



GE Profile Convection/Microwave Oven

Safety Instructions2-6

Operating Instructions

Bake Features 10, 18, 20

Best Method of Cooking Chart21

Changing Power Level 14

Cooking Options10

Cookware Tips20

Fast Bake Feature10, 19, 20

Features of Your Oven 8, 9

Microwave Terms 14

Other Features23-25

 Auto Recipe™ Conversion18, 24

 Automatic Fan25

 Auto Nite Light24

 Bake Temp. Adjust24

 Beeper Volume24

 Child Lock-Out23

 Clear/Off23

 Clock23

 Cooking Complete Reminder23

 Display Language24

 Display ON/OFF24

 Display Speed24

 Help23

 Measures25

 More Time Message25

 Resume23

 Start/Pause23

 Surface Light25

 Timer25

 Turntable On/Off25

 Vent Fan25

Roast Features 10, 18, 20

Sensor Features 15-17

Time and Auto Features9, 11-13

Warm Feature 22

Care and Cleaning

Charcoal Filters29

Inside26

Outside26

Replacing the Light Bulbs27

Stainless Steel27

Vent Filters28, 29

Troubleshooting Tips 30, 31

Things That Are Normal
With Your Microwave Oven 32

Consumer Support

Consumer Support Back Cover

Optional Kits7

Product Registration33-34

Warranty 35

Français

For a French version of this manual, visit our Website at www.GEAppliances.ca.

Pour une version française de ce manuel, consultez notre site Web www.electromenagersge.ca.

Owner's Manual
JVM1790

Write the model and serial numbers here:

Model # _____

Serial # _____

You can find them on a label when the door is open.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

! WARNING!

For your safety, the information in this manual must be followed to minimize the risk of fire, explosion, electric shock, exposure to excessive microwave energy, or to prevent property damage, personal injury, or loss of life.

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- (a) **Do Not Attempt** to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
- (b) **Do Not Place** any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- (c) **Do Not Operate** the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:
 - (1) door (bent),
 - (2) hinges and latches (broken or loosened),
 - (3) door seals and sealing surfaces.
- (d) **The Oven Should Not** be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.

When using electrical appliances basic safety precautions should be followed, including the following:

- Read and follow the specific precautions in the **PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY** section above.
- This appliance must be grounded. Connect only to a properly grounded outlet. See the **GROUNDING INSTRUCTIONS** section on page 6.
- Install or locate this appliance only in accordance with the provided Installation Instructions.
- This microwave oven is CSA listed for installation over electric and gas ranges.
- This microwave oven is not approved or tested for marine use.
- This over-the-range oven is designed for use over ranges no wider than 36" (91.4 cm). It may be installed over both gas and electric cooking equipment.
- Do not operate this appliance if it has a damaged power cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. If the power cord is damaged, it must be replaced by General Electric Service or an authorized service agent using a power cord available from General Electric.
- Do not cover or block any openings on the appliance.
- Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This microwave oven is specifically designed to heat, dry or cook food, and is not intended for laboratory or industrial use.
- To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic or other combustible materials are placed inside the oven while cooking.
 - Remove wire twist-ties and metal handles from paper or plastic containers before placing them in the oven.
 - Do not use the oven for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the oven when not in use.
 - Do not pop popcorn in your microwave oven unless in a special microwave popcorn accessory or unless you use popcorn labeled for use in microwave ovens.
 - If materials inside the oven ignite, keep the oven door closed, turn the oven off and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel. If the door is opened, the fire may spread.
 - Do not use the Sensor Features twice in succession on the same food portion. If food is undercooked after the first countdown, use **Time Cook** for additional cooking time.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.

- When using the **Bake**, **Roast** or **Fast Bake** functions, both the outside and inside of the oven will become hot. Always use hot pads to remove containers of food and accessories such as the oven shelf.
- **Thermometer**—Do not use regular cooking or oven thermometers when cooking by microwave or using the **Fast Bake** mode. The metal and mercury in these thermometers could cause **arcing** and possible damage to the oven. Do not use a thermometer in food you are microwaving unless the thermometer is designed or recommended for use in the microwave oven.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts involving risk of electric shock.
- Do not store any materials, other than our recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water—for example, in a wet basement, near a swimming pool, near a sink or in similar locations.
- Keep power cord away from heated surfaces.
- Do not immerse power cord or plug in water.
- Do not mount this appliance over a sink.
- See door surface cleaning instructions in the *Care and cleaning of the microwave oven* section of this manual.
- This appliance must only be serviced by qualified service personnel. Contact nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- Do not store anything directly on top of the microwave oven surface when the microwave oven is in operation.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

⚠ WARNING!



ARCING

If you see arcing, press the **CLEAR/OFF** button and correct the problem.

Arcing is the microwave term for sparks in the oven. Arcing is caused by:

- The metal shelf not installed correctly so it touches the microwave wall.
- Metal or foil touching the side of the oven.
- Turntable ring support not installed correctly.
- Foil not molded to food (upturned edges act like antennas).
- Metal, such as twist-ties, poultry pins, or gold-rimmed dishes, in the microwave.
- Recycled paper towels containing small metal pieces being used in the microwave.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠ **WARNING!**



FOODS

- Do not pop popcorn in your microwave oven unless in a special microwave popcorn accessory or unless you use popcorn labeled for use in microwave ovens.
- Do not boil eggs in a microwave oven. Pressure will build up inside egg yolk and will cause it to burst, possibly resulting in injury.
- Operating the microwave with no food inside for more than a minute or two may cause damage to the oven and could start a fire. It increases the heat around the magnetron and can shorten the life of the oven.
- Foods with unbroken outer “skin” such as potatoes, hot dogs, sausages, tomatoes, apples, chicken livers and other giblets, and egg yolks should be pierced to allow steam to escape during cooking.
- Some products such as whole eggs and sealed containers—for example, closed jars—are able to explode and should not be heated in this microwave oven. Such use of the microwave oven could result in injury.
- **SUPERHEATED WATER**
Liquids, such as water, coffee, or tea, are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.
- Foods cooked in liquids (such as pasta) may tend to boil more rapidly than foods containing less moisture. Should this occur, refer to the *Care and cleaning of the microwave oven* section for instructions on how to clean the inside of the oven.
- Avoid heating baby food in glass jars, even with the lid off. Make sure all infant food is thoroughly cooked. Stir food to distribute the heat evenly. Be careful to prevent scalding when warming formula. The container may feel cooler than the formula really is. Always test the formula before feeding the baby.
- Don't defrost frozen beverages in narrow-necked bottles (especially carbonated beverages). Even if the container is opened, pressure can build up. This can cause the container to burst, possibly resulting in injury.
- Hot foods and steam can cause burns. Be careful when opening any containers of hot food, including popcorn bags, cooking pouches and boxes. To prevent possible injury, direct steam away from hands and face.
- Do not overcook potatoes. They could dehydrate and catch fire, causing damage to your oven.
- Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an INTERNAL temperature of 160°F (70°C) and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180°F (82°C). Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.

To reduce the risk of injury to persons:

- Do not overheat the liquid.
- Stir the liquid both before and halfway through heating it.
- Do not use straight-sided containers with narrow necks.
- After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
- Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.



MICROWAVE-SAFE COOKWARE

Do not operate the oven in the microwave mode without the turntable and the turntable support seated and in place. The turntable must be unrestricted so it can rotate.

Make sure all cookware used in your microwave oven is suitable for microwaving. Most glass casseroles, cooking dishes, measuring cups, custard cups, pottery or china dinnerware which does not have metallic trim or glaze with a metallic sheen can be used. Some cookware is labeled "suitable for microwaving."

- If you are not sure if a dish is microwave-safe, use this test: Place in the oven both the dish you are testing and a glass measuring cup filled with 1 cup of water—set the measuring cup either in or next to the dish. Microwave 30–45 seconds at high. If the dish heats, it should not be used for microwaving.
 - If the dish remains cool and only the water in the cup heats, then the dish is microwave-safe.
 - Oversized food or oversized metal cookware should not be used in a microwave/convection oven because they increase the risk of electric shock and could cause a fire.
 - Sometimes the oven floor, turntable and walls can become too hot to touch. Be careful touching the floor, turntable and walls during and after cooking.
 - If you use a meat thermometer while microwaving or using the **FAST BAKE** mode, make sure it is safe for use in microwave ovens.
 - Do not use recycled paper products. Recycled paper towels, napkins and waxed paper can contain metal flecks which may cause arcing or ignite. Paper products containing nylon or nylon filaments should be avoided, as they may also ignite.
 - Some styrofoam trays (like those that meat is packaged on) have a thin strip of metal embedded in the bottom. When microwaved, the metal can burn the floor of the oven or ignite a paper towel.
 - Use of the shelf accessory:
 - Remove the shelf from the oven when not in use.
 - Use pot holders when handling the shelf and cookware. They may be hot.
 - Be sure that the shelf is positioned properly inside the oven to prevent product damage.
 - Do not cover the shelf or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the microwave/convection oven.
 - Do not use your microwave/convection oven to dry newspapers.
 - Not all plastic wrap is suitable for use in microwave ovens. Check the package for proper use.
 - Paper towels, waxed paper and plastic wrap can be used to cover dishes in order to retain moisture and prevent spattering while microwaving. Be sure to vent plastic wrap so steam can escape.
 - Do not use paper products when the microwave/convection oven is operated in the **BAKE, ROAST** or **FAST BAKE** mode.
 - Cookware may become hot because of heat transferred from the heated food. Pot holders may be needed to handle the cookware.
 - When microwaving "boilable" cooking pouches and tightly closed plastic bags, they should be slit, pierced or vented as directed by package. If they are not, plastic could burst during or immediately after cooking, possibly resulting in injury. Also, plastic storage containers should be at least partially uncovered because they form a tight seal. When cooking with containers tightly covered with plastic wrap, remove covering carefully and direct steam away from hands and face.
 - Use foil only as directed in this manual. TV dinners may be microwaved in foil trays less than 3/4" (2 cm) high; remove the top foil cover and return the tray to the box. When using foil in the microwave oven, keep the foil at least 1" (2.5 cm) away from the sides of the oven.
 - Plastic cookware—Plastic cookware designed for microwave cooking is very useful, but should be used carefully. Even microwave-safe plastic may not be as tolerant of overcooking conditions as are glass or ceramic materials and may soften or char if subjected to short periods of overcooking. In longer exposures to overcooking, the food and cookware could ignite.
- Follow these guidelines:*
- 1** Use microwave-safe plastics only and use them in strict compliance with the cookware manufacturer's recommendations.
 - 2** Do not microwave empty containers.
 - 3** Do not permit children to use plastic cookware without complete supervision.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠ **WARNING!**



GROUNDING INSTRUCTIONS

WARNING: *Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock.*

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current.

This appliance is equipped with a power cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

Consult a qualified electrician or service technician if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.

If the outlet is a standard 2-prong wall outlet, it is your personal responsibility and obligation to have it replaced with a properly grounded 3-prong wall outlet.

Do not under any circumstances cut or remove the third (ground) prong from the power cord.

Do not use an adapter plug with this appliance.

Do not use an extension cord with this appliance. If the power cord is too short, have a qualified electrician or service technician install an outlet near the appliance.

For best operation, plug this appliance into its own electrical outlet to prevent flickering of lights, blowing of fuse or tripping of circuit breaker.

THE VENT FAN

The fan will operate automatically under certain conditions (see Automatic Fan feature). Take care to prevent the starting and spreading of accidental cooking fires while the vent fan is in use.

- Clean the underside of the microwave often. Do not allow grease to build up on the microwave or the fan filters.
- In the event of a grease fire on the surface units below the microwave oven, smother a flaming pan on the surface unit by covering the pan completely with a lid, a cookie sheet or a flat tray.

- Use care when cleaning the vent fan filters. Corrosive cleaning agents, such as lye-based oven cleaners, may damage the filters.

- When preparing flaming foods under the microwave, turn the fan on.

- Never leave surface units beneath your microwave oven unattended at high heat settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite and spread if the microwave vent fan is operating. To minimize automatic fan operation, use adequate sized cookware and use high heat on surface units only when necessary.



READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Available at extra cost from your GE supplier.

Filler Panel Kits

- **JX40WH—White**
- **JX41—Black**

When replacing a 36" (91.4 cm) range hood, filler panel kits fill in the additional width to provide a custom built-in appearance.

For installation between cabinets only; not for end-of-cabinet installation. Each kit contains two 3" wide filler panels.

Filter Kits

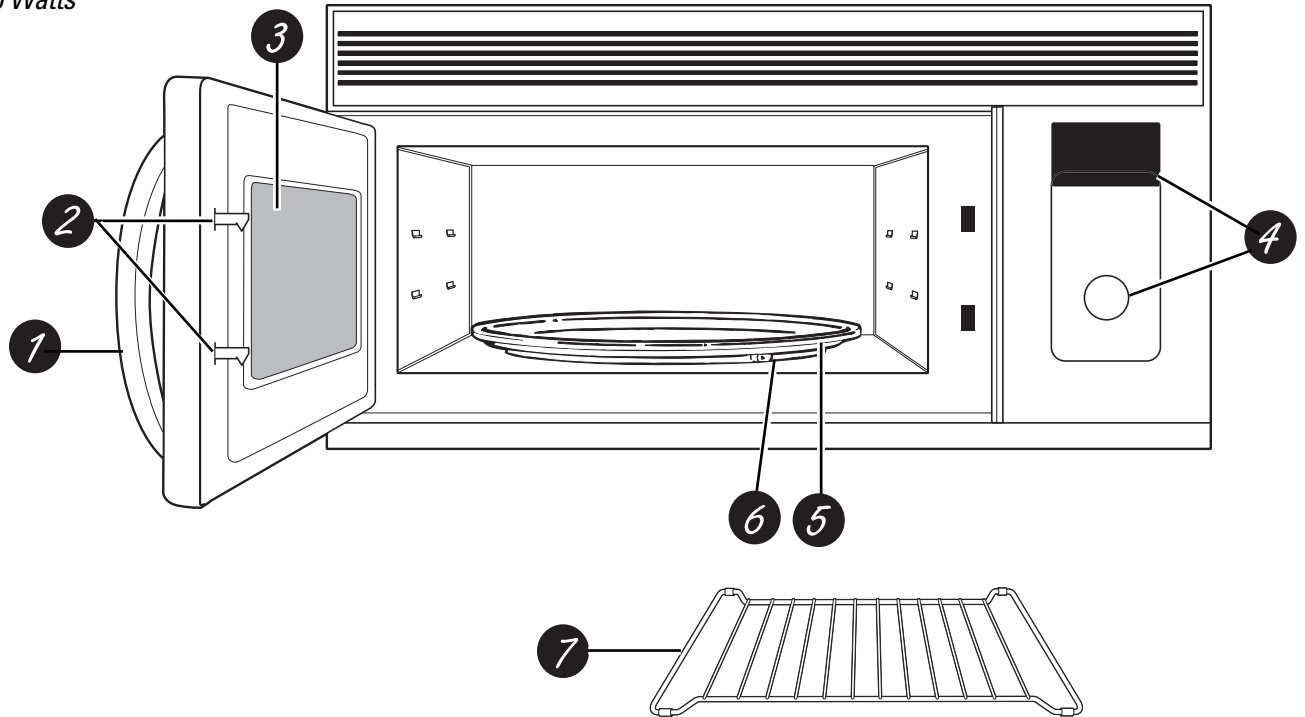
- **JX81D—Recirculating Charcoal Filter Kit**

Filter kits are used when the oven cannot be vented to the outside.

About the features of your oven.

Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.

1000 Watts



Features of the Oven

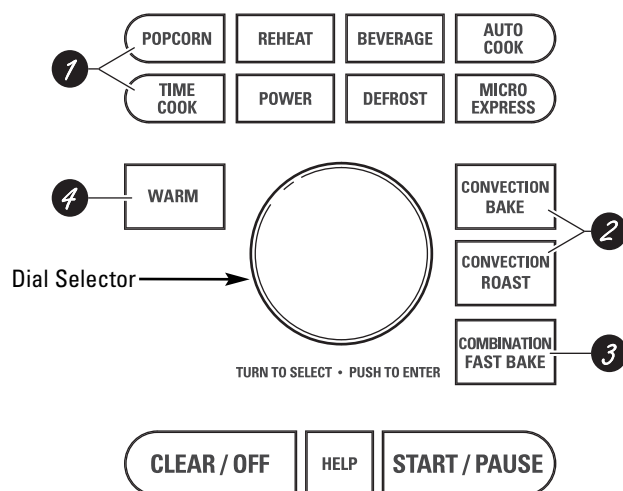
- 1 Door Latch Release Handle.**
- 2 Door Latches.**
- 3 Window with Metal Shield.** Screen allows cooking to be viewed while keeping microwaves confined in the oven.
- 4 Control Panel and Selector Dial.**
- 5 Removable Turntable.** Do not operate the oven in the microwave mode without the turntable and turntable support seated and in place.
- 6 Removable Turntable Support.** Do not operate the oven in the microwave mode without the turntable and turntable support seated and in place.
- 7 Shelves.** Use with **CONVECTION BAKE**, **CONVECTION ROAST** or **COMBINATION FAST BAKE**. (Do not use when microwave cooking.)

For best results, use one shelf in the lower position and leave at least a 1-inch gap between the cooking dish and the sides of the oven. For two-level Baking or Fast Baking use both shelves.

About the cooking and warming features of your microwave/convection oven.

www.GEAppliances.ca

You can cook by Microwave, Convection Bake, Convection Roast or Combination Fast Bake. Keep hot, cooked foods at serving temperature with the Warm feature.



Cooking Controls

1 Microwave Cooking Time and Auto Features

Press **Turn and push dial to enter**

TIME COOK Amount of cooking time

Press once (Time Cook I) to microwave any time between 15 seconds and 95 minutes.

Press twice (Time Cook II) to change power levels automatically during cooking.

MICRO EXPRESS cook/Add 30 sec. Starts immediately!

DEFROST

Press once (Fast) Food weight up to one pound (454 g)
 Press twice (Auto) Food weight up to six pounds (2.7 kg)
 Press three times (Time) Amount of defrosting time

BEVERAGE Starts immediately!

Press once (6-7 oz./185-220 mL)
 Press twice (8-9 oz./240-280 mL)
 Press three times (10-12 oz./310-375 mL)

POWER level Power level 1-10

Sensor Features

Press **Turn and push dial to enter** **Option**

POPCORN Starts immediately! more/less time

REHEAT Starts immediately! more/less time

Press once (plate)
 Press twice (pasta)
 Press three times (½ to 1 cup/120 to 240 mL)
 Press four times (1 to 2 cups/240 to 480 mL)

AUTO COOK Food type more/less time

2 Convection Baking or Convection Roasting

Press **Turn and push dial to enter**

CONVECTION BAKE or CONVECTION ROAST Oven temperature and cook time

3 Combination Fast Baking

Press **Turn and push dial to enter**

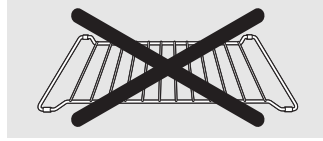
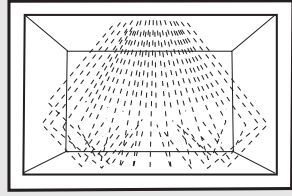
COMBINATION FAST BAKE Oven temperature and cook time

4 Warming

Press **Turn and push dial to enter**

WARM Oven temperature and warm time

Available cooking options.



Do not use the shelves when microwave cooking.

Microwave Cooking

Your oven uses microwave energy to cook by a set time or weight, or automatically by sensor.

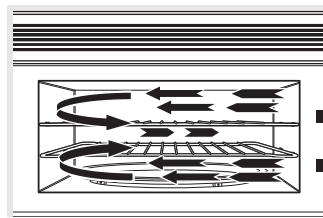
Sensor microwave works by detecting the increasing humidity released during cooking. The oven automatically adjusts the cooking time to various types and amounts of food.

Cooking Method
Microwave energy is distributed evenly throughout the oven for thorough, fast cooking of food.

Heat Source
Microwave energy.

Heat Conduction
Heat produced within food by instant energy penetration.

Benefits
Fast, high efficiency cooking. Oven and surroundings do not get hot. Easy clean-up.



Always use the shelf when baking. For best results, use one shelf in the lower position. For two-level cooking only, use both shelves.

Convection Baking and Convection Roasting

During baking or roasting, a heating element is used to raise the temperature of the air inside the oven. Any oven temperature from 225°F to 450°F (107°C to 230°C) may be programmed. A fan gently circulates this heated air throughout the oven, over and around the food, producing golden brown exteriors and rich moist interiors. This circulation of heated air is called convection.

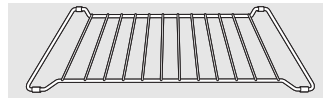
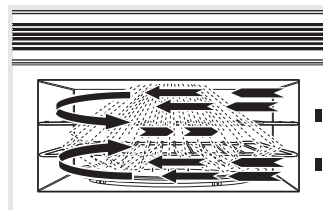
Because the heated air is kept constantly moving, not permitting a layer of cooler air to develop around the food, some foods cook faster than in regular oven cooking.

Cooking Method
Hot air circulates around food to produce browned exteriors and seal in juices.

Heat Source
Circulating heated air (Convection).

Heat Conduction
Heat conducted from outside of food to inside.

Benefits
Aids in browning and seals in flavor. Cooks some foods faster than regular ovens.



Always use the shelf with Fast Bake. For best results, use one shelf in the lower position. For two-level cooking only, use both shelves.

Combination Fast Baking

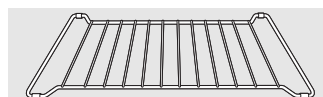
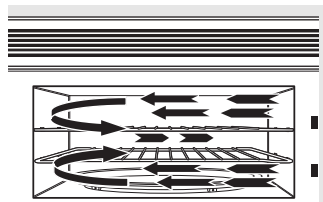
Your oven also offers the option of **Combination Fast Bake**, using microwave energy along with convection cooking. You cook with speed and accuracy, while browning and crisping to perfection.

Cooking Method
Microwave energy and convection heat combine to cook foods up to 25% faster than regular ovens, while browning and sealing in juices.

Heat Source
Microwave energy and circulating heated air.

Heat Conduction
Food heats from instant energy from penetration and heat conducted from outside of food.

Benefits
Shortened cooking time from microwave energy, plus browning and crisping from convection heat.



Always use the shelf when warming.

Warming

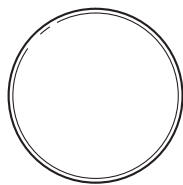
The warming feature will keep hot, cooked foods at serving temperature. Always start with hot food. Use cookware and utensils that can withstand temperatures up to 230°F.

