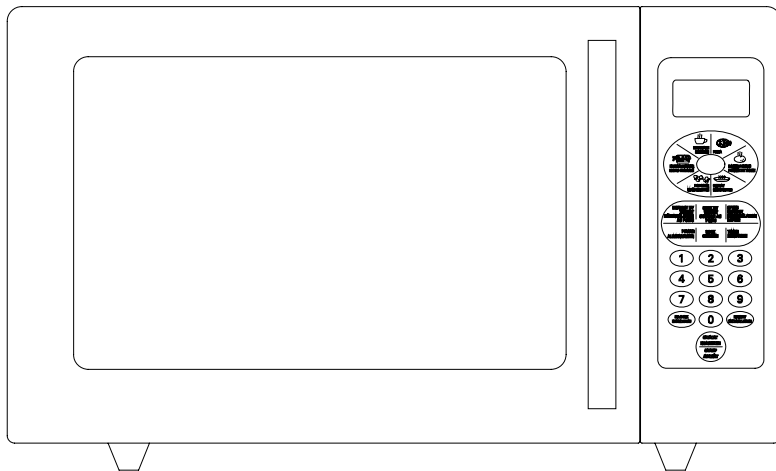




MANUEL D'INSTRUCTIONS
Four à micro-ondes

EM-S7595S



1. Veuillez LIRE attentivement ces instructions avant d'installer et d'utiliser le four.
2. Inscrivez ci-dessous le NUMÉRO DE SÉRIE figurant sur la plaque signalétique du four et conservez cette information pour référence.

NO DE SÉRIE :

SANYO Canada Inc.

www.sanyo.ca

PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER L'EXPOSITION NOCIVE AUX MICRO-ONDES

1. N'essayez pas d'utiliser le four avec la porte ouverte, car vous risquez une exposition nocive aux micro-ondes. Il est important de ne pas forcer ni de neutraliser les verrouillages de sécurité.
2. Ne placez aucun objet entre la porte du four et son encadrement; ne laissez pas la saleté ni les résidus de nettoyage s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
3. N'utilisez pas le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four ferme convenablement et que les pièces suivantes ne soient pas endommagées :
 - a. Porte (déformée),
 - b. Charnières et loquets (brisés or dévissés),
 - c. Joints de porte et autres surfaces d'étanchéité.
4. Le four ne peut être réglé ou réparé que par un technicien qualifié.

TABLE DES MATIÈRES

PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER L'EXPOSITION

NOCIVE AUX MICRO-ONDES	1
MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.....	2
GUIDE D'INSTALLATION.....	4
INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE.....	4
USTENSILES RECOMMANDÉS.....	5
TECHNIQUES DE CUISSON.....	6
AVANT D'APPELER UN TECHNICIEN.....	7
FICHE TECHNIQUE.....	8
NOM DES PIÈCES.....	8
PANNEAU DE COMMANDE.....	9
UTILISATION.....	10
RÉGLAGE DE L'HORLOGE.....	10
RÉGLAGE DE LA MINUTERIE.....	10
RÉGLAGE D'UN PROGRAMME DE CUISSON.....	10
DÉCONGÉLATION RAPIDE.....	11
CUISSON AU POIDS.....	11
DÉCONGÉLATION AU POIDS.....	12
VERROUILLAGES DE SÉCURITÉ.....	12
ARRÊT DURANT LA CUISSON.....	13
RÉGLAGES DE CUISSON RAPIDE.....	13
MAÏS SOUFLÉ.....	13
POMME DE TERRE.....	14
PIZZA.....	14
BOISSON.....	14
REPAS CONGELÉ.....	14
RÉCHAUFFAGE.....	14
NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	14
GARANTIE DE FIABILITÉ.....	16

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Vous devez suivre des mesures de sécurité importantes lorsque vous utilisez des appareils électriques, y compris les instructions suivantes :

AVERTISSEMENT – Pour réduire les risques de brûlure, de choc électrique, d'incendie, de blessures corporelles ou d'exposition nocive aux micro-ondes :

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.

2. Lisez et suivez les instructions présentées à la section *PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER L'EXPOSITION NOCIVE AUX MICRO-ONDES* de la page 1.

3. Cet appareil doit être mis à la terre. Branchez-le uniquement sur une prise de courant correctement mise à la terre. Reportez-vous à la section *INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE* de la page 3.

4. Installez et positionnez l'appareil conformément aux instructions d'installation fournies.

5. Certains aliments, tels que des oeufs entiers et des contenants scellés (p. ex. des pots en verre fermés), peuvent exploser et ne devraient donc pas être chauffés dans un four à micro-ondes.

6. Utilisez cet appareil seulement aux fins auxquelles il est destiné, selon les instructions du manuel. Ce type de four est conçu spécifiquement pour la cuisson, le réchauffage et le séchage des aliments. Il n'a pas été conçu pour une utilisation industrielle ou en laboratoire. N'utilisez pas de produits chimiques dans l'appareil, car ils peuvent

produire des vapeurs corrosives.

