



# Four à micro-ondes

**Sécurité** .....2-9

## **Utilisation**

Autres caractéristiques .....22, 23

Caractéristiques de votre

four à micro-ondes .....10-13

Fonctions de cuisson automatique .....19-21

Fonctions à durée programmée .....15-18

Entretien et nettoyage .....25, 26

Niveaux de puissance .....14

Terminologie de la cuisson

aux micro-ondes .....24

**Conseils de dépannage** .....27, 28

Situations normales .....28

## **Service à la clientèle**

Enregistrement du produit .....29, 30

Garantie .....31

Service à la clientèle .. Dernière de couverture

**Manuel de  
l'utilisateur**

JES1142 WPC

JES1142 BPC

**Inscrivez ci-dessous les  
numéros de modèle et de série :**

**N° du modèle** \_\_\_\_\_

**N° de série** \_\_\_\_\_

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



## MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.

### LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.

## ⚠ AVERTISSEMENT!

Pour votre sécurité, les renseignements contenus dans ce manuel doivent être suivis à la lettre afin de réduire les risques d'incendie ou d'explosion, de choc électrique, ou pour prévenir des dommages, des blessures, ou même la mort.

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



- **N'essayez pas** de faire fonctionner ce four à micro-ondes lorsque la porte est ouverte, puisque cela pourrait entraîner une exposition nocive aux micro-ondes. Il est important de ne jamais essayer de forcer ou modifier le système de verrouillage de sécurité.
- **Ne placez pas** d'objets entre la porte et la surface avant du four. Ne laissez pas de saleté ou de résidus de produits nettoyants s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- **Ne faites pas fonctionner** le four s'il est endommagé. Il est très important que la porte ferme bien et que les pièces suivantes ne soient pas endommagées :
  - 1 la porte (tordue),
  - 2 les charnières et loquets (cassés ou desserrés),
  - 3 les joints et surfaces d'étanchéité.
- **Seul un technicien qualifié** doit réparer ou régler votre four à micro-ondes.



## MESURES DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, veuillez suivre attentivement les mesures de sécurité de base :

- Lisez et respectez les mesures de sécurité spécifiques de la section *Précautions pour éviter une éventuelle exposition excessive aux micro-ondes.*
- Cet électroménager doit être mis à la terre. Branchez-le à une prise de courant convenablement mise à la terre. Référez-vous à la section *Mise à la terre* de l'appareil à la page 8.
- Installez ou localisez cet appareil en respectant les directives fournies dans les Instructions d'installation.
- Assurez-vous de placer l'avant de la porte à 7,6 cm (3 po) ou plus du bord du comptoir pour éviter que l'appareil bascule accidentellement durant son utilisation normale.

*Cet appareil doit être utilisé uniquement aux fins prévues et décrites dans le manuel de l'utilisateur.*

- Ce four à micro-ondes n'est pas approuvé ou testé pour une utilisation en mer.
- N'installez pas cet appareil au-dessus d'un évier.
- N'installez pas ce four à micro-ondes au-dessus ou près d'un appareil de chauffage ou de cuisson.
- Ne rangez rien directement sur le dessus du four à micro-ondes lorsqu'il est en cours de fonctionnement.
- Ne faites pas fonctionner cet appareil si la fiche ou le cordon est endommagé, s'il ne fonctionne pas adéquatement, ou s'il a été endommagé ou est tombé.
- Ne couvrez pas ou ne bloquez pas les ouvertures de l'appareil.
- Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné, tel qu'il est décrit dans le présent manuel. N'utilisez pas de substances chimiques ou corrosives dans cet appareil. Ce four à micro-ondes a été conçu spécifiquement pour chauffer, sécher ou cuire des aliments et non pour être utilisé en laboratoire ou à des fins industrielles.
- Ne rangez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas ce four à proximité de l'eau, par exemple près d'une piscine, d'un évier, ou dans des endroits semblables.
- Gardez le cordon loin des surfaces chaudes.
- Ne plongez pas le cordon ou la fiche dans l'eau.
- Ne laissez pas le cordon pendre du dessus de la table ou du comptoir.
- Pour réduire les risques d'incendie à l'intérieur du four :
  - Ne faites pas trop cuire les aliments. Surveillez la cuisson de près si vous utilisez du papier, du plastique ou d'autres matières inflammables dans votre four pendant la cuisson.
  - Enlevez les attaches métalliques et les poignées en métal des contenants en papier ou en plastique avant de les mettre dans le four.
  - Ne rangez rien à l'intérieur du four. Ne laissez pas de produits en papier, ustensiles de cuisine ou aliments dans le four lorsqu'il 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 le courant en enlevant le fusible ou en déclenchant le disjoncteur. Si vous ouvrez la porte, les flammes risquent de se propager.
- Voyez les directives concernant le nettoyage des surfaces dans la section *Entretien et nettoyage du four à micro-ondes* du présent manuel.
- Seul un technicien qualifié doit réparer cet appareil. Communiquez avec le bureau de service après-vente le plus près si votre appareil doit être vérifié, réparé ou réglé.
- Comme avec tout autre appareil électrique, surveillez de près les enfants qui s'en servent.

**MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.****LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.****⚠ AVERTISSEMENT!****ÉTINCELLES**

*Si vous apercevez des étincelles, appuyez sur la touche **ARRÊT** et corrigez le problème.*

La formation d'un arc est la façon qu'ont les micro-ondes de produire des étincelles dans le four. Ceci est imputable aux causes suivantes :

- Un article de métal ou du papier d'aluminium est en contact avec les parois du four.
- Le papier d'aluminium n'épouse pas bien la forme de l'aliment (les bords relevés agissent comme des antennes).
- Des articles en métal, comme des attaches, les broches utilisées pour la volaille ou les garnitures dorées des assiettes, se trouvent dans le four.
- Des essuie-tout en papier recyclé contenant de petites particules de métal sont employés dans le four à micro-ondes.