Cooking Method
Warm air circulates around food to keep previously cooked food warm.

Heat Source
Circulating heated air (Convection).

Heat Conduction
Warmth conducted from outside of food to inside.

Benefits
Keeps hot, cooked foods at serving temperature.

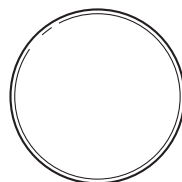


TURN TO SELECT • PUSH TO ENTER

Using the Dial

You can make selections on the oven by turning the dial and pressing it to enter the selection.

Pressing the dial can also be used in place of the **START/PAUSE** button for quicker programming of the oven.



TURN TO SELECT • PUSH TO ENTER



Time Cook (Do not use the shelves when microwave cooking.)

Time Cook I

Allows you to microwave for any time between 15 seconds and 95 minutes.

Power level 10 (High) is automatically set, but you may change it for more flexibility.

- 1** Press the **TIME COOK** button.
- 2** Turn the dial to set the cook time and press the dial to enter.
- 3** Change power level if you don't want full power. (Press **POWER**. Turn the dial to select. Press the dial to enter.)
- 4** Press the dial or the **START/PAUSE** button to start cooking.

You may open the door during **Time Cook** to check the food. Close the door and press the dial or **START/PAUSE** to resume cooking.

NOTE: You may change the cook time at any time during cooking by turning the dial. You may also change the power level by pressing the **POWER** button.

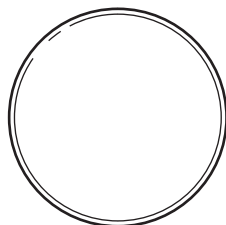
Time Cook II

Lets you change power levels automatically during cooking. Here's how to do it:

- 1** Press the **TIME COOK** button.
- 2** Turn the dial to set the first cook time and press the dial to enter.
- 3** Change the power level if you don't want full power. (Press **POWER**. Turn the dial to select. Press the dial to enter.)
- 4** Press the **TIME COOK** button again.
- 5** Turn the dial to set the second cook time and press the dial to enter.
- 6** Change the power level if you don't want full power. (Press **POWER**. Turn the dial to select. Press the dial to enter.)
- 7** Press the dial or the **START/PAUSE** button to start cooking.

At the end of **Time Cook I**, **Time Cook II** counts down.

NOTE: You may change the cook time at any time during cooking by turning the dial. You may also change the power level by pressing the **POWER** button.



TURN TO SELECT • PUSH TO ENTER

Micro Express Cook (Do not use the shelves when microwave cooking.)

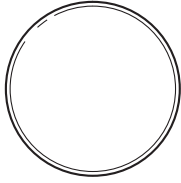
This is a quick way to set and start cooking in 30 second blocks each time the **MICRO EXPRESS** button is pressed. The cook time may be changed by turning the dial at any time during cooking.

The power level will automatically be set at 10 and the oven will start immediately.

The power level can be changed as time is counting down. Press the **POWER** button, turn the dial and press to enter.

About the time and auto microwave features.

DEFROST



TURN TO SELECT • PUSH TO ENTER

START / PAUSE

Fast Defrost (Do not use the shelves when microwave cooking.)

Fast Defrost automatically sets the defrosting times and power levels to give even defrosting results for meats, poultry and fish weighing up to one pound.

- Remove meat from package and place on microwave-safe dish.

- Press the **DEFROST** button once.
- Turn the dial to the food weight, using the Conversion Guide at right. For example, dial .5 for .5 pounds (8 oz./227 g) Press the dial to enter.
- Press the **START/PAUSE** button to start defrosting.
- Turn the food over if the oven signals **TURN FOOD OVER.**

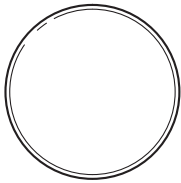
- Remove defrosted meat or shield warm areas with small pieces of foil.
- After defrosting, most meats need to stand 5 minutes to complete defrosting.

Conversion Guide

If the weight of food is stated in pounds and ounces, the ounces must be converted to tenths (.1) of a pound.

| Weight of Food in Ounces (Grams) | Enter Food Weight (tenths of a pound) |
|----------------------------------|---------------------------------------|
| 1-2 (28-57) | .1 |
| 3 (85) | .2 |
| 4-5 (113-142) | .3 |
| 6-7 (170-198) | .4 |
| 8 (227) | .5 |
| 9-10 (255-284) | .6 |
| 11 (312) | .7 |
| 12-13 (340-369) | .8 |
| 14-15 (397-425) | .9 |

DEFROST



TURN TO SELECT • PUSH TO ENTER

START / PAUSE

Auto Defrost (Do not use the shelves when microwave cooking.)

Use **Auto Defrost** for meat, poultry and fish weighing up to six pounds. Use **Time Defrost** for most other frozen foods.

Auto Defrost automatically sets the defrosting times and power levels to give even defrosting results for meats, poultry and fish.

- Remove meat from package and place on microwave-safe dish.

- Press the **DEFROST** button twice.
- Turn the dial to the food weight, using the Conversion Guide at right. For example, dial 1.2 for 1.2 pounds (1 pound, 3 oz./535 g) Press the dial to enter.
- Press the **START/PAUSE** button to start defrosting.
- Turn the food over if the oven signals **TURN FOOD OVER.**

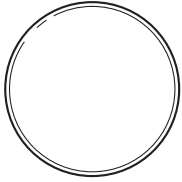
- Remove defrosted meat or shield warm areas with small pieces of foil.
- After defrosting, most meats need to stand 5 minutes to complete defrosting. Large roasts should stand for about 30 minutes.

Conversion Guide

If the weight of food is stated in pounds and ounces, the ounces must be converted to tenths (.1) of a pound.

| Weight of Food in Ounces (Grams) | Enter Food Weight (tenths of a pound) |
|----------------------------------|---------------------------------------|
| 1-2 (28-57) | .1 |
| 3 (85) | .2 |
| 4-5 (113-142) | .3 |
| 6-7 (170-198) | .4 |
| 8 (227) | .5 |
| 9-10 (255-284) | .6 |
| 11 (312) | .7 |
| 12-13 (340-369) | .8 |
| 14-15 (397-425) | .9 |

DEFROST



TURN TO SELECT • PUSH TO ENTER

START / PAUSE

Time Defrost (Do not use the shelves when microwave cooking.)

Use **Time Defrost** to defrost for a selected length of time.

- 1** Press the **DEFROST** button three times.
- 2** Turn the dial to select the time you want. Press the dial to enter.
- 3** Press the **START/PAUSE** button to start defrosting.
- 4** Turn the food over if the oven signals **TURN FOOD OVER**.

You may change the defrost time at any time during defrosting by turning the dial.

Power level is automatically set at 3, but can be changed. You can defrost small items quickly by raising the power level after entering the time. **Power level 7** cuts the total defrosting time in about half; **power level 10** cuts the total time to approximately 1/3. However, food will need more frequent attention than usual.

A dull thumping noise may be heard during defrosting. This is normal when oven is not operating at **High** power.

Defrosting Tips

- Foods frozen in paper or plastic can be defrosted in the package. Closed packages should be slit, pierced or vented **AFTER** food has partially defrosted. Plastic storage containers should be partially uncovered.
- Family-size, prepackaged frozen dinners can be defrosted and microwaved. If the food is in a foil container, transfer it to a microwave-safe dish.
- Foods that spoil easily should not be allowed to sit out for more than one hour after defrosting. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria.
- For more even defrosting of larger foods, such as roasts, use **Auto Defrost**. Be sure large meats are completely defrosted before cooking.
- When defrosted, food should be cool but softened in all areas. If still slightly icy, return to the microwave very briefly, or let it stand a few minutes.

BEVERAGE

Beverage (Do not use the shelves when microwave cooking.)

The **BEVERAGE** feature heats beverages from 6 to 12 ounces (185 to 375 mL).

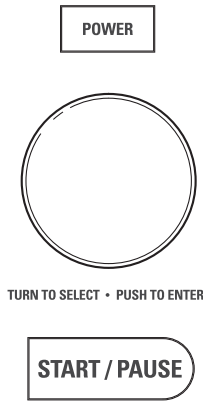
Press once for 6-7 oz. (185-220 mL).

Press twice for 8-9 oz. (240-280 mL).

Press three times for 10-12 oz. (310-375 mL).

Drinks heated with the **Beverage** feature may be very hot. Remove the container with care.

About changing the power level.



The power level may be entered or changed immediately after entering the time for **Time Cook**, **Time Defrost** or **Express Cook**. The power level may also be changed during time countdown.

- 1** First, follow directions for **Time Cook**, **Time Defrost** or **Express Cook**.
- 2** Press the **POWER** button.
- 3** Turn the dial clockwise to increase and counterclockwise to decrease the power level. Press the dial to enter.
- 4** Press the **START/PAUSE** button to start cooking.

Variable power levels add flexibility to microwave cooking. The power levels on the microwave oven can be compared to the surface units on a range. Each power level gives you microwave energy a certain percent of the time. **Power level 7** is microwave energy 70% of the time. **Power level 3** is energy 30% of the time. Most cooking will be done on **High (power level 10)** which gives you 100% power. **Power level 10** will cook faster but food may need more frequent stirring, rotating or turning over.

A lower setting will cook more evenly and need less stirring or rotating of the food. Some foods may have better flavor, texture or appearance if one of the lower settings is used. Use a lower power level when cooking foods that have a tendency to boil over, such as scalloped potatoes.

Rest periods (when the microwave energy cycles off) give time for the food to “equalize” or transfer heat to the inside of the food. An example of this is shown with **power level 3**—the defrost cycle. If microwave energy did not cycle off, the outside of the food would cook before the inside was defrosted.

Here are some examples of uses for various power levels:

High 10: Fish, bacon, vegetables, heating liquids.

Med-High 7: Gentle cooking of meat and poultry; baking casseroles and reheating.

Medium 5: Slow cooking and tenderizing for stews and less tender cuts of meat.

Low 2 or 3: Defrosting; simmering; delicate sauces.

Warm 1: Keeping food warm; softening butter.

Microwave terms.

| Term | Definition |
|----------------------|--|
| Arcing | Arcing is the microwave term for sparks in the oven. Arcing is caused by: <ul style="list-style-type: none"> ■ the metal shelf being installed incorrectly and touching the microwave walls. ■ metal or foil touching the side of the oven. ■ foil that is not molded to food (upturned edges act like antennas). ■ metal such as twist-ties, poultry pins, gold-rimmed dishes. ■ recycled paper towels containing small metal pieces. ■ the turntable ring support being installed incorrectly. |
| Covering | Covers hold in moisture, allow for more even heating and reduce cooking time. Venting plastic wrap or covering with wax paper allows excess steam to escape. |
| Shielding | In a regular oven, you shield chicken breasts or baked foods to prevent over-browning. When microwaving, you use small strips of foil to shield thin parts, such as the tips of wings and legs on poultry, which would cook before larger parts. |
| Standing Time | When you cook with regular ovens, foods such as roasts or cakes are allowed to stand to finish cooking or to set. Standing time is especially important in microwave cooking. Note that a microwaved cake is not placed on a cooling rack. |
| Venting | After covering a dish with plastic wrap, you vent the plastic wrap by turning back one corner so excess steam can escape. |

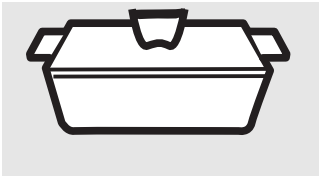
Humidity Sensor

What happens when using the Sensor Features:

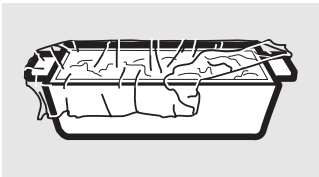
The Sensor Features detect the increasing humidity released during cooking. The oven automatically adjusts the cooking time to various types and amounts of food.

Do not use the Sensor Features twice in succession on the same food portion—it may result in severely overcooked or burnt food. If food is undercooked after the countdown, use **Time Cook** for additional cooking time.

NOTE: Sensor features will not operate when the oven is hot. If one of the sensor cooking buttons is pressed when the temperature inside the oven is greater than 200°F (93°C), "OVEN TOO HOT FOR SENSOR COOKING---USING ALTERNATE METHOD" will be displayed. The oven will automatically change to cook by time (follow the directions in the display) or once the oven is cool enough, the sensor features will function normally.



Covered



Vented



Dry off dishes so they don't mislead the sensor.

- The proper containers and covers are essential for best sensor cooking.
- Always use microwave-safe containers and cover them with lids or vented plastic wrap. Never use tight sealing plastic containers—they can prevent steam from escaping and cause food to overcook.
- Be sure the outside of the cooking containers and the inside of the microwave oven are dry before placing food in the oven. Beads of moisture turning into steam can mislead the sensor.



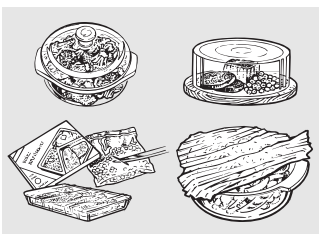
Auto Cook (Do not use the shelves when microwave cooking.)

Because most cooking containers must be covered during **Auto Cook**, this feature is best with foods that you want to steam or retain moisture.

NOTE: Use of the metal shelf with **Auto Cook** is not recommended.

Recommended Foods

A wide variety of foods including meats, fish and vegetables can be cooked using this feature.

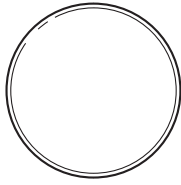


Foods not recommended

Foods that must be cooked uncovered, foods that require constant attention, foods that require addition of ingredients during cooking and foods calling for a dry look or crisp surface after cooking should not be cooked using this feature. It is best to **Time Cook** them.



About the sensor microwave features.

TURN TO SELECT • PUSH TO ENTER



NOTE: Do not use this feature twice in succession on the same food portion—it may result in severely overcooked or burnt food.

Auto Cook (Do not use the shelves when microwave cooking.)

- 1** Place covered food in the oven and close the door. Press the **AUTO COOK** button. **ENTER FOOD TYPE** appears in the display.
- 2** Turn the dial to the desired food type. Press to enter.

See the *Sensor Food Type Guide* below for specific foods and instructions.

The oven starts immediately.

NOTE: If the door was open while the control was being set, close the door and press the **START/PAUSE** button to begin cooking.

If food is undercooked after the countdown, use **Time Cook** for additional cooking time.

*Do not open the oven door before the countdown time is displayed—steam escaping from the oven can affect cooking performance. If the door is opened, close the door and press **START/PAUSE** immediately.*

If ground meat was selected, the oven may signal you to drain and stir the meat. Open the door, drain the meat and close the door. Press the **START/PAUSE** button if necessary to resume cooking.

Cooking Tips

- When oven signals and countdown time is displayed, the door may be opened for stirring, turning or rotating food. To resume cooking, close the door and press **START/PAUSE**.
- Match the amount of food to the size of container. Fill containers at least 1/2 full.
- Be sure outside of container and inside of oven are dry.
- After completion of Cook cycle, if food needs additional cooking, return food to oven and use **Time Cook** to finish cooking.

How to Adjust the Oven's Automatic Settings for a Shorter or Longer Cook Time (Not available for all food types)

To subtract 10% from the automatic cooking time:

Within the first 30 seconds after the oven starts, turn the dial counterclockwise, until a minus (“-”) sign appears, and press to enter.

To add 10% to the automatic cooking time:

Within the first 30 seconds after the oven starts, turn the dial clockwise, until a plus (“+”) sign appears, and press to enter.

Sensor Food Type Guide

| Food Type | Servings | Serving Size | Comments |
|--|----------|-------------------------------|--|
| Chicken Pieces | 1 to 4 | 2 to 8 pieces | Use oblong, square or round dish. Cover with vented plastic wrap. |
| Fish | 1 to 4 | 4 to 16 oz. (114 to 456 g) | Use oblong, square or round dish. Cover with vented plastic wrap. |
| Ground Meat (Beef, Pork, Turkey) | — | 8 to 32 oz. (227 to 908 g) | Use round casserole dish. Crumble meat into dish. Cover with vented plastic wrap. |
| Potatoes | 1 to 4 | 8 to 32 oz. (227 to 908 g) | Pierce skin with fork. Arrange in a star pattern in center of turntable. |
| Canned Vegetables | 1 to 4 | 4 to 16 oz. (114 to 456 g) | Use microwave-safe casserole or bowl. Cover with lid or vented plastic wrap. |
| Fresh Vegetables | 1 to 4 | 4 to 16 oz. (114 to 456 g) | Use microwave-safe casserole or bowl. Add 2 tablespoons water for each serving. Cover with lid or vented plastic wrap. |
| Frozen Vegetables | 1 to 4 | 4 to 16 oz. (114 to 456 g) | Use microwave-safe casserole or bowl. Follow package instructions for adding water. Cover with lid or vented plastic wrap. |

POPCORN

Use only with prepackaged microwave popcorn weighing 1.5 to 3.5 ounces (43 to 100 g).

NOTE: Do not use this feature twice in succession on the same food portion—it may result in severely overcooked or burnt food.

Popcorn (Do not use the shelves when microwave cooking.)

To use the **Popcorn** feature:

- Follow package instructions, using **Time Cook** if the package is less than 1.5 ounces (43 g) or larger than 3.5 ounces (100 g). Place the package of popcorn in the center of the turntable.

- Press the **POPCORN** button. The oven starts immediately.

If you open the door while **POPCORN SENSOR** is displayed, an error message will appear. Close the door, press **CLEAR/OFF** and begin again.

If food is undercooked after the countdown, use **Time Cook** for additional cooking time.

How to Adjust the Automatic Popcorn Setting to Provide a Shorter or Longer Cook Time

If you find that the brand of popcorn you use underpops or overpops consistently, you can add or subtract 20–30 seconds to the automatic popping time.

To subtract time:

Within the first 30 seconds after the oven starts, turn the dial counterclockwise, until a minus (“-”) sign appears, for 20 seconds less cooking time. Press to enter. Turn again, until two minus (“--”) signs appear, to reduce cooking time another 10 seconds for a total of 30 seconds less time. Press to enter.

To add time:

Within the first 30 seconds after the oven starts, turn the dial clockwise, until a plus (“+”) sign appears, for an extra 20 seconds cooking time. Press to enter. Turn again, until two plus (“++”) signs appear, to add another 10 seconds for a total of 30 seconds additional time. Press to enter.

REHEAT

NOTE: Do not use this feature twice in succession on the same food portion—it may result in severely overcooked or burnt food.

Reheat (Do not use the shelves when microwave cooking.)

The **Reheat** feature reheats servings of previously cooked foods or a plate of leftovers.

- Place the cup of liquid or covered food in the oven. Press **REHEAT** once, twice, three times or four times. The oven starts immediately.

Press once for a plate of leftovers.

Press twice for a pasta.

Press three times for 1/2 to 1 full cup (120 to 240 mL).

Press four times for 1 to 2 full cups (240 to 480 mL).

- The oven signals when steam is sensed and the time remaining begins counting down.

Do not open the oven door until time is counting down. If the door is opened, close it and press **START** immediately.

After removing food from the oven, stir, if possible, to even out the temperature. Reheated foods may have wide variations in temperature. Some areas of food may be extremely hot.

If food is not hot enough after the countdown use **Time Cook** for additional reheating time.

Some Foods Not Recommended for Use With Reheat

It is best to use **Time Cook** for these foods:

- Bread products.
- Foods that must be reheated uncovered.
- Foods that need to be stirred or rotated.
- Foods calling for a dry look or crisp surface after reheating.

How to Adjust the Oven's Automatic Settings for a Shorter or Longer Time

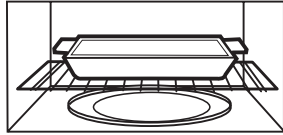
To subtract 10% from the automatic cooking time:

Within the first 30 seconds after the oven starts, turn the dial counterclockwise, until a minus (“-”) sign appears, and press to enter.

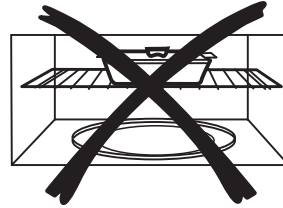
To add 10% to the automatic cooking time:

Within the first 30 seconds after the oven starts, turn the dial clockwise, until a plus (“+”) sign appears, and press to enter.

About the baking and roasting features.



Correct shelf position



Incorrect shelf position

Baking or roasting uses a heating element to raise the temperature of the air inside the oven. Any oven temperature from 225°F to 450°F (107°C to 230°C) may be set. A fan gently circulates this heated air throughout the oven, over and around the food, producing golden brown exteriors and rich, moist interiors. This circulation of heated air is called convection.

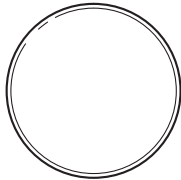
Because the heated air is kept constantly moving, not permitting a layer of cooler air to develop around the food, some foods cook faster than in regular oven cooking.

For Best Results...

Use one shelf in the lower position and leave at least a 1-inch (2.5 cm) gap between the cooking dish and the sides of the oven. For two-level cooking only, use both shelves.

The shelf is required for good air circulation and even browning.

See the *Cookware Tips* section for information on suggested cookware.

CONVECTION
BAKE

TURN TO SELECT • PUSH TO ENTER

START / PAUSE

Bake or Roast with Preheat

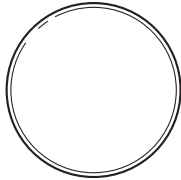
- 1 Press the **BAKE** or **ROAST** button.
- 2 Turn the dial to set the oven temperature and press dial to enter. Do not enter bake time now. (The cook time will be entered later, after the oven is preheated.) See the *Auto Recipe™ Conversion* section below.
- 3 Press the dial or the **START/PAUSE** button to start preheating.
- 4 When the oven is preheated, it will signal. If you do not open the door within 1 hour, the oven will turn off automatically.
- 5 Open the oven door and, using caution, place the food in the oven.

- 6 Close the oven door. Turn the dial to set the cook time and press the dial or **START/PAUSE** to start cooking.
- 7 When cooking is complete, the oven will signal and turn off.

NOTE: You may change the cook time at any time during cooking by turning the dial.

You may change the oven temperature at any time during cooking by pressing the **POWER** button. Turn the dial to set the oven temperature and press the dial to enter.

To view the cook time and oven temperature during cooking, press the **BAKE** button.

