



# Microwave Oven

**Safety Instructions** ..... 2-6

**Operating Instructions**

Convenience Features ..... 15-18

Microwave Terms ..... 20

Oven Features ..... 7-9

Other Features ..... 19

Power Levels ..... 9

Time Features ..... 10-14

**Care and Cleaning** ..... 21

**Troubleshooting Tips** ..... 22

Things that are Normal ..... 22

**Consumer Support**

Consumer Support ..... Back Cover

Product Registration ..... 25

Warranty ..... 27

**Owner's Manual**

PEM10

PEM11

CEM11

*Write the model and serial numbers here:*

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

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

You can find them on a label inside the oven.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

---

### **▲ WARNING!**

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

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

- (a) **Do Not Attempt** to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
- (b) **Do Not Place** any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- (c) **Do Not Operate** the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:
  - (1) door (bent),
  - (2) hinges and latches (broken or loosened),
  - (3) door seals and sealing surfaces.
- (d) **The Oven Should Not** be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.

---

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

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

- Read and follow the specific precautions in the PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY section above.
- This appliance must be grounded. Connect only to a properly grounded outlet. See the *GROUNDING INSTRUCTIONS* section on page 5.
- Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
- Be certain to place the front surface of the door 3" (7.6 cm) or more back from the countertop edge to avoid accidental tipping of the appliance in normal usage.
- This microwave oven is not approved or tested for marine use.
- Do not mount this appliance over a sink.
- Do not mount the microwave oven over or near any portion of a heating or cooking appliance.
- Do not store anything directly on top of the microwave oven surface when the microwave oven is in operation.
- Do not operate this appliance if it has a damaged power cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
- Do not cover or block any openings on the appliance.
- Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This microwave oven is specifically designed to heat, dry or cook food, and is not intended for laboratory or industrial use.
- Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water—for example, in a wet basement, near a swimming pool, near a sink or in similar locations.
- Keep power cord away from heated surfaces.
- Do not immerse power cord or plug in water.
- Do not let power cord hang over edge of table or counter.
- To reduce the risk of fire in the oven cavity:
  - Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic or other combustible materials are placed inside the oven while cooking.
  - Remove wire twist-ties and metal handles from paper or plastic containers before placing them in the oven.
  - Do not use the oven for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the oven when not in use.
  - If materials inside the oven ignite, keep the oven door closed, turn the oven off and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel. If the door is opened, the fire may spread.
- See door surface cleaning instructions in the Care and cleaning of the microwave oven section of this manual.
- Mabe does not support any servicing of this microwave oven, except as described by the Consumer Support sections of this manual. Do not attempt to service the microwave oven yourself. If service is desired, this appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- This appliance must only be serviced by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## **⚠ WARNING!**

### **ARCING**

If you see arcing, press the **Cancel/Off** pad 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 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. Such use of 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.
- Avoid heating baby food in glass jars, even with the lid off. Make sure all infant food is thoroughly cooked. Stir food to distribute the heat evenly. Be careful to prevent scalding when warming formula. The container may feel cooler than the formula really is. Always test the formula before feeding the baby.
- Don't defrost frozen beverages in narrow-necked bottles (especially carbonated beverages). Even if the container is opened, pressure can build up. This can cause the container to burst, possibly resulting in injury.
- **SUPERHEATED WATER**  
*Liquids, such as water, coffee or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.*  
To reduce the risk of injury to persons:
  - Do not overheat the liquid.
  - Stir the liquid both before and halfway through heating it.
  - Do not use straight-sided container with narrow necks.
  - After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
  - Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
- Hot foods and steam can cause burns. Be careful when opening any containers of hot food, including popcorn bags, cooking pouches and boxes. To prevent possible injury, direct steam away from hands and face.
- Do not overcook potatoes. They could dehydrate and catch fire, causing damage to your oven.
- Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an INTERNAL temperature of 160°F (71°C) and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180°F (82°C). Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

# **IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.**

---

## **▲ WARNING!**

---

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

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

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 foam 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 guide. 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.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

## 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.

We do not recommend using 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. (See EXTENSION CORDS section.)

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

## ADAPTER PLUGS

### **Usage situations where appliance's power cord will be disconnected infrequently.**

Because of potential safety hazards under certain conditions, **we strongly recommend against the use of an adapter plug.** However, if you still elect to use an adapter, where local codes permit, a **TEMPORARY CONNECTION** may be made to a properly grounded wall receptacle by the use of a UL listed adapter which is available at most local hardware stores.

The larger slot in the adapter must be aligned with the larger slot in the wall receptacle to provide proper polarity in the connection of the power cord.

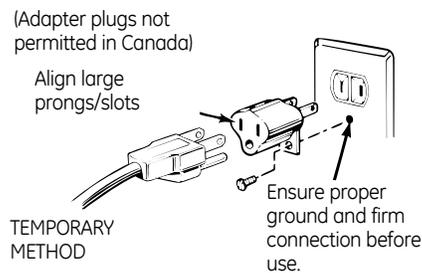
**CAUTION:** Attaching the adapter ground terminal to the wall receptacle cover screw does not ground the appliance unless the cover screw is metal, and not insulated, and the wall receptacle is grounded through the house wiring.

You should have the circuit checked by a qualified electrician to make sure the receptacle is properly grounded.

When disconnecting the power cord from the adapter, always hold the adapter with one hand. If this is not done, the adapter ground terminal is very likely to break with repeated use. Should this happen, **DO NOT USE** the appliance until a proper ground has again been established.

### **Usage situations where appliance's power cord will be disconnected frequently.**

**Do not use an adapter plug** in these situations because frequent disconnection of the power cord places undue strain on the adapter and leads to eventual failure of the adapter ground terminal. You should have the 2-prong wall receptacle replaced with a 3-prong (grounding) receptacle by a qualified electrician before using the appliance.



**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

# **IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.**

---

## **▲ WARNING!**

### **EXTENSION CORDS**

---

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

Extension cords may be used if you are careful in using them.

*If an extension cord is used—*

1. The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
2. The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord and it must be plugged into a 3-slot outlet;
3. The extension cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

If you use an extension cord, the interior light may flicker and the blower sound may vary when the microwave oven is on. Cooking times may be longer, too.

---

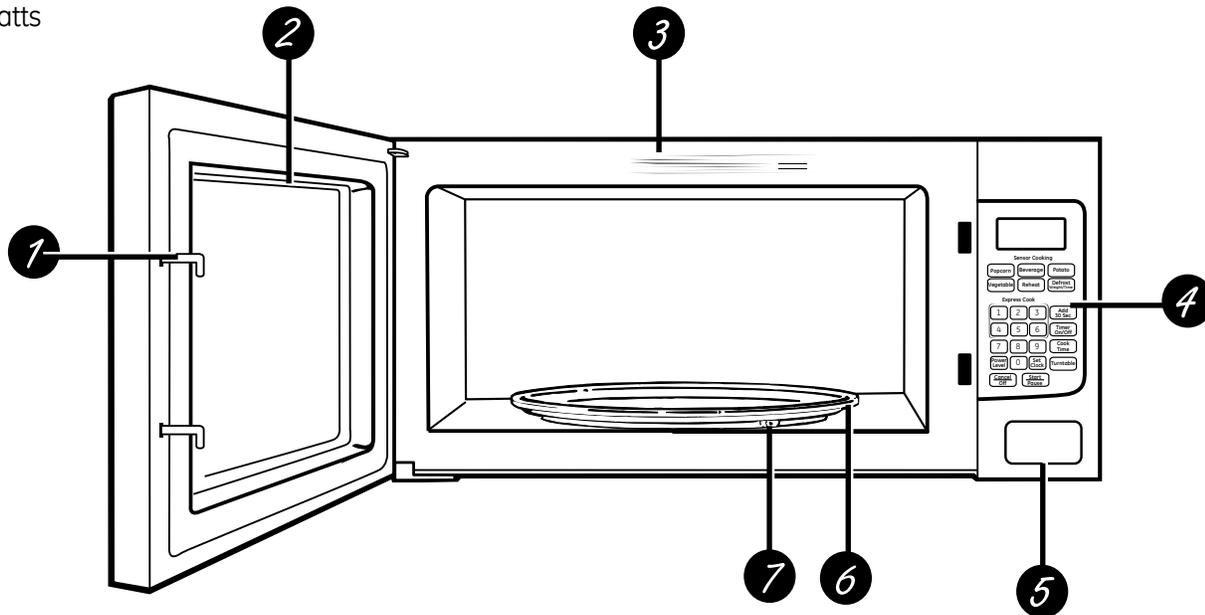
*READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY.*

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

# About the features of your microwave oven.

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

800 Watts



## Features of the Oven

- 1 Door Latches.**
- 2 Window with Metal Shield.** Screen allows cooking to be viewed while keeping microwaves confined in the oven.
- 3 Convenience Guide.**
- 4 Touch Control Panel Display.**
- 5 Door Latch Release.** Press latch release to open door.
- 6 Removable Turntable.** Turntable and support **must** be in place when using the oven. The turntable may be removed for cleaning.
- 7 Removable Turntable Support.** The turntable support must be in place when using the oven.

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

## Optional Accessories

Available at extra cost from your GE supplier.

**JX10PEM Hanging Kit** allows this oven to be mounted under a cabinet.

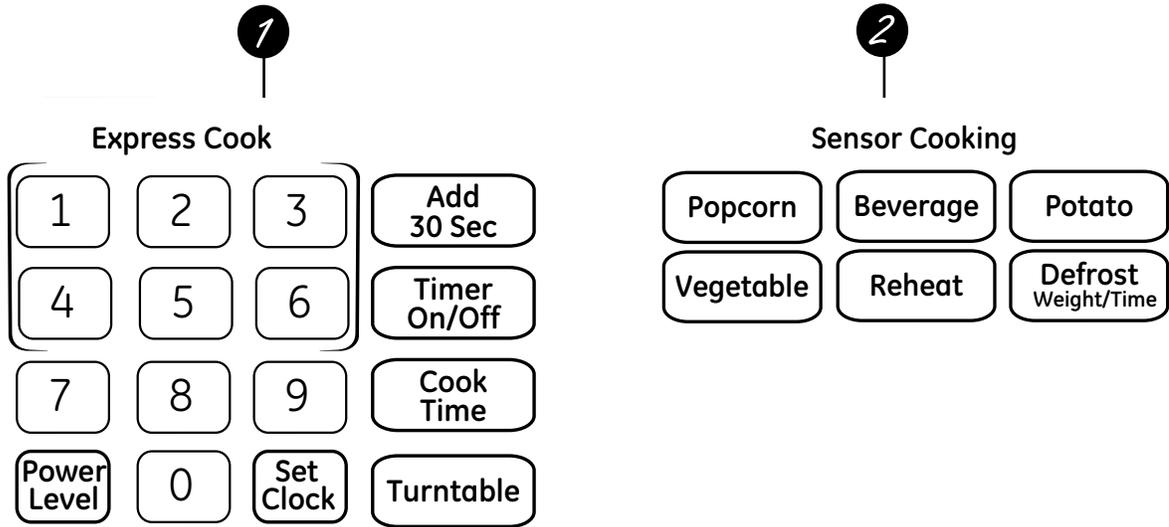
When installing the kit, use the templates indicated for model PEM31DF/RF/SF.

