



**1000 Watts**  
Models: JVM1630  
JVM1635  
JVM1620  
JVM1625

# ***Over The Range Microwave Oven***

## ***Owner's Manual***

---



### ***Important Safety Information***

**2**

<i>Precautions to Avoid Possible Exposure to Excessive Microwave Energy</i>	2
<i>Special Notes About Microwaving</i>	6



### ***Operating Instructions***

**11**

<i>Features of Your Microwave</i>	11
<i>The Controls on Your Microwave</i>	12
<i>Time Features</i>	15
<i>Quick Touch Features</i>	21
<i>Auto Feature</i>	23
<i>Other Features</i>	24



### ***Helpful Information***

**27**

<i>Microwave Terms</i>	27
<i>Care and Cleaning</i>	28



### ***If Something Goes Wrong***

**33**

<i>Before You Call For Service</i>	33
<i>GE Microwave Oven Warranty</i>	35
<i>Mabe Service Numbers</i>	<i>Back Cover</i>

*Mabe Canada Inc.*  
*1-800-561-3344*

---



## **IMPORTANT SAFETY INFORMATION**

*READ ALL SAFETY  
INFORMATION BEFORE USING*

### **FOR YOUR SAFETY**



#### *PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY*

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

#### **Do Not Attempt**

to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.

**Do Not Place** any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

**Do Not Operate** the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:

- 1** door (bent),
- 2** hinges and latches (broken or loosened),
- 3** door seals and sealing surfaces.

**The Oven Should Not** be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

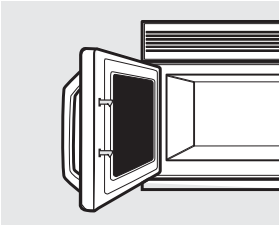
## Welcome

We're proud of our quality products and we believe in dependable service.

You'll see it in this easy-to-use manual and you'll hear it in the friendly voices of our consumer service department.

Best of all, you'll experience these values each time you use your microwave. That's important, because your new microwave will be part of your family for a long time.

## Start Here!...Before using your Microwave



**Write down the model and serial numbers here.**

They are on a label inside the oven.

**Staple your receipt to the inside back cover of this manual. You will need it to obtain service under warranty.**

---

**Model number**

---

**Serial number**

---

**Date of purchase**

## Need Help?

*Help us  
help you*

Before you call for service, there are a few things you can do to help us serve you better.

**Read this manual.**

It contains instructions to help you use and maintain your microwave properly.

**If you received a damaged oven...**immediately contact the dealer (or builder) that sold you the oven.

**Save time and money.**

Check the section titled "If Something Goes Wrong" before calling. This section helps you solve common problems that might occur.

If you do need service, you can relax knowing help is only a phone call away. A list of toll-free customer service numbers is included in the back of this manual.



## **IMPORTANT SAFETY INFORMATION**

**READ ALL SAFETY  
INFORMATION BEFORE USING**

### **! WARNING**

*To reduce the risk of fire, burns, electric shock, injury to persons or exposure to excessive microwave energy when using your appliance, follow basic precautions, including the following sections.*



### **PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY**

- (a) Do not attempt to operate this oven with the door open since this operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
- (b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- (c) Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:
  - (1) DOOR (bent),
  - (2) HINGES AND LATCHES (broken or loosened),
  - (3) DOOR SEALS AND SEALING SURFACE.
- (d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

### **SAFETY PRECAUTIONS**

*This microwave oven is cUL listed for installation over electric and gas ranges.  
This microwave oven is not approved or tested for marine use.*

1. Read all instructions before using the appliance
2. Read and follow the specific ***"Precautions to Avoid Possible Exposure to Excessive Microwave Energy"*** found on page 4.
3. As most cooking appliances, close supervision is necessary to reduce the risk of a fire in the oven cavity.
4. To reduce the risk of fire in the oven cavity:



- i) Do not overcook food. Carefully attend appliance if paper, plastic or other combustible materials are placed inside the oven while cooking.
  - ii) Remove wire twist-ties and metal handles from paper or plastic containers/bags before placing them in the oven.
  - iii) If materials inside the oven ignite, keep the oven door closed. Turn the oven off and unplug the appliance. Disconnect the power cord, shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
  - iv) Do not use the oven for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the oven when not in use.
5. This oven must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See **"Grounding Instructions"** found on page 10.
  6. Install or locate this oven only in accordance with the provided installation instructions provided.
  7. Some products such as whole eggs and sealed containers - for example, closed glass jars - are able to explode and should not be heated in this oven.
  8. Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This microwave oven is specifically designed to heat, dry or cook food, and is not intended for industrial or laboratory use.
  9. As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
  10. Do not operate this oven if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
  11. This appliance should be serviced only by qualified service technicians. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
  12. Do not cover or block any openings on the oven.
  13. Do not store this appliance outdoors.
  14. Do not use this oven near water – for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar locations.
  15. Do not immerse cord or plug in water.
  16. Keep cord away from heated surfaces.
  17. Do not let cord hang over edge of table counter.
  18. When cleaning surfaces of door and oven that comes together on closing the door, use only mild, non abrasive soaps or detergents applied with a sponge or cloth.
  19. Liquids, such as water, coffee or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. **THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.**
    - i) Do not overheat the liquid.
    - ii) Stir the liquid both before and halfway through heating it.
    - iii) Do not use straight-sided containers with narrow necks.
    - iv) After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
    - v) Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**



# IMPORTANT SAFETY INFORMATION

## SPECIAL NOTES ABOUT MICROWAVING

### ARCING

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

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

- Metal or foil touching the side of the oven.
- Foil not molded to food (upturned edges act like antennas).
- Metal, such as twist-ties, poultry pins, or gold-rimmed dishes, in the microwave.
- Recycled paper towels containing small metal pieces being used in the microwave.

### FOODS

- Do not pop popcorn in your microwave oven unless in a special microwave popcorn accessory dish or unless you use popcorn labeled for use in microwave ovens.
- Some products such as whole eggs and sealed containers – for example, closed jars – are able to explode and should not be heated in this microwave oven. Heating these products in the microwave oven could result in injury.
- Do not boil eggs in a microwave oven. Pressure will build up inside egg yolk and will cause it to burst, possibly resulting in injury.
- Operating the microwave with no food inside for more than a minute or two may cause damage to the oven and could start a fire. It increases the heat around the magnetron and can shorten the life of the oven.
- Foods with unbroken outer “skin” such as potatoes, hot dogs, sausages, tomatoes, apples, chicken livers and other giblets, and egg yolks should be pierced to allow steam to escape during cooking.



## **SAFETY FACT**

### **SUPERHEATED WATER**

*Liquids, such as water, coffee or tea, are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling.*

*Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.*

- Avoid heating baby food in glass jars, even with the lid off. Make sure all infant food is thoroughly cooked. Stir food to distribute the heat evenly. Be careful to prevent scalding when warming formula or breast milk. The container may feel cooler than the milk really is. Always test the milk before feeding the baby.
- Spontaneous boiling – Under certain special circumstances, liquids may start to boil during or shortly after removal from the microwave oven. To prevent burns from splashing liquid, we recommend the following: before removing the container from the oven, allow the container to stand in the oven for 30 to 40 seconds after the oven has shut off. Do not boil liquids in narrow-necked containers such as soft drink bottles, wine flasks and especially narrow-necked coffee cups. Even if the container is opened, excessive steam can build up and cause it to burst or overflow.
- Don't defrost frozen beverages in narrow-necked bottles (especially carbonated beverages). Even if the container is opened, pressure can build up. This can cause the container to burst, possibly resulting in injury.
- Hot foods and steam can cause burns. Be careful when opening any containers of hot food, including popcorn bags, cooking pouches and boxes. To prevent possible injury, direct steam away from hands and face.
- Do not overcook potatoes. They could dehydrate and catch fire, causing damage to your oven.
- Cook meat and poultry thoroughly – meat to at least an INTERNAL temperature of 160°F (71° C) and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180°F (82° C). Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.



# IMPORTANT SAFETY INFORMATION

## SPECIAL NOTES ABOUT MICROWAVING

### MICROWAVE-SAFE COOKWARE

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



How to test for a microwave-safe dish.

- If you are not sure if a dish is microwave-safe, use this test: Place in the oven both the dish you are testing and a glass measuring cup filled with 1 cup of water – set the measuring cup either in or next to the dish. Microwave 1 minute at high. If the dish heats, it should not be used for microwaving. If the dish remains cool and only the water in the cup heats, then the dish is microwave-safe.
- If you use a meat thermometer while cooking, make sure it is safe for use in microwave ovens.
- Do not use recycled paper products. Recycled paper towels, napkins and waxed paper can contain metal flecks which may cause arcing or ignite. Paper products containing nylon or nylon filaments should be avoided, as they may also ignite.
- Some styrofoam trays (like those that meat is packaged on) have a thin strip of metal embedded in the bottom. When microwaved, the metal can burn the floor of the oven or ignite a paper towel.
- Do not use the microwave to dry newspapers.
- Not all plastic wrap is suitable for use in microwave ovens. Check the package for proper use.
- Paper towels, waxed paper and plastic wrap can be used to cover dishes in order to retain moisture and prevent spattering. Be sure to vent plastic wrap so steam can escape.
- Cookware may become hot because of heat transferred from the heated food. Pot holders may be needed to handle the cookware.
- “Boilable” cooking pouches and tightly closed plastic bags should be slit, pierced or vented as directed by package. If they are not, plastic could burst during or immediately after cooking, possibly resulting in injury. Also, plastic storage containers should be at least partially uncovered because they form a tight seal. When cooking with containers tightly covered with plastic wrap, remove covering carefully and direct steam away from hands and face.





- Use foil only as directed in this manual. TV dinners may be microwaved in foil trays less than 3/4" (1.9 cm) high; remove the top foil cover and return the tray to the box. When using foil in the microwave oven, keep the foil at least 1" (2.5 cm) away from the sides of the oven.

- Plastic cookware – Plastic cookware designed for microwave cooking is very useful, but should be used carefully. Even microwave-safe plastic may not be as tolerant of overcooking conditions as are glass or ceramic materials and may soften or char if subjected to short periods of overcooking. In longer exposures to overcooking, the food and cookware could ignite.

Follow these guidelines:

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

## THE VENT FAN

Take care to prevent the starting and spreading of accidental cooking fires while the vent fan is in use.

- Clean the underside of the microwave often. Do not allow grease to build up on the microwave or the fan filters.
- In the event of a grease fire on the surface units below the microwave oven, smother a flaming pan on the surface unit

by covering the pan completely with a lid, a cookie sheet or a flat tray.

- Use care when cleaning the vent fan filters. Corrosive cleaning agents, such as lye-based oven cleaners, may damage the filters.
- When preparing flaming foods under the microwave, turn the fan on.

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

## RADIO INTERFERENCE

1. Operation of the microwave oven may cause interference to your radio, TV or similar equipment.
2. When there is interference, it may be reduced or eliminated by taking the following measures:

- 1) Clean door and sealing surface of the oven.
- 2) Reorient the receiving antenna of radio or television.
- 3) Relocate the microwave oven with respect to the receiver.

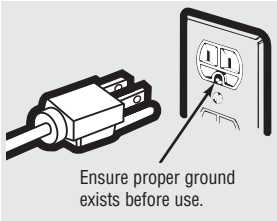
- 4) Move the microwave oven away from the receiver.
- 5) Plug the microwave oven into a different outlet so that microwave oven and receiver are on different branch circuits.



# IMPORTANT SAFETY INFORMATION

## GROUNDING INSTRUCTIONS/OPTIONAL KITS

### GROUNDING INSTRUCTIONS



### **⚠ WARNING**

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

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

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

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

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

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

Do not use an adapter plug with this appliance.