CONVECTION
BAKE

TURN TO SELECT • PUSH TO ENTER

START / PAUSE

Bake or Roast without Preheating

- 1 If your recipe does not require preheating, press the **BAKE** or **ROAST** button. See the *Auto Recipe™ Conversion* section below.
- 2 Turn the dial to set the oven temperature and press to enter.
- 3 Turn the dial to set the cook time and press to enter.
- 4 Press the dial or the **START/PAUSE** button to start the oven.

NOTE: You may change the cook time at any time during cooking by turning the dial.

You may change the oven temperature at any time during cooking by pressing the **POWER** button. Turn the dial to set the oven temperature and press the dial to enter.

To view the cook time and oven temperature during cooking, press the **BAKE** button.

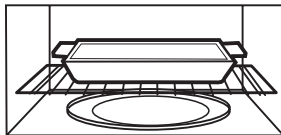
Auto Recipe™ Conversion

When using **CONVECTION BAKE**, the **Auto Recipe™ Conversion** feature will automatically convert entered regular baking temperatures to convection baking temperatures.

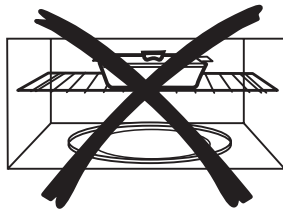
This feature is activated so that the display will show **OFFSET ON** and the actual converted (reduced) temperature. For example, if you enter a regular recipe temperature of 350°F (177°C) and press the **START** button, the display will show the converted temperature of 325°F (163°C).

This feature can be turned off in the **OPTIONS** menu. See the *Auto Recipe™ Conversion Selection* in the *About the other features* section.

NOTE: If convection baking and the **Auto Recipe™ Conversion** feature is turned off, reduce the oven temperature 25°F (14°C) from the recipe to prevent overbrowning on the top of baked goods



Correct shelf position



Incorrect shelf position

Fast Bake offers the best features of microwave energy and convection cooking. Microwaves cook food fast and convection circulation of heated air browns foods beautifully. Any oven temperature from 225°F to 450°F (107°C to 230°C) may be set.

For Best Results...

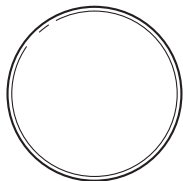
Use one shelf in the lower position and leave at least a 1-inch (2.5 cm) gap between the cooking dish and the sides of the oven. For two-level cooking only, use both shelves.

The shelf is required for good air circulation and even browning.

See the *Cookware Tips* section for information on suggested cookware.

See the *Best Method of Cooking* section to determine the which foods are appropriate to cook using **Fast Bake**.

COMBINATION
FAST BAKE



TURN TO SELECT • PUSH TO ENTER

START / PAUSE

Fast Bake with Preheat

- 1 Press the **FAST BAKE** button.
- 2 Turn the dial to set the oven temperature and press dial to enter. Do not enter **FAST BAKE** cook time now. (The cook time will be entered later, after the oven is preheated.)
- 3 Press the dial or the **START/PAUSE** button to start preheating.
- 4 When the oven is preheated, it will signal. If you do not open the door within 1 hour, the oven will turn off automatically.
- 5 Open the oven door and, using caution, place the food in the oven.
- 6 Close the oven door. Turn the dial to set the cook time and press to enter. Press the dial or the **START/PAUSE** button to start cooking.
- 7 When cooking is complete, the oven will signal and turn off.

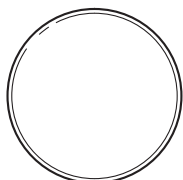
NOTE: You may change the cook time at any time during cooking by turning the dial.

You may change the oven temperature and microwave power level at any time during cooking by pressing the **POWER** button. Turn the dial to set the oven temperature and press the dial to enter. Then, turn the dial to set microwave power level 1 through 4 and press the dial to enter. The default power level is 4.

To view the cook time and oven temperature during cooking, press the **FAST BAKE** button.

- Check the *Cookware Tips* section for correct cookware when using **Fast Bake**.
- Do not use metal cookware with **Fast Bake**.
- Reduce the recipe cook time by 25%.
- See the *Best Method of Cooking* section to determine the which foods are appropriate to cook using **Fast Bake**.

COMBINATION
FAST BAKE



TURN TO SELECT • PUSH TO ENTER

START / PAUSE

Fast Bake without Preheat

- 1 If your recipe does not require preheating, press the **FAST BAKE** button.
- 2 Turn the dial to set the oven temperature and press to enter.
- 3 Turn the dial to set the cook time and press to enter.
- 4 Press the dial or the **START/PAUSE** button to start the oven.

NOTE: You may change the cook time at any time during cooking by turning the dial.

You may change the oven temperature and microwave power level at any time during cooking by pressing the **POWER** button. Turn the dial to set the oven temperature and press the dial to enter. Then, turn the dial to set microwave

power level 1 through 4 and press the dial to enter. The default power level is 4.

To view the cook time and oven temperature during cooking, press the **FAST BAKE** button.

NOTE:

- Some recipes call for preheating.
- Check the *Cookware Tips* section for correct cookware when using **Fast Bake**.
- Do not use metal cookware with **Fast Bake**.
- See the *Best Method of Cooking* section to determine the which foods are appropriate to cook using **Fast Bake**.
- Reduce the recipe cook time by 25%.

Cookware tips.

Convection Bake or Roast

Metal Pans are recommended for all types of baked products, but especially where browning is important.

Dark or dull finish metal pans are best for breads and pies because they absorb heat and produce crisper crust.

Shiny aluminum pans are better for cakes, cookies or muffins because they reflect heat and help produce a light tender crust.

Glass or Glass-Ceramic casserole or baking dishes are best suited for egg and cheese recipes due to the cleanability of glass.

Combination Fast Bake

Glass or Glass-Ceramic baking containers are recommended. Be sure not to use items with metal trim as it may cause arcing (sparking) with oven wall or oven shelf. This can damage the cookware, the shelf or the oven.

Heat-Resistant Plastic microwave cookware (safe to 450°F/230°C) may be used, but it is not recommended for foods requiring all-around browning, because the plastic is a poor conductor of heat.

| Cookware | Microwave | Convection Bake or Roast | Combination Fast Bake |
|--|------------------|-------------------------------------|----------------------------------|
| Heat-Resistant Glass, Glass-Ceramic (Pyrex®, Fire King®, Corning Ware®, etc.) | Yes | Yes | Yes |
| Metal | No | Yes | No |
| Non Heat-Resistant Glass | No | No | No |
| Microwave-Safe Plastics | Yes | No | Yes* |
| Plastic Films and Wraps | Yes | No | No |
| Paper Products | Yes | No | No |
| Straw, Wicker and Wood | Yes | No | No |

* Use only microwave cookware that is safe to 450°F (230°C).

Select the best method of cooking.

Use the following guide to select the best method of cooking. Recipes can be adapted using the guidelines below to determine the appropriate cooking mode.

| Foods | Microwave | Bake | Roast | Fast Bake |
|---------------------------------|------------------|-------------|--------------|------------------|
| Appetizers | | | | |
| Dips and Spreads | ✓ | | | |
| Pastry Snacks | ✓ | ✓ | | ✓ |
| Beverages | ✓ | | | |
| Sauces and Toppings | ✓ | | | |
| Soups and Stews | ✓ | | | |
| Meats | | | | |
| Defrosting | ✓ | | | |
| Roasting | | | ✓ | ✓ |
| Poultry | | | | |
| Defrosting | ✓ | | | |
| Roasting | ✓ | | ✓ | ✓ |
| Fish and Seafood | | | | |
| Defrosting | ✓ | | | |
| Cooking | ✓ | ✓ | | ✓ |
| Casseroles | ✓ | ✓ | | ✓ |
| Eggs and Cheese | | | | |
| Scrambled, Omelets | ✓ | ✓ | | |
| Quiche, Souffle | | ✓ | | ✓ |
| Vegetables, (fresh) | ✓ | | | |
| Breads | | | | |
| Muffins, Coffee Cake | ✓ | ✓ | | |
| Quick | | ✓ | | |
| Yeast | | ✓ | | |
| Desserts | | | | |
| Cakes, Layer and Bundt | | ✓ | | |
| Angel Food and Chiffon | | ✓ | | |
| Custard and Pudding | ✓ | | | |
| Bar Cookies | ✓ | ✓ | | |
| Fruit | ✓ | | | |
| Pies and Pastry | | ✓ | | |
| Candy | ✓ | | | |
| Blanching Vegetables | ✓ | | | |
| Frozen Convenience Foods | ✓ | ✓ | | ✓ |

Recipe conversions.

Combination Fast Bake

When using **COMBINATION FAST BAKE**, reduce recipe cook time by 25%.

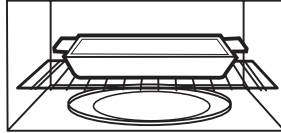
For Example: A recipe states to cook a roast for 60 minutes at 400°F (230°C).

60 minutes x 0.25 = 15 minutes saved

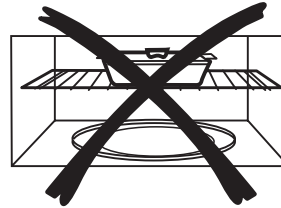
So the new cook time in **FAST BAKE** mode will be:

60 minutes – 15 minutes = **45 minutes.**

About the warming feature.



Correct shelf position



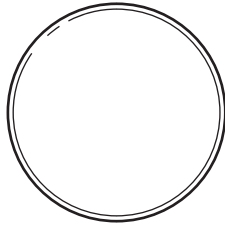
Incorrect shelf position

The **WARM** feature will keep hot, cooked foods at serving temperature. Always start with hot food. Use cookware and utensils that can withstand temperatures up to 230°F (110°C).

For Best Results...

Always use the shelf in its "low" position when warming. The shelf is required for good air circulation and even warming.

See the **Cookware Tips** section for information on suggested cookware.



TURN TO SELECT • PUSH TO ENTER

- 1** Press the **WARM** button.
- 2** Turn the dial to select the oven temperature. See the chart and tips below. Press the dial to enter.

| | |
|--------|---------------|
| LOW | 150°F (65°C) |
| MEDIUM | 170°F (77°C) |
| HIGH | 210°F (100°C) |

- 3** Press the dial or the **START/PAUSE** button to start warming.

If the oven door is opened during warming, **PAUSE** will appear in the display. Close the door and press **START/PAUSE**.

To Crisp Stale Items:

- Place food or dishes directly on the shelf in the low position.
- Use **LOW** setting.
- Check crispness after 45 minutes. Add time as needed.

Temperature Selection Chart

| Food Type | Control Setting | Moist/Crisp |
|--------------------------|-----------------|-------------|
| Bread, Hard Rolls | Medium | Crisp |
| Bread, Soft Rolls | Medium | Moist |
| Casseroles | Medium | Moist |
| Fried Foods | High | Crisp |
| Meats* and Fish | Medium | Crisp |
| Pancakes, Waffles | High | Crisp |
| Pizza | High | Crisp |
| Potatoes, Baked | High | Crisp |
| Potatoes, Mashed | Medium | Moist |
| Poultry | High | Moist |
| Tortilla Chips | Low | Crisp |
| Vegetables | Medium | Moist |

* USDA/FSIS recommends an internal temperature of 145°F (63°C) as the minimum doneness for beef. Use a portable meat thermometer to check internal temperatures.

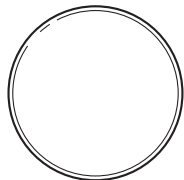
Tips for Crisp Foods:

- Leave food uncovered.
- Do not use plastic containers or plastic wrap.

Tips for Moist Foods:

- Cover food with lid or aluminum foil.
- Do not use plastic containers or plastic wrap.

HELP



TURN TO SELECT • PUSH TO ENTER

Help

The **HELP** button displays feature information and helpful hints. Press **HELP**, then turn the dial to select a feature and press the dial to enter.

Cooking Complete Reminder

To remind you that you have food in the oven, the oven will display **YOUR FOOD IS READY** and beep once a minute until you

either open the oven door or press the **CLEAR/OFF** button.

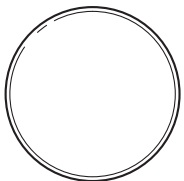
Resume

The cooking program just used stays in memory for 5 minutes. After that you will need to begin the program again. To turn this option off, see the *More Time Message* section.

2 **RESUME COOKING** will be displayed and the oven will restart immediately at 10% of the original time.

1 If your food needs to cook a bit longer, you can restart the oven by pressing the **START/PAUSE** button or selector dial.

CLOCK
AM / PM



TURN TO SELECT • PUSH TO ENTER

Clock

Press to enter the time of day or to check the time of day while cooking.

4 Turn the dial to select AM or PM. Press the dial to enter.

- 1** Press the **CLOCK** button.
- 2** Turn the dial to set hours. Press the dial to enter.
- 3** Turn the dial to set minutes. Press the dial to enter.

START / PAUSE



Start/Pause

In addition to starting many functions, **START/PAUSE** allows you to stop cooking without opening the door or clearing the display.

CLEAR / OFF



Clear/Off

Press the **CLEAR/OFF** button to stop and cancel cooking at any time.

CLEAR / OFF

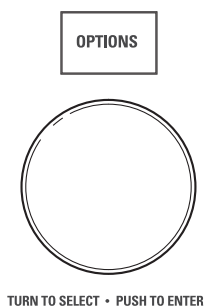


Child Lock-Out

You may lock the control panel to prevent the oven from being accidentally started or used by children.

To lock or unlock the controls, press and hold the **CLEAR/OFF** button for about three seconds. When the control panel is locked, **CONTROL LOCKED** will be displayed briefly anytime a button or dial is pressed.

About the other features.



Auto Nite Light

The **Auto Nite Light** can be set to come on and go off at desired times.

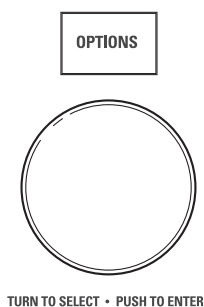
- 1 Press the **OPTIONS** button and turn the dial to select **AUTO NITE LIGHT**. Press the dial to enter.
- 2 Turn the dial to select **SET TIMES**. Press the dial to enter.
- 3 Enter the time of day for the light to come on by turning the dial to select the hour, minutes and AM or PM. Press the dial to enter after each selection.

- 4 Enter the time of day for the light to go off by turning the dial to select the hour, minutes and AM or PM. Press the dial to enter after each selection.

NOTE: The NITE indicator will be lit whenever the nite light is set to operate.

To review the nite light settings, turn the dial to select **REVIEW SETTINGS** after selecting the **Auto Nite Light** option. Press the dial to enter.

To clear the nite light settings, turn the dial to select **CLEAR SETTINGS** after selecting the **Auto Nite Light** option. Press the dial to enter.



Bake Temp. Adjust

Use to set the oven to automatically adjust set temperatures by 5, 10, 15, 20 or 25°F (3, 6, 8, 11 or 13°C).

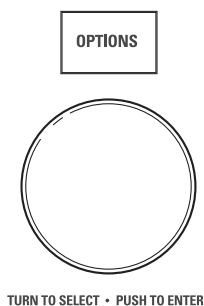
- 1 Press the **OPTIONS** button and turn the dial to select **BAKE TEMP ADJUST**. Press the dial to enter.
- 2 Turn the dial to select **NO CHANGE**, 5, 10, 15, 20 or 25°F (3, 6, 8, 11 or 13°C) and press to enter.

Beeper Volume

The beeper sound level can be adjusted.

- 1 Press the **OPTIONS** button and turn the dial to select **BEEPER VOLUME**. Press the dial to enter.
- 2 Turn the dial to select mute to loud. Press the dial to enter.

NOTE: The MUTE indicator will be lit whenever the beeper volume is set to mute.



Auto Recipe™ Conversion Selection

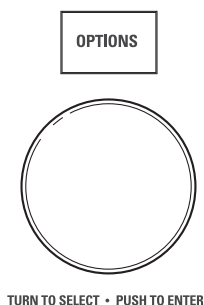
When ON the oven will automatically convert entered regular baking temperatures to convection baking temperatures. See *Auto Recipe™ Conversion* in the *About the baking and roasting features* section.

- 1 Press the **OPTIONS** button and turn the dial to select **OFFSET**. Press the dial to enter.
- 2 Turn the dial to select **CONVECTION BAKE TEMP OFFSET-ON/OFF** and press to enter.

Display Language

The language for the scrolling display can be set to either English or Spanish.

- 1 Press the **OPTIONS** button and turn the dial to select **DISPLAY LANGUAGE**. Press the dial to enter.
- 2 Turn the dial to select **ENGLISH** or **FRENCH**. Press the dial to enter.



Display ON/OFF

Use to turn your clock display on or off.

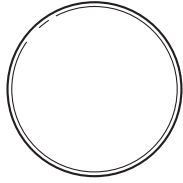
- 1 Press the **OPTIONS** button and turn the dial to select **DISPLAY ON/ OFF**. Press the dial to enter.
- 2 Turn the dial to select **ON** or **OFF**. Press the dial to enter.

Display Speed

The scroll speed of the display can be changed.

- 1 Press the **OPTIONS** button and turn the dial to select **DISPLAY SPEED**. Press the dial to enter.
- 2 Turn the dial to select slowest to fastest. Press the dial to enter.

OPTIONS



TURN TO SELECT • PUSH TO ENTER

Measures

Measurements can be set to display in Default (English) or metric.

- 1 Press the **OPTIONS** button and turn the dial to select **MEASURES**. Press the dial to enter.
- 2 Turn the dial to select **DEFAULT** or **METRIC** and press to enter.

More Time Message

After cooking is complete, a message can be displayed giving you the option to cook the food longer at the same settings. See the *Resume* section.

- 1 Press the **OPTIONS** button and turn the dial to select **MORE TIME MESSAGE**. Press the dial to enter.
- 2 Turn the dial to select **MESSAGE ON** or **OFF** and press to enter.

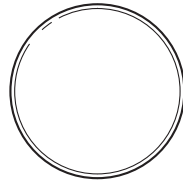
SURFACE LIGHT



Surface Light

Press **SURFACE LIGHT** once for bright light, twice for the night light or a third time to turn the light off.

TIMER



TURN TO SELECT • PUSH TO ENTER

Timer

The **Timer** operates as a minute timer and can be used at any time, even when the oven is operating.

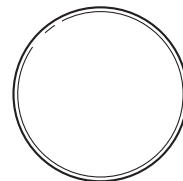
- 1 Press the **TIMER** button.
- 2 Turn the dial to select the minutes. Press the dial to enter.
- 3 Turn the dial to select the seconds. Press the dial to enter.
- 4 Press the dial or **TIMER** to start.

To cancel, press the **TIMER** button.

When time is up, the oven will signal. To turn off the timer signal, press **TIMER**.

NOTE: The **TIMER** indicator will be lit while the timer is operating.

TURNTABLE ON / OFF



TURN TO SELECT • PUSH TO ENTER

Turntable On/Off

For best cooking results, leave the turntable on. It can be turned off for large dishes.

- 1 Press the **TURNTABLE ON/OFF** button.
- 2 Turn the dial to select **ON** or **OFF**. Press the dial to enter.

Sometimes the turntable can become too hot to touch.

Be careful touching the turntable during and after cooking.

VENT FAN



Vent Fan

The vent fan removes steam and other vapors from surface cooking.

Press **VENT FAN** once for high fan speed, twice for medium fan speed, three times for low fan speed or a fourth time to turn the fan off.

NOTE: The **FAN** indicator will be lit while the fan is operating.

Automatic Fan

An automatic fan feature protects the microwave from too much heat rising from the cooktop below it. It automatically turns on if it senses too much heat.

If you have turned the fan on you may find that you cannot turn it off. The fan will automatically turn off when the internal parts are cool. It may stay on for 30 minutes or more after the cooktop and microwave controls are turned off.

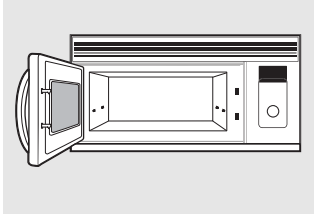
Care and cleaning of the oven.



Helpful Hints

An occasional thorough wiping with a solution of baking soda and water keeps the inside fresh.

Be sure the power is off before cleaning any part of this oven.

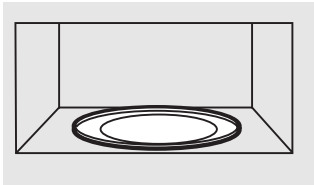


How to Clean the Inside

Walls, Floor, Inside Window, Metal and Plastic Parts on the Door

Some spatters can be removed with a paper towel; others may require a damp cloth. Remove greasy spatters with a sudsy cloth, then rinse with a damp cloth. Do not use abrasive cleaners or sharp utensils on oven walls.

Never use a commercial oven cleaner on any part of your microwave.



Removable Turntable and Turntable Support

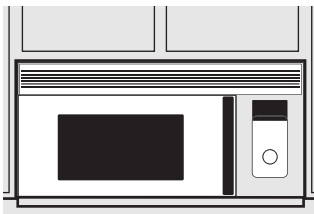
To prevent breakage, do not place the turntable into water just after cooking. Wash it carefully in warm, sudsy water or in the dishwasher. The turntable and support can be broken if dropped. Remember, do not operate the oven in the microwave mode without the turntable and support seated and in place.



Shelves

Clean with mild soap and water or in the dishwasher.

Do not clean in a self-cleaning oven.



How to Clean the Outside

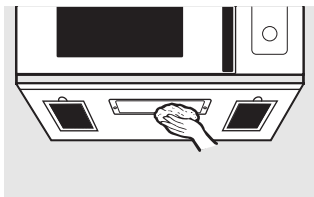
We recommend against using cleaners with ammonia or alcohol, as they can damage the appearance of the microwave oven. If you choose to use a common household cleaner, first apply the cleaner directly to a clean cloth, then wipe the soiled area.

Bottom

Clean off the grease and dust on the bottom often. Use a solution of warm water and detergent.

Case

Clean the outside of the microwave with a sudsy cloth. Rinse with a damp cloth and then dry. Wipe the window clean with a damp cloth.



Control Panel and Door

Wipe with a damp cloth. Dry thoroughly. Do not use cleaning sprays, large amounts of soap and water, abrasives or sharp objects on the panel—they can damage it. Some paper towels can also scratch the control panel.

Door Surface

It is important to keep the area clean where the door seals against the microwave. Use only mild, non-abrasive detergents applied with a clean sponge or soft cloth. Rinse well.

Stainless Steel

Do not use a steel-wool pad; it will scratch the surface.

- 1 Shake bottle well.
- 2 Place a small amount of CERAMA BRYTE® Stainless Steel Appliance Cleaner on a **damp** cloth or **damp** paper towel.
- 3 Clean a small area (approximately 8" x 8"/20.3 x 20.3 cm), rubbing with the grain of the stainless steel if applicable.
- 4 Dry and buff with a clean, dry paper towel or soft cloth.
- 5 Repeat as necessary.

