

Use & Care Manual



Convection DrawerMicro™ Oven
VMODC5240SS

Service Information

If service is required:

1. Call your authorized service agency.
2. Have the following information readily available:
 - a. Model number
 - b. Serial number
 - c. Date purchased
 - d. Name of dealer from whom purchased
3. Clearly describe the problem you are having.

If you are unable to obtain the name of an authorized service agency or continue to have service problem, contact Viking Range, LLC at (888) 845-4641 or write to:

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

Record the information indicated below. You will need it if service is ever required. The model and serial number for your oven are located on the left side of the oven cavity on an identification label.

Model Number _____ Serial Number _____

Date of Purchase _____ Date Installed _____

Dealer's Name _____

Address _____

If service requires installation of parts, use only authorized parts to ensure protection under the warranty.

PLEASE RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

Table of Contents

| | |
|---|---|
| 2 SERVICE INFORMATION | 17 MANUAL DEFROST |
| 3 TABLE OF CONTENTS | 18 MORE MENUS (MICROWAVE) |
| 3 PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY | 20 CONVECTION COOKING - PRESETS |
| 4 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS | 20 MORE MENUS (CONVECTION) |
| 6 INFORMATION YOU NEED TO KNOW | 25 CONVECTION COOKING - MANUAL |
| 6 ABOUT UNPACKING AND YOUR CONVECTION DRAWERMICRO OVEN | 25 CONVECTION BAKE |
| 6 RADIO OR TV INTERFERENCE | 26 CONVECTION ROAST |
| 6 ABOUT YOUR CONVECTION DRAWERMICRO OVEN | 27 CONVECTION GRILL |
| 7 ABOUT MICROWAVE COOKING | 28 CONVECTION WARM |
| 7 ABOUT CHILDREN AND THE MICROWAVE | 28 CONVECTION TOAST |
| 7 ABOUT SAFETY | 28 CONVECTION AIR FRY |
| 8 ABOUT FOODS | 30 SPEED COOK – MICROWAVE & CONVECTION COMBINATION |
| 8 ABOUT UTENSILS AND COVERINGS | 30 SPEED COOK WITH PREHEAT |
| 10 PART NAMES | 31 SPEED COOK WITHOUT PREHEAT |
| 12 ACCESSORIES | 32 OTHER FEATURES |
| 13 BEFORE OPERATING | 32 TIMER/SETTINGS |
| 13 TO SET THE CLOCK | 32 ADD-30-SEC |
| 13 TIME INCREMENTS - CONVECTION VS. MICROWAVE | 33 CONTROL LOCK |
| 13 STOP/CLEAR | 33 MICROWAVE MULTIPLE SEQUENCE COOKING |
| 13 OPEN OR CLOSE CONVECTION DRAWERMICRO OVEN | 33 MORE OR LESS TIME ADJUSTMENT |
| 14 MICROWAVE OVEN COOKING | 33 STANDBY MODE |
| 14 TIME COOKING | 33 HELP |
| 14 TO SET POWER LEVEL | 33 OTHER FEATURES |
| 15 SENSOR | 34 CLEANING AND CARE |
| 17 DEFROST | 35 BEFORE YOU CALL FOR SERVICE |
| | 36 QUICK GUIDE |
| | 38 OVEN WARRANTY |

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING

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

⚠ WARNING To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons or exposure to excessive microwave energy:

- 1 Read all instructions before using the appliance.
- 2 Read and follow the specific PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY on page 3.
- 3 This appliance must be properly grounded. See page 6 for GROUNDING INSTRUCTIONS.
- 4 Install or locate this appliance only in accordance with the provided Installation Guide.
- 5 Some products, such as whole eggs in shell and sealed containers like closed glass jars, can rupture and should not be heated in the appliance.
- 6 Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This appliance is specifically designed to heat, cook or dry food. It is not designed for use in industrial, laboratory or marine environments.
- 7 As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- 8 Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped.
- 9 This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact nearest Viking Range, LLC Authorized Servicer for examination, repair or adjustment.
- 10 Do not cover or block any openings on the appliance.
- 11 Do not store or use this appliance outdoors. Do not use this product near water—for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool or similar locations.
- 12 Do not immerse cord or plug in water.
- 13 Keep cord away from heated surfaces.
- 14 Do not climb or sit on the appliance.
- 15 Be sure fingers or other objects or materials are not around the appliance opening when the appliance is closed.
- 16 Do not let cord hang over edge of table or counter.
- 17 Do not put fingers or clothes around the drawer guides when the appliance is opened or closed. They could be caught in the guides when the appliance is closed.
- 18 Ensure the food and container are shorter than the drawer before closing it. Refer to the height of the side walls of the drawer.
- 19 When cleaning appliance sealing surfaces that come together on closing the drawer, use only mild, nonabrasive soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth. See page 34 for CLEANING INSTRUCTIONS.
- 20 To reduce the risk of fire in the appliance cavity:
 - a Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic or other combustible materials are placed inside the appliance to facilitate cooking.
 - b Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in appliance.
 - c If materials inside the appliance ignite, keep appliance door closed, turn off microwave and shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
 - d Do not use the appliance for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the appliance when not in use.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- 21 Liquids, such as water, coffee or tea, can be overheated beyond the boiling point without appearing to boil due to surface tension of the liquid. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the appliance is not always present. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.
- To reduce the risk of injury to persons:
- a Do not overheat the liquid.
 - b Stir the liquid both before and halfway through heating it.
 - c Do not use a straight-sided container with a narrow neck. Use a wide-mouthed container.
 - d After heating, allow the container to stand in the appliance for at least for 20 seconds before removing the container.
 - e Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
- 22 If arcing (sparks inside the oven cavity) occurs, touch STOP/CLEAR.
- Check the following:
- a Ensure all cookware is microwave-safe if using MICROWAVE or SPEED COOK functions.
 - b If using the top or bottom racks (for Convection and Speed Cook functions), ensure they are properly placed inside of the oven cavity and not touching the walls of the oven interior.
 - c If using aluminum foil, ensure foil is properly molded on top of the food item with no edges turned up.
 - d Ensure no metal twist-ties, poultry pins or cookware with metal decorative trim are used inside the oven.
 - e Ensure no recycled paper towels are used as a cover or to clean the oven, as recycled paper towels may contain bits of metal particles.
- 23 When using Speed Cook functions, the exterior of the appliance may also become hot.
- 24 If the appliance light fails, consult a Viking Range, LLC authorized servicer.

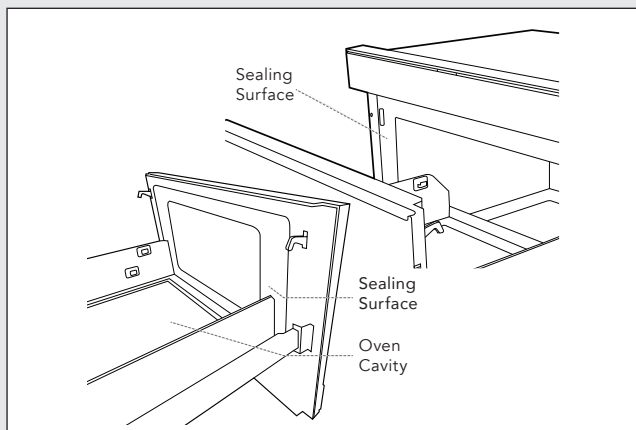
SAVE THESE INSTRUCTIONS

Information You Need To know

ABOUT UNPACKING AND YOUR CONVECTION DRAWERMICRO OVEN

A minimum of two people are required to handle the oven. Use the two handles located on each side of the oven to lift.

- 1 Remove all packing materials from inside the Convection DrawerMicro oven and on the Drawer door.
- 2 Remove the feature sticker, if there is one. Check the drawer for any damage, such as misaligned or bent drawer, damaged drawer seals and sealing surfaces, broken or loose drawer guides and dents inside the cavity or on the front of the drawer. If there is any damage, do not operate the Convection DrawerMicro oven and contact your dealer or a Viking Range, LLC authorized servicer.



RADIO OR TV INTERFERENCE

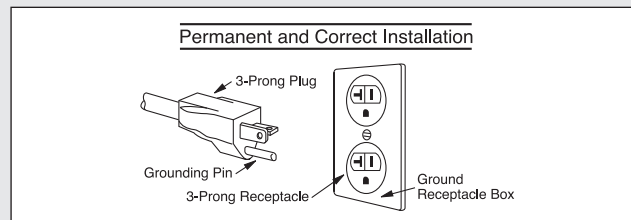
Should there be any interference caused by the Convection DrawerMicro oven to your radio or TV, check that the Convection DrawerMicro oven is on a different electrical circuit, relocate the radio or TV as far away from the drawer as feasible or check position and signal of receiving antenna.

GROUNDING INSTRUCTIONS

The electrical requirements are a 120 volt 60 Hz, AC only, 20 amp. or more protected electrical supply. It is recommended that a separate circuit serving only the Convection DrawerMicro oven be provided.

This appliance must be grounded. The Convection DrawerMicro oven is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. It must be plugged into a wall receptacle that is properly installed and grounded in accordance with the National Electric

Code and local codes and ordinances. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current.



WARNING Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock. Do not use an extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or serviceworker install an outlet near the appliance.

If you have any questions about the grounding or electrical instructions, consult a qualified electrician or serviceworker.

ABOUT YOUR CONVECTION DRAWERMICRO OVEN

When the Convection DrawerMicro oven is on, ALWAYS have food in it to absorb the microwave energy.

The vent under the Convection DrawerMicro oven must not be blocked. During microwaving, steam may come from the left side lower vent (when facing the product).

Condensation is a normal part of microwave cooking, and the amount being vented is directly related to the moisture content of the food and room humidity. A cooler room will produce more condensation. Attention should be paid to the vented area after each use of the product and wiped down if needed.

When using the Convection DrawerMicro oven at power levels below 100%, you may hear the magnetron cycling on and off.

It is normal for the exterior of the Convection DrawerMicro oven to be warm to the touch when cooking or reheating.

After using Convection or Speed Cook, you will hear the sound of the cooling fan. The fan may continue to operate for an extended period of time, depending on the oven temperature.

Unlike microwave-only ovens, convection-microwave ovens tend to become hot during use of Convection and Speed Cook.

The oven is for food preparation only. It should not be used to dry clothes or newspapers.

When using recipes or package directions, check food a minute or two before the minimum time and add time accordingly.

Information You Need To know

When opening or closing the Convection DrawerMicro oven quickly, food in the Convection DrawerMicro oven may be spilled. See page 34 for CLEANING INSTRUCTIONS.

ABOUT MICROWAVE COOKING

- Arrange food carefully. Place thickest areas toward outside of dish.
- Watch cooking time. Cook for the minimum time indicated and add more as needed. Food severely overcooked can smoke or ignite.
- Do not use metal dishes for microwave cooking. There is a risk of electric discharge or ignition.
- Cover foods before cooking. Covers prevent splattering and help foods cook evenly. Follow recipe or cookbook suggestions for covers, such as paper towels, wax paper, microwave-safe plastic wrap or a lid.
- Stir foods from outside to center of dish once or twice during cooking, if possible.
- Turn foods over once during microwaving to speed cooking of foods like chicken and hamburgers. Large items like roasts must be turned over at least once.
- Rearrange foods like meatballs both from top to bottom and from left to right half way through cooking.
- Add standing time to allow the food to finish cooking without overcooking. At the end of cooking time, remove food from Convection DrawerMicro oven, stir, if possible, and cover for standing time.
- Check for doneness. Look for signs indicating that cooking temperatures have been reached. Doneness signs include:
 - Food steams throughout, not just at edge.
 - Center bottom of dish is very hot to the touch.
 - Poultry thigh joints move easily.
 - Meat and poultry show no pinkness.
 - Fish is opaque and flakes easily with a fork.

ABOUT CHILDREN AND THE MICROWAVE

Children can safely use the Convection DrawerMicro if they understand and follow safety precautions, including:

- Use potholders to handle dishes.
- Remove coverings carefully to avoid steam burns.
- Be careful with packages that crisp food, as they may be extra hot.

Young children or children without cooking experience should be supervised when using the Convection DrawerMicro. A child who has mastered some cooking skills may still need help and supervision for some tasks to avoid accident and injury.

To avoid spills and burns, a child must be able to reach the Convection DrawerMicro oven comfortably.

ABOUT SAFETY

Always cook foods to the safe temperatures recommended by United States Department of Agriculture.

| | |
|-------|--|
| 145°F | - Fish |
| 160°F | - Pork, ground beef/veal/lamb, egg dishes |
| 165°F | - Whole, pieces and ground turkey/chicken/duck, leftovers, ready-to-reheat refrigerated food, deli food and carry-out fresh food |

To test for doneness, insert a meat thermometer in a thick or dense area away from fat or bone. NEVER leave the thermometer in the food during cooking unless it is approved for microwave use.

- ALWAYS use potholders to prevent burns when handling utensils in contact with hot food. Enough heat from the food can transfer through utensils to cause skin burns.
- Avoid steam burns by directing steam away from the face and hands. Slowly lift the farthest edge of a dish cover and carefully open popcorn and oven cooking bags away from the face.
- After cooking, the surfaces of the drawer, oven cavity and oven guides will be extremely hot. Use caution and avoid skin contact with hot surfaces to prevent burns and injury.
- Stay near the Convection DrawerMicro oven while in use and check cooking progress frequently so there is no chance of overcooking food.
- NEVER use the Convection DrawerMicro oven for storing cookbooks or other items.
- Select, store and handle food carefully to preserve its high quality and minimize the spread of foodborne bacteria.

Information You Need To know

ABOUT FOODS

| FOOD | DO | DON'T |
|---------------------------------------|--|---|
| Eggs, sausages, fruits and vegetables | <ul style="list-style-type: none"> • Puncture egg yolks before cooking to prevent bursting. • Pierce skins of potatoes, apples, squash, hot dogs and sausages before cooking to release steam. | <ul style="list-style-type: none"> • Cook eggs in shells. • Reheat whole eggs. • Dry nuts or seeds in shells. |
| Popcorn | <ul style="list-style-type: none"> • Use popcorn specially bagged for microwave cooking. • Use the Popcorn pad. • Listen for the popping to slow to 1 or 2 seconds between pops. | <ul style="list-style-type: none"> • Pop popcorn in regular brown bags or glass bowls. • Exceed maximum time on popcorn package. |
| Baby food | <ul style="list-style-type: none"> • Transfer baby food to small dish and heat carefully, stirring often. Check temperature before serving. • When heating baby bottles, test temperature on wrist before feeding. | <ul style="list-style-type: none"> • Heat disposable bottles. • Heat bottles with nipples on. • Heat baby food in jars. |
| General | <ul style="list-style-type: none"> • Cut filled baked goods after heating to release steam. • Stir liquids briskly before and after heating to avoid eruption. • Use deep bowls when cooking liquids or cereals to prevent boilovers. | <ul style="list-style-type: none"> • Heat or cook in closed glass jars or airtight containers. • Use the microwave for canning. Harmful bacteria may not be destroyed. • Deep fat fry. • Dry wood, gourds, herbs or wet papers. • Cook food taller than the Convection DrawerMicro oven. |

ABOUT UTENSILS AND COVERINGS

It is not necessary to buy all new cookware. Many pieces already in your kitchen can be used successfully in your in your new Convection DrawerMicro oven. The chart below will help you decide what utensils and coverings should be used in each mode.

| UTENSILS AND COVERINGS | MICROWAVE ONLY | CONVECTION | SPEED COOK |
|----------------------------|----------------|-----------------------------------|--|
| Aluminum foil | NO | Yes, for shielding | Yes, for shielding |
| Aluminum containers | NO | Yes, uncovered | Yes, uncovered, only filled to 3/4 capacity, with at least 1 inch space between utensil and oven walls |
| Browning dish | NO | NO | NO |
| Glass ceramic (Pyroceram®) | Yes, excellent | Yes, excellent | Yes, excellent |
| Heat-Resistant Glass | Yes, excellent | Yes, excellent | Yes, excellent |
| Non-Heat-Resistant Glass | NO | NO | NO |
| Glass Lids | Yes | Yes No lids or covers in GRILL | Yes |
| Metal Lids | NO | Yes No lids or covers in GRILL | NO |
| Metal cookware | NO | Yes | NO |

Information You Need To know

| UTENSILS AND COVERINGS | MICROWAVE ONLY | CONVECTION | SPEED COOK |
|---|---|-------------------|--|
| Metal, dishes with metal trim, screws, bands or handles, metal twist ties | NO | NO | NO |
| Oven cooking bags | Yes, without metal twist ties | Yes GRILL - NO | Yes, without metal twist ties |
| Paper plates | Yes, for reheating | NO | NO |
| Paper towels | Yes, for covering Do not use recycled paper towels that may contain metal particles | NO | NO |
| Oven-safe paper | Yes | Yes, up to 400°F | Yes, up to 400°F |
| Food storage bags, brown paper bags | NO | NO | NO |
| Microwave-safe plastic containers | Yes, for reheating and defrosting Follow manufacturer's guidance on suitability for cooking foods with high fat or sugar content | NO | NO |
| Plastic, Thermoset® | Yes | Yes, up to 425°F | Yes, up to 425°F |
| Plastic wrap | Yes, if specially marked for microwave use | NO | NO |
| Pottery, porcelain stoneware | Yes, if specially marked for microwave use | Yes | Yes, if specially marked for microwave use |
| Styrofoam | Yes, for reheating | NO | NO |
| Microwave-safe thermometers | Yes | NO | NO |
| Regular cooking thermometers | NO | Yes | NO |
| Wax paper | Yes, for covering | NO | NO |
| Wicker, wood, straw | Yes, for short cooking times Do not use with high fat or high sugar content foods | NO | NO |

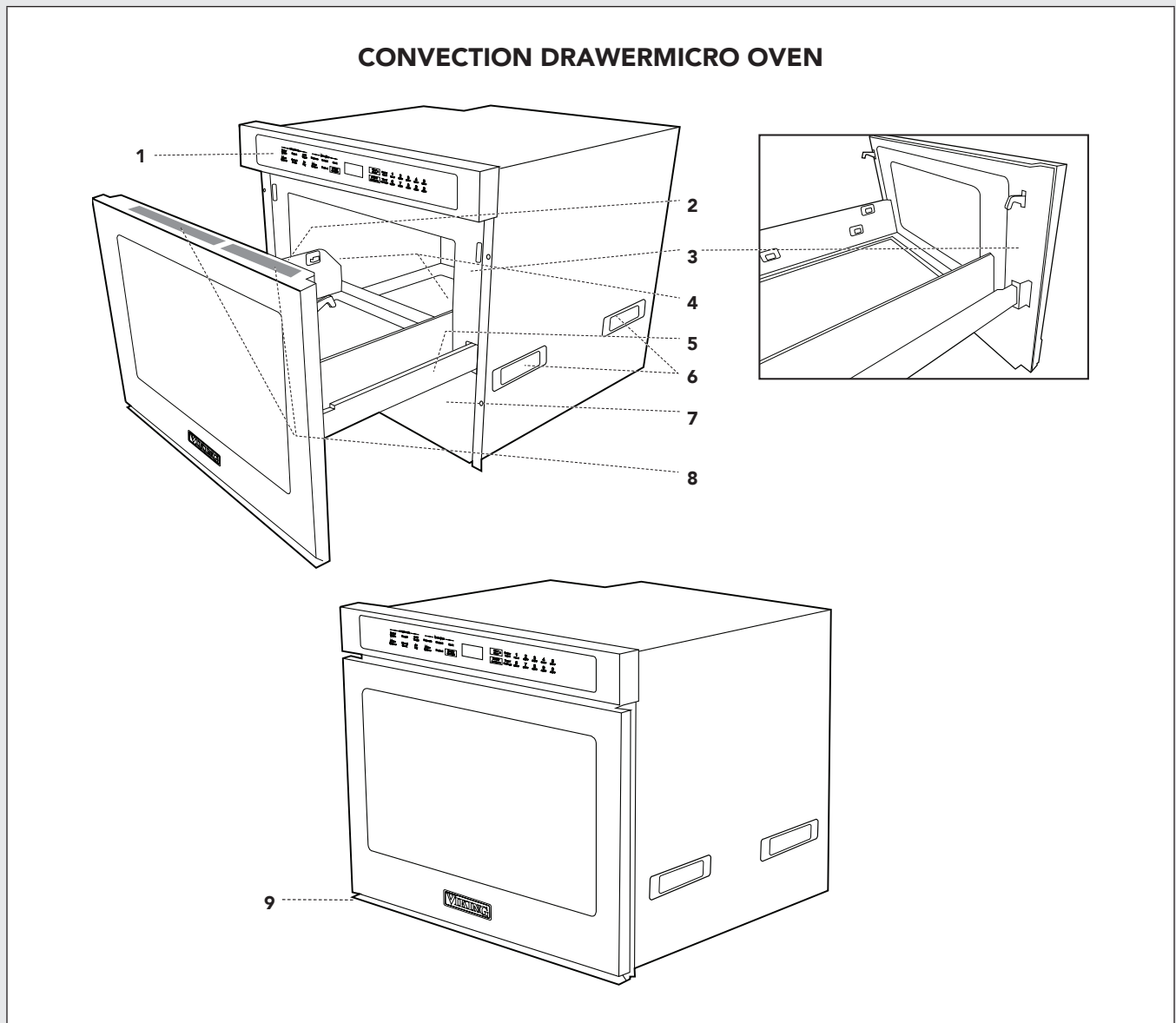
ACCESSORIES:

- The Convection DrawerMicro oven comes with 3 accessories (top and bottom racks and cook/drip tray). See page 12 for ACCESSORIES.

Note: The provided accessories are specifically designed to be used safely with microwave cooking functions. DO NOT place any other metal cookware inside the oven cavity when using Microwave-only and Speed Cook (convection and microwave power) cook functions.

- There are many microwave accessories available for purchase. Evaluate carefully before you purchase so they meet your needs. A microwave-safe thermometer will assist you in determining correct doneness and assure you foods have been cooked to safe temperatures when using microwave-only cooking. Viking Range, LLC is not responsible for any damage to the oven when accessories not supplied by Viking Range, LLC are used.

Part Names

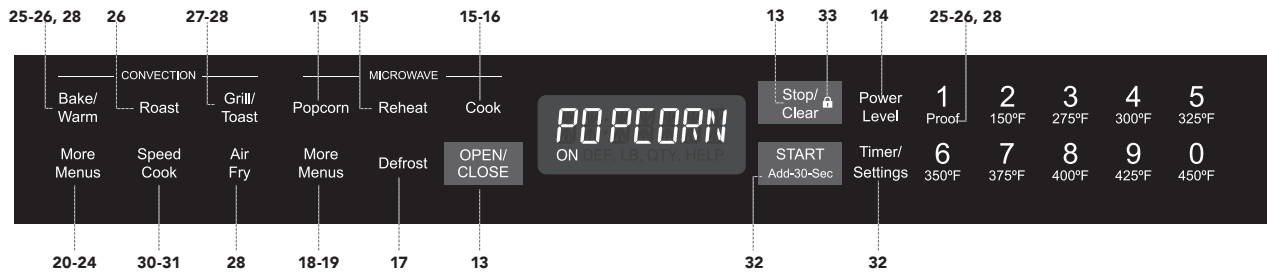


- 1 Glass touch control
- 2 Nameplate, on the bottom left side of the oven face plate
- 3 Drawer sealing surfaces
- 4 Drawer lights

- 5 Convection DrawerMicro oven guides
- 6 Handles
- 7 Vent
- 8 Menu labels
- 9 Built-in flush mount

Part Names

GLASS TOUCH CONTROL



Numbers next to the glass touch control illustration indicate pages that include feature descriptions and usage information.

MENU LABELS

| WARNING! HOT SURFACES | CONVECTION | | | | | | | | | | |
|-----------------------------|-------------------|-------------------|-----------------------|--------------------------|---------------------|-----------------------------|----------------|----------------------|----------|-----------|-----------|
| | MORE MENU | | | | SPEED COOK | | AIR FRY | | WARM | | TOAST |
| | 1. Biscuits | 5. Brownies | 9. Beef Burger | 13. Frozen Classic Pizza | 17. Flank Steak | 21. Chicken Drumsticks | 1. Speed Bake | 1. Chicken Tenders | 1. 90°F | 1. Light | 4. Medium |
| | 2. Dinner Rolls | 6. Layered Cake | 10. Turkey Burger | 14. Frozen Rising Pizza | 18. Pork Tenderloin | 22. Boneless Chicken Breast | 2. Speed Roast | 2. French Fries | 2. 150°F | 2. Medium | 4. Dark |
| | 3. Crescent Rolls | 7. Fish Fillet | 11. Veggie Burger | 15. Fresh on Pizza Stone | 19. Pork Chop | 23. Whole Chicken | 3. Speed Grill | 3. Mozzarella Sticks | 3. 200°F | 3. Light | 5. Dark |
| | 4. Cookies | 8. Breaded Shrimp | 12. Frozen Thin Pizza | 16. Beef Roast | 20. Bacon | 24. Turkey Breast | | 4. Tater Tots | | 3. Medium | |

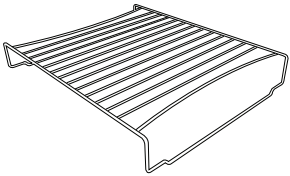
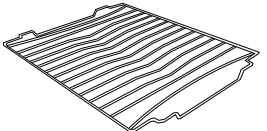
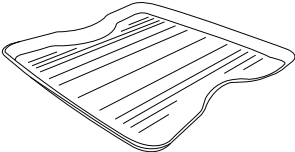
| MICROWAVE | | | | | | | | | | AVERTISSEMENT! CHAUD SURFACES |
|-----------------|----------------------------|----------------------|--------------|--------------|---------------|--------------|-----------------|--------------------|--|-------------------------------------|
| COOK | | | MORE MENU | | | | DEFROST | | | |
| 1. Baked Potato | 5. White Rice | 8. Frozen Vegetables | Melt | Soft | Warm | 7. Beverage | 1. Ground Meat | 4. Bone-in Poultry | | TLAB-B145MRRO |
| 2. Sweet Potato | 6. Quick Fresh Vegetables | 9. Ground Meat | 1. Butter | 3. Ice Cream | 5. Syrup | Reheat | 2. Steaks/Chops | 5. Roast | | |
| 3. Fish/Seafood | 7. Longer Fresh Vegetables | 10. Frozen Entrée | 2. Chocolate | 4. Cream | 6. Dessert | 8. Hot Water | 3. Boneless | 6. Casserole and | | |
| 4. Brown Rice | | | Cheese | Toppings | 9. Hot Cereal | Poultry | Soup | | | |

Part Names

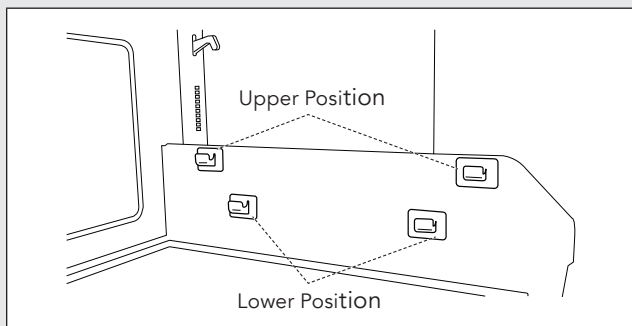
ACCESSORIES

The top and bottom racks and cook/drip tray are designed specifically for use in the Convection Drawer-Micro oven with Microwave-only, Convection and Speed Cook modes.

Note: The provided accessories are specifically designed to be used safely with microwave cooking functions. DO NOT place any other metal cookware inside the oven cavity when using Microwave-only and Speed Cook (convection and microwave power) functions.

| | |
|----------------|--|
| Top Rack |  |
| Bottom Rack |  |
| Cook/Drip Tray |  |

- Always use microwave-safe and oven-safe cookware when using Speed Cook functions as the oven combines microwave and conventional oven power.
- Always use potholders to prevent burns when handling utensils in contact with hot food. Enough heat from the food can transfer through utensils to cause skin burns.
- Ensure accessories are clean and free of any food residue before each use to avoid damage to the accessories.



Use the correct accessories provided for each cooking mode. Place accessories in the correct installation position and direction.

CONVECTION BAKE AND SPEED BAKE

- For two level cooking, use both racks.
- For one level cooking of smaller food items, place the top rack in the lower position.
- For one level cooking of larger food items, place the bottom rack in the lower position.

CONVECTION ROAST AND SPEED ROAST

- Place the cook/drip tray in the bottom of the oven cavity to collect juices.
- For one level cooking of smaller food items, set food items directly on the cook/drip tray, place either the top or bottom rack in the lower position and place the cook/drip tray on the rack.
- For one level cooking of larger food items, place the bottom rack in the lower position and set the cook/drip tray in the bottom of the oven.

CONVECTION GRILL AND SPEED GRILL

- Use the top rack in either the upper or lower position.
- Use the bottom rack in the lower position.
- Use the cook/drip tray to collect juices in the bottom of the oven.

AIR FRY

- Use the top rack in the lower position.

DEFROST

- For defrosting, always use microwave-safe cookware. All Defrost modes use microwave power.
- For easier clean up, use the cook/drip tray to defrost ground meat, steaks/chops, poultry and roast.
- For casserole/soup, place the cookware directly on the bottom of the oven.

Before Operating

Before operating your new Convection DrawerMicro oven, read this Use & Care Manual completely and follow these steps:

- 1 Plug in the Convection DrawerMicro oven. *ENJOY YOUR OVEN TOUCH CLEAR* will appear.
- 2 Touch the STOP/CLEAR pad. *:* will appear.
- 3 Set clock.

TO SET THE CLOCK

- 1 Touch TIMER/SETTINGS pad once.
- 2 Touch number pads for correct time of day.
- 3 Touch START/ADD-30-SEC.

This is a 12 hour clock. If you attempt to enter an incorrect clock time, *ERROR* will appear in the display. Touch the STOP/CLEAR pad and re-enter the time.

If the electrical power supply to your Convection DrawerMicro oven is interrupted, the display will intermittently show *ENJOY YOUR OVEN TOUCH CLEAR* after the power is reinstated. If this occurs during cooking, the program will be erased. The time of day will also be erased. Simply touch STOP/CLEAR pad and reset the clock.

Note:

Programs can be set with the drawer of the Convection DrawerMicro open, except for START/ADD-30-SEC. Close the drawer to start a program.

TIME INCREMENTS - CONVECTION VS. MICROWAVE

The Convection DrawerMicro oven contains two different categories of cooking: convection and microwave. Due to their inherent differences, the time increments needed for their cooking are not the same. Convection items tend to cook longer, and microwave items tend to cook quicker. Depending on which category is in use, the display provides an indicator to easily distinguish which time increment is being used.

In convection modes, "H" will be displayed. This represents the time increments of Hours and Minutes. (Hours will be shown to the left of the colon, and Minutes to the right.)



In microwave modes, "M" will be displayed. This represents the time increments of Minutes and Seconds. (Minutes will be shown to the left of the colon, and Seconds to the right.)



STOP/CLEAR

Touch the STOP/CLEAR pad to:

- 1 Erase a programming mistake.
- 2 Cancel Timer.
- 3 Stop the Convection DrawerMicro oven temporarily during timed cooking.
- 4 Return the time of day to the display.
- 5 Cancel a program during cooking. Touch the STOP/CLEAR pad twice to cancel timed cooking.

OPEN OR CLOSE CONVECTION DRAWERMICRO OVEN

- To open, touch the OPEN/CLOSE pad on the glass touch control.
- Do not pull the drawer by hand, except in the case of a power failure.
- To close, touch the OPEN/CLOSE pad again or gently push the drawer.

Microwave Oven Cooking

TIME COOKING

Your Convection DrawerMicro oven can be programmed for 99 minutes 99 seconds (99.99). Always enter the seconds after the minutes, even if they are both zeros.

- Suppose you want to cook for 5 minutes at 100%.
 - 1 Enter cooking time 5 0 0.
 - 2 To cook at 100% power (High), touch START/ADD-30-SEC pad.

TO SET POWER LEVEL

There are eleven preset power levels.

Using lower power levels increases the cooking time, which is recommended for foods like cheese and milk and slow cooking of meats. Consult a microwave cookbook or recipes for specific recommendations.

