14  
Fonctions minutées ..... 9, 10  
Fonction Mon assiette ..... 12  
Fonctions pratiques ..... 11  
Niveaux de puissance ..... 16  
Remplacement de l'ampoule ..... 21  
Terminologie de la cuisson  
aux micro-ondes ..... 15

**Entretien et nettoyage** ..... 19 à 20

## **Dépannage**

Avant de contacter un service  
de dépannage ..... 23 à 25

## **Service à la clientèle**

Enregistrement du produit ..... 29  
Garantie ..... 31  
Nécessaires en option ..... 6  
Service à la clientèle. . . Dernière de couverture

**Manuel de  
l'utilisateur**

PVM9215

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.

### AVERTISSEMENT!

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

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

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

## IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

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

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

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## **⚠ AVERTISSEMENT!**

### **IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ**

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

## **ÉTINCELLES**

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

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

- Une feuille d'aluminium ou un autre article métallique qui entre en contact avec une paroi du four.
- Du papier d'aluminium qui n'épouse pas bien la forme des aliments.
- Des assiettes ou de la vaisselle avec un rebord métallique ou un fini lustré métallique.
- La présence d'articles métalliques dans le four à micro-ondes (attaches, broches à volaille, dorures sur la vaisselle).
- Des essuie-tout en papier recyclé, contenant des particules métalliques, sont employés dans le four à micro-ondes.

## **ALIMENTS**

- Ne faites pas éclater de maïs soufflé dans le four à micro-ondes à moins d'utiliser un accessoire pour micro-ondes ou des grains de maïs prévus à cet effet.
- Certains produits comme les œufs entiers ou les aliments contenus dans des récipients fermés (un pot en verre par exemple) peuvent éclater. Vous ne devez pas les faire chauffer dans le four à micro-ondes. Une telle utilisation du four à micro-ondes peut provoquer des blessures.
- Ne faites pas bouillir d'œufs dans le four à micro-ondes. La pression s'accumulerait à l'intérieur du jaune et ferait éclater l'œuf, ce qui pourrait provoquer des blessures.
- Faire fonctionner le four à micro-ondes pendant plus d'une minute ou deux sans placer d'aliments à l'intérieur peut endommager le four et provoquer un incendie. La température autour du magnétron augmente et cela peut 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.
- 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.
- **EAU SURCHAUFFÉE**  
*Les liquides comme l'eau, le café ou le thé peuvent être surchauffés, c'est-à-dire dépasser leur point d'ébullition, sans avoir l'air de bouillir. Le bouillonnement peut ne pas être visible lorsque vous sortez le récipient du four à micro-ondes. AINSI, CES LIQUIDES BRÛLANTS PEUVENT SOUDAINEMENT SE METTRE À BOUILLIR ET DÉBORDER DU RÉCIPIENT LORSQUE CE DERNIER EST DÉPLACÉ OU QU'ON Y PLONGE UN USTENSILE COMME UNE CUILLE.*  
Pour réduire le risque de blessures :
  - Ne surchauffez pas le liquide.
  - Remuez les liquides avant la période de chauffage et au milieu de celle-ci.
  - N'utilisez pas de récipient à parois verticales dont le goulot est étroit.
  - Une fois le récipient chauffé, laissez-le reposer dans le four à micro-ondes pendant un court moment avant de le retirer.
  - Faites très attention lorsque vous introduisez une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.
- 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**

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.

## LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.

### AVERTISSEMENT!

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

■ Si vous n'êtes pas certain qu'un ustensile de cuisson convient au four à micro-ondes, faites l'essai suivant : versez une tasse (240 mL) d'eau dans une tasse graduée en verre. Placez-la dans le four à l'intérieur ou à côté de l'ustensile que vous désirez tester. Chauffez au four à micro-ondes à la puissance maximale pendant 30 à 45 secondes. Si l'ustensile chauffe, il ne doit pas être utilisé pour la cuisson au four à micro-ondes.

Si l'ustensile ne chauffe pas et que seule l'eau dans la tasse est chaude, il convient à la cuisson au four à micro-ondes.

- Si vous utilisez un thermomètre à viande pendant la cuisson, assurez-vous qu'il convient à la cuisson au four à micro-ondes.
- N'utilisez aucun produit en papier recyclé. Le papier ciré, les serviettes et les essuie-tout en papier recyclé peuvent contenir des particules métalliques qui pourraient produire des étincelles ou prendre feu. Évitez d'utiliser des produits en papier qui contiennent du nylon ou des fibres de nylon, car ils peuvent aussi prendre feu.
- Certains récipients en polystyrène (comme ceux utilisés pour l'emballage de la viande) possèdent un fond dans lequel est incrustée une mince bande métallique. Durant la cuisson, ce ruban peut brûler le fond du four et enflammer un essuie-tout.
- N'utilisez pas le four à micro-ondes pour sécher des journaux.
- Tous les types de pellicule plastique ne conviennent pas aux micro-ondes. Consultez les instructions fournies sur l'emballage.
- Pour que les aliments ne dessèchent pas et pour éviter les projections, vous pouvez utiliser une pellicule plastique, du papier ciré ou des essuie-tout en papier. Cependant, disposez la pellicule plastique de façon à ce que la vapeur puisse s'échapper.

- La chaleur des aliments peut se transmettre à l'ustensile de cuisson et ce dernier peut devenir chaud. Vous devrez peut-être utiliser des gants isolants pour manipuler ces ustensiles.
- Les sachets de cuisson que l'on peut faire « bouillir » et les sachets en plastique étanches doivent être entaillés ou percés selon les instructions fournies sur leur emballage. Sinon, le sachet peut éclater pendant ou immédiatement après la cuisson et causer des blessures. De plus, les récipients en plastique doivent être entrouverts, puisque le couvercle forme une jointure étanche. Après la cuisson dans un récipient recouvert d'une pellicule plastique étanche, enlevez la pellicule avec prudence. Pour éviter toute blessure, tenez votre visage et vos mains éloignés de la vapeur.
- Utilisez le papier d'aluminium selon les instructions fournies dans le présent manuel. Les repas préparés contenus dans des barquettes en aluminium de moins de 3/4 po (1,9 cm) de hauteur peuvent être réchauffés aux micro-ondes. Ôtez la feuille d'aluminium du dessus et remettez la barquette dans la boîte. Lorsque vous utilisez du papier d'aluminium dans le four à micro-ondes, éloignez-le d'au moins 1 po (2,5 cm) des parois du four.
- Ustensiles de cuisson en plastique – Les ustensiles de cuisson en plastique conçus pour les fours à micro-ondes sont très utiles, mais ils doivent être utilisés avec prudence. Même le plastique conçu pour la cuisson au four à micro-ondes peut ne pas être aussi résistant à la chaleur qu'un ustensile en verre ou en céramique. Il peut rapidement s'amollir ou carboniser s'il est soumis à de courtes périodes de cuisson excessive. S'ils sont exposés longtemps à une cuisson excessive, les aliments et l'ustensile peuvent prendre feu.

Observez les règles suivantes :

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

## VENTILATEUR D'EXTRACTION

Le ventilateur fonctionne automatiquement dans certaines conditions (reportez-vous à la section « Ventilateur automatique »). Certaines précautions doivent être prises afin d'éviter le déclenchement et la propagation de feux de cuisson lorsque le ventilateur fonctionne.

- Nettoyez souvent le dessous du four à micro-ondes. Ne laissez pas la graisse s'accumuler sur le four à micro-ondes ou les filtres du ventilateur.
- Dans le cas d'un feu de graisse sur les éléments de surface situés en dessous du four à micro-ondes, étouffez les flammes en recouvrant l'ustensile d'un couvercle, d'une plaque à gâteaux ou d'un plateau.

