

# Manuel d'utilisation et d'entretien



Four à micro-ondes rapide/  
convection  
VMDD5306SS

# Information sur le service de réparation

Si un service de réparation est requis :

1. Appelez une agence de service autorisé.
2. Ayez cette information sous la main au moment d'appeler :
  - a. Numéro du modèle
  - b. Numéro de série
  - c. Date d'achat
  - d. Nom du détaillant où l'achat a été effectué
3. Décrivez clairement le problème.

Si vous n'êtes pas en mesure d'obtenir le nom d'une agence de service autorisé ou si vous continuez à avoir un problème de service, contactez Viking Range, LLC au 1-888-845-4641 ou écrivez à l'adresse :

VIKING RANGE, LLC  
PREFERRED SERVICE  
111 Front Street  
Greenwood, Mississippi (MS) 38930 USA

Inscrivez l'information indiquée ci-dessous. Vous l'aurez sous la main dans le cas où le département de service l'exige. Le modèle et le numéro de série de votre four à micro-ondes sont situés sur le côté gauche de la cavité du four sur une étiquette d'identification.

Numéro du modèle \_\_\_\_\_ Numéro de série \_\_\_\_\_

Date d'achat \_\_\_\_\_ Date d'installation \_\_\_\_\_

Nom du détaillant \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

Si la réparation nécessite l'installation de pièces, utilisez uniquement des pièces autorisées afin d'assurer la continuité de la protection sous garantie..

VEUILLEZ CONSERVER CE MANUEL POUR CONSULTATION ULTÉRIEUR

## MESURES DE PRÉCAUTIONS AFIN D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE MICRO-ONDE

- (a) Lorsque vous faites fonctionner ce micro-ondes, ne laissez pas la porte du four ouverte, car l'exposition à l'énergie micro-onde peut être nocive. Il est important de ne pas trafiquer ou saboter les verrouillages de sécurité.
- (b) Ne placez pas d'objet entre l'avant du four à micro-ondes et la porte ou ne pas laisser de saleté ou de résidus de nettoyeurs s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- (c) Ne faites pas fonctionner le four à micro-ondes s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four à micro-ondes soit correctement fermée et qu'il n'y ait aucun dommage : (1) sur la porte (tordue), (2) les charnières ou les loquets (endommagés ou desserrés). (3) les joints de la porte et les surfaces d'étanchéité.
- (d) Le four à micro-ondes ne doit pas être ajusté ou réparé par quiconque à l'exception du personnel qualifié.

# Table des matières

<b>2 INFORMATION SUR LE SERVICE DE RÉPARATION</b>	<b>15-19 FONCTIONS DU MICRO-ONDES</b>
<b>2 MESURES DE PRÉCAUTIONS AFIN D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE MICRO-ONDE</b>	15 DEFROST
<b>3 TABLE DES MATIÈRES</b>	16 CUISSON PAR CAPTEUR
<b>4 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES</b>	16-17 REHEAT
<b>5 INSTRUCTIONS D'INSTALLATION</b>	16-17 POPCORN
<b>6 INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE</b>	17-18 COOK
<b>7-10 CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR</b>	19-20 MORE MENUS
7 À PROPOS DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES	<b>21-24 FONCTIONS À CONVECTION</b>
7 À PROPOS DE LA CUISSON AU FOUR À MICRO-ONDES	21 BAKE
7 À PROPOS DES ENFANTS ET DU FOUR À MICRO-ONDES	21 ROAST
8 À PROPOS DES CONSIGNES DE SÉCURITÉ	21 GRILL
8-10 À PROPOS DES USTENSILES ET DES MATÉRIAUX POUR COUVRIR OU ENVELOPPERS	21-23 MORE MENU
10 À PROPOS DES ALIMENTS	23 SPEED BAKE
<b>11-12 NOMS DES PIÈCES</b>	23 SPEED ROAST
11 PIÈCES DU FOUR À MICRO-ONDES	24 CONSEILS PRATIQUES POUR LES FONCTIONS DE CUISSON RAPIDE ET À CONVECTION
11 ACCESSOIRES	<b>25-26 AUTRES FONCTIONS PRATIQUES</b>
12 PANNEAU DE COMMANDES	25 CUISSON PAR SÉQUENCES MULTIPLES
12 PANNEAU DE MENU	25 SETTING/TIMER
<b>13 AVANT D'UTILISER</b>	25 +30 SEC
13 POUR LE RÉGLAGE DE L'HORLOGE	26 HELP (INDICATEUR D'AFFICHAGE)
13 STOP/CLEAR	26 VERROUILLAGE DES COMMANDES
<b>14 MANUEL D'UTILISATION</b>	<b>27 NETTOYAGE ET ENTRETIEN</b>
14 CUISSON MINUTÉE	<b>28 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES</b>
14 POUR RÉGLER LE NIVEAU D'INTENSITÉ	<b>29 APPEL DE SERVICE POUR VÉRIFICATION</b>
14 DÉCONGÉLATION EN MODE MANUEL	<b>30 GARANTIE</b>

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez toujours suivre des consignes de sécurité fondamentales, incluant les consignes suivantes :

**AVERTISSEMENT** - Pour réduire les risques de brûlures, de décharges électriques, d'incendie, de blessures corporelles ou d'exposition excessive à l'énergie micro-onde :

1. Veuillez lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Lire et suivre les « MESURES DE PRÉCAUTIONS AFIN D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE MICRO-ONDE » en page 2.
3. Cet appareil doit être mis à la terre. Branchez uniquement dans une prise de courant correctement mise à la terre. Reportez-vous aux « INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE » à la page 6.
4. Veuillez installer ou placer cet appareil seulement selon les instructions d'installations fournies.
5. Certains produits comme les œufs entiers et les contenants fermés hermétiquement, par exemple, comme les pots en verre fermés, peuvent fissurer et ne doivent pas être réchauffés dans cet appareil.
6. N'utilisez l'appareil que dans le cadre de son utilisation prévue, tel que décrit dans ce manuel. N'utilisez pas de vapeurs ou de produits chimiques corrosifs dans cet appareil. Ce type de four est conçu spécifiquement pour réchauffer, cuire ou sécher les aliments. Il n'est pas conçu pour un usage industriel ou en laboratoire.
7. LE CONTENU CHAUD PEUT PROVOQUER DE GRAVES BRÛLURES. NE LAISSEZ PAS LES ENFANTS UTILISER LE FOUR À MICRO-ONDES. Soyez prudent lorsque vous retirez des objets chauds.
8. Ne faites pas fonctionner l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou échappé.
9. L'entretien de cet appareil ne doit être effectué que par du personnel qualifié. Veuillez communiquer avec le Centre de service autorisé le plus près de chez vous pour une inspection, une réparation ou un ajustement.
10. Ne couvrez pas ou n'obstruez pas les ouvertures sur l'appareil.
11. Ne rangez pas ou n'utilisez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas cet appareil près d'une source d'eau; par exemple, près d'un évier, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou tout autre endroit similaire.
12. N'immergez pas le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau.
13. Gardez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chauffées.
14. Ne laissez pas le cordon suspendu sur le rebord d'une table ou d'un comptoir.
15. Consultez les instructions de nettoyage de la surface de la porte à la page 26.
16. Pour réduire le risque d'incendie à l'intérieur de la cavité du four :
  - a. Ne faites pas trop cuire les aliments. Surveillez attentivement l'appareil lorsque du papier, du plastique ou tout autre matériel combustible sont placés à l'intérieur du four pour faciliter la cuisson.
  - b. Retirez les attaches de fil métallique des sacs de papier ou de plastique avant de placer le sac dans le four.
  - c. **Si les matériaux à l'intérieur du four prennent feu, gardez la porte de l'appareil fermée, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation électrique à partir du panneau de disjoncteurs ou de fusibles.**
  - d. N'utilisez pas la cavité à des fins de rangement. Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisson ou d'aliments dans la cavité lorsqu'il n'est pas utilisé.
17. Les liquides, comme l'eau, le café ou le thé peuvent être surchauffés au-delà du point d'ébullition sans l'apparence d'une ébullition. Il n'y a pas toujours présence de bulles ou d'une ébullition visible lorsque le contenant est retiré du four. CELA POURRAIT ENTRAÎNER UN DÉBORDEMENT BOUILLONNANT SOUDAIN DES LIQUIDES CHAUDS LORSQU'UNE CUILLÈRE OU UN AUTRE USTENSILE EST INSÉRÉ DANS LE LIQUIDE.

Pour réduire les risques de blessures corporelles :

  - a. Ne surchauffez pas les liquides.
  - b. Remuez le liquide avant et à la moitié du temps de chauffage.
  - c. N'utilisez pas de contenants aux côtés droits avec un goulot étroit Utilisez un contenant à grande ouverture.
  - d. Après le réchauffement, laissez le contenant reposer dans le four à micro-ondes pendant au moins 20 secondes avant de le retirer.
  - e. Procédez avec prudence lorsque vous insérez une cuillère ou tout autre ustensile dans le contenant.
18. Si le four est installé encastré, respectez les instructions d'installation suivantes :
  - a. N'installez pas l'appareil au-dessus d'un évier.
  - b. Ne rangez rien directement sur le dessus de l'appareil lorsque l'appareil est en fonction.
19. Si la lampe du four ne fonctionne plus, veuillez consulter un CENTRE DE SERVICE AUTORISÉ.

## VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS

# Instructions d'installation

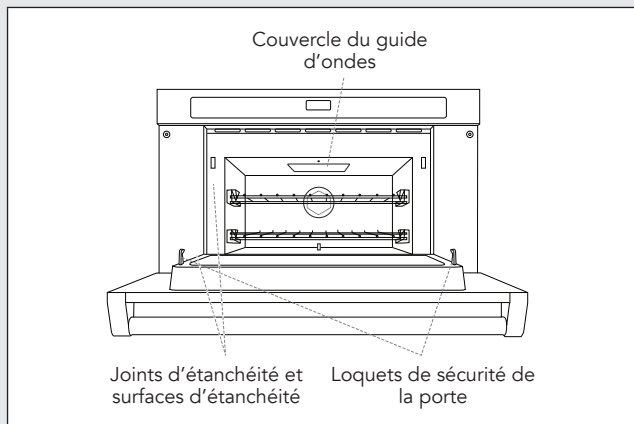
## DÉBALLAGE ET EXAMEN DE VOTRE FOUR

Enlevez toutes les matériaux d'emballage de l'intérieur de la cavité du four; cependant, N'ENLEVEZ PAS LE COUVERCLE DU GUIDE D'ONDE, qui est situé dans la partie inférieure à l'intérieur de la cavité. Lisez les documents joints et CONSERVEZ le manuel d'installation/utilisateur et d'entretien.nts joints et CONSERVEZ le manuel d'installation/utilisateur et d'entretien.

Vérifier si le four présente tout signe de dommages, notamment si la porte est mal alignée ou tordue, s'il y a présence de dommages sur les joints ou les surfaces d'étanchéité de la porte, si les charnières ou les loquets de la porte ne sont pas endommagés ou brisés et qu'il n'y a pas des bosses à l'intérieur de la cavité ou à l'avant du four. Si vous découvrez des dommages, veuillez ne pas faire fonctionner le four et communiquer avec votre agent de service autorisé local.

## CHOIX D'UN EMPLACEMENT

Votre four peut être encastré seul dans une armoire ou un mur, au-dessus de n'importe quel four électrique encastré, tiroir chauffant ou sous une table de cuisson ou un comptoir. Si vous installez au-dessus d'un four ou d'un tiroir-réchaud, veuillez prévoir 2 pouces d'espace entre les produits.



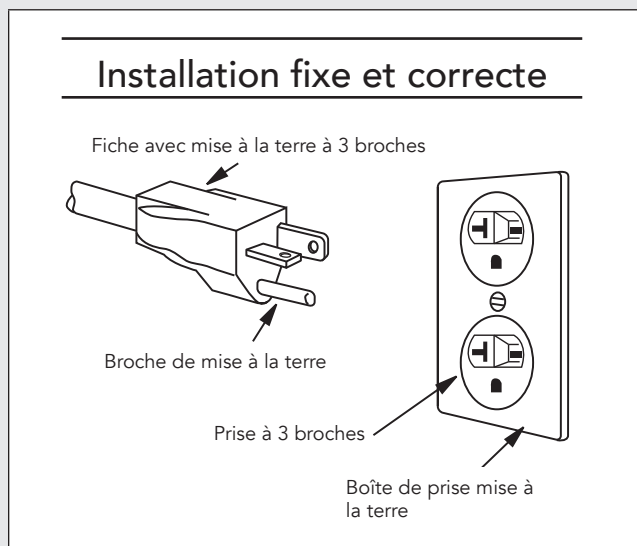
# Instructions de mise à la terre

Cet appareil doit être mis à la terre. Ce four est équipé d'un cordon avec fil de mise à la terre et une fiche pour mise à la terre. Il doit être branché dans une prise murale installée correctement et mise à la terre conformément au Code national de l'électricité ainsi qu'aux codes et règlements locaux. Dans l'éventualité d'un court-circuit, la mise à la terre réduit le risque d'électrocution en fournissant un fil de sortie pour le courant électrique.

