



# GE Profile Microwave Oven

**Safety Instructions** ..... 2-8

**Operating Instructions**

Convenience Features..... 15

Exhaust Features..... 28-30

Microwave Terms ..... 20

MyPlate.gov (Pre-set Meals)

Feature ..... 16

Oven Features ..... 9-11

Other Features..... 22-24

Power Levels..... 21

Replacing the Light Bulb..... 28

Sensor Features..... 17-21

Time Features..... 12-14

**Care and Cleaning**..... 25, 26

**Troubleshooting Tips**

Before you call for service ..... 30-32

**Consumer Support**

Consumer Support..... Back Cover

Optional Kits ..... 8

Product Registration ..... 33, 34

Warranty ..... 35

**Owner's Manual**

PVM1970

*Write the model and serial numbers here:*

**Model #** \_\_\_\_\_

**Serial #** \_\_\_\_\_

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

**350A4502P719**  
**49-40671 04-12 ATS**

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

---

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

### **WARNING!**

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

### **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.

- **Read all instructions before using this appliance. When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:**
- Read and follow the specific precautions in the Precautions to Avoid Possible Exposure to Excessive Microwave Energy section above.
- This appliance must be grounded. Connect only to a properly grounded outlet. See the Grounding Instructions section on page 6.
- This microwave oven is CSA listed for installation over both gas and electric ranges.
- This over-the-range oven is designed for use over ranges no wider than 36" (91.4 cm). It may be installed over both gas and electric cooking equipment.
- Do not operate this appliance if it has a damaged power cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. If the power cord is damaged, it must be replaced by Mabe Canada Service or an authorized service agent using a power cord available from Mabe Canada.
- Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts involving risk of electric shock.

*Use this appliance only for its intended purpose as described in this Owner's Manual.*

- To reduce the risk of fire in the oven cavity:
  - Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic or other combustible materials are placed inside the oven while cooking.
  - Remove wire twist-ties and metal handles from paper or plastic containers before placing them in the oven.
  - Do not use the oven for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the oven when not in use.
  - Do not pop popcorn in your microwave oven unless in a special microwave popcorn accessory or unless you use popcorn labeled for use in microwave ovens.
  - If materials inside the oven ignite, keep the oven door closed, turn the oven off and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel. If the door is opened, the fire may spread.
  - Do not use the Sensor Features twice in succession on the same food portion. If food is undercooked after the first countdown, use **COOK BY TIME** for additional cooking time.
  - Do not use the oven to dry newspaper.
- **Thermometer**—Do not use regular cooking or oven thermometers when cooking by microwave. The metal and mercury in these thermometers could cause **arcing** and possible damage to the oven. Do not use a thermometer in food you are microwaving unless the thermometer is designed or recommended for use in the microwave oven.
- Do not store any materials, other than our recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water—for example, in a wet basement, near a swimming pool, near a sink or in similar locations.
- Keep power cord away from heated surfaces.
- Do not immerse power cord or plug in water.
- Do not block or cover any openings on the appliance.
- This microwave is not approved or tested for marine use.
- 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.
- Some products such as whole eggs and sealed containers—for example, closed jars—are able to explode and should not be heated in this microwave oven. Such use of the microwave oven could result in injury.
- 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.
- This appliance must only be serviced by qualified service personnel. Contact nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- Do not store anything directly on top of the microwave oven surface when the microwave oven is in operation.
- Do not mount this appliance over a sink.
- Do not let the cord hang over edge of counter.
- Do not use paper products in oven when appliance is operated in any cooking mode except microwave only.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

---

### **⚠ WARNING:**

*Risk of explosion or exposure to toxic material, the battery should be replaced by service technician only.*



### **⚠ WARNING!** **ARCING**

---

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

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

- The metal shelf not installed correctly so it touches the microwave wall.
- Metal or foil touching the side of the oven.
- Turntable ring support not installed correctly.
- Foil not molded to food (upturned edges act like antennas).
- Metal, such as twist-ties, poultry pins, or gold-rimmed dishes, in the microwave.
- Recycled paper towels containing small metal pieces being used in the microwave.
- Only use microwave shelf when reheating on more than one level. **DO NOT** store the oven shelf in the microwave. See operating instructions for Oven Shelf..



## ⚠ WARNING! FOOD

- Do not pop popcorn in your microwave oven unless in a special microwave popcorn accessory or unless you use popcorn labeled for use in microwave ovens.
  - Do not boil eggs in a microwave oven. Pressure will build up inside egg yolk and will cause it to burst, possibly resulting in injury.
  - Operating the microwave with no food inside for more than a minute or two may cause damage to the oven and could start a fire. It increases the heat around the magnetron and can shorten the life of the oven.
  - Foods with unbroken outer “skin” such as potatoes, hot dogs, sausages, tomatoes, apples, chicken livers and other giblets, and egg yolks should be pierced to allow steam to escape during cooking.
  - **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.
- Foods cooked in liquids (such as pasta) may tend to boil more rapidly than foods containing less moisture. Should this occur, refer to the Care and cleaning of the microwave oven section for instructions on how to clean the inside of the oven.
  - Avoid heating baby food in glass jars, even with the lid off. Make sure all infant food is thoroughly cooked. Stir food to distribute the heat evenly. Be careful to prevent scalding when warming formula. The container may feel cooler than the formula really is. Always test the formula before feeding the baby.
  - Don’t defrost frozen beverages in narrow-necked bottles (especially carbonated beverages). Even if the container is opened, pressure can build up. This can cause the container to burst, possibly resulting in injury.
  - Hot foods and steam can cause burns. Be careful when opening any containers of hot food, including popcorn bags, cooking pouches and boxes. To prevent possible injury, direct steam away from hands and face.
  - Do not overcook potatoes. They could dehydrate and catch fire, causing damage to your oven.
  - Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an INTERNAL temperature of 160°F (71°C) and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180°F (82°C). Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.



### MICROWAVE-SAFE COOKWARE

Do not operate the oven in the microwave mode without the turntable and the turntable support seated and in place. The turntable must be unrestricted so it can rotate. *Make sure all cookware used in your microwave oven is suitable for microwaving. Most glass casseroles, cooking dishes, measuring cups, custard cups, pottery or china dinnerware which does not have metallic trim or glaze with a metallic sheen can be used. Some cookware is labeled "suitable for microwaving."*

- If you are not sure if a dish is microwave-safe, use this test: Place in the oven both the dish you are testing and a glass measuring cup filled with 1 cup (240 mL) of water—set the measuring cup either in or next to the dish. Microwave 30–45 seconds at high. If the dish heats, it should not be used for microwaving.



*How to test for a microwave-safe dish.*

- If the dish remains cool and only the water in the cup heats, then the dish is microwave-safe.
- Oversized food or oversized metal cookware should not be used in a microwave/convection oven because they increase the risk of electric shock and could cause a fire.
- Sometimes the oven floor, turntable and walls can become too hot to touch. Be careful touching the floor, turntable and walls during and after cooking.
- If you use a meat thermometer while microwaving, make sure it is safe for use in microwave ovens.
- Do not use recycled paper products. Recycled paper towels, napkins and waxed paper can contain metal flecks which may cause arcing or ignite. Paper products containing nylon or nylon filaments should be avoided, as they may also ignite.
- Some styrofoam trays (like those that meat is packaged on) have a thin strip of metal embedded in the bottom. When microwaved, the metal can burn the floor of the oven or ignite a paper towel.

- Use of the shelf accessory:
  - Remove the shelf from the oven when not in use.
  - Use pot holders when handling the shelf and cookware. They may be hot.
  - Be sure that the shelf is positioned properly inside the oven to prevent product damage.
  - Do not cover the shelf or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the microwave/convection oven.
- Do not use your microwave oven to dry newspapers.
- Not all plastic wrap is suitable for use in microwave ovens. Check the package for proper use.
- Paper towels, waxed paper and plastic wrap can be used to cover dishes in order to retain moisture and prevent spattering while microwaving. Be sure to vent plastic wrap so steam can escape.
- Cookware may become hot because of heat transferred from the heated food. Pot holders may be needed to handle the cookware.
- When microwaving “boilable” cooking pouches and tightly closed plastic bags, they should be slit, pierced or vented as directed by package. If they are not, plastic could burst during or immediately after cooking, possibly resulting in injury. Also, plastic storage containers should be at least partially uncovered because they form a tight seal. When cooking with containers tightly covered with plastic wrap, remove covering carefully and direct steam away from hands and face.



## MICROWAVE-SAFE COOKWARE (cont.)

- Use foil only as directed in this manual. When using foil in the microwave oven, keep the foil at least 1" (2.5 cm) away from the sides of the oven.
- Plastic cookware—Plastic cookware designed for microwave cooking is very useful, but should be used carefully. Even microwave-safe plastic may not be as tolerant of overcooking conditions as are glass or ceramic materials and may soften or char if subjected to short periods of overcooking. In longer exposures to overcooking, the food and cookware could ignite.

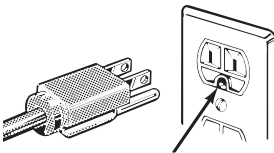
Follow these guidelines:

- 1 Use microwave-safe plastics only and use them in strict compliance with the cookware manufacturer's recommendations.
- 2 Do not microwave empty containers.
- 3 Do not permit children to use plastic cookware without complete supervision.

## **⚠ WARNING!** GROUNDING INSTRUCTIONS

### **WARNING!**

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



Ensure proper ground exists before use.

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock

by providing an escape wire for the electric current.

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

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

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

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

Do not use an adapter plug with this appliance.

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

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

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

---

### THE VENT FAN

---

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

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

- Use care when cleaning the vent fan filters. Corrosive cleaning agents, such as lye-based oven cleaners, may damage the filters.
- When preparing flaming foods under the microwave, turn the fan on.
- Never leave surface units beneath your microwave oven unattended at high heat settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite and spread if the microwave vent fan is operating. To minimize automatic fan operation, use adequate sized cookware and use high heat on surface units only when necessary.

### 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.

### OPTIONAL KITS

---

*Available at extra cost from your GE supplier.*

#### Filler Panel Kits

- JX52WH—White
- JX52BL—Black

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

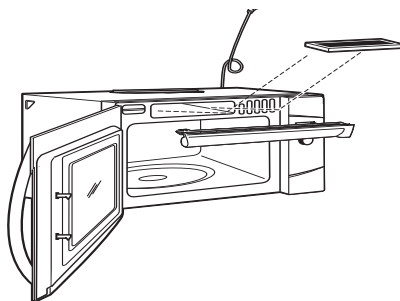
For installation between cabinets only; not for end-of-cabinet installation. Each kit contains two 3" (7.6 cm) wide filler panels.

#### Filter Kits

- JX81J—Recirculating Charcoal Filter Kit

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

See back cover to order by phone or at [GEAppliances.ca](http://GEAppliances.ca)



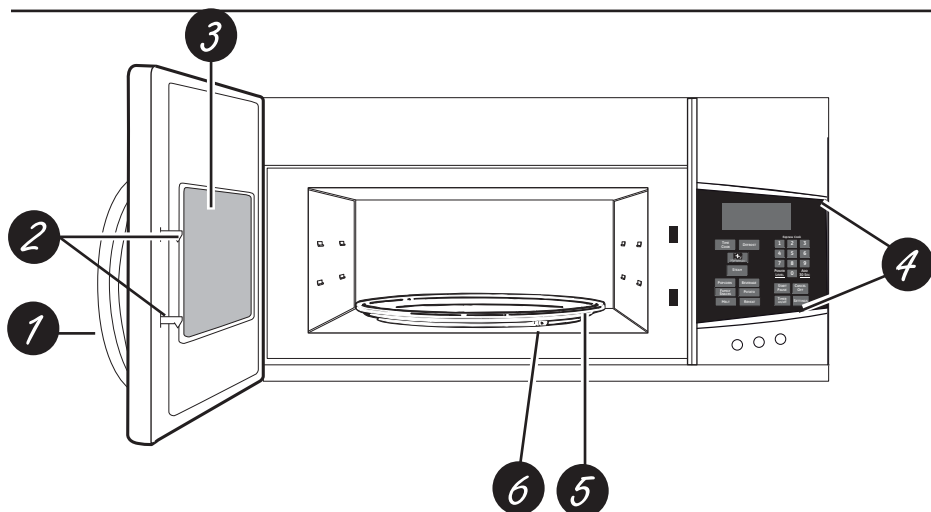
READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## About the features of your oven.

GEAppliances.ca

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



## Features of the Oven

- 1 Door Handle.**
- 2 Door Latches.**
- 3 Window with Metal Shield.** Screen allows cooking to be viewed while keeping microwaves confined in the oven.
- 4 Control Panel.**
- 5 Removable Turntable.** Do not operate the oven in the microwave mode without the turntable and turntable support seated and in place.
- 6 Removable Turntable Support.** Do not operate the oven in the microwave mode without the turntable and turntable support seated and in place.

## About the features of your oven.

---

### Power Saver (Energy Saver) Feature (on some models)

---

Your GE microwave has an Power Saver (Energy Saver) feature. Many electronic appliances, including Microwaves, consume electric power while they are switched off or in a standby mode. Eliminating standby power can reduce your operating costs.

To *ACTIVATE* the Power Saver (Energy Saver) Feature—

- 1 Press the **Power Saver** button on the unit, and the unit will turn off. (Note: If utilizing this feature, the clock will not be displayed on the unit.)

To *DEACTIVATE* the Power Saver (Energy Saver) Feature —

- 1 Press the **Power Saver** button on the unit, and the unit will turn on. The display will read "On" if the unit has had power applied recently (within the last few days), the time will be remembered.

- 2 If prompted, enter the time of day.

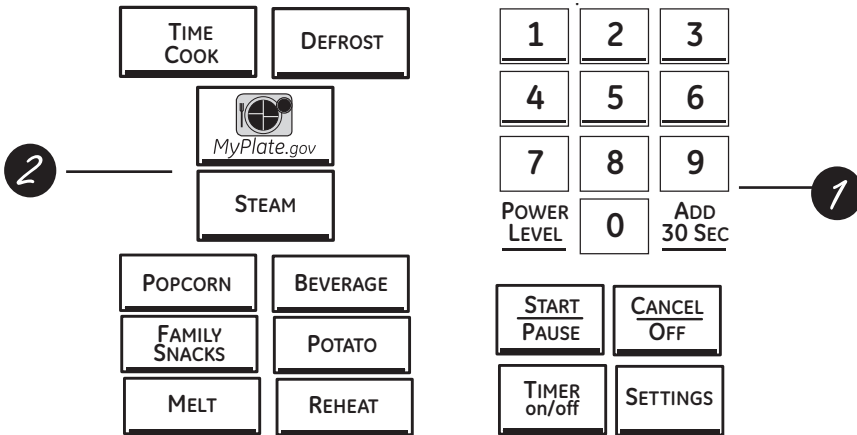
**NOTE:** The time keeping device that keeps your clock running will need to be recharged every few days. It is recommended that once a week you should leave the unit powered on (do not use the Power Saver (Energy Saver) feature) for at least 24 hours. If you are prompted to enter a time when turning on from the Power Saver (Energy Saver) mode, you should have the unit powered on for at least 48 hours. When you first install your unit, you should leave it powered on for at least 48 hours.

Some features, such as the auto night light, will not function when you are in Power Saver (Energy Saver) mode.

