



MICROWAVE OVEN

SAFETY INFORMATION 3-5

USING THE MICROWAVE

Features 6

Controls 7

Available Cooking Options 8

Basic Features 9, 10

Microwave Features 11, 12

Convection Features 13, 14

Cookware tips 15

Best Method of Cooking 16

Microwave Terms 17

CARE AND CLEANING 18, 19

TROUBLESHOOTING 20, 21

WARRANTY 22

ACCESSORIES 23

CONSUMER SUPPORT 24

OWNER'S MANUAL

CEB1599 Series

ENGLISH/FRANÇAIS

Write the model and serial numbers here:

Model # _____

Serial # _____

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

THANK YOU FOR MAKING GE APPLIANCES A PART OF YOUR HOME.

Whether you grew up with GE Appliances, or this is your first, we're happy to have you in the family.

We take pride in the craftsmanship, innovation and design that goes into every GE Appliances product, and we think you will too. Among other things, registration of your appliance ensures that we can deliver important product information and warranty details when you need them.

Register your GE appliance now online. Helpful websites and phone numbers are available in the Consumer Support section of this Owner's Manual. You may also mail in the pre-printed registration card included in the packing material.



GE APPLIANCES

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

▲ WARNING

To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons, or exposure to excessive microwave energy:

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

- Read all instructions before using the appliance.
- Read and follow the specific precautions in the PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY section on page 5.
- 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.
- This microwave should be serviced only by qualified service personnel. Contact nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.

INSTALLATION

- This product is to be used 3 feet above floor level.
- This appliance must be grounded. Connect only to a properly grounded outlet. See the GROUNDING INSTRUCTIONS section on page 4.
- 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.
- Keep power cord away from heated surfaces.
- Do not let power cord hang over edge of table or counter.
- Do not immerse power cord or plug in water.
- Do not block or cover any openings on the appliance.
- Be certain to place the front surface of the door 3" or more back from the countertop edge to avoid accidental tipping of the appliance in normal usage.
- Recommended clearances: 3 inches on each side, 3 inches on top and 1 inch in the rear.
- 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 location.

FOR BUILT-IN INSTALLATION WITH AN APPROVED KIT:

- Install or locate this appliance only in accordance with the provided kit installation instructions.
- Do not mount this appliance over a sink.
- The kit and microwave are approved for installation alone or above any single electric wall oven. Do not mount adjacent (within 2 feet) to any range, cooktop, gas oven, or other microwave.

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 store any materials, other than our recommended accessories, in this oven when not in use. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use. Microwave rack should be removed from oven when not in use.
- 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.
- Do not operate the microwave without food in the oven.

TO REDUCE THE RISK OF BURNS

- Be careful when opening containers of hot food. Use pot holders and direct steam away from face and hands.
- Vent, pierce, or slit containers, pouches, or plastic bags to prevent build-up of pressure.
- Be careful when touching the turntable, door, or walls of the oven which may become hot during use.
- Liquids and certain foods heated in the microwave oven can present a risk of burn when removing them from the microwave. The potential for a burn is greater in young children, who should not be allowed to remove hot items from the microwave.

OPERATING AND CLEANING

- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- Do not store anything directly on top of the microwave surface when the microwave oven is in operation.
- 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.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts involving risk of electric shock.
- Do not use paper products in oven when appliance is operated in any cooking mode except microwave only.
- 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.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

▲ WARNING Continued

OPERATING AND CLEANING (continues)

- Do not cover the microwave rack or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the microwave/convection oven.
- Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an INTERNAL temperature of 160°F and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.
- 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 in compliance with cookware manufacturers' recommendations.
- It is important to keep the area clean where the door seals against the microwave. Use only mild, nonabrasive detergents applied with a clean sponge or soft cloth. Rinse well.

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.**

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.

USE OF THE MICROWAVE RACK ACCESSORY

- Remove the microwave rack from the oven when not in use.
- Use pot holders when handling the microwave rack and cookware. They may be hot.
- Be sure that the microwave rack is positioned properly inside the oven to prevent product damage.
- Do not use the rack in any microwave only model.

GROUNDING INSTRUCTIONS

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

- To prevent risk of electric shock, follow these instructions.
- Plug microwave into a grounded 3-prong outlet.
- Do not remove the ground prong or use an adapter.
- Do not use an extension cord.

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.

A short power-supply is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled or tripping over a longer cord. 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.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

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.

NOTICE: PACEMAKERS

Most pacemakers are shielded from interference from electronic products, including microwaves. However, patients with pacemakers may wish to consult their physicians if they have concerns.

STATE OF CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNINGS

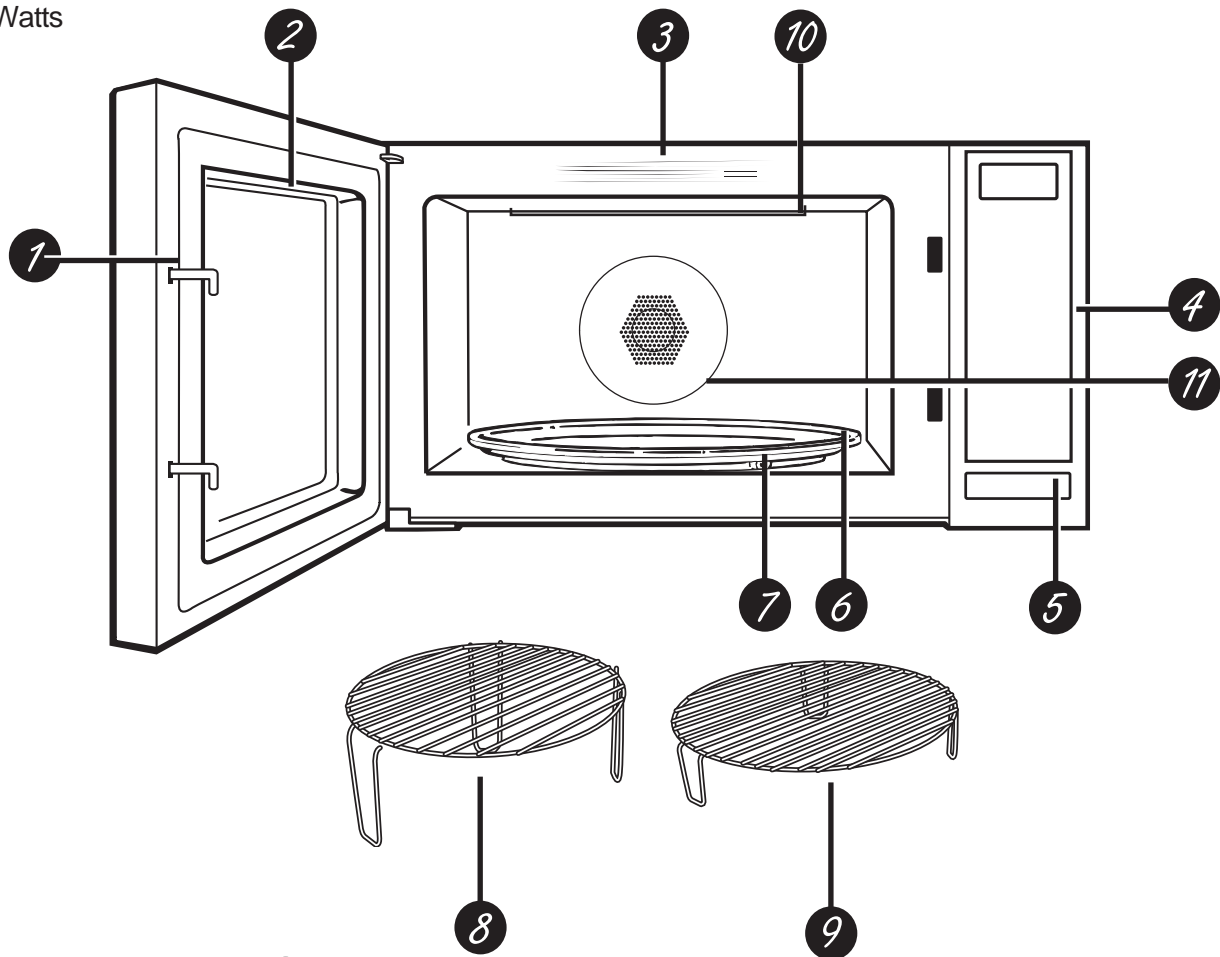
▲WARNING This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer, and birth defects or other reproductive harm.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Features

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

1000 Watts



Features of the Oven

1. Door Latches.

2. Window with Metal Shield. Screen allows cooking to be viewed while keeping microwaves confined in the oven.

3. Convenience Guide.

4. Control Panel Display.

5. Door Latch Release. Press latch release to open door.

6. Removable Turntable. Turntable and support **must** be in place when using the oven. The turntable may be removed for cleaning.

7. Removable Turntable Support. The turntable support must be in place when using the oven.

8. Tall Rack

9. Short Rack

10. Broiler Element

11. Convection Element

Controls

You can microwave by time or with the convenience features. Not all features on all models.

Profile Model

Popcorn	Warm	Mute
Beverage	Sensor Cook	Auto Defrost
Conv Bake	Broil	Conv Roast
Cook Time	Add 30 Sec	Power Level
1 170° F	2 250° F	3 275° F
4 300° F	5 325° F	6 350° F
7 375° F	8 400° F	9 425° F
Set Clock	0	Timer On/Off
Cancel Off		Start Pause
Control Lock Hold 3 Sec		

Café Model

Warm		Mute
Beverage	Auto Bake	Auto Roast
Popcorn	Sensor Cook	Auto Defrost
Conv Bake	Broil	Conv Roast
Cook Time	Add 30 Sec	Power Level
1 170° F	2 250° F	3 275° F
4 300° F	5 325° F	6 350° F
7 375° F	8 400° F	9 425° F
Set Clock	0	Timer On/Off
Cancel Off		Start Pause
Control Lock Hold 3 Sec		

Cooking Controls

Check the Convenience Guide before you begin.

Basic Features

COOK TIME	Press pad to enter the desired time cook.
ADD 30 SEC	Starts the microwave in increments of 30 seconds.
POWER LEVEL	Display the power level setting for each cycle. Can be manually adjusted.
SET CLOCK	Press pad to set clock: factory setting is a 12 hour clock display.
START/PAUSE	Starts every function.
CANCEL/OFF	Cancels current selection or turns off the selection.
MUTE	Turns off the end of cycle notification and all microwave alerts.
TIMER/ON/OFF	Can be set for up to 99 minutes and 99 seconds.
EXPRESS COOK	Starts the microwave oven with preset amount of time.
TEMPERATURE PRESETS	Automatically sets the cook temperature to the preset temperature labelled on the pad.

Microwave Cooking Features

SENSOR COOK	A sensor in the microwave cavity detects humidity released from the food as it heats and adjusts the cook time accordingly.
POPCORN	Cooks based on user selection of bag size.
BEVERAGE	Cooks based on user selection of beverage size.
AUTO DEFROST	Defrosts based on user selection of food and weight.

Convection Features

CONVECTION BAKE	Circulates hot air through the microwave oven cavity with a fan for baking performance.
AUTO BAKE	Provides suggested cooking times and temperatures for selected food type. Café models only
CONVECTION ROAST	Circulates hot air and microwaves through the microwave oven cavity with a fan for roasting performance.
AUTO ROAST	Provides suggested cooking time and temperature for selected food type. Café models only
WARM	Maintain a temperature between 170-190 degrees for a maximum time of 90 minutes.

Broil Feature

BROIL	Uses a thermal element to quickly grill/broil foods.
-------	--

Available Cooking Options

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

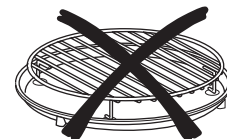
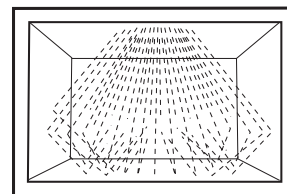
Microwave energy.

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.



Do not use the racks when microwave cooking.

Convection Baking and Convection Roasting

During convection cooking, a heating element is used to raise the temperature of the air inside the oven. Any oven temperature from 170°F to 425°F 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.