- Nettoyez les filtres du ventilateur avec soin. Les produits de nettoyage corrosifs, comme ceux utilisés pour le four et à base de soude, peuvent endommager les filtres.
- Pour faire flamber des aliments sous le four à micro-ondes, mettez le ventilateur en marche.
- Ne laissez jamais les éléments de surface sous le four à micro-ondes à des réglages élevés sans surveillance. Les débordements peuvent produire de la fumée et des projections de graisse qui pourraient s'enflammer et se propager si le ventilateur du four à micro-ondes fonctionne. Pour réduire le fonctionnement du ventilateur automatique, choisissez des ustensiles de taille appropriée et n'utilisez les éléments de surface à réglage élevé que lorsque cela est vraiment nécessaire.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

## INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

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

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

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

Si vous ne comprenez pas bien les INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE ou en cas d'incertitude quant à la mise à la terre de l'appareil, consultez un électricien qualifié ou un technicien du service après-vente.

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

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

Nous déconseillons l'utilisation d'un cordon prolongateur avec cet appareil. Si le cordon d'alimentation est trop court, demandez à un électricien qualifié ou à un technicien du service après-vente d'installer une prise près de l'appareil. (Consultez la section CORDONS PROLONGATEURS.)

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

## FICHES D'ADAPTATION

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

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

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

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

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

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

### Situations dans lesquelles le cordon d'alimentation sera régulièrement débranché

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

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

Alignez les grandes alvéoles/fentes.

MÉTHODE TEMPORAIRE

Avant l'emploi, vérifiez la qualité du branchement et de la mise à la terre.

## STIMULATEURS CARDIAQUES

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

LISEZ ET SUIVEZ ATTENTIVEMENT CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## Nécessaires en option

---

Disponibles moyennant un coût supplémentaire chez votre fournisseur GE.

### Nécessaires de panneaux complémentaires

- JX52WH — Blanc
- JX52BL — Noir

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

Pour une installation entre des armoires seulement et non en bout de comptoir. Chaque nécessaire contient deux panneaux complémentaires de 3 po (7,6 cm) de largeur.

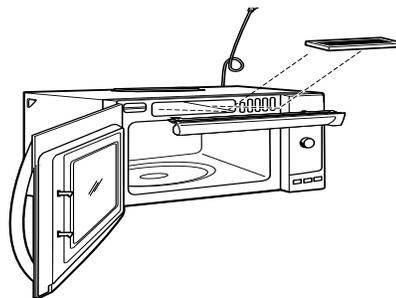
### Nécessaires de filtre

- N° de vente : JX81H – Nécessaire de filtre à charbon pour le recyclage d'air

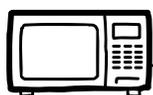
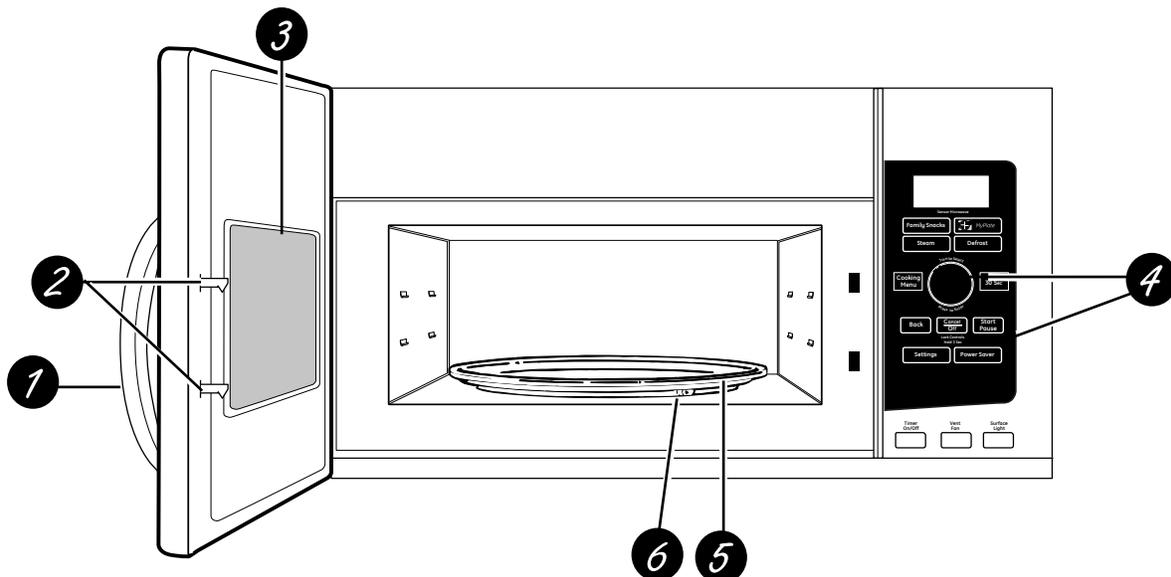
N° de service : WB02X10956

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).



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** Tableau de commande et bouton de sélection.
- 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.

## Fonction d'économie d'énergie (certains modèles)

Votre four à micro-ondes GE est doté d'une fonction d'économie d'énergie. De nombreux appareils électroménagers, incluant les fours à micro-ondes, consomment de l'énergie même lorsqu'ils sont arrêtés ou en mode d'attente. L'élimination de consommation d'énergie lors de l'attente peut réduire les coûts de fonctionnement.

Pour **ACTIVER** la fonction d'économie d'énergie :

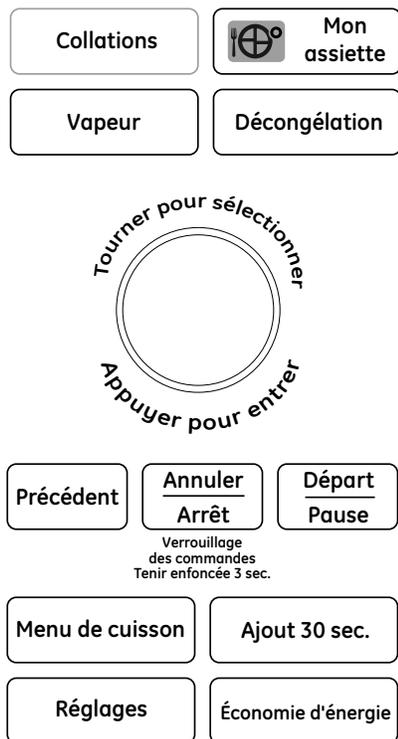
Appuyez sur la touche **ÉCONOMIE D'ÉNERGIE** de l'appareil. L'écran de l'appareil affichera « Power Saver is On » (économie d'énergie activée). Lorsque l'appareil est en mode veille (vous n'appuyez sur aucun bouton ou n'effectuez aucune cuisson) pendant une minute, l'affichage s'éteint.

**REMARQUE** : L'horloge n'affiche pas l'heure lorsque ce mode est activé. Lorsque vous appuyez sur un bouton, l'affichage s'allume tout au long de l'utilisation et demeurera allumé jusqu'à ce que l'appareil revienne en mode veille pendant une minute.

Pour **DÉSACTIVER** la fonction d'économie d'énergie :

Appuyez sur la touche **ÉCONOMIE D'ÉNERGIE** de l'appareil. L'écran s'allumera et affichera le message « Power Saver is Off » (économie d'énergie désactivée). L'écran demeurera allumé peu importe la durée du mode veille.

## Caractéristiques de cuisson du four à micro-ondes



### Commandes du four

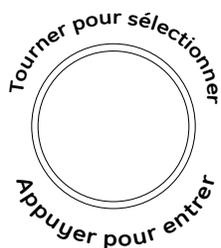
Avant de commencer, consultez le guide pratique.