NOTE: If a mineral oil-based stainless steel appliance cleaner has been used before to clean the appliance, wash the surface with dishwashing liquid and water prior to using

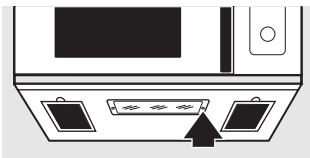
the CERAMA BRYTE® Stainless Steel Appliance Cleaner. After washing the surface with dishwashing liquid and water, use a generous amount of CERAMA BRYTE® Stainless Steel Appliance Cleaner to clean the appliance.

To Order

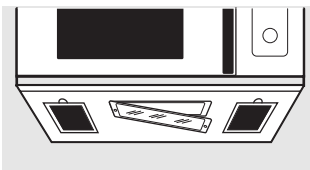
To order CERAMA BRYTE® Stainless Steel Appliance Cleaner, please call our toll-free number:

Parts Department 1-800-263-0686
www.GEAppliances.ca
CERAMA BRYTE®
Stainless Steel Appliance
Cleaner # 40616EF

Replacing the light bulb.



Remove screw.



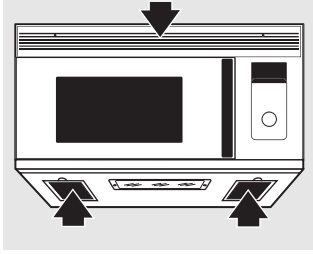
Cooktop Light/Nite Light

Replace with a 120 volt, 40 watt (max.) halogen bulb. Order WB08X10051 from your GE supplier.

- 1 To replace the cooktop light/nite light, first disconnect the power at the main fuse or circuit breaker panel, or pull the plug.
- 2 Remove the screw from the side of the light compartment cover and lower the cover until it stops.
- 3 Be sure the bulb is cool before removing. Break the adhesive seal by gently unscrewing the bulb.
- 4 Screw in the new bulb, then raise the light cover and replace the screw. Connect electrical power to the oven.

About the exhaust feature.

Charcoal filter (on some models).



Reusable vent filters
(on all models).

Vent Fan

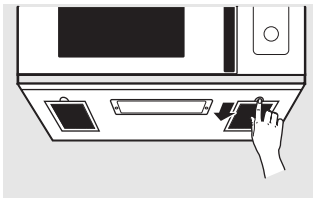
The vent fan has two metal reusable vent filters.

Models that recirculate air back into the room also use a charcoal filter.

Reusable Vent Filters

The metal filters trap grease released by foods on the cooktop. They also prevent flames from foods on the cooktop from damaging the inside of the oven.

For this reason, the filters must always be in place when the hood is used. The vent filters should be cleaned once a month, or as needed.



Removing and Cleaning the Filters

To remove, slide them to the rear using the tabs. Pull down and out.

To clean the vent filters, soak them and then swish around in hot water and detergent. Don't use ammonia or ammonia products because they will darken the metal. Light brushing can be used to remove embedded dirt.

Rinse, shake and let dry before replacing.

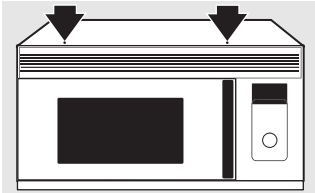
To replace, slide the filters into the frame slots on the back of each opening. Press up and to the front to lock into place.

Charcoal Filter

The charcoal filter cannot be cleaned. It must be replaced. Order Part No. WB02X10943 from your GE supplier.

If the model is not vented to the outside, the air will be recirculated through a disposable charcoal filter that helps remove smoke and odors.

The charcoal filter should be replaced when it is noticeably dirty or discolored (usually after 6 to 12 months, depending on usage).



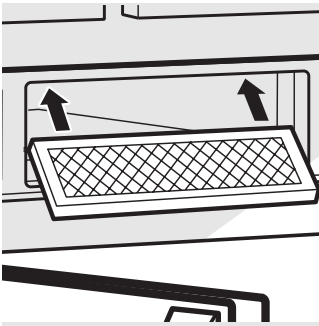
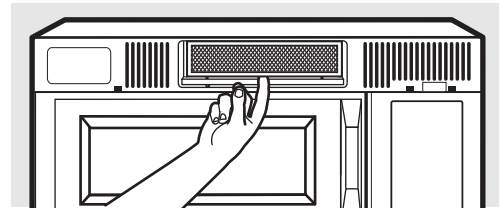
Remove 2 grille screws to remove the grille.

To Remove the Charcoal Filter

To remove the charcoal filter, first disconnect power at the main fuse or circuit breaker, or pull the plug. Remove the top grille by removing the two screws that hold it in place.

You may need to open the cabinet doors to remove the screws.

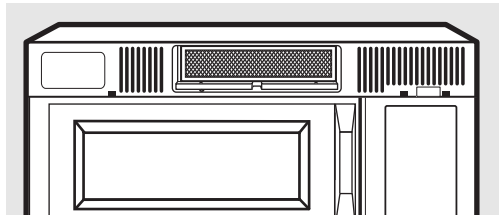
Lift the filter at the bottom until it comes free of the tabs. Slide the filter down and out.



To Install the Charcoal Filter

To install a new charcoal filter, remove plastic and other outer wrapping from the new filter.

Insert the top of the filter up and into the grooves on the inside of the top opening. Push the bottom of the filter in until it rests in place behind the tabs.



Before you call for service...



Troubleshooting Tips

Save time and money! Review the charts on the following pages first and you may not need to call for service.

| Problem | Possible Causes | What To Do |
|--|---|--|
| Oven will not start | A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped. | • Replace fuse or reset circuit breaker. |
| | Power surge. | • Unplug the microwave oven, then plug it back in. |
| | Plug not fully inserted into wall outlet. | • Make sure the 3-prong plug on the oven is fully inserted into wall outlet. |
| | Door not securely closed. | • Open the door and close securely. |
| Control panel lighted, yet oven will not start | Door not securely closed. | • Open the door and close securely. |
| | START/PAUSE button not pressed after entering cooking selection. | • Press START/PAUSE . |
| | Another selection entered already in oven and CLEAR/OFF button not pressed to cancel it. | • Press CLEAR/OFF . |
| | Cooking time not entered after pressing TIME COOK . | • Make sure you have entered cooking time after pressing TIME COOK . |
| | CLEAR/OFF was pressed accidentally. | • Reset cooking program and press START/PAUSE . |
| | Food weight not entered after selecting AUTO DEFROST or FAST DEFROST . | • Make sure you have entered food weight after selecting AUTO DEFROST or FAST DEFROST . |
| Food type not entered after pressing AUTO COOK . | • Make sure you have entered a food type. | |
| CONTROL LOCKED appears on display | The control has been locked. | • Press and hold CLEAR/OFF for about 3 seconds to unlock the control. |
| OVEN TOO HOT FOR SENSOR COOKING---USING ALTERNATE METHOD appears on display | One of the sensor cooking buttons was pressed when the temperature inside the oven was greater than 200°F (93°C). | • These features will not operate when the oven is hot. The oven will automatically change to cook by time (follow the directions in the display) or once the oven is cool enough, the sensor features will function normally. |
| Floor of the oven is warm even when the oven has not been used | The cooktop light is located below the oven floor. When light is on, the heat it produces may make the oven floor get warm. | • This is normal. |
| You hear an unusual low-tone beep | You have tried to change the power level when it is not allowed. | • Many of the oven's features are preset and cannot be changed. |
| Oven emits a smoky odor and gray smoke after using the Bake feature | Oils on the stainless steel cavity are burning off after using the Bake feature the first few times. | • This is normal. |

| Problem | Possible Causes | What To Do |
|--|--|--|
| Food browns on top much faster than on the bottom | Rack has been placed in the “high” position. | <ul style="list-style-type: none"> • Always use the rack in its “low” position. |
| Oven temperature fluctuates during cooking | The cooking element cycles on and off to maintain the oven temperature at the desired setting. | <ul style="list-style-type: none"> • This is normal. |
| Vent fan comes on automatically | The vent fan automatically turns on to protect the microwave if it senses too much heat rising from the cooktop below. | <ul style="list-style-type: none"> • This is normal. |
| | During Bake, Roast or Fast Bake (after preheating), the vent fan will automatically come on to cool the oven components. | <ul style="list-style-type: none"> • This is normal. |
| SENSOR ERROR appears on the display | When using a Sensor feature, the door was opened before steam could be detected. | <ul style="list-style-type: none"> • Do not open door until steam is sensed and time is shown counting down on the display. |
| | Steam was not detected in a maximum amount of time. | <ul style="list-style-type: none"> • Use Time Cook to heat for more time. |

Before you call for service...

Things That Are Normal With Your Microwave Oven

- Steam or vapor escaping from around the door.
- Light reflection around door or outer case.
- Dimming oven light and change in the blower sound at power levels other than high.
- Dull thumping sound while oven is operating.
- TV/radio interference might be noticed while using the microwave. Similar to the interference caused by other small appliances, it does not indicate a problem with the microwave. Plug the microwave into a different electrical circuit, move the radio or TV as far away from the microwave as possible, or check the position and signal of the TV/radio antenna.

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: www.geappliances.ca | | MAIL TO: P.O. BOX 1780, MISSISSAUGA | |
| ENREGISTREMENT SUR INTERNET À : www.electromenagersge.ca | | POSTEZ À : ONTARIO, L4Y 4G1 | |
| <input type="checkbox"/> MR. / M | <input type="checkbox"/> MRS. / MME. | FIRST NAME / PRÉNOM | LAST NAME / NOM |
| <input type="checkbox"/> MISS/MLE. | <input type="checkbox"/> MS. | | |
| STREET NO / N° RUE | | STREET NAME / RUE | |
| | | APT.NO./APP./RR# | |
| CITY / VILLE | | PROVINCE | POSTAL CODE POSTAL |
| AREA CODE/IND. RÉG. | TELEPHONE | E-MAIL/COURRIEL | |
| DID YOU PURCHASE A SERVICE CONTRACT FOR THIS APPLIANCE? AVEZ-VOUS ACHETÉ UN CONTRAT DE SERVICE POUR CET APPAREIL ? | | YES/OUI | <input type="checkbox"/> IF YES/SI OUI : EXPIRATION |
| | | NO/NON | <input type="checkbox"/> Y/A M DU |
| NAME OF SELLING DEALER / NOM DU MARCHAND | | MODEL / MODÈLE | |
| INSTALLATION DATE / DATE D'INSTALLATION Y/A M DU | CORRESPONDENCE CORRESPONDANCE | <input type="checkbox"/> ENGLISH <input type="checkbox"/> FRANÇAIS | SERIAL / SÉRIE |
| <input type="checkbox"/> I do not wish to receive any promotional offers regarding this product. Je ne désire pas recevoir d'offres promotionnelles concernant ce produit. | | | |

GE Microwave Oven Warranty.



All warranty service provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care® technician. For service, call 1-800-361-3400.

Staple your receipt here. Proof of the original purchase date is needed to obtain service under the warranty.

| For the Period Of: | Camco Will Replace |
|--|--|
| Two Years From the date of the original purchase | Any part of the microwave which fails due to a defect in materials or workmanship. During this full two-year warranty , Camco will also provide, free of charge , all labour and service to replace the defective part. |
| LIMITED ADDITIONAL THREE YEARS WARRANTY | The magnetron tube , if the magnetron tube fails due to a defect in materials or workmanship. During this three-year limited warranty , you will be responsible for any labour or in-home service costs. |

For each of the above warranties. To avoid trip charges, take your microwave to a Camco Factory Service Center. For in-home service you will be charged for the technician's travel cost to your home.

What Camco Will Not Cover:

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- Improper installation.
- Failure of the product if it is abused, misused, or used for other than the intended purpose or used commercially.
- Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers
- Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.
- Incidental or consequential damage to personal property caused by possible defects with this appliance.
- Damage caused after delivery.

Read your Use & Care Material:

If you then have any questions about operating the product, please contact your dealer or our Consumer Affairs office at the address below, or call toll free: Camco Inc. 1-800-361-3400 Consumer Information Service

This warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for use in Canada.

Some provinces do not allow the exclusion or limitation of consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from province to province. To know what your legal rights are in your province, consult your local or provincial consumer affairs office.

Warrantor: Camco Inc.

If further help is needed concerning this warranty, write;
 Consumer Relations Manager - Camco Inc.
 1 Factory Lane, Suite 310, Moncton NB E1C 9M3

Service Telephone Numbers

Safety Instructions



Problem Solver 1-800-361-3400

For answers call Camco Inc.



In-Home Repair Service 1-800-361-3400

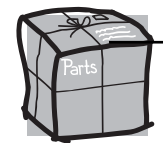
Expert Camco repair service is only a phone call away.

Operating Instructions



Service Contracts 1-800-461-3636

Now you can have trouble-free and surprise-free service for as long as you own your appliance. While your warranty is still in effect, you can purchase a CAMCO SERVICE CONTRACT. For one low fee...just pennies a day...Camco Customer Service will take care of the repairs your appliance needs - both parts and labour.



Parts and Accessories 1-800-263-0686

Individuals qualified to service their own appliances can have parts or accessories sent directly to their homes.

Instructions contained in this manual cover procedures to be performed by any user. Other servicing generally should be referred to qualified service personnel. Caution must be exercised, since improper servicing may cause unsafe operation.

Troubleshooting Tips



Service Satisfaction

If you are not satisfied with the service you receive from Camco, follow these steps. **First**, contact the people who serviced your appliance. **Next**, if you are still not pleased, write all the details—including your phone number—to: Manager, Consumer Relations, Camco Inc., Suite 310, 1 Factory Lane, Moncton, NB E1C 9M3.

Customer Service



Four à micro-ondes / convection GE Profile

Instructions de sécurité 2-6

Mode d'emploi

Autres caractéristiques 23-25

Affichage MARCHE/ARRÊT 24

Aide 23

Arrêt/Effacer 23

Conversion automatique

Auto Recipe^{MC} pour convection .. 18, 24

Départ/Pause 23

Horloge 23

Lampe d'éclairage de la surface

de cuisson 25

Langue d'affichage 24

Message de durée supplémentaire ... 25

Mesures 25

Minuterie 25

Plateau tournant Marche/Arrêt 25

Rappel de fin de cuisson 23

Réglage de la température de cuisson . 24

Reprendre 23

Veilleuse automatique 24

Ventilateur automatique 25

Ventilateur d'extraction 25

Verrouillage pour enfants 23

Vitesse de défilement de l'affichage .. 24

Volume du signal sonore 24

Caractéristiques de cuisson 10, 18, 20

Caractéristiques de

cuisson rapide 10, 19, 20

Caractéristiques de rôtissage 10, 18, 20

Caractéristiques des fonctions à durée

programmée et automatiques .. 9, 11-13

Caractéristiques des fonctions

avec capteur 15-17

Caractéristiques du four 8, 9

Caractéristiques du maintien

au chaud 22

Changement du niveau de puissance .. 14

Conseils sur les ustensiles de cuisine .. 20

Options de cuisson 10

Tableau des meilleures méthodes

de cuisson 21

Terminologie de la cuisson

aux micro-ondes 14

Entretien et nettoyage

Acier inoxydable 27

Extérieur 26

Filtres à charbon 29

Filtres du ventilateur 28, 29

Intérieur 26

Remplacement de l'ampoule 27

Conseils de dépannage

..... 30, 31

Situations courantes pendant la

cuisson au four à micro-ondes 32

Service à la clientèle

Enregistrement du produit 33, 34

Garantie 35

Nécessaires en option 7

Service à la clientèle Dernière de

couverture

Manuel de l'utilisateur

JVM1790

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.



MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.**LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.****⚠ AVERTISSEMENT!**

Pour votre sécurité et pour réduire les risques d'incendie, d'explosion, de choc électrique, d'exposition excessive aux micro-ondes, de dommages matériels, de blessures ou même d'accident mortel, vous devez vous conformer aux instructions contenues dans ce manuel.

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

- a) **Ne tentez pas** de faire fonctionner cet appareil lorsque la porte est ouverte. Cela vous exposerait aux effets nocifs des micro-ondes. Il est important de ne jamais forcer ou modifier le système de verrouillage de sécurité.
- b) **Ne placez pas** d'objets entre la surface avant du four et la porte. Ne laissez pas de saleté ou de résidus de produits de nettoyage s'accumuler sur les surfaces étanches.
- c) **Ne faites pas fonctionner** le four s'il a été endommagé. Il est très important que la porte du four ferme bien et que les pièces suivantes ne soient pas endommagées :
 - 1) la porte (tordue),
 - 2) les charnières et loquets (cassés ou desserrés),
 - 3) les joints et surfaces étanches.
- d) **Seul un technicien qualifié** est habilité à ajuster ou à réparer cet appareil.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.

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

- Lisez et respectez les mesures de sécurité énoncées dans la section **PRÉCAUTIONS À OBSERVER POUR ÉVITER UNE ÉVENTUELLE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES**.
- Cet électroménager doit être mis à la terre. Ne le branchez qu'à une prise de courant convenablement mise à la terre. Reportez-vous à la section **INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE**, page 6.
- Veillez à respecter les directives fournies dans les Instructions d'installation pour le choix de l'emplacement et l'installation de l'appareil.
- Ce four à micro-ondes est homologué CSA pour une installation au-dessus d'une cuisinière électrique ou à gaz.
- Ce four à micro-ondes n'est pas approuvé ou testé pour l'utilisation en mer.
- Ce four à micro-ondes avec hotte intégrée est conçu pour être utilisé au-dessus de cuisinières dont la largeur n'excède pas 91,4 cm (36 po). Il peut être installé au-dessus d'appareils de cuisson électriques ou à gaz.
- Ne faites pas fonctionner cet appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche de branchement sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou s'il est tombé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le service après-vente de General Electric ou un agent autorisé qui utilisera un cordon d'alimentation de General Electric.
- Ne recouvrez ni n'obstruez aucune des ouvertures de l'appareil.
- Cet appareil doit uniquement être utilisé aux fins prévues et décrites dans ce manuel. N'utilisez aucun produit chimique ou vapeur corrosifs dans cet appareil. Ce four à micro-ondes a été spécialement conçu pour réchauffer et cuire les aliments, et non pour être utilisé en laboratoire ou à des fins industrielles.
- Pour réduire le risque d'incendie à l'intérieur du four :
 - Ne faites pas trop cuire les aliments. Surveillez attentivement votre four, si vous utilisez du papier, du plastique ou d'autres matières inflammables pour la cuisson.
 - 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'articles en papier, d'ustensiles de cuisine ou d'aliments dans le four, lorsqu'il n'est pas utilisé.
 - 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 en enlevant le fusible ou en déclenchant le disjoncteur. Si vous ouvrez la porte, les flammes risquent de se propager.
 - N'utilisez pas les fonctions avec capteur deux fois de suite pour un même aliment. Si l'aliment n'est pas assez cuit après le décompte, utilisez **Cuisson minutée** pour augmenter la durée de cuisson.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Pendant l'utilisation des fonctions **Cuisson**, **Rôtissage** ou **Cuisson rapide**, l'intérieur et l'extérieur du four seront très chauds. Utilisez toujours des mitaines pour sortir les plats du four et des accessoires tels que la grille du four.
- **Thermomètre** – N'utilisez pas de thermomètres à cuisson ou à four normaux, lorsque vous utilisez les fonctions de cuisson ou le mode **Cuisson rapide**. Le métal et le mercure contenus dans ces thermomètres pourraient produire des **étincelles** et endommager le four. N'utilisez pas de thermomètre pour les aliments que vous mettez au micro-ondes, à moins que ce thermomètre n'ait été spécialement conçu pour le micro-ondes.
- 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.
- Lorsque ce 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 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.
- N'installez pas cet appareil au-dessus d'un évier.
- 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.
- Seul un technicien qualifié peut réparer cet appareil. Si une inspection, une réparation ou un ajustement 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.
- Ne rangez rien sur le four à micro-ondes lorsque celui-ci fonctionne.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

⚠ AVERTISSEMENT!



ÉTINCELLES

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

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

- La grille en métal qui n'est pas correctement installée et entre en contact avec les parois du four à micro-ondes.
- 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 d'un aliment (les bords relevés agissent comme des antennes).
- La présence d'articles métalliques (attaches, broches à volaille, dorures sur un ustensile) dans le four à micro-ondes.
- Des essuie-tout en papier recyclé contenant des particules métalliques.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.

⚠ AVERTISSEMENT!



ALIMENTS

- Ne faites pas de maïs soufflé dans le four à micro-ondes à moins d'utiliser un accessoire pour micro-ondes ou des grains de maïs prévus à cet effet.
 - Ne faites pas cuire d'œuf dans le four à micro-ondes. La pression s'accumulerait à l'intérieur du jaune et ferait éclater l'œuf, ce qui pourrait provoquer des blessures.
 - Faire fonctionner le four à micro-ondes pendant plus d'une minute ou deux sans placer d'aliment à l'intérieur peut endommager le four et provoquer un incendie. La température autour du magnétron augmente et cela peut affecter la durée de vie du four.
 - Percez les jaunes d'œuf et la « peau » d'aliments comme les pommes de terre, les saucisses, les tomates, les pommes, le foie de volaille et d'autres abats pour permettre à la vapeur de s'échapper pendant la cuisson.
 - 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.
 - **EAU SURCHAUFFÉE**
Les liquides comme l'eau, le café ou le thé peuvent être surchauffés, c.-à-d. passer leur point d'ébullition, sans avoir l'air de bouillir. L'ébullition peut ne pas être visible lorsque vous sortez le récipient du four à micro-ondes. AINSI, CES LIQUIDES BRÛLANTS PEUVENT SOUDAINEMENT SE METTRE À BOUILLIR ET DÉBORDER DU RÉCIPENT LORSQUE CE DERNIER EST DÉPLACÉ OU QU'ON Y PLONGE UN USTENSILE COMME UNE CUILLÈRE.
- 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 (formule), faites attention à ne pas vous ébouillanter. La température du lait peut être plus élevée que celle du récipient. Vérifiez toujours la température du lait avant de le donner au bébé.
 - Ne faites pas décongeler des bouteilles de boisson surgelée dont le goulot est étroit (surtout en ce qui concerne les boissons gazeuses). De la pression peut s'accumuler, même si le bouchon a été enlevé. Le récipient pourrait éclater et causer des blessures.
 - La vapeur et les aliments chauds peuvent causer des brûlures. Soyez prudent lorsque vous ouvrez des récipients d'aliments chauds comme les sacs de maïs soufflé, les sachets et boîtes de cuisson. Pour éviter toute blessure, tenez votre visage et vos mains à l'écart de la vapeur.
 - Ne faites pas trop cuire les pommes de terre. Elles pourraient se déshydrater et prendre feu, ce qui endommagerait votre four.
 - Faites bien cuire la viande et la volaille : la température INTERNE de la viande doit atteindre au moins 70 °C (160 °F) et celle de la volaille, au moins 82 °C (180 °F). La cuisson à ces températures protège habituellement contre les intoxications alimentaires.