- Suppose you want to defrost for 5 minutes at 30%.
 - 1 Enter defrost time 5 0 0.
 - 2 Touch POWER LEVEL pad 8 times.
 - 3 Touch START/ADD-30-SEC pad.

| TOUCH POWER LEVEL PAD NUMBER OF TIMES FOR DESIRED POWER | APPROXIMATE PERCENTAGE OF POWER | COMMON WORDS FOR POWER LEVELS |
|---|---------------------------------|-------------------------------|
| POWER LEVEL x 1 | 100% | High |
| POWER LEVEL x 2 | 90% | |
| POWER LEVEL x 3 | 80% | |
| POWER LEVEL x 4 | 70% | Medium High |
| POWER LEVEL x 5 | 60% | |
| POWER LEVEL x 6 | 50% | Medium |
| POWER LEVEL x 7 | 40% | |
| POWER LEVEL x 8 | 30% | Med Low/Defrost |
| POWER LEVEL x 9 | 20% | |
| POWER LEVEL x 10 | 10% | Low |
| POWER LEVEL x 11 | 0% | |

SENSOR SETTINGS

Sensor is a semi-conductor device that detects the vapor (moisture and humidity) emitted from the food as it heats. Sensor adjusts the cooking times and power levels for various foods and quantities.

USING SENSOR SETTINGS:

- 1 After the Convection DrawerMicro oven is plugged in, wait 2 minutes before using any Sensor setting.
- 2 Ensure the exterior of the cooking container and the interior of the Convection DrawerMicro oven are dry. Wipe off any moisture with a dry cloth or paper towel.
- 3 Sensor works with foods at normal storage temperature. For example, popcorn would be at room temperature.
- 4 Any Sensor selection can be programmed with More or Less Time Adjustment. See page 33 for MORE OR LESS TIME ADJUSTMENT.
- 5 More or less food than the quantity listed in the charts should be cooked following the guidelines in any microwave cookbook.
- 6 During the first part of Sensor use, the food name will appear on the display. Do not open the Convection DrawerMicro oven or touch STOP/CLEAR during this part of the cycle, as the measurement of vapor will be interrupted. If this occurs, an error message will appear. To continue cooking, touch the STOP/CLEAR pad and cook manually.

When Sensor detects the vapor emitted from the food, the remaining cooking/reheating time will appear. The Convection DrawerMicro oven may be opened when the remaining time appears on the display. At this time, stir or season food as desired.
- 7 Except for Popcorn, if Sensor does not detect vapor properly when cooking other foods, *ERROR* will be displayed and the microwave will turn off.
- 8 Check food temperature after cooking. If additional time is needed, continue to cook manually.
- 9 Each food has a cooking hint. Touch the TIMER/SETTINGS pad when the HELP indicator is lighted in the display.

Microwave Oven Cooking

COVERING FOODS:

Some foods cook best when covered. See pages 8–9 for ABOUT UTENSILS AND COVERINGS. Refer to the hints by touching the TIMER/SETTINGS pad.

- Plastic wrap: Use plastic wrap specially marked for microwave cooking. Cover the dish loosely so plastic wrap does not touch food, leaving an approximately 1/2" gap for steam to escape.
- Wax paper: Cover the dish completely, overlapping two pieces at least an inch if the dish is too wide, and fold excess wrap under the dish to secure.
- Remove any covering by carefully lifting at the furthest corner to allow steam to escape away from you.

SENSOR

POPCORN, REHEAT, COOK

You can cook or reheat many foods without calculating cooking time or power level.

- Suppose you want to cook baked potatoes.
 - 1 Touch COOK pad once.
 - 2 See Menu Label. Select desired food by touching number pad. Ex: Touch 1 for baked potatoes.
 - 3 Touch START/ADD-30-SEC pad.

Note:

- To heat or cook other foods or foods above or below the quantity allowed on the chart, cook manually.

POPCORN, REHEAT CHART

| FOOD | AMOUNT | PROCEDURE |
|---------|---------------------------------------|---|
| Popcorn | Only 1 package at a time | Only cook one microwave popcorn package at a time with the appropriate side facing up. After cooking, remove and open carefully to allow steam to escape. |
| | 2.85 - 3.5 oz (Regular/Regular light) | Touch POPCORN pad once. |
| | 1.2 - 1.75 oz (Mini/Snack) | Touch POPCORN pad twice. |
| Reheat | 4 - 36 oz | Use microwave-safe cookware and cover with lid, plastic wrap or wax paper. After reheating, stir well, if possible. Re-cover and allow to stand 2 to 3 minutes. Note: The tighter the cover, the hotter the food will be. Leave a small vent for steam to escape from the food as it heats. |

Microwave Oven Cooking

COOK CHART

| FOOD | AMOUNT | PROCEDURE | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|--|------|-------|-------------------|--------------|------------|------------|------------|--------------|----------|----------------|--------------|-----------------|--------------|--------------|--------------------|
| 1 Baked Potatoes 2 Sweet Potatoes | 1 - 6 medium 1 - 6 medium | Pierce the potatoes at least 3 times each on the top, bottom and sides. Piercing allows steam to escape. Place on paper towel in DrawerMicro oven. After cooking, remove from microwave, wrap in aluminum foil and let stand 5 to 10 minutes. | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 Fish/Seafood | 0.50 - 2.0 lb | Arrange fish or seafood in a ring in a shallow glass dish (roll fillet edges underneath). Cover with vented plastic wrap. After cooking, let stand, covered, for 3 minutes. | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 Brown Rice 5 White Rice | 0.5 - 2.0 cups 0.5 - 2.0 cups | Place rice into a deep casserole and add double quantity of water. Cover with lid or plastic wrap. After cooking, stir, cover and let stand 3 to 5 minutes or until all liquid has been absorbed. <table border="0" style="margin-left: 40px;"> <thead> <tr> <th>Rice</th> <th>Water</th> <th>Size of casserole</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0.5 cup.....</td> <td>1 cup.....</td> <td>1.5 quarts</td> </tr> <tr> <td>1 cup.....</td> <td>2 cups</td> <td>2 quarts</td> </tr> <tr> <td>1.5 cups</td> <td>3 cups</td> <td>2.5 or 3 quarts</td> </tr> <tr> <td>2 cups</td> <td>4 cups</td> <td>3 quarts or larger</td> </tr> </tbody> </table> | Rice | Water | Size of casserole | 0.5 cup..... | 1 cup..... | 1.5 quarts | 1 cup..... | 2 cups | 2 quarts | 1.5 cups | 3 cups | 2.5 or 3 quarts | 2 cups | 4 cups | 3 quarts or larger |
| Rice | Water | Size of casserole | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0.5 cup..... | 1 cup..... | 1.5 quarts | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 cup..... | 2 cups | 2 quarts | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.5 cups | 3 cups | 2.5 or 3 quarts | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 cups | 4 cups | 3 quarts or larger | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 Quick Fresh Vegetables Broccoli Brussels sprouts Cabbage Cauliflower (flowerets) Cauliflower (whole) Spinach Zucchini Baked apples | 0.25 - 2.0 lb 0.25 - 2.0 lb 0.25 - 2.0 lb 0.25 - 2.0 lb 1 medium 0.25 - 1.0 lb 0.25 - 2.0 lb 2 - 4 medium | Wash and place in casserole. Add no water if vegetables have just been washed. Cover with lid for tender vegetables. Cover with plastic wrap for tender-crisp vegetables. After cooking, stir, if possible, and let stand, covered, for 2 to 5 minutes. | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 Longer Fresh Vegetables Carrots, sliced Corn on the cob Green beans Winter squash: diced halves | 0.25 - 1.5 lb 2 - 4 0.25 - 1.5 lb 0.25 - 1.5 lb 1 - 2 | Place in casserole. Add 1 - 4 tablespoons water. Cover with lid for tender vegetables. Cover with plastic wrap for tender-crisp vegetables. After cooking, stir, if possible, and let stand, covered, for 2 to 5 minutes. | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 Frozen Vegetables | 0.25 - 1.25 lb | Place in casserole and add no water. Cover with lid or plastic wrap. After cooking, stir and let stand, covered, for 3 minutes. | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 Ground Meat | 0.25 - 2.0 lb | Place ground meat in a casserole and cover with wax paper or plastic wrap. Place patties on a microwave-safe dish and cover with wax paper. When cooking pauses, stir meat or flip patties. Re-cover and touch START/ADD-30-SEC. After cooking, let stand, covered, for 2 to 3 minutes. | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 Frozen Entrée | 6 - 17 oz | Remove entrée from outer packaging and follow package directions for covering. After cooking, let stand, covered, for 1 to 3 minutes. | | | | | | | | | | | | | | | |

Microwave Oven Cooking

DEFROST

Use this feature to defrost the foods shown in the DEFROST CHART below.

- 1 Touch DEFROST pad.
- 2 See Menu Label. Select desired food by touching the number pad. Ex: Touch 2 for steaks/chops.
- 3 Enter weight by touching number pads.
- 4 Touch START/ADD-30-SEC pad.
- 5 The oven will stop so the food can be checked. After the first stage, open the Convection DrawerMicro oven to turn steak over. Close the Convection DrawerMicro oven. Touch START/ADD-30-SEC pad.
- 6 After each audible signal, turn food over and touch START/ADD-30-SEC again.

After defrost cycle ends, cover and let stand as indicated in the chart below.

Note:

- Defrost can be programmed with More or Less Time Adjustment. See page 33 for MORE OR LESS TIME ADJUSTMENT.
- To defrost other foods or foods above or below the weights allowed on the DEFROST CHART, see MANUAL DEFROST below.
- Check foods when oven signals. After final stage, small sections may still be icy. Let stand to continue thawing. Do not cook until all ice crystals are thawed.

DEFROST CHART

| FOOD | AMOUNT | PROCEDURE |
|---------------------|--------------------------|--|
| 1 Ground Meat | 0.5 - 2.0 lb | After each audible signal, remove any thawed pieces and touch START/ADD-30-SEC again. After cooking, let stand, covered, for 5 to 10 minutes. |
| 2 Steaks/Chops | 0.5 - 3.0 lb | After each audible signal, turn food over and touch START/ADD-30-SEC again. After cooking, let stand, covered, for 10 to 20 minutes. |
| 3 Boneless Poultry | 0.5 - 2.0 lb | After each audible signal, turn food over and touch START/ADD-30-SEC again. After cooking, let stand, covered, for 10 to 20 minutes. |
| 4 Bone-in Poultry | 0.5 - 3.0 lb | After each audible signal, turn food over and touch START/ADD-30-SEC again. After cooking, let stand, covered, for 10 to 20 minutes. |
| 5 Roast | 2.0 - 4.0 lb | After each audible signal, turn food over and touch START/ADD-30-SEC again. After cooking, let stand, covered, for 30 to 60 minutes. |
| 6 Casserole Soup | 2 - 6 cups 1 - 6 cups | After each audible signal, break apart and remove any defrosted part and touch START/ADD-30-SEC again. After cooking, stir well and let stand, covered, for 5 to 10 minutes. |

MANUAL DEFROST

If the food you wish to defrost is not listed on the DEFROST CHART or is above or below the limits in the AMOUNT column on the DEFROST CHART, defrost manually.

Defrost any frozen food, either raw or previously cooked, by using POWER LEVEL at 30%. See page 14 for the 3-step procedure in TO SET POWER LEVEL. Estimate defrosting time and touch POWER LEVEL pad eight times for 30% power.

For either raw or previously cooked frozen food, the defrosting time is approximately 4 minutes per pound. For example, defrost 1 pound of frozen spaghetti sauce for 4 minutes.

Always stop the oven periodically to remove or separate the defrosted portions. If food is not defrosted at the end of the estimated defrosting time, program the oven in 1 minute increments on POWER LEVEL 30% until totally defrosted.

When using plastic containers from the freezer, defrost only long enough to remove from the plastic, then place in a microwave-safe dish.

Microwave Oven Cooking

MORE MENUS (MICROWAVE)

MELT/SOFTEN/WARM

These features automatically compute the correct heating time and microwave power level for melting, softening and warming foods shown in the chart below.

- Suppose you want to melt 1 square of chocolate.
- 1 Touch MORE MENUS pad once.
- 2 See Menu Label. Select desired food by touching number pad. Ex: Touch 2 for chocolate.
- 3 Repeat touching same number pad to select quantity. Ex: Touch 2 two more times for 1 square.
- 4 Touch START/ADD-30-SEC pad.

Note:

- Melt/Soften/Warm can be programmed with More or Less Time Adjustment. See page 33 for MORE OR LESS TIME ADJUSTMENT.
- To melt, soften or warm other food or foods above or below the quantity allowed on the MELT/SOFTEN/WARM CHART, use manual operation.

MELT/SOFTEN/WARM CHART

| FOOD | AMOUNT | PROCEDURE |
|--------------------|-------------------------|---|
| Melt | | Use a glass measuring cup. Cover with plastic wrap. |
| 1 Butter | 2 tbsp 0.5 cup | After touching MORE MENUS, touch 1 two times for 2 tbsp. After touching MORE MENUS, touch 1 three times for 0.5 cup. |
| 2 Chocolate | 1 cup chips 1 square | After touching MORE MENUS, touch 2 two times for 1 cup chips. After touching MORE MENUS, touch 2 three times for 1 square. |
| Soften | | DO NOT COVER. |
| 3 Ice cream | 1 pint 1.5 qt | After touching MORE MENUS, touch 3 two times for 1 pint. After touching MORE MENUS, touch 3 three times for 1.5 quarts. |
| 4 Cream cheese | 3 oz 8 oz | After touching MORE MENUS, touch 4 two times for 3 oz. After touching MORE MENUS, touch 4 three times for 8 oz. |
| Warm | | Use a glass measuring cup. DO NOT COVER. |
| 5 Syrup | 0.25 cup 0.5 cup | After touching MORE MENUS, touch 5 two times for 0.25 cup. After touching MORE MENUS, touch 5 three times for 0.5 cup. |
| 6 Dessert Toppings | 0.25 cup 0.5 cup | After touching MORE MENUS, touch 6 two times for 0.25 cup. After touching MORE MENUS, touch 6 three times for 0.5 cup. |

Microwave Oven Cooking

BEVERAGE REHEAT/HOT WATER/HOT CEREAL

These features enable you to reheat coffee or tea to restore to a better drinking temperature or to make instant coffee, tea or hot cereal.

- Suppose you want to make 2 cups of coffee.
- 1 Touch MORE MENU pad once.
 - 2 See Menu Label. Select desired item by touching number pad. Ex: Touch 8 to make coffee.
 - 3 Repeat touching same number pad to select quantity. Ex: Touch 8 two more times for 2 cups of coffee.
 - 4 Touch START/ADD-30-SEC pad.

Note:

- Beverage Reheat/Hot Water/Hot Cereal can be programmed with More or Less Time Adjustment. See page 33 for MORE OR LESS TIME ADJUSTMENT.
- If you attempt to enter more or less than the allowed amount, an error message will appear in the display.

BEVERAGE REHEAT/HOT WATER/HOT CEREAL CHART

| FOOD | AMOUNT | PROCEDURE |
|--------------------------|----------------|---|
| 7 Beverage Reheat | 0.5 - 2 cups | This setting is good for restoring a cooled beverage to a better drinking temperature. Touch number 7 pad to increase amount in increments of 0.5 cup. Stir after heating. |
| 8 Hot Water | 1 - 6 cups | Use this setting for heating COLD TAP WATER to just under boiling temperature to make instant coffee or tea. Touch number 8 pad to increase amount in increments of 1 cup. Stir liquid briskly before and after heating to avoid eruption. |
| 9 Hot Cereal | 1 - 6 servings | Use individual packets or bulk cereal in your favorite variety: oatmeal, oat bran, cream of wheat, farina or wheatena. Follow the package directions for the correct amount of water or milk. To prevent boilovers, it is very important to choose a large container because microwave cooking of cereal causes high boiling. Touch number 9 pad to increase number of servings. If the oven stops, stir and touch START/ADD-30-SEC. After cooking, stir and let stand, covered, for 2 minutes. |

Convection Cooking - Presets

Viking Range, LLC's innovative Drawer design now combines convection and microwave cooking to create dishes that range from convenience food items to delicious gourmet meals.

MORE MENUS (CONVECTION)

The following pages provide instructions for using the Convection cooking modes available in More Menus to Bake, Grill and Roast foods with preset temperature and cooking times.

Touch **TIMER/SETTINGS** pad anytime **HELP** is illuminated on the oven display for details on food selection quantity.

CAUTION The oven cabinet, cavity, door, tray, racks and dishes will become hot. To prevent burns, use thick oven gloves when removing the food from the oven.

CONVECTION BAKE

Convection Bake automatically bakes breads, desserts, seafood, pizza and air fry foods.

- To bake biscuits:
- 1 Touch **MORE MENUS** pad.
 - 2 See Menu Label. Select desired item by touching number pad. Ex: Touch 1 for biscuits.
 - 3 Touch **START/ADD-30-SEC** pad to begin preheating. After the preheat cycle ends, an audible signal of 4 beeps will indicate the preheat cycle is complete. Open the drawer to place food inside the oven.
 - 4 Touch **START/ADD-30-SEC** pad to begin cooking.

CONVECTION ROAST

Convection Roast automatically roasts certain cuts of beef, pork and poultry.

- To roast pork tenderloin:
- 1 Touch the **MORE MENUS** pad.
 - 2 Select desired item by touching number pad. Ex: touch 1 8 for pork tenderloin. See Menu Label.
 - 3 Touch **START/ADD-30-SEC** pad to begin preheating. After the preheat cycle ends, an audible signal of 4 beeps will indicate the preheat cycle is complete. Open the drawer to place food inside the oven.
 - 4 Touch **START/ADD-30-SEC** pad to begin cooking.

CONVECTION GRILL

Convection Grill automatically grills certain cuts of fish and seafood, beef, pork and burger patties.

- To grill hamburgers:
- 1 Touch the **MORE MENUS** pad.
 - 2 See Menu Label. Select desired item by touching number pad. Ex: Touch 1 0 for turkey burgers.
 - 3 Touch **START/ADD-30-SEC** pad to begin preheating. After the preheat cycle ends, an audible signal of 4 beeps will indicate the preheat cycle is complete. Open the drawer to place food inside the oven.
 - 4 Touch **START/ADD-30-SEC** pad to begin cooking.

MORE MENUS (CONVECTION) CHART

| SETTING/FOOD | AMOUNT | METHOD | PROCEDURE |
|-------------------------|-------------|-----------------|---|
| 1 Biscuits (Canned) | 6 - 12 pcs | Convection Bake | Preheat drawer. Place 6 to 12 large canned biscuits evenly spaced on a sheet tray. Place sheet tray on the bottom rack in the lower position after preheating the drawer. Different sizes and brands vary in time. Biscuits are done when golden brown on top. To cook more than 12 pcs, put the additional biscuits on a sheet tray on the top rack in the upper position. |
| 2 Dinner Rolls (Frozen) | 10 - 20 pcs | Convection Bake | Follow package instructions to thaw and proof yeast dinner rolls (generally set out for 3 hours at room temperature). Preheat drawer. Place 10 to 20 thawed/proofed dinner rolls evenly spaced on a sheet tray. Place sheet tray on the bottom rack in the lower position after preheating the drawer. Different sizes and brands vary in time. Dinner rolls are done when golden brown on top. Brush the tops with melted butter when hot out of the drawer for added flavor. To cook more than 20 pcs, put the additional dinner rolls on a sheet tray on the top rack in the upper position. |

Convection Cooking - Presets

MORE MENUS (CONVECTION) CHART

| SETTING/FOOD | AMOUNT | METHOD | PROCEDURE |
|----------------------------------|---|------------------|--|
| 3 Crescent Rolls (Canned) | 4 - 8 pcs | Convection Bake | Preheat drawer. Place 4 to 8 canned crescent rolls evenly spaced on a sheet tray. Place sheet tray on the bottom rack in the lower position after preheating the drawer. Different sizes and brands vary in time. Crescent rolls are done when golden brown on top. To cook more than 8 pcs, put additional rolls on a sheet tray on the top rack in the upper position. |
| 4 Cookies | 6 - 12 pcs | Convection Bake | Preheat drawer. Use prepackaged cookie dough mix, follow spacing guidelines on package and place 6 to 12 cookies on a sheet tray. Place sheet tray on the bottom rack in the lower position after preheating the drawer. Different sizes and brands vary in time. Cookies are done when the edges are firm. To cook more than 12 pcs, put additional cookies on a sheet tray on the top rack in the upper position. |
| 5 Brownies | 1 pan (8 x 8-inch) | Speed Bake | Place the top rack in the lower position of the drawer and begin preheating. ALWAYS use glass or silicone bakeware and microwave-safe dishes with SPEED COOK, as the drawer uses microwave and convection during cooking. Grease an 8 x 8-inch microwave-safe baking dish and add brownie mix. Place dish on the rack after preheating the drawer. Different sizes and brands vary in time. Brownies are done when a toothpick inserted in the center comes out clean. Placing the rack in the drawer during preheat allows for faster and more even cooking. |
| 6 Layered Cake | 1 or 2 pans (8-inch round) | Convection Bake | Place the top rack in the upper position and the bottom rack in the lower position and begin preheating. If only baking 1 pan, use the top rack in the lower position. Grease 8-inch round cake pans and place in the center of racks after preheating the drawer. Different sizes and brands vary in time. The cake is done when a toothpick inserted in the center comes out clean. Placing the racks in the drawer during preheat allows for faster and more even cooking. |
| 7 Fish Fillet | 2 - 4 fillets (6 - 10 oz each) | Convection Roast | Preheat drawer. Season as desired and evenly space 2 to 4 fillets on the cook/drip tray. Place on the top rack in the lower position after preheating the drawer. Different thickness of fillets cook differently; monitor doneness during cooking. This setting works well for thicker fillets, such as salmon and cod. |
| 8 Breaded Shrimp | 6 - 18 pcs | Convection Roast | Preheat drawer. Evenly space 6 to 18 breaded shrimp on a sheet tray. Place sheet tray on top rack in the lower position after preheating the drawer. Different sizes and brands vary in time. The shrimp are done when golden brown. |
| 9 Beef Burger | 2 - 6 patties (1/2-inch thick, 6 oz each) | Convection Grill | Place the cook/drip tray on the top rack in the lower position and begin preheating. Season as desired and evenly space 2 to 6 patties on the cook/drip tray after preheating the drawer. When drawer pauses, flip patties over and touch START/ADD-30-SEC. After cooking, let stand for 2 to 3 minutes. Different thicknesses of patties vary in time; monitor doneness during cooking. For cheeseburgers, add cheese on top of patty and let stand in the drawer with door closed for an additional 2 to 3 minutes. Placing the cook/drip tray in the drawer during preheat allows for faster and more even cooking. |

Convection Cooking - Presets

MORE MENUS (CONVECTION) CHART

| SETTING/FOOD | AMOUNT | METHOD | PROCEDURE |
|--------------------------------------|---|------------------|--|
| 10 Turkey Burger | 2 - 6 patties (1/2-inch thick, 6 oz each) | Convection Grill | Place the cook/drip tray on the top rack in the lower position and begin preheating. Season as desired and evenly space 2 to 6 patties on the cook/drip tray after preheating the drawer. When drawer pauses, flip patties over and touch START/ADD-30-SEC. After cooking, let stand for 2 to 3 minutes. Different thicknesses of patties vary in time; monitor doneness during cooking. For cheeseburgers, add cheese on top of patty and let stand in the drawer with door closed for an additional 2 to 3 minutes. Placing the cook/drip tray in the drawer during preheat allows for faster and more even cooking. |
| 11 Veggie Burger | 2 - 6 patties (3 - 4 oz each) | Convection Grill | Place the cook/drip tray in the bottom of the drawer. Place the top rack in the upper position and begin preheating. Season as desired and evenly space 2 to 6 patties directly on top of rack after preheating the drawer. When drawer pauses, flip patties over and touch START/ADD-30-SEC. After cooking, let stand for 2 to 3 minutes. Different thicknesses of patties vary in time; monitor doneness during cooking. For cheeseburgers, add cheese on top of patty and let stand in the drawer with door closed for an additional 2 to 3 minutes. Placing the cook/drip tray in the drawer during preheat allows for faster and more even cooking. |
| 12 Frozen Thin Crust Pizza | 1 (12-inch) | Convection Roast | Place the cook/drip tray in the bottom of the drawer. Place the top rack in the lower position and begin preheating. Place one 12-inch frozen pizza directly on the rack after preheating the drawer. Different sizes and brands vary in time. The pizza is done when the cheese is melted and the crust is golden brown. Placing the cook/drip tray in the drawer during preheat allows for faster and more even cooking. |
| 13 Frozen Classic Crust Pizza | 1 (12-inch) | Convection Roast | Place the cook/drip tray in the bottom of the drawer. Place the top rack in the lower position and begin preheating. Place one 12-inch frozen pizza directly on the rack after preheating the drawer. Different sizes and brands vary in time. The pizza is done when the cheese is melted and the crust is golden brown. Placing the cook/drip tray in the drawer during preheat allows for faster and more even cooking. |
| 14 Frozen Rising Crust Pizza | 1 (12-inch) | Convection Roast | Place the cook/drip tray in the bottom of the drawer. Place the top rack in the lower position and begin preheating. Place one 12-inch frozen pizza directly on the rack after preheating the drawer. Different sizes and brands vary in time. The pizza is done when the cheese is melted and the crust is golden brown. Placing the cook/drip tray in the drawer during preheat allows for faster and more even cooking. |
| 15 Fresh Pizza on Pizza Stone | 1 (12-inch) | Convection Roast | Place the top rack in the lower position, place a 12-inch pizza stone on rack and begin preheating. Allow an extra 30 minutes for pizza stone to come to the correct temperature. Gently stretch premade or homemade raw dough into a 12-inch round. Transfer dough to floured pizza peel and add desired toppings. Coming carefully from the side of the oven drawer, use peel to slide pizza onto pizza stone. Use caution when using the pizza stone, as it will be very hot. Pizza is done when the cheese is melted and the crust is golden brown. |
| 16 Beef Roast | 2 - 4 lb | Convection Roast | Place the bottom rack in the lower position of the drawer. Use the slider bar to select the weight and begin preheating. Set roast on the cook/drip tray and season roast as desired. Place the cook/drip tray on the rack after preheating the drawer. Covering the roast with foil and letting it stand after cooking allows the juices to redistribute, creating a moist interior while maintaining a crispy, browned exterior. |

Convection Cooking - Presets

MORE MENUS (CONVECTION) CHART

| SETTING/FOOD | AMOUNT | METHOD | PROCEDURE |
|--------------------------------|---|-------------------|--|
| 17 Flank Steak | 1.5 - 2.0 lb | Convection Grill | Place the cook/drip tray on the top rack in the upper position and begin preheating. Season steak as desired and place in the center of cook/drip tray after preheating the drawer. When drawer pauses, turn steak over and touch START/ADD-30-SEC. After cooking, let stand for 3 to 5 minutes. Placing the cook/drip tray in the drawer during preheat aids in browning of the steak and allows for faster and more even cooking. If using a glaze or sauce with high sugar content like barbeque sauce, use the top rack in the lower position to prevent burning of glaze or sauce. |
| 18 Pork Tenderloin | 0.75 - 1.5 lb | Convection Roast | Place the cook/drip tray in the bottom of the drawer. Place the bottom rack in the lower position and begin preheating. Season as desired and place the tenderloin directly on the rack after preheating the drawer. Different thickness tenderloins vary in time; use an instant-read thermometer to check for doneness. Pork is done when it reaches 160°F. Placing the rack in the drawer during preheat allows for faster and more even cooking. |
| 19 Pork Chop (Boneless) | 2 - 5 pcs (1/2-inch thick, 6 - 9 oz each) | Convection Grill | Place the cook/drip tray on the top rack in the upper position and begin preheating. Season chops as desired and place in the center of cook/drip tray after preheating the drawer. When drawer pauses, turn chops over and touch START/ADD-30-SEC. Different thickness pork chops vary in time; use an instant-read thermometer to check for doneness. Pork is done when it reaches 160°F. After cooking, let stand for 3 to 5 minutes. Placing the cook/drip tray in the drawer during preheat aids in browning of the chops and allows for faster and more even cooking. If using a glaze or sauce with high sugar content like barbeque sauce, use the top rack in the lower position to prevent burning of glaze or sauce. |
| 20 Bacon | 3 - 8 slices | Speed Cook - Bake | Place bacon on the cook/drip tray and set directly on the bottom of the drawer. If using another dish instead of provided cook/drip tray, ensure it is oven-safe and ALWAYS use glass or silicone bakeware and microwave-safe dishes with SPEED COOK as the drawer uses microwave and convection during cooking. When drawer pauses, turn bacon over and touch START/ADD-30-SEC. After cooking, let stand for 2 to 3 minutes. Different thicknesses of bacon vary in time; monitor during cooking for desired level of crispness. This setting works well for thin and regular cuts of bacon. For crispy bacon, let the drawer run a full cook cycle of 20 minutes. Never pour bacon grease in the sink. Allow grease to cool to room temperature and safely discard it. |
| 21 Chicken Drumsticks | 1.0 - 2.5 lb (3 - 6 large drumsticks) | Convection Grill | Place the cook/drip tray on the top rack in the lower position and begin preheating. Season drumsticks as desired and evenly space on top of cook/drip tray after preheating the drawer. When drawer pauses, turn chops over and touch START/ADD-30-SEC. Different sizes of drumsticks vary in time; use an instant-read thermometer to check for doneness. Chicken is done when it reaches 165°F. After cooking, let stand for 2 to 3 minutes. This setting works well for pre-marinated or plain drumsticks. Placing the cook/drip tray in the drawer during preheat allows for faster and more even cooking. |

Convection Cooking - Presets

MORE MENUS (CONVECTION) CHART

| SETTING/FOOD | AMOUNT | METHOD | PROCEDURE |
|-------------------------------------|---|--------------------|---|
| 22 Chicken Breast (Boneless) | 1.0 - 3.5 lb (1 - 3 large breast pieces) | Convection Grill | Place the top rack in the lower position and begin preheating. Season the chicken breast pieces and place on top of cook/drip tray. Place cook/drip tray on top of top rack after preheating the drawer. When drawer pauses, turn chops over and touch START/ADD-30-SEC. Different sizes of chicken pieces vary in time; use an instant-read thermometer to check for doneness. Chicken is done when it reaches 165°F. After cooking, let stand for 2 to 3 minutes. This setting works well for skin-on or skinless cuts of chicken. Placing the rack in the drawer during preheat allows for faster and more even cooking. |
| 23 Whole Chicken | 2.5 - 7.5 lb | Speed Cook - Roast | Place the cook/drip tray in the bottom of the drawer. Place the bottom rack in the lower position. Use the slider bar to select the weight and begin preheating. Season the chicken as desired and place directly on the rack after preheating the drawer. ALWAYS use glass or silicone bakeware and microwave-safe dishes with SPEED COOK as the drawer uses microwave and convection during cooking. Use an instant-read thermometer to check for doneness by inserting it deep into the breast. Chicken is done when it reaches 165°F. |
| 24 Turkey Breast | 1.0 - 3.5 lb | Convection Roast | Place the top rack in the lower position. Use the slider bar to select the weight and begin preheating. Set turkey breast on top of the cook/drip tray and season as desired. Place the cook/drip tray on top of the bottom rack after preheating the drawer. Use an instant-read thermometer to check for doneness by inserting it deep into the breast. Turkey is done when it reaches 165°F. Covering the turkey breast with foil and letting it stand after cooking allows the juices to redistribute, creating a moist interior while maintaining a crispy, browned exterior. |

Convection Cooking - Manual

CAUTION The oven cabinet, cavity, door, tray, racks and dishes will become hot. To prevent burns, use thick oven gloves when removing the food from the oven.

During convection heating, hot air is circulated throughout the oven cavity to brown and crisp foods quickly and evenly. This oven can be programmed for ten different preset convection cooking temperatures for up to 2 hours.

RECIPE CONVERSION

When using Convection cooking, adjustments from recipes are recommended for temperature and time to avoid overcooking.

Temperature - Reduce by 25°F

Time - Monitor foods regularly for doneness, because convection ovens cook more rapidly than conventional ovens.