**AVERTISSEMENT** – L'utilisation inappropriée de la prise de mise à la terre peut entraîner un risque d'électrocution.

## ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

- La prise électrique murale doit être facilement accessible de manière à ce que l'appareil puisse être débranché rapidement en cas d'urgence. L'alimentation en courant alternatif doit être de 220 à 240 V, 60 Hz, avec un panneau de distribution à disjoncteur de 1,6 KW minimum. Il est possible d'isoler l'appareil de l'alimentation en intégrant un interrupteur entre la source et l'appareil en respectant les normes électriques. Il est recommandé qu'un circuit séparé desservant uniquement cet appareil soit mis en place. Ne rangez pas ou n'utilisez pas ce four à l'extérieur.
- N'utilisez pas le four avec la porte ouverte ou des loquets de sécurité de la porte altéré d'une quelconque manière. N'utilisez pas le four s'il y a un objet entre les joints d'étanchéité de la porte et les surfaces d'étanchéité.



**IMPORTANT** : Si vous n'êtes pas certain de la façon de connecter votre four, veuillez consulter un électricien qualifié autorisé.

### Remarque :

1. Si vous avez des questions concernant la mise à la terre ou les instructions sur l'électricité, consultez un électricien ou technicien qualifié.
2. Ni Viking Range, LLC ni le revendeur ne peuvent être tenus responsables des dommages causés au four ou des blessures personnelles résultant du non-respect des procédures adéquates de branchement électrique.

## INTERFÉRENCES RADIO OU TÉLÉ

S'il y a des interférences nuisibles à vos appareils radio ou télé causées par votre four à micro-ondes, assurez-vous que le four à micro-ondes est branché sur un circuit différent, déplacer la radio ou la télévision aussi loin que possible du tiroir ou vérifiez la position et le signal de l'antenne réceptrice.

## POUR ÉVITER LA POSSIBILITÉ DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé avec un cordon spécial. Le changement doit être effectué par un agent de service autorisé.

## POUR ÉVITER LA POSSIBILITÉ DE BRÛLURE :

- Ne vous suspendez pas ou ne vous balancez pas sur la porte du four à micro-ondes. Ne jouez pas avec le four ou ne l'utilisez pas comme un jouet. Suivez toutes les instructions importantes de sécurité : utilisez des poignées, enlevez soigneusement les couvercles sur les aliments; portez une attention spéciale au matériel d'emballage (par exemple, des matériaux autochauffants) conçu pour rendre les aliments croustillants, car ils peuvent être très chauds.

# Ce que vous devez savoir

## À PROPOS DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

Ce manuel d'installation/utilisation et d'entretien est important : lisez-le avec soin et conservez-le pour référence ultérieure.

Un bon livre de recettes pour le four à micro-ondes est un atout précieux. Veuillez le consulter pour connaître les principes, les techniques, des conseils de cuisson et des recettes pour le four à micro-ondes.

N'utilisez JAMAIS le four à micro-ondes sans le plateau tournant et le support sous la table tournante de façon à placer un grand plat dans le four. Le plateau tournant tournera dans le sens des aiguilles d'une montre et dans le sens contraire.

Veuillez TOUJOURS avoir des aliments dans le four à micro-ondes lorsqu'il est en marche afin d'absorber l'énergie micro-onde.

Lorsque vous utilisez le four à micro-ondes à des niveaux d'intensité inférieurs à 100 %, il se peut que vous entendiez le cycle de fonctionnement et d'arrêt du magnétron. Il est normal que l'extérieur du four à micro-ondes soit chaud au toucher lors de la cuisson ou du réchauffage.

La condensation est un phénomène normal de la cuisson à micro-ondes. L'humidité de la pièce et l'humidité des aliments influenceront la quantité de condensation dans le four à micro-ondes. Généralement, les aliments recouverts ne causeront pas autant de condensation que ceux non recouverts. Les événements d'aération à l'arrière du four à micro-ondes ne doivent pas être bloqués.

Après avoir utilisé les fonctions de CONVECTION, CUISSON RAPIDE ou AUTRES MENUS À CONVECTION, vous entendrez le son du ventilateur de refroidissement. Le ventilateur peut continuer à fonctionner jusqu'à 5 minutes, selon la température du four à micro-ondes.

Soyez avisé que contrairement aux fours à micro-ondes uniquement, les fours à micro-ondes à convection ont tendance à devenir plus chauds pendant les fonctions de cuisson à CONVECTION, CUISSON RAPIDE et AUTRES MENUS DE CONVECTION.

Le four est destiné uniquement à la préparation d'aliments. Il ne doit être utilisé pour sécher des vêtements ou du papier journal.

Votre four est homologué 900 watts en utilisant la procédure de test CEI. Si vous suivez une recette ou le mode de préparation indiqué sur l'emballage, veuillez vérifier les aliments une ou deux minutes avant la fin de la durée minimale et ajoutez le temps nécessaire

## À PROPOS DE LA CUISSON AU FOUR À MICRO-ONDES

- Disposez les aliments avec soins. Mettez les parties plus charnues vers l'extérieur du plat.

- Vérifiez la durée de cuisson. Faites cuire pendant la durée de cuisson la plus courte indiquée et ajoutez plus de temps au besoin. Les aliments trop cuits peuvent fumer ou prendre en feu.
- Couvrez les aliments lors de la cuisson. Veuillez consulter la recette ou le livre de recettes pour des suggestions : des essuie-tout, du papier ciré, de la pellicule plastique pour la cuisson au micro-ondes ou un couvercle. Les couvercles aident à prévenir les éclaboussures et à cuire les aliments de façon uniforme.
- Remuez les aliments à partir de l'extérieur vers le centre du plat une fois ou deux durant la cuisson, si possible.
- Retournez les aliments une fois durant la cuisson au four à micro-ondes afin d'accélérer la cuisson des aliments comme le poulet et les hamburgers. Les articles plus volumineux comme les rôtis doivent être retournés au moins une fois.
- Réarrangez les aliments comme les boulettes de viande à mi-cuisson du fond vers le dessus et du centre vers les côtés du plat.
- Ajoutez du temps de repos. Retirez les aliments du four et remuez, si possible. Couvrez durant le temps de repos, ce qui permet aux aliments de finir de cuire sans être trop cuits.
- Vérifiez le degré de cuisson. Recherchez des signes indiquant que les températures de cuisson ont été atteintes.

Les signes de cuisson à point comprennent :

- De la vapeur qui se dégage de toute la surface des aliments et non seulement des contours.
- Le centre inférieur du plat est très chaud au toucher.
- Les joints des cuisses de volaille bougent avec facilité.
- La viande et la volaille ne sont plus roses à l'intérieur.
- Le poisson est opaque et se défait facilement à l'aide d'une fourchette.

## À PROPOS DES ENFANTS ET DU FOUR À MICRO-ONDES

Les enfants doivent apprendre que le four à micro-ondes n'est pas un jouet. Voir la page 26 pour consulter la fonction de verrouillage des commandes.

# Ce que vous devez savoir

## À PROPOS DES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Veillez à ce que les aliments soient cuits selon les températures recommandées par le Département de l'agriculture des États-Unis.

Pour vérifier le degré de cuisson, insérez un thermomètre à viande dans la partie la plus charnue en évitant le gras et les os. Ne laissez jamais le thermomètre dans les aliments durant la cuisson, à moins d'être approuvé pour une utilisation au four.

TEMPÉRATURE	ALIMENT
71°C (160°F)	Pour le porc frais, la viande hachée, la volaille blanche désossée, le poisson, les fruits de mer, les œufs et les mets préparés.
74°C (165°F)	Pour les restes, les plats réfrigérés prêts à réchauffer; les mets « fraîchement » livrés et pour emporter.
77°C (170°F)	Viande blanche de volaille.
82°C (180°F)	Viande brune de volaille.

- Veuillez TOUJOURS utiliser des poignées afin de prévenir les brûlures lorsque vous manipulez des ustensiles qui entrent en contact avec les aliments chauds. Une quantité suffisante de chaleur provenant des aliments peut être transférée à travers les ustensiles et causer des brûlures cutanées.
- Évitez les brûlures causées par la vapeur en dirigeant

## À PROPOS DES USTENSILES ET DES MATÉRIAUX POUR COUVRIR OU ENVELOPPER

Il n'est pas nécessaire de vous procurer une toute nouvelle batterie de cuisine. De nombreux articles de cuisson que vous possédez déjà dans votre cuisine peuvent être utilisés avec succès dans votre nouveau four. Le tableau ci-dessous vous aidera à choisir les ustensiles et les couverts que vous devriez utiliser dans chaque mode.

USTENSILES ET MATÉRIAUX POUR COUVRIR OU ENVELOPPER	MICRO-ONDES UNIQUEMENT	CONVECTION BAKE, ROAST, GRILL	SPEED ROAST SPEED BAKE
Papier d'aluminium	NON	OUI. Pour protéger	NON
Contenants en aluminium	NON	OUI. Griller sans couvercle	NON
Plat brunisseur	NON	NON	NON
Vitrocéramique (Pyroceram®)	OUI. Excellent	OUI. Excellent	OUI. Excellent
Verre, résistant à la chaleur	OUI. Excellent	OUI. Excellent	OUI. Excellent
Verre, non résistant à la chaleur	NON	NON	NON
Couvercles, verre	OUI	OUI. Griller sans couvercle	OUI

la vapeur à l'écart du visage et des mains. Soulevez lentement le bord le plus éloigné du matériau qui couvre le plat et ouvrez avec précaution le sac pour cuisson au four ou du maïs soufflé à l'écart du visage.

- Veuillez vous tenir près du four lorsqu'il fonctionne et vérifiez fréquemment la progression de la cuisson afin d'éliminer le risque que les aliments soient trop cuits.
- N'utilisez JAMAIS le four pour ranger des livres de recettes ou tout autre article.
- Choisissez, conservez et manipulez les aliments avec soin afin de préserver leur qualité et diminuer le risque de propagation de bactéries d'origine alimentaire.
- Gardez le couvercle du guide d'ondes propre. Les résidus d'aliments peuvent provoquer la formation d'arcs ou un incendie.
- Soyez prudent lorsque vous enlevez des articles du four de manière à ce que l'ustensile, vos vêtements ou les accessoires ne touchent pas aux loquets de sécurité de la porte.

# Ce que vous devez savoir

USTENSILES ET MATÉRIAUX POUR COUVRIR OU ENVELOPPER	MICRO-ONDES UNIQUEMENT	CONVECTION BAKE, ROAST, GRILL	SPEED ROAST SPEED BAKE
Couvercles, métal	NON	OUI. Griller sans couvercle	NON
Casseroles métal	NON	OUI	NON. Un ustensile de silicone est suggéré.
Divers, métal : assiettes avec bordure, vis, bandes, poignées. Les attaches de fil métallique	NON	NON	NON
Sacs pour cuisson au four	OUI. Conviennent aux grosses pièces de viande ou les aliments qui nécessitent d'être attendris. N'utilisez PAS d'attaches de fil métallique.	OUI. Griller sans couvercle	OUI. N'utilisez PAS d'attaches de fil métallique.
Assiettes en papier	OUI. Pour réchauffer.	NON	NON
Essuie-tout	OUI. Pour couvrir pour réchauffer et la cuisson. N'utilisez pas d'essuie-tout recyclé pouvant contenir des copeaux métalliques.	NON	NON
Papier, allant au four	OUI	OUI. Pour les températures allant jusqu'à 400°F (204°C). N'utilisez pas pour griller.	OUI. Pour les températures allant jusqu'à 400°F (204°C).
Contenants de plastique allant au micro-ondes	OUI. Utilisez pour réchauffer et décongeler Certains plastics allant au micro-ondes ne sont pas convenables pour la cuisson d'aliments à haute teneur en gras et en sucre. Veuillez suivre les directives du fabricant.	NON	NON
Plastique, Thermoset®	OUI	OUI. Est résistant à la chaleur allant jusqu'à 425°F (218°C). N'utilisez pas pour griller.	OUI
Pellicule de plastique	OUI. Utilisez des marques spécialement conçues pour l'utilisation au micro-ondes. NE laissez PAS la pellicule entrer en contact avec les aliments. Ventilez pour que la vapeur puisse s'échapper.	NON	NON
Poterie, grès de cérame	OUI. Vérifiez les recommandations du fabricant afin de vous assurer d'une utilisation sécuritaire au micro-ondes.	OUI	OUI. Doit aller au micro-ondes ET au four.