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

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

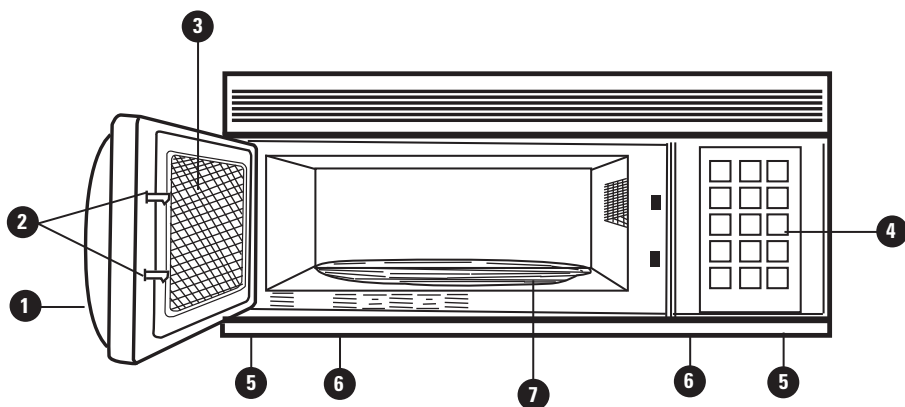
# Operating Instructions



## Features of Your Microwave

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

### Features



1000 Watts

**1 Door Handle.** Pull to open the door. The door must be securely latched for the microwave to operate.

**2 Door Latches.**

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

**4 Touch Control Panel.** You must set the clock before using the microwave.

**5 Cooktop Lights.**

**6 Grease Filters.**

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

**NOTE:** Rating plate, oven vent(s) and oven light are located on the inside walls of the microwave oven.



# Quick Start

## The Controls on Your Microwave Oven

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

You can microwave by time or with the convenience features.



### 1 Time Features

#### Time Cooking

Press	Enter
TIME COOK (Press once or twice)	Amount of cooking time.
DEFROST AUTO/TIME (Press once or twice)	Amount of defrosting weight or time.
EXPRESS COOK	Starts immediately!
POWER LEVEL	Power level 1–10.
ADD 30 SEC	Starts immediately!



Convenience Cooking



## 2 Quick Touch Features

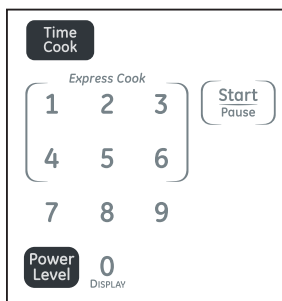
Table A

<i>Press</i>	<i>Enter</i>	<i>Start</i>
<b>POPCORN</b> Press once Press twice Press 3 times	1 (1.75 oz./50 g) 2 (3.0 oz./85 g) 3 (3.5 oz./100 g)	Press START.
<b>BAKED POTATO</b> Press once Press twice Press 3 times	1 (7.1 oz./201 g) 2 (14.2 oz./402 g) 3 (21.3 oz./604 g)	Press START.
<b>BEVERAGE</b> Press once Press twice Press 3 times	1 2 3	Press START.
<b>REHEAT</b> Press once Press twice Press 3 times	1 (8 oz./227 g) 2 (16 oz./454 g) 3 (24 oz./681 g)	Press START.



# Operating Instructions

## Changing Power Levels



### How to Change the Power Level

The power level may be entered or changed immediately after entering the feature time for TIME COOK. The power level may also be changed during time countdown.

- 1 Press **TIME COOK**.
- 2 Enter cooking time.
- 3 Press **POWER LEVEL**.
- 4 Select desired power level 1–10.
- 5 Press **START**.

Variable power levels add microwave flexibility to microwave cooking. The power levels on the microwave oven can be compared to the surface units on a range. High (power level 10) or full power is the fastest way to cook. Each power level gives you microwave energy a certain percent of the time. Power level 7 is microwave energy 70% of the time. Power level 3 is energy 30% of the time.

A high setting (10) will cook faster but food may need more frequent stirring, rotating or turning over. Most cooking will be done on High (power 10). A lower setting will cook more evenly and need less stirring or rotating of the food.

Some foods may have better flavor, texture or appearance if one of the lower settings is used. Use a lower power level when cooking foods that have a tendency to boil over, such as scalloped potatoes.

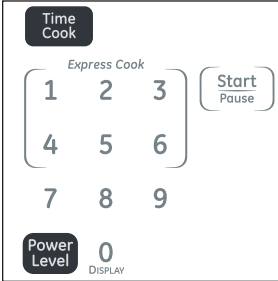
Rest periods (when the microwave energy cycles off) give time for the food to “equalize” or transfer heat to the inside of the food. An example of this is shown with power level 3 – the defrost cycle. If microwave energy did not cycle off, the outside of the food would cook before the inside was defrosted.

Here are some examples of uses for various power levels:

<b>Power Level</b>	<b>Best Uses</b>
<b>High 10</b>	Fish, bacon, vegetables, boiling liquids.
<b>Med-High 7</b>	Gentle cooking of meat and poultry; baking casseroles and reheating.
<b>Medium 5</b>	Slow cooking and tenderizing such as stews and less tender cuts of meat.
<b>Low 3</b>	Defrosting without cooking; simmering; delicate sauces.
<b>Warm 1</b>	Keeping food warm without overcooking; softening butter.



## Time Cook



- 1 Press TIME COOK.**
- 2 Enter cooking time.**
- 3 Change power level if you don't want full power. (Press POWER LEVEL. Select a desired power level 1–10.)**
- 4 Press START.**

### Time Cook I

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

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

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

### Time Cook II

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

- 1 Press TIME COOK.**
- 2 Enter the first cook time.**
- 3 Change the power level if you don't want full power. (Press POWER LEVEL. Select a desired power level 1–10.)**
- 4 Press TIME COOK.**
- 5 Enter the second cook time.**
- 6 Change the power level if you don't want full power. (Press POWER LEVEL. Select a desired power level 1–10.)**
- 7 Press START.**

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



## Operating Instructions

### Cooking Guide for Time Cook I & II

**NOTE: Use power level High (10) unless otherwise noted.**

<b>Vegetable</b>	<b>Amount</b>	<b>Time</b>	<b>Comments</b>
<b>Asparagus</b> (fresh spears)	1 lb. (454 g)	6 to 9 min., Med-High (7)	In 1½-qt. (1.5 L) glass baking dish, place ¼ cup (60 mL) water.
(frozen spears)	10-oz (283 g) package	5 to 7 min.	In 1-qt. (1 L) casserole.
<b>Beans</b> (fresh green)	1 lb. (454 g) cut in half	9 to 10 min.	In 1½-qt. (1.5 L) casserole, place ¼ cup (120 mL) water.
(frozen green)	10-oz (283 g) package	6 to 8 min.	In 1-qt. (1 L) casserole, place 2 tablespoons (30 mL) water.
(frozen lima)	10-oz (283 g) package	6 to 8 min.	In 1-qt. (1 L) casserole, place ¼ cup (60 mL) water.
<b>Beets</b> (fresh, whole)	1 bunch	17 to 21 min.	In 2-qt. (2 L) casserole, place ½ cup (120 mL) water.
<b>Broccoli</b> (fresh cut)	1 bunch 1¼ to 1½ lbs. (570 to 680 g)	7 to 10 min.	In 2-qt. (2 L) casserole, place ½ cup (120 mL) water.
(fresh spears)	1 bunch 1¼ to 1½ lbs. (570 to 680 g)	9 to 13 min.	In 2-qt. (2 L) glass baking dish, place ¼ cup (60 mL) water.
(frozen, chopped)	10-oz (283 g) package	5 to 7 min.	In 1-qt. (1L) casserole.
(frozen spears)	10-oz (283 g) package	5 to 7 min.	In 1-qt. (1 L) casserole, place 3 tablespoons (45 mL) water.
<b>Cabbage</b> (fresh)	1 medium head about 2 lbs. (900 g)	8 to 11 min.	In 1½- or 2-qt. (1.5 or 2 L) casserole, place ¼ cup (60 mL) water.
(wedges)		7 to 10 min.	In 2- or 3-qt. (2 or 3 L) casserole, place ¼ cup (60 mL) water.
<b>Carrots</b> (fresh, sliced)	1 lb. (454 g)	7 to 9 min.	In 1½-qt. (1.5 L) casserole, place ¼ cup (60 mL) water.
(frozen)	10-oz (283 g) package	5 to 7 min.	In 1-qt. (1 L) casserole, place 2 tablespoons (30 mL) water.
<b>Cauliflower</b> (flowerets)	1 medium head	9 to 14 min.	In 2-qt. (2 L) casserole, place ½ cup (120 mL) water.
(fresh, whole)	1 medium head	10 to 17 min.	In 2-qt. (2 L) casserole, place ½ cup (120 mL) water.
(frozen)	10-oz (283 g) package	5 to 7 min.	In 1-qt. (1 L) casserole, place 2 tablespoons (30 mL) water.





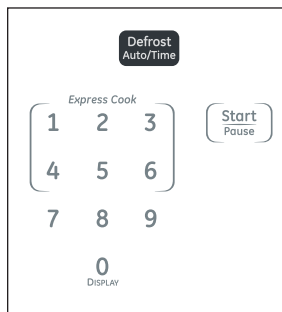
<b>Vegetable</b>	<b>Amount</b>	<b>Time</b>	<b>Comments</b>
<b>Corn</b> (frozen kernel)	10-oz (283 g) package	5 to 7 min.	In 1-qt. (1 L) casserole, place 2 tablespoons (30 mL) water.
<b>Corn on the cob</b> (fresh)	1 to 5 ears	3 to 4 min. per ear	In 2-qt. (2 L) oblong glass baking dish, place corn. If corn is in husk, use no water; if corn has been husked, add ¼ cup (60 mL) water. Rearrange after half of time.
(frozen)	1 ear 2 to 6 ears	5 to 6 min. 3 to 4 min. per ear	Place in 2-qt. (2 L) oblong glass baking dish. Cover with vented plastic wrap. Rearrange after half of time.
<b>Mixed vegetables</b> (frozen)	10-oz (283 g) package	5 to 7 min.	In 1-qt. (1 L) casserole, place 3 tablespoons (45 mL) water.
<b>Peas</b> (fresh, shelled)	2 lbs. (900 g) unshelled	9 to 12 min.	In 1-qt. (1 L) casserole, place ¼ cup water.
(frozen)	10-oz (283 g) package	5 to 7 min.	In 1-qt. (1 L) casserole, place 2 tablespoons (30 ml) water.
<b>Potatoes</b> (fresh, cubed, white)	4 potatoes 6 to 8 oz each (170 to 227 g)	9 to 12 min.	Peel and cut into 1" (2,5 cm) cubes. Place in 2-qt. (2 L) casserole with ½ cup (120 mL) water. Stir after half of time.
(fresh, whole, sweet or white)	1 – 6 to 8 oz (170 to 227 g)	3 to 4 min.	Pierce with cooking fork. Place in center of the oven. Let stand 5 minutes.
<b>Spinach</b> (fresh)	10 to 16 oz (283 to 454 g)	5 to 7 min.	In 2-qt. (2 L) casserole, place washed spinach.
(frozen, chopped and leaf)	10-oz (283 g) package	5 to 7 min.	In 1-qt. (1 L) casserole, place 3 tablespoons (45 mL) water.
<b>Squash</b> (fresh, summer and yellow)	1 lb. (454 g) sliced	5 to 7 min.	In 1½-qt. (1.5 L) casserole, place ¼ cup (60 mL) water.
(winter, acorn, butternut)	1 to 2 squash about 1 lb. (454 g) each	8 to 11 min.	Cut in half and remove fibrous membranes. In 2-qt. (2 L) oblong glass baking dish, place squash cut-side-down. Turn cut-side-up after 4 minutes.



# Operating Instructions

## Time Features

### Time Defrost



**1 Press DEFROST AUTO/TIME twice.**

**2 Enter defrosting time.**

**3 Press START.**

**4 Turn food over when the oven signals.**

**5 Press START.**

*(Auto Defrost explained in the section on Quick Touch Features.)*

Allows you to defrost for the length of time you select. See the Defrosting Guide for suggested times.

Power 3 is automatically set, but you may change this for more flexibility. You may defrost small items more quickly by raising the power level after entering the time. However, they will need more frequent attention than usual.

At one half of selected defrosting time, the oven signals TURN. At this time, turn food over and break apart or rearrange pieces for more even defrosting. Shield any warm areas with small pieces of foil.