### Built-in Kits:

Model	Kit
PEM10BFC	JX827BFC/JX830BFC
PEM10WFC	JX827WFC/JX830WFC
PEM10SFC	JX827SFC/JX830SFC
CEM11SFC	JX827SFC/JX830SFC

# About the features of your microwave oven.

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

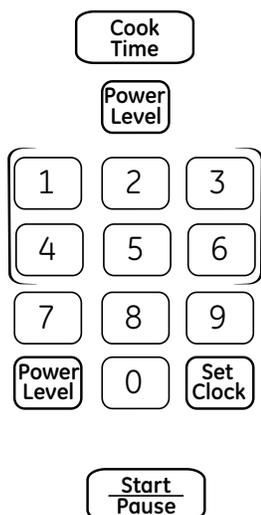


## Cooking Controls

Check the Convenience Guide before you begin.

1 Time Features	
Press	Enter
Cook Time	Amount of cooking time
Defrost Weight/Time Press twice	Amount of defrosting time
Express Cook Press number pads (1-6)	Starts Immediately!
Add 30 Sec	Starts Immediately!
Power Level	Power level 1 to 10

2 Convenience Features		
Press	Enter	Options
Popcorn	Starts immediately!	more/less time
Beverage	Starts immediately!	
Reheat	Food 1-8	more/less time
Potato	Starts Immediately!	more/less time
Vegetables	Food 1-3	more/less time
Defrost Weight/Time Press once	Enter food weight	



## Changing the Power Level

The power level may be entered or changed immediately after entering the feature time for **Cook Time**, **Time Defrost**, **Add 30 Sec** or **Express Cook**. the power level may also be changed during the time countdown.

1. Press **Cook Time**.
2. Enter cooking or defrosting time
3. Press **Power Level**.
4. Select desired power level **1-10**.
3. Press **Start/Pause**.

Variable power levels add flexibility to microwave cooking. The power levels on the microwave oven can be compared to the surface units on a range. Each power level gives you microwave energy a certain percent of the time. **Power level 7** is microwave energy 70% of the time. **Power level 3** is energy 30% of the time. Most cooking will be done on HI which gives you 100% power.

**Power Level 10** will cook faster but food may need more frequent stirring, rotating or turning over. A lower setting will cook more evenly and need less stirring or rotating of the food.

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

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

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

**Power Level 10:** Fish, bacon, vegetables, boiling liquids.

**Power Level 7:** Gentle cooking of meat and poultry; baking casseroles and reheating.

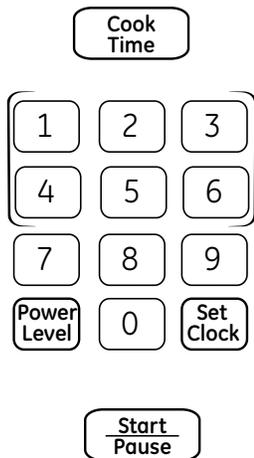
**Power Level 5:** Slow cooking and tenderizing for stews and less tender cuts of meat.

**Power Level 3:** Defrosting; simmering; delicate sauces.

**Power Level 1:** Keeping food warm; softening butter.

## About the time features.

---



### Cook Time I

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

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

1. Press **Cook Time**.
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/Pause**.

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

### Cook Time II

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

1. Press **Cook Time**.
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 **Cook Time** again.
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/Pause**.

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

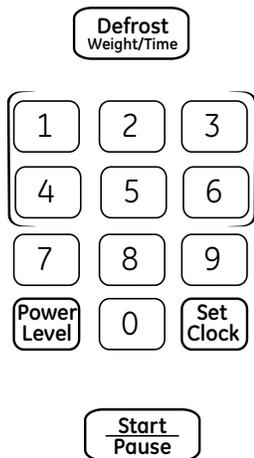
## Cooking Guide for Cook Time

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

Vegetable	Amount	Time	Comments
<b>Asparagus</b> (fresh spears)	1 lb. (454 g)	5 to 8 min., Med-High (7)	In 1½-qt. (1½ l) oblong glass baking dish, place ¼ cup (60 mL) water. Rotate dish after half of time.
(frozen spears)	10-oz. (283 g) package	4 to 7 min.	In 1-qt. casserole.
<b>Beans</b> (fresh green)	1 lb. (454 g) cut in half	10 to 14 min.	In 1½-qt. (1½ l) casserole, place ½ cup (120 mL) water.
(frozen green)	10-oz. (283 g) package	4 to 8 min.	In 1-qt. (1 l) casserole, place 2 tablespoons water.
(frozen lima)	10-oz. (283 g) package	4 to 8 min.	In 1-qt. (1 l) casserole, place ¼ cup (60 mL) water.
<b>Beets</b> (fresh, whole)	1 bunch	16 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./567 to 680 g)	5 to 9 min.	In 2-qt. (2 l) casserole, place ½ cup (120 mL) water.
(fresh spears)	1 bunch (1¼ to 1½ lbs./567 to 680 g)	7 to 10 min.	In 2-qt. (2 l) oblong glass baking dish, place ¼ cup (60 mL) water. Rotate dish after half of time.
(frozen, chopped)	10-oz. (283 g) package	4 to 7 min.	In 1-qt. (1 l) casserole.
(frozen spears)	10-oz. (283 g) package	4 to 7 min.	In 1-qt. (1 l) casserole, place 3 tablespoons water.
<b>Cabbage</b> (fresh)	1 medium head (about 2 lbs./907 g)	6 to 9 min.	In 1½- or 2-qt. (1½ or 2 l) casserole, place ¼ cup (60 mL) water.
(wedges)		5 to 9 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)	4 to 8 min.	In 1½-qt. (1½ l) (casserole, place ¼ cup (60 mL) water.
(frozen)	10-oz. (283 g) package	3 to 7 min.	In 1-qt. (1 l) casserole, place 2 tablespoons water.
<b>Cauliflower</b> (flowerets)	1 medium head	7 to 10 min.	In 2-qt. (2 l) casserole, place ½ cup (120 mL) water.
(fresh, whole)	1 medium head	7 to 14 min.	In 2-qt. (2 l) casserole, place ½ cup (120 mL) water.
(frozen)	10-oz. (283 g) package	3 to 7 min.	In 1-qt. (1 l) casserole, place 2 tablespoons water.
<b>Corn</b> (frozen kernel)	10-oz. (283 g) package	2 to 6 min.	In 1-qt. (1 l) casserole, place 2 tablespoons water.
<b>Corn on the cob</b> (fresh)	1 to 5 ears	2-1/4 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	3 to 6 min. 2 to 3 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	2 to 6 min.	In 1-qt. (1 l) casserole, place 3 tablespoons water.
<b>Peas</b> (fresh, shelled)	2 lbs. (907 g) unshelled	7 to 9 min.	In 1-qt. (1 l) casserole, place ¼ cup (60 mL) water.
(frozen)	10-oz. (283 g) package	2 to 6 min.	In 1-qt. (1 l) casserole, place 2 tablespoons water.
<b>Potatoes</b> (fresh, cubed, white)	4 potatoes (6 to 8 oz./170 to 227 g each)	9 to 11 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)	2 to 4 min.	Pierce with cooking fork. Place in the oven, 1" (2.5 cm) apart, in circular arrangement. Let stand 5 minutes.
<b>Spinach</b> (fresh)	10 to 16 oz. (283 to 454 g)	3 to 6 min.	In 2-qt. (2 l) casserole, place washed spinach.
(frozen, chopped and leaf)	10-oz. (283 g) package	3 to 6 min.	In 1-qt. (1 l) casserole, place 3 tablespoons water.
<b>Squash</b> (fresh, summer and yellow)	1 lb. (454 g) sliced	3 to 5 min.	In 1½-qt. (1½ l) casserole, place ¼ cup (60 mL) water.
(winter, acorn or butternut)	1 to 2 squash (about 1 lb./454 g each)	5 to 9 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.

## About the time features.

---



Time Defrost allows you to defrost for a selected length of time. See the Defrosting Guide for suggested times. (Weight Defrost is explained in the Auto Feature section.)

1. Press **Defrost Weight/Time** twice.
2. Enter defrosting time.
3. Press **Start/Pause**.
4. Turn food over when the oven signal.
5. Press **Start/Pause**.

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

Power level is automatically set at 3, but can be changed. You can defrost small items quickly by raising the power level after entering the time. Power level 7 cuts the total defrosting time in about half; power level 10 cuts the total time to approximately 1/3. However, food will need more frequent attention than usual.

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

### Defrosting Tips

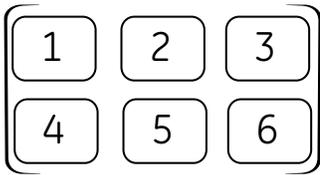
- Foods frozen in paper or plastic can be defrosted in the package. Closed packages should be slit, pierced or vented **AFTER** food has partially defrosted. Plastic storage containers should be partially uncovered.
- Family-size, prepackaged frozen dinners can be defrosted and microwaved. If the food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

## Defrosting Guide

Food	Time	Comments
<b>Breads, Cakes</b> Bread, buns or rolls (1 piece) Sweet rolls (approx. 12 oz./340 g)	1/4 min. 2 to 4 min.	Rearrange after half of time.
<b>Fish and Seafood</b> Fillets, frozen (1 lb./454 g) Shellfish, small pieces (1 lb./454 g)	6 to 9 min. 3 to 7 min.	Place block in casserole. Turn over and break up after first half of time.
<b>Fruit</b> Plastic pouch—1 or 2 (10-oz. package/283 g)	1 to 5 min.	
<b>Meat</b> Bacon (1 lb./454 g) Franks (1 lb./454 g)  Ground meat (1 lb./454 g) Roast: beef, lamb, veal, pork Steaks, chops and cutlets	2 to 5 min. 2 to 5 min.  4 to 6 min. 9 to 12 min. per lb. (454 g) 4 to 8 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 first half of time. Use power level Warm (1). Place unwrapped meat in cooking dish. Turn over after first half of time and shield warm areas with foil. After second half of time, separate pieces with table knife. Let stand to complete defrosting.
<b>Poultry</b> Chicken, broiler-fryer, cut up (2½ to 3 lbs./1.1 to 1.4 kg)  Chicken, whole (2½ to 3 lbs./1.1 to 1.4 kg)  Cornish hen  Turkey breast (4 to 6 lbs./1.8 to 2.7 kg)	14 to 19 min.  20 to 24 min.  7 to 12 min. per lb. (454 g)  3 to 8 min. per lb. (454 g)	Place wrapped chicken in dish. Unwrap and turn over after first half of time. After second half of time, separate pieces and place in cooking dish. Microwave 2 to 4 minutes more, if necessary. Let stand a few minutes to finish defrosting. Place wrapped chicken in dish. After first half of time, unwrap and turn chicken over. Shield warm areas with foil. To complete defrosting, run cool water in cavity until giblets can be removed. Place unwrapped hen in oven breast-side-up. Turn over after first half of time. Run cool water in cavity until giblets can be removed. Place unwrapped breast in microwave-safe dish breast-side-down. After first half of time, turn breast-side-up and shield warm areas with foil. Defrost for second half of time. Let stand 1 to 2 hours in refrigerator to complete defrosting.

## About the 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.

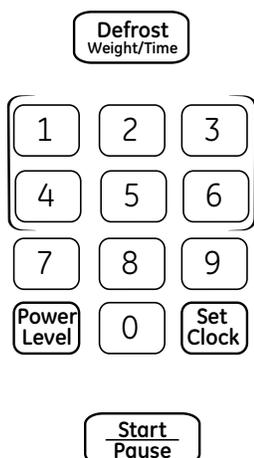
The power level can be changed as time is counting down. Press **POWER LEVEL** and enter 1–10.



### Add 30 Sec

*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.



## Weight Defrost

Weight defrost automatically sets the defrosting times and power levels to give even defrosting results for meats, poultry and fish weighing up to six pounds.