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

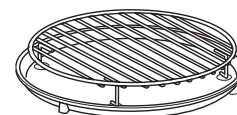
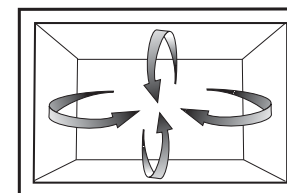
Circulating heated air.

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 racks when convection cooking.

Convection Roast Cooking

Your oven also offers the option of combination cooking, 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 in up to one-half the time of regular ovens, while browning and sealing in juices.

Heat Source

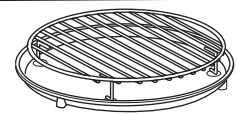
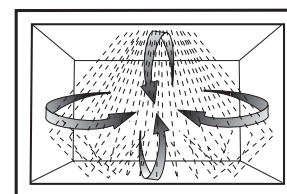
Microwave energy and circulating heated air.

Heat Conduction

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

Benefits

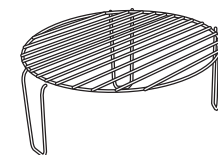
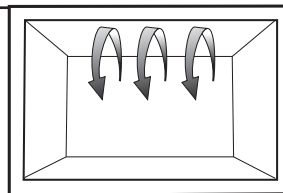
Shortened cooking time from microwave energy, plus browning and crisping from convection heat.



Always use the provided racks when combination cooking. Do not use any other metal while cooking.

Broiling Cooking

Broil and uses the upper heater elements to broil food similar to a conventional oven.



Always use the tall rack when broiling.

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.

NOTE: Do not use regular cooking or oven thermometers when cooking by microwave or convection roast (combination). 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.

Basic Features

Cook Time

Allows you to microwave for any time up to 99 minutes and 99 seconds.

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

1. Press the **COOK TIME** button.
2. Enter cooking time.
3. Change Power Level if you don't want full power. (Press **POWER LEVEL**. Enter power level 1-10.)
4. Press the **COOK TIME** button again to set a second cook time (if desired) that will be executed after the first cook time expires.
5. Change Power Level for second cook time if you don't want full power. (Press **POWER LEVEL**. Enter power level 1-10.)
6. Press the **START/PAUSE** button to start cooking.

Cook Time

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

Add 30 Sec

It will add 30 seconds to the time counting down each time the pad is pressed. Each touch will add 30 seconds, up to 99 minutes and 99 seconds.

The oven will start immediately when pressed.

Add 30 Sec

Changing the Power Level

The power level may be entered or changed before entering the time for **Cook Time**.

1. Press **COOK TIME**.
2. Enter cooking time.
3. Press **POWER LEVEL** to select power level.
4. Press **START**.

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 HI which gives you 100% power. **HI power level** 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.

Power Level

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:

HI: Fish, bacon, vegetables, boiling 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.

Basic Features (Cont.)

Set Clock

Press pad to set clock.

Factory setting is a 12 hour clock display.

**Set
Clock**

Start/Pause

Starts every function.

This pad will also resume the function if cycle is stopped in the middle of operation. Will also stop function if selected in the middle of an operation.

**Start
Pause**

Cancel/Off

Cancels current selection or turns off the selection

**Cancel
Off**
Control Lock
Hold 3 Sec

Insert Food Reminder

A reminder will show on the display if the user tries to start the cooking cycle without placing food inside the

microwave oven within 5 minutes prior to starting the cooking cycle.

Cooking Complete Reminder

To remind you that you have food in the oven, the oven will display "Food is ready" and beep once a minute until

you either open the oven door or press the CANCEL/OFF button.

Mute

Turn off the end of cycle notification and all microwave alerts.

Mute

Timer On/Off

The timer does not start or stop the microwave.

Can be set for up to 99 min and 99 seconds.

Microwave/cooking cycles can be in operation while timer is on.

**Timer
On/Off**

Express Cook

Pressing number pad buttons 1 through 6 will activate Express Cook, and food will be cooked on microwave mode for a time of 1-6 minutes, depending on what number was pressed (1 = 1 minutes, 2 = 2 minutes, etc.).

1 170° F	2 250° F	3 275° F
4 300° F	5 325° F	6 350° F

Temperature Presets

Pressing and holding number pad buttons 1 through 9 during a Convection Bake or Convection Roast mode will activate the Temperature Presets and the temperature will be set to the temperature displayed below the button pushed.

1 170° F	2 250° F	3 275° F
4 300° F	5 325° F	6 350° F
7 375° F	8 400° F	9 425° F

Microwave Cooking Features

Humidity Sensor

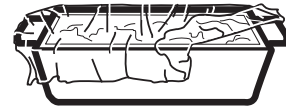
The Sensor Features detect the increasing humidity released during cooking. The oven automatically adjusts the cooking time to various types and amounts of food.

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.

- 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.



Covered



Vented



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

Sensor Cook

To use the **Sensor Cook** feature:

1. Press the **SENSOR COOK** button to select Food code.
2. Press **START**.

Sensor Cook

Food	Press pad this number of times	Weight/Portion
Potato	1	1-4 Pcs, 8-10 Oz./Pcs
Fresh Vegetables	2	1-4 Cup, 250 ml/Cup
Frozen Vegetables	3	1-4 Cup, 240 ml/Cup
Ground Meat	4	4-32 Oz
Fish	5	4-24 Oz.

Microwave Cooking Features (Cont.)

Popcorn

To use the **Popcorn** feature:

1. Press the **POPCORN** button until bag size appears.

Press pad this number of times	Popcorn Weight
1	1.75 Oz
2	3.0 Oz
3	3.5 Oz

2. Press **START**.
-

Popcorn

Use only with prepackaged microwave popcorn weighing 1.75, 3.0 to 3.5 ounces.

Beverage

To use the **Beverage** feature:

1. Press **BEVERAGE** button until size appears.

Press pad this number of times	Size of Beverage
1	4 Oz.
2	8 Oz.
3	12 Oz.

Press **START**.

Beverage

Auto Defrost

To use the **Auto Defrost** feature:

1. Press the **AUTO DEFROST** button to select Food code.

Food	Press pad this number of times	Weight/Portion
Meat	1	0.1 - 6.0 lbs.
Poultry	2	0.1 - 6.0 lbs.
Fish	3	0.1 - 6.0 lbs.

2. Enter weight.
3. Press **START**.

Auto Defrost

Convection Features

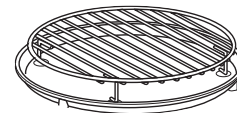
Convection cooking uses a heating element to raise the temperature of the air inside the oven. Any oven temperature from 170°F to 425°F may be set. A fan gently circulates this heated air throughout the oven, over and around the food, producing golden brown exteriors and rich, moist interiors.

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.

See the Cookware Tips section for information on suggested cookware.

For Best Results...

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



Always use the provided racks when convection cooking. We recommend the tall rack for cookies and the short rack for cakes, pizza, biscuits and pies. Do not use both racks at once.

See the Cookware Tips section for information on suggested cookware.

Convection Bake

To use the **Convection Bake** feature:

1. Press the **CONVECTION BAKE** button.
2. Enter the temperature.
3. Press **START**.
4. If desired, a cook time may be set by pressing the **COOK TIME** button. This can be done before or after preheat.

5. Wait for preheat tone, then insert food.
6. Press **START**.
7. The current oven temperature (during preheat) or the set oven temperature (after preheat) can be recalled at any time by pressing **POWER LEVEL**.

**Conv
Bake**

Auto Bake (Café Model only)

To use the **Auto Bake** feature:

1. Press the **AUTO BAKE** button to select Food code.
2. Enter weight or portion for French Fries menu only (other menu's weight/portion already set).
3. Press **START**.
4. Wait for preheat tone then insert food.
5. Press **START**.

6. A default time and temperature will be set based on the food selection, but it can be changed at any time.

**Auto
Bake**

Food	Press pad this number of times	Weight/Portion
Frozen Pizza	1	10 Oz.
Muffins	2	6 Pcs, 85g/Pcs
Biscuit/Dinner Roll/Bread Stick	3	7 Oz.
Frozen French Fries	4	4-16 Oz.

Warm

To use the **Warm** feature:

1. Press the **WARM** button once to warm food on low.
2. Press the **WARM** button twice to warm food on high.
3. Press **START**.

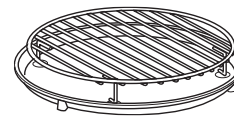
Warm

Convection Features

Convection Roast Cooking 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 170°F to 375°F may be set.

For Best Results...

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



Always use the provided rack when combination cooking. Do not use any other metal. We recommend placing the meat inside of a glass dish on top of the short rack.

See the Cookware Tips section for information on suggested cookware.

Convection Roast

To use the **Convection Roast** feature:

1. Press the **CONVECTION ROAST** button.
2. Enter the temperature.
3. Press **START**.
4. If desired, a cook time may be set by pressing the **COOK TIME** button. This can be done before or after preheat.
5. Wait for preheat tone, then insert food.
6. Press **START**.
7. The current oven temperature (during preheat) or the set oven temperature (after preheat) can be recalled at any time by pressing **POWER LEVEL**.

**Conv
Roast**

Auto Roast (Café Model only)

To use the **Auto Roast** feature:

1. Press the **AUTO ROAST** button to select Food code.
2. Enter weight.
3. Press **START**.
4. Wait for preheat tone then insert food.
5. Press **START**.
6. A default time and temperature will be set based on the food selection, but it can be changed at any time.

**Auto
Roast**

Food	Press pad this number of times	Weight/Portion
Beef	1	2.0 - 4.0 lbs.
Whole Chicken	2	2.5 - 6.0 lbs.
Turkey Breast	3	3.0 - 6.0 lbs.
Pork	4	2.0 - 4.0 lbs.

Broil Features

Broil

To use the **Broil** feature:

1. Press the **Broil** button.
2. Enter the cooking time.
3. Press **START**.

Broil

Cookware Tips

Convection Bake Cooking or Warming

Metal Pans are recommended for all types of baked products, but especially where browning or crusting 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 these pans 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.

Convection Roast Cooking

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, damaging the cookware, the shelf or the oven.

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

Cookware	Microwave	Convection Bake or Warm	Convection Roast
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.

Select the best method of cooking

Use the following guide to select the best method of cooking. Specific recipes can be adapted to any method of cooking.

- ① — Best method
- ② — Alternate method
- N/R — Not recommended

Foods	Microwave	Convection Roast	Convection Bake or Warm
Appetizers			
Dips and Spreads	①	N/R	N/R
Pastry Snacks	②	①	②
Beverages	①	N/R	N/R
Sauces and Toppings	①	N/R	N/R
Soups and Stews	①	②	N/R
Meats			
Defrosting	①	N/R	N/R
Roasting	②	①	②
Poultry			
Defrosting	①	N/R	N/R
Roasting	②	①	②
Fish and Seafood			
Defrosting	①	N/R	N/R
Cooking	①	②	N/R
Casseroles	②	①	②
Eggs and Cheese			
Scrambled, Omelets	①	N/R	②
Quiche, Souffle	②	②	①
Vegetables, (fresh)	①	N/R	N/R
Breads			
Quick	②	①	②
Yeast	N/R	②	①
Muffins, Coffee Cake	②	①	②
Desserts			
Cakes, Layer and Bundt	②	①	②
Angel Food and Chiffon	N/R	N/R	①
Custard and Pudding	①	N/R	N/R
Bar Cookies	②	①	②
Fruit	①	N/R	N/R
Pies and Pastry	N/R	②	①
Candy	①	N/R	N/R
Blanching Vegetables	①	N/R	N/R
Frozen Convenience Foods	①	②	②

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.

Care and Cleaning

Helpful Hints

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

Be certain the oven control is turned off before cleaning any part of this oven.