7. Comme pour tous les appareils électriques, vous devez exercer une étroite surveillance lorsque ce four est utilisé par des enfants.

8. Pour réduire les risques d'incendie dans la cavité du four :

a. Ne faites pas trop cuire les aliments. Surveillez de près la cuisson lorsque du papier, une pellicule de plastique ou tout autre matériau inflammable doit être utilisé pour faciliter la cuisson.

b. Retirez les attaches métalliques des sacs de plastique ou de papier avant de placer ceux-ci dans le four.

c. Si les matériaux que vous avez insérés dans le four prennent feu, gardez la porte fermée, mettez le four hors tension, débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au niveau de la boîte de fusibles ou du panneau des disjoncteurs.

d. N'utilisez pas le four pour ranger des objets personnels. Ne laissez pas de papiers, d'ustensiles de cuisson ni de nourriture dans la cavité du four lorsque vous ne l'utilisez pas.

9. Certains liquides, tels que de l'eau, du café ou du thé, peuvent chauffer au-delà du point d'ébullition sans qu'ils semblent bouillir. Vous ne remarquerez pas nécessairement la présence de bulles ni de signes d'ébullition lorsque le contenant est retiré du four à micro-ondes.

CECI PEUT CAUSER UN DÉBORDEMENT SOUDAIN DU LIQUIDE LORSQUE VOUS INSÉREZ UNE CUILLÈRE OU TOUT AUTRE USTENSILE DANS LE LIQUIDE TRÈS CHAUD. Pour réduire les risques de blessures corporelles :

- 1) Ne surchauffez pas le liquide.
- 2) Brassez le liquide avant de le réchauffer et à mi-cuisson.
- 3) N'utilisez pas de contenants droits à goulot étroit.
- 4) Après le réchauffage, laissez reposer le contenant dans le four à micro-ondes une minute ou deux avant de le sortir.
- 5) Faites preuve d'une grande prudence lorsque vous insérez une cuillère ou tout autre ustensile dans le contenant.

10. Ne faites pas frire de l'huile ou tout autre corps gras pour la cuisson en huile profonde dans le four à micro-ondes car il est difficile de contrôler la température de l'huile.

11. Percez la peau d'aliments denses, tels que des pommes de terre, des courges entières, des pommes, etc. avant la cuisson.

12. Remuez ou agitez le contenu de biberons ou d'aliments pour bébés que vous faites chauffer dans le four à micro-ondes; vérifiez-en la température avant de servir car ils ne seront pas chauffés uniformément et pourront causer des brûlures.

13. Les contenants utilisés pour la cuisson peuvent être chauds; utilisez des poignées pour les manipuler.

14. Ne couvrez pas et ne bloquez pas les orifices d'aération de l'appareil.

15. N'utilisez pas et ne rangez pas l'appareil en plein air. Ne l'utilisez pas non plus près de l'eau, d'un évier de cuisine, d'une piscine, ni dans un sous-sol humide.

16. N'utilisez pas l'appareil si sa fiche ou son cordon est endommagé, s'il ne fonctionne pas convenablement, s'il est endommagé ou s'il a été échappé.

17. Ne plongez pas la fiche ni le cordon dans l'eau. Éloignez le cordon des surfaces chaudes. Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du comptoir.

18. N'utilisez que des thermomètres conçus pour aller dans un four à micro-ondes.

19. Ne placez pas et n'utilisez pas d'appareil de chauffage ou de cuisson sous le four à micro-ondes.

20. Placez toujours dans le four le plateau tournant et le support pivotant.

21. Cet appareil ne doit être réparé que par un technicien qualifié. Veuillez communiquer avec le centre de service autorisé le plus près de chez vous pour toute vérification, réparation ou réglage.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

GUIDE D'INSTALLATION

- | | |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none">1. Retirez tous les matériaux d'emballage qui se trouvent dans le four.2. Examinez le four pour vous assurer qu'il n'a subi aucun dommage (porte mal alignée ou gauchie, joints de porte et autres surfaces d'étanchéité endommagés, charnières et loquets dévissés ou brisés, cavité du four bosselée, etc.). N'utilisez pas le four s'il est endommagé et contactez un technicien qualifié.3. Ce four à micro-ondes doit être placé sur une surface unie et stable pouvant supporter le poids du four et de l'aliment le plus lourd susceptible d'être cuit dans le four.4. Ne placez pas le four dans un endroit chaud et humide, ou à proximité de matériaux combustibles. | <ol style="list-style-type: none">5. Pour une utilisation adéquate du four, laissez un espace minimum de 20 cm au-dessus du four, 10 cm à l'arrière et 5 cm de chaque côté. Ne bloquez pas et ne couvrez pas les orifices d'aération. Ne retirez pas les pieds sur lesquels repose le four.6. Le support pivotant, le plateau en verre et la douille doivent toujours être dans le four pendant son utilisation.7. Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé, qu'il ne passe pas sous le four ou au-dessus d'une surface chaude ou pointue.8. Veillez à ce que la fiche soit facilement accessible, afin de pouvoir débrancher rapidement le four en cas d'urgence. |
|---|--|

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de court-circuit, la mise à la terre minimise les risques de choc électrique en dérivant le courant au moyen d'un fil de terre.