#### 1 Fonctions minutées

Appuyez sur	Entrez
MENU DE CUISSON	Type d'aliment, type de cuisson, etc.
DÉCONGÉLATION	Temps, poids, type d'aliment ou décongélation rapide 1 lb (454 g)
RÉGLAGES	
MINUTERIE	
+ 30 SEC.	Mise en marche immédiate!

#### 2 Fonctions avec capteur

Appuyez sur	Entrez
VAPEUR	Appuyez sur la touche pour sélectionner l'aliment.
MON ASSIETTE	Appuyez sur la touche pour sélectionner l'aliment.
COLLATIONS	Appuyez sur la touche pour sélectionner l'aliment.

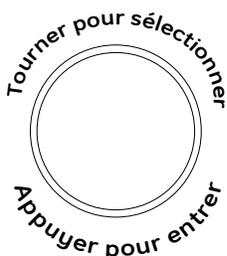


## Utilisation du bouton de sélection

Vous pouvez sélectionner les options du four en tournant le bouton de sélection et en appuyant dessus pour valider votre choix.

Vous pouvez également appuyer sur le bouton de sélection en lieu et place du bouton **DÉPART/PAUSE** pour programmer le four plus rapidement.

### Menu de cuisson



Départ  
Pause

## Cuisson minutée

### Cuisson minutée I

Cette fonction permet de programmer une durée de cuisson allant de 15 secondes à 99 minutes.

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

- 1** Appuyez sur la touche **MENU DE CUISSON**.
- 2** Tournez le bouton de sélection pour choisir **Cook by Time** (cuisson minutée).
- 3** Réglez la durée de cuisson.
- 4** Réglez le niveau de puissance.
- 4** Appuyez sur le bouton de sélection ou sur la touche **DÉPART/PAUSE** pour commencer la cuisson.

Vous pouvez ouvrir la porte du four durant la **cuisson minutée** pour vérifier les aliments. Pour reprendre la cuisson, fermez la porte et appuyez sur le bouton de sélection ou sur **DÉPART/PAUSE**.

**REMARQUE :** Vous pouvez modifier la durée de cuisson en tout temps, simplement en tournant le bouton de sélection ou en appuyant dessus afin d'effectuer les nouveaux réglages. Vous pouvez également modifier le niveau de puissance en appuyant sur le bouton de sélection pour effectuer les nouveaux réglages.

### Cuisson minutée I et II

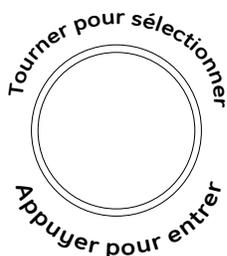
Cette fonction permet un changement automatique du niveau de puissance durant la cuisson. Pour utiliser cette fonction :

- 1** Appuyez sur la touche **MENU DE CUISSON**.
- 2** Tournez le bouton de sélection pour choisir **Cook by Time I & II** (cuisson minutée I et II).
- 3** Réglez la durée de cuisson 1.
- 4** Réglez le premier niveau de puissance.
- 5** Réglez la durée de cuisson 2.
- 6** Réglez le second niveau de puissance.
- 7** Appuyez sur le bouton de sélection ou sur la touche **DÉPART/PAUSE** pour commencer la cuisson.

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

**REMARQUE :** Vous pouvez modifier la durée de cuisson en tout temps, simplement en tournant le bouton de sélection ou en appuyant dessus afin d'effectuer les nouveaux réglages. Vous pouvez également modifier le niveau de puissance en appuyant sur le bouton de sélection pour effectuer les nouveaux réglages.

### Ajout 30 sec.



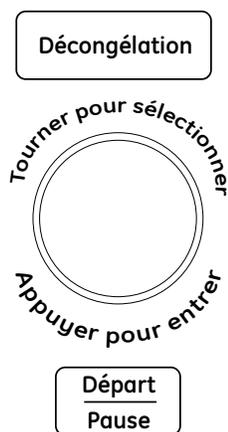
## Ajout 30 sec.

Voici une façon rapide de commencer la cuisson en la réglant par blocs de 30 secondes chaque fois que vous appuyez sur la touche **AJOUT 30 SEC**. Pendant la cuisson, vous pouvez changer la durée de cuisson quand vous le souhaitez en tournant le bouton de sélection.

Le niveau de puissance élevé est automatiquement sélectionné à 10 et le four se met immédiatement en marche.

La puissance peut être modifiée durant le décompte en appuyant sur le bouton de sélection pour effectuer les réglages de cuisson.

## Fonctions minutées



### Décongélation minutée

La fonction de **décongélation minutée** permet d'effectuer une décongélation pendant une durée déterminée.

- 1** Appuyez sur la touche **DÉCONGÉLATION**.
- 2** Tournez le bouton de sélection pour choisir **Defrost by Time** (décongélation minutée).
- 3** Tournez le bouton de sélection jusqu'à la durée désirée. Appuyez sur le bouton de sélection pour valider.
- 4** Appuyez sur la touche **DÉPART/PAUSE** pour commencer la décongélation.
- 5** Retournez l'aliment lorsque le four affiche **TURN FOOD OVER** (retournez les aliments).

Pendant la décongélation, vous pouvez changer la durée de décongélation quand vous le souhaitez en tournant le bouton de sélection.

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

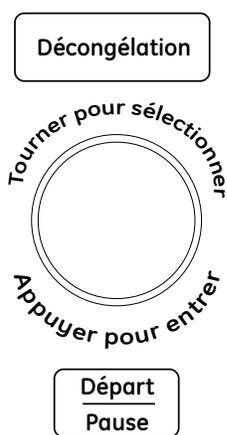
Il se peut que vous entendiez un bruit sourd pendant la décongélation. Ce bruit est normal lorsque le four ne fonctionne pas au niveau de puissance **élevé**.

### Conseils pour la décongélation

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

## Guide de décongélation

Aliment	Durée	Remarques
<b>Fruits</b> <b>Sachet en plastique – 1 à 2</b> (paquet de 10 oz/283 g)	1 à 5 min	
<b>Pains, gâteaux</b> <b>Brioches</b> (approx. 12 oz/340 g) <b>Petits pains divers</b> (1)	2 à 4 min 1/4 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>Viande</b> <b>Bacon</b> (1 lb/454 g)	2 à 5 min	Placez l'emballage non ouvert dans le four. Laissez reposer pendant 5 minutes après la décongélation.
<b>Biftecks, côtelettes et escalopes</b>	4 à 8 min par lb (454 g)	Placez la viande déballée dans un plat de cuisson. Retournez à mi-cuisson. Couvrez 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>Rôtis : bœuf, agneau, veau, porc</b>	9 à 13 min par lb (454 g)	Utilisez le niveau de puissance 10.
<b>Saucisses de Francfort</b> (1 lb/454 g)	2 à 5 min	Placez l'emballage non ouvert dans le four. Faites chauffer jusqu'à ce que les saucisses se détachent. Si nécessaire, laissez reposer pendant 5 minutes pour terminer la décongélation.
<b>Viande hachée</b> (1 lb/454 g)	4 à 6 min	Retournez la viande à la moitié de la décongélation.
<b>Volaille</b> <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 mi-décongélation, retournez-la et couvrez les parties tièdes avec du papier d'aluminium. Terminez la décongélation. Laissez reposer pendant 1 à 2 heures au réfrigérateur pour terminer la décongélation.
<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, déballez-le et retournez-le. Lorsque la durée est écoulée, séparez les morceaux et placez-les dans un plat de cuisson. Faites chauffer de 2 à 4 minutes de plus, au besoin. Laissez reposer quelques minutes pour terminer la décongélation.
<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 à mi-cuisson. Faites couler de l'eau froide dans la cavité jusqu'à ce que vous puissiez enlever les abats.
<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, déballez-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 abats.



