MAGNASONIC

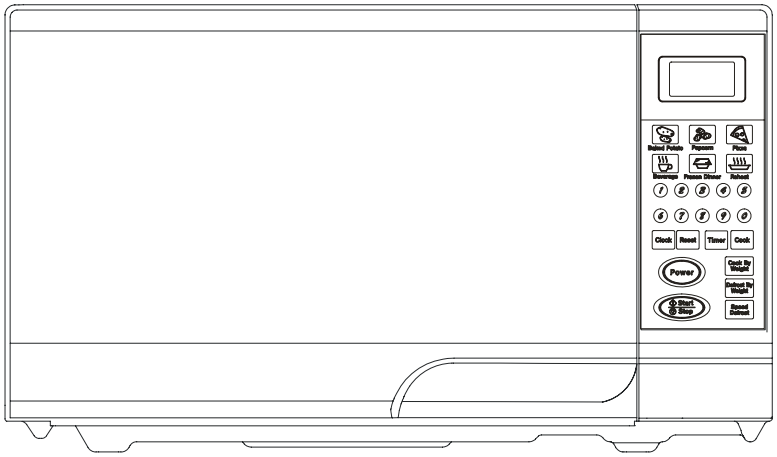
Pour plus d'assistance,
communiquez avec nous:

1-800-663-5954

MMW5736-1/MMW5736-4

Four à micro-ondes électronique de 0,7 pi. cu..

Guide de l'utilisateur



Nous vous remercions d'avoir acheté cet appareil Magnasonic. Veuillez lire ces instructions attentivement avant d'installer et de faire fonctionner le four à micro-ondes. Veuillez conserver ce guide d'utilisation pour référence ultérieure.

www.rgccanada.com

MESURES PRÉVENTIVES À SUIVRE POUR ÉVITER TOUTE SUREXPOSITION AUX MICRO-ONDES

1. Ne faites jamais fonctionner le four à micro-ondes lorsque la porte est ouverte, car vous pourriez être exposé(e) à des ondes néfastes. Il est important de ne pas tenter d'altérer ni d'annuler le système de verrouillage du four.
2. Ne laissez aucun objet ni de matières (résidus de nettoyeurs ou de graisse) s'infiltrer entre la devanture du four et la porte elle-même et ne laissez pas de saletés s'accumuler sur les surfaces scellantes.
3. Ne faites pas fonctionner le four s'il est endommagé. Portez une attention particulière à la porte qui doit se refermer parfaitement et vérifiez s'il y a des dommages aux endroits suivants:
   a. la porte (tordue),
   b. les charnières et loquets (lâches ou desserrés),
   c. les surfaces scellantes de la porte (sales).
4. Ne tentez pas d'ajuster ni de réparer le four à micro-ondes vous-même. Seul un technicien qualifié peut effectuer le service de ce four.

TABLE DES MATIÈRES

MESURES PRÉVENTIVES À SUIVRE POUR ÉVITER TOUTE SUREXPOSITION AUX MICRO-ONDES 1
MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES 2
INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE 4
GUIDE DES USTENSILS 4
TECHNIQUES DE CUISSON 5
AVANT DE PLACER UN APPEL DE SERVICE 8
SPÉCIFICATIONS 8
NOMENCLATURE DES PIÈCES 8
EMPLACEMENT DES COMMANDES 9
INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT 10
Réglage de l'horloge 10
Réglage de la minuterie 10
Réglage d'une programmation de cuisson 10
Décongélation rapide 11
Cuisson par le poids 12
Réglage du verrouillage à l'épreuve des enfants 13
Arrêt pendant la cuisson 13
RÉGLAGES DE CUISSON AUTOMATIQUE 14
MAÏS À ÉCLATER 14
POMMES DE TERRE AU FOUR 14
PIZZA 14
BREUVAGES 15
REPAS SURGELÉS 15
RÉCHAUFFAGE 15
NETTOYAGE ET ENTRETIEN 16

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Vous devez, lors de l'utilisation d'appareils électriques, suivre certaines mesures de prévention, dont celles qui suivent:

MISE EN GARDE— Afin de réduire les risques de brûlure, électrocution, incendie ou tout type de blessure corporelle, ainsi qu'une exposition dangereuse aux micro-ondes;

1. Lire toutes les instructions contenues dans ce guide avant d'utiliser votre four à micro-ondes.

2. Lire et suivre les instructions spécifiques contenues à la section : “MESURES PRÉVENTIVES À SUIVRE POUR ÉVITER TOUTE SUREXPOSITION AUX MICRO-ONDES”, que l'on peut trouver à la page 1.

3. Cet appareil doit être mis à la terre. Ne raccordez qu'à une prise de courant munie d'une prise de terre adéquate. Référez-vous à la section “INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE” que vous trouverez à la page 4.

4. Assurez-vous de respecter les instructions comprises dans ce guide avant de procéder à l'installation ou au placement de cet appareil.

5. Certains aliments tels que les oeufs entiers et les contenants scellés (les pots de verre fermés, par exemple) peuvent éclater. Veuillez ne jamais les utiliser dans le four.

6. N'utilisez cet appareil que pour son usage prescrit dans ce guide. Ne faites pas chauffer ni réchauffer de produits chimiques, dissolvants ou autres, car les vapeurs qui s'en dégageraient pourraient être corrosives. Ce type de four a été conçu spécifiquement pour réchauffer, cuire et sécher des aliments. Il n'a pas été conçu à des fins commerciales ni industrielles (usage en laboratoire).

