



Four à micro-ondes

Sécurité 2-6

Utilisation

Autres caractéristiques 16, 17
Caractéristiques du four 7, 8
Fonctions minutées 10-12
Fonctions pratiques 13-15
Niveaux de puissance 9
Terminologie de la cuisson
au four à micro-ondes 18

Entretien et nettoyage 19

Dépannage 20
Situation normale 20

Numéros de téléphone
du service après-vente
..... Dernière de couverture
Garantie 23

**Manuel de
l'utilisateur**

JE1140

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

N° de modèle _____

N° de série _____

Vous trouverez ces numéros sur une
étiquette à l'intérieur du four.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.

⚠ AVERTISSEMENT!

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

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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.

Cet appareil ne doit être utilisé uniquement qu'aux fins prévues telles que décrites dans ce manuel.

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 au four à micro-ondes.
- Cet appareil doit être mis à la terre. Utilisez uniquement une prise de courant convenablement mise à la terre. Reportez-vous à la section INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE de la page 5.
- Veillez à respecter les instructions d'installation fournies concernant le choix de l'emplacement et l'installation de l'appareil.
- À moins que cet appareil ne soit destiné à être encastré à l'aide du nécessaire de finition JX1124STC en option, assurez-vous de placer l'avant de la porte à au moins 3 po (7,6 cm) du bord du comptoir pour éviter que le four ne bascule accidentellement durant son utilisation normale.
- Ce four à micro-ondes n'a été ni testé ni homologué pour une utilisation sur un bateau.
- N'installez pas cet appareil au-dessus d'un évier, à moins que le circuit électrique ne soit adéquatement protégé par un disjoncteur de fuite à la terre ou un disjoncteur circulaire de fuite à la terre.
- N'installez pas ce four à micro-ondes au-dessus ou près d'un appareil de chauffage ou de cuisson.
- Ne rangez rien sur le dessus du four à micro-ondes lorsqu'il fonctionne.
- Ne faites pas fonctionner cet appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche de branchement sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou s'il a subi une chute.
- Ne recouvrez ni n'obstruez aucune des ouvertures de l'appareil.
- Cet appareil doit être utilisé uniquement aux fins prévues et décrites dans ce manuel. N'utilisez aucun produit chimique ou composés corrosifs avec cet appareil. Ce four à micro-ondes a été spécialement conçu pour réchauffer et cuire les aliments, et non pour être utilisé en laboratoire ou à des fins industrielles.
- Ne laissez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas cet appareil à proximité de l'eau, par exemple dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou près d'un évier.
- 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 laissez pas le cordon pendre du dessus de la table ou du comptoir.
- Pour réduire le risque d'incendie à l'intérieur du four :
 - Ne faites pas trop cuire les aliments. Surveillez attentivement votre four lorsque vous utilisez du papier, du plastique ou d'autres matières inflammables pour la cuisson.
 - Retirez les attaches et autres accessoires métalliques des emballages en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.
 - Ne rangez rien à l'intérieur du four. Ne laissez pas d'article en papier, d'ustensile de cuisine ou d'aliments dans le four lorsque celui-ci n'est pas utilisé.
 - Si un feu se déclare dans votre four, laissez la porte fermée, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation au niveau du tableau de distribution (fusible ou disjoncteur). Si vous ouvrez la porte, les flammes risquent de se propager.
- Pour le nettoyage de la surface de la porte, consultez les instructions de la section Entretien et nettoyage du four à micro-ondes du présent manuel.
- Seul un technicien qualifié doit réparer cet appareil. Si une inspection, une réparation ou un réglage s'avère nécessaire, communiquez avec le bureau de service après-vente autorisé le plus proche.
- Comme pour tout autre appareil, l'utilisation du four par des enfants doit faire l'objet d'une étroite supervision.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

⚠ AVERTISSEMENT!