How to clean the Inside

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

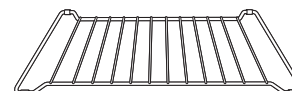
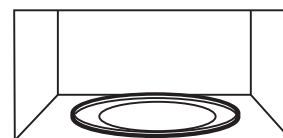
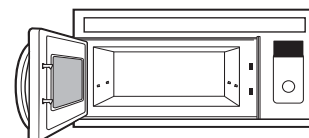
Some spatters can be removed with a paper towel, others may require a damp cloth. Remove greasy spatters with a sudsy cloth, then rinse with a damp cloth. Do not use abrasive cleaners or sharp utensils on oven walls.

To clean the surface of the door and the surface of the oven that come together upon closing, use only mild, non-abrasive soaps or detergents using a sponge or soft cloth. Rinse with a damp cloth and dry.

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 without the turntable and support in place.



Care and Cleaning

How to clean the Outside

Do not use cleaners containing ammonia or alcohol on the microwave oven. Ammonia or alcohol can damage the appearance of the microwave.

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

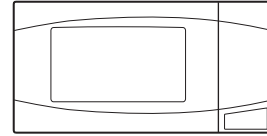
Wipe with a damp cloth. Dry thoroughly. Do not use cleaning sprays, large amounts of soap and water, abrasives or sharp objects on the panel—they can damage it. Some paper towels can also scratch the control panel.

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.

Power Cord

If the cord becomes soiled, unplug and wash with a damp cloth. For stubborn spots, sudsy water may be used, but be certain to rinse with a damp cloth and dry thoroughly before plugging cord into outlet.



Stainless Steel

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

To clean stainless steel surfaces, use a hot, damp cloth with a mild detergent suitable for stainless steel surfaces. Use a clean, hot, damp cloth to remove soap. Dry with a dry, clean cloth.

If food soil remains, try a general kitchen cleaner, such as Fantastik®, Simple Green® or Formula 409®.

For hard-to-clean soil, use a standard stainless-steel cleaner, such as Bon-Ami® or Cameo®.

Apply cleaner with a damp sponge. Use a clean, hot, damp cloth to remove cleaner. Dry with a dry, clean cloth. Always scrub lightly in the direction of the grain.

After cleaning, use a stainless-steel polish, such as Stainless Steel Magic®, Revere Copper and Stainless Steel Cleaner® or Wenol All Purpose Metal Polish®. Follow the product instructions for cleaning the stainless-steel surface.

Troubleshooting Tips... Before you call for service

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 button not pressed after entering cooking selection.	Press START .
	Another selection entered already in oven and OFF/CLEAR button not pressed to cancel it.	Press OFF/CLEAR .
	Cooking time not entered after pressing TIME COOK.	Make sure you have entered cooking time after pressing TIME COOK .
	OFF/CLEAR was pressed accidentally.	Reset cooking program and press START .
	Food weight not entered after selecting AUTO DEFROST.	Make sure you have entered food weight after selecting AUTO DEFROST .
	Food type not entered after pressing COOK.	Make sure you have entered a food type.
CONTROL LOCKED appears on display	The control has been locked.	Press and hold OFF/CLEAR for about 3 seconds to unlock the control.
HOT appears on display	The temperature inside the oven is greater than 200°F.	This is normal.
	One of the sensor cooking pads was pressed when the temperature inside the oven was greater than 200°F.	These features will not operate when the oven is hot.

Troubleshooting Tips

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.

FEDERAL COMMUNICATIONS COMMISSION RADIO FREQUENCY INTERFERENCE STATEMENT (U.S.A. ONLY)

This equipment generates and uses ISM frequency energy and if not installed and used properly, that is in strict accordance with the manufacturer's instructions, may cause interference to radio and television reception. It has been type tested and found to comply with limits for ISM Equipment pursuant to part 18 of FCC Rules, which are designed to part 18 of FCC Rules, which are designed to provide residential installation.

However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following:

- Reorient the receiving antenna of the radio or television.
- Relocate the Microwave Oven with respect to the receiver.
- Move the microwave oven away from the receiver.
- Plug the microwave oven into a different outlet so that the microwave oven and the receiver are on different branch codes.

The manufacturer is not responsible for any radio or TV interference caused by unauthorized modification to this microwave oven. It is the responsibility of the user to correct such interference.

GE Appliances Microwave Oven Warranty

GEAppliances.ca

All warranty service is provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care® technician. To schedule service online, visit us at <http://www.geappliances.ca/en/support/service-request/>, or call 800.561.3344. Please have serial number and model number available when calling for service.

For the period of One Year from the date of the original purchase, GE Appliances will choose to replace or service the defective unit. In the event of service, GE Appliances will provide any part of the microwave oven which fails due to a defect in materials or workmanship. During this limited one-year warranty, GE Appliances will also provide, free of charge, all labor and related service costs to replace the defective part when the unit is serviced.

On Cafe and Monogram branded models only: For the period of Five Years from the date of the original purchase, GE Appliances will choose to either replace the unit or replace the magnetron tube, if the magnetron tube fails due to a defect in materials or workmanship. During this five –year limited warranty, you will be responsible for any labor or in-home service cost.

What GE Appliances will not cover:

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- Improper installation, delivery or maintenance. If you have an installation problem, contact your dealer or installer. You are responsible for providing adequate electrical, exhausting, and other connecting facilities.
- Failure of the product or damage to the product if it is abused, misused (for example, cavity arcing from wire rack or metal/foil), 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.
- Damage to finish, such as surface rust, tarnish, or small blemishes not reported within 48 hours of delivery.
- Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.
- Damage caused after delivery.
 - Product not accessible to provide required service.
- Service to repair or replace light bulbs, except for LED lamps.

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

EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES

Your sole and exclusive remedy is product repair as provided in this Limited Warranty. Any implied warranties, including the implied warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law.

This warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for home use within Canada. If the product is located in an area where service by a GE Appliances Authorized Servicer is not available, you may be responsible for a trip charge or you may be required to bring the product to an Authorized GE Service location for service.

Warrantor: MC Commercial Inc.

Extended Warranties: Purchase a GE Appliances extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect. Please consult your local GE Appliances retailer for more information.

Accessories

Looking For Something More?

GE Appliances offers a variety of accessories to improve your cooking and maintenance experiences!

Refer to the Consumer Support page for phone numbers and website information.

The following products and more are available at extra cost from your GE supplier:

Choose the appropriate Installation Kit below to convert this oven to a built-in wall oven.

For 27" installations:

Model	Kit
PEB9159DJWW	JX9152DJWW
PEB9159DJBB	JX9152DJBB
PEB9159EJES	JX9152EJES
PEB9159SJSS	JX9152SJSS
CEB1599SJSS	JX9152SJSS
CEB1599ELDS	JX9152ELDS

For 30" installations:

Model	Kit
PEB9159DJWW	JX9153DJWW
PEB9159DJBB	JX9153DJBB
PEB9159EJES	JX9153EJES
PEB9159SJSS	JX9153SJSS
CEB1599SJSS	JX9153SJSS
CEB1599ELDS	JX9153ELDS

NOTE: Rating plate is located on the front of the microwave oven. Oven vent(s) and oven light is located on the inside walls of the microwave oven.

Consumer Support

GE Appliances Website

Have a question or need assistance with your appliance? Try the GE Appliances Website 24 hours a day, any day of the year! You can also shop for more great GE Appliances products and take advantage of all our on-line support services designed for your convenience. In Canada: GEAppliances.ca

Register Your Appliance

Register your new appliance on-line at your convenience! Timely product registration will allow for enhanced communication and prompt service under the terms of your warranty, should the need arise. You may also mail in the pre-printed registration card included in the packing material. In Canada: GEAppliances.ca/en/support/register-your-appliance

Schedule Service

Expert GE Appliances repair service is only one step away from your door. Get on-line and schedule your service at your convenience any day of the year. In Canada: GEAppliances.ca/en/support/service-request or call 800.561.3344 during normal business hours.

Extended Warranties

Purchase a GE Appliances extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect. You can purchase it on-line anytime. GE Appliances Services will still be there after your warranty expires. Contact your local authorized GE Appliances retailer for more information about extended warranty.

Remote Connectivity

For assistance with wireless network connectivity (for models with remote enable), call 800.561.3344 in Canada.

Parts and Accessories

Individuals qualified to service their own appliances can purchase parts or accessories from local parts distributors. For more information, in Canada: GEAppliances.ca/en/products/parts-filters-accessories

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.

Contact Us

If you are not satisfied with the service you receive from GE Appliances, contact us on our Website with all the details including your phone number, or write to:

In Canada: Director, Customer Relations | MC Commercial Inc | Suite 310-1 Factory Lane | Moncton NB, E1C 9M3



FOUR À MICRO-ONDES

CONSIGNES DE SÉCURITÉ 3

UTILISATION DU FOUR

Caractéristiques du four 6

Options de cuisson 8

Fonctions de base 9

Cuisson par micro-ondes 11

Cuisson par convection 13

Méthodes de cuisson 16

Terminologie 17

ENTRETIEN ET NETTOYAGE 18

CONSEILS DE DÉPANNAGE 20

GARANTIE 22

ACCESSORIES 23

SERVICE À LA CLIENTÈLE 24

MANUEL D'UTILISATION

SÉRIE CEB1599

Écrivez les numéros de modèle et de série ici:

Numéro de modèle: _____

Numéro de série: _____

Vous les trouverez sur une plaque signalétique à l'intérieur du four.

NOUS VOUS REMERCIONS D'ACCUEILLIR GE APPLIANCES CHEZ VOUS

Que vous ayez grandi avec GE Appliances ou qu'il s'agisse de votre première acquisition, nous sommes heureux de vous accueillir dans notre famille.

Nous sommes fiers du savoir-faire, de l'innovation et de l'esthétique qui composent chaque appareil GE Appliances, et nous pensons que vous le serez aussi. Dans cette optique, nous vous rappelons que l'enregistrement de votre électroménager vous assure la communication de renseignements importants sur le produit et la garantie lorsque vous en avez besoin.

Enregistrez votre électroménager GE en ligne dès maintenant. Des sites Web et des numéros de téléphone utiles figurent dans la section Soutien au consommateur de ce manuel d'utilisation. Vous pouvez aussi poster la fiche de garantie préimprimée incluse dans l'emballage.



GE APPLIANCES

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE TOUTES LES CONSIGNES AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

⚠ AVERTISSEMENT

Afin de réduire le risque de brûlure, de décharge électrique, d'incendie, de blessure corporelle ou l'exposition à trop d'énergie micro-onde:

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité élémentaires doivent être respectées, notamment:

- Lisez toutes les directives avant d'utiliser l'appareil.
- Lisez et suivez les précautions précises énoncées à la page 5: PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER L'EXPOSITION POSSIBLE À L'ÉNERGIE MICRO-ONDE EXCESSIVE.
- N'utilisez l'appareil que pour l'usage prévu comme décrit dans ce guide. N'utilisez pas de produit chimique corrosif ou des produits qui dégagent des vapeurs dans cet appareil. Ce four à micro-ondes est conçu pour chauffer, sécher et cuire la nourriture et non pour usage industriel ou en laboratoire.
- Ce four à micro-ondes devrait seulement être réparé par un technicien qualifié. Communiquez avec le réparateur autorisé le plus près pour toute vérification, toute réparation ou tout réglage.

INSTALLATION

- Ce produit doit être utilisé à 3 pieds au-dessus du niveau du plancher.
- Cet appareil doit être mis à la terre. Branchez-le seulement à une prise correctement mise à la terre. Lisez MARCHE À SUIVRE POUR METTRE À LA TERRE, à la page 3.
- Il ne faut pas utiliser cet appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche électrique sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas bien ou s'il a été endommagé ou échappé.
- Assurez que le cordon d'alimentation ne touche pas de surface chaude.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur le rebord d'une table ou d'un comptoir.
- Il ne faut pas immerger le cordon d'alimentation ni la fiche électrique dans l'eau.
- Vous ne devez pas bloquer ou couvrir les ouvertures de l'appareil.
- Assurez-vous de placer la face avant de la porte à une distance de 3 po ou plus du rebord du comptoir pour éviter que l'appareil bascule pendant son utilisation normale.
- Dégagement conseillé: 3 po de chaque côté, 3 po sur le dessus et 1 po à l'arrière.
- Il ne faut pas entreposer cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas l'appareil près de l'eau - par exemple, dans un sous-sol mouillé, près d'une piscine, près d'un évier ou un autre endroit semblable.