7. Comme pour tout appareil électrique, vous devez superviser le fonctionnement de près lorsque des enfants se servent du four à micro-ondes.

8. Afin de réduire les risques d’incendie dans la cavité du four :

a. Ne surcuisez pas les aliments. Surveillez adéquatement le four lorsque vous utilisez du papier, une pellicule plastique ou autre matériel combustible servant à faciliter la cuisson.
b. Retirez les attaches de papier des sacs de plastique avant de les placer dans le four.
c. Si les matériaux à l’intérieur du four s’enflamment, laissez la porte fermée, mettez le four hors fonction et débranchez le fil d’alimentation ou coupez le disjoncteur.
d. N’utilisez pas la cavité du four comme espace d’entreposage. Ne laissez pas de produits de papier ou des ustensiles de cuisson dans la cavité du four lorsque vous ne l’utilisez pas.

9. Certains liquides tels que l’eau, le café, ou le thé peuvent surchauffer et dépasser le point d’ébullition sans que cela ne se voie à cause de la tension à la surface du liquide. Les bouillons à la surface du liquide lorsque vous les sortez du four ne sont pas toujours présents. CECI RÉSULTE EN DES LIQUIDES TRÈS CHAUDS QUI PEUVENT SOUDAINEMENT ÉCLABOUSSER ET RENVERSER LORSQU’ON Y INSÈRE UNE CUILLÈRE OU TOUT AUTRE USTENSIL.

   Pour éviter les risques de blessures :

1) Ne surchauffez pas les liquides.
2) Brasser le liquide avant et à la mi-temps de réchauffage.
3) N'utilisez pas de contenants à rebords étroits avec des embouchures étroites.
4) Après le réchauffage, permettez au contenant de reposer dans le four à micro-ondes pendant un court moment avant de le sortir du four.
5) Soyez extrêmement prudent lorsque vous insérez une cuillère ou autre ustensile dans le contenant.

10. Ne chauffez jamais d'huile ou de graisse pour la friture dans le four à micro-ondes car vous ne pourrez contrôler la température et risquerait de provoquer un incendie.

11. Percez la peau des aliments lorsque celle-ci est particulièrement épaisse telle que la peau des pommes de terre, des courges entières, des pommes et des châtaignes avant de les cuire.

12. Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébé doivent toujours être brassés et on doit toujours en vérifier la température avant de les servir afin d'éviter les risques de brûlures.

13. Les ustensiles de cuisson peuvent devenir chauds à cause d'un transfert de chaleur par les aliments. Des mitaines pour le four peuvent être nécessaires.

14. N'obstruez pas les ouvertures d'aération de l'appareil.

15. N'entreposez pas l'appareil à l'extérieur. N'utilisez pas cet appareil près de l'eau, par exemple, près de l'évier de cuisine, dans un sous-sol humide ou près d'une piscine ou endroit similaire.
16. Ne faites jamais fonctionner l'appareil si son cordon d'alimentation (ou sa fiche) a été endommagé, si celui-ci ne fonctionne pas adéquatement ou s'il a été endommagé, échappé ou immergé dans l'eau.

17. N'immergez pas le cordon d'alimentation ni sa fiche dans l'eau et éloignez-le des surfaces chaudes. Ne laissez pas le cordon pendre sur le rebord d'une table ou d'un comptoir.

18. Utilisez uniquement des thermomètres conçus spécifiquement pour la cuisson au four à micro-ondes.

19. Ne faites pas fonctionner d'élément de cuisson sous cet appareil.

20. Assurez-vous que le plateau de verre et les roulettes-guides soient installés correctement avant de faire fonctionner le four.

21. Cet appareil ne doit être réparé que par un technicien qualifié. Communiquez avec le centre de service le plus près de chez vous afin de le faire inspecter, réparer ou ajuster.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Vous devez effectuer la mise à la terre de cet appareil. S'il devait survenir un court-circuit, la prise de terre réduirait les risques d'électrocution en permettant au courant électrique de suivre une route alternative. Le cordon de cet appareil est muni d'un fil et d'une fiche possédant une prise de terre. Cette fiche doit être insérée dans une prise de courant bien installée et mise à la terre de façon réglementaire.

AVERTISSEMENT :
Toute mauvaise utilisation de la prise de terre peut occasionner des risques d'électrocution.

EXIGENCES ÉLECTRIQUES
Nous vous recommandons de faire fonctionner cet appareil sur un circuit dédié. Les exigences électriques sont une prise de courant de 120 V, 60 Hz et 15 ampères. Le four à micro-ondes est doté d'une fiche de mise à la terre à trois broches. Elle doit être branchée à une prise de courant correctement installée et mise à la terre.

Cordon d'alimentation

1. Le four est muni d'un cordon d'alimentation court visant à réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement que pourrait causer un cordon plus long.
2. Vous pouvez installer un cordon d'extension plus long, mais vous devez user de prudence en l'utilisant.
3. Si vous utilisez un cordon d'extension ou un cordon plus long,
    a. la capacité électrique du cordon ou de la rallonge devrait être égale ou supérieure à la capacité électrique de l'appareil,
    b. le cordon d'extension doit être muni d'une fiche à trois broches avec prise de terre. Les cordons plus longs doivent être acheminés de façon à ne pas dépasser par-dessus la table ou le comptoir, là où les enfants pourraient les tirer; de plus, ne placez pas le fil aux endroits où ceux-ci pourraient trébucher dessus.