ÉTINCELLES

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

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

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



ALIMENTS

- Ne faites pas éclater de maïs soufflé dans le four à micro-ondes à moins d'utiliser un accessoire pour micro-ondes ou des grains de maïs prévus à cet effet.
- Certains produits comme les œufs entiers ou les aliments contenus dans des récipients fermés (un pot en verre par exemple) peuvent éclater. Vous ne devez pas les faire chauffer dans le four à micro-ondes. Une telle utilisation du four à micro-ondes peut causer des blessures.
- Ne faites pas bouillir d'œufs dans le four à micro-ondes. La pression s'accumulerait à l'intérieur du jaune et ferait éclater l'œuf, ce qui pourrait provoquer des blessures.
- Faire fonctionner le four à micro-ondes pendant plus d'une minute ou deux sans placer d'aliments à l'intérieur peut endommager le four et provoquer un incendie. La température autour du magnétron augmente et cela peut affecter la durée de vie du four.
- Percez les jaunes d'œuf et la « peau » d'aliments comme les pommes de terre, les saucisses, les tomates, les pommes, le foie de volaille et les autres abats pour permettre à la vapeur de s'échapper pendant la cuisson.
- Ne faites pas chauffer d'aliments pour bébé dans des pots en verre, même si le couvercle a été enlevé. Assurez-vous que les aliments pour bébé sont bien cuits. Remuez pour répartir la chaleur uniformément. Lorsque vous réchauffez du lait maternisé (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.
- **EAU SURCHAUFFÉE**
Les liquides comme l'eau, le café ou le thé peuvent être surchauffés, c'est-à-dire dépasser leur point d'ébullition, sans avoir l'air de bouillir. Le bouillonnement peut ne pas être visible lorsque vous sortez le récipient du four à micro-ondes. AINSI, CES LIQUIDES BRÛLANTS PEUVENT SOUDAINEMENT SE METTRE À BOUILLIR ET DÉBORDER DU 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 chauds et la vapeur peuvent causer des brûlures. Soyez prudent lorsque vous ouvrez des récipients d'aliments chauds comme des sacs de maïs soufflé, des sachets et des boîtes de cuisson. Pour éviter toute blessure, tenez votre visage et vos mains à l'écart de la vapeur.
- Ne faites pas trop cuire les pommes de terre. Elles peuvent se déshydrater et prendre feu, et donc endommager votre four.
- Faites bien cuire la viande et la volaille. La température INTERNE de la viande doit s'élever à au moins 160 °F (71°C), celle de la volaille à au moins 180 °F (82°C). La cuisson à ces températures protège habituellement contre les intoxications alimentaires.

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

AVERTISSEMENT!



USTENSILES DE CUISINE CONVENANT À LA CUISSON AU FOUR À MICRO-ONDES

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

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

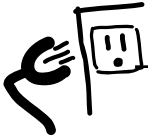
Si l'ustensile ne devient pas chaud et que seule l'eau dans la tasse est chaude, il convient à la cuisson au four à micro-ondes.

- Si vous utilisez un thermomètre à viande pendant la cuisson, assurez-vous qu'il convient à la cuisson au four à micro-ondes.
- N'utilisez aucun produit en papier recyclé. Le papier ciré, les serviettes et les essuie-tout en papier recyclé peuvent contenir des particules métalliques qui pourraient produire des étincelles ou prendre feu. Évitez d'utiliser des produits en papier qui contiennent du nylon ou des fibres de nylon, car ils peuvent aussi prendre feu.
- Certains récipients en polystyrène (comme ceux utilisés pour l'emballage de la viande) possèdent un fond dans lequel est incrustée une mince bande métallique. Lors du réchauffage au four à micro-ondes, cette bande métallique peut brûler la sole du four ou mettre le feu à un essuie-tout en papier.
- N'utilisez pas le four à micro-ondes pour sécher des journaux.
- Ce ne sont pas tous les types de pellicule plastique qui conviennent au four à micro-ondes. Consultez les instructions sur l'emballage.
- Pour éviter les projections pendant la cuisson et que les aliments ne se dessèchent, vous pouvez recouvrir les ustensiles d'une pellicule plastique, de papier ciré ou d'une feuille d'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.
- Utilisez le papier d'aluminium selon les instructions fournies dans le présent manuel. Les repas préparés contenus dans des barquettes en aluminium de moins de 3/4 po (1,9 cm) de hauteur peuvent être réchauffés au four à micro-ondes. Enlevez la feuille d'aluminium du dessus et remettez la barquette dans la boîte. Lorsque vous utilisez du papier d'aluminium dans le four à micro-ondes, éloignez-le d'au moins 1 po (2,5 cm) des parois du four.
- Ustensiles de cuisson en plastique : les ustensiles de cuisson en plastique conçus pour les fours à micro-ondes sont très utiles, mais ils doivent être utilisés avec prudence. Même le plastique conçu pour la cuisson au four à micro-ondes peut ne pas être aussi résistant à la chaleur qu'un ustensile en verre ou en céramique. Il peut rapidement s'amollir ou être carbonisé s'il est soumis à une cuisson excessive. S'ils sont longtemps exposés 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.



INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

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

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

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

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

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

Ne coupez ou ne retirez jamais la troisième broche (mise à la terre) de la fiche du cordon d'alimentation.

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

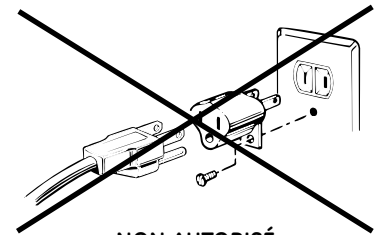
Pour un fonctionnement optimal, branchez cet appareil dans sa propre prise électrique, pour éviter que les lampes ne clignotent, les fusibles ne sautent ou le disjoncteur ne se déclenche.



FICHES D'ADAPTATION

L'utilisation de FICHES D'ADAPTATION est interdite au Canada.

