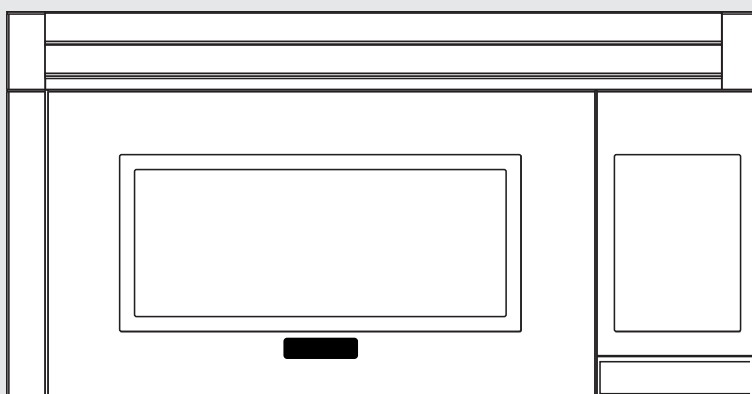


Manuel d'utilisation et d'entretien



Série 3
Micro-ondes à hotte et à convection

Félicitations

Félicitations et bienvenue. Nous espérons que vous apprécierez à sa juste valeur le soin et l'attention que nous avons portés à chaque détail de votre nouveau four à micro-ondes.

Votre four à micro-ondes est conçu pour offrir des années de service fiable. Ce guide d'utilisation et d'entretien vous fournira l'information nécessaire pour vous familiariser avec l'entretien et le fonctionnement de votre hotte.

Notre but est votre satisfaction complète. Si vous avez des questions ou des commentaires concernant ce produit, veuillez communiquer avec le revendeur duquel vous l'avez acheté, ou avec notre centre d'assistance à la clientèle au 1-888-845-4641.

Nous vous savons gré d'avoir choisi un four à micro-ondes et nous espérons que vous choisirez à nouveau nos produits pour vos autres besoins importants en four.

Pour plus de renseignements au sujet de notre gamme complète et en expansion de produits, communiquez avec votre revendeur ou consultez-nous en ligne à vikingrange.com ou au Canada (www.vikingrange.ca).

Table des matières

Avant de commencer

Avertissements	5
Précautions importantes	7
Important—prière de lire et de suivre	9
Instructions de mise à la terre électriques	9
Avant d'utiliser le four à micro-ondes à hotte intégrée	9
Réglage de l'horloge	14
Réglage de l'horloge	14
Stop/Clear (Arrêt/Annulation)	14

Commandes du produit

Caractéristiques	15
Affichage électronique / Caractéristiques	15

Utilisation

Panneau de commandes et réglages	17
Temps de cuisson	17
Réglage du niveau de puissance	17
Keep Warm (Maintien au chaud)	18
Lampe/Ventilateur de hotte	18
Marche/Arrêt du plateau tournant	18
Particularités du four à micro-ondes	19
Defrost (Décongélation)	19
Décongélation manuelle	19
Cuisson au capteur	20
Reheat (Réchauffage)	20
Popcorn	21
Sensor Cook (Cuisson au capteur)	22
Cuisson par convection/combinaison automatique	23
Cuisson par convection	23
Broil (Grillade)	24
Slow Cook (Cuisson lente)	24
Cuisson avec combinaison automatique	24
Convection automatique fonctions	26
Convec Broil (Grillade par convection)	26
Convec Roast (Rôtissage par convection)	27

Table des matières

Convec Bake (Cuisson par convection) _____	28
Panneau de commandes et réglages _____	29
Help (Aide - touche de commande) _____	29
Help (Aide - indication à l'affichage) _____	30
Séquence de cuisson multiple _____	30
Timer (Minuterie) _____	30
Réglage des temps de cuisson _____	30
Add-A-Minute (Ajout d'une minute de cuisson) _____	30
Touch On (Touche de puissance maximale) _____	31
Mode de démonstration _____	31

Entretien du produit

Nettoyage et entretien _____	32
Extérieur _____	32
Porte _____	32
Panneau tactile de commande _____	32
Intérieur - après cuisson aux micro-ondes _____	32
Intérieur - après cuisson par convection ou combinée, ou grillade _____	32
Couvercle du guide d'ondes _____	32
Désodorisation _____	32
Plateau tournant et support _____	32
Grilles _____	33
Filtres à graisses _____	33
Ventilateur _____	33
Éclairage _____	33
Filtre à charbon _____	34
Ampoule du four _____	34
Dépannage _____	35
Fiche technique _____	36
Informations de dépannage _____	37
Garantie _____	38

Avertissements

Les mises en garde et les importantes consignes de sécurité apparaissant dans ce manuel ne couvrent pas toutes les conditions et situations possibles. Il faut exercer son bon sens, de la prudence et de l'attention en installant, en entretenant ou en utilisant cet appareil.

TOUJOURS communiquer avec le fabricant au sujet des problèmes ou des conditions que vous ne comprenez pas.

Reconnaissez les symboles, mots et étiquettes de sécurité

! DANGER
Risques ou comportements non sécuritaires qui AURONT pour conséquence de sévères blessures ou la mort.
! AVERTISSEMENT
Risques ou comportements non sécuritaires qui POURRAIENT avoir pour conséquence de sévères blessures ou la mort.
! AVERTISSEMENT
Risques ou comportements non sécuritaires qui POURRAIENT avoir pour conséquence des blessures mineures ou des dommages matériels.
Tous les messages de sécurité vous indiqueront le type de risque, comment réduire le risque de blessure et ce qui peut arriver si vous n'observez pas les instructions.

Lire et observer toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil

pour prévenir le risque d'incendie, les décharges électriques, les blessures corporelles ou les dommages à l'appareil résultant de son usage inadéquat. N'utiliser l'appareil qu'aux fins décrites dans ce manuel.

Pour garantir une utilisation appropriée et sans danger : un technicien qualifié doit installer correctement cet appareil et le mettre à la terre. **NE PAS** essayer d'ajuster, réparer ou remplacer de pièce de votre appareil à moins d'une recommandation spécifique dans ce mode d'emploi. Il faut confier toutes les autres réparations à un technicien qualifié.

Avertissements

PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER LE RISQUE D'UNE EXPOSITION AUX MICRO-ONDES

- (a) Ne pas essayer de faire fonctionner ce four lorsque que la porte est ouverte, car le fonctionnement avec la porte ouverte pourrait entraîner une exposition dangereuse aux micro-ondes. Il est important que le système de fermeture de sûreté ne soit pas désamorcé ou modifié.
- (b) Ne placer aucun objet entre le cadre et la porte du four et ne pas laisser de saleté ou de traces de produits de nettoyage s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- (c) Ne pas utiliser le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte ferme correctement et que les éléments suivants ne présentent pas de défauts : (1) porte (gauchie), (2) charnières et verrous (brisés ou desserrés), (3) joints et surfaces d'étanchéité de la porte.
- (d) Le four ne doit être réglé ou réparé que par du personnel d'entretien qualifié.

AVERTISSEMENTS



Un mauvais usage de la prise de terre peut causer des chocs électriques.

ATTENTION



Le couvercle de lumière peut être très chaud. Ne touchez pas le verre quand l'ampoule est allumée.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Certaines précautions de sécurité devraient toujours être prises lorsqu'on se sert d'appareils électriques :

AVERTISSEMENT - Pour réduire les risques de brûlures, de chocs électriques, de feu, de blessures ou d'exposition aux micro-ondes :

- Lire toutes les instructions avant de se servir de l'appareil.
- Lire et suivre les PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER LE RISQUE D'UNE EXPOSITION AUX MICRO-ONDES à la page 6.
- Cet appareil doit être mis à la terre. Brancher seulement à une prise à trois broches. Se reporter aux «INSTRUCCIONES PARA CONEXIÓN A TIERRA», à la page 9.
- Installer ou placer l'appareil conformément aux instructions d'installation fournies.
- Certains produits comme des oeufs entiers et des contenants scellés – par exemple des bocaux en verre fermés – peuvent exploser et ne devraient pas être utilisés dans ce four.
- N'utiliser cet appareil qu'aux fins décrites dans ce manuel. Ne pas utiliser de produits corrosifs dans le four à micro-ondes. Ce four a été conçu pour la cuisson et le séchage des aliments, et non pour un usage industriel ou des laboratoire.
- Comme pour tout appareil, exercer une surveillance étroite quand des enfants l'utilisent.
- Pour réduire les risques de feu à l'intérieur du four:
 - Ne pas trop faire cuire les aliments. Rester prudemment près du four lorsqu'on utilise du papier, du plastique ou tout autre matériel combustible pour faciliter la cuisson.
 - Retirer les attaches de métal des sacs de papier ou de plastique avant de mettre les sacs au four.
 - Si les matériaux à l'intérieur du four prennent feu, garder la porte du four fermée, arrêter le four et débrancher la fiche ou couper l'électricité au panneau d'entrée.
 - Ne pas utiliser la cavité comme espace de rangement. Ne laisser ni papier, ni ustensiles, ni aliments dans la cavité lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas bien ou s'il a été endommagé ou est tombé.
- Cet appareil ne doit être réparé que par du personnel de service autorisé. Communiquer avec le service de réparations autorisé le plus proche pour un examen, une réparation ou un réglage.
- Ne pas couvrir ni bloquer d'ouverture de l'appareil.
- Ne pas entreposer ni utiliser cet appareil à l'extérieur. Ne pas utiliser ce produit auprès de l'eau – comme par exemple près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou dans d'autres endroits semblables.
- Ne pas immerger le cordon ou la fiche dans l'eau.
- Garder le cordon loin des surfaces chauffées.
- Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir.
- Voir les instructions pour le nettoyage de la surface de la porte à la page 32.
- Ne pas monter sur un évier.
- Ne pas emmagasiner directement sur la surface d'appareil quand l'appareil est dans l'opération.
- Des liquides tels que l'eau, le café ou le thé peuvent chauffer au-delà du point d'ébullition sans qu'aucun bouillonnement n'apparaisse. Ainsi, quand le contenant est retiré du four, il peut ne pas y avoir d'ébullition ou de bouillonnement apparents. **IL PEUT EN RÉSULTER UN DÉBORDEMENT DES LIQUIDES TRÈS CHAUDS LORSQU'UNE CUILLER OU UN AUTRE USTENSILE EST PLONGÉ DANS LE LIQUIDE.**
Pour réduire le risque de blessures personnelles:
 - Ne pas trop chauffer le liquide.
 - Remuer le liquide avant de le chauffer et à mi-cuisson.
 - Ne pas utiliser de contenants à bords droits et à goulot mince. Utiliser un bocal à large goulot.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- Après le chauffage, laisser reposer le contenant dans le four à micro-ondes pour au moins 20 secondes avant de le retirer.
- En plongeant une cuiller ou un autre ustensile dans le contenant, le faire très soigneusement.
- Nettoyer les ouvertures de ventilation et les filtres fréquemment — il ne faut pas laisser de la graisse s'accumuler sur les ouvertures de ventilation, la hotte ou les filtres à graisse.
- Faire très attention quand vous nettoyez l'évent à lame et les filtres à graisse. Les agents de nettoyage corrosifs, tels que les nettoyants pour fours à la soude, peuvent endommager l'évent à lame et les filtres à graisse.
- Si vous flambez des plats sous la hotte, mettez le ventilateur en marche.
- Cet appareil convient pour un emploi au-dessus d'équipement de cuisson au gaz ou à l'électricité d'une largeur de 90 cm (36") ou moins.

CONSERVER CE MODE D'EMPLOI

IMPORTANT – Prière de lire et de suivre

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUES

Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit les risques de choc électrique en permettant au courant de s'échapper par le fil de mise à la terre. Ce four est équipé d'un cordon d'alimentation avec fil de mise à la terre, et d'une fiche de mise à la terre. Il faut le brancher dans une prise murale correctement installée correctement et mise à la terre selon le Code national de l'électricité et les codes et décrets locaux.

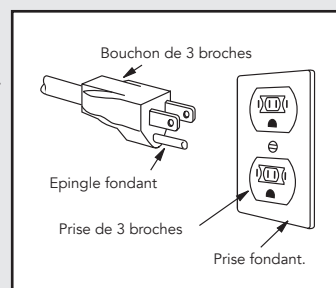
⚠ AVERTISSEMENTS

Un mauvais usage de la prise de terre peut causer des chocs électriques.

Installation électrique

Le four est équipé d'une fiche de terre à trois broches. **IL NE FAUT EN AUCUN CAS ENLEVER LA BROCHE DE MISE À LA TERRE DE LA FICHE. N'UTILISE PAS UNE RALLONGE.** Si le cordon d'alimentation est trop court, demander à un électricien ou un réparateur qualifié de poser une prise près de l'appareil.

Il faut connecter le cordon d'alimentation et la fiche sur un circuit séparé de 120 volts CA, 60 Hz, 15 A ou plus, avec prise murale simple avec terre. La prise doit être située dans l'armoire directement au-dessus de l'emplacement de montage du four à micro-ondes à hotte intégrée. Comme illustré.



REMARQUES :

- Pour toute question à propos de l'installation électrique ou de la mise à la terre, consulter un électricien de métier ou un réparateur qualifié.
- Ni Viking Range, LLC ni le détaillant ne peuvent être tenus responsables des dommages au four ou des blessures causés par une installation qui ne respecte pas les normes.