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

### Defrosting Tips

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

# Defrosting Guide



<b>Food</b>	<b>Time</b>	<b>Comments</b>
<b>Breads, Cakes</b> <b>Bread, buns or rolls</b> (1 piece) <b>Sweet rolls</b> approx. 12 oz (340 g)	1 min. 3 to 5 min.	
<b>Fish and Seafood</b> <b>Filletts, frozen</b> 1 lb. (454 g) <b>Shellfish, small pieces</b> 1 lb. (454 g)	6 to 8 min. 5 to 7 min.	Place block in casserole. Turn over and break up after half the time.
<b>Fruit</b> <b>Plastic pouch – 1 to 2</b> 10-oz (283 g) package	3 to 6 min.	
<b>Meat</b> <b>Bacon</b> 1 lb. (454 g)  <b>Franks</b> 1 lb. (454 g)  <b>Ground meat</b> 1 lb. (454 g) <b>Roast: beef, lamb, veal, pork</b>  <b>Steaks, chops and cutlets</b>	2 to 5 min.  2 to 5 min.  5 to 7 min. 12 to 16 min. per lb./454 g 5 to 7 min. per lb./454 g	Place unopened package in oven. Let stand 5 minutes after defrosting. Place unopened package in oven. Microwave just until franks can be separated. Let stand 5 minutes, if necessary, to complete defrosting. Turn meat over after half the time. Turn meat over after half the time. Place unwrapped meat in cooking dish. Turn over after half the time and shield warm areas with foil. When finished, separate pieces and let stand to complete defrosting.
<b>Poultry</b> <b>Chicken, broiler-fryer cut up</b> 2½ to 3 lbs. (1.1 to 1.4 kg)  <b>Chicken, whole</b> 2½ to 3 lbs. (1.1 to 1.4 kg)  <b>Cornish hen</b>  <b>Turkey breast</b> 4 to 6 lbs. (1.8 to 2.7 kg)	15 to 19 min.  17 to 21 min.  7 to 13 min. per lb./454 g  5 to 9 min. per lb./454 g	Place wrapped chicken in dish. Unwrap and turn over after half the time. When finished, separate pieces and microwave 2 to 4 minutes more, if necessary. Let stand to finish defrosting. Place wrapped chicken in dish. After half the time, unwrap and turn chicken over. Shield warm areas with foil. Finish defrosting. If necessary, run cold water in the cavity until giblets can be removed. Place unwrapped hen in the oven breast-side up. Turn over after half the time. Run cool water in the cavity until giblets can be removed. Place unwrapped breast in dish breast-side down. After half the time, turn over and shield warm areas with foil. Finish defrosting. Let stand 1 to 2 hours in refrigerator to complete defrosting.



## Operating Instructions

### Time Features

#### Express Cook

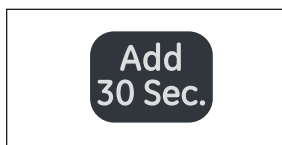


***This is a quick way to set cooking time for 1–6 minutes.***

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

The power level can be changed as time is counting down. Press POWER LEVEL and enter 1-10.

#### Add 30 Seconds



***You can use this feature two ways:***

- It will add 30 seconds to the time counting down each time the pad is pressed.
- It can be used as a quick way to set 30 seconds of cooking time.

**Note:** This function does not apply to the Defrost and Express Cook functions.



### Beverage



Beverage

1. The Beverage feature heats 1 to 3 servings of any beverage.
- 2 Press BEVERAGE. The oven starts immediately. The serving size is automatically set at 1, but you may change it for more flexibility (see Table A).
- 3 Press START.

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

### Popcorn



Popcorn

#### **How to Use the Popcorn Feature**

- 1 Follow package instructions, using Time Cook if the package is less than 1.75 ounces (50 g) or larger than 3.5 ounces (100 g). Place the package of popcorn in the center of the microwave.
- 2 Press POPCORN. The oven starts immediately. Tap POPCORN to select the bag size you are cooking.
- 3 Press START.

#### **Important:**

Never leave the microwave oven unattended during the cooking of popcorn.

#### **Important:**

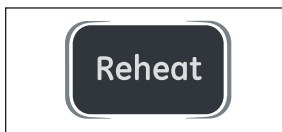
Light Popcorn does not contain as much cooking ingredients (oil, butter, etc) as Regular type popcorn, so cooking time will be substantially reduced. When the popping action slows down or stops, stop the microwave oven immediately, otherwise the popcorn will overcook, burn and possibly catch on fire.



## Operating Instructions

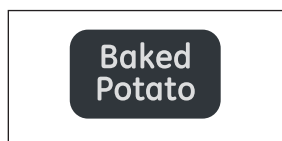
### Quick Touch Features

#### Reheat



- 1** The Reheat feature heats 1 to 3 servings food (8 Oz).
- 2** Press REHEAT. The serving size is automatically set at 1, but you may change it for more flexibility (see table A).
- 3** Press START.

#### Baked Potato

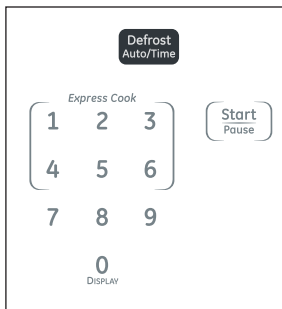


- 1** The Potato feature heats 1 to 3 servings of any potato.
- 2** Press BAKED POTATO. The serving size is automatically set at 1, but you may change it for more flexibility (see table A).
- 3** Press START.



# Auto Feature

## Auto Defrost



- 1 Press DEFROST AUTO/TIME once.**
- 2 Using the Conversion Guide at right, enter food weight. For example, press pads 1 and 2 for 1.2 pounds (1 pound, 3 ounces/544 g).**
- 3 Press START.**  
*(Time Defrost is explained in the Time Features section.)*

The Defrost Auto/Time feature gives you two ways to defrost frozen foods.

Press DEFROST

AUTO/TIME once for Auto Defrost or twice for Time Defrost.

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

Auto Defrost automatically sets the defrosting times and power level to give even defrosting results for meats, poultry and fish weighing up to six pounds.

- Remove meat from package and place on microwave-safe dish.
- After defrosting, most meats need to stand 5 minutes to complete defrosting. Large roasts should stand for about 30 minutes.

### Conversion Guide

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

<i>Weight of Food in Ounces</i>	<i>Weight of Food in Grams</i>	<i>Enter Food Weight (tenths of a pound)</i>
1-2	28-56	.1
3	85	.2
4-5	113-142	.3
6-7	170-200	.4
8	225	.5
9-10	255-283	.6
11	312	.7
12-13	340-370	.8
14-15	400-425	.9



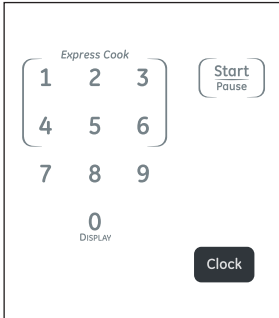
## Operating Instructions

### Other Features

#### Cooking Complete Reminder

To remind you that you have food in the oven, the oven will beep five times.

#### Clock



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

- 1** Press CLOCK.
- 2** Press CLOCK to select AM or PM.
- 3** Enter time of day.
- 4** Press CLOCK.






## Timer On/Off

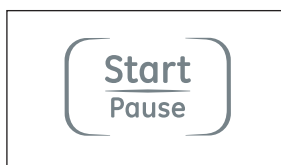


- 1 Press TIMER ON/OFF.
- 2 Enter time you want.
- 3 Press TIMER ON/OFF to start.

When time is up, the oven will signal and display "OFF". To turn off the timer signal, press TIMER ON/OFF.

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

## Start/Pause



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



## Operating Instructions

### Other Features

#### Child Lock-Out



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

To lock or unlock the controls, press and hold CLEAR/OFF for about three seconds. When the control panel is locked, a lock symbol will be displayed.

#### Vent Fan



Vent  
Fan

The vent fan removes steam and other vapors from surface cooking. Press VENT FAN once for high fan speed, twice for low fan speed or a third time to turn the fan off.

**For models JVM1620 and JVM1625 only:**

Press VENT FAN once for low fan speed and twice to turn the fan off

#### Surface Light



Surface  
Light

Press SURFACE LIGHT to turn the surface light on or off.

# Helpful Information

## Microwave Terms



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



## Helpful Information

### Care and Cleaning

#### Helpful Hints

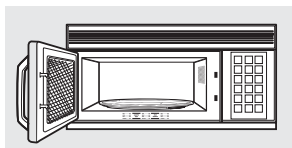


Open the over door a few minutes after cooking to air out the inside. An occasional thorough wiping with a solution of baking soda and water keeps the inside fresh.

**NOTE: Be certain the power is off before cleaning any part of this oven.**

#### How to Clean the Inside

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



Some spatters can be removed with a paper towel, others may require a damp cloth. Remove greasy spatters with a sudsy cloth, then rinse with a damp cloth. Do not use abrasive cleaners or sharp utensils on oven walls. **Never use a commercial oven cleaner on any part of your microwave.**

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

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

## How to Clean the Outside

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

### **Outer Case**

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

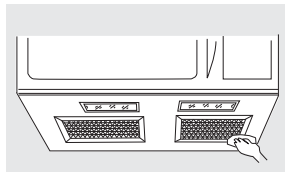
### **Control Panel and Door**

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

### **Door Surface**

It's important to keep the area clean where the door seals against the microwave. Use only mild, nonabrasive detergents applied with a clean sponge or soft cloth. Rinse well.

### **Bottom**



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



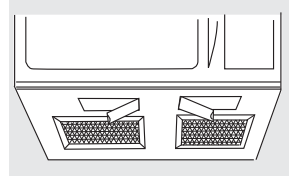
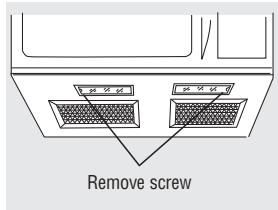
## Helpful Information

### Light Bulb Replacement

#### Cooktop Lights

**Replace the burned-out bulb with a 40-watt incandescent bulb (WB36X10003), available from your local parts store.**

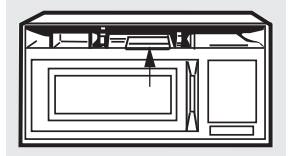
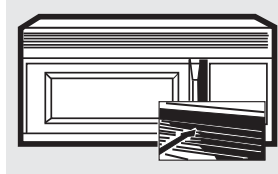
- 1** To replace the bulb(s), first disconnect the power at the main fuse or circuit breaker panel or pull the plug.
- 2** Remove the screw at the front of the light cover and lower the cover.
- 3** Be sure the bulb(s) to be replaced are cool before removing. After breaking the adhesive seal, remove the bulb by gently turning.
- 4** Replace the screw. Connect electrical power to the oven.



#### Oven Light

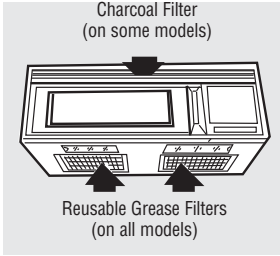
**Replace the burned-out bulb with a 40-watt incandescent bulb (WB36X10003), available from your local parts store.**

- 1** To replace the oven light, first disconnect the power at the main fuse or circuit breaker panel or pull the plug.
- 2** Remove the grille by taking out the 2 screws that hold it in place.
- 3** Next, remove the screw located above the door near the center of the oven that secures the light housing.
- 4** Replace the screw. Connect electrical power to the oven.





## The Vent Fan



The vent fan has 2 metal reusable grease filters.

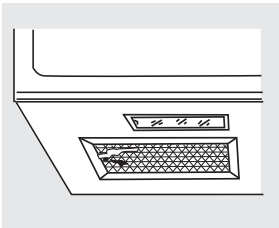
Models that recirculate air back into the room also use a charcoal filter.

## Reusable Grease Filters

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

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

## Removing and Cleaning the Filter



**To remove**, slide it to the left/right using the tab. Pull it down and out.

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

Rinse, shake and let it dry before replacing.

**To replace**, slide the filter in the frame slot on the left/right of the opening. Pull up and to the left/right to lock into place.