# Ce que vous devez savoir

USTENSILES ET MATÉRIAUX POUR COUVRIR OU ENVELOPPER	MICRO-ONDES UNIQUEMENT	CONVECTION BAKE, ROAST, GRILL	SPEED ROAST SPEED BAKE
Mousse de polystyrène	OUI. Pour réchauffer.	NON	NON
Papier ciré	OUI. Excellent couvercle pour la cuisson et pour réchauffer.	NON	NON
Osier, bois, paille	OUI. Peut être utilisé pour de courtes périodes. N'utilisez pas avec des aliments à haute teneur en sucre et en gras. Cela pourrait carboniser.	NON	NON

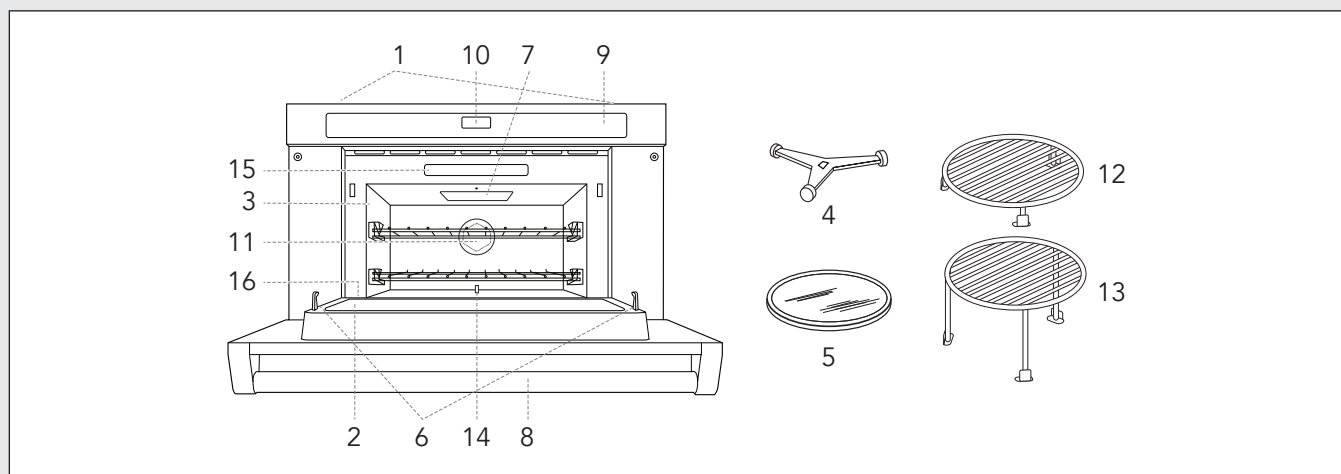
**ACCESSOIRES** : Il existe de nombreux accessoires pour le four à micro-ondes offerts sur le marché. Évaluez-les minutieusement avant d'acheter de sorte qu'ils correspondent à vos besoins. Lorsque vous sélectionnez des accessoires pour le micro-ondes, assurez-vous qu'ils contiennent la marque indiquant qu'ils vont au micro-ondes et qu'ils ont été testés. Un thermomètre allant au four à micro-ondes vous aidera à déterminer le degré de cuisson et assurer que les aliments ont été cuits à la bonne température lorsque vous utilisez la cuisson au micro-ondes uniquement. Viking Range, LLC n'est pas responsable de tout dommage causé au four lorsque vous utilisez des accessoires.

## À PROPOS DES ALIMENTS

ALIMENT	À FAIRE	NE PAS FAIRE
Œufs, saucisses, noix, graines, fruits et légumes	<ul style="list-style-type: none"> <li>Percez les jaunes d'œufs avant la cuisson afin d'empêcher qu'ils « éclatent ».</li> <li>Percez la peau des pommes de terre, des pommes, des courges, des saucisses et saucisses à hot dogs pour permettre à la vapeur de s'échapper.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuire les œufs dans leur coquille.</li> <li>Réchauffer les œufs entiers.</li> <li>Faire sécher des noix ou des grains dans leurs écales.</li> </ul>
Maïs soufflé	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilisez le maïs soufflé dans les sacs spécialisés pour la cuisson au four.</li> <li>Écoutez pendant que le maïs éclate pour un ralentissement de l'éclatement à 1 ou 2 secondes ou utilisez la touche POPCORN.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Faire éclater le maïs soufflé dans un sac en papier brun ordinaire ou des bols en verre.</li> <li>Dépasser la durée maximum indiquée sur l'emballage de maïs soufflé.</li> </ul>
Aliments pour bébé	<ul style="list-style-type: none"> <li>Transférez les aliments pour bébé dans une petite assiette et réchauffez avec précaution, en remuant fréquemment. Vérifiez la température avant de servir.</li> <li>Mettez les tétines sur les bouteilles après avoir réchauffé et agitez vigoureusement. Faites le test du « poignet » avant de nourrir votre bébé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réchauffer les bouteilles jetables.</li> <li>Réchauffer les bouteilles avec les tétines.</li> <li>Réchauffer les aliments pour bébé dans leur pot original.</li> </ul>
En général	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cut baked goods with filling after heating to release steam and avoid burns.</li> <li>Stir liquids briskly before, during and after heating to avoid "eruption".</li> <li>Use deep bowl, when cooking liquids or cereals, to prevent boilovers.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réchauffer ou faire cuire des aliments dans des pots en verre ou des contenants hermétiques fermés.</li> <li>La chaleur peut dans le micro-ondes car les bactéries nocives ne peuvent pas être détruites.</li> <li>Faire de la friture.</li> <li>Sécher du bois, des courges, des herbes ou du papier humide.</li> </ul>

# Noms des pièces

## PIÈCES DU FOUR À MICRO-ONDES



- 1 Ouvertures de ventilation (côté arrière)
- 2 Porte de four avec la fenêtre transparente
- 3 Lampe du four  
Elle s'allumera lorsque la porte est ouverte ou lorsque le four est en fonction.
- 4 Support du plateau tournant
- 5 Plateau tournant amovible  
Le plateau tournant tournera dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire.
- 6 Loquets de sécurité de la porte  
Le four ne fonctionnera pas à moins que la porte soit correctement fermée.
- 7 Couvercle du guide d'ondes : NE PAS ENLEVER.
- 8 Poignée
- 9 Panneau de commande en verre
- 10 Affichage numérique lumineux
- 11 Ouverture d'aération à convection
- 12 Grille inférieure amovible (Grille pour griller)
- 13 Grille supérieure amovible (Grille de cuisson)
- 14 Arbre du moteur du plateau tournant
- 15 Panneau de menu
- 16 Plaque signalétique

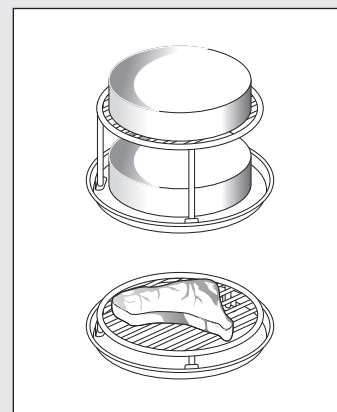
## ACCESSOIRES

Les accessoires suivants sont spécialement conçus pour être utilisés dans ce four uniquement en mode de cuisson à convection (cuisson, rôtissage ou grillage) ou cuisson rapide (cuisson ou rôtissage). N'UTILISEZ PAS POUR LA CUISSON AU MICRO-ONDES UNIQUEMENT Ne substituez avec des grilles de mêmes types pour celles-ci spécialement conçues.

**Grille de plateau tournant supérieur** - Consultez la page 21 pour connaître les instructions de l'utilisation appropriée de cette grille.

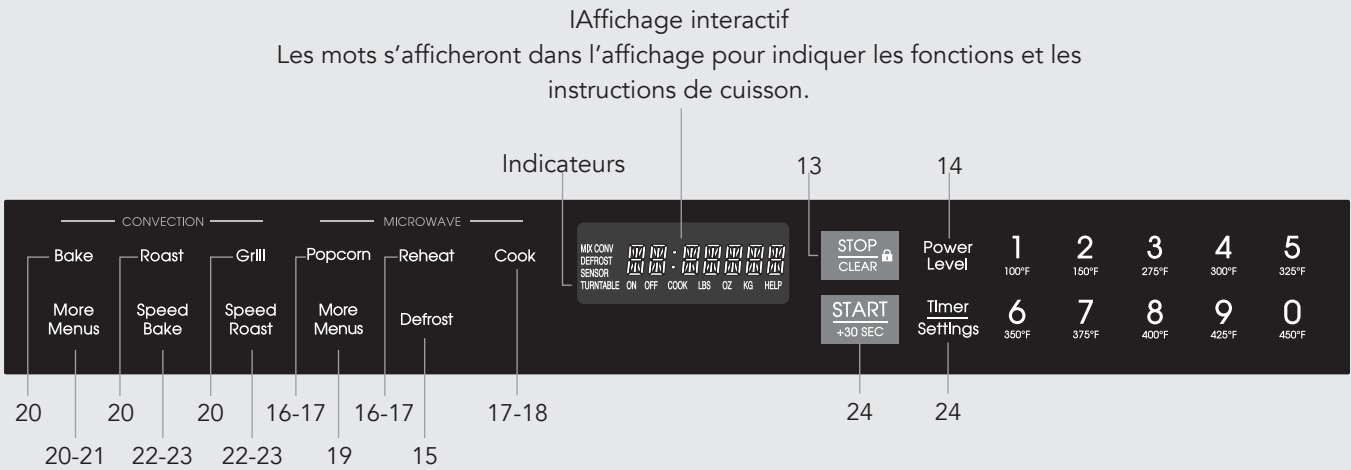
**Grille de plateau tournant inférieur** - Consultez la page 20 à 21 pour connaître les instructions de l'utilisation appropriée de cette grille.

**Grilles de four (2)** - Ces grilles sont utilisées pour la cuisson et le rôtissage et la cuisson à deux niveaux. Exemples : biscuits ou pizza.



# Noms des pièces

## PANNEAU DE COMMANDES



Le nombre à côté de l'illustration du panneau de commande indique les pages auxquelles vous pouvez vous référer pour la description des fonctions et l'information d'utilisation.

## PANNEAU DE MENU

COOK		DEFROST	MICROWAVE MORE MENUS		CONVECTION MORE MENUS			
					BAKE	ROAST	GRILL	
1 Baked Potatoes	6 Quick Fresh Vegetables	1 Ground Meat	Melt	1 Butter	7 Beverage Reheat	1 Biscuit	7 Whole Chicken	10 Beef Hamburgers
2 Sweet Potatoes	7 Long Fresh Vegetables	2 Steaks/Chops		2 Chocolate	8 Hot Water	2 Cookies Packaged	8 Pork Tenderloin	11 Turkey Burgers
3 Fish/Seafood	8 Frozen Vegetables	3 Boneless Poultry	Soften	3 Ice Cream	9 Hot Cereal	3 Bundt Cake	9 Turkey Breast	12 Drumsticks
4 Brown Rice	9 Ground Meat	4 Bone-in Poultry		4 Cream Cheese		4 Pizza - Thin/Classic/Rising		13 Chicken Breast Boneless
5 White Rice	10 Frozen Entrée	5 Roast	Warm	5 Syrup		5 Breaded Shrimp		14 Fish Fillet
		6 Casserole and Soup		6 Dessert Topping		6 Breaded Chicken Tenders		15 Veggie Burger

# Avant d'utiliser

- Avant d'utiliser votre nouveau four, veuillez vous assurer de lire et de comprendre ce manuel d'utilisation et d'entretien en entier.
- Avant que votre four soit prêt à être utilisé, veuillez suivre ces procédures :
  1. Branchez le four. Fermez la porte. L'affichage du four affichera WELCOME TOUCH CLEAR.
  2. Appuyer la touche STOP/CLEAR. : apparaîtra.
  3. Réglage de l'horloge

## POUR LE RÉGLAGE DE L'HORLOGE

1. Appuyez sur la touche TIMER/SETTINGS deux fois.
2. Entrez l'heure appropriée en appuyant sur les chiffres l'un après l'autre. Appuyez sur la touche START/+30 SEC.

Cette horloge est au format 12 heures. Si vous tentez de saisir une heure erronée, ERROR apparaîtra à l'écran. Appuyez sur la touche STOP/CLEAR et saisissez l'heure à nouveau.