1. Press **Defrost Weight/Time** once.
2. Using the conversion guide, enter food weight. For example, press pads 1 and 2 for 1.2 pounds (544 g) (1 pound, 3 ounces).
3. Press **Start/Pause**.

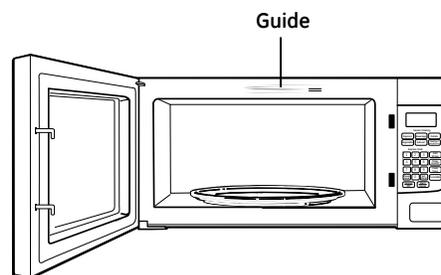
(Time Defrost is explained in the Time Features section.)

There is a handy guide located on the inside front of the oven.

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

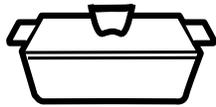
## Conversion Guide

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



## About the sensor features.

---



Covered



Vented



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

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

Do not use the Sensor Features twice in succession on the same food portion—it may result in severely overcooked or burnt food. Be sure to let the oven cool down for 5-10 minutes before starting the next sensor cook.

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

- The proper containers and covers are essential for best sensor cooking.
- **Always use microwave-safe containers and cover them with lids or vented plastic wrap. Never use tight-sealing plastic covers—** they can prevent steam from escaping and cause food to overcook.
- **Be sure the outside of the cooking container and the inside of the microwave oven are dry** before placing food in the oven. Beads of moisture turning into steam can mislead the sensor.

### Popcorn

1

(less time)

9

(more time)

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

### To use the Popcorn feature:

1. Follow package instructions, using **Cook Time** if the package is less than 3.0 oz. (85 g) or larger than 3.5 oz. (100 g). Place the package of popcorn in the center of the microwave.
2. Press **POPCORN**. The oven starts immediately. Your popcorn bag may get stuck and stop rotating, but this will not effect to the cooking performance. Do not open the door even if the bag is not rotating.

If you open the door while **"Pop"** is displayed, **"Err"** will appear. Close the door, press **CancelOff** and begin again.

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

### How to Adjust the Popcorn Program to Provide a Shorter or Longer Cook Time

If you find that the brand of popcorn you use underpops or overcooks consistently, you can add or subtract 10% to the automatic popping time.

*To add time:*

After pressing **POPCORN**, press **9** immediately after the oven starts for an extra 10% of the automatic popping time.

*To subtract time:*

After pressing **POPCORN**, press **1** immediately after the oven starts for 10% less of the automatic popping time.

### Beverage

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

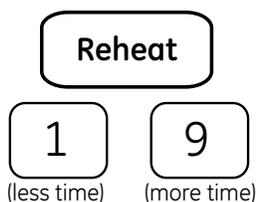
### To use the Beverage feature:

Press **Beverage** to heat a cup of coffee or other beverage.

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

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

# About the sensor features.



## How to Change the Automatic Settings

**To reduce time by 10%:**  
Press **1** after the feature pad.

**To add 10% to cooking time:**  
Press **9** after the feature pad.

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

## To use the Reheat feature:

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

1. Place covered food in the oven. Press **Reheat**.
2. Using the conversion guide below, enter food code. For example, press pad **1** for Pizza.
3. Press **Start/Pause**. The oven signals when steam is sensed and the time remaining begins counting down.

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

**After removing food from the oven, stir, if possible, to even out the temperature. If the food is not hot enough, use Cook Time to reheat for more time. Reheated foods may have wide variations in temperature. Some areas may be extremely hot.**

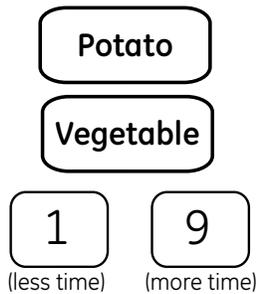
It is best to use Cook Time for these foods:

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

## Conversion Guide

Food Code Entry	Food	Available Servings	Ounces per serving
1	Pizza	1-4 Slices	2 ounces (57 g)
2	Plate	1	
3	Soup	1-4	4 ounces (113 g)
4	Pasta	1-4	4 ounces (113 g)
5	Beef	1-4	4 ounces (113 g)
6	Poultry	1-4	4 ounces (113 g)
7	Pork	1-4	4 ounces (113 g)
8	Fish	1-4	4 ounces (113 g)

## About the sensor features.



### How to Change the Automatic Settings

**To reduce time by 10%:**  
Press **1** after the feature pad.

**To add 10% to cooking time:**  
Press **9** after the feature pad.

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

### Vegetables and Potato

To use the **Vegetable** or **Potato** features:

1. Place covered food in the oven. Press **Vegetable**.
2. Using the Conversion Guide below, enter food code. For example, press pad **1** for Fresh.
3. Press **Start/Pause**. The oven signals when the steam is sensed and the time remaining begins counting down. Turn or stir the food if necessary.
4. For the potatoes, pierce skin with fork. Place potatoes on the turntable, press the **Potato**. The oven starts immediately.

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

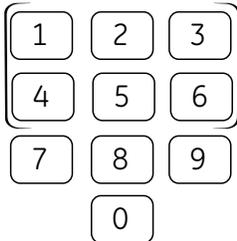
If food is undercooked after the countdown, use **Cook Time** for additional cooking time.

Food Code Entry	Food Type	Amount	Comment
1	Fresh Vegetables	4-16 Ounces (113-454 g)	Add ¼ cup (60 mL) water per serving. Cover with lid or vented plastic wrap.
2	Frozen Vegetables	4-16 Ounces (113-454 g)	Follow package instructions for adding water. Cover with lid or vented plastic wrap.
3	Canned Vegetables	4-16 Ounces (113-454 g)	Cover with lid or vented plastic wrap.

## Cooking Complete Reminder

To remind you that you have food in the oven, the oven will display “End” and beep once a minute until you either open the oven door or press **Cancel/Off**.

Set  
Clock



### Set Clock

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

1. Press **Set Clock**.
2. Enter time of day.
3. Press **Start** or **Set Clock**.

Start  
Pause

Start  
Pause

### Start/Pause

In addition to starting many functions, Start/Pause allows you to stop cooking without opening the door or clearing the display. Press **Start/Pause** again to restart the oven.

Cancel  
Off

Lock Controls  
Hold 3 Sec

### 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 Cancel/Off for about three seconds. When the control panel is locked, LOCKED will appear in the display.

Turntable

### Turntable

For best cooking results, leave the turntable on. It can be turned off for large dishes. Press **TURNTABLE** to turn the turntable on or off.

**Sometimes the turntable can become too hot to touch.** Be careful touching the turntable during and after cooking.

Timer  
On/Off

### Timer On/Off

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

1. Press **TIMER ON/OFF**.
2. Enter time you want to count down.
3. Press **TIMER ON/OFF** to start.

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

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

0

### Display On/Off

To turn the clock display on or off, press and hold **0** for about 3 seconds. The **Display On/Off** feature cannot be used while a cooking feature is in use.

## Microwave terms.

---

### *Arcing*

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

- Metal or foil touching the side of the oven.
- Foil that is not molded to food (upturned edges act like antennas).

- Metal such as twist-ties, poultry pins, gold-rimmed dishes.
  - Recycled paper towels containing small metal pieces.
- 

### *Covering*

Covers hold in moisture, allow for more even heating and reduce cooking time.

Venting plastic wrap or covering with wax paper allows excess steam to escape.

---

### *Shielding*

In a regular oven, you shield chicken breasts or baked foods to prevent over-browning. When microwaving, you use small strips of foil to shield thin parts, such as the tips of wings and legs on poultry, which would cook before larger parts.

---

### *Standing Time*

When you cook with regular ovens, foods such as roasts or cakes are allowed to stand to finish cooking or to set.

Standing time is especially important in microwave cooking. Note that a microwaved cake is not placed on a cooling rack.

---

### *Venting*

After covering a dish with plastic wrap, you vent the plastic wrap by turning back one corner so excess steam can escape.



## Helpful Hints

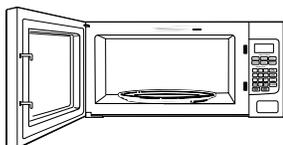
An occasional thorough wiping with a solution of baking soda and water keeps the inside fresh.

*Unplug the cord before cleaning any part of this oven.*

---

## How to Clean the Inside

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

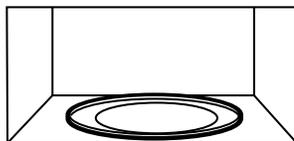


Some spatters can be removed with a paper towel; others may require a damp cloth. Remove greasy spatters with a sudsy cloth, then rinse with a damp cloth. Do not use abrasive cleaners or sharp utensils on oven walls.

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

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

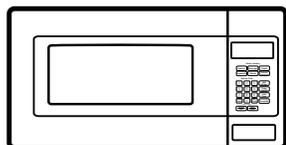
### Removable Turntable and Turntable Support



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

---

## How to Clean the Outside



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

### Case

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

### Control Panel and Door

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

### Door Surface

It is important to keep the area clean where the door seals against the microwave. Use only mild, non-abrasive detergents applied with a clean sponge or soft cloth. Rinse well.

### Power Cord

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

### Stainless Steel (on some models)

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

To clean the stainless steel surface, use a hot, damp cloth with a mild detergent suitable for stainless steel surfaces. Use a clean, hot, damp cloth to remove soap. Dry with a dry, clean cloth. Always scrub lightly in the direction of the grain.

## Troubleshooting Tips.

---

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE
OVEN WILL NOT COME ON	<ul style="list-style-type: none"><li>• A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped. Replace fuse or reset circuit breaker.</li><li>• Unplug your microwave oven, then plug it back in.</li><li>• Make sure 3-prong plug on oven is fully inserted into wall receptacle.</li></ul>
CONTROL PANEL LIGHTED, YET OVEN WILL NOT START	<ul style="list-style-type: none"><li>• Door not securely closed.</li><li>• <b>Start/Pause</b> must be pressed after entering cooking selection.</li><li>• Another selection entered already in oven and <b>Cancel/Off</b> not pressed to cancel it.</li><li>• Make sure you have entered cooking time after pressing <b>Cook Time</b>.</li><li>• <b>Cancel/Off</b> was pressed accidentally. Reset cooking program and press <b>Start/Pause</b>.</li><li>• Make sure you entered food weight after pressing <b>Defrost Weight</b>.</li><li>• Oven was paused accidentally. Press <b>Start/Pause</b> to restart the cooking program.</li></ul>
"Err" APPEARS ON DISPLAY	<ul style="list-style-type: none"><li>• During a Sensor Cooking program, the door was opened or <b>Start/Pause</b> was pressed before steam could be detected. SENSOR ERROR will scroll until <b>Cancel/Off</b> is pressed.</li><li>• Steam was not detected in maximum time. Use <b>Cook Time</b> to heat for more time.</li></ul>
"LOCKED" APPEARS ON DISPLAY	<ul style="list-style-type: none"><li>• The control panel has been locked. (When the control panel is locked, an "L" will be displayed.) Press and hold <b>Cancel/Off</b> for about 3 seconds to unlock the control panel.</li></ul>
FOOD AMOUNT TOO LARGE FOR SENSOR REHEAT	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sensor Reheat is for single servings of recommended foods. Use <b>Cook Time</b> for large amounts of food.</li></ul>