## Décongélation selon le poids (N'utilisez pas de grille pour la cuisson aux micro-ondes.)

Utilisez la fonction de **décongélation selon le poids** pour les viandes, la volaille et le poisson pesant jusqu'à 6 lb (2,7 kg). Utilisez la fonction de **décongélation selon le poids** pour la plupart des autres produits alimentaires surgelés.

La fonction de **décongélation selon le poids** programme automatiquement le niveau de puissance et la durée de décongélation pour une décongélation uniforme des viandes, de la volaille et du poisson.

- Retirez la viande de son emballage et placez-la sur un plat allant au four à micro-ondes.

- Appuyez sur la touche **DÉCONGÉLATION**.
- Tournez le bouton de sélection jusqu'à « Defrost by Weight » (décongélation selon le poids), puis appuyez sur le bouton pour valider.

- Entrez le poids de l'aliment en tournant le bouton de sélection et en utilisant le guide de conversion ci-dessous. Par exemple, tournez le bouton jusqu'à « 1,2 » pour 1,2 lb/544 g (1 livre 3 oz). Appuyez sur le bouton de sélection pour valider.

- Appuyez sur la touche **DÉPART/PAUSE** ou sur le cadran de sélection pour commencer la décongélation.

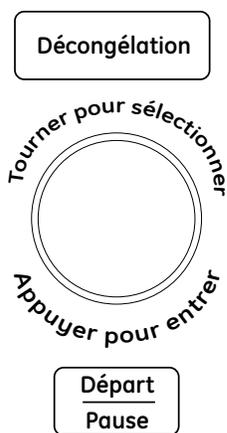
- Retournez l'aliment lorsque le four affiche **TURN FOOD OVER** (retourner les aliments).

- Retirez la viande décongelée du four ou protégez les parties tièdes avec de petits morceaux de papier d'aluminium.
- Vous devez laisser reposer la plupart des viandes pendant 5 minutes pour que la décongélation se termine. Pour un gros rôti, la période d'attente est d'environ 30 minutes.

## Guide de conversion

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

Onces	Livres
1 à 2 (28 à 56 g)	0,1
3 (85 g)	0,2
4 à 5 (113 à 141 g)	0,3
6 à 7 (170 à 198 g)	0,4
8 (227 g)	0,5
9 à 10 (255 à 283 g)	0,6
11 (312 g)	0,7
12 à 13 (340 à 368 g)	0,8
14 à 15 (397 à 425 g)	0,9



## Décongélation rapide 1 lb

Cette fonction programme automatiquement la durée de décongélation et le niveau de puissance qui fourniront les meilleurs résultats pour les viandes, la volaille et le poisson de 1 livre (454 g).

- Retirez la viande de son emballage et placez-la sur un plat allant au four à micro-ondes.

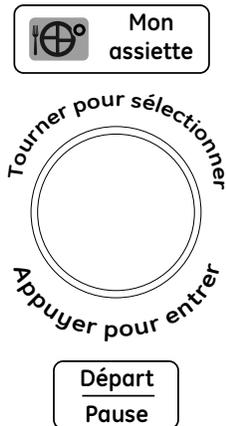
- Appuyez sur la touche **DÉCONGÉLATION**.
- Tournez le bouton de sélection jusqu'à « 1lb Quick Defrost » (décongélation rapide 1 lb), puis appuyez sur le bouton pour valider.

- Appuyez sur la touche **DÉPART/PAUSE** ou sur le cadran de sélection pour commencer la décongélation.

- Retournez l'aliment lorsque le four affiche **TURN FOOD OVER** (retourner les aliments).

- 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.

# Fonction Mon assiette



## Fonction Mon assiette

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

- 1** Appuyez sur la touche **MON ASSIETTE**.
- 2** Tournez le bouton de sélection pour choisir le type d'aliment souhaité. Appuyez sur le bouton de sélection pour valider. Reportez-vous au *Guide de cuisson de la fonction Mon assiette* ci-dessous, ou vérifiez l'affichage des différents types d'aliments.
- 3** Choisissez le type d'aliment, puis entrez la quantité, le cas échéant.
- 4** Appuyez sur le bouton de sélection ou sur la touche **DÉPART/PAUSE** pour commencer la cuisson.

**REMARQUE À PROPOS DE LA CUISSON PAR CAPTEUR :** Afin d'obtenir de meilleurs résultats, n'ouvrez pas la porte durant la cuisson.

Pour la cuisson sans capteur, vous pouvez ouvrir la porte du four durant la cuisson pour vérifier les aliments. Pour reprendre la cuisson, fermez la porte et appuyez sur **DÉPART/PAUSE**.

**REMARQUE :** N'utilisez pas les fonctions avec capteur deux fois de suite pour la même portion d'aliment. Si l'aliment n'est pas assez cuit après le premier décompte, utilisez la fonction de CUISSON MINUTÉE pour augmenter la durée de cuisson.

## Guide de cuisson pour la fonction

**REMARQUE :** Sauf indication contraire, utilisez le **niveau de puissance 10**.

Premier choix	Deuxième choix	Troisième choix
Grain	Riz	1/2 tasse (120 mL), 1 tasse (240 mL), 1-1/2 tasse (360 mL)
	Gruau	1 à 4 paquets
	Mais soufflé	1 oz (28 g), 3,0 oz (85 g), 3,5 oz (100 g)
	Macaroni	1/2 tasse (120 mL), 1 tasse (240 mL), 1-1/2 tasse (360 mL)
	Quinoa	1/2 tasse (120 mL), 1 tasse (240 mL), 1-1/2 tasse (360 mL)
Légumes	Asperges	Frais, surgelés, en conserve
	Brocoli	Frais, surgelé
	Haricots en conserve	En conserve
	Haricots verts	Frais, surgelés, en conserve
	Carottes	Frais, surgelés, en conserve
	Maïs	Épis entier frais (1 à 4), grains surgelés, en conserve
	Pois verts	Surgelé, frais, en conserve
	Pomme de terre	Au four, douces
	Épinards	Surgelé, frais, en conserve
Viande hachée		
Volaille	Poulet avec os	
	Poulet désossé	
Fruits de mer	Saumon	
	Tilapia	
	Poisson blanc	

## Vapeur

### Vapeur

Utilisez la fonction de **vapeur** pour la cuisson à la vapeur de certains aliments préprogrammés. Pour de meilleurs résultats, veuillez utiliser un bol pour cuisson à la vapeur ou un cuiseur à riz Nordic Ware.

- 1 Appuyez sur la touche **VAPEUR**.
- 2 Tournez le bouton de sélection pour choisir l'aliment que vous souhaitez cuire à la vapeur. Appuyez sur le bouton de sélection pour valider.
- 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 **DÉPART/PAUSE** ou tournez le bouton de sélection pour démarrer la cuisson.
- 5 Le four vous indiquera quand ouvrir la porte et **FERMER** les événements sur le bol de cuisson à la vapeur.

REMARQUE : Assurez-vous d'ouvrir la porte et de fermer les événements sur le bol de cuisson à la vapeur, dès qu'il vous sera demandé de le faire. Si vous appuyez sur la touche **DÉPART/PAUSE** avant d'ouvrir la porte, le message « *Insert Food* » (Enfourner la nourriture) s'affichera.

- 6 Pour reprendre la cuisson, fermez la porte et appuyez sur **DÉPART/PAUSE**.