**NOTE:** This microwave oven does not detect food in the oven if food was inserted while the unit was Off (Power Saver (Energy Saver) active or power loss). As a result, it will ask you to insert food again when Power Saver (Energy Saver) is deactivated or power is restored to the unit. If this occurs, just open and close the door to clear the message and the oven will be ready for cooking.

# About the cooking features of your microwave oven.

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



## Cooking Controls

Check the Convenience Guide before you begin.

### 1 Time Features

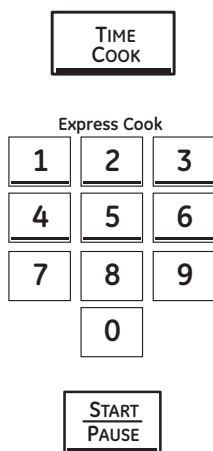
| Press        | Enter                                          |
|--------------|------------------------------------------------|
| TIME COOK    | Amount of cooking time                         |
| DEFROST      | Time, Weight or 1lb Quick Defrost              |
| SETTINGS     |                                                |
| TIMER        |                                                |
| POWER LEVEL  | Power level 1 to 10                            |
| ADD 30 SEC   | Starts immediately!                            |
| EXPRESS COOK | Starts immediately!<br>Press number pads (1-6) |

### 2 Convenience Features

| Press                       | Enter                    |
|-----------------------------|--------------------------|
| POPCORN                     | Starts immediately!      |
| BEVERAGE                    | Starts immediately!      |
| POTATO                      | Starts immediately!      |
| REHEAT                      | Starts immediately!      |
| FAMILY SNACKS               | Enter pad to select Food |
| MELT                        | Enter pad to select Food |
| STEAM                       | Enter pad to select Food |
| MyPlate.gov (Pre-set Meals) | Enter pad to select Food |

## About the time features.

---



### Time Cook

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 **TIME COOK**.
- 2** Enter cooking time.
- 3** Press **START** or change power level.
- 4** Press **START** if power setting is chosen.

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



### Express Cook

*This is a quick way to set cooking time for 1-6 minutes.*

- 1** Press one of the **Express Cook** pads (from 1-6) for 1-6 minutes of cooking at **power level 10**.  
For example, press the **2** pad for 2 minutes of cooking time.

The power level can be changed as time is counting down. Press **POWER LEVEL** and enter 0-10.

**NOTE:** Express Cook function pertains to pads 1-6 only.

### ADD 30 SEC

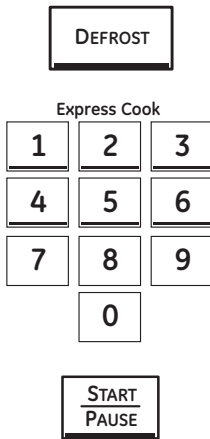
### Add 30 Sec

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.

## About the time features.

---



### Time Defrost

Allows you to defrost for a selected length of time. See the Defrosting Guide for suggested times. (**Time Defrost** and **1 lb Quick Defrost** explained in the *About the convenience features* section.)

- 1** Press **DEFROST** twice.
- 2** Enter defrosting time.
- 3** Press **START**.
- 4** Turn the food over after half the time.

At one half of selected defrosting time, turn food over and break apart or rearrange pieces for more even defrosting. Shield any warm areas with small pieces of foil. The oven will continue to defrost if you don't open the door and turn the food.

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

### Defrosting Tips

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

# About the time features.

## Defrosting Guide

| FOOD                                                                                                      | TIME                          | COMMENTS                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Bread, Cakes</b><br><i>Bread, buns, or rolls</i> (1 piece)<br><i>Sweet rolls</i> (approx. 12 oz/340 g) | 1/4 min.<br>2 to 4 min.       | Rearrange after half the time                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Fish and Seafood</b><br><i>Fillets, Frozen</i> (1 lb/454 g)                                            | 6 to 9 min.                   |                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Fruit</b><br><i>Plastic Pouch - 1 or 2</i><br>(10-oz/283 g package)                                    | 1 to 5 min.                   |                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Meat</b><br><i>Bacon</i> (1 lb/454 g)                                                                  | 2 to 5 min.                   | Place unopened package in oven. Let stand 5 minutes after defrosting.                                                                                                                                                                          |
| <i>Franks</i> (1 lb/454 g)                                                                                | 2 to 5 min.                   | Place unopened package in oven. Microwave just until franks can be separated. Let stand 5 minutes, if necessary, to complete defrosting.                                                                                                       |
| <i>Ground meat</i> (1 lb/454 g)                                                                           | 4 to 6 min.                   | Turn meat over after first half of time.                                                                                                                                                                                                       |
| <i>Roast: beef, lamb, veal, pork</i>                                                                      | 9 to 13 min.<br>per lb./454 g | Use power level 10.                                                                                                                                                                                                                            |
| <i>Steak, chops and cutlets</i>                                                                           | 4 to 8 min.<br>per lb./454 g  | Place unwrapped meat in cooking dish. Turn over after first half of time and shield warm areas with foil. After second half of time, separate pieces with table knife. Let stand to complete defrosting.                                       |
| <b>Poultry</b><br><i>Chicken, broiler-fryer, cut up</i><br>(2½ to 3 lbs./1.1 to 1.4 kg)                   | 14 to 20 min.                 | Place wrapped chicken in dish. Unwrap and turn over after first half of time. After second half of time, separate pieces and place in cooking dish. Microwave 2 to 4 minutes more, if necessary. Let stand a few minutes to finish defrosting. |
| <i>Chicken, whole</i><br>(2½ to 3 lbs./1.1 to 1.4 kg)                                                     | 20 to 25 min.                 | Place wrapped chicken in dish. After half the time, unwrap and turn chicken over. Shield warm areas with foil. To complete defrosting, run cold water in the cavity until giblets can be removed.                                              |
| <i>Ground meat</i> (1 lb/454 g)                                                                           | 7 to 13 min.<br>per lb./454 g | Place unwrapped hen in the oven breast-side-up. Turn over after first half of time. Run cool water in the cavity until giblets can be removed.                                                                                                 |
| <i>Turkey breast</i><br>(4 to 6 lbs./1.8 to 2.7 kg)                                                       | 3 to 8 min.<br>per lb./454 g  | Place unwrapped breast in microwave-safe dish breast-side-down. After first half of time, turn breast-side-up and shield warm areas with foil. Defrost for second half of time. Let stand 1 to 2 hours in refrigerator to complete defrosting. |

# About the convenience features.

DEFROST

Express Cook

|   |   |   |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| 4 | 5 | 6 |
| 7 | 8 | 9 |
| 0 |   |   |

START  
PAUSE

## Auto Defrost

Use **Auto Defrost** for meat, poultry and fish. Use **Time Defrost** for most other frozen foods.

- 1 Press **DEFROST** once.
- 2 Using the conversion guide below, enter food weight. For example, press pads 1 and 2 for 1.2 pounds/544 g (1 pound, 3 ounces).
- 3 Press **START**.
- 4 Turn the food over when prompted.

(Time Defrost is explained in the *About the Time Features* section.)

## Defrosting Tips

- Remove meat from package and place on microwave-safe dish.
- When the oven signals, turn the food over. Remove defrosted meat or shield warm areas with small pieces of foil.
- After defrosting, most meats need to stand 5 minutes to complete defrosting. Large roasts should stand for about 30 minutes.

## Conversion Guide

| If the weight of food is stated in pounds and ounces, the ounces must be converted to tenths (.1) of a pound. |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Ounces                                                                                                        | Pounds |
| 1-2 (28–56 g)                                                                                                 | .1     |
| 3 (85 g)                                                                                                      | .2     |
| 4-5 (113–141 g)                                                                                               | .3     |
| 6-7 (170–198 g)                                                                                               | .4     |
| 8 (227 g)                                                                                                     | .5     |
| 9-10 (255–283 g)                                                                                              | .6     |
| 11 (312 g)                                                                                                    | .7     |
| 12-13 (340–368 g)                                                                                             | .8     |
| 14-15 (397–425 g)                                                                                             | .9     |

DEFROST

Express Cook

|   |   |   |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| 4 | 5 | 6 |
| 7 | 8 | 9 |
| 0 |   |   |

START  
PAUSE

## 1 lb Quick Defrost

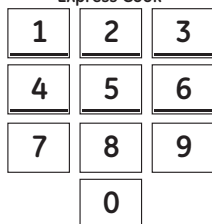
1 lb Quick Defrost automatically sets the defrosting times and power levels to give even defrosting results for meats, poultry and fish weighing up to one pounds.

- 1 Press **DEFROST** three times.
- 2 Press **START**.
- 3 Turn the food over when prompted.

# About the MyPlate.gov (Pre-set Meals) Feature.



Express Cook



**NOTE:** Do not use the sensor features twice in succession on the same food portion. If food is undercooked after the first countdown, use TIME COOK for additional time.

## Cooking Guide for MyPlate.gov (Pre-set Meals) Feature

**NOTE:** Use **power level 10** unless otherwise noted.

| First Choice    | Second Choice        | Third Choice                                                      |
|-----------------|----------------------|-------------------------------------------------------------------|
| 1 - Grain       | 1 - Rice             | 1 - 1/2 cup (120 mL), 2 - 1 cup (240 mL), 3 - 1 1/2 cups (360 mL) |
|                 | 2 - Oatmeal          | 1 to 4 packets                                                    |
|                 | 3 - Popcorn          | 1 - 1oz (28 g), 2 - 3.0 ozs (85 g), 3 - 3.5 ozs (100 g)           |
|                 | 4 - Macaroni         | 1 - 1/2 cup (120 mL), 2 - 1 cup (240 mL), 3 - 1 1/2 cups (360 mL) |
|                 | 5 - Quinoa           | 1 - 1/2 cup (120 mL), 2 - 1 cup (240 mL), 3 - 1 1/2 cups (360 mL) |
| 2 - Vegetables  | 1 - Asparagus        | 1 - Fresh, 2 - Frozen, 3 - Canned                                 |
|                 | 2 - Broccoli         | 1 - Fresh, 2 - Frozen                                             |
|                 | 3 - Green Beans      | 1 - Fresh, 2 - Frozen, 3 - Canned                                 |
|                 | 4 - Carrots          | 1 - Fresh, 2 - Frozen, 3 - Canned                                 |
|                 | 5 - Corn             | 1 - Fresh Cobs (1 to 4), 2 - Frozen Kernels, 3 - Canned           |
|                 | 6 - Peas             | 1 - Frozen, 2 - Canned                                            |
|                 | 7 - Potatoes         | 1 - Baking, 2 - Sweet                                             |
|                 | 8 - Spinach          | 1 - Fresh, 2 - Frozen, 3 - Canned                                 |
| 3 - Ground Meat |                      |                                                                   |
| 4 - Poultry     | 1 - Bone-in Chicken  |                                                                   |
|                 | 2 - Boneless Chicken |                                                                   |
| 5 - Seafood     | 1 - Whitefish        |                                                                   |
|                 | 2 - Tilapia          |                                                                   |
|                 | 3 - Salmon           |                                                                   |

## MyPlate.gov (Pre-set Meals) Feature

Allows you to microwave healthy food choices by servings or with sensor.

- 1 Press **MyPlate.gov (Pre-set Meals)** pad.
- 2 Enter the food type. See *Cooking Guide for MyPlate.gov (Pre-set Meals)* below for codes or check the display for food types.
- 3 Enter the amount as prompted for non-sensor food selections.  
**NOTE FOR SENSOR COOKING:** for best results do not open the door while cooking.
- 4 Press **START**.

For non-sensor foods, you may open the door during cooking to check the food. Close the door and press **START** to resume cooking.

# About the sensor microwave features.

## FAMILY SNACKS

### Family Snacks

Use the **Family Snacks** feature to cook from a variety of pre-programmed family snack items.

- 1 Press the **Family Snacks** button.
- 2 Enter the number pad to select one of the eight snack options.
- 3 Enter an amount for the snack selected.
- 4 Press **START/PAUSE** to start cooking.

| First Choice                    | Second Choice                  |
|---------------------------------|--------------------------------|
| 1 - Burrito                     | 1 to 3                         |
| 2 - Chicken Nuggets             | 1 to 2 servings                |
| 3 - Oatmeal                     | 1 to 4 packets                 |
| 4 - Instant Macaroni and Cheese | 1 to 2 servings                |
| 5 - Canned Pasta                | 1 to 2 cans                    |
| 6 - Hot Dogs                    | 1 to 4                         |
| 7 - Pizza (5 inch/12.7 cm)      |                                |
| 8 - Hot Chocolate               | 1 to 3 cups<br>(240 to 720 mL) |

## MELT

### Melt

Use the **Melt** feature to melt certain pre-programmed foods:

- 1 Press the **Melt** button.
- 2 Enter the number pad to select one of the soften options.
- 3 Enter an amount for the food selected.
- 4 Press **START/PAUSE** to start cooking.

| First Choice     | Second Choice                                                               |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| 1 - Butter       | 1 - 1/2 Stick; 2 - 1 Stick;<br>3 - 2 Sticks                                 |
| 2 - Caramel      | 1 - 4 ozs./113 g; 2 - 8 ozs./227 g;<br>3 - 12 ozs./340 g; 4 - 16 ozs./453 g |
| 3 - Chocolate    | 1 - 4 ozs./113 g; 2 - 8 ozs./227 g;<br>3 - 12 ozs./340 g; 4 - 16 ozs./453 g |
| 4 - Marshmallows | 1 - 5 ozs./142 g; 2 - 8 ozs./227 g;<br>3 - 12 ozs./340 g; 4 - 16 ozs./453 g |

## STEAM

### Steam

Use the **Steam** feature to steam certain pre-programmed foods. For best performance, please use a NordicWare Rice Cooker/Steamer Bowl.

- 1 Press the **Steam** button.
- 2 Select the food you wish to steam.
- 3 Place steamer bowl with water, salt (if necessary), and food in the microwave with the steam vents on the steamer bowl in the OPEN position.
- 4 Press **START** to begin cooking.
- 5 When prompted, open the door and CLOSE the steam vents on the steamer bowl.  
NOTE: Make sure to open the door and close the steam vents on the steamer bowl when prompted. If the **START**

button is pressed before opening the door, the oven will display the "Insert Food" message.

- 6 Close the door and press **START/PAUSE** to resume cooking.

**NOTE:** The NordicWare Rice Cooker/Steamer Bowl should be used for best cooking results

| First Choice        | Second Choice                                         |
|---------------------|-------------------------------------------------------|
| 1 - Rice            | 1 - 1 cup (240 mL) white,<br>2 - 1 cup (240 mL) brown |
| 2 - Asparagus       | 1 to 2 cups (240 to 480 mL)                           |
| 3 - Broccoli        | 1 to 2 cups (240 to 480 mL)                           |
| 4 - Brussel Sprouts | 1 to 2 cups (240 to 480 mL)                           |
| 5 - Carrots         | 1 to 2 cups (240 to 480 mL)                           |
| 6 - Cauliflower     | 1 to 2 cups (240 to 480 mL)                           |
| 7 - Zucchini        | 1 to 2 cups (240 to 480 mL)                           |

## About the sensor microwave feature.

---

### POPCORN

#### Popcorn

To use the **Popcorn** feature:

- 1 Follow package instructions, using **Cook** if the package is less than 1.0 oz. (28 g) or larger than 3.5 oz. (100 g). Place the package of popcorn in the center of the turntable.
- 2 Press the **POPCORN** button once for 3.3 to 3.5 oz. (93 to 100 g) bags or twice for 2.7 to 3.0 oz. (76 to 85 g) bags or three times for 1.0 to 1.5 oz. (28 to 42 g) bags.