CONVECTION BAKE

| | | | |
|---------------------------|--------------|----------------------|--|
| BAKE | 90°F - 450°F | 2 hour max cook time | Cookies, cakes, biscuits, pizzas and chicken nuggets |
| BAKE PROOF (number 1 pad) | 90°F | 2 hour max cook time | Use for proofing bread doughs |

BAKE WITH PREHEAT

- 1 Touch BAKE/WARM pad once.
- 2 Touch 1 pad to preheat.
- 3 Select desired temperature by touching number pads 1-0. Ex: To bake at 450°F, touch the 0 pad.
- 4 Touch START/ADD-30-SEC pad to begin preheating the oven.

An audible signal of 4 beeps will indicate the preheat cycle is complete. Carefully open the drawer and set food inside of the oven.

Note: If the oven drawer is not opened within 20 minutes after preheating has completed, the oven will turn OFF automatically.

- 5 Enter desired cook time in HOURS and MINUTES by touching number pads. Ex: Touch 1 2 5 to bake for 1 hour and 25 minutes. Time will display as 1:25 H.

IMPORTANT: If you wish to change the time entry, simply touch the pads to enter new desired time WHILE TIME DISPLAY IS BLINKING on the oven. DO NOT TOUCH STOP/CLEAR. Touching STOP/CLEAR will cancel the Convection Cook cycle. If time is entered after STOP/CLEAR is touched, a microwave cycle will be

initiated. This can be dangerous if non-microwavable cookware is being used.

- 6 Touch START/ADD-30-SEC pad to begin cooking.

To adjust temperature before starting the cook cycle, touch BAKE/WARM again before touching START/ADD-30-SEC.

Note:

- The maximum cooking time available is 2 hours. If you enter a time above 2 hours, the following message will display: *ERROR 2 HOUR MAX TIME TOUCH CLEAR*.
- The oven displays cooking countdown in Hours and Minutes. Touch BAKE/WARM during the cooking cycle to view temperature.
- Time and temperature cannot be adjusted once cooking cycle has started. In order to modify time or temperature, touch STOP/CLEAR to cancel current settings and end cooking cycle.

BAKE WITHOUT PREHEAT

- 1 Touch BAKE/WARM pad once.
- 2 Touch 2 pad to select no preheat.
- 3 Select desired temperature by touching number pads 2-0. Ex: To bake at 375°F, touch the 7 pad.
- 4 Enter desired cook time in HOURS and MINUTES by touching number pads. Ex: Touch 1 2 5 to bake for 1 hour and 25 minutes. Time will display as 1:25 H.

IMPORTANT: If you wish to change the time entry, simply touch the pads to enter new desired time WHILE TIME DISPLAY IS BLINKING on the oven. DO NOT TOUCH STOP/CLEAR. Touching STOP/CLEAR will cancel the Convection Cook cycle. If time is entered after STOP/CLEAR is touched, a microwave cycle will be initiated. This can be dangerous if non-microwavable cookware is being used.

- 5 Place food inside the oven. Touch START/ADD-30-SEC pad to begin cooking.

To adjust temperature before starting the cook cycle, touch BAKE/WARM again before touching START/ADD-30-SEC.

Note:

- If the oven drawer is not opened within 10 minutes after the time entry has been selected, the oven will turn OFF automatically. The oven does not give instruction to open the drawer and set food inside, only to touch START/ADD-30-SEC.
- The maximum cooking time available is 2 hours. If you enter a time above 2 hours, the following message will display: *ERROR 2 HOUR MAX TIME TOUCH CLEAR*.
- The oven displays cooking countdown in Hours and Minutes. Touch BAKE/WARM during the cooking cycle to view temperature.

Convection Cooking - Manual

- Time and temperature cannot be adjusted once cooking cycle has started. In order to modify time or temperature, touch STOP/CLEAR to cancel current settings and end cooking cycle.

BAKE PROOF BREADS

- 1 Touch and hold the BAKE/WARM pad for 3 seconds. WARM will display on the oven.
- 2 Touch 1 pad to proof at 90°F.
- 3 Enter desired time in HOURS and MINUTES by touching number pads. Ex: Touch 1 1 5 to proof dough for 1 hour and 15 minutes. Time will display as 1:15 H.

IMPORTANT: If you wish to change the time entry, simply touch the pads to enter new desired time WHILE TIME DISPLAY IS BLINKING on the oven. DO NOT TOUCH STOP/CLEAR. Touching STOP/CLEAR will cancel the Convection Cook cycle. If time is entered after STOP/CLEAR is touched, a microwave cycle will be initiated. This can be dangerous if non-microwavable cookware is being used.

- 4 Touch START/ADD-30-SEC pad to begin proofing.

Note:

- If the oven drawer is not opened within 10 minutes after the time entry has been selected, the oven will turn OFF automatically. The oven does not give instruction to open the drawer and set food inside, only to touch START/ADD-30-SEC.
- The maximum cooking time available is 4 hours. If you enter a time above 4 hours, the following message will display: *ERROR 4 HOUR MAX TIME TOUCH CLEAR*.
- Proof is also available as one of the Convection Warm functions. See page 28 for CONVECTION COOKING.

CONVECTION ROAST

| | | |
|---------------|----------------------|--------------------------|
| 375°F - 450°F | 2 hour max cook time | Turkey, poultry and pork |
|---------------|----------------------|--------------------------|

ROAST WITH PREHEAT

- 1 Touch ROAST pad once.
- 2 Touch 1 pad to select preheat.
- 3 Select desired temperature by touching number pads 7-0. Ex: To roast at 375°F, touch the 7 pad.
- 4 Touch START/ADD-30-SEC pad to begin preheating the oven.

An audible signal of 4 beeps will indicate the preheat cycle is complete. Carefully open the drawer and set food inside of the oven.

Note: If the oven drawer is not opened within 20 minutes after preheating has completed, the oven will turn OFF automatically.

- 5 Enter desired cook time in HOURS and MINUTES by touching number pads. Ex: Touch 2 0 0 to roast for 2 hours. Time will display as 2:00 H.

IMPORTANT: If you wish to change the time entry, simply touch the pads to enter new desired time WHILE TIME DISPLAY IS BLINKING on the oven. DO NOT TOUCH STOP/CLEAR. Touching STOP/CLEAR will cancel the Convection Cook cycle. If time is entered after STOP/CLEAR is touched, a microwave cycle will be initiated. This can be dangerous if non-microwavable cookware is being used.

- 6 Touch START/ADD-30-SEC pad to begin cooking.

To adjust temperature before starting the cook cycle, touch ROAST again before touching START/ADD-30-SEC.

Note:

- The maximum cooking time available is 2 hours. If you enter a time above 2 hours, the following message will display: *ERROR 2 HOUR MAX TIME TOUCH CLEAR*.
- The oven displays cooking countdown in Hours and Minutes. Touch ROAST during the cooking cycle to view temperature.
- Time and temperature cannot be adjusted once cooking cycle has started. To modify time or temperature, touch STOP/CLEAR to cancel current settings and end cooking cycle.

ROAST WITHOUT PREHEAT

- 1 Touch ROAST pad once.
- 2 Touch 2 pad to select no preheat.
- 3 Select desired temperature by touching number pads 7-0. Ex: To roast at 375°F, touch the 7 pad.
- 4 Enter desired cook time in HOURS and MINUTES by touching number pads. Ex: Touch 3 5 to roast for 35 minutes. Time will display as :35 H.

IMPORTANT: If you wish to change the time entry, simply touch the pads to enter new desired time WHILE TIME DISPLAY IS BLINKING on the oven. DO NOT TOUCH STOP/CLEAR. Touching STOP/CLEAR will cancel the Convection Cook cycle. If time is entered after STOP/CLEAR is touched, a microwave cycle will be initiated. This can be dangerous if non-microwavable cookware is being used.

- 5 Place food inside the oven. Touch START/ADD-30-SEC pad to begin cooking.

To adjust temperature before starting the cook cycle, touch ROAST again before touching START/ADD-30-SEC.

Note:

- If the oven drawer is not opened within 10 minutes after the time entry has been selected, the oven will turn OFF automatically.

Convection Cooking - Manual

- The maximum cooking time available is 2 hours. If you enter a time above 2 hours, the following message will display: *ERROR 2 HOUR MAX TIME TOUCH CLEAR*.
- The oven does not give instruction to open the drawer and set food inside, only to touch START/ADD-30-SEC.
- The oven displays cooking countdown in Hours and Minutes. Touch ROAST during the cooking cycle to view temperature.
- Time and temperature cannot be adjusted once cooking cycle has started. To modify time or temperature, touch STOP/CLEAR to cancel current settings and end cooking cycle.

CONVECTION GRILL

| | | |
|-------|--------------------------|--|
| 450°F | 30 minutes max cook time | Sautéed fish, vegetables, burgers and steaks |
|-------|--------------------------|--|

GRILL WITH PREHEAT

- 1 Touch GRILL/TOAST pad once.
- 2 Touch 1 pad to select preheat.
- 3 Touch START/ADD-30-SEC pad to begin preheating the oven.

An audible signal of 4 beeps will indicate the preheat cycle is complete. Carefully open the drawer and set food inside of the oven.

Note: If the oven drawer is not opened within 20 minutes after preheating has completed, the oven will turn OFF automatically.

- 4 Enter desired cook time in MINUTES by touching number pads. Ex: Touch 2 0 to grill for 20 minutes. Time will display as :20 H.

IMPORTANT: If you wish to change the time entry, simply touch the pads to enter new desired time WHILE TIME DISPLAY IS BLINKING on the oven. DO NOT TOUCH STOP/CLEAR. Touching STOP/CLEAR will cancel the Convection Cook cycle. If time is entered after STOP/CLEAR is touched, a microwave cycle will be initiated. This can be dangerous if non-microwavable cookware is being used.

- 5 Touch START/ADD-30-SEC pad to begin cooking.

Note:

- The maximum cooking time available is 30 minutes. If you enter a time above 30 minutes, the following message will display: *ERROR 30 MINUTES MAX TIME TOUCH CLEAR*.
- The oven displays cooking countdown in Minutes. Touch GRILL/TOAST during the cooking cycle to view temperature.
- Time cannot be adjusted once cooking cycle has started. To modify time, touch STOP/CLEAR to cancel current settings and end cooking cycle.

GRILL WITHOUT PREHEAT

- 1 Touch GRILL/TOAST pad once.
- 2 Touch 2 pad to select no preheat.
- 3 Enter desired cook time in MINUTES by touching number pads. Ex: Touch 2 0 to grill for 20 minutes. Time will display as :20 H.

IMPORTANT: If you wish to change the time entry, simply touch the pads to enter new desired time WHILE TIME DISPLAY IS BLINKING on the oven. DO NOT TOUCH STOP/CLEAR. Touching STOP/CLEAR will cancel the Convection Cook cycle. If time is entered after STOP/CLEAR is touched, a microwave cycle will be initiated. This can be dangerous if non-microwavable cookware is being used.

- 4 Place food inside the oven. Touch START/ADD-30-SEC pad to begin cooking.

Note:

- If the oven drawer is not opened within 10 minutes after the time entry has been selected, the oven will turn OFF automatically. The oven does not give instruction to open the drawer and set food inside, only to touch START/ADD-30-SEC.
- The oven displays cooking countdown in Minutes. Touch GRILL/TOAST during the cooking cycle to view temperature.
- Time cannot be adjusted once cooking cycle has started. To modify time, touch STOP/CLEAR to cancel current settings and end cooking cycle.

Convection Cooking - Manual

CONVECTION WARM

Proof bread doughs and keep cooked food warm for up to 4 hours while preserving texture and flavor to deliver meals that taste fresh-from-the-oven. There is no preheat with Warm.

Dishes should be covered to retain moisture. Plastic wrap, foil and glass lids are recommended. See page 8 for ABOUT UTENSILS AND COVERINGS.

| | |
|--------------|--|
| 90°F - 200°F | |
| [1] 90°F | Proofing dough and warming plates |
| [2] 150°F | Roasts, pastries, breads, quiches and vegetable casserole dishes |
| [3] 200°F | Poultry, pork, mashed potatoes, dense casseroles, e.g., lasagna |

- 1 Touch and hold the BAKE/WARM pad for 3 seconds. WARM will display on the oven.
- 2 See Menu Label. Select desired item by touching number pads 1-3.
To change temperature, touch STOP/CLEAR to begin again.
- 3 Enter desired time in HOURS and MINUTES by touching number pads. Ex: Touch 3 3 0 to warm for 3 hours and 30 minutes. Time will display as 3:30 H.

IMPORTANT: If you wish to change the time entry, simply touch the pads to enter new desired time WHILE TIME DISPLAY IS BLINKING on the oven. DO NOT TOUCH STOP/CLEAR. Touching STOP/CLEAR will cancel the Convection Cook cycle. If time is entered after STOP/CLEAR is touched, a microwave cycle will be initiated. This can be dangerous if non-microwavable cookware is being used.

- 4 Place food inside the oven. Touch START/ADD-30-SEC pad to begin warming.

Note:

- The maximum warming time available is 4 hours. If you enter a time above 4 hours, the following message will display: *ERROR 4 HOURS MAX TIME TOUCH CLEAR*.
- Touch BAKE/WARM during the cooking cycle to view temperature (once cooking has started, it is not necessary to hold the pad for 3 seconds).

CONVECTION TOAST

Toast breads and bagels perfectly by selecting desired level of browning with pre-timed options. There is no preheat with TOAST. Temperature: 450°F.

| |
|--|
| TOAST: 1 - 4 pieces |
| Presets: [1] Light [2] Medium light [3] Medium [4] Medium dark [5] Dark |

- 1 Touch and hold the GRILL/TOAST pad for 3 seconds. TOAST will display on the oven.
- 2 See Menu Label. Select desired item by touching number pads 1-5. Ex: Touch 3 to select Medium browning. Place food inside the oven.
- 3 Touch START/ADD-30-SEC to begin cooking.
Time will display as : 05 H.

Note:

- To change desired level of browning, touch STOP/CLEAR to begin again.
- Touch GRILL/TOAST during the cooking cycle to view selected browning level (once cooking has started, it is not necessary to hold the pad for 3 seconds).

CONVECTION AIR FRY

Air Fry uses convection fans for 4 preset convenience food options with moist, soft interiors and perfectly crisped exteriors without the use of cooking oil.

- 1 Touch AIR FRY pad once.
- 2 See Menu Label. Select desired item by touching number pad 1-4. Ex: Touch 3 to for mozzarella sticks.
To change menu item, touch STOP/CLEAR to begin again.
- 3 Touch START/ADD-30-SEC pad to begin preheating the oven.

An audible signal of 4 beeps will indicate the preheat cycle is complete. Carefully open the drawer and set food inside of the oven.

Note: If the oven drawer is not opened within 20 minutes after preheating has completed, the oven will turn OFF automatically.

- 4 Touch START/ADD-30-SEC pad to begin cooking.

Convection Cooking - Manual

AIR FRY CHART

| SETTING/FOOD | AMOUNT | PRESET TIME | PROCEDURE |
|----------------------------|------------|-------------|---|
| 1 Chicken Tenders | 3 - 8 pcs | 18 minutes | Place a crisper or sheet tray on the top rack in the lower position and begin preheating. Evenly space 3 to 8 chicken tenders on top of the tray after preheating the drawer. Leave space between pieces to allow for crisping. For crispier texture, use a crisper pan instead of sheet tray. If using crisper pan, place the cook/drip tray in the bottom of the drawer. |
| 2 French Fries | 10 - 24 oz | 23 minutes | Place a crisper or sheet tray on the top rack in the lower position and begin preheating. Evenly space french fries on top of the tray after preheating the drawer. Leave space between pieces to allow for crisping. Different size cuts of fries vary in time; monitor while cooking. Curly and waffle fries may require additional cooking time while shoestring fries will require less. For crispier texture, use a crisper pan instead of sheet tray. If using crisper pan, place the cook/drip tray in the bottom of the drawer. |
| 3 Mozzarella Sticks | 4 - 12 pcs | 12 minutes | Place a crisper or sheet tray on the top rack in the lower position and begin preheating. Evenly space 4 to 12 mozzarella sticks on top of the tray after preheating the drawer. Leave space between pieces to allow for crisping. Heat dipping sauce in a microwave-safe dish using the microwave mode if desired. For crispier texture, use a crisper pan instead of sheet tray. If using crisper pan, place the cook/drip tray in the bottom of the drawer. |
| 4 Tater Tots | 10 - 24 oz | 18 minutes | Place a crisper or sheet tray on the top rack in the lower position and begin preheating. Evenly space tater tots on top of the tray after preheating the drawer. Leave space between pieces to allow for crisping. For crispier texture, use a crisper pan instead of sheet tray. If using crisper pan, place the cook/drip tray in the bottom of the drawer. |

Speed Cook – Microwave & Convection Combination

The oven has three pre-programmed combination Speed Cook modes to cook with convection and microwave automatically: Speed Bake, Speed Roast and Speed Grill.

ALWAYS use microwave-safe and oven-safe cookware when using Speed Cook functions as the oven combines microwave and conventional oven power. See pages 8–9 for ABOUT UTENSILS AND COVERINGS.

Speed Cook provides great results for most items that do not require conventional oven methods.

The combination of microwave power with convection heat decreases cooking time while producing moist and juicy interiors and perfectly browned and crisped exteriors.

- **Speed Bake** is recommended for delicate items such as cake, breads and fish.
- **Speed Roast** works wonderfully for dense meats, larger pieces of poultry, beef and pork.
- **Speed Grill** is ideal for burgers, chicken drumsticks and thick pork chops.

The temperatures for Speed Bake and Speed Roast may be adjusted; Speed Grill temperature is preset. Microwave power levels for Speed Bake, Speed Roast and Speed Grill are preset.

For instructions on rack and tray placement, see page 12 for ACCESSORIES.

| SPEED COOK | OVEN TEMP. | MICROWAVE POWER | COOK TIME MAX. |
|----------------------|---|-----------------|----------------|
| 1 Speed Bake | Auto Set for 350°F Adjustable from 90°F - 450°F | 20% | 2 hours |
| 2 Speed Roast | Auto Set for 425°F Adjustable from 375°F - 450°F | 30% | 2 hours |
| 3 Speed Grill | 450°F | 20% | 30 minutes |

SPEED COOK WITH PREHEAT

- 1 Touch SPEED COOK pad once.
- 2 See Menu Label. Touch number pads 1-3 to select Bake, Roast or Grill mode. Ex: Touch 3 to cook with SPEED GRILL.
- 3 Touch 1 pad to select preheat.
- 4 Touch START/ADD-30-SEC pad to begin preheating the oven.

An audible signal of 4 beeps will indicate the preheat cycle is complete. Carefully open the drawer and set food inside of the oven.

Note: If the oven drawer is not opened within 20 minutes after preheating has completed, the oven will turn OFF automatically.

- 5 Enter desired time in MINUTES by touching the number pads. Ex: Touch 2 0 to grill for 20 minutes. Time will display as :20 H.

IMPORTANT: If you wish to change the time entry, simply touch the pads to enter new desired time WHILE TIME DISPLAY IS BLINKING on the oven. DO NOT TOUCH STOP/CLEAR. Touching STOP/CLEAR will cancel the Convection Cook cycle. If time is entered after STOP/CLEAR is touched, a microwave cycle will be initiated. This can be dangerous if non-microwavable cookware is being used.

- 6 Touch START/ADD-30-SEC pad to begin cooking.

Note:

- Refer to the chart at the left to view maximum cooking times available. An error message will display if a time above the maximum cook time allowed is entered.
- Touch SPEED COOK to view oven temperature and microwave power.
- Time cannot be adjusted once cooking cycle has started. To modify time, touch STOP/CLEAR to cancel current settings and end cooking cycle.

Speed Cook – Microwave & Convection Combination

SPEED COOK WITHOUT PREHEAT

- 1 Touch SPEED COOK pad once.
- 2 See Menu Label. Touch number pads 1-3 to select Bake, Roast or Grill mode. Ex: Touch 1 to cook with SPEED BAKE.
- 3 Touch 2 pad to select no preheat.
- 4 Enter desired time in HOURS and MINUTES by touching the number pads. Ex: Touch 3 0 to bake for 30 minutes. Time will display as :30 H.

IMPORTANT: If you wish to change the time entry, simply touch the pads to enter new desired time WHILE TIME DISPLAY IS BLINKING on the oven. DO NOT TOUCH STOP/CLEAR. Touching STOP/CLEAR will cancel the Convection Cook cycle. If time is entered after STOP/CLEAR is touched, a microwave cycle will be initiated. This can be dangerous if non-microwavable cookware is being used.

- 5 Place food inside the oven. Touch START/ADD-30-SEC pad to begin cooking at the preset temperature of 350°F.

To adjust temperature before starting, touch BAKE/WARM again before touching START/ADD-30-SEC to begin the cook cycle. Ex: To change the temperature, touch BAKE/WARM then touch 3 to change temperature to 275°F. Then touch START/ADD-30-SEC to begin cooking or touch pads 2-0 to select a different temperature.

Note:

- If the oven drawer is not opened within 10 minutes after the time entry has been selected, the oven will turn OFF automatically. The oven does not give instruction to open the drawer and set food inside, only to touch START/ADD-30-SEC
- An error message will display if a time above the maximum cook time allowed is entered. See page 31 for SPEED COOK chart.
- Touch SPEED COOK to view oven temperature and microwave power.
- Time and temperature cannot be adjusted once cooking cycle has started. In order to modify time or temperature, touch STOP/CLEAR to cancel current settings and end cooking cycle.

Other Features

TIMER/SETTINGS

If the electrical power supply to your Convection DrawerMicro oven should be interrupted, the display will intermittently show *ENJOY YOUR OVEN TOUCH CLEAR* after the power is reinstated. If this occurs, the SETTINGS option you input will be erased. Simply touch STOP/CLEAR pad and reset.

TIMER

- 1 Touch TIMER/SETTINGS pad 2 times.
- 2 Enter time.
- 3 Touch START/ADD-30-SEC pad.

To cancel timer, touch STOP/CLEAR.

AUDIBLE SIGNAL ELIMINATION

At the end of timed cook, beeps will sound. The audible signal can be turned off if you prefer quiet operation.

TO TURN SOUND OFF

- 1 Touch TIMER/SETTINGS pad 3 times.
- 2 Touch START/ADD-30-SEC pad. The display shows *SOUND OFF*.

TO RESTORE SOUND

- 1 Touch TIMER/SETTINGS pad 3 times.
- 2 Touch START/ADD-30-SEC pad. The display shows *SOUND ON*.

END OF COOKING REMINDER

From the end of timed cooking until the STOP/CLEAR pad is touched, the microwave will signal every 10 seconds for the first minute and then every 3 minutes for up to an hour.

TO TURN REMINDER OFF

- 3 Touch TIMER/SETTINGS pad 4 times. The display shows *REMIND SIGNAL OFF? TOUCH START*.
- 4 Touch START/ADD-30-SEC pad. The display shows *REMIND SIGNAL OFF*.

TO TURN REMINDER SIGNAL BACK ON

- 5 Touch TIMER/SETTINGS pad 4 times. The display shows *REMIND SIGNAL ON? TOUCH START*.
- 6 Touch START/ADD-30-SEC pad. The display shows *REMIND SIGNAL ON*.

AUTO START

To program the Convection DrawerMicro oven to begin cooking automatically at a designated time of day, follow this procedure:

- 1 Touch TIMER/SETTINGS pad 5 times. The display shows *AUTO START TOUCH START*.
- 2 Touch START/ADD-30-SEC pad.
- 3 Enter start time.
- 4 Touch TIMER/SETTINGS pad.
- 5 Touch the number pads to enter cooking time. Touch POWER LEVEL pad repeatedly until the desired power level is reached.
- 6 Touch START/ADD-30-SEC pad.

DEMONSTRATION MODE

TO SELECT DEMO MODE

- 1 Touch TIMER/SETTINGS pad 6 times. The display shows *DEMO ON? HOLD START 3 SEC*.
- 2 Hold START/ADD-30-SEC pad for 3 seconds. The display shows *DEMO ON*.

TO CANCEL DEMO MODE

- 1 Touch TIMER/SETTINGS pad 6 times. The display shows *DEMO OFF? TOUCH START*.
- 2 Touch START/ADD-30-SEC pad. The display shows *DEMO OFF*.

Note:

- Convection DrawerMicro oven doesn't heat in Demo Mode.
- Display counts down quickly in Demo Mode.

ADD-30-SEC

(ADDITIONAL TIME FOR MICROWAVE COOKING)

ADD-30-SEC may be used to add additional time by touching the START/ADD-30-SEC pad if it is being used to cook. Touch the START/ADD-30-SEC pad to cook for 30 seconds at 100% power. Cooking time can be extended in increments of 30 seconds by repeatedly touching the START/ADD-30-SEC pad.

Note:

- To use ADD-30-SEC, touch pad within 3 minutes after end of timed cooking, after closing the drawer or after touching the STOP/CLEAR pad once.
- If the STOP/CLEAR pad is touched twice prior to the end of cooking, ADD-30-SEC cannot be activated until the drawer has been opened and closed.

Other Features

- **SENSOR, DEFROST and MORE MENUS:** Additional time may be added by touching the START/ADD-30-SEC pad only after the cooking cycle has completed.
- **MANUAL:** Additional time may be added by touching the START/ADD-30-SEC pad during the cooking cycle or within 3 minutes after the end of timed cooking.

CONTROL LOCK

The Control Lock prevents unwanted drawer operation, such as by small children. The Convection DrawerMicro oven can be set so that the control panel and the automatic drawer mechanism are deactivated or locked.

TO LOCK

Touch STOP/CLEAR pad and hold for 3 seconds. The display shows *LOCK ON*.

TO UNLOCK

Touch STOP/CLEAR pad and hold for 3 seconds. The display shows *LOCK OFF*.

The Control Lock is canceled when the electrical power supply to your oven is interrupted. Set the Control Lock again when power to the oven is restored.

MICROWAVE MULTIPLE SEQUENCE COOKING

Microwave cooking can be programmed for up to 4 automatic cooking sequences, switching from one power level setting to another automatically.

Sometimes cooking directions tell you to start on one power level and then change to a different power level. Your Convection DrawerMicro oven can do this automatically.

- 1 Enter cooking time, then touch POWER LEVEL pad once for 100% cooking or repeatedly for a lower power level.
- 2 Enter second cooking time. Repeat touching POWER LEVEL pad for desired level. You can follow this procedure up to 4 times.
- 3 Touch START/ADD-30-SEC pad.

Note:

- If POWER LEVEL pad is touched once, *HIGH* will be displayed.
- If 100% is selected as the final sequence, it is not necessary to touch the POWER LEVEL pad.

- To view power level during cooking, simply touch the POWER LEVEL pad. The power level will be displayed until the POWER LEVEL pad is no longer being touched.

Note: Multiple sequence cooking is not available for use with convection cooking mode.

MORE OR LESS TIME ADJUSTMENT

If you prefer any of the REHEAT or DEFROST settings slightly more done, touch the POWER LEVEL pad once after touching your selection. The display will show *MORE*.

For slightly less done, touch the POWER LEVEL pad twice after touching your selection. The display will show *LESS*.

STANDBY MODE

This Convection DrawerMicro oven will go into standby mode after a period of inactivity. The backlight of the display will automatically dim after 3 minutes if the unit has not been in operation. If the display is in standby mode, simply touch the control panel or open/close the door to return the backlight to maximum brightness.

HELP

Each setting of Popcorn, Reheat, Cook, Defrost and Beverage has a cooking hint. To view, touch TIMER/SETTINGS whenever HELP is lighted in the Interactive Display for these and other manual operation hints.

Cleaning and Care

- **ENSURE THE CONVECTION DRAWERMICRO OVEN IS OFF BEFORE CLEANING TO PREVENT BURNS.**
- **NEVER USE HARSH, ABRASIVE OR COMMERCIAL GRADE CLEANERS ON ANY PART OF THE OVEN.**

EXTERIOR

The outside surface is precoated metal and glass. Clean the outside with mild soap and water, rinse and dry with a soft cloth. Do not use any type of household or abrasive cleaner.

STAINLESS STEEL SURFACE

The exterior should be wiped often with a soft damp cloth and polished with a soft dry cloth to maintain its beauty. There are also a variety of products designed especially for cleaning and shining the stainless exterior of the oven. We recommend that the cleaner be applied to a soft cloth and then carefully used on the stainless exterior rather than sprayed directly on to it. Follow package directions carefully.

FRONT SIDE OF THE DRAWER

Wipe the window on both sides with a soft damp cloth to remove any spills or splatters. Metal parts will be easier to maintain if wiped frequently with a soft damp cloth. Avoid the use of spray and other harsh cleaners as they may stain, streak or dull the drawer surface.

TOUCH CONTROL PANEL

The touch pads may be deactivated before cleaning. See page 33 for CONTROL LOCK. Wipe the panel with a cloth dampened slightly with water only. Dry with a soft cloth. Do not scrub or use any sort of chemical cleaners. Close drawer and turn off Control Lock. Touch STOP/CLEAR.

INTERIOR

Before cleaning the Convection DrawerMicro oven, touch and hold the STOP/CLEAR button for 3 seconds to lock the control pad and the automatic door mechanism. The drawer can be locked in either the open or closed position. The display will show *LOCK ON*. This will prevent the drawer from accidentally opening or closing during cleaning. After cleaning, touch and hold the STOP/CLEAR button for 3 seconds to turn the lock off. The display will show *LOCK OFF*. Keep the interior of the oven clean and free of any food particles or liquid spills that can build up on the oven walls decreasing the cooking efficiency of the appliance.

Never use a metal scouring pad or recycled paper towels that may flake off and leave metal particles inside the cavity.

INTERIOR - AFTER MICROWAVE COOKING

Cleaning is easy because no heat is generated to the interior surfaces. Therefore, there is no baking and setting of spills or splattering. To clean the interior surfaces, including drawer sealing surfaces, wipe with a soft damp cloth. **DO NOT USE ABRASIVE OR HARSH CLEANERS OR SCOURING PADS.** For heavier soil, use mild soap and wipe clean with a soft damp cloth. Do not use any chemical oven cleaners.

INTERIOR - AFTER CONVECTION, ROAST, GRILL, SPEED COOK OR AIR FRY

Splatters may occur because of moisture and grease. Wash immediately after use with hot, soapy water.

Rinse and polish dry. Harder to remove splatters may occur if oven is not thoroughly cleaned or if there is long time/high temperature cooking.

After cleaning the interior thoroughly, residual grease may be removed from the interior ducts and heater by simply operating the oven on 450°F for 20 minutes without food. Ventilate the room if necessary.

CONVECTION DRAWERMICRO OVEN GUIDES

Remove the food crumbs from the Convection Drawer-Micro oven guides. Wipe with a soft dry cloth in order to keep the Convection DrawerMicro oven opening and closing smoothly.

ODOR REMOVAL USING MICROWAVE POWER

Occasionally a cooking odor may remain in the oven. To remove, combine 1 cup water, grated peel and juice of 1 lemon and several whole cloves in a 2-cup glass measuring cup. Boil for several minutes using 100% power. Let stand in microwave oven until cool. Wipe interior with a soft cloth.

Note: Do not run the microwave power if the cavity is empty, as the microwaves will not be absorbed, increasing risk of fire in the cavity.

TOP AND BOTTOM RACKS/TRAY

The racks and tray can be removed for easy cleaning. Wash them in mild, sudsy water. For stubborn stains, use a mild cleanser and a non-abrasive scouring sponge. The racks and tray are also dishwasher safe. The racks may be washed in either the upper or lower section of the dishwasher, and the tray may be washed in the lower section. Do not use a self-cleaning oven to clean the racks or tray.