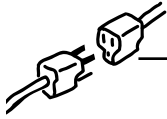
Il **NE FAUT EN AUCUN CAS** utiliser une FICHE D'ADAPTATION avec cet appareil.



NON AUTORISÉ

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

AVERTISSEMENT!



CORDONS PROLONGATEURS

L'appareil est doté d'un cordon d'alimentation relativement court. Cela évite qu'il ne s'emmêle ou que l'on trébuche.

Vous pouvez utiliser un cordon prolongateur si vous usez de prudence.

Si vous utilisez un cordon prolongateur :

- 1** La capacité nominale indiquée sur le cordon prolongateur doit être au moins aussi élevée que la capacité nominale de l'appareil.
- 2** Le cordon doit comporter 3 conducteurs (un conducteur de mise à la terre) et il doit être branché dans une prise à 3 alvéoles.
- 3** On doit placer le cordon de telle manière qu'il ne pende pas sur le bord du plan de travail ou d'une table; sinon un enfant pourrait le tirer ou il pourrait faire trébucher quelqu'un.

Si vous utilisez un cordon prolongateur, la lampe du four peut clignoter et le son du ventilateur peut changer lorsque le four fonctionne. La durée de cuisson nécessaire peut également augmenter.

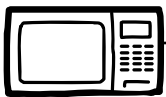
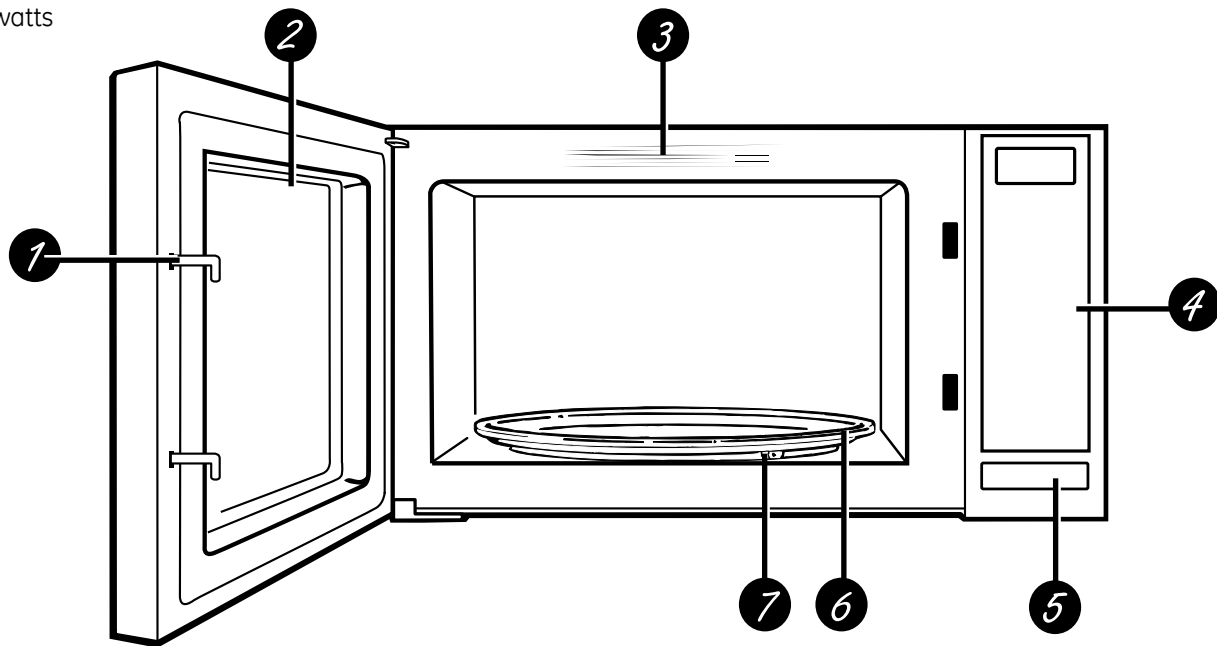


LISEZ ATTENTIVEMENT ET RESPECTEZ CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Les caractéristiques et l'aspect présentés dans ce manuel peuvent varier selon le modèle.

1 000 watts



Caractéristiques du four

1 *Loquets de la porte.*

2 *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.

3 *Guide pratique.*

4 *Tableau de commande tactile avec affichage.*

5 *Bouton d'ouverture de la porte.* Appuyez sur le bouton d'ouverture pour ouvrir la porte.