## Helpful Information

### Charcoal Filter (on some models)

*The charcoal filter cannot be cleaned. It must be replaced.*

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

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

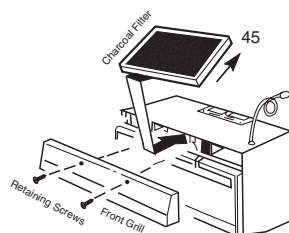
### To Install Charcoal Filter

When installing the charcoal filter, disconnect power at the main fuse or circuit breaker panel or pull the plug.

- 1 Remove the 2 retaining screws from top air grille and detach it from microwave.
- 2 Discard plastic wrapping from new charcoal filter and install upwards at a 45° angle.
- 3 Push filter inward until secured beneath the top center tabs of the filter mounting bracket.

- 4 Lower the filter until the bottom section is secured in place with the lower bracket tabs.

- 5 Replace the grille and retaining screws.



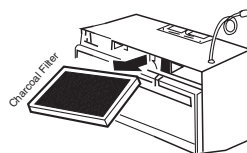
### To Remove Charcoal Filter

When removing the charcoal filter, disconnect power at the main fuse or circuit breaker panel or pull the plug.

- 1 Remove the 2 retaining screws from top air grille and detach it from microwave.

- 2 Gently pull back on the lower bracket tabs and lift the bottom portion of filter upward to release it from the filter bracket and remove.

- 3 Follow steps listed in “To Install Charcoal Filter” to replace the charcoal filter.





# If Something Goes Wrong

## Before You Call For Service



<b>Problem</b>	<b>Possible Cause</b>	<b>What to Do</b>
<b><i>Oven will not start</i></b>	<p>A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.</p> <p>Power surge.</p> <p>Plug not fully inserted into wall outlet.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Replace fuse or reset circuit breaker.</li><li>• Unplug the microwave oven, then plug it back in.</li><li>• Make sure the 3-prong plug on the oven is fully inserted into wall outlet.</li></ul>
<b><i>Floor of the oven is warm, even when the oven has not been used</i></b>	<p>The cooktop light is located below the oven floor. When the light is on, the heat it produces may make the oven floor get warm.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• This is normal.</li></ul>
<b><i>"LOCKED" appears on display</i></b>	<p>The control has been locked.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Press and hold CLEAR/OFF for about 3 seconds to unlock the control.</li></ul>
<b><i>You hear an unusual, low-tone beep</i></b>	<p>You have tried to start the Reminder without a valid time of day.</p> <p>You have tried to change the power level when it is not allowed.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Start over and enter a valid time of day.</li><li>• Many of the oven's features are preset and cannot be changed.</li></ul>



## ***If Something Goes Wrong***

### ***Things That Are Normal***

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

# GE MICROWAVE OVEN WARRANTY

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



All warranty service provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care® technician during normal working hours. For service, call 1-800-561-3344.

<b>For The Period Of:</b>	<b>Mabe Will Replace:</b>
<b>One Year</b> From the date of the original purchase	<b>Any part</b> of the microwave oven which fails due to a defect in materials or workmanship. During this <b>full one-year warranty</b> , Mabe will also provide, <b>free of charge</b> , all labour and related service costs to repair or replace the defective part.

<b>What Mabe Will Not Cover:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Service trips to your home to teach you how to use the product.</li> <li>■ Improper installation.</li> <li>■ Failure of the product if it is abused, misused, or used for other than the intended purpose or used commercially.</li> <li>■ Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers</li> <li>■ Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.</li> <li>■ Incidental or consequential damage to</li> </ul>	personal property caused by possible defects with this appliance.  <b>Read your Use &amp; Care Material:</b>  If you then have any questions about operating the product, please contact your dealer or our Consumer Affairs office at the address below, or call toll free:  Mabe Canada Inc. 1-800-561-3344 Consumer Information Service

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

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

**Warrantor: Mabe Canada Inc.**

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

## *Service Telephone Numbers.*



### *In-Home Repair Service* **1-800-561-3344**

---

Expert Mabe repair service is only a phone call away.



### *Product Satisfaction*

---

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



**1000 watts**

Modèles : JVM1630

JVM1635

JVM1620

JVM1625

# **Four à micro-ondes à hotte intégrée**

## **Manuel de l'utilisateur**

---



### **Consignes de sécurité importantes**

**2**

<i>Précautions à observer pour éviter une éventuelle exposition excessive aux micro-ondes</i>	2
<i>Remarques spécifiques à la cuisson aux micro-ondes</i>	6



### **Mode d'emploi**

**11**

<i>Caractéristiques du four à micro-ondes</i>	11
<i>Commandes du four à micro-ondes</i>	12
<i>Fonctions minutées</i>	15
<i>Touches rapides</i>	21
<i>Fonction automatique</i>	23
<i>Autres fonctions</i>	24



### **Information utile**

**29**

<i>Terminologie de la cuisson aux micro-ondes</i>	27
<i>Entretien et nettoyage</i>	28



### **En cas de problème**

**35**

<i>Avant de contacter un service de dépannage</i>	33
<i>Garantie</i>	35
<i>Numéros de téléphone du service après-vente</i>	<i>Dernière de couverture</i>

**Mabe Canada Inc.**  
**1-800-561-3344**

---



## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ AVANT UTILISATION

### POUR VOTRE SÉCURITÉ

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

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

**N'essayez pas** de faire fonctionner cet appareil lorsque la porte est ouverte. Cela vous exposerait aux effets nocifs des micro-ondes. Il est important de ne pas mettre en échec ou modifier le système de verrouillage de sécurité.

**Ne placez pas** d'objets entre la surface avant du four et la porte. Ne laissez pas de saleté ou de résidus de produits de nettoyage s'accumuler sur les surfaces étanches.

**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 (déformée),
- 2** Charnières et loquets (brisés ou desserrés),
- 3** Joints de porte et surfaces étanches.

**Seul un technicien qualifié** est habilité à régler ou réparer le four.

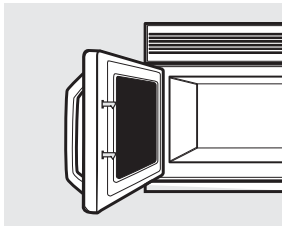
## Bienvenue

Nous sommes fiers de nos produits de qualité et nous tenons à vous offrir un service fiable.

Vous le constaterez en lisant ce manuel d'emploi facile à utiliser et en entendant la voix amicale des agents de notre département de service après-vente.

Et surtout, vous le constaterez encore lors de chaque utilisation de votre four à micro-ondes. Cela est important, car votre four à micro-ondes sera un élément essentiel de votre vie durant de longues années.

## Commencez ici!... Avant d'utiliser votre four à micro-ondes



**Inscrivez ci-dessous les numéros de modèle et de série de l'appareil.** Vous trouverez ces numéros sur une étiquette à l'intérieur du four.

**Agrafez la facture d'achat de l'appareil au recto de la dernière de couverture de ce manuel. Vous en aurez besoin pour toute réparation couverte par la garantie.**

---

**Numéro de modèle**

---

**Numéro de série**

---

**Date d'achat**

## Besoin d'aide?

### *Aidez-nous à vous rendre service*

Avant de nous contacter, vous pouvez faire plusieurs choses pour nous aider à mieux vous servir.

#### **Lisez ce manuel.**

Il contient des instructions qui vous permettent d'utiliser et d'entretenir correctement votre four à micro-ondes.

#### **Si le four a été livré endommagé...**

Contactez immédiatement le détaillant qui vous a vendu l'appareil ou le fabricant.

#### **Économisez temps et argent.**

Avant de nous contacter, lisez la section En cas de problème. L'information contenue dans cette section vous aide à résoudre les problèmes qui pourraient survenir.

Si une intervention s'avère nécessaire, il suffit d'un appel téléphonique pour l'obtenir. À la fin de ce manuel, se trouve une liste des numéros de téléphone (sans frais) qui donnent accès à notre département de service après-vente.



## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

*LISEZ TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ AVANT UTILISATION*



### AVERTISSEMENT

*Pour réduire les risques de brûlure, de choc électrique, d'incendie, de blessure ou d'exposition excessive aux micro-ondes lors de l'utilisation de votre appareil, prenez les précautions de base, y compris celles indiquées dans les sections suivantes.*



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

- (a) N'essayez pas de faire fonctionner cet appareil lorsque la porte est ouverte. Cela vous exposerait aux effets nocifs des micro-ondes. Il est important de ne pas mettre en échec ou modifier le système de verrouillage de sécurité.
- (b) Ne placez pas d'objets entre la surface avant du four et la porte. Ne laissez pas de saleté ou de résidus de produits de nettoyage s'accumuler sur les surfaces étanches.
- (c) Ne faites pas fonctionner le four s'il est endommagé. Il est très important que la porte du four ferme bien et que les pièces suivantes ne soient pas endommagées :
  - (1) PORTE (déformée),
  - (2) CHARNIÈRES ET LOQUETS (brisés ou desserrés),
  - (3) JOINTS DE PORTE ET SURFACES ÉTANCHES.
- (d) Seul un technicien qualifié est habilité à régler ou réparer le four.

## MESURES DE SÉCURITÉ

*Ce four à micro-ondes est homologué cUL pour une installation au-dessus d'une cuisinière électrique ou à gaz.*

*Ce four à micro-ondes n'a été ni testé ni homologué pour une utilisation sur un bateau.*

- 1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- 2. Lisez et respectez les « **Précautions à observer pour éviter une éventuelle exposition excessive aux micro-ondes** », page.4.
- 3. Comme avec la plupart des appareils de cuisson, il est nécessaire d'assurer une supervision étroite afin de réduire tout risque d'incendie à l'intérieur du four.
- 4. Pour réduire le risque d'incendie à l'intérieur du four :
  - i) Ne faites pas trop cuire les aliments. Surveillez attentivement votre four, si vous utilisez du papier, du plastique ou d'autres matières inflammables pour la cuisson.
  - ii) Retirez les attaches et autres accessoires métalliques des emballages et des sacs en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.





- iii) Si le feu se déclare dans votre four, laissez la porte fermée. Éteignez le four et débranchez l'appareil. Débranchez le cordon d'alimentation, coupez l'alimentation au niveau du tableau de distribution (fusible ou disjoncteur).
- iv) Ne rangez rien à l'intérieur du four. Ne laissez pas dans le four, lorsqu'il n'est pas utilisé, des articles en papier, des ustensiles de cuisine ou des aliments.
5. Ce four à micro-ondes 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**, page 10.
6. Veillez à respecter les Instructions d'installation fournies, pour le choix de l'emplacement et l'installation du four à micro-ondes.
7. Certains produits comme les œufs entiers ou les aliments contenus dans des récipients fermés (un pot en verre par exemple) sont capables d'éclater. Vous ne devez pas les faire chauffer dans ce four à micro-ondes.
8. Cet appareil doit uniquement être utilisé aux fins prévues et décrites dans ce manuel. N'utilisez aucun produit chimique ou vapeur corrosifs dans cet appareil. Ce four à micro-ondes a été spécialement conçu pour réchauffer et cuire les aliments, et non pour être utilisé à des fins industrielles ou en laboratoire.
9. Comme pour tout autre appareil, l'utilisation du four par des enfants doit faire l'objet d'une étroite supervision.
10. Ne faites pas fonctionner ce four à micro-ondes si le cordon d'alimentation ou la fiche de branchement sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou s'il est tombé.
11. Seul un technicien qualifié doit réparer cet appareil. Si une inspection, une réparation ou un réglage s'avèrent nécessaires, communiquez avec le bureau de service après-vente autorisé le plus proche.
12. Ne recouvrez ni n'obstruez aucune des ouvertures du four à micro-ondes.
13. Ne laissez pas cet appareil à l'extérieur.
14. N'utilisez pas ce four à micro-ondes à proximité d'eau, c'est-à-dire, près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou dans des endroits similaires.
15. N'immergez pas la fiche de branchement ou le cordon d'alimentation dans l'eau.
16. Éloignez le cordon d'alimentation de toute surface chaude.
17. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du dessus du comptoir.
18. Utilisez uniquement un détergent ou un savon doux non abrasif et une éponge ou un chiffon doux pour nettoyer les surfaces de la porte et d'étanchéité du four.
19. 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 RÉCIPENT LORSQU'ON LE DÉPLACE OU LORSQU'ON Y PLONGE UN USTENSILE COMME UNE CUILLÈRE.**
  - i) Ne surchauffez pas le liquide.
  - ii) Remuez le liquide au départ et vers le milieu de la période de chauffage.
  - iii) N'utilisez qu'un récipient à parois verticales et à goulot étroit.
  - iv) Une fois le récipient chauffé, laissez-le reposer dans le four à micro-ondes pendant une courte période avant de le retirer.
  - v) Faites très attention lorsque vous insérez une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**



## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

### REMARQUES SPÉCIFIQUES À LA CUISSON AUX MICRO-ONDES

#### 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 :

- Un article en métal ou du papier d'aluminium qui touche les parois du four.
- Du papier d'aluminium qui n'épouse pas bien la forme d'un aliment (les bords relevés agissent comme des antennes).
- La présence d'articles métalliques (attaches, broches à volaille, dorures sur un ustensile) dans le four à micro-ondes.
- L'utilisation dans le four à micro-ondes d'un essuie-tout en papier recyclé contenant des particules métalliques.