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

Use only with prepackaged microwave popcorn weighing 1.0 to 3.5 ounces (28 to 100 g).

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

### REHEAT

#### Reheat

*Do not use the shelves when microwave cooking.)*

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

- 1 Place the cup of liquid or covered food in the oven. Press **REHEAT** once, twice, or three times. The oven starts immediately.  
Press once for a plate of leftovers.  
Press twice for a pasta.  
Press three times for 1/2 to 2 cups (120 to 480 mL) of vegetables.
- 2 The oven signals when steam is sensed and the time remaining begins counting down.

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

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

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

#### Some Foods Not Recommended for Use With Reheat

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

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

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

## About the sensor microwave features.

---

### BEVERAGE

#### **Beverage**

Use the **Beverage** feature to cook 8 to 10 oz (227 to 284 mL) beverage.

- 1** Press the **Beverage** button.
- 2** Starts immediately.

---

### POTATO

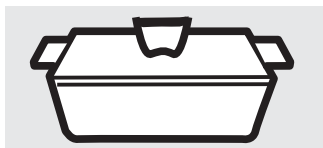
#### **Potato**

Use the **Potato** feature to cook 1-4 potatoes

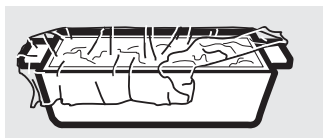
- 1** Place the potato/potatoes in the oven.
- 2** Press the **Potato** button. The oven will start immediately.
- 3** The oven signals when steam is sensed and the time remaining begins to count down.

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

## About the sensor microwave feature.



Covered



Vented



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

### Humidity Sensor

#### What happens when using the Sensor Features:

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

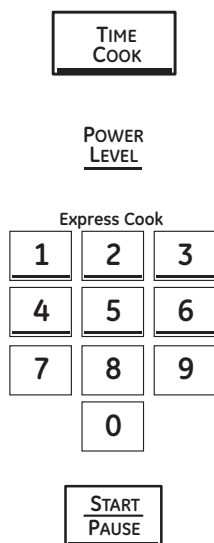
Do not use the Sensor Features twice in succession on the same food portion—it may result in severely overcooked or burnt food. If food is undercooked after the countdown, use **Time Cook** for additional cooking time.

- 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.

## Microwave terms.

| Term                 | Definition                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Arcing</b>        | Arcing is the microwave term of sparks in the oven. Arcing is caused by: <ul style="list-style-type: none"><li>• metal or foil touching the side of the oven.</li><li>• foil that is not molded to food (upturned edges act like antennas).</li><li>• metal such as twist-ties, poultry pins, gold-rimmed dishes.</li><li>• recycled paper towels containing small metal pieces.</li></ul> |
| <b>Covering</b>      | 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.                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Shielding</b>     | 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.                                                                                                                                           |
| <b>Standing Time</b> | 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.                                                                                                                                                 |
| <b>Venting</b>       | After covering a dish with plastic wrap, you vent the plastic wrap by turning back one corner so excess steam can escape.                                                                                                                                                                                                                                                                  |

## About the sensor microwave features.



### Changing the Power Level

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

- 1** Press **TIME COOK** button once.
- 2** Enter cooking time.
- 3** Enter **POWER LEVEL** when prompted.
- 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 High (power level 10) which gives you 100% power. **Power level 10** will cook faster but food may need more frequent stirring, rotating or turning over. A lower setting will cook more evenly and need less stirring or rotating of the food. Some foods may have better flavor, texture or appearance if one of the lower settings is used. Use a lower power level when cooking foods that have a tendency to boil over, such as scalloped potatoes.

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

*Here are some examples of uses for various power levels:*

**High 10:** Fish, bacon, vegetables, 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.

**NOTE:** You can also change the power level during many cooking modes by pressing the power level button entering a valid power level.

## About the other feature.

---

### Cooking Complete Reminder

To remind you that you have food in the oven, the oven will display **YOUR FOOD IS READY** and beep once a minute until you either open the oven door or press the **CANCEL/OFF** button.

A rectangular button with a double border. The word "SETTINGS" is centered in the rectangle.

SETTINGS

### Clock

Press the **Settings** button to enter the time of day.

- 1** Press the **Settings** button two times.
- 2** Enter the appropriate time of day.
- 3** Press **Settings** to select AM or PM.
- 4** Press **Settings** to accept the time.

A rectangular button with a double border. The words "START" and "PAUSE" are stacked vertically in the center.

START  
PAUSE

### Start/Pause

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

A rectangular button with a double border. The words "CANCEL" and "OFF" are stacked vertically in the center.

CANCEL  
OFF

### Cancel/Off

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

A rectangular button with a double border. The words "CANCEL" and "OFF" are stacked vertically in the center.

CANCEL  
OFF

### Control Lock-Out

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

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

A circular button with a single border. The word "Light" is centered in the circle.

Light

### Surface Light

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

---

## TIMER on/off

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

### Timer

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

- 1 Press the **TIMER on/off** button.
- 2 Enter a time.
- 3 Press the **TIMER on/off** button to start.

To cancel, press the **TIMER on/off** button.

When time is up, the oven will signal.

To turn off the timer signal, press **TIMER on/off**.

---

## SETTINGS

### Turntable On/Off

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

- 1 Press the **Settings** button three times.
- 2 Select **ON** or **OFF** as prompted.

Sometimes the turntable can become too hot to touch.

Be careful touching the turntable during and after cooking.

Some cooking modes do not allow the turntable to be turned off.

---

## SETTINGS

### Beeper Volume

Use to set the beeper volume level.

- 1 Press the **Settings** button five times.
- 2 Press **0** for mute, press **1** for low, press **2** for normal and press **3** for loud.

---

## SETTINGS

### Display Speed

The scroll speed of the display can be changed.

- 1 Press the **Settings** button six times.
- 2 Press 1 for Slowest  
2 for Slow  
3 for Normal  
4 for Fast  
5 for Fastest

## About the other feature.

---



### Vent Fan

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

Press **VENT** once for boost fan speed, twice for high fan speed, three times for medium fan speed, four times for low fan speed or five times to turn the fan off.

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

### Automatic Fan

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

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



### Auto Nite Light

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

- 1 Press the **Settings** button four times.
- 2 Press 0 to turn off the Auto Night Light or press 1 to set the Auto Night Light or press 2 to review the Auto Night Light settings.
- 3 If setting Auto Night Light, enter a valid time of day for the Auto Night Light to turn ON.

- 4 Select AM or PM for ON time.
- 5 Enter a valid time of day for the Auto Night Light to turn it OFF.
- 6 Select AM or PM for OFF time.
- 7 Press **Settings** to confirm the settings entered.

**NOTE:** Auto Night Light will not come on when Power Saver (Energy Saver) button is engaged. Auto nite light will always activate the light to the night setting at the programmed on time, even if the light is already set to the bright setting. Auto nite light will always turn the light off at the programmed off time, even if you have turned the light to bright.



### Display Language

Use to select to display language.

- 1 Press the **Settings** button seven times.
- 2 Press **1** for English and press **2** for Spanish..

## Care and cleaning of the oven.

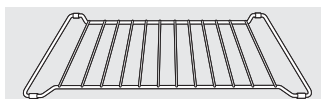
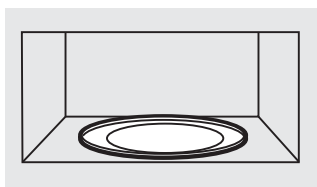
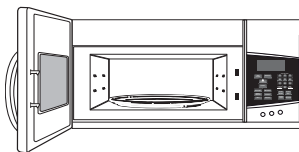
---



### Helpful Hints

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

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



### How to Clean the Inside

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

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

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

#### **Removable Turntable and Turntable Support**

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

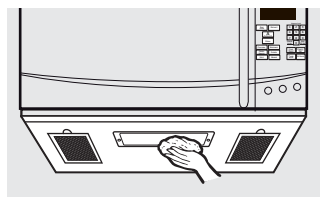
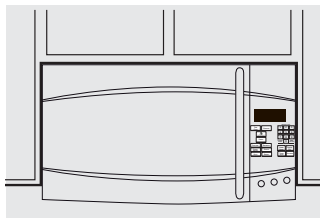
#### **Shelves**

Clean with mild soap and water or in the dishwasher.

***Do not clean in a self-cleaning oven.***

## Care and cleaning of the oven.

---



### **How to Clean the Outside**

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

#### **Case**

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

#### **Control Panel**

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 Panel**

Before cleaning the front door panel, make sure you know what type of panel you have. Refer to the eighth digit of the model number. "S" is stainless steel, "L" is CleanSteel and "B", "W" or "C" are plastic colors.

#### **Stainless Steel (on some models)**

The stainless steel panel can be cleaned with Stainless Steel Magic or a similar product using a clean, soft cloth. Apply stainless cleaner carefully to avoid the surrounding plastic parts. Do not use appliance wax, polish, bleach or products containing chlorine on Stainless Steel finishes.

#### **Plastic Color Panels**

Use a clean, soft, lightly dampened cloth, then dry thoroughly.

#### **Door Seal**

It's 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.

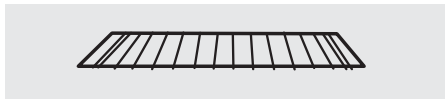
#### **Bottom**

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

## Shelf (on some models).

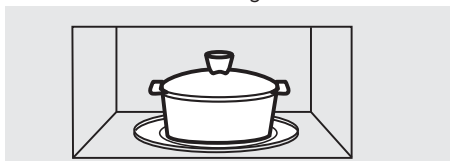
### Shelf (on some models)

Only use microwave shelf when reheating on more than one level. DO NOT store the oven shelf in the microwave.

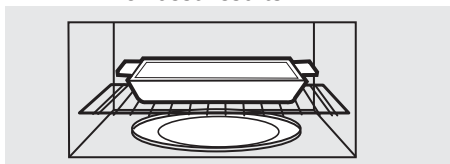


#### How to Use the Shelf When Microwaving:

- Make sure the shelf is positioned properly inside the microwave to prevent damage to the oven from arcing.



For best results



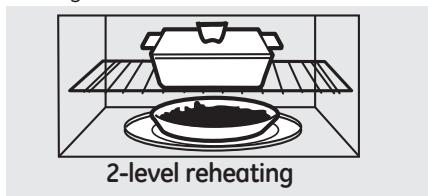
Uneven results

- Do not use a microwave browning dish on the shelf. The shelf could overheat.
- Do not use the oven with the shelf on the microwave floor. This could damage the microwave.
- Use pot holders when handling the shelf - it may be hot.
- Do not use the shelf when cooking popcorn.

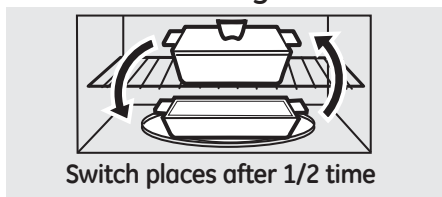
Food microwaves best when placed on the turntable or on the shelf in the lower position.

Use lower shelf supports when cooking one oblong or oversized dish.

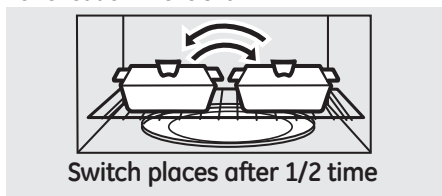
Use the upper shelf supports for two-level cooking.



### Shelf and Reheating

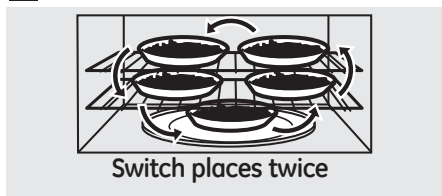


To reheat on 2 levels or



To reheat 2 dishes on the lower level:

- 1 Multiply reheat time by 1 ½.
- 2 Switch places after ½ the time.

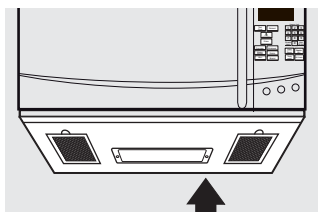


To reheat on 3 levels (on some models)

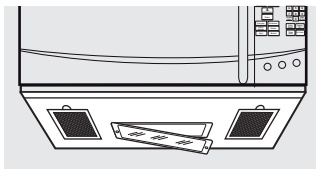
- 1 Double the reheating time.
- 2 Switch places twice and give the dishes a ½ turn during reheating. (Place dense foods, or those that require a longer cook time, on the upper shelf first.)

## Replacing the light bulb.

---



Remove screw.



### Cooktop Light/Nite Light

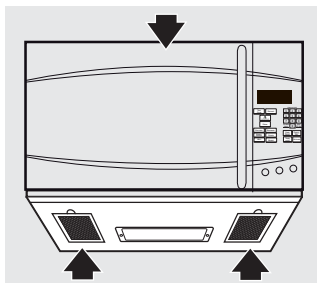
Replace with a 120 volt, 25 or 50 watt (max.) halogen bulb. Order WB08X10051 from your GE supplier.

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

## About the exhaust feature.

---

Charcoal filter (on some models).



Reusable vent filters  
(on all models).

### Vent Fan

The vent fan has two metal reusable vent filters.

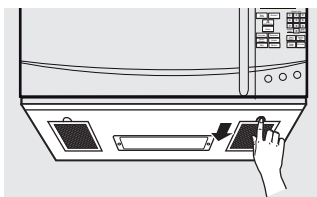
Models that recirculate air back into the room also use a charcoal filter.

---

### Reusable Vent Filters

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

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



## ***Removing and Cleaning the Filters***

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

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

Rinse, shake and let dry before replacing.

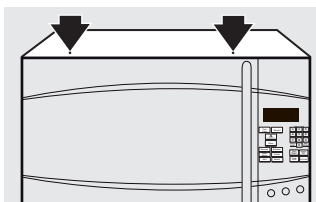
**To replace**, slide the filters into the frame slots on the back of each opening. Press up and to the front to lock into place.

## ***Charcoal Filter***

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

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

The charcoal filter should be replaced when it is noticeably dirty or discolored (usually after 6 to 12 months, depending on usage). See "Optional Kits," page 8, for more information.



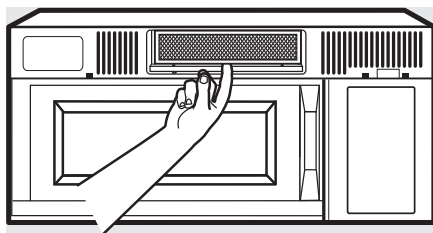
Remove 2 grille screws to remove the grille.

## ***To Remove the Charcoal Filter***

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

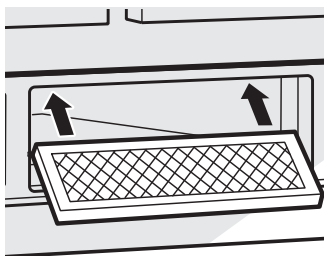
You may need to open the cabinet doors to remove the screws.

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



## About the exhaust feature.

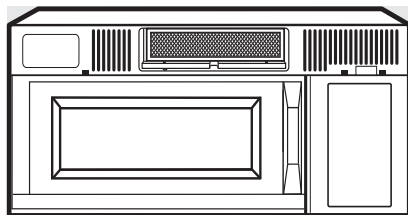
---



### To Install the Charcoal Filter

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

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



## Before you call for service....

---

### Things That Are Normal With Your Microwave Oven

- Moisture on the oven door and walls while cooking. Wipe the moisture off with a paper towel or soft cloth.
- Moisture between the oven door panels when cooking certain foods. Moisture should dissipate shortly after cooking is finished.
- 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.