Interférence radio ou télévision

Si le four à micro-ondes provoque de l'interférence avec la radio ou la télévision, vérifier qu'il est branché sur un circuit indépendant, en éloigner la radio ou la télévision le plus possible et vérifier la position et le signal de l'antenne de réception.

Avant d'utiliser le four à micro-ondes à hotte intégrée

Ce mode d'emploi est précieux; le lire attentivement et le conserver pour s'y reporter, au besoin.

Un bon livre de cuisine aux micro-ondes est très utile. Il présente les principes, les techniques, des conseils et des recettes de cuisine aux micro-ondes.

Ne **JAMAIS** se servir du four sans le plateau tournant et le support. Ne pas installer le plateau tournant à l'envers pour faire entrer dans le four un plat de grandes dimensions. Le plateau tourne dans les deux sens.

S'assurer à ce qu'il y ait **TOUJOURS** des aliments dans le four lorsqu'il est allumé, de sorte qu'ils absorbent l'énergie produite.

Quand on utilise le four à des niveaux de puissance inférieurs à 100 %, on peut entendre la mise en marche et l'arrêt du magnétron. Il est normal que l'extérieur du four soit chaud au toucher pendant la cuisson ou le réchauffement.

La condensation est un phénomène normal pendant la cuisson au four à micro-ondes. L'humidité ambiante et la teneur en eau des aliments déterminent le degré de condensation à l'intérieur du four. En règle générale, les aliments couverts produisent moins de condensation que les aliments cuits à découvert. Veiller à ce que les événements à l'arrière du four soient toujours dégagés.

Ce four est conçu seulement pour la préparation des aliments. Il ne doit pas être utilisé pour sécher des vêtements ou des journaux.

La puissance nominale de ce four est de 850 watts calculée par la méthode d'essai CEI. **Vérifier la cuisson des aliments une minute ou deux avant la fin de la période minimum de cuisson indiquée sur les recettes et les emballages et, s'il y a lieu, augmenter le temps de cuisson.**

IMPORTANT – Prière de lire et de suivre

Ustensiles et couvercles

Il n'est pas nécessaire d'acheter une nouvelle batterie de cuisine. Beaucoup de vos récipients peuvent très bien servir à la cuisson dans votre nouveau four micro-ondes à convection. Le tableau ci-dessous vous aidera à choisir les ustensiles et couvercles convenant le mieux à chaque mode de cuisson.

Ustensiles et Couvercles	Micro-ondes Seulement	Grillade par convection, cuisson lente	Mode combiné haute temp./ Rôtir mode Combiné basse temp./Cuisson au four
Feuille d'aluminium	OUI. Des petites feuilles d'aluminium lisses peuvent être placées sur une préparation pour protéger ses surfaces contre une cuisson ou une décongélation trop rapide. Maintenir les feuilles à au moins un pouce d'écart des parois du four.	OUI. Comme protection.	OUI. Comme protection.
Récipients en aluminium	OUI. À condition de ne remplir qu'aux $\frac{3}{4}$. Maintenir à 2,5 cm (1 po) des parois du four et ne pas recouvrir de feuille d'aluminium.	OUI. Griller sans couvercle.	OUI. À condition de ne remplir qu'aux $\frac{3}{4}$. Maintenir à 2,5 cm (1 po) des parois du four et ne pas recouvrir de feuille d'aluminium.
Plat à gratin	OUI. Ne pas dépasser la durée de préchauffage recommandée. Suivre le mode d'emploi du fabricant.	NON	NON
Vitro-céramique (Pyroceram®)	OUI. Excellent.	OUI. Excellent.	OUI. Excellent.
Verre calorifuge	OUI. Excellent.	OUI. Excellent.	OUI. Excellent.
Verre non-calorifuge	NON	NON	NON
Couvercles en verre	OUI	OUI. Griller sans couvercle.	OUI
Couvercles en métal	NON	OUI. Griller sans couvercle.	NON
Casseroles en métal	NON	OUI	OUI. Ne pas employer de couvercles métalliques.
Métaux divers : plats à rebords métalliques, etc. Ligatures métalliques	NON	NON	NON
Poches de cuisson au four	OUI. Conviennent aux grosses pièces de viande ou aux préparations à attendrir. NE PAS utiliser de ligatures métalliques.	OUI. Grillades, ne pas couvrir.	OUI. NE PAS utiliser de ligatures métalliques.
Assiettes en carton	OUI. Pour réchauffer.	NON	NON
Serviettes en papier	OUI. Comme couvercles au réchauffage et à la cuisson. Ne pas employer de produits recyclés pouvant contenir des fibres métalliques.	NON	NON

IMPORTANT – Prière de lire et de suivre

Ustensiles et Couverts	Micro-ondes Seulement	Grillade par convection, cuisson lente	Mode combiné haute temp./ Rôtir mode Combiné basse temp./Cuisson au four
Papier allant au four	OUI	OUI. Pour températures jusqu'à 400° F (200° C). Ne pas employer pour griller.	OUI. Pour températures jusqu'à 400° F (200° C).
Récipients en plastique bons pour micro-ondes	OUI. Pour réchauffer et décongeler. Suivre le mode d'emploi du fabricant.	NON	NON
Plastique, Thermoset®	OUI	OUI. Résiste à la chaleur jusqu'à 425° F (218° C). Ne pas employer pour griller.	OUI
Film plastique	OUI. Choisir des marques spécialement indiquées pour micro-ondes. NE PAS placer le film en contact avec les aliments. Percer pour laisser s'échapper la vapeur.	NON	NON
Céramiques, grès, porcelaine	OUI. Voir les recommandations du fabricant pour usage micro-ondes.	OUI	OUI. Doivent être bons pour micro-ondes et cuisson au four.
Polystyrène	OUI. Pour réchauffer.	NON	NON
Papier ciré	OUI. Recommandé comme couvercle à la cuisson et au réchauffage.	NON	NON
Osier, bois, paille	OUI. Convient aux cuissons très courtes. Ne pas employer avec des plats très gras ou très sucrés. Risque de se calciner.	NON	NON

VÉRIFICATION DE RÉCIPIENTS Pour vérifier qu'un récipient est bon pour le four à micro-ondes, le placer vide dans le four et régler sur HIGH pendant 30 secondes. Si le plat chauffe à l'extrême, NE PAS l'utiliser pour la cuisson aux micro-ondes.

ACCESSOIRES : De nombreux accessoires micro-ondes sont proposés sur le marché. Évaluer vos achats pour qu'ils correspondent à vos besoins. Un thermomètre adapté aux micro-ondes vous aidera à déterminer le degré voulu de cuisson aux micro-ondes seulement et garantira que les aliments ont été cuits aux températures de sécurité recommandées. Viking Range, LLC n'est pas responsable de dommages causés au four par l'introduction d'accessoires.

Sécurité des enfants

- Les enfants de moins de 7 ans devraient utiliser le four à micro-ondes seulement sous la surveillance étroite d'un adulte. Les enfants de 7 à 12 ans devraient utiliser l'appareil sous la surveillance d'un adulte se trouvant dans la même pièce qu'eux.
- L'enfant doit être capable d'atteindre facilement le four; sinon, le faire monter sur un tabouret robuste et stable.
- Il ne faut jamais s'appuyer ou s'accrocher à la porte du four à micro-ondes. Il faut enseigner les mesures de sécurité aux enfants : employer des gants isolants, enlever les couvercles avec précaution, faire très attention aux contenants d'aliments croustillants qui peuvent devenir très chauds.
- Ne pas présumer qu'un enfant qui connaît bien une fonction de l'appareil les connaît toutes.
- Les enfants doivent savoir qu'un four à micro-ondes n'est pas un jouet. Voir la page 29 pour obtenir des renseignements sur le verrouillage de sécurité.

IMPORTANT – Prière de lire et de suivre

Sécurité des aliments

- Coloque el alimento en el centro de la cavidad de horno. Posez l'aliment au centre de la cavité du four. Disposer les aliments avec soin. Placer la partie la plus épaisse des aliments vers l'extérieur du plat.
- Surveiller le temps de cuisson. Cuire les aliments pendant la plus courte période indiquée et prolonger la cuisson au besoin. Des aliments trop cuits peuvent fumer ou prendre feu.
- Recouvrir les aliments pendant la cuisson. Selon la recette ou le livre de cuisine, utiliser un essuie-tout, du papier ciré, un film plastique allant au micro-ondes ou un couvercle. Couvrir les aliments empêche les éclaboussures et leur permet de cuire de manière uniforme.
- Protéger les parties de viande ou de volaille très minces par des petits écrans en papier d'aluminium pour éviter qu'ils ne cuisent trop vite par rapport aux parties plus épaisses.
- Si possible, remuer les aliments de l'extérieur du plat vers le centre une ou deux fois pendant la cuisson.
- Retourner les aliments comme du poulet et des galettes de viande une fois au cours de la cuisson afin d'accélérer le processus. Il faut retourner les grosses pièces comme les rôtis au moins une fois.
- Au milieu de la cuisson, déplacer les aliments comme les boulettes de viande, de l'intérieur du plat vers l'extérieur, et du haut vers le bas.
- Prévoir du temps de repos. Retirer les aliments du four et, si possible, les remuer. Couvrir les aliments pendant ce temps pour leur permettre de finir de cuire.
- Vérifier la cuisson. Rechercher les signes qui indiquent que les aliments sont cuits à point. Ces signes incluent :
 - La vapeur s'élève de toute la surface des aliments, pas seulement des bords.
 - Le fond du plat est très chaud au toucher.
 - Les cuisses de poulet se détachent facilement.
 - La viande et la volaille ne présentent plus de parties rosées.
 - Le poisson est opaque et se défait facilement à la fourchette.

Aliment	A faire	A ne pas faire
Œufs, saucisses, noix, graines, fruits et légumes	<ul style="list-style-type: none"> • Percer les jaunes pour éviter qu'ils n'éclatent pendant la cuisson. • Piquer la pelure des pommes de terre, des pommes, des courges ainsi que les saucisses afin de permettre à la vapeur de s'échapper. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuire les œufs dans leur coquille. • Réchauffer des œufs entiers. • Faire sécher les noix ou les graines dans leur écaille.
Maïs soufflé	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser seulement du maïs soufflé pour micro-ondes. • Attendre que seuls quelques grains isolés éclatent toutes les 1 ou 2 secondes, ou appuyer sur la touche Popcorn. 	<ul style="list-style-type: none"> • Faire éclater des grains de maïs dans des sacs de papier brun ou dans un bol de verre. • Dépasser le temps indiqué sur l'emballage.
Aliments pour bébés	<ul style="list-style-type: none"> • Transférer la nourriture dans de petits plats et faire réchauffer doucement, en remuant souvent. Vérifier la température des aliments avant de servir. • Mettre la tétine sur le biberon après l'avoir réchauffé et bien brassé celui-ci ce dernier faire le «test du poignet» avant de donner le biberon à bébé. 	<ul style="list-style-type: none"> • Faire chauffer les aliments commerciaux pour bébés dans leurs pots. • Faire chauffer des biberons jetables. • Faire chauffer les biberons avec la tétine.

IMPORTANT – Prière de lire et de suivre

Aliment	A faire	A ne pas faire
Généralités	<ul style="list-style-type: none"> Après avoir réchauffé des aliments contenant une garniture, les couper afin de laisser s'échapper la vapeur et d'éviter des brûlures. Bien mélanger les liquides avant et après la cuisson pour que la chaleur soit uniforme. Faire cuire les aliments liquides et les céréales dans un bol profond afin d'éviter qu'ils ne débordent. 	<ul style="list-style-type: none"> Réchauffer ou faire cuire des aliments dans des contenants hermétiques ou fermés en verre. Préparer des conserves au four à micro-ondes, car des bactéries dangereuses pourraient ne pas être tuées. Utiliser le four à micro-ondes pour faire de la friture. Faire sécher du bois, des courges, des herbes ou du papier.

Sécurité de la cuisson

Vérifiez que les aliments sont cuits conformément aux températures recommandées par le United States Department of Agriculture (Ministère de l'agriculture des États-Unis).

Temp	Aliment
145°F (63°C)	Poisson
160°F (71°C)	Le porc, le bœuf haché / veau / agneau, plats d'oeufs
165°F (74°C)	Pour les restes de table, les aliments réfrigérés prêts-à-réchauffer, et les aliments frais d'un traiteur ou l'équivalent. Ensemble, et le sol des morceaux de dinde / poulet / canard.
170°F (77°C)	Les blancs de volaille.
180°F (82°C)	La viande brune de volaille.

Pour vérifier que les aliments sont cuits à point, insérer un thermomètre à viande dans un endroit épais, à l'écart de la graisse et des os. Ne **JAMAIS** laisser le thermomètre dans les aliments qui cuisent, sauf s'il est approuvé pour emploi aux micro-ondes.

