

# MANUEL

## d'utilisation et d'entretien



3 Série  
Fours électriques encastrés 30" simples et  
doubles

*RVSOE330 / RVDOE330*

# Félicitations

L'achat de ce produit témoigne de l'importance que vous attachez à la qualité et à la performance des appareils électroménagers majeurs que vous utilisez. Moyennant un entretien minimum, décrit dans ce guide, ce produit vous donnera des années de service fiable. Prenez le temps nécessaire pour en apprendre plus sur l'utilisation et l'entretien corrects et efficaces de ce produit de qualité.

Notons parmi les fonctions clés de cet appareil :

- Un large éventail de modes de cuisson au four et au gril – 11 modes de cuisson au total – pour pouvoir réaliser même les projets culinaires les plus ambitieux.
- Un ventilateur de convection à deux vitesses, qui vous permet de faire cuire les aliments plus uniformément et en profondeur – même lorsque vous faites cuire de grandes quantités.
- Quatre modes de convection offrant une plus grande circulation d'air pour raccourcir les temps de cuisson et faire cuire les aliments plus uniformément.
- Deux éléments chauffants de gril produisant une chaleur rayonnante intense pour faire griller plus vite et couvrir une plus grande surface.
- Trois modes de gril, y compris un nouveau mode gril bas pour les aliments délicats et faire griller sur le dessus seulement.
- Une sonde de température pour les viandes permet la cuisson parfaite des viandes.
- Système d'éclairage halogène pour éclairer plus en éblouissant moins.
- Un élément chauffant pour cuisson au four caché, pour un nettoyage plus facile.
- Cinq positions de grille réglables avec le plus grand espace de cuisson utilisable disponible dans cette catégorie.

Votre satisfaction complète est notre seul et unique objectif. Pour toute question ou tout commentaire sur ce produit, contactez notre Centre de service clientèle au 1-888-845-4641.

Nous apprécions votre choix d'un produit Viking Range, LLC et espérons que vous sélectionnerez encore nos produits pour d'autres appareils électroménagers majeurs. Pour plus d'informations sur la gamme croissante et complète de produits Brigade, allez voir notre site Web [www.brigade.ca](http://www.brigade.ca).

# Table des matières

## Mise en route

Avertissements et consignes de sécurité	4
Avant d'utiliser le four	8

## Commandes

Réglage de l'horloge	8
Panneau de commande du four	9
Caractéristiques et fonctions du four	9
Horloges et minuteries	10
Fonctions et réglages du four	13

## Mode d'emploi

Mode d'emploi du four	14
Préchauffage	14
Sonde de température pour les viandes	14
Positions de grille	14
Cuisson conventionnelle/par convection	15
Condensation	16
Conseils de positionnement des moules	16
Cuisson au four	17
BAKE (cuisson au four avec deux éléments chauffants)	17
CONV BAKE (cuisson au four par convection)	17
TRU CONV (TruConvec™)	20
Résolution de problèmes de cuisson au four	21
Cuisson des rôtis	21
CONV ROAST (cuisson de rôtis par convection)	24
Gril	24
CONV BROIL (cuisson au gril par convection)	24
HI BROIL (gril fort)	24
MED BROIL (gril moyen)	24
LOW BROIL (gril bas)	24
Déshydratation/Décongélation par convection	26

## Entretien du produit

Nettoyage et maintenance	27
Cycle de nettoyage automatique	28
Remplacement des lampes intérieures	29
Dépannage	29
Service après-vente	30
Garantie	31

# Avertissements et consignes de sécurité

Les avertissements et consignes de sécurité importantes qui apparaissent dans ce manuel ne couvrent pas toutes les conditions et situations possibles. Vous devez faire preuve de bon sens et de prudence lors de l'installation, de la maintenance et de l'utilisation de l'appareil.

Contactez **TOUJOURS** le fabricant pour tout problème ou toute condition que vous ne comprenez pas.

## Reconnaissance des symboles, mots et étiquettes de sécurité

<b>⚠ DANGER</b>
Dangers ou pratiques dangereuses qui <b>CAUSERONT</b> des blessures graves ou mort d'homme
<b>⚠ AVERTISSEMENT</b>
Dangers ou pratiques dangereuses qui <b>RISQUENT</b> de causer des blessures graves ou mort d'homme
<b>⚠ ATTENTION</b>
Dangers ou pratiques dangereuses qui <b>RISQUENT</b> de causer des blessures mineures. Toutes les consignes de sécurité identifieront le danger, expliqueront comment réduire le risque de blessure et ce qui risque de se produire si ces instructions ne sont pas suivies.

**Lire et suivre toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil** pour éviter tout risque d'incendie, d'électrocution, de blessure et de dégâts matériels résultant de l'utilisation impropre de l'appareil. Utiliser cet appareil uniquement aux fins indiquées dans ce manuel.

**Pour garantir un fonctionnement correct et sûr :** L'appareil doit être correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié. **NE PAS** essayer de régler, de réparer ou de remplacer une pièce de l'appareil, sauf recommandation contraire spécifique dans le manuel. Toute autre maintenance devra être confiée à un technicien qualifié.