---

### Things That Are Normal With Your Microwave Oven

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

## Notes

---

## Notes

---

---

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

**OWNERSHIP REGISTRATION  
P.O. BOX 1780  
MISSISSAUGA, ONTARIO  
L4Y 4G1**

**(FOR CANADIAN CONSUMERS ONLY -  
POUR RÉSIDENTS CANADIENS SEULEMENT)**

---



For Canadian  
Customers



Pour les  
consommateurs  
canadiens

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

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

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

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

REGISTER ON-LINE: ENREGISTREMENT SUR INTERNET À : <a href="http://www.geappliances.ca">www.geappliances.ca</a>		MAIL TO: <b>P.O. BOX 1780, MISSISSAUGA</b>	
ENREGISTREMENT SUR INTERNET À : <a href="http://www.electromenagersge.ca">www.electromenagersge.ca</a>		POSTEZ À : <b>ONTARIO, L4Y 4G1</b>	
<input type="checkbox"/> MR. / M.	<input type="checkbox"/> MRS. / MME	FIRST NAME / PRÉNOM	LAST NAME / NOM
<input type="checkbox"/> MISS/MLE	<input type="checkbox"/> MS.		
STREET NO / N° RUE		STREET NAME / RUE	
		APT.NO/APP./RR#	
CITY / VILLE		PROVINCE	POSTAL CODE/CODE POSTAL
AREA CODE/IND. RÉG.	TELEPHONE/TÉLÉPHONE	E-MAIL/COURRIEL	
DID YOU PURCHASE A SERVICE CONTRACT FOR THIS APPLIANCE? AVEZ-VOUS ACHETÉ UN CONTRAT DE SERVICE POUR CET APPAREIL ?		YES/OUI <input type="checkbox"/>	IF YES/SI OUI : EXPIRATION Y/A M DU
		NO/NON <input type="checkbox"/>	
NAME OF SELLING DEALER / NOM DU MARCHAND		MODEL / MODÈLE	
INSTALLATION DATE / DATE D'INSTALLATION Y/A M DUJ		CORRESPONDENCE <input type="checkbox"/> ENGLISH CORRESPONDANCE <input type="checkbox"/> FRANÇAIS	SERIAL / SÉRIE
<input type="checkbox"/> I do not wish to receive any promotional offers regarding this product. Je ne désire pas recevoir d'offres promotionnelles concernant ce produit.			

# GE Microwave Oven Warranty.



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

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

For The Period Of:	Mabe Will Replace:
<b>One Year</b> From the date of the original purchase	<b>Any part</b> of the oven which fails due to a defect in materials or workmanship. During this <b>limited one-year warranty</b> , Mabe will also provide, <b>free of charge</b> , all labor and related service costs to replace the defective part.
<b>Five Years</b> From the date of the original purchase <b>(Model CEM11 only)</b>	<b>The magnetron tube</b> , if the magnetron tube fails due to a defect in materials or workmanship. During this <b>five-year limited warranty</b> , you will be responsible for any labor or in-home service costs.

*What Mabe Will Not Cover:*

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- Improper installation, delivery or maintenance.
- Product not accessible to provide required service.
- Failure of the product or damage to the product if it is abused, misused (for example, cavity arcing from wire rack or metal/foil), or used for other than the intended purpose or used commercially.
- Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- Replacement of the cooktop light bulbs.
- Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.
- Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.
- Damage caused after delivery.

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

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

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

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

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

## Consumer Support.

---



### GE Appliances Website

**GEAppliances.ca**

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



### Schedule Service

**GEAppliances.ca**

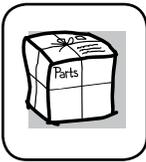
Expert Mabe repair service is only one step away from your door. Get on-line and schedule your service at your convenience any day of the year! Or call 1.800.561.3344 during normal business hours.



### Service Contracts

**GEAppliances.ca**

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



### Parts and Accessories

**GEAppliances.ca**

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

**Instructions contained in this manual cover procedures to be performed by any user. Other servicing generally should be referred to qualified service personnel. Caution must be exercised, since improper servicing may cause unsafe operation.**



### Contact Us

**GEAppliances.ca**

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

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



### Register Your Appliance

**GEAppliances.ca**

**Register your new appliance on-line—at your convenience!** Timely product registration will allow for enhanced communication and prompt service under the terms of your warranty, should the need arise. You may also mail in the pre-printed registration card included in the packing material.



# Four à micro-ondes

**Sécurité** ..... 2 à 6

## **Utilisation**

Autres caractéristiques ..... 19  
Caractéristiques du four ..... 7 à 9  
Fonctions minutées ..... 10 à 14  
Fonctions pratiques ..... 15 à 18  
Niveaux de puissance ..... 9  
Terminologie de la cuisson  
aux micro-ondes ..... 20

**Entretien et nettoyage** ..... 21

**Conseils de dépannage** ..... 22  
Situations normales ..... 22

## **Service à la clientèle**

Enregistrement du produit ..... 25  
Garantie ..... 27  
Service à la clientèle  
..... Dernière de couverture

**Manuel de  
l'utilisateur**

PEM10  
PEM11  
CEM11

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

**N° de modèle** \_\_\_\_\_

**N° de série** \_\_\_\_\_

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

# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.

## LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.

### **▲ AVERTISSEMENT!**

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

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

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

## IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

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

- Lisez et respectez les mesures de sécurité énoncées dans la section PRÉCAUTIONS À OBSERVER POUR ÉVITER UNE ÉVENTUELLE EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE PAR MICRO-ONDES.
- Cet appareil doit être mis à la terre. Utilisez uniquement une prise de courant convenablement mise à la terre. Reportez-vous à la section INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE, page 5.
- Veillez à respecter les instructions d'installation fournies concernant le choix de l'emplacement et l'installation de l'appareil.
- Assurez-vous que l'avant de la porte est à au moins 3 po (7,6 cm) du bord du comptoir pour éviter que l'appareil ne bascule accidentellement lors de son utilisation.
- Ce four à micro-ondes n'a été ni testé ni homologué pour une utilisation sur un bateau.
- N'installez pas cet appareil au-dessus d'un évier.
- N'installez pas ce four à micro-ondes au-dessus ou près d'un appareil de chauffage ou de cuisson.
- Ne rangez rien sur le dessus du four à micro-ondes lorsqu'il fonctionne.
- Ne faites pas fonctionner cet appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche de branchement sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou s'il a subi une chute.
- Ne recouvrez ni n'obstruez aucune des ouvertures de l'appareil.
- Cet appareil doit être utilisé uniquement aux fins prévues et décrites dans ce manuel. N'utilisez aucun produit chimique ou composé corrosif avec cet appareil. Ce four à micro-ondes a été spécialement conçu pour réchauffer et cuire les aliments, et non pour être utilisé en laboratoire ou à des fins industrielles.
- Ne laissez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas cet appareil à proximité de l'eau, par exemple dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou près d'un évier.
- Éloignez le cordon d'alimentation de toute surface chaude.
- N'immergez pas la fiche de branchement ou le cordon d'alimentation dans l'eau.
- Ne laissez pas le cordon pendre du dessus de la table ou du comptoir.
- Pour réduire le risque d'incendie à l'intérieur du four :
  - Ne faites pas trop cuire les aliments. Surveillez attentivement votre four lorsque vous utilisez du papier, du plastique ou d'autres matières inflammables pour la cuisson.
  - Retirez les attaches et autres accessoires métalliques des emballages en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.
  - Ne rangez rien à l'intérieur du four. Ne laissez pas d'article en papier, d'ustensile de cuisine ou d'aliments dans le four lorsque celui-ci n'est pas utilisé.
  - Si un feu se déclare dans votre four, laissez la porte fermée, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation au niveau du tableau de distribution (fusible ou disjoncteur). Si vous ouvrez la porte, les flammes risquent de se propager.
- Pour le nettoyage de la surface de la porte, consultez les instructions de la section Entretien et nettoyage du four à micro-ondes du présent manuel.
- Mabe n'offre aucun service de réparation pour ce four à micro-ondes à moins de suivre ce qui est décrit dans les sections Service à la clientèle de ce manuel. Ne tentez pas de réparer ce four à micro-ondes vous-même. Si vous souhaitez le faire réparer, ne faites affaire qu'avec un réparateur qualifié. Si une inspection, une réparation ou un réglage s'avère nécessaire, communiquez avec le bureau de service après-vente autorisé le plus proche.
- Seul un technicien qualifié doit réparer cet appareil. Si une inspection, une réparation ou un réglage s'avère nécessaire, communiquez avec le bureau de service après-vente autorisé le plus proche.
- Comme pour tout autre appareil, l'utilisation du four par des enfants doit faire l'objet d'une étroite supervision.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## **AVERTISSEMENT!**

### **ÉTINCELLES**

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

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

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

### **ALIMENTS**

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

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

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

## AVERTISSEMENT!

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

- Si vous n'êtes pas certain qu'un ustensile de cuisson convienne à la cuisson aux micro-ondes, faites l'essai suivant : versez une tasse (240 mL) d'eau dans une tasse graduée en verre. Placez-la dans le four à l'intérieur ou à côté de l'ustensile que vous désirez tester. Chauffez aux micro-ondes pendant 30 à 45 secondes à la puissance maximale. Si l'ustensile chauffe, il ne doit pas être utilisé pour la cuisson au four à micro-ondes.  
  
Si l'ustensile ne chauffe pas et que seule l'eau dans la tasse est chaude, il convient à la cuisson au four à micro-ondes.
- Si vous utilisez un thermomètre à viande pendant la cuisson, assurez-vous qu'il convient à la cuisson au four à micro-ondes.
- N'utilisez aucun produit en papier recyclé. Le papier ciré, les serviettes et les essuie-tout en papier recyclé peuvent contenir des particules métalliques qui pourraient produire des étincelles ou prendre feu. Évitez d'utiliser des produits en papier qui contiennent du nylon ou des fibres de nylon, car ils peuvent aussi prendre feu.
- Certains récipients en polystyrène (comme ceux utilisés pour l'emballage de la viande) possèdent un fond dans lequel est incrustée une mince bande métallique. Durant la cuisson, ce ruban peut brûler le fond du four et enflammer un essuie-tout.
- N'utilisez pas le four à micro-ondes pour sécher des journaux.
- Ce ne sont pas tous les types de pellicule plastique qui conviennent au four à micro-ondes. Consultez les instructions fournies sur l'emballage.
- Pour que les aliments ne dessèchent 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. Sinon, le sachet peut éclater pendant ou immédiatement après la cuisson et causer des blessures. De plus, les récipients en plastique doivent être entrouverts, puisque le couvercle forme une jointure étanche. Après la cuisson dans un récipient recouvert d'une pellicule plastique étanche, enlevez la pellicule avec prudence. Pour éviter toute blessure, tenez votre visage et vos mains éloignés de la vapeur.
- Utilisez le papier d'aluminium selon les instructions fournies dans le présent manuel. Les repas préparés contenus dans des barquettes en aluminium de moins de 3/4 po (1,9 cm) de hauteur peuvent être réchauffés 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 cuisson en plastique – Les ustensiles de cuisson en plastique conçus pour les fours à micro-ondes sont très utiles, mais ils doivent être utilisés avec prudence. Même le plastique conçu pour la cuisson au four à micro-ondes peut ne pas être aussi résistant à la chaleur qu'un ustensile en verre ou en céramique. Il peut rapidement s'amollir ou carboniser s'il est soumis à de courtes périodes de cuisson excessive. S'ils sont exposés longtemps à une cuisson excessive, les aliments et l'ustensile peuvent prendre feu.

*Observez les règles suivantes :*

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

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

## INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

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

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

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

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

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

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

Nous déconseillons l'utilisation d'un 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. (Consultez la section CORDONS PROLONGATEURS.)