- TOUJOURS** utiliser des gants isolants pour éviter des brûlures lorsque l'on se sert d'ustensiles en contact avec des aliments chauds. La chaleur transférée des aliments aux ustensiles peut provoquer des brûlures.
- Diriger la vapeur loin du visage et des mains afin d'éviter des brûlures. Soulever doucement la partie la plus éloignée des couvercles et des pellicules et ouvrir lentement les sacs de maïs soufflé ou de cuisson en les tenant loin du visage.
- Rester près du four quand il fonctionne et vérifier fréquemment la cuisson afin d'éviter de trop cuire les aliments.
- Ne **JAMAIS** entreposer des livres de cuisine ou autres objets dans la cavité du four.
- Choisir, entreposer et manipuler la nourriture de manière à préserver sa qualité et à minimiser la prolifération de bactéries alimentaires.
- Garder le couvercle du guide d'ondes propre. Les résidus d'aliments peuvent causer des étincelles ou s'enflammer.
- Retirer les aliments du four en prenant soin de ne pas toucher le système de fermeture de sûreté de la porte avec des ustensiles, ses vêtements ou les accessoires.
- Gardez une feuille d'aluminium utilisé pour le blindage au moins 1 pouce de murs, le plafond et la porte du four à micro-ondes.

En cas d'incendie

Mettre hors tension l'appareil et la hotte d'évacuation pour empêcher la propagation de la flamme. Éteindre la flamme puis remettre la hotte sous tension pour évacuer la fumée et l'odeur.

- Étouffer le feu ou la flamme en fermant la porte du four à micro-ondes. **NE PAS** utiliser d'eau sur les feux de graisse. Utiliser du bicarbonate de soude, un extincteur à produit chimique sec ou à mousse pour étouffer le feu ou la flamme.
- GRAISSE** - La graisse est inflammable et doit être manipulée avec précaution. Laisser le gras refroidir avant de le manipuler. **NE PAS** laisser la graisse s'accumuler autour du four ou dans les événements. Essuyer immédiatement les éclaboussures.

Réglage de l'horloge

Avant d'utiliser ce four, prendre la peine de lire intégralement ce mode d'emploi.

Il faut effectuer les étapes avant de pouvoir utiliser les fonctions. Avant d'utiliser le four à micro-ondes à hotte intégrée :

- Avant d'utiliser le four, procéder ainsi :
 1. Brancher la fiche du cordon d'alimentation. Fermer la porte. L'indication WELCOME s'affiche et clignote.
 2. Appuyer sur la touche Stop/Clear. : L'indication s'affiche..
 3. Régler l'horloge.

Réglage de l'horloge

1. Appuyer sur la touche Clock.
2. Entrer l'heure correcte de la journée en appuyant sur les touches numériques. Appuyer à nouveau sur la touche Clock.

Cette horloge est conçue selon un cycle de 12 heures. En cas d'entrée d'une heure non valable, l'indication ERROR s'affiche. Appuyer sur la touche Stop/Clear et entrer l'heure correcte.

- Si l'alimentation électrique du four à micro-ondes est coupée, l'indication WELCOME s'affiche et clignote dès que l'alimentation est rétablie. Si cela se produit durant la cuisson, le programme de cuisson et l'heure de la journée seront effacés. Appuyer sur la touche Stop/Clear et remettre l'horloge à l'heure.

REMARQUE :

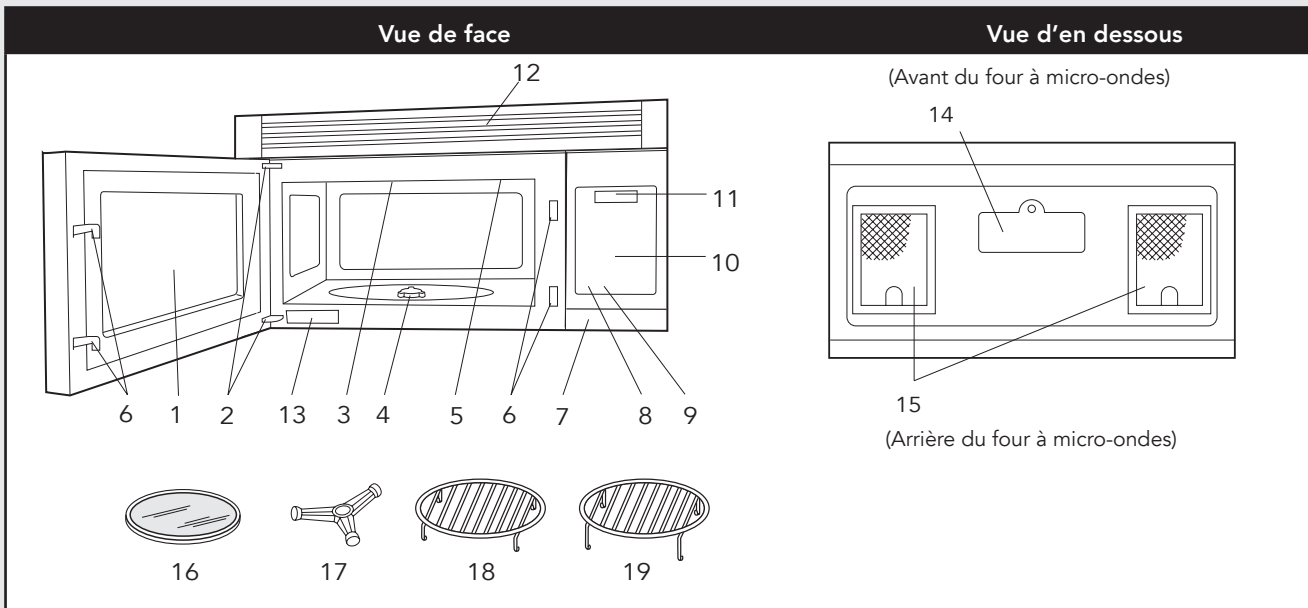
Le four peut se programmer avec la porte ouverte, à l'exception des fonctions Start/Touch On, Add-A-Minute, Reheat et Popcorn.

Stop/Clear (Arrêt/Annulation)

Appuyer sur la touche STOP/Clear pour :

1. Effacer une erreur durant la programmation.
2. Annuler le fonctionnement de la minuterie.
3. Arrêter le four temporairement durant la cuisson.
4. Afficher l'heure.
5. Annuler un programme durant la cuisson, appuyer deux fois.

Caractéristiques



- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1 Porte à hublot</p> <p>2 Charnières</p> <p>3 Couvercle du guide d'ondes
NE PAS ENLEVER</p> <p>4 Arbre moteur du plateau tournant</p> <p>5 Ampoule du four.
S'allume lorsque le four est en marche ou que la porte est ouverte.</p> <p>6 Loquets de sécurité. Le four ne fonctionne pas si la porte n'est pas correctement fermée.</p> <p>7 Bouton d'ouverture de la porte DOOR OPEN. Pousser une fois pour ouvrir la porte.</p> <p>8 Bouton Fan Hi / Lo. Pousser pour activer le ventilateur en position rapide, lente ou arrêt.</p> <p>9 Bouton Light. Pousser pour allumer ou éteindre l'ampoule.</p> | <p>10 Panneau tactile de commande Auto-Touch.</p> <p>11 Affichage de minuterie : affichage numérique, 99 minutes, 99 secondes.</p> <p>12 Ouvertures de ventilation.</p> <p>13 Plaque de série</p> <p>14 Couvercle de l'éclairage.</p> <p>15 Filtres à graisses.</p> <p>16 Plateau tournant en céramique, amovible. Le plateau tourne dans le sens horaire ou antihoraire. Ne retirer que pour nettoyer.</p> <p>17 Support du plateau tournant. Placer le support au fond du four et le plateau tournant sur le support.</p> <p>18 Grille inférieure, amovible, pour griller ou rôtir des viandes et volailles au four.</p> <p>19 Grille supérieure, amovible, pour cuisson superposée.</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Accessories

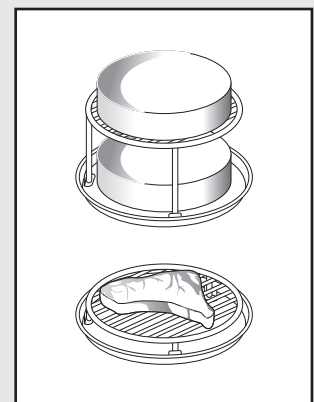
Les accessoires qui suivent sont conçus spécialement pour une utilisation dans le four uniquement en cuisson par convection, combinaison ou gril. NE PAS LES UTILISER EN CUISSON MICRO-ONDES UNIQUEMENT. Ne pas remplacer ces supports conçus spécialement par d'autres produits de remplacement similaires.

Support de cuisson supérieur, pour convection et combinaison basse.

- Ce support est placé sur la plaque tournante pour des cuissons à deux niveaux, comme les gâteaux à étages, les muffins, etc.

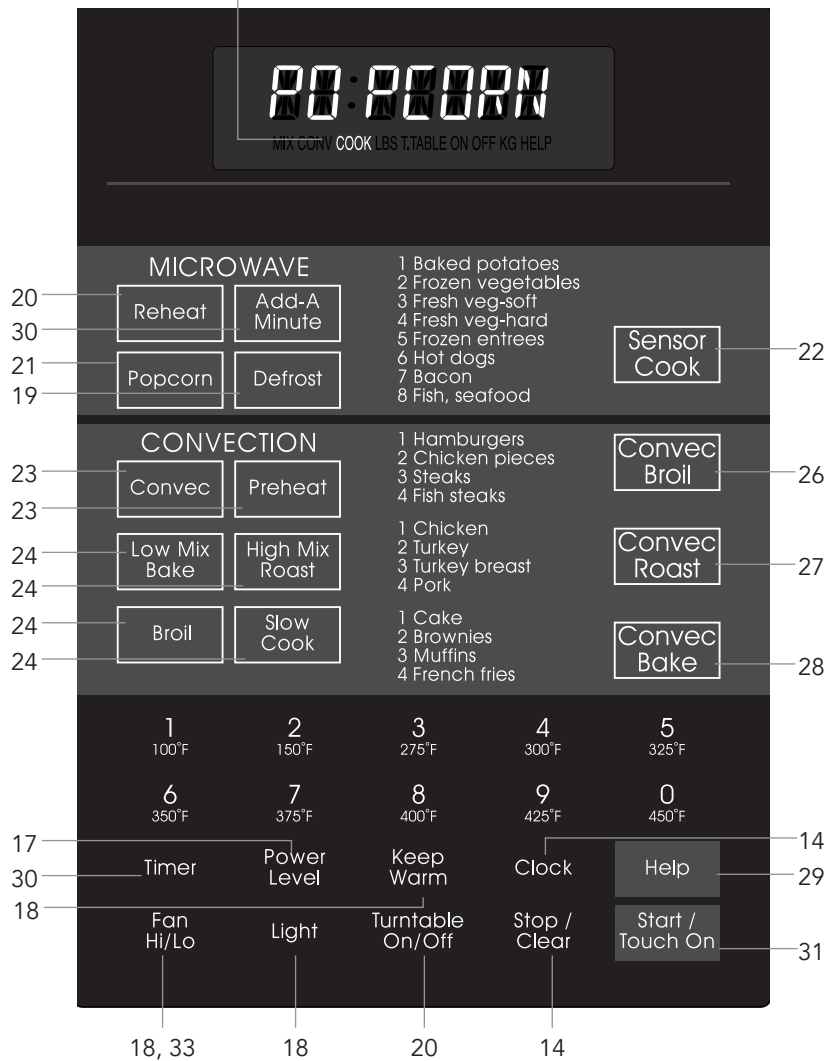
Trépied support de cuisson inférieur pour convection, four et combinaison haute.

- Ce trépied est placé sur le plateau tournant et sert à rôtir ou cuire en laissant les jus s'écouler des aliments.



Affichage électronique / Caractéristiques

Les mots dans la partie inférieure de l'affichage s'allumeront pour indiquer quelle fonction est en cours.



Les chiffres en marge de l'illustration du tableau de commande renvoient aux pages sur lesquelles on trouve des descriptions des caractéristiques et des renseignements concernant le mode d'emploi.

Tableau de commande

Fonctionnement manuel du four à micro-ondes

Cuisson par micro-ondes

Le four peut être programmé pour une durée de 99 minutes et 99 secondes. Toujours entrer les secondes après les minutes, même si le nombre de secondes est égal à zéro.

- **Cuire pendant 5 minutes à 100 %**

1. Indiquer le temps de cuisson **5 0 0**.
2. Appuyer sur la touche Start/Touch On.

Réglage du niveau de puissance

Onze niveaux de puissance sont prévus. Plus le niveau de puissance est faible, plus le temps de cuisson est long, ce qui est conseillé pour les aliments tels que le fromage, le lait ou les viandes qui exigent une cuisson lente. Consulter un livre de cuisine ou de recettes pour chaque cas particulier.

- **Dégivrer pour 5 minutes à 30%.**

1. Entrer la durée de décongélation en composant **5 0 0**.
2. Appuyer sur la touche Power Level et entrer le chiffre **3**.
3. Appuyer sur la touche Start/Touch On.

Appuyer une fois sur Power Level puis appuyer sur	Pourcentage approximatif de la puissance	Noms donnés aux niveaux de puissance
Power Level	100%	High (élevé)
9	90%	
8	80%	
7	70%	Medium High (mi-élevé)
6	60%	
5	50%	Medium (moyen)
4	40%	
3	30%	Med Low/Defrost (mi-faible/décongélation)
2	20%	
1	10%	Low (faible)
0	0%	

Fonctionnement manuel du four à micro-ondes

Keep Warm (Maintien au chaud)

Keep Warm (maintien au chaud) se programme uniquement en opération manuelle ou en tant que programme séparé.