**CONSERVER CES INSTRUCTIONS À TITRE DE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.**

<b>⚠ AVERTISSEMENT</b>
<b>NE PAS</b> utiliser de nettoyeurs pour four vendus dans le commerce pour nettoyer l'intérieur du four. L'utilisation de ces produits nettoyeurs peut engendrer des vapeurs dangereuses et endommager la finition en porcelaine.

<b>⚠ AVERTISSEMENT</b>
 Pour éviter tout risque de dégâts matériels, de blessure ou de mort d'homme, suivre à la lettre les informations figurant dans ce manuel afin d'empêcher un incendie ou une explosion. <b>NE PAS</b> ranger et utiliser d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou d'un autre appareil.

<b>⚠ AVERTISSEMENT</b>
<b>NE JAMAIS</b> couvrir de trou, fente ou passage au fond du four ou une grille tout entière de papier d'aluminium. Cela entraverait la circulation d'air dans le four et risquerait d'engendrer un empoisonnement au monoxyde de carbone. Le chemisage des grilles avec du papier d'aluminium risque également d'emprisonner la chaleur et de créer un risque d'incendie.

# Avertissements et consignes de sécurité

## Pour éviter tout risque d'incendie et de fumée

- Veiller à retirer tous les matériaux d'emballage de l'appareil avant de l'utiliser.
- Laisser la zone autour de l'appareil dégagée et dépourvue de matériaux combustibles, d'essence et autres vapeurs et liquides inflammables.
- De nombreuses bombes à aérosol peuvent EXPLOSER lorsqu'elles sont exposées à la chaleur et être très inflammables. Éviter de les utiliser ou de les ranger près d'un appareil.
- De nombreux plastiques sont vulnérables à la chaleur. Tenir les plastiques à l'écart des composants de l'appareil qui sont susceptibles de chauffer.
- Les articles combustibles (papier, plastique, etc.) pourraient s'enflammer et les articles métalliques risquent de chauffer et de causer des brûlures.  
**NE PAS** laisser le four sans supervision lorsque vous faites sécher des herbes, du pain, des champignons, etc.; risque d'incendie.

## En cas d'incendie

Éteindre l'appareil pour éviter de propager l'incendie.

- Étouffer le feu ou la flamme en fermant la porte du four.
- **NE PAS** utiliser d'eau pour éteindre de la graisse qui s'est enflammée. Utiliser du bicarbonate de soude, un extincteur à poudre chimique ou un extincteur à mousse pour étouffer un incendie ou une flamme.

## Sécurité des enfants

- **NE JAMAIS** laisser d'enfants seuls ou sans supervision près de l'appareil quand il est utilisé ou encore chaud.
- **NE RIEN** ranger qui puisse attirer un enfant sur le four. Les enfants qui grimpent pour atteindre des objets pourraient être gravement blessés.
- Les enfants doivent apprendre que l'appareil et les ustensiles qu'il contient peuvent être chauds. Laisser refroidir les ustensiles en lieu sûr, hors de portée des enfants. Il faut apprendre aux enfants que l'appareil n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas être autorisés à manier les commandes ou d'autres composants de l'appareil.

## Sécurité liée à la cuisson

- Utiliser des maniques solides et sèches. Les maniques humides risquent de causer des brûlures par la vapeur. Les chiffons ou autres ne doivent **JAMAIS** être utilisés comme maniques, car ils peuvent traîner sur un brûleur et s'enflammer ou se prendre sur les composants de l'appareil.
- Ne jamais porter de vêtements lâches ou qui pendent lorsque vous utilisez cet appareil. **NE PAS** envelopper les poignées de four d'un chiffon ou de tissu. Ces matières peuvent prendre feu et causer des brûlures.
- **TOUJOURS** positionner les grilles du four à l'emplacement souhaité pendant que le four est frais. Glisser la grille du four vers l'extérieur pour ajouter ou retirer les plats, en se munissant de maniques solides et sèches.
- **TOUJOURS** éviter de glisser le bras dans le four pour ajouter ou retirer des plats. Si une grille brûlante doit être retirée, utiliser des maniques sèches.
- **TOUJOURS** éteindre le four en fin de cuisson.
- **NE PAS** faire chauffer des boîtes d'aliments non ouvertes; l'accumulation de pression risque d'entraîner l'explosion de la boîte et de causer des blessures.
- Faire attention lors de l'ouverture de la porte du four. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remettre des aliments à l'intérieur.
- **NE JAMAIS** utiliser de papier d'aluminium pour recouvrir les grilles et le fond du four; cela pourrait provoquer une électrocution, un incendie ou des dégâts matériels. Utiliser du papier d'aluminium uniquement comme indiqué dans ce guide.
- **AVERTISSEMENT LIÉ AUX PLATS PRÉPARÉS** : Suivre les instructions du fabricant. Si une boîte de congélation en plastique et/ou son couvercle se déforme ou est endommagé d'une autre manière en cours de cuisson, jeter immédiatement le plat cuisiné et sa boîte. Les aliments sont peut-être contaminés.

## Éléments chauffants

- **NE JAMAIS** toucher les éléments chauffants du four, les zones à proximité des éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four.
- Les éléments chauffants risquent d'être brûlants, même s'ils ne luisent pas. Les zones à proximité des éléments chauffants et les surfaces intérieures d'un four risquent de chauffer suffisamment pour causer des brûlures.
- Durant et après utilisation, **NE PAS** toucher ni laisser vêtements ou autres produits inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants, les zones à proximité des éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir.