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

## FICHES D'ADAPTATION

### Situations dans lesquelles le cordon d'alimentation sera rarement débranché.

En raison de risques de sécurité dans certaines situations, **nous vous déconseillons fortement l'utilisation d'une fiche d'adaptation**. Cependant, si vous choisissez d'utiliser une fiche d'adaptation et que les codes en vigueur le permettent, vous pouvez établir une **CONNEXION TEMPORAIRE** à une prise murale à deux alvéoles mise à la terre en utilisant un adaptateur homologué cUL disponible dans la plupart des quincailleries.

La plus grande fente de l'adaptateur doit être alignée sur la plus grande fente de la prise murale pour que la connexion du cordon d'alimentation bénéficie de la polarité appropriée.

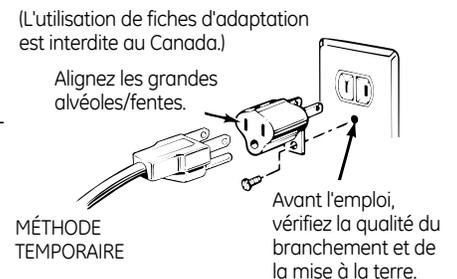
**ATTENTION :** On ne peut pas mettre cet appareil à la terre en reliant la borne de terre de l'adaptateur à la vis du couvercle de la prise murale, à moins que le couvercle ne soit fait de métal, ne soit pas isolé et que la prise murale soit mise à la terre par le câblage de la maison.

Adressez-vous à un électricien qualifié qui vérifiera le circuit électrique pour vous assurer que la prise murale est correctement mise à la terre.

Lorsque vous débranchez le cordon d'alimentation de l'adaptateur, tenez toujours ce dernier avec la main. Sinon, la borne de terre de l'adaptateur risque de se casser après un certain temps. Si cela arrivait, **N'UTILISEZ PAS** l'appareil jusqu'à ce qu'il soit de nouveau mis à la terre.

### Situations dans lesquelles le cordon d'alimentation sera régulièrement débranché

**N'utilisez pas de fiche d'adaptation** dans ces situations, car le débranchement du cordon d'alimentation provoque une usure rapide de l'adaptateur et peut entraîner un dysfonctionnement de sa borne de terre. Demandez à un électricien qualifié de remplacer la prise murale à deux alvéoles par une prise à trois alvéoles (avec mise à la terre) avant d'utiliser l'appareil.



**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

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

---

## **⚠ AVERTISSEMENT!**

### **CORDONS PROLONGATEURS**

---

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

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

*Si vous utilisez un cordon prolongateur :*

1. La capacité nominale indiquée sur le cordon prolongateur doit être au moins aussi élevée que la capacité nominale de l'appareil.
2. Le cordon prolongateur doit comporter 3 conducteurs (un conducteur de mise à la terre) et il doit être branché dans une prise à 3 alvéoles.
3. Le cordon prolongateur doit être placé de façon à ce qu'il ne pende pas du bord du comptoir ou de la table, pour éviter que des enfants ne le saisissent ou qu'il ne fasse trébucher accidentellement quelqu'un.

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

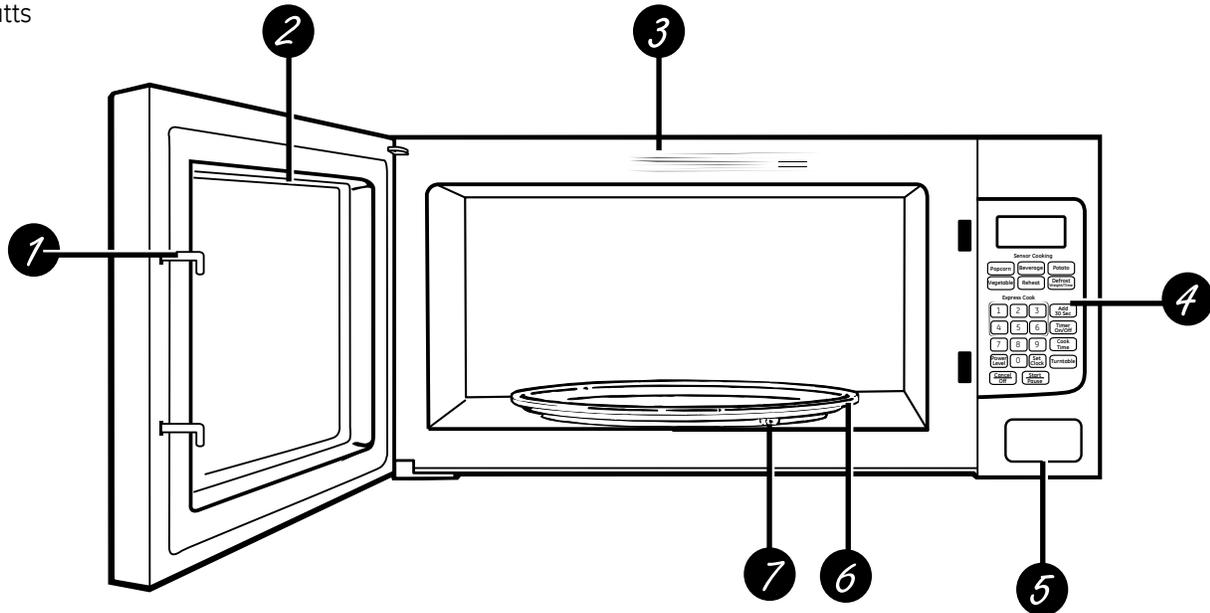
---

**LISEZ ET SUIVEZ ATTENTIVEMENT CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.**

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

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

800 watts



## Caractéristiques du four

- 1** **Loquets de la porte.**
- 2** **Hublot avec écran métallique.** Le hublot permet l'observation des aliments durant la cuisson et l'écran métallique retient les micro-ondes à l'intérieur du four.
- 3** **Guide pratique.**
- 4** **Tableau de commande tactile avec affichage.**
- 5** **Bouton d'ouverture de la porte.** Appuyez sur le bouton d'ouverture pour ouvrir la porte.
- 6** **Plateau tournant amovible.** Le plateau tournant et son support **doivent** être en place lorsque vous utilisez le four. Vous pouvez retirer le plateau tournant pour le nettoyage.
- 7** **Support amovible.** Le support du plateau tournant doit être en place lorsque vous utilisez le four.

**REMARQUE :** La plaque signalétique est située à l'avant du four à micro-ondes. Les ouvertures d'évent et la lampe du four se trouvent sur les parois internes du four à micro-ondes.

## Accessoires en option

Disponibles moyennant un coût supplémentaire chez votre fournisseur GE.

**Le nécessaire d'installation en hauteur JX10PEM** permet d'installer ce four sous une armoire.

Lors de l'installation de l'ensemble, utilisez les gabarits conçus pour le modèle PEM31DF/RF/SF.

### Nécessaires d'installation encastrée :

#### Modèle

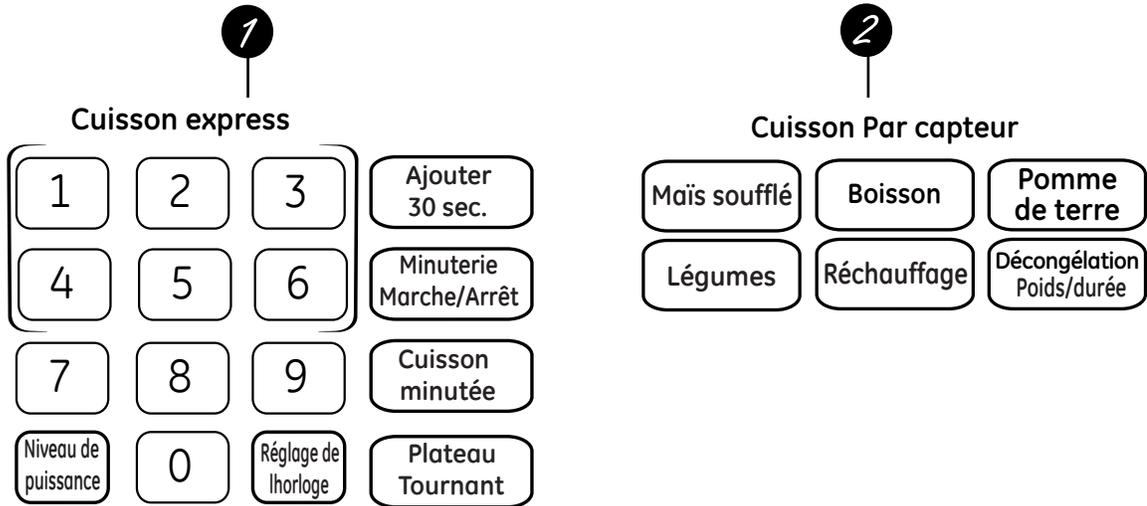
PEM10BFC  
PEM10WFC  
PEM10SFC  
CEM11SFC

#### Nécessaire

JX827BFC/JX830BFC  
JX827WFC/JX830WFC  
JX827SFC/JX830SFC  
JX827SFC/JX830SFC

# Caractéristiques de votre four à micro-ondes

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

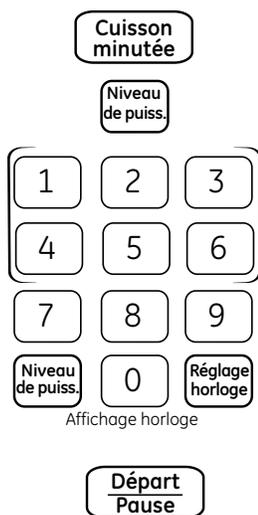


## Commandes de cuisson

Avant de commencer, consultez le guide pratique.

1 Fonctions minutées	
Appuyez sur	Entrez
CUISSON MINUTÉE	La durée de cuisson
DÉCONGÉLATION POIDS/DURÉE Appuyez deux fois	La durée de décongélation
CUISSON EXPRESS Appuyez sur les touches numériques (1 à 6)	Mise en marche immédiate!
AJOUTER 30 SEC.	Mise en marche immédiate!
NIVEAU DE PUISSANCE	Niveau de puissance 1 à 10

2 Fonctions pratiques		
Appuyez sur	Entrez	Options
MAÏS SOUFFLÉ	Mise en marche immédiate!	Durée plus/moins
BOISSON	Mise en marche immédiate!	
RÉCHAUFFAGE	Aliment 1-8	Durée plus/moins
POMME DE TERRE	Mise en marche immédiate!	Durée plus/moins
LÉGUMES	Aliment 1-3	Durée plus/moins
DÉCONGÉLATION POIDS/DURÉE Appuyez une fois	Entrez le poids de l'aliment	



## Changement du niveau de puissance

Vous pouvez entrer ou changer le niveau de puissance immédiatement après avoir réglé la durée de la **cuisson minutée**, de la **décongélation minutée**, après avoir ajouté 30 secondes ou programmé une **cuisson express**. Le niveau de puissance peut aussi être changé lors du décompte.

1. Appuyez sur **CUISSE MINUTÉE**.
2. Entrez la durée de cuisson ou de décongélation.
3. Appuyez sur **NIVEAU DE PUISSANCE**.
4. Sélectionnez le niveau de puissance désiré : **1 à 10**.
3. Appuyez sur **MISE EN MARCHÉ/PAUSE**.