**ALIMENTS**

- Ne préparez pas de maïs soufflé dans votre four à micro-ondes, à moins d'utiliser un grille-maïs spécialement conçu à cette fin ou du maïs soufflé pour la cuisson aux micro-ondes.
- Certains aliments comme les œufs dans leur coquille et les récipients scellés – par exemple des pots en verre fermés – peuvent éclater s'ils sont chauffés dans le four à micro-ondes et risquent de vous blesser.
- Il n'est pas recommandé de faire bouillir des œufs dans le four à micro-ondes. La pression qui se crée dans le jaune fera éclater l'œuf et pourrait causer des blessures.
- Le fait de laisser fonctionner le four à micro-ondes pendant plus d'une minute ou deux sans placer d'aliment à l'intérieur peut endommager le four et provoquer un incendie. Cela augmente la température autour du magnétron et peut affecter la durée de vie de votre four.
- Percez la « peau » qui recouvre certains aliments, comme les pommes de terre, les saucissons fumées, les saucissons, les tomates, les pommes, le foie de poulet et autres abats, 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 au-delà de leur point d'ébullition et cela sans formation de bulles. L'ébullition ou la formation de bulles peuvent ne pas être visibles quand le récipient est retiré du four à micro-ondes.*

**LE LIQUIDE TRÈS CHAUD PEUT SE METTRE À BOUILLIR SOUDAINEMENT ET DÉBORDER DU RÉCIPIENT LORSQU'ON LE DÉPLACE OU LORSQU'ON Y PLONGE UN USTENSILE COMME UNE CUILLÈRE.**

Pour réduire le risque de blessure :

- Ne surchauffez pas le liquide.
  - Remuez le liquide au départ et vers le milieu de la période de chauffage.
  - N'utilisez qu'un récipient à parois verticales et à goulot étroit.
  - Une fois le récipient chauffé, laissez-le reposer dans le four à micro-ondes pendant une courte période avant de le retirer.
  - Faites très attention lorsque vous insérez une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.
- Ne faites pas chauffer d'aliments pour bébé dans des pots en verre, même si le couvercle a été enlevé. Assurez-vous que tous les aliments pour bébé sont bien cuits. Remuez les aliments pour répartir la chaleur uniformément. Lorsque vous réchauffez du lait maternisé (formule), ne le faites pas bouillir, vous éviterez des brûlures. La température du lait peut être plus élevée que celle du contenant. Vérifiez toujours la température du lait avant de le donner au bébé.
  - Ne faites pas décongeler de boissons surgelées dans des bouteilles à goulot étroit (surtout des boissons gazeuses). Il peut se créer une pression, même si le bouchon a été enlevé. Le contenant pourrait éclater et causer des blessures.
  - Les aliments chauds et la vapeur peuvent causer des brûlures. Soyez prudent lorsque vous ouvrez un contenant d'aliments chauds, y compris les sacs de maïs soufflé, les sachets de cuisson et les boîtes. Pour éviter toute blessure, éloignez la vapeur de votre visage et de vos mains.
  - Évitez de trop faire cuire les pommes de terre. Elles pourraient se déshydrater et prendre feu, ce qui endommagerait votre four.
  - Faites bien cuire la viande et la volaille – la température INTERNE de la viande doit s'élever à au moins 70 °C (160 °F), et celle de la volaille à au moins 80 °C (180 °F). La cuisson à ces températures protège habituellement contre les intoxications alimentaires.

## MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.

### LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.

## ⚠ AVERTISSEMENT!

### USTENSILES DE CUISSON CONVENANT AUX MICRO-ONDES



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

- Si vous n'êtes pas certain qu'un ustensile de cuisine convienne aux micro-ondes, faites l'essai suivant : versez 240 mL (une tasse) d'eau dans une tasse graduée en verre. Placez-la dans le four, à l'intérieur ou à côté de l'ustensile que vous désirez vérifier. Faites fonctionner le four à la puissance maximale pendant 1 minute. Si l'ustensile est chaud, il est préférable de ne pas l'utiliser dans le four à micro-ondes.

Si l'ustensile ne devient pas chaud et que seule l'eau dans la tasse est chaude, c'est que votre ustensile peut être utilisé dans le four à micro-ondes.

- Si vous utilisez un thermomètre à viande pendant la cuisson, assurez-vous qu'il convient à la cuisson aux micro-ondes.
- N'utilisez pas de produits en papier recyclé dans votre four. Les essuie-tout, les serviettes et le papier ciré recyclés 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 s'enflammer.

- Certains plats en styromousse (comme ceux qui sont utilisés pour l'emballage de la viande) ont un fond incrusté d'une mince bande en métal. Durant la cuisson, cette bande peut brûler le fond du four et enflammer un essuie-tout.
- Ne faites pas sécher de journaux dans votre four à micro-ondes.
- Les différents types de pellicule en plastique ne conviennent pas tous aux micro-ondes. Vérifiez les renseignements sur l'emballage avant de les utiliser.
- Vous pouvez couvrir les récipients à l'aide d'un essuie-tout, de papier ciré ou d'une pellicule en plastique afin de conserver l'humidité et d'éviter les éclaboussures. Cependant, disposez la pellicule de façon à permettre à la vapeur de s'échapper.
- Les ustensiles de cuisine peuvent devenir chauds en raison du transfert de chaleur produit par les aliments chauffés. Il peut s'avérer nécessaire d'utiliser des mitaines de four pour les manipuler.