Remarques :
1. Si vous avez des questions se rapportant à la mise à la terre ou des instructions électriques, veuillez consulter un électricien qualifié ou un technicien.

2. Le manufacturier et le détaillant ne sont pas responsables de tout dommages ou blessures causés par le non-respect des instructions de raccords.

Interférences de la radio et du téléviseur.
Si vous remarquez des interférences reproduites sur votre radio ou votre téléviseur par votre four à micro-ondes, tentez de le brancher à un circuit différent, déplacez la radio et le téléviseur le plus loin possible du four à micro-ondes ou vérifiez la position et le signal de l'antenne de réception.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS
USTENSILES DE CUISSON

Cette section énumère quels ustensils peuvent être utilisés pour la cuisson au four à micro-ondes, lesquels devraient être utilisés pour des courtes périodes et lequels ne peuvent pas être utilisés pour la cuisson au four à micro-ondes.

RECOMMANDÉ:

Plats à brunir pour micro-ondes
À utiliser pour brunir l'extérieur de petits aliments tels que les steaks, côtelettes ou les crêpes. Suivez les instructions incluses avec votre plat.

Pellicule plastique conçue pour fonctionner au four à micro-ondes
À utiliser pour conserver la vapeur. Laissez une petite ouverture pour permettre à la vapeur de s'échapper. Ne le placez pas directement sur l'aliment.

Essuie-tout et serviettes de table
Les tasses en papier, le papier ciré, serviettes et plats en papier peuvent être utilisés brièvement, mais une utilisation prolongée peut causer un incendie à l'intérieur du four. N'utilisez pas de papiers recyclés, tels que les sacs de papier bruns. Ces sacs contiennent des impuretés qui peuvent causer un amorçage d'arc, risquant d'endommager le four.

Verre, céramique et porcelaine
Les plats de cuisson en verre ou en céramique à l'épreuve de la chaleur sont ceux que l'on utilise le plus pour la cuisson par micro-ondes.

Assiettez et tasses en papier
Utilisés pour réchauffer rapidement pour peu de temps et à basse température. N'utilisez pas de papier recyclé, car celui-ci risque de contenir des particules métalliques qui risqueraient de s'enflammer.
Papier ciré
À utiliser comme couvercle pour prévenir les éclaboussures.

Thermomètres
Utilisez uniquement les thermomètres conçus pour l'utilisation au four à micro-ondes et respectez les instructions. Vérifiez la température des aliments à plusieurs endroits. Les thermomètres conventionnels peuvent être utilisés sur les aliments après qu'ils aient été retirés du four.

UTILISATION LIMITÉE

Papier d'aluminium
Utilisez des bandes étroites de papier d'aluminium afin d'empêcher de trop cuire certaines parties de l'aliment. Évitez de trop utiliser de papier d'aluminium, car ceci pourrait endommager votre four à micro-ondes. Vous devriez respecter une distance d'un pouce (2,54 cm) entre le papier d'aluminium et la cavité du four.

Céramique, porcelaine et faïence

Utilisez les items qui sont à l'épreuve des micro-ondes. Si ce n'est pas inscrit sur l'item, faites un test pour vous assurer qu'ils peuvent être utilisés au four à micro-ondes. N'utilisez jamais de vaisselle bordée de métal.

Plastique
Utilisez uniquement les plastiques à l'épreuve des micro-ondes sur lesquels ceci est spécifié.

UTILISATION NON RECOMMANDÉE

Pots de verre et bouteilles
Le verre régulier est trop mince pour être utilisé au four à micro-ondes, il risquerait d'éclater et de causer des blessures.

Sacs de papier
Ils posent un risque d'incendie, à l'exception des sacs spécialisés pour le maïs soufflé, aucun sac de devrait être utilisé dans le four à micro-ondes.

Assiettes et tasses de styromousse
Ceux-ci risquent de fondre et laisser un résidu sur les aliments dommageables pour la santé.

Contenants usagés de plastique
Les contenants tels que les contenants à margarine peuvent fondre au four à micro-ondes.

Ustensiles de métal
Ceux-ci risquent d'endommager votre four. Retirez tout objet métallique avant la cuisson.

Remarque :
Vous devrez toujours vérifier si l'assiette est conçue pour être utilisée au four à micro-ondes. Placez un plat vide à l'intérieur du four à micro-ondes et faites fonctionner le four à puissance élevée pendant 30 secondes. Si le plat devient très chaud, il ne doit pas être utilisé.

TECHNIQUES DE CUISSON PAR MICRO-ONDES

De nombreuses techniques de cuisson par micro-ondes ressemblent à celles de la cuisson conventionnelle. Ces techniques vous aideront à égaliser l'énergie des micro-ondes dans la cavité du four afin de rendre la cuisson plus uniforme.

Brasser les aliments
Brassez les aliments de l'extérieur vers le centre du plat une ou deux fois pendant la cuisson afin de disperser également la nourriture et accélérer la cuisson. Les aliments ne brûleront ni ne colleront pas. Le four s'arrêtera lorsque vous ouvrirez la porte pour brasser vos aliments.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Disposition des aliments

Disposez les aliments tels que les morceaux de poulet ou les côtelettes dont les extrémités sont délicates ou minces, en plaçant les parties plus épaisses vers les rebords du plat et les parties minces, centrées vers l'intérieur. Les parties qui doivent cuire davantage recevront ainsi plus d'énergie et les aliments cuiront plus uniformément. Pour éviter la surcuisson, disposez les parties fragiles des aliments, tels que la pointe des asperges vers le centre du plateau de verre.