Les différents niveaux de puissance donnent une plus grande souplesse à la cuisson au four à micro-ondes. Les niveaux de puissance du four à micro-ondes sont comparables à ceux des éléments chauffants d'une cuisinière. Chaque niveau de puissance utilise l'énergie des micro-ondes durant un certain pourcentage du temps de cuisson. Le **niveau de puissance 7** utilise l'énergie des micro-ondes 70 % du temps de cuisson. Le **niveau de puissance 3** émet des micro-ondes pendant 30 % du temps. La plupart des cuissons seront effectuées au niveau élevé qui émet des micro-ondes 100 % du temps.

**Au niveau de puissance 10**, les aliments cuisent plus vite, mais il faut les remuer ou les retourner plus souvent. L'emploi d'un niveau de puissance inférieur permet une cuisson plus uniforme et vous n'avez pas à remuer ni à retourner les aliments aussi souvent.

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

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

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

**Niveau de puissance de 10 :** Poisson, bacon, légumes, ébullition des liquides.

**Niveau de puissance de 7 :** Cuisson douce pour viande ou volaille, mets en sauce et réchauffage.

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

**Niveau de puissance de 3 :** Décongélation sans cuisson; cuisson lente; sauces délicates.

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

# Fonctions minutées



## 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 en choisir un autre.

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 de 1 à 10.)
4. Appuyez sur **MISE EN MARCHE/PAUSE**.

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 **MISE EN MARCHE/PAUSE**.

## 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 de 1 à 10.)
4. Appuyez de nouveau 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 de 1 à 10.)
7. Appuyez sur **MISE EN MARCHE/PAUSE**.

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

## Guide de cuisson pour la cuisson minutée

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

Légume	Quantité	Durée	Remarques
<b>Asperges</b> (têtes, fraîches)	1 lb (454 g) Moyen-élevé (7)	5 à 8 min	Dans un plat de cuisson ovale en verre de 1½ pte (1½ L), versez ¼ tasse (60 mL) d'eau. Tournez le plat à mi-cuisson. Dans une cocotte de 1 pte (1 L).
(têtes, surgelées)	Emballage de 10 oz (283 g)	4 à 7 min	
<b>Bettraves</b> (fraîches, entières)	1 botte	16 à 21 min	Dans une cocotte de 2 pte (2 L), versez ½ tasse (120 mL) d'eau.
<b>Brocoli</b> (frais, coupé) (têtes, fraîches)	1 botte (1¼ à 1½ lb/567 à 680 g) 1 botte (1¼ à 1½ lb/567 à 680 g)	5 à 9 min 7 à 10 min	Dans une cocotte de 2 pte (2 L), versez ½ tasse (120 mL) d'eau. Dans un plat de cuisson ovale en verre de 2 pte (2 L), versez ¼ tasse (60 mL) d'eau. Tournez le plat à mi-cuisson.
(surgelés, en morceaux) (têtes, surgelés)	Emballage de 10 oz (283 g) Emballage de 10 oz (283 g)	4 à 7 min 4 à 7 min	Dans une cocotte de 1 pte (1 L). Dans une cocotte de 1 pte (1 L), versez 3 cuillères à soupe d'eau.
<b>Carottes</b> (fraîches, coupées) (surgelées)	1 lb (454 g) Emballage de 10 oz (283 g)	4 à 8 min 3 à 7 min	Dans une cocotte de 1½ pte (1½ L), versez ¼ tasse (60 mL) d'eau. Dans une cocotte de 1 pte (1 L), versez 2 cuillères à soupe d'eau.
<b>Chou</b> (frais)	1 pomme moyenne (env. 2 lb/907 g)	6 à 9 min	Dans une cocotte de 1-½ ou 2 pte (1½ ou 2 L), versez ¼ tasse (60 mL) d'eau.
(en morceaux)		5 à 9 min	Dans une cocotte de 2 ou 3 pte (2 ou 3 L), versez ¼ tasse (60 mL) d'eau.
<b>Chou-fleur</b> (têtes) (frais, entier) (surgelé)	1 moyen 1 moyen Emballage de 10 oz (283 g)	7 à 10 min 7 à 14 min 3 à 7 min	Dans une cocotte de 2 pte (2 L), versez ½ tasse (120 mL) d'eau. Dans une cocotte de 2 pte (2 L), versez ½ tasse (120 mL) d'eau. Dans une cocotte de 1 pte (1 L), versez 2 cuillères à soupe d'eau.
<b>Courge</b> (fraîche, d'été et jaune) (d'hiver, poivrée ou musquée)	1 lb (454 g) en tranches 1 ou 2 courges (env. 1 lb/454 g chaque)	3 à 5 min 5 à 9 min	Dans une cocotte de 1-½ pte (1-½ L), versez ¼ tasse (60 mL) d'eau. Coupez en 2 et enlevez les membranes fibreuses. Dans un plat de cuisson en verre ovale de 2 pte (2 L), placez les courges dans le plat de cuisson le côté coupé en dessous. Retournez les courges après 4 minutes.
<b>Épinards</b> (frais) (surgelés, en morceaux et en feuilles)	10 à 16 oz (283 à 454 g) Emballage de 10 oz (283 g)	3 à 6 min 3 à 6 min	Placez les épinards lavés dans une cocotte de 2 pte (2 L). Dans une cocotte de 1 pte (1 L), versez 3 cuillères à soupe d'eau.
<b>Haricots</b> (verts, frais) (verts, surgelés) (de Lima, surgelés)	1 lb (454 g) coupés en 2 Emballage de 10 oz (283 g) Emballage de 10 oz (283 g)	10 à 14 min 4 à 8 min 4 à 8 min	Dans une cocotte de 1½ pte (1,5 L), versez ½ t (120 mL) d'eau. Dans une cocotte de 1 pte (1 L), versez 2 cuillères à soupe d'eau. Dans une cocotte de 1 pte (1 L), versez ¼ tasse (60 mL) d'eau.
<b>Macédoine de légumes</b> (surgelée)	Emballage de 10 oz (283 g)	2 à 6 min	Dans une cocotte de 1 pte (1 L), versez 3 cuillères à soupe d'eau.
<b>Maïs</b> (surgelé, en grains)	Emballage de 10 oz (283 g)	2 à 6 min	Dans une cocotte de 1 pte (1 L), versez 2 cuillères à soupe d'eau.
<b>Maïs en épi</b> (frais)	1 à 5 épis	2¼ à 4 min par épi	Dans un plat de cuisson ovale en verre de 2 pte (2 L), placez les épis. Si les épis ne sont pas épluchés, n'ajoutez pas d'eau. Si les épis ont été épluchés, ajoutez ¼ tasse (60 mL) d'eau. Réarrangez à mi-cuisson.
(surgelé)	1 épi 2 à 6 épis	3 à 6 min 2 à 3 min par épi	Placez les épis dans un plat de cuisson ovale en verre de 2 pte (2 L). Recouvrez-le d'une pellicule plastique en laissant une ouverture. Redispensez après à la mi-temps de la cuisson.
<b>Pois</b> (frais, écosés) (surgelés)	2 lb (907 g) non écosés Emballage de 10 oz (283 g)	7 à 9 min 2 à 6 min	Dans une cocotte de 1 pte (1 L), versez ¼ tasse (60 mL) d'eau. Dans une cocotte de 1 pte (1 L), versez 2 cuillères à soupe d'eau.
<b>Pommes de terre</b> (fraîches, en cubes, blanches) (fraîches, entières, sucrées ou blanches)	4 pommes de terre (6 à 8 oz/170 à 227 g chacune) 1 (6 à 8 oz/170 à 227 g)	9 à 11 min 2 à 4 min	Épluchez et coupez en cubes de 1 po (2,5 cm). Placez dans une cocotte de 2 pte (2 L) et versez ½ tasse (120 mL) d'eau. Remuez à mi-cuisson. Piquez avec une fourchette. Mettez-les au four, 1 po (2,5 cm) en cercle à 1 po (2,5 cm) de distance. Laissez reposer 5 minutes.

## Fonctions minutées



La décongélation minutée vous permet de programmer la durée de décongélation. Pour les durées de décongélation suggérées, consultez le guide de décongélation. (La décongélation selon le poids est expliquée à la section « Fonctions automatiques ».)

1. Appuyez deux fois sur **DÉCONGÉLATION POIDS/DURÉE**.
2. Entrez la durée de décongélation.
3. Appuyez sur **MISE EN MARCHÉ/PAUSE**.
4. Retournez les aliments lorsque le four émet un signal sonore.
5. Appuyez sur **MISE EN MARCHÉ/PAUSE**.

Lorsque le four émet un signal, retournez les aliments et séparez ou réarrangez-les pour permettre une décongélation plus uniforme. Protégez les parties tièdes avec de petits morceaux de papier d'aluminium. Le four continue la décongélation si vous n'ouvrez pas la porte pour retourner l'aliment.

Le niveau de puissance est automatiquement réglé à 3, mais vous pouvez le changer si vous le désirez. Vous pouvez décongeler rapidement de petites quantités de nourriture en augmentant le niveau de puissance après avoir programmé la durée. Au niveau de puissance 7, la durée de décongélation est réduite de moitié. Au niveau de puissance 10, la décongélation prend trois fois moins de temps. Cependant, vous devrez surveiller les aliments plus fréquemment.

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

### Conseils pour la décongélation

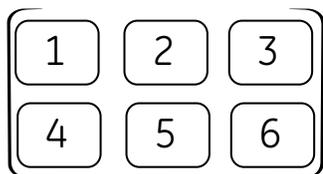
- Vous pouvez décongeler les aliments contenus dans du papier ou du plastique sans avoir à les retirer de leur emballage. Taillez ou percez des ouvertures dans les emballages étanches APRÈS le début de la décongélation. Entrouvrez les récipients en plastique.
- Il est possible de décongeler et de cuire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

## Guide de décongélation

Aliment	Durée	Remarques
<b>Pain, gâteaux</b> Pains, petits pains divers (1 morceau) Brioche (environ 12 oz/340 g)	¼ min 2 à 4 min	Réarrangez à mi-cuisson.
<b>Poisson et fruits de mer</b> Filets, surgelés (1 lb/454 g) Petits crustacés (1 lb/454 g)	6 à 9 min 3 à 7 min	Placez le bloc dans une cocotte. À la moitié de la décongélation, retournez et séparez.
<b>Fruits</b> Sachet en plastique – 1 ou 2 paquets (emballage de 10 oz/283 g)	1 à 5 min	
<b>Viande</b> Bacon (1 lb/454 g)  Saucisses de Francfort (1 lb/454 g)  Viande hachée (1 lb/454 g) Rôtis : bœuf, agneau, veau, porc Biftecks, côtelettes et escalopes	2 à 5 min  2 à 5 min  4 à 6 min 9 à 12 min par lb (454 g) 4 à 8 min par lb (454 g)	Placez le paquet non déballé dans le four. Laissez reposer pendant 5 minutes après la décongélation.  Placez le paquet fermé dans le four. Faites chauffer jusqu'à ce que les saucisses se détachent. Si nécessaire, laissez reposer pendant 5 minutes pour terminer la décongélation.  Retournez la viande à mi-cuisson.  Utilisez le niveau de puissance de maintien au chaud (1).  Placez la viande non déballée dans un plat de cuisson. Retournez-la à mi-cuisson et protégez les parties tièdes avec du papier d'aluminium. Lorsque la durée est écoulée, séparez les morceaux à l'aide d'un couteau. Laissez reposer pour compléter la décongélation.
<b>Volaille</b> Poulet à griller, en morceaux (2½ à 3 lb/1,1 à 1,4 kg)  Poulet entier (2½ à 3 lb/1,1 à 1,4 kg)  Poulet de Cornouailles  Poitrine de dinde (4 à 6 lb/1,8 à 2,7 kg)	14 à 19 min  20 à 24 min  7 à 12 min par lb (454 g)  3 à 8 min par lb (454 g)	Placez le poulet non déballé dans un plat. Déballer-le et retournez-le à la mi-temps de la cuisson. Lorsque la deuxième moitié de la durée est écoulée, séparez les morceaux et placez-les dans un plat de cuisson. Faites chauffer de 2 à 4 minutes de plus, au besoin. Laissez reposer quelques minutes pour compléter la décongélation.  Placez le poulet non déballé dans un plat. À la moitié du temps, déballer le poulet et retournez-le. Protégez les parties tièdes avec du papier d'aluminium. Pour terminer la décongélation, faites couler de l'eau froide à l'intérieur du poulet jusqu'à ce que vous puissiez enlever les abats.  Placez le poulet déballé dans le four, la poitrine sur le dessus. Retournez le poulet à la mi-cuisson. Faites couler de l'eau froide dans la cavité jusqu'à ce que vous puissiez enlever les abats.  Placez la poitrine déballée dans un plat allant au four à micro-ondes, la poitrine en dessous. À la moitié de la décongélation, retournez la poitrine vers le haut et protégez les parties tièdes avec du papier d'aluminium. Terminez la décongélation. Laissez reposer pendant 1 à 2 heures au réfrigérateur pour terminer la décongélation.