POUR INSTALLATION ENCASTRÉE AVEC LA TROUSSE APPROUVÉE

- Installez ou positionnez l'appareil selon les instructions fournies dans la trousse.
- N'installez pas cet appareil au-dessus d'un évier.
- La trousse et le four à micro-ondes sont approuvés pour installation seule ou au-dessus d'un seul four mural électrique. Il ne faut pas l'installer à moins de 2 pieds de n'importe quelle cuisinière, surface de cuisson, four à gaz ou un autre four à micro-ondes.

POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE FEU DANS LA CAVITÉ DU FOUR

- Ne faites pas trop cuire la nourriture. Restez attentif quand du papier, du plastique ou un autre matériel combustible sont utilisés à l'intérieur du four pendant la cuisson.
- Enlevez toute attache et pièce de métal des contenants en papier ou en plastique avant de les mettre dans le four.
- Il ne faut rien mettre dans la cavité du four quand il n'est pas utilisé à l'exception de nos accessoires approuvés. Ne laissez pas de produit en papier, d'ustensile ou de nourriture dans la cavité du four lorsqu'il n'est pas utilisé. Les grilles du four à micro-ondes devraient être enlevées lorsqu'elles ne sont pas utilisées.
- Si des matériaux à l'intérieur du four prennent feu, gardez la porte fermée, arrêtez l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation au fusible ou au panneau à disjoncteurs.
- Ne mettez jamais le four à micro-ondes en marche sans nourriture à l'intérieur du four.

POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE BRÛLURES

- Faites attention quand vous ouvrez des contenants de nourriture chaude. Utilisez des poignées et assurez que la vapeur ne va pas vers votre visage ou vos mains.
- Afin d'éviter une accumulation de pression à l'intérieur des divers contenants chauffés, assurez-vous de percer l'emballage ou de laisser une petite ouverture permettant à la vapeur de s'échapper.
- Faites attention quand vous touchez la plaque tournante, la porte ou les murs du four car, elles peuvent devenir chaudes pendant la cuisson.
- Les liquides et certains aliments chauffés dans un four à micro-ondes peuvent poser un risque de brûlure quand vous les enlevez du four à micro-ondes. Le risque de brûlure est plus élevé chez de jeunes enfants, qui ne devraient pas être permis d'enlever des aliments chauds du four à micro-ondes.

FONCTIONNEMENT ET NETTOYAGE

- Comme avec tout appareil, la supervision est nécessaire quand le four à micro-ondes est utilisé par des enfants.
- Ne rangez rien directement sur le dessus du four à micro-ondes quand il est en marche.
- Des aliments trop gros ou un chaudron en métal trop gros ne devraient pas être utilisés dans le four à micro-ondes/convection parce qu'ils augmentent le risque de décharge électrique et pourraient causer un incendie.
- Il ne faut pas nettoyer avec un tampon à récurer en métal. Des morceaux peuvent s'enlever du tampon et toucher une pièce électrique ce qui présenterait un risque de décharge électrique.
- N'utilisez pas de produit en papier dans le four quand l'appareil est utilisé dans un autre mode que micro-ondes seulement.
- Certains produits comme les oeufs entiers et les contenants scellés, par exemple des pots fermés, pourraient exploser et ne devraient pas être chauffés dans le four à micro-ondes.

CONSERVEZ CES DIRECTIVES

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE TOUTES LES CONSIGNES AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

⚠ AVERTISSEMENT Suite

FONCTIONNEMENT ET NETTOYAGE (suite)

- Ne recouvrez pas le support du four à micro-ondes ou une autre partie du four avec du papier en aluminium. Il fera surchauffer le four à micro-ondes/convection.
- Faites complètement cuire la viande et la volaille. La température INTERNE de la viande doit être au moins 160° F et la température INTERNE de la volaille doit être au moins 180° F. Une cuisson à ces températures protège habituellement contre les maladies d'origine alimentaire.
- Assurez que toute la batterie utilisée dans le four à micro-ondes convient à ce type de cuisson. La plupart des casseroles en verre, des plats de cuisson, des tasses à mesurer, des ramequins, de la poterie ou de la vaisselle en porcelaine qui n'est pas ornée de métal ou de glaçure métallique lustrée peuvent être utilisés conformément aux recommandations du fabricant de l'article en question.
- Il est important que le joint autour de la porte qui touche le four à micro-ondes soit toujours propre. Utilisez un détergent doux, non-abrasif appliqué avec un linge doux ou une éponge propre. Rincez bien.

EAU TRÈS CHAUDE

- Les liquides comme l'eau, le café ou le thé peuvent chauffer au-delà du point d'ébullition et ne pas sembler bouillir. Des bulles ou le bouillonnement visible quand le contenant est enlevé du four à micro-ondes ne sont pas toujours présents. **CECI POURRAIT FAIRE EN SORTE QUE DES LIQUIDES TRÈS CHAUDS BOUILLONNENT SOUDAINEMENT QUAND LE CONTENANT EST DÉRANGÉ OU SI UNE CUILLÈRE OU UN AUTRE USTENSILE EST INSÉRÉ DANS LE LIQUIDE.**

Pour réduire le risque de blessure:

- Ne surchauffez pas le liquide.
- Remuez le liquide avant et pendant que vous le réchauffez.
- N'utilisez pas de contenant avec des côtés droits et une petite ouverture.
- Après le chauffage, laissez le contenant reposer dans le four à micro-ondes pendant une courte durée avant de l'enlever.
- Faites très attention quand vous mettez une cuillère ou un autre ustensile dans le contenant.

UTILISATION DU SUPPORT ACCESSOIRE DU FOUR

- Enlevez le support du four à micro-ondes de la cavité lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Utilisez des poignées quand vous manipulez le support du four à micro-ondes et la batterie. Ils pourraient être chauds.
- Assurez que le support du four à micro-ondes est bien positionné à l'intérieur du four afin d'éviter d'endommager le produit.
- N'utilisez pas le support dans aucun modèle de four qui fonctionne avec l'énergie des micro-ondes seulement.

MARCHE À SUIVRE POUR METTRE À LA TERRE

⚠ AVERTISSEMENT Une mauvaise utilisation de la prise de terre peut causer un risque de décharge électrique.

- Afin d'éviter le risque de décharge électrique, suivez ces directives.
- Branchez l'appareil dans une prise de terre à trois broches.
- N'enlevez pas la broche de mise à la terre et n'utilisez pas d'adaptateur.
- N'utilisez pas une rallonge électrique.

Cet appareil doit être mis à la terre. Dans l'éventualité d'un court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque de décharge électrique et donne au courant électrique un fil par lequel s'échapper.

Cet appareil est muni d'un cordon d'alimentation qui a un fil de mise à la terre et une fiche électrique de mise à la terre. La fiche doit être branchée dans une prise qui est correctement installée et qui est mise à la terre.

Consultez un électricien qualifié ou un technicien si les directives de mise à la terre ne sont pas bien comprises, ou si vous avez des doutes que l'appareil n'est pas bien mis à la terre.

Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire les risques de vous enchevêtrer dans le cordon ou de trébucher sur un cordon plus long. N'utilisez pas de rallonge électrique avec cet appareil. Si le cordon d'alimentation est trop court, demandez à un électricien qualifié ou à un technicien d'installer une prise plus proche de l'appareil.

CONSERVEZ CES DIRECTIVES

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE TOUTES LES CONSIGNES AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER L'EXPOSITION POSSIBLE À L'ÉNERGIE MICRO-ONDE EXCESSIVE

- (a) **N'essayez pas** d'opérer ce four avec la porte ouverte puisque l'utilisation avec la porte ouverte peut vous exposer à de l'énergie micro-onde dangereuse. Vous ne devez pas déjouer ni modifier le dispositif de sécurité qui garde la porte verrouillée.
- (b) **Ne placez** aucun objet entre la face avant du four et la porte et ne permettez pas à la saleté ou du résidu de produit nettoyant de s'accumuler sur les surfaces qui assurent l'étanchéité.
- (c) **N'utilisez pas** le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four ferme bien et qu'il n'y ait pas de dommage
- (1) à la porte (pliée),
 - (2) aux charnières et aux loquets (brisés ou desserrés),
 - (3) aux joints d'étanchéité et aux surfaces qui assurent l'étanchéité.
- (d) **Le four ne devrait pas** être ajusté ou réparé par personne sauf un réparateur autorisé qualifié. Communiquez avec le réparateur autorisé le plus près si votre appareil doit être vérifié, réparé ou ajusté.

STIMULATEUR CARDIAQUE

La plupart des stimulateurs cardiaques sont protégés d'interférence provenant de produits électriques, incluant les fours à micro-ondes. Cependant, les patients avec un stimulateur cardiaque voudront peut-être consulter leur médecin s'ils ont des inquiétudes.

ÉTAT DE LA CALIFORNIE PROPOSITION 65 AVERTISSEMENTS

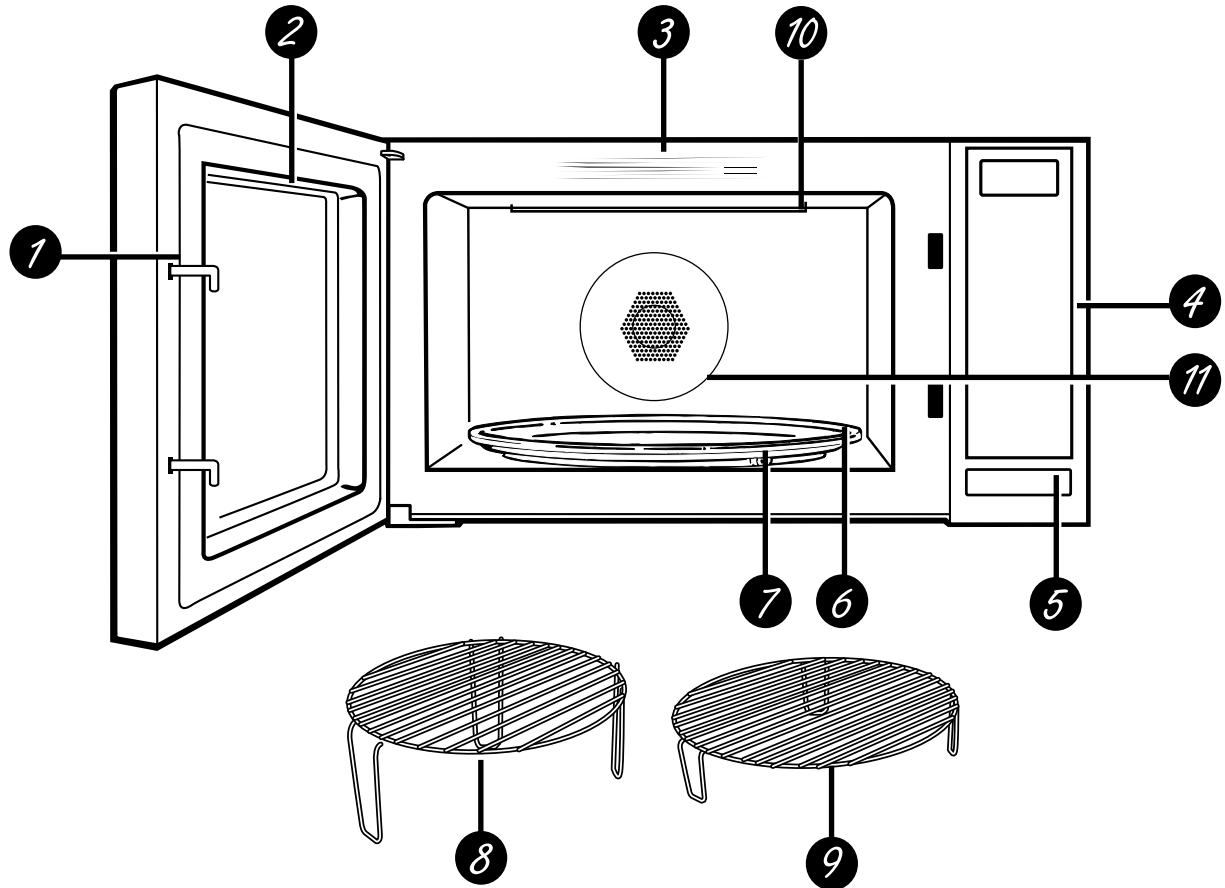
⚠ AVERTISSEMENT Ce produit contient un ou plusieurs produits chimiques connus par l'État de Californie pour causer le cancer, ainsi que des malformations congénitales ou d'autres problèmes de reproduction.