Recouvrir les aliments

Recouvrez de languettes de papier d'aluminium, les aliments que vous de désirez pas surcuire. Les aliments qui doivent être ainsi recouverts sont les cuisses de poulet, les ailes de poulet lorsque vous cuisez un poulet entier ainsi que les coins d'un plat de cuisson carré. Utilisez uniquement une petite quantité de papier d'aluminium. Une quantité excessive pourrait endommager votre four.

Tourner les aliments

Tournez les aliments à la mi-cuisson, car ceci permettra aux aliments de cuire plus uniformément, surtout lors de la cuisson des aliments denses tels que les rôtis.

Temps de repos

Les micro-ondes génèrent beaucoup d'énergie dans les parties externes des aliments. Suite à une conductivité normale, les aliments continuent à cuire pendant quelques minutes après les avoir retirés du four. Il est recommandé de laisser les aliments tels les gâteaux et les légumes entiers, reposer afin de laisser le centre continuer sa cuisson. Les rôtis ont besoin de ce temps de repos pour terminer leur cuisson au centre sans surcuire l'extérieur. Tous les liquides, tels les soupes ou le chocolat chaud, doivent être brassés lorsque la cuisson est terminée. Laissez les liquides reposer avant de les servir. Lorsque vous réchauffez la nourriture pour bébé, brassez-la et faites un test avant de servir.

Ajouter de l'humidité

L'énergie des micro-ondes est attirée par les molécules d'eau. Les aliments dont le niveau d'humidité est inégal doivent être couverts et on doit leur allouer un temps de repos, afin de permettre à la chaleur de se distribuer de façon égale. Ajoutez une petite quantité d'eau aux aliments secs pour leur permettre de cuire adéquatement.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

AVANT DE FAIRE APPEL À UN TECHNICIEN

Si le four ne fonctionne pas correctement :

A) Vérifiez que le four soit correctement branché. Sinon, débranchez-le de la prise de courant, attendez dix secondes et rebranchez-le correctement.

B) Vérifiez que le fusible ne soit par grillé ou que le disjoncteur ne soit pas déclenché. S'ils semblent fonctionner correctement, vérifiez la prise de courant à laquelle est branché le four à micro-ondes.

C) Vérifiez que le panneau de contrôle soit programmé correctement et que la minuterie soit correctement réglée.

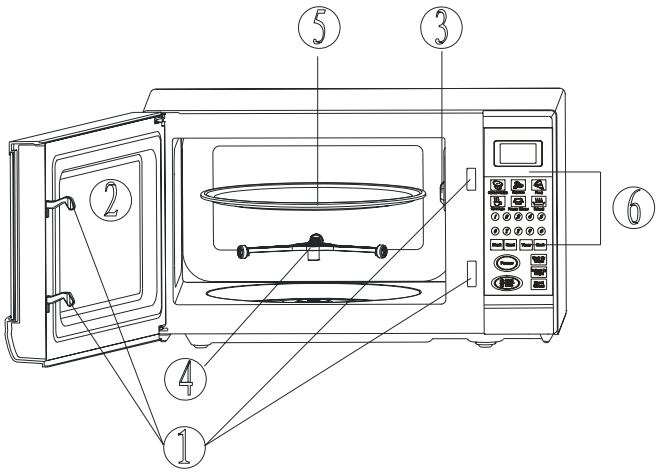
D) Assurez-vous que la porte soit correctement fermée et que le système de verrouillage soit engagé. Sinon, l'énergie des micro-ondes ne sera pas distribuée correctement à l'intérieur du four.

SI AUCUNE DE CES SUGGESTIONS NE RÈGLE LE PROBLÈME, VEUILLEZ CONTACTER UN TECHNICIEN QUALIFIÉ. NE TENTEZ PAS DE RÉGLER OU DE RÉPARER VOUS-MÊME LE PROBLÈME.

SPÉCIFICATIONS

Consommation :	120 V, 60 Hz, 1,050 watts (micro-ondes)
Capacité de puissance :	700 watts
Fréquence de fonctionnement :	2,450 MHz
Dimensions externes (H x L x P) :	10 5/16 x 17 13/16 x 14 3/16 pouces
Capacité de la cavité (H x L x P) :	8 11/16 x 12 3/8 x 12 3/8 pouces
Capacité du four	0,7 pi. cu.
Uniformité de cuisson :	Table tournante (9 5/8 po)
Poids net	Environ 10.8kg/23,8 lbs

NOMENCLATURE DES PIÈCES



1. Verrouillage sécuritaire de la porte
2. Hublot du four
3. Couvercle du magnétron (ne le retirez JAMAIS)
4. Roullette-guide
5. Plateau de verre
6. Panneau des commandes

EMPLACEMENT DES COMMANDES

ÉCRAN D'AFFICHAGE
Affiche la durée de cuisson, la puissance, les voyants et l'heure.

TOUCHES DE CUISSON RAPIDE
Réglages instantanés pour la cuisson des aliments populaires.

TOUCHES NUMÉRIQUES (0 à 9)
Appuyez sur les touches numériques pour régler la durée ou le poids.

PUISSANCE
Sert à régler les niveaux de puissance à un autre réglage que la puissance élevée.

MINUTERIE
La fonction de la minuterie est indépendante, même lorsque la programmation de cuisson est en cours.

CUISSON
Utilisé pour la cuisson en plusieurs étapes. Permet de cuire automatiquement à différents niveaux de puissance et durée de cuisson.

CUISSON PAR LE POIDS
Cuisson programmée basée sur le poids des aliments à cuire.