USTENSILES DE CUISINE CONVENANT 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, des récipients gradués et des coupes à crème en verre, ainsi que la vaisselle en porcelaine ou en terre cuite qui ne comporte pas de motifs métalliques, peuvent être utilisés. Certains ustensiles portent la mention « résiste au four à micro-ondes »

- Si vous n'êtes pas certain qu'un ustensile de cuisine convienne aux four à micro-ondes, faites l'essai suivant : versez 240 mL (une tasse) 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 aux micro-ondes pendant 30 à 45 secondes à la puissance maximale. Si l'ustensile est chaud, vous ne devriez pas l'utiliser dans le four à micro-ondes.
 - Si l'ustensile ne chauffe pas et que seule l'eau dans la tasse est chaude, il peut aller au four à micro-ondes.
 - Les aliments ou ustensiles 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 le réchauffage ou la **CUISSON RAPIDE**, assurez-vous qu'il est compatible avec les fours à micro-ondes.
 - N'utilisez aucun produit en papier recyclé. Les papiers paraffinés, les serviettes de table et les essuie-tout en papier recyclé peuvent contenir des particules métalliques susceptibles de prendre feu ou de produire des étincelles. Évitez d'utiliser des produits en papier qui contiennent du nylon ou des fibres de nylon, car ils peuvent aussi s'enflammer.
 - Certains contenants en polystyrène (comme ceux utilisés pour l'emballage de la viande) possèdent un fond incrusté d'une mince bande métallique. Lors du réchauffage aux micro-ondes, cette bande métallique peut brûler la sole du four ou mettre le feu à un essuie-tout en papier.
 - Utilisation de la grille en accessoire :
 - Retirez la grille du four lorsque vous ne l'utilisez pas.
 - Utilisez des gants isolants lorsque vous manipulez la grille ou des ustensiles. Ils peuvent être chauds.
 - Assurez-vous que la grille est bien placée à l'intérieur du four afin de prévenir tout dommage.
 - Ne couvrez pas la grille ou une partie quelconque du four avec du papier d'aluminium. Cela pourrait causer une surchauffe du four à micro-ondes/convection.
 - N'utilisez pas votre four à micro-ondes/convection pour sécher des journaux.
 - Tous les types de pellicule plastique ne conviennent pas aux micro-ondes. Consultez les instructions fournies avec chaque produit d'emballage.
 - Pour qu'un aliment ne s'assèche pas et pour éviter les projections, vous pouvez utiliser une pellicule plastique, du papier paraffiné ou des essuie-tout en papier. Cependant, disposez la pellicule plastique de façon à ce que la vapeur puisse s'échapper.
 - N'utilisez pas de produits en papier lorsque le four à micro-ondes/convection fonctionne en mode **CUISSON, RÔTISSAGE** ou **CUISSON RAPIDE**.
 - Les ustensiles de cuisine peuvent devenir chauds sous l'effet de la chaleur transmise par les aliments chauffés. Vous devez peut-être utiliser des gants isolants pour manipuler ces ustensiles.
 - Les sachets de cuisson que l'on peut faire « bouillir » et les sachets en plastique étanches doivent être entaillés ou percés selon les instructions fournies sur leur emballage. Leur enveloppe en plastique pourrait en effet éclater pendant la cuisson, ou juste après, et être à l'origine de blessures. De même, les contenants en plastique doivent être entrouverts, puisque le couvercle constitue une fermeture étanche. Après avoir utilisé un récipient recouvert d'une pellicule en plastique pour la cuisson, enlevez la pellicule avec prudence. Pour éviter toute blessure, tenez votre visage et vos mains à l'écart de la vapeur.
 - Utilisez le papier d'aluminium selon les instructions fournies dans le présent manuel. Les repas préparés contenus dans des barquettes en aluminium de moins de 2 cm (3/4 po) 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 2,5 cm (1 po) des parois du four.
 - Ustensiles de cuisine en plastique – Les ustensiles de cuisine en plastique conçus pour les fours à micro-ondes sont très utiles, mais ils doivent être utilisés avec prudence. Même le plastique conçu pour la cuisson aux micro-ondes peut ne pas être aussi résistant à la chaleur qu'un ustensile en verre ou en céramique. Il peut s'amollir ou se carboniser rapidement, s'il est soumis à une cuisson excessive. S'ils sont longtemps exposés à une cuisson excessive, l'aliment 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 contenants 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.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.

⚠ AVERTISSEMENT!



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.

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

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

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

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

VENTILATEUR D'EXTRACTION

Le ventilateur fonctionne automatiquement dans certaines conditions (consultez la section Ventilateur automatique). Évitez que ne débutent et ne se propagent des feux déclenchés accidentellement par la cuisson, lorsque le ventilateur est en cours d'utilisation.

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

■ Nettoyez les filtres du ventilateur avec soin. Les produits de nettoyage corrosifs, comme ceux utilisés pour le four et à base de soude, peuvent endommager les filtres.

■ Pour faire flamber des aliments sous le four à micro-ondes, vous devez mettre le ventilateur en marche.

■ Ne laissez jamais les éléments de surface sous le four à micro-ondes à des réglages élevés sans surveillance. Les débordements peuvent produire de la fumée et des projections de graisse qui pourraient s'enflammer et se propager si le ventilateur du four à micro-ondes est en cours d'utilisation. Pour réduire le fonctionnement du ventilateur automatique, choisissez des ustensiles de taille appropriée et n'utilisez les éléments de surface à réglage élevé que lorsque cela est vraiment nécessaire.



LISEZ ET SUIVEZ ATTENTIVEMENT CES CONSEILS DE SÉCURITÉ.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Disponible à raison d'un coût supplémentaire chez votre fournisseur GE.

Nécessaires de panneaux complémentaires

- **JX40WH—Blanc**
- **JX41—Noir**

Lors du remplacement d'une hotte de cuisinière de 91,4 cm (36 po), 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 7,6 cm (3 po) de largeur.

Nécessaires de filtre

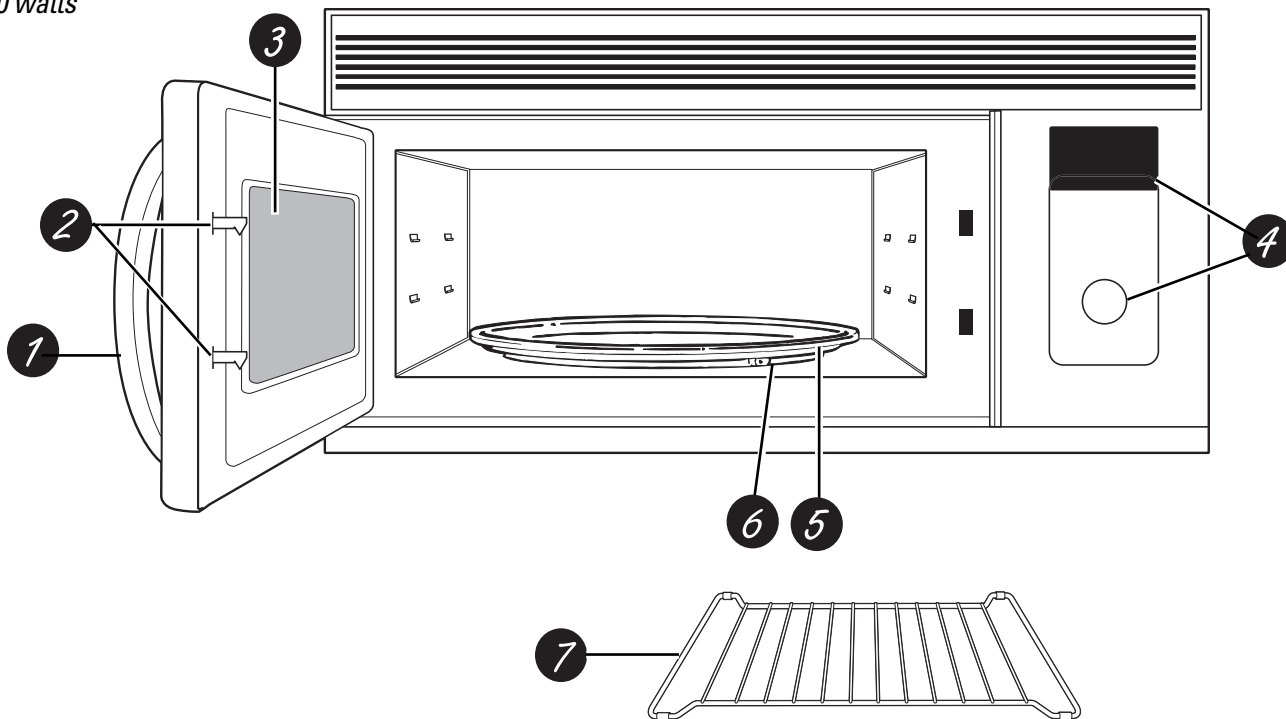
- **JX81D—Nécessaire de filtre à charbon pour le recyclage d'air**

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

Caractéristiques du four à micro-ondes

Dans ce manuel, les caractéristiques et l'aspect de l'appareil peuvent varier selon le modèle.

1 000 watts



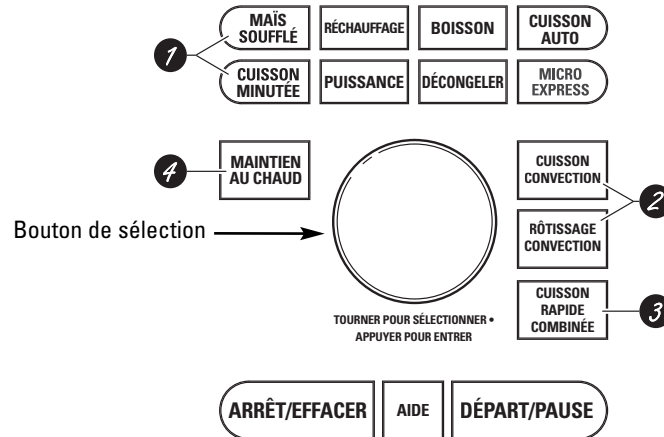
Caractéristiques du four

- 1** *Poignée d'ouverture de la porte.*
- 2** *Loquets de la porte.*
- 3** *Hublot avec écran métallique.* La protection métallique permet l'observation du mets durant la cuisson et emprisonne 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.
- 7** *Grilles.* Utilisez-les avec les modes de **CUISSON À CONVECTION**, **RÔTISSAGE À CONVECTION** ou **CUISSON RAPIDE COMBINÉE**. (Ne l'utilisez pas pour la cuisson aux micro-ondes.)

Pour de meilleurs résultats, utilisez une grille en position basse et laissez au moins 2,5 cm (1 po) entre le plat et les parois du four. Utilisez les deux grilles pour une Cuisson, ou Cuisson rapide, sur deux niveaux.

Caractéristiques de cuisson et de réchauffage du four à micro-ondes/convection

Vous pouvez cuisiner aux micro-ondes ou en mode Cuisson à convection, Rôtissage à convection ou Cuisson rapide combinée. Maintenez les aliments cuits au chaud pour les servir plus tard, grâce à la fonction de maintien au chaud.



Commandes de cuisson

1 Cuisson minutée aux micro-ondes et fonctions automatiques

Appuyez sur *Tournez le bouton de sélection et appuyez pour valider*

CUISSON MINUTÉE

Durée de cuisson

Appuyez une fois (Cuisson minutée I) pour cuire aux micro-ondes de 15 sec. à 95 min.

Appuyez deux fois (Cuisson minutée II) pour changer automatiquement le niveau de puissance pendant la cuisson.

MICRO EXPRESS/Ajout de 30 secondes *Mise en marche immédiate!*

DÉCONG. (DÉCONGÉLATION)

Appuyez une fois (Rapide)

Aliments jusqu'à 454 g (1 lb)

Appuyez deux fois (Automatique)

Aliments jusqu'à 2,7 kg (6 lb)

Appuyez trois fois (Minutée)

Durée de la décongélation

BOISSON

Mise en marche immédiate!

Appuyez une fois (185-220 mL/6-7 oz)

Appuyez deux fois (240-280 mL/8-9 oz)

Appuyez trois fois (310-375 mL/10-12 oz)

PUISSANCE

Niveau de puissance de 1 à 10

Caractéristiques des fonctions avec capteur

Appuyez sur

Tournez le bouton de sélection et appuyez pour valider

Option

MAÏS SOUFFLÉ

Mise en marche immédiate!

Durée plus/moins

RÉCHAUFFAGE

Mise en marche immédiate!

Durée plus/moins

Appuyez une fois (assiette)

Appuyez deux fois (pâtes)

Appuyez trois fois (120 à 240 mL/½ à 1 tasse)

Appuyez quatre fois (240 à 480 mL/1 à 2 tasses)

CUISSON AUTOMATIQUE

Type d'aliment

Durée plus/moins

2 Cuisson ou rôtissage à convection

Appuyez sur *Tournez le bouton de sélection et appuyez pour valider*

CUISSON CONVECTION ou RÔTISSEGE CONVECTION

Température du four et durée de cuisson

3 Cuisson rapide combinée

Appuyez sur *Tournez le bouton de sélection et appuyez pour valider*

CUISSON RAPIDE COMBINÉE

Température du four et durée de cuisson

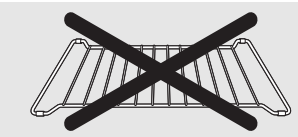
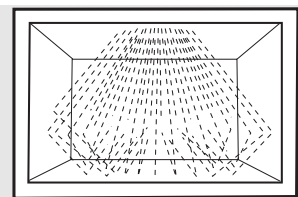
4 Maintien au chaud

Appuyez sur *Tournez le bouton de sélection et appuyez pour valider*

MAINTIEN AU CHAUD

Température du four et durée de maintien au chaud

Options de cuisson disponibles



N'utilisez pas de grille pour la cuisson aux micro-ondes.

Cuisson aux micro-ondes

Votre four utilise l'énergie des micro-ondes pour cuire selon une durée ou un poids déterminé. Il peut également cuire de façon automatique par capteur.

Le **capteur** détecte 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.

Méthode de cuisson

L'énergie des micro-ondes est distribuée uniformément dans le four pour une cuisson à cœur et rapide des aliments.

Source de chaleur

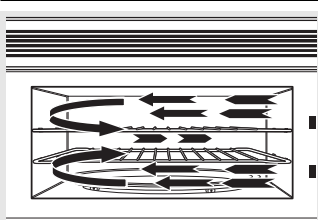
Énergie des micro-ondes.

Conduction thermique

L'énergie des micro-ondes produit de la chaleur dans les aliments par pénétration instantanée.

Avantages

Cuisson rapide, très efficace. Le four et ce qui l'entoure ne chauffent pas. Nettoyage facile.



Utilisez toujours une grille lorsque vous cuisinez. Pour de meilleurs résultats, utilisez une grille en position basse. N'utilisez les deux grilles que pour une cuisson sur deux niveaux.

Cuisson et rôtissage à convection

Pendant la cuisson ou le rôtissage, un élément chauffant augmente la température de l'air à l'intérieur du four. Une température de 107 à 230 °C (225 à 450 °F) peut être programmée. Un ventilateur fait circuler l'air ainsi chauffé au-dessus et autour de l'aliment, pour que celui-ci soit doré à souhait et reste tendre. La circulation d'air chaud est connue sous le nom de convection.

Étant donné que l'air chaud circule constamment, empêchant une couche d'air plus frais de se former autour de l'aliment, certains aliments cuisent plus rapidement que dans un four traditionnel.

Méthode de cuisson

L'air chaud circule autour des aliments pour qu'ils dorant à l'extérieur et restent bien tendres à l'intérieur.

Source de chaleur

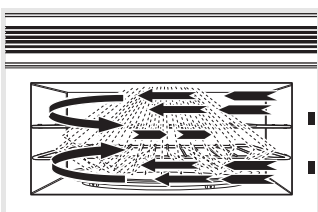
Circulation d'air chaud (convection).

Conduction thermique

Conduction de la chaleur de l'extérieur vers l'intérieur des aliments.

Avantages

Permet de faire dorer les aliments et de garder toute leur saveur. Certains aliments cuisent plus vite qu'avec des fours traditionnels.



Utilisez toujours une grille lorsque vous utilisez la Cuisson rapide. Pour de meilleurs résultats, utilisez une grille en position basse. N'utilisez les deux grilles que pour une cuisson sur deux niveaux.

Cuisson rapide combinée

Votre four vous permet également d'utiliser la **Cuisson rapide combinée**, qui allie l'énergie des micro-ondes et la cuisson à convection. Vous cuisinez vite et bien pour des plats dorés et croustillants à souhait.

Méthode de cuisson

L'énergie des micro-ondes et la convection sont combinées pour cuisiner jusqu'à 25 % plus vite que les fours traditionnels et obtenir des aliments tendres et croustillants.

Source de chaleur

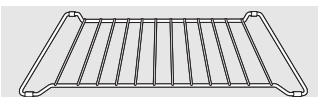
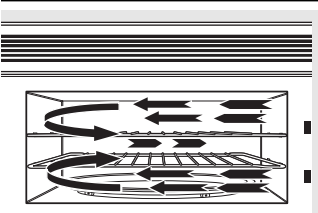
Énergie des micro-ondes et circulation d'air chaud.

Conduction thermique

Les aliments chauffent grâce à une pénétration instantanée de l'énergie des micro-ondes et à une conduction de la chaleur de l'extérieur vers l'intérieur.

Avantages

Réduction de la durée de cuisson grâce à l'énergie des micro-ondes. Aliments dorés et croustillants grâce à la convection.



Utilisez toujours une grille lorsque vous gardez des aliments au chaud.

Maintien au chaud

La fonction de maintien au chaud conserve les aliments cuits à la température à laquelle vous souhaitez les servir. Utilisez-la toujours avec des aliments déjà chauds. Utilisez des ustensiles qui peuvent résister à des températures allant jusqu'à 110 °C (230 °F).

Méthode de cuisson

L'air chaud circule autour des aliments déjà cuits pour les garder au chaud.

Source de chaleur

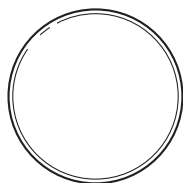
Circulation d'air chaud (convection).

Conduction thermique

Conduction de la chaleur de l'extérieur vers l'intérieur des aliments.

Avantages

Garde les plats déjà cuits à la température à laquelle vous souhaitez les servir.



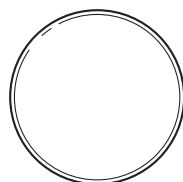
TOURNER POUR SÉLECTIONNER •
APPUYER POUR ENTRER

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.

CUISSON
MINUTÉE



TOURNER POUR SÉLECTIONNER •
APPUYER POUR ENTRER

Cuisson minutée (N'utilisez pas de grille pour la cuisson aux micro-ondes.)

Cuisson minutée I

Cette fonction permet de programmer une durée de cuisson allant de 15 secondes à 95 minutes.

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

- 1 Appuyez sur **CUISSON MINUTÉE**.
- 2 Tournez le bouton de sélection pour régler la durée de cuisson et appuyez pour valider.
- 3 Choisissez le niveau de puissance approprié, si vous ne souhaitez pas utiliser la puissance maximale. (Appuyez sur **PUISSANCE**. Tournez le bouton de sélection pour faire votre choix. Appuyez dessus pour valider.)
- 4 Appuyez sur le bouton de sélection ou sur **DÉPART/PAUSE** pour commencer la cuisson.

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

REMARQUE : Pendant la cuisson, vous pouvez changer la durée de cuisson quand vous le souhaitez en tournant le bouton de sélection. Vous pouvez également changer le niveau de puissance en appuyant sur le bouton **PUISSANCE**.

Cuisson minutée II

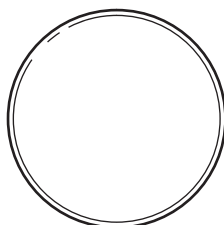
Cette fonction permet un changement automatique du niveau de puissance durant la cuisson. Pour utiliser cette fonction :

- 1 Appuyez sur **CUISSON MINUTÉE**.
- 2 Tournez le bouton de sélection pour régler la première durée de cuisson et appuyez pour valider.
- 3 Choisissez le niveau de puissance approprié, si vous ne souhaitez pas utiliser la puissance maximale. (Appuyez sur **PUISSANCE**. Tournez le bouton de sélection pour faire votre choix. Appuyez dessus pour valider.)
- 4 Appuyez de nouveau sur **CUISSON MINUTÉE**.
- 5 Tournez le bouton de sélection pour régler la deuxième durée de cuisson et appuyez pour valider.
- 6 Choisissez le niveau de puissance approprié, si vous ne souhaitez pas utiliser la puissance maximale. (Appuyez sur **PUISSANCE**. Tournez le bouton de sélection pour faire votre choix. Appuyez dessus pour valider.)
- 7 Appuyez sur le bouton de sélection ou sur **DÉPART/PAUSE** pour commencer la cuisson.

À la fin de **Cuisson minutée I**, le décompte de **Cuisson minutée II** débute.

REMARQUE : Pendant la cuisson, vous pouvez changer la durée de cuisson quand vous le souhaitez en tournant le bouton de sélection. Vous pouvez également changer le niveau de puissance en appuyant sur le bouton **PUISSANCE**.

MICRO
EXPRESS



TOURNER POUR SÉLECTIONNER •
APPUYER POUR ENTRER

Cuisson Micro Express (N'utilisez pas de grille pour la cuisson aux micro-ondes.)

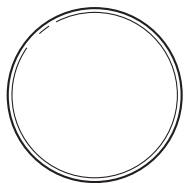
Voici une façon rapide de commencer la cuisson en la réglant par blocs de 30 secondes chaque fois que vous appuyez sur le bouton **MICRO EXPRESS**. Pendant la cuisson, vous pouvez changer la durée de cuisson quand vous le souhaitez en tournant le bouton de sélection.

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

Il est possible de modifier le niveau de puissance durant le décompte. Appuyez sur le bouton **PUISSANCE**, tournez le bouton de sélection et appuyez pour valider.