CONSERVEZ CES DIRECTIVES

Caractéristiques de votre four à micro-ondes

Dans ce guide, les caractéristiques et l'apparence peuvent être différentes de votre modèle.

1000 Watts



Caractéristiques du four

1. **Loquets de porte.**
2. **Hublot avec écran protecteur en métal.** L'écran protecteur permet de voir la cuisson tout en gardant les micro-ondes à l'intérieur du four.
3. **Guide pratique.**
4. **Afficheur du tableau de commande.**
5. **Bouton de déclenchement du loquet de porte.** Appuyez le bouton qui relâche la porte pour l'ouvrir.
6. **Plateau tournant amovible.** Le plateau tournant et le support doivent être bien positionnés quand vous utilisez le four. Le plateau tournant peut être enlevé pour nettoyer.
7. **Support pour plateau tournant amovible.** Le support doit être bien positionné quand vous utilisez le four.
8. **Support haut.**
9. **Support court.**
10. **Élément de grillage.**
11. **Élément à convection.**

Commandes

Vous pouvez faire fonctionner le four à micro-ondes en programmant une durée de temps ou en utilisant les réglages d'usine. Toutes les fonctions ne sont pas sur tous les modèles.

Modèle Profile

Popcorn	Warm	Mute
Beverage	Sensor Cook	Auto Defrost
Conv Bake	Broil	Conv Roast
Cook Time	Add 30 Sec	Power Level
1 170° F	2 250° F	3 275° F
4 300° F	5 325° F	6 350° F
7 375° F	8 400° F	9 425° F
Set Clock	0	Timer On/Off
Cancel Off		Start Pause
Control Lock Hold 3 Sec		

Modèle Café

Warm		Mute
Beverage	Auto Bake	Auto Roast
Popcorn	Sensor Cook	Auto Defrost
Conv Bake	Broil	Conv Roast
Cook Time	Add 30 Sec	Power Level
1 170° F	2 250° F	3 275° F
4 300° F	5 325° F	6 350° F
7 375° F	8 400° F	9 425° F
Set Clock	0	Timer On/Off
Cancel Off		Start Pause
Control Lock Hold 3 Sec		

Commandes pour la cuisson

Vérifiez le guide pratique avant de commencer.

Fonctions de base

COOK TIME (Temps de cuisson)	Programmer le temps de cuisson voulu en appuyant sur la touche.
ADD 30 SEC (Ajouter 30 secondes)	Mettre le four à micro-ondes en marche en incréments de 30 secondes.
POWER LEVEL (Niveau de puissance)	Afficher le niveau de puissance pour chaque cycle. Peut être programmé manuellement.
SET CLOCK (Régler l'horloge)	Régler l'horloge: la configuration de l'usine affiche une horloge de 12 heures.
START/PAUSE (Marche/Pause)	Mettre en marche toutes les fonctions.
CANCEL/OFF (Annuler/Arrêter)	Annuler ou arrêter la sélection courante.
MUTE (Silence)	Éteindre tous les sons émis par le four à micro-ondes.
TIMER/ON/OFF (Minuterie/Marche/Arrêt)	Programmer une durée pouvant aller jusqu'à 99 minutes et 99 secondes.
EXPRESS COOK (Cuisson rapide)	Mettre le four à micro-ondes en marche pour un temps de cuisson déjà programmé.
TEMPERATURE PRESETS (Températures déjà programmées)	Choisir la température de cuisson automatiquement comme elle est indiquée sur la touche.

Fonctions pour la cuisson par micro-ondes

SENSOR COOK (Cuisson avec capteur)	Cuire à l'aide d'un capteur qui se trouve dans la cavité du four à micro-ondes et qui détecte l'humidité qui s'échappe de la nourriture pendant la cuisson tout en ajustant le temps de cuisson.
POPCORN (Maïs soufflé)	Préparer le maïs selon le format du sac sélectionné par l'utilisateur.
BEVERAGE (Boisson)	Préparer la boisson selon le format sélectionné par l'utilisateur.
AUTO DEFROST (Dégivrage automatique)	Dégivrer selon le type d'aliment et le poids sélectionnés par l'utilisateur.

Fonctions pour la cuisson par convection

CONVECTION BAKE (Cuisson convection)	Un ventilateur fait circuler l'air chaud partout dans la cavité du four à micro-ondes pour assurer une bonne cuisson.
AUTO BAKE (Cuisson automatique)	Des temps et des températures de cuisson sont suggérés pour certains aliments. Modèles Café seulement.
CONVECTION ROAST (Rôtissage convection)	Un ventilateur fait circuler l'air chaud et les micro-ondes partout dans la cavité du four à micro-ondes pour assurer un bon rôtissage.
AUTO ROAST (Rôtissage automatique)	Des temps et des températures de cuisson sont suggérés pour certains aliments. Modèles Café seulement.
WARM (Réchaud)	La température est maintenue entre 170 et 190 degrés pour un minimum de 90 minutes.

Fonction de grillage

BROIL (Griller)	Un élément thermique permet de rapidement griller la nourriture.
-----------------	--

Options de cuisson

Cuisson par micro-ondes

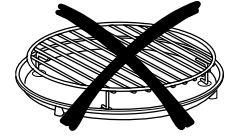
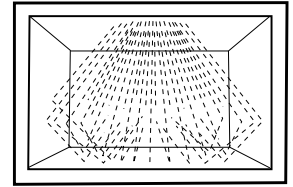
Votre four à micro-ondes utilise l'énergie des micro-ondes pour cuire selon une durée de temps ou un poids déterminé, ou automatiquement à l'aide d'un capteur. Le capteur du four à micro-ondes détecte l'humidité qui augmente pendant la cuisson. Le four ajuste automatiquement le temps de cuisson d'après les différentes variétés et quantités de nourriture.

Méthode de cuisson
L'énergie des microondes est distribuée également partout dans le four afin d'assurer une cuisson complète et rapide de la nourriture.

Source de chaleur
Énergie des microondes.

Conduction de chaleur
La chaleur est produite à l'intérieur de la nourriture par pénétration instantanée de l'énergie.

Avantages
Cuisson rapide à haute efficacité. Ni le four ni son environnement ne deviennent chauds. Facile à nettoyer.



Ne pas utiliser le support pendant la cuisson par microondes.

Cuisson par convection ou réchauffage

Pendant la cuisson par convection, un élément chauffant est utilisé pour augmenter la température de l'air à l'intérieur du four. La température du four peut être programmée entre 170° F et 425° F. Un ventilateur fait doucement circuler l'air réchauffé partout dans le four, dessus et autour de la nourriture, ce qui produit une surface brune dorée et un intérieur humide et riche en saveur.

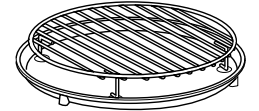
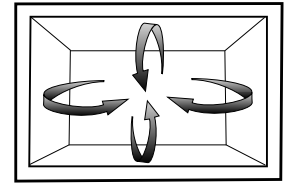
Parce que l'air chauffé circule constamment, une couche d'air froid ne peut se développer autour de la nourriture; certains aliments cuisent alors plus rapidement dans le four à micro-ondes avec fonction convection que par cuisson dans un four ordinaire.

Méthode de cuisson
De l'air chaud circule autour de la nourriture afin de brunir l'extérieur et assurer que le jus ne s'échappe pas.

Source de chaleur
Air chaud qui circule.

Conduction de la chaleur
La chaleur est dirigée de l'extérieur de la nourriture vers l'intérieur.

Avantages
Aide à brunir et assurer que la saveur ne s'échappe pas. Cuit certains aliments plus rapidement que la cuisson dans un four ordinaire.



Toujours utiliser le support pendant la cuisson par convection.

Rôtissage par convection

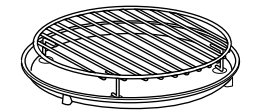
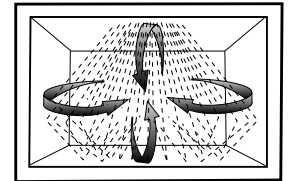
Votre four vous offre aussi l'option d'une cuisson combinée, utilisant l'énergie de micro-ondes avec la cuisson par convection. Vous cuisez avec rapidité et précision, tout en assurant que les aliments sont bien brunis et qu'ils ont une texture parfaite.

Méthode de cuisson
L'énergie des microondes et la chaleur par convection se combinent afin de cuire les aliments en la moitié du temps requis dans un four ordinaire, tout en brunissant et en assurant que le jus ne s'échappe pas.

Source de chaleur
Énergie des microondes.

Conduction de la chaleur
La nourriture chauffe grâce à l'énergie instantanée de la pénétration et de la chaleur produite à l'extérieur de la nourriture.

Avantages
Le temps de cuisson est inférieur au temps de cuisson avec énergie des microondes et la chaleur par convection assure que les aliments sont bien brunis et ont une bonne texture.



Il faut toujours utiliser les supports fournis pendant la cuisson combinée. Il ne faut pas utiliser d'autres métaux pendant la cuisson.

Cuisson au grilloir

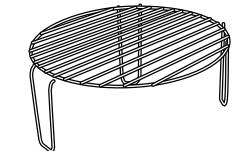
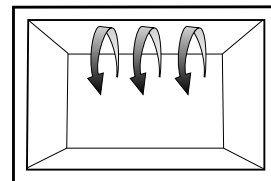
Le grilloir utilise les éléments chauffants dans le haut du four pour griller la nourriture comme le fait un four ordinaire.

Méthode de cuisson
Une chaleur intense du haut est utilisée pour chauffer les aliments.

Source de chaleur
Éléments chauffants dans le haut.

Conduction de la chaleur
La chaleur est dirigée de l'extérieur de la nourriture vers l'intérieur.

Avantage
Performance de grillage.



Toujours utiliser le support haut pendant la cuisson au grilloir.

REMARQUE: Vous ne devez pas utiliser un thermomètre ordinaire quand vous cuisez avec l'énergie des micro-ondes ou le rôtissage par convection (combinaison). Le métal et le mercure dans ces thermomètres pourraient causer un arc et possiblement endommager le four à microondes. N'utilisez pas de thermomètre dans la nourriture que vous cuisez dans un four à microondes à moins que ce soit un thermomètre conçu à cette fin et recommandé pour utilisation dans un four à micro-ondes.

Fonctions de base

Temps de cuisson

Cette fonction vous permet de cuire pendant jusqu'à 99 minutes et 99 secondes.

Power Level 10 (Élevé) est automatiquement programmé, mais vous pouvez le changer pour plus de flexibilité.

1. Appuyez la touche **Cook Time** (Temps de cuisson).
2. Programmez un temps de cuisson.
3. Modifiez le niveau de puissance si vous ne voulez pas la puissance maximale. (Appuyez **Power Level**. Choisissez de 1 à 10.)
4. Appuyez encore la touche **Cook Time** (Temps de cuisson) pour programmer un deuxième temps de cuisson (si désiré) qui sera exécuté après la fin du premier temps de cuisson.
5. Changez le niveau de puissance pour le deuxième temps de cuisson si vous ne voulez pas la puissance maximale. (Appuyez **Power Level**. Choisissez de 1 à 10.)
6. Appuyez la touche **Start/Pause** (Mise en marche/Pause) pour commencer la cuisson.

Cook Time

Vous pouvez ouvrir la porte pendant la cuisson pour vérifier la nourriture. Fermez la porte et appuyez la touche **Start/Pause (Mise en marche/Pause)** pour recommencer la cuisson.