- Si l'alimentation électrique de votre four est interrompue, l'écran affichera WELCOME TOUCH CLEAR de façon intermittente une fois que l'alimentation électrique sera rétablie. Si cela se produit durant la cuisson, le programme sera effacé. L'heure actuelle sera également effacée. Appuyez simplement sur la touche STOP/CLEAR et saisissez l'heure actuelle à nouveau.

## STOP/CLEAR

Appuyez sur la touche STOP/CLEAR pour :

1. Effacer si vous avez fait une erreur durant la programmation.
2. Annuler la minuterie.
3. Arrêter le four temporairement pendant la cuisson.
4. Rétablir l'heure actuelle à l'écran.
5. Annuler une programmation au cours de la cuisson, appuyer deux fois.

# Manuel d'utilisation

## CUISSON MINUTÉE

Votre four peut être programmé pour une période allant jusqu'à 99 minutes et 99 secondes (99.99). Veuillez toujours saisir les secondes après les minutes, même si elles affichent toutes deux des zéros.

- Supposons que vous souhaitiez utiliser la fonction de cuisson pendant 5 minutes avec une intensité de 100 %.
1. Saisissez la durée de cuisson en appuyant sur les touches **5****0****0** du clavier numérique.
  2. Appuyez sur la touche **START/+30 SEC.**

## POUR RÉGLER LE NIVEAU D'INTENSITÉ

Il y a onze niveaux d'intensité pré-réglés.

L'utilisation des niveaux d'intensité plus faibles augmentera la durée de cuisson, ce qui est recommandé pour les aliments comme le fromage, le lait et la cuisson lente des viandes. Consultez un livre de recettes ou des recettes pour connaître les recommandations spécifiques.

APPUYEZ SUR LA TOUCHE POWER LEVEL UNE FOIS, PUIS APPUYEZ SUR	POURCENTAGE APPROXIMATIF DE L'INTENSITÉ	MOTS COMMUNS POUR LES NIVEAUX D'INTENSITÉ
POWER LEVEL	100 %	Élevé
9	90 %	
8	80 %	
7	70 %	Moyen élevé
6	60 %	
5	50 %	Moyen
4	40 %	
3	30 %	Moyen doux/ décongélation
2	20 %	
1	10 %	Faible
0	0 %	

- Supposons que vous souhaitiez utiliser la fonction de décongélation pendant 5 minutes avec une intensité de 30 %.
1. Saisissez la durée de décongélation en appuyant sur les touches **5****0****0** du clavier numérique.
  2. Appuyez sur la touche **POWER LEVEL** et sur le chiffre **3**.
  3. Appuyez sur la touche **START/+30 SEC.**

Vous pouvez programmer jusqu'à 4 séquences de cuisson automatique. Suivez les directives à la page 24. Prenez note que le niveau d'intensité doit être entré en premier lorsque vous programmez plusieurs séquences.

## DÉCONGÉLATION EN MODE MANUEL

Si les aliments que vous souhaitez décongeler des aliments qui ne figurent pas dans le **TABLEAU DE DÉCONGÉLATION** ou si la quantité est supérieure ou inférieure à celle indiquée dans la colonne **QUANTITÉ** dans le **TABLEAU DE DÉCONGÉLATION**, vous devrez faire la décongélation en mode manuel.

Vous pouvez décongeler n'importe quel aliment congelé, soit cru ou cuit auparavant, en utilisant le **POWER LEVEL 3**. Veuillez suivre intégralement la procédure en trois étapes indiquées sous la rubrique **POUR RÉGLER LE NIVEAU D'INTENSITÉ**. Évaluez le temps de décongélation approximatif et appuyez sur **3** pour 30 % lorsque vous sélectionnez le niveau d'intensité.

En règle générale, pour des aliments congelés crus ou cuits auparavant, il faut compter environ 5 minutes par livre. Par exemple, décongeler 1 livre de sauce à spaghetti pendant 5 minutes.

Veuillez toujours arrêter le four de temps à autre pour retirer ou séparer les portions qui sont décongelées. Si l'aliment n'est pas décongelé à la fin de la durée estimée pour la décongélation, programmez le four par incréments d'une minute au **POWER LEVEL** de 3 jusqu'à ce qu'il soit complètement décongelé.

Lorsque vous utilisez des contenants en plastique du congélateur, décongelez suffisamment pour pouvoir retirer le contenant en plastique et mettre les aliments dans un plat allant au four à micro-ondes.

# Fonctions du micro-ondes

## DEFROST

DEFROST permet de décongeler automatiquement les aliments affichés dans le TABLEAU DE DEFROST.

- Supposons que vous souhaitez utiliser la fonction de décongélation pour 900 g (2 lb) de steak :

1. Appuyez sur la touche DEFROST une fois.
2. Sélectionnez l'aliment désiré en appuyant sur le chiffre associé sur le pavé numérique à partir de la sélection sur l'étiquette de menu. Ex. Appuyez sur **1** pour de la viande hachée.
3. Saisissez le poids en appuyant sur les touches **2****0** du clavier numérique.
4. Appuyez sur la touche START/+30 SEC.  
Le four s'arrêtera et les directives s'afficheront. Suivez le message affiché.

5. Après la première phase, ouvrez la porte. Tournez le steak. Fermez la porte. Appuyez sur la touche START/+30 SEC.
6. Après la deuxième phase, ouvrez la porte. Tournez le steak. Fermez la porte. Appuyez sur la touche START/+30 SEC.
7. Dès que le cycle de décongélation est terminé, couvrez et laissez reposer tel qu'indiqué au tableau ci-dessous.

### Remarque :

- Si vous tentez de saisir une quantité supérieure ou inférieure à celle permise indiquée dans le tableau, un message d'erreur apparaîtra à l'écran.
- Pour décongeler d'autres aliments ou une quantité supérieure ou inférieure à celle indiquée dans le TABLEAU DE DEFROST, veuillez consulter la DÉCONGÉLATION EN MODE MANUEL à la page 14.

## TABLEAU DE DEFROST

ALIMENT	QUANTITÉ	PROCÉDURE
1. Viande hachée	0,22 - 0,9 kg (0,5 - 2,0 lb)	Enlevez tous les morceaux décongelés après chaque phase. Laissez reposer, recouvert, pendant 5 à 10 minutes.
2. Biftecks/ côtelettes	0,22 - 1,36 kg (0,5 - 3,0 lb)	Après chaque phase du cycle de décongélation, redispensez les morceaux et enlevez la viande ou le poisson qui est presque décongelé. Laissez reposer, recouvert, pendant 10 à 20 minutes.
3. Volaille sans os	0,22 - 0,9 kg (0,5 - 2,0 lb)	Utilisez des poitrines de poulet ou de dinde désossées. Après chaque phase, si des morceaux sont décongelés ou chauds, repositionnez-les ou enlevez-les. Laissez reposer, couvert, pendant 10 à 20 minutes.
4. Volaille avec os	0,22 - 1,36 kg (0,5 - 3,0 lb)	Remplacez les morceaux avec des parties plus charnues vers l'extérieur du plat en verre ou de la grille allant au micro-ondes. Après chaque phase, si des morceaux sont décongelés ou chauds, repositionnez-les ou enlevez-les. Laissez reposer, couvert, pendant 10 à 20 minutes.
5. Rôti	0,9 - 1,8 kg (2,0 - 4,0 lb)	Commencez la décongélation en plaçant le côté gras vers le bas. Après chaque phase, tournez le rôti. Laissez reposer, couvert, pendant 30 à 60 minutes.
6. Plats cuisinés ou soupe	250 à 1500 ml (1 - 6 tasses)	Après avoir entendu un signal sonore, remuez si possible. À la fin, bien remuez et laissez reposer, couvert, pendant 5 à 10 minutes.

### Remarque :

Vérifiez les aliments lorsque le four émet un avertissement. Une fois la dernière phase terminée, de petites parties peuvent encore être gelées. Laissez reposer pour poursuivre la décongélation. Ne décongelez pas jusqu'à ce que tous les cristaux de glace soient fondus.

# Fonctions du micro-ondes

## CUISSON PAR CAPTEUR

Le capteur se compose d'un appareil semi-conducteur qui permet de détecter la vapeur (l'humidité) dégagée par les aliments alors qu'ils chauffent. Le capteur ajuste les durées de cuisson et le niveau d'intensité selon les aliments et les différentes quantités.

### UTILISATION DES RÉGLAGES DU CAPTEUR :

1. Une fois que le four est branché, attendez 2 minutes avant d'utiliser tout réglage de capteur.
2. Veuillez vous assurer que l'extérieur du contenant pour cuisson et que l'intérieur du four sont secs. Essuyez toute trace d'humidité à l'aide d'un chiffon sec ou d'une serviette de papier.
3. Les fonctions REHEAT et POPCORN peuvent être utilisées uniquement 1 minute après la cuisson, l'ouverture et la fermeture de la porte ou après avoir appuyé sur la touche STOP/CLEAR.
4. Durant la première phase de cuisson au capteur, le nom de l'aliment apparaîtra à l'écran. N'ouvrez pas la porte du four ou n'appuyez pas sur la touche STOP/CLEAR durant cette phase du cycle. La mesure de la quantité de vapeur sera interrompue. Si cela se produit, un message d'erreur apparaîtra. Pour poursuivre la cuisson, appuyez sur la touche STOP/CLEAR et sélectionnez le temps de cuisson et l'intensité variable.

Lorsque le capteur détecte la vapeur qui se dégage des aliments, le reste de la durée de cuisson s'affichera. Vous pouvez ouvrir la porte du four dès que la durée restante apparaît à l'écran. Si vous le souhaitez, vous pouvez à ce moment-là remuer ou assaisonner les aliments.

5. Vérifiez la température des aliments une fois la cuisson terminée. Si un temps de cuisson additionnel est nécessaire, continuez le temps de cuisson et à intensité variable.
6. Si le capteur ne détecte pas la vapeur correctement lorsque le maïs soufflé éclate, le four s'éteindra et l'heure de la journée s'affichera. À l'exception du maïs soufflé, si le capteur ne détecte pas correctement la vapeur qui se dégage lors de la cuisson des autres aliments, l'image apparaîtra à l'écran, et le four à micro-ondes s'éteindra.
7. Chaque aliment dispose de conseils de cuisson. Veuillez appuyer sur la touche TIMER/ SETTINGS lorsque le voyant HELP est allumé à l'écran.

### SÉLECTION DES ALIMENTS :

1. Le capteur fonctionne avec les aliments à température normale de conservation. Par exemple, les aliments pour réchauffer une assiette qui est à la température du réfrigérateur et du maïs soufflé à la température ambiante.
2. Les aliments ayant un poids inférieur à 85 g (3 onces) doivent être réchauffés avec le temps et l'intensité variable.

### COUVRIRE LES ALIMENTS :

Pour de meilleurs résultats, certains aliments nécessitent d'être couverts. Utilisez le matériau de couverture recommandé dans le tableau pour ces aliments.

1. Couvercle de casserole.
2. Pellicule plastique : Utilisez une pellicule plastique recommandée pour la cuisson au four à micro-ondes. Couvrez légèrement le plat; laissez un espace d'environ 13 mm (1/2 po) afin de permettre à la vapeur de s'échapper. La pellicule plastique ne doit pas toucher les aliments.
3. Papier ciré : Couvrez complètement le plat; en pliant le surplus de papier sous le plat pour qu'il reste bien en place. Si le plat est plus large que le papier, superposez deux morceaux sur au moins un pouce pour couvrir.

Soyez prudents lorsque vous retirez tout matériel couvrant le plat afin de permettre à la vapeur de s'échapper en direction opposée de vous.

## REHEAT

Vous pouvez réchauffer plusieurs aliments à l'aide d'une seule touche. Vous n'avez pas besoin de calculer le temps ou le niveau d'intensité pour réchauffer.

- Supposons que vous voulez réchauffer un chili préparé : Appuyez sur la touche REHEAT.

Lorsque le capteur détecte la vapeur qui se dégage des aliments, le reste du temps pour réchauffer s'affichera.

## POPCORN

- Supposons que vous désirez faire éclater un sac de maïs soufflé de 99 g (3,5 oz) :

Appuyez sur la touche POPCORN une fois, puis sur la touche START/+30 SEC.

Ce réglage de capteur fonctionne bien avec la plupart des marques de maïs soufflé pour le micro-ondes. Faites éclater un seul sac à la fois. Dépliez le sac et placez-le dans le four selon les directives.