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

Premier choix	Deuxième choix
Riz	1 - 1 tasse (240 mL) de riz blanc; 2 - 1 tasse (240 mL) de riz brun
Asperges	1 à 2 tasses (240 à 480 g)
Brocoli	1 à 2 tasses (240 à 480 g)
Choux de Bruxelles	1 à 2 tasses (240 à 480 g)
Carottes	1 à 2 tasses (240 à 480 g)
Chou-fleur	1 à 2 tasses (240 à 480 g)
Courgette	1 à 2 tasses (240 à 480 g)

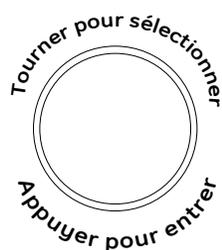
## Collations

### Collations

La fonction de **collations** permet de cuisiner une grande variété de collations familiales préprogrammées.

- 1 Appuyez sur la touche **COLLATIONS**.
- 2 Tournez le bouton de sélection pour choisir l'aliment que vous souhaitez cuire. Appuyez sur le bouton de sélection pour valider.
- 3 Entrez une quantité pour la collation choisie.
- 4 Appuyez sur **DÉPART/PAUSE** pour commencer la cuisson.

Premier choix	Deuxième choix
Burrito	1 à 3
Pépites de poulet	1 à 2 portions
Gruau	1 à 4 paquets
Macaroni au fromage instantané	1 à 2 paquets
Pâtes en conserve	1 à 2 boîtes de conserve
Hot-dogs	1 à 4
Pizza (5 po, surgelée)	
Chocolat chaud	1 à 3 tasses (240 à 720 mL)



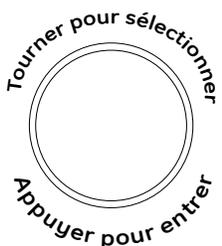
### Amollissement

Utilisez la fonction d'**amollissement** pour amollir certains aliments préprogrammés.

- 1 Appuyez sur la touche **MENU DE CUISSON** ou **DÉCONGÉLATION**.
- 2 Tournez le bouton de sélection pour sélectionner l'option **Soften** (amollissement). Appuyez sur le bouton de sélection pour valider.
- 3 Tournez le bouton de sélection pour choisir l'aliment que vous souhaitez amollir. Appuyez sur le bouton de sélection pour valider.

- 4 Entrez une quantité pour l'aliment choisi.
- 5 Appuyez sur **DÉPART/PAUSE** pour commencer la cuisson.

Premier choix	Deuxième choix
Beurre	1/2 bâtonnet; 1 bâtonnet; 2 bâtonnets
Fromage à la crème	3 oz (85 g); 8 oz (227 g); 16 oz (454 g)
Crème glacée	1 chopine (1/2 L); 1 pinte (1 L);



### Fondre

Utilisez la fonction **Melt** (fondre) pour faire fondre certains aliments préprogrammés :

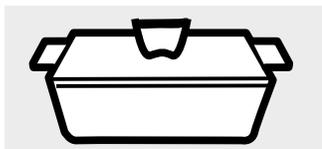
- 1 Appuyez sur la touche **MENU DE CUISSON** ou **DÉCONGÉLATION**.
- 2 Tournez le bouton de sélection pour sélectionner l'option **Melt** (fondre). Appuyez sur le bouton de sélection pour valider.
- 3 Tournez le bouton de sélection pour choisir l'aliment que vous souhaitez faire fondre. Appuyez sur le bouton de sélection pour valider.

- 4 Entrez une quantité pour l'aliment choisi.
- 5 Appuyez sur **DÉPART/PAUSE** pour commencer la cuisson.

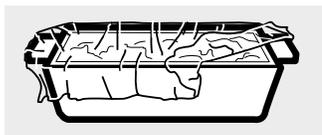
Premier choix	Deuxième choix
Beurre	1/2 bâtonnet; 1 bâtonnet; 2 bâtonnets
Caramel	4 oz (113 g); 8 oz (227 g); 12 oz (340 g); 16 oz (454 g)
Brisures de chocolat	4 oz (113 g); 8 oz (227 g); 12 oz (340 g); 16 oz (454 g)
Guimauves	5 oz (142 g); 8 oz (227 g); 10 oz (283 g); 16 oz (454 g)

## Fonctions avec capteur

---



Avec couvercle



Avec ouverture



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

### Capteur d'humidité

#### Ce qui se produit lorsque vous utilisez les fonctions avec 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.

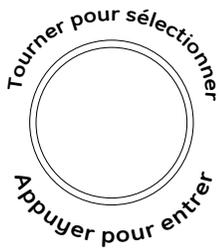
N'utilisez pas les fonctions avec capteur deux fois de suite pour la même portion d'aliment, vous pourriez la faire trop cuire ou la faire brûler. Si l'aliment n'est pas assez cuit après le décompte, utilisez la fonction **CUISSON MINUTÉE** pour ajouter une durée de cuisson.

- Des récipients et 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 en laissant une ouverture ou d'un couvercle. N'utilisez jamais de couvercle en plastique trop étanche, il empêcherait la vapeur de s'échapper et ferait trop cuire l'aliment.
- Assurez-vous que l'extérieur des récipients et l'intérieur du four à micro-ondes sont secs avant de mettre les aliments dans le four. Des gouttelettes d'humidité qui se transformeraient en vapeur pourraient tromper le capteur.

<b>Terme</b>	<b>Définition</b>
<b>Aération</b>	Après avoir recouvert un récipient d'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 plastique légèrement soulevée ou un morceau de papier ciré permettent à l'excès de vapeur de s'échapper.
<b>Étincelles</b>	La formation d'étincelles dans le four à micro-ondes est provoquée par : <ul style="list-style-type: none"><li>■ un article en 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 les attaches, les broches à 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 la poitrine des poulets et certains autres aliments 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.

## Changement du niveau de puissance

---



Vous pouvez entrer ou changer le niveau de puissance immédiatement après avoir réglé la durée de la **cuisson minutée**, de la **décongélation minutée** ou de la **cuisson express**. Le niveau de puissance peut aussi être changé lors du décompte.

- 1** D'abord, vous devez suivre les instructions relatives à la **cuisson minutée**, à la **décongélation minutée** ou à la **cuisson express**.
- 2** Appuyez sur le bouton de sélection pour valider la durée et entrer la modification du niveau de puissance.
- 3** Tournez le bouton de sélection vers la droite pour augmenter le niveau de puissance, et vers la gauche pour le diminuer. Appuyez sur le bouton de sélection pour valider.

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 de cuisson. 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'emploi d'un niveau de puissance inférieur permet une cuisson plus uniforme et vous n'avez pas à remuer ni à retourner les aliments aussi souvent. Avec certains aliments, vous obtiendrez une meilleure saveur, texture ou apparence, en réduisant la puissance de chauffage. Utilisez un niveau de puissance moins élevé si vous faites cuire des aliments qui ont tendance à déborder, comme les pommes de terre à la normande.

Les temps de repos (après la période de cuisson aux micro-ondes) favorisent une distribution uniforme de la chaleur à l'intérieur des aliments. Prenez par exemple le **niveau de puissance 3** pour la décongélation : si l'énergie des micro-ondes n'était pas arrêtée, l'extérieur de la nourriture cuirait avant que l'intérieur ne soit décongelé.

*Exemples d'utilisation des divers niveaux de puissance :*

**Élevé 10 :** Poisson, bacon, légumes, réchauffage des liquides.

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

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

**Bas 2 ou 3 :** Décongélation sans cuisson; cuisson lente; sauces délicates.

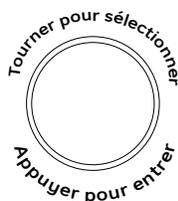
**Réchauffage 1 :** Pour garder les aliments chauds sans les cuire de façon excessive; amollissement du beurre.

## Signal de rappel de fin de cuisson

Pour vous rappeler que des aliments sont toujours dans le four, l'appareil affiche « COOKING IS COMPLETE » (cuisson terminée)

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**.