- Les sacs à « bouillir » et les sacs en plastique fermés hermétiquement doivent être entaillés ou percés suivant les directives de l'emballage. Sinon, le sac peut éclater pendant ou immédiatement après la cuisson et causer des blessures. De plus, les contenants en plastique doivent être au moins partiellement ouverts, puisque le couvercle forme une jointure étanche. Lorsque vous utilisez des contenants couverts hermétiquement d'une pellicule en plastique, enlevez-la avec précaution et éloignez la vapeur de votre visage et de vos mains.
- Utilisez le papier d'aluminium uniquement selon les directives données dans le présent manuel. Vous pouvez faire cuire les repas surgelés dans leur plat d'aluminium si celui-ci mesure moins de 1,9 cm (3/4 po) de hauteur. Enlevez le couvercle métallique et remettez le plat dans sa boîte. Lorsque vous utilisez du papier d'aluminium dans le four, éloignez-le d'au moins 2,5 cm (1 po) des parois du four.
- Ustensiles de cuisine en plastique – Les ustensiles en plastique conçus pour la cuisson aux micro-ondes sont très utiles, mais doivent être utilisés avec précaution. Même le plastique conçu pour la cuisson aux micro-ondes peut s'avérer moins résistant à la chaleur excessive que le verre ou la céramique. Il peut ramollir ou même brûler s'il est soumis à de courtes périodes de cuisson excessive. Lorsque la période de chauffage se prolonge, l'aliment et l'ustensile peuvent même s'enflammer.

*Observez les règles suivantes :*

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

## MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.

### LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.

## **⚠ AVERTISSEMENT!**

*Le mauvais usage de la broche de mise à la terre peut causer un risque de choc électrique.*



## MISE À LA TERRE DE L'APPAREIL

Cet appareil doit être mis à la terre. Lorsqu'un court-circuit se produit, la mise à la terre réduit les risques de chocs électriques en permettant l'acheminement du courant vers la terre.

L'appareil est doté d'un cordon d'alimentation comportant un conducteur de mise à la terre et une fiche de branchement à trois broches, pour mise à la terre. On doit brancher la fiche sur une prise de courant de même configuration, convenablement installée et mise à la terre.

En cas d'incertitude quant à la qualité de la mise à la terre de l'appareil ou de l'installation électrique, consultez un électricien qualifié.

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

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

Nous ne recommandons pas l'utilisation d'un cordon de rallonge avec cet appareil. Si le cordon est trop court, demandez à un électricien qualifié ou à un technicien de service après-vente d'installer une prise près de l'appareil. (Voir la section **AVERTISSEMENT- RALLONGES**.)

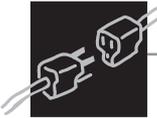
Pour un fonctionnement optimum, branchez cet appareil dans sa propre prise électrique pour éviter que les lampes ne clignotent, les fusibles ne sautent ou le disjoncteur ne se déclenche.



## FICHES D'ADAPTATION

**Les fiches d'adaptation ne sont pas permises au Canada.**

## **⚠ AVERTISSEMENT!**



## RALLONGES

L'appareil est doté d'un cordon d'alimentation relativement court; ceci réduit le risque d'emmêlement ou de trébuchement que peut susciter un cordon d'alimentation long.

L'utilisation prudente d'une rallonge est possible.

Dans le cas de l'emploi d'une rallonge :

- 1 Les paramètres d'homologation électrique de la rallonge doivent être au moins égaux à ceux de l'appareil.
- 2 La rallonge doit comporter 3 conducteurs (un conducteur de mise à la terre) et une fiche à 3 broches.
- 3 On doit placer la rallonge de telle manière qu'elle ne pende pas sur le bord d'un plan de travail ou d'une table; sinon un enfant pourrait la tirer, ou elle pourrait faire trébucher.

Lors de l'utilisation d'une rallonge, la lampe de la cavité du four peut vaciller et le son du ventilateur peut varier lorsque le four fonctionne. La durée de cuisson nécessaire peut être également augmentée.

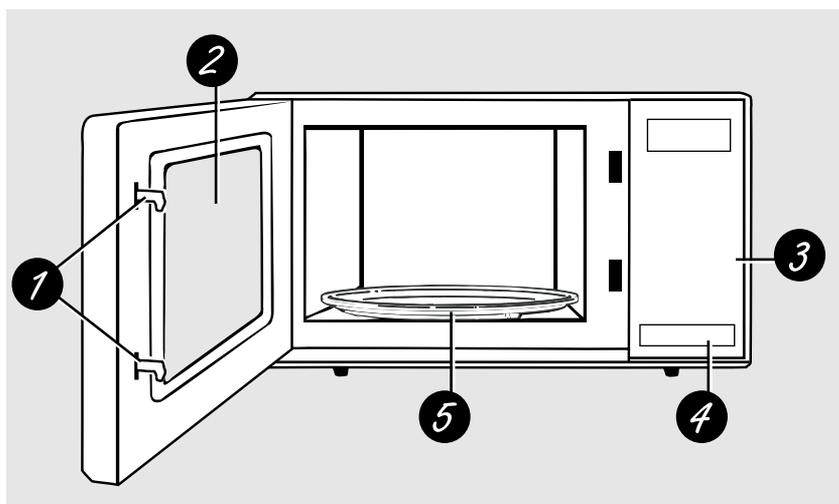


**LISEZ ATTENTIVEMENT ET SUIVEZ CES  
CONSEILS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS.**

**CONSERVEZ CES DIRECTIVES.**

## Caractéristiques de votre four à micro-ondes

Dans tout ce manuel, les caractéristiques et l'aspect peuvent varier du modèle en votre possession.