# Fonctions du micro-ondes

## TABLEAU DU CAPTEUR

ALIMENT	QUANTITÉ	PROCÉDURE
Popcorn (Maïs soufflé)	1 seul sac à la fois.	Utilisez uniquement du maïs soufflé emballé pour une utilisation au micro-ondes. Essayez plusieurs marques pour savoir celle que vous préférez. N'essayez pas de faire éclater les grains non éclatés.
	Sac de 80 à 99 g (2,85 - 3,5 oz) (taille régulière)	Appuyez sur la touche POPCORN une fois, puis sur la touche START/+30 SEC. Ce réglage fonctionne bien avec la plupart des sacs de maïs soufflé 85 à 99 g (3,0 à 3,5 oz) pour le micro-ondes.
	Sac 34 à 99 g (1,2 - 1,75 oz) (taille collation)	Appuyez sur la touche POPCORN deux fois, puis sur la touche START/+30 SEC.
Reheat (Réchauffer) Les restes de table comme le riz, les pommes de terre, les ragoûts	0,11 - 1,0 kg (0,25 - 2,25 lb)	Placez dans le plat ou la casserole une quantité un peu plus importante que la quantité à réchauffer. Égalisez, si possible Recouvrez avec un couvercle, une pellicule plastique ou du papier ciré. Utilisez des couvercles comme une pellicule plastique ou des couvercles avec les quantités plus importantes d'aliments plus denses comme les ragoûts. Après le réchauffage, remuez bien, si possible. Les aliments doivent être très chauds. Si ce n'est pas le cas, continuez le temps de cuisson et à intensité variable. Après avoir remué, couvrez à nouveau et laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.
Les soupes	1 - 4 tasses	Après le réchauffage, remuez bien, si possible. Les aliments doivent être très chauds. Si ce n'est pas le cas, continuez le temps de cuisson et à intensité variable. Après avoir remué, couvrez à nouveau et laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.
Les entrées et les légumes en conserve	113 g - 1 kg (4 - 36 oz)	Après le réchauffage, remuez bien, si possible. Les aliments doivent être très chauds. Si ce n'est pas le cas, continuez le temps de cuisson et à intensité variable. Après avoir remué, couvrez à nouveau et laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.

## COOK

- Disons que vous souhaitez faire cuire une pomme de terre au four :

1. Appuyez sur la touche COOK.
2. Sélectionnez le réglage désiré du capteur. Ex. : appuyez sur le  du panneau de commande pour cuire des pommes de terre au four.
3. Appuyez sur la touche START/+30 SEC. Lorsque le capteur détecte la vapeur qui se dégage des aliments, le reste de la durée de cuisson s'affichera.

## TABLEAU DE COOK

ALIMENT	QUANTITÉ	PROCÉDURE
1. Baked Potatoes (Pommes de terre au four)	1 - 6 moy.	Percez. Mettez sur le plateau tournant avec une serviette en papier par-dessus. Une fois la cuisson terminée, retirez du four, couvrez avec du papier d'aluminium et laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.
2. Sweet Potatoes (Patates douces)	1 - 6 moy.	
3. Fish/Seafood (Poissons/fruits de mer)	0,23 - 0,90 kg (0,50 - 2,0 lb)	Disposez en cercle autour d'un plat en verre peu profond (roulez les filets avec bords en dessous). Couvrez d'une pellicule plastique trouée. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer, en couvrant, pendant 3 minutes.

# Fonctions du micro-ondes

## TABLEAU DE COOK

ALIMENT	QUANTITÉ	PROCÉDURE																					
4. Brown rice (Riz brun) 5. White rice (Riz blanc)	0,5 - 4,0 tasses	Mettez le riz dans une cocotte profonde et ajoutez une quantité double d'eau. Couvrez à l'aide d'un couvercle ou d'une pellicule plastique. Une fois la cuisson terminée, remuez, couvrez et laissez reposer pendant 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que le liquide soit complètement absorbé.																					
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Riz</th> <th>Eau</th> <th>Taille de la casserole</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>125 ml (1/2 tasse)</td> <td>250 ml (1 tasse)</td> <td>852 ml (1,5 pte)</td> </tr> <tr> <td>250 ml (1 tasse)</td> <td>500 ml (2 tasses)</td> <td>1136 ml (2 pte)</td> </tr> <tr> <td>375 ml (1,5 tasse)</td> <td>775 ml (3 tasses)</td> <td>1420 ou 1705 ml (2,5 ou 3 pte)</td> </tr> <tr> <td>500 ml (2 tasses)</td> <td>1000 ml (4 tasses)</td> <td>1705 ml (3 pte) et plus</td> </tr> <tr> <td>750 ml (3 tasses)</td> <td>1500 ml (6 tasses)</td> <td>1705 ml (3 pte) et plus</td> </tr> <tr> <td>1000 ml (4 tasses)</td> <td>2000 ml (8 tasses)</td> <td>1705 ml (3 pte) et plus</td> </tr> </tbody> </table>	Riz	Eau	Taille de la casserole	125 ml (1/2 tasse)	250 ml (1 tasse)	852 ml (1,5 pte)	250 ml (1 tasse)	500 ml (2 tasses)	1136 ml (2 pte)	375 ml (1,5 tasse)	775 ml (3 tasses)	1420 ou 1705 ml (2,5 ou 3 pte)	500 ml (2 tasses)	1000 ml (4 tasses)	1705 ml (3 pte) et plus	750 ml (3 tasses)	1500 ml (6 tasses)	1705 ml (3 pte) et plus	1000 ml (4 tasses)	2000 ml (8 tasses)	1705 ml (3 pte) et plus
Riz	Eau	Taille de la casserole																					
125 ml (1/2 tasse)	250 ml (1 tasse)	852 ml (1,5 pte)																					
250 ml (1 tasse)	500 ml (2 tasses)	1136 ml (2 pte)																					
375 ml (1,5 tasse)	775 ml (3 tasses)	1420 ou 1705 ml (2,5 ou 3 pte)																					
500 ml (2 tasses)	1000 ml (4 tasses)	1705 ml (3 pte) et plus																					
750 ml (3 tasses)	1500 ml (6 tasses)	1705 ml (3 pte) et plus																					
1000 ml (4 tasses)	2000 ml (8 tasses)	1705 ml (3 pte) et plus																					
6. Quick Fresh Vegetables (Légumes frais à cuisson rapide)		Lavez et déposez dans la cocotte. N'ajoutez pas d'eau si les légumes viennent d'être lavés. Couvrez avec un couvercle pour obtenir des légumes tendres. Utilisez une pellicule plastique pour obtenir des légumes tendres et croustillants. Mélangez avant de laisser reposer, si possible. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer, couvert, pendant 2 à 5 minutes.																					
Brocoli	0,11-1,36 kg (0,25-3,0 lb)																						
Choux de Bruxelles	0,11-1,36 kg (0,25-3,0 lb)																						
Chou	0,11-1,36 kg (0,25-3,0 lb)																						
Chou-fleur (fleurettes)	0,11-1,36 kg (0,25-3,0 lb)																						
Chou-fleur (entier)	1 moy.																						
Épinard	0,11-0,45 kg (0,25-1,0 lb)																						
Zucchini	0,11-1,36 kg (0,25-3,0 lb)																						
Pommes cuites	2 - 4 moy.																						
7. Long Fresh vegetables (Légumes frais longs)		Mettez dans une cocotte. Ajoutez 15 à 60 ml (1 à 4 c. à table) d'eau. Couvrez avec un couvercle pour obtenir des légumes tendres. Utilisez une pellicule plastique pour obtenir des légumes tendres et croustillants. Mélangez avant de laisser reposer, si possible. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer, couvert, pendant 2 à 5 minutes.																					
Carottes, en tranche	0,11-0,9 kg (0,25-2,0 lb)																						
Épis de maïs	2-4 mcx																						
Haricots verts	0,11-0,9 kg (0,25-2,0 lb)																						
Courge d'hiver :																							
en dés	0,11-0,9 kg (0,25-2,0 lb)																						
en moitié	1-2																						
8. Légumes congelés	0,11-0,9 kg (0,25-2,0 lb)	Couvrez à l'aide d'un couvercle ou d'une pellicule plastique. Après la cuisson, mélangez et laissez reposer 3 minutes, couvert.																					
9. Viande hachée	0,11-0,9 kg (0,25-2,0 lb)	Utilisez ce réglage pour faire cuire du bœuf ou de la dinde hachés en boulettes ou dans une cocotte pour être ajoutés à d'autres ingrédients. Mettez les boulettes sur une grille allant au four à micro-ondes et couvrir de papier ciré. Placez la viande hachée dans une cocotte et couvrez avec du papier ciré ou de la pellicule plastique. Lorsque le four à micro-ondes s'arrête, retournez les boulettes ou remuez la viande dans la cocotte pour défaire les gros morceaux. Couvrez à nouveau et appuyez sur la touche START/+30 SEC. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer, couvert, pendant 2 à 3 minutes.																					
10. Plats surgelés	0,22-1,36 kg (0,5-3,0 lb)	Utilisez pour des aliments surgelés prêts à servir. Il vous donnera des résultats satisfaisants pour la plupart des marques. Retirez l'emballage extérieur et suivez le mode de préparation indiqué sur l'emballage pour savoir comment couvrir. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer, couvert, pendant 1 à 3 minutes.																					

# Fonctions du micro-ondes

## MORE MENUS

### MELT/SOFTEN/WARM (FONDRE/RAMOLLIR/RÉCHAUFFER)

Ces fonctions calculent automatiquement la durée de cuisson et le niveau d'intensité appropriés pour fondre, ramollir et réchauffer les aliments indiqués dans le tableau ci-dessous.

1. Appuyez sur la touche MORE MENUS une fois.
2. Reportez-vous au panneau de menu. Sélectionnez l'aliment souhaité à partir du clavier numérique. Ex : Appuyez sur la touche **2** pour le chocolat.

3. Appuyez plusieurs fois sur la même touche du clavier numérique pour sélectionner la quantité.

Ex : Appuyez sur la touche **2** deux fois de plus pour 1 carré.

4. Appuyez sur la touche START/+30 SEC.

#### Remarque :

- Pour faire fondre, ramollir ou réchauffer d'autres aliments au-dessus ou en dessous de la quantité permis dans le TABLEAU DES MELT/SOFTEN/WARM, utilisez le manuel d'utilisation.

### TABLEAU DES MELT/SOFTEN/WARM

ALIMENT	QUANTITÉ	PROCÉDURE
<b>Melt (Fondre)</b>		
1. Butter (Beurre)	30 ml (2 c. à table)	Utilisez une tasse à mesurer Pyrex. Couvrez d'une pellicule plastique. Après avoir appuyé sur la touche MORE MENUS, appuyez sur la touche <b>1</b> deux fois pour 30 ml (2 c. à table).
	125 ml (1/2 tasse)	Après avoir appuyé sur la touche MORE MENUS, appuyez sur la touche <b>1</b> trois fois pour 125 ml (1/2 tasse).
2. Chocolate	250 ml (1 tasse) de pépites 1 carré	Après avoir appuyé sur la touche MORE MENUS, appuyez sur la touche <b>2</b> deux fois pour 250 ml (1 tasse) de pépites. Après avoir appuyé sur la touche MORE MENUS, appuyez sur la touche <b>2</b> trois fois pour 1 carré.
<b>Soften (Ramollir)</b>		
3. Ice Cream (Crème glacée)	473 ml (1 pte)	NE COUVREZ PAS. Après avoir appuyé sur la touche MORE MENUS, appuyez sur la touche <b>3</b> deux fois pour 568 ml (1 pte).
	852 ml (1,5 pte)	Après avoir appuyé sur la touche MORE MENUS, appuyez sur la touche <b>3</b> trois fois pour 852 ml (1,5 pte).
4. Cream Cheese (Fromage à la crème)	85 g (3 oz)	Après avoir appuyé sur la touche MORE MENUS, appuyez sur la touche <b>4</b> deux fois pour 85 g (3 oz).
	227 g (8 oz)	Après avoir appuyé sur la touche MORE MENUS, appuyez sur la touche <b>4</b> trois fois pour 227 g (8 oz).
<b>Warm (Réchauffer)</b>		
5. Syrup (Sirop)	60 ml (1/4 tasse)	Utilisez une tasse à mesurer Pyrex. NE COUVREZ PAS. Après avoir appuyé sur la touche MORE MENUS, appuyez sur la touche <b>5</b> deux fois pour 60 ml (1/4 tasse).
	125 ml (1/2 tasse)	Après avoir appuyé sur la touche MORE MENUS, appuyez sur la touche <b>5</b> trois fois pour 125 ml (1/2 tasse).
6. Dessert Toppings (Garnitures pour desserts)	60 ml (1/4 tasse)	Après avoir appuyé sur la touche MORE MENUS, appuyez sur la touche <b>6</b> deux fois pour 60 ml (1/4 tasse).
	125 ml (1/2 tasse)	Après avoir appuyé sur la touche MORE MENUS, appuyez sur la touche <b>6</b> trois fois pour 125 ml (1/2 tasse).
7. Beverage Reheat (Réchauffer une boisson)	125 à 500 ml (0,5-2 tasses)	Cette fonction est idéale pour rétablir la température d'une boisson refroidie à une température plus agréable pour boire. Appuyez sur la touche <b>7</b> pour augmenter par incréments de 125 ml (1/2 tasse). Remuez après avoir réchauffé.