Before You Call For Service

Please check the following before calling for service. It may save you time and expense.

| PROBLEM | POSSIBLE CAUSE | SOLUTION |
|--|--|--|
| 1 Part or all of Convection DrawerMicro oven does not operate. | <ul style="list-style-type: none"> • Power cord of Convection DrawerMicro oven is not completely connected to the electrical outlet. • Power outage. • Fuse/circuit breaker at home doesn't work. • Demo Mode is on. | <ul style="list-style-type: none"> • Make sure the power cord is tightly connected to the outlet. • Check house lights to be sure. Call your local electric company for service. • Replace the fuse or reset the circuit breaker. • See page 32 for DEMO MODE. |
| 2 Food in Convection DrawerMicro oven is not heated. | <ul style="list-style-type: none"> • No power to the appliance. • Drawer controls improperly set. • Demo Mode is on. | <ul style="list-style-type: none"> • See SOLUTION for PROBLEM 1. • Check if the controls have been properly set. • See page 32 for DEMO MODE. |
| 3 Convection DrawerMicro oven light does not work. | <ul style="list-style-type: none"> • Light bulb is loose or burned out. | <ul style="list-style-type: none"> • Call for service. |
| 4 Touch controls will not operate. | <ul style="list-style-type: none"> • Control Lock is on. | <ul style="list-style-type: none"> • See page 33 for CONTROL LOCK. |
| 5 Display flashes. | <ul style="list-style-type: none"> • Power failure. | <ul style="list-style-type: none"> • Touch STOP/CLEAR pad and reset the clock. If the Convection DrawerMicro oven was in use, reset the cooking function. |
| 6 Steam from the vent. | <ul style="list-style-type: none"> • During microwaving water vapor may come from the left side of the vent (when facing the microwave). | |
| 7 Fan noise | <ul style="list-style-type: none"> • After using Convection or Speed Cook, you will hear the sound of the cooling fan. The fan may continue to operate for an extended period of time, depending on the oven temperature. | <ul style="list-style-type: none"> • Once the oven has been properly cooled, the fan will turn off. |

Quick Guide

For more complete information and safety precautions, refer to your Use & Care Manual.

CONVECTION COOKING

MORE MENUS (CONVECTION)

CONVECTION - BAKE, ROAST, GRILL

- 1 Touch the MORE MENUS pad.
- 2 See Menu Label. Select desired item by touching number pad. Example, touch 1 for biscuits.
- 3 Touch START/ADD-30-SEC pad to begin preheating.

After the preheat cycle ends, an audible signal of 4 beeps will indicate the preheat cycle is complete. Open the drawer to place food inside the oven.

- 4 Touch START/ADD-30-SEC pad to begin cooking.

CONVECTION BAKE OR ROAST

WITH PREHEAT

- 1 Touch desired function (BAKE or ROAST) pad once.
- 2 Touch 1 pad to preheat.
- 3 Select desired temperature by using the number pads (2-0 for Bake, 7-0 for ROAST).
- 4 Touch START/ADD-30-SEC pad to begin preheating the oven.

After the preheat cycle ends, an audible signal of 4 beeps will indicate the preheat cycle is complete. Open the drawer to place food inside the oven.

- 5 Enter desired cook time in HOURS and MINUTES by using number pads.
- 6 Touch START/ADD-30-SEC pad.

WITHOUT PREHEAT

- 1 Touch desired function (BAKE or ROAST) pad once.
- 2 Touch 2 pad to select no preheat.
- 3 Select desired temperature by using the number pads (2-0 for Bake, 7-0 for ROAST).
- 4 Enter desired cook time in HOURS and MINUTES by using number pads.
- 5 Touch START/ADD-30-SEC pad.

CONVECTION GRILL

WITH PREHEAT

- 1 Touch GRILL pad once.
- 2 Touch 1 pad to preheat.
- 3 Touch START/ADD-30-SEC pad to begin preheating the oven.

After the preheat cycle ends, an audible signal of 4 beeps will indicate the preheat cycle is complete. Open the drawer to place food inside the oven.

- 4 Enter desired cook time in MINUTES by using number pads.
- 5 Touch START/ADD-30-SEC pad.

WITHOUT PREHEAT

- 1 Touch GRILL pad once.
- 2 Touch 2 pad to select no preheat.
- 3 Enter desired cook time in MINUTES by using number pads.
- 4 Touch START/ADD-30-SEC pad.

BAKE PROOF BREADS

- 1 Touch and hold BAKE/WARM pad for 3 seconds.
- 2 Touch 1 pad to proof at 90°F.
- 3 Enter desired cook time in HOURS and MINUTES by using number pads.
- 4 Touch START/ADD-30-SEC pad.

CONVECTION WARM

- 1 Touch and hold the BAKE/WARM pad for 3 seconds.
- 2 Select desired temperature by using number pads 1-3.
- 3 Enter desired cook time in HOURS and MINUTES by using number pads.
- 4 Touch START/ADD-30-SEC pad.

CONVECTION TOAST

Touch and hold GRILL/TOAST pad for 3 seconds. Toast 1-4 pieces. Select from menu below:

- | | | |
|----------------|---------------|--------|
| 1 Light | 3 Medium | 5 Dark |
| 2 Medium light | 4 Medium dark | |

CONVECTION AIR FRY

- 1 Touch AIR FRY pad once.
- 2 Select desired preset food item by using number pads 1-4.
- 3 Touch START/ADD-30-SEC pad.

SPEED COOK

WITH PREHEAT

- 1 Touch SPEED COOK pad once.
- 2 Select modes by using number pads 1-3: Bake, Roast or Grill.
- 3 Touch 1 pad to select preheat.
- 4 Touch START/ADD-30-SEC pad to begin preheating the oven. An audible signal of 4 beeps will indicate the preheat cycle is complete. Carefully open the drawer and set food inside of the oven.
- 5 Enter desired time in HOURS and MINUTES by using number pads.
- 6 Touch START/ADD-30-SEC pad.

WITHOUT PREHEAT

- 1 Touch SPEED COOK pad once.
- 2 Select modes by using number pads 1-3: Bake, Roast or Grill.
- 3 Touch 2 pad to select no preheat.
- 4 Enter desired time in HOURS and MINUTES by using number pads.
- 5 Touch START/ADD-30-SEC pad.

Quick Guide

For more complete information and safety precautions, refer to your Use & Care Manual.

MICROWAVE COOKING

TIME COOKING

HIGH POWER COOKING

- 1 Enter cooking time by touching number pads.
- 2 Touch START/ADD-30-SEC pad.

VARIABLE POWER COOKING

- 1 Enter cooking time by touching number pads.
- 2 Touch POWER LEVEL pad until desired power level is in the display.
- 3 Touch START/ADD-30-SEC pad.

SENSOR (POPCORN, REHEAT, COOK)

Sensor automatically computes the correct time and power level to cook foods on the Menu Label perfectly.

- 1 Touch Cook pad once.
- 2 See Menu Label. Select desired food by touching number pad. Ex: Touch 1 for baked potatoes.
- 3 Touch START/ADD-30-SEC pad.

DEFROST

Use this feature to defrost the foods shown on the Menu Label.

- 1 Touch DEFROST pad.
- 2 See Menu Label. Select desired food by touching the number pad. Ex: Touch 2 for steaks/chops.
- 3 Enter weight by touching number pads.
- 4 Touch START/ADD-30-SEC pad.
- 5 After the first stage, open the Convection DrawerMicro oven to turn steak over. Close the Convection DrawerMicro oven. Touch START/ADD-30-SEC pad.
- 6 After each audible signal, turn food over and touch START/ADD-30-SEC again.

MORE MENUS - MELT/SOFT/WARM

Use these features to melt, soften or warm the foods shown on the Menu Label.

- 1 Touch MORE MENUS pad once.
- 2 See Menu Label. Select desired food by touching number pad. Ex: Touch 2 for chocolate.
- 3 Repeat touching same number pad to select quantity. Ex: Touch 2 two more times for 1 square.
- 4 Touch START/ADD-30-SEC pad.

BEVERAGE REHEAT/HOT WATER/HOT CEREAL

Use this feature for coffee, tea or hot cereal to reheat.

- 1 Touch MORE MENUS pad once.
- 2 See Menu Label. Select desired item by touching number pad. Ex: Touch 8 to make coffee.
- 3 Repeat touching same number pad to select quantity. Ex: Touch 8 two more times for 2 cups of coffee.
- 4 Touch START/ADD-30-SEC pad.

OTHER FEATURES

TO SET THE CLOCK

- 1 Touch TIMER/SETTINGS pad once.
- 2 Touch number pads for correct time of day.
- 3 Touch START/ADD-30-SEC.

If the electrical power supply to your Convection DrawerMicro oven should be interrupted, the display will intermittently show *ENJOY YOUR OVEN TOUCH CLEAR* after the power is reinstated.

ADD-30-SEC

Touch START/ADD-30-SEC to heat for 30 seconds at 100% microwave power or to add 30 seconds during manual cooking. Continue to touch for additional 30 seconds.

TIMER/SETTINGS

Touch TIMER/SETTINGS pad.

- 1 time for Clock.
- 2 times for Timer.
- 3 times for Sound On/Off.
- 4 times for End of Cooking Reminder On/Off.
- 5 times for Auto Start.
- 6 times for Demo Mode On/Off.

CONTROL LOCK

The Control Lock prevents unwanted drawer operation, such as by small children. The Convection DrawerMicro oven can be set so that the control panel and the automatic drawer mechanism are deactivated or locked.

TO LOCK

Touch STOP/CLEAR pad and hold for 3 seconds. The display shows *LOCK ON*.

TO UNLOCK

Touch STOP/CLEAR pad and hold for 3 seconds. The display shows *LOCK OFF*.

STANDBY MODE

This Convection DrawerMicro oven will go into standby mode after a period of inactivity. The backlight of the display will automatically dim after 3 minutes if the unit has not been in operation. If the display is in standby mode, simply touch the control panel or open/close the door to return the backlight to maximum brightness.

Oven Warranty

TWO YEAR FULL WARRANTY

Convection/Speed Microwave Ovens and all of their component parts, except as detailed below*, are warranted to be free from defective materials or workmanship in residential household use for a period of two (2) years from the date of original retail purchase. Viking Range, warrantor, agrees to repair or replace at its option, any part which fails or is found to be defective during the warranty period. Warranty service must be performed by a Viking Range LLC authorized service agency or representative.

* 90 Day Cosmetic Warranty: Products are warranted to be free from cosmetic defects in material or workmanship for a period of 90 days from the date of original retail purchase. This warranty covers manufacturing based defects only and does not cover issues resulting from handling or installation. Inspection of the product should be made at time of delivery. Any defects must be reported to the selling dealer within the 90 day period. Viking Range LLC uses the most up to date processes and the best materials available to produce all color finishes. However, slight color variation may be noticed because of the inherent differences in painted parts and porcelain parts as well as differences in product location and natural or artificial lighting. Warranty service must be performed by a Viking Range LLC authorized service agency or representative.

* 90 Day Residential Plus: Viking products are designed and certified for residential use only. They are not intended for use in commercial applications. Viking products should only be used in accordance to national and local codes.

Viking is not responsible for property damage or injury resulting from use in a commercial application. To support the manufacturing quality of its appliance's Viking will provide a full 90 day warranty for products used in "Residential Plus" applications. This "Residential Plus" warranty applies to applications where use of the product extends beyond residential use but is in compliance with national and local code. In some jurisdictions these applications are zoned as residential. Examples of, but not limited to, such applications covered by this warranty are bed and breakfasts, fire stations, private clubs, churches, condominium/apartment common areas etc. Under this "Residential Plus" warranty, the product, its components and accessories are warranted to be free from defective material or workmanship for a period of ninety (90) days from the date of original retail purchase. Viking Range, LLC, warrantor, agrees to repair or replace, at its option, any part which fails or is found to be defective during the warranty period. This warranty covers parts and labor. This warranty excludes use of the product in all commercial locations such as restaurants, food service locations and institutional food service locations.

FIVE YEAR LIMITED WARRANTY

If the magnetron tube fails due to defective materials or workmanship in normal household use during the third through fifth year from the date of original retail purchase it will be repaired or replaced, free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor.

WARRANTY TERMS

This warranty extends to the original retail purchaser of the product warranted hereunder and to each transferee owner of the product during the term of the original purchaser's warranty. The warranty is transferable by the original retail purchaser via home sale only. If a transferee owner is unable to provide proof of purchase from the original purchaser and the product has not been previously registered, the production date of the product, located in the serial number on the product, will serve as the effective warranty start date.

The activation date of the warranty begins from the date of original retail purchase. In the case of new product purchase via building development sales, activation begins from the earlier date of either certificate of occupancy or 24 months from date of manufacture. Note date of manufacture is identified by serial tag on product.

This warranty does not cover units purchased as b-stock, liquidation, salvage, seconds, refurbished, as-is, used products.

This warranty shall apply to products purchased in the United States and Canada. Products must be purchased in the country where service is requested. Warranty service must be performed by a Viking Range LLC authorized service agency or representative. Warranty shall not apply to damage resulting from abuse, accident, natural disaster, loss of electrical power to the product for any reason, alteration, improper installation, improper operation, or repair service of the product by anyone other than a Viking Range LLC authorized service agency or representative. This warranty does not apply to commercial usage. Warrantor is not responsible for consequential or incidental damage whether arising out of breach of warranty, breach of contract or otherwise. Some jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitations do not apply to you.

Owner shall be responsible for proper installation, providing normal care and maintenance, providing proof of purchase upon request, and making the product reasonably accessible for service. If the product or one of its component parts contains a defect or malfunction during the warranty period, after a reasonable number of attempts by the warrantor to remedy the defects or malfunctions, the owner is entitled to either a refund or replacement, at the warrantor's discretion of the product or its component part or parts. Warrantor's liability on any claim of any kind, with respect to the goods or services covered hereunder, shall in no case exceed the price of the goods or service or part thereof which gives rise to the claim.

WARRANTY SERVICE

Under the terms of this warranty, service must be performed by a Viking Range LLC authorized service agent or representative. Service will be provided during normal business hours. Labor performed at overtime or premium rates shall not be covered by the warranty. To obtain warranty service contact Viking Range LLC Customer Care at 1-888-845-4641. Please have model number, serial number, and date of original purchase available when calling. IMPORTANT: retain proof of original purchase to establish warranty period. The return of the owner registration card is not a condition of warranty coverage. You should, however, return the owner registration card so Viking Range LLC can contact you should any question of safety arise which could affect you. Any implied warranties of merchantability and fitness applicable to the above described burner assemblies, infrared rotisserie burners, grill grates, and stainless steel parts are limited in duration to the period of coverage of the applicable express written limited warranties set forth above. Some jurisdictions do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which may vary from jurisdiction to jurisdiction.

Specifications subject to change without notice.

Manuel d'utilisation et d'entretien



Four à Convection DrawerMicro™
VMODC5240SS

Informations de dépannage

Si du dépannage est requis :

1. Appeler votre une société de dépannage agréée.
2. Préparer les informations suivantes à l'avance :
 - a. Numéro de modèle
 - b. Numéro de série
 - c. Date d'achat
 - d. Nom du revendeur où a eu lieu l'achat
3. 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 (662) 451-4133 ou écrire à :

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

Table des matières

2 INFORMATIONS DE DÉPANNAGE

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

4 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

5 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

6 CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR

- 6 COMMENT DÉBALLER VOTRE FOUR À CONVECTION DRAWERMICRO
- 6 INTERFÉRENCES RADIO OU TÉLÉ
- 6 À PROPOS DE VOTRE FOUR À CONVECTION DRAWERMICRO
- 7 À PROPOS DE LA CUISSON AU FOUR À MICRO-ONDES
- 7 À PROPOS DES ENFANTS ET DU FOUR À MICRO-ONDES
- 7 À PROPOS DES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
- 8 À PROPOS DES ALIMENTS
- 9 PROPOS DES USTENSILES ET DES MATÉRIEAUX POUR COUVRIR OU ENVELOPPER

11 NOMS DES PIÈCES

- 13 ACCESSOIRES

14 AVANT D'UTILISER

- 14 POUR LE RÉGLAGE DE L'HORLOGE
- 14 INCRÉMENTS DE TEMPS - CUISSON À CONVECTION VS À MICRO-ONDES
- 14 STOP/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)
- 14 OUVRIR OU FERMER LE FOUR À CONVECTION DRAWERMICRO

15 CUISSON AU FOUR À MICRO-ONDES

- 15 CUISSON MINUTÉE
- 15 POUR RÉGLER LE NIVEAU D'INTENSITÉ
- 15 RÉGLAGES DU CAPTEUR
- 16 CAPTEUR

- 18 DEFROST (DÉCONGÉLATION)

- 19 DÉCONGÉLATION EN MODE MANUEL

- 19 MORE MENUS (AUTRES MENUS) - (MICRO-ONDES)

21 CUISSON À CONVECTION - PRÉRÉGLAGES

- 21 MORE MENUS (AUTRES MENUS) - (CONVECTION)

27 CUISSON À CONVECTION - MANUELLE

- 27 CUISSON À CONVECTION
- 28 RÔTISSAGE À CONVECTION
- 29 GRIL À CONVECTION
- 30 RÉCHAUFFAGE À CONVECTION
- 31 RÔTIES EN MODE CONVECTION
- 31 FRITURE À AIR À CONVECTION

33 CUISSON RAPIDE – MODES MICRO-ONDES ET CONVECTION COMBINÉS

- 33 CUISSON RAPIDE AVEC PRÉCHAUFFAGE
- 34 CUISSON RAPIDE SANS PRÉCHAUFFAGE

35 AUTRES FONCTIONS

- 35 TIMER/SETTINGS (MINUTERIE/RÉGLAGES)
- 35 ADD-30-SEC
- 36 VERROUILLAGE DES COMMANDES
- 36 CUISSON À MICRO-ONDES À SÉQUENCES MULTIPLES
- 36 AUGMENTATION OU DIMINUTION DE LA DURÉE
- 36 MODE EN ATTENTE
- 36 HELP (AIDE)

37 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

39 AVANT DE COMMUNIQUER AVEC LE SERVICE DE RÉPARATION

40 GUIDE RAPIDE

42 GARANTIE DU FOUR

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

- (a) Lorsque vous faites fonctionner l'appareil, 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 pas placer d'objet entre l'avant du four et la porte ou ne pas laisser de saleté ou de résidus de nettoyants s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- (c) Ne pas faire fonctionner le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four 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 ne doit pas être ajusté ou réparé par quiconque à l'exception du personnel qualifié.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER

Lorsque vous utilisez l'appareil, vous devez toujours suivre des consignes de sécurité fondamentales, incluant les consignes suivantes :

⚠ AVERTISSEMENT Pour réduire les risques de brûlures, de chocs 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 3.
- 3 Cet appareil doit être mis à la terre correctement. Voir en page 6 pour les INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE.
- 4 Veuillez installer ou placer cet appareil seulement selon les instructions d'installations fournies dans le manuel.
- 5 Certains produits comme les œufs dans leur coquille et les contenants fermés hermétiquement, 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. Ne pas utiliser de vapeurs ou de produits chimiques corrosifs dans cet appareil. Cet appareil est conçu spécifiquement pour réchauffer, cuire ou sécher les aliments. Il n'est pas conçu pour être utilisés dans des environnements industriels, de laboratoires ou maritimes.
- 7 Comme c'est le cas pour tous les appareils, une supervision étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants.
- 8 Ne pas faire fonctionner l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, 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 Viking Range, LLC autorisé le plus près de chez vous pour une inspection, une réparation ou un ajustement.
- 10 Ne pas couvrir ou obstruer toute ouverture sur l'appareil.
- 11 Ne pas ranger ou utiliser cet appareil à l'extérieur. Ne pas utiliser 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 Ne pas immerger le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau.
- 13 Garder le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chauffées.
- 14 Ne pas grimper ou s'asseoir sur l'appareil.
- 15 Veuillez vous assurer qu'il n'y a aucune présence de doigts, d'objets ou de matériaux autour de l'ouverture de l'appareil lorsque vous fermez l'appareil.
- 16 Ne pas laisser le cordon d'alimentation suspendre sur le bord de la table ou du comptoir.
- 17 Ne pas mettre vos doigts ou des vêtements autour des guides d'ondes lorsque vous ouvrez ou fermez l'appareil. Ils pourraient être coincés dans les guides lors de la fermeture de l'appareil.
- 18 Veuillez vous assurer que les aliments et le contenant sont plus courts que le tiroir avant de le fermer. Vous pouvez vous référer à la hauteur des parois latérales du tiroir.
- 19 Lors du nettoyage des surfaces d'étanchéité de l'appareil qui entrent en contact lors de la fermeture du tiroir, n'utilisez que des savons ou détergents doux et non abrasifs appliqués à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux. Voir les instructions de nettoyage en page 37.
- 20 Pour réduire le risque d'incendie à l'intérieur de la cavité de l'appareil :
 - a Ne pas trop faire cuire les aliments. Surveillez attentivement l'appareil lorsque du papier, du plastique ou tout autre matériel combustible sont placés à l'intérieur de l'appareil pour faciliter la cuisson.
 - b Retirez les attaches de fil métallique des sacs de papier ou de plastique avant de placer le sac dans l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- c Si les matériaux à l'intérieur de l'appareil prennent feu, garder la porte de l'appareil fermée, éteindre le four à micro-ondes et débrancher le cordon d'alimentation ou couper l'alimentation électrique à partir du panneau de disjoncteurs ou de fusibles.
 - d Ne pas utiliser l'appareil à des fins de rangement. Ne pas laisser de produits en papier, d'ustensiles de cuisson ou d'aliments dans l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- 21 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 en raison de la tension en surface du liquide. Il n'y a pas toujours présence de bulles ou d'une ébullition visible lorsque le contenant est retiré de l'appareil. 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 pas surchauffer les liquides.
 - b Remuer le liquide avant et à la moitié du temps de chauffage.
 - c Ne pas utiliser de contenants aux côtés droits avec un goulot étroit Utiliser un contenant à grande ouverture.
 - d Après le réchauffement, laisser le contenant reposer dans le four à micro-ondes pendant au moins 20 secondes avant de le retirer.
 - e Procéder avec prudence lorsque vous insérez une cuillère ou tout autre ustensile dans le contenant.
- 22 S'il y a formation d'arcs électriques (des étincelles à l'intérieur de la cavité du four), appuyer sur STOP/CLEAR.
- Veillez vérifier les éléments suivants :
- a Veuillez vous assurer que tous les ustensiles de cuisine vont au four à micro-ondes si vous utilisez les modes MICRO-ONDES ou SPEED COOK.
 - b Si vous utilisez les grilles supérieures ou inférieures (en mode Convection ou Cuisson rapide), veuillez vous assurer qu'elles sont placées correctement à l'intérieur de la cavité du four et qu'elles ne touchent pas les parois à l'intérieur du four.
 - c Si vous utilisez du papier d'aluminium (qui convient aux modes de cuisson à convection seulement), veuillez vous assurer qu'il est bien moulé sur le dessus des aliments et qu'aucun bord n'est retourné vers le haut.
 - d Aucune attache en fil métallique, aiguille à brider la volaille ou aucun ustensile de cuisson avec garnitures en métal ne peuvent être utilisés à l'intérieur du four.
 - e Aucun essuie-tout en papier recyclé (ils peuvent contenir des particules en métal) n'a été utilisé pour couvrir les aliments ou nettoyer le four.
- 23 Lorsque vous utilisez les modes de Cuisson rapide, l'extérieur de l'appareil peut également devenir très chaud.
- 24 Si la lampe de l'appareil ne fonctionne plus, veuillez consulter un agent de service Viking Range, LLC autorisé.

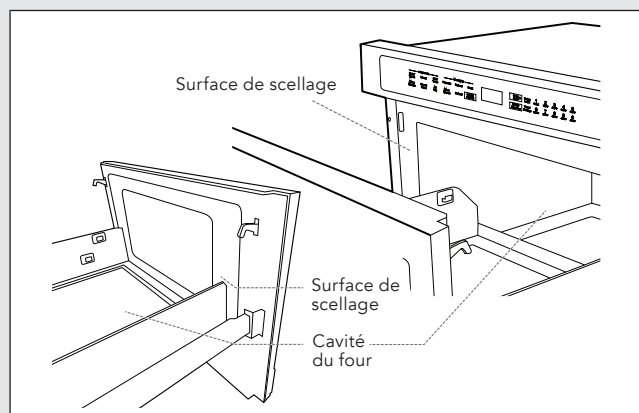
VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Ce que vous devez savoir

COMMENT DÉBALLER VOTRE FOUR À CONVECTION DRAWERMICRO

La manipulation du four doit être faite par un minimum de deux personnes. Utiliser les deux poignées situées sur chaque côté du four pour le soulever.

- 1 Retirer tous les matériaux d'emballage qui se trouvent à l'intérieur du four à Convection DrawerMicro et sur la porte du tiroir.
- 2 Veuillez retirer l'autocollant, le cas échéant. Vérifier si le tiroir présente tout signe de dommages, notamment si le tiroir est mal aligné ou tordu, s'il y a présence de dommages sur les joints ou les surfaces d'étanchéité du tiroir, si le guide d'ondes est endommagé ou s'il y a 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 tiroir four à micro-ondes et à convection et communiquer avec votre détaillant ou un agent de service Viking Range, LLC autorisé.



INTERFÉRENCES RADIO OU TÉLÉ

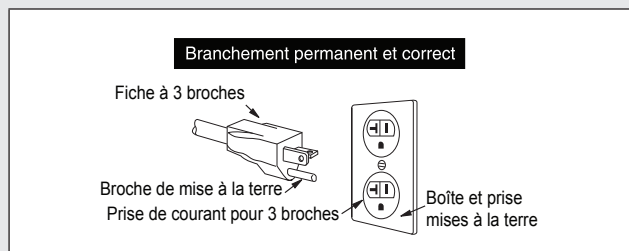
Causées par votre tiroir four à micro-ondes et à convection, assurez-vous que le four à Convection DrawerMicro est branché sur un circuit différent, déplacer la radio ou la télévision aussi loin que possible du tiroir ou vérifiez la position et le signal de l'antenne réceptrice.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Uniquement, 20 A ou plus d'alimentation électrique sécurisée.

Il est recommandé qu'un circuit séparé desservant uniquement ce four à Convection DrawerMicro soit mis en place. Cet appareil doit être mis à la terre. Le four à Convection DrawerMicro est équipé d'un cordon d'alimentation disposant d'un fil de mise à la terre et d'une fiche de 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 Une mauvaise utilisation de la fiche de terre peut occasionner un risque de décharges électriques. Ne pas utiliser de rallonge électrique. Si le cordon d'alimentation est trop court, veuillez faire appel à un électricien ou un agent de service qualifié pour l'installation d'une prise plus près de l'appareil.

Si vous avez des questions concernant la mise à la terre ou les instructions sur l'électricité, consultez un électricien ou technicien qualifié.

À PROPOS DE VOTRE FOUR À CONVECTION DRAWERMICRO

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

Les ouvertures de ventilation du four à Convection DrawerMicro ne doivent pas être obstruées. Durant la cuisson à micro-ondes, de la vapeur peut s'échapper de l'ouverture de ventilation du côté inférieur gauche (lorsque vous êtes en face du produit).

Lorsque vous utilisez le tiroir four à micro-ondes et à convection 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 tiroir four à micro-ondes et à convection soit chaud au toucher lors de la cuisson ou du réchauffage.

La condensation est un phénomène normal de la cuisson au four à micro-ondes et la quantité évaporée est directement liée à la teneur en humidité des aliments et de la pièce. Une pièce plus fraîche produira davantage de condensation. Une attention particulière doit être accordée à l'espace ventilé après chaque utilisation du produit et celle-ci doit être essuyée, le cas échéant.

Après avoir utilisé les modes Convection ou Cuisson rapide, vous entendrez le son du ventilateur de refroidissement. Il est possible que le ventilateur fonctionne pendant une période prolongée, en fonction de la température du four. Soyez conscients que, contrairement

Ce que vous devez savoir

aux fours à micro-ondes seulement, les fours à micro-ondes et à convection ont tendance à devenir chauds durant les modes Convection et Cuisson rapide. Le four est destiné uniquement à la préparation d'aliments. Il ne doit être utilisé pour sécher des vêtements ou du papier journal.

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.

Lorsque le tiroir four à micro-ondes et à convection est ouvert ou fermé rapidement, les aliments dans le four à Convection DrawerMicro peuvent se renverser. Pour le nettoyage, veuillez vous référer à la section Nettoyage et entretien de la page 37.

À PROPOS DE LA CUISSON AU FOUR À MICRO-ONDES

- Disposer les aliments avec soins. Mettre les parties plus charnues vers l'extérieur du plat.
- Vérifier la durée de cuisson. Cuire pendant la durée de cuisson la plus courte indiquée et ajouter plus de temps au besoin. Les aliments fortement trop cuits peuvent fumer ou prendre en feu.
- Ne pas utiliser de plats en métal lors de la cuisson en mode micro-ondes. Il y a un risque de décharges électriques ou d'inflammation.
- Couvrir 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.
- Remuer les aliments à partir de l'extérieur vers le centre du plat une fois ou deux durant la cuisson, si possible.
- Retourner 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.
- Repositionner les aliments comme les boulettes de viande à mi-cuisson du haut vers le bas et de gauche à droite.
- Ajouter du temps de repos. Retirer les aliments du four à convection DraerMicro et remuer, si possible. Couvrir durant le temps de repos, ce qui permet aux aliments de finir de cuire sans être trop cuits.
- Vérifier le degré de cuisson. Rechercher 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 peuvent utiliser le Convection DrawerMicro en toute sécurité s'ils comprennent et suivent les précautions de sécurité, notamment :

- Utilisez des maniques pour manipuler la vaisselle.
- Retirez soigneusement les revêtements pour éviter les brûlures de vapeur.
- Soyez prudent avec les emballages qui croustillent, car ils peuvent être très chauds.

Les jeunes enfants ou les enfants sans expérience en cuisine doivent être surveillés lors de l'utilisation du Convection DrawerMicro. Un enfant qui a maîtrisé certaines compétences culinaires peut encore avoir besoin d'aide et de supervision pour certaines tâches afin d'éviter les accidents et les blessures.

Pour éviter les renversements et les brûlures, un enfant doit pouvoir atteindre confortablement le four Convection DrawerMicro.

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.

| | |
|-------|--|
| 145°F | - Poisson |
| 160°F | - Porc, bœuf/veau/agneau haché, plats composés d'œufs |
| 165°F | - Pour les restes, les plats réfrigérés prêts à réchauffer; les mets « fraîchement » livrés et pour emporter. Dinde/poulet/canard, entier, en morceaux ou haché. |

Pour vérifier le degré de cuisson, insérer un thermomètre à viande dans la partie la plus charnue en évitant le gras et les os. NE JAMAIS laisser le thermomètre dans les aliments durant la cuisson, à moins d'être approuvé pour une utilisation au four à micro-ondes.

- Veuillez TOUJOURS utiliser des poignées afin de prévenir les brûlures lorsque vous manipulez des ustensiles qui entrent en contact avec les aliments chauds. Une

Ce que vous devez savoir

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 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.
- Après la cuisson, les surfaces du tiroir, la cavité du four et les guides du tiroir four à micro-ondes et à convection seront extrêmement chaudes. Soyez prudents afin d'éviter le contact de la peau avec les surfaces chaudes et prévenir les brûlures et les blessures.

- Veuillez vous tenir près du tiroir four à micro-ondes et à convection lorsqu'il fonctionne et vérifiez fréquemment la progression de la cuisson afin d'éliminer le risque que les aliments soient trop cuits.
- NE JAMAIS utiliser le tiroir four à micro-ondes et à convection pour ranger des livres de recettes ou tout autre objet.
- Choisissez, conservez et manipulez les aliments avec soin afin de préserver leur qualité et diminuer le risque de propagation de bactéries d'origine alimentaire.