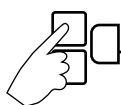
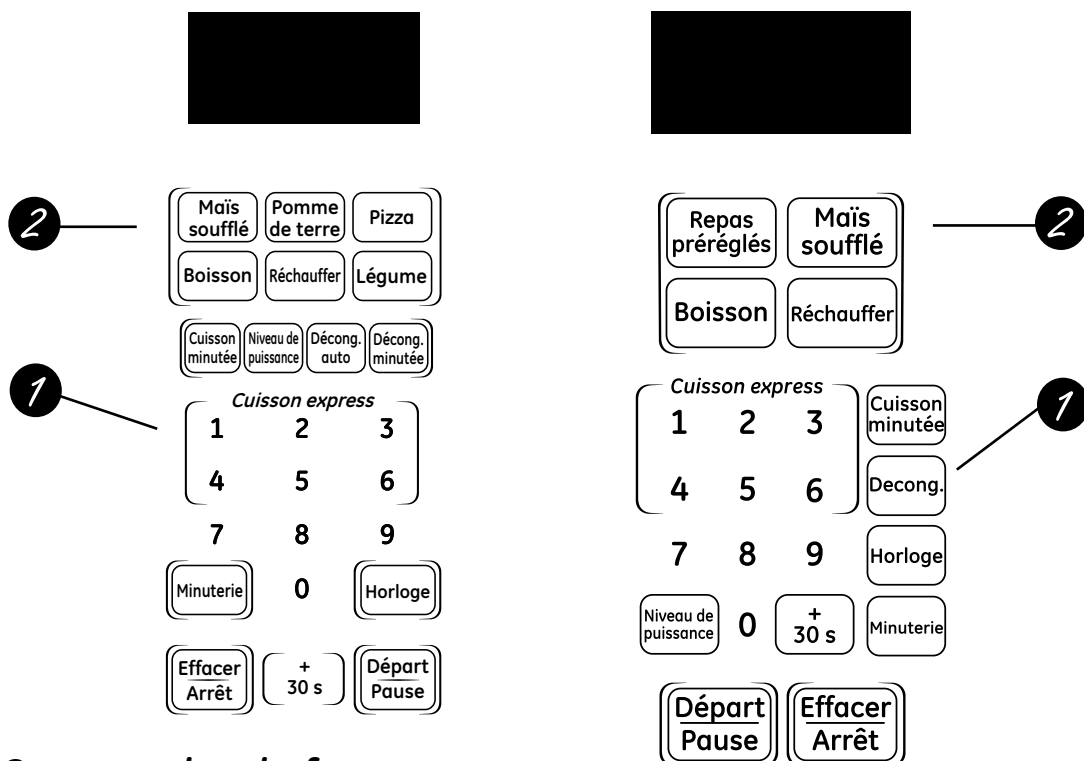
6 *Plateau tournant amovible.* Le plateau tournant et son support **doivent** être en place lorsque vous utilisez le four. Vous pouvez retirer le plateau tournant pour le nettoyage.

7 *Support amovible.* Le support du plateau tournant doit être en place lorsque vous utilisez le four.

REMARQUE : On trouve la plaque signalétique, les ouvertures d'évent et la lampe du four sur les parois internes du four à micro-ondes.

Caractéristiques de votre four à micro-ondes.

Il est possible de programmer la durée de cuisson, la température ou d'autres fonctions pratiques du four. Les caractéristiques ne sont pas toutes disponibles pour chaque modèle.



Commandes du four

Avant de commencer, consultez le guide pratique (les caractéristiques peuvent varier selon les modèles).

1 Fonctions minutées

Appuyez sur	Entrez
CUISSON MINUTÉE Appuyez sur les touches numériques	La durée de la cuisson
DÉCONG. MINUTÉE	La durée de la décongélation
NIVEAU DE PUISSANCE	Un niveau de puissance entre 10 et 1
CUISSON EXPRESS	Mise en marche immédiate!

2 Fonctions pratiques

Appuyez sur	Entrez	Option
MAÏS SOUFLÉ Appuyez une fois ou deux	Mise en marche immédiate!	3 oz ou 3,5 oz (85 g ou 100 g)
BOISSON Appuyez une fois, deux fois, trois fois ou quatre fois	Mise en marche immédiate!	4 oz, 8 oz, 12 oz, ou 16 oz (118 mL, 236 mL, 355 mL, ou 473 mL)
RÉCHAUFFER Appuyez une fois	Entrez le code de l'aliment voir le Guide de cuisson	
CUISSON MINUTÉE Appuyez une fois	Entrez la durée de cuisson	
DÉCONG. MINUTÉE	Entrez la durée de décongélation	
PIZZA Appuyez de une à quatre fois	Mise en marche immédiate!	