# Fonctions du micro-ondes

## TABLEAU DES MELT/SOFTEN/WARM

ALIMENT	QUANTITÉ	PROCÉDURE
8. Hot Water (Eau chaude)	250 à 1500 ml (1-6 tasses)	Utilisez cette fonction pour réchauffer de l'eau froide du robinet à une température se rapprochant du point d'ébullition pour préparer du café instantané ou du thé. Appuyez sur la touche <b>8</b> pour augmenter par incréments de 250 ml (1 tasse). Remuez les liquides rapidement avant et après les avoir réchauffés afin d'éviter les bouillonnements soudains.
9. Hot Cereal (Céréales chaudes)	1 à 6 portions	Utilisez des emballages individuels ou des céréales en vrac de votre variété préférée : gruau, son d'avoine, farine, etc. Suivez les directives de l'emballage pour connaître la quantité d'eau ou de lait approprié. Afin de prévenir les débordements bouillonnants, il est très important de choisir un grand contenant, car la cuisson des céréales au four à micro-ondes génère de gros bouillons. Appuyez sur la touche <b>9</b> pour augmenter par incréments d'une portion. Si le four s'arrête, remuez et appuyez sur la touche START/+30 SEC. Une fois la cuisson terminée, remuez et laissez reposer, couvert, pendant 2 minutes.

# Fonctions à convection

## BAKE

Pendant la cuisson à convection, l'air chaud circule à travers la cavité du four pour brunir et rendre croustillant les aliments rapidement et uniformément. Ce four peut être programmé pour dix températures de cuisson à convection différentes pour un temps allant jusqu'à 99 minutes, 99 secondes.

- Supposons que vous voulez faire une cuisson à 177°C (350°F) pendant 20 minutes :

1. Touchez la touche BAKE.
2. Sélectionnez la température en appuyant sur la touche numérique **6**.
3. Appuyez sur la touche START/+30 SEC pour préchauffer le four. Le four émet un son lorsqu'il atteint la température de préchauffage. Ouvrez la porte et insérez les aliments.
4. Entrez le temps de cuisson en appuyant sur les touches numériques **2 0 0 0 0**.
5. Appuyez sur la touche START/+30 SEC

## ROAST

CONVECTION ROAST permet de rôtir du poulet, de la dinde, de la poitrine de dinde ou du porc rôti.

- Supposons que vous vouliez rôtir à 400°F.
1. Appuyez sur la touche ROAST.
  2. Sélectionnez la température en appuyant sur la touche numérique **8** (400F).
  3. Appuyez sur la touche START/+30 SEC pour préchauffer le four. Le four émet un son lorsqu'il atteint la température de préchauffage. Ouvrez la porte et insérez les aliments.

## TABLEAU MORE MENUS

ALIMENT	QUANTITÉ	GRILLE	PROCÉDURE
1. Biscuit	6 à 12 de chaque	1 ou 2 grilles du four	Placez les grilles du four à l'intérieur du four et faites le préchauffage. Espacez uniformément les biscuits sur une plaque de cuisson et placez la grille du four à la position la plus basse lorsque le préchauffage est terminé. Si vous utilisez plus d'une grille de four, placez la deuxième plaque de cuisson à la position supérieure de la grille de four. Les biscuits sont cuits lorsque le dessus devient doré.
2. Biscuits emballés	10 - 12	1 ou 2 grilles du four	Idéal pour la pâte à biscuit réfrigérée. Préparez selon les directives sur l'emballage ou la recette et placez sur une grille de plateau tournant graissé et fariné. Les biscuits doivent avoir une épaisseur d'environ 8 mm (1/3 po) et 5 cm (2 po) de diamètre pour de meilleurs résultats. À la fin du préchauffage, placez la plaque dans le four. Laissez refroidir avant de servir.

4. Entrez le temps de cuisson en appuyant sur les touches numériques.

5. Appuyez sur la touche START/+30 SEC.

## GRILL

CONVECTION GRILL permet de griller des hamburgers, des morceaux de poulet, des steaks et des filets de poisson.

- Supposons que vous voulez griller 2 hamburgers :
1. Touchez la touche GRILL.
  2. Entrez le temps de cuisson.
  3. Appuyez sur la touche START/+30 SEC.

## MORE MENUS

Cette section du manuel d'utilisation contient les instructions de préparation de 15 aliments populaire en utilisant les fonctions CONVECTION BAKE, ROAST et GRILL.

Après avoir sélectionné la fonction désirée, suivez les directives indiquées à l'écran.

Pour des conseils pratiques, appuyez simplement sur la touche TIMER/SETTINGS toutes les fois que HELP s'affiche à l'écran.

Mise en garde : Le boîtier, la cavité, la porte, le plateau tournant, le support de plateau, les grilles et les plats du four deviendront chauds. Pour **EMPÊCHER LES BRÛLURES**, utilisez des gants de four épais lorsque vous enlevez les aliments ou le plateau tournant du four.

# Fonctions à convection

## TABLEAU MORE MENUS

ALIMENT	QUANTITÉ	GRILLE	PROCÉDURE
3. Gâteau bundt	1 gâteau	Grille inférieure du plateau tournant	Idéal pour les mélanges pour gâteau emballés ou votre propre recette. Placez la grille du plateau tournant inférieur dans le four pendant le préchauffage. Préparez selon les directives sur l'emballage ou la recette et placez dans des moules à cheminé graissés et farinés. Placez le moule dans le four sur la grille du plateau tournant inférieur. Laissez refroidir avant de mettre le glaçage et de servir.
4. Pizza Mince/classique/congelée	1 pizza congelée	Grille inférieure du plateau tournant	Placez la grille du plateau tournant inférieur dans le four pendant le préchauffage. Lorsque le préchauffage est terminé, placez 1 pizza congelée de 10 po directement au centre de la grille du plateau tournant inférieur. La pizza est cuite lorsque la croûte est dorée et que le fromage est fondu. Laissez reposer 5 minutes avant de servir.
5. Crevettes panées	1 à 16 morceaux	Grille de four, position inférieure	Espacez également les crevettes panées surgelées sur une plaque à pâtisserie. Placez la grille du four à la position inférieure après le préchauffage. Les crevettes sont cuites lorsqu'elles sont dorées. Laissez reposer 2 à 3 minutes avant de servir.
6. Filets de poitrine panés	2 à 6 morceaux	Grille de four, position inférieure	Espacez également les filets de poulet surgelés sur une plaque à pâtisserie. Placez la grille du four à la position inférieure après le préchauffage. Les filets de poulet sont cuits lorsqu'ils sont dorés. Laissez reposer 3 à 5 minutes avant de servir.
7. Poulet entier	1,2 kg-3,4 kg (2,5-7,5 lb)	Grille de four, position inférieure	Placez la grille du plateau tournant inférieur dans le four pendant le préchauffage. Assaisonnez le poulet au goût et placez la plaque de cuisson sur la grille inférieure du plateau tournant après le préchauffage. Après la cuisson, enlevez du four, couvrez avec un papier d'aluminium et laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.
8. Filet de porc	0,5 kg-1,4 kg (1,0-3,0 lb)	Grille de four, position inférieure	La longe de porc désossée est recommandée parce qu'elle cuit uniformément. Placez sur la grille inférieure. Après la cuisson, enlevez du four, couvrez avec un papier d'aluminium et laissez reposer pendant 5 à 10 minutes. La température interne doit être de 71°C (160°F).
9. Poitrine de dinde	0,5 kg-1,4 kg (1,0-3,0 lb)	Grille de four, position inférieure	Assaisonnez au goût. Placez sur la grille inférieure. Après la fin du cycle, couvrez avec un papier d'aluminium et laissez reposer pendant 10 minutes. La température interne doit être de 77°C (170°F).
10. Hamburgers de viande	2 à 4 boulettes 170 g (6 oz) chaque	Grille supérieure du plateau tournant	Assaisonnez au goût, et espacez uniformément les hamburgers à partir du centre de la grille supérieure du plateau tournant; aucun préchauffage n'est nécessaire. Suivez les instructions sur le four pour tourner les hamburgers; pour ce faire, enlevez avec précaution le plateau tournant et la grille en même temps, tournez les hamburgers et glissez à nouveau le plateau tournant et la grille à l'intérieur du four. Appuyez sur START/+30SEC pour continuer.
11. Hamburgers de dinde	2 à 4 boulettes 170 g (6 oz) chaque	Grille supérieure du plateau tournant	Assaisonnez au goût, et espacez uniformément les hamburgers à partir du centre de la grille supérieure du plateau tournant; aucun préchauffage n'est nécessaire. Suivez les instructions sur le four pour tourner les hamburgers; pour ce faire, enlevez avec précaution le plateau tournant et la grille en même temps, tournez les hamburgers et glissez à nouveau le plateau tournant et la grille à l'intérieur du four. Appuyez sur START/+30SEC pour continuer.

# Fonctions à convection

## TABLEAU MORE MENUS

ALIMENT	QUANTITÉ	GRILLE	PROCÉDURE
12. Pilons	0,5 kg-1.2 kg (1,0-2,5 lb)	Grille supérieure du plateau tournant	Assaisonnez les pilons au goût et placez-les directement sur la grille supérieure du plateau tournant avec les morceaux plus épais au centre de la grille.
13. Poitrine de poulet désossée	0,9 kg-1,8 kg (2,0-4,0 lb)	Grille supérieure du plateau tournant	Assaisonnez les morceaux de poulet au goût, et placez-les directement sur la grille supérieure du plateau tournant, en les espaçant uniformément. Tournez à 27 minutes (suivez les instructions à l'écran).
14. Filet de poisson	2 à 4 morceaux 170 g (6 oz) chaque	Grille supérieure du plateau tournant	Assaisonnez les filets au goût, et placez-les directement sur la grille supérieure du plateau tournant, en les espaçant uniformément. Tournez à 7 minutes (suivez les instructions à l'écran).
15. Hamburger végétarien	2 à 4 boulettes 85 g (3 oz) chaque	Grille supérieure du plateau tournant	Placez les boulettes directement sur la grille supérieure du plateau tournant, en les espaçant uniformément. Tournez à 7 minutes (suivez les instructions à l'écran).

**AVERTISSEMENT :** N'UTILISEZ PAS DE PAPIER D'ALUMINIUM POUR COUVRIR OU PROTÉGER DES ALIMENTS PENDANT LA CUISSON OU LE RÔTISSEMENT RAPIDES (SPEED BAKE OU SPEED ROAST). LE MICRO-ONDES EST ACTIF PENDANT CES CYCLES DE CUISSON. L'UTILISATION DE TOUT AUTRE MÉTAL QUE CELUI PRÉSENT SUR LES GRILLES DU FOUR ET LES GRILLES INFÉRIEURES ET SUPÉRIEURES DU PLATEAU TOURNANT AUGMENTÉ LE RISQUE DE PRODUCTION D'ARC ET LA POSSIBILITÉ D'INCENDIE À L'INTÉRIEUR DE LA CAVITÉ DU FOUR.

### SPEED BAKE

Cette fonction de cuisson offre des résultats supérieurs pour les pâtisseries qui nécessitent plus de 20 minutes de temps de cuisson. La fonction de cuisson SPEED BAKE alterne la puissance du four entre le four à convection à 90 % et la puissance du four à micro-ondes à 10 % pour créer un extérieur bien doré et un intérieur moelleux à la perfection pour les aliments comme les gâteaux Bundt, les pains rapides et les muffins.

### SPEED ROAST

C'est idéal pour les plus grosses coupes de viande, plus dense ou les volailles entières. La fonction de cuisson SPEED ROAST alterne entre la puissance du four à convection 70 % et la puissance du four à micro-ondes à 30 %. Ceci permet de réduire le temps de cuisson, car les micro-ondes chauffent directement et rapidement l'intérieur des aliments alors que la fonction de la convection fait circuler de l'air chaud sec à travers la cavité du four afin de fournir une cuisson uniforme avec un extérieur doré et croustillant et un intérieur qui garde une texture juteuse.

	TEMPÉRATURE DU FOUR PAR DÉFAUT	INTENSITÉ DU MICRO-ONDES
SPEED BAKE	163°C (325°F)	10%
SPEED ROAST	149°C (300°F)	30%

À l'exception des aliments qui cuisent mieux en mode convection uniquement, les mode de cuisson SPEED BAKE ou SPEED ROAST sont appropriés pour la plupart des aliments.