AVERTISSEMENT : L'utilisation inappropriée de la fiche de mise à la terre peut provoquer un choc électrique.

CIRCUIT D'ALIMENTATION

Le circuit d'alimentation électrique doit être le CA de 120 volts, 60 Hz, 20 A. Veuillez brancher le four à micro-ondes sur un circuit séparé. Ce four est doté d'une fiche de mise à la terre à trois broches, qui doit être branchée dans une prise murale convenablement installée et mise à la terre.

RALLONGE

N'utilisez qu'une rallonge à trois fils dotée d'une fiche à trois broches avec mise à la terre et branchez-la dans une prise électrique à trois fentes. La capacité nominale de la rallonge doit être égale ou supérieure à celle de l'appareil.

Remarques :

Si vous avez des questions au sujet de la mise à la terre ou des exigences électriques, consultez un électricien ou un technicien qualifié.

Sanyo et le marchand ne sont en aucun cas tenus responsables des dommages au four ou des blessures corporelles résultant de la non-observation des méthodes de raccordement électrique.

ANTIPARASITAGE

Si le four à micro-ondes cause des parasites sur votre radio ou téléviseur, branchez-le dans un circuit séparé, éloignez la radio ou le téléviseur le plus possible du four à micro-ondes ou vérifiez la position et le signal de l'antenne réceptrice.

USTENSILES RECOMMANDÉS

Cette section énumère les ustensiles et matériaux utilisables dans le four à micro-ondes, ceux ayant une utilisation limitée et ceux à ne pas utiliser dans le four.

UTILISATION RECOMMANDÉE

Plat à rissoler allant aux micro-ondes — Sert à rissoler l'extérieur de petits aliments tels que les steaks, côtes ou crêpes. Suivez les directives accompagnant le plat.

Pellicule de plastique transparente — Sert à conserver la chaleur. Pratiquez une petite ouverture pour laisser échapper la vapeur. Ne placez pas la pellicule directement sur l'aliment.

Essuie-tout et serviettes en papier — Pour couvrir et réchauffer pendant une courte durée; absorbent l'excès d'humidité et empêchent les éclaboussures. N'utilisez pas d'essuie-tout en papier recyclé qui pourrait contenir des particules métalliques et ainsi prendre feu.

Bol et plats en verre et en céramique — Pour cuire ou réchauffer.

Assiette et gobelet en carton — Pour réchauffer pendant une courte durée à basse température. N'utilisez pas de papier recyclé qui pourrait contenir des particules métalliques et ainsi prendre feu.

Papier ciré — Pour recouvrir et empêcher les éclaboussures.

Thermomètres — N'utilisez que les thermomètres identifiés comme allant aux micro-ondes et suivez les directives. Vérifiez la température à plusieurs endroits dans l'aliment. Vous pouvez utiliser un thermomètre ordinaire après avoir retiré l'aliment du four.

UTILISATION LIMITÉE

Feuille d'aluminium — Utilisez des bandes étroites de feuille d'aluminium pour empêcher la cuisson excessive des endroits exposés. L'utilisation excessive de feuilles d'aluminium peut endommager le four; utilisez-les avec parcimonie. Gardez une distance de 2,54 cm (1 po) entre les feuilles d'aluminium et la cavité du four.

Céramique, porcelaine et grès — Utilisez-les s'ils sont identifiés comme allant aux micro-ondes. S'ils ne sont pas identifiés de cette manière, faites un essai pour vous assurer de leur utilisation sécuritaire.

Plastique — Utilisez uniquement s'il est identifié comme allant aux micro-ondes; d'autres types de plastique pourraient fondre.

Paille, osier et bois — Utilisez uniquement pour chauffer pendant une courte durée, p. ex. pour réchauffer des petits pains pendant quelques secondes. Les paniers et bols pourraient être inflammables.

UTILISATION NON RECOMMANDÉE

Bocaux et bouteilles en verre — Le verre ordinaire est trop mince pour être utilisé dans four à micro-ondes. Il peut éclater et causer des dommages ou des blessures.

Sacs en papier — Ils risquent de prendre feu, sauf les sachets de maïs soufflé conçus spécialement pour l'utilisation dans un four à micro-ondes.

Assiettes et gobelets en styromousse — Ils peuvent fondre et laisser un résidu nocif sur les aliments.

Contenants alimentaires en plastique — Les contenants tels que les godets de margarine peuvent fondre dans le four à micro-ondes.

Ustensiles en métal — Ils peuvent endommager le four. Enlevez toute pièce métallique avant la cuisson.