#### ALIMENTS

- Ne faites pas de maïs soufflé dans le four à micro-ondes, à moins d'utiliser un accessoire pour micro-ondes ou des grains de maïs prévus à cet effet.
- 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. Faire chauffer ces produits dans le four à micro-ondes vous expose à un risque de blessure.
- Ne faites pas cuire d'œuf dans le four à micro-ondes. La pression s'accumulerait à l'intérieur du jaune et ferait éclater l'œuf, ce qui pourrait provoquer des blessures.
- 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. La température autour du magnétron augmente et cela peut affecter la durée de vie du four.
- Percez les jaunes d'œuf et la « peau » d'aliments comme les pommes de terre, les saucisses, les tomates, les pommes, le foie de volaille et d'autres abats, pour permettre à la vapeur de s'échapper pendant la cuisson.



## **ATTENTION**

### **EAU SURCHAUFFÉE**

*Les liquides comme l'eau, le café ou le thé peuvent être surchauffés, c.-à-d. passer leur point d'ébullition, sans avoir l'air de bouillir.*

*L'ébullition peut ne pas être visible lorsque vous sortez le récipient du four à micro-ondes. AINSI, CES LIQUIDES BRÛLANTS PEUVENT SOUDAINEMENT SE METTRE À BOUILLIR ET DÉBORDER DU RÉCIPENT LORSQUE CE DERNIER EST DÉPLACÉ OU QU'ON Y PLONGE UN USTENSILE COMME UNE CUILLÈRE.*

- 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 maternel ou 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.
- Ébullition spontanée : dans certaines conditions, les liquides peuvent commencer à bouillir pendant ou après que vous les ayez retirés du four. Pour éviter toute brûlure causée par des éclaboussures, nous vous recommandons de procéder comme suit : laissez reposer le récipient dans le four pendant 30 à 40 secondes après la fin de la cuisson. Ne faites pas bouillir de liquide dans un récipient à goulot étroit, comme une bouteille de boisson gazeuse, une carafe à vin ou une tasse à café particulièrement haute et étroite. Même si le récipient est ouvert, une quantité excessive de vapeur peut s'y accumuler et le faire déborder ou éclater.
- 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.
- Les aliments chauds et la vapeur peuvent causer des brûlures. Soyez prudent lorsque vous ouvrez des récipients d'aliments chauds comme les sacs de maïs soufflé, les sachets et boîtes de cuisson. Pour éviter toute blessure, tenez votre visage et vos mains à l'écart de la vapeur.
- Ne faites pas trop cuire les pommes de terre. Elles 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), et 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

### REMARQUES SPÉCIFIQUES À LA CUISSON AUX MICRO-ONDES

#### USTENSILES POUR CUISSON AUX MICRO-ONDES

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



Configuration pour tester la réaction d'un ustensile aux micro-ondes.

- En cas d'incertitude quant à la compatibilité d'un ustensile de cuisson avec les micro-ondes, effectuez le test suivant : versez 1 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. Faites fonctionner le four à la puissance maximale pendant 1 minute. Si l'ustensile chauffe, il ne doit pas être utilisé pour la cuisson aux micro-ondes. Si l'ustensile ne chauffe pas et que seule l'eau dans la tasse est chaude, il convient à la cuisson aux 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 aucun produit en papier recyclé. 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 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 aux 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.
- Tous les types de pellicule plastique ne conviennent pas aux micro-ondes. Consultez les instructions sur l'emballage.
- Pour qu'un aliment ne s'assèche pas et pour éviter les projections, vous pouvez utiliser une pellicule plastique, du papier ciré ou des essuie-tout en papier. Cependant, disposez la pellicule plastique de façon à ce que la vapeur puisse s'échapper.
- Pour qu'un aliment ne s'assèche pas et pour éviter

les projections, vous pouvez utiliser une pellicule plastique, du papier ciré ou des essuie-tout en papier. 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. Leur enveloppe en plastique pourrait en effet éclater pendant la cuisson, ou juste après, et être à l'origine de blessures. De même, les récipients en plastique doivent être entrouverts, puisque le couvercle constitue une fermeture étanche. Après avoir utilisé un récipient recouvert d'une pellicule en plastique pour la cuisson, enlevez la pellicule avec prudence. Pour éviter toute blessure, tenez votre visage et vos mains à l'écart de la vapeur.
- Utilisez le papier d'aluminium selon les instructions fournies dans le présent manuel. Les repas préparés contenus dans des barquettes en aluminium de moins de 3/4 po (1,9 cm)



de hauteur peuvent être réchauffés aux micro-ondes. Ôtez la feuille d'aluminium du dessus et remettez la barquette dans la boîte.

Lorsque vous utilisez du papier d'aluminium dans le four à micro-ondes, éloignez-le d'au moins 1 po (2,5 cm) des parois du four.

- Ustensiles de cuisine en plastique : les ustensiles de cuisine en plastique conçus pour les fours à micro-ondes sont très utiles, mais ils

doivent être utilisés avec prudence. Même le plastique conçu pour la cuisson aux micro-ondes peut ne pas être aussi résistant à la chaleur qu'un ustensile en verre ou en céramique. Il peut 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 aux micro-ondes et suivez à la lettre les recommandations du fabricant.
- 2** Ne placez pas dans le four à micro-ondes un récipient en plastique vide.
- 3** Ne permettez pas aux enfants, lorsqu'ils sont seuls, de mettre des ustensiles en plastique dans le four.

## VENTILATEUR D'EXTRACTION

Évitez que ne débutent et ne se propagent des feux déclenchés accidentellement par la cuisson, lorsque le ventilateur est en cours d'utilisation.

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

l'ustensile d'un couvercle, d'une plaque à gâteaux ou d'un plateau.

- Nettoyez les filtres du ventilateur avec soin. Les produits de nettoyage corrosifs, comme ceux utilisés pour le four et à base de soude, peuvent endommager les filtres.
- Pour faire flamber des aliments sous le four à micro-ondes, vous devez mettre le ventilateur en marche.
- Ne laissez jamais les éléments de surface sous le

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

## INTERFÉRENCE RADIO

1. Lorsque le four à micro-ondes est en marche, cela peut entraîner des interférences qui perturbent la réception de la radio, du téléviseur ou d'autres équipements similaires.
2. En cas d'interférence, veuillez prendre les mesures suivantes pour la réduire ou l'éliminer :

- 1) Nettoyez les surfaces de la porte et d'étanchéité du four.
- 2) Réorientez l'antenne réceptrice de la radio ou du téléviseur.
- 3) Changez l'emplacement du four à micro-ondes en fonction du récepteur.
- 4) Éloignez le four à micro-ondes du récepteur.

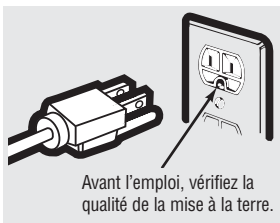
- 5) Branchez le four à micro-ondes dans une prise de courant différente afin que ce dernier et le récepteur soient alimentés par des circuits différents.



## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

### MISE À LA TERRE DE L'APPAREIL/NÉCESSAIRES EN OPTION

#### INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE



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

#### **AVERTISSEMENT**

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

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

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

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

Si la prise de courant est une prise murale standard à 2 alvéoles, c'est à l'utilisateur qu'incombe la responsabilité et l'obligation de la faire remplacer par une prise à 3 alvéoles correctement mise à la terre. Vous ne devez en aucun cas arracher la troisième broche (mise à la terre) de la fiche de branchement.

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

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

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

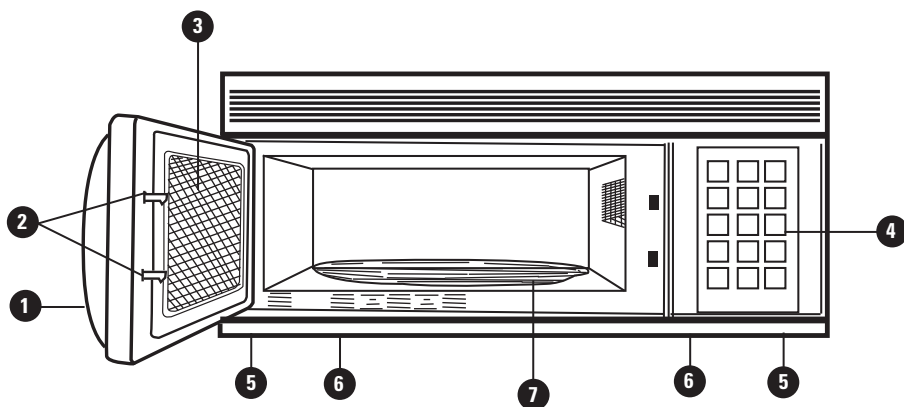
## Mode d'emploi



### Caractéristiques de votre four à micro-ondes

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

## Caractéristiques



1 000 watts

#### 1 Poignée de la porte

Tirez-la pour ouvrir la porte. La porte doit être bien verrouillée pour que le four à micro-ondes puisse fonctionner.

#### 2 Loquets de la porte

#### 3 Hublot avec écran métallique

La protection métallique permet l'observation des aliments durant la cuisson et retient les micro-ondes à l'intérieur du four.

#### 4 Tableau de commande

Vous devez régler l'horloge avant d'utiliser le four à micro-ondes.

#### 5 Lampes d'éclairage de la surface de cuisson

#### 6 Filtres à graisse

#### 7 Table tournante amovible

La table tournante et son support **doivent** être en place lorsque vous utilisez le four. Vous pouvez retirer la table tournante pour le nettoyage.

**REMARQUE :** La plaque signalétique, les ouvertures d'évent et la lampe du four se trouvent sur les parois de la cavité du four à micro-ondes.



## Familiarisation rapide

### Commandes du four à micro-ondes

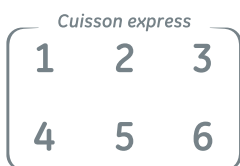
(Dans tout ce manuel, les caractéristiques et l'aspect peuvent varier du modèle en votre possession.)

**Vous pouvez utiliser la cuisson aux micro-ondes par réglage de la durée ou avec les touches rapides.**



Cuisson  
minutée

Décong.  
auto./min.



Niveau de  
puissance

+  
30 Sec.



## Fonctions minutées

### Cuisson minutée

Appuyez sur	Entrez
<b>CUISSON MINUTÉE</b> (appuyez une ou deux fois)	La durée de la cuisson.
<b>DÉCONG. AUTO./MIN.</b> (appuyer une ou deux fois)	Le poids ou la durée de la décongélation.
<b>CUISSON EXPRESS</b>	Mise en marche immédiate!
<b>NIVEAU DE PUISSANCE</b>	Un niveau de puissance : 1 à 10.
<b>+ 30 SEC.</b>	Mise en marche immédiate!





## Touches rapides

Maïs  
soufflé

Boisson

Réchauffer

Cuisson  
minutée

Décong.  
auto./min.