À PROPOS DES ALIMENTS

| ALIMENT | FAIRE | NE PAS FAIRE |
|------------------------------------|---|---|
| Œufs, saucisses, fruits et légumes | <ul style="list-style-type: none"> • Percer les jaunes d'œufs avant la cuisson afin de prévenir qu'ils éclatent. • Percer 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. | <ul style="list-style-type: none"> • Cuire les œufs dans leur coquille. • Réchauffer les œufs entiers. • Faire sécher des noix ou des grains dans leurs écales. |
| Maïs soufflé | <ul style="list-style-type: none"> • Utiliser le maïs soufflé dans les sacs spécialisés pour la cuisson au four à micro-ondes. • Écouter pendant que le maïs éclate pour un ralentissement de l'éclatement à 1 ou 2 secondes ou utiliser les touches Popcorn. • Écoutez le popping ralentir à 1 ou 2 secondes entre les pops. | <ul style="list-style-type: none"> • Faire éclater le maïs soufflé dans un sac en papier brun ordinaire ou des bols en verre. • Dépassez la durée maximum indiquée sur l'emballage de maïs soufflé. |
| Aliments pour bébé | <ul style="list-style-type: none"> • Transférer les aliments pour bébé dans une petite assiette et réchauffer avec précaution, en remuant fréquemment. Vérifier la température avant de servir. • Mettre les tétines sur les bouteilles après avoir réchauffé et agiter vigoureusement. Faire le test du « poignet » avant de nourrir votre bébé. | <ul style="list-style-type: none"> • Réchauffer les bouteilles jetables. • Réchauffer les bouteilles avec les tétines. • Réchauffer les aliments pour bébé dans leur pot original. |
| En général | <ul style="list-style-type: none"> • Couper les produits de boulangerie fourrés après les avoir réchauffés afin de permettre à la vapeur de s'échapper et d'éviter les brûlures. • Remuer les liquides rapidement avant et après les avoir réchauffés afin d'éviter les « éclaboussures ». • Utiliser un bol profond lorsque vous faites cuire des liquides ou des céréales afin de prévenir les débordements bouillonnants. | <ul style="list-style-type: none"> • Réchauffer ou faire cuire des aliments dans des pots en verre ou des contenants hermétiques fermés. • Faire de la mise en conserve dans le four à micro-ondes, car des bactéries nocives pourraient ne pas être détruites. • Faire de la friture. • Sécher du bois, des courges, des herbes ou du papier humide. • Faites cuire des aliments plus hauts que le four Convection DrawerMicro. |

Ce que vous devez savoir

PROPOS DES USTENSILES ET DES MATÉRIEAUX 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 tiroir four à micro-ondes et à convection. Le tableau suivant vous aidera à déterminer quels ustensiles et quels types de matériaux pour couvrir et envelopper doivent être utilisés pour chaque mode.

| USTENSILES ET MATÉRIEAUX POUR COUVRIR OU ENVELOPPER | MODE MICRO-ONDES SEULEMENT | MODE CONVECTION | MODE CUISSON RAPIDE |
|--|---|--|---|
| Papier d'aluminium | NON | Oui, pour protéger | Oui, pour protéger |
| Contenants en aluminium | NON | Oui, sans couvercle | Oui. Peut être utilisé si rempli d'aliments au ³ / ₄ . Laisser un espace d'un pouce des parois et ne pas couvrir de papier d'aluminium. |
| Plat à brunir | 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 en verre | Oui | Oui Gril, sans couvercle | Oui |
| Couvercles en métal | NON | Oui Gril, sans couvercle | NON |
| Batterie de cuisine en métal | NON | Oui | NON |
| Divers articles en métal : assiettes avec garnitures, vis, bandes, poignées en métal. Attaches de fil métallique | NON | NON | NON |
| Sacs pour cuisson au four | Oui, sans attaches métalliques | Oui Gril - sans couvercle | Oui, sans attaches métalliques |
| Assiettes de carton | Oui, pour réchauffer | NON | NON |
| Essuie-tout en papier | Oui, pour couvrir, réchauffer et cuire. Ne pas utiliser d'essuie-tout en papier, car ils peuvent contenir des matières métalliques. | NON | NON |
| Papier qui va au four | Oui | Oui, pour des températures allant jusqu'à 400 °F (204 °C). Ne pas utiliser en mode griller | Oui, pour des températures allant jusqu'à 400 °F (204 °C) |

Ce que vous devez savoir

| USTENSILES ET MATÉRIAUX POUR COUVRIR OU ENVELOPPER | MODE MICRO-ONDES SEULEMENT | MODE CONVECTION | MODE CUISSON RAPIDE |
|--|--|--|---|
| Sacs pour stockage d'aliments/sacs en papier brun | NON | NON | NON |
| Contenants en plastique qui vont au four à micro-ondes | Oui, utiliser pour réchauffer et décongeler. Certains plastiques qui vont au four à micro-ondes ne conviennent pas pour la cuisson d'aliments à forte teneur en gras et en sucre. Veuillez suivre les directives du fabricant. | NON | NON |
| Plastique, Thermoset® | Oui | Oui, résistant à la chaleur jusqu'à 425 °F (218 °C). Ne pas utiliser pour griller. | Oui, résistant à la chaleur jusqu'à 425 °F (218 °C) |
| Pellicule de plastique | Oui, si spécialement marqué pour une utilisation au micro-ondes | NON | NON |
| Céramique, grès cérame | Oui, si spécialement marqué pour une utilisation au micro-ondes | Oui | Oui, si spécialement marqué pour une utilisation au micro-ondes |
| Mousse de polystyrène | Oui, pour réchauffer | NON | NON |
| Thermomètres pour fours à micro-ondes | Oui | NON | NON |
| Thermomètres pour cuisson conventionnelle | NON | Oui | NON |
| Papier ciré | Oui, pour couvrir | NON | NON |
| Osier, bois, paille | Oui, peuvent être utilisés pour de courtes périodes seulement. Ne pas utiliser avec des aliments à forte teneur en matières grasses et en sucre. Risque de carboniser. | NON | NON |

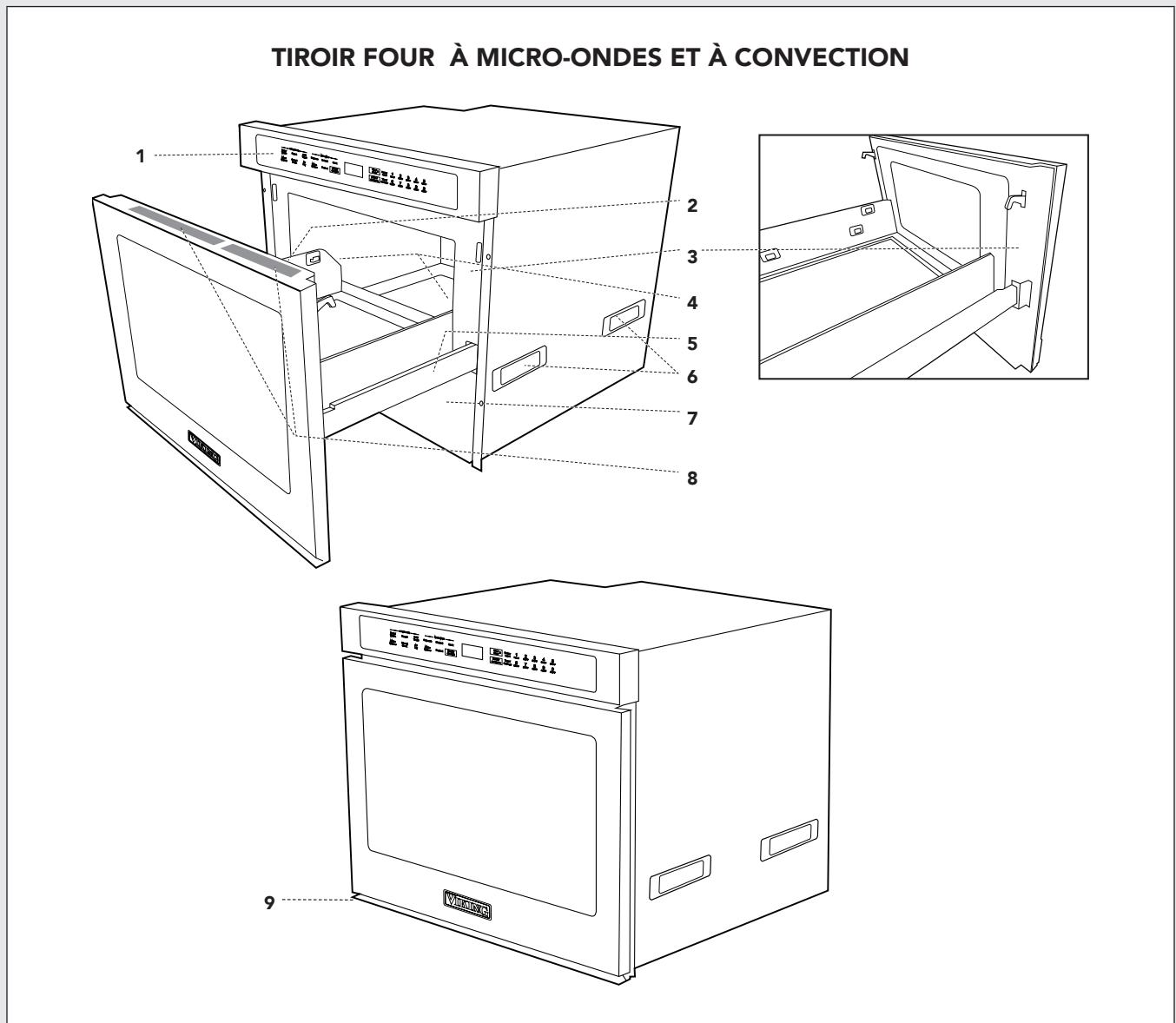
ACCESSORIES:

- Le tiroir four à micro-ondes et à convection est fourni avec trois accessoires (grilles supérieures et inférieures, et plateau de cuisson/ramasse-gouttes). Les directives d'utilisation de ces accessoires peuvent être consultées en page 13.

Remarque : Les accessoires fournis sont conçus spécialement pour être utilisés de façon sécuritaire avec les modes de cuisson à micro-ondes. NE PAS placer d'ustensiles de cuisson en métal à l'intérieur de la cavité du four lorsque vous utilisez le mode de cuisson à micro-ondes seulement et le mode de cuisson rapide (à convection et à micro-ondes).

- 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. 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 en mode de cuisson à micro-ondes seulement. Viking Range, LLC n'est pas responsable des dommages causés au four lorsque des accessoires non fournis par Viking Range, LLC sont utilisés.

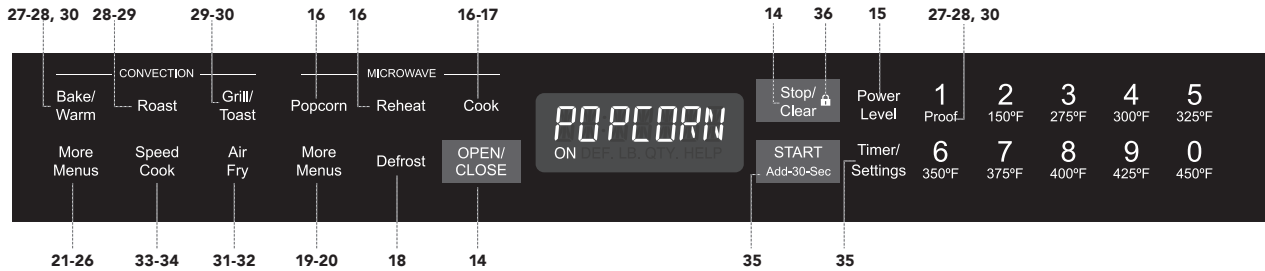
Noms des pièces



- | | | | |
|---|--|---|--------------------------|
| 1 | Commande tactile en verre | 6 | Poignées |
| 2 | Plaque signalétique, en bas à gauche de la plaque frontale du four | 7 | Évent |
| 3 | Surfaces d'étanchéité des tiroirs | 8 | Étiquettes de menu |
| 4 | Lumières des tiroirs | 9 | Montage encastré intégré |
| 5 | Guides du four à Convection DrawerMicro | | |

Noms des pièces

COMMANDES TACTILES EN VERRE



Les chiffres à côté de l'illustration des commandes tactiles en verre indiquent les pages où vous trouverez les descriptions et directives d'utilisation des modes.

AIDE-MÉMOIRE

| WARNING! HOT SURFACES | CONVECTION | | | | | | | | | | |
|-----------------------------|-------------------|-------------------|-----------------------|--------------------------|---------------------|-----------------------------|----------------|----------------------|----------|-----------|----------------|
| | MORE MENUS | | | SPEED COOK | AIR FRY | WARM | TOAST | | | | |
| | 1. Biscuits | 5. Brownies | 9. Beef Burger | 13. Frozen Classic Pizza | 17. Flank Steak | 21. Chicken Drumsticks | 1. Speed Bake | 1. Chicken Tenders | 1. 90°F | 1. Light | 4. Medium |
| | 2. Dinner Rolls | 6. Layered Cake | 10. Turkey Burger | 14. Frozen Rising Pizza | 18. Pork Tenderloin | 22. Boneless Chicken Breast | 2. Speed Roast | 2. French Fries | 2. 150°F | 2. Medium | 4. Medium Dark |
| | 3. Crescent Rolls | 7. Fish Fillet | 11. Veggie Burger | 15. Fresh on Pizza Stone | 19. Pork Chop | 23. Whole Chicken | 3. Speed Grill | 3. Mozzarella Sticks | 3. 200°F | 3. Light | 5. Dark |
| | 4. Cookies | 8. Breaded Shrimp | 12. Frozen Thin Pizza | 16. Beef Roast | 20. Bacon | 24. Turkey Breast | | 4. Tater Tots | | | 3. Medium |

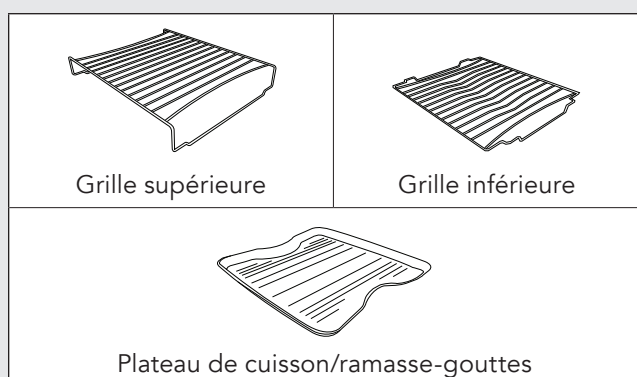
| COOK | | | MICROWAVE | | | | DEFROST | | AVERTISSEMENT! CHAUD SURFACES |
|-----------------|----------------------------|----------------------|--------------|--------------|------------|---------------|-----------------|--------------------|-------------------------------------|
| | | | MORE MENUS | | | | | | |
| 1. Baked Potato | 5. White Rice | 8. Frozen Vegetables | Melt | Softener | Warm | 7. Beverage | 1. Ground Meat | 4. Bone-in Poultry | TLAB-B145WRR0 |
| 2. Sweet Potato | 6. Quick Fresh Vegetables | 9. Ground Meat | 1. Butter | 3. Ice Cream | 5. Syrup | Reheat | 2. Steaks/Chops | 5. Roast | |
| 3. Fish/Seafood | 7. Longer Fresh Vegetables | 10. Frozen Entrée | 2. Chocolate | 4. Cream | 6. Dessert | 8. Hot Water | 3. Boneless | 6. Casserole and | |
| 4. Brown Rice | | | Cheese | | Toppings | 9. Hot Cereal | Poultry | Soup | |

Noms des pièces

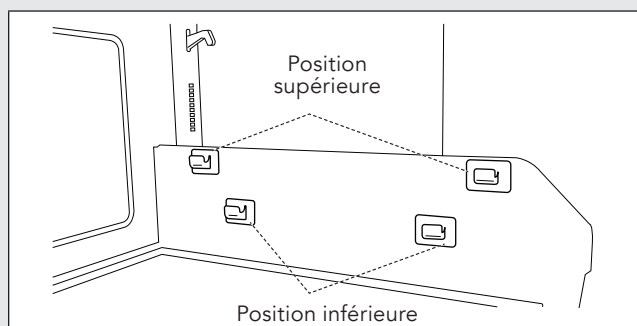
ACCESSOIRES

Les grilles supérieures et inférieures ainsi que le plateau de cuisson sont conçus spécialement pour être utilisés avec le tiroir four à micro-ondes et à convection, avec les modes de cuisson à convection et cuisson rapide seulement.

Remarque : Les accessoires fournis sont conçus spécialement pour être utilisés de façon sécuritaire avec les modes de cuisson à micro-ondes. NE PAS placer d'ustensiles de cuisson en métal à l'intérieur de la cavité du four lorsque vous utilisez le mode de cuisson à micro-ondes seulement et le mode de cuisson rapide (à convection et à micro-ondes).



- Veuillez toujours utiliser des ustensiles de cuisine conçus pour la cuisson au four à micro-ondes et cuisson au four avec les modes de Cuisson rapide, car le four combine les puissances de la cuisson à micro-ondes et au four conventionnel.
- 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.
- Veuillez vous assurer que vos accessoires sont propres et libres de tout résidu d'aliments avant chaque utilisation afin d'éviter d'endommager les accessoires.



Utiliser l'accessoire approprié fourni pour chaque mode de cuisson. Placer les accessoires de la bonne façon et dans la bonne position.

CUISSON À CONVECTION ET CUISSON RAPIDE

- Utiliser les deux grilles pour la cuisson sur deux niveaux.
- Pour la cuisson sur un niveau, les aliments plus petits, mettre la grille supérieure dans la position inférieure.
- Pour la cuisson sur un niveau, les aliments plus volumineux comme les pains et les gâteaux Bundt, utiliser la grille inférieure dans la position inférieure.

RÔTISSAGE À CONVECTION ET CUISSON RAPIDE

- Utiliser le plateau de cuisson comme plateau ramasse-gouttes pour recueillir les jus de cuisson en plaçant le plateau dans le fond de la cavité du four.
- Pour la cuisson sur un niveau des aliments plus volumineux, utiliser la grille inférieure dans la position inférieure et placer le plateau ramasse-gouttes dans le fond du four.
- Pour la cuisson sur un niveau des aliments plus petits, mettre les aliments directement sur le plateau ramasse-gouttes et placer ensuite le plateau ramasse-gouttes sur la grille supérieure ou inférieure placée dans la position inférieure.

GRIL À CONVECTION ET GRIL RAPIDE

- La grille supérieure doit être utilisée dans la position supérieure ou inférieure et la grille inférieure dans la position inférieure. Le plateau de cuisson peut être utilisé comme plateau ramasse-gouttes pour recueillir les jus de cuisson.

FRITURE À AIR

- Utiliser la grille supérieure dans la position inférieure, consulter l'application pour connaître les instructions relativement aux éléments du menu.

DEFROST (DÉCONGÉLATION)

- Tous les modes de décongélation utilisent la puissance à micro-ondes. Veuillez vous assurer que tous les produits alimentaires placés à l'intérieur vont au four à micro-ondes avant de décongeler.
- Utiliser le plateau ramasse-gouttes, si vous le souhaitez, pour permettre un nettoyage plus facile, pour décongeler : la viande hachée, les biftecks/côtelettes, la volaille sans os, la volaille avec os et les rôtis.
- Pour décongeler les plats en cocotte/soupes, mettre l'ustensile de cuisson directement dans le fond du four, sans plateau ramasse-gouttes.

Avant d'utiliser

Avant d'utiliser votre nouveau tiroir four à micro-ondes et à convection, veuillez vous assurer de lire et comprendre ce manuel d'utilisation en entier.

- Avant que votre tiroir four à micro-ondes et à convection soit prêt à être utilisé, veuillez suivre ces étapes :
- 1 Brancher le tiroir four à micro-ondes et à convection. Le message *ENJOY YOUR OVEN TOUCH CLEAR* apparaîtra.
 - 2 Appuyer la touche STOP/CLEAR. : apparaîtra.
 - 3 Régler l'horloge.

POUR LE RÉGLAGE DE L'HORLOGE

- 1 Appuyer sur la touche TIMER/SETTINGS une fois.
- 2 Appuyer sur les touches numériques pour ajuster l'heure actuelle.
- 3 Appuyer sur la touche START/ADD-30-SEC.

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

Si l'alimentation électrique de votre tiroir four à micro-ondes et à convection est interrompue, l'écran affichera le message *ENJOY YOUR OVEN TOUCH CLEAR* de façon intermittente une fois que l'alimentation électrique est rétablie. Si cela se produit durant la cuisson, le programme sera effacé. L'heure actuelle sera également effacée. Appuyer sur la touche STOP/CLEAR et saisir l'heure actuelle à nouveau.

Remarque :

Le tiroir four à micro-ondes et à convection peut être programmé lorsque le tiroir est ouvert à l'exception de la fonction START/ADD-30-SEC.

INCRÉMENTS DE TEMPS - CUISSON À CONVECTION VS À MICRO-ONDES

Le four à Convection DrawerMicro dispose de deux catégories de cuisson différentes : à convection et à micro-ondes. En raison de leurs différences inhérentes, les incréments de temps nécessaires pour la cuisson ne sont pas les mêmes. Les aliments cuits en mode à convection prennent plus de temps et les aliments cuits en mode à micro-ondes prennent en général moins de temps. En fonction de la catégorie de cuisson que vous souhaitez utiliser, l'écran affiche un indicateur pour permettre de déterminer facilement quel incrément de temps est utilisé.

Pour les aliments cuits en mode convection, l'écran affichera la lettre « H ». Cela représente les incréments de temps des heures et des minutes. (Les heures apparaîtront à gauche des deux-points, les minutes à droite.)



Pour les aliments cuits en mode micro-ondes, l'écran affichera la lettre « M ». Cela représente les incréments de temps des minutes et des secondes. (Les minutes apparaîtront à gauche des deux-points et les secondes à droite.)



STOP/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)

Appuyer 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 à Convection DrawerMicro de façon temporaire durant la cuisson minutée.
- 4 Rétablir l'heure actuelle à l'écran.
- 5 Annuler une programmation au cours de la cuisson, appuyer deux fois pour la cuisson minutée.

OUVRIRE OU FERMER LE FOUR À CONVECTION DRAWERMICRO

- Pour ouvrir, appuyez sur la touche OPEN/CLOSE sur la commande tactile en verre.
- Ne tirez pas le tiroir à la main, sauf en cas de panne de courant.
- Pour fermer, appuyez à nouveau sur la touche OPEN/CLOSE ou poussez doucement le tiroir.

Cuisson au four à micro-ondes

CUISSON MINUTÉE

Votre four à Convection DrawerMicro peut être programmé pendant 99 minutes 99 secondes (99:99). Veuillez toujours saisir les secondes après les minutes, même si elles sont toutes les deux des zéros.

- Supposons que vous souhaitiez utiliser la fonction de cuisson pendant 5 minutes avec une intensité de 100 %.
- 1 Saisir la durée de cuisson 5 0 0.
 - 2 Pour une cuisson avec intensité de 100 % (ÉLEVÉE), appuyer sur la touche START/ADD-30-SEC.

POUR RÉGLER LE NIVEAU D'INTENSITÉ

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

L'utilisation des niveaux d'intensité plus bas augmentera la durée de cuisson, ce qui est recommandé pour les aliments comme le fromage, le lait et les viandes cuites lentement et longtemps. Consultez un livre de recettes ou des recettes pour four à micro-ondes pour connaître les recommandations spécifiques.

- Supposons que vous souhaitiez utiliser la fonction de décongélation pendant 5 minutes avec une intensité de 30 %.
- 1 Saisir la durée de décongélation 5 0 0.
 - 2 Appuyer sur la touche POWER LEVEL 8 fois.
 - 3 Appuyer sur la touche START/ADD-30-SEC.

| APPUYER SUR LA TOUCHE POWER LEVEL LE NOMBRE DE FOIS NÉCESSAIRE POUR OBTENIR LE NIVEAU D'INTENSITÉ | POURCENTAGE DE PUISSANCE APPROXIMATIF POWER | MOTS COMMUNS POUR LES NIVEAUX D'INTENSITÉ |
|---|---|---|
| POWER LEVEL x 1 | 100 % | Élevé |
| POWER LEVEL x 2 | 90 % | |
| POWER LEVEL x 3 | 80 % | |
| POWER LEVEL x 4 | 70 % | Moyen élevé |
| POWER LEVEL x 5 | 60 % | |
| POWER LEVEL x 6 | 50 % | Moyen |
| POWER LEVEL x 7 | 40 % | |
| POWER LEVEL x 8 | 30 % | Moyen faible/ décongélation |
| POWER LEVEL x 9 | 20 % | |
| POWER LEVEL x 10 | 10 % | Faible |
| POWER LEVEL x 11 | 0 % | |

RÉGLAGES DU CAPTEUR

Le capteur de Viking Range, LLC est un dispositif semi-conducteur qui permet de détecter la vapeur (l'humidité) émise par les aliments alors qu'ils réchauffent. Le capteur ajuste les durées de cuisson et les niveaux d'intensité pour différents aliments en différentes quantités.

UTILISATION DES RÉGLAGES DU CAPTEUR :

- 1 Une fois que le four à Convection DrawerMicro est branché, attendre 2 minutes avant d'utiliser tout réglage de capteur.
 - 2 Veuillez vous assurer que l'extérieur du contenant pour cuisson et l'intérieur du four à Convection DrawerMicro sont secs. Essuyer toute trace d'humidité à l'aide d'un chiffon sec ou d'une serviette de papier.
 - 3 Le capteur fonctionne avec les aliments à température normale de conservation. Par exemple, le maïs soufflé serait à température ambiante.
 - 4 Toute sélection de capteur peut être programmée en augmentant ou en diminuant la durée. Voir en page 36.
 - 5 Les aliments en plus petite ou plus grande quantité que celles présentées dans les tableaux doivent être cuits en suivant les directives de tout livre de recettes pour four à micro-ondes.
 - 6 Durant la première phase d'utilisation du capteur, le nom de l'aliment apparaîtra à l'écran. Ne pas le four à Convection DrawerMicro ou appuyer sur la touche STOP/CLEAR au cours de cette partie du cycle. La mesure de la quantité de vapeur sera interrompue. Si cela se produit, un message d'erreur apparaîtra. Pour poursuivre la cuisson, appuyer sur la touche STOP/CLEAR et passer en mode manuel.
- Lorsque les capteurs détectent la vapeur émise par les aliments, le restant de la durée de cuisson/réchauffage apparaîtra. Le four à Convection DrawerMicro peut être ouvert lorsque le restant de la durée apparaît à l'écran. À partir de ce moment, vous pouvez remuer ou assaisonner les aliments, comme souhaité.
- 7 À l'exception du maïs soufflé, si le capteur ne détecte pas la vapeur correctement lors de la cuisson d'autres aliments, le message ERROR apparaîtra, et le four à micro-ondes s'éteindra.
 - 8 Vérifier la température des aliments une fois la cuisson terminée. Si un délai supplémentaire est nécessaire, poursuivre la cuisson en mode manuel.
 - 9 Chaque aliment offre des conseils de cuisson. Appuyer sur la touche TIMER/SETTINGS lorsque l'indicateur HELP s'allume à l'écran.

Cuisson au four à micro-ondes

COUVRIR LES ALIMENTS :

Pour de meilleurs résultats, certains aliments nécessitent d'être couverts. Utiliser le matériau couvrant recommandé pour ces aliments dans les tableaux. Voir les pages 9 et 10. Vous pouvez consulter les conseils en appuyant sur la touche TIMER/SETTINGS.

- Pellicule plastique : Utilisez une pellicule plastique spécialement marquée pour la cuisson au micro-ondes. Couvrez le plat sans serrer afin que la pellicule de plastique ne touche pas les aliments, en laissant un espace d'environ 1,3 cm (1/2 po) pour que la vapeur s'échappe.
- Papier ciré : couvrez complètement le plat, en faisant se chevaucher deux morceaux d'au moins un pouce si le plat est trop large, et pliez l'excédent de film sous le plat pour le fixer.
- Retirez tout revêtement en soulevant délicatement le coin le plus éloigné pour permettre à la vapeur de s'échapper de vous.

CAPTEUR

POPCORN, REHEAT, COOK (MAÏS SOUFFLÉ, RÉCHAUFFER, CUISSON)

Vous pouvez cuire ou réchauffer de nombreux aliments sans avoir à calculer la durée de cuisson ou le niveau d'intensité.

- Supposons que vous souhaitiez faire cuire des pommes de terre au four.

- 1 Appuyer sur la touche COOK 1 fois.
- 2 Consulter l'aide-mémoire. Sélectionner l'aliment souhaité en appuyant sur la touche du numéro. Ex : Appuyer sur la touche 1 pour les pommes de terre cuites au four.
- 3 Appuyer sur la touche START/ADD-30-SEC.

Remarque :

- Pour réchauffer ou faire cuire d'autres d'aliments ou les aliments ci-dessus en quantité moindre ou plus grande que celle permise dans le tableau, veuillez procéder à une cuisson manuelle.

TABLEAU DES POPCORN, REHEAT

| ALIMENT | QUANTITÉ | PROCÉDURE |
|---------|--|--|
| Popcorn | 1 seul sac à la fois | Ne faire cuire qu'un seul sac de maïs soufflé pour four à micro-ondes à la fois, le bon côté face vers le haut. Une fois la cuisson terminée, retirer le sac et l'ouvrir avec précaution pour laisser la vapeur s'échapper. |
| | 81 - 99 g (2,85 - 3,5 oz) (Régulier/Régulier léger) | Appuyer sur la touche POPCORN une fois. |
| | 34 g - 50 g (1,2 - 1,75 oz) (Mini/Goûter) | Appuyer sur la touche POPCORN deux fois. |
| Reheat | 113 g à 1 kg (4 à 36 oz) | Utiliser un plat qui convient à la cuisson au four à micro-ondes et couvrir à l'aide d'un couvercle, d'une pellicule plastique ou du papier ciré. Remarque : Plus le couvercle est hermétique, plus les aliments deviendront chaud. Cependant, il est nécessaire de a vapeur/l'humidité émise par les aliments s'échappe alors qu'ils réchauffent. Après le réchauffage, bien remuer, si possible. Couvrir à nouveau et laisser reposer pendant 2 à 3 minutes. |

TABLEAU DE COOK

| ALIMENT | QUANTITÉ | PROCÉDURE |
|---|---------------------------------|--|
| 1 Pommes de terre au four 2 Patates douces | 1 - 6 moyenne 1 - 6 moyenne | Percer les pommes de terre au moins 3 fois sur le dessus, le dessous et les côtés. Le perçage permet à la vapeur de s'échapper. Mettre sur une serviette en papier dans le four à Convection DrawerMicro. Une fois la cuisson terminée, retirer du four à micro-ondes, couvrir avec du papier d'aluminium et laisser reposer pendant 5 à 10 minutes. |
| 3 Poissons/fruits de mer | 227 g - 907 g (0,5 à 2,0 lb) | Disposer le poisson ou les fruits de mer en cercle autour d'un plat en verre peu profond (rouler les filer avec bords en dessous). Couvrir d'une pellicule plastique trouée. Une fois la cuisson terminée, laisser reposer, couvert, pendant 3 minutes. |

Cuisson au four à micro-ondes

DEFROST (DÉCONGÉLATION)

Utiliser cette fonction pour décongeler les aliments affichés dans le TABLEAU DE DEFROST ci-dessous.

- 1 Appuyer sur la touche DEFROST.
- 2 Consulter l'aide-mémoire. Sélectionner l'aliment souhaité en appuyant sur le numéro du numéro. Ex : Appuyer sur la touche 2 pour les biftecks/côtelettes.
- 3 Saisir le poids en appuyant sur les touches du clavier numérique.
- 4 Appuyer sur la touche START/ADD-30-SEC.
Le four s'arrêtera pour permettre de vérifier les aliments.
- 5 Après la première étape, ouvrir le four à Convection DrawerMicro pour retourner le bifteck. Fermer le four à Convection DrawerMicro. Appuyer sur la touche START/ADD-30-SEC.
- 6 Après chaque signal sonore, retourner l'aliment et sélectionner la fonction START/ADD-30-SEC à nouveau.

Dès que le cycle de décongélation est terminé, couvrir et laisser reposer tel qu'indiqué au tableau ci-dessous.

Remarque :

- La fonction de décongélation peut être programmée en augmentant ou en diminuant la durée. Voir en page 36.
- Pour décongeler d'autres aliments, ou des aliments plus ou moins lourds que les poids recommandés dans le TABLEAU DE DEFROST, voir la DÉCONGÉLATION MANUELLE ci-dessous.
- Vérifier les aliments lorsque le four émet un signal sonore. Après la dernière étape, de petites sections peuvent être encore glacées. Laisser reposer pour poursuivre la décongélation. Ne pas faire cuire jusqu'à ce que tous les cristaux de glace soient décongelés.