Fonctions minutées et fonctions automatiques du four à micro-ondes

DÉCONGELER



TOURNER POUR SÉLECTIONNER •
APPUYER POUR ENTRER

DÉPART/PAUSE

Décongélation rapide (N'utilisez pas de grille pour la cuisson aux micro-ondes.)

Décongélation rapide Le four sélectionne automatiquement la durée de décongélation et le niveau de puissance qui fourniront les meilleurs résultats pour la viande, la volaille ou le poisson jusqu'à 454 g (1 livre).

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

1 Appuyez une fois sur **DÉCONGELER**.

2 Entrez le poids de l'aliment en tournant le bouton de sélection et en utilisant le guide de conversion à droite. Par exemple, tournez le bouton jusqu'à .5 pour 0,5 lb (8 oz/225 g). Appuyez sur le bouton de sélection pour valider.

3 Appuyez sur **DÉPART/PAUSE** pour commencer la décongélation.

4 Retournez l'aliment lorsque le four affiche **RETOURNEZ ALIMENTS**.

■ Retirez du four la viande décongelée ou couvrez les zones chaudes avec de petits morceaux de feuille d'aluminium.

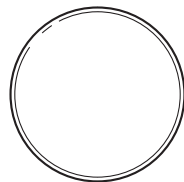
■ Vous devez laisser reposer la plupart des viandes pendant 5 minutes pour que la décongélation se termine.

Guide de conversion

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

| Poids de l'aliment en g (oz) | Entrez le poids (en dixièmes de livre) |
|------------------------------|--|
| 28–57 g (1–2 oz) | 0,1 |
| 85 g (3 oz) | 0,2 |
| 113–142 g (4–5 oz) | 0,3 |
| 170–198 g (6–7 oz) | 0,4 |
| 227 g (8 oz) | 0,5 |
| 255–284 g (9–10 oz) | 0,6 |
| 312 g (11 oz) | 0,7 |
| 340–369 g (12–13 oz) | 0,8 |
| 397–425 g (14–15 oz) | 0,9 |

DÉCONGELER



TOURNER POUR SÉLECTIONNER •
APPUYER POUR ENTRER

DÉPART/PAUSE

Décongélation automatique (N'utilisez pas de grille pour la cuisson aux micro-ondes.)

Utilisez la **Décongélation automatique** pour les viandes, la volaille et le poisson de moins de 2,7 kg (6 lb). Utilisez la fonction **Décongélation minutée** pour la plupart des autres produits alimentaires surgelés.

La **décongélation automatique** programme automatiquement le niveau de puissance et la durée de décongélation pour une décongélation uniforme des viandes, volailles et poissons.

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

1 Appuyez deux fois sur **DÉCONGELER**.

2 Entrez le poids de l'aliment en tournant le bouton de sélection et en utilisant le guide de conversion à droite. Par exemple, appuyez sur 1.2 pour 1,2 lb (1 livre, 3 oz/535 g). Appuyez sur le bouton de sélection pour valider.

3 Appuyez sur **DÉPART/PAUSE** pour commencer la décongélation.

4 Retournez l'aliment lorsque le four affiche **RETOURNEZ ALIMENTS**.

■ Retirez du four la viande décongelée ou couvrez les zones chaudes avec de petits morceaux de feuille d'aluminium.

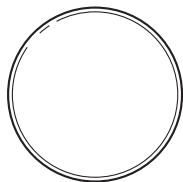
■ Vous devez laisser reposer la plupart des viandes pendant 5 minutes pour que la décongélation se termine. Pour un gros rôti, la période d'attente est d'environ 30 minutes.

Guide de conversion

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

| Poids de l'aliment en g (oz) | Entrez le poids (en dixièmes de livre) |
|------------------------------|--|
| 28–57 g (1–2 oz) | 0,1 |
| 85 g (3 oz) | 0,2 |
| 113–142 g (4–5 oz) | 0,3 |
| 170–198 g (6–7 oz) | 0,4 |
| 227 g (8 oz) | 0,5 |
| 255–284 g (9–10 oz) | 0,6 |
| 312 g (11 oz) | 0,7 |
| 340–369 g (12–13 oz) | 0,8 |
| 397–425 g (14–15 oz) | 0,9 |

DÉCONGELER

TOURNER POUR SÉLECTIONNER •
APPUYER POUR ENTRER

DÉPART/PAUSE

Décongélation minutée (N'utilisez pas de grille pour la cuisson aux micro-ondes.)

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

- 1 Appuyez trois fois sur **DÉCONGELER**.
- 2 Tournez le bouton de sélection jusqu'à la durée désirée. Appuyez sur le bouton de sélection pour valider.
- 3 Appuyez sur **DÉPART/PAUSE** pour commencer la décongélation.
- 4 Retournez l'aliment lorsque le four affiche **RETOURNEZ ALIMENT**.

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 devrez surveiller les aliments plus fréquemment.

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

Conseils pour la décongélation

- Les aliments surgelés dans un emballage en papier ou en plastique peuvent être décongelés dans leur emballage. Taillez ou percez des ouvertures dans les emballages étanches **APRÈS** le début de la décongélation. Entrouvrez les récipients en plastique.
- Les repas surgelés de format familial peuvent être décongelés ou cuits 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 température ambiante.
- Pour une décongélation plus uniforme des aliments volumineux, comme les rôtis, utilisez la **Décongélation automatique**. Assurez-vous que les grosses pièces de viande sont complètement décongelées avant de les cuire.
- Un aliment décongelé doit être froid, mais uniformément tendre. Si l'aliment comporte encore des zones congelées, remettez-le brièvement dans le four à micro-ondes ou attendez quelques minutes.

BOISSON

Boisson (N'utilisez pas de grille pour la cuisson aux micro-ondes.)

La fonction **BOISSON** réchauffe les boissons de 185 à 375 mL (6 à 12 oz).

Appuyez une fois pour 185 à 220 mL (6-7 oz).

Appuyez deux fois pour 250 à 280 mL (8-9 oz).

Appuyez trois fois pour 310 à 375 mL (10-12 oz).

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

Changement du niveau de puissance



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

- 1** D'abord, vous devez suivre les instructions de **cuisson minutée**, **décongélation minutée** ou **cuisson express**.
- 2** Appuyez sur **PUISSANCE**.
- 3** Tournez le bouton de sélection vers la droite pour diminuer le niveau de puissance. Appuyez sur le bouton de sélection pour valider.
- 4** Appuyez sur **DÉPART/PAUSE** pour commencer la cuisson.

Les différents niveaux de puissance donnent une plus grande souplesse à la cuisson aux micro-ondes. Les niveaux de puissance du four à micro-ondes sont comparables à ceux des éléments chauffants d'une cuisinière. 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'emploi d'un niveau de puissance inférieur permet une cuisson plus uniforme et vous n'avez pas à remuer ou retourner l'aliment aussi souvent. Avec certains aliments, vous obtiendrez une meilleure saveur, texture ou apparence, en réduisant la puissance de chauffage. Il est également utile d'employer un niveau de puissance inférieur pour la cuisson d'un aliment qui pourrait déborder, comme les pommes de terre au gratin.

Une période d'attente, après la période de cuisson aux micro-ondes, favorise une distribution uniforme de la chaleur au sein de l'aliment. Prenez par exemple le **niveau de puissance 3** pour la décongélation : Si l'énergie des micro-ondes ne s'arrêtait pas, l'extérieur de la nourriture cuirait avant que l'intérieur ne soit décongelé.

Exemples d'utilisation des divers niveaux de puissance :

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

Moy.- max. 7 : Cuisson douce pour viande ou volaille, mets en sauce et réchauffage.

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

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

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

Terminologie de la cuisson aux micro-ondes

| Terme | Définition |
|--------------------------|--|
| Étincelles | Formation d'étincelles dans le four à micro-ondes. Elle est provoquée par : <ul style="list-style-type: none"> ■ la grille en métal qui n'est pas correctement installée et entre en contact avec les parois du four à micro-ondes. ■ un article en métal ou du papier d'aluminium qui touche les parois du four. ■ du papier d'aluminium qui n'épouse pas bien la forme d'un aliment (les coins relevés agissent comme des antennes). ■ des articles en métal, comme les attaches, les broches à volaille, la garniture dorée de la vaisselle. ■ des essuie-tout en papier recyclé, contenant des particules métalliques. ■ le support du plateau tournant qui n'est pas correctement installé. |
| Recouvrement | 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 l'excès de vapeur de s'échapper. |
| Protéger | Dans un four traditionnel, vous recouvrez la poitrine d'un poulet ou des aliments déjà cuits pour éviter qu'ils ne brunissent trop. Lorsque vous faites cuire des aliments aux micro-ondes, vous devez recouvrir les parties 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. |
| Période d'attente | Lors de la cuisson dans un four traditionnel, certains aliments comme les rôtis ou les gâteaux sont laissés afin qu'ils finissent de cuire ou qu'ils prennent. Cette période d'attente est particulièrement importante après la cuisson aux micro-ondes. Notez qu'un gâteau cuit aux micro-ondes ne doit pas refroidir sur une grille. |
| Aération | Après avoir recouvert un récipient avec une pellicule plastique, vous pouvez laisser une ouverture en soulevant un des coins pour permettre à la vapeur de s'échapper. |

Capteur d'humidité

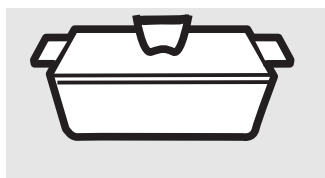
Ce qui se produit lorsque vous utilisez les fonctions avec capteur :

Le capteur détecte 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.

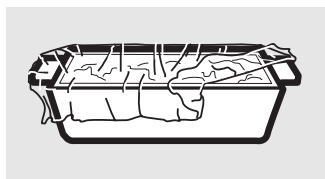
N'utilisez pas les fonctions avec capteur deux fois de suite pour un même aliment – vous pourriez trop le cuire ou le faire brûler. Si l'aliment n'est pas assez cuit après le décompte, utilisez **Cuisson minutée** pour augmenter la durée de cuisson.

REMARQUE : Vous ne pourrez pas utiliser les fonctions avec capteur si le four est chaud. Si vous appuyez sur un des boutons de cuisson avec capteur lorsque la température du four dépasse 93 °C (200 °F), « FOUR TROP CHAUD POUR CUISSON A/CAPTEUR – UTILISEZ AUTRE METHODE » sera affiché. Le four passera automatiquement en cuisson minutée (suivez les instructions qui s'affichent) ou les fonctions avec capteur reprendront un fonctionnement normal une fois que le four aura assez refroidi.

- Il est essentiel d'utiliser les bons contenants et couvercles pour la meilleure cuisson avec capteur.



Avec couvercle



Avec ouverture



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

- 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 – qui empêcherait la vapeur de s'échapper et ferait trop cuire l'aliment.

- Assurez-vous que l'extérieur des contenants et l'intérieur du four à micro-ondes sont secs avant de mettre la nourriture dans le four. Des gouttelettes d'humidité se transformant en vapeur peuvent tromper le capteur.



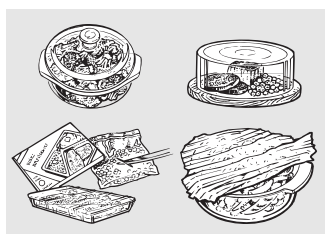
Cuisson automatique (N'utilisez pas de grille pour la cuisson aux micro-ondes.)

Étant donné que la plupart des contenants doivent être couverts pendant la **Cuisson automatique**, cette fonction correspond mieux aux aliments que vous souhaitez cuire à la vapeur ou qui doivent rester bien tendres.

REMARQUE : L'utilisation d'une grille métallique avec la fonction **Cuisson automatique** est déconseillée.

Aliments recommandés

Une large variété d'aliments, dont la viande, le poisson et les légumes, peuvent être cuits grâce à cette fonction.



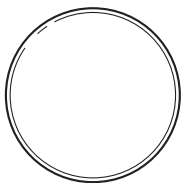
Aliments déconseillés

Il est déconseillé d'utiliser cette fonction avec les aliments qui doivent être cuits sans être couverts, qui nécessitent une attention constante ou l'ajout d'ingrédients en cours de cuisson, et avec les aliments dont la surface doit être croustillante. Il est recommandé d'utiliser la **Cuisson minutée** pour les cuisiner.



Caractéristiques de la cuisson avec capteur

CUISSON
AUTO



TOURNER POUR SÉLECTIONNER •
APPUYER POUR ENTRER

DÉPART/PAUSE

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

Cuisson automatique (N'utilisez pas de grille pour la cuisson aux micro-ondes.)

- 1 Placez les aliments couverts dans le four et fermez la porte. Appuyez sur **CUISSON AUTO**. « ENTREZ TYPE ALIMENT » s'affiche alors.
- 2 Tournez le bouton de sélection jusqu'au type d'aliment désiré. Appuyez pour valider.

Consultez le *Guide des types d'aliment pour la cuisson avec capteur* ci-dessous pour les aliments particuliers et les instructions.

Le four se met en marche immédiatement.

REMARQUE : Si la porte était ouverte lorsque vous avez entré votre réglage, fermez-la et appuyez sur **DÉPART/PAUSE** pour commencer la cuisson.

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

*N'ouvrez pas la porte avant que le décompte ne soit affiché – de la vapeur s'échappant du four pourrait affecter les performances de cuisson. Si la porte est ouverte, fermez-la et appuyez immédiatement sur **DÉPART/PAUSE**.*

Si la sélection était réglée sur viande hachée, le four peut émettre un signal sonore pour égoutter la viande hachée et la remuer. Ouvrez la porte, égouttez la viande et refermez la porte. Appuyez sur **DÉPART/PAUSE** s'il s'avère nécessaire de continuer la cuisson.

Conseils de cuisson

- Lorsque le four émet un signal sonore et que le décompte s'affiche, vous pouvez ouvrir la porte pour remuer ou retourner les aliments. Pour continuer la cuisson, fermez la porte et appuyez sur **DÉPART/PAUSE**.
- Faites correspondre la quantité de nourriture avec la taille du contenant. Remplissez au moins la moitié du contenant.
- Veillez à ce que l'extérieur du contenant et l'intérieur du four soient secs.
- Si, à la fin de la cuisson, les aliments nécessitent une cuisson supplémentaire, remettez-les dans le four et utilisez la **Cuisson minutée** pour finir la cuisson.

Modification des réglages automatiques du four pour augmenter ou réduire la durée de cuisson (selon le type d'aliment)

Pour réduire la durée de cuisson de 10 % :

Pendant les 30 premières secondes de cuisson, tournez le bouton de sélection vers la gauche, jusqu'à ce que le symbole moins (-) apparaisse et appuyez pour valider.

Pour augmenter la durée de cuisson de 10 % :

Pendant les 30 premières secondes de cuisson, tournez le bouton de sélection vers la droite, jusqu'à ce que le symbole plus (+) apparaisse et appuyez pour valider.

Guide des types d'aliment pour la cuisson avec capteur

| Type d'aliment | Portions | Taille de la portion | Remarques |
|---|----------|--------------------------|--|
| Poulet en morceaux | 1 à 4 | 2 à 8 morceaux | Utilisez un plat ovale, carré ou rond. Recouvrez d'une pellicule plastique en laissant une ouverture. |
| Poisson | 1 à 4 | 114 à 456 g (4 à 16 oz) | Utilisez un plat ovale, carré ou rond. Recouvrez d'une pellicule plastique en laissant une ouverture. |
| Viande hachée (bœuf, porc, dinde) | — | 227 à 908 g (8 to 32 oz) | Utilisez une cocotte ronde. Émiettez la viande dans le plat. Recouvrez d'une pellicule plastique en laissant une ouverture. |
| Pommes de terre | 1 à 4 | 227 à 908 g (8 à 32 oz) | Percez la peau avec une fourchette. Positionnez les pommes de terre en forme d'étoile au centre du plateau tournant. |
| Légumes en conserve | 1 à 4 | 114 à 456 g (4 à 16 oz) | Utilisez une cocotte ou un bol convenant à la cuisson aux micro-ondes. Recouvrez d'une pellicule plastique, en laissant une ouverture, ou d'un couvercle. |
| Légumes frais | 1 à 4 | 114 à 456 g (4 à 16 oz) | Utilisez une cocotte ou un bol convenant à la cuisson aux micro-ondes. Ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau pour chaque portion. Recouvrez d'une pellicule plastique, en laissant une ouverture, ou d'un couvercle. |
| Légumes surgelés | 1 à 4 | 114 à 456 g (4 à 16 oz) | Utilisez une cocotte ou un bol convenant à la cuisson aux micro-ondes. Suivez les instructions sur l'emballage concernant l'addition d'eau. Recouvrez d'une pellicule plastique, en laissant une ouverture, ou d'un couvercle. |

MAÏS
SOUFFLÉ

Utilisez uniquement avec des emballages de maïs soufflé pour four à micro-ondes pesant de 43 à 100 g (1,5 à 3,5 oz).

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

Maïs soufflé (N'utilisez pas de grille pour la cuisson aux micro-ondes.)

Comment utiliser la fonction **Maïs soufflé** :

1 Suivez les instructions sur l'emballage. Servez-vous de la fonction **Cuisson minutée** si le sac pèse moins de 43 g (1,5 oz) ou plus de 100 g (3,5 oz). Placez le sac de maïs soufflé au centre du plateau tournant.

2 Appuyez sur **MAÏS SOUFFLÉ**. Le four se met en marche immédiatement.

Si vous ouvrez la porte lorsque « **CAPTEUR MAÏS SOUFFLÉ** » est affiché, un message d'erreur apparaît. Fermez la porte, appuyez sur **ARRÊT/EFFACER** et recommencez.

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

Modification du réglage Maïs soufflé pour augmenter ou réduire la durée de cuisson

Si vous trouvez que la marque de maïs que vous utilisez ne cuit pas assez ou cuit trop, vous pouvez augmenter ou diminuer de 20 à 30 secondes la durée automatique de cuisson.

Pour réduire la durée de cuisson :

Pendant les 30 premières secondes de cuisson, tournez le bouton de sélection vers la gauche, jusqu'à ce que le symbole moins (-) apparaisse pour enlever 20 secondes. Appuyez pour valider. Tournez le bouton à nouveau jusqu'à ce que deux moins (--) apparaissent afin de réduire le temps de 10 secondes supplémentaires, pour un total de 30 secondes en moins. Appuyez pour valider.

Pour augmenter la durée de cuisson :

Pendant les 30 premières secondes de cuisson, tournez le bouton de sélection vers la droite, jusqu'à ce que le symbole plus (+) apparaisse pour ajouter 20 secondes. Appuyez pour valider. Tournez le bouton à nouveau jusqu'à ce que deux plus (++) apparaissent afin de rajouter 10 secondes, pour un total de 30 secondes en plus. Appuyez pour valider.

RÉCHAUFFAGE

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

Réchauffage (N'utilisez pas de grille pour la cuisson aux micro-ondes.)

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

1 Placez la tasse de liquide ou les aliments couverts dans le four. Appuyez sur **RÉCHAUFFAGE**, deux, trois ou quatre fois. Le four se met en marche immédiatement.

Appuyez une fois pour une assiette de restes.

Appuyez deux fois pour des pâtes.

Appuyez trois fois pour 120 à 240 mL (1/2 à 1 tasse).

Appuyez quatre fois pour 240 à 480 mL (1 à 2 tasses).

2 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 la porte est ouverte, fermez-la et appuyez immédiatement sur **DÉPART**.

Après avoir retiré l'aliment du four, si possible remuez-le pour rendre la température uniforme. Les aliments réchauffés peuvent présenter de larges variations de température. Certaines parties peuvent être extrêmement chaudes.

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

Il n'est pas recommandé d'utiliser la fonction Réchauffage pour certains aliments.

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

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

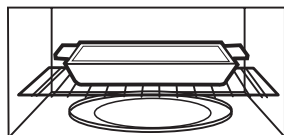
Modification des réglages automatiques du four pour augmenter ou diminuer la durée de cuisson**Pour réduire la durée de cuisson de 10 % :**

Pendant les 30 premières secondes de cuisson, tournez le bouton de sélection vers la gauche, jusqu'à ce que le symbole moins (-) apparaisse et appuyez pour valider.

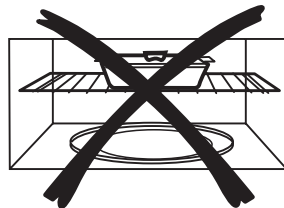
Pour augmenter la durée de cuisson de 10 % :

Pendant les 30 premières secondes de cuisson, tournez le bouton de sélection vers la droite, jusqu'à ce que le symbole plus (+) apparaisse et appuyez pour valider.

Caractéristiques de cuisson et de rôtissage



Position de grille correcte



Position de grille incorrecte

La cuisson ou le rôtissage à convection utilisent un élément chauffant pour augmenter la température de l'air à l'intérieur du four. Une température de 107 à 230 °C (225 à 450 °F) peut être programmée. Un ventilateur fait circuler l'air ainsi chauffé au-dessus et autour de l'aliment, pour que celui-ci soit doré à souhait et reste tendre. La circulation d'air chaud est connue sous le nom de convection.

Étant donné que l'air chaud circule constamment, empêchant une couche d'air plus frais de se former autour de l'aliment, certains aliments cuisent plus rapidement que dans un four traditionnel.

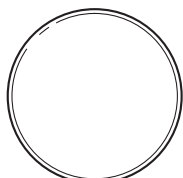
Pour de meilleurs résultats...

Utilisez une grille en position basse et laissez au moins 2,5 cm (1 po) entre le plat et les parois du four. N'utilisez pas les deux grilles que pour une cuisson sur deux niveaux.

La grille est nécessaire pour une bonne circulation de l'air et un aliment doré uniformément.

Consultez la section *Conseils sur les ustensiles de cuisine*.

CUISSON
CONVECTION



TOURNER POUR SÉLECTIONNER •
APPUYER POUR ENTRER

DÉPART/PAUSE

Cuisson ou rôtissage avec préchauffage

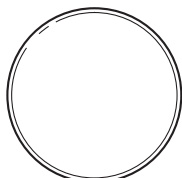
- 1 Appuyez sur **CUISSON** ou **RÔTISSAGE**.
- 2 Tournez le bouton de sélection pour régler la température du four et appuyez pour valider. N'entrez pas la durée de cuisson pour l'instant. (Vous l'entrez plus tard, lorsque le four sera préchauffé.) Consultez la section *Conversion automatique Auto Recipe^{MC}* ci-dessous.
- 3 Appuyez sur le bouton de sélection ou sur **DÉPART/PAUSE** pour commencer le préchauffage.
- 4 Lorsque le four est préchauffé, il émettra un signal sonore. Si vous n'ouvrez pas la porte dans l'heure qui suit, le four s'éteindra automatiquement.
- 5 Ouvrez la porte du four et, avec précaution, placez le plat dans le four.
- 6 Fermez la porte. Tournez le bouton de sélection pour régler la durée de cuisson et appuyez dessus ou sur **DÉPART/PAUSE** pour commencer la cuisson.
- 7 Lorsque la durée de cuisson sera écoulée, le four émettra un signal sonore et s'éteindra.