## Fonctions minutées

---



### Cuisson express

Un moyen rapide de sélectionner une durée de cuisson de 1 à 6 minutes.

Appuyez sur l'une des touches du clavier **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 PUISS.**, puis entrez une valeur de 1 à 10.



### Ajouter 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.

**Décongélation**  
Poids/durée



**Mise en marche**  
Pause

## Décongélation selon le poids

Lorsqu'on emploie la fonction de décongélation selon le poids, le four sélectionne automatiquement la durée de décongélation et le niveau de puissance qui fourniront les meilleurs résultats pour des portions de viande, de volaille ou de poisson pesant jusqu'à 6 lb (2,7 kg).

1. Appuyez une fois sur **DÉCONGÉLATION POIDS/DURÉE**.
2. À l'aide du guide de conversion, entrez le poids des aliments. Par exemple, appuyez sur les touches numériques 1 et 2 pour une quantité de 1,2 lb, soit 544 g (1 lb et 3 onces).
3. Appuyez sur **MISE EN MARCHÉ/PAUSE**.

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

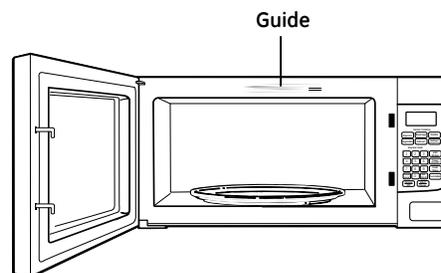
Un guide pratique se trouve à l'intérieur de la façade du four.

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

## Guide de conversion

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

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



## Fonctions avec capteur



Avec couvercle



Avec ouverture



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

Les fonctions avec capteur détectent le niveau d'humidité tout au long de la cuisson. Le four ajuste automatiquement la durée de cuisson selon les types d'aliments et les quantités. N'utilisez pas les fonctions avec capteur deux fois de suite pour la même portion d'aliment, vous pourriez la faire trop cuire ou la faire brûler. Assurez-vous de laisser refroidir le four pendant 5 à 10 minutes avant d'entreprendre une autre cuisson avec capteur.

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

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

Maïs soufflé

1

9

(moins de temps) (plus de temps)

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

### Comment utiliser la fonction Maïs soufflé :

1. Suivez les instructions sur l'emballage. Servez-vous de la fonction **Cuisson minutée** si l'emballage pèse moins de 3 oz (85 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. Il se peut que votre sac de maïs soufflé se coince et cesse de tourner, mais cela n'affectera pas la performance de cuisson. N'ouvrez pas la porte, même si le sac cesse de tourner.

Si vous ouvrez la porte lorsque le mot « **Pop** » est affiché, le mot « **Err** » apparaîtra. Fermez la porte, appuyez sur **ANNULER/ARRÊT** et recommencez.

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

### Modification de la fonction Maïs soufflé (augmentation ou réduction de la durée de cuisson)

Si vous trouvez que la marque de maïs que vous utilisez ne cuit pas assez ou cuit trop, vous pouvez augmenter ou diminuer de 10 % la durée automatique de cuisson.

*Pour augmenter la durée :*

Après avoir appuyé sur **MAÏS SOUFFLÉ**, appuyez sur **9** immédiatement après la mise en marche du four pour augmenter le temps de cuisson de 10 %.

*Pour diminuer la durée :*

Après avoir appuyé sur **MAÏS SOUFFLÉ**, appuyez sur **1** immédiatement après la mise en marche du four pour diminuer le temps de cuisson de 10 %.

Boisson

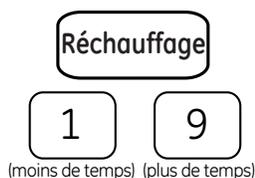
**REMARQUE : N'utilisez pas cette fonction deux fois de suite pour un même aliment. Vous pourriez trop le cuire ou le faire brûler.**

### Comment utiliser la fonction Boisson :

Appuyez sur **BOISSON** pour réchauffer une tasse de café ou une autre boisson.

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

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



## Comment modifier les réglages automatiques

**Pour réduire la durée de 10 % :**  
Appuyez sur **1** après la touche de fonction.

**Pour augmenter la durée de cuisson de 10 % :**  
Appuyez sur **9** après la touche de fonction.

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

## Comment utiliser la fonction Réchauffer :

La fonction Reheat (réchauffage) permet de réchauffer des portions individuelles d'aliments déjà cuits ou une assiette de restes.

1. Placez les aliments couverts dans le four. Appuyez sur **RÉCHAUFFAGE**.
2. À l'aide du guide de conversion ci-dessous, entrez le code d'aliment. Par exemple, appuyez sur **1** pour de la Pizza.
3. Appuyez sur Départ/Pause. Le four signale l'apparition de vapeur et le décompte de la durée restante débute.

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

**Après avoir retiré les aliments du four, remuez-les si possible pour rendre la température uniforme. Si l'aliment n'est pas assez chaud, utilisez la cuisson minutée pour le réchauffer davantage. Les aliments réchauffés peuvent présenter de larges variations de température. Certaines parties peuvent être extrêmement chaudes.**

Il est préférable d'utiliser la fonction de cuisson minutée pour les aliments suivants :

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

## Guide de conversion

Entrée du code d'aliment	Aliment	Portions disponibles	Onces par portion
1	Pizza	1 à 4 pointes	2 onces (57 g)
2	Assiette	1	
3	Soupe	1-4	4 onces (113 g)
4	Pâtes	1-4	4 onces (113 g)
5	Bœuf	1-4	4 onces (113 g)
6	Volaille	1-4	4 onces (113 g)
7	Porc	1-4	4 onces (113 g)
8	Poisson	1-4	4 onces (113 g)

# Fonctions avec capteur



## Comment modifier les réglages automatiques

**Pour réduire la durée de 10 % :**  
Appuyez sur **1** après la touche de fonction.

**Pour augmenter la durée de cuisson de 10 % :**  
Appuyez sur **9** après la touche de fonction.

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

## Légume et pomme de terre

Pour utiliser les fonctions *Légume* et *Pomme de terre* :

1. Placez les aliments couverts dans le four. Appuyez sur **LÉGUMES**.
2. À l'aide du guide de conversion ci-dessous, entrez le code d'aliment. Par exemple, appuyez sur **1** pour des pommes de terre ou des légumes frais.
3. Appuyez sur **MISE EN MARCHÉ/PAUSE**. Le four signale l'apparition de vapeur et le décompte de la durée restante débute. Retournez ou mélangez l'aliment si nécessaire.
4. Pour les pommes de terre, percez la peau avec une fourchette. Placez les pommes de terre sur le plateau tournant et appuyez sur **POMME DE TERRE**. Le four se met en marche immédiatement.

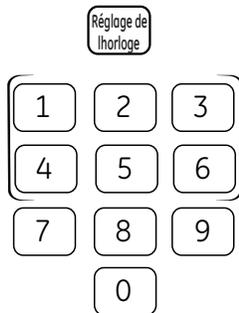
N'ouvrez pas la porte avant la fin du décompte. Si la porte est ouverte, fermez-la et appuyez immédiatement sur **MISE EN MARCHÉ/PAUSE**.

Si l'aliment n'est pas assez cuit après le décompte, utilisez la touche **CUISSON MINUTÉE** pour augmenter la durée de cuisson.

Entrée du code d'aliment	Type d'aliment	Quantité	Commentaire
1	Légumes frais	4-16 onces (113-454 g)	Versez ¼ de tasse (60 mL) d'eau par portion. Recouvrez-les d'un couvercle ou d'une pellicule plastique en laissant une ouverture.
2	Légumes surgelés	4-16 onces (113-454 g)	Suivez les instructions sur l'emballage concernant l'addition d'eau. Recouvrez-les d'un couvercle ou d'une pellicule plastique en laissant une ouverture.
3	Légumes en conserve	4-16 onces (113-454 g)	Recouvrez-les d'un couvercle ou d'une pellicule plastique en laissant une ouverture.

## Signal de rappel de fin de cuisson

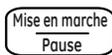
Lorsque la période de cuisson est écoulée, l'appareil affiche « End » (fin) et émet un signal sonore une fois par minute jusqu'à ce que vous ouvriez la porte ou que vous appuyiez sur **ANNULER/ARRÊT**.



### Réglage de l'horloge

Appuyez sur la touche Set Clock (horloge) pour entrer l'heure ou pour lire l'heure durant une cuisson.

1. Appuyez sur **RÉGLAGE DE L'HORLOGE**.
2. Entrez l'heure exacte.
3. Appuyez sur **MISE EN MARCHÉ** ou **RÉGLAGE DE L'HORLOGE**.



### Mise en marche/Pause

En plus de permettre le déclenchement de nombreuses fonctions, la touche **MISE EN MARCHÉ/PAUSE** commande l'arrêt d'une cuisson sans ouverture de la porte ou l'effacement de l'afficheur. Appuyez de nouveau sur **MISE EN MARCHÉ/PAUSE** pour remettre le four en marche.



Verrouillage des commandes  
Maintenir pendant 3 secondes

### Verrouillage pour enfants

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

Pour désactiver ou réactiver les commandes, appuyez sur la touche **ANNULER/ARRÊT** et maintenez-la enfoncée pendant environ trois secondes. Lorsque le tableau de commande est désactivé, « LOCKED » (commandes verrouillées) s'affiche.



### Plateau tournant

Pour obtenir une meilleure cuisson, laissez le plateau tournant en position de marche. Il peut être désactivé pour les grands plats. Appuyez sur la touche **PLATEAU TOURNANT** pour mettre le plateau tournant en marche ou l'arrêter.

*Parfois, le plateau tournant peut devenir trop chaud pour qu'il puisse être touché. Faites attention avant d'y toucher, durant et après la cuisson.*



### Minuterie Marche/arrêt

La touche **MINUTERIE MARCHÉ/ARRÊT** commande la minuterie. Vous pouvez l'utiliser à tout moment, même durant le fonctionnement de votre four.

1. Appuyez sur **MINUTERIE MARCHÉ/ARRÊT**.
2. Entrez la durée du décompte.
3. Appuyez sur **MINUTERIE MARCHÉ/ARRÊT** pour démarrer le décompte.