**NOTE:** If your display is off check to see if your Power Saver (Energy Saver) feature button is engaged.

## Before you call for service....



### Troubleshooting Tips

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

| <b>Problem</b>                                                        | <b>Possible Cause</b>                                                                                                              | <b>What To Do</b>                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Oven will not start</b>                                            | <b>A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.</b>                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Replace fuse or reset circuit breaker.</li> </ul>                                                             |
|                                                                       | <b>Power surge.</b>                                                                                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>Unplug the microwave oven, then plug it back in.</li> </ul>                                                   |
|                                                                       | <b>Plug not fully inserted into wall outlet</b>                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Make sure the 3-prong plug on the oven is fully inserted into wall outlet.</li> </ul>                         |
|                                                                       | <b>Door not securely closed.</b>                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Open the door and close securely.</li> </ul>                                                                  |
|                                                                       | <b>Power Saver (Energy Saver) button not engaged.</b>                                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>Push the Power Saver (Energy Saver) button so it is pressed in.</li> </ul>                                    |
| <b>Control panel lighted, yet oven will not start</b>                 | <b>Door not securely closed.</b>                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Open the door and close securely.</li> </ul>                                                                  |
|                                                                       | <b>START/PAUSE button not pressed after entering cooking selection.</b>                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Press <b>START/PAUSE</b>.</li> </ul>                                                                          |
|                                                                       | <b>Another selection entered already in oven and CANCEL/OFF button not pressed to cancel it.</b>                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Press <b>CANCEL/OFF</b>.</li> </ul>                                                                           |
|                                                                       | <b>Cooking time not entered after pressing TIME COOK</b>                                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Make sure you have entered cooking time after pressing TIME COOK.</li> </ul>                                  |
|                                                                       | <b>CANCEL/OFF was pressed accidentally.</b>                                                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Reset cooking program and press <b>START/PAUSE</b>.</li> </ul>                                                |
|                                                                       | <b>Food weight not entered after selecting AUTO DEFROST or 1 lb QUICK DEFROST.</b>                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Make sure you have entered food weight after selecting <b>AUTO DEFROST</b> or <b>FAST DEFROST</b>.</li> </ul> |
|                                                                       | <b>Food type not entered after pressing AUTO COOK.</b>                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Make sure you have entered a food type.</li> </ul>                                                            |
| <b>CONTROL LOCKED appears on display</b>                              | <b>The control has been locked.</b>                                                                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>Press and hold <b>CANCEL/OFF</b> for about 3 seconds to unlock the control.</li> </ul>                        |
| <b>Floor of the oven is warm even when the oven has not been used</b> | <b>The cooktop light is located below the oven floor. When light is on, the heat it produces may make the oven floor get warm.</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>This is normal.</li> </ul>                                                                                    |
| <b>You hear an unusual low-tone beep</b>                              | <b>You have tried to change the power level when it is not allowed</b>                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Many of the oven's features are preset and cannot be changed.</li> </ul>                                      |

# Before you call for service.

| Problem                             | Possible Cause                                                                                                         | What To Do                                                                                                                               |
|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vent fan comes on automatically     | The vent fan automatically turns on to protect the microwave if it senses too much heat rising from the cooktop below. | <ul style="list-style-type: none"><li>• This is normal.</li></ul>                                                                        |
| SENSOR ERROR appears on the display | When using a Sensor feature, the door was opened before steam could be detected.                                       | <ul style="list-style-type: none"><li>• Do not open door until steam is sensed and time is shown counting down on the display.</li></ul> |
|                                     | Steam was not detected in a maximum amount of time.                                                                    | <ul style="list-style-type: none"><li>• Use <b>Time Cook</b> to heat for more time.</li></ul>                                            |

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

**OWNERSHIP REGISTRATION**

**P.O. BOX 1780**

**MISSISSAUGA, ONTARIO**

**L4Y 4G1**

**(FOR CANADIAN CONSUMERS ONLY -**

**POUR RÉSIDENTS CANADIENS SEULEMENT)**



For Canadian  
Customers



Pour les  
consommateurs  
canadiens

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

## OWNERSHIP REGISTRATION CERTIFICATE – FICHE D'INSCRIPTION DU PROPRIÉTAIRE

Please register your product to enable us to contact you in the remote event a safety notice is issued for this product and to allow for efficient communication under the terms of our warranty, should the need arise. Veuillez enregistrer votre produit afin de nous permettre de communiquer avec vous si jamais un avis de sécurité concernant ce produit était émis et de communiquer facilement avec vous en vertu de votre garantie, si le besoin s'en fait sentir.

|                                                                                                                       |                                   |                                                                           |                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| REGISTER ON-LINE:<br>ENREGISTREMENT SUR INTERNET À : <a href="http://www.geappliances.ca">www.geappliances.ca</a>     |                                   | MAIL TO:<br>POSTEZ À : <b>P.O. BOX 1780, MISSISSAUGA ONTARIO, L4Y 4G1</b> |                 |
| <input type="checkbox"/> MR./M.                                                                                       | <input type="checkbox"/> MRS./MME | FIRST NAME / PRÉNOM                                                       |                 |
| <input type="checkbox"/> MISS/MILLE                                                                                   | <input type="checkbox"/> MS.      | LAST NAME / NOM                                                           |                 |
| STREET NO./N°RUE                                                                                                      |                                   | STREET NAME / RUE                                                         |                 |
| CITY / VILLE                                                                                                          |                                   | PROVINCE                                                                  | APT.NO/APP./RR# |
| AREA CODE/IND. RÉG.                                                                                                   |                                   | TELEPHONE/TÉLÉPHONE                                                       |                 |
| E-MAIL/COURRIEL                                                                                                       |                                   | POSTAL CODE/CODE POSTAL                                                   |                 |
| DID YOU PURCHASE A SERVICE CONTRACT FOR THIS APPLIANCE?<br>AVEZ-VOUS ACHÉTÉ UN CONTRAT DE SERVICE POUR CET APPAREIL ? |                                   |                                                                           |                 |
| YES/OUI                                                                                                               |                                   | <input type="checkbox"/> IF YES/SI OUI : EXPIRATION<br>DU<br>M<br>YA      |                 |
| NON/ON                                                                                                                |                                   | <input type="checkbox"/>                                                  |                 |
| NAME OF SELLING DEALER / NOM DU MARCHAND                                                                              |                                   | MODEL / MODÈLE                                                            |                 |
| INSTALLATION DATE / DATE D'INSTALLATION<br>YA<br>M<br>DU                                                              |                                   | CORRESPONDENCE<br>CORRESPONDANCE                                          |                 |
|                                                                                                                       |                                   | <input type="checkbox"/> ENGLISH<br><input type="checkbox"/> FRANÇAIS     |                 |
|                                                                                                                       |                                   | SERIAL / SÉRIE                                                            |                 |

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

# GE Microwave Oven Warranty.



All warranty service provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care® technician. To schedule service, online, contact us at [GEAppliances.ca](http://GEAppliances.ca), or call 1.800.561.3344. Please have serial and model numbers available when calling for service.

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

|                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| For The Period of:                                          | Mabe Will Replace                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>One Year</b><br>From the date of the original purchase   | <b>Any part</b> of the oven which fails due to a defect in materials or workmanship. During this <b>limited one-year warranty</b> , Mabe will also provide, <b>free of charge</b> , all labor and related service costs to replace the defective part. |
| <b>Five Years</b><br>From the date of the original purchase | <b>The magnetron tube</b> , if the magnetron tube fails due to a defect in materials or workmanship. During this <b>five-year limited warranty</b> , you will be responsible for any labor or in-home service costs.                                   |

## What Mabe Will Not Cover:

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- Improper installation, delivery or maintenance.
- Product not accessible to provide required service.
- 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.
- Replacement of the cooktop light bulbs.
- Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.
- Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.
- Damage caused after delivery.

**EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES**—Your sole and exclusive remedy is product exchange 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.

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

Exclusion of implied warranties: Except where prohibited or restricted by law, there are no warranties, whether express, oral or statutory which extend beyond the description on the face hereof, including specifically the implied warranties of merchantability or fitness for a particular purpose.

# Consumer Support.

---



## GE Appliances Website

[GEAppliances.ca](http://GEAppliances.ca)

Have a question or need assistance with your appliance? Try the GE Appliances Website 24 hours a day, any day of the year! For greater convenience and faster service, you can now download Owner's Manuals, order parts, catalogs.



## Schedule Service

[GEAppliances.ca](http://GEAppliances.ca)

Expert Mabe 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! Or call 1.800.561.3344 during normal business hours.



## Service Contracts

[GEAppliances.ca](http://GEAppliances.ca)

Purchase a Mabe extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect. You can purchase it on-line anytime, or call 1.800.461.3636 during normal business hours. Mabe Consumer Home Services will still be there after your warranty expires.



## Parts and Accessories

[GEAppliances.ca](http://GEAppliances.ca)

Individuals qualified to service their own appliances can have parts or accessories sent directly to their homes (VISA, MasterCard and Discover cards are accepted). Order on-line today, 24 hours every day or by phone at 1.800.661.1616 during normal business hours.

**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

[GEAppliances.ca](http://GEAppliances.ca)

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

General Manager, Customer Relations  
Mabe Canada Inc,  
Suite 310, 1 Factory Lane,  
Moncton NB E1C 9M3



## Register Your Appliance

[GEAppliances.ca](http://GEAppliances.ca)

**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.



# Four à micro-ondes

## GE Profile

**Sécurité** ..... 2 à 8

### Utilisation

Autres caractéristiques ..... 22 à 24

Caractéristiques des fonctions

avec capteur ..... 17 à 21

Caractéristiques d'extraction ..... 28 à 30

Caractéristiques du four ..... 9 à 11

Fonctions minutées ..... 12 à 14

Fonction MyPlate.gov (Repas pré-réglés) ..... 16

Fonctions pratiques ..... 15

Niveaux de puissance ..... 21

Remplacement de l'ampoule ..... 28

Terminologie de la cuisson  
aux micro-ondes ..... 20

**Entretien et nettoyage** ..... 25, 26

### Dépannage

Avant de contacter un  
service de dépannage ..... 30 à 32

### Service à la clientèle

Garantie ..... 35

Enregistrement du produit ..... 33, 34

Nécessaires en option ..... 8

Service à la clientèle ... Dernière de couverture

**Manuel de  
l'utilisateur**

PVM1970

**Inscrivez ici les numéros de modèle et de série :**

N° de modèle \_\_\_\_\_

N° de série \_\_\_\_\_

Vous trouverez ces numéros sur une étiquette,  
lorsque la porte est ouverte.

**350A4502P719**  
**49-40671 04-12 ATS**

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

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

## **AVERTISSEMENT!**

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

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

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

- **Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.** Lors de l'utilisation d'appareils électriques, suivez les mesures de sécurité de base :
- Lisez et respectez les mesures de sécurité énoncées dans la section « Précautions à observer pour éviter une éventuelle exposition excessive aux micro-ondes ».
- Cet appareil doit être mis à la terre. Utilisez uniquement une prise de courant convenablement mise à la terre. Reportez-vous à la page 7, à la section « Instructions de mise à la terre ».
- Ce four à micro-ondes est homologué CSA pour une installation au-dessus d'une cuisinière électrique ou à gaz.
- Ce four à hotte intégrée est conçu pour être installé au-dessus de cuisinières dont la largeur ne dépasse pas 36 po (91,4 cm). Il peut être installé au-dessus d'appareils de cuisson électriques ou à gaz.
- Ne faites pas fonctionner cet appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche de branchement sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou s'il a subi une chute. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le service après-vente de Mabe Canada ou un réparateur autorisé, qui utilisera un cordon d'alimentation de Mabe Canada.
- Veillez à respecter les instructions d'installation fournies concernant le choix de l'emplacement et l'installation de l'appareil.
- Ne nettoyez pas ce four avec des tampons à récurer métalliques. Des bouts de métal pourraient se détacher et toucher des pièces électriques, présentant ainsi un risque de choc électrique.

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

- Pour réduire le risque d'incendie à l'intérieur du four :
- Ne faites pas trop cuire les aliments. Surveillez attentivement votre four lorsque vous utilisez du papier, du plastique ou d'autres matières inflammables pour la cuisson.
- Retirez les attaches et autres accessoires métalliques des emballages en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.
- Ne rangez rien à l'intérieur du four. Ne laissez pas d'article en papier, d'ustensile de cuisine ou d'aliments dans le four lorsque celui-ci n'est pas utilisé.
- Ne faites pas de maïs soufflé dans le four à micro-ondes à moins d'utiliser un accessoire pour micro-ondes ou des grains de maïs prévus à cet effet.
- Si un feu se déclare dans votre four, laissez la porte fermée, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation au niveau du tableau de distribution (fusible ou disjoncteur). Si vous ouvrez la porte, les flammes risquent de se propager.
- N'utilisez pas les fonctions avec capteur deux fois de suite pour la même portion d'aliment. Si l'aliment n'est pas assez cuit après le premier décompte, utilisez **CUISSON MINUTÉE** pour augmenter la durée de cuisson.
- N'utilisez pas le four pour sécher des journaux.
- **Thermomètre** — N'utilisez pas de thermomètres à cuisson ou à four standards pour la cuisson aux micro-ondes. Le métal et le mercure contenus dans ces thermomètres pourraient produire des **étincelles** et endommager le four. Si vous utilisez un thermomètre à viande pendant la cuisson, assurez-vous qu'il convient à la cuisson aux micro-ondes.
- Lorsque le four ne fonctionne pas, n'y rangez rien d'autre que les accessoires recommandés.
- Ne laissez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas cet appareil à proximité de l'eau, par exemple dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou près d'un évier.
- Éloignez le cordon d'alimentation de toute surface chaude.
- N'immergez pas la fiche de branchement ou le cordon d'alimentation dans l'eau.
- Ne recouvrez ni n'obstruez aucune des ouvertures de l'appareil.
- Ce four à micro-ondes n'a été ni testé ni homologué pour une utilisation sur un bateau.
- Cet appareil doit être utilisé uniquement aux fins prévues et décrites dans ce manuel.
- N'utilisez aucun produit chimique corrodant ni de vapeur corrosive dans cet appareil.
- Ce four à micro-ondes a été spécialement conçu pour réchauffer et cuire les aliments, et non pour être utilisé en laboratoire ou à des fins industrielles.
- Certains produits comme les œufs entiers ou les aliments contenus dans des récipients fermés (un pot en verre par exemple) peuvent éclater. Vous ne devez pas les faire chauffer dans le four à micro-ondes. Une telle utilisation du four à micro-ondes peut provoquer des blessures.
- Il est important que la surface de la porte qui entre en contact avec le four à micro-ondes reste propre. Utilisez uniquement un détergent doux non abrasif avec une éponge propre ou un chiffon doux. Rincez bien.
- Seul un technicien qualifié peut réparer cet appareil. Si une inspection, une réparation ou un réglage s'avère nécessaire, communiquez avec le bureau de service après-vente autorisé le plus proche.
- Comme pour tout autre appareil, l'utilisation du four par des enfants doit faire l'objet d'une étroite supervision.
- Ne rangez rien sur le dessus du four à micro-ondes lorsqu'il fonctionne.
- N'installez pas cet appareil au-dessus d'un évier.
- Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation au bas d'une table ou du comptoir.
- N'utilisez pas de produits en papier dans un four lorsque l'appareil fonctionne en mode cuisson, excepté au four à micro-ondes.