## Four autonettoyant

- Nettoyer uniquement les composants indiqués dans ce guide. **NE PAS** nettoyer le joint de porte. Le joint de porte est essentiel au maintien d'une bonne étanchéité. Veiller à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint. **NE PAS** utiliser de nettoyeurs pour four dans ou près de tout composant du four autonettoyant.
- Avant de lancer le cycle de nettoyage automatique du four, retirer la lèchefrite, les grilles de four et autres ustensiles, puis essuyer les déversements excessifs pour éviter toute fumée excessive, toutes flammes ou tout jaillissement de flammes.
- Ce four a un ventilateur de refroidissement qui fonctionne automatiquement durant un cycle de nettoyage. Si le ventilateur ne s'allume pas, l'appareil ne fonctionnera pas. L'utilisateur devra contacter le SAV pour réparation.

# Avertissements et consignes de sécurité

## Consigne de sécurité et avertissement importants

La loi Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act promulguée en 1986 en Californie (Proposition 65) exige que le gouverneur de Californie publie la liste des substances connues dans l'État de la Californie comme causant un cancer ou des problèmes de reproduction et que les entreprises avertissent leurs clients des risques d'exposition à de telles substances. Les utilisateurs de cet appareil sont ici avertis que lorsque le cycle de nettoyage automatique démarre, une exposition à de bas niveaux des substances indiquées, notamment du monoxyde de carbone, est possible. Une exposition à ces substances peut être minimisée en ventilant correctement le four vers l'extérieur en ouvrant les fenêtres et/ou la porte de la pièce où se trouve le four durant le cycle de nettoyage automatique.

## Avis important lié aux oiseaux domestiques :

**NE JAMAIS** laisser d'oiseaux domestiques dans la cuisine ou dans des pièces où peuvent entrer les vapeurs de la cuisine. Les oiseaux ont un appareil respiratoire très sensible. Les vapeurs dégagées durant un cycle de nettoyage automatique peuvent être nocives, voire mortelles, pour les oiseaux. Les vapeurs dégagées suite à la surchauffe de l'huile ou de la graisse de cuisson, de la margarine et d'une poêle à revêtement anti-adhésif peuvent être tout aussi nocives.

## À propos de votre appareil

- Pour assurer le fonctionnement correct et efficace du four, **NE PAS** bloquer ni obstruer les bouches d'aération au-dessus ou au-dessous des portes.
- Éviter de toucher la zone de ventilation du four pendant que le four est allumé et pour plusieurs minutes après son extinction. Lorsque le four est en marche, la zone de ventilation et la zone avoisinante deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Après l'arrêt du four, **NE PAS** toucher la zone de ventilation ou les zones avoisinantes avant qu'elles n'aient eu le temps de refroidir.
- Les autres surfaces potentiellement brûlantes incluent la bouche d'aération du four, les surfaces avoisinantes, la porte du four et le pourtour de la porte et la vitre du four.
- L'utilisation impropre des portes de four (en montant, s'asseyant ou s'appuyant dessus) comporte des dangers et/ou peut provoquer des blessures.

### AVERTISSEMENT

**NE JAMAIS** utiliser l'appareil comme radiateur d'ambiance pour chauffer la pièce; cela pourrait causer des blessures et des dégâts matériels. De plus, **NE PAS** utiliser le four comme zone de rangement d'aliments ou d'ustensiles de cuisson.

### AVERTISSEMENT

Pour éviter d'endommager les finitions des armoires, utilisez uniquement des produits et finitions qui ne se décolorent pas et résisteront à des températures de 194 °F (90 °C) maximum. Un adhésif réfractaire et résistant à l'humidité devra être utilisé si le produit sera installé dans une armoire en stratifié. Renseignez-vous auprès de votre constructeur ou fournisseur de meubles de cuisine pour vous assurer que les matériaux sont conformes à ces exigences.

### AVERTISSEMENT



#### RISQUE D'ÉLECTROCUTION

**NE PAS** toucher l'ampoule de four brûlante avec un chiffon humide; cela pourrait casser l'ampoule. Si l'ampoule se casse, débrancher l'alimentation de l'appareil avant de retirer l'ampoule afin d'éviter l'électrocution.

### ATTENTION

Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par des personnes (notamment des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas suffisamment d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou n'aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés afin de garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

### AVERTISSEMENT



#### RISQUE D'ÉLECTROCUTION

Débrancher l'alimentation électrique au niveau du fusible ou du disjoncteur général avant de remplacer l'ampoule.

# Avertissements et consignes de sécurité

## ⚠ Avertissement



### RISQUE DE BRÛLURE OU D'ÉLECTROCUTION

S'assurer que toutes les commandes sont sur OFF et que le four est FROID avant de nettoyer le four, sinon il pourrait y avoir risque de brûlure ou d'électrocution.

## ⚠ Avertissement



### RISQUE DE BRÛLURE

Lors du cycle de nettoyage automatique, les surfaces peuvent chauffer plus qu'à l'ordinaire; par conséquent, tenir les enfants à l'écart.