Ajouter 30 secondes

Cette fonction ajoute 30 secondes au compte à rebours chaque fois que la touche est appuyée. Vous pouvez ajouter jusqu'à 99 minutes et 99 secondes.

Le four commencera dès que la touche est appuyée.

Add 30 Sec

Niveau de puissance

Le niveau de puissance peut être programmé ou changé avant de programmer le temps de cuisson.

1. Appuyez **Cook Time** (Temps de cuisson).
2. Entrez le temps de cuisson.
3. Appuyez **Power Level** (Niveau de puissance) pour sélectionner le niveau de puissance.
4. Appuyez **Start** (Mise en marche).

Des niveaux de puissance variables ajoutent une flexibilité à la cuisson par micro-ondes. Les niveaux de puissance du four à micro-ondes peuvent être comparés aux éléments de surface d'une cuisinière. Chaque niveau de puissance vous donne une énergie des micro-ondes pour un certain pourcentage du temps. Le niveau de puissance 7 donne de l'énergie des micro-ondes 70% du temps. Le niveau de puissance 3 donne de l'énergie des micro-ondes 30% du temps. La plus grande partie de la cuisson se fera à la puissance élevée (10), ce qui vous donnera 100% de la puissance. La puissance maximale cuira plus vite, mais la nourriture pourrait devoir être remuée, pivotée ou tournée plus souvent. Un niveau de puissance plus bas cuira de façon plus uniforme et nécessitera moins que la nourriture soit remuée ou pivotée.

Power Level

Certains aliments pourraient avoir une meilleure saveur, texture ou apparence si un niveau de puissance moins élevé est utilisé. Utilisez un niveau de puissance moins élevé si vous faites cuire des aliments qui ont tendance à bouillir, comme des pommes de terre dauphinoises.

Voici quelques exemples des différents niveaux de puissance à utiliser:

High 10 (élevé): Pour faire cuire du poisson, du bacon, des légumes, et fait bouillir des liquides.

Med-High 7 (moyen-élevé): Pour faire cuire doucement la viande et la volaille, cuire des casseroles et réchauffer la nourriture.

Medium 5 (moyen): Pour faire cuire des ragoûts et des coupes de viandes moins tendres.

Low 2 or 3 (bas): Pour décongeler, faire mijoter et préparer des sauces délicates.

Warm 1 (réchaud): Pour maintenir la nourriture chaude; pour ramollir du beurre.

Fonctions de base (suite)

Régler l'horloge

Appuyez la touche pour régler l'horloge.
La configuration de l'usine affiche une horloge de 12 heures.

**Set
Clock**

Mise en marche/Pause

Met en marche toutes les fonctions.
Cette touche est aussi utilisée pour recommencer une fonction si le cycle est arrêté avant qu'il soit fini. Elle peut aussi être utilisée pour arrêter une fonction si elle est appuyée pendant un cycle quelconque.

**Start
Pause**

Annuler/Arrêter

Annule ou arrête la sélection en cours.

**Cancel
Off**
Control Lock
Hold 3 Sec

Rappel d'insérer la nourriture

Un rappel apparaîtra à l'afficheur si l'utilisateur essaie de commencer un cycle de cuisson sans avoir placé la nourriture à l'intérieur

du four à micro-ondes pendant les 5 minutes avant de commencer le cycle de cuisson.

Rappel que la cuisson est terminée

Pour vous rappeler que vous avez de la nourriture dans le four, l'afficheur indiquera "Food is ready" et il y aura un bip chaque minute

jusqu'à ce que vous ouvriez la porte du four ou que vous appuyiez la touche CANCEL/OFF (Annuler/Arrêter).

Silence

Éteint tous les sons émis par le four à micro-ondes.

Mute

Minuterie, Marche/Arrêt

La minuterie ne sert pas à mettre en marche ou arrêter le four à micro-ondes.

Elle peut être programmée pour une durée pouvant aller jusqu'à 99 minutes et 99 secondes. Les cycles de cuisson du four à micro-ondes peuvent être en marche pendant que la minuterie est en marche.

**Timer
On/Off**

Cuisson rapide

Pour activer la cuisson rapide, vous n'avez qu'à appuyer les touches des chiffres de 1 à 6 et la nourriture sera cuite en mode micro-ondes pendant 1 à 6 minutes, selon le chiffre appuyé. (1 = 1 minute, 2 = 2 minutes, etc.)

1 170° F	2 250° F	3 275° F
4 300° F	5 325° F	6 350° F

Températures déjà programmées

Maintenir appuyé un des chiffres de 1 à 9 pendant le mode de cuisson par convection ou de rôtissage par convection activera les températures déjà programmées et la température de cuisson sera celle qui est indiquée sous le chiffre appuyé.

1 170° F	2 250° F	3 275° F
4 300° F	5 325° F	6 350° F
7 375° F	8 400° F	9 425° F

Fonctions de cuisson par micro-ondes

Capteur d'humidité

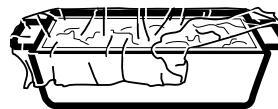
Les fonctions avec capteur détectent l'humidité croissante qui s'échappe pendant la cuisson. Le four ajuste automatiquement le temps de cuisson aux différentes variétés et quantités de nourriture.

N'utilisez pas la fonction du capteur d'humidité deux fois de suite pour la même portion de nourriture, car la nourriture pourrait être vraiment trop cuite ou même brûlée. Si la nourriture n'est pas assez cuite après le compte à rebours, utilisez Cook Time pour des temps de cuisson additionnels.

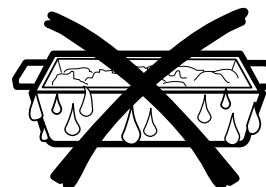
- Les contenants et les couvercles appropriés sont essentiels pour une meilleure cuisson avec capteur.
- Vous devez toujours utiliser des contenants allant au four à micro-ondes et les recouvrir d'un couvercle ou avec une pellicule en plastique. Il ne faut jamais utiliser des contenants en plastique hermétiquement fermés, car ils peuvent empêcher la vapeur de s'échapper et faire en sorte que la nourriture soit trop cuite.
- 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 gouttes d'eau qui se transforment en vapeur pourraient tromper le capteur.



Avec couvert



Avec ventilation



Séchez les plats afin qu'ils ne trompent pas le capteur.

Cuisson avec capteur

Pour utiliser Sensor Cook:

1. Appuyez la touche Sensor Cook pour choisir le code de l'aliment.
2. Appuyez Start (Mise en marche).

**Sensor
Cook**

Aliments	Appuyez le nombre de fois indiqué	Poids/Portion
Pomme de terre	1	1 à 4 morceaux, 8 à 10 oz/morceau
Légumes frais	2	1 à 4 tasses, 250 ml/tasse
Légumes congelés	3	1 à 4 tasses, 250 ml/tasse
Viande hachée	4	4 à 32 oz
Poisson	5	4 à 32 oz

Fonctions de cuisson par micro-ondes (suite)

Maïs soufflé

Pour utiliser la fonction **Popcorn**:

1. Appuyez la touche **Popcorn** jusqu'à ce que le format du sac apparaisse.

Appuyez le nombre de fois indiqué	Poids du maïs
1	1,75 oz
2	3.0 oz
3	3.5 oz

2. Appuyez **Start** (Mise en marche).

Popcorn

Seulement pour du maïs soufflé déjà emballé en paquet de 1,75; 3,0 ou 3,3 oz.

Boisson

Pour utiliser la fonction Beverage:

1. Appuyez la touche Beverage jusqu'à ce que le format de la boisson apparaisse.

Appuyez le nombre de fois indiqué	Format de la boisson
1	4 oz
2	8 oz
3	12 oz

2. Appuyez Start (Mise en marche).

Beverage

Dégivrage automatique

Pour utiliser la fonction Auto Defrost:

1. Appuyez la touche Auto Defrost pour choisir le code approprié pour la nourriture que vous voulez faire cuire.

Aliments	Appuyez le nombre de fois indiqué	Poids/Portion
Viande	1	0,1 à 6,0 lb
Volaille	2	0,1 à 6,0 lb
Poisson	3	0,1 à 6,0 lb

2. Entrez le poids.
3. Appuyez START (Mise en marche).

Auto Defrost

Fonctions de cuisson par convection

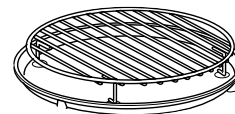
La fonction **Convection Cooking** (Cuisson par convection) utilise un élément chauffant pour augmenter la température de l'air à l'intérieur du four. N'importe quelle température entre 170°F et 425°F peut être programmée. Un ventilateur fait doucement circuler l'air chauffé partout dans le four et tout autour de la nourriture, ce qui produit un extérieur brun doré et un intérieur riche en saveur et juteux.

Parce que l'air chauffé bouge continuellement et ne permet pas à une couche d'air plus froid de se développer autour de la nourriture, certains aliments cuisent plus vite que dans un four régulier.

Pour plus de renseignements sur le type de batterie conseillé, lisez Conseils relatifs à la batterie à la page 16.

Pour obtenir les meilleurs résultats...

Le support est nécessaire pour une meilleure circulation de l'air et assurer que la nourriture est bien brunie.



Utilisez toujours les supports fournis pendant la cuisson par convection. Nous recommandons le support haut pour les biscuits et le support court pour les gâteaux, la pizza, les biscuits pour le thé, et les tartes. Il ne faut pas utiliser les deux supports en même temps.

Pour plus de renseignements sur le type de batterie conseillé, lisez Conseils relatifs à la batterie.

Cuisson par convection

Pour utiliser la fonction Convection Bake:

1. Appuyez la touche **CONV BAKE**.
2. Entrez la température.
3. Appuyez **START** (Mise en marche).
4. Si vous voulez, un temps de cuisson peut être programmé en appuyant la touche **COOK TIME**. Ceci peut être fait avant ou après le préchauffage.
5. Attendez l'indicateur du préchauffage, ensuite insérez la nourriture.

6. Appuyez **Start** (Mise en marche).
7. La température courante du four (pendant le préchauffage) ou la température du four programmée (après le préchauffage) peuvent être ramenées à l'écran n'importe quand en appuyant **POWER LEVEL**.

**Conv
Bake**

Cuisson automatique (Modèles Café seulement)

Pour utiliser la fonction **Auto Bake**

1. Appuyez la touche **AUTO BAKE** pour sélectionner le code de l'aliment.
2. Entrez le poids ou la portion pour le menu des frites seulement (les autres poids/portions du menu sont déjà programmés).
3. Appuyez **START** (Mise en marche).
4. Attendez l'indicateur du préchauffage, ensuite insérez la nourriture.

5. Appuyez **START** (Mise en marche).
6. Par défaut, une durée de temps et une température seront programmées d'après la sélection de l'aliment, mais peuvent être changées n'importe quand.

**Auto
Bake**

Aliments	Appuyez le nombre de fois indiqué	Poids/Portion
Pizza congelée	1	10 oz
Muffins	2	6 portions, 85 g/portion
Biscuits/Petits pains mollets/Gressins	3	7 oz
Frites congelées	4	4 à 16 oz

Réchaud

Pour utiliser la fonction **Warm**:

1. Appuyez la touche **WARM** une fois pour chauffer la nourriture à un niveau de puissance bas.
2. Appuyez la touche **WARM** deux fois pour chauffer la nourriture à un niveau de puissance élevé.
3. Appuyez **START** (Mise en marche).

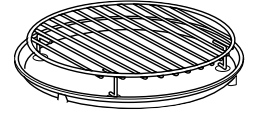
Warm

Fonctions de cuisson par convection

Convection Roast (Rôtissage par convection) offre le meilleur de l'énergie des micro-ondes et de la cuisson par convection. Les micro-ondes permettent de cuire la nourriture rapidement et la circulation de l'air chauffé fait bien brunir la nourriture. N'importe quelle température entre 170°F et 425°F peut être programmée.

Pour obtenir les meilleurs résultats...

Le support est nécessaire pour une bonne circulation de l'air et pour assurer que la nourriture soit brunie de façon uniforme.



Utilisez toujours le support fourni quand vous faites une cuisson combinée. N'utilisez aucun autre métal. Nous recommandons que vous placiez la viande dans un plat en verre sur le dessus du support court.