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

---

## ⚠ **AVERTISSEMENT :**

*Étant donné le risque d'explosion ou d'exposition à des matériaux toxiques, les piles ne devraient être changées que par un technicien du service après-vente.*



## ⚠ **AVERTISSEMENT!** **ÉTINCELLES**

---

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

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

- La grille en métal qui n'est pas correctement installée et qui entre en contact avec les parois du four à micro-ondes.
- Une feuille d'aluminium ou un autre article métallique qui entre en contact avec une paroi du four.
- Le support du plateau tournant qui n'est pas correctement installé.
- Du papier d'aluminium qui n'épouse pas bien la forme des aliments (les bords relevés agissent comme des antennes).
- La présence d'articles métalliques (attaches, broches à volaille, dorures sur un ustensile) dans le four à micro-ondes.
- L'utilisation dans le four à micro-ondes d'essuie-tout en papier recyclé contenant des particules métalliques.
- N'utilisez la grille pour le réchauffage que si des plats se trouvent sur plus d'un niveau.  
**NE RANGEZ JAMAIS** la grille du four dans le four à micro-ondes. Consultez le mode d'emploi pour la grille du four.



## ⚠ AVERTISSEMENT! ALIMENTS

- Ne faites pas éclater de maïs soufflé dans le four à micro-ondes à moins d'utiliser un accessoire pour micro-ondes ou du maïs prévu à cet effet.
- Ne faites pas bouillir d'œufs dans le four à micro-ondes. La pression s'accumulerait à l'intérieur du jaune et ferait éclater l'œuf, ce qui pourrait provoquer des blessures.
- Faire fonctionner le four à micro-ondes pendant plus d'une minute ou deux sans placer d'aliments à l'intérieur peut endommager le four et provoquer un incendie. La température autour du magnétron augmente et cela peut affecter la durée de vie du four.
- Percez la « peau » qui recouvre certains aliments comme les pommes de terre, les saucisses, les tomates, les pommes, le foie de volaille et autres abats et les jaunes d'œuf pour permettre à la vapeur de s'échapper pendant la cuisson.
- **EAU SURCHAUFFÉE**  
*Les liquides comme l'eau, le café ou le thé peuvent être surchauffés, c'est-à-dire passer leur point d'ébullition, sans avoir l'air de bouillir. Le bouillonnement peut ne pas être visible lorsque vous sortez le récipient du four à micro-ondes. AINSI, CES LIQUIDES BRÛLANTS PEUVENT SOUDAINEMENT SE METTRE À BOUILLIR ET DÉBORDER DU RÉCIPENT LORSQUE CE DERNIER EST DÉPLACÉ OU QU'ON Y PLONGE UN USTENSILE COMME UNE CUILLÈRE.*  
Pour réduire le risque de blessures :
  - Ne surchauffez pas le liquide.
  - Remuez les liquides avant la période de chauffage et au milieu de celle-ci.
  - N'utilisez pas de récipient à parois verticales dont le goulot est étroit.
  - Une fois le récipient chauffé, laissez-le reposer dans le four à micro-ondes pendant un court moment avant de le retirer.
  - Faites très attention lorsque vous introduisez une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.
- Les aliments cuits dans un liquide (comme les pâtes) ont tendance à bouillir plus rapidement que les aliments à plus faible teneur en eau. Si cela se produit, consultez la section « Entretien et nettoyage du four à micro-ondes » pour les instructions concernant le nettoyage de l'intérieur du four.
- Ne faites pas chauffer d'aliments pour bébé dans des pots en verre, même si le couvercle a été enlevé. Assurez-vous que les aliments pour bébé sont bien cuits. Remuez pour répartir la chaleur uniformément. Lorsque vous réchauffez du lait maternisé (formule), faites attention à ne pas vous ébouillanter. La température du lait peut être plus élevée que celle du récipient. Vérifiez toujours la température du lait avant de le donner au bébé.
- Ne faites pas décongeler une bouteille de boisson surgelée dont le goulot est étroit (surtout une boisson gazeuse). De la pression peut s'accumuler, même si le bouchon a été enlevé. Le récipient pourrait éclater et causer des blessures.
- La vapeur et les aliments chauds peuvent causer des brûlures. Soyez prudent lorsque vous ouvrez des récipients d'aliments chauds comme des sacs de maïs soufflé, des sachets et des boîtes de cuisson. Pour éviter toute blessure, tenez votre visage et vos mains à l'écart de la vapeur.
- Ne faites pas trop cuire les pommes de terre. Elles peuvent se déshydrater et prendre feu, et donc endommager votre four.
- Faites bien cuire la viande et la volaille. La température INTERNE de la viande doit s'élever à au moins 160 °F (71 °C), celle de la volaille à au moins 180 °F (82 °C). La cuisson à ces températures protège habituellement contre les intoxications alimentaires.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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



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

N'utilisez pas ce four en mode micro-ondes si le plateau tournant et son support ne sont pas en place. Aucun obstacle ne doit empêcher le plateau de tourner. *Assurez-vous que tous les ustensiles que vous utilisez dans votre four sont compatibles avec la cuisson aux micro-ondes. La plupart des cocottes en verre, des plats de cuisson, des récipients gradués et des ramequins, ainsi que la vaisselle en porcelaine ou en terre cuite qui ne comporte pas de motifs métalliques, peuvent être utilisés. Certains ustensiles de cuisson portent la mention « résiste au four à micro-ondes ».*

- Si vous n'êtes pas certain qu'un ustensile de cuisson convienne aux micro-ondes, faites l'essai suivant :

versez une tasse (240 mL) d'eau dans une tasse graduée en



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

verre. Placez-la dans le four à l'intérieur ou à côté de l'ustensile que vous désirez tester. Chauffez au micro-ondes pendant 30 à 45 secondes à la puissance maximale. Si l'ustensile chauffe, il ne doit pas être utilisé pour la cuisson au four à micro-ondes.

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

- Les aliments ou ustensiles de cuisson en métal de grand format ne doivent pas être utilisés dans un four à micro-ondes/convection, car ils augmentent les risques de choc électrique et d'incendie.
- Parfois, la sole du four, le plateau tournant et les parois peuvent devenir trop chauds au toucher. Faites attention de ne pas y toucher pendant ou après la cuisson.
- Si vous utilisez un thermomètre à viande pendant la cuisson, assurez-vous qu'il convient à la cuisson aux micro-ondes.
- N'utilisez aucun produit en papier recyclé. Le papier ciré, les serviettes et les essuie-tout en papier recyclé peuvent contenir des particules métalliques qui pourraient produire des étincelles ou prendre feu. Évitez d'utiliser des produits en papier qui contiennent du nylon ou des fibres de nylon, car ils peuvent aussi prendre feu.
- Certains récipients en polystyrène (comme ceux utilisés pour l'emballage de la viande) possèdent un fond dans lequel est incrustée une mince bande métallique. Durant le réchauffage aux micro-ondes, cette bande métallique peut brûler la sole du four ou mettre le feu à un essuie-tout.

- Utilisation de la grille :

- Retirez la grille du four lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Utilisez des poignées ou des gants isolants pour manipuler la grille et les ustensiles de cuisson. Ils peuvent être chauds.
- Assurez-vous que la grille est bien placée à l'intérieur du four afin de prévenir tout dommage.
- Ne couvrez pas la grille ou une partie quelconque du four avec du papier d'aluminium. Cela pourrait causer une surchauffe du four à micro-ondes/convection.

- N'utilisez pas le four à micro-ondes pour sécher des journaux.
- Tous les types de pellicule plastique ne conviennent pas aux micro-ondes. Consultez les instructions fournies sur l'emballage.
- Pour que les aliments ne dessèchent pas et pour éviter les projections, vous pouvez utiliser une pellicule plastique, du papier paraffiné ou des essuie-tout. Cependant, disposez la pellicule plastique de façon à ce que la vapeur puisse s'échapper.
- La chaleur des aliments peut se transmettre à l'ustensile de cuisson et ce dernier peut devenir chaud. Vous devrez peut-être utiliser des gants isolants pour manipuler ces ustensiles.
- Les sachets de cuisson que l'on peut faire « bouillir » et les sachets en plastique étanches doivent être entaillés ou percés selon les instructions fournies sur leur emballage. Sinon, le sachet peut éclater pendant ou immédiatement après la cuisson et causer des blessures. De plus, les récipients en plastique doivent être entrouverts, puisque le couvercle forme une jointure étanche. Après la cuisson dans un récipient recouvert d'une pellicule plastique étanche, enlevez la pellicule avec prudence. Pour éviter toute blessure, tenez votre visage et vos mains éloignés de la vapeur.



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

- Utilisez le papier d'aluminium selon les instructions fournies dans le présent manuel. Lorsque vous utilisez du papier d'aluminium dans le four à micro-ondes, éloignez-le d'au moins 1 po (2,5 cm) des parois du four.
- Ustensiles de cuisson en plastique : les ustensiles de cuisson en plastique conçus pour les fours à micro-ondes sont très utiles, mais ils doivent être utilisés avec prudence. Même le plastique conçu pour la cuisson au four à micro-ondes peut ne pas être aussi résistant à la chaleur qu'un ustensile en verre ou en céramique. Il peut rapidement s'amollir ou carboniser s'il est soumis à de courtes

périodes de cuisson excessive. S'ils sont exposés longtemps à une cuisson excessive, les aliments et l'ustensile peuvent prendre feu.

Observez les règles suivantes :

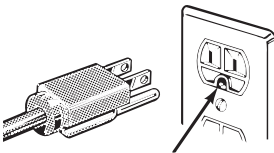
- 1 N'utilisez que des plastiques conçus pour la cuisson au four à micro-ondes et suivez à la lettre les recommandations du fabricant.
- 2 Ne faites pas chauffer de récipients vides dans le four à micro-ondes.
- 3 Ne permettez pas aux enfants, lorsqu'ils sont seuls, de mettre des ustensiles en plastique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

## **A** AVERTISSEMENT!

### INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

## AVERTISSEMENT!

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

# CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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

## VENTILATEUR D'EXTRACTION

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

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

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

## STIMULATEURS CARDIAQUES

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

## NÉCESSAIRES EN OPTION

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

### Nécessaires de panneaux complémentaires

- JX52WH — Blanc
- JX52BL — Noir

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

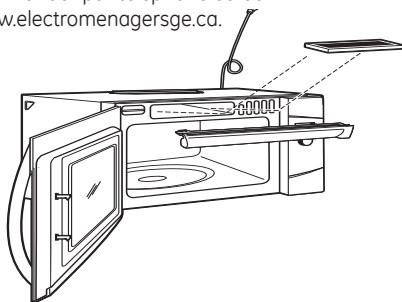
Pour une installation entre des armoires seulement et non en bout de comptoir. Chaque nécessaire contient deux panneaux complémentaires de 3 po (7,6 cm) de largeur.

### Nécessaires de filtre

- JX81J — Nécessaire de filtre à charbon pour le recyclage d'air

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

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

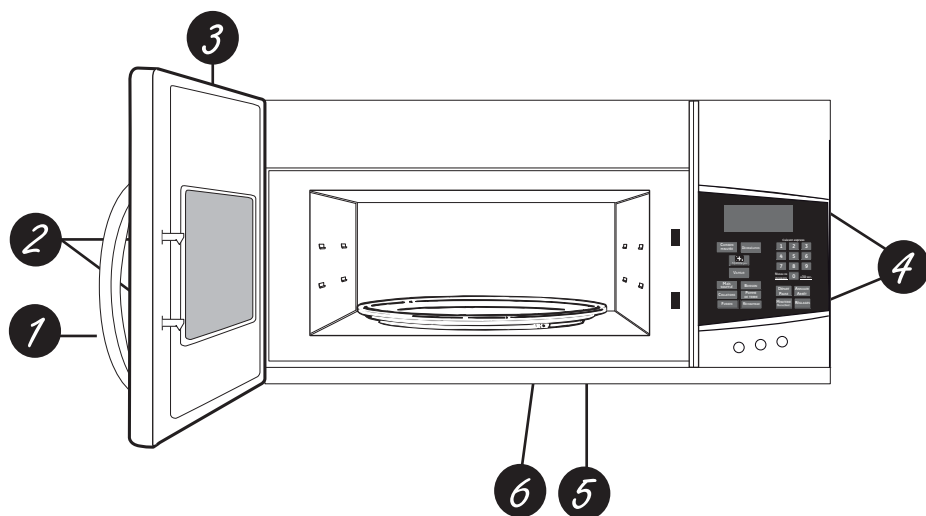


LISEZ ATTENTIVEMENT ET RESPECTEZ CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.

# Caractéristiques du four à micro-ondes

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

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



## Caractéristiques du four

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

# Caractéristiques du four à micro-ondes

---

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

---

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

Pour **ACTIVER** la fonction d'économie d'énergie (économiseur d'énergie) :

- 1 Appuyez sur le bouton **POWER SAVER (ÉCONOMIE D'ÉNERGIE)** pour que l'appareil s'arrête.  
(Remarque : Si vous utilisez cette fonction, l'heure ne sera plus affichée sur l'appareil.)

Pour **DÉSACTIVER** la fonction d'économie d'énergie (économiseur d'énergie) :

- 1 Appuyez sur le bouton **POWER SAVER (ÉCONOMIE D'ÉNERGIE)** pour que l'appareil se mette en marche. L'afficheur indique « On » (Marche) si l'appareil a été récemment mis en marche (au cours des derniers jours), et l'heure est gardée en mémoire.

- 2 Si nécessaire, entrez l'heure.

**REMARQUE** : Le dispositif de mémorisation de l'heure qui conserve l'heure courante doit être rechargé à intervalles de quelques jours. Il est recommandé que l'appareil soit laissé allumé (sans utiliser la fonction d'économie d'énergie) pendant au moins 24 heures, et ce, une fois par semaine. S'il vous est demandé d'entrer l'heure lorsque vous désactivez la fonction d'économie d'énergie (économiseur d'énergie), vous devriez laisser l'appareil allumé au moins 48 heures. Lorsque vous installez votre appareil pour la première fois, vous devriez le laisser allumé pendant au moins 48 heures.

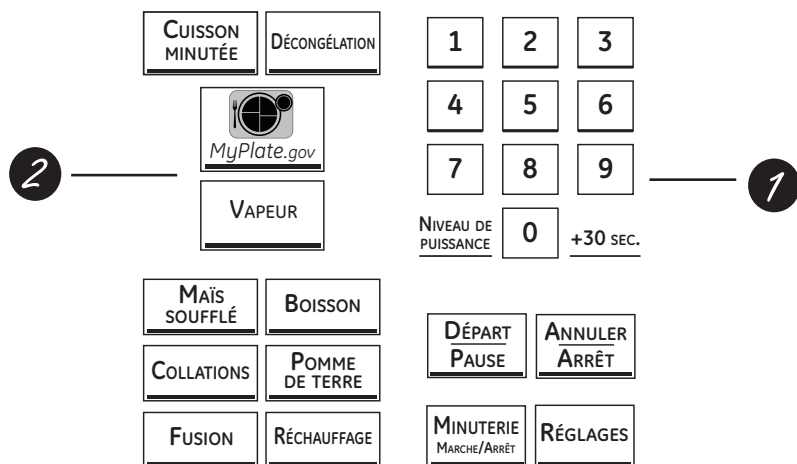
Certaines fonctions, comme la veilleuse automatique, ne fonctionnent pas lorsque l'appareil est en mode d'économie d'énergie (économiseur d'énergie).