## ⚠ Avertissement

Pour éviter les maladies et le gaspillage d'aliments lors de la programmation automatique d'un cycle de cuisson :

- **NE PAS** utiliser d'aliments qui s'avarieront en attendant le démarrage de la cuisson, comme des aliments contenant du lait ou des œufs, des soupes à base de crème, des crèmes sucrées, du poisson, du porc, de la volaille ou des aliments farcis.
- Tout aliment qui doit attendre avant de commencer à cuire doit être de préférence très froid ou congelé avant d'être mis dans le four.
- **NE PAS** utiliser d'aliments qui contiennent de la levure chimique ou de boulanger avec la programmation automatique. Ces aliments ne lèveront pas correctement.
- **NE PAS** laisser d'aliments au four pendant plus de deux heures après la fin du cycle de cuisson.
- Pour éviter la maladie et le gaspillage d'aliments, **NE PAS** laisser les aliments dégelés au four pendant plus de deux heures.

## ⚠ Attention



**NE PAS** toucher les parties extérieures du four après le démarrage du cycle de nettoyage automatique, car certains composants deviennent extrêmement chauds au toucher!

Lors des premiers cycles de nettoyage automatique, il est possible qu'une légère odeur et de la fumée provenant de la cuisson de l'agglomérant de l'isolant à haute densité dans le four se dégagent. Une fois l'isolant bien cuit, cette odeur disparaîtra. Lors des cycles de nettoyage automatique suivants, il est possible qu'une odeur caractéristique des hautes températures se dégage.

**GARDER LA CUISINE BIEN VENTILÉE DURANT LE CYCLE DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE.**

## ⚠ Attention

Vous devez contrôler de près les aliments durant le processus de déshydratation pour veiller à ce qu'ils ne prennent pas feu.

## ⚠ Attention

**NE RIEN** ranger qui puisse attirer un enfant sur le four. Les enfants qui grimpent pour atteindre des objets pourraient être gravement blessés.

## ⚠ Attention



### RISQUE DE BRÛLURE

La porte du four, surtout la vitre, peut devenir brûlante.  
**Risque de brûlure : NE PAS toucher le verre!**

## ⚠ Avis

Le ventilateur de refroidissement doit tourner quand l'appareil est en marche. Si vous remarquez que le ventilateur de refroidissement ne tourne pas ou que vous observez un bruit inhabituel ou excessif provenant du ventilateur, contactez un centre de SAV Brigade agréé avant de continuer l'utilisation. Le non-respect de cette consigne pourrait causer des dégâts au four ou aux armoires voisines.

## ⚠ Avis

Éviter d'endommager les événements du four. Les événements ne doivent pas être bouchés et doivent laisser l'air circuler pour une performance optimale du four.

## ⚠ Avis

**NE PAS** activer le sélecteur de température en cours de décongélation. En effet, la mise en marche du ventilateur de convection accélérera la décongélation naturelle des aliments sans la chaleur.

## ⚠ Avertissement

Cet appareil a un cycle de nettoyage automatique. Durant ce cycle, le four atteint de hautes températures pour brûler les salissures et les dépôts. Un résidu de cendres poudreux reste au fond du four après le cycle de nettoyage automatique.

**Remarque : NE PAS** utiliser de nettoyeurs pour four vendus dans le commerce pour nettoyer l'intérieur du four. L'utilisation de ces produits nettoyeurs peut engendrer des vapeurs dangereuses et endommager la finition en porcelaine. **NE PAS** tapisser le four de papier d'aluminium ou d'autre matière. Ces articles peuvent fondre ou brûler durant un cycle de nettoyage automatique, causant des dommages permanents au four.

# Avant d'utiliser le four

## Four

**Important! Avant la première utilisation, passez de l'eau savonneuse à l'intérieur avec une éponge et essuyez bien. Ensuite, réglez le sélecteur du four sur BAKE et le thermostat à 350 °F et faites marcher pendant une heure.**

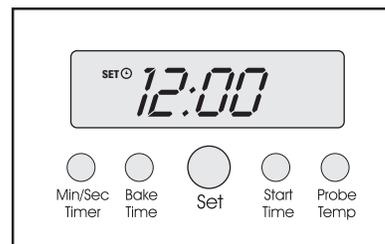
### Tous les modèles incluent :

- Un large éventail de modes de cuisson au four et au gril – 11 modes de cuisson au total – pour pouvoir réaliser même les projets culinaires les plus ambitieux.
- Un ventilateur de convection à deux vitesses, qui vous permet de faire cuire les aliments plus uniformément et en profondeur – même lorsque vous faites cuire de grandes quantités.
- Quatre modes de convection offrant une plus grande circulation d'air pour raccourcir les temps de cuisson et faire cuire les aliments plus uniformément.
- Trois modes de gril, y compris un nouveau mode gril bas pour les aliments délicats et faire griller sur le dessus seulement.
- Un élément chauffant pour cuisson au four caché, pour un nettoyage plus facile.
- Cet appareil est certifié par Star-K conforme à des réglementations strictes et des instructions spécifiques sur le site [www.star-k.org](http://www.star-k.org).