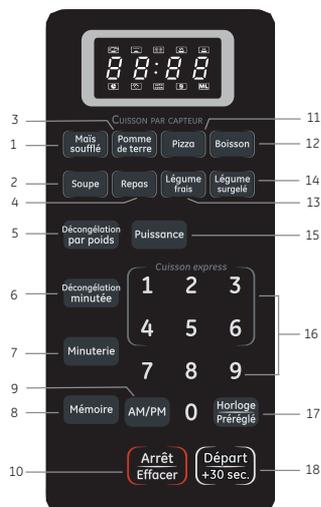
## Caractéristiques du four

- 1 **Loquets de la porte.**
- 2 **Hublot, avec une grille métallique.** La grille métallique permet l'observation du mets durant la cuisson tandis que les micro-ondes demeurent confinées à l'intérieur du four.
- 3 **Tableau de commande, avec afficheur.**
- 4 **Bouton d'ouverture.** Enfoncez le bouton pour ouvrir la porte.
- 5 **Plateau tournant amovible.** Il faut que le plateau tournant et son support **soient** en place lors de toute utilisation du four. On peut retirer le plateau tournant pour le nettoyage.

**REMARQUE :** L'évent ou les événements et la lampe sont situés sur les parois de la cavité du four. La plaque signalétique est à l'arrière.

## Caractéristiques de votre four à micro-ondes

Dans tout ce manuel, les caractéristiques et l'aspect peuvent varier du modèle en votre possession.





## Commandes du four

1

### Fonctions de cuisson à durée programmée

Appuyez sur	Entrez
<b>DÉCONGÉLATION MINUTÉE</b>	La durée de la décongélation
<b>DÉPART/+ 30 SEC.</b>	Mise en marche immédiate!
<b>NIVEAU DE PUISSANCE</b>	Appuyez sur Niveau de puissance et sélectionnez un niveau de 1 à 10

2

### Fonctions de cuisson automatique

Appuyez sur	Entrez	Options
<b>MAÏS SOUFLÉ</b> Appuyez une, deux fois ou trois fois	Appuyez sur <b>DÉPART/+ 30 SEC.</b>	50 g (1,75 oz), 85 g (3 oz) ou 100 g (3,5 oz)
<b>BOISSON</b> Appuyez une, deux ou trois fois	Appuyez sur <b>DÉPART/+ 30 SEC.</b>	1 tasse (240 mL) 2 tasses (480 mL) ou 3 tasses (720 mL)
<b>REPAS</b> Appuyez une, deux ou trois fois	Appuyez sur <b>DÉPART/+ 30 SEC.</b>	255 g (9 oz), 340 g (12 oz) ou 510 g (18 oz)
<b>POMME DE TERRE</b> Appuyez une, deux ou trois fois	Appuyez sur <b>DÉPART/+ 30 SEC.</b>	1 pomme de terre 2 pommes de terre ou 3 pommes de terre
<b>PIZZA</b> Appuyez une, deux ou trois fois	Appuyez sur <b>DÉPART/+ 30 SEC.</b>	115 g (4 oz), 225 g (8 oz) ou 400 g (14 oz)
<b>LÉGUME SURGÉLÉ</b> Appuyez une, deux ou trois fois	Appuyez sur <b>DÉPART/+ 30 SEC.</b>	170 g (6 oz), 340 g (12 oz) ou 510 g (18 oz)

## À propos du changement du niveau de puissance

Niveau de puissance

- 1 Appuyez sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE** de 1 à 10 fois pour sélectionner le niveau de puissance que vous désirez pour faire cuire les aliments au four à micro-ondes. Vous devez choisir le niveau de puissance après avoir réglé la durée de cuisson.
- 2 À la fin de chaque programme de cuisson, le four émettra 5 bips.

Il est possible d'utiliser divers niveaux de puissance, ce qui est très pratique pour la cuisson aux micro-ondes. On peut comparer le niveau de la puissance de chauffage à la puissance de chauffage sélectionnée pour un élément chauffant d'une cuisinière. Chaque niveau de puissance correspond à l'émission de la puissance maximale d'énergie durant un pourcentage spécifique du temps. Au **niveau de puissance 7**, l'énergie des micro-ondes est émise pendant 70 % du temps; au **niveau de puissance 3**, l'énergie des micro-ondes est émise pendant 30 % du temps. La plupart des cuissons se font à la **puissance élevée (10)** qui vous donne une puissance de 100 %. Avec un niveau de puissance élevée (niveau de puissance 10), on obtient une cuisson plus rapide, mais il convient de surveiller le mets plus fréquemment et on doit le remuer ou le retourner, ou modifier la répartition dans le plat. L'emploi d'un niveau de puissance inférieur permet une cuisson plus uniforme, qui nécessitera moins d'attention pour remuer le mets ou modifier sa répartition. Avec certains aliments, on obtient de meilleures caractéristiques de saveur, texture ou apparence lorsqu'on choisit une puissance de chauffage réduite. Il est également utile d'employer un niveau de puissance inférieur pour la cuisson d'un aliment qui pourrait déborder, comme les pommes de terre au gratin.

Une période d'attente après la période de cuisson aux micro-ondes favorise une répartition uniforme de la chaleur au sein du mets. Un exemple en est montré avec le **niveau de puissance 3**, pour le dégivrage. Si l'énergie des micro-ondes ne s'était pas interrompue par intermittence, l'extérieur des aliments aurait cuit avant que l'intérieur ne soit décongelé.