Pomme  
de terre

# 2

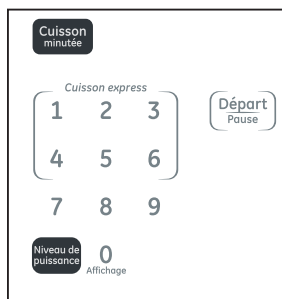
## Touches rapides

Tableau A.

<i>Appuyez sur</i>	<i>Entrez</i>	<i>Mettez en marche</i>
<b>MAÏS SOUFFLÉ</b> Appuyez une fois Appuyez deux fois Appuyez trois fois	1 (1,75 oz/50 g) 2 (3 oz/85 g) 3 (3,5 oz/100 g)	Appuyez sur DÉPART.
<b>POMME DE TERRE</b> Appuyez une fois Appuyez deux fois Appuyez trois fois	1 (7,1 oz/201 g) 2 (14,2 oz/402 g) 3 (21,3 oz/604 g)	Appuyez sur DÉPART.
<b>BOISSON</b> Appuyez une fois Appuyez deux fois Appuyez trois fois	1 2 3	Appuyez sur DÉPART.
<b>RÉCHAUFFER</b> Appuyez une fois Appuyez deux fois Appuyez trois fois	1 (8 oz/227 g) 2 (16 oz/454 g) 3 (24 oz/681 g)	Appuyez sur DÉPART.



## Changement du niveau de puissance



### Comment changer le niveau de puissance

Vous pouvez entrer ou changer le niveau de puissance immédiatement après avoir réglé la durée de CUISSON MINUTÉE. Le niveau de puissance peut aussi être changé lors du décompte.

- 1 Appuyez sur **CUISSON MINUTÉE**.
- 2 Entrez la durée de cuisson.
- 3 Appuyez sur **NIVEAU DE PUISSANCE**.
- 4 Sélectionnez le niveau de puissance désiré : 1 à 10.
- 5 Appuyez sur **DÉPART**.

Les différents niveaux de puissance donnent une plus grande souplesse à la cuisson aux micro-ondes. Les niveaux de puissance du four à micro-ondes sont comparables à ceux des éléments chauffants d'une cuisinière.

Le niveau de puissance élevé (10) permet une cuisson rapide. 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 signifie qu'il y a émission de micro-ondes pendant 30 % du temps.

À réglage élevé (10), les aliments cuisent plus vite, mais il faut les remuer ou les retourner plus souvent. Le niveau de puissance élevé (10) est le plus fréquemment utilisé. L'emploi d'un niveau de puissance inférieur permet une cuisson plus uniforme et vous n'avez pas à remuer ou retourner l'aliment aussi souvent.

Avec certains aliments, vous obtiendrez une meilleure saveur, texture ou apparence, en réduisant la puissance de chauffage. Diminuez le niveau de puissance si vous faites cuire des aliments qui ont tendance à déborder, comme les pommes de terre à la normande.

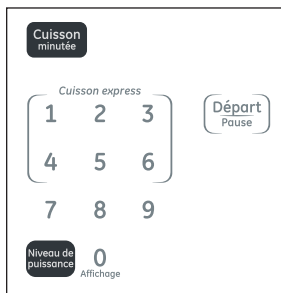
Les périodes de repos (après la période de cuisson aux micro-ondes) favorise une distribution uniforme de la chaleur à l'intérieur des aliments. Un parfait exemple en est le niveau de puissance 3, le cycle de décongélation. Si l'énergie des micro-ondes ne s'arrête pas, l'extérieur de la nourriture cuirait avant que l'intérieur ne soit décongelé.

Exemples d'utilisation des divers niveaux de puissance :

Niveau de puissance	Utilisation
<b>Élevé (10)</b>	Poisson, bacon, légumes, ébullition d'un liquide.
<b>Moyen-élevé (7)</b>	Cuisson douce pour viande ou volaille, plats en cocotte et réchauffage.
<b>Moyen (5)</b>	Cuisson lente : ragoûts et pièces de viande moins tendres.
<b>Bas (3)</b>	Décongélation sans cuisson, mijotage, sauces délicates.
<b>Réchauffage (1)</b>	Maintien de la température d'un plat sans cuisson excessive, amollissement du beurre.



## Cuisson minutée



- 1 Appuyez sur CUISSON MINUTÉE.**
- 2 Entrez la durée de cuisson.**
- 3 Choisissez le niveau de puissance approprié, si vous ne souhaitez pas utiliser la puissance maximale. (Appuyez sur NIVEAU DE PUISSANCE. Sélectionnez le niveau de puissance désiré : 1 à 10.)**
- 4 Appuyez sur DÉPART.**

### Cuisson minutée I

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.

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 minutée II

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

- 1 Appuyez sur CUISSON MINUTÉE.**
- 2 Entrez la première durée de cuisson.**
- 3 Choisissez le niveau de puissance approprié, si vous ne souhaitez pas utiliser la puissance maximale. (Appuyez sur NIVEAU DE PUISSANCE. Sélectionnez le niveau de puissance désiré : 1 à 10.)**
- 4 Appuyez sur CUISSON MINUTÉE.**
- 5 Entrez la deuxième durée de cuisson.**
- 6 Choisissez le niveau de puissance approprié, si vous ne souhaitez pas utiliser la puissance maximale. (Appuyez sur NIVEAU DE PUISSANCE. Sélectionnez le niveau de puissance désiré : 1 à 10.)**
- 7 Appuyez sur DÉPART.**

La cuisson minutée II débute lorsque le temps de la cuisson minutée I est écoulé.



## Mode d'emploi

### Guide pour les cuissons minutées I et II

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

Légumes	Quantité	Durée	Remarques
<b>Asperges</b> (pointes fraîches)	1 lb (454 g)	6 à 9 min. Moyen-élevé (7)	Dans un plat de cuisson en verre de 1½ pte (1,5 L), versez ¼ t (60 mL) d'eau.
(pointes surgelées)	Paquet de 10 oz (283 g)	5 à 7 min.	Dans une cocotte de 1 L (1 pte).
<b>Betteraves</b> (fraîches, entières)	1 botte	17 à 21 min.	Dans une cocotte de 2 ptes (2 L), versez ½ t (120 mL) d'eau.
<b>Brocolis</b> (frais, coupés)	1 botte 1¼ à 1½ lb (570 à 680 g)	7 à 10 min.	Dans une cocotte de 2 ptes (2 L), versez ½ t (120 mL) d'eau.
(têtes, fraîches)	1 botte 1¼ à 1½ lb (570 à 680 g)	9 à 13 min.	Dans un plat de cuisson en verre de 2 ptes (2 L), versez ¼ t (60 mL) d'eau.
(surgelés, en morceaux)	Paquet de 10 oz (283 g)	5 à 7 min.	Dans une cocotte de 1 pte (1 L).
(têtes, surgelées)	Paquet de 10 oz (283 g)	5 à 7 min.	Dans une cocotte de 1 L (1 pte), versez 3 cuillères à soupe (45 mL) d'eau.
<b>Carottes</b> (fraîches, coupées)	1 lb (454 g)	7 à 9 min.	Dans une cocotte de 1½ pte (1,5 L), versez ¼ t (60 mL) d'eau.
(surgelées)	Paquet de 10 oz (283 g)	5 à 7 min.	Dans une cocotte de 1 pte (1 L), versez 2 cuillères à soupe (30 mL) d'eau
<b>Chou</b> (frais)	1 moyen environ 2 lb (900 g)	8 à 11 min.	Dans une cocotte de 1½ ou 2 ptes (1,5 ou 2 L), versez ¼ t (60 mL) d'eau.
(en morceaux)		7 à 10 min.	Dans une cocotte de 2 ou 3 ptes (2 ou 3 L), versez ¼ t (60 mL) d'eau.
<b>Chou-fleur</b> (têtes)	1 moyen	9 à 14 min.	Dans une cocotte de 2 ptes (2 L), versez ½ t (120 mL) d'eau.
(frais, entier)	1 moyen	10 à 17 min.	Dans une cocotte de 2 ptes (2 L), versez ½ t (120 mL) d'eau.
(surgelé)	Paquet de 10 oz (283 g)	5 à 7 min.	Dans une cocotte de 1 pte (1 L), versez 2 cuillères à soupe (30 mL) d'eau
<b>Courge</b> (fraîche, d'été et jaune)	1 lb (454 g) en tranches	5 à 7 min.	Dans une cocotte de 1½ pte (1,5 L), versez ¼ t (60 mL) d'eau.
(d'hiver, poivrée, musquée)	1 ou 2 courges env. 1 lb (454 g) chacune	8 à 11 min.	Coupez en 2 et enlevez les membranes fibreuses. Placez dans un plat de cuisson ovale en verre de 2 ptes (2 L), le côté coupé vers le bas. Retournez après 4 minutes.

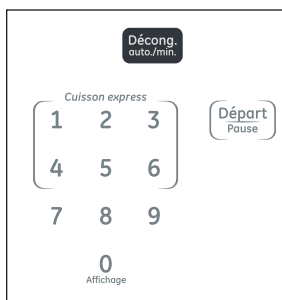


<b>Légumes</b>	<b>Quantité</b>	<b>Durée</b>	<b>Remarques</b>
<b>Épinards</b> (frais)	10 à 16 oz (283 to 454 g)	5 à 7 min.	Dans une cocotte de 2 ptes (2 L), placez les épinards une fois lavés.
(surgelés, coupés et en feuilles)	Paquet de 10 oz (283 g)	5 à 7 min.	Dans une cocotte de 1 pte (1 L), versez 3 cuillères à soupe (45 mL) d'eau.
<b>Haricots</b> (verts, frais)	1 lb (454 g) coupés en 2	9 à 10 min.	Dans une cocotte de 1½ pte (1,5 L), versez ½ t (120 mL) d'eau.
(verts, surgelés)	Paquet de 10 oz (283 g)	6 à 8 min.	Dans une cocotte de 1 pte (1 L), versez 2 cuillères à soupe (30 mL) d'eau.
(de Lima, surgelés)	Paquet de 10 oz (283 g)	6 à 8 min.	Dans une cocotte de 1 pte (1 L), versez ¼ t (60 mL) d'eau
<b>Macédoine de légumes</b> (surgelée)	Paquet de 10 oz (283 g)	5 à 7 min.	Dans une cocotte de 1 pte (1 L), versez 3 cuillères à soupe (45 mL) d'eau.
<b>Maïs</b> (surgelé, en grains)	Paquet de 10 oz (283 g)	5 à 7 min.	Dans une cocotte de 1 pte (1 L), versez 2 cuillères à soupe (30 mL) d'eau
<b>Maïs en épi</b> (frais)	1 à 5 épis	3 à 4 min. par épi	Placez dans un plat de cuisson ovale en verre de 2 ptes (2 L). Si les épis ne sont pas épluchés, n'ajoutez pas d'eau. Si les épis ont été épluchés, ajoutez ¼ t (60 mL) d'eau. Réarrangez à mi-cuisson.
(surgelé)	1 épi	5 à 6 min.	Placez dans un plat de cuisson ovale en verre de 2 ptes (2 L).
	2 à 6 épis	3 à 4 min. par épi	Recouvrez d'une pellicule plastique en laissant une ouverture. Réarrangez à mi-cuisson.
<b>Pois</b> (frais, écosés)	2 lb (900 g) non écosés	9 à 12 min.	Dans une cocotte de 1 pte (1 L), versez ¼ t (60 mL) d'eau
(surgelés)	Paquet de 10 oz (283 g)	5 à 7 min.	Dans une cocotte de 1 pte (1 L), versez 2 cuillères à soupe (30 mL) d'eau
<b>Pommes de terre</b> (fraîches, en cubes, blanches)	4 pommes de terre 6 à 8 oz (170 to 227 g) chacune	9 à 12 min.	Épluchez et coupez en cubes de 1 po (2,5 cm). Placez dans une cocotte de 2 ptes (2 L) et versez ½ t. (120 mL) d'eau. Remuez à mi-cuisson.
(fraîches, entières, sucrées ou blanches)	1 – 6 à 8 oz (170 à 227 g)	3 à 4 min.	Piquez avec une fourchette. Placez au milieu du four. Laissez reposer 5 minutes.