### Réglages



#### Horloge

Appuyez sur la touche **RÉGLAGES** pour entrer l'heure.

- 1 Appuyez sur la touche **RÉGLAGES**.
- 2 Tournez le bouton de sélection pour choisir **Clock Settings** (réglages de l'horloge). Appuyez sur le bouton de sélection pour valider.

3 Tournez le bouton de sélection pour entrer l'heure. Appuyez sur le bouton de sélection pour valider.

4 Appuyez sur le bouton 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.

### Annuler Arrêt

#### Annuler/Arrêt

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

### Annuler Arrêt

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 **ANNULER/ARRÊT** enfoncée pendant environ trois secondes. Lorsque le tableau de commande est verrouillé, « CONTROL IS LOCKED » (commandes verrouillées) s'affichera brièvement à chaque fois que vous appuyez sur une touche (y compris le bouton de sélection).

### Lampe de surface



#### Lampe de surface

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

### Minuterie Marche/Arrêt



#### 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 Tournez le bouton de sélection pour entrer une durée. Appuyez sur le bouton de sélection pour valider.

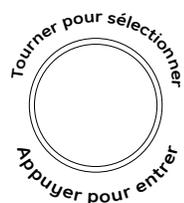
Pour annuler, appuyez sur la touche **MINUTERIE**.

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

**REMARQUE :** L'afficheur indiquera « TIMER » (minuterie) tant que la minuterie est en fonction; le temps apparaîtra sur le côté droit de l'afficheur et pourra être modifié en cours de cuisson en appuyant sur le bouton de sélection, en le tournant jusqu'à ce que l'option de minuterie soit en surbrillance, puis en appuyant de nouveau sur le bouton de sélection.

## Autres caractéristiques

### Réglages



#### Mise en marche et arrêt du plateau tournant

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

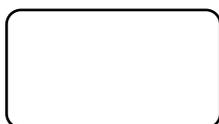
- 1 Appuyez sur la touche **RÉGLAGES**.
- 2 Tournez le bouton de sélection pour choisir **Turntable ON/OFF** (plateau tournant marche/arrêt). Appuyez sur le bouton de sélection pour valider.

- 3 Tournez le bouton de sélection pour choisir **Turntable ON** (plateau tournant en marche) ou **Turntable OFF** (plateau tournant arrêté). Appuyez sur le bouton de sélection pour valider.

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.

### Ventilateur



#### Ventilateur

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

Appuyez une fois sur la touche **VENTILATEUR** pour 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.

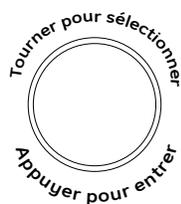
Pour tous les programmes de cuisson au micro-ondes, le ventilateur ne fonctionnera que lors de l'utilisation des réglages bas et moyen.

#### Ventilateur automatique

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

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

### Réglages



#### Veilleuse automatique

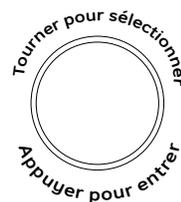
La **veilleuse automatique** peut-être programmée pour s'allumer ou s'éteindre à des heures voulues.

- 1 Appuyez sur la touche **RÉGLAGES**.
- 2 Tournez le bouton de sélection pour choisir l'option **Auto Night Light** (veilleuse automatique). Appuyez sur le bouton de sélection pour valider.
- 3 Tournez le bouton de sélection pour désactiver, vérifier ou régler les fonctions de la veilleuse. Appuyez sur le bouton de sélection pour valider.

- 4 (Pour le réglage de la veilleuse) Tournez le bouton de sélection pour régler les heures d'activation et de désactivation de la veilleuse, puis appuyez sur le bouton de sélection pour valider

**REMARQUE :** La fonction de veilleuse automatique s'activera toujours à l'heure programmée, même si le réglage d'intensité est différent à ce moment-là. Elle éteindra également la lumière à l'heure d'extinction prévue, quel que soit le réglage d'intensité en cours.

### Réglages



#### Niveau sonore

La fonction d'intensité du signal sonore permet de régler le volume du signal sonore.

- 1 Appuyez sur la touche **RÉGLAGES**.
- 2 Tournez le bouton de sélection pour choisir **Sound Level** (niveau sonore). Appuyez sur le bouton de sélection pour valider.

- 3 Tournez le bouton de sélection pour choisir le niveau sonore désiré. Appuyez sur le bouton de sélection pour valider.

**REMARQUE :** Certains signaux sonores sont déjà préprogrammés et leur volume ne peut être modifié.



## Conseils utiles

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

Assurez-vous que le four est arrêté avant de le nettoyer.

## Nettoyage de l'intérieur du four

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

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

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.

### Grille

Nettoyez la grille avec un savon doux et de l'eau ou au lave-vaisselle.

Ne la nettoyez pas dans un four autonettoyant.

## Nettoyage des surfaces externes

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

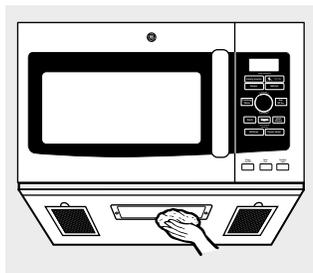
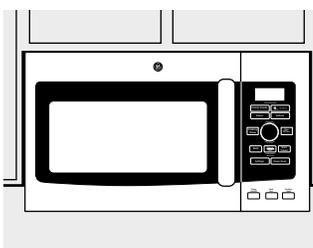
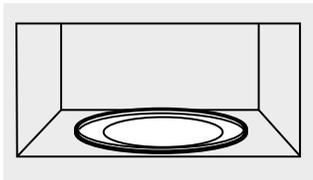
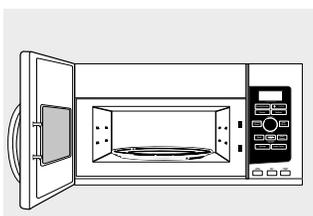
Essuyez les surfaces avec un chiffon humide. Séchez bien. N'utilisez pas de produit de nettoyage à pulvériser, de grandes quantités d'eau savonneuse, de produit abrasif ni d'objet acéré sur le tableau de commande – ils peuvent l'endommager. Certains essuie-tout peuvent également le rayer.

### 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.



# Entretien et nettoyage du four

## Panneaux en plastique coloré

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

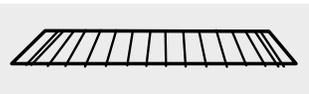
## Joint de la porte

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 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.

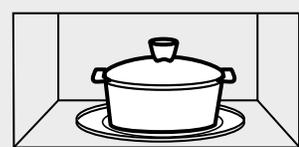
## Grille (certains modèles)



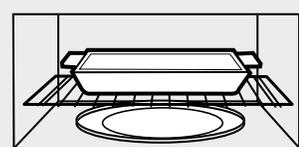
**REMARQUE :** N'utilisez la grille pour le réchauffage que si des plats se trouvent sur plus d'un niveau. **NE RANGEZ JAMAIS la grille du four dans le four à micro-ondes.**

### **AVERTISSEMENT D'ÉTINCELLES :**

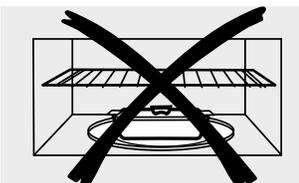
Si vous constatez la présence d'étincelles, appuyez sur la touche **ANNULER/ARRÊT** et éliminez la cause du problème.