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

**Élevé 10 :** Poisson, bacon, légumes, ébullition de liquides.

**Moyennement élevé 7 :** Cuisson douce de viande et volaille, cuisson de plats mijotés et réchauffage.

**Moyen 5 :** Cuisson lente et attendrissement de ragoûts et pièces de viande moins tendres.

**Bas 2 ou 3 :** Décongélation, mijotage, sauces délicates.

**Très 1 :** Maintien au chaud des mets, ramollissement du beurre.



Puissance



Départ  
+30 sec

## Cuisson minutée

### Cuisson minutée I

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

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

- 1 Appuyez sur **CUISSON MINUTÉE** et entrez la durée de cuisson.
- 2 Appuyez sur **NIVEAU DE PUISSANCE** et sélectionnez un niveau de 0 à 9.
- 3 Changez le niveau de puissance si vous ne désirez pas la puissance élevée.
- 4 Appuyez sur **DÉPART/+ 30 SEC.**

On peut ouvrir la porte du four durant la **Cuisson minutée** pour examiner le mets. Pour reprendre la cuisson, fermez la porte et appuyez sur **DÉPART/+ 30 SEC.**

### Cuisson minutée II

Cette fonction permet un changement automatique du niveau de puissance durant la cuisson.

- 1 Appuyez sur **NIVEAU DE PUISSANCE** et sélectionnez un niveau de 0 à 9.
- 2 Entrez la première durée de cuisson.
- 3 Appuyez sur **NIVEAU DE PUISSANCE** et sélectionnez un niveau de 0 à 9.
- 4 Entrez la deuxième durée de cuisson.
- 5 Appuyez sur **DÉPART/+ 30 SEC.**

Un signal sonore retentit pour indiquer la fin de la première durée de cuisson. Ensuite, le décompte de la deuxième durée de cuisson débute.

## À propos des fonctions à durée programmée

### Guide pour la cuisson à durée programmée

**REMARQUE :** Sauf indication différente, utilisez le **niveau de puissance élevée (10)**.

Légume	Quantité	Durée	Remarques
<b>Asperges</b> (pointes fraîches)	454 g (1 lb)	7 à 10 mn Moy.-Max. (7)	Dans une cocotte de 1,5 L (1,5 pinte), versez 60 mL (¼ t) d'eau.
(pointes surgelées)	Paquet de 283 g (10 oz)	5 à 8 mn	Dans une cocotte de 1 L (1 pinte), versez 30 mL (2 cuillères à soupe) d'eau.
<b>Betteraves</b> (fraîches, entières)	1 botte	18 à 25 mn	Dans une cocotte de 2 L (2 pintes), versez 120 mL (½ t) d'eau.
<b>Brocoli</b> (frais)	1 botte 570 à 680 g (1¼ à 1½ lb)	7 à 10 mn	Dans une cocotte de 2 L (2 pintes), versez 120 mL (½ t) d'eau.
(pointes fraîches)	1 botte 570 à 680 g (1¼ à 1½ lb)	9 à 13 mn	Dans une cocotte de 2 L (2 pintes), versez 60 mL (¼ t) d'eau.
(surgelé, en morceaux)	Paquet de 283 g (10 oz)	5 à 8 mn	Dans une cocotte de 1 L (1 pinte), versez 30 mL (2 cuillères à soupe) d'eau.
(pointes surgelées)	Paquet de 283 g (10 oz)	5 à 8 mn	Dans une cocotte de 1 L (1 pinte), versez 45 mL (3 cuillères à soupe) d'eau.
<b>Carottes</b> (fraîches, coupées)	454 g (1 lb)	6 à 9 mn	Dans une cocotte de 1,5 L (1,5 pinte), versez 60 mL (¼ t) d'eau.
(surgelées)	Paquet de 283 g (10 oz)	5 à 8 mn	Dans une cocotte de 1 L (1 pinte), versez 30 mL (2 cuillères à soupe) d'eau.
<b>Chou</b> (frais)	1 moyen environ 910 g (2 lb)	8 à 11 mn	Dans une cocotte de 1,5 à 2 L (1,5 à 2 pintes), versez 60 mL (¼ t) d'eau.
(en morceaux)		7 à 10 mn	Dans une cocotte de 2 à 3 L (2 à 3 pintes), versez 60 mL (¼ t) d'eau.
<b>Chou-fleur</b> (bouquets)	1 moyen	9 à 14 mn	Dans une cocotte de 2 L (2 pintes), versez 120 mL (½ t) d'eau.
(frais, entier)	1 moyen	9 à 17 mn	Dans une cocotte de 2 L (2 pintes), versez 120 mL (½ t) d'eau.
(surgelé)	Paquet de 283 g (10 oz)	5½ à 8 mn	Dans une cocotte de 1 L (1 pinte), versez 30 mL (2 cuillères à soupe) d'eau.
<b>Courge</b> (fraîche, d'été et jaune)	454 g (1 lb) en tranches	4 à 7 mn	Dans une cocotte de 1,5 L (1,5 pinte), versez 60 mL (¼ t) d'eau.
(d'hiver, poivrée, musquée)	1 ou 2 courges environ 454 g (1 lb) chacune	7 à 11 mn	Coupez en 2 et enlevez les membranes fibreuses. Placez les courges dans un plat allongé, en verre, de 2 L (2 pintes), le côté coupé en dessous. Retournez les courges après 4 minutes.