DÉCONGÉLATION PAR LE POIDS
Décongélation programmée selon le poids de l'aliment à décongeler.

DÉCONGÉLATION RAPIDE
Fonctin de décongélation rapide qui alterne entre la décongélation et le temps de repos afin de décongeler rapidement et efficacement les aliments.

HORLOGE
Permet de régler l'heure.

RÉINITIALISATION
Permet d'effacer tous les réglages précédents.

TOUCHE DÉPART/ARRÊT
Appuyez sur cette touche pour débuter la cuisson ou ajouter du temps de cuisson.

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

SIGNAUX PENDANT LE RÉGLAGE
UN BIP : Le four accepte l'entrée.
DEUX BIPS : Le four n'accepte pas l'entrée, veuillez vérifier.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

1. Appuyez sur la touche HORLOGE.
2. Utilisez les touches numériques pour entrer l'heure. Vous devez appuyer sur au moins trois touches pour régler l'heure (une pour l'heure et deux pour les minutes).
3. Appuyez de nouveau sur la touche HORLOGE.

REMARQUES :
- Ceci est une horloge de douze heures. Lorsque vous branchez le four pour la première fois ou lorsque le courant est rétabli après une panne, l'affichage indiquera ENTRER L'HEURE. Si vous préférez ne pas voir l'heure affichée, appuyez sur la touche RÉINITIALISATION.
- Vous pouvez vérifier l'heure pendant la cuisson en appuyant sur la touche HORLOGE.

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

1. Appuyez sur la touche MINUTERIE.
2. Entrez la durée à l'aide des touches numériques. La durée est affichée en minutes et en secondes de gauche à droite. Pour un chiffre (5 pour 5 secondes) ou pour quatre chiffres (2405 pour 24 minutes, 5 secondes).
3. Appuyez sur la touche DÉPART/ARRÊT.

REMARQUES :
- Le compte à rebours est affiché à l'écran pendant 3 secondes avant que le micro-ondes retourne à l'affichage de l'heure.
- Pour visionner la durée résiduelle de la minuterie, appuyez simplement sur la touche MINUTERIE.
- Appuyez sur la touche MINUTERIE puis sur la touche RÉINITIALISATION pour annuler la minuterie pendant le fonctionnement de la minuterie.

RÉGLAGE D'UNE PROGRAMMATION DE CUISSON

A. Cuisson en une étape

1. Vous pouvez utiliser les touches numériques pour régler la durée de cuisson. Vous pouvez également régler la durée de cuisson d'une seconde à 99 minutes et 99 secondes.
2. Si vous désirez régler le niveau de puissance à un niveau autre que 100%, appuyez sur la touche PUISSANCE et utilisez les touches numériques pour entrer le niveau de puissance. Vous pouvez régler le niveau de puissance entre 1 et 9. Si vous ne désirez pas changer le niveau de puissance, passez à l'étape 3.
3. Appuyez sur la touche DÉPART/ARRÊT pour débuter la cuisson.

Utilisez les chiffres uniques pour régler le niveau de puissance :

Touche numérique	Niveau de puissance
9	90%
8	80%
7	70%
6	60%
5	50%
4	40%
3	30%
2	20%
1	10%

B. Cuisson en deux étapes

Certaines recettes nécessitent différentes étapes de cuisson à différentes températures.

1. RÉGLAGE DE L'ÉTAPE 1
   Procédez tel que décrit aux étapes 1 et 2 de la section "Cuisson en une étape". N'APPUYEZ PAS SUR LA TOUCHE DÉPART/ARRÊT.

2. RÉGLAGE DE L'ÉTAPE 2
   Appuyez sur la touche CUISSON et entrez la durée de cuisson et le niveau de puissance (faible). (La plupart des recettes qui nécessitent la cuisson en deux étapes utilisent un niveau plus faible pour la deuxième étape).

3. Appuyez sur la touche DÉPART/ARRÊT

REMARQUES :
- Lorsque l'étape 1 est écoulée, une tonalité se fera entendre vous indiquant le début de l'étape 2.
- Lorsque toutes les étapes seront terminées, vous entendrez quatre bips et l'inscription FIN apparaîtra à l'affichage. Appuyez sur la touche RÉINITIALISATION ou ouvrez la porte du four pour effacer l'inscription FIN et débuter une autre fonction de cuisson.

DÉCONGÉLATION RAPIDE

1. Appuyez sur la touche DÉCONGÉLATION RAPIDE
2. Entrez la durée de décongélation désirée en appuyant sur les touches numériques correspondantes.

La minuterie numérique règle les minutes et les secondes de gauche à droite. Pour un chiffre (5 pour 5 secondes) ou pour quatre chiffres (2405 pour 24 minutes, 5 secondes).

3. Appuyez sur la touche DÉPART/ARRÊT.

REMARQUES :
- Lorsque la durée est écoulée, vous entendrez quatre bips et l'inscription FIN apparaîtra à l'affichage. Appuyez sur la touche RÉINITIALISATION ou ouvrez la porte du four pour effacer l'inscription FIN et débuter une autre fonction de cuisson.

- Après avoir réglé la DÉCONGÉLATION RAPIDE, le four peut être programmé afin de passer automatiquement à la cuisson à une ou deux étapes.
- Pour la décongélation et la cuisson en une étape, procédez tel que décrit ci-dessus et appuyez sur la touche DÉPART/ARRËT, appuyez sur la touche CUISSON et entrez la durée et le niveau de puissance puis appuyez de nouveau sur la touche DÉPART/ARRËT.
- Pour la décongélation rapide et la cuisson en deux étapes, procédez tel que décrit ci-dessus. Avant d'appuyer sur la touche DÉPART/ARRÊT, entrez la programmation de la cuisson en deux étapes.