Pour de meilleurs résultats



Résultats inégaux



Résultats inégaux

## Grille (sur certains modèles)

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

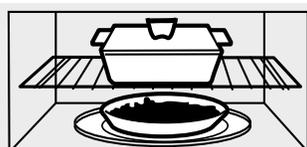
Comment utiliser la grille pendant la cuisson aux micro-ondes :

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

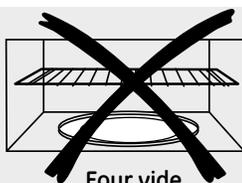
La cuisson aux micro-ondes donne de meilleurs résultats lorsque les aliments sont placés sur le plateau tournant ou sur la grille lorsqu'elle est ajustée à la position la plus basse.

Utilisez les supports de la grille inférieure lorsque vous faites cuire des aliments dans un plat ovale ou volumineux.

Utilisez les supports de la grille supérieure pour faire de la cuisson sur deux niveaux.

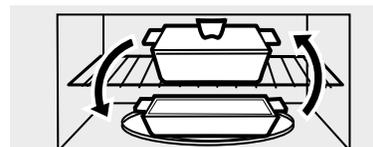


Réchauffage sur 2 niveaux



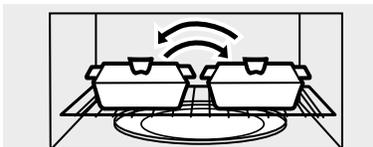
Four vide

## Grille et réchauffage



Permutez les plats à mi-cuisson.

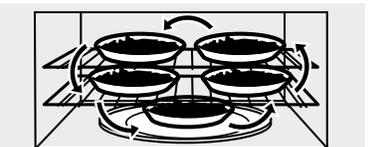
Pour réchauffer sur 2 niveaux OU



Permutez les plats à mi-cuisson.

Pour réchauffer 2 plats sur le niveau inférieur :

- 1 Multipliez la durée de réchauffage par 1,5.

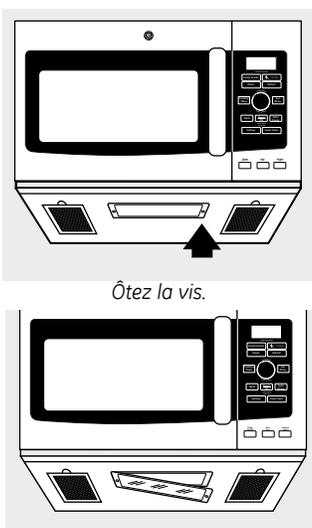


Permutez les plats deux fois.

- 2 Permutez les plats à la moitié de la durée.

Pour réchauffer sur 3 niveaux (certains modèles) :

- 1 Doublez la durée de réchauffage.
- 2 Permutez les plats deux fois et tournez-les d'un demi-tour durant le réchauffage. (Placez les aliments denses, ou ceux nécessitant une cuisson plus longue, sur la grille supérieure, en premier.)



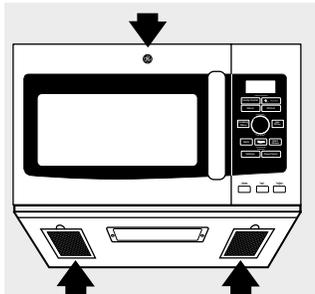
## Lampe d'éclairage de la surface de cuisson/éclairage nocturne

Remplacez l'ampoule par une ampoule halogène 120 V, 25 ou 50 W (max.). Commandez les ampoules n° WB36X10213 auprès de votre fournisseur GE.

- 1 Pour remplacer l'ampoule de la lampe d'éclairage de la surface de cuisson/de la veilleuse, débranchez l'appareil ou coupez le courant au niveau du tableau de distribution (fusible ou disjoncteur).
- 2 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. Rétablissez l'alimentation électrique du four.

# Évacuation de l'air

Filtere à charbon (certains modèles)



Filteres réutilisables (sur tous les modèles)

## Ventilateur

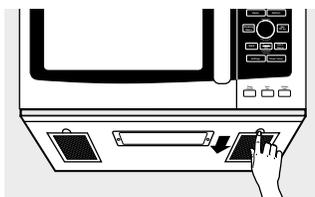
Le ventilateur d'extraction comporte deux filtres en métal réutilisables.

Pour les modèles avec recyclage d'air, il y a également 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.



## Dépose 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.

# Évacuation de l'air

## Filtre à charbon

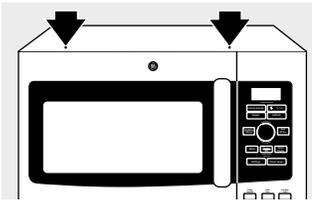
N° de vente : JX81H

N° de service : WB02X10956

**Le filtre à charbon ne peut pas être nettoyé. Il doit être remplacé. Commandez le filtre n° WB02X10956 auprès de votre fournisseur GE.**

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

Le filtre à charbon doit être remplacé lorsqu'il est visiblement sale ou qu'il a changé de couleur (généralement après 6 à 12 mois, selon la fréquence d'utilisation de la hotte). Reportez-vous à la section « Nécessaires en option » de la page 10, pour plus de renseignements.



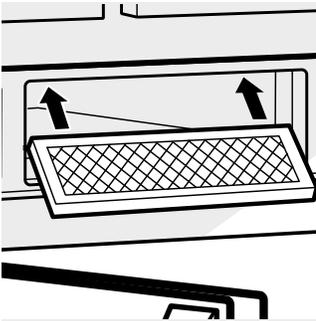
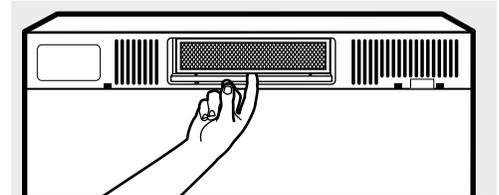
Retirez les deux vis de fixation de la grille pour enlever celle-ci.

## Retrait du filtre à charbon

**Avant de retirer le filtre à charbon**, débranchez l'appareil ou coupez le courant au niveau du tableau de distribution (fusible ou disjoncteur). Ôtez les deux vis de fixation de la grille supérieure et la grille.

Vous devrez peut-être ouvrir des portes d'armoire pour enlever les vis.

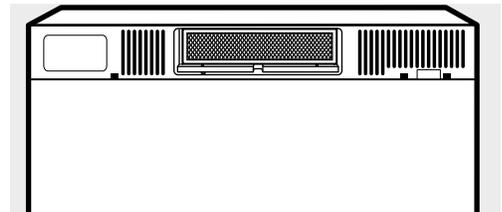
Tirez le filtre par le bas jusqu'à ce qu'il se dégage des languettes. Faites glisser le filtre vers le bas et retirez-le.



## Installation du 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 de l'ouverture supérieure. Poussez le filtre par le bas jusqu'à ce qu'il soit en place, derrière les languettes.



### 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. Essuyez 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.
- Une baisse d'intensité de la lampe du four ou un changement dans le bruit du ventilateur lorsque le four fonctionne à un niveau de puissance autre que le niveau maximum.
- Vous entendez un bruit sourd pendant que le four fonctionne.
- Des interférences perturbent la réception des ondes de radio et de télévision lorsque le four à micro-ondes fonctionne. Ces interférences sont semblables à celles des autres petits électroménagers et n'indiquent pas un mauvais fonctionnement de votre four. Branchez-le sur un circuit électrique différent, éloignez la radio ou la télévision le plus possible du four ou vérifiez la position et le signal de l'antenne de réception de la radio ou de la télévision.

REMARQUE : Si l'afficheur ne fonctionne pas, vérifiez si la fonction d'économie d'énergie est activée, ou si le bouton d'attente est enfoncé.