**REMARQUE** : Toute nourriture placée dans le four à micro-ondes alors qu'il est éteint (fonction d'économie d'énergie activée, ou en cas de perte de courant) ne sera pas détectée. C'est pourquoi il vous sera demandé d'insérer de nouveau la nourriture lorsque la fonction d'économie d'énergie (économiseur d'énergie) est désactivée, ou lorsque l'appareil est de nouveau alimenté en électricité. Si ceci se produit, il vous suffira d'ouvrir et de fermer la porte pour effacer le message; le four sera de nouveau prêt à l'utilisation.

# Caractéristiques de cuisson du four à micro-ondes

electromenagersge.ca

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



## Commandes du four

Avant de commencer, consultez le guide pratique.

1

### Fonctions minutées

| Appuyez sur         | Entrez                                                                   |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| CUISSON MINUTÉE     | La durée de cuisson                                                      |
| DÉCONGÉLATION       | Temps, poids ou décongélation rapide 1 lb (454 g)                        |
| RÉGLAGES            |                                                                          |
| MINUTERIE           |                                                                          |
| NIVEAU DE PUISSANCE | Niveau de puissance de 1 à 10                                            |
| + 30 SEC.           | Mise en marche immédiate!                                                |
| CUISSON EXPRESS     | Mise en marche immédiate!<br>Appuyez sur les touches numériques (1 à 6). |

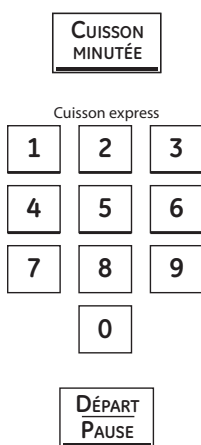
2

### Fonctions pratiques

| Appuyez sur                    | Entrez                                             |
|--------------------------------|----------------------------------------------------|
| MAÏS SOUFFLÉ                   | Mise en marche immédiate!                          |
| BOISSON                        | Mise en marche immédiate!                          |
| POMME DE TERRE                 | Mise en marche immédiate!                          |
| RÉCHAUFFAGE                    | Mise en marche immédiate!                          |
| COLLATIONS                     | Appuyez sur la touche pour sélectionner l'aliment. |
| FUSION                         | Appuyez sur la touche pour sélectionner l'aliment. |
| VAPEUR                         | Appuyez sur la touche pour sélectionner l'aliment. |
| MyPlate.gov (Repas pré-réglés) | Appuyez sur la touche pour sélectionner l'aliment. |

## Fonctions minutées

---



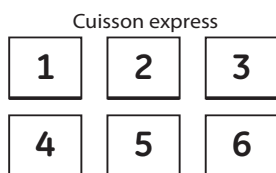
### Cuisson minutée

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

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

- 1 Appuyez sur **CUISSON MINUTÉE**.
- 2 Entrez la durée de cuisson.
- 3 Appuyez sur **DÉPART** ou changez le niveau de puissance.
- 4 Appuyez sur **DÉPART** si le niveau de puissance est choisi.

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



### Cuisson express

Il s'agit d'un moyen rapide pour sélectionner une durée de cuisson allant de 1 à 6 minutes.

- 1 Appuyez sur l'une des touches de **cuisson express** (1 à 6) pour sélectionner 1 à 6 minutes de cuisson au **niveau de puissance 10**.  
Par exemple, appuyez sur la touche **2** pour 2 minutes de cuisson.

Il est possible de modifier le niveau de puissance durant le décompte. Appuyez sur **NIVEAU DE PUISSANCE**, puis entrez une valeur de 0 à 10.

**REMARQUE :** La fonction Cuisson express ne se rapporte qu'aux touches 1 à 6.

**+30 SEC.**

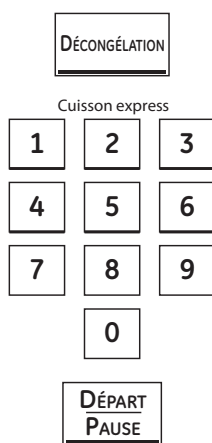
---

### + 30 SEC.

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

Le four se met en marche immédiatement.

## Fonctions minutées



### Décongélation minutée

Cette fonction vous permet d'effectuer une décongélation pendant une durée choisie. Pour les durées de décongélation suggérées, consultez le guide de décongélation. (La **décongélation minutée** et la **décongélation rapide 1 lb** sont expliquées dans la section *Fonctions pratiques*.)

- 1** Appuyez deux fois sur **DÉCONGÉLATION**.
- 2** Entrez la durée de décongélation.
- 3** Appuyez sur **DÉPART**.
- 4** Retournez l'aliment à la moitié de la décongélation.

Pour une décongélation plus uniforme, retournez l'aliment et détachez ou réarrangez les morceaux à la moitié de la décongélation. Protégez les parties tièdes avec de petits morceaux de papier d'aluminium. Le four continue la décongélation si vous n'ouvrez pas la porte pour retourner l'aliment.

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

### Conseils pour la décongélation

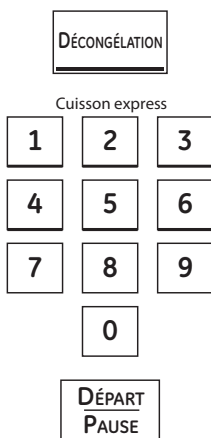
- Vous pouvez décongeler les aliments contenus dans du papier ou du plastique sans avoir à les retirer de leur emballage. Taillez ou percez des ouvertures dans les emballages étanches APRÈS le début de la décongélation. Entrouvrez les récipients en plastique.
- Un plat préparé de format familial peut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

# Fonctions minutées

## Guide de décongélation

| ALIMENTS                                                                                        | DURÉE                      | COMMENTAIRES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Pain, gâteaux</b><br><b>Brioches</b> (environ 12 oz/340 g)<br><b>Petits pains divers</b> (1) | 2 à 4 min<br>1/4 min       | Redispirez à mi-cuisson.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Poisson et fruits de mer</b><br><b>Filets, surgelés</b> (1 lb/454 g)                         | 6 à 9 min                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Fruits</b><br><b>Sachet en plastique – 1 à 2</b><br>(paquet de 10 oz/283 g)                  | 1 à 5 min                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Viande</b><br><b>Bacon</b> (1 lb/454 g)                                                      | 2 à 5 min                  | Placez le paquet fermé dans le four. Laissez reposer pendant 5 minutes après la décongélation.                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Biftecks, côtelettes et escalopes</b>                                                        | 4 à 8 min<br>par lb/454 g  | Placez la viande non déballée dans un plat de cuisson. Retournez-la à la mi-temps et protégez les parties tièdes avec du papier d'aluminium. Lorsque la durée est écoulée, séparez les morceaux à l'aide d'un couteau. Laissez reposer pour compléter la décongélation.                                                                         |
| <b>Rôtis : bœuf, agneau, veau, porc</b>                                                         | 9 à 13 min<br>par lb/454 g | Utilisez le niveau de puissance 10.                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Saucisses de Francfort</b><br>(1 lb/454 g)                                                   | 2 à 5 min                  | Placez le paquet fermé dans le four. Faites chauffer jusqu'à ce que les saucisses se détachent. Si nécessaire, laissez reposer pendant 5 minutes pour terminer la décongélation.                                                                                                                                                                |
| <b>Viande hachée</b> (1 lb/454 g)                                                               | 4 à 6 min                  | Retournez la viande à mi-cuisson.                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Volaille</b><br><b>Poitrine de dinde</b><br>(4 à 6 lb/1,8 à 2,7 kg)                          | 3 à 8 min<br>par lb/454 g  | Placez la poitrine déballée dans un plat allant au four à micro-ondes, la poitrine en dessous. À la moitié de la décongélation, retournez la poitrine vers le haut et protégez les parties tièdes avec du papier d'aluminium. Terminez la décongélation. Laissez reposer pendant 1 à 2 heures au réfrigérateur pour terminer la décongélation.  |
| <b>Poulet à griller, en morceaux</b><br>(2½ à 3 lb/1,1 à 1,4 kg)                                | 14 à 20 min                | Placez le poulet non déballé dans un plat. À la moitié de la décongélation, déballez-le et retournez-le. Lorsque la deuxième moitié de la durée est écoulée, séparez les morceaux et placez-les dans un plat de cuisson. Faites chauffer de 2 à 4 minutes de plus, au besoin. Laissez reposer quelques minutes pour compléter la décongélation. |
| <b>Poulet entier</b><br>(2½ à 3 lb/1,1 à 1,4 kg)                                                | 20 à 25 min                | Placez le poulet non déballé dans un plat. À la moitié de la décongélation, déballez-le et retournez-le. Protégez les parties tièdes avec du papier d'aluminium. Pour terminer la décongélation, faites couler de l'eau froide à l'intérieur du poulet jusqu'à ce que vous puissiez enlever les abattis.                                        |
| <b>Viande hachée</b> (1 lb/454 g)                                                               | 7 à 13 min<br>par lb/454 g | Placez le poulet déballé dans le four, la poitrine sur le dessus. Retournez-le à mi-cuisson. Faites couler de l'eau froide dans la cavité jusqu'à ce que vous puissiez enlever les abattis.                                                                                                                                                     |

## Fonctions pratiques

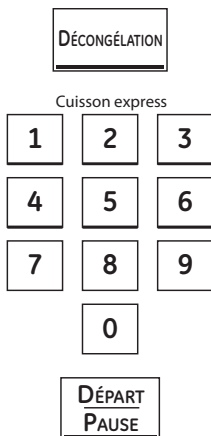


### Décongélation automatique

Servez-vous de la fonction **Décongélation automatique** pour la viande, la volaille et le poisson. Utilisez la fonction **Décongélation minutée** pour la plupart des autres aliments congelés.

- 1 Appuyez une fois sur **DÉCONGÉLATION**.
- 2 À l'aide du guide de conversion ci-dessous, entrez le poids des aliments. Par exemple, appuyez sur les touches numériques 1 et 2 pour une quantité de 1,2 lb, soit 544 g (1 lb 3 onces).
- 3 Appuyez sur **DÉPART**.
- 4 Retournez les aliments lorsqu'il vous est demandé de le faire.

(La décongélation minutée est expliquée dans la section *Fonctions minutées*.)



### Conseils pour la décongélation

- Retirez la viande de son emballage et placez-la sur un plat allant au four à micro-ondes.
- Lorsque le four émet un signal sonore, retournez l'aliment. Retirez la viande décongelée du four ou protégez les parties tièdes avec de petits morceaux de papier d'aluminium.
- Vous devez laisser reposer la plupart des viandes pendant 5 minutes pour que la décongélation se termine. Pour un gros rôti, la période d'attente est d'environ 30 minutes.

### Guide de conversion

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

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

### Décongélation rapide 1 lb

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

- 1 Appuyez trois fois sur **DÉCONGÉLATION**.
- 2 Appuyez sur **DÉPART**.
- 3 Retournez les aliments lorsqu'il vous est demandé de le faire.

# Fonction MyPlate.gov (Repas préréglés)



Cuisson express

|   |   |   |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| 4 | 5 | 6 |
| 7 | 8 | 9 |
| 0 |   |   |

**DÉPART**  
**PAUSE**

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

## Fonction MyPlate.gov (Repas préréglés)

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

**1** Appuyez sur **MyPlate.gov (Repas préréglés)**.

**2** Entrez le code de nourriture. Reportez-vous au *Guide de cuisson de la fonction MyPlate.gov (Repas préréglés)* ci-dessous pour connaître les codes, ou vérifiez l'affichage des différents types d'aliments.

**3** Entrez la durée lorsque demandé pour choisir la cuisson sans capteur.

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

**4** Appuyez sur **DÉPART**.

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

## Guide de cuisson de la fonction MyPlate.gov (Repas préréglés)

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

| Premier choix     | Deuxième choix      | Troisième choix                                                        |
|-------------------|---------------------|------------------------------------------------------------------------|
| 1 - Céréales      | 1 - Riz             | 1 - 1/2 tasse (120 mL); 2 - 1 tasse (240 mL); 3 - 1-1/2 tasse (360 mL) |
|                   | 2 - Gruau           | 1 à 4 paquets                                                          |
|                   | 3 - Maïs soufflé    | 1 - 1 oz (28 g); 2 - 3 oz (85 g); 3 - 3,5 oz (100 g)                   |
|                   | 4 - Macaroni        | 1 - 1/2 tasse (120 mL); 2 - 1 tasse (240 mL); 3 - 1-1/2 tasse (360 mL) |
|                   | 5 - Quinoa          | 1 - 1/2 tasse (120 mL); 2 - 1 tasse (240 mL); 3 - 1-1/2 tasse (360 mL) |
| 2 - Légumes       | 1 - Asperges        | 1 - Fraîches; 2 - Surgelées; 3 - En conserve                           |
|                   | 2 - Brocoli         | 1 - Frais; 2 - Surgelé                                                 |
|                   | 3 - Haricots verts  | 1 - Frais; 2 - Surgelés; 3 - En conserve                               |
|                   | 4 - Carottes        | 1 - Fraîches; 2 - Surgelées; 3 - En conserve                           |
|                   | 5 - Maïs            | 1 - Épis frais (1 à 4); 2 - Grains surgelés; 3 - En conserve           |
|                   | 6 - Petits pois     | 1 - Surgelés; 2 - En conserve                                          |
|                   | 7 - Pommes de terre | 1 - À cuire; 2 - Douces                                                |
|                   | 8 - Épinards        | 1 - Frais; 2 - Surgelés; 3 - En conserve                               |
| 3 - Viande hachée |                     |                                                                        |
| 4 - Volaille      | 1 - Poulet avec os  |                                                                        |
|                   | 2 - Poulet désossé  |                                                                        |
| 5 - Fruits de mer | 1 - Poisson blanc   |                                                                        |
|                   | 2 - Tilapia         |                                                                        |
|                   | 3 - Saumon          |                                                                        |

# Fonctions de la cuisson au four à micro-ondes par capteur

## COLLATIONS

### Collations

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

- 1 Appuyez sur le bouton **COLLATIONS**.
- 2 Appuyez sur la touche numérique correspondant à l'une des huit options de collation.
- 3 Entrez une quantité pour la collation choisie.

- 4 Appuyez sur **DÉPART/PAUSE** pour commencer la cuisson.

| Premier choix                      | Deuxième choix              |
|------------------------------------|-----------------------------|
| 1 - Burrito                        | 1 à 3                       |
| 2 - Pépites de poulet              | 1 à 2 portions              |
| 3 - Gruau                          | 1 à 4 paquets               |
| 4 - Macaroni au fromage instantané | 1 à 2 portions              |
| 5 - Pâtes en conserve              | 1 à 2 boîtes de conserve    |
| 6 - Hot dogs                       | 1 à 4                       |
| 7 - Pizza (5 po/12,7 cm)           |                             |
| 8 - Chocolat chaud                 | 1 à 3 tasses (240 à 720 mL) |

## FUSION

### Fusion

Utilisez la fonction **Fusion** pour faire fondre certains aliments préprogrammés.

- 1 Appuyez sur le bouton **BOISSON**.
- 2 Appuyez sur la touche numérique correspondant à l'une des options d'amollissement.
- 3 Entrez une quantité pour l'aliment choisi.