DÉCONGÉLATION PAR LE POIDS

1. Appuyez sur la touche CUISSON PAR LE POIDS.
2. Entrez le code à un chiffre en appuyant sur les touches numériques.
3. Entrez le poids.
4. Appuyez sur la touche DÉPART/ARRÊT.

Description des codes de la cuisson par le poids

CODE	TYPE	POIDS MAXIMUMS
1	Boeuf	5 lb 16 oz.
2	Mouton	5 lb 16 oz.
3	Porc	5 lb 4 oz.

Remarques :

- La viande doit être décongelée et provenant du réfrigérateur.
- Le poids doit être en livres et en onces.
- Le poids en onces inférieur à 10 doit être inscrit en livre et en onces en utilisant le tableau suivant.

Conversion des fractions de une livre en onces

Fractions d'une livre	Onces
Moins de .03	0
.03 à .09	1
.10 à .15	2
.16 à .21	3
.22 à .27	4
.28 à .34	5
.35 à .40	6
.41 à .46	7
.47 à .53	8
.54 à .59	9
.60 à .65	10
.66 à .71	11
.72 à .78	12
.79 à .84	13
.85 à.90	14
.91 à .97	15
Supérieur à .97	Le prochain chiffre rond

- Retournez la viande lorsque le four émet deux bips. Appuyez sur la touche DÉPART/ARRÊT pour reprendre la cuisson.
- À la fin de la cuisson, vous entendrez quatre bips et l'inscription FIN apparaîtra à l'affichage. Appuyez sur la touche RÉINITIALISER pour ouvrir la porte du four et annuler l'inscription FIN avant de débuter une autre fonction de cuisson.
- Laissez la viande reposer quelques minutes avant de la découper.

DÉCONGÉLATION PAR LE POIDS

1. Appuyez sur la touche DÉCONGÉLATION PAR LE POIDS.
2. Entrez le poids.
3. Appuyez sur la touche DÉPART/ARRÊT.

REMARQUES :

- Le poids doit être inscrit en livres et en onces. Les onces de moins de 10 doivent être précédées d'un 0. Si l'étiquette affiche le poids en livres seulement, changez-le à la fraction livre-once, tel que décrit au tableau de la page précédente.
- Retournez les aliments lorsque le four émet deux bips. Appuyez sur la touche DÉPART/ARRÊT pour reprendre la décongélation.
- Lorsque la décongélation sera terminée, vous entendrez quatre bips et l'inscription FIN apparaîtra à l'affichage. Appuyez sur la touche RÉINITIALISATION ou ouvrez la porte du four pour effacer l'inscription FIN et débuter une autre fonction de cuisson.

RÉGLAGE DU VERROUILLAGE À L'ÉPREUVE DES ENFANTS

La fonction de verrouillage à l'épreuve des enfants empêche le fonctionnement du four par en enfant non supervisé.

Pour le régler, appuyez sur la touche RÉINITALISER et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. L'inscription VERROUILLÉ apparaîtra à l'affichage.

Pour l'annuler, appuyez sur la touche RÉINITIALISER et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. L'inscription VERROUILLÉ disparaîtra.

INTERROMPRE LA CUISSON PENDANT LA CUISSON

1. Appuyez sur la touche DÉPART/ARRÊT.

- Vous pouvez reprendre la cuisson en appuyant de nouveau sur la touche DÉPART/ARRÊT.

2. Ouvrez la porte.

- Vous pouvez reprendre la cuisson en refermant la porte et en appuyant sur la touche DÉPART/ARRÊT.

REMARQUE :

- Le four cesse de fonctionner lorsque la porte est ouverte.

RÉGLAGES DE CUISSON RAPIDE

Les réglages de CUISSON RAPIDE vous permettent de cuire ou de réchauffer automatiquement les aliments sans entrer de niveau de puissance ou de durée.
Pour les portions plus petites, appuyez simplement sur la touche appropriée et sur touche DÉPART. Pour les portions plus grandes, appuyez deux fois sur la touche.

Les touches de cuisson rapide REPAS SURGELÉS, POMMES DE TERRE et BREUVAGES, vous permettent de cuire des quantités plus grandes du même aliment en appuyant deux fois sur la touche. Appuyez une fois sur la touche et l'inscription ENTER QUANTITÉ apparaîtra à l'affichage. Entrez le nombre de portions et appuyez sur la touche DÉPART.

MAïS À ÉCLATER

1. Appuyez sur la touche MAÏS À ÉCLATER.
2. Appuyez sur la touche DÉPART/ARRÊT.

REMARQUE :

- Pour changer la durée préréglée pour le MAÏS À ÉCLATER : appuyez deux fois sur la touche MAÏS À ÉCLATER. L'inscription ENTRER LA DURÉE apparaîtra à l'affichage. Utilisez les touches numériques pour entrer les minutes et les secondes. Appuyez sur la touche DÉPART/ARRÊT. Cette nouvelle durée de cuisson sera en mémoire et sera utilisée chaque fois que vous appuyez sur la touche MAÏS À ÉCLATER.

POMMES DE TERRE AU FOUR

Pour les pommes de terre de 3,5 à 5 oz

1. Appuyez une foi sur la touche POMMES DE TERRE.
2. Entrez le nombre de pommes de terre en appuyant sur les touches numériques de 1 à 4.
3. Appuyez sur la touche DÉPART/ARRÊT.