<b>Légume</b>	<b>Quantité</b>	<b>Durée</b>	<b>Remarques</b>
<b>Épinards</b> (frais)	283 à 454 g (10 à 16 oz)	5 à 8 mn	Placez les épinards lavés dans une cocotte de 2 L (2 pintes).
(surgelés, morceaux)	Paquet de 283 g (10 oz)	5 à 8 mn	Dans une cocotte de 1 L (1 pinte), versez 45 mL (3 cuillères à soupe) d'eau.
<b>Haricots</b> (verts, frais)	454 g (1 lb) coupés en 2	12 à 17 mn	Dans une cocotte de 1,5 L (1,5 pinte), versez 120 mL (½ t) d'eau.
(verts, surgelés)	Paquet de 283 g (10 oz)	6 à 9 mn	Dans une cocotte de 1 L (1 pinte), versez 30 mL (2 cuillères à soupe) d'eau.
(de Lima, surgelés)	Paquet de 283 g (10 oz)	6 à 9 mn	Dans une cocotte de 1 L (1 pinte), versez 60 mL (¼ t) d'eau.
<b>Macédoine de légumes</b> (surgelée)	Paquet de 283 g (10 oz)	4 à 8 mn	Dans une cocotte de 1 L (1 pinte), versez 45 mL (3 cuillères à soupe) d'eau.
<b>Mais</b> (surgelé, en grains)	Paquet de 283 g (10 oz)	4 à 8 mn	Dans une cocotte de 1 L (1 pinte), versez 30 mL (2 cuillères à soupe) d'eau.
<b>Mais en épi</b> (frais)	1 à 5 épis	3 à 5 mn par épi	Placez les épis dans un plat allongé, en verre, de 2 L (2 pintes). Si les épis ne sont pas épluchés, n'ajoutez pas d'eau. Si les épis ont été épluchés, ajoutez 60 mL (¼ t) d'eau. Redispirez à mi-cuisson.
(surgelé)	1 épi	5 à 7 mn	Placez les épis dans un plat de cuisson allongé, en verre, de 2 L (2 pintes).
	2 à 6 épis	2 à 4 mn par épi	Recouvrez-le d'une pellicule de plastique au coin relevé. Redispirez à mi-cuisson.
<b>Pois</b> (frais, en cosses)	910 g (2 lb) non écosés	9 à 12 mn	Dans une cocotte de 1 L (1 pinte), versez 60 mL (¼ t) d'eau.
(surgelés)	Paquet de 283 g (10 oz)	4 à 8 mn	Dans une cocotte de 1 L (1 pinte), versez 30 mL (2 cuillères à soupe) d'eau.
<b>Pommes de terre</b> (fraîches, en cubes, blanches)	4 pommes de terre 170 à 225 g (6 à 8 oz) chacune	11 à 14 mn	Pelez et coupez en cubes de 25 mm (1 po). Placez dans une cocotte de 2 L (2 pintes) avec 120 mL (½ t) d'eau. Remuez à mi-cuisson.
(fraîches, entières, blanches ou patates douces)	1 – 170 à 225 g (6 à 8 oz)	2 à 5 mn	Percez avec une fourchette. Mettez-les au centre du four. Laissez reposer 5 minutes.

## À propos des fonctions à durée programmée

### **Décongélation minutée**

- 1** Appuyez sur la touche **DÉCONGÉLATION MINUTÉE**, puis entrez le temps requis pour la décongélation (le maximum étant de 99 minutes et 99 secondes). Tous les programmes de décongélation sont effectués au niveau de puissance 3 (30 %).
- 2** Pour choisir un autre niveau de puissance, appuyez sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE** jusqu'à ce que vous atteigniez le niveau de puissance désiré.
- 3** Appuyez sur la touche **DÉPART/+ 30 SEC.** pour commencer la décongélation.

## **Maïs soufflé**

### **Cuisson selon le poids**

- 1** Appuyez sur la touche **MAÏS SOUFFLÉ** jusqu'à 3 fois pour choisir le poids correspondant à la quantité de maïs soufflé que vous désirez faire chauffer.  
1 = 1,75 oz (50 g)  
2 = 3 oz (85 g)  
3 = 3,5 oz (100 g)
- 2** Appuyez sur la touche **DÉPART/+ 30 SEC.** pour commencer à faire chauffer le maïs soufflé.

## À propos des fonctions de cuisson automatique

---

### Pomme de terre

- 1 Appuyez sur la touche **POMME DE TERRE** jusqu'à ce que le nombre de pommes de terre que vous désirez faire cuire (jusqu'à 3) s'affiche.
  - 2 Appuyez sur la touche **DÉPART/+ 30 SEC.** pour commencer la cuisson.
- 

### Boisson

- 1 Appuyez sur la touche **BOISSON** jusqu'à ce que le nombre de tasses que vous désirez faire chauffer (jusqu'à 3) s'affiche.
  - 2 Appuyez sur la touche **DÉPART/+ 30 SEC.** pour commencer la cuisson.
- 

### Pizza

- 1 Appuyez sur la touche **PIZZA** jusqu'à ce que le nombre de morceaux de pizza que vous désirez faire chauffer (jusqu'à 3) s'affiche.
  - 2 Appuyez sur la touche **DÉPART/+ 30 SEC.** pour commencer la cuisson.
- 

### Assiette-menu

- 1 Appuyez sur la touche **ASSIETTE-MENU** jusqu'à ce que le poids des aliments qui se trouvent dans l'assiette que vous désirez faire chauffer s'affiche en onces.
- 2 Appuyez sur la touche **DÉPART/+ 30 SEC.** pour commencer la cuisson.

### **Légume surgelé**

- 1** Appuyez sur la touche **LÉGUME SURGELÉ** jusqu'à ce que le poids des légumes que vous désirez faire chauffer s'affiche en onces.
- 2** Appuyez sur la touche **DÉPART/+ 30 SEC.** pour commencer la cuisson.

---

### **Décongélation par poids**

- 1** Appuyez sur la touche **DÉCONGÉLATION PAR POIDS** et entrez le poids de l'aliment à décongeler en onces (entre 4 à 100 oz).  
Tous les programmes de décongélation sont effectués au niveau de puissance 3 (30 %).
- 2** Pour choisir un autre niveau de puissance, appuyez sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE** et sélectionnez un niveau de 1 à 9.
- 3** Appuyez sur la touche **DÉPART/+ 30 SEC.** pour commencer la décongélation.