Cuisson
minutéeNiveau de
puissance**Cuisson express**

1 2 3

4 5 6

7 8 9

0

Départ
Pause**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 sur **CUISSON MINUTÉE**, puis entrez la durée de cuisson.
- 2** Appuyez sur **NIVEAU DE PUISSANCE**, puis sélectionnez un niveau de puissance entre 10 et 1.
- 3** 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. La plupart des cuissons seront effectuées au niveau 10 qui émet des micro-ondes 100 % du temps. Au **niveau de puissance 10** les aliments cuisent plus vite, mais il faut les remuer ou les retourner plus souvent. L'utilisation d'un niveau de puissance inférieur permet une cuisson plus uniforme et vous n'avez pas à remuer ou retourner les aliments aussi souvent. L'utilisation d'une des puissances de chauffage réduites peut améliorer le goût, la saveur, la texture ou l'apparence de certains aliments. Diminuez le niveau de puissance si vous faites cuire des aliments qui ont tendance à déborder, comme les pommes de terre à la normande.

Une période d'attente, après la période de cuisson au four à micro-ondes, favorise une distribution uniforme de la chaleur au sein de l'aliment. Prenez par exemple le **niveau de puissance 3** pour la décongélation : Si l'énergie des micro-ondes n'était pas arrêtée, l'extérieur de l'aliment 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.

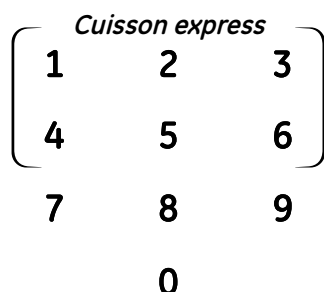
Moyen 5 : Cuisson lente pour attendrir la viande comme les ragoûts et les coupes de viande moins tendres.

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.

Fonctions minutées.

Cuisson
minutée



Départ
Pause

Cuisson minutée

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

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

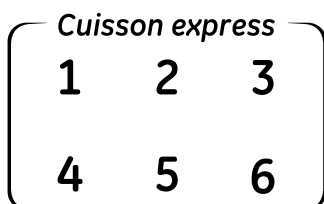
1 Appuyez sur **CUISSON MINUTÉE**.

2 Entrez la durée de cuisson.

3 Appuyez sur **DÉPART**.

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



Moyen rapide pour sélectionner une durée de cuisson 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 1 à 10.

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

+
30 s

+ 30 s

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.

Repas préréglés

Cuisson express		
1	2	3
4	5	6
7	8	9
0		

Fonction Repas préréglés (certains modèles)

Cette fonction vous permet de cuire des aliments santé selon le nombre de portions.

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

- 1** Appuyez sur la touche **REPAS PRÉRÉGLÉS**.
- 2** Entrez le code de nourriture Reportez-vous au Guide Repas préréglés ci-dessous pour obtenir les codes d'aliments.
- 3** Entrez le nombre de portions (1 à 4). Le four démarrera immédiatement.

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 pour la fonction Repas préréglés

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

Entrez le code	Choix d'aliment	Nombre de portions disponibles	Onces par portion
1	Riz	1-4	4 oz (118 mL) par portion
2	Gruau	1-4	4 oz (118 mL) par portion
3	Pâtes	1-4	4 oz (118 mL) par portion
4	Asperges	1-4	4 oz (118 mL) par portion
5	Brocoli	1-4	4 oz (118 mL) par portion
6	Haricots verts	1-4	4 oz (118 mL) par portion
7	Maïs	1-4	4 oz (118 mL) par portion
8	Pomme de terre	1-4	4 oz (118 mL) par portion
9	Pois verts	1-4	4 oz (118 mL) par portion

Fonctions minutées.

Décong.
minutée

Cuisson express

1	2	3
4	5	6
7	8	9
	0	

Départ
Pause

Décongélation minutée (certains modèles)

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 automatique** est expliquée dans la section *Fonctions pratiques*.)

1 Appuyez sur **DÉCONG. MINUTÉE**.

2 Entrez la durée de décongélation.

3 Appuyez sur **DÉPART**.

4 Retournez l'aliment à la moitié de la décongélation.

5 Appuyez sur **DÉPART**.

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 (10).

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 automatique**. Assurez-vous que les grosses pièces de viande sont complètement décongelées avant de les cuire.
- Un aliment décongelé doit être froid, mais uniformément tendre. Si les aliments comportent encore des zones congelées, remettez-les brièvement dans le four à micro-ondes ou attendez quelques minutes.