- 4 Appuyez sur **DÉPART/PAUSE** pour commencer la cuisson.

| Premier choix | Deuxième choix                                                   |
|---------------|------------------------------------------------------------------|
| 1 - Beurre    | 1 - 1/2 bâtonnet; 2 - 1 bâtonnet; 3 - 2 bâtonnets                |
| 2 - Caramel   | 1 - 4 oz/113 g; 2 - 8 oz/227 g; 3 - 12 oz/340 g; 4 - 16 oz/453 g |
| 3 - Chocolat  | 1 - 4 oz/113 g; 2 - 8 oz/227 g; 3 - 12 oz/340 g; 4 - 16 oz/453 g |
| 4 - Guimauves | 1 - 5 oz/142 g; 2 - 8 oz/227 g; 3 - 12 oz/340 g; 4 - 16 oz/453 g |

## VAPEUR

### Vapeur

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

- 1 Appuyez sur le bouton **VAPEUR**.
- 2 Choisissez l'aliment que vous souhaitez cuire à la vapeur.
- 3 Dans un bol de cuisson à la vapeur, mettez l'eau, le sel (au besoin) et la nourriture, puis placez-le dans le four à micro-ondes. N'oubliez pas d'ouvrir les événements qui se trouvent sur le bol de cuisson.
- 4 Appuyez sur **DÉPART** pour commencer la cuisson.
- 5 Le four vous indiquera quand ouvrir la porte et FERMER les événements sur le bol de cuisson à la vapeur.

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

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

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

| Premier choix          | Deuxième choix                                                      |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| 1 - Riz                | 1 - 1 tasse (240 mL) de riz blanc; 2 - 1 tasse (240 mL) de riz brun |
| 2 - Asperges           | 1 à 2 tasses (240 à 480 mL)                                         |
| 3 - Brocoli            | 1 à 2 tasses (240 à 480 mL)                                         |
| 4 - Choux de Bruxelles | 1 à 2 tasses (240 à 480 mL)                                         |
| 5 - Carottes           | 1 à 2 tasses (240 à 480 mL)                                         |
| 6 - Chou-fleur         | 1 à 2 tasses (240 à 480 mL)                                         |
| 7 - Courgette          | 1 à 2 tasses (240 à 480 mL)                                         |

# Fonctions de la cuisson au four à micro-ondes par capteur

## MAÏS SOUFFLÉ

### Maïs soufflé

Pour utiliser la fonction **Maïs soufflé** :

- 1 Suivez les instructions sur l'emballage. Servez-vous de la fonction de **cuisson** si l'emballage pèse moins de 1 oz (28 g) ou plus de 3,5 oz (100 g). Placez le sachet de maïs soufflé au centre du plateau tournant.
- 2 Appuyez une fois sur le bouton **MAÏS SOUFFLÉ** s'il s'agit de sacs de 3,3 à 3,5 oz (93 à 100 g), deux fois pour des sacs de 2,7 à 3 oz (76 à 85 g) et trois fois pour des sacs de 1 à 1,5 oz (28 à 42 g).

Si les aliments ne sont pas assez cuits après le décompte, utilisez la **cuisson minutée** pour augmenter la durée de cuisson.

*Utilisez uniquement des emballages de maïs soufflé de 1 à 3,5 oz (28 à 100 g) pour four à micro-ondes.*

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

## RÉCHAUFFAGE

### Réchauffage

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

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

- 1 Placez la tasse de liquide ou les aliments couverts dans le four. Appuyez une, deux ou trois fois sur **RÉCHAUFFAGE**. Le four se met en marche immédiatement.  
Appuyez une fois pour une assiette de restes.  
Appuyez deux fois pour des pâtes.  
Appuyez trois fois pour 1/2 à 2 tasses (120 à 480 mL) de légumineuses.
- 2 Le four signale la détection de vapeur et le décompte de la durée restante débute.

N'ouvrez pas la porte avant le début du décompte. Si la porte est ouverte, fermez-la et appuyez immédiatement sur **DÉPART/PAUSE**.

*Après avoir retiré les aliments du four, si possible, remuez-les pour uniformiser la température. Les aliments réchauffés peuvent présenter de larges variations de température. Certaines parties peuvent être extrêmement chaudes.*

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

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

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

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

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

# Fonctions de la cuisson au four à micro-ondes par capteur

---

## BOISSON

### Boisson

Utilisez la fonction **Boisson** pour chauffer des boissons de 8 à 10 oz (227 à 284 mL).

- 1 Appuyez sur le bouton **BOISSON**.
- 2 Le four se met en marche immédiatement.

## POMME DE TERRE

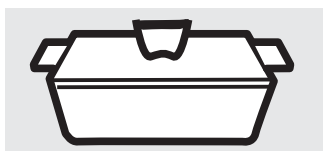
### Pomme de terre

Utilisez la fonction **Pomme de terre** pour cuire de 1 à 4 pommes de terre.

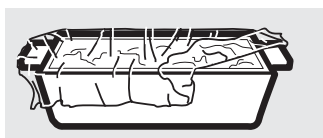
- 1 Placez la ou les pommes de terre dans le four.
- 2 Appuyez sur le bouton **POMME DE TERRE**. Le four se met en marche immédiatement.
- 3 Le four signale la détection de vapeur et le décompte de la durée restante débute.

N'ouvrez pas la porte avant la fin du décompte.  
Si la porte est ouverte, fermez-la et appuyez immédiatement sur **DÉPART/PAUSE**.

# Fonctions de la cuisson au four à micro-ondes par capteur



Avec couvercle



Avec ouverture



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

## Capteur d'humidité

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

Les fonctions avec capteur détectent le niveau d'humidité tout au long de la cuisson. Le four ajuste automatiquement la durée de cuisson selon les types d'aliments et les quantités.

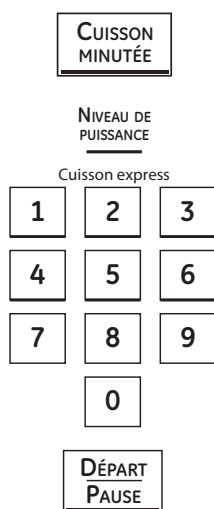
N'utilisez pas les fonctions avec capteur deux fois de suite pour la même portion d'aliment, vous pourriez la faire trop cuire ou la faire brûler. Si les aliments ne sont pas assez cuits après le décompte, utilisez la **cuisson minutée** pour augmenter la durée de cuisson.

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

## Terminologie de la cuisson aux micro-ondes

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

# Fonctions de la cuisson au four à micro-ondes par capteur



## Changement du niveau de puissance

Le niveau de puissance doit être entré ou modifié avant d'entrer la durée de la **cuisson minutée**.

- 1 Appuyez une fois sur le bouton **CUISON MINUTÉE**.
- 2 Entrez la durée de cuisson.
- 3 Entrez le **NIVEAU DE PUISSANCE** lorsqu'il vous est demandé de le faire.
- 4 Appuyez sur **DÉPART**.

Les différents niveaux de puissance donnent une plus grande souplesse à la cuisson au four à micro-ondes. Les niveaux de puissance du four à micro-ondes sont comparables à ceux des éléments chauffants d'une cuisinière. Chaque niveau de puissance utilise l'énergie des micro-ondes durant un certain pourcentage du temps de cuisson. Le **niveau de puissance 7** utilise l'énergie des micro-ondes 70 % du temps. Le **niveau de puissance 3** émet des micro-ondes pendant 30 % du temps. Le niveau de puissance élevé (10), qui utilise l'énergie des micro-ondes durant toute la durée de la cuisson, est le plus fréquemment utilisé. Au **niveau de puissance 10**, les aliments cuisent plus vite, mais il faut les remuer ou les retourner plus souvent. L'emploi d'un niveau de puissance inférieur permet une cuisson plus uniforme et vous n'avez pas à remuer ni à retourner les aliments aussi souvent. Avec certains aliments, vous obtiendrez une meilleure saveur, texture ou apparence, en réduisant la puissance de chauffage. Utilisez un niveau de puissance moins élevé si vous faites cuire des aliments qui ont tendance à déborder, comme les pommes de terre à la normande.

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

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

**Élevé 10 :** Poisson, bacon, légumes, ébullition d'un liquide.

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

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

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

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

**REMARQUE :** Vous pouvez également changer le niveau de puissance pendant plusieurs modes de cuisson en appuyant sur le bouton **NIVEAU DE PUISSANCE** et en entrant un niveau valide.

## Autres caractéristiques

---

### Signal de rappel de fin de cuisson

Pour vous rappeler que des aliments sont toujours dans le four, l'appareil affiche « YOUR FOOD IS READY » (Aliment prêt) et émet un signal sonore toutes les minutes jusqu'à ce que vous ouvriez la porte ou que vous appuyiez sur le bouton **ANNULER/ARRÊT**.

### RÉGLAGES

#### Horloge

Appuyez sur le bouton **RÉGLAGES** pour entrer l'heure.

- 1 Appuyez deux fois sur le bouton **RÉGLAGES**.
- 2 Entrez l'heure.
- 3 Appuyez sur **RÉGLAGES** pour choisir AM (matin) ou PM (après-midi).
- 4 Appuyez sur **RÉGLAGES** pour confirmer l'heure.

### DÉPART PAUSE

#### Départ/Pause

En plus d'actionner plusieurs fonctions, le bouton **DÉPART/PAUSE** vous permet d'arrêter la cuisson sans ouvrir la porte ni effacer l'affichage.

### ANNULER ARRÊT

#### Annuler/Arrêt

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

### ANNULER ARRÊT

#### Commande de verrouillage

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

Pour désactiver ou réactiver les commandes, appuyez sur le bouton **ANNULER/ARRÊT** et maintenez-le enfoncé pendant environ trois secondes. Lorsque le tableau de commande est verrouillé, « **CONTROL LOCKED** » (*Commandes verrouillées*) s'affichera brièvement chaque fois que vous appuyerez sur un bouton (y compris le bouton de sélection).

### LIGHT

#### Lampe de surface

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



**REMARQUE :** Le voyant lumineux de la minuterie est allumé durant le décompte.

## Minuterie

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

- 1 Appuyez sur le bouton **MINUTERIE MARCHE/ARRÊT**.
- 2 Entrez la durée.
- 3 Appuyez sur le bouton **MINUTERIE MARCHE/ARRÊT** pour démarrer.

Pour annuler, appuyez sur le bouton **MINUTERIE MARCHE/ARRÊT**.

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



## Mise en marche et arrêt du plateau tournant

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

- 1 Appuyez trois fois sur le bouton **RÉGLAGES**.
- 2 Sélectionnez **MARCHE** ou **ARRÊT** lorsque demandé.

Parfois, le plateau tournant peut devenir trop chaud pour qu'il puisse être touché.

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

Avec certains modes de cuisson, il est impossible de désactiver le plateau tournant.



## Volume du signal sonore

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

- 1 Appuyez cinq fois sur le bouton **RÉGLAGES**.
- 2 Appuyez sur **0** pour « mettre en sourdine », sur **1** pour « faible », sur **2** pour « normal » et sur **3** pour « fort ».



## Vitesse de défilement de l'affichage

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

- 1 Appuyez six fois sur le bouton **RÉGLAGES**.
- 2 Appuyez sur 1 pour « très lent »  
sur 2 pour « lent »  
sur 3 pour « normal »  
sur 4 pour « rapide »  
sur 5 pour « très rapide »

## Autres caractéristiques

---



### Ventilateur

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

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

**REMARQUE :** Le voyant lumineux du ventilateur est allumé lorsque celui-ci fonctionne.

### Ventilateur automatique

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

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

### RÉGLAGES

### Veilleuse automatique

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

- 1 Appuyez quatre fois sur le bouton **RÉGLAGES**.
- 2 Appuyez sur **0** pour éteindre la veilleuse, sur **1** pour l'activer ou sur **2** pour modifier ses réglages.
- 3 Pour activer la veilleuse, entrez l'heure à laquelle vous souhaitez qu'elle s'allume.

- 4 Indiquez s'il s'agit d'une heure du matin (AM) ou de l'après-midi (PM).
- 5 Entrez l'heure à laquelle elle doit s'éteindre.
- 6 Indiquez s'il s'agit d'une heure du matin (AM) ou de l'après-midi (PM).
- 7 Appuyez sur **RÉGLAGES** pour confirmer les réglages.

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

### RÉGLAGES

### Langue d'affichage

Sert à sélectionner la langue pour l'affichage.

- 1 Appuyez sept fois sur le bouton **RÉGLAGES**.
- 2 Appuyez sur **1** pour l'anglais et sur **2** pour l'espagnol.

# Entretien et nettoyage du four

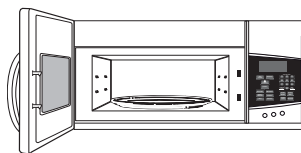
---



## Conseils utiles

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

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

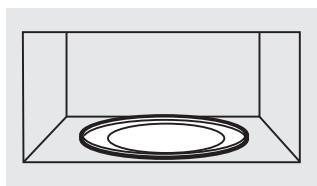


## Nettoyage de l'intérieur du four

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

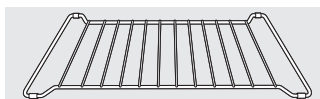
Certaines éclaboussures peuvent être enlevées avec un essuie-tout, d'autres doivent être essuyées avec un chiffon humide. Pour éliminer les taches grasses, utilisez un chiffon imbibé d'eau savonneuse, puis rincez avec un chiffon humide. N'utilisez jamais un produit de nettoyage abrasif ou un ustensile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

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



## Plateau tournant et support amovibles

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

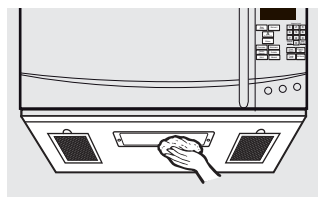
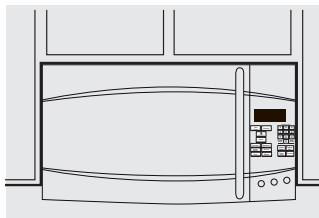


## Grille

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

***Ne la nettoyez pas dans un four autonettoyant.***

# Entretien et nettoyage du four



## Nettoyage des surfaces externes

N'utilisez pas de produits contenant de l'ammoniaque ou de l'alcool pour nettoyer le four à micro-ondes. L'ammoniaque ou l'alcool peuvent endommager l'apparence de votre four à micro-ondes. Si vous utilisez un nettoyant ménager courant, appliquez-le d'abord sur un chiffon propre, puis essuyez la surface sale.

### Caisse

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

### Tableau de commande

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

### Panneau de porte

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

### Surfaces en acier inoxydable (certains modèles)

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

### Panneaux en plastique coloré

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

### Joint de la porte

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

### Dessous

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

# Grille (certains modèles)

## Grille (certains modèles)

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

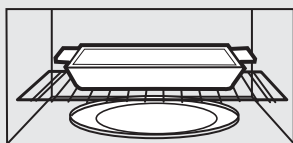


**Comment utiliser la grille pendant la cuisson aux micro-ondes :**

- Assurez-vous que la grille est bien placée à l'intérieur du four pour prévenir tout dommage causé par des étincelles.