### Fonctions minutées

#### Décongélation minutée



**1 Appuyez deux fois sur DÉCON. AUTO./MIN.**

**2 Entrez la durée de décongélation.**

**3 Appuyez sur DÉPART.**

**4 Retournez les aliments lorsque le four émet un bip sonore.**

**5 Appuyez sur DÉPART.**

*(La décongélation automatique est expliquée dans la section Touches rapides.)*

Cette fonction permet de programmer la durée de décongélation. Pour les durées de décongélation suggérées, consultez le guide de décongélation.

Le niveau de puissance 3 est automatiquement sélectionné, mais vous pouvez le changer si vous le désirez. Vous pouvez décongeler de petits aliments plus rapidement en augmentant le niveau de puissance après avoir programmé la durée. Cependant, ils nécessitent une surveillance plus attentive.

À la mi-décongélation, le four indique par un bip sonore qu'il faut RETOURNER les aliments. Retournez alors les aliments et séparez ou réarrangez-les pour permettre une décongélation plus uniforme. Protégez toute partie chaude avec de petits morceaux de papier d'aluminium.

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

#### Conseils pour la décongélation

- Vous pouvez décongeler les aliments contenus dans du papier ou du plastique sans avoir à les retirer de leur emballage. Pratiquez des ouvertures dans les emballages complètement fermés ou percez-les APRÈS le début de la décongélation. Entrouvrez les récipients en plastique.
- Il est possible de décongeler et de cuire ou réchauffer un plat préparé de format familial dans le 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, comme le lait, les œufs, le poisson, la farce, la volaille ou le porc, ne doivent pas être laissés à température ambiante pendant plus d'une heure après la décongélation. Les bactéries dangereuses prolifèrent rapidement à température ambiante.
- Pour une décongélation plus uniforme des aliments volumineux (rôti de bœuf, agneau ou veau), utilisez la décongélation automatique.
- Avant la cuisson, vérifiez que chaque morceau de viande est complètement décongelé.
- Un aliment décongelé doit être froid, mais uniformément tendre. Si l'aliment comporte encore des zones congelées, remettez-le brièvement dans le four à micro-ondes ou attendez quelques minutes.



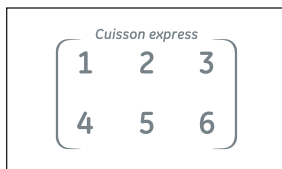
<b>Aliments</b>	<b>Durée</b>	<b>Remarques</b>
<b>Fruits</b> <b>Sachet en plastique – 1 à 2</b> paquet de 10 oz (283 g)	3 à 6 min.	
<b>Pains, gâteaux</b> <b>Brioches</b> – env. 12 oz (340 g) <b>Petits pains divers</b> (1)	3 à 5 min. 1 min.	
<b>Poisson et fruits de mer</b> <b>Filets, surgelés</b> – 1 lb (454 g) <b>Mollusques et crustacés, petits morceaux</b> – 1 lb (454 g)	6 à 8 min. 5 à 7 min.	Placez le bloc dans une cocotte. À la mi-décongélation, retournez et séparez.
<b>Viande</b> <b>Bacon</b> – 1 lb (454 g)	2 à 5 min.	Placez le paquet fermé dans le four. Laissez reposer pendant 5 min. après décongélation.
<b>Biftecks, côtelettes et escalopes</b>	5 à 7 min. par lb/454 g	Placez la viande déballée dans un plat de cuisson. Retournez-la à la mi-décongélation et protégez les parties tièdes avec du papier d'aluminium. Lorsque la durée est écoulée, séparez les morceaux et laissez reposer pour terminer la décongélation.
<b>Rôti : boeuf, agneau, veau, porc</b>	12 à 16 min. par lb/454 g	Retournez la viande à la mi-décongélation.
<b>Saucisses de Francfort</b> – 1 lb (454 g)	2 à 5 min.	Placez le paquet fermé dans le four. Faites chauffer jusqu'à ce que les saucisses puissent être séparées. Si nécessaire, laissez reposer pendant 5 min. pour terminer la décongélation.
<b>Viande hachée</b> – 1 lb (454 g)	5 à 7 min.	Retournez la viande à la mi-décongélation.
<b>Volaille</b> <b>Poitrine de dinde</b> 4 à 6 lb (1,8 à 2,7 kg)	5 à 9 min. par lb/454 g	Placez déballée dans un plat avec la poitrine vers le bas. À la mi-décongélation, retournez et protégez les parties tièdes avec du papier d'aluminium. Terminez la décongélation. Laissez reposer pendant 1 à 2 heures au réfrigérateur pour terminer la décongélation.
<b>Poulet à griller, en morceaux</b> 2½ à 3 lb (1,1 à 1,4 kg)	15 à 19 min.	Placez le poulet non déballé dans un plat. Déballer et retournez à la mi-décongélation. Lorsque la durée est écoulée, séparez les morceaux et chauffez aux micro-ondes pendant 2 à 4 min. de plus, si nécessaire. Laissez reposer pour terminer la décongélation.
<b>Poulet de Cornouailles</b>	7 à 13 min. par lb/454 g	Placez le poulet déballé dans le four avec la poitrine vers le haut. Retournez à la mi-décongélation. Faites couler de l'eau froide à l'intérieur du poulet jusqu'à ce que vous puissiez enlever les abats.
<b>Poulet entier</b> 2½ à 3 lb (1,1 à 1,4 kg)	17 à 21 min.	Placez le poulet non déballé dans un plat. À la mi-décongélation, déballez et retournez le poulet. Protégez les parties tièdes avec du papier d'aluminium. Terminez la décongélation. Si nécessaire, faites couler de l'eau froide à l'intérieur du poulet jusqu'à ce que vous puissiez enlever les abats.



## Mode d'emploi

### Fonctions minutées

#### Cuisson express



**Il s'agit d'une façon de régler rapidement une cuisson d'une durée de 1 à 6 minutes.**

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.

#### Ajout de 30 secondes



**Vous pouvez utiliser cette fonction de deux façons :**

- Pour ajouter 30 secondes au décompte à chaque pression de la touche.
- Pour sélectionner instantanément une durée de cuisson de 30 secondes.

**Remarque :** Cette fonction ne s'applique pas aux fonctions de décongélation ou de cuisson express.





## Boisson



Boisson

1. La fonction Boisson permet de chauffer 1 à 3 portions de tout type de liquide.
- 2 Appuyez sur BOISSON. Le four se met en marche immédiatement. Le nombre de portions est automatiquement réglé sur 1, mais vous pouvez le modifier pour plus de souplesse (consultez le tableau A).

- 3 Appuyez sur DÉPART.

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

## Maïs soufflé



Maïs soufflé

### **Comment 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 MAÏS SOUFFLÉ. Le four se met en marche immédiatement. Appuyez sur MAÏS SOUFFLÉ pour sélectionner la taille du sachet de maïs soufflé.
- 3 Appuyez sur DÉPART.

### **Important :**

Ne laissez jamais le four à micro-ondes sans surveillance lorsque vous faites du maïs soufflé.

### **Important :**


Le maïs soufflé allégé ne contient pas autant d'ingrédients (huile, beurre, etc.) que le maïs soufflé normal. La durée de cuisson en est donc considérablement réduite. Lorsque l'éclatement ralentit ou cesse, arrêtez le four à micro-ondes immédiatement. Dans le cas contraire, le maïs soufflé pourrait trop cuire, brûler et prendre feu.



## Mode d'emploi

### *Touches rapides*

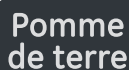
#### Réchauffage



Réchauffer

- 1** La fonction de réchauffage permet de chauffer entre 1 et 3 portions de nourriture (227 g/8 oz).
- 2** Appuyez sur RÉCHAUFFER. Le nombre de portions est automatiquement réglé sur 1, mais vous pouvez le modifier pour plus de souplesse (consultez le tableau A).
- 3** Appuyez sur DÉPART.

#### Patate au four



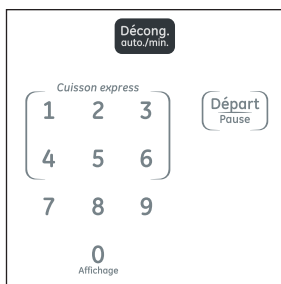
Pomme de terre

- 1** La fonction Patate au four permet de chauffer 1 à 3 portions de tout type de pomme de terre.
- 2** Appuyez sur POMME DE TERRE. Le nombre de portions est automatiquement réglé sur 1, mais vous pouvez le modifier pour plus de souplesse (consultez le tableau A).
- 3** Appuyez sur DÉPART.



## Fonction automatique

### Décongélation automatique



**1 Appuyez une fois sur DÉCONG. AUTO./MIN.**

**2 Entrez le poids de l'aliment (consultez le guide de conversion ci-dessous). Par exemple, appuyez sur les touches 1 et 2 pour une quantité de 1,2 lb (1 lb et 3 oz/ 544 g).**

**3 Appuyez sur DÉPART.**

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

La fonction Décongélation automatique/minutée permet de procéder de deux façons pour décongeler des aliments. Appuyez sur DÉCONG. AUTO./MIN. une fois pour une décongélation automatique ou deux fois pour une décongélation minutée.

Utilisez la fonction de décongélation automatique pour la viande, la volaille et le poisson. Utilisez la décongélation minutée pour la plupart des autres produits alimentaires surgelés.

La décongélation automatique programme le niveau de puissance et la durée de décongélation pour une décongélation uniforme des viandes, volailles et poissons jusqu'à 6 lb (2,7 kg).

- Retirez la viande de son emballage et placez-la sur un plat pour four à micro-ondes.
- Vous devez laisser reposer la plupart des viandes pendant 5 minutes pour que la décongélation se termine. Pour un rôti volumineux, la période d'attente est d'environ 30 minutes.

#### Guide de conversion

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

Poids de l'aliment en onces	Poids de l'aliment en grammes	Poids à entrer pour la programmation (en dixièmes de livre)
1-2	28-56	0,1
3	85	0,2
4-5	113-142	0,3
6-7	170-200	0,4
8	225	0,5
9-10	255-283	0,6
11	312	0,7
12-13	340-370	0,8
14-15	400-425	0,9



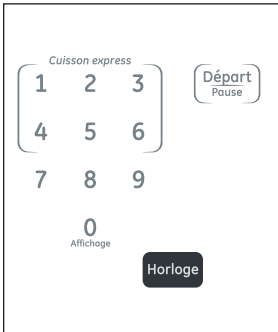
## Mode d'emploi

### Autres fonctions

#### Rappel de fin de cuisson

Lorsque la période de réchauffage est écoulée, l'appareil émet cinq bips.

#### Horloge

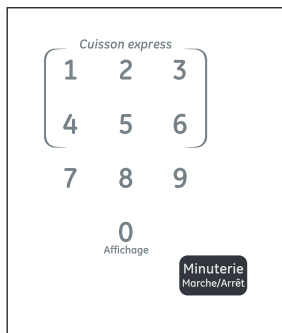


Appuyez sur la touche HORLOGE pour entrer l'heure ou pour lire l'heure durant une cuisson.

- 1** Appuyez sur HORLOGE.
- 2** Appuyez sur HORLOGE pour sélectionner AM ou PM.
- 3** Entrez l'heure exacte.
- 4** Appuyez sur HORLOGE.




## Marche/arrêt de la minuterie



- 1 Appuyez sur MINUTERIE MARCHÉ/ARRÊT.
- 2 Entrez l'heure désirée.
- 3 Appuyez sur MINUTERIE MARCHÉ/ARRÊT pour démarrer le décompte.

Le four émet un bip à la fin de la période de décompte et « ARRÊT » s'affiche. Pour désactiver le signal sonore, appuyez sur MINUTERIE MARCHÉ/ARRÊT.

**REMARQUE :** Le voyant lumineux de la minuterie  s'allume durant la période de décompte.

## Départ/Pause



La touche DÉPART/PAUSE commande le déclenchement de nombreuses fonctions et commande l'arrêt d'une cuisson sans ouverture de la porte ou effacement de l'affichage.



## Mode d'emploi

### Autres fonctions

#### Verrouillage pour enfants



Effacer  
Arrêt

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, maintenez la touche EFFACER/ARRÊT enfoncée pendant environ trois secondes. Lorsque le tableau de commande est désactivé, un symbole de verrouillage s'affiche.