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

Pendant la cuisson, vous pouvez changer la température du four quand vous le souhaitez en appuyant sur **PUISSANCE**. Tournez le bouton de sélection pour régler la température du four et appuyez pour valider.

Pour visualiser la durée de cuisson et la température du four pendant la cuisson, appuyez sur **CUISSON**.

CUISSON
CONVECTION



TOURNER POUR SÉLECTIONNER •
APPUYER POUR ENTRER

DÉPART/PAUSE

Cuisson ou rôtissage sans préchauffage

- 1 Si votre recette ne requiert pas de préchauffage, appuyez sur **CUISSON** ou **RÔTISSAGE**. Consultez la section *Conversion automatique Auto Recipe^{MC}* ci-dessous.
- 2 Tournez le bouton de sélection pour régler la température du four et appuyez pour valider.
- 3 Tournez le bouton de sélection pour régler la durée de cuisson et appuyez pour valider.
- 4 Appuyez sur le bouton de sélection ou sur **DÉPART/PAUSE** pour commencer la cuisson.

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

Pendant la cuisson, vous pouvez changer la température du four quand vous le souhaitez en appuyant sur **PUISSANCE**. Tournez le bouton de sélection pour régler la température du four et appuyez pour valider.

Pour visualiser la durée de cuisson et la température du four pendant la cuisson, appuyez sur **CUISSON**.

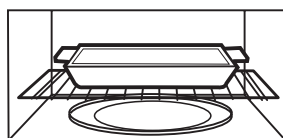
Conversion automatique Auto Recipe^{MC} pour convection

Lorsque vous utilisez **CUISSON CONVECTION**, la fonction de *Conversion automatique Auto Recipe^{MC}* convertira automatiquement les températures de cuisson normale entrées en températures de cuisson à convection.

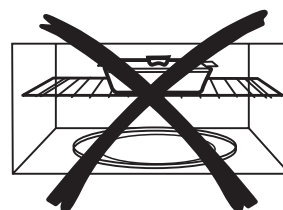
Cette fonction est activée de façon à ce que « CONV MARC » (Convection marche) et que la température convertie réelle (réduite) soient affichés. Par exemple, si vous entrez une température normale de 177 °C (350 °F) et appuyez sur **DÉPART**, l'affichage montrera la température convertie de 163 °C (325 °F).

Cette fonction peut être désactivée dans le menu **OPTIONS**. Référez-vous à la *Sélection de conversion automatique Auto Recipe^{MC}* dans la section *Autres caractéristiques*.

REMARQUE : Si vous utilisez la cuisson à convection et que la fonction de *Conversion automatique Auto Recipe^{MC}* est désactivée, réduisez la température du four de 14 °C (25 °F) pour éviter que le dessus des aliments ne cuise trop.



Position de grille correcte



Position de grille incorrecte

La **Cuisson rapide** comporte les meilleures caractéristiques de la cuisson aux micro-ondes et à convection. Les micro-ondes cuisent les aliments plus rapidement et la circulation d'air chaud par convection dore parfaitement les aliments. Une température de 107 à 230 °C (225 à 450 °F) peut être programmée.

Pour de meilleurs résultats...

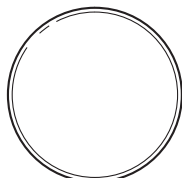
Utilisez une grille en position basse et laissez au moins 2,5 cm (1 po) entre le plat et les parois du four. N'utilisez les deux grilles que pour une cuisson sur deux niveaux.

La grille est nécessaire pour une bonne circulation de l'air et un aliment doré uniformément.

Consultez la section **Conseils sur les ustensiles de cuisine**.

Consultez la section **Meilleures méthodes de cuisson** pour déterminer quels aliments cuire avec la **Cuisson rapide**.

CUISSON
RAPIDE
COMBINÉE



TOURNER POUR SÉLECTIONNER •
APPUYER POUR ENTRER

DÉPART/PAUSE

Cuisson rapide avec préchauffage

- 1 Appuyez sur **CUISSON RAPIDE**.
- 2 Tournez le bouton de sélection pour régler la température du four et appuyez pour valider. N'entrez pas la durée de **CUISSON RAPIDE** pour l'instant. (Vous l'entrez plus tard, lorsque le four sera préchauffé.)
- 3 Appuyez sur le bouton de sélection ou sur **DÉPART/PAUSE** pour commencer le préchauffage.
- 4 Lorsque le four est préchauffé, il émettra un signal sonore. Si vous n'ouvrez pas la porte dans l'heure qui suit, le four s'éteindra automatiquement.
- 5 Ouvrez la porte du four et, avec précaution, placez l'aliment dans le four.
- 6 Fermez la porte du four. Tournez le bouton de sélection pour régler la durée de cuisson et appuyez pour valider. Appuyez sur le bouton de sélection ou sur **DÉPART/PAUSE** pour commencer la cuisson.
- 7 Lorsque la durée de cuisson sera écoulée, le four émettra un signal sonore et s'éteindra.

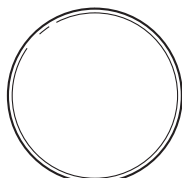
REMARQUE : Pendant la cuisson, vous pouvez changer la durée de cuisson quand vous le souhaitez en tournant le bouton de sélection.

Pendant la cuisson, vous pouvez changer la température et le niveau de puissance du four quand vous le souhaitez en appuyant sur **PUISSANCE**. Tournez le bouton de sélection pour régler la température du four et appuyez pour valider. Ensuite, tournez le bouton de sélection pour régler le niveau de puissance (1 à 4) et appuyez pour valider. Le niveau de puissance par défaut est 4.

Pour visualiser la durée de cuisson et la température du four pendant la cuisson, appuyez sur **CUISSON RAPIDE**.

- Consultez la section **Conseils sur les ustensiles de cuisine** pour connaître les ustensiles appropriés à la **Cuisson rapide**.
- N'utilisez pas d'ustensiles en métal avec la **Cuisson rapide**.
- Réduisez le temps de cuisson de 25 %.
- Consultez la section **Meilleures méthodes de cuisson** pour déterminer quels aliments cuire avec la **Cuisson rapide**.

CUISSON
RAPIDE
COMBINÉE



TOURNER POUR SÉLECTIONNER •
APPUYER POUR ENTRER

DÉPART/PAUSE

Cuisson rapide sans préchauffage

- 1 Si votre recette ne requiert pas de préchauffage, appuyez sur **CUISSON RAPIDE**.
- 2 Tournez le bouton de sélection pour régler la température du four et appuyez pour valider.
- 3 Tournez le bouton de sélection pour régler la durée de cuisson et appuyez pour valider.
- 4 Appuyez sur le bouton de sélection ou sur **DÉPART/PAUSE** pour commencer la cuisson.

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

Pendant la cuisson, vous pouvez changer la température et le niveau de puissance du four quand vous le souhaitez en appuyant sur **PUISSANCE**. Tournez le bouton de sélection pour régler la température du four et appuyez pour valider. Ensuite, tournez le bouton de sélection pour régler le niveau de puissance (1 à 4) et appuyez pour valider. Le niveau de puissance par défaut est 4.

Pour visualiser la durée de cuisson et la température du four pendant la cuisson, appuyez sur **CUISSON RAPIDE**.

REMARQUE :

- Certaines recettes requièrent le préchauffage du four.
- Consultez la section **Conseils sur les ustensiles de cuisine** pour connaître les ustensiles appropriés à la **Cuisson rapide**.
- N'utilisez pas d'ustensiles en métal avec la **Cuisson rapide**.
- Consultez la section **Meilleures méthodes de cuisson** pour déterminer quels aliments cuire avec la **Cuisson rapide**.
- Réduisez le temps de cuisson de 25 %.

Conseils sur les ustensiles de cuisine

Cuisson ou rôtissage à convection

Des **moules en métal** sont recommandés pour divers produits de boulangerie et les pâtisseries, mais surtout pour faire brunir les aliments.

Les moules en métal foncé ou au fini mat conviennent mieux pour les pains et les tartes, car ils absorbent la chaleur et donnent une croûte plus croustillante.

Les moules en aluminium au fini brillant conviennent mieux pour les gâteaux, les biscuits ou les muffins, car ils réfléchissent la chaleur et donnent une croûte tendre et légère.

Les cocottes ou les plats de cuisson **en verre ou en vitrocéramique** conviennent mieux pour les recettes contenant des œufs et du fromage, car le verre est plus facile à nettoyer.

Cuisson rapide combinée

On recommande l'utilisation de contenants **en verre ou en vitrocéramique**. N'utilisez pas d'articles ayant une bordure métallique, car ils peuvent provoquer la formation d'étincelles en touchant les parois ou la grille du four. Cela peut endommager l'ustensile, la grille ou le four.

Vous pouvez utiliser des **ustensiles en plastique résistant à la chaleur** (jusqu'à 230 °C/450 °F) et allant au four à micro-ondes, mais ils ne sont pas recommandés pour les aliments nécessitant un brunissage complet, car le plastique est un mauvais conducteur de chaleur.

| Ustensile de cuisine | Micro-ondes | Cuisson ou rôtissage à convection | Cuisson rapide combinée |
|--|-------------|-----------------------------------|-------------------------|
| Verre et vitrocéramique résistant à la chaleur (Pyrex®, Fire King®, Corning Ware®, etc.) | Oui | Oui | Oui |
| Métal | Non | Oui | Non |
| Verre non résistant à la chaleur | Non | Non | Non |
| Ustensiles en plastique allant au four à micro-ondes | Oui | Non | Oui* |
| Pellicule plastique | Oui | Non | Non |
| Produits en papier | Oui | Non | Non |
| Paille, osier et bois | Oui | Non | Non |

* N'utilisez que des ustensiles de cuisine allant au four à micro-ondes qui résistent à une température de 230 °C (450 °F).

Utilisez ce guide pour sélectionner la meilleure méthode de cuisson. Les recettes peuvent être adaptées en suivant les instructions ci-dessous pour déterminer le mode de cuisson approprié.

| Aliments | Micro-ondes | Cuisson | Rôtissage | Cuisson rapide |
|--------------------------------------|-------------|---------|-----------|----------------|
| Hors d'œuvre | | | | |
| Trempettes et produits à tartiner | ✓ | | | |
| Collations à base de pâte | ✓ | ✓ | | ✓ |
| Boissons | | | | |
| | ✓ | | | |
| Sauces et nappages | | | | |
| | ✓ | | | |
| Soupes et ragoûts | | | | |
| | ✓ | | | |
| Viande | | | | |
| Décongélation | ✓ | | | |
| Rôtissage | | | ✓ | ✓ |
| Volaille | | | | |
| Décongélation | ✓ | | | |
| Rôtissage | ✓ | | ✓ | ✓ |
| Poisson et fruits de mer | | | | |
| Décongélation | ✓ | | | |
| Cuisson | ✓ | ✓ | | ✓ |
| Cocottes | | | | |
| | ✓ | ✓ | | ✓ |
| Oeufs et fromage | | | | |
| Oeufs brouillés, omelettes | ✓ | ✓ | | |
| Quiche, soufflé | | ✓ | | ✓ |
| Légumes, (frais) | | | | |
| | ✓ | | | |
| Pain | | | | |
| Muffins, brioches | ✓ | ✓ | | |
| Pain éclair | | ✓ | | |
| Pain à la levure | | ✓ | | |
| Desserts | | | | |
| Gâteaux (à étages et Bundt) | | ✓ | | |
| Gâteau des anges et tarte mousseline | | ✓ | | |
| Flan et crème-dessert | ✓ | | | |
| Barres, biscuits | ✓ | ✓ | | |
| Fruits | ✓ | | | |
| Tartes et pâtes à tarte | | ✓ | | |
| Bonbons | ✓ | | | |
| Ébouillantage de légumes | | | | |
| | ✓ | | | |
| Aliments préparés surgelés | | | | |
| | ✓ | ✓ | | ✓ |

Conversion de durée de cuisson

Cuisson rapide combinée

Lorsque vous utilisez la **CUISSON RAPIDE COMBINÉE**, réduisez la durée de cuisson de la recette de 25 %.

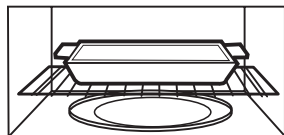
Par exemple : Une recette demande de cuire un rôti pendant 60 minutes à 205 °C (400 °F).

60 minutes x 0,25 = 15 minutes économisées

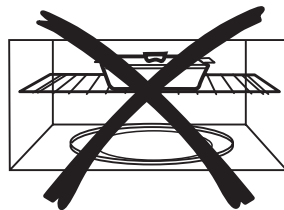
Donc, la nouvelle durée de **CUISSON RAPIDE** sera de :

60 minutes – 15 minutes = **45 minutes**.

Caractéristiques du maintien au chaud



Position de grille correcte



Position de grille incorrecte

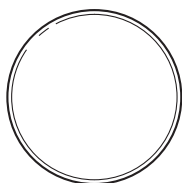
La fonction de **MAINTIEN AU CHAUD** conserve les aliments cuits à la température à laquelle vous souhaitez les servir. Utilisez-le toujours avec des aliments déjà chauds. Utilisez des ustensiles qui peuvent résister à des températures allant jusqu'à 110 °C (230 °F).

Pour de meilleurs résultats...

Utilisez toujours la grille en position basse lorsque vous maintenez des aliments au chaud. La grille est nécessaire pour une bonne circulation de l'air et un maintien au chaud uniforme.

Consultez la section **Conseils sur les ustensiles de cuisine**.

MAINTIEN
AU CHAUD



TOURNER POUR SÉLECTIONNER •
APPUYER POUR ENTRER

- 1 Appuyez sur **MAINTIEN AU CHAUD (GARD CHAU)**.
- 2 Tournez le bouton de sélection pour régler la température du four. Consultez le tableau et les conseils ci-dessous. Appuyez sur le bouton de sélection pour valider.

BAS 65 °C (150 °F)
MOYEN 77 °C (170 °F)
ÉLEVÉ 100 °C (210 °F)

- 3 Appuyez sur le bouton de sélection ou sur **DÉPART/PAUSE** pour commencer.

Si la porte du four est ouverte durant le maintien au chaud, « PAUSE » s'affichera. Fermez la porte et appuyez sur **DÉPART/PAUSE**.

Pour faire dorer des aliments rassis ou desséchés :

- Placez les aliments ou plats directement sur la grille en position basse.
- Utilisez le réglage **BAS**.
- Vérifier si l'aliment est croustillant après 45 minutes. Ajoutez du temps si nécessaire.

Tableau de sélection des températures

| Type d'aliment | Réglage des commandes | Tendre/croustillant |
|-----------------------------|-----------------------|---------------------|
| Pain, petits pains durs | Moyen | Croustillant |
| Pain, petits pains moelleux | Moyen | Tendre |
| Cocottes | Moyen | Tendre |
| Aliments frits | Élevé | Croustillant |
| Viande* et poisson | Moyen | Croustillant |
| Crêpes, gaufres | Élevé | Croustillant |
| Pizza | Élevé | Croustillant |
| Pommes de terre au four | Élevé | Croustillant |
| Purée | Moyen | Tendre |
| Volaille | Élevé | Tendre |
| Chips tortilla | Bas | Croustillant |
| Légumes | Moyen | Tendre |

* Le département de l'Agriculture des États-Unis et le FSIS recommandent une température interne minimum de 63 °C (145 °F) pour la cuisson du bœuf.

Utilisez un thermomètre à viande pour vérifier la température interne.

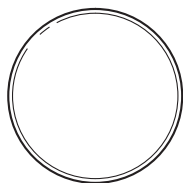
Conseils pour des aliments croustillants :

- Ne couvrez pas les aliments.
- N'utilisez pas de contenants en plastique ou de pellicule plastique.

Conseils pour des aliments tendres :

- Couvrez les aliments avec un couvercle ou du papier d'aluminium.
- N'utilisez pas de contenants en plastique ou de pellicule plastique.

AIDE



TOURNER POUR SÉLECTIONNER •
APPUYER POUR ENTRER

Aide

La touche **AIDE** affiche des renseignements et des conseils utiles concernant les fonctions. Appuyez sur **AIDE**, puis tournez le bouton de sélection pour choisir une fonction et appuyez dessus pour valider.

Rappel de fin de cuisson

Pour vous rappeler que des aliments sont toujours dans le four, l'appareil affiche « **ALIMENT PRÊT** » et émet un signal sonore

toutes les minutes jusqu'à ce que vous ouvriez la porte ou que vous appuyiez sur **ARRÊT/EFFACER**.

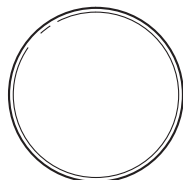
Reprendre

Le programme de cuisson utilisé précédemment reste en mémoire pendant 5 minutes. Après cela, vous devrez recommencer le programme. Pour désactiver cette fonction, consultez la section *Message de durée supplémentaire*.

2 « **CONTINUEZ CUISSON** » sera affiché et le four se remettra en marche immédiatement à 10 % de la durée initiale.

1 Si vos aliments nécessitent une cuisson plus longue, vous pouvez reprendre la cuisson en appuyant sur **DÉPART/PAUSE** ou sur le bouton de sélection.

HORLOGE
AM/PM



TOURNER POUR SÉLECTIONNER •
APPUYER POUR ENTRER

Horloge

Appuyez dessus pour entrer l'heure ou la consulter pendant la cuisson.

1 Appuyez sur **HORLOGE**.
2 Tournez le bouton de sélection pour régler l'heure. Appuyez sur le bouton de sélection pour valider.

3 Tournez le bouton de sélection pour régler les minutes. Appuyez sur le bouton de sélection pour valider.

4 Tournez le bouton de sélection pour choisir AM ou PM. Appuyez sur le bouton de sélection pour valider.

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.

ARRÊT/EFFACER

Arrêt/Effacer

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

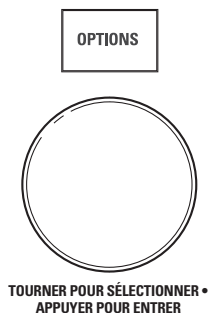
ARRÊT/EFFACER

Verrouillage pour enfants

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

Pour désactiver ou réactiver les commandes, appuyez et maintenez la pression pendant environ trois secondes sur **ARRÊT/EFFACER**. Lorsque le tableau de commande est verrouillé, « **COMMANDE VERROUILL** » s'affichera brièvement à chaque fois que vous appuierez sur un bouton (y compris le bouton de sélection).

Autres caractéristiques



Veilleuse automatique

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

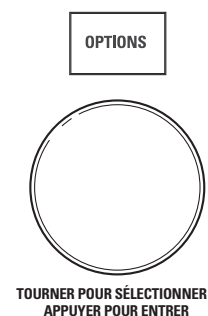
- 1 Appuyez sur **OPTIONS** et tournez le bouton de sélection pour choisir « **VEILLEUSE AUTOMATIQUE** ». Appuyez sur le bouton de sélection pour valider.
- 2 Tournez le bouton de sélection jusqu'à « **RÉGL HEUR** ». Appuyez sur le bouton de sélection pour valider.
- 3 Entrez l'heure où la veilleuse s'allumera en tournant le bouton de sélection pour choisir l'heure, les minutes et AM ou PM. Appuyez sur le bouton de sélection après chaque sélection.

- 4 Entrez l'heure où la veilleuse s'éteindra en tournant le bouton de sélection pour choisir l'heure, les minutes et AM ou PM. Appuyez sur le bouton de sélection après chaque sélection.

REMARQUE : L'indicateur de la veilleuse automatique s'allumera à chaque fois que celle-ci est programmée.

Pour visualiser les réglages de la veilleuse automatique, tournez le bouton de sélection jusqu'à « **REVOIR LES RÉGLAGES** » après avoir sélectionné l'option « **Veilleuse automatique** ». Appuyez sur le bouton de sélection pour valider.

Pour effacer les réglages de la veilleuse automatique, tournez le bouton de sélection jusqu'à « **EFFACER LES RÉGLAGES** » après avoir sélectionné l'option « **Veilleuse automatique** ». Appuyez sur le bouton de sélection pour valider.



Réglage de la température de cuisson

Utilisez cette fonction pour que le four ajuste automatiquement la température par tranche de 3, 6, 8, 11 ou 13 °C (5, 10, 15, 20 ou 25 °F).

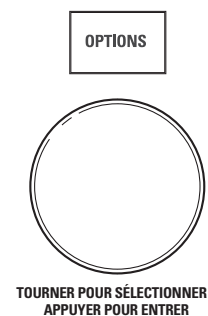
- 1 Appuyez sur **OPTIONS** et tournez le bouton de sélection pour choisir « **AJUSTEZ TEMP CUISSON** ». Appuyez sur le bouton de sélection pour valider.
- 2 Tournez le bouton de sélection jusqu'à « **AUC CHANG** », 3, 6, 8, 11 ou 13 °C (5, 10, 15, 20 ou 25 °F) et appuyez dessus pour valider.

Volume du signal sonore

Vous pouvez régler le volume du signal sonore.

- 1 Appuyez sur **OPTIONS** et tournez le bouton de sélection pour choisir « **VOLUME DU BIP** ». Appuyez sur le bouton de sélection pour valider.
- 2 Tournez le bouton de sélection pour régler de muet à fort. Appuyez sur le bouton de sélection pour valider.

REMARQUE : L'indicateur **MUET** s'allumera dès que le volume sera réglé sur muet.



Sélection de conversion automatique Auto Recipe^{MC} pour convection

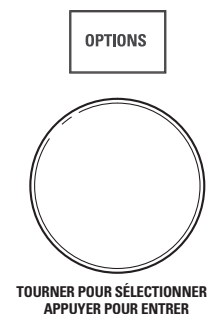
Lorsque cette fonction est activée, le four convertira automatiquement les températures de cuisson entrées en températures de cuisson à convection. Référez-vous à la *Conversion automatique Auto Recipe^{MC}* dans la section *Caractéristiques de cuisson et de rôtissage*.