Pour plus de renseignements sur le type de batterie conseillé, lisez Conseils relatifs à la batterie.

Rôtissage par convection

Pour utiliser la fonction **Conv Roast** :

1. Appuyez la touche **Conv Roast**.
2. Entrez la température.
3. Appuyez **START** (Mise en marche).
4. Si vous voulez, un temps de cuisson peut être programmé en appuyant la touche **COOK TIME**. Ceci peut être fait avant ou après le préchauffage.
5. Attendez l'indice du préchauffage, ensuite insérez la nourriture.

6. Appuyez **START** (Mise en marche).

7. La température courante du four (pendant le préchauffage) ou la température du four programmée (après le préchauffage) peuvent être ramenées à l'écran n'importe quand en appuyant **POWER LEVEL**.

**Conv
Roast**

Rôtissage automatique (Modèles Café seulement)

Pour utiliser la fonction **Auto Roast**:

1. Appuyez la touche **AUTO ROAST** pour choisir le code de l'aliment.
2. Entrez le poids.
3. Appuyez **START** (Mise en marche).
4. Attendez l'indice sonore du préchauffage, ensuite insérez la nourriture.

5. Appuyez **START** (Mise en marche).

6. Par défaut, une durée de temps et une température seront programmées d'après la sélection de l'aliment, mais peuvent être changées n'importe quand.

**Auto
Roast**

Aliments	Appuyez le nombre de fois indiqué	Poids/Portion
Viande	1	2,0 à 4,0 lb
Poulet entier	2	2,5 à 6,0 lb
Poitrine de dinde	3	3,0 à 6,0 lb
Porc	4	2,0 à 4,0 lb

Fonction de grillage

Grillage

Pour utiliser la fonction **Broil**:

1. Appuyez la touche **Broil**.
2. Entrez le temps de cuisson.
3. Appuyez **START** (Mise en marche).

Broil

Conseils relatifs à la batterie de cuisine

Cuisson par convection, réchaud

Les plats en métal sont recommandés pour tous les types de produits de boulangerie-pâtisserie, mais surtout ceux qui doivent être brunis ou avoir une croûte.

Les plats ayant un fini foncé ou mat sont conseillés pour les pains et les tartes parce qu'ils absorbent la chaleur et aident à produire une meilleure croûte.

Les plats brillants en aluminium sont conseillés pour les gâteaux, les biscuits ou les muffins parce qu'ils reflètent la chaleur et aident à produire une croûte pâle plus tendre.

Les casseroles en verre ou en vitrocéramique sont conseillées pour les recettes avec des oeufs et du fromage, car elles sont faciles à nettoyer.

Rôtissage par convection

Les contenants en verre ou en vitrocéramique sont recommandés. Assurez-vous de ne pas utiliser des plats ornés de métal, car ils pourraient causer un arc (formation d'étincelles) avec le mur du four ou le support, ce qui endommagerait la batterie, le support ou le four.

La batterie en plastique conçue pour four à micro-ondes peut être utilisée (elle est résistante à la chaleur jusqu'à 450° F), mais elle n'est pas recommandée pour les aliments qui doivent former une croûte ou brunir, car le plastique est un mauvais conducteur de chaleur.

Batterie de cuisine	Micro-ondes	Cuisson par convection ou réchaud	Rôtissage par convection
Verre résistant à la chaleur, vitrocéramique (Pyrex®, Fire King®, Corning Ware®, etc.)	Oui	Oui	Oui
Métal	Non	Oui	Non
Verre non-résistant à la chaleur	Non	Non	Non
Plastique pouvant aller au four à micro-ondes	Oui	Non	Oui*
Pellicules et emballages en plastique	Oui	Non	Non
Produits en papier	Oui	Non	Non
Paille, osier et bois	Oui	Non	Non

*Utilisez seulement une batterie de cuisine pour four à micro-ondes qui est résistante à la chaleur jusqu'à 450° F.

Sélectionnez la meilleure méthode de cuisson

Utilisez ce guide pour sélectionner la meilleure méthode de cuisson. Des recettes particulières peuvent être adaptées à n'importe quelle méthode de cuisson.

- ① — Meilleure méthode
 ② — Méthode alternative
 N/R — Pas recommandée

Aliments	Micro-ondes	Rôtissage par convection	Cuisson par convection ou réchaud
Hors-d'oeuvre			
Trempelettes et tartinades	①	N/R	N/R
Pâtisseries	②	①	②
Boissons	①	N/R	N/R
Sauces et garnitures	①	N/R	N/R
Soupes et ragoûts	①	②	N/R
Viandes			
Décongélation	①	N/R	N/R
Rôtissage	②	①	②
Volaille			
Décongélation	①	N/R	N/R
Rôtissage	②	①	②
Poisson et fruits de mer			
Décongélation	①	N/R	N/R
Cuisson	①	②	N/R
Casseroles	②	①	②
Oeufs et fromage			
Brouillés, omelettes	①	N/R	②
Quiche, soufflé	②	②	①
Légumes (frais)	①	N/R	N/R
Pains			
Rapides	②	①	②
Avec levure	N/R	②	①
Muffins, brioches	②	①	②
Desserts			
Gâteaux, étagés ou Bundt	②	①	②
Gâteau des anges, chiffon	N/R	N/R	①
Pudding	①	N/R	N/R
Barres, biscuits	②	①	②
Fruits	①	N/R	N/R
Tartes, pâte à tarte	N/R	②	①
Bonbons	①	N/R	N/R
Blanchiment de légumes	①	N/R	N/R
Aliments prêts à servir congelés	①	②	②

Terminologie relative au four à micro-ondes

Terminologie	Définition
Production d'arc électrique	<p>La production d'arc est la terminologie utilisée s'il y a des étincelles dans le four. La production d'arc est causée par:</p> <ul style="list-style-type: none">■ un support en métal mal positionné qui touche le mur de la cavité du four;■ du métal ou une pellicule en aluminium qui touche le côté du four;■ du papier en aluminium qui n'est pas moulé à la nourriture (les côtés retournés agissent comme des antennes);■ du métal comme des attaches, des aiguilles à volaille, des plats avec rebord en or;■ des essuie-tout faits de papier recyclé qui contient des petits morceaux de métal.
Couvercles	<p>Les couvercles retiennent l'humidité, permettent un chauffage plus uniforme et réduisent le temps de cuisson. En laissant une ouverture dans la pellicule en plastique ou en recouvrant le plat d'un papier ciré, la vapeur peut alors s'échapper.</p>
Parties à recouvrir	<p>Dans un four ordinaire, vous protégez les poitrines de poulet ou les aliments cuits dans le four pour éviter qu'ils soient trop brunis. Avec la cuisson au four à micro-ondes, vous utilisez de petites bandelettes de papier en aluminium pour protéger les parties minces qui pourraient être cuites avant les plus gros morceaux, comme le bout des ails ou des pattes du poulet.</p>
Temps d'attente	<p>Lors de la cuisson avec un four ordinaire, les aliments comme des rôtis ou des gâteaux reposent pour finir la cuisson ou atteindre la bonne texture. Le temps d'attente est surtout nécessaire avec la cuisson par micro-ondes. Remarque: un gâteau cuit dans un four à micro-ondes n'est pas placé sur une clayette à refroidir.</p>
Ventilation	<p>Après avoir recouvert un plat d'une pellicule en plastique, retirez un coin pour permettre à l'excès de vapeur de s'échapper.</p>

Entretien et nettoyage du four

Conseils pratiques

Pour garder le four propre, essuyez occasionnellement l'intérieur avec une solution de bicarbonate de soude et d'eau.

Coupez l'alimentation avant de nettoyer n'importe quelle partie de ce four à micro-ondes.



Comment nettoyer l'intérieur

Les murs, le plancher, l'intérieur du hublot, les pièces en métal et en plastique

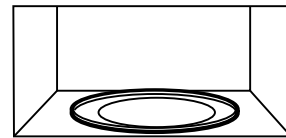
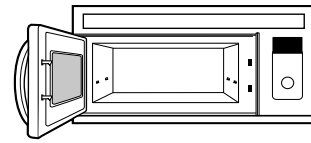
Certaines éclaboussures peuvent être enlevées avec un papier essuie-tout, d'autres peuvent nécessiter un linge humide. Enlevez les éclaboussures grasses avec un linge savonneux et ensuite rincez avec linge humide. N'utilisez jamais de produit nettoyant abrasif ou d'objet pointu ou tranchant sur les murs du four.

Pour nettoyer la surface de la porte et les surfaces du four qui se touchent quand la porte est fermée, utilisez seulement un savon doux non-abrasif avec une éponge ou un linge doux. Rincez avec un linge doux et essuyez les surfaces lavées.

N'utilisez jamais un produit nettoyant commercial sur votre four à micro-ondes.

Plateau tournant amovible et support amovible

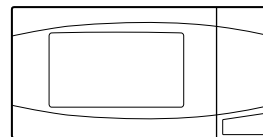
Pour éviter de le casser, ne placez jamais le plateau tournant dans l'eau immédiatement après la cuisson d'un aliment. Lavez-le soigneusement dans de l'eau tiède savonneuse ou dans le lave-vaisselle. Le plateau tournant et le support peuvent casser si échappés. N'oubliez pas qu'il faut toujours que le plateau tournant et le support soient bien positionnés avant d'utiliser le four à micro-ondes.



Entretien et nettoyage du four

Comment nettoyer l'extérieur

N'utilisez aucun produit nettoyant contenant de l'ammoniac ou de l'alcool pour nettoyer le four à micro-ondes. L'ammoniac et l'alcool peuvent endommager l'apparence du four à micro-ondes.



Extérieur

Nettoyez l'extérieur du four à micro-ondes avec un linge savonneux. Rincez avec un linge humide et ensuite essuyez-le. Essuyez le hublot avec un linge humide.

Tableau de commande et porte

Essuyez ces parties avec un linge humide. Séchez-les bien. N'utilisez aucun pulvérisateur, de grandes quantités de savon et d'eau, de produits abrasifs ni d'objets pointus ou tranchants, car ils pourraient causer du dommage. Certains papiers essuie-tout peuvent aussi égratigner le tableau de commande.

Surface de la porte

Il est important de maintenir propre la partie de la porte qui assure l'étanchéité contre le four. Utilisez seulement un détergent doux non abrasif sur une éponge propre ou un linge doux. Rincez bien.

Cordon d'alimentation

Si le cordon d'alimentation devient sali, coupez l'alimentation et nettoyez le cordon avec un linge humide. Pour les taches tenaces, de l'eau savonneuse peut être utilisée, mais assurez-vous de bien rincer avec un linge humide et de le sécher complètement avant de rétablir l'alimentation.

Acier inoxydable

N'utilisez pas de tampon de laine d'acier; il pourrait égratigner la surface.

Pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable, utilisez un linge propre humide et chaud avec un détergent doux qui convient aux surfaces en acier inoxydable. Séchez avec un linge propre sec.

S'il reste des saletés de nourriture, essayez un produit nettoyant comme Fantastik®, Simple Green® ou Formula 409®.

Pour des surfaces sales difficiles à nettoyer, utilisez un produit nettoyant pour acier inoxydable comme Bon-Ami® ou Cameo®.

Appliquez le produit nettoyant avec une éponge humide. Utilisez un linge propre humide et chaud pour enlever le produit nettoyant. Séchez avec un linge propre sec. Frottez toujours doucement dans le sens des nervures.

Après le nettoyage, utilisez un poli pour acier inoxydable comme Stainless Steel Magic®, Revere Copper and Stainless Steel Cleaner® ou Wenol All Purpose Metal Polish®. Suivez les directives du produit pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable.

CONSEILS DE DÉPANNAGE... Avant d'appeler un réparateur

Économisez du temps et de l'argent! Consultez d'abord le tableau qui suit et vous n'aurez peut être pas besoin de téléphoner un réparateur.