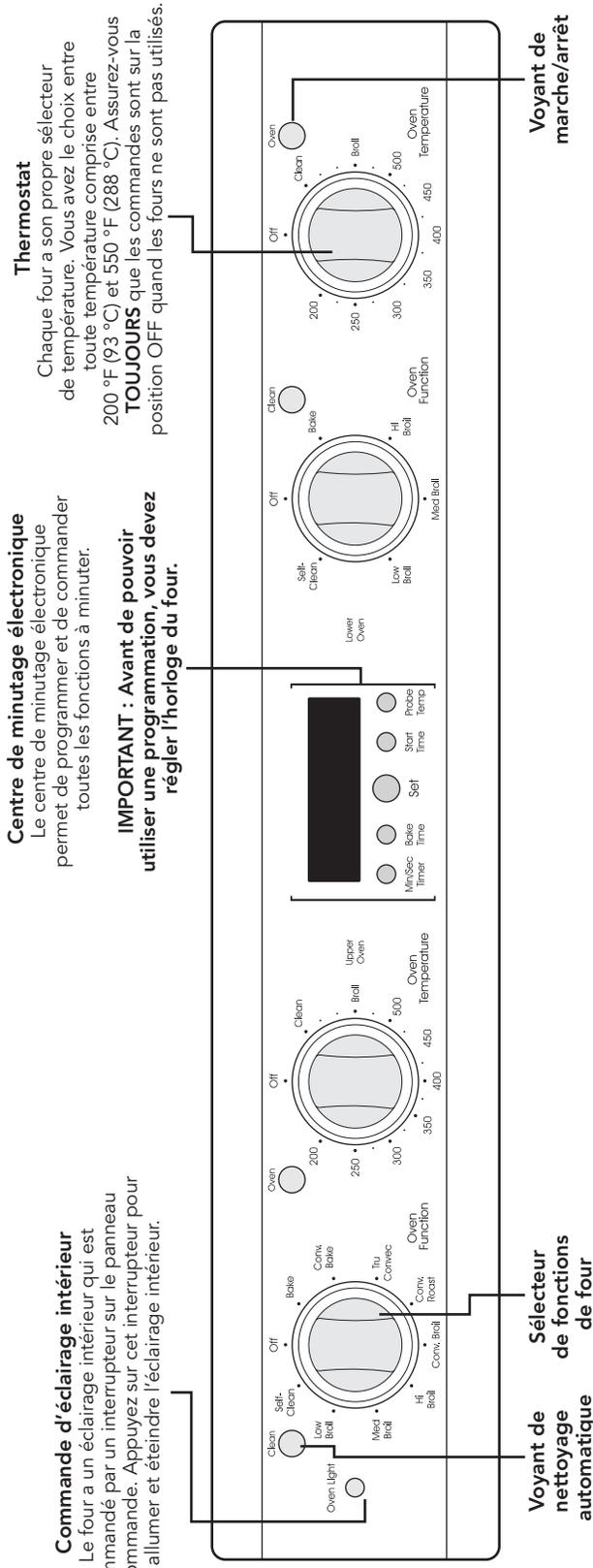
Avant de pouvoir utiliser une programmation, vous devez régler l'horloge du four. Lors du premier branchement du four, l'affichage indique --:--.

Pour programmer l'heure du jour :

1. Appuyez simultanément sur les boutons MIN/SEC TIMER et BAKE TIME, sans relâcher.
2. Tournez le bouton SET jusqu'à ce que l'heure correcte s'affiche sur l'horloge numérique.
3. Relâchez les boutons MIN/SEC TIMER et BAKE TIME.