Guide de décongélation

Aliment	Durée	Remarques
Pains, gâteaux Petits pains divers (1) Brioches (approx. 12 oz/340 g)	1/4 min 2 à 4 min	Redispirez à mi-cuisson.
Poisson et fruits de mer Filets, surgelés (1 lb/454 g) Crustacés, petits morceaux (1 lb/450 g)	6 à 9 min 3 à 7 min	Placez-les dans la casserole. À la moitié de la décongélation, retournez et séparez.
Fruits Sachet en plastique ¹ à 21 à 5 min (paquet de 10 oz/283 g)		
Viande Bacon (1 lb/454 g) Saucisses de Francfort (1 lb/454 g)	2 à 5 min 2 à 5 min	Placez l'emballage non ouvert dans le four. Laissez reposer pendant 5 minutes après la décongélation. Placez l'emballage non ouvert dans le four. Faites chauffer jusqu'à ce que les saucisses se détachent. Si nécessaire, laissez reposer pendant 5 minutes pour terminer la décongélation.
Viande hachée (1 lb/454 g) Rôtis : bœuf, agneau, veau, porc	4 à 6 min 9 à 13 min par lb/454 g	Retournez la viande à la moitié de la décongélation. Retournez la viande à la moitié de la décongélation..
Biftecks, côtelettes et escalopes	4 à 8 min par lb/454 g	Placez la viande déballée dans un plat de cuisson. Retournez-la à la moitié de la décongélation et couvrez les parties tièdes avec du papier d'aluminium. Lorsque la durée est écoulée, séparez les morceaux à l'aide d'un couteau. Laissez reposer pour compléter la décongélation.
Volaille Poulet à griller, en morceaux (2½ à 3 lb/1,1 à 1,4 kg)	14 à 20 min	Placez le poulet non déballé dans un plat. À la moitié de la décongélation, déballez-le et retournez-le. Lorsque la durée est écoulée, séparez les morceaux et placez-les dans un plat de cuisson. Faites chauffer de 2 à 4 minutes de plus, au besoin. Laissez reposer quelques minutes pour terminer la décongélation.
Poulet entier (2½ à 3 lb/1,1 à 1,4 kg)	20 à 25 min	Placez le poulet non déballé dans un plat. À la moitié de la décongélation, déballez-le et retournez-le. Couvrez les parties tièdes avec du papier d'aluminium. Pour terminer la décongélation, faites couler de l'eau froide à l'intérieur du poulet jusqu'à ce que vous puissiez enlever les abats.
Poulet de Cornouailles	7 à 13 min par lb/454 g	Placez le poulet déballé dans le four, la poitrine sur le dessus. Retournez à la moitié de la décongélation. Faites couler de l'eau froide dans la cavité jusqu'à ce que vous puissiez enlever les abats.
Poitrine de dinde (4 à 6 lb/1,8 à 2,7 kg)	3 à 8 min par lb/454 g	Placez la poitrine déballée dans un plat allant au four à micro-ondes, la poitrine en dessous. À mi-décongélation, retournez-la et couvrez les parties tièdes avec du papier d'aluminium. Terminez la décongélation. Laissez reposer pendant 1 à 2 heures au réfrigérateur pour terminer la décongélation.

Maïs soufflé

Utilisez uniquement des emballages de maïs soufflé de 3 à 3,5 oz (85 à 100 g) pour four à micro-ondes.

Maïs soufflé

Pour utiliser la fonction **Maïs soufflé** :

- 1** Suivez les instructions sur l'emballage. Servez-vous de la fonction **Cuisson minutée** si le sachet pèse moins de 1,75 oz (50 g) ou plus de 3,5 oz (100 g). Placez le sachet de maïs soufflé au centre du four à micro-ondes.
- 2** Appuyez sur la touche **MAÏS SOUFFLÉ** une fois pour un emballage de 3 oz (85 g) et deux fois pour un emballage de 3,5 oz (100 g). Le four se met en marche immédiatement.

Réchauffer

Réchauffage

- 1** Appuyez sur la touche **RÉCHAUFFER**.
- 2** Entrez le code de nourriture Reportez-vous au Guide de cuisson ci-dessous pour obtenir la fonction Réchauffer.
- 3** Entrez le nombre de portions (1 à 4). Le four démarrera immédiatement.

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 pour la fonction **RÉCHAUFFER**

Entrez le code	Choix d'aliment	Nombre de portions disponibles	Onces par portion
1	Pâtes	1-4	4 oz (118 mL) par portion
2	Viandes	1-4	4 oz (118 mL) par portion
3	Légumes	1-4	4 oz (118 mL) par portion
4	Boisson	1-4	4 oz (118 mL) par portion
5	Sauces	1-4	4 oz (118 mL) par portion
6	Assiette		4 oz (118 mL) par portion

Boisson

Boisson

Pour utiliser la fonction **Boisson** :

Appuyez sur la touche **BOISSON**. Le four se réglera automatiquement pour chauffer 4 oz (118 mL) de boisson. Le four se met en marche immédiatement.

Si vous souhaitez changer la quantité de boisson à chauffer :

1 Appuyez plusieurs fois sur la touche **BOISSON** pour sélectionner la quantité de boisson à réchauffer :

Onces par portion
4 onces (118 mL)
8 onces (237 mL)
12 onces (355 mL)
16 onces (473 mL)

2 Le four se met en marche immédiatement.

Lors de l'emploi de la fonction Boisson, le liquide soumis au chauffage peut devenir très chaud. Vous devez manipuler le récipient avec prudence.

Pizza

Pizza (certains modèles)

Pour utiliser la fonction **Pizza** :

Appuyez sur la touche **PIZZA**. Le four se réglera automatiquement pour chauffer 1 portion de pizza. Le four se met en marche immédiatement.