Problèmes	Causes possibles	Que faire?
Le four ne démarre pas	Un fusible de la maison est peut-être grillé ou le circuit du disjoncteur est ouvert.	Remplacez le fusible et réarmez le disjoncteur.
	Surtension.	Débranchez le four à micro-ondes, ensuite branchez-le de nouveau.
	La fiche n'est pas complètement insérée dans la prise murale.	Assurez que la fiche à 3 broches du four est complètement insérée dans la prise murale.
	La porte n'est pas bien fermée.	Ouvrez la porte et fermez-la correctement.
Le tableau de commande est illuminé, mais le four ne démarre pas.	La porte n'est pas bien fermée.	Ouvrez la porte et fermez-la correctement.
	La touche START n'a pas été appuyée après avoir entré la sélection pour la cuisson.	Appuyez START.
	Une autre sélection a déjà été entrée et la touche OFF/CLEAR n'a pas été appuyée pour l'annuler.	Appuyez OFF/CLEAR.
	Le temps de cuisson n'a pas été entré après que la touche TIME COOK a été appuyée.	Vérifiez que vous avez entré le temps de cuisson après avoir sélectionné TIME COOK.
	OFF/CLEAR a été appuyé accidentellement.	Entrez de nouveau la sélection et appuyez START.
	Le poids de la nourriture n'a pas été entré après que la touche AUTO DEFROST a été appuyée.	Vérifiez que vous avez entré le poids de l'aliment après avoir sélectionné AUTO DEFROST.
	Le type d'aliment n'a pas été entré après que la touche COOK a été appuyée.	Vérifiez que vous avez entré un type d'aliment.
CONTROL LOCKED (Commande verrouillée) apparaît à l'afficheur	La commande a été verrouillée.	Appuyez OFF/CLEAR pendant environ 30 secondes afin de déverrouiller la commande.
HOT apparaît à l'afficheur.	La température à l'intérieur du four est supérieure à 200° F.	Ceci est normal.
	Une des touches de cuisson par capteur a été appuyée quand la température à l'intérieur du four était supérieure à 200° F.	Ces fonctions ne peuvent pas être utilisées quand le four à micro-ondes est chaud.

Choses qui sont normales avec votre four à micro-ondes

- Vapeur qui s'échappe autour de la porte.
- Réflexion de lumière autour de la porte ou de la carrosserie.
- La lampe du four est moins puissante ou un son différent provient du ventilateur quand un niveau de puissance qui n'est pas la puissance maximale est sélectionné.
- Bruit sourd monotone quand le four est en marche.
- De l'interférence télévision/radio peut être remarquée pendant l'utilisation du four à micro-ondes. Elle est semblable à l'interférence causée par d'autres petits appareils ménagers et n'indique pas un problème avec le four à micro-ondes. Branchez le four dans une autre prise de courant, déplacez la radio ou la télévision aussi loin que possible du four à micro-ondes, ou vérifiez la position et le signal de l'antenne télévision/radio.

COMMISSION DE COMMUNICATIONS FÉDÉRALES DÉCLARATION RELATIVE À L'INTERFÉRENCE (E.-U.)

Cet équipement génère et utilise une énergie de fréquence ISM et s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions du fabricant, il pourrait causer une interférence à la réception radio ou à la réception d'émissions de télévision.

L'appareil a passé un essai de type et on a trouvé qu'il respecte les limites requises pour un équipement ISM conformément à la partie 18 des règles de la FCC, qui sont établies afin d'offrir une protection raisonnable d'une telle interférence dans une installation résidentielle. Cependant, il n'y a pas de garantie qu'il n'y aura pas d'interférence dans une installation particulière. Si cet appareil cause de l'interférence à la réception radio ou à la réception d'émissions de télévision, ce qui peut être déterminé en allumant et en fermant l'appareil, l'utilisateur devrait essayer de rectifier l'interférence par un des moyens suivants:

- Réorienter l'antenne de réception de la radio ou de la télévision.
- Repositionner le four à micro-ondes par rapport au récepteur.
- Déplacer le four à micro-ondes pour l'éloigner du récepteur.
- Branchez le four à micro-ondes dans une autre prise de sorte que le four et le récepteur soient sur des circuits de dérivation.

Le fabricant n'est pas responsable de l'interférence avec la réception radio ou la réception d'émissions de télévision causée par une modification non autorisée à ce four à micro-ondes. L'utilisateur est responsable de corriger l'interférence dans un tel cas.

Garantie GE Appliances sur les micro-ondes

electromenagersge.ca

Toutes les réparations sous garantie sont effectuées par un réparateur autorisé. Pour fixer un rendez-vous en ligne, visitez www.electromenagersge.ca/fr/soutien/demande-de-service/, ou composez le 1-800-561-3344. Veuillez avoir le numéro de modèle et de série en main quand vous communiquez avec nous.

Pour une période de un an à partir de la date d'achat d'origine, GE Appliances choisira de remplacer ou réparer l'appareil défectueux. En cas de service, **GE Appliances fournira** toute pièce du four à micro-ondes qui se révèle défectueuse en raison d'un vice de matières ou de fabrication. Pendant cette **garantie limitée d'un an**, GE Appliances assumera également tous les frais de main-d'oeuvre et les frais connexes pour remplacer la pièce défectueuse quand l'appareil est réparé.

En ce qui concerne les modèles Café et Monogram seulement: Pour une période de cinq ans à partir de la date d'achat d'origine, GE Appliances choisira de remplacer l'appareil ou remplacer le tube du magnétron, si le tube du magnétron se révèle défectueux en raison d'un vice de matières ou de fabrication. Pendant cette **garantie limitée de cinq ans**, vous serez responsable de la main-d'oeuvre ou les frais de déplacement à votre domicile.

Ce qui n'est pas couvert par GE Appliances Canada

- Toute visite à votre domicile pour vous expliquer le fonctionnement de l'appareil.
- Une installation, une livraison ou un entretien inadéquats. Si vous avez un problème d'installation, communiquez avec votre marchand ou l'installateur. Vous êtes responsable de fournir tout le nécessaire pour l'électricité, la ventilation, ou autre connexion.
- Toute défectuosité du produit lorsqu'il est utilisé de façon abusive, lorsqu'il est utilisé sans respecter les consignes (par exemple, production d'arc dans la cavité causée par un support en métal, du métal ou du papier en aluminium), s'il est utilisé à toute autre fin que celle pour laquelle il a été conçu ou utilisé à des fins commerciales.
- Toute visite d'un réparateur pour remplacer des fusibles ou enclencher de nouveau des disjoncteurs du panneau de distribution.
- Tout dommage du produit attribuable à un accident, un incendie, une inondation ou une catastrophe naturelle.
- Tout dommage au fini, comme la rouille de surface, le ternissement, ou de petites imperfections non signalées dans les 48 heures suivant la livraison.
- Dommage consécutif causé par une défectuosité possible de cet appareil.
- Tout dommage causé après la livraison.
- Tout produit qui n'est pas accessible pour effectuer le service requis.
- Toute visite d'un réparateur pour réparer ou remplacer des ampoules, à l'exception des lampes DEL.

EXCLUSION DE GARANTIES IMPLICITES

Votre seule et unique recours est la réparation du produit, selon les modalités de garantie limitée. Toutes garanties implicites, y compris les garanties de valeur marchande ou d'adaptation à un usage particulier, sont limitées à un an ou la période la plus courte autorisée par la loi.

La présente garantie est accordée à l'acheteur d'origine et à tout propriétaire subséquent du produit acheté pour utilisation domestique au Canada. Le service de réparation à domicile sous garantie est offert dans les régions où GE Appliances est raisonnablement en mesure de l'offrir.

Garant: MC Commercial Inc.

Garantie prolongée: Achetez une garantie prolongée pour votre électroménager GE Appliances et découvrez les remises spéciales qui sont offertes pendant que votre garantie est encore en vigueur. Vous pouvez l'acheter en ligne n'importe quand www.electromenagersge.ca/fr/soutien/achat-d-une-garantie-prolongee ou composez le 1-866-277-9842 pendant les heures ouvrables normales.

Le service aux consommateurs sera encore là pour vous servir après la date d'échéance de votre garantie.

Agrafez votre facture ici. Pour bénéficier de réparation sous garantie, il est nécessaire de présenter une preuve de la date d'achat d'origine.

Accessories

Accessoires optionnels:

Vous pouvez les acheter auprès d'un fournisseur GE Appliances.
Choisissez la trousse appropriée parmi les listes ci-dessous si vous voulez convertir ce four à un four mural encastré.

Pour installations de 27 po:

Modèles	Trousses
PEB9159DJWW	JX9152DJWW
PEB9159DJBB	JX9152DJBB
PEB9159EJES	JX9152EJES
PEB9159SJSS	JX9152SJSS
CEB1599SJSS	JX9152SJSS

Pour installations de 30 po:

Modèles	Trousses
PEB9159DJWW	JX9153DJWW
PEB9159DJBB	JX9153DJBB
PEB9159EJES	JX9153EJES
PEB9159SJSS	JX9153SJSS
CEB1599SJSS	JX9153SJSS

REMARQUE: La plaque signalétique est située sur le devant du four à micro-ondes. Les événements et la lampe du four sont situés sur les murs intérieurs du four à micro-ondes.

Service à la clientèle

Site Web des électroménagers GE

Avez-vous une question ou besoin d'aide avec votre appareil électroménager? Essayez le site Web accessible 24 heures sur 24, n'importe quel jour de l'année! Vous pouvez aussi magasiner pour d'autres électroménagers GE Appliances et profiter de notre service de soutien en ligne conçu pour votre usage. Au Canada: electromenagersge.ca.

Enregistrez votre appareil

Enregistrez votre nouvel appareil en ligne lorsque cela vous convient! Un enregistrement opportun permet d'améliorer la communication et offrir un service rapide selon les termes de votre garantie, en cas de nécessité. Vous pouvez aussi envoyer la carte incluse avec le guide de l'utilisateur par la poste. Au Canada: electromenagersge.ca/fr/soutien/enregistrez-votreelectromenager/.

Pour fixer un rendez-vous

Un service de qualité assuré par un réparateur autorisé est à votre portée. Allez en ligne fixer votre rendez-vous lorsque cela vous convient, n'importe quel jour de l'année. Au Canada: en ligne au www.electromenagersge.ca/fr/soutien/demande-de-service/ ou en composant le 1-800-561-3344 pendant les heures ouvrables normales.

Prolongation de garantie

Achetez une garantie prolongée de GE et découvrez les remises spéciales qui sont offertes pendant que votre garantie est encore en vigueur. Vous pouvez l'acheter en ligne n'importe quand. Le service aux consommateurs sera encore là pour vous servir après la date d'échéance de votre garantie. Au Canada: en ligne au www.electromenagersge.ca/fr/soutien/achat-d-une-garantie-prolongee ou en composant le 1-866-277-9842 pendant les heures ouvrables normales.

Connectivité à distance

Pour de l'aide avec la connectivité de réseau sans fil (pour les modèles avec activation à distance), visitez notre site Web www.electromenagersge.ca ou composez le 1-800-220-6899 au Canada.

Pièces et accessoires

Les personnes qualifiées pour effectuer leur propre réparation peuvent faire envoyer les pièces ou accessoires à leur domicile (les cartes acceptées sont Visa, Mastercard et Discover). Commandez en ligne aujourd'hui 24 heures sur 24 tous les jours. Au Canada: en ligne au electromenagersge.ca/fr/produits/filtres-et-accessoires ou en composant le 1-800-663-6060 pendant les heures ouvrables normales.

Les instructions contenues dans ce guide couvrent les procédures à l'intention de l'utilisateur. Toute autre réparation devrait, en règle générale, être confiée à un réparateur autorisé. Il faut faire preuve de prudence, car une mauvaise réparation pourrait présenter un danger lors de l'utilisation de l'appareil.

Contactez-nous

Si vous n'êtes pas satisfait du service que vous recevez de Mabe Canada, communiquez avec nous par le biais de notre site avec tous les détails incluant votre numéro de téléphone, ou écrivez-nous à:

Au Canada: Relations avec les consommateurs | GE Appliances | Burlington, ON L7R 5B6
electromenagersge.ca/fr/soutien/demande-de-service