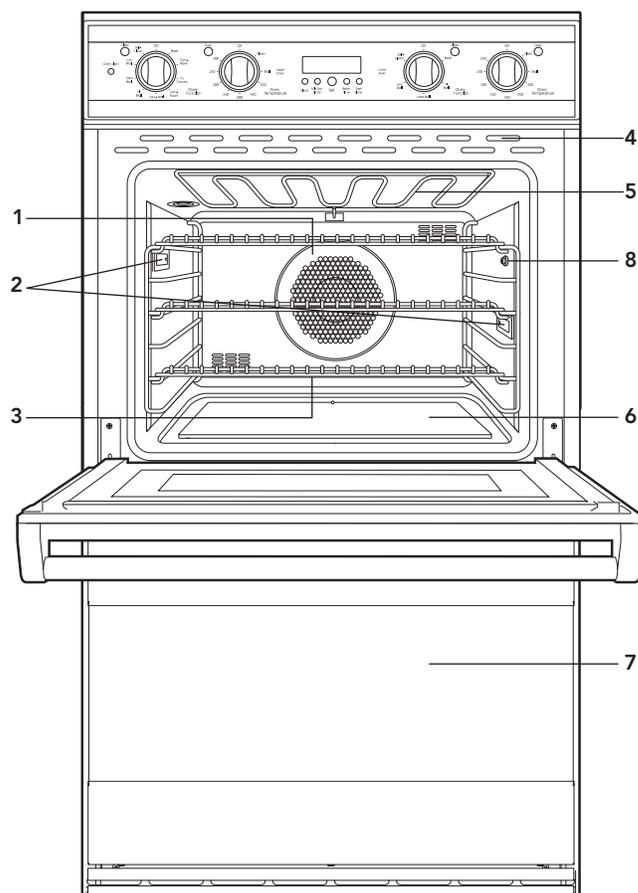
# Panneau de commande du four



## Fonctions et réglages du four

- Bake**  
Cuisson conventionnelle sur une grille (pains, gâteaux, biscuits, pâtisserie, tartes, plats principaux, légumes)
- Conv Bake (cuisson au four par convection)**  
Cuisson sur plusieurs grilles pour les aliments plus lourds ou surgelés (quatre tartes, pizzas, plats principaux, légumes surgelés)
- TruConvec™**  
Cuisson de gâteaux, pains et biscuits (jusqu'à six grilles de biscuits à la fois)
- Conv Roast (cuisson de rôtis par convection)**  
Dindes entières, poulets entiers, jambons, etc.
- Conv Broil (cuisson au grill par convection)**  
Pièces de viande plus épaisses; plus rapide d'une cuisson au grill standard et avec moins de fumée dégagée
- Hi Broil**  
Viandes brunes de 2,5 cm d'épaisseur maximum devant être cuites à point ou saignantes
- Med Broil**  
Viandes blanches, comme le poulet ou les viandes de plus de 1 cm d'épaisseur qui seraient surcuites avec HI BROIL
- Low Broil**  
Pour faire dorer des aliments plus délicats, comme de la meringue
- Conv Dehydrate (déshydratation par convection)**  
Utilisez ce réglage pour déshydrater fruits et légumes
- Conv Defrost (décongélation par convection)**  
Utilisez ce réglage pour décongeler les aliments
- Self-Clean (nettoyage automatique)**  
Cycle de nettoyage automatique pyrolytique où le four atteint de hautes températures pour brûler les salissures et les dépôts

# Caractéristiques et fonctions du four

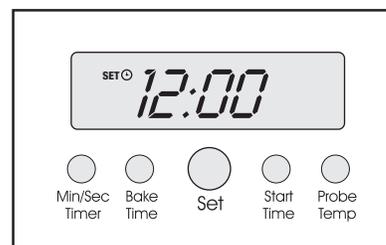


- 1. Élément chauffant TruConvec™ (derrière la murette)
- 2. Éclairage intérieur
- 3. Grilles de four (trois en haut, trois en bas)

- 4. Plaque de numéro de modèle/série (sous panneau de commande)
- 5. Élément chauffant du grill
- 6. Élément chauffant de cuisson au four
- 7. Four du bas

## Centre de minutage électronique

Le centre de minutage électronique permet de programmer et de commander toutes les fonctions à minuter. Il propose cinq modes de programmation et d'affichage qui sont activés par les quatre boutons-poussoirs et le bouton SET. Les modes BAKE TIME et MIN/SEC peuvent servir à minuter les périodes de cuisson. Ces fonctions peuvent même être utilisées simultanément quand les deux fours sont utilisés. Toutefois, seuls les modes BAKE TIME et SELF CLEAN arrêtent automatiquement le four une fois le programme minuté terminé. Par exemple, vous pouvez minuter la cuisson d'un gratin dans le four du haut en mode BAKE TIME, tout en faisant griller dans le four du bas en mode MIN/SEC TIMER. Un four peut aussi être nettoyé tout en minutant la cuisson dans l'autre four à l'aide de la minuterie MIN/SEC TIMER.



# Horloges et minuteries

## Réglage de la minuterie MIN/SEC

La minuterie MIN/SEC TIMER permet de minuter précisément et elle est idéale pour la cuisson de mets délicats comme les biscuits, les sablés et les pets-de-nonne et pour faire griller avec précision. La minuterie MIN/SEC TIMER peut être utilisée en même temps que la fonction BAKE HOURS ou START TIME. Elle permet de minuter pendant 24 heures. Lorsque vous réglez la minuterie, le temps affiché augmente par incréments d'une minute. Lorsque la minuterie effectue son compte à rebours et atteint 1 minute, l'alarme émet deux bips et l'affichage passe du format heures:minutes au format secondes seulement.

## Pour programmer la minuterie MIN/SEC TIMER

1. Appuyez sur le bouton MIN/SEC TIMER. La minuterie affiche :00; le mot TIMER s'affiche en bas à droite.
2. Tournez le bouton SET jusqu'à ce que la durée correcte s'affiche.

La minuterie est maintenant programmée. L'alarme retentit lorsque la minuterie arrive à 0. Le programme peut être annulé à tout moment en mettant le temps restant à :00. Pour repasser à l'heure du jour, appuyez sur le bouton CLOCK. Remarquez qu'une petite horloge s'affiche en haut à droite pour indiquer qu'un programme est en cours. L'affichage retourne automatiquement à la minuterie MIN/SEC TIMER après quelques secondes.

## Alarme de la minuterie

À la fin d'un programme MIN/SEC TIMER ou BAKE TIME, l'alarme émise consiste en trois bips, suivis de deux bips toutes les 10 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur le bouton MIN/SEC TIMER. À chaque fois que vous appuyez sur une touche de fonction valide ou qu'une fonction démarre automatiquement, un bip retentit. Lorsque vous appuyez sur une touche de fonction non valide, deux bips retentissent.

## Réglage du programme de cuisson à heure de démarrage automatique

Les modes BAKE TIME et START TIME de la minuterie peuvent servir à mettre automatiquement le four sous et hors tension à une heure prédéfinie. Le programme de cuisson à heure de démarrage automatique (Start Time) est idéal pour les aliments qui ne risquent pas de s'avarier pendant la période d'arrêt du four.