Remarque : Pour vérifier si un plat est résistant aux micro-ondes, placez le plat vide dans le four et faites marcher le four à la puissance HIGH pendant 30 secondes. Si le plat devient très chaud, il ne doit pas être utilisé dans le four.

TECHNIQUES DE CUISSON

La cuisson aux micro-ondes est plus facile que celle dans un four conventionnel, à condition que vous observiez ces quelques conseils :

Mélangez tels que les plats en cocotte et les légumes,
Pendant la cuisson, mélangez les aliments, pour distribuer la chaleur uniformément. Les

aliments se trouvant au bord du plat absorbent plus d'énergie et chauffent plus rapidement. Mélangez donc du bord vers le centre. Le four s'arrêtera lorsque vous ouvrirez la porte pour mélanger les aliments.

Arrangez

Arrangez les aliments de forme irrégulière, tels que les morceaux de poulet ou les côtes, en disposant les morceaux plus épais vers le bord du plateau tournant d'où ils recevront plus d'énergie. Pour éviter une cuisson excessive, placez les ingrédients délicats (pointes d'asperge, par exemple) vers le centre du plateau tournant.

Protégez

Protégez les aliments en les recouvrant de feuilles d'aluminium étroites pour empêcher une cuisson excessive. Les morceaux tels que les ailes de poulet, les extrémités des cuisses de poulet et les coins des plats carrés ont besoin de protection. Utilisez seulement de petites quantités de feuilles d'aluminium pour éviter d'endommager le four.

Retournez

À mi-cuisson, retournez les aliments pour en exposer toutes les parties à l'énergie des micro-ondes. Ceci est particulièrement important pour de gros aliments, tels que les

rôtis.

Laissez reposer

Les aliments cuits aux micro-ondes conservent de la chaleur et continuent à cuire quelques minutes après l'arrêt du four. Laissez les aliments reposer pour terminer la cuisson, particulièrement dans le cas de gâteaux et de légumes entiers. Les rôtis nécessitent un certain temps pour terminer leur cuisson au centre, sans cuisson excessive de l'extérieur. À la fin de la cuisson, agitez ou mélangez tous les liquides, tels que de la soupe ou des boissons chaudes. Laissez les liquides reposer quelques instants avant de les servir. Quand vous chauffez des aliments pour bébé, mélangez-les bien après la cuisson et vérifiez la température avant de servir.

Ajoutez de l'eau

Les micro-ondes sont attirées vers les molécules d'eau. Recouvrez ou laissez reposer les aliments dont la teneur en eau n'est pas uniforme, pour que la chaleur se disperse uniformément. Ajoutez une petite quantité d'eau aux aliments secs pour en favoriser la cuisson uniforme.

AVANT D'APPELER UN TECHNICIEN

SI LE FOUR NE FONCTIONNE PAS :

1. Assurez-vous que le four est bien branché. S'il ne fonctionne pas, débranchez-le de la prise de courant, attendez 10 secondes et rebranchez-le.
2. Vérifiez si un fusible a sauté ou un disjoncteur s'est déclenché. Si tout est normal,

testez la prise de courant en y branchant un autre appareil.

3. Vérifiez si le panneau de commande est programmé correctement et si la minuterie est

réglée.

4. Assurez-vous que la porte est bien fermée et que le verrouillage de sécurité est enclenché, sans quoi le four ne se mettra pas en marche.

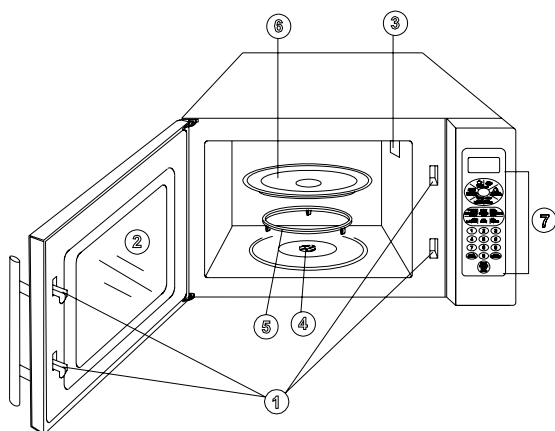
SI AUCUNE DES SOLUTIONS SUSMENTIONNÉES NE RESOUD LE PROBLÈME, CONTACTEZ ALORS UN TECHNICIEN QUALIFIÉ. NE TENTEZ PAS DE RÉGLER OU DE RÉPARER LE FOUR VOUS-MÊME.

AVERTISSEMENT : La manipulation du cordon de ce four ou de cordons associés à des accessoires vendus avec cet appareil entraînera une exposition au plomb, un produit reconnu par l'état de la Californie pour causer le cancer, des maladies congénitales et autres. Veuillez vous laver les mains après chaque manipulation.