## À propos des autres caractéristiques

---

**Horloge** (cette fonction doit être programmée avant l'utilisation de l'appareil)

- 1 Appuyez sur la touche **HORLOGE**, puis entrez l'heure selon le format « 00:00:00 » (1:00 – 12:59).
- 2 Appuyez sur la touche **HORLOGE** pour confirmer l'heure entrée.

---

### Verrouillage pour enfants

- 1 Pour activer cette fonction, appuyez sur la touche **ARRÊT/EFFACER** et tenez-la enfoncée pendant 3 secondes. L'heure affichée sur l'écran s'éteindra et le four à micro-ondes émettra un bip.
- 2 Pour désactiver le verrouillage, appuyez sur la touche **ARRÊT/EFFACER** et tenez-la enfoncée pendant 3 secondes. L'heure réapparaîtra sur l'écran et le four à micro-ondes émettra un bip.

### Cuisson programmée

Il est possible de préprogrammer jusqu'à 3 réglages de cuisson.

- 1 Appuyez sur la touche **MÉMOIRE** pour sélectionner un numéro de programme.
- 2 Entrez la durée de cuisson désirée.
- 3 Appuyez sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE** pour sélectionner le niveau de puissance désiré.
- 4 Appuyez sur la touche **0/MÉMOIRE** pour confirmer le programme. Répétez les étapes précédentes au moyen de numéros de programme différents, si vous le désirez.
- 5 Appuyez sur la touche **DÉPART/+ 30 SEC.** pour confirmer les réglages.  
Le four à micro-ondes émettra un bip lorsque la cuisson débutera.
- 6 Pour activer un programme, appuyez sur la touche **0/MÉMOIRE** pour sélectionner le numéro de programme désiré.
- 7 Appuyez sur la touche **DÉPART/+ 30 SEC.** pour commencer la cuisson.

## Terminologie de la cuisson aux micro-ondes

Terme	Définition
<b>Aérer</b>	Après avoir couvert un récipient avec une pellicule en plastique, vous pouvez l'aérer en soulevant l'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>Étincelle</b>	Formation d'étincelles dans le four à micro-ondes provoquée par : <ul style="list-style-type: none"> <li>■ un article en métal ou du papier d'aluminium qui touche les parois du four.</li> <li>■ du papier d'aluminium qui n'épouse pas bien la forme de l'aliment (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 de petites particules métalliques.</li> </ul>
<b>Période d'attente</b>	Lors de la cuisson dans un four traditionnel, certains aliments comme les rôtis ou les gâteaux sont laissés à reposer afin qu'ils finissent de cuire ou qu'ils se raffermissent. Cette période est particulièrement importante dans le cas de la cuisson aux micro-ondes. Remarquez qu'un gâteau cuit aux micro-ondes n'est pas mis à reposer sur une grille.
<b>Protéger</b>	Dans un four traditionnel, vous recouvrez la poitrine d'un poulet ou des 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.



## Conseils pratiques

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

**Les parois, la surface interne du hublot, les parties métalliques et plastiques qui se trouvent sur la porte**

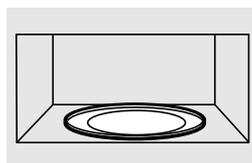
Certaines éclaboussures peuvent être enlevées avec un essuie-tout, d'autres doivent être essuyées avec un linge humide. Enlevez les éclaboussures grasses avec un linge savonneux, puis rincez à l'aide d'un linge humide. N'utilisez aucun produit abrasif ou ustensile pointu sur les parois du four.

*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 linge humide et séchez.*

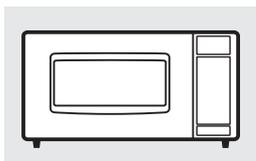
**N'utilisez jamais de nettoyant commercial pour le four sur une partie quelconque de votre four à micro-ondes.**

## Plateau tournant et élément rotatif amovibles

Pour éviter qu'il ne se brise, ne trempez pas le plateau dans l'eau immédiatement après la cuisson. Lavez-le avec soin dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Le plateau tournant et l'élément rotatif peuvent se casser si on les laisse tomber. Rappelez-vous : ne faites pas fonctionner le four sans avoir remis le plateau tournant et l'élément rotatif en place.



## Entretien et nettoyage du four à micro-ondes



### Nettoyage de l'extérieur

**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.**

#### Caisse

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

#### Tableau de commande et porte

Nettoyez-les avec un linge humide. Séchez à fond. Ne vaporisez pas de produits nettoyants et n'utilisez pas une grande quantité d'eau et de savon, ni de produits abrasifs ou d'objets pointus pour nettoyer le tableau, car vous pourriez l'endommager. Certains types d'essuie-tout peuvent aussi égratigner le tableau de commande.

#### 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. N'utilisez qu'un détergent doux, non abrasif, appliqué avec une éponge propre ou un linge doux. Rincez bien.

Problème	Causes possibles	Solution
Le four ne se met pas en marche	Circuit électrique de la maison : fusible grillé ou disjoncteur déclenché.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.</li> </ul>
	Surtension.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Débranchez puis rebranchez le cordon d'alimentation du four.</li> </ul>
	Fiche pas parfaitement insérée dans la prise de courant.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Veillez à bien insérer la fiche à 3 broches dans la prise de courant.</li> </ul>
	Porte pas parfaitement fermée.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ouvrez la porte puis refermez-la bien.</li> </ul>
Tableau de commande illuminé, mais le four ne se met pas en marche	Porte pas parfaitement fermée.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ouvrez la porte puis refermez-la bien.</li> </ul>
	Aucune pression effectuée sur la touche <b>DÉPART/+ 30 SEC.</b> après l'entrée des paramètres de programmation de la cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Appuyez sur la touche <b>DÉPART/+ 30 SEC.</b></li> </ul>
	D'autres paramètres ont déjà été sélectionnés, et on n'a pas appuyé sur la touche <b>ARRÊT/EFFACER</b> pour les effacer.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Appuyez sur la touche <b>ARRÊT/EFFACER.</b></li> </ul>
	Durée de cuisson pas entrée avant d'appuyer sur la touche <b>NIVEAU DE PUISSANCE.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>N'oubliez pas d'entrer la durée de cuisson avant d'appuyer sur la touche <b>NIVEAU DE PUISSANCE.</b></li> </ul>
	Pression accidentelle sur la touche <b>ARRÊT/EFFACER.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réactivez le programme de cuisson et appuyez sur la touche <b>DÉPART/+ 30 SEC.</b></li> </ul>
	Le poids de l'aliment n'a pas été entré après avoir choisi <b>DÉCONGÉLATION PAR POIDS.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assurez-vous d'entrer le poids de l'aliment après avoir sélectionné <b>DÉCONGÉLATION PAR POIDS.</b></li> </ul>