## Pour régler le programme de cuisson à heure de démarrage automatique :

1. **Réglez l'heure de démarrage :**
  - A) Pour fours simples** – Programmez l'heure de démarrage en appuyant sur le bouton START TIME et en tournant le bouton SET jusqu'à ce que l'heure de démarrage s'affiche. Il s'agit de l'heure à laquelle vous voulez voir démarrer la cuisson.
  - B) Pour fours doubles** – Appuyez une fois sur le bouton START TIME pour définir l'heure de démarrage du four du haut (le message « UPPER OVEN » s'affiche). Appuyez deux fois sur le bouton START TIME pour définir l'heure de démarrage du four du bas (le message « LOWER OVEN » s'affiche). Ensuite, programmez l'heure de démarrage en tournant le bouton SET, jusqu'à ce que l'heure de démarrage s'affiche. Il s'agit de l'heure à laquelle vous voulez voir démarrer la cuisson.
2. **Réglez le temps de cuisson :**

Une fois l'heure de démarrage définie, l'affichage passe à :00 et les mots SET, COOK et TIME apparaissent à droite de l'affichage. Entrez le temps de cuisson souhaité. Tournez le bouton SET jusqu'à ce que le temps de cuisson correct s'affiche en heures et minutes. Une fois le temps de cuisson souhaité défini, le mot SET disparaît et le mot DELAY s'affiche, indiquant que le programme BAKE HOURS a été défini.

**Remarque :** Pour les fours doubles, le mot DELAY s'affiche avec UPPER OVEN (four du haut) ou LOWER OVEN (four du bas), selon le four sélectionné.

**Remarque :** Pour la fonction Time Bake différée, le four ajoute automatiquement 30 minutes au temps de cuisson programmé pour tenir compte du préchauffage.

## Pour régler le programme de cuisson à heure de démarrage automatique :

3. **Réglez le sélecteur de fonction du four à la position souhaitée** – BAKE, CONVECTION BAKE ou TRUCONVEC™, etc.
4. **Réglez le sélecteur de température à la température souhaitée.**
5. Le programme de cuisson à heure de démarrage automatique est maintenant défini.

# Horloges et minuteries

**Remarque :** L'affichage continue à indiquer le temps de cuisson programmé (jusqu'à ce que l'heure de démarrage programmée soit atteinte). Vous pouvez retourner à l'affichage de l'heure en appuyant sur le bouton CLOCK. Remarquez qu'une petite horloge s'affiche en haut à droite pour indiquer qu'un programme est en cours. Retournez à l'affichage de la minuterie en appuyant sur le bouton BAKE TIME.

6. Une fois l'heure spécifiée atteinte, le four s'allume automatiquement. Il cuit pendant le temps programmé, à la température sélectionnée.

**Remarque :** À une minute de la fin du programme de cuisson spécifié, la minuterie du four émet un bip. À la fin du programme de cuisson spécifié, le four s'éteint automatiquement et la minuterie émet trois bips. Il en va ainsi jusqu'à ce que vous appuyiez sur le bouton START TIME. L'affichage repasse à l'heure du jour.

**Remarque :** La remise à :00 du temps résiduel annulera le programme Automatic Bake.

# Réglages et fonctions

Ces fonctions vous permettent de personnaliser les commandes du four selon vos goûts spécifiques. Les réglages de four suivants sont disponibles :

## Format des degrés

Le four a été préréglé à l'échelle de température en degrés Fahrenheit. Avec cette fonction, les utilisateurs peuvent commuter à l'échelle de température en degrés Celsius.

## Format de l'horloge

Cette fonction permet aux utilisateurs de choisir un format d'affichage de l'heure sur 12 ou 24 heures.

## Mode Shabbath

Ce mode permet aux utilisateurs pratiquant la religion juive de programmer leur four afin de se conformer au Shabbath. Lorsque la porte du four est ouverte en mode Shabbath, la lumière du four reste éteinte alors que le ventilateur de convection et les éléments chauffants restent allumés.

## Mode Showroom (Utilisation déconseillée à l'utilisateur)

Ce mode permet le branchement du four sur une alimentation électrique de 120 V aux fins de démonstration. Dans ce mode, l'affichage/les commandes électroniques et la lumière du four fonctionnent, mais PAS les éléments chauffants et le ventilateur de convection.

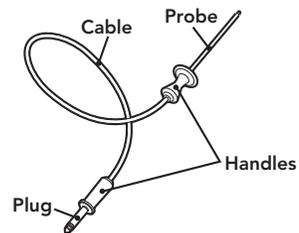
## Pour passer au mode Réglages du four :

1. Appuyez sur le bouton MIN/SEC TIMER pendant 3 secondes.
2. Utilisez le bouton SET pour faire défiler les différents réglages de four.
3. Pour basculer d'un réglage du four à l'autre, appuyez sur le bouton MIN/SEC TIMER.  
**Remarque :** Le réglage de four qui s'affiche lorsque vous basculez d'un réglage à l'autre est celui qui sera actif lorsque vous quitterez ce mode.
4. Pour quitter le mode Réglages du four, appuyez sur le bouton BAKE TIME. Le four quitte automatiquement le mode Réglages du four si vous n'appuyez pas sur le bouton BAKE TIME pendant 60 secondes.