DEFROST CHART

| ALIMENT | QUANTITÉ | PROCÉDURE |
|-----------------------|-----------------------------------|--|
| 1 Viande hachée | 227 g - 907 g (0,5 - 2,0 lb) | Après chaque signal sonore, retirer tous les morceaux décongelés et sélectionner la fonction START/ADD-30-SEC à nouveau. Une fois la cuisson terminée, laisser reposer, couvert, pendant 5 à 10 minutes. |
| 2 Biftecks/côtelettes | 227 g - 1,36 kg (0,5 - 3,0 lb) | Après chaque signal sonore, tourner l'aliment et sélectionner la fonction START/ADD-30-SEC à nouveau. Une fois la cuisson terminée, laisser reposer, couvert, pendant 10 à 20 minutes. |
| 3 Volaille sans os | 227 g - 907 g (0,5 - 2,0 lb) | Après chaque signal sonore, tourner l'aliment et sélectionner la fonction START/ADD-30-SEC à nouveau. Une fois la cuisson terminée, laisser reposer, couvert, pendant 10 à 20 minutes. |
| 4 Volaille avec os | 227 g - 1,36 kg (0,5 - 3,0 lb) | Après chaque signal sonore, tourner l'aliment et sélectionner la fonction START/ADD-30-SEC à nouveau. Une fois la cuisson terminée, laisser reposer, couvert, pendant 10 à 20 minutes. |
| 5 Rôti | 907 g - 1,8 kg (2,0 - 4,0 lb) | Après chaque signal sonore, tourner l'aliment et sélectionner la fonction START/ADD-30-SEC à nouveau. Une fois la cuisson terminée, laisser reposer, couvert, pendant 30 à 60 minutes. |
| 6 Casserole Soup | 2 - 6 cups 1 - 6 cups | After each audible signal, break apart and remove any defrosted part and touch START/ADD-30-SEC again. After cooking, stir well and let stand, covered, for 5 to 10 minutes. |

Cuisson au four à micro-ondes

DÉCONGÉLATION EN MODE MANUEL

Si les aliments que vous souhaitez décongeler ne figurent pas dans le TABLEAU DE DÉCONGÉLATION, ou s'il est au-dessus ou en dessous des limites indiquées dans la colonne QUANTITÉ dans le TABLEAU DE DÉCONGÉLATION, vous devez procéder à une décongélation manuelle.

Vous pouvez décongeler n'importe quel aliment congelé, soit cru ou cuit auparavant, en utilisant le NIVEAU D'INTENSITÉ de 30 %. Veuillez suivre intégralement la procédure en trois étapes indiquée sous la rubrique POUR RÉGLER LE NIVEAU D'INTENSITÉ en page 15. Faire une estimation de la durée de décongélation et appuyer sur la touche NIVEAU D'INTENSITÉ 8 fois pour une intensité de 30 %.

En règle générale, pour des aliments congelés crus ou cuits auparavant, il faut compter environ 4 minutes par livre. Par exemple, décongeler 1 livre de sauce à spaghetti pendant 4 minutes. Veuillez toujours arrêter le four de temps à autre pour retirer ou séparer les portions qui sont décongelées. Si les aliments ne sont pas décongelés à la fin de la durée de décongélation estimée, programmer le four par incréments d'une minute au NIVEAU D'INTENSITÉ de 30 % jusqu'à décongélation complète.

Lorsque vous utilisez des contenants en plastique du congélateur, décongeler pendant une durée suffisante pour retirer du contenant en plastique et mettre dans un plat pour fours à micro-ondes.

MORE MENUS (AUTRES MENUS) - (MICRO-ONDES)

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

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

- Supposons que vous vouliez faire fondre 1 carré de chocolat.
- 1 Appuyer sur la touche MORE MENUS 1 fois.
 - 2 Consulter l'aide-mémoire. Sélectionner l'aliment souhaité en appuyant sur le numéro du numéro. Ex : Appuyer sur la touche 2 pour le chocolat.
 - 3 Appuyer plusieurs fois sur la même touche du clavier numérique pour sélectionner la quantité. Ex : Appuyer sur la touche 2 deux fois de plus pour 1 carré.

4 Appuyer sur la touche START/ADD-30-SEC .

Remarque :

- Les fonctions Fondre/Ramollir/Réchauffer peuvent être programmées en augmentant ou en diminuant la durée. la durée. Voir en page 36.
- Pour fondre, ramollir ou réchauffer d'autres aliments, ou des aliments plus ou moins lourds que les poids indiqués dans le TABLEAU DES FONCTIONS FONDRE/RAMOLLIR/RÉCHAUFFER, utiliser la fonction manuelle.

TABLEAU DES MELT/SOFTEN/WARM

| ALIMENT | QUANTITÉ | PROCÉDURE |
|-----------------------|--|---|
| Fondre | | Utiliser une tasse à mesurer en verre. Couvrir d'une pellicule plastique. |
| 1 Beurre | 30 ml (2 c. à table) 125 ml (1/2 tasse) | Après avoir appuyé sur la touche MORE MENUS, appuyez sur la touche 1 deux fois pour 30 ml (2 c. à table). Après avoir appuyé sur la touche MORE MENUS, appuyez sur la touche 1 trois fois pour 125 ml (1/2 tasse). |
| 2 Chocolat | 250 ml (1 tasse) de pépites 1 carré | Après avoir appuyé sur la touche MORE MENUS, appuyez sur la touche 2 deux fois pour 250 ml (1 tasse) de pépites. Après avoir appuyé sur la touche MORE MENUS, appuyez sur la touche 2 trois fois pour 1 carré. |
| Ramollir | | NE PAS COUVRIR. |
| 3 Crème glacée | 0,5 L (1 chopine) 1,4 L (1,5 pte) | Après avoir appuyé sur la touche MORE MENUS, appuyez sur la touche 3 deux fois pour 0,5 L (1 chopine). Après avoir appuyé sur la touche MORE MENUS, appuyez sur la touche 3 trois fois pour 1,4 L (1,5 pte). |

Cuisson au four à micro-ondes

TABLEAU DES MELT/SOFTEN/WARM

| ALIMENT | QUANTITÉ | PROCÉDURE |
|-------------------------------------|--|---|
| 4 Fromage à la crème | 85 g (3 oz) 228 g (8 oz) | Après avoir appuyé sur la touche MORE MENUS, appuyez sur la touche 4 deux fois pour 85 g (3 oz). Après avoir appuyé sur la touche MORE MENUS, appuyez sur la touche 4 trois fois pour 228 g (8 oz). |
| Réchauffer 5 Sirop | 60 ml (0,25 tasse) 125 ml (0,5 tasse) | Utilisez une tasse à mesurer en verre. NE PAS COUVRIR. Après avoir appuyé sur la touche MORE MENUS, appuyez sur la touche 5 deux fois pour 60 ml (0,25 tasse). Après avoir appuyé sur la touche MORE MENUS, appuyez sur la touche 5 trois fois pour 125 ml (0,5 tasse). |
| 6 Garnitures pour desserts | 60 ml (0,25 tasse) 25 ml (0,5 tasse) | Après avoir appuyé sur la touche MORE MENUS, appuyez sur la touche 6 deux fois pour 60 ml (0,25 tasse). Après avoir appuyé sur la touche MORE MENUS, appuyez sur la touche 6 trois fois pour 125 ml (0,5 tasse). |

BEVERAGE REHEAT/HOT WATER/HOT CEREAL (RÉCHAUFFER UNE BOISSON/EAU CHAUDE/CÉRÉALES CHAUDES)

Ces fonctions vous permettent de réchauffer une tasse de café ou de thé pour rétablir une température plus agréable ou pour préparer un café instantané, du thé ou des céréales chaudes.

- Supposons que vous souhaitiez préparer 2 tasses de café.
- 1 Appuyer sur la touche MORE MENUS 1 fois.
 - 2 Consulter l'aide-mémoire. Sélectionner l'option souhaitée en appuyant sur la touche du numéro. Ex : Appuyer sur la touche 8 pour préparer du café.
 - 3 Appuyer plusieurs fois sur la même touche du clavier

numérique pour sélectionner la quantité. Ex : Appuyer sur la touche 8 deux fois de plus pour préparer 2 tasses de café.

4 Appuyer sur la touche START/ADD-30-SEC.

Remarque :

- Les fonctions Réchauffer une boisson/Eau chaude/Céréales chaudes peuvent être programmées en augmentant ou en diminuant la durée. Voir en page 36.
- Si vous tentez de saisir une quantité plus petite ou plus grande que celle permise, un message d'erreur apparaîtra à l'écran.

TABLEAU DES BEVERAGE REHEAT/HOT WATER/HOT CEREAL

| ALIMENT | QUANTITÉ | PROCÉDURE |
|---------------------------------|-------------------------------------|--|
| 7 Réchauffer une boisson | 125 ml - 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. Appuyer sur la touche 7 pour augmenter par incréments de 125 ml (0,5 tasse). Remuer après avoir réchauffé. |
| 8 Eau chaude | 250 ml - 1,5 L (1 - 6 tasses) | Utiliser 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. Appuyer sur la touche 8 pour augmenter par incréments de 250 ml (1 tasse). Remuer les liquides rapidement avant et après les avoir réchauffés afin d'éviter les éclaboussures. |
| 9 Céréales chaudes | 1 - 6 portions | Utiliser des portions individuelles en sachet ou des céréales en vrac de votre saveur préférée : gruau, son d'avoine, crème de blé, de la semoule de blé tendre ou des céréales Wheatena. Veuillez suivre le mode de préparation indiqué sur l'emballage pour connaître les bonnes quantités d'eau ou de lait. 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. Appuyer sur la touche 9 pour augmenter par incréments de 1 portion. Si le four s'arrête, remuer et appuyer sur la touche START/ADD-30-SEC. Une fois la cuisson terminée, remuer et laisser reposer, couvert, pendant 2 minutes. |

Cuisson à convection - pré-réglages

Le concept innovant du tiroir de Viking Range, LLC fusionne les modes de cuisson à micro-ondes et à convection pour créer des mets qui s'échelonnent à partir des plats préparés jusqu'aux délicieux repas gastronomiques.

MORE MENUS (AUTRES MENUS) - (CONVECTION)

Les pages suivantes offrent des directives sur la façon d'utiliser les modes de cuisson à convection disponibles dans la section Autres menus pour la cuisson au four, le grillage et le rôtissage des aliments grâce aux températures et durées de cuisson pré-réglées.

Appuyer sur la touche TIMER/SETTINGS en tout temps lorsque le mot HELP est illuminé dans l'écran du four pour connaître les détails sur la quantité de l'aliment sélectionné.

MISE EN GARDE L'armoire, la cavité, la porte, le plateau, les grilles du four et les plats deviendront chauds. Afin de prévenir les brûlures, utiliser des gants de cuisine lorsque vous retirez les aliments du four.

CUISSON À CONVECTION

La cuisson au four à convection permet d'effectuer la cuisson des pains, des desserts, des fruits de mer, de la pizza et la friture à air des aliments automatiquement.

- Pour la cuisson de petits pains au soda :
- 1 Appuyer sur la touche MORE MENUS.
 - 2 Consulter l'aide-mémoire. Sélectionner l'option souhaitée en appuyant sur la touche du numéro. Ex : Appuyer sur la touche 1 pour les petits pains au soda.
 - 3 Appuyer sur la touche START/ADD-30-SEC pour commencer le préchauffage.
Une fois que le cycle de préchauffage est terminé, un signal sonore retentira 4 fois pour signaler que le cycle de préchauffage est terminé. Ouvrir le tiroir pour mettre les aliments dans le four.
 - 4 Appuyer sur la touche START/ADD-30-SEC pour commencer la cuisson.

RÔTISSAGE À CONVECTION

Le rôtissage à convection permet de rôtir automatiquement certaines coupes de bœuf, de porc et de volaille.

- Pour rôtir des filets de porc :
- 1 Appuyer sur la touche MORE MENUS.
 - 2 Sélectionner l'option souhaitée en appuyant sur la touche du numéro. Ex: appuyer 1 8 pour les filets de porc. Consulter l'aide-mémoire.
 - 3 Appuyer sur la touche START/ADD-30-SEC pour commencer le préchauffage.
Une fois que le cycle de préchauffage est terminé, un signal sonore retentira 4 fois pour signaler que le cycle de préchauffage est terminé. Ouvrir le tiroir pour mettre les aliments dans le four.
 - 4 Appuyer sur la touche START/ADD-30-SEC pour commencer la cuisson.

GRIL À CONVECTION

Le gril à convection permet de griller certaines pièces de poisson et de fruits de mer, de bœuf et de porc ainsi que des galettes de viande.

- Pour griller des hamburgers :
- 1 Appuyer sur la touche MORE MENUS.
 - 2 Consulter l'aide-mémoire. Sélectionner l'option souhaitée en appuyant sur la touche du numéro. Ex : Appuyer sur la touche 1 0 pour les galettes de dinde.
 - 3 Appuyer sur la touche START/ADD-30-SEC pour commencer le préchauffage.
Une fois que le cycle de préchauffage est terminé, un signal sonore retentira 4 fois pour signaler que le cycle de préchauffage est terminé. Ouvrir le tiroir pour mettre les aliments dans le four.
 - 4 Appuyer sur la touche START/ADD-30-SEC pour commencer la cuisson.

Cuisson à convection - pré-réglages

TABLEAU DES MORE MENUS (AIDE-MÉMOIRE) - (CONVECTION)

| RÉGLAGE/ ALIMENT | QUANTITÉ | MÉTHODE | PROCÉDURE |
|---|---------------------------------|----------------------|---|
| 1 Petits pains au soda (prêts à cuire) | 6 à 12 morceaux | Cuisson à convection | Préchauffer le tiroir. Mettre 6 à 12 petits pains au soda prêts à cuire espacés de façon uniforme sur une plaque à pâtisserie. Mettre la plaque à pâtisserie sur la grille inférieure dans la position inférieure après avoir préchauffé le tiroir. La durée peut varier selon les marques et les grosseurs. Les petits pains au soda sont prêts lorsque le dessus est doré. Pour la cuisson de plus de 12 portions, ajouter une plaque à pâtisserie supplémentaire sur la grille supérieure dans la position supérieure. |
| 2 Petits pains mollets (congelés) | 10 à 20 portions | Cuisson à convection | Veillez suivre les directives sur l'emballage pour décongeler et faire lever les petits pains (habituellement 3 heures à température ambiante). Préchauffer le tiroir. Placer 10 à 20 petits pains décongelés et levés en les espaçant de façon uniforme sur une plaque à pâtisserie. Placer la plaque à pâtisserie sur la grille inférieure dans la position inférieure après avoir préchauffé le tiroir. La durée peut varier selon les marques et les grosseurs. Les petits pains sont prêts lorsque le dessus est doré. Brossez le dessus avec du beurre fondu lorsqu'ils sont frais sortis du tiroir et toujours chaud pour plus de saveur. Pour la cuisson de plus de 20 portions, ajouter les petits pains supplémentaires sur une plaque à pâtisserie sur la grille supérieure dans la position supérieure. |
| 3 3 Croissants (prêts à cuire) | 4 à 8 portions | Cuisson à convection | Préchauffer le tiroir. Mettre 4 à 8 croissants prêts à cuire espacés de façon uniforme sur une plaque à pâtisserie. Mettre la plaque à pâtisserie sur la grille inférieure dans la position inférieure après avoir préchauffé le tiroir. La durée peut varier selon les marques et les grosseurs. Les croissants sont prêts lorsque le dessus est doré. Pour la cuisson de plus de 8 morceaux, ajouter les petits pains supplémentaires sur une plaque à pâtisserie sur la grille supérieure dans la position supérieure. |
| 4 Biscuits | 6 à 12 portions | Cuisson à convection | Préchauffer le tiroir. Utiliser un mélange de pâte à biscuit prêt à cuire, suivre les directives d'espacement sur l'emballage et placer 6 à 12 biscuits sur une plaque à pâtisserie. Placer la plaque à pâtisserie sur la grille inférieure dans la position inférieure après avoir préchauffé le tiroir. La durée peut varier selon les marques et les grosseurs. Les biscuits sont prêts lorsque les bords sont fermes. Pour la cuisson de plus de 12 biscuits, mettre les biscuits supplémentaires sur une plaque à pâtisserie sur la grille supérieure dans la position supérieure. |
| 5 Brownies | 1 moule (20 x 20 cm [8 x 8 po]) | Cuisson rapide | Mettre la grille supérieure dans la position inférieure du tiroir et commencer le préchauffage. Graisser un moule pour cuisson au four à micro-ondes de 20 x 20 cm (8 x 8 po) et ajouter le mélange à brownies. Placer le moule sur la grille après avoir préchauffé le tiroir. Veuillez TOUJOURS utiliser des ustensiles de cuisine en verre ou en silicone appropriés pour la cuisson au four à micro-ondes en mode SPEED COOK, car le tiroir utilise les modes de cuisson à micro-ondes et à convection durant la cuisson. La durée varie en fonction des dimensions du moule. Les brownies sont prêts lorsqu'un cure-dent inséré au centre en ressort propre. Placer la grille dans le tiroir durant le préchauffage permet une cuisson plus rapide et plus uniforme. |

Cuisson à convection - pré-réglages

TABLEAU DES MORE MENUS (AIDE-MÉMOIRE) - (CONVECTION)

| RÉGLAGE/ ALIMENT | QUANTITÉ | MÉTHODE | PROCÉDURE |
|-----------------------------------|--|------------------------|--|
| 6 Gâteau étagé | 1 ou 2 moules (ronds de 20 cm [8 po]) | Cuisson à convection | Mettre la grille supérieure dans la position supérieure et la grille inférieure dans la position inférieure et commencer le préchauffage. Graisser 2 moules à gâteau (ronds de 20 cm [8 po]) et mettre au centre des grilles après avoir préchauffé le tiroir. Pour la cuisson d'un seul moule, utiliser la grille supérieure dans la position inférieure. La durée varie en fonction des dimensions du moule. Le gâteau est prêt lorsqu'un cure-dent inséré au centre en ressort propre. Placer les grilles dans le tiroir durant le préchauffage permet une cuisson plus rapide et plus uniforme. |
| 7 Filets de poisson | 2 à 4 filets 170 à 283 gr chacun (6 à 10 oz chacun) | Rôtissage à convection | Préchauffer le tiroir. Assaisonner au goût et placer 2 à 4 filets sur le plateau de cuisson en les espaçant de façon uniforme. Place sur la grille supérieure dans la position inférieure après avoir préchauffé le tiroir. Convient parfaitement pour les filets plus épais comme le saumon et la morue. Les filets de différentes épaisseurs cuisent de façons différentes. Veuillez vérifier le degré de cuisson durant la cuisson. |
| 8 Crevettes panées | 6 à 18 morceaux | Rôtissage à convection | Préchauffer le tiroir. Placer 6 à 18 crevettes panées espacées de façon uniforme sur une plaque à pâtisserie. Mettre la plaque à pâtisserie sur la grille supérieure dans la position inférieure après avoir préchauffé le tiroir. La durée peut varier selon les marques et la grosseur. Les crevettes sont prêtes lorsqu'elles sont dorées. |
| 9 Galette de bœuf haché | 2 à 6 galettes – épaisseur de 1,3 cm (1/2 po), 170 gr (6 oz chacune) | Gril à convection | Mettre le plateau de cuisson sur la grille supérieure dans la position inférieure et commencer le préchauffage. Assaisonner au goût et placer 2 à 6 galettes sur le plateau de cuisson en les espaçant de façon uniforme après avoir préchauffé le tiroir. Lorsque le tiroir s'arrête, tourner les galettes et appuyer sur la touche START/ADD-30-SEC. Une fois la cuisson terminée, laisser reposer pendant 2 à 3 minutes. Les galettes de différentes épaisseurs cuisent de façons différentes. Vérifier le degré de cuisson durant la cuisson. Pour les hamburgers au fromage, ajouter le fromage sur le dessus de la galette, laisser dans le tiroir, la porte fermée, pendant encore 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée puis retirer du tiroir. Placer le plateau de cuisson dans le tiroir durant le préchauffage permet une cuisson plus rapide et plus uniforme. |
| 10 Galette de dinde hachée | 2 à 6 galettes – épaisseur de 1,3 cm (1/2 po), 170 gr (6 oz chacune) | Gril à convection | Mettre le plateau de cuisson sur la grille supérieure dans la position inférieure et commencer le préchauffage. Assaisonner au goût et placer 2 à 6 galettes sur le plateau de cuisson en les espaçant de façon uniforme après avoir préchauffé. Lorsque le tiroir s'arrête, tourner les galettes et appuyer sur la touche START/ADD-30-SEC. Une fois la cuisson terminée, laisser reposer pendant 2 à 3 minutes. Les galettes de différentes épaisseurs cuisent de façons différentes. Vérifier le degré de cuisson durant la cuisson. Pour les hamburgers au fromage, ajouter le fromage sur le dessus de la galette, laisser dans le tiroir, la porte fermée, pendant encore 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée puis retirer du tiroir. Placer le plateau de cuisson dans le tiroir durant le préchauffage permet une cuisson plus rapide et plus uniforme. |

Cuisson à convection - pré-réglages

TABLEAU DES MORE MENUS (AIDE-MÉMOIRE) - (CONVECTION)

| RÉGLAGE/ ALIMENT | QUANTITÉ | MÉTHODE | PROCÉDURE |
|---|---|------------------------|--|
| 11 Galette végétalienne | 2 à 6 galettes – 85 à 113 gr chacune (3 à 4 oz chacune) | Gril à convection | Utiliser le plateau de cuisson comme ramasse-gouttes. Mettre la grille supérieure dans la position supérieure et commencer le préchauffage. Assaisonner au goût et placer 2 à 6 galettes directement sur la grille après avoir préchauffé le tiroir. Lorsque le tiroir s'arrête, tourner les galettes et appuyer sur la touche START/ADD-30-SEC. Une fois la cuisson terminée, laisser reposer pendant 2 à 3 minutes. Les galettes de différentes épaisseurs cuisent de façons différentes. Vérifier le degré de cuisson durant la cuisson. Pour les hamburgers au fromage, ajouter le fromage sur le dessus de la galette, laisser dans le tiroir, la porte fermée, pendant tiroir, la porte fermée, pendant encore 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée, puis retirer du tiroir. Mettre le plateau de cuisson dans le tiroir durant le préchauffage permet une cuisson plus rapide et plus uniforme. |
| 12 Pizza à croûte mince congelée | 1 (30,5 cm - 12 po) | Rôtissage à convection | Utiliser le plateau de cuisson comme ramasse-gouttes. Mettre la grille supérieure dans la position inférieure et commencer le préchauffage. Mettre la pizza congelée de 12 po directement sur la grille après préchauffé le tiroir. La durée est différente selon les marques. La pizza est prête lorsque le fromage est fondu et que la croûte est dorée. Placer le plateau de cuisson dans le tiroir durant le préchauffage permet une cuisson plus rapide et plus uniforme. |
| 13 Pizza à croûte Classique congelée | 1 (30,5 cm - 12 po) | Rôtissage à convection | Utiliser le plateau de cuisson comme ramasse-gouttes. Mettre la grille supérieure dans la position inférieure et commencer le préchauffage. Mettre la pizza congelée de 12 po directement sur la grille après préchauffé le tiroir. La durée est différente selon les marques. La pizza est prête lorsque le fromage est fondu et que la croûte est dorée. Placer le plateau de cuisson dans le tiroir durant le préchauffage permet une cuisson plus rapide et plus uniforme. |
| 14 Pizza à croûte autolevante congelée | 1 (30,5 cm - 12 po) | Rôtissage à convection | Utiliser le plateau de cuisson comme ramasse-gouttes. Mettre la grille supérieure dans la position inférieure et commencer le préchauffage. Mettre la pizza congelée de 12 po directement sur la grille après préchauffé le tiroir. La durée est différente selon les marques. La pizza est prête lorsque le fromage est fondu et que la croûte est dorée. Placer le plateau de cuisson dans le tiroir durant le préchauffage permet une cuisson plus rapide et plus uniforme. |
| 15 Pizza fraîche sur pierre à pizza | 1 (30,5 cm - 12 po) | Rôtissage à convection | Mettre le plateau de cuisson sur la grille supérieure dans la position inférieure et commencer le préchauffage. Étendre la pâte dans un plat croustillant et ajouter les garnitures à votre goût. Mettre le plat croustillant sur la grille supérieure après avoir préchauffé le tiroir. Vous pouvez utiliser de la pâte non cuite du magasin ou faite à la maison. Pour une croûte plus croustillante pré-cuire la pâte pendant 5 à 8 minutes, puis ajouter les garnitures. |
| 16 Rôti de bœuf | 907 g - 1,8 kg (2,0 - 4,0 lb) | Rôtissage à convection | Mettre la grille inférieure dans la position inférieure du tiroir. Utiliser la barre de défilement pour sélectionner le poids et commencer le préchauffage. Placer le rôti sur le plateau de cuisson et assaisonner le rôti selon votre goût. Placer le plateau de cuisson sur la grille après avoir préchauffé le tiroir. Couvrir le rôti avec du papier d'aluminium et le laisser reposer une fois la cuisson terminée permet aux jus de cuisson se répartir, pour obtenir une viande plus juteuse à l'intérieur tout en assurant que l'extérieur reste bien grillé et croustillant. |

Cuisson à convection - pré-réglages

TABLEAU DES MORE MENUS (AIDE-MÉMOIRE) - (CONVECTION)

| RÉGLAGE/ ALIMENT | QUANTITÉ | MÉTHODE | PROCÉDURE |
|---------------------------------------|---|-------------------------------------|---|
| 17 Bavette de bœuf | 680 g - 907 g (1,5 - 2,0 lb) | Gril à convection | Mettre le plateau de cuisson sur la grille supérieure dans la position supérieure et commencer le préchauffage. Assaisonner les biftecks selon votre goût et mettre au centre du plateau de cuisson après avoir préchauffé le tiroir. Lorsque le tiroir s'arrête, tourner le bifteck et appuyer sur la touche START/ADD-30-SEC. Une fois la cuisson terminée, laisser reposer pendant 3 à 5 minutes Placer le plateau de cuisson dans le tiroir durant préchauffage aide à griller le bifteck et permet une cuisson plus rapide et plus uniforme. Si vous utilisez une glaçure ou une sauce à teneur élevée en sucre, par exemple une sauce barbecue, utiliser la grille supérieure dans la position inférieure afin d'empêcher que la glaçure ou la sauce ne brûle. |
| 18 Filet de porc | 340 g - 680 g (0,75 - 1,5 lb) | Rôtissage à convection | Utiliser le plateau de cuisson comme ramasse-gouttes. Mettre la grille inférieure dans la position inférieure et commencer le préchauffage. Assaisonner selon votre goût et placer le filet de porc directement sur la grille après avoir préchauffé le tiroir. La durée de cuisson est différente selon les différentes épaisseurs de filets de porc. Le meilleur moyen de savoir si votre filet de porc est cuit à point est d'utiliser un thermomètre à lecture instantanée. Placer la grille dans le tiroir durant le préchauffage permet une cuisson plus rapide et plus uniforme. |
| 19 Côtelette de porc (sans os) | 2 à 5 portions épaisseur de 1,3 cm (1/2 po), 170 à 255 gr chacune (6 à 9 oz chacune) | Gril à convection | Mettre le plateau de cuisson sur la grille supérieure dans la position supérieure et commencer le préchauffage. Assaisonner les Côtelettes selon votre goût et mettre au centre du plateau de cuisson après avoir préchauffé le tiroir. Lorsque le tiroir s'arrête, tourner les côtelettes et appuyer sur la touche START/ADD-30-SEC. Une fois la cuisson terminée, laisser reposer pendant 3 à 5 minutes Placer le plateau de cuisson dans le tiroir durant le préchauffage aide à griller les côtelettes et permet une cuisson plus rapide et plus uniforme. Si vous utilisez une glaçure ou une sauce à teneur élevée en sucre, par exemple une sauce barbecue, utiliser la grille supérieure dans la position inférieure afin d'empêcher que la glaçure ou la sauce ne brûle. |
| 20 Bacon | 3 à 8 tranches | Cuisson rapide - Cuisson au four | Mettre le bacon sur le plateau de cuisson, puis directement dans le fond du tiroir. Remarque : Si vous utilisez un autre plat plutôt que le plateau de cuisson fourni, veuillez vous assurer qu'il peut aller au four et veuillez TOUJOURS utiliser des ustensiles de cuisine en verre ou en silicone appropriés pour la cuisson au four à micro-ondes, car en mode de SPEED COOK, le tiroir utilise les modes de cuisson à micro-ondes et à convection durant la cuisson. Lorsque le tiroir s'arrête, tourner le bacon et appuyer sur la touche START/ADD-30-SEC. Une fois la cuisson terminée, laisser reposer pendant 2 à 3 minutes. Les différentes épaisseurs de bacon cuisent de façons différentes. Vérifier durant la cuisson pour obtenir le croustillant souhaité. Pour obtenir du bacon croustillant, laisser le tiroir effectuer un cycle de cuisson complet de 20 minutes, Convient parfaitement aux coupes minces et régulières. Ne jamais jeter la graisse de bacon dans l'évier. Laisser refroidir complètement afin de jeter la graisse dans la poubelle de façon sécuritaire (recueillir la graisse dans une boîte de café métallique vide est un excellent moyen). |

Cuisson à convection - pré-réglages

TABLEAU DES MORE MENUS (AIDE-MÉMOIRE) - (CONVECTION)

| RÉGLAGE/ ALIMENT | QUANTITÉ | MÉTHODE | PROCÉDURE |
|--|--|------------------------------|---|
| 21 Poulet Pilons de poulet | 454 g - 1,1 kg (1,0 - 2,5 lb) (3 à 6 gros pilons de poulet) | Gril à convection | Mettre le plateau de cuisson sur la grille supérieure dans la position inférieure et commencer le préchauffage. Assaisonner les pilons de poulet selon votre goût le mettre dans le plateau de cuisson en les espaçant de façon uniforme après avoir préchauffé le tiroir. Lorsque le tiroir s'arrête, tourner les pilons de poulet et appuyer sur la touche START/ADD-30-SEC. Une fois la cuisson terminée, laisser reposer pendant 2 à 3 minutes. Convient bien pour les pilons de poulet marinés et les pilons de poulet simples. Placer le plateau de cuisson dans le tiroir durant le préchauffage permet une cuisson plus rapide et plus uniforme. |
| 22 Poitrine de poulet (sans os) | 454 g - 1,6 kg (1,0 - 3,5 lb) (1 à 3 trois grosses poitrines de poulet) | Gril à convection | Mettre le plateau de cuisson sur la grille supérieure dans la position inférieure et commencer le préchauffage. Assaisonner les poitrines de poulet et mettre dans le plateau de cuisson. Mettre le plateau de cuisson sur la grille supérieure après avoir préchauffé le tiroir. Lorsque le tiroir s'arrête, tourner les poitrines de poulet et appuyer sur la touche START/ADD-30-SEC. Une fois la cuisson terminée, laisser reposer pendant 2 à 3 minutes. Convient aux morceaux de poulet avec ou sans peau. Placer la grille dans le tiroir durant le préchauffage permet une cuisson plus rapide et plus uniforme. |
| 23 Poulet entier | 1,1 kg - 3,4 kg (2,5 - 7,5 lb) | Cuisson rapide - Rôtir | Utiliser le plateau de cuisson comme ramasse-gouttes. Mettre la grille inférieure dans la position inférieure. Utiliser la barre de défilement pour sélectionner le poids et commencer le préchauffage. Assaisonner le poulet à votre goût et placer directement sur la grille après avoir préchauffé le tiroir. Veuillez TOUJOURS utiliser des ustensiles de cuisine en verre ou en silicone qui conviennent à la cuisson au four à micro-ondes en mode SPEED COOK, car le tiroir utilise les modes de cuisson à micro-ondes et à convection durant la cuisson. Utiliser un thermomètre à lecture instantanée pour vous assurer que la température interne de la viande à atteint 165 °F (74 °C). |
| 24 Poitrine de dinde | 454 g - 1,6 kg (1,0 - 3,5 lb) | Rôtissage à convection | Mettre la grille supérieure dans la position inférieure. Utiliser la barre de défilement pour sélectionner le poids et commencer le préchauffage. Placer la poitrine de dinde dans le plateau de cuisson et assaisonner selon votre goût. Mettre le plateau de cuisson directement sur la grille après avoir préchauffé le tiroir. Couvrir la poitrine de dinde avec du papier d'aluminium et le laisser reposer une fois la cuisson terminée permet aux jus de cuisson se répartir, pour obtenir une viande plus juteuse à l'intérieur tout en assurant que l'extérieur reste bien grillé et croustillant. Utiliser un thermomètre à lecture instantanée pour vous assurer que la température interne de la viande à atteint 165 °F (74 °C). |

Cuisson à convection - manuelle

MISE EN GARDE L'armoire, la cavité, la porte, le plateau, les grilles du four et les plats deviendront chauds. Afin de prévenir les brûlures, utiliser des gants de cuisine lorsque vous retirez les aliments du four.