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

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



### Affichage marche/arrêt

Pour activer ou désactiver l'affichage de l'horloge, appuyez sur la touche **0** pendant environ 3 secondes. Vous ne pouvez pas vous servir de la fonction **Affichage marche/arrêt** lorsqu'une fonction de cuisson est en cours d'utilisation.

## Terminologie de la cuisson aux micro-ondes

---

---

### Aération

Après avoir couvert un récipient avec une pellicule plastique, vous pouvez laisser une ouverture en soulevant un des coins pour permettre à la vapeur de s'échapper.

---

### Couvrir

Les couvercles retiennent l'humidité, assurent une cuisson plus uniforme et réduisent la durée de cuisson.

Une pellicule en plastique légèrement soulevée ou un morceau de papier ciré permettent à la vapeur de s'échapper.

### Formation d'étincelles

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

- Un article de métal ou du papier d'aluminium qui touche les parois du four.
- Du papier d'aluminium qui n'épouse pas bien la forme des aliments (les coins relevés agissent comme des antennes).

- Des articles en métal, comme des attaches, des broches utilisées pour la volaille, la garniture dorée de la vaisselle.
  - Des essuie-tout en papier recyclé contenant des particules métalliques.
- 

### Protéger

Dans un four traditionnel, vous recouvrez les poitrines de poulet ou les aliments déjà cuits pour éviter qu'ils brunissent trop. Lorsque vous faites cuire des aliments aux micro-ondes, vous devez recouvrir les parties minces des aliments (comme

le bout des ailes et les pilons d'une volaille) avec de petites bandes de papier d'aluminium pour éviter qu'elles soient cuites avant les parties plus charnues.

---

### Temps de repos

Lorsque vous faites de la cuisson dans un four traditionnel, certains aliments comme les rôtis ou les gâteaux doivent reposer pour finir de cuire ou se raffermir.

Ce temps de repos est particulièrement important après la cuisson au four à micro-ondes. Notez qu'un gâteau cuit aux micro-ondes ne doit pas refroidir sur une grille.



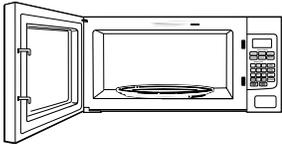
## Conseils utiles

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

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

## Nettoyage de l'intérieur du four

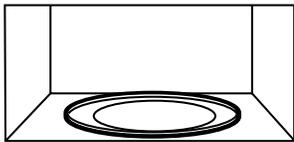
### Parois verticales, sole, hublot interne, composants métalliques et pièces en plastique de la porte



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

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

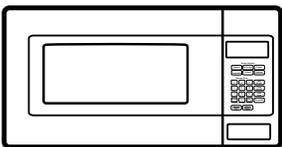
*N'utilisez jamais de nettoyant commercial pour four sur une partie quelconque de votre four à micro-ondes.*



### Plateau tournant et support amovibles

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

## Nettoyage des surfaces externes



*N'utilisez pas de produits contenant de l'ammoniaque ou de l'alcool pour nettoyer le four à micro-ondes. L'ammoniaque ou l'alcool peuvent endommager l'aspect du four à micro-ondes.*

### Caisse

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

### Tableau de commande et porte

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

### Surface de la porte

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

### Cordon d'alimentation

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

### Surfaces en acier inoxydable (certains modèles)

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

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

## Conseils de dépannage

---

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE
LE FOUR NE FONCTIONNE PAS	<ul style="list-style-type: none"><li>• Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur peut s'être déclenché. Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.</li><li>• Débranchez puis rebranchez le cordon d'alimentation du four.</li><li>• Assurez-vous que la fiche à 3 broches est bien insérée dans la prise de courant.</li></ul>
LE TABLEAU DE COMMANDE S'ALLUME, MAIS LE FOUR NE FONCTIONNE PAS	<ul style="list-style-type: none"><li>• La porte n'est pas bien fermée.</li><li>• La touche <b>MISE EN MARCHE/PAUSE</b> n'a pas été enfoncée après le choix de cuisson</li><li>• Une autre sélection a déjà été entrée et la touche <b>ANNULER/ARRÊT</b> n'a pas été enfoncée pour l'annuler.</li><li>• N'oubliez pas d'entrer la durée de cuisson après avoir appuyé sur la touche <b>Cuisson minutée</b>.</li><li>• On a appuyé accidentellement sur <b>ANNULER/ARRÊT</b>. Réinitialisez le programme de cuisson et appuyez sur <b>MISE EN MARCHE/PAUSE</b>.</li><li>• Assurez-vous d'entrer le poids de l'aliment après avoir sélectionné <b>DÉCONGÉLATION POIDS</b>.</li><li>• Le four a été arrêté accidentellement. Appuyez sur <b>MISE EN MARCHE/PAUSE</b> pour reprendre le programme de cuisson</li></ul>
« Err » (erreur) APPARAÎT SUR L'AFFICHAGE	<ul style="list-style-type: none"><li>• Durant un programme de cuisson par capteur, la porte a été ouverte ou la touche <b>MISE EN MARCHE/PAUSE</b> a été enfoncée avant que la vapeur n'ait pu être détectée. « SENSOR ERROR » (erreur de capteur) défile jusqu'à ce que vous appuyiez sur <b>ANNULER/ARRÊT</b>.</li><li>• Le capteur n'a pas détecté la vapeur dans le délai maximal. Utilisez la fonction <b>Cuisson minutée</b> pour chauffer plus longtemps.</li></ul>
« LOCKED » (verrouillé) APPARAÎT SUR L'AFFICHEUR	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le tableau de commande a été verrouillé. (Lorsque le tableau de commande est verrouillé, la lettre « L » apparaît.) Appuyez pendant 3 secondes sur <b>ANNULER/ARRÊT</b> pour déverrouiller le tableau de commande.</li></ul>
LA QUANTITÉ D'ALIMENTS EST TROP GRANDE POUR LE RÉCHAUFFAGE PAR CAPTEUR	<ul style="list-style-type: none"><li>• La fonction de réchauffage par capteur convient aux portions simples d'aliments recommandés. Utilisez la fonction <b>Cuisson minutée</b> pour les grandes quantités d'aliments.</li></ul>

---

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

- De la vapeur s'échappe de la porte.
- Vous voyez un reflet de lumière autour de la porte ou du caisson externe.
- Une baisse d'intensité de la lampe du four ou un changement dans le bruit du ventilateur lorsque le four fonctionne à un niveau de puissance autre que le niveau maximum.
- Vous entendez un bruit sourd pendant que le four fonctionne.
- Des interférences perturbent la réception des ondes de radio et de télévision lorsque le four à micro-ondes fonctionne. Ces interférences sont semblables à celles des autres petits électroménagers et n'indiquent pas un mauvais fonctionnement de votre four. Branchez-le sur un circuit électrique différent, éloignez la radio ou la télévision le plus possible du four ou vérifiez la position et le signal de l'antenne de réception de la radio ou de la télévision.

## Notes

---

## Notes

---

---

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

**OWNERSHIP REGISTRATION  
P.O. BOX 1780  
MISSISSAUGA, ONTARIO  
L4Y 4G1**

**(FOR CANADIAN CONSUMERS ONLY -  
POUR RÉSIDENTS CANADIENS SEULEMENT)**

---



For Canadian  
Customers



Pour les  
consommateurs  
canadiens

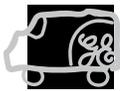
CUT ALONG THIS LINE AND RETURN CARD - THANKS  
DÉCOUPEZ ICI ET ENVOYEZ LA FICHE - MERCI

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

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

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

REGISTER ON-LINE: ENREGISTREMENT SUR INTERNET À : <a href="http://www.geappliances.ca">www.geappliances.ca</a>		MAIL TO: <b>P.O. BOX 1780, MISSISSAUGA</b>	
ENREGISTREMENT SUR INTERNET À : <a href="http://www.electromenagersge.ca">www.electromenagersge.ca</a>		POSTEZ À : <b>ONTARIO, L4Y 4G1</b>	
<input type="checkbox"/> MR. / M.	<input type="checkbox"/> MRS. / MME	FIRST NAME / PRÉNOM	LAST NAME / NOM
<input type="checkbox"/> MISS/MLLE	<input type="checkbox"/> MS.		
STREET NO / N° RUE		STREET NAME / RUE	
		APT.NO/APP./RR#	
CITY / VILLE		PROVINCE	POSTAL CODE/CODE POSTAL
AREA CODE/IND. RÉG.	TELEPHONE/TÉLÉPHONE	E-MAIL/COURRIEL	
DID YOU PURCHASE A SERVICE CONTRACT FOR THIS APPLIANCE? AVEZ-VOUS ACHETÉ UN CONTRAT DE SERVICE POUR CET APPAREIL ?		YES/OUI <input type="checkbox"/>	IF YES/SI OUI : EXPIRATION Y/A M DU
		NO/NON <input type="checkbox"/>	
NAME OF SELLING DEALER / NOM DU MARCHAND		MODEL / MODÈLE	
INSTALLATION DATE / DATE D'INSTALLATION Y/A M DUJ		CORRESPONDENCE <input type="checkbox"/> ENGLISH CORRESPONDANCE <input type="checkbox"/> FRANÇAIS	SERIAL / SÉRIE
<input type="checkbox"/> I do not wish to receive any promotional offers regarding this product. Je ne désire pas recevoir d'offres promotionnelles concernant ce produit.			



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

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

Pendant la période de :	Mabe remplacera :
<b>Un an</b> À compter de la date d'achat d'origine	<b>Toute pièce</b> du four qui se révèle défectueuse en raison d'un vice de matériau ou de fabrication. Au cours de cette <b>garantie limitée d'un an</b> , Mabe fournira également, <b>sans frais</b> , toute la main-d'œuvre pour le remplacement de la pièce défectueuse.
<b>Cinq ans</b> À compter de la date d'achat d'origine <b>(modèle CEM11 seulement)</b>	<b>Le magnétron</b> , s'il se révèle défectueux en raison d'un vice de matériau ou de fabrication. Au cours de cette <b>garantie limitée de cinq ans</b> , vous devrez assumer les frais de main-d'œuvre ou de réparation à domicile.

Ce que Mabe ne couvre pas :

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

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

Cette garantie est offerte à l'acheteur initial, ainsi qu'à tout propriétaire subséquent d'un produit acheté en vue d'une utilisation domestique au Canada. Si le produit se situe dans une zone où aucun réparateur agréé par Mabe Canada n'est disponible, vous devrez peut-être assumer les frais de déplacement de celui-ci ou apporter le produit à un atelier de réparation agréé par Mabe Canada.

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

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

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

## Service à la clientèle

---



### Site Web des électroménagers GE

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

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



### Demande de réparation

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

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

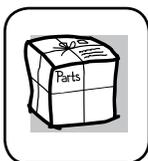


### Contrats de service

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

Procurez-vous une garantie prolongée Mabe et informez-vous au sujet des rabais spéciaux offerts tout au long de la durée de votre garantie. Vous pouvez vous la procurer en ligne en tout temps ou en téléphonant au 1-800-461-3636 durant les heures normales de bureau.

Les services à domicile Mabe seront toujours disponibles après expiration de votre garantie.



### Pièces et accessoires

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

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

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



### Communiquez avec nous

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

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

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



### Enregistrez votre appareil

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

**Enregistrez votre nouvel appareil en ligne au moment qui vous convient le mieux!** L'enregistrement de votre produit dans les délais prescrits permet une meilleure communication et un service rapide, selon les modalités de votre garantie, si besoin est. Vous pouvez également envoyer par courrier la carte d'enregistrement préimprimée qui se trouve dans l'emballage de votre appareil.