#### Ventilateur d'extraction



Ventilateur

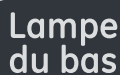
Le ventilateur d'extraction évacue la vapeur d'eau et les autres vapeurs provenant de la surface de cuisson.

Appuyez une fois sur la touche VENTILATEUR pour sélectionner la vitesse basse, deux fois pour la vitesse élevée ou trois fois pour arrêter le ventilateur.

**Pour les modèles JVM1620 et JVM1625 uniquement :**

Appuyez une fois sur la touche VENTILATEUR pour sélectionner la vitesse basse et deux fois pour arrêter le ventilateur.

#### Lampe de surface



Lampe  
du bas

Appuyez sur LAMPE DU BAS pour allumer ou éteindre la lampe d'éclairage de la surface de cuisson.



<b>Terme</b>	<b>Définition</b>
<b>Aération</b>	Après avoir recouvert un récipient avec une pellicule plastique, vous pouvez laisser une ouverture en soulevant un des coins, pour permettre à la vapeur de s'échapper.
<b>Couvrir</b>	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.
<b>Étincelles</b>	La formation d'étincelles dans le four à micro-ondes est 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 d'un aliment (les coins relevés agissent comme des antennes).</li><li>• des articles en métal, comme les attaches, les broches utilisées pour la volaille, la bordure dorée de la vaisselle.</li><li>• des essuie-tout en papier recyclé, contenant des 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 doivent reposer pour finir de cuire ou se raffermir. Ce temps de repos est particulièrement important après la cuisson aux micro-ondes. Notez qu'un gâteau cuit aux micro-ondes ne doit pas refroidir 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 ne brunissent trop. Lorsque vous faites cuire des aliments aux micro-ondes, vous devez recouvrir les parties les moins épaisses des aliments (comme le bout des ailes et les cuisses d'une volaille) avec de petites bandes de papier d'aluminium pour éviter que ces zones ne soient cuites avant les parties plus charnues.



## Information utile

### Entretien et nettoyage

#### Conseils pratiques

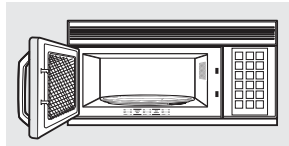


Ouvrez la porte pendant quelques minutes après la cuisson pour aérer l'intérieur du four. Pour préserver la fraîcheur à l'intérieur du four, vous pouvez l'essuyer de temps en temps avec un essuie-tout imbibé d'un mélange d'eau et de bicarbonate de soude.

**REMARQUE : Assurez-vous que le four est arrêté avant de nettoyer l'un de ses composants.**

#### Nettoyage de l'intérieur du four

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



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

**N'utilisez jamais de produit commercial de nettoyage pour four sur un composant quelconque du four à micro-ondes.**

**Table tournante et support amovibles**

Pour éviter de casser la table tournante, ne la trempez pas dans l'eau immédiatement après la cuisson. Lavez-la avec soin dans de l'eau tiède savonneuse ou au lave-vaisselle. La table tournante et son support peuvent casser si vous les faites tomber. Ne faites jamais fonctionner le four si la table tournante et son support ne sont pas en place.



## Nettoyage de l'extérieur du four

**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 l'extérieur du four à micro-ondes avec un chiffon imbibé d'eau savonneuse. Rincez et faites sécher. Essuyez le hublot avec un chiffon humide.

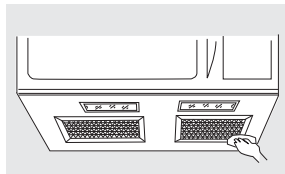
### Tableau de commande et porte

Nettoyez-les avec un chiffon humide. Séchez bien. N'utilisez pas un produit de nettoyage à pulvériser, une grande quantité d'eau savonneuse, un produit abrasif ou un objet acéré sur le tableau de commande. Ils peuvent l'endommager. Certains essuie-tout en papier peuvent également rayer le tableau de commande.

### Surface de la porte

Il est important que la surface de la porte qui entre en contact avec le four à micro-ondes reste propre. N'utilisez qu'un détergent doux, non abrasif, appliqué avec une éponge propre ou un linge doux. Rincez bien.

### Dessous



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



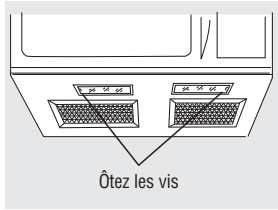
## Information utile

### Remplacement des ampoules

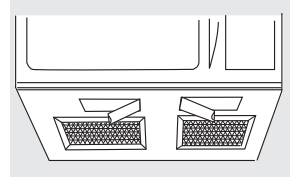
#### Lampes d'éclairage de la surface de cuisson.

*Pour remplacer l'ampoule grillée, utilisez une ampoule à incandescence de 40 W (WB36X10003) disponible chez le marchand de pièces de votre région.*

- 1 Pour remplacer une ampoule, débranchez l'appareil ou coupez le courant au niveau du tableau de distribution (fusible ou disjoncteur).
- 2 Ôtez la vis à l'avant du couvre-ampoule et baissez celui-ci.



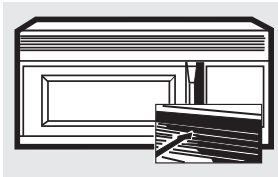
- 3 Attendez que l'ampoule ait complètement refroidi avant de l'enlever. Après avoir enlevé l'adhésif, dévissez doucement l'ampoule pour l'enlever.
- 4 Réinstallez la vis. Rétablissez l'alimentation électrique du four.



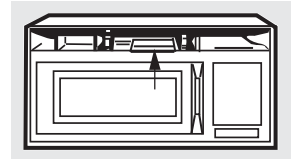
#### Lampe du four

*Pour remplacer l'ampoule grillée, utilisez une ampoule à incandescence de 40 W (WB36X10003) disponible chez le marchand de pièces de votre région.*

- 1 Pour remplacer l'ampoule du four, débranchez l'appareil ou coupez le courant au niveau du tableau de distribution (fusible ou disjoncteur).
- 2 Retirez la grille supérieure en enlevant les 2 vis de fixation.

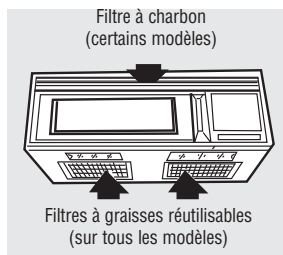


- 3 Enlevez la vis située au-dessus de la porte, près du centre du four. Elle retient le boîtier de la lampe.



- 4 Réinstallez les vis. Rétablissez l'alimentation électrique du four.

### Ventilateur d'extraction



Le ventilateur d'extraction comporte deux filtres à graisses métalliques réutilisables.

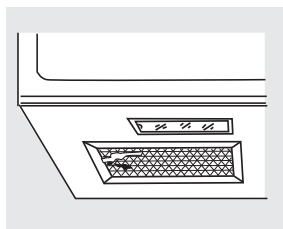
Les modèles qui recyclent l'air et le renvoient dans la pièce disposent également d'un filtre à charbon.

### Filtres à graisses réutilisables

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

Pour cette raison, il faut TOUJOURS que les filtres soient en place lors de l'utilisation de la hotte d'extraction. Il faut nettoyer les filtres à graisses tous les mois ou lorsque cela s'avère nécessaire.

### Retrait et nettoyage des filtres



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

**Faites tremper les filtres à graisses pour les nettoyer.**

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

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

**Pour la réinstallation**, faites glisser les filtres dans la fente à gauche/droite de l'ouverture. Relevez les filtres et poussez-les vers la gauche/droite pour les enclencher.



## Information utile

### Filtre à charbon (certains modèles)

**Le filtre à charbon ne peut pas être nettoyé. Il doit être remplacé.**

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

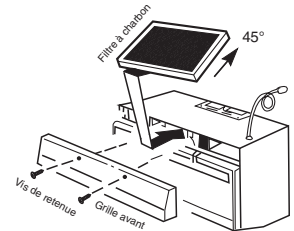
Le filtre à charbon doit être remplacé lorsqu'il est visiblement sale ou qu'il a changé de couleur (généralement après 6 à 12 mois, selon la fréquence d'utilisation de la hotte).

### Installation du filtre à charbon

Avant d'installer le filtre à charbon, débranchez l'appareil ou coupez le courant au niveau du tableau de distribution (fusible ou disjoncteur).

- 1 Ôtez la grille d'aération supérieure en retirant les deux vis de fixation.
- 2 Jetez l'emballage en plastique du nouveau filtre à charbon et installez ce dernier en l'inclinant à 45°.
- 3 Poussez le filtre à l'intérieur, jusqu'à ce qu'il soit bloqué sous les languettes centrales supérieures du support de montage de filtre.

- 4 Abaissez le filtre jusqu'à ce que le bas soit bloqué par les languettes inférieures du support.
- 5 Réinstallez la grille et les vis de fixation.



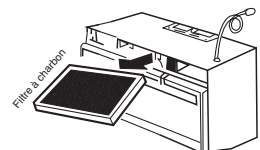
### Retrait du filtre à charbon

Avant de retirer le filtre à charbon, débranchez l'appareil ou coupez le courant au niveau du tableau de distribution (fusible ou disjoncteur).

- 1 Ôtez la grille d'aération supérieure en retirant les 2 vis de fixation.

- 2 Tirez doucement sur les languettes inférieures du support et soulevez la partie inférieure du filtre pour la dégager du support de filtre, puis retirez le filtre.

- 3 Suivez les étapes indiquées dans la section Installation du filtre à charbon pour remplacer le filtre à charbon.



## En cas de problème



Avant de contacter un service de dépannage

Problème	Causes possibles	Solution
<b>Le four ne se met pas en marche</b>	<p>Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.</p> <p>Surtension.</p> <p>Fiche mal branchée sur la prise de courant.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.</li><li>• Débranchez le four à micro-ondes, puis rebranchez-le.</li><li>• Assurez-vous que la fiche à trois broches est bien insérée dans la prise de courant.</li></ul>
<b>La sole du four est chaude même si le four n'a pas été utilisé.</b>	<p>La lampe d'éclairage de la surface de cuisson est située sous la sole du four. Lorsque la lampe est allumée, la chaleur qu'elle génère réchauffe la sole du four.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ceci est normal.</li></ul>
<b>Affichage de « LOCKED » (Verrouillé)</b>	<p>Les commandes ont été verrouillées.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Appuyez pendant 3 secondes sur la touche EFFACER/ARRÊT pour déverrouiller les commandes.</li></ul>
<b>Bip inhabituel à tonalité grave</b>	<p>Vous avez essayé de mettre en marche la fonction Rappel, sans entrer une heure valide.</p> <p>Vous avez essayé de changer le niveau de puissance, alors que ce n'était pas autorisé.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Recommencez et entrez une heure valide.</li><li>• De nombreuses caractéristiques du four sont préétablies et ne peuvent être changées.</li></ul>



## En cas de problème

### Situations normales

- De la vapeur s'échappe autour de la porte.
- Un reflet de lumière apparaît autour de la porte ou de la caisse.
- Une baisse d'intensité de la lampe du four ou un changement du bruit du ventilateur se produisent lorsque le four fonctionne à un niveau de puissance autre que le niveau maximal.
- 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 qui sont causées par d'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.

## GARANTIE DU FOUR À MICRO-ONDES GE

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



Toutes les réparations sous garantie sont effectuées par nos Centres de réparation ou par nos réparateurs Customer Care® autorisés durant les heures normales de travail.

Pour obtenir un service, composez le 1-800-561-3344.

### Période de garantie

### Mabe remplacera :

#### Un an

À compter de la date d'achat d'origine

**Toute pièce** du four à micro-ondes qui se révèle défectueuse en raison d'un vice de matériau ou de fabrication. Au cours de cette garantie **complète d'un an**, Mabe fournira également, **sans frais**, toute la main-d'œuvre pour la réparation ou le remplacement de la pièce défectueuse.

### 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, un incendie, une inondation ou 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 :*

*Directeur, Relations avec les consommateurs - Mabe Inc.*

*1, Factory Lane, Bureau 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.



### *Satisfaction du produit*

---

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

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