Le mariage de ces deux méthodes de cuisson produit des viandes juteuses, des gâteaux tendre et moelleux et des pains à la texture fine, tout cela en offrant le bon brunissement et le parfait croustillant.

Les températures peuvent être changées; cependant, l'intensité du micro-ondes ne peut être changée.

La température du four peut être changée de 38°C à 232°C (100°F à 450°F). Pour modifier la température, appuyez tout d'abord sur SPEED ROAST ou sur SPEED BAKE, puis retouchez à la même touche. Lorsque l'écran affiche SELECT TEMP, appuyez la touche de température désirée. Ex : Touche SPEED ROAST, SPEED ROAST, **7**. La température changera automatiquement à 191°C (375°F).

### POUR CUIRE AVEC LES FONCTIONS SPEED

- Supposons que vous voulez faire cuire un gâteau pendant 25 minutes sur SPEED BAKE :
- Appuyez sur la touche SPEED BAKE.
  - Saisissez la durée de cuisson en appuyant sur les touches du clavier numérique **2****5****0****0**.
  - Appuyez sur la touche START/+30 SEC.

# Fonctions à convection

## CONSEILS PRATIQUES POUR LES FONCTIONS DE CUISSON RAPIDE ET À CONVECTION

Votre four à convection peut cuire les aliments à la perfection en raison des différents modes de cuisson qu'il offre : micro-ondes seulement, fonctions de cuisson rapide, convection uniquement ou grillage. Ce manuel d'utilisation vous indique comment programmer le four.

Le four ne peut être utilisé sans le plateau tournant en place. N'empêchez jamais le plateau tournant de tourner.

### CUISSON À CONVECTION :

1. Lors du préchauffage, le plateau tournant peut être laissé ou enlevé. Lorsque vous utilisez la grille supérieure pour la cuisson à 2 étages dans un four préchauffé, il est plus simple d'enlever le plateau tournant pour le préchauffage.

Placez la grille supérieure sur le plateau tournant avec les aliments. Lorsque le préchauffage est terminé, ouvrez la porte du four et remplacez rapidement à l'intérieur du four le plateau tournant, la grille supérieure et les aliments à cuire.

2. Ne couvrez pas le plateau tournant, la grille supérieure ou inférieure avec du papier d'aluminium. Il interfère avec la circulation d'air qui cuit les aliments.
3. Les plaques à pizza sont d'excellents ustensiles de cuisson pour plusieurs articles à cuire avec la convection. Choisissez des plats qui n'ont pas de poignées longues.
4. Utiliser une grille inférieure préchauffée peut donner une apparence grillée aux biftecks, hot dogs, etc.

### CUISSON À L'AIDE DES FONCTIONS SPEED :

1. Les viandes sont à leur meilleur lorsqu'elles sont grillées directement sur la grille inférieure. Un plat peut être placé sous la viande si vous souhaitez faire une sauce avec la graisse de cuisson.
2. Les coupes de viande moins tendres peuvent être rôties et attendries en utilisant les sacs pour cuisson au four.
3. Durant la cuisson, vérifiez le degré de cuisson une fois le temps écoulé. Si elle n'est pas encore prête, laissez-la reposer quelques minutes pour terminer la cuisson.

# Autres fonctions pratiques

## CUISSON PAR SÉQUENCES MULTIPLES

Le four peut être programmé pour jusqu'à 4 séquences de cuisson automatiques pour le mode micro-ondes et 2 séquences de cuisson automatiques pour le mode SPEED BAKE/SPEED ROAST, passant d'un réglage de puissance pour un autre automatiquement.

Parfois, le mode de préparation vous indique de commencer avec un certain niveau d'intensité et de passer ensuite à un autre niveau d'intensité. Votre four peut le faire automatiquement.

- Supposons que vous souhaitez cuire un rôti de bœuf à 100 %, puis continuez à le cuire pendant 30 minutes à 50 %.
1. Appuyez tout d'abord sur la touche POWER LEVEL deux fois pour obtenir une puissance de 100 %. Saisissez ensuite la durée de cuisson.
  2. Appuyez sur la touche POWER LEVEL. Appuyez sur le [5] du panneau de commande pour une puissance à 50 %. Saisissez ensuite la seconde durée de cuisson.
  3. Appuyez sur la touche START/+30 SEC.

### Remarque :

1. Si vous avez appuyé sur la touche POWER LEVEL deux fois, l'écran affichera HIGH.
2. Si vous souhaitez connaître le niveau de puissance, vous n'avez qu'à appuyer sur la touche POWER LEVEL. Le niveau d'intensité sera affiché tant et aussi longtemps que votre doigt est en contact avec la touche POWER LEVEL.

## SETTINGS/TIMER

Les réglages offrent 7 fonctions qui facilitent l'utilisation de votre four en offrant des instructions spécifiques qui sont données sur l'affichage interactif.

### 1. HORLOGE

Pour ajuster l'horloge :

1. Appuyez sur la touche TIMER/SETTINGS deux fois.
2. Entrez l'heure appropriée en appuyant sur les chiffres l'un après l'autre. Appuyez sur la touche START/+30 SEC.

### 2. MINUTERIE

- Supposons que vous voulez configurer une minuterie pendant 3 minutes.
1. Appuyez sur la touche TIMER/SETTINGS 3 fois.
  2. Saisissez la durée en appuyant sur la touche [3][0][0] du clavier numérique.
  3. Appuyez sur la touche START/+30 SEC.

### 3. ÉLIMINATION DU SIGNAL SONORE

Si vous souhaitez que le four fonctionne sans signal sonore, appuyez sur TIMER/SETTINGS 4 fois et sur START/+30 SEC.

Pour annuler ou activer les signaux sonores, appuyez sur TIMER/SETTINGS 4 fois et sur START/+30 SEC.

### 4. SIGNAL DE RAPPEL

Si vous souhaitez que le four fonctionne sans signal de rappel, appuyez sur TIMER/SETTINGS 5 fois et sur START/+30 SEC.

Pour annuler ou activer le signal de rappel, appuyez sur TIMER/SETTINGS 5 fois et sur START/+30 SEC.

### 5. UNITÉS DE POIDS LB/KG

La température par défaut du four est configurée en livres, l'unité de mesure par défaut des États-Unis. Pour passer en kg, appuyez sur TIMER/SETTINGS six fois et sur le nombre [6]. Appuyez ensuite sur la touche START/+30 SEC.

Pour passer en lb, appuyez sur TIMER/SETTINGS six fois et sur le nombre [1]. Appuyez ensuite sur la touche START/+30 SEC.

### 6. SÉLECTIONS DE LA TEMPÉRATURE

Le réglage par défaut de la température du four est en °F. Pour passer en °C, appuyez sur TIMER/SETTINGS sept fois et sur le nombre [1]. Appuyez ensuite sur la touche START/+30 SEC.

Pour passer en °F, appuyez sur TIMER/SETTINGS sept fois et sur le nombre [6]. Appuyez ensuite sur la touche START/+30 SEC.

### 7. MODE DÉMONSTRATION

Pour obtenir une démonstration, appuyez sur TIMER/SETTINGS 8 fois, puis sur START/+30 SEC pendant 3 secondes. DEMO DM apparaîtra sur l'écran. Les opérations de cuisson et les fonctions

spécifiques peuvent maintenant être démontrés sans alimentation au four. Par exemple, appuyez sur START/+30 SEC et l'écran affichera 1:00 et effectuera un compte à rebours rapide jusqu'à END.

Pour annuler, appuyez sur TIMER/SETTINGS 8 fois, puis sur START/+30 SEC. Vous pouvez également débrancher le four de la prise électrique et le rebrancher.

### +30 SEC

La fonction +30 SEC vous permet de prolonger la cuisson à intensité de 100 % pendant 30 secondes en appuyant simplement sur la touche START/+30 SEC. Vous pouvez également prolonger la durée de cuisson par multiples de 30 secondes en appuyant plusieurs fois sur la touche START/+30 SEC durant la cuisson en mode manuel jusqu'à 99 minutes.

Remarque :

## Autres fonctions pratiques

- Pour utiliser la fonction +30 SEC, appuyez sur la touche dans les 3 minutes après la fin de la cuisson, après avoir refermé la porte du four, ou après avoir appuyé sur la touche STOP/CLEAR une seule fois.
- La fonction +30 SEC ne peut pas être utilisée avec les réglages de capteurs, les fonctions REHEAT ou DEFROST.

### HELP (INDICATEUR D’AFFICHAGE)

Plusieurs des réglages offrent des conseils de cuisson. Si vous souhaitez faire une vérification, appuyez sur la touche TIMER/SETTINGS en tout temps lorsque le mot HELP est allumé dans l’écran interactif pour consulter ces conseils et d’autres conseils concernant le mode manuel.

### VERROUILLAGE DES COMMANDES

La fonction de Verrouillage de sécurité permet d’éviter tout fonctionnement non souhaité, comme par exemple, un fonctionnement activé par des petits enfants. Le four peut être réglé de sorte que le panneau de commandes est désactivé ou verrouillé. Pour le configurer, appuyez sur la touche STOP/CLEAR et maintenez la enfoncée pendant 3 secondes. Si quelque touche au panneau de commande, **LOCK ON** apparaîtra sur l’écran.

Pour l’annuler, appuyez sur la touche STOP/CLEAR et maintenez la enfoncée pendant 3 secondes.

# Nettoyage et entretien

**Débranchez le cordon d'alimentation avant de nettoyer ou laissez la porte ouverte pour désactiver le four durant le nettoyage.**

## EXTÉRIEUR

La surface extérieure est en métal et en plastique pré-enduit. Nettoyez l'extérieur avec du savon doux et de l'eau; rincer et sécher avec un chiffon doux. N'utilisez aucun type de nettoyant domestique ou abrasif.

## PORTE

Essayez le four sur les deux faces à l'aide d'un chiffon doux humide pour éliminer tout déversement ou toute éclaboussure. Les parties en métal seront plus faciles à maintenir propres si elles sont fréquemment essuyées à l'aide d'un chiffon humide. Évitez l'utilisation de nettoyants en vaporisateur ou tout autre nettoyant fort, car ils peuvent tacher, laisser des traces ou ternir la surface du tiroir.

## PANNEAU DE COMMANDES TACTILES

Des précautions doivent être prises lors du nettoyage du panneau de commandes tactile. Si le panneau de commande est sale, ouvrez la porte avant d'effectuer le nettoyage. Essayez le panneau à l'aide d'un chiffon légèrement humidifié avec de l'eau seulement. Essayez à l'aide d'un chiffon doux. Ne frottez pas et n'utilisez pas de nettoyants chimiques. Fermez la porte et appuyez sur la touche STOP/CLEAR.

## INTÉRIEUR – APRÈS MICRO-ONDES CUISSON

Le nettoyage est facile, car il n'y a aucune chaleur générée sur les surfaces intérieures; il n'y a alors ni cuisson, ni déversements ou éclaboussures. Pour nettoyer les surfaces intérieures, essayez à l'aide d'un chiffon doux et d'eau tiède. **N'UTILISEZ PAS DE NETTOYANTS FORTS OU ABRASIFS OU DE TAMPONS À RÉCURER.** Pour la saleté plus tenace, utilisez du bicarbonate de soude ou un savon doux; rincez abondamment à l'eau chaude. **NE VAPORISEZ JAMAIS DE PRODUITS NETTOYANT DIRECTEMENT SUR L'UNE DES SECTIONS DU FOUR.**

## INTÉRIEUR – APRÈS LE MODE CONVECTION, SPEED BAKE OU SPEED ROAST

Il pourrait y avoir des éclaboussures provoquées par l'humidité et la graisse. Lavez immédiatement après l'utilisation avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez et polissez à sec. Des éclaboussures plus tenaces peuvent se produire si le four n'est pas bien nettoyé ou en cas de cuisson de longue durée ou à température élevée. Si c'est

le cas, vous devrez vous procurer des tampons à récurer pour le four avec un produit de nettoyage liquide, plutôt qu'une laine d'acier savonneuse, pour une utilisation sur les surfaces en acier inoxydable ou en porcelaine. Suivez les directives du fabricant attentivement et faites particulièrement attention de ne pas laisser le produit de nettoyage dans les perforations sur le mur ou le plafond ou sur la porte. Rincez abondamment et polissez à sec. Après avoir nettoyé l'intérieur abondamment, la graisse résiduelle peut être retirée des conduites intérieures et du radiateur en faisant fonctionner le four à 232°C (450°F) pendant 20 minutes sans aliments à l'intérieur. Ventilez la pièce au besoin.

## COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES

Le couvercle du guide d'ondes est fabriqué à partir de mica et nécessite des soins particuliers. Veuillez maintenir le couvercle du guide d'ondes propre pour assurer le bon fonctionnement du four. Essayez soigneusement toute éclaboussure d'aliments de la surface du couvercle immédiatement après qu'elle se soit produite à l'aide d'un chiffon humide. Les accumulations d'éclaboussures d'aliments peuvent surchauffer et entraîner la formation de fumée ou possiblement prendre en feu. Ne retirez pas le couvercle du guide d'ondes.

## ÉLIMINATION DES ODEURS

De temps à autre, une odeur de cuisson peut rester dans le four. Pour éliminer les odeurs, combiner 250 ml (1 tasse) d'eau, le jus et le zeste d'un citron et quelques clous de girofle dans une tasse à mesurer de 500 ml (2 tasses) en verre qui convient au four à micro-ondes. Faites bouillir pendant plusieurs minutes à 100 % d'intensité. Laissez agir jusqu'à ce que le four refroidisse. Essayez l'intérieur à l'aide d'un chiffon doux.

## PLATEAU TOURNANT / SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT

Le plateau tournant, le support du plateau tournant et les grilles peuvent être retirés pour faciliter le nettoyage. Lavez-les dans une eau savonneuse. Pour les taches tenaces, utilisez un nettoyant doux et une éponge à récurer non abrasive. Ils peuvent également être lavés au lave-vaisselle. Utilisez le niveau supérieur du lave-vaisselle pour le support du plateau tournant.

Les aliments ayant une forte acidité, comme les tomates ou les citrons, pourraient entraîner une décoloration de l'émail de la porcelaine du plateau tournant. Ne faites pas cuire directement des aliments acides sur le plateau tournant; en cas de déversements, essayez-le immédiatement.

L'arbre du moteur du plateau tournant n'est pas scellé, l'excès d'eau ou les déversements ne doivent pas être laissés sans être essuyés à cet endroit.

# Caractéristiques techniques

Tension de la ligne c.a. :	Homologation UL - Monophasé 240 V, 60 Hz, c.a. seulement Homologation CSA - Monophasé 220V, 60 Hz, c.a. seulement
Alimentation c.a. requise :	Homologation UL / CSA 11,5 A, 2550 W
Puissance de sortie :	
Micro-ondes*	900 watts
Radiateur à convection	1600 watts
Fréquence	2450 MHz
Dimensions externes (LxHxP) :	749,3 x 454,02 x 655,6 mm (29 1/2 po x 17 7/8 po x 25 13/16 po)
Dimensions de la cavité (LxHxP) :	433,4 x 239,7 x 430,2 mm (17 1/16 po x 9 7/16 po x 16 15/16 po)
Capacité du four :**	0,045 m <sup>3</sup> (1,6 pi <sup>3</sup> )
Uniformité de cuisson :	Système de plateau tournant, diamètre de 3406,4 mm (16 po)


\* La méthode normalisée de la Commission électrotechnique internationale pour mesurer la puissance de sortie. Cette méthode de test est largement reconnue.

\*\* La capacité interne est calculée en mesurant la largeur, la profondeur et la hauteur maximum. La capacité réelle pour les aliments est inférieure.

En conformité avec les normes établies par :

FCC – Autorisé par la Federal Communications Commission.

DHHS – Conforme au règlement du Department of Health and Human Services (DHHS), CFR, Titre 21, Chapitre I, Sous-chapitre J.

 – Ce symbole sur la plaque signalétique signifie que le produit est sur la liste des Underwriters Laboratories, Inc. pour une utilisation aux É.-U. ou au Canada.

NHW – Ministère de la Santé nationale et du Bien-être social du Canada.

Ce four est homologué par l'Association canadienne de normalisation.

# Appel de service pour vérification

Veillez vérifier les éléments suivants avant d'appeler le service de réparation :

1. Placez une tasse d'eau dans une tasse à mesurer à l'intérieur du four et fermez la porte.

Faites fonctionner le four à puissance élevée à 100 % pendant une minute.

- A Est-ce que la lumière s'allume?

OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

- B Est-ce que le ventilateur de refroidissement se met en fonction?

(Placez votre main sur les ouvertures arrière de ventilation.)

OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

- C Est-ce que le plateau tournant pivote?

(C'est normal que le plateau tournant tourne dans une direction ou dans l'autre.)

OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

- D Est-ce que l'eau dans le four est chaude?

OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

2. Retirez l'eau du four et faites fonctionner le four pendant 5 minutes à Convection à 232°C (450°F).

Faites fonctionner le four à puissance élevée à 100 % pendant une minute.

- A Est-ce que les voyants CONV et COOK s'allument?

OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

- B Une fois le four éteint, est-ce que l'intérieur de celui-ci est chaud?

OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

Si la réponse est « NON » à l'une de ces questions, vérifiez la prise électrique, le fusible et/ou le disjoncteur. S'ils fonctionnent adéquatement, CONTACTEZ VOTRE AGENT DE SERVICE LE PLUS PRÈS.

Un four ne doit jamais être réparé par un « homme à tout faire ».

## Remarque :

Si le temps apparaissant sur l'affichage diminue très rapidement, reportez-vous au Mode Démonstration à la page 25 et annulez celui-ci.

# Garantie du four

## GARANTIE TOTALE DE DEUX ANS

Fours à micro-ondes à convection / vitesse et tous leurs composants, sauf comme indiqué ci-dessous\*, sont garantis être exempts de vices de matériel ou de fabrication pour une utilisation résidentielle normale pendant trois (2) ans à partir de la date d'achat initial. Viking Range, le garant, accepte de réparer ou de remplacer, à son choix, toute pièce qui tomberait en panne ou serait défectueuse pendant le délai de garantie. Le service en vertu de la garantie doit être effectué par une agence ou un représentant autorisé de Viking Rang LLC.

\* Garantie esthétique de 90 jours : Les produits sont garantis comme étant libres de défauts esthétiques de matériel ou de main-d'œuvre pendant une période de 90 jours à partir de la date d'achat originale. Cette garantie couvre les défauts de fabrication uniquement et ne couvre pas les problèmes résultant de la manutention ou de l'installation. L'inspection du produit doit être effectuée au moment de la livraison. Tous les défauts doivent être signalés au détaillant dans une période de 90 jours. Viking Range LLC fait appel aux derniers processus et aux matières de haute qualité pour produire tous les finis colorés. Toutefois, une légère variation de couleur peut être visible, à cause des différences inhérentes dans les pièces peintes et en porcelaine, ainsi que des différences dans l'éclairage de cuisine, l'emplacement des produits et l'éclairage naturel ou artificiel. Le service en vertu de la garantie doit être effectué par une agence ou un représentant autorisé de Viking Rang LLC.

\* 90 jours résidentielle plus : Les produits Viking sont conçus et certifiés pour un usage à des fins résidentielles uniquement. Ils ne sont pas prévus pour une utilisation commerciale. Les produits Viking doivent être utilisés selon les codes nationaux et locaux.

Viking n'est pas responsable des dommages à la propriété ou des blessures résultant d'une utilisation dans une application commerciale. Afin de soutenir la qualité de fabrication de ses produits, Viking fournira une garantie complète de 90 jours pour les produits utilisés dans des applications « résidentielles plus ». La garantie « résidentielle plus » s'applique aux applications où le produit est utilisé au-delà de l'usage résidentiel, mais qui demeurent conformes aux codes nationaux et locaux. Dans certaines juridictions, ces applications sont considérées comme étant résidentielles. Des exemples d'applications couvertes par cette garantie sont, sans pour autant s'y limiter, les chambres d'hôtes, les casernes de pompiers, les clubs privés, les églises, les zones communes des condos/appartements, etc. En vertu de cette garantie « résidentielle plus », le produit, ses pièces et accessoires sont garantis être exempts de vices de matériel ou de fabrication pendant quatre-vingt-dix (90) jours à partir de la date d'achat initial. Viking Range, LLC, le garant, accepte de réparer ou de remplacer, à son choix, toute pièce qui tomberait en panne ou serait défectueuse pendant le délai de garantie. Cette garantie couvre les pièces et la main-d'œuvre. Cette garantie exclut l'utilisation de ce produit dans des sites commerciaux comme les restaurants, les services d'alimentation ou de restauration collective.

## GARANTIE LIMITÉE DE CINQ ANS

Si le tube magnétron 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 troisième 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 DE LA GARANTIE

Cette garantie est donnée à l'acheteur au détail d'origine du produit garanti et à chaque propriétaire à qui le produit est transféré pendant la durée de la garantie originale de l'acheteur. Cette garantie est transférable par l'acheteur au détail d'origine uniquement lors de la vente de la maison. Si le propriétaire cessionnaire n'est pas en mesure de fournir la preuve d'achat de l'acheteur original et que le produit n'a pas été enregistré, la date de production du produit, se trouvant dans le numéro de série du produit, servira de date d'entrée en vigueur de la garantie.

La date d'activation de la garantie commence à la date de l'achat au détail d'origine. Dans le cas de l'achat d'un nouveau produit dans le cadre de l'achat d'une unité présentée en démonstration, l'activation commence à la date du certificat d'occupation ou 24 mois à partir de la date de fabrication, selon la plus ancienne. Veuillez noter que la date de fabrication est identifiée par une étiquette de série apparaissant sur le produit.

Cette garantie ne couvre pas les unités achetées dans des ventes d'entrepôt, des liquidations, des magasins de seconde main, des unités reconditionnées, vendues telles quelles ou usagées.

Cette garantie s'applique aux produits achetés aux États-Unis et au Canada. Les produits doivent avoir été achetés dans le pays où le service est demandé. Le service en vertu de la garantie doit être effectué par une agence ou un représentant autorisé de Viking Rang LLC. La garantie ne s'applique pas aux dommages résultant d'un abus, d'un accident, d'un désastre naturel, d'une panne de courant, d'une modification, d'une installation inappropriée, d'un fonctionnement inapproprié ou d'une réparation effectuée par une personne autre qu'un agent de service ou un représentant autorisé de Viking Range LLC. Cette garantie ne s'applique pas à une utilisation commerciale. Le garant n'est pas responsable des dommages consécutifs ou accidentels suite à une violation de la garantie, un bris de contrat ou autre. Certaines juridictions ne permettent pas l'exclusion ou les restrictions des dommages accidentels ou consécutifs, ces limites peuvent donc ne pas s'appliquer à vous.

Il incombe au propriétaire d'apporter une installation correcte, une maintenance et un entretien raisonnable et nécessaire, de fournir la preuve d'achat sur demande et de rendre l'appareil accessible pour les réparations. Si le produit ou l'une de ses pièces contient un vice ou tombe en panne pendant le délai de garantie après un nombre raisonnable de tentatives par le garant de réparer le défaut ou la panne, le propriétaire a droit à un remboursement ou au remplacement du produit, ou de ses pièces, à la discrétion du garant. La responsabilité du garant sur l'ensemble des réclamations, en ce qui a trait aux biens et aux services couverts aux présentes, ne dépassera en aucun cas le prix des biens ou des services ou de la partie donnant lieu à la réclamation.

## SERVICE SOUS GARANTIE

En vertu de cette garantie, le service doit être effectué par un agent ou un représentant autorisé de Viking Rang LLC. Le service sera fourni pendant les heures de travail normales, la main-d'œuvre effectuée à des taux majorés ou des taux de surtemps ne sera pas couverte par la garantie. Pour obtenir un service en vertu de la garantie, contactez le service à la clientèle Viking Range LLC au 1-888-845-4641. Ayez le numéro du modèle, le numéro de série et la date d'achat original à votre portée lorsque vous appelez. IMPORTANT : Conservez la preuve d'achat d'origine pour établir le délai de garantie. Le renvoi de la carte d'enregistrement de propriétaire n'est pas une condition à la couverture sous garantie. Il est bon toutefois de renvoyer la carte d'enregistrement de propriétaire pour que Viking Range LLC puisse vous contacter s'il se présentait une question de sécurité qui pourrait vous toucher. Toute garantie implicite de qualité marchée ou d'adéquation à un usage particulier des assemblages de brûleur, des brûleurs infrarouges de rôtisserie, des grilles et des pièces en acier inoxydable est limitée à la durée de la période de couverture des garanties limitées expresses applicables apparaissant aux présentes. Certaines juridictions ne permettent pas les restrictions de durée de garantie, cette limite peut donc ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques et vous pouvez aussi posséder d'autres droits qui varient d'une juridiction à l'autre.

Les spécifications peuvent changer sans avis préalable.



VIKING RANGE, LLC  
111 FRONT STREET  
GREENWOOD, MISSISSIPPI 38930 USA  
(662) 455-1200

POUR DE L'INFORMATION CONCERNANT LE PRODUIT,  
APPELEZ AU 1-888-845-4641  
OU VISITEZ NOTRE SITE WEB AU [VIKINGRANGE.COM](http://VIKINGRANGE.COM)

TINS-B379URR4