- Pour faire rôtir une pomme de terre pendant 4 minutes à 100 % de puissance et la tenir au chaud pendant 30 minutes après la cuisson :

1. Appuyer sur les touches pour entrer la durée de cuisson pour une pomme de terre rôtie. Par exemple : **4 0 0**.
2. Appuyer sur la touche Keep Warm.
3. Appuyer sur la touche Start/Touch On.

A la fin du temps de cuisson, Keep Warm s'affiche pour indiquer que la préparation reste au chaud pendant les 30 minutes.

Pour employer Keep Warm comme programme séparé, appuyer sur la touche Keep Warm pendant la première minute après le début de cuisson, la fermeture de la porte, ou après avoir appuyer Stop/Clear.

Lampe/Ventilateur de hotte

Le four comporte une lampe et un ventilateur de hotte qui fonctionnent que la porte soit ouverte ou fermée.

Pour activer la lampe, appuyer une fois sur Light. Pour l'éteindre, appuyer sur Light à nouveau.

Pour activer le ventilateur, appuyer sur Fan Hi/Lo une fois pour la plus haute vitesse, deux fois pour une vitesse plus lente ou trois fois pour l'arrêter. Lorsque ventilateur est mis manuellement sur, "H" sera affiché sur l'écran. Lorsque le ventilateur est éteint, "H" disparaît de l'affichage.

Marche/Arrêt du plateau tournant

Le plateau tournant est activé pour la plupart des préparations ; il peut cependant être désactivé lorsqu'il reçoit de grands plats tels que le plat en verre fréquemment utilisé de 13 po x 9 po x 2 po (33 cm x 23 cm x 5 cm). Placer cet ustensile bien à plat sur le plateau tournant.

- Pour cuire une lasagne dans un plat de 13 po x 9 po x 2 po (33 cm x 23 cm x 5 cm) pendant 45 minutes à 40 % de puissance :

1. Appuyer sur Turntable On/Off et notez **TURNTABLE OFF** à l'affichage.
2. Entrer la durée de cuisson en composant **4 5 0 0** à l'aide des touches numériques.
3. Appuyer sur Power Level et sur **4** pour 40% de puissance.
4. Appuyer sur Start/Touch On.

REMARQUE :

Ouvrir la porte pour surveiller la cuisson : le plateau tournant restera en arrêt. Après avoir examiné la préparation, refermez la porte et appuyer sur Start/Touch On.

Le plateau tournant reste en arrêt pendant une minute après l'ouverture de la porte lorsque l'heure s'affiche. Le four peut être reprogrammé pendant cette minute sans appuyer sur Turntable On/Off. L'affichage indique toujours si le plateau tournant est en marche ou en arrêt.

LE PLATEAU TOURNANT DOIT TOUJOURS ÊTRE EN POSITION DE MARCHE LORSQUE LES FONCTIONS SPÉCIALES SONT ACTIVÉES. La fonction Marche/Arrêt peut s'utiliser en modes de cuisson manuelle et Reheat (réchauffage). Le plateau tournant passe automatiquement à l'état de marche lorsque vous choisissez le mode de cuisson automatique, sauf pour Reheat et Convec Bake (cuisson par convection).

Pour la cuisson de grandes quantités de nourriture ne pouvant être remuées, un niveau de 40 ou 50 % de puissance est conseillé. La cuisson peut alors être accélérée en programmant 5 ou 10 minutes à un niveau de 100 % (HIGH) suivi du temps voulu à puissance inférieure. Voir la page 30 pour la programmation de séquences multiples. Si vous souhaitez changer une fois la position d'un grand récipient à mi-cuisson, ouvrir la porte, ajuster la position, refermer et appuyer sur Start/Touch On.

Particularités du four à micro-ondes

Defrost (Décongélation)

Le mode « Defrost » décongèle automatiquement la viande hachée, les steaks et les morceaux de poulet.

- Supposition : décongeler une tranche de viande de 2 livres (900 g).

1. Appuyer une fois sur la touche Defrost.
2. Sélectionner le type d'aliment voulu en appuyant sur la touche Defrost jusqu'à ce que le nom de l'aliment apparaisse. Ici appuyer 2 fois pour "steak".
3. Entrer le poids en composant **2|0** à l'aide des touches numériques.
4. Appuyer sur Start/Touch On.
Le four va s'arrêter et des instructions seront affichées. Suivre le message indiqué.
5. Après la première étape, ouvrir la porte. Retourner la tranche et protéger toutes les parties chaudes. Refermer la porte. Appuyer sur Start/Touch On.
6. Après la seconde étape, ouvrir la porte. Protéger toutes les parties chaudes. Refermer la porte. Appuyer sur Start/Touch On.
7. Après la fin du cycle de décongélation, couvrir et laisser reposer comme indiqué sur le tableau.

REMARQUE :

- Le poids peut être entré en incréments de 0,1 livre (45,3 g). Si vous tentez d'entrer plus ou moins que la quantité permise, ERREUR POIDS TROP PETIT ou TROP ELEVE apparaissent à l'affichage.
- La décongélation peut être programmée avec un réglage de durée en plus ou en moins. Voir en page 30.
- Pour décongeler d'autres aliments ou ces aliments à des poids inférieurs ou supérieurs à ceux indiqués au tableau de décongélation, voir en page // la Décongélation manuelle.

Tableau Defrost

Appuyer sur defrost*	Aliment	Quantité	Marche à suivre
Une fois	Viande hachée	0,5 à 3 livres (0,3 à 1,3 kg)	Enlevez les morceaux décongelés après chaque étape. Laisser reposer à couvert pour 5 à 10 minutes.
Deux fois	Bifteck (côtelettes) (poisson)	0,5 à 4 livres (0,3 à 1,8 kg)	Après chaque étape de cycle de décongélation, réarrangez et protéger avec des petits morceaux lisses de feuille d'aluminium. Enlevez toute viande ou poisson presque décongelé. Laisser reposer couvert pour 10 à 20 minutes.
Trois fois	Poulet découpé	0,5 à 3 livres (0,3 à 1,3 kg)	Après chaque étape de cycle de décongélation, réarrangez ou enlevez toutes pièces chaudes ou décongelées. Laisser reposer couvert pour 10 à 20 minutes.

* Nombre de pressions APRÈS la pression initiale pour accéder Defrost.

REMARQUE :

Vérifier les aliments dès que le four émet un signal. Après l'étape finale, quelques petites parties restent quelquefois glacées. Laisser reposer pour terminer la décongélation. Ne pas décongeler avant que tous les cristaux de glace se soient dégivrés.

Couvrir ou protéger afin d'empêcher toute cuisson avant la décongélation au coeur de l'aliment. Appliquer des bandes lisses de feuille d'aluminium pour recouvrir les bords et les sections minces de l'aliment.

Décongélation manuelle

Si les aliments que vous voulez décongeler ne sont pas listés dans les tableaux de décongélation, ou sont en quantité inférieure ou supérieure aux limites du tableau de décongélation, vous devrez décongeler manuellement.

Vous pouvez décongeler n'importe quel aliment congelé, cru ou précuit, en utilisant la puissance au niveau 3. Suivre exactement la procédure en 3 étapes donnée avec le Temps de cuisson en page 17. Estimer le temps de décongélation et appuyer sur 3 pour la sélection du niveau de puissance.

Pour les aliments crus ou cuits, compter en moyenne 5 minutes par livre. Par exemple, choisir 5 minutes pour décongeler une livre de sauce à spaghetti.

Particularités du four à micro-ondes

Arrêter le four périodiquement pour retirer ou séparer les portions déjà décongelées. Si les aliments ne sont pas entièrement décongelés à l'expiration du temps précisé, utiliser le niveau de puissance 3 pendant des périodes de une minute pour obtenir la décongélation complète.

Si les aliments congelés sont dans un récipient en matière plastique, ne les décongeler que pendant le temps nécessaire pour les retirer du récipient, puis les déposer dans un plat convenant aux micro-ondes.

Cuisson au capteur

Le capteur est un dispositif à semi-conducteur qui décèle la vapeur (humidité) émise par les aliments qui sont chauffés. Le capteur ajuste les temps de cuisson et le niveau de puissance convenant aux divers aliments et quantités afin que la cuisine micro-ondes ne se fasse pas à l'aveuglette.

Utilisation des réglages du capteur :

1. La température ambiante ne doit pas dépasser 95° F (35° C).
2. S'assurer que l'extérieur du récipient de cuisson et l'intérieur du four sont bien secs. Essuyer toute trace d'humidité avec un linge sec ou du papier essuie-tout.
3. Durant la première partie de la cuisson au capteur, le nom de l'aliment apparaîtra à l'affichage. Ne pas ouvrir la porte et ne pas appuyer sur Stop/Clear durant cette partie du cycle de cuisson. La mesure du taux de vapeur en serait interrompue. Si cela arrivait, un message d'erreur s'afficherait. Pour poursuivre la cuisson, appuyer sur la touche Stop/Clear et sélectionner le temps de cuisson et la variable de puissance. Quand le capteur calibre la vapeur émise par l'aliment, la durée restante pour la cuisson de l'aliment apparaît. La porte peut être ouverte durant ce laps de temps, on peut alors remuer ou assaisonner les aliments au besoin.
4. Vérifier la température des aliments en fin de cuisson. Si du temps additionnel est nécessaire continuer la cuisson avec puissance et durée variables.
5. Si le capteur ne détecte pas de vapeurs, ERREUR sera affiché, et le four s'arrêtera.
6. Chaque aliment présente un temps conseillé. Pour plus d'information, presser sur Help quand le témoin est allumé.
7. À la conclusion de tout cycle, ouvrir la porte ou appuyer sur Stop/Clear. L'heure actuelle revient à l'affichage.

Sélection des aliments :

1. Le capteur fonctionne avec les aliments à température normale de conservation. Par exemple, les plats à réchauffer seront à la température du réfrigérateur, et les pommes de terre à rôtir seraient à température ambiante.
2. Les quantités supérieures ou inférieures aux valeurs citées dans les tableaux cuisent pendant des durées et à des niveaux de puissance variables.

Couvrir les aliments :

Certaines préparations réussissent mieux sous couvercle. Utiliser le mode de couverture recommandé dans les tableaux citant ces aliments.

1. Couvercle de cocotte.
2. **Film plastique** : utiliser les produits recommandés pour la cuisine micro-ondes. Couvrir légèrement, en laissant environ 12 mm (1/2 po) à découvert pour permettre aux vapeurs de s'échapper. Le film plastique ne doit pas être en contact avec les aliments.
3. **Serviettes en papier** : Utiliser pour absorber l'excédent de graisse et d'humidité du bacon et des pommes de terre. Recouvrir le plateau tournant pour faire rôtir les pommes de terre.
4. **Papier ciré** : Recouvrir le récipient complètement ; replier le papier sous le plat de cuisson pour le maintenir en place. Si le papier est plus étroit que le récipient, utiliser deux couches se chevauchant d'au moins 2,5 cm (1 po).

Faire attention en enlevant tout couvercle à ce que la vapeur puisse s'échapper en ne partant pas vers soi.

Reheat (Réchauffage)

Plateau tournant en marche :

De nombreux plats peuvent se réchauffer en touchant une seule commande, sans avoir à recalculer la durée ou la puissance nécessaire. Pour réchauffer lorsque le plateau tournant est en marche, touche simplement Reheat.

Particularités du four à micro-ondes

- Supposition : du chili préparé doit être réchauffé.

Appuyer sur Reheat.

Lorsque le capteur perçoit les vapeurs émises par l'aliment, le temps de cuisson restant s'affiche.

Plateau tournant à l'arrêt :

Vous pouvez réchauffer un plat dans une cocotte de 11 po x 8 po x 2 po (28 cm x 20 cm x 5 cm) ou 13 po x 9 po x 2 po (33 cm x 23 cm x 5 cm) avec le plateau tournant à l'arrêt. Appuyer d'abord sur **TURNTABLE ON/OFF** et noter l'indication affichée. Appuyer ensuite sur Reheat. L'affichage indique que le plateau tournant est à l'arrêt, et le four démarre automatiquement. Après la cuisson, suivre les instructions affichées.

Popcorn

- Supposition : un sac de maïs à popcorn de 3,5 onces (environ 100 g) doit être soufflé.

Appuyer sur Popcorn.

Ce réglage de capteur convient à la plupart des marques de popcorn à cuire aux micro-ondes. Faire quelques essais pour choisir votre marque préférée. Préparer un seul sac à la fois. Déplier le sac et préparer selon le mode d'emploi fourni.