Si vous souhaitez ajuster le four pour la cuisson d'un plus grand nombre de portions :

1 Appuyez plusieurs fois sur la touche **PIZZA** pour sélectionner le nombre de pointes de pizza :

Nombre de portions
1 pointe de pizza
2 pointes de pizza
3 pointes de pizza
4 pointes de pizza

2 Le four se met en marche immédiatement.

Pomme de terre

Pomme de terre (certains modèles)

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

- 1 Appuyez plusieurs fois sur la touche **POMME DE TERRE** pour sélectionner l'une des portions de pomme de terre (1 à 4). Le four se met en marche immédiatement.

Légume

Légume (certains modèles)

Pour utiliser la fonction **Légumes** :

- 1 Appuyez sur la touche **LÉGUME**.
- 2 Entrez le code du légume. Reportez-vous au Guide de cuisson des légumes ci-dessous pour obtenir les codes.
- 3 Entrez le nombre de portions (1 à 4). Le four démarrera immédiatement.

Guide de cuisson pour la fonction LÉGUME

Code du légume	Type de légumes	Nombre de portions disponibles	Onces par portion
1	Frais	1 à 4 portions	4 oz (118 mL) par portion
2	Surgelé	1 à 4 portions	4 oz (118 mL) par portion
3	En conserve	1 à 4 portions	4 oz (118 mL) par portion

Décong. auto

Decong.

Départ Pause

Décongélation automatique ou décongélation

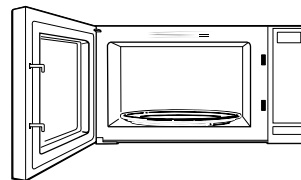
Utilisez la fonction **Décongélation automatique/Décongélation** pour décongeler des pièces de viande, de la volaille et du poisson pesant jusqu'à 6 lb (2,7 kg). Utilisez la fonction **Décongélation minutée** (certains modèles) pour la plupart des autres produits alimentaires surgelés.

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

- 1 Appuyez sur **DÉCONG. AUTO/DÉCONG.** Utilisez les touches numériques pour sélectionner le poids de l'aliment à décongeler (entre 1 et 6 lb/454 g et 2,7 kg).
- 2 Appuyez sur **DÉPART.**

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

Un guide pratique se trouve à l'intérieur de la façade du four.



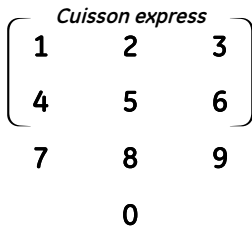
- Retirez la viande de son emballage et placez-la sur un plat allant au four à micro-ondes.
- Lorsque le four émet un signal sonore, retournez l'aliment. Retirez la viande décongelée du four ou protégez les parties tièdes avec de petits morceaux de papier d'aluminium.
- Vous devez laisser reposer la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

Autres caractéristiques.



Horloge (horloge sur 12 heures)

Appuyez sur cette touche pour entrer l'heure.



- 1** Appuyez sur **HORLOGE**.
- 2** Entrez l'heure exacte.
- 3** Appuyez sur **HORLOGE**.



Pause

La touche **DÉPART/PAUSE** permet d'interrompre la cuisson sans avoir à ouvrir la porte ou effacer l'écran. Appuyez sur **DÉPART/PAUSE** de nouveau pour remettre le four en marche.



Verrouillage pour enfants

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

Pour désactiver ou réactiver les commandes, appuyez sur la touche **EFFACER/ARRÊT** et maintenez-la enfoncée pendant environ trois secondes. Lorsque le tableau de commande est verrouillé, le voyant lumineux de verrouillage est allumé.



Minuterie

Cette touche permet d'effectuer les opérations suivantes :

- Elle sert de minuterie.
- Elle peut être utilisée pour programmer un temps de repos après la décongélation.

Fonction de minuterie

La minuterie fonctionne sans l'énergie des micro-ondes.

- 1** Appuyez sur **MINUTERIE**.
- 2** Entrez la durée du décompte.
- 3** Appuyez sur **MINUTERIE**. Lorsque la durée est terminée, la minuterie émet un signal sonore.

Terminologie de la cuisson au four à micro-ondes.

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



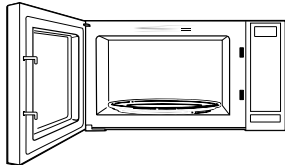
Conseils utiles

De temps à autre, pour garder une odeur fraîche, vous pouvez essuyer l'intérieur avec un linge imbibé d'une solution d'eau et de bicarbonate de soude.

Débranchez le cordon avant de nettoyer une partie quelconque de ce four.