FICHE TECHNIQUE

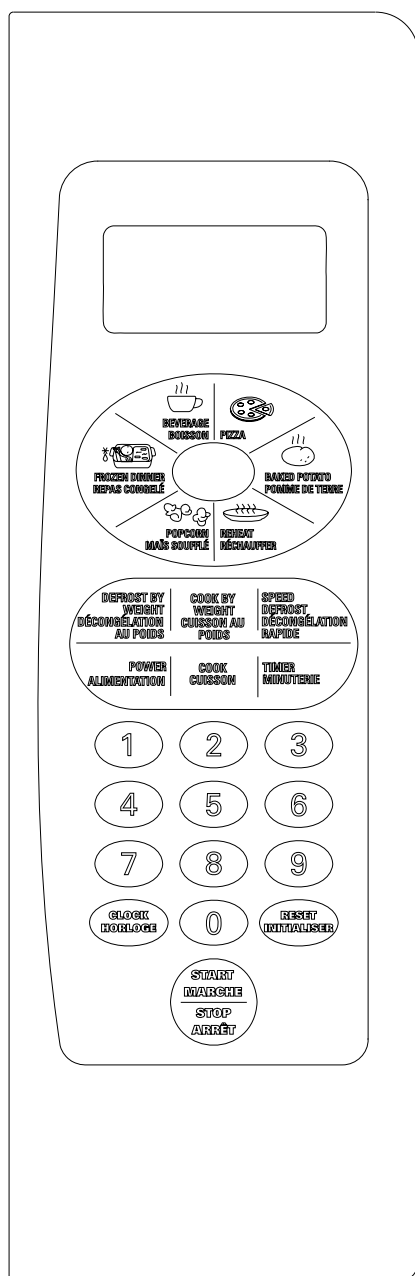
Consommation :	120V~60Hz, 1350W (Micro-ondes)
Sortie :	900W
Fréquence :	2450MHz
Dimensions extérieures (h × l × p) :	12,0×20,7×18,8 po
Dimensions de la cavité du four (h × l × p) :	8,6×13,8×15,1 po
Capacité du four :	1,1 pi cu
Uniformité de cuisson :	Plateau tournant (Ø12 3/8 po)
Poids net (approx.) :	39,4lb.

NOM DES PIÈCES



1. Verrouillages de sécurité
2. Hublot
3. Orifice d'aération
4. Douille
5. Support pivotant
6. Plateau en verre
7. Panneau de commande

PANNEAU DE COMMANDE



d'aliments populaires.

- **PUISSANCE**

Sert à régler le niveau de puissance.

- **MINUTERIE**

Peut s'utiliser indépendamment, même si un programme de cuisson est en cours.

- **CUISSON**

Pour la cuisson à étapes multiples. Assure automatiquement la cuisson à divers niveaux de puissance et durées de cuisson.

- **CUISSON AU POIDS**

Programme la cuisson selon le poids de l'aliment.

- **DÉCONGÉLATION AU POIDS**

Programme la décongélation selon le poids de l'aliment.

- **DÉCONGÉLATION RAPIDE**

Alterne entre périodes de décongélation et périodes de pause afin de pouvoir décongeler les aliments efficacement et rapidement.

- **CLAVIER NUMÉRIQUE (0-9)**

Sert à régler des durées ou quantités.

- **HORLOGE**

Sert à régler l'heure courante.

- **INITIALISER**

Annule tous les réglages précédents.

- **START/STOP**

Permet de mettre en marche ou d'arrêter le four.

- **AFFICHAGE**

Indique la durée de cuisson, le niveau de puissance et l'heure courante.

- **CUISSON RAPIDE**

Touches de réglage instantané de la cuisson

UTILISATION

BIPS SONORES

UN BIP : Entrée acceptée par le four.

DEUX BIPS : Entrée rejetée; vérifiez et entrez à nouveau.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

1. Appuyez sur CLOCK .
2. Utilisez le clavier numérique pour entrer l'heure courante : un chiffre pour l'heure et deux chiffres pour les minutes.
3. Appuyez à nouveau sur CLOCK.

REMARQUE :

- Cette horloge a un cycle horaire de 12 heures. Lorsque vous branchez le four pour la première fois ou après une panne de courant, ENTER CLOCK TIME apparaît à l'affichage. Appuyez sur RESET si vous ne désirez pas que l'heure s'affiche.

- Pour vérifier l'heure pendant la cuisson, appuyez sur CLOCK .

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

1. Appuyez sur TIMER.
2. Appuyez sur le clavier numérique pour entrer la durée désirée. Celle-ci s'affiche en minutes et secondes et se règle de gauche à droite. Vous pouvez entrer un chiffre (p. ex. 5 pour 5 secondes) ou jusqu'à quatre chiffres (p. ex. 2405 pour 24 minutes, 5 secondes).
3. Appuyez sur START/STOP.

REMARQUE :

- Le compte à rebours s'affiche pendant 3 secondes avant que l'heure et la durée de cuisson retournent à l'affichage.

- Appuyez sur TIMER puis sur RESET pour annuler le réglage de la minuterie lorsque celle-ci est en cours.