Pour les pommes de terre de 6 à 8 oz

1. Appuyez deux fois sur la touche POMMES DE TERRE.
2. Entrez le nombre de pommes de terre en appuyant sur les touches numériques de 1 à 4.
3. Appuyez sur la touche DÉPART/ARRÊT.

PIZZA

Réchauffage d'une tranche de pizza :

1. Appuyez une fois sur la touche PIZZA et la durée de cuisson apparaîtra.
2. Appuyez sur la touche DÉPART/ARRÊT.

Réchauffage d'une pizza surgelée entière :

1. Appuyez deux fois sur la touche PIZZA et la durée de cuisson apparaîtra.
2. Appuyez sur la touche DÉPART/ARRÊT.

BREUVAGES

Pour les tasses de 4 à 6 oz :

1. Appuyez une fois sur la touche BREUVAGES.
2. Entrez le nombre de tasses en appuyant sur les touches numériques de 1 à 4.
3. Appuyez sur la touche DÉPART/ARRÊT.

Pour les tasses de 7 à 9 oz :

1. Appuyez deux fois sur la touche BREUVAGES.
2. Entrez le nombre de grosses tasses en appuyant sur les touches numériques de 1 à 4.
3. Appuyez sur la touche DÉPART/ARRÊT.

REPAS SURGELÉS
Pour les repas surgelés d'une ou de deux petites portions (5 à 7 oz) :

1. Appuyez une fois sur la touche REPAS SURGELÉS.
2. Appuyez sur la touche 1 pour une portion, et appuyez sur la touche DÉPART/ARRÊT; pour deux entrées, utilisez la touche numérique 2 et appuyez sur la touche DÉPART/ARRÊT.
3. Appuyez sur la touche DÉPART/ARRËT.

Réchauffage d'un repas surgelé de (8 à 10 oz) :

1. Appuyez deux fois sur la touche REPAS SURGELÉS.
2. Appuyez sur la touche 1 pour une portion, et appuyez sur la touche DÉPART/ARRÊT; pour deux entrées, utilisez la touche numérique 2 et appuyez sur la touche DÉPART/ARRÊT.
3. Appuyez sur la touche DÉPART/ARRËT.

RÉCHAUFFAGE

1. Appuyez sur la touche RÉCHAUFFAGE.
2. Appuyez sur la touche DÉPART/ARRÊT.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Essuyez la porte et la fenêtre sur les deux côtés, les surfaces scellantes et les pièces adjacentes avec un chiffon humide afin de retirer la saleté et les éclaboussures. N’utilisez pas de détergent abrasif.
2. **Avant de procéder au nettoyage du four, mettez le four hors fonctionner débranchez la fiche d'alimentation CA de la prise de courant.**
3. Maintenez l'intérieur du four propre en tout temps. Lorsque les aliments ou les liquides éclaboussent la cavité intérieure du four, essuyez-les immédiatement avec un linge humide. Vous pouvez utiliser un savon doux si le four est très sale. N'utilisez pas de solutions de nettoyage abrasives.
4. Nettoyez la surface extérieure du four avec de l'eau et du savon, rincez et essuyez avec un linge doux. Pour éviter d'endommager les composants internes du four, évitez de faire pénétrer l'eau dans les fentes d'aération.
5. Essuyez les deux côtés de la fenêtre avec un chiffon humide afin d’en retirer les éclaboussures.
6. Évitez de mouiller le panneau des touches, s’il est humide, nettoyez-le avec un linge doux et sec. N'utilisez pas de savon abrasif sur le panneau.
7. S'il y a accumulation de vapeur sur les deux côtés de la porte du four, essuyez avec un linge doux. Ceci peut survenir lorsque vous utilisez le four dans des conditions très humides et ne signifie pas que le four est défectueux.
8. À l'occasion, il peut être nécessaire d'enlever le plateau en verre pour le nettoyer. Nettoyez le plateau dans de l'eau savonneuse tiède ou dans le lave-vaisselle.
9. Vous devriez nettoyer les roulettes-guide du plateau et le plancher de la cavité intérieure afin de réduire les bruits de rotation. Essuyez simplement le fond du four avec une solution savonneuse ou un nettoyeur à vitre, puis essuyez. Les roulettes guide peuvent être lavées dans un savon doux ou l'eau de la vaisselle.
10. Pour retirer les odeurs du four, combinez une tasse d’eau avec le jus et la pelure d’un citron que vous placerez dans un bol convenant à la cuisson au four à micro-ondes et cuisez pendant 5 minutes. Essuyez avec un chiffon sec l’intérieur du four.
11. Veuillez confier le remplacement de la lumière du four à un technicien qualifié.

GARANTIE MAGNASONIC

Appareils électroniques grand public, électroménagers et équipement pour le bureau à la maison

Merci d'avoir choisi MAGNASONIC !
RGC Redmond Group accorde la garantie expresse suivante à l'acheteur original de cet appareil MAGNASONIC ou à la personne qui l'a reçu en cadeau, pourvu qu'il ait été expédié et vendu ou distribué au Canada par RGC Redmond Group ou un détaillant MAGNASONIC autorisé dans son emballage original.