Tableau Sensor

Aliment	Quantité	Marche à suivre
Restes de riz, pommes de terre, légumes, plats préparés ou autres	4 à 32 onces	Placer dans un récipient ou cocotte légèrement plus grand que la quantité à réchauffer. Aplatir le contenu si possible. Couvrir d'un couvercle, film plastique ou papier ciré. Couvrir de film plastique ou couvercle pour les quantités importantes ou les aliments à consistance épaisse tels que les ragoûts.
Soupes	1 à 4 tasses	Remuer si possible le plat réchauffé, qui doit être très chaud. Sinon, continuer à réchauffer à puissance et durée variables. Une fois remué, couvrir le plat et laisser reposer 2 ou 3 minutes.
Plats principaux et légumes en conserve	4 à 36 onces	Ajuster pour moins de temps en appuyant sur Power Level deux fois pour de petites quantités de légumes en conserve.
Assiette assortie 1 assiette	3 à 6 onces de viande plus légumes et/ou pommes de terre/riz°	Utiliser cette touche pour réchauffer des plats déjà cuits sortis du réfrigérateur. Placer les portions de viande et les gros morceaux de légumes à l'écart du centre de l'assiette. Découper les gros morceaux tels que les pommes de terre. Aplatir les aliments tels que la purée et autres préparations à consistance épaisse. Couvrir de papier ciré ou de film plastique. UNE ASSIETTE SEULEMENT. Après la cuisson, vérifier que les préparations sont très chaudes de part en part et que le dessous du centre de l'assiette est très chaud. Sinon, continuer à réchauffer par durée et niveau de puissance. Laisser reposer recouvert pendant 2 ou 3 minutes.
Popcorn	Un seul sac à la fois	N'utiliser que du popcorn conditionné pour cuisson micro-ondes. Faire quelques essais pour choisir votre marque préférée. N'essayez pas de faire éclater les grains restés entiers. Régler la durée si nécessaire, pour accommoder les grains plus mûrs ou les préférences de chacun.
	Sac de 3 à 3,5 onces (Capacité ordinaire)	Appuyer une fois sur la commande Popcorn. Ce réglage fonctionne bien pour les sacs de cette taille.
	Sac de 1,5 à 1,75 onces (Capacité snack)	Appuyer deux fois sur la touche Popcorn pour les sacs de collation

Particularités du four à micro-ondes

Sensor Cook (Cuisson au capteur)

- Pour faire rôtir une pomme de terre :
 1. Appuyer sur Sensor Cook (cuisson au capteur).
 2. Sélectionner le paramétrage voulu du capteur. Par exemple appuyer sur **1** pour cuire des pommes de terre au four.
 3. Appuyer sur Start/Touch On. Quand le capteur détecte la vapeur émise par l'aliment à cuire, la durée restante de cuisson apparaît.

Ouvrir la porte et appuyer sur Stop/Clear. L'heure actuelle apparaît à l'affichage.

Tableau Sensor Cook

Aliment	Quantité	Marche à suivre
1. Baked Potatoes (Pommes de terre au four)	1 à 6 moyennes	Piquer les pommes de terre. Les placer sur un essuie-tout et les déposer sur le plateau tournant. Après la cuisson, les retirer du four, les envelopper dans une feuille d'aluminium et les laisser reposer pendant 5 à 10 minutes.
2. Frozen vegetables (Légumes surgelés)	1 à 6 tasses	Mettre sous couvercle ou film plastique. Après la cuisson, remuer et laisser reposer recouvert pendant 3 minutes.
3. Fresh vegetables: tendres (Légumes frais) Brocoli Choux de Bruxelles Chou Chou-fleur en bouquets entier Épinards Zucchini Pommes cuites	0,25 à 2,0 livres 0,25 à 2,0 livres 0,25 à 2,0 livres 0,25 à 2,0 livres 1 moyen 0,25 à 1,0 livres 0,25 à 2,0 livres 2 à 4 moyennes	Laver les légumes, puis les placer dans un bol. Ne pas ajouter d'eau si les légumes viennent tout juste d'être lavés. Couvrir avec le couvercle pour obtenir des légumes tendres. Utiliser une pellicule plastique pour obtenir des légumes tendres mais croustillants. Appuyer sur la touche Fresh Vegetables. Après cuisson, laissez reposer recouvert de 2 à 5 minutes.
4. Fresh vegetables: croquants (Légumes frais) Carottes en tranches Maïs en épi Haricots verts Courge d'hiver courges, en dés coupées en moitié	0,25 à 1,5 lb. 2 à 4 pièces 0,25 à 1,5 lb. 0,25 à 1,5 lb. 1 à 2	Les placer dans un bol. Ajoutez 1 à 4 cuillères à soupe d'eau. Posez un couvercle sur les légumes à cuisson tendre, ou du film plastique pour une cuisson plus croquante. Appuyer sur la touche Fresh Vegetables deux fois. Après cuisson, laissez reposer recouvert de 2 à 5 minutes.
5. Frozen entrees (Plats principaux surgelés)	6 à 17 onces	Utiliser pour les légumes surgelés prêts à servir. Les résultats seront bons dans la plupart des cas. Faire quelques essais pour trouver votre marque préférée. Défaire l'emballage extérieur et suivre les indications concernant les couvercles. Après la cuisson, laisser reposer recouvert de 1 à 3 minutes.
6. Hot dogs	1 à 4 portions	Placer la saucisse dans son petit pain et envelopper d'une serviette en papier.
7. Bacon	2 à 6 tranches	Placer le bacon sur une assiette en carton recouverte d'une serviette en papier. Le bacon ne doit pas dépasser hors de l'assiette. Couvrir d'une serviette en papier.
8. Fish, seafood (Poisson, fruits de mer)	0,25 à 2 livres	Disposer en rond sur un plat en verre peu profond (enrouler les filets afin qu'ils reposent sur leurs bords repliés). Recouvrir de film plastique. Après la cuisson, laisser reposer recouverts pendant 3 minutes.

Cuisson par convection/combinaison automatique

Cette section du Manuel d'opérations présente des instructions et procédures de cuisson spécifiques. Prière de consulter le livre de cuisine, Convection Microwave Hood Cookbook, pour des conseils utiles concernant la cuisson par convection ou combinée.

Le four ne doit pas être utilisé sans que le plateau tournant soit installé et la rotation ne doit jamais être entravée. Le plateau tournant peut être retiré pour préchauffer le four et pour préparer des aliments à cuire directement sur le plateau.

! ATTENTION


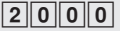


L'enceinte, la chambre, la porte, le plateau tournant, les supports et les plats du four à micro-ondes deviennent chauds. Pour ÉVITER LES BRÛLURES, utiliser des gants épais pour four en enlevant les aliments ou le plateau tournant du four.

Cuisson par convection



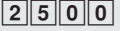
Le chauffage par convection fait circuler l'air chaud dans tout l'espace du four pour que les aliments deviennent rapidement dorés et croustillants de part en part. Ce four peut se programmer à dix températures différentes de cuisson par convection pour un maximum de 99 minutes, 99 secondes.

Cuire par convection

- Pour une cuisson de 20 minutes à 350° F (176,5° C).
1. Appuyer sur Convec.
 2. Sélectionner la température en appuyant sur la touche .
 3. Entrer la durée de cuisson en entrant  à l'aide des touches numériques.
 4. Appuyer sur Start/Touch On.

Préchauffage et cuisson par convection

Le four peut se programmer pour combiner les fonctions de préchauffage et de cuisson par convection. La convection peut être réglée à la même température que le préchauffage ou à une température plus ou moins élevée.

- Pour un préchauffage à 350° F (176,5° C) suivi d'une cuisson de 25 minutes à 375° F (190° C) par convection :
1. Appuyer sur Preheat.
 2. Sélectionner la température en appuyant sur la touche .
 3. Appuyer sur Convec.
 4. Sélectionner la température en appuyant sur la touche .
 5. Entrer la durée de cuisson en entrant  à l'aide des touches numériques.
 6. Appuyer sur Start/Touch On.

Lorsque le four atteint la température programmée, il retient automatiquement la température de préchauffage pendant 30 minutes. L'affichage revient ensuite à l'heure actuelle. Lorsque Stop/Clear est pressé pendant cet intervalle de temps, **PRESS CONTINUE** ou **PRESS FIX** apparaissent à l'affichage et le mode de cuisson ainsi que sa durée peuvent être entrés.

REMARQUE :

Pour préchauffer et cuire à la même température, entrez la même valeur aux étapes 2 et 4.

Cuisson par convection/combinaison automatique

Broil (Grillade)

Le préchauffage est automatique au réglage de grillade. Entrer simplement la durée voulue de grillade et attendre la fin du préchauffage pour introduire les aliments. (Préréglage à 450° F [232° C]). La température du four ne peut pas être modifiée.

- Pour faire griller une tranche de jambon pendant 15 minutes.
 1. Appuyer sur Broil.
 2. Entrer la durée de cuisson en entrant **1 5 0 0** l'aide des touches numériques.
 3. Appuyer sur Start/Touch On.

Quand le four atteindra la température programmée, une sonnerie se fera entendre.*.

4. Ouvre la porte. Placez les aliments dans le four. Fermer la porte. Appuyer sur Start/Touch On.

* Si la porte du four à micro-ondes n'a pas été ouvert, le four à micro-ondes tiendra automatiquement à la température de préchauffage pendant 30 minutes. Après ce temps écoulé, un signal sonore retentit et le four à micro-ondes se éteint.

REMARQUE :

- *Préchauffage pour griller peut prendre de 7 à 10 minutes en fonction de la température de la pièce et la puissance disponible.*
- *Bien que le temps est généralement fixé pour le temps de la cuisson au gril maximum, vérifiez toujours la nourriture au temps minimum recommandé dans le tableau du livre de cuisine. Cela permettra d'éliminer la nécessité de reprogrammer entièrement le four à micro-ondes si le temps de cuisson supplémentaire est nécessaire. Il suffit de fermer la porte du four et appuyez sur Start/Touch On pour continuer.*

Slow Cook (Cuisson lente)

Le mode Slow Cook est pré réglé à 300° F (149° C) pendant 4 heures. La température peut être modifiée pour être inférieure. La durée de cuisson ne peut pas être changée. Ce mode est utilisé pour des aliments comme haricots au four ou tranche de viande ferme marinée.

- Supposition : abaissement de la température de 300° F (149° C) à 275° F (135° C).
 1. Appuyer sur Slow Cook.
 2. Appuyer de nouveau sur Slow Cook si la température de consigne 300° F (149° C) doit être changée.
 3. Appuyer sur la touche de température **3** 275 F.
 4. Appuyer sur Start/Touch On.

REMARQUE :

Si la température ne doit pas être changée, omettre les étapes 2 et 3.

Cuisson avec combinaison automatique

Ce four a deux réglages préprogrammés qui permettent automatiquement une cuisson facile à la fois avec la chaleur en convection et les micro-ondes.

	Température de four	Puissance micro-ondes
High Mix/Roast (Combinaison haute/rôtissage)	325°F (163° C)	30%
Low Mix/Bake (Combinaison basse/cuisson)	325°F (163° C)	10%

À l'exception des aliments qui se cuisent mieux avec simplement la chaleur par convection, la plupart des aliments bénéficient d'une cuisson hybride à combinaison faible ou forte d'appoint micro-ondes.

Le mariage de ces deux méthodes de cuisson donne des viandes juteuses, humides et tendres, et des pains à texture fine, avec juste la bonne dose de doré et de croustillant.

Les températures peuvent être modifiées, mais pas la puissance des micro-ondes.

La température du four peut être fixée de 100-450° F (38 à 232° C). Il faut pour cela appuyer sur High Mix ou Low Mix puis

Cuisson par convection/combinaison automatique

appuyer de nouveau sur la même touche. Quand l'affichage montre SELECT TEMP, (choisir la température) appuyer sur la température voulue. Par exemple :High Mix, High Mix, **7**. La température changera automatiquement à 375° F (190° C).

Pour cuire avec combinaison automatique

- Supposition : cuisson au four de 25 minutes en combinaison faible.
1. Appuyer sur Low Mix/Bake.
 2. Entrer la durée de cuisson en entrant **2500** à l'aide des touches numériques.
 3. Appuyer sur Start/Touch On.

Pour préchauffer et cuire avec combinaison automatique

Votre four peut être programmé pour combiner les opérations successives de préchauffage et de cuisson à combinaison automatique. On peut préchauffer à la même température que la valeur prédéterminée pour la combinaison ou.

- Supposons que vous vouliez préchauffer à 350° F (176,5° C) et cuire ensuite pendant 25 minutes à 325° F (162,5° C) avec la combinaison basse/cuisson.
1. Appuyer sur Preheat.
 2. Appuyer sur la touche de température **6**
350 F.
 3. Appuyer sur Low Mix.
 4. Entrer la durée de cuisson en entrant **2500** à l'aide des touches numériques.
 5. Appuyer sur Start/Touch On.

Quand le four atteindra la température programmée, une sonnerie se fera entendre. Le four s'arrêtera et un message s'affichera. Suivre les instructions.

6. Ouvrir la porte, enfourner les aliments, refermer la porte. Appuyer sur Start/Touch On.

Convection automatique fonctions

Dans cette section du mode d'emploi et d'entretien, vous trouverez des directives pour la préparation de 12 aliments populaires à l'aide de Convec Broil (Grillade par convection), Convec Roast (Rotissage par convection) et Convec Bake (Cuisson par convection).

Après avoir sélectionné la fonction voulue, suivez les indications de l'affichage.

Pour des conseils pratiques, appuyer simplement Help lorsque le message d'aide HELP s'affiche.

Convec Broil (Grillade par convection)

Convec Broil fait griller automatiquement les hamburgers, le poulet en morceaux, les biftecks et les tranches de poisson.

- Supposons que vous vouliez faire griller 2 hamburgers.

1. Appuyer sur Convec Broil.
2. Choisir le réglage désiré. Par exemple, pour les hamburgers, appuyer sur la touche **1**.
3. Entrer la quantité en appuyant sur la touche **2**. Suivre les informations affichées pour la cuisson.

Pour avoir des hamburgers bien cuits ou saignants, actionnez la commande Power Level pour choisir respectivement More ou Less. Voir les réglages de plus ou moins de durée en page 30.