## 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
Le four ne fonctionne pas	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 puis rebranchez le cordon d'alimentation du four.</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>
	La fonction d'économie d'énergie n'est pas activée.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Appuyez sur la touche <b>ÉCONOMIE D'ÉNERGIE</b> de façon à ce qu'elle soit enfoncée.</li> </ul>
Tableau de commande allumé, mais le four ne se met toujours 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>
	La touche <b>DÉPART/PAUSE</b> n'est pas enfoncée 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 on n'a pas appuyé sur la touche <b>ANNULER/ARRÊT</b> 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 <b>CUISSON MINUTÉE</b> .	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assurez-vous d'entrer la durée de cuisson après avoir appuyé sur <b>CUISSON MINUTÉE</b>.</li> </ul>
	La touche <b>ANNULER/ARRÊT</b> a été accidentellement enfoncée.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réglez de nouveau le programme de cuisson et appuyez sur <b>DÉPART/PAUSE</b>.</li> </ul>
	Vous n'avez pas entré le poids de l'aliment après avoir sélectionné <b>DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE</b> ou <b>DÉCONGÉLATION RAPIDE 1 lb</b> .	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assurez-vous d'avoir entré le poids de l'aliment après avoir sélectionné <b>DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE</b> ou <b>DÉCONGÉLATION RAPIDE</b>.</li> </ul>
	Vous n'avez pas entré le type d'aliment après avoir appuyé sur <b>CUISSON AUTOMATIQUE</b> .	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assurez-vous d'avoir entré un type d'aliment.</li> </ul>
« CONTROL LOCKED » (Commandes verrouillées) s'affiche	Le tableau de commande a été verrouillé.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Appuyez sur la touche <b>ANNULER/ARRÊT</b> pendant environ 3 secondes pour déverrouiller les commandes.</li> </ul>
La sole du four est chaude même lorsque le four n'a pas été utilisé	L'éclairage de la surface de cuisson est situé sous la sole du four. Lorsque la lampe est allumée, la chaleur qu'elle génère chauffe la sole du four.	<ul style="list-style-type: none"> <li>C'est tout à fait 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 pas être changées.</li> </ul>

<b>Problème</b>	<b>Causes possibles</b>	<b>Solutions</b>
<i>Le ventilateur se met en marche automatiquement</i>	Le ventilateur d'extraction se met automatiquement en marche pour protéger le four à micro-ondes s'il détecte un excès de chaleur provenant de la surface de cuisson placée sous le four.	<ul style="list-style-type: none"><li>• C'est tout à fait normal.</li></ul>
<i>« SENSOR ERROR » (Erreur de capteur) s'affiche</i>	<p>Lorsque vous utilisez une fonction avec capteur, la porte a été ouverte avant que la vapeur n'ait été détectée.</p> <p>Le capteur n'a pas détecté de vapeur pendant la durée maximum impartie.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• N'ouvrez pas la porte tant que la vapeur n'a pas été détectée et que le décompte n'a pas commencé sur l'affichage.</li><li>• Allongez la durée de cuisson en utilisant la cuisson minutée.</li></ul>

## Notes

---

*Notes*

---

## Notes

---

---

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

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

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

---



For Canadian  
Customers



Pour les  
consommateurs  
canadiens

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

OWNERSHIP REGISTRATION CERTIFICATE – FICHE D'INSCRIPTION DU PROPRIÉTAIRE					
Please register your product to enable us to contact you in the remote event a safety notice is issued for this product and to allow for efficient communication under the terms of our warranty, should the need arise.			Veuillez enregistrer votre produit afin de nous permettre de communiquer avec vous si jamais un avis de sécurité concernant ce produit était émis et de communiquer facilement avec vous en vertu de votre garantie, si le besoin s'en fait sentir.		
REGISTER ON-LINE: ENREGISTREMENT SUR INTERNET À :		<a href="http://www.geappliances.ca">www.geappliances.ca</a> <a href="http://www.electromenagersge.ca">www.electromenagersge.ca</a>		MAIL TO: <b>P.O. BOX 1780, MISSISSAUGA</b> POSTEZ À: <b>ONTARIO, L4Y 4G1</b>	
<input type="checkbox"/> MR. / M. <input type="checkbox"/> MISS/MLE	<input type="checkbox"/> MRS. / MME <input type="checkbox"/> MS.	FIRST NAME / PRÉNOM		LAST NAME / NOM	
STREET NO / N° RUE		STREET NAME / RUE			APT.NO/APP./RR#
CITY / VILLE			PROVINCE	POSTAL CODE/CODE POSTAL	
AREA CODE/IND. RÉG.		TELEPHONE/TÉLÉPHONE	E-MAIL/COURRIEL		
DID YOU PURCHASE A SERVICE CONTRACT FOR THIS APPLIANCE? AVEZ-VOUS ACHETÉ UN CONTRAT DE SERVICE POUR CET APPAREIL ?			YES/OUI NO/NON	<input type="checkbox"/>	IF YES/SI OUI : EXPIRATION Y/A M DJ
NAME OF SELLING DEALER / NOM DU MARCHAND			MODEL / MODÈLE		
INSTALLATION DATE / DATE D'INSTALLATION Y/A M DJ		CORRESPONDENCE CORRESPONDANCE	<input type="checkbox"/> ENGLISH <input type="checkbox"/> FRANÇAIS	SERIAL / SÉRIE	
<input type="checkbox"/> I do not wish to receive any promotional offers regarding this product. Je ne désire pas recevoir d'offres promotionnelles concernant ce produit.					

## Garantie du four à micro-ondes GE.



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

Période de garantie :	Mabe remplacera :
<b>Un an</b> À compter de la date d'achat d'origine	<b>Toute pièce</b> du four qui se révèle défectueuse en raison d'un vice de matériau ou de fabrication. Au cours de cette <b>garantie limitée</b> d'un an, Mabe fournira également, <b>sans frais</b> , tous les coûts de main-d'œuvre et de service liés au remplacement de la pièce défectueuse.
<b>Cinq ans</b> À compter de la date d'achat d'origine	Le magnétron, s'il se révèle défectueux en raison d'un vice de matériau ou de fabrication. Au cours de cette garantie limitée de cinq ans, vous devrez assumer les frais de main-d'œuvre ou de réparation à domicile.

### Ce que Mabe ne couvre pas :

- Toute visite à votre domicile pour vous expliquer le fonctionnement de l'appareil.
- L'installation, la livraison ou l'entretien inadéquats de l'appareil.
- Tout produit auquel il n'est pas possible d'accéder pour effectuer les réparations nécessaires.
- Toute défectuosité du produit lorsqu'il a été utilisé de façon abusive ou inadéquate, employé à toute autre fin que celle pour laquelle il a été conçu ou utilisé à des fins commerciales.
- Le remplacement des fusibles ou le réenclenchement du disjoncteur de votre domicile.
- Le remplacement de l'ampoule de la lampe d'éclairage de la surface de cuisson.
- Tout dommage au produit attribuable à un accident, un incendie, une inondation ou une catastrophe naturelle.
- Tout dommage accessoire ou indirect, causé par des défaillances possibles de l'appareil.
- Tout dommage causé après la livraison.

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

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

Dans certaines provinces, il est interdit d'exclure ou de limiter les dommages indirects ou accessoires. La présente garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez bénéficier d'autres droits, qui varient d'une province à l'autre. Pour connaître les droits dont vous bénéficiez dans votre province, contactez le bureau des Relations avec les consommateurs de votre région ou de votre province.

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

**Garant : Mabe Canada Inc. Burlington, Ontario**

## Service à la clientèle

---



### Site Web des électroménagers GE

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

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



### Demande de réparation

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

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



### Contrats de service

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

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

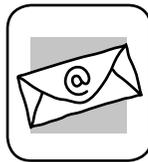


### Pièces et accessoires

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

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

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



### Communiquez avec nous

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

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



### Enregistrez votre appareil

[www.electromenagersge.ca](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.