RÉGLAGE D'UN PROGRAMME DE CUISSON

A. Cuisson à une étape

1. Utilisez le clavier numérique pour régler la durée de cuisson (de 1 seconde à 99 minutes et 99 secondes). Pour une durée de cuisson de plus d'une minute, vous devez entrer le temps en minutes et secondes, p. ex. pour régler 20 minutes, entrez 2,0,0,0.
2. Pour régler un niveau puissance autre que 100 %, appuyez sur POWER et sur la touche numérique requise (de 1 à 9).
3. Appuyez sur START/STOP pour commencer la cuisson.

Pour régler un niveau de puissance, utilisez un seul chiffre.

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

B. Cuisson à deux étapes

Certaines recettes exigent différentes étapes de cuisson à différentes températures.

1. ÉTAPE 1 :

Suivez les étapes 1 et 2 de la cuisson à une étape. N'APPUYEZ PAS SUR START/STOP.

2. ÉTAPE 2 :

Appuyez sur COOK, puis entrez la durée de cuisson et le niveau de puissance le plus bas. (La plupart des recettes exigent une puissance plus basse à la deuxième étape.)

3. Appuyez sur START/STOP.

REMARQUE :

- À la fin de la cuisson, 4 bips se font entendre et END apparaît à l'affichage. Appuyez sur RESET ou ouvrez la porte du four pour effacer END de l'affichage avant de commencer une autre fonction de cuisson.

DÉCONGÉLATION RAPIDE

1. Appuyez sur SPEED DEFROST.

2. Appuyez sur le clavier numérique pour entrer la durée de décongélation désirée, en minutes et secondes et de la gauche vers la droite. Vous pouvez entrer un chiffre (p. ex. 5 pour 5 secondes) ou jusqu'à quatre chiffres (p. ex. 2405 pour 24 minutes, 5 secondes).

3. Appuyez sur START/STOP.

REMARQUE :

- À la fin de la cuisson, 4 bips se font entendre et END apparaît à l'affichage. Appuyez sur RESET ou ouvrez la porte du

four pour effacer END de l'affichage avant de commencer une autre fonction de cuisson.

- Une fois le réglage de la décongélation rapide terminé, vous pouvez programmer le four pour qu'il passe automatiquement de la cuisson à une étape à la cuisson à deux étapes.

- Pour la décongélation rapide et la cuisson à une étape, suivez les étapes ci-dessus. Appuyez sur COOK, entrez la durée et le niveau de puissance, puis appuyez sur START/STOP.

- Pour la décongélation rapide et la cuisson à deux étapes, suivez les étapes ci-dessus. Entrez les programmes de la cuisson à deux étapes avant d'appuyer sur START/STOP.

CUISSON AU POIDS

1. Appuyez sur COOK BY WEIGHT.

2. Utilisez le clavier numérique pour entrer le code à un chiffre.

3. Entrez le poids.

4. Appuyez sur START/STOP.

Code de cuisson au poids et descriptions		
CODE	TYPE	POIDS MAX.
1	Boeuf	5 lb 16 oz
2	Agneau	5 lb 16 oz
3	Porc	5 lb 4 oz

REMARQUE :

- La viande doit être décongelée et à la température de réfrigération.

- Le poids doit être en livres et en onces.

- Tout poids inférieur à 10 doit être précédé d'un 0. Si l'étiquette indique le poids en livres

seulement, veuillez convertir ce poids en onces à l'aide du tableau suivant.

Conversion des livres en onces

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

- Tournez la viande lorsque vous entendez deux bips. Appuyez sur START/STOP pour continuer la cuisson.
- À la fin de la cuisson, 4 bips se font entendre et END apparaît à l'affichage. Appuyez sur RESET ou ouvrez la porte du four pour effacer END avant de commencer une autre fonction de cuisson.
- Laissez reposer la viande pendant quelques minutes avant de servir.

DÉCONGÉLATION AU POIDS

1. Appuyez sur DEFROST BY WEIGHT.
2. Entrez le poids.
3. Appuyez sur START/STOP.

REMARQUE :

- Le poids doit être en livres et en onces. Tout poids inférieur à 10 doit être précédé d'un 0.

Si l'étiquette indique le poids en livres seulement, veuillez convertir ce poids en onces à l'aide du tableau de la page précédente.

- Retournez la viande lorsque vous entendez deux bips. Appuyez sur START/STOP pour continuer la décongélation.
- À la fin de la décongélation, vous entendrez quatre bips et END apparaît à l'affichage. Appuyez sur RESET ou ouvrez la porte du four pour effacer END avant de commencer une autre fonction de cuisson.

VERROUILLAGES DE SÉCURITÉ

Les verrouillages de sécurité empêchent l'utilisation indésirable du four par de petits enfants.

Appuyez sur RESET et maintenez cette touche enfoncée pendant trois secondes pour activer cette fonction. Le voyant LOCK s'allume.

Pour annuler cette fonction, appuyez sur RESET et maintenez enfoncée pendant trois secondes. Le voyant LOCK s'éteint.