4. Appuyer sur Start/Touch On.

À la fin du préchauffage du cycle de grillade, 4 tonalités longues se font entendre. FIN PRE-CHAUFFAGE PLACER ALIMENTS FOUR s'affiche à plusieurs reprises. Ouvrir la porte et mettre les hamburgers au four. Refermez la porte.

5. Appuyer sur Start/Touch On.

À la fin du cycle de grillade, une longue tonalité se fait entendre et FIN apparaît à l'affichage.

REMARQUE :

- Convec Broil peut se programmer avec un réglage de la durée. Voir la page 30.
- Si on essaye d'entrer une valeur supérieure ou inférieure à celle permise indiquée au tableau ci-dessous, un message d'erreur s'affiche.
- Pour faire griller d'autres aliments ou des aliments de poids ou de quantités inférieurs ou supérieurs aux valeurs établies dans le tableau ci-dessous, suivre les instructions du livre de cuisine Convection Microwave Hood Cookbook. Voir le tableau Broiling.

Tableau Convec Broil

Réglage/Aliment	Quantité	Marche À Suivre
1. Hamburgers	1 à 8 pesant 0,25 livre chacun	Choisir ce réglage pour faire griller des hamburgers. Poser sur la grille inférieure.
2. Chicken pieces (Morceaux de poulet)	0,5 à 3 livres	Disposer les morceaux sur la grille inférieure. Après cuisson, laisser reposer 3-5 minutes. La température doit être de 180° F (82° C) sauf pour les blancs qui doivent être à 170° F (77° C).
3. Steaks (Biftecks)	0,5 à 2 livres	Choisir ce réglage pour faire griller des biftecks de ¾ à 1 po (1,8 à 2,5 cm) d'épaisseur. Les biftecks individuels désossés cuisent uniformément. Poser les biftecks sur la grille inférieure. Appuyer sur Power Level une fois une cuisson à point et deux fois pour des biftecks saignants.
4. Fish steaks (Tranches de poisson)	0,5 à 2 livres	Choisir ce réglage pour faire griller une tranche de poisson de ¾ à 1 po (1,8 à 2,5 cm) d'épaisseur. Poser sur la grille inférieure.

Convection automatique fonctions

Convec Roast (Rôtissage par convection)

Convec Roast fait automatiquement rôtir le poulet, la dinde, le blanc de dinde ou le porc.

- Supposons que vous vouliez faire rôtir 2,5 livres (1,15 kg) de poulet.

1. Appuyer sur Convec Roast.
2. Sélectionner le réglage voulu. Par exemple pour le poulet entrez **1**.
3. Entrer le poids à l'aide des touches numériques, par exemple **2|5** livres.
4. Appuyer sur Start/Touch On.

Après la fin du cycle de rôtissage à convection, une tonalité longue retentit. Suivre les consignes du message affiché.

REMARQUE :

- Convec Roast peut se programmer avec un réglage de la durée. Voir la page 30.
- Si on essaie d'entrer une valeur supérieure ou inférieure à celle permise indiquée au tableau ci-dessous, un message d'erreur s'affiche.
- Pour faire rôtir d'autres aliments ou des plats pesant plus ou moins que les poids indiqués au tableau ci-dessous, consulter le tableau de cuisson combinée dans le livre de cuisine Convection Microwave Hood Cookbook.

Tableau Convec Roast

Réglage/Aliment	Quantité	Marche À Suivre
1. Chicken (Poulet)	2,5 à 7,5 livres	Placer sur la grille inférieure. À la fin du cycle, couvrir d'une feuille d'aluminium et laisser reposer 5 à 10 minutes.
2. Turkey (Dinde)	6,5 à 9 livres	Assaisonner au goût. Placer sur la grille inférieure. À la fin du cycle, couvrir d'une feuille d'aluminium et laisser reposer pendant 10 minutes. La température interne des blancs de dinde doit être de 170° F (77° C) et de 180° F (82° C) pour les autres morceaux.
3. Turkey breast (Blanc de dinde)	3,0 à 6 livres	Assaisonner au goût. Placer sur la grille inférieure. À la fin du cycle, couvrir d'une feuille d'aluminium et laisser reposer pendant 10 minutes. La température interne des blancs de dinde doit être de 170° F (77° C).
4. Pork (Porc)	2 à 3,5 livres	Le filet de porc désossé est recommandé pour sa cuisson uniforme. Placer sur la grille inférieure. Après la cuisson, retirer du four, couvrir d'une feuille d'aluminium et laissez reposer 5 à 10 minutes. La température interne doit être de 160° F (71° C).

Convection automatique fonctions

Convec Bake (Cuisson par convection)

Convec Bake fait automatiquement cuire au four les gâteaux, les carrés au chocolat, muffins, et frites.

- Supposons que vous vouliez cuire un gâteau de 13 po x 9 po x 2 po.

1. Appuyer sur Convec Bake.
2. Sélectionner le réglage voulu. Pour ce type de gâteau entrer 1.
3. Appuyer sur Start/Touch On.

À la fin du cycle de préchauffage Convec Bake, quatre tonalités se font entendre. L'affichage indique FIN PRE-CHAUF-FRGE PLACER ALIMENT DANS FOUR. Ouvrir la porte. Introduire le gâteau à l'intérieur. Refermer la porte.

4. Appuyer sur Start/Touch On.

À la fin du cycle Convec Bake, une longue tonalité se fait entendre et FIN apparaît à l'affichage.

REMARQUE :

- Convec Bake peut se programmer avec réglage de la durée. Voir la page 30.
- Pour cuire d'autres aliments au four, voir la section correspondante du livre de cuisine Convection Microwave Hood Cookbook.

Tableau Convec Bake

Réglage/Aliment	Quantité	Marche À Suivre
1. Cake (Gâteau)	13 po x 9 po x 2 po	Idéal pour les mélanges à gâteau ou recettes maison dans un moule de 13 po x 9 po x 2 po. Suivre le mode d'emploi du mélange ou la recette, et verser dans le moule aux dimensions ci-dessus beurré et saupoudré de farine. Après le préchauffage, placer le moule au centre de la grille inférieure. Laisser refroidir avant de napper et de servir.
2. Brownies (Carrés au chocolat)	13 po x 9 po x 2 po	Idéal pour les mélanges pour carrés au chocolat ou recettes maison dans un moule de 13 po x 9 po x 2 po. Suivre le mode d'emploi du mélange ou la recette, et verser dans le moule de dimensions ci-dessus beurré et saupoudré de farine. Après le préchauffage, placer le moule au centre de la grille inférieure. Laisser refroidir avant de découper en portions individuelles.
3. Muffins	Plaque à 12 moules	Idéal pour les mélanges pour muffins ou recettes maison pour 12 muffins de taille moyenne. Suivre le mode d'emploi du mélange ou la recette, et verser dans 12 moules à muffins. Après le préchauffage, placer le moule au centre de la grille inférieure.
4. French fries (Frites)	Tôle à biscuits pour 3 à 24 onces	Utiliser des frites surgelées prêtes à servir. Aucun préchauffage n'est requis pour la préparation des frites. Les disposer sur la tôle placée sur la grille inférieure. Pour les frites allumettes, appuyer sur Power Level deux fois afin de programmer une durée plus courte avant d'appuyer sur Start/Touch On.

Panneau de commandes et réglages

Help (Aide - touche de commande)

La touche Help facilite l'emploi du four en permettant l'affichage d'instructions pour 5 fonctions.

1. Verrouillage de sécurité

Le verrouillage de sécurité évite une utilisation indésirable du four à micro-ondes, par exemple par des enfants. Le four peut être configuré pour que son tableau de commandes soit désactivé ou verrouillé. Pour ce faire, appuyer sur Help, la touche **1** puis Start/Touch On. Si on veut ensuite activer une commande LOCK apparaît à l'affichage. Pour annuler le verrouillage, appuyer sur Help puis sur Start/Touch On.

2. Suppression du signal sonore

Si on désire que le four n'émette pas de signal sonore pendant son fonctionnement, appuyer sur la touche Help, la touche 2 et la touche Stop/Clear.

Pour rétablir l'émission du signal sonore, appuyer sur la touche Help, la touche **2** et la touche Start/Touch On.

3. Démarrage automatique

Si on désire programmer le four de façon à ce qu'il commence la cuisson à une heure précise, procéder comme suit :

- Supposons que l'on veuille commencer la cuisson d'un ragoût à 4h 30 au niveau 50 %, pendant 20 minutes. Avant tout, s'assurer que l'horloge indique l'heure exacte.

1. Appuyer sur Help.
2. Toucher le chiffre **3** pour sélectionner Auto Start (démarrage auto).
3. Pour entrer l'heure de démarrage à 4 :30, activer successivement **4****3****0**.
4. Appuyer sur Clock.
5. Pour entrer le programme de cuisson, appuyer sur Power Level, puis sur 5 et ensuite sur **2****0****0****0** pour la durée de cuisson.
6. Appuyer sur Start/Touch On.

REMARQUES :

- Le mode Auto Start peut être utilisé pour la cuisson manuelle, le grillage, le rôtissage et la cuisson avec convection, si l'horloge est paramétrée.
- Si on ouvre la porte du four après avoir programmé Auto Start (démarrage automatique), il faut appuyer sur la touche Start/Touch On de manière à afficher l'heure à laquelle doit commencer la cuisson, pour que celle-ci débute à l'heure prévue.
- S'assurer que les aliments peuvent être conservés sans risque dans le four jusqu'à l'heure de leur cuisson. Les courges et potirons font partie de ceux-là.

4. Sélection de langue

Le four à micro-ondes est d'origine paramétré en anglais. Pour changer appuyer sur Help et sur **4**. Continuer d'appuyer sur **4** jusqu'à ce que la langue choisie soit sélectionnée. Appuyer ensuite sur Start/Touch On.

Appuyer sur **4** une fois : sélection de l'anglais.

Appuyer sur **4** deux fois : sélection de l'espagnol.

Appuyer sur **4** trois fois : sélection du français.

5. Sélections de poids et de température

Le four à micro-ondes est d'origine paramétré pour les unités américaines de température et poids. Pour changer appuyer sur Help et sur 5. Continuer d'appuyer sur 5 jusqu'à ce que les unités choisies aient été sélectionnées. Appuyer ensuite sur Start/Touch One.

Appuyer sur **5** une fois : sélection de LB / °F.

Appuyer sur **5** deux fois : sélection de KG / °C.

Panneau de commandes et réglages

Help (Aide - indication à l'affichage)

Chaque configuration des modes décongélation, gril/rôtissage/cuisson au four avec convection et cuisson avec capteur est accompagnée d'un conseil de cuisson. Pour le lire, toucher la commande Help à chaque fois que HELP est activé à l'affichage interactif pour accéder aux messages d'aide.

Séquence de cuisson multiple

Le four peut être programmé pour jusqu'à 4 séquences automatiques de cuisson pour le mode micro-ondes, et 4 séquences automatiques de cuisson avec préchauffage pour le mode convection/combinaison, en commutant d'un réglage de puissance à l'autre automatiquement.

Parfois les instructions de cuisson vous indiquent de démarrer à une puissance et de changer ensuite pour une différente. Votre four le fait automatiquement.

- Supposition : cuisson d'une pièce de boeuf à rôtir 5 minutes à 90 % puis 30 minutes à 50 %.
1. Appuyer sur la touche Power Level une fois, puis sur la touche numérique **9** pour 90%de puissance.
 2. Entrer le premier temps de cuisson en appuyant sur les touches **5 0 0**.
 3. Appuyer à nouveau sur la touche Power Level et sur la touche **5** pour 50% de puissance.
 4. Entrer ensuite le second temps de cuisson en appuyant sur les touches **3 0 0 0**.
 5. Appuyer sur Start/Touch On.

REMARQUE :

- Comme la commande Power Level a été activée deux fois, HIGH est affiché.
- Si l'on souhaite connaître le niveau de puissance programmée, il suffit d'appuyer sur Power Level. La puissance s'affiche tant que le doigt reste sur cette touche.

Timer (Minuterie)

- Supposition : chronométrage d'un appel téléphonique interurbain d'une durée de 3 minutes.
1. Appuyer sur Timer.
 2. Entrer la durée en appuyant sur les touches **3 0 0**.
 3. Appuyer sur Start/Touch On..

Réglage des temps de cuisson

PLUS: Si vous avez constaté par expérience préférer une cuisson un peu plus poussée dans les modes avec capteur, décongélation, gril, rôtissage et cuisson au four avec convection, actionner une fois la commande Power Level après votre sélection.

MOINS: Si vous avez constaté par expérience préférer une cuisson un peu moins poussée dans les modes avec capteur, décongélation, gril, rôtissage et cuisson au four avec convection, actionner deux fois la commande Power Level après votre sélection.

Add-A-Minute (Ajout d'une minute de cuisson)

La touche Add-A-Minute permet de commander une cuisson d'une durée d'une minute au niveau 100 %. Au cours du fonctionnement manuel, il est possible d'augmenter la durée de cuisson par incrément de 1 minute en appuyant sur cette touche autant de fois qu'il est nécessaire.

- Supposons que l'on veuille réchauffer une tasse de soupe pendant une minute.

Appuyer sur la touche Add-A-Minute.

REMARQUES :

- La touche Add-A-Minute n'a d'effet que pendant la cuisson ou que dans la minute suivant une cuisson, l'ouverture et la fermeture de la porte, et la pression sur la touche Stop/Clear.
- Add-A-Minute ne peut pas être utilisé avec Sensor, Sensor Cook, Defrost, Convec Broil, Convec Roast ni Convec Bake.