RGC Redmond Group garantit que cet appareil est exempt de tout défaut de matériau et de fabrication dans des conditions normales d'utilisation et d'entretien. Advenant le cas où cet appareil s'avèrerait défectueux au cours de la période pendant laquelle il est couvert par la présente garantie, RGC Redmond Group s'engage à le réparer ou, le cas échéant et à son entière discrétion, le remplacer. Les pièces de rechange utilisées dans l'exécution de la présente sont aussi couvertes par la garantie pendant une période égale à la portion non échue de la garantie originale sur l'appareil.

La présente garantie ne couvre pas :

a. Les défectuosités ni les réparations résultant d'un usage abusif, d'une négligence, d'un accident ou d'une installation inadéquate ou un usage inapproprié selon les directives fournies dans le guide d'utilisation accompagnant l'appareil.
b. Les appareils de marque MAGNASONIC trafiqués, modifiés, réglés, ajustés ou réparés par une entité autre que RGC Redmond Group ou un centre de réparation autorisé par MAGNASONIC.
c. Les dommages causés ni les réparations requises à l'appareil résultant de son usage avec des composantes ou accessoires non recommandés ni approuvés par RGC Redmond Group, incluant, sans en exclure d'autres, les cassettes et/ou produits chimiques de nettoyage.
d. Le remplacement d'accessoires ou de pièces de verre, consomptibles ou périphériques requis dans le cadre de l'usage normal de l'appareil incluant, sans en exclure d'autres, les écouteurs, télécommandes, adaptateurs CA, piles, sondes de température, pointes de lecture, stylets, plateaux, filtres, câbles, papier, boîtier et composantes de boîtiers, boutons, paniers, supports, tablettes et accessoires et ustensiles de cuisson.
e. Tout dommage apparent à la surface ou au boîtier extérieur de l'appareil et attribuable à la détérioration ou à l'usure résultant d'un usage normal.
f. Tout dommage causé par des conditions externes ou environnementales, incluant, sans en exclure d'autres, les lignes de transmission ou de transport d'énergie ou le renversement de liquide.
g. Tout appareil ne portant pas les identifications appropriées quant aux numéros de modèle et de série ni les étiquettes et attestations de l'ACNOR, de l'ULC, de l'ULI, de l'ETL au Canada et aux États-Unis.
h. Tout appareil utilisé à des fins commerciales ou de location.
i. Tous les frais d'installation, d'ajustement et/ou de programmation.

Si cet appareil de marque MAGNASONIC devient défectueux au cours de la période pendant laquelle il est couvert par la garantie, une réparation peut être obtenue, conformément aux termes de la présente garantie, en présentant cet appareil MAGNASONIC avec la preuve d'achat originale et une copie de la présente GARANTIE RESTREINTE à un centre de service autorisé par MAGNASONIC. Le service à domicile est effectué, à la discrétion de RGC Redmond Group, sur les téléviseurs de marque MAGNASONIC dotés d'un écran de 27 pouces et plus. La présente garantie constitue l'intégrale de la garantie expresse accordée par RGC Redmond Group et aucun autre détaillant, centre de service ni leur agent ou employé n'est autorisé à prolonger, étendre ou transférer la présente garantie au nom de RGC Redmond Group. Dans la mesure où la loi le permet, RGC Redmond Group décline toute responsabilité pour des dommages ou pertes directs et indirects, tous dommages accessoires, particuliers ou consécutifs ou perte de profits résultant d'un défaut de matériau ou de fabrication de cet appareil, incluant les dommages attribuables à la perte de temps ou perte de jouissance de cet appareil MAGNASONIC ou de la perte d'information. Il incombe à l'acheteur de défrayer les coûts encourus pour l'enlèvement, la réinstallation, le transport et l'assurance de cet appareil. La correction de toute défectuosité, de la manière et dans les délais indiqués dans la présente, constituent l'exécution intégrale de tous les engagements et obligations contractés par RGC Redmond Group envers l'acheteur à l'égard de cet appareil et seront considérés comme étant satisfaction pleine et entière vis-à-vis de toutes les réclamations contractuelles ou attribuables à la négligence, et la responsabilité absolue ou autre.

PÉRIODES DE GARANTIE SUR LES PIÈCES ET LA MAIN-D'ŒUVRE POUR LES APPAREILS RAPPORTÉS AUX CENTRES DE SERVICE :

- Appareils audio : 1 an (télécommande, s'il y a lieu – 90 jours)
- Lecteurs DVD : 1 an (télécommande – 90 jours)
- Téléviseurs à écran ACL ou plasma : 1 an (télécommande – 90 jours)
- Téléviseurs : 1 an (télécommande – 90 jours)
- Magnétoscopes : 1 an (télécommande – 90 jours, têtes vidéo – 6 mois)
- Électroménagers : 1 an
  - Four à micro-ondes, pièces de magnétron seulement, 6 ans additionnels
  - Réfrigérateurs/congélateur, pièces de compresseur seulement, 4 ans additionnels
- Appareils de chauffage, de climatisation et d'humidification : 1 an (télécommande – 90 jours)
  - Pièces de compresseur seulement (s'il y a lieu), 4 ans additionnels
- Équipement pour le bureau à la maison : 1 an

Pour connaître le nom et l’adresse du marchand ou du centre de service autorisé par MAGNASONIC le plus près, veuillez communiquer avec RGC Redmond Group, 6185 McLaughlin Road, Mississauga, Ontario, L5R 3W7.

Pour obtenir de plus amples informations concernant cette garantie ou les adresses des centres de services au pays, veuillez composer le (905) 366-5100 ou sans frais le 1 800 663-5954, du lundi au vendredi, de 9 h à 17 h HNE.

04/2006