Pour de meilleurs résultats



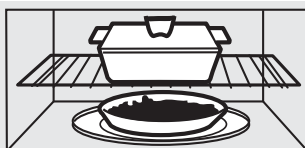
Résultats inégaux

- N'utilisez pas un plat à brunir convenant aux micro-ondes sur la grille. Cette dernière pourrait surchauffer.
- N'utilisez pas le four à micro-ondes lorsque la grille repose sur la sole de celui-ci. Cela pourrait endommager le four.
- Utilisez des poignées ou des gants isolants lorsque vous manipulez la grille, car elle pourrait être chaude.
- N'utilisez pas la grille lorsque vous faites éclater du maïs.

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

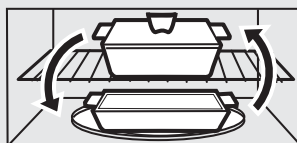
Utilisez les supports de la grille inférieure lorsque vous faites cuire des aliments dans un plat ovale ou volumineux.

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



Réchauffage sur 2 niveaux

## Grille et réchauffage



Permutez les plats à mi-cuisson.

Pour réchauffer sur 2 niveaux ou



Permutez les plats à mi-cuisson.

Pour réchauffer 2 plats sur le niveau inférieur :

- Multipliez par 1,5 la durée de réchauffage.
- Permutez les plats à la moitié de la durée.

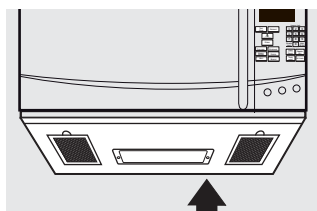


Permutez les plats deux fois.

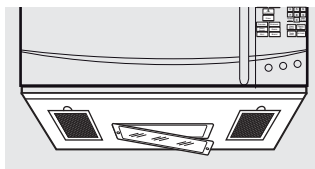
Pour réchauffer sur 3 niveaux (certains modèles) :

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

## Remplacement de l'ampoule



Ôtez la vis.



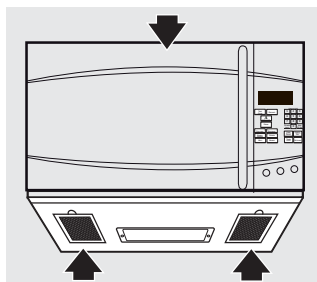
### Lampe d'éclairage de la surface de cuisson/veilleuse

Remplacez l'ampoule par une ampoule halogène 120 V, 25 ou 50 W (max.). Commandez l'ampoule n° WB08X10051 auprès de votre fournisseur GE.

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

## Caractéristiques d'extraction

Filtre à charbon (certains modèles)



Filtres réutilisables  
(sur tous les modèles)

### Ventilateur

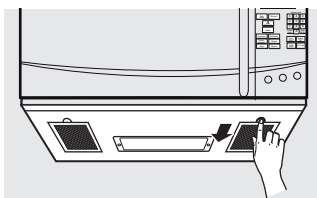
Le ventilateur d'extraction comporte deux filtres en métal réutilisables.

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

### Filtres réutilisables

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

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



## Dépose et nettoyage des filtres

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

Faites tremper les filtres pour les nettoyer. Vous devez ensuite les agiter dans une solution d'eau chaude et de détergent. N'utilisez pas un produit contenant de l'ammoniaque, car il noircirait le métal. Vous pouvez effectuer un brossage léger pour éliminer les saletés incrustées.

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

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

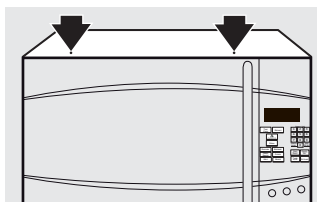
## Filtre à charbon

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

**Il doit être remplacé. Commandez le filtre n° WB02X10943 auprès de votre fournisseur GE.**

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

Le filtre à charbon doit être remplacé lorsqu'il est visiblement sale ou qu'il a changé de couleur (généralement après 6 à 12 mois, selon la fréquence d'utilisation de la hotte). Reportez-vous aux « Nécessaires en option » à la page 8, pour plus de renseignements.



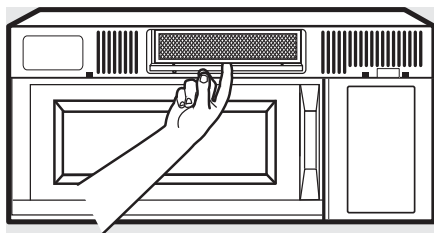
Retirez les deux vis de fixation de la grille pour enlever celle-ci.

## Retrait du filtre à charbon

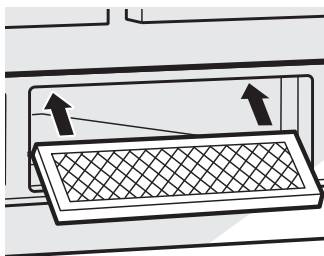
**Avant de retirer le filtre à charbon**, débranchez l'appareil ou coupez le courant au niveau du tableau de distribution (fusible ou disjoncteur). Ôtez les deux vis de fixation de la grille supérieure et la grille.

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

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



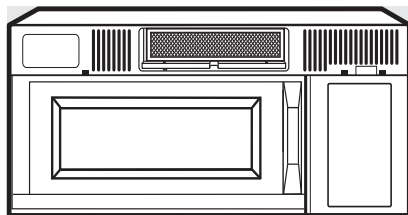
## Caractéristiques d'extraction



### Installation du filtre à charbon

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

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



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

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

- Il y a de l'humidité sur la porte et les parois du four durant la cuisson. Essuyez l'humidité avec un essuie-tout ou un chiffon doux.
- Il y a de l'humidité entre les panneaux de la porte durant la cuisson de certains aliments. L'humidité devrait se dissiper peu de temps après la fin de la cuisson.
- De la vapeur s'échappe de la porte.
- Vous voyez un reflet de lumière autour de la porte ou de la caisse.
- Une baisse d'intensité de la lampe du four ou un changement dans le bruit du ventilateur lorsque le four fonctionne à un niveau de puissance autre que le niveau maximum.
- Vous entendez un bruit sourd pendant que le four fonctionne.
- Des interférences perturbent la réception des ondes de radio et de télévision lorsque le four à micro-ondes fonctionne. Ces interférences sont semblables à celles des autres petits électroménagers et n'indiquent pas un mauvais fonctionnement de votre four. Branchez-le sur un circuit électrique différent, éloignez la radio ou la télévision le plus possible du four ou vérifiez la position et le signal de l'antenne de réception de la radio ou de la télévision.

**REMARQUE :** Si l'afficheur ne fonctionne pas, vérifiez si la fonction d'économie d'énergie (économiseur d'énergie) est activée.

# Avant de contacter un service de dépannage...



## Conseils de dépannage

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

| Problème                                                                | Causes possibles                                                                                                                                                           | Solutions                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Le four ne se met pas en marche                                         | Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.                                                                                           | • Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.                                                                                      |
|                                                                         | Sur tension.                                                                                                                                                               | • Débranchez le four à micro-ondes, puis rebranchez-le.                                                                                     |
|                                                                         | Fiche mal enfoncée dans la prise de courant.                                                                                                                               | • Veillez à bien insérer la fiche à 3 broches dans la prise de courant.                                                                     |
|                                                                         | La porte n'est pas bien fermée.                                                                                                                                            | • Ouvrez la porte, puis refermez-la bien.                                                                                                   |
|                                                                         | La fonction d'économie d'énergie (économiseur d'énergie) n'est pas activée.                                                                                                | • Appuyez sur le bouton POWER SAVER/ ÉCONOMIE D'ÉNERGIE (économiseur d'énergie) de façon à ce qu'il soit enfoncée.                          |
| Le tableau de commande est allumé, mais le four ne se met pas en marche | La porte n'est pas bien fermée.                                                                                                                                            | • Ouvrez la porte, puis refermez-la bien.                                                                                                   |
|                                                                         | Vous n'avez pas appuyé sur le bouton DÉPART/PAUSE après avoir sélectionné la cuisson.                                                                                      | • Appuyez sur <b>DÉPART/PAUSE</b> .                                                                                                         |
|                                                                         | Une autre sélection a déjà été entrée et vous n'avez pas appuyé sur le bouton ANNULER/ARRÊT pour l'annuler.                                                                | • Appuyez sur <b>ANNULER/ARRÊT</b> .                                                                                                        |
|                                                                         | Vous n'avez pas entré la durée de cuisson après avoir appuyé sur CUISSON MINUTÉE.                                                                                          | • N'oubliez pas d'entrer la durée de cuisson après avoir appuyé sur CUISSON MINUTÉE.                                                        |
|                                                                         | On a appuyé accidentellement sur ANNULER/ARRÊT.                                                                                                                            | • Réinitialisez le programme de cuisson et appuyez sur <b>DÉPART/PAUSE</b> .                                                                |
|                                                                         | Vous n'avez pas entré le poids de l'aliment après avoir sélectionné DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE ou DÉCONGÉLATION RAPIDE 1 lb.                                                | • Assurez-vous d'entrer le poids de l'aliment après avoir sélectionné <b>DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE</b> ou <b>DÉCONGÉLATION RAPIDE 1 lb.</b> |
|                                                                         | Vous n'avez pas entré le type d'aliment après avoir appuyé sur CUISSON AUTOMATIQUE.                                                                                        | • Veillez à entrer le type d'aliment.                                                                                                       |
| Le message « CONTROL LOCKED » (Commandes verrouillées) s'affiche        | Les commandes ont été verrouillées.                                                                                                                                        | • Appuyez pendant 3 secondes sur <b>ANNULER/ARRÊT</b> pour déverrouiller les commandes.                                                     |
| La sole du four est chaude même si le four n'a pas été utilisé          | La lampe d'éclairage de la surface de cuisson est placée au-dessous de la sole du four. Lorsque la lampe est allumée, la chaleur qu'elle génère réchauffe la sole du four. | • Ceci est normal.                                                                                                                          |
| Bip inhabituel à tonalité grave                                         | Vous avez essayé de changer le niveau de puissance, alors que ce n'était pas autorisé.                                                                                     | • De nombreuses caractéristiques du four sont préétablies et ne peuvent être changées.                                                      |

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

| Problème                                                         | Causes possibles                                                                                                                                                       | Solutions                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Le ventilateur se met en marche automatiquement                  | Le ventilateur se met automatiquement en marche pour protéger le four à micro-ondes contre un excès de chaleur provenant de la surface de cuisson placée sous le four. | <ul style="list-style-type: none"><li>• Ceci est normal.</li></ul>                                                                                             |
| Le message « <b>SENSOR ERROR</b> » (Erreur de capteur) s'affiche | Une fonction avec capteur est utilisée et la porte a été ouverte avant que la vapeur ne puisse être détectée.                                                          | <ul style="list-style-type: none"><li>• N'ouvrez pas la porte tant que la vapeur n'a pas été détectée et que le décompte n'a pas commencé à l'écran.</li></ul> |
|                                                                  | Le capteur n'a pas détecté de vapeur pendant la durée maximum impartie.                                                                                                | <ul style="list-style-type: none"><li>• Utilisez la fonction <b>Cuisson minutée</b> pour chauffer plus longtemps.</li></ul>                                    |

-----

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

**OWNERSHIP REGISTRATION**

**P.O. BOX 1780**

**MISSISSAUGA, ONTARIO**

**L4Y 4G1**

**(FOR CANADIAN CONSUMERS ONLY -**

**POUR RÉSIDENTS CANADIENS SEULEMENT)**

-----



For Canadian  
Customers



Pour les  
consommateurs  
canadiens

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

## OWNERSHIP REGISTRATION CERTIFICATE – FICHE D'INSCRIPTION DU PROPRIÉTAIRE

Please register your product to enable us to contact you in the remote event a safety notice is issued for this product and to allow for efficient communication under the terms of our warranty, should the need arise. Veuillez enregistrer votre produit afin de nous permettre de communiquer avec vous si jamais un avis de sécurité concernant ce produit était émis et de communiquer facilement avec vous en vertu de votre garantie, si le besoin s'en fait sentir.

|                                                                                                                       |                                    |                                                                           |                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| REGISTER ON-LINE:<br>ENREGISTREMENT SUR INTERNET À : <a href="http://www.geappliances.ca">www.geappliances.ca</a>     |                                    | MAIL TO:<br>POSTEZ À : <b>P.O. BOX 1780, MISSISSAUGA ONTARIO, L4Y 4G1</b> |                                       |
| <input type="checkbox"/> MR./M.                                                                                       | <input type="checkbox"/> MRS.//MME | FIRST NAME / PRÉNOM                                                       |                                       |
| <input type="checkbox"/> MISS/MILLE                                                                                   | <input type="checkbox"/> MS.       | LAST NAME / NOM                                                           |                                       |
| STREET NO./N°RUE                                                                                                      |                                    | STREET NAME / RUE                                                         |                                       |
| CITY / VILLE                                                                                                          |                                    | PROVINCE                                                                  | POSTAL CODE/CODE POSTAL               |
| AREA CODE/IND. RÉG.                                                                                                   | TELEPHONE/TÉLÉPHONE                | E-MAIL/COURRIEL                                                           |                                       |
| DID YOU PURCHASE A SERVICE CONTRACT FOR THIS APPLIANCE?<br>AVEZ-VOUS ACHETÉ UN CONTRAT DE SERVICE POUR CET APPAREIL ? |                                    | YES/OUI<br>NONON                                                          | IF YES/SI OUI : EXPIRATION<br>YA M DU |
| NAME OF SELLING DEALER / NOM DU MARCHAND                                                                              |                                    |                                                                           |                                       |
| INSTALLATION DATE / DATE D'INSTALLATION<br>YA M DU                                                                    |                                    | CORRESPONDENCE<br>CORRESPONDANCE                                          | ENGLISH<br>FRANÇAIS                   |
|                                                                                                                       |                                    | SERIAL / SÉRIE                                                            |                                       |

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

# Garantie



Toutes les réparations sous garantie sont effectuées par nos Centres de réparation ou par nos réparateurs agréés Customer Care®. Pour faire la demande d'une réparation en ligne, visitez le [www.electromenagersge.ca](http://www.electromenagersge.ca) ou appelez au 1-800-561-3344. Veuillez avoir les numéros de série et de modèle de votre appareil à portée de main lorsque vous appelez pour une réparation.

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

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

## Ce que Mabe ne couvre pas :

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

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

Cette garantie est offerte à l'acheteur initial, ainsi qu'à tout propriétaire subséquent d'un produit acheté en vue d'une utilisation domestique au Canada.

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

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

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

# Service à la clientèle

---



## Site Web des électroménagers GE [www.electromenagersge.ca](http://www.electromenagersge.ca)

---

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



## Demande de réparation [www.electromenagersge.ca](http://www.electromenagersge.ca)

---

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



## Contrats de service [www.electromenagersge.ca](http://www.electromenagersge.ca)

---

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



## Pièces et accessoires [www.electromenagersge.ca](http://www.electromenagersge.ca)

---

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

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



## Communiquez avec nous [www.electromenagersge.ca](http://www.electromenagersge.ca)

---

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

General Manager, Consumer Relations  
Mabe Canada Inc.  
Suite 310, 1 Factory Lane  
Moncton N.-B. E1C 9M3



## Enregistrez votre appareil [www.electromenagersge.ca](http://www.electromenagersge.ca)

---

**Enregistrez votre nouvel appareil en ligne au moment qui vous convient le mieux!**

L'enregistrement de votre produit dans les délais prescrits permet une meilleure communication et un service rapide, selon les modalités de votre garantie, si besoin est. Vous pouvez également envoyer par courrier la carte d'enregistrement préimprimée qui se trouve dans l'emballage de votre appareil.