## Conseils de dépannage

---

### ***Il n'y a rien d'anormal lorsque vous observez ce qui suit***

- Sortie de vapeur autour de la porte.
- Réflexion de lumière autour de la porte ou de la caisse externe.
- Atténuation de l'illumination dans le four et modification du son du ventilateur lors de l'emploi d'une puissance de chauffage inférieure à la puissance élevée.
- Bruit sourd durant le fonctionnement du four.
- On peut observer des interférences perturbant la réception des ondes de radio et télévision lorsque le four à micro-ondes fonctionne. Il s'agit d'un phénomène similaire à celui qu'on observe lors de l'emploi d'autres petits appareils ménagers; ceci n'est pas un indice de déficience du four à micro-ondes. Si ceci se produit, essayez d'alimenter le four à micro-ondes par un circuit différent, déplacez l'appareil de radio ou télévision aussi loin que possible du four à micro-ondes, ou contrôlez bien la position et la force du signal de l'antenne de réception.

---

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  
DECOUPEZ ICI ET ENVOYEZ LA FICHE - MERCI

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

Please register your product to enable us to contact you in the remote event a safety notice is issued for this product and to allow for efficient communication under the terms of our warranty, should the need arise.

Veuillez enregistrer votre produit afin de nous permettre de communiquer avec vous si jamais un avis de sécurité concernant ce produit était émis et de communiquer facilement avec vous en vertu de votre garantie, si le besoin s'en fait sentir.

REGISTER ON-LINE: [www.geappliances.ca](http://www.geappliances.ca) MAIL TO: **P.O. BOX 1780, MISSISSAUGA**  
ENREGISTREMENT SUR INTERNET À: [www.electromenagersge.ca](http://www.electromenagersge.ca) POSTEZ À: **ONTARIO, L4Y 4G1**

MR. / M.     MRS. / MME    FIRST NAME / PRÉNOM    LAST NAME / NOM  
 MISS/MILLE     MS.

STREET NO / N° RUE    STREET NAME / RUE    APT.NO./APP./RR#

CITY / VILLE    PROVINCE    POSTAL CODE/CODE POSTAL

AREA CODE/IND. RÉG.    TELEPHONE/TELEPHONE    E-MAIL/COURRIEL

DID YOU PURCHASE A SERVICE CONTRACT FOR THIS APPLIANCE?    YES/OUI        IF YES/SI OUI : EXPIRATION  
AVEZ-VOUS ACHÉTÉ UN CONTRAT DE SERVICE POUR CET APPAREIL ?    NO/NON        YA    M    DU

NAME OF SELLING DEALER / NOM DU MARCHAND    MODEL / MODÈLE

INSTALLATION DATE / DATE D'INSTALLATION    CORRESPONDENCE     ENGLISH  
YA    M    DJ    CORRESPONDANCE     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 du four à micro-ondes GE – garantie limitée d'un an

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



Agrafez votre facture ici.  
Une preuve de la date d'achat d'origine est requise  
pour faire une réclamation en vertu de la garantie.

<b>Pour la période de:</b>	<b>Mabe remplacera :</b>
<b>Un an</b> à compter de la date d'achat d'origine	<b>Par un appareil de rechange</b> tout produit tombé en panne à la suite d'un vice de matière ou de fabrication. L'appareil de rechange sera garanti pour la durée restante de la période de la garantie d'un an du produit d'origine.

## Réclamation en vertu de la garantie :

- Remballez correctement votre appareil. Nous vous recommandons d'utiliser le cartonnage et les matériaux de conditionnement d'origine.
- Retournez le produit au magasin de vente au détail là où il a été acheté.
- Mettez dans l'emballage une copie du reçu ou de tout autre document comportant la date de l'achat d'origine. Fournissez aussi votre nom et adresse et une description de la défaillance en les écrivant clairement.

## Ce que Mabe ne couvre pas :

- Les instructions destinées au client. Ce manuel de l'utilisateur détaille le mode d'emploi et les commandes.
- Mauvaise installation. Si vous avez un problème d'installation, contactez votre détaillant ou votre installateur. Il vous incombe de fournir un branchement électrique approprié.
- Le remplacement des fusibles ou le réenclenchement des disjoncteurs du panneau de distribution de votre résidence.
- Panne du produit suite à des modifications apportées à ce produit ou découlant d'une mauvaise utilisation, comme une négligence d'entretien raisonnable et nécessaire.
- Dommages du produit suite à une mauvaise alimentation électrique, un accident, un incendie, des inondations ou catastrophes naturelles.
- Dommages directs et indirects, causés par des défaillances possibles de l'appareil.

**EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES** — *Votre seul et unique recours est de faire réparer le produit dans le cadre de cette garantie limitée. Toutes garanties implicites, dont celles de qualité marchande ou d'aptitude du produit pour une application particulière, sont limitées 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**