ARRÊT DURANT LA CUISSON

1. Appuyez sur START/STOP.
- Appuyez sur START/STOP pour remettre le four en marche.
 - Appuyez sur RESET pour effacer toutes les instructions.

2. Ouvrez la porte.

- Pour remettre le four en marche, fermez la porte et appuyez sur START/STOP.

REMARQUE :

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

RÉGLAGES DE CUISSON RAPIDE

Les réglages de la cuisson rapide permettent de cuire ou de réchauffer des aliments automatiquement, sans avoir à entrer le niveau de puissance ni la durée de cuisson.

Pour de petites portions, appuyez sur la touche appropriée et sur START/STOP. Pour de grosses portions, appuyez deux fois sur la touche.

Les touches FROZEN DINNER, BAKED POTATO et BEVERAGE permettent de cuire de multiples quantités du même aliment. Appuyez une fois sur la touche appropriée; ENTER AMT apparaît à l'affichage. Entrez alors le nombre de portions désiré et appuyez sur START/STOP.

MAÏS SOUFFLÉ

1. Appuyez sur POPCORN.
2. Le code et la durée de cuisson apparaissent à l'affichage. Le four règle automatiquement la durée de cuisson d'un sac de maïs soufflé de 3 à 3 1/2 oz.
3. Appuyez sur START/STOP.

REMARQUE :

- Pour changer la durée préétablie : Appuyez deux fois sur POPCORN. ENTER

TIME apparaît à l'affichage. Utilisez le clavier numérique pour entrer les minutes et les secondes. Appuyez sur START/STOP. Cette nouvelle durée restera la même chaque fois que vous utiliserez la fonction de maïs soufflé. La durée préétablie réapparaît lorsque vous débranchez le four.

POMME DE TERRE

Pommes de terre de 3,5 à 5 oz :

1. Appuyez une fois sur BAKED POTATO.
2. Entrez le nombre de pommes de terre en utilisant les touches numériques de 1 à 4.
3. Appuyez sur START/STOP.

Pommes de terre de 6 à 8 oz :

1. Appuyez deux fois sur BAKED POTATO.
2. Entrez le nombre de pommes de terre en utilisant les touches numériques de 1 à 4.
3. Appuyez sur START/STOP.

PIZZA

Pour réchauffer une pointe de pizza :

1. Appuyez une fois sur PIZZA. Le code et la durée de cuisson apparaissent à l'écran.
2. Appuyez sur START/STOP.

Pour réchauffer une pizza entière :

1. Appuyez deux fois sur PIZZA. Le code et la durée de cuisson apparaissent à l'affichage.

2. Appuyez sur START/STOP.

BOISSON

Une tasse de 4 à 6 oz :

1. Appuyez une fois sur BEVERAGE.
2. Entrez le nombre de tasses en utilisant les touches numériques de 1 à 4.
3. Appuyez sur START/STOP.

Une tasse de 7 à 9 oz :

1. Appuyez deux fois sur BEVERAGE.
2. Entrez le nombre de tasses en utilisant les touches numériques de 1 à 4.
3. Appuyez sur START/STOP.

REPAS CONGELÉ

Un ou deux petits repas congelés (de 5 à 7 oz) :

1. Appuyez une fois sur FROZEN DINNER.
2. Pour un seul repas, appuyez sur 1 puis sur START/STOP. Pour deux repas,

appuyez sur la touche numérique 2, puis sur START/STOP.

Pour réchauffer un gros repas congelé (de 8 à 10 oz) :

1. Appuyez deux fois sur FROZEN DINNER.
2. Pour un seul repas, appuyez sur 1 puis sur START/STOP. Pour deux repas, appuyez sur la touche numérique 2, puis sur START/STOP.

RÉCHAUFFAGE

1. Appuyez sur REHEAT. Le code et la durée de cuisson apparaissent à l'affichage.

2. Appuyez sur START/STOP.

REMARQUE :

Cette fonction vous permet de réchauffer adéquatement une assiette contenant les restes froids d'un repas.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Mettez le four hors tension et débranchez le cordon de la prise murale avant de nettoyer le four.
2. Gardez l'intérieur du four propre. S'il y a des éclaboussures ou des traces de liquide sur les parois du four, essuyez-les à l'aide d'un linge humide. Vous pouvez utiliser un détergent doux si le four est très

sale. N'utilisez pas de produits de nettoyage puissants ou en aérosol qui risquent de tacher, érafler ou abîmer la surface de la porte.