- 1 Appuyez sur **OPTIONS** et tournez le bouton de sélection pour choisir « **CUIS CONV** » (cuisson à convection). Appuyez sur le bouton de sélection pour valider.
- 2 Tournez le bouton de sélection jusqu'à « **TEMP DE CUISSON A/CONV – MAR/ARRÊT** » (température de cuisson avec convection - marche/arrêt) et appuyez dessus pour valider.

Langue d'affichage

La langue de l'affichage à défilement peut être réglée sur anglais ou français.

- 1 Appuyez sur **OPTIONS** et tournez le bouton de sélection pour choisir « **LANGUE AFFICHAGE** ». Appuyez sur le bouton de sélection pour valider.
- 2 Tournez le bouton de sélection jusqu'à « **ANGLAIS** » ou « **FRANÇAIS** ». Appuyez sur le bouton de sélection pour valider.



Affichage MARCHE/ARRÊT

Utilisez cette fonction pour activer ou désactiver l'affichage de l'horloge.

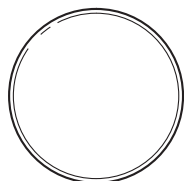
- 1 Appuyez sur **OPTIONS** et tournez le bouton de sélection pour choisir « **AFFICHAGE HORLOGE MAR/ARRÊT** ». Appuyez sur le bouton de sélection pour valider.
- 2 Tournez le bouton de sélection jusqu'à « **MARCHE** » ou « **ARRÊT** ». Appuyez sur le bouton de sélection pour valider.

Vitesse de défilement de l'affichage

Vous pouvez modifier la vitesse de défilement de l'affichage.

- 1 Appuyez sur **OPTIONS** et tournez le bouton de sélection pour choisir « **VITESSE AFFICHAGE** ». Appuyez sur le bouton de sélection pour valider.
- 2 Tournez le bouton de sélection pour régler de très basse à très élevée. Appuyez sur le bouton de sélection pour valider.

OPTIONS

TOURNER POUR SÉLECTIONNER •
APPUYER POUR ENTRER**Mesures**

Les mesures sont en impérial (anglais) par défaut. Elles peuvent être affichées en métrique.

- 1** Appuyez sur **OPTIONS** et tournez le bouton de sélection pour choisir « **MESURES** ». Appuyez sur le bouton de sélection pour valider.
- 2** Tournez le bouton de sélection jusqu'à « **PAR DÉFAU** » ou « **MÉTRIQUE** » et appuyez dessus pour valider.

Message de durée supplémentaire

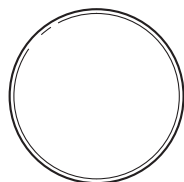
Une fois la cuisson terminée, un message peut s'afficher pour vous proposer de cuire les aliments plus longtemps au même réglage. Consultez la section *Reprendre*.

- 1** Appuyez sur **OPTIONS** et tournez le bouton de sélection pour choisir « **MESSAGE + DURÉE** ». Appuyez sur le bouton de sélection pour valider.
- 2** Tournez le bouton de sélection jusqu'à « **MESSAGE MARCHE** » ou « **MESSAGE ARRÊT** » et appuyez dessus pour valider.

LAMPE DE
SURFACE**Lampe d'éclairage de la surface de cuisson**

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

TOURNER POUR SÉLECTIONNER •
APPUYER POUR ENTRER**Minuterie**

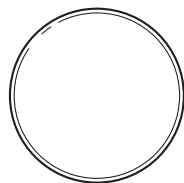
La touche **Minuterie** commande la minuterie. Vous pouvez l'utiliser à tout moment, même durant le fonctionnement de l'appareil.

- 1** Appuyez sur **MINUTERIE**.
- 2** Tournez le bouton de sélection pour régler les minutes. Appuyez sur le bouton de sélection pour valider.
- 3** Tournez le bouton de sélection pour régler les secondes. Appuyez sur le bouton de sélection pour valider.
- 4** Appuyez sur le bouton de sélection ou sur **MINUTERIE** pour commencer la cuisson.

Pour annuler, appuyez sur **MINUTERIE**.

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

REMARQUE : Le témoin de la **MINUTERIE** est allumé durant le décompte.

PLATEAU
TOURNANT
MARCHE/ARRÊTTOURNER POUR SÉLECTIONNER •
APPUYER POUR ENTRER**Plateau tournant Marche/Arrêt**

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

- 1** Appuyez sur **PLATEAU TOURNANT MARCHE/ARRÊT**.
- 2** Tournez le bouton de sélection jusqu'à « **MARCHE** » ou « **ARRÊT** ». Appuyez sur le bouton de sélection pour valider.

Le plateau tournant peut parfois devenir trop chaud au toucher.

Faites attention avant d'y toucher, durant et après la cuisson.

VENTILATEUR

**Ventilateur d'extraction**

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

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

REMARQUE : Le témoin du ventilateur est allumé lorsque celui-ci fonctionne.

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 arrêter le ventilateur après l'avoir mis en marche. Le ventilateur cessera de fonctionner automatiquement lorsque les composants internes auront suffisamment refroidi. Le ventilateur peut continuer à fonctionner pendant 30 minutes ou plus après que vous ayez arrêté les commandes de la surface de cuisson et du four à micro-ondes.

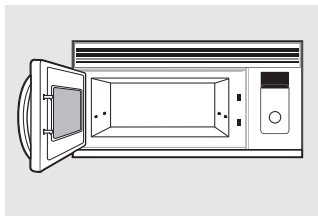
Entretien et nettoyage du four à micro-ondes



Conseils pratiques

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

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

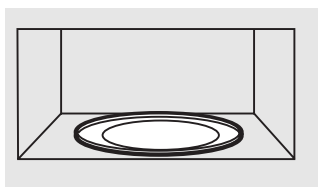


Nettoyage de l'intérieur du four

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

Certaines éclaboussures peuvent être enlevées avec un essuie-tout, d'autres doivent être essuyées avec un linge humide. Pour éliminer les taches graisseuses, utilisez un chiffon imbibé d'eau et de savon, 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 nettoyeur commercial pour four sur une partie quelconque de votre four à micro-ondes.



Plateau tournant et support amovibles

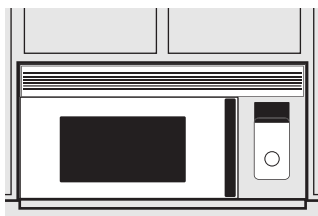
Pour éviter de le briser, ne trempez pas le plateau tournant dans l'eau immédiatement après la cuisson. Lavez-le avec soin dans de l'eau savonneuse tiède ou au lave-vaisselle. Une chute peut briser le plateau tournant et son support. N'oubliez pas qu'il ne faut pas utiliser ce four en mode micro-ondes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



Grilles

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

Ne les 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 nettoyeur ménager courant, appliquez-le d'abord directement sur un chiffon propre, puis essuyez la surface sale.

Dessous

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

Caisse

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

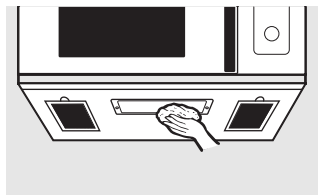


Tableau de commande et porte

Nettoyez-les avec un chiffon humide. Séchez bien. Ne vaporisez pas de produits nettoyants et n'utilisez pas une grande quantité d'eau et de savon, ni de produits abrasifs ou d'objets pointus sur le tableau de commande. Ces produits et articles peuvent l'endommager. Certains essuie-tout en papier peuvent également rayer le tableau de commande.

Surface de la porte

Il est important que la surface de la porte qui entre en contact avec le four à micro-ondes reste propre. Utilisez uniquement un détergent doux non abrasif avec une éponge propre ou un chiffon doux. Rincez bien.

Acier inoxydable

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

- 1 Secouez bien la bouteille.
- 2 Placez une petite quantité de CERAMA BRYTE®, produit de nettoyage pour les appareils en acier inoxydable, sur un chiffon **humide** ou un essuie-tout **humide**.
- 3 Nettoyez une petite surface (environ 20,3 x 20,3 cm/8 x 8 po), en frottant l'acier inoxydable dans le sens du grain si nécessaire.
- 4 Séchez et polissez avec un essuie-tout ou un linge doux, sec et propre.
- 5 Répétez au besoin.

REMARQUE : Si vous avez déjà utilisé un nettoyant à base d'huile minérale pour appareil en acier inoxydable, lavez la surface avec du détergent à vaisselle et de l'eau avant d'utiliser le CERAMA BRYTE®, produit de nettoyage pour les appareils en acier inoxydable. Après avoir lavé la surface à l'aide de détergent à vaisselle et d'eau, utilisez une quantité conséquente de CERAMA BRYTE®, produit de nettoyage pour les appareils en acier inoxydable, pour nettoyer l'appareil.

Pour commander

Pour commander du CERAMA BRYTE®, produit de nettoyage pour les appareils en acier inoxydable, veuillez appeler notre numéro sans frais :

Département des pièces de rechange

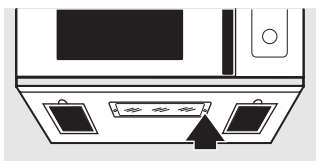
1-800-263-0686

www.electromenagersge.ca

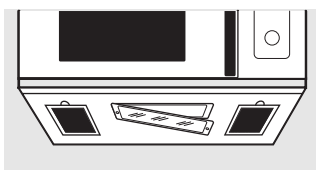
CERAMA BRYTE®

produit de nettoyage pour les appareils en acier inoxydableN° 40616EF

Remplacement de l'ampoule



Ôtez la vis.



Lampe d'éclairage de la surface de cuisson/veilleuse

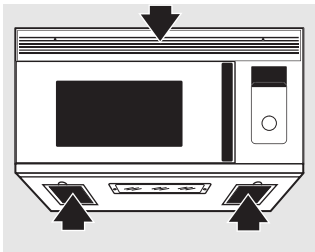
Remplacez l'ampoule par une ampoule halogène 120 V, 40 W (max.). Commandez l'ampoule n° WB08X10051 auprès de votre fournisseur GE.

- 1 Pour remplacer l'ampoule de la lampe d'éclairage de la surface de cuisson/de la veilleuse, débranchez l'appareil ou interrompez l'alimentation du circuit au niveau du tableau de distribution (disjoncteurs ou fusibles).
- 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.

Caractéristiques d'extraction

Filtere à charbon (certains modèles).



Filteres réutilisables
(sur tous les modèles).

Ventilateur d'extraction

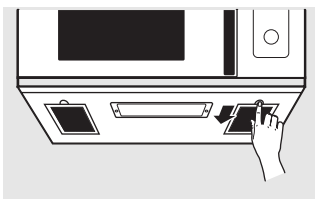
Le ventilateur d'extraction comporte deux filteres en métal réutilisables.

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

Filteres réutilisables

Les filteres en métal retiennent la graisse émise par les aliments lors de l'utilisation de la surface de cuisson. Ces filteres 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 filteres soient en place lors de l'utilisation de la hotte d'extraction. Il faut nettoyer les filteres à graisse chaque mois, ou lorsque cela devient nécessaire.



Dépose et nettoyage des filteres

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

Faites tremper les filteres 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. On peut effectuer un brossage léger pour éliminer la saleté incrustée.

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

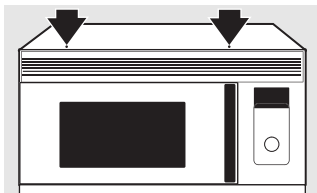
Pour la réinstallation, faites glisser les filteres dans les châssis par l'arrière. Poussez vers le haut et vers l'avant pour bloquer le filtre en place.

Filter à charbon

Le filtre à charbon ne peut pas être nettoyé. Il doit être remplacé. Commandez le filtre n° WB02X10943 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 la fumée et les odeurs.

Le filtre à charbon doit être emplaced, lorsqu'il est visiblement sale ou qu'il a changé de couleur (après environ 6 à 12 mois, selon la fréquence d'utilisation du ventilateur).



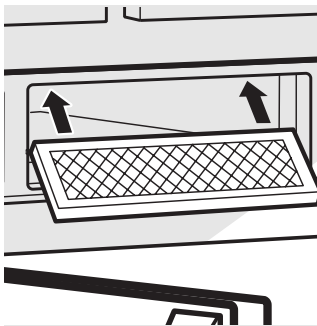
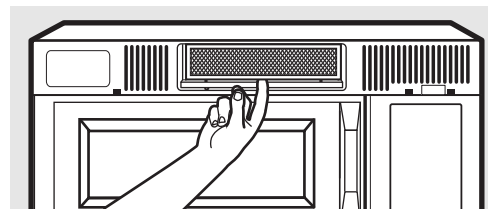
Retirez les deux vis de fixation de la grille pour enlever celle-ci.

Dépose du filtre à charbon

Avant de retirer le filtre à charbon, débranchez l'appareil ou coupez l'alimentation du circuit au niveau du tableau de distribution (disjoncteurs ou fusibles). Retirez la grille supérieure en enlevant les deux vis de fixation.

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

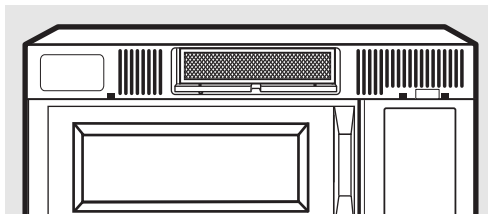
Tirez le filtre par le bas jusqu'à ce qu'il se dégage des languettes. Faites glisser le filtre vers le bas et retirez-le.



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.



Avant de contacter un service de dépannage...



Conseils de dépannage
Économisez du temps et de l'argent! Consultez le tableau ci-dessous et celui de la page suivante pour éviter tout appel de service qui ne serait pas nécessaire.

| Problème | Causes possibles | Solutions |
|--|---|---|
| Le four ne fonctionne pas | Un fusible de votre résidence peut être grillé ou le disjoncteur peut s'être déclenché. | • Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur. |
| | Surtension. | • Débranchez puis rebranchez le cordon d'alimentation du four. |
| | La fiche est mal branchée dans la prise de courant. | • Assurez-vous que la fiche à trois broches est bien insérée dans la prise de courant. |
| | La porte n'est pas bien fermée. | • Ouvrez la porte, puis refermez-la bien. |
| Le tableau de commande est allumé mais le four ne se met pas en marche. | La porte n'est pas bien fermée. | • Ouvrez la porte, puis refermez-la bien. |
| | Vous n'avez pas appuyé sur le bouton DÉPART/PAUSE après avoir entré votre sélection de cuisson. | • Appuyez sur DÉPART/PAUSE . |
| | Une autre option a été sélectionnée et vous n'avez pas appuyé sur ARRÊT/EFFACER pour l'annuler. | • Appuyez sur ARRÊT/EFFACER |
| | Vous n'avez pas entré la durée de cuisson après avoir appuyé sur CUISSON MINUTÉE. | • Veillez à entrer la durée de cuisson après avoir appuyé sur CUISSON MINUTÉE . |
| | Vous avez appuyé sur ARRÊT/EFFACER par accident. | • Reprogrammez la cuisson et appuyez sur DÉPART/PAUSE . |
| | Vous n'avez pas entré le poids de l'aliment après avoir sélectionné DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE ou DÉCONGÉLATION RAPIDE. | • Veillez à entrer le poids de l'aliment après avoir sélectionné DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE ou DÉCONGÉLATION RAPIDE . |
| | Vous n'avez pas entré le type d'aliment après avoir appuyé sur CUISSON AUTO. | • Veillez à entrer le type d'aliment. |
| CONTROL VERROUILL s'affiche | La commande a été verrouillée. | • Appuyez pendant 3 secondes sur la touche ARRÊT/EFFACER pour déverrouiller les commandes. |
| FOUR TROP CHAUD POUR CUISSON AVEC CAPTEUR --- « UTILISEZ AUTRE MÉTHODE » s'affiche | Vous avez appuyé sur l'un des boutons de cuisson avec capteur, lorsque la température du four dépassait 93 °C (200 °F). | • Ces fonctions ne peuvent pas être utilisées lorsque le four est chaud. Le four passera automatiquement en cuisson minutée (suivez les instructions qui s'affichent) ou, une fois que le four aura refroidi, les fonctions avec capteur reprendront un fonctionnement normal. |
| La sole du four est chaude, même si le four n'a pas été utilisé | La lampe de déclairage de la surface de cuisson est située sous la sole du four. Lorsque la lampe est allumée, la chaleur qu'elle génère chauffe la sole du four. | • Cela est normal. |
| Bip inhabituel à tonalité grave | Vous avez essayé de changer le niveau de puissance, alors que ce n'était pas autorisé. | • De nombreuses caractéristiques du four sont pré-réglées et ne peuvent être changées. |
| Le four sent la fumée et de la fumée grise apparaît après avoir utilisé la fonction Cuisson | Des huiles sur les parois en acier inoxydable brûlent après avoir utilisé la fonction Cuisson les premières fois. | • Cela est normal |

| Problème | Causes possibles | Solutions |
|---|---|---|
| Le dessus des aliments brunit plus vite que le dessous | La grille a été placée en position haute. | <ul style="list-style-type: none"> Utilisez toujours la grille en position basse. |
| La température du four varie pendant la cuisson | L'élément de cuisson se met en marche et s'arrête pour maintenir la température du four au réglage désiré. | <ul style="list-style-type: none"> Cela est normal. |
| Le ventilateur se met en marche automatiquement | 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"> Cela est normal. |
| | Pendant la cuisson, le rôtissage ou la cuisson rapide combinée (après préchauffage), le ventilateur d'extraction se mettra automatiquement en marche pour refroidir le four. | <ul style="list-style-type: none"> Cela est normal. |
| « ERREUR CAPTEUR » s'affiche | Lorsque vous utilisez une fonction avec capteur, la porte a été ouverte avant que la vapeur ne puisse être détectée. | <ul style="list-style-type: none"> N'ouvrez pas la porte tant que la vapeur n'a pas été détectée et que le décompte n'est pas affiché. |
| | La capteur n'a pas détecté la vapeur en un temps déterminé. | <ul style="list-style-type: none"> Utilisez la Cuisson minutée pour augmenter la durée de cuisson. |

Avant de contacter un service de dépannage...

Situations courantes pendant la cuisson au four à micro-ondes

- De la vapeur s'échappe de la porte.
- Un reflet de lumière autour de la porte ou du boîtier.
- 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.
- Un cognement sourd pendant que le four fonctionne.
- Vous pouvez observer des interférences perturbant la réception des ondes de radio et 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.

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

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

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



For Canadian Customers



Pour les consommateurs canadiens

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

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

Garantie du four à micro-ondes GE



Toutes les réparations sous garantie sont effectuées par nos Centres de réparation ou par nos réparateurs Customer Care® autorisés. Pour appeler le service de réparation, composez le 1-800-361-3400.

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

| Pour la période de : | Camco remplacera : |
|---|---|
| Deux ans À compter de la date d'achat d'origine | Toute pièce du four à micro-ondes qui se révèle défectueuse en raison d'un vice de matières ou de fabrication. Au cours de cette garantie complète de deux ans , Camco fournira également, sans frais , toutes les pièces et la main-d'œuvre pour la réparation, ou pour remplacer la pièce défectueuse. |
| GARANTIE LIMITÉE SUPPLÉMENTAIRE DE TROIS ANS | Le magnétron , s'il se révèle défectueux en raison d'un vice de matières ou de fabrication. Au cours de cette garantie limitée supplémentaire de trois ans , vous devrez assumer les frais de main-d'œuvre ou de réparation à domicile. |

Pour chacune des garanties ci-dessus : Pour éviter les frais de déplacement, apportez le four micro-ondes à un centre de réparation Camco. Les frais de déplacement du technicien seront facturés pour le dépannage à domicile.

Ce que Camco ne couvre pas :

- Toute visite à votre domicile pour vous expliquer le fonctionnement de l'appareil.
- Une installation inadéquate.
- Toute défectuosité du produit lorsqu'il a été utilisé de façon abusive ou inadéquate, ou employé à toute autre fin que celle pour laquelle il a été conçu, ou utilisé à des fins commerciales.
- Le remplacement des fusibles ou le réenclenchement des disjoncteurs du panneau de distribution de votre résidence.
- Tout dommage au produit attribuable à un accident, un incendie, une inondation ou un cas de force majeure.
- Tout dommage direct ou indirect causé à vos biens personnels par une défectuosité possible de cet appareil.
- Tout dommage causé après la livraison.

Veillez lire votre Guide d'utilisation.

Pour toute question concernant le fonctionnement de l'appareil, communiquez avec votre détaillant ou notre bureau des Relations avec les consommateurs à l'adresse indiquée ci-dessous, ou appelez sans frais :
Camco Inc.
1-800-361-3400
Service des renseignements aux consommateurs

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.

Dans certaines provinces, il est interdit d'exclure ou de limiter les dommages directs ou indirects. Il est alors possible que les limitations ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas dans votre cas. La présente garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez bénéficier d'autres droits, qui varient d'une province à l'autre. Pour connaître les droits dont vous bénéficiez dans votre province, communiquez avec le bureau des Relations avec les consommateurs de votre région ou de votre province.

Garant : Camco Inc.

Si vous avez des questions concernant la présente garantie, écrivez au :
Directeur, Relations avec les consommateurs - Camco Inc.
1, Factory Lane, bureau 310, Moncton (N.-B.) E1C 9M3

Numéros de téléphone du service après-vente



Pour tout problème 1-800-361-3400

Pour obtenir des réponses, appelez Camco Inc.



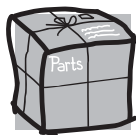
Service de réparation à domicile 1-800-361-3400

Pour bénéficier du service de réparation expert de Camco, il suffit de téléphoner.



Contrats d'entretien 1-800-461-3636

Vous pouvez désormais bénéficier d'un service de réparation sans surprises ni tracas tant que vous possédez votre appareil. Pendant que votre garantie est encore en vigueur, vous pouvez acheter un CONTRAT D'ENTRETIEN DE CAMCO. Pour un coût modique, seulement quelques sous par jour, le Service après-vente de Camco s'occupera des réparations – pièces et main-d'œuvre – dont votre appareil peut avoir besoin.



Pièces et accessoires 1-800-263-0686

Les personnes ayant les compétences requises pour réparer elles-mêmes leurs appareils peuvent recevoir directement à la maison des pièces ou accessoires.

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. Il faut faire preuve de prudence, puisqu'une réparation inadéquate peut affecter le fonctionnement sécuritaire de l'appareil.



Satisfaction du service après-vente

Si vous n'êtes pas satisfait du service après-vente dont vous avez bénéficié de Camco, voici la marche à suivre. **Premièrement**, communiquez avec les gens qui ont réparé votre appareil. **Ensuite**, si vous n'êtes toujours pas satisfait, écrivez en donnant tous les détails, y compris votre numéro de téléphone, au :

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