Panneau de commandes et réglages

Touch On (Touche de puissance maximale)

Touch On permet de cuire à puissance maximale (100 %) aussi longtemps que l'on maintient la pression d'un doigt sur la touche Start/Touch On. Touch On est parfait pour faire fondre du fromage, porter du lait à une température tout juste inférieure à la température d'ébullition, etc. La durée maximale d'utilisation est de 3 minutes.

- Supposons que l'on veuille faire fondre un morceau de fromage sur une tranche de pain.
 1. Maintenir la pression d'un doigt sur la touche Start/Touch On. La durée s'affiche.
 2. Lorsque le fromage a atteint l'onctuosité désirée, relâcher la pression du doigt sur la touche Start/Touch On. Le four cesse immédiatement de fonctionner.

REMARQUES :

- *Noter les temps nécessaires concernant à diverses opérations fréquentes et les programmer pour une utilisation future.*
- *La touche Start/Touch On n'a d'effet que au cours de la minute qui suit une cuisson, l'ouverture et la fermeture de la porte ou une pression sur la touche Stop/Clear.*
- *La touche Touch On ne peut être utilisée que trois fois de suite. Il faut ensuite ouvrir et fermer la porte du four ou appuyer sur la touche Stop/Clear, pour augmenter le temps de cuisson.*

Mode de démonstration

Pour lancer une démonstration, appuyer dans l'ordre sur Clock, **0**, et Start/Touch On à maintenir pendant 3 secondes. DEMO ON DURING DEMO NO OVEN POWER va s'afficher. On peut alors démontrer les opérations de cuisson et les possibilités spécifiques sans que le four à micro-ondes ne génère de puissance. Par exemple, appuyer sur la touche Add-A Minute provoque l'affichage de 1:00 suivi d'un décompte rapide jusqu'à l'affichage de END à la fin.

Pour sortir du mode démonstration, appuyer dans l'ordre sur Clock, **0**, et Stop/Clear. Si c'est plus facile, débrancher le four de sa prise secteur et le rebrancher.

Nettoyage et entretien

Débrancher le cordon secteur avant de nettoyer, ou laisser la porte ouverte pour désactiver le four micro-ondes durant son nettoyage.

Extérieur

La surface extérieure du four est peinte. Nettoyer l'extérieur à l'eau et au savon doux; rincer et sécher avec un linge doux. N'employer aucun produit de nettoyage de ménage ou produit abrasif.

Porte

Essuyer les deux faces de la porte avec un linge humide pour supprimer toutes éclaboussures. Les parties métalliques sont plus faciles à entretenir si elles sont essuyées souvent avec un linge humide. Éviter l'utilisation de pulvérisateur et autres nettoyeurs forts pour ne pas tacher, strier ou délustrer la surface de la porte.

Panneau tactile de commande

Nettoyer le panneau avec précaution. S'il se salit, le désactiver en ouvrant la porte du four avant le nettoyage. Essuyer le panneau avec un linge légèrement humecté d'eau seulement. Sécher avec un linge doux. Ne pas frotter, récurer, ni utiliser aucun produit d'entretien chimique. Utiliser le moins d'eau possible. Fermer la porte et appuyer sur stop/clear.

Intérieur - après cuisson aux micro-ondes

Le nettoyage est facile car il y a peu de chaleur dégagée sur les surfaces intérieures. De ce fait il n'y a pas de surchauffe ni de projections ou éclaboussures. Pour nettoyer les surfaces intérieures, essuyer avec un chiffon doux et de l'eau chaude. N'UTILISEZ PAS DE NETTOYANTS ABRASIFS OU FORTS, NI DE TAMPONS À RÉCURER. Pour les salissures coriaces, utiliser du bicarbonate de soude ou du savon doux. Rincer complètement à l'eau claire. NE PROJÉTEZ JAMAIS DE NETTOYANT POUR FOUR DIRECTEMENT SUR UNE PARTIE QUELCONQUE DU FOUR À MICRO-ONDES.

Intérieur - après cuisson par convection ou combinée, ou grillade

Les corps gras et l'humidité peuvent laisser des éclaboussures. Laver immédiatement à l'eau chaude savonneuse. Rincer à fond et sécher par polissage. Des salissures plus difficiles à enlever peuvent se former si le four n'est pas nettoyé scrupuleusement et en cas de cuisson prolongée ou à haute température. En pareil cas, il conviendrait d'acheter un tampon à nettoyer les fours, déjà imbibé d'un produit liquide et destiné aux surfaces d'acier inox ou de porcelaine - et non pas un tampon à récurer, saturé de savon. Suivre soigneusement le mode d'emploi du fabricant et prendre particulièrement soin de ne pas laisser pénétrer le liquide dans les perforations des parois ni nulle part sur la porte. Rincer à fond et sécher par polissage.

Après le nettoyage complet de l'intérieur, la graisse résiduelle peut être éliminée des conduites intérieures et des éléments chauffants en faisant simplement fonctionner le four à 450° f (232° c) pendant 20 minutes sans aliments dedans. Ventilez la pièce si nécessaire.

Couvercle du guide d'ondes

Laver soigneusement toute particule d'aliment déposée sur le couvercle du guide d'ondes qui se trouve à la surface supérieure de l'intérieur du four.

Désodorisation

Des odeurs de cuisine peuvent éventuellement persister dans le four. Pour les éliminer, mélanger le jus et l'écorce râpée d'un citron et quelques clous de girofle, avec une tasse d'eau dans un récipient de deux tasses. Faire bouillir quelques minutes au niveau de 100 %. Laisser refroidir dans le four. Essuyer l'intérieur avec un linge doux.

Plateau tournant et support

Le plateau tournant en céramique et son support se démontent et leur nettoyage est facile. Laver à l'eau douce savonneuse ; toute tache qui résiste se nettoie avec un produit doux et une éponge à récurer telle que décrite plus haut. Ces pièces sont également lavables dans la partie supérieure du lave-vaisselle.

Nettoyage et entretien

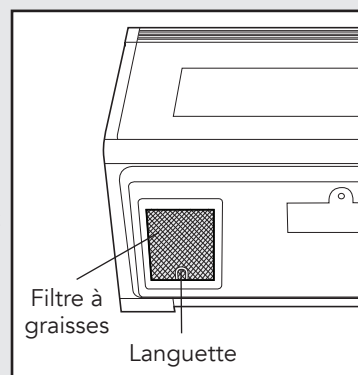
Grilles

Les grilles supérieures et inférieures sont amovibles pour un nettoyage facile et peuvent se ranger à l'écart du four à micro-ondes lorsqu'elles ne servent pas. Les laver à l'eau douce savonneuse après chaque usage. Toute tache difficile à enlever se nettoie avec un produit doux d'entretien et une éponge à récurer comme décrite ci-dessus. Les grilles sont lavables au lave-vaisselle.

Filtres à graisses

Les filtres doivent être nettoyés au moins une fois par mois. Ne jamais faire fonctionner le ventilateur ou le four en l'absence de filtres.

1. Tirer la languette de chacun des deux filtres vers l'avant et légèrement vers le bas du four pour les retirer.
2. Laisser tremper les filtres dans l'évier ou dans une bassine remplie d'eau chaude additionnée de détergent. NE PAS utiliser d'ammoniaque ou autre alcali, qui réagissent avec le matériau du filtre pour le noircir.
3. Secouer et frotter à la brosse pour désincruster.
4. Rincer à fond et secouer pour faire sécher.
5. Réinstaller les filtres en les encastrant à leur place.



Ventilateur

Le ventilateur se déclenche automatiquement sous l'effet de la chaleur montant de la cuisinière, ou celle des cuissons en mode convection, combiné fort ou faible niveau, ou grillade. Le four à micro-ondes est ainsi protégé contre toutes températures excessives. Le ventilateur continue à fonctionner jusqu'à réduction de la température, et ne peut pas être arrêté manuellement pendant ce temps.

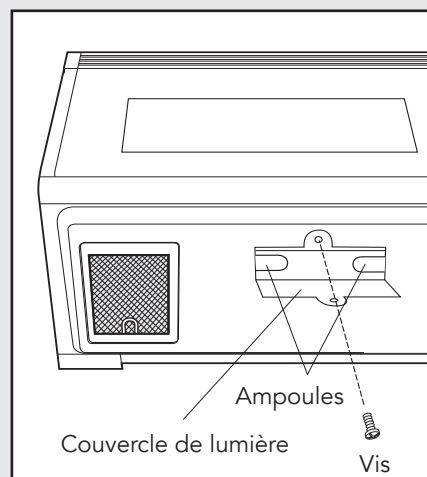
Pour d'autres besoins de ventilation, sélectionner haute ou basse vitesse.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI :

1. NE PAS laisser la surface de cuisson à haute température sans surveillance. Le ventilateur risque de démarrer automatiquement, fournissant trop d'air aux unités de surface et provoquant d'éventuelles éclaboussures ou des débordements.
2. Éviter de brûler les préparations.
3. Veiller à la propreté des filtres à graisses.

Éclairage

1. Pour remplacer les ampoules, couper d'abord l'alimentation du four au panneau disjoncteur ou en débranchant à la prise.
2. Pour dégager le couvercle d'ampoules, retirez les vis qui le maintiennent. (Voir l'illustration).
3. Remplacer les ampoules seulement avec des ampoules de 20 et de 40 watts. En vente dans la plupart des quincailleries et centres de luminaires. L'unité sera expédiée avec une ampoule de 20 w et une ampoule de 40 w NE PAS UTILISER D'AMPOULE DE PLUS DE 40 WATTS.
4. Fermer le couvercle d'ampoules et remettre la vis retirée à l'étape 2.



⚠ ATTENTION



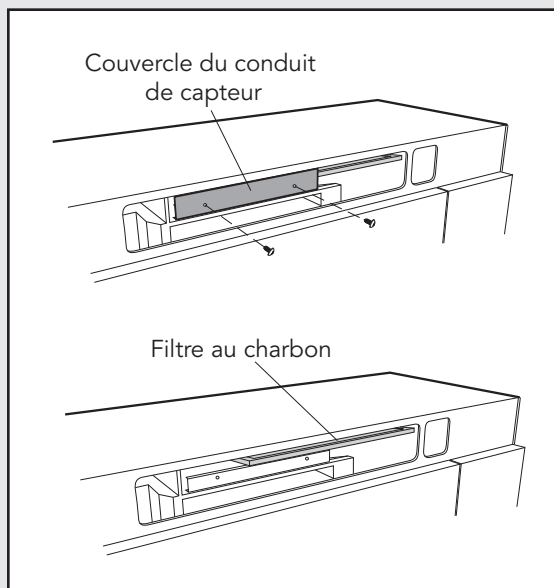
Le couvercle peut être brûlant. Ne pas toucher au verre lorsque l'ampoule est allumée. Ne pas laisser l'éclairage allumé longtemps, par exemple comme veilleuse.

Nettoyage et entretien

Filtre à charbon

Le filtre à charbon s'emploie en installations non ventilées à recirculation d'air. Le filtre doit être remplacé tous les 6 à 12 mois selon le niveau d'utilisation.

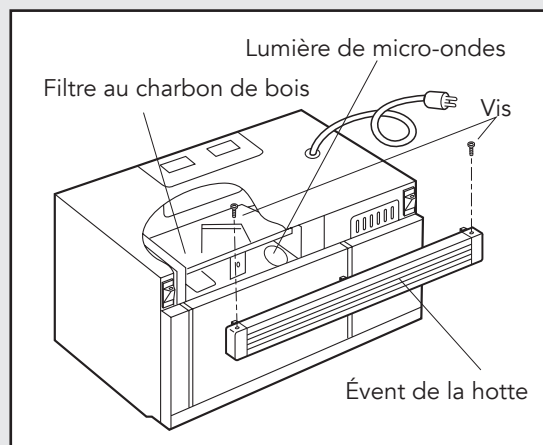
1. Couper l'alimentation du four au panneau disjoncteur ou en débranchant à la prise.
2. Retirer les trois vis du volet.
3. Tirer le volet à l'écart du four.
4. Retirer les deux vis qui fixent le couvercle du conduit de capteur.
5. Retirer le couvercle du conduit de capteur.
6. Retirer le vieux filtre au charbon (s'il y en a un).
7. Glisser le nouveau filtre au charbon en place sur les languettes de support.
8. Reposer le couvercle du conduit de capteur et le fixer à l'aide des 2 vis.
9. Pousser le volet pour le remettre en position et enclencher manuellement les languettes à leur place sans forcer et réinstaller les deux vis pour fixer le volet.



Ampoule du four

Retirer l'évent à lames selon les consignes 1 à 3 du chapitre FILTRE À CHARBON (page 33) et le filtre au charbon, s'il a été utilisé.

4. Faites glisser le couvercle d'ampoules vers l'avant, puis soulever.
5. Enlever la vieille ampoule et la remplacer seulement par un ampoule de 20 watts en vente dans la plupart des quincailleries et centres de luminaires. NE PAS UTILISER D'AMPOULES SUPÉRIEURES À 30 WATTS.
6. Réinstaller le couvercle d'ampoules du four et le filtre à charbon s'il y a lieu ; poussez le volet en position et remettre les trois vis de montage.