3. Nettoyez les surfaces extérieures à l'aide d'un linge humide. Pour ne pas endommager les pièces à l'intérieur du four, ne laissez pas de l'eau pénétrer dans

- les orifices d'aération.
4. Essuyez les deux côtés du hublot du four à l'aide d'un linge humide pour enlever les éclaboussures.
 5. Ne laissez pas le panneau de commande se mouiller. Nettoyez-le avec un linge doux et humide, en laissant la porte ouverte pour empêcher la mise en marche accidentelle du four.
 6. Si la vapeur se dépose à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four, essuyez-la à l'aide d'un linge doux. Ce phénomène normal peut se produire quand le four est utilisé dans un environnement très humide.
 7. Vous pouvez retirer le plateau tournant pour le nettoyer. Lavez-le dans une eau tiède savonneuse ou dans un lave-vaisselle.
 8. Vous devez nettoyer régulièrement le support pivotant et le fond du four pour éviter un bruit excessif. Essuyez simplement le bas du four avec un linge et un détergent doux. Lavez le support pivotant dans une eau légèrement savonneuse ou au lave-vaisselle. Après avoir retiré le support pivotant pour le nettoyer, assurez-vous de le remettre à la bonne position.
 9. Pour éliminer les odeurs du four, chauffez pendant 5 minutes une tasse d'eau contenant le jus et la pelure d'un citron dans un bol profond allant aux micro-ondes. Essuyez soigneusement les surfaces intérieures du four et asséchez-les avec un linge doux.
 10. Contactez votre marchand lorsqu'il faut remplacer la lampe du four.

GARANTIE DE FIABILITÉ

APPLICATION DE LA GARANTIE

Les fours à micro-ondes Sanyo, achetés au détail, neufs et non utilisés, chez un marchand autorisé Sanyo Canada sont garantis, pièces et main-d'oeuvre, contre tous défauts de fabrication et de matériaux, pour une période **d'UN AN** à partir de la date d'achat par l'acheteur. La présente garantie s'applique uniquement à l'acheteur au détail initial de l'appareil garanti.

OBLIGATIONS DE SANYO CANADA INC.

Durant la période de garantie, SANYO Canada Inc. réparera ou, à sa discrétion, remplacera tout four à micro-ondes présentant effectivement un défaut de matériel ou de fabrication.

Les PIÈCES de remplacement sont garanties jusqu'à l'expiration de la garantie initiale de l'appareil.

LA GARANTIE NE COUVRE PAS :

- (a) Les fours à micro-ondes achetés à l'extérieur du Canada.
- (b) Les fours à micro-ondes achetés usagés.
- (c) Les problèmes résultant du déballage et de l'installation.
- (d) Les réglages décrits dans le manuel d'instructions.
- (e) Les articles consommables et remplaçables tels que les ampoules, les plateaux en verre, les supports pivotants et les grilles en métal.
- (f) Les dommages subis durant le transport ou y étant attribuables.
- (g) Les dommages dus à un entretien incorrect, à un accident, à un mauvais traitement, à un usage non approprié ou à la négligence.
- (h) Les dommages causés par la foudre ou par une surtension.

OBLIGATIONS DE L'ACHETEUR AU DÉTAIL INITIAL

Vous, l'acheteur au détail initial, devez présenter votre facture originale datée et cette garantie à SANYO Canada Inc. ou à un centre de service Sanyo autorisé lorsque vous désirez vous prévaloir du recours en garantie.

Vous assumez tous les frais de TRANSPORT occasionnés par l'expéditeur de l'appareil à SANYO Canada Inc. ou à un centre de service autorisé et par son retour. Vous assumez aussi tous les frais d'ENTRETIEN que l'appareil pourrait nécessiter.

INVALIDATION DE LA GARANTIE

La présente garantie devient invalide si les numéros de série de l'appareil sont modifiés ou effacés ou si l'appareil a été réparé par quiconque autre que SANYO Canada Inc. ou un centre de service Sanyo autorisé.

RESTRICTIONS

- (a) SANYO Canada Inc. se réserve le droit de modifier ou d'améliorer le concept du modèle de l'appareil faisant l'objet de la présente garantie sans avoir l'obligation de modifier de quelque façon que ce soit ou d'installer quelque amélioration que ce soit dans ou sur l'appareil de l'acheteur.
- (b) SANYO Canada Inc. ou ses détaillants autorisés ne seront en aucun cas tenus responsables des dommages spéciaux ou indirects résultant de l'utilisation de cet appareil.

GARANTIES STATUTAIRES

Les dispositions qui précèdent n'empêchent aucunement l'application de lois provinciales qui, dans certaines circonstances, peuvent interdire certaines des restrictions et exclusions figurant dans la présente garantie. Dans un tel cas, les conditions ainsi interdites en vertu de ces lois seront nulles et non avenues, mais le reste de la présente garantie demeurera en vigueur.

COMMENT SE PRÉVALOIR DU RECOURS EN GARANTIE

Veillez consulter le détaillant Sanyo autorisé qui vous a vendu l'appareil ou joindre directement SANYO Canada Inc. :

SANYO Canada Inc.

1-300 Applewood Cres.,

Concord, Ontario L4K 5C7

Téléphone : 1-800-263-2244

(905)760-9944

Site Internet : www.sanyo.ca



NO DE CODE

SANYO Canada Inc.

IMPRIMÉ EN CHINE