Durant le chauffage en mode convection, l'air chaud circule à travers la cavité du four pour permettre aux aliments d'être rapidement dorés et croustillants. Ce four peut être programmé avec dix températures de cuisson différentes pré-réglées d'une durée allant jusqu'à 2 heures.

CONVERSION D'UNE RECETTE

Lorsque vous utilisez la cuisson à convection, il est recommandé d'ajuster les températures et les durées de cuisson des recettes pour éviter de trop cuire.

Température - Réduire de 25 °F

Durée - Vérifier le degré de cuisson des aliments régulièrement, car la cuisson à convection cuit plus rapidement qu'un four conventionnel.

CUISSON À CONVECTION

| | | | |
|----------------------------------|---------------------------------|--------------------------------------|---|
| CUISSON AU FOUR | 90 °F - 450 °F (32 °C - 232 °C) | Durée de cuisson de 2 heures maximum | Biscuits, gâteaux, petits pains au soda, pizzas et croquettes de poulet |
| LEVAGE AU FOUR (touche numéro 1) | 90 °F (32 °C) | Durée de cuisson de 2 heures maximum | Utiliser pour le levage des pains |

CUISSON AU FOUR AVEC PRÉCHAUFFAGE

- 1 Appuyer sur la touche BAKE/WARM 1 fois.
- 2 Appuyer sur la touche 1 pour préchauffer.
- 3 Sélectionner la température souhaitée en appuyant sur les touches 1-0. Ex : Pour une cuisson au four à 450 °F (232 °C), appuyer sur la touche 0.
- 4 Appuyer sur la touche START/ADD-30-SEC pour commencer le préchauffage du four.

Un signal sonore retentira 4 fois pour signaler que le cycle de préchauffage est terminé. Ouvrir le tiroir avec précaution et mettre les aliments à l'intérieur du four.

Remarque : Si le tiroir du four n'est pas ouvert dans les 20 minutes après que le préchauffage soit terminé, le four s'ÉTEINDRA automatiquement.

- 5 Saisir la durée de cuisson souhaitée en HEURES et en MINUTES en appuyant sur les touches numériques. Ex : Appuyer sur 1 2 5 pour 1 heure et 25 minutes. L'écran affichera 1:25 H.

IMPORTANT : Si vous souhaitez modifier la durée saisie, il suffit d'appuyer sur les touches numériques pour saisir l'heure souhaitée PENDANT QUE L'ÉCRAN DE L'HEURE CLIGNOTE sur le four. NE PAS APPUYER SUR STOP/CLEAR. Appuyer sur STOP/CLEAR annulera le cycle de cuisson à convection. Si l'heure est saisie après que vous ayez appuyé STOP/CLEAR, un cycle en mode micro-ondes commencera. Cela peut être dangereux si un ustensile de cuisson qui ne convient pas à la cuisson à micro-ondes est utilisé.

- 6 Appuyer sur la touche START/ADD-30-SEC pour commencer la cuisson.

Pour ajuster la température avant de démarrer le cycle de cuisson, appuyer sur BAKE/WARM à nouveau avant d'appuyer sur START/ADD-30-SEC.

Remarque :

- La durée de cuisson maximale est de 2 heures. Si vous saisissez une durée plus longue que la limite, le message suivant apparaîtra : *ERROR 2 HOUR MAX TIME TOUCH CLEAR (ERREUR DURÉE 2 HEURES MAX APPUYER SUR EFFACER)*.
- Le four affiche le compte à rebours de la cuisson en heures et en minutes. Appuyer sur la touche BAKE/WARM pour voir la température.
- La température et la durée ne peuvent pas être ajustées une fois que le cycle de cuisson a commencé. Pour modifier la durée ou la température, appuyer sur la touche STOP/CLEAR pour annuler les réglages actuels et arrêter le cycle de cuisson.

CUISSON AU FOUR SANS PRÉCHAUFFAGE

- 1 Appuyer sur la touche BAKE/WARM 1 fois
- 2 Appuyer sur la touche 2 pour sélectionner sans préchauffage.
- 3 Sélectionner la température souhaitée en appuyant sur les touches 2-0. Ex : Pour une cuisson au four à 375 °F (190 °C), appuyer sur la touche 7.
- 4 Saisir la durée de cuisson souhaitée en HEURES et en MINUTES en appuyant sur les touches numériques. Ex : Appuyer sur 1 2 5 pour 1 heure et 25 minutes. L'écran affichera 1:25 H.

IMPORTANT : Si vous souhaitez modifier la durée saisie, il suffit d'appuyer sur les touches numériques pour saisir l'heure souhaitée PENDANT QUE L'ÉCRAN DE L'HEURE CLIGNOTE sur le four. NE PAS APPUYER SUR STOP/CLEAR. Appuyer sur STOP/CLEAR annulera le cycle de cuisson à convection. Si l'heure est saisie après que vous ayez appuyé STOP/CLEAR, un cycle en mode micro-ondes commencera. Cela peut être dangereux si un ustensile de cuisson qui ne convient pas à la cuisson à micro-ondes est utilisé.

Cuisson à convection - manuelle

- 5 Mettre les aliments dans le four. Appuyer sur la touche START/ADD-30-SEC pour commencer la cuisson.

Pour ajuster la température avant de démarrer le cycle de cuisson, appuyer sur BAKE/WARM à nouveau avant d'appuyer sur START/ADD-30-SEC.

Remarque :

- Si le tiroir du four n'est pas ouvert dans les 10 minutes après que la saisie de la durée soit terminée, le four s'ÉTEINDRA automatiquement. Le four ne donne aucune instruction sur la façon d'ouvrir le tiroir et mettre les aliments à l'intérieur, seulement lorsqu'il faut appuyer sur START/ADD-30-SEC.
- La durée de cuisson maximale est de 2 heures. Si vous saisissez une durée plus longue que la limite, le message suivant apparaîtra : *ERROR 2 HOUR MAX TIME TOUCH CLEAR*.
- Le four affiche le compte à rebours de la cuisson en heures et en minutes. Appuyer sur la touche BAKE/WARM pour voir la température.
- La température et la durée ne peuvent pas être ajustées une fois que le cycle de cuisson a commencé. Pour modifier la durée ou la température, appuyer sur la touche STOP/CLEAR pour annuler les réglages actuels et arrêter le cycle de cuisson.

LEVAGE DES PAINS AU FOUR

- 1 Appuyer sur et maintenir la touche BAKE/WARM pendant 3 secondes. WARM apparaîtra sur le four.
- 2 Appuyer sur la touche 1 pour sélectionner 90°F (32°C).
- 3 Saisir la durée de cuisson souhaitée en HEURES et en MINUTES en appuyant sur les touches numériques. Ex : Appuyer sur 1 1 5 pour faire lever la pâte pendant 1 heure et 15 minutes L'écran affichera 1:15 H.

IMPORTANT : Si vous souhaitez modifier la durée saisie, il suffit d'appuyer sur les touches numériques pour saisir l'heure souhaitée PENDANT QUE L'ÉCRAN DE L'HEURE CLIGNOTE sur le four. NE PAS APPUYER SUR STOP/CLEAR. Appuyer sur STOP/CLEAR annulera le cycle de cuisson à convection. Si l'heure est saisie après que vous ayez appuyé STOP/CLEAR, un cycle en mode micro-ondes commencera. Cela peut être dangereux si un ustensile de cuisson qui ne convient pas à la cuisson à micro-ondes est utilisé.

- 4 Appuyer sur la touche START/ADD-30-SEC pour commencer la cuisson.

Remarque :

- Si le tiroir du four n'est pas ouvert dans les 10 minutes après que la saisie de la durée soit terminée, le four s'ÉTEINDRA automatiquement. Le four ne donne aucune instruction sur la façon d'ouvrir le tiroir et mettre les aliments à l'intérieur, seulement lorsqu'il faut appuyer sur START/ADD-30-SEC.

- La durée de cuisson maximale est de 4 heures. Si vous saisissez une durée plus longue que la limite, le message suivant apparaîtra : *ERROR 2 HOUR MAX TIME TOUCH CLEAR*.
- Le levage du pain est également une des options de réchauffage à convection. Voir la page 30 pour plus de détails.

RÔTISSAGE À CONVECTION

| | | |
|--------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------|
| 375 °F - 450 °F (190 °C - 232 °C) | Durée de cuisson de 2 heures maximum | Dinde, volaille et porc |
|--------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------|

RÔTISSAGE AVEC PRÉCHAUFFAGE

- 1 Appuyer sur la touche ROAST 1 fois.
- 2 Appuyer sur la touche 1 pour sélectionner le préchauffage.
- 3 Sélectionner la température souhaitée en appuyant sur les touches 7-0. Ex : Pour un rôti à 375 °F (190 °C), appuyer sur la touche 7.
- 4 Appuyer sur la touche START/ADD-30-SEC pour commencer le préchauffage du four.

Un signal sonore retentira 4 fois pour signaler que le cycle de préchauffage est terminé. Ouvrir le tiroir avec précaution et mettre les aliments à l'intérieur du four.

Remarque : Si le tiroir du four n'est pas ouvert dans les 20 minutes après que le préchauffage soit terminé, le four s'ÉTEINDRA automatiquement.

- 5 Saisir la durée de cuisson souhaitée en HEURES et en MINUTES en appuyant sur les touches numériques. Ex : Appuyer sur 2 0 0 pour rôti pendant 2 heures. L'écran affichera une durée de 2:00 H.

IMPORTANT : Si vous souhaitez modifier la durée saisie, il suffit d'appuyer sur les touches numériques pour saisir l'heure souhaitée PENDANT QUE L'ÉCRAN DE L'HEURE CLIGNOTE sur le four. NE PAS APPUYER SUR STOP/CLEAR. Appuyer sur STOP/CLEAR annulera le cycle de cuisson à convection. Si l'heure est saisie après que vous ayez appuyé STOP/CLEAR, un cycle en mode micro-ondes commencera. Cela peut être dangereux si un ustensile de cuisson qui ne convient pas à la cuisson à micro-ondes est utilisé.

- 6 Appuyer sur la touche START/ADD-30-SEC pour commencer la cuisson.

Pour ajuster la température avant de démarrer le cycle de cuisson, appuyer sur ROAST à nouveau avant d'appuyer sur START/ADD-30-SEC.

Cuisson à convection - manuelle

Remarque :

- La durée de cuisson maximale est de 2 heures. Si vous saisissez une durée plus longue que la limite, le message suivant apparaîtra : *ERROR 2 HOUR MAX TIME TOUCH CLEAR*.
- Le four affiche le compte à rebours de la cuisson en heures et en minutes. Appuyer sur la touche ROAST durant le cycle de cuisson pour voir la température.
- La température et la durée ne peuvent pas être ajustées une fois que le cycle de cuisson a commencé. Pour modifier la durée ou la température, appuyer sur la touche STOP/CLEAR pour annuler les réglages actuels et arrêter le cycle de cuisson.

RÔTISSAGE SANS PRÉCHAUFFAGE

- 1 Appuyer sur la touche ROAST 1 fois.
- 2 Appuyer sur la touche 2 pour sélectionner sans préchauffage.
- 3 Sélectionner la température souhaitée en appuyant sur les touches 7-0. Ex : Pour un rô-tissage à 375 °F (190 °C), appuyer sur la touche 7.
- 4 Saisir la durée de cuisson souhaitée en HEURES et en MINUTES en appuyant sur les touches numériques. Ex : Appuyer sur 3 5 pour rôtir pendant 35 minutes. L'écran affichera une durée de :35 H.

IMPORTANT : Si vous souhaitez modifier la durée saisie, il suffit d'appuyer sur les touches numériques pour saisir l'heure souhaitée PENDANT QUE L'ÉCRAN DE L'HEURE CLIGNOTE sur le four. NE PAS APPUYER SUR STOP/CLEAR. Appuyer sur STOP/CLEAR annulera le cycle de cuisson à convection. Si l'heure est saisie après que vous ayez appuyé STOP/CLEAR, un cycle en mode micro-ondes commencera. Cela peut être dangereux si un ustensile de cuisson qui ne convient pas à la cuisson à micro-ondes est utilisé.

- 5 Mettre les aliments dans le four. Appuyer sur la touche START/ADD-30-SEC pour commencer la cuisson.
Pour ajuster la température avant de démarrer le cycle de cuisson, appuyer sur ROAST à nouveau avant d'appuyer sur START/ADD-30-SEC.

Remarque :

- Si le tiroir du four n'est pas ouvert dans les 10 minutes après que la saisie de la durée soit terminée, le four s'ÉTEINDRA automatiquement.
- La durée de cuisson maximale est de 2 heures. Si vous saisissez une durée plus longue que la limite, le message suivant apparaîtra : *ERROR 2 HOUR MAX TIME TOUCH CLEAR*.
- Le four ne donne aucune instruction sur la façon d'ouvrir le tiroir et mettre les aliments à l'intérieur, seulement lorsqu'il faut appuyer sur START/ADD-30-SEC.

- Le four affiche le compte à rebours de la cuisson en heures et en minutes. Appuyer sur la touche ROAST durant le cycle de cuisson pour voir la température.
- La température et la durée ne peuvent pas être ajustées une fois que le cycle de cuisson a commencé. Pour modifier la durée ou la température, appuyer sur la touche STOP/CLEAR pour annuler les réglages actuels et arrêter le cycle de cuisson.

GRIL À CONVECTION

| | | |
|--------------------|---|--|
| 450 °F (232 °C) | Durée de cuisson de 30 minutes maximum | Poissons et légumes sautés, hamburgers et biftecks |
|--------------------|---|--|

GRIL AVEC PRÉCHAUFFAGE

- 1 Appuyer sur la touche GRILL/TOAST 1 fois.
- 2 Appuyer sur la touche 1 pour sélectionner le préchauffage.
- 3 Appuyer sur la touche START/ADD-30-SEC pour commencer le préchauffage du four.

An audible signal will sound 4 beeps to indicate that the preheat Un signal sonore retentira 4 fois pour signaler que le cycle de préchauffage est terminé. Ouvrir le tiroir avec précaution et mettre les aliments à l'intérieur du four.

Remarque : Si le tiroir du four n'est pas ouvert dans les 20 minutes après que le préchauffage soit terminé, le four s'ÉTEINDRA automatiquement.

- 4 Saisir la durée de cuisson souhaitée en MINUTES en appuyant sur les touches numériques. Ex : Appuyer sur 2 0 pour griller pendant 20 minutes, L'écran affichera une durée de :20 H.

IMPORTANT : Si vous souhaitez modifier la durée saisie, il suffit d'appuyer sur les touches numériques pour saisir l'heure souhaitée PENDANT QUE L'ÉCRAN DE L'HEURE CLIGNOTE sur le four. NE PAS APPUYER SUR STOP/CLEAR. Appuyer sur STOP/CLEAR annulera le cycle de cuisson à convection. Si l'heure est saisie après que vous ayez appuyé STOP/CLEAR, un cycle en mode micro-ondes commencera. Cela peut être dangereux si un ustensile de cuisson qui ne convient pas à la cuisson à micro-ondes est utilisé.

- 5 Appuyer sur la touche START/ADD-30-SEC pour commencer la cuisson.

Remarque :

- La durée de cuisson maximale est de 30 minutes. Si une durée plus longue que la limite, le message suivant apparaîtra : *ERROR 30 MINUTES MAX TIME TOUCH CLEAR*.
- Le four affiche le compte à rebours de la cuisson en minutes. Appuyer sur la touche GRILL/TOAST pour voir la température.

Cuisson à convection - manuelle

- La durée ne peut pas être ajustée une fois que le cycle de cuisson a commencé. Pour modifier la durée, appuyer sur la touche STOP/CLEAR pour annuler les réglages actuels et arrêter le cycle de cuisson.

GRIL SANS PRÉCHAUFFAGE

- 1 Appuyer sur la touche GRILL/TOAST 1 fois.
- 2 Appuyer sur la touche 2 pour sélectionner sans préchauffage.
- 3 Saisir la durée de cuisson souhaitée en MINUTES en appuyant sur les touches numériques. Ex : Appuyer sur 2 0 pour griller pendant 20 minutes, L'écran affichera une durée de :20 H.

IMPORTANT : Si vous souhaitez modifier la durée saisie, il suffit d'appuyer sur les touches numériques pour saisir l'heure souhaitée PENDANT QUE L'ÉCRAN DE L'HEURE CLIGNOTE sur le four. NE PAS APPUYER SUR STOP/CLEAR. Appuyer sur STOP/CLEAR annulera le cycle de cuisson à convection. Si l'heure est saisie après que vous ayez appuyé STOP/CLEAR, un cycle en mode micro-ondes commencera. Cela peut être dangereux si un ustensile de cuisson qui ne convient pas à la cuisson à micro-ondes est utilisé.

- 4 Mettre les aliments dans le four. Appuyer sur la touche START/ADD-30-SEC pour commencer la cuisson.

Remarque :

- Si le tiroir du four n'est pas ouvert dans les 10 minutes après que la saisie de la durée soit terminée, le four s'ÉTEINDRA automatiquement. Le four ne donne aucune instruction sur la façon d'ouvrir le tiroir et mettre les aliments à l'intérieur, seulement lorsqu'il faut appuyer sur START/ADD-30-SEC.
- Le four affiche le compte à rebours de la cuisson en minutes. Appuyer sur la touche GRILL/TOAST pour voir la température.
- La durée ne peut pas être ajustée une fois que le cycle de cuisson a commencé. Pour modifier la durée, appuyer sur la touche STOP/CLEAR annuler les réglages actuels et arrêter le cycle de cuisson.

RÉCHAUFFAGE À CONVECTION

Faites lever le pain et gardez les aliments au chaud pour une durée allant jusqu'à 4 heures tout en conservant la texture et la saveur pour servir des repas qui goûtent aussi frais que s'ils sortaient du four. Il n'y a pas de cycle de préchauffage avec le mode WARM.

Les plats doivent être couverts afin de retenir l'humidité. La pellicule de plastique, le papier d'aluminium, les couvercles en verre sont recommandés. Voir la section À PROPOS DES USTENSILES ET DES MATÉRIAUX COUVRANTS aux pages 8 et 9 pour plus de détails.

| 90 °F - 200 °F (32 °C - 93 °C) | |
|--------------------------------|--|
| [1] 90 °F (32 °C) | Pour faire lever la pâte et réchauffer les plats |
| [2] 150 °F (65 °C) | Rôtis, pâtisseries, pains, quiches et légumes mets en cocotte |
| [3] 200 °F (93 °C) | Volaille, porc, purée de pommes de terre, plats en cocotte consistants, par ex. la lasagne |

- 1 Appuyer sur et maintenir la touche BAKE/WARM pendant 3 secondes. Le mot WARM apparaîtra sur le four.
- 2 Consulter l'aide-mémoire. Sélectionner l'option souhaitée en appuyant sur les touches numériques 1-3. Pour modifier la température, appuyer sur la touche STOP/CLEAR pour recommencer.
- 3 Saisir la durée de cuisson souhaitée en HEURES et en MINUTES en appuyant sur les touches numériques. Ex : Appuyer sur 3 3 0 pour réchauffer pendant 3 heures et 30 minutes. L'écran affichera une durée de 3:30 H.

IMPORTANT : Si vous souhaitez modifier la durée saisie, il suffit d'appuyer sur les touches numériques pour saisir la durée souhaitée PENDANT QUE L'ÉCRAN DE L'HEURE CLIGNOTE sur le four. NE PAS APPUYER SUR STOP/CLEAR. Appuyer sur STOP/CLEAR annulera le cycle de cuisson à convection. Si l'heure est saisie après que vous ayez appuyé STOP/CLEAR, un cycle en mode micro-ondes commencera. Cela peut être dangereux si un ustensile de cuisson qui ne convient pas à la cuisson à micro-ondes est utilisé.

- 4 Mettre les aliments dans le four. Appuyer sur la touche START/ADD-30-SEC pour commencer à réchauffer.

Remarque :

- aissez une durée plus longue de la limite, le message suivant apparaîtra : *ERROR 4 HOURS MAX TIME TOUCH CLEAR*.
- Appuyer sur la touche BAKE/WARM pour voir la température (une fois que la cuisson a commencé, il n'est pas nécessaire de maintenir la touche pendant 3 secondes).

Cuisson à convection - manuelle

RÔTIES EN MODE CONVECTION

Permet de griller les pains et les bagels de façon parfaite en sélectionnant le niveau de brunissement souhaité grâce aux options pré-minutées. Il n'y a pas de cycle de préchauffage avec le mode TOAST. Température : 450 °F (232 °C).

| |
|--|
| RÔTIES : 1 - 4 morceaux |
| Préréglages [1] Pâle [2] Moyen pâle [3] Moyen [4] Moyen foncé [5] Foncé |

- 1 Appuyer sur et maintenir la touche GRILL/TOAST pendant 3 secondes. TOAST apparaîtra sur le four.
- 2 Consulter l'aide-mémoire. Sélectionner l'option souhaitée en appuyant sur les touches numériques 1-5. Ex : Appuyer sur 3 pour sélectionner un brunissement moyen. Mettre les aliments à l'intérieur du four.
- 3 Appuyer sur la touche START/ADD-30-SEC pour commencer la cuisson. L'écran affichera une durée de : 05H.

Remarque :

- Pour modifier le niveau de brunissement souhaité, appuyer sur la touche STOP/CLEAR pour recommencer.
- Appuyer sur la touche GRILL/TOAST voir le niveau de brunissage sélectionné (une fois que la cuisson est commencée, il n'est pas nécessaire de maintenir la touche pendant 3 secondes).

FRITURE À AIR À CONVECTION

La friture à air utilise les ventilateurs du mode de cuisson à convection pour 4 aliments prêts-à-servir pré-réglés dont l'intérieur sera juteux et moelleux, et l'extérieur sera croustillant sans utiliser d'huile à friture.

- 1 Appuyer sur la touche AIR FRY 1 fois.
- 2 Consulter l'aide-mémoire. Sélectionner l'option souhaitée en appuyant sur les touches numériques 1-4. Ex : Appuyer sur la touche 3 pour les bâtonnets au mozzarella.
Pour modifier l'élément du menu, appuyer sur STOP/CLEAR pour recommencer.
- 3 Appuyer sur la touche START/ADD-30-SEC pour commencer le préchauffage du four.

Un signal sonore retentira 4 fois pour signaler que le cycle de préchauffage est terminé. Ouvrir le tiroir avec précaution et mettre les aliments à l'intérieur du four.

Remarque : Si le tiroir du four n'est pas ouvert dans les 20 minutes après que le préchauffage soit terminé, le four s'ÉTEINDRA automatiquement.

- 4 Appuyer sur la touche START/ADD-30-SEC pour commencer la cuisson.

Cuisson à convection - manuelle

TABLEAU DE LA FRITURE À AIR

| RÉGLAGE/ALIMENT | QUANTITÉ | DURÉE PRÉRÉGLÉE | PROCÉDURE |
|------------------------------------|--------------------------|-----------------|--|
| 1 Filets de poulet | 3 à 8 portions | 18 minutes | Mettre plat croustilleur ou une plaque à pâtisserie sur la grille supérieure dans la position inférieure et commencer le préchauffage. Placer 3 à 8 filets de poulet dans le plateau en les espaçant uniformément après avoir pré-chauffé le tiroir. Laisser un espace entre les morceaux pour qu'ils soient plus croustillants. Pour une texture plus croustillante, utiliser un plat croustilleur au lieu d'une plaque à pâtisserie. Si vous utilisez un plat croustilleur, mettre le plateau de cuisson dans le fond du tiroir pour utiliser comme plateau ramasse-gouttes afin de faciliter le nettoyage. |
| 2 Frites | 283 - 680 g (10 - 24 oz) | 23 minutes | Mettre plat croustilleur ou une plaque à pâtisserie sur la grille supérieure dans la position inférieure et commencer le préchauffage. Placer les frites dans le plateau en les espaçant uniformément après avoir préchauffé le tiroir. Laisser de l'espace entre les morceaux pour qu'ils soient plus croustillants. La durée varie en fonction de la coupe des frites. Les frites en spirales et les frites gauffrées peuvent nécessiter une durée de cuisson plus longue, alors que les frites en juliennes nécessiteront moins de temps. Vérifier la cuisson durant la progression. Pour une texture plus croustillante, utiliser un plat croustilleur au lieu d'une plaque à pâtisserie. Si vous utilisez un plat croustilleur, mettre le plateau de cuisson dans le fond du tiroir pour utiliser comme plateau ramasse-gouttes afin de faciliter le nettoyage. |
| 3 Bâtonnets de mozzarella | 4 à 12 portions | 12 minutes | Mettre plat croustilleur ou une plaque à pâtisserie sur la grille supérieure dans la position inférieure et commencer le préchauffage. Placer 4 à 12 bâtonnets de mozzarella dans le plateau en les espaçant uniformément après avoir préchauffé le tiroir. Un espace entre les morceaux pour qu'ils soient plus croustillants. Réchauffer la trempette dans un plat allant au four à micro-ondes si vous utilisez le mode de cuisson à micro-ondes. Pour une texture plus croustillante, utiliser un plat croustilleur au lieu d'une plaque à pâtisserie. Si vous utilisez un plat croustilleur, mettre le plateau de cuisson dans le fond du tiroir pour utiliser comme plateau ramasse-gouttes afin de faciliter le nettoyage. |
| 4 Pommes de terre rissolées | 283 - 680 g (10 - 24 oz) | 18 minutes | Mettre plat croustilleur ou une plaque à pâtisserie sur la grille supérieure dans la position inférieure et commencer le préchauffage. Placer les pommes de terre rissolées dans le plateau en les espaçant uniformément après avoir préchauffé le tiroir. Laisser de l'espace entre les morceaux pour qu'ils soient plus croustillants. Pour une texture plus croustillante, utiliser un plat croustilleur au lieu d'une plaque à pâtisserie. Si vous utilisez un plat croustilleur, mettre le plateau de cuisson dans le fond du tiroir pour utiliser comme plateau ramasse-gouttes afin de faciliter le nettoyage. |

Cuisson rapide – modes micro-ondes et convection combinés

Le four dispose de trois modes de cuissons combinées préprogrammées pour la cuisson automatique avec les modes convection et micro-ondes.

Veillez toujours utiliser des ustensiles de cuisine conçus pour la cuisson au four à micro-ondes et la cuisson au four avec les modes de Cuisson rapide, car le four combine les puissances de la cuisson à micro-ondes et au four conventionnelles. Voir la section À PROPOS DES USTENSILES ET DES MATÉRIAUX POUR COUVRIR OU ENVELOPPER aux pages 9 et 10.

La **Speed Cook (Cuisson rapide)** donne de très bons résultats pour la plupart des plats qui ne nécessitent pas des méthodes de cuisson au four conventionnelles.

La combinaison de l'intensité de la cuisson à micro-ondes avec la chaleur du mode à convection permet de diminuer le temps de cuisson tout en faisant en sorte que l'intérieur soit juteux et que l'extérieur soit parfaitement grillé et croustillant.

- Le mode **Cuisson au four rapide** est recommandée pour la cuisson d'aliments délicats comme les gâteaux, les pains et le poisson.
- Le mode **Rôtissage rapide** convient magnifiquement pour les viandes plus denses, les morceaux de poulet, de bœuf et de porc.
- Le mode **Grillage rapide** est idéal pour les hamburgers, les pilons de poulet et les côtelettes de porc épaisses.

Les températures pour la cuisson au four rapide et le rôtissage rapide peuvent être ajusté. La température du mode Gril rapide est pré réglée. Les niveaux d'intensités micro-ondes pour la cuisson au four rapide, le rôtissage rapide, et le gril rapide sont pré réglés.

Pour les directives à propos du placement des grilles et du plateau, voir la section ACCESSOIRES à la page 13 pour plus de détails.

| SPEED COOK (CUISSON RAPIDE) | TEMP DU FOUR | NIVEAUX D'INTENSITÉS | DURÉE DE CUISSON MAX |
|-----------------------------|--|----------------------|----------------------|
| 1 Cuisson rapide | Autoréglage à 350 °F (176 °C) Peut être ajusté de 90 °F - 450 °F (32 °C - 232 °C) | 20 % | 2 heures |
| 2 Rôtissage rapide | Autoréglage à 425 °F (218 °C) Peut être ajusté de 375 °F - 450 °F (190 °C - 232 °C) | 30 % | 2 heures |
| 3 Gril rapide | 450 °F (232 °C) | 20 % | 30 minutes |

CUISSON RAPIDE AVEC PRÉCHAUFFAGE

- 1 Appuyer sur la touche SPEED COOK 1 fois.
- 2 Consulter l'aide-mémoire. Pour sélectionner les modes : Cuisson au four, rôtir ou griller, appuyer les touches numériques 1-3. Ex : Appuyer sur 3 pour une cuisson à l'aide du mode SPEED GRILL.
- 3 Appuyer sur la touche 1 pour sélectionner le préchauffage.
- 4 Appuyer sur la touche START/ADD-30-SEC pour commencer le préchauffage du four.

Un signal sonore retentira 4 fois pour signaler que le cycle de préchauffage est terminé. Ouvrir le tiroir avec précaution et mettre les aliments à l'intérieur du four.

Remarque : Si le tiroir du four n'est pas ouvert dans les 20 minutes après que le préchauffage soit terminé, le four s'ÉTEINDRA automatiquement.

- 5 Saisir la durée souhaitée en MINUTES en appuyant sur les touches numériques. Ex : Appuyer sur 20 pour griller pendant 20 minutes, L'écran affichera une durée de :20 H.

IMPORTANT: Si vous souhaitez modifier la durée saisie, il suffit d'appuyer sur les touches numériques pour saisir la durée souhaitée PENDANT QUE L'ÉCRAN DE L'HEURE CLIGNOTE sur le four. NE PAS APPUYER SUR STOP/CLEAR. Appuyer sur STOP/CLEAR annulera le cycle de cuisson à convection. Si l'heure est saisie après que vous ayez appuyé STOP/CLEAR, un cycle en mode micro-ondes commencera. Cela peut être dangereux si un ustensile de cuisson qui ne convient pas à la cuisson à micro-ondes est utilisé.

- 6 Appuyer sur la touche START/ADD-30-SEC pour commencer la cuisson.

Remarque :

- Veuillez consulter le tableau à gauche pour connaître les durées de cuisson maximales disponibles. Un message d'erreur apparaîtra si une durée plus longue que la durée maximale est saisie.
- Appuyer sur la touche SPEED COOK pour voir la température du four et le niveau d'intensité.
- La durée ne peut pas être ajustée une fois que le cycle de cuisson a commencé. Pour modifier la durée, appuyer sur la touche STOP/CLEAR pour annuler les réglages actuels et arrêter le cycle de cuisson.

Cuisson rapide – modes micro-ondes et convection combinés

CUISSON RAPIDE SANS PRÉCHAUFFAGE

- 1 Appuyer sur la touche SPEED COOK 1 fois.
- 2 Consulter l'aide-mémoire. Pour sélectionner les modes : Cuisson au four, rôti ou griller, appuyer sur sur les touches numériques 1-3. Ex : Appuyer sur la touche 1 pour le mode SPEED BAKE.
- 3 Appuyer sur la touche 2 pour sélectionner sans préchauffage.
- 4 Saisir la durée souhaitée en HEURES et en MINUTES en appuyant les touches numériques. Ex : Appuyer sur 3 0 pour une cuisson au four de 30 minutes, L'écran affichera une durée de :30 H.