Nettoyage de l'intérieur du four

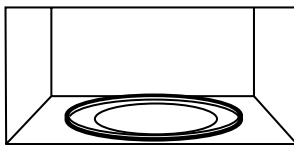
Parois verticales, sole, hublot interne, composants métalliques et pièces en plastique de la porte



Certaines éclaboussures peuvent être enlevées avec un essuie-tout, d'autres doivent être essuyées avec un linge 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.

Pour nettoyer la surface de la porte et la surface du four qui vient en contact avec la porte, utilisez des savons ou des détergents doux et non abrasifs et une éponge ou un linge doux. Rincez avec un chiffon humide et séchez.

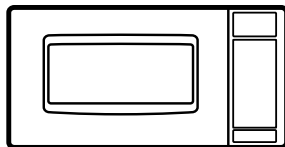
N'utilisez jamais de nettoyant commercial pour four sur aucune partie de votre four à micro-ondes.



Plateau tournant et support amovibles

Pour éviter de le briser, ne placez pas le plateau tournant dans de l'eau juste après une 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. Veillez à ne jamais faire fonctionner le four si le plateau tournant et son support ne sont pas en place.

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'aspect du four à micro-ondes.

Caisse

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

Tableau de commande et porte

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 en papier peuvent également le rayer.

Surface de la porte

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

Cordon d'alimentation

Si le cordon est sale, débranchez-le et lavez-le avec un linge humide. Pour les taches rebelles, vous pouvez utiliser de l'eau savonneuse, mais assurez-vous de rincer le cordon avec un chiffon humide et de bien le sécher avant de le rebrancher.

Surfaces en acier inoxydable (certains modèles)

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

Pour nettoyer la surface en acier inoxydable, utilisez un chiffon chaud, humide et un détergent doux convenant aux surfaces en acier inoxydable. Utilisez un chiffon propre, chaud et humide pour retirer le savon. Séchez à l'aide d'un chiffon propre et sec. Frottez toujours doucement et dans le sens du grain.

Dépannage.

Problème	Causes possibles	Solutions
Le four ne fonctionne pas.	Un fusible de votre domicile être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	• Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Surtension.	• Débranchez, puis rebranchez le cordon d'alimentation du four.
	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 et fermez-la bien.
Tableau de commande éclairé, mais le four ne fonctionne pas.	Porte mal refermée.	• Ouvrez la porte et fermez-la bien.
	Vous n'avez pas appuyé sur DÉPART avoir entré le choix de cuisson.	• Appuyez sur DÉPART .
	Une autre sélection a déjà été entrée et on n'a pas appuyé sur la touche EFFACER/ARRÊT pour l'annuler.	• Appuyez sur EFFACER/ARRÊT .
	On a appuyé sur la touche EFFACER/ARRÊT accidentellement.	• Réglez de nouveau le programme de cuisson et appuyez sur DÉPART .
Les commandes du four ne fonctionnent pas.	Les commandes ont été verrouillées. (Lorsque le tableau de commande est verrouillé, le voyant lumineux de verrouillage est allumé.)	• Appuyez sur la touche EFFACER/ARRÊT et maintenez-la enfoncée pendant environ 3 secondes pour déverrouiller le tableau.

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

- De la vapeur s'échappe de la porte.
- Vous voyez un reflet de lumière autour de la porte ou du caisson externe.
- 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.

Notes.



Toutes les réparations sous garantie sont effectuées par nos Centres de réparation ou par nos réparateurs agréés Customer Care® durant les heures normales de travail. Pour obtenir un service, composez le 1-800-561-3344.

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

Pour la période de : **Mabe remplacera :**

Un an

À compter de la date d'achat d'origine

Tout four à micro-ondes qui se révèle défectueux en raison d'un vice de matériau ou de fabrication.

Ce que Mabe ne couvre pas :

- Toute visite à votre domicile pour vous expliquer le fonctionnement de l'appareil.
- Une mauvaise installation.
- 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.
- 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 à vos biens personnels par une défectuosité possible de cet appareil.

Veillez lire votre Manuel d'utilisation.

Pour toute question concernant le fonctionnement de l'appareil, contactez votre détaillant ou notre bureau des Relations avec les consommateurs à l'adresse indiquée ci-dessous ou appelez sans frais :

Mabe Canada Inc.
1-800-561-3344
Service des renseignements aux consommateurs

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

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

Garant : Mabe Canada Inc.

Si vous avez des questions concernant la présente garantie, écrivez à :
Consumer Relations Manager - Mabe Canada Inc.
1 Factory Lane, Suite 310, Moncton N.-B. E1C 9M3.

Numéros de téléphone du service après-vente.



Service de réparation à domicile

1-800-561-3344

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



Garantie de satisfaction

Si vous n'êtes pas satisfait du service offert par Mabe, voici la marche à suivre. **D'abord**, communiquez avec ceux qui ont réparé votre appareil. **Ensuite**, si vous n'êtes toujours pas satisfait, écrivez en donnant tous les détails (y compris votre numéro de téléphone) à :

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