⚠ ATTENTION



Le couvercle peut être brûlant. Ne pas toucher au verre lorsque l'ampoule est allumée. Ne pas laisser l'éclairage allumé longtemps, par exemple comme veilleuse.

Dépannage

Procédez aux vérifications suivantes avant de faire appel au service des réparations :

1. Placer une tasse d'eau dans un verre gradué dans le four et bien fermer la porte.

Faire fonctionner le four pendant 1 minute à puissance ÉLEVÉE 100 %.

- A.** Est-ce que la lumière du four est allumée? OUI _____ NON _____
- B.** Est-ce que le ventilateur de cuisson fonctionne?
(Placer sa main sur l'évent à lame à l'arrière du four.) OUI _____ NON _____
- C.** Est-ce que le plateau tournant tourne?
(Il est normal pour le plateau de tourner dans un sens ou dans l'autre.) OUI _____ NON _____
- D.** Est-ce que l'eau est chaude? OUI _____ NON _____
- E.** Est-ce que "H" apparaît sur l'écran lorsque le ventilateur est activé manuellement? OUI _____ NON _____

2. Enlever l'eau du four et mettre le four en route pour 5 minutes sur Convec à 450° F (232° C).

Faire fonctionner le four pendant une minute sur HIGH 100%.

- A.** Les témoins CONV et COOK s'allument-ils? OUI _____ NON _____
- B.** L'intérieur du four est-il chaud quand le four s'arrête? OUI _____ NON _____

Si vous répondez «NON» à l'une de ces questions, vérifiez la prise de courant, le fusible ou le disjoncteur. S'ils fonctionnent convenablement, COMMUNIQUER AVEC LE RÉPARATEUR VIKING RANGE, LLC AUTORISÉ LE PLUS PROCHE.

Un four à micro-ondes ne doit jamais être réparé par un réparateur qui n'est pas spécialisé pour ce genre d'appareils.

REMARQUE :

- Si le compte à rebours du temps affiché est très rapide, voir le mode de démonstration par 31 et annuler.

Fiche technique

Tension d'alimentation :	Classification UL - Monophasé 120 V, 60 Hz, courant alternatif seulement Classification CSA - Monophasé 116 V, 60 Hz, courant alternatif seulement	
Alimentation requise :	Classification UL	Micro-ondes 1,60 kW, 13,2 A
	Classification UL	Convection 1,60 kW, 13,2 A
	Classification CSA	Micro-ondes 1,5 kW, 13,0 A
	Classification CSA	Convection 1,5 kW, 13,0 A
Puissance de sortie Micro-ondes : Chauffage à convection :	850 watts* 1400 watts	
Fréquence :	2450 MHz	
Dimensions extérieures :	29 ¹⁵ / ₁₆ po (L) x 16 ¹¹ / ₃₂ po (H) x 15 ⁹ / ₃₂ po (P) [760 mm (L) x 415 mm (H) x 388 mm (P)]	
Dimensions de la cavité :	17 ¹ / ₈ po (l) x 8 ¹ / ₁₆ po (H) x 13 ¹³ / ₁₆ po (P) [435 mm (L) x 205 mm (H) x 351 mm (P)]	
Capacité du four** :	1,1 pi ³ (0,031 m ³)	
Uniformité de cuisson :	Plateau tournant/ventilateur	
Poids :	Environ 71 lb (32,2 kg)	

* Méthode normalisée de la Commission électrotechnique internationale pour la mesure de puissance débitée. Cette méthode de mesure est largement reconnue.

** La capacité intérieure est calculée en mesurant la largeur maximale, la profondeur maximale et la hauteur maximale et en multipliant ces mesures. La contenance réelle est inférieure au résultat obtenu.

En conformité avec les normes établies par :

FCC – Federal Communications Commission

DHHS – Conforme au règlement CFR Title 21 chapitre I section J du Department of Health and Human Services (DHHS)



– Ce symbole sur la plaque signalétique signifie que le produit est homologué par Underwriters Laboratories, Inc. pour utilisation aux États-Unis ou au Canada.

SBSC – Santé et Bien-être social Canada

Ce four à micro-ondes fait partie de la liste des produits homologués par l'Association canadienne de normalisation.

Informations de dépannage

Si un dépannage est nécessaire, appelez votre revendeur ou une société de dépannage agréée. Ses coordonnées peuvent être obtenues du revendeur ou distributeur de votre région.

Préparer les informations suivantes à l'avance :

- Numéro de modèle
- Numéro de série
- Date d'achat
- Nom du revendeur où a eu lieu l'achat

Décrire clairement le problème rencontré. En cas d'impossibilité d'obtention du nom d'une société de dépannage, ou si les ennuis continuent, contacter directement Viking Range, LLC au 1-888-845-4641 ou écrire à :

VIKING RANGE, LLC

PREFERRED SERVICE

111 Front Street

Greenwood, Mississippi 38930 USA

Enregistrer les informations indiquées ci-dessous. Elles seront nécessaires si vous avez besoin d'un dépannage. Les numéros de modèle et de série de votre micro-ondes sont situés sur le côté gauche de sa cavité sur une étiquette signalétique.

Numéro de modèle. _____ Numéro de série _____

Date d'achat. _____ Date d'installation _____

Nom du revendeur _____

Adresse _____

Si le dépannage demande l'installation de pièces, n'utiliser que des pièces autorisées pour conserver la protection de la garantie.

VEUILLEZ CONSERVER CE MANUEL COMME RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

Garantie

GARANTIE SUR LE TIROIR CHAUFFE-PLAT ÉLECTRIQUE

GARANTIE COMPLÈTE DE DEUX ANS

Les tiroirs chauffe-plats électriques et tous leurs composants, à l'exception de ceux décrits ci-dessous*, sont garantis contre tout défaut de matériaux ou de fabrication dans le cadre d'une utilisation résidentielle pendant période de deux (2) ans suivant la date de l'achat initial. Viking Range s'engage à réparer ou à remplacer, à sa discrétion, toute pièce défectueuse ou qui est jugée défectueuse pendant la période de garantie. Le service sous garantie doit être effectué par une agence ou un représentant agréés par Viking Range LLC.

* Garantie de 90 jours contre les défauts apparents : Les produits sont garantis contre tous les défauts apparents de matériaux ou de fabrication pour une période de 90 jours à compter de la date de l'achat initial. La présente garantie couvre uniquement les défauts de fabrication et non les problèmes résultant de la manipulation ou de l'installation. L'inspection du produit doit être effectuée au moment de la livraison. Tout défaut doit être signalé au concessionnaire dans un délai de 90 jours. Viking Range LLC utilise les procédés les plus innovants et les meilleurs matériaux disponibles pour réaliser toutes les finitions de couleur. Cependant, une légère variation de couleur peut être remarquée en raison des différences inhérentes aux pièces peintes et aux pièces en porcelaine ainsi que des différences dans l'emplacement des produits et l'éclairage naturel ou artificiel. Le service sous garantie doit être effectué par une agence ou un représentant agréés par Viking Range LLC.

* Résidentiel Plus 90 jours: les produits Viking sont conçus et certifiés pour un usage résidentiel uniquement. Ils ne sont pas destinés à être utilisés dans des applications commerciales. Les produits Viking ne doivent être utilisés que conformément aux codes nationaux et locaux. Viking n'est pas responsable des dommages matériels ou des blessures résultant de l'utilisation dans une application commerciale. Pour soutenir la qualité de fabrication de son appareil, Viking fournira une garantie complète de 90 jours pour les produits utilisés dans les applications «Résidentiel Plus». Cette garantie «Résidentiel Plus» s'applique aux applications où l'utilisation du produit va au-delà de l'utilisation résidentielle mais est conforme aux codes nationaux et locaux. Dans certaines juridictions, ces demandes sont zonées comme résidentielles. Des exemples, mais sans s'y limiter, de telles applications couvertes par cette garantie sont les chambres d'hôtes, les casernes de pompiers, les clubs privés, les églises, les espaces communs de copropriété / appartement, etc. En vertu de cette garantie "Résidentiel Plus", le produit, ses composants et accessoires sont garanti exempt de matériel ou de fabrication défectueux pendant une période de quatre-vingt-dix (90) jours à compter de la date d'achat au détail d'origine. Viking Range, LLC, garant, accepte de réparer ou de remplacer, à sa discrétion, toute pièce défectueuse ou jugée défectueuse pendant la période de garantie. Cette garantie couvre les pièces et la main-d'œuvre. Cette garantie exclut l'utilisation du produit dans tous les emplacements commerciaux tels que les restaurants, les établissements de restauration et les établissements de restauration institutionnels.

GARANTIE LIMITÉE DE CINQ ANS

Si le tube magnéton tombe en panne à cause d'un vice de matériel ou de fabrication lors d'un usage domestique normal pendant un délai allant de la deuxième à la cinquième année de la date d'achat initial, il sera réparé ou remplacé, sans frais pour la pièce, le propriétaire payant tous les autres frais, y compris la main-d'œuvre.

Conditions générales de la garantie

La présente garantie s'étend à l'acheteur initial du produit garanti en vertu des présentes et à chaque cessionnaire propriétaire du produit pendant la durée de la garantie. La garantie ne peut être cédée par l'acheteur initial qu'avec la vente de la maison. Si le cessionnaire propriétaire n'est pas en mesure de fournir une preuve d'achat provenant de l'acheteur initial et que le produit n'a pas été précédemment enregistré, la date de fabrication du produit, figurant dans le numéro de série sur le produit, servira de date de début de garantie effective.

La date d'entrée en vigueur de la garantie commence à la date de l'achat initial. Dans le cas de l'achat de nouveaux produits par le biais de ventes effectuées dans le cadre d'un projet de construction, l'entrée en vigueur de la garantie commence à la date rapprochée du certificat d'occupation ou à 24 mois à compter de la date de fabrication. À noter que la date de fabrication est indiquée sur l'étiquette du numéro de série sur le produit.

La présente garantie ne couvre pas les appareils achetés parmi les produits du stock obsolète, dans le cadre de liquidation, de récupération, ou les produits de second choix, remis en état, tels quels, et usagés. Cette garantie s'applique aux produits achetés aux États-Unis et au Canada. Les produits doivent avoir été achetés dans le pays où l'entretien est demandé. Le service sous garantie doit être effectué par une agence ou un représentant agréés par Viking Range LLC. La garantie ne s'applique pas aux dommages causés par une utilisation abusive, un accident, une catastrophe naturelle, une perte d'alimentation électrique du produit pour quelque raison que ce soit, une modification, une mauvaise installation, une utilisation incorrecte, ou par une réparation du produit effectuée par un autre intervenant autre qu'une agence d'entretien ou un représentant agréés par Viking Range LLC. Cette garantie ne s'applique pas à un usage commercial. Le garant ne saura être tenu responsable des dommages fortuits ou consécutifs résultant d'une violation de la garantie, d'une rupture de contrat ou autre. Certaines juridictions n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages fortuits ou consécutifs, de sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent pas à votre cas.

Le propriétaire est responsable de l'installation adéquate, de la maintenance et de l'entretien, de la preuve d'achat sur demande et de l'accessibilité raisonnable à l'appareil pour l'entretien. Si le produit ou l'un de ses composants présente un défaut ou un dysfonctionnement pendant toute la période de garantie après un nombre raisonnable de tentatives par le fournisseur pour remédier aux défauts ou aux dysfonctionnements, le propriétaire a droit à un remboursement ou un remplacement du produit ou de ses composants ou ses pièces détachées, à l'entière discrétion du garant. La responsabilité du garant liée à toute réclamation de quelque nature que ce soit, en ce qui a trait aux produits ou services couverts par les présentes, ne saura en aucun cas dépasser le prix des produits ou services ou une partie de ceux-ci faisant l'objet de la réclamation.

Service de garantie

Conformément aux conditions générales de la présente garantie, l'entretien doit être effectué par un agent d'entretien ou un représentant agréés par Viking Range LLC. L'entretien sera assuré pendant les heures normales d'ouverture, et la main-d'œuvre effectuée en heures supplémentaires ou au tarif majoré ne sera pas couverte par la garantie. Pour bénéficier d'un service prévu par la garantie, contactez le service à la clientèle de Viking Range LLC au 1-888-845-4641. Veuillez vous munir du numéro de modèle, du numéro de série et de la date de l'achat initial lors de l'appel. IMPORTANT : conservez la preuve de l'achat initial pour justifier de la période de garantie. Le retour de la fiche d'inscription du propriétaire n'est pas une condition de garantie. Cependant, vous devez retourner la fiche d'inscription du propriétaire afin que Viking Range LLC puisse vous contacter en cas de problème de sécurité qui pourrait vous affecter. Toute garantie implicite de qualité marchande ou d'aptitude applicable aux ensembles brûleur, brûleurs pour rôtisserie à infrarouge, grilles de grill, et aux parties en acier inoxydable mentionnés ci-dessus est limitée dans le temps à la période de couverture des garanties limitées expresses écrites applicables susmentionnées. Certaines juridictions n'autorisent pas les limitations sur la durée d'une garantie implicite, de sorte que les limitations ci-dessus peuvent ne pas être applicables dans votre cas. La présente garantie vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pouvez également avoir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.

Spécifications modifiables sans préavis.

Viking Range, LLC
111 Front Street
Greenwood, Mississippi 38930 USA
(662) 455-1200

For product information
call 1-888-845-4641
or visit our Web site at
vikingrange.com in the US
or vikingrange.ca in Canada