IMPORTANT: Si vous souhaitez modifier la durée saisie, il suffit d'appuyer sur les touches numériques pour saisir la durée souhaitée PENDANT QUE L'ÉCRAN DE L'HEURE CLIGNOTE sur le four. NE PAS APPUYER SUR STOP/CLEAR. Appuyer sur STOP/CLEAR annulera le cycle de cuisson à convection. Si l'heure est saisie après que vous ayez appuyé STOP/CLEAR, un cycle en mode micro-ondes commencera. Cela peut être dangereux si un ustensile de cuisson qui ne convient pas à la cuisson à micro-ondes est utilisé.

- 5 Mettre les aliments dans le four. Appuyer sur la touche START/ADD-30-SEC pour commencer la cuisson à la température préréglée de 350 °F (176 °C).

Pour ajuster la température avant de démarrer le cycle de cuisson, appuyer sur BAKE/WARM à nouveau avant d'appuyer sur START/ADD-30-SEC pour commencer la cuisson cycle de cuisson. Ex : Pour modifier la température, appuyer sur BAKE/WARM puis appuyer sur 3 pour modifier la température à 275 °F (135 °C). Ensuite, appuyer sur la touche START/ADD-30-SEC pour commencer la cuisson ou appuyer les touches numériques 2-0 pour sélectionner une température différente.

Remarque :

- Si le tiroir du four n'est pas ouvert dans les 10 minutes après que la saisie de la durée soit terminée, le four s'ÉTEINDRA automatiquement. Le four ne donne aucune instruction sur la façon d'ouvrir le tiroir et mettre les aliments à l'intérieur, seulement lorsqu'il faut appuyer sur START/ADD-30-SEC.
- Veuillez consulter le tableau à gauche pour connaître les durées de cuisson maximales disponibles. Un message d'erreur apparaîtra si une durée plus longue que la durée maximale est saisie.
- Appuyer sur la touche SPEED COOK pour voir la température du four et le niveau d'intensité.
- La température et la durée ne peuvent pas être ajustées une fois que le cycle de cuisson a commencé. Pour modifier la durée ou la température, appuyer sur la touche STOP/CLEAR pour annuler les réglages actuels et arrêter le cycle de cuisson.

Autres fonctions

TIMER/SETTINGS (MINUTERIE/RÉGLAGES)

Si l'alimentation électrique de votre four à Convection DrawerMicro est interrompue, l'écran affichera le message *ENJOY YOUR OVEN TOUCH CLEAR* de façon intermittente une fois que le courant est rétabli. Si cela se produit, l'option de RÉGLAGES que vous avez choisie sera effacée. Appuyez simplement sur la touche STOP/CLEAR et réinitialisez.

TIMER (MINUTERIE)

- 1 Appuyer sur la touche TIMER/SETTINGS 2 fois.
- 2 Saisir la durée.
- 3 Appuyer sur la touche START/ADD-30-SEC.

Pour annuler la minuterie, appuyez sur la touche STOP/CLEAR.

ÉLIMINATION DU SIGNAL SONORE

Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore se fera entendre. Le signal sonore peut être désactivé si vous préférez un fonctionnement sans bruit.

POUR DÉSACTIVER LE SIGNAL SONORE

- 1 Appuyer sur la touche TIMER/SETTINGS 3 fois.
- 2 Appuyer sur la touche START/ADD-30-SEC. L'écran affiche *SOUND OFF*.

POUR RÉTABLIR LE SIGNAL SONORE

- 1 Appuyer sur la touche TIMER/SETTINGS 3 fois.
- 2 Appuyer sur la touche START/ADD-30-SEC. L'écran affiche *SOUND ON*.

RAPPEL DE FIN DE CUISSON

À la fin de la cuisson minutée, le four à micro-ondes émettra un signal sonore toutes les 10 secondes pendant la première minute. Ensuite toutes les 3 minutes jusqu'à ce que quelqu'un appuie sur la touche STOP/CLEAR, pendant une durée allant jusqu'à une heure.

POUR DÉSACTIVER LE RAPPEL

- 1 Appuyer sur la touche TIMER/SETTINGS 4 fois. L'écran af-fiche *REMIND SIGNAL OFF? TOUCH START*.
- 2 Appuyer sur la touche START/ADD-30-SEC. L'écran affiche *REMIND SIGNAL OFF*.

POUR RÉACTIVER LE SIGNAL SONORE DU RAPPEL

- 1 Appuyer sur la touche TIMER/SETTINGS 4 fois. L'écran af-fiche *REMIND SIGNAL ON? TOUCH START*.
- 2 Appuyer sur la touche START/ADD-30-SEC. L'écran affiche *REMIND SIGNAL ON*.

MISE EN MARCHÉ AUTOMATIQUE

Si vous souhaitez programmer le four à Convection DrawerMicro pour commencer la cuisson automatiquement à une heure prédéterminée, veuillez suivre cette procédure.

- 1 Appuyer sur la touche TIMER/SETTINGS 5 fois. L'écran af-fiche *AUTO START TOUCH START*.
- 2 Appuyer sur la touche START/ADD-30-SEC.
- 3 Saisir l'heure du début.
- 4 Appuyer sur la touche TIMER/SETTINGS.
- 5 Appuyer sur les touches numériques pour saisir la durée de cuisson. Appuyer sur la touche POWER LEVEL à plusieurs reprises jus-qu'à ce que l'intensité voulue soit atteinte.
- 6 Appuyer sur la touche START/ADD-30-SEC.

DEMO (MODE DÉMONSTRATION)

POUR SÉLECTIONNER LE MODE DEMO

- 1 Appuyer sur la touche TIMER/SETTINGS 6 fois. L'écran affiche *DEMO ON? HOLD START 3 SEC*.
- 2 Maintenir la touche START/ADD-30-SEC pendant 3 secondes. L'écran affiche *DEMO ON*.

POUR ANNULER LE MODE DÉMO

- 1 Appuyer sur la touche TIMER/SETTINGS 6 fois. L'écran affiche *DEMO OFF? TOUCH START*.
- 2 Appuyer sur la touche START/ADD-30-SEC. L'écran affiche *DEMO OFF*.

Remarque :

- Le four à Convection DrawerMicro ne chauffe pas en mode DEMO.
- L'écran affiche un décompte rapide.

ADD-30-SEC

(DÉLAI SUPPLÉMENTAIRE POUR LA CUISSON À MICROWAVE)

ADD-30-SEC peut être utilisé pour ajouter du temps supplémentaire en appuyant sur la touche START/ADD-30-SEC si elle est utilisée pour cuisiner. Appuyez sur la touche START/ADD-30-SEC pour cuire pendant 30 secondes à 100 % de puissance. Le temps de cuisson peut être prolongé par incréments de 30 secondes en appuyant plusieurs fois sur la touche START/ADD-30-SEC.

Remarque :

- Pour utiliser l'option ADD-30-SEC, appuyer sur la touche dans les 3 minutes après la fin de la cuisson, après avoir fermé le tiroir ou après avoir appuyé sur la touche STOP/CLEAR une fois.

Autres fonctions

- Si la touche STOP/CLEAR est appuyée deux fois, avant la fin de la cuisson, l'option ADD-30-SEC ne peut pas être activée tant que le tiroir n'a pas été ouvert puis fermé.
- SENSOR, DEFROST et MORE MENUS : Un délai supplémentaire peut être ajouté seulement une fois que le cycle de cuisson soit terminé en appuyant sur la touche START/ADD-30-SEC sur le four ou sur le bouton ADD-30-SEC de l'application.
- MANUAL : Un délai supplémentaire peut être ajouté durant le cycle de cuisson et aussi une fois que la cuisson est terminée s'il est effectué dans les 3 minutes avant la fin de la cuisson.

VERROUILLAGE DES COMMANDES

Le verrouillage des commandes empêche d'activer des fonctions du tiroir non souhaitées, comme celles activées par de jeunes enfants. Le four à Convection DrawerMicro peut être réglé de sorte que le panneau de commandes et le mécanisme automatique de l'ouverture du tiroir soient désactivés ou verrouillés.

POUR VERROUILLER

Appuyer sur la touche STOP/CLEAR et maintenir pendant 3 secondes. L'écran affiche *LOCK ON*.

POUR DÉVERROUILLER

Appuyer sur la touche STOP/CLEAR et maintenir pendant 3 secondes. L'écran affiche *LOCK OFF*.

Le verrouillage des commandes est annulé lorsque l'alimentation électrique de votre four est interrompue. Activer le verrouillage des commandes à nouveau lorsque le courant est rétabli.

CUISSON À MICRO-ONDES À SÉQUENCES MULTIPLES

La cuisson au four à micro-ondes peut être programmée en étapes séquentielles, jusqu'à 4, passant d'un réglage de niveau d'intensité à un autre de façon automatique.

Parfois, les directives de cuisson vous disent de commencer à un niveau d'intensité et de passer ensuite à un autre niveau d'intensité. Votre four à Convection DrawerMicro peut le faire automatiquement.

- 1 Veuillez d'abord saisir la durée de cuisson. Appuyer ensuite sur la touche POWER LEVEL une fois pour une cuisson avec une intensité de 100 %, ou, appuyer la touche POWER LEVEL plusieurs fois pour obtenir un niveau d'intensité plus faible.
- 2 Saisir la deuxième durée de cuisson. Appuyer sur la touche POWER LEVEL à plusieurs reprises jusqu'au niveau souhaité. Vous pouvez suivre cette procédure jusqu'à 4 fois.

3 Appuyer sur la touche START/ADD-30-SEC.

Remarque :

- Si vous avez appuyé sur la touche POWER LEVEL une seule fois, l'écran affichera HIGH.
- Si vous avez sélectionné l'intensité 100 % pour la phase finale, il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la touche POWER LEVEL.
- Si vous souhaitez connaître le niveau d'intensité lors de la cuisson, 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.

Remarque : Le mode de cuisson à séquence multiples n'est pas disponible avec le mode de cuisson à convection.

AUGMENTATION OU DIMINUTION DE LA DURÉE

Si vous souhaitez que les réglages des options REHEAT ou DEFROST soient un peu plus longs, appuyer sur la touche POWER LEVEL après avoir appuyé sur votre sélection. L'écran affichera *MORE*.

Pour une durée un peu plus courte, appuyer sur la touche POWER LEVEL deux fois après avoir appuyé sur votre sélection. L'écran affichera *LESS*.

MODE EN ATTENTE

Ce four four à Convection DrawerMicro passera en mode en attente après une période d'inactivité. La luminosité du rétroéclairage de l'écran diminuera d'intensité automatiquement après 3 minutes si l'appareil n'est pas en fonction. Si l'écran est en mode en attente, il suffit de toucher le panneau de commandes ou d'ouvrir et fermer la porte pour raviver le rétroéclairage à sa luminosité maximale.

HELP (AIDE)

Chacune des fonctions pour le maïs soufflé, réchauffer, la cuisson, la décongélation et les boissons offre des conseils de cuisson. Si vous souhaitez les consulter, appuyer sur la touche TIMER/SETTINGS lorsque le mot HELP est allumé dans l'écran interactif pour consulter ces conseils et autres conseils concernant la fonction manuelle.

Nettoyage et entretien

• **VEUILLEZ VOUS ASSURER QUE LE TIROIR FOUR À MICRO-ONDES ET À CONVECTION EST FERMÉ AVANT DE NETTOYER AFIN D'ÉVITER LES BRÛLURES.**

• **NE JAMAIS UTILISER DE NETTOYANTS, AGRESSIFS, ABRASIFS OU DE CLASSE COMMERCIALE SUR TOUTE PARTIE DU FOUR.**

EXTÉRIEUR

La surface extérieure est faite de métal préenduit et de verre. Nettoyer l'extérieur à l'aide d'un détergent doux et de l'eau, rincer et essuyer à l'aide d'un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyeurs domestiques ou abrasifs.

SURFACE EN ACIER INOXYDABLE

L'extérieur doit être essuyé à l'aide d'un chiffon doux et humide et séché à l'aide d'un chiffon sec, doux et propre pour maintenir sa beauté. Il existe également une panoplie de produits conçus spécialement pour le nettoyage et faire luire l'extérieur en acier inoxydable du four. Nous recommandons que le produit nettoyant soit d'abord appliqué sur un chiffon doux et ensuite utilisé sur la surface extérieure plutôt que d'être vaporisé directement sur celle-ci. Veuillez suivre les directives de l'emballage avec soins.

FAÇADE DU TIROIR

Essuyer la fenêtre sur les deux côtés à l'aide d'un chiffon doux humide pour éliminer tout déversement ou toute éclaboussure. Les parties en métal seront plus faciles à entretenir si elles sont essuyées fréquemment à l'aide d'un chiffon doux. Éviter l'utilisation de nettoyeurs en vaporisateur et autres nettoyeurs agressifs, car ils peuvent tacher, strie ou ternir la surface du tiroir.

PANNEAU DE COMMANDES TACTILE

Si vous le souhaitez, le panneau de commande tactile peut être désactivé avant le nettoyage. Voir les informations à propos du Verrouillage des commandes à la page 36 de ce manuel. Essuyer le panneau à l'aide d'un chiffon légèrement humidifié avec de l'eau seulement. Essuyer à l'aide d'un chiffon doux. Ne pas frotter ou utiliser de nettoyeurs chimiques. Fermer le tiroir et suivre les directives en page 36 pour désactiver le Verrouillage des commandes. Appuyer sur la touche STOP/CLEAR.

INTÉRIEUR

Avant de nettoyer le four à Convection DrawerMicro, appuyer sur et maintenir la touche STOP/CLEAR pendant 3 secondes pour verrouiller le panneau de commandes et le mécanisme automatique de la porte. Le tiroir peut être verrouillé, en position ouverte ou fermée. L'écran affichera LOCK ON. Cela permettra d'empêcher le tiroir de s'ouvrir ou se fermer accidentellement lors du nettoyage. Après le nettoyage, appuyer et maintenir la touche STOP/CLEAR pendant 3 secondes pour désactiver le verrouillage. L'écran affichera LOCK OFF. Garder l'intérieur du four propre et libre de toute particule de nourriture ou de déversement de liquides qui peuvent s'accumuler sur les parois et diminuer l'efficacité de la cuisson de l'appareil.

Ne jamais utiliser de tampon à récurer en métal ou de serviettes de papier recyclé qui peuvent s'effriter et laisser des particules de métal à l'intérieur de la cavité.

INTÉRIEUR – APRÈS LA CUISSON AU FOUR À MICRO-ONDES

Le nettoyage est facile parce qu'aucune chaleur n'est générée sur les surfaces intérieures. Par conséquent, il n'y a aucune tache incrustée causées par la cuisson ou les déversements. Pour nettoyer les surfaces intérieures, y compris les surfaces de scellement du tiroir, essuyer à l'aide d'un chiffon doux et humide. **NE PAS UTILISER DE NETTOYANTS FORTS OU ABRASIFS OU DE TAMPONS À RÉCURER.** Pour les taches plus difficiles, utiliser un savon doux, essuyer à l'aide d'un chiffon doux et humide. N'utiliser aucun nettoyant chimique pour le four.

INTÉRIEUR – APRÈS LA CUISSON À CONVECTION, LE RÔTISSAGE, GRIL, CUISSON RAPIDE OU FRITURE À AIR

Des éclaboussures peuvent se produire en raison de l'humidité et de la graisse. Laver immédiatement après utilisation avec de l'eau chaude et savonneuse.

Rincer et essuyer pour sécher. Les éclaboussures plus difficiles à éliminer peuvent se produire si le four n'est pas bien nettoyé ou s'il y a eu une cuisson longue et à des températures élevées.

Après avoir bien nettoyé l'intérieur, les résidus de graisse peuvent éliminés de l'intérieur des conduits et de l'élément chauffant simplement en faisant fonctionner le four à 450 °F (232 °C) pendant 20 minutes sans aliments. Aérer la pièce si nécessaire.

Nettoyage et entretien

FOUR À CONVECTION DRAWERMICRO GUIDES

Retirer les miettes de nourriture logées dans les guides du four à Convection DrawerMicro. Essuyer à l'aide d'un chiffon sec doux afin que le four à Convection Drawer-Micro s'ouvre et se ferme en douceur.

ÉLIMINATEUR D'ODEURS EN UTILISANT LES NIVEAUX D'INTENSITÉS

De temps à autre, une odeur de cuisson peut rester dans le tiroir four à micro-ondes. Pour l'éliminer, mélanger 1 tasse d'eau, le zeste et le jus d'un citron et plusieurs clous de girofle entiers dans une tasse à mesurer de 2 tasses. Faire bouillir pendant plusieurs minutes à une intensité de 100 %. Laisser reposer dans le four à micro-ondes jusqu'à ce que le mélange soit refroidi. Essuyer l'intérieur à l'aide d'un chiffon doux.

Remarque : Ne pas faire fonctionner le four à micro-ondes si la cavité est vide. Le micro-ondes ne seront pas absorbées, augmentant ainsi le risque d'incendie dans la cavité du four.

GRILLES SUPÉRIEURE ET INFÉRIEURE/ PLATEAU

Les grilles et le plateau peuvent être retirés pour un nettoyage facile. Les laver une eau tiède et savonneuse. Pour les taches tenaces, utiliser un nettoyant doux et une éponge à récurer non abrasive. Ces accessoires vont au lave-vaisselle. Les grilles peuvent être lavées dans le panier supérieur ou inférieur du lave-vaisselle, et le plateau peut être lavé dans le panier inférieur. Ne pas utiliser le mode d'auto-nettoyage du four pour nettoyer les grilles ou le plateau.

Avant de communiquer avec le service de réparation

Veillez vérifier les éléments suivants avant d'appeler le service de réparation. Cela pourrait vous faire économiser du temps et de l'argent.

| PROBLÈME | CAUSE PROBABLE | SOLUTION |
|---|---|--|
| 1 Le four à Convection DrawerMicro ne fonctionne pas en tout ou en partie. | <ul style="list-style-type: none"> Le cordon d'alimentation du four à micro-ondes et à convection n'est pas complètement connecté dans la prise électrique. Panne d'électricité. Le fusible ou le disjoncteur à la maison ne fonctionne pas. Le four à Convection DrawerMicro est en mode DEMO. | <ul style="list-style-type: none"> Veillez vous assurer que le cordon d'alimentation est solidement branché dans la prise. Veillez vérifier les lumières de la maison pour être certain. Veillez appeler votre fournisseur d'électricité pour un appel de service. Remplacer le fusible ou réarmer le disjoncteur. Voir en page 35 pour les détails sur l'annulation du mode DEMO. |
| 2 Les aliments dans le four à Convection DrawerMicro ne sont pas réchauffés. | <ul style="list-style-type: none"> Le courant ne se rend pas à l'appareil. Les commandes du tiroir ne sont pas réglées correctement. Le tiroir est en mode DEMO. | <ul style="list-style-type: none"> Voir la SOLUTION au PROBLÈME 1. Vérifier si les commandes ont été réglées correctement. Voir en page 35. |
| 3 La lampe du four à Convection DrawerMicro ne fonctionne pas. | <ul style="list-style-type: none"> L'ampoule n'est pas bien vissée ou brûlée. | <ul style="list-style-type: none"> Communiquer avec le service de réparation. |
| 4 Les commandes tactiles ne fonctionnent pas. | <ul style="list-style-type: none"> Le verrouillage des commandes est activé. | <ul style="list-style-type: none"> Voir en page 35 pour désactiver. |
| 5 L'écran clignote. | <ul style="list-style-type: none"> Panne d'électricité. | <ul style="list-style-type: none"> Appuyer la touche CLEAR pour réinitialiser l'horloge. Si le four à Convection DrawerMicro était utilisé, vous devez réinitialiser les fonctions de cuisson. |
| 6 De la vapeur s'échappe de l'évent. | <ul style="list-style-type: none"> Au cours de la cuisson à micro-ondes, de la vapeur peut s'échapper du côté gauche l'évent (lorsque vous êtes face au four à micro-ondes). | |
| 7 Le ventilateur fait du bruit | <ul style="list-style-type: none"> Après avoir utilisé les modes Convection ou Cuisson rapide, vous entendrez le son du ventilateur de refroidissement. Il est possible que le ventilateur fonctionne pendant une période prolongée, en fonction de la température du four. | <ul style="list-style-type: none"> Une fois que le four est suffisamment refroidi, le ventilateur s'arrêtera. |

Guide rapide

Pour des consignes de sécurité et des renseignements complets, veuillez vous référer à votre Manuel d'utilisation.

CUISSON À CONVECTION

MORE MENUS (CONVECTION)

CUISSON À CONVECTION - CUISSON AU FOUR, RÔTIR, GRILLER

- 1 Appuyer sur la touche MORE MENUS.
- 2 Consulter l'aide-mémoire. Sélectionner l'option souhaitée en appuyant sur la touche du numéro. Exemple, appuyer sur la touche 1 pour les petits pains au soda.
- 3 Appuyer sur la touche START/ADD-30-SEC pour commencer le préchauffage.

Une fois que le cycle de préchauffage est terminé, un signal sonore retentira 4 fois pour signaler que le cycle de préchauffage est terminé. Ouvrir le tiroir pour mettre les aliments dans le four.

- 4 Appuyer sur la touche START/ADD-30-SEC pour commencer la cuisson.

CUISSON OU RÔTISSAGE À CONVECTION

AVEC PRÉCHAUFFAGE

- 1 Appuyer sur la touche de la fonction souhaitée (BAKE ou ROAST) 1 fois.
- 2 Appuyer sur la touche 1 pour préchauffer.
- 3 Sélectionner la température souhaitée en appuyant sur les touches numériques (2-0 pour BAKE, 7-0 pour ROAST).
- 4 Appuyer sur la touche START/ADD-30-SEC pour commencer le préchauffage du four.

Une fois que le cycle de préchauffage est terminé, un signal sonore retentira 4 fois pour signaler que le cycle de préchauffage est terminé. Ouvrir le tiroir pour mettre les aliments dans le four.

- 5 Saisir la durée de cuisson souhaitée en HEURES et en MINUTES en appuyant sur les touches numériques.
- 6 Appuyer sur la touche START/ADD-30-SEC.

SANS PRÉCHAUFFAGE

- 1 Appuyer sur la touche de la fonction souhaitée (BAKE ou ROAST) 1 fois.
- 2 Appuyer sur la touche 2 pour sélectionner sans préchauffage.
- 3 Sélectionner la température souhaitée en appuyant sur les touches numériques (2-0 pour BAKE, 7-0 pour ROAST).
- 4 Saisir la durée de cuisson souhaitée en HEURES et en MINUTES en appuyant sur les touches numériques.
- 5 Appuyer sur la touche START/ADD-30-SEC.

GRIL À CONVECTION

AVEC PRÉCHAUFFAGE

- 1 Appuyer sur la touche GRILL 1 fois.
- 2 Appuyer sur la touche 1 pour préchauffer.
- 3 Appuyer sur la touche START/ADD-30-SEC pour commencer le préchauffage du four.

Une fois que le cycle de préchauffage est terminé, un signal sonore retentira 4 fois pour signaler que le cycle de préchauffage est terminé. Ouvrir le tiroir pour mettre les aliments dans le four.

- 4 Saisir la durée de cuisson souhaitée en MINUTES en appuyant sur les touches numériques.
- 5 Appuyer sur la touche START/ADD-30-SEC.

SANS PRÉCHAUFFAGE

- 1 Appuyer sur la touche GRILL 1 fois.
- 2 Appuyer sur la touche 2 pour sélectionner sans préchauffage.
- 3 Saisir la durée de cuisson souhaitée en MINUTES en appuyant sur les touches numériques.
- 4 Appuyer sur la touche START/ADD-30-SEC.

LEVAGE DES PAINS AU FOUR

- 1 Appuyer sur et maintenir la touche BAKE/WARM pendant 3 secondes.
- 2 Appuyer sur la touche [1 PROOF] pour sélectionner 90°F (32 °C).
- 3 Saisir la durée de cuisson souhaitée en HEURES et en MINUTES en appuyant sur les touches numériques.
- 4 Appuyer sur la touche START/ADD-30-SEC.

RÉCHAUFFAGE À CONVECTION

- 1 Appuyer sur et maintenir la touche BAKE/WARM pendant 3 secondes.
- 2 Sélectionner la température souhaitée en appuyant sur les touches numériques 1-3.
- 3 Saisir la durée de cuisson souhaitée en HEURES et en MINUTES en appuyant sur les touches numériques.
- 4 Appuyer sur la touche START/ADD-30-SEC.

RÔTIES EN MODE CONVECTION

Appuyer sur et maintenir la touche GRILL/TOAST pendant 3 secondes. Griller 1-4 tranches. Sélectionner à partir du menu ci-dessous :

- 1 Pâle
- 2 Moyen pâle
- 3 Moyen
- 4 Moyen foncé
- 5 Foncé

FRITURE À AIR À CONVECTION

- 1 Appuyer sur la touche AIR FRY 1 fois.
- 2 Sélectionner l'aliment pré-réglé souhaité en appuyant sur les touches numériques 1-4.
- 3 Appuyer sur la touche START/ADD-30-SEC.

MODE CUISSON RAPIDE

AVEC PRÉCHAUFFAGE

- 1 Appuyer sur la touche SPEED COOK 1 fois.
- 2 Sélectionner les modes en appuyant sur les touches numériques 1-3. Cuisson au four, rôtir ou griller.
- 3 Appuyer sur la touche 1 pour sélectionner le préchauffage.
- 4 Appuyer sur la touche START/ADD-30-SEC pour commencer le préchauffage du four.

Un signal sonore retentira 4 fois pour signaler que le cycle de préchauffage est terminé. Ouvrir le tiroir avec précaution et mettre les aliments à l'intérieur du four.

- 5 Saisir la durée souhaitée en HEURES et en MINUTES en appuyant sur les touches numériques.
- 6 Appuyer sur la touche START/ADD-30-SEC.

SANS PRÉCHAUFFAGE

- 1 Appuyer sur la touche SPEED COOK 1 fois.
- 2 Sélectionner les modes en appuyant sur les touches numériques 1-3 : Cuisson au four, rôtir ou griller.
- 3 Appuyer sur la touche 2 pour sélectionner sans préchauffage.
- 4 Saisir la durée souhaitée en HEURES et en MINUTES en appuyant sur les touches numériques.
- 5 Appuyer sur la touche START/ADD-30-SEC.

Guide rapide

Pour des consignes de sécurité et des renseignements complets, veuillez vous référer à votre Manuel d'utilisation.

CUISSON À MICRO-ONDES

CUISSON MINUTÉE

CUISSON À HAUTE INTENSITÉ

- 1 Saisir la durée de cuisson en appuyant sur les touches du clavier numérique.
- 2 Appuyer sur la touche START/ADD-30-SEC.

CUISSON À INTENSITÉ VARIÉE

- 1 Saisir la durée de cuisson en appuyant sur les touches du clavier numérique.
- 2 Appuyer sur la touche POWER LEVEL plusieurs fois jusqu'à ce que le niveau d'intensité souhaité apparaisse à l'écran.
- 3 Appuyer sur la touche START/ADD-30-SEC.

CAPTEUR (POPCORN, REHEAT, COOK)

Le capteur calcule automatiquement la durée et le niveau d'intensité appropriés pour la cuisson des aliments figurant dans l'aide-mémoire de façon parfaite.

- 1 Appuyer sur la touche COOK 1 fois.
- 2 Consulter l'aide-mémoire. Sélectionner l'aliment souhaité à partir du clavier numérique. Ex : Appuyer sur la touche 1 pour les pommes de terre cuites au four.
- 3 Appuyer sur la touche START/ADD-30-SEC.

DEFROST

Utiliser cette fonction pour décongeler les aliments figurant dans l'aide-mémoire.

- 1 Appuyer sur la touche DEFROST.
- 2 Consulter l'aide-mémoire. Sélectionner l'aliment souhaité en appuyant sur le numéro du numéro. Ex : Appuyer sur la touche 2 pour les biftecks/côtelettes.
- 3 Saisir le poids en appuyant sur les touches numériques.
- 4 Appuyer sur la touche START/ADD-30-SEC.
- 5 Après la première étape, ouvrir le four à Convection DrawerMicro pour retourner le bifteck. Fermer le four à Convection DrawerMicro. Appuyer sur la touche START/ADD-30-SEC.
- 6 Après chaque signal sonore, retourner l'aliment et sélectionner START/ADD-30-SEC à nouveau.

MORE MENUS - FONDRE/RAMOLLIR/RÉCHAUFFER

Utiliser cette fonction pour fondre, ramollir ou réchauffer les aliments figurant dans l'aide-mémoire.

- 1 Appuyer sur la touche MORE MENUS 1 fois.
- 2 Consulter l'aide-mémoire. Sélectionner l'aliment souhaité à partir du clavier numérique. Ex : Appuyer sur la touche 2 pour le chocolat.
- 3 Appuyer plusieurs fois sur la même touche numérique pour sélectionner la quantité. Ex : Appuyer sur la touche 2 deux fois de plus pour 1 carré.
- 4 Appuyer sur la touche START/ADD-30-SEC.

RÉCHAUFFER UNE BOISSON/EAU CHAUDE/ CÉRÉALES CHAUDES

Utiliser cette fonction pour préparer du café, du thé, des céréales chaudes ou pour réchauffer.

- 1 Appuyer sur la touche MORE MENUS 1 fois.
- 2 Consulter l'aide-mémoire. Sélectionner l'option souhaitée en appuyant sur la touche du numéro. Ex : Appuyer sur la touche 8 pour préparer du café.
- 3 Appuyer plusieurs fois sur la même touche numérique pour sélectionner la quantité. Ex : Appuyer sur la touche 8 deux fois de plus pour préparer 2 tasses de café.
- 4 Appuyer sur la touche START/ADD-30-SEC.

AUTRES FONCTIONS

POUR LE RÉGLAGE DE L'HORLOGE

- 1 Appuyer sur la touche TIMER/SETTINGS 1 fois.
- 2 Appuyer sur les touches numériques pour ajuster l'heure actuelle, appuyer sur la touche START/ADD-30-SEC.

Si l'alimentation électrique de votre four à Convection DrawerMicro est interrompue, l'écran affichera de façon intermittente le message *ENJOY YOUR OVEN TOUCH CLEAR* une fois que le courant est rétabli.

ADD-30-SEC

Appuyer sur la touche START/ADD-30-SEC pour une cuisson de 30 secondes à une intensité micro-ondes de 100 % ou pour ajouter 30 secondes en mode de cuisson manuelle. Continuer d'appuyer sur la touche pour 30 secondes supplémentaires.

TIMER/SETTINGS

Appuyer sur la touche TIMER/SETTINGS.

- 1 fois pour Horloge.
- 2 fois pour la Minuterie.
- 3 fois pour activer/désactiver le son.
- 4 fois pour activer/désactiver le rappel de fin de cuisson.
- 5 fois pour le démarrage automatique.
- 6 fois pour activer/désactiver le mode démo.

VERROUILLAGE DES COMMANDES

Le verrouillage des commandes empêche d'activer des fonctions du tiroir non souhaitées, comme celles activées par de jeunes enfants. Le four à Convection DrawerMicro peut être réglé de sorte que le panneau de commandes et le mécanisme automatique de l'ouverture du tiroir soient désactivés ou verrouillés.

POUR VERROUILLER

Appuyer sur la touche STOP/CLEAR et maintenir pendant 3 secondes. L'écran affiche *LOCK ON*.

POUR DÉVERROUILLER

Appuyer sur la touche STOP/CLEAR et maintenir pendant 3 secondes. L'écran affiche *LOCK OFF*.

MODE EN ATTENTE

Ce four à Convection DrawerMicro passera en mode en attente après une période d'inactivité. La luminosité du rétroéclairage de l'écran diminuera d'intensité automatiquement après 3 minutes si l'appareil n'est pas en fonction. Si l'écran est en mode en attente, il suffit de toucher le panneau de commandes ou d'ouvrir et fermer la porte pour raviver le rétroéclairage à sa luminosité maximale.

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 fins 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 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

For product information
call 1-888-845-4641
or visit our web site at vikingrange.com

Pour plus d'informations produit
appeler 1-888-845-4641
ou visitez notre site Web à l'adresse vikingrange.com