# Mode d'emploi du four

## Préchauffage

Pour de meilleurs résultats, il est extrêmement important de préchauffer le four à la température de cuisson souhaitée avant de mettre les aliments au four pour commencer la cuisson. Dans de nombreux modes de cuisson, l'alimentation partielle du gril permet d'amener le four à la température de préchauffage. Par conséquent, la mise d'aliments au four avec le mode Préchauffage activé n'est pas recommandée. Le système de préchauffage a été conçu de sorte à amener le four à la température définie souhaitée d'une manière qui fournisse l'environnement de cuisson optimum en fonction du mode de cuisson dans le plus court intervalle possible.



## Sonde de température pour les viandes

La sonde de température pour les viandes facilite la cuisson des rôtis en cuisant les aliments en fonction de la température interne idéale. Le réglage de température de la sonde permet d'avertir l'utilisateur quand la température interne de la viande à rôtir est atteinte.

## Pour régler la fonction de sonde de température automatique

1. Insérez la sonde dans la viande et glissez le tout dans le four.
2. Branchez la sonde sur la prise qui se trouve dans la paroi intérieure droite du four et fermez la porte du four.
3. Sélectionnez la fonction de cuisson et le point de consigne de température.
4. Appuyez sur le bouton PROBE TEMP.
5. Tournez le bouton SET à la température interne souhaitée. Le mot PROBE et la température interne souhaitée s'affichent en bas à droite de l'horloge. Sur les fours doubles, vous devez tourner la commande MANUAL/TIMED sur UPPER TIMED.

**Remarque :** Il est recommandé de régler la température interne à 10 °F (4 °C) de moins environ que la température interne souhaitée. La viande continuera à cuire une fois retirée du four et atteindra la température interne « au repos ».

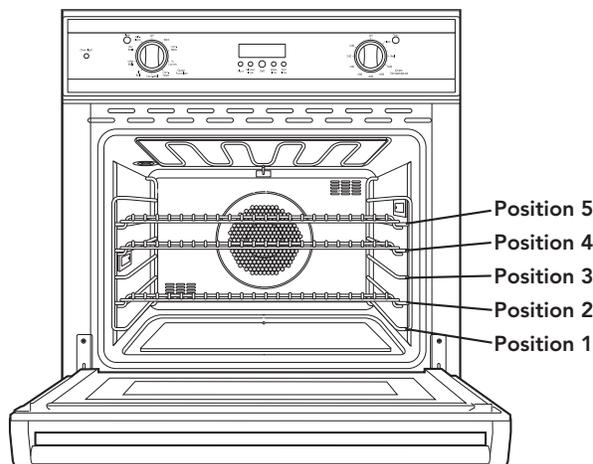
Le mot PROBE clignote, la tonalité retentit trois fois une fois la température souhaitée atteinte. La tonalité retentit deux fois toutes les 10 secondes jusqu'à désactivation de la fonction de sonde.

## Positions de grille

Chaque four est équipé de trois grilles, y compris deux grilles TruGlide™. Avec la grille TruGlide™, la section du bas reste dans le four et celle du haut glisse vers l'extérieur quand on tire dessus. Ceci réduit les risques de déversement d'articles contenant beaucoup de jus ou de liquide. Cette grille peut être utilisée n'importe quelle position parmi les cinq disponibles.

Tous les fours ont cinq positions de grille. La position 5 est la plus éloignée du fond du four. La position 1 est la plus proche du fond du four. Les grilles peuvent être facilement retirées et placées à d'autres niveaux. Pour les meilleurs résultats par cuisson au four conventionnelle, n'utilisez pas plus d'une grille à la fois. Il est par ailleurs recommandé, lorsque vous utilisez deux grilles, de faire cuire avec les grilles aux positions 2 et 4 ou aux positions 3 et 5.

1. Placez les grilles aux positions souhaitées AVANT de mettre le four en marche. Si vous faites cuire sur deux grilles en même temps, utilisez les positions de grille 2 et 4 ou 3 et 5.
2. Tournez le sélecteur de fonction sur la fonction souhaitée. La cuisson démarre immédiatement et s'arrête une fois le sélecteur de fonction sur OFF.
3. Réglez le sélecteur de température à la température souhaitée.
4. Placez le plat au four après l'extinction du voyant du four.



# Mode d'emploi du four

## **Cuisson conventionnelle/par convection**

Étant donné les différences de densité, de texture superficielle et de consistance entre les aliments, il est possible que certains aliments soient mieux préparés à l'aide du réglage de cuisson au four conventionnelle. C'est pourquoi la cuisson au four conventionnelle est recommandée lors de la préparation d'aliments cuits au four comme les crèmes renversées. L'utilisateur pourra remarquer que d'autres aliments sont également préparés plus uniformément par cuisson conventionnelle. Cela est parfaitement normal. La cuisson par convection est une technique de cuisson qui utilise un ventilateur qui entraîne la circulation d'air forcé à travers le four, créant l'environnement de cuisson optimal. La cuisson par convection est prévue pour une cuisson sur plusieurs grilles ou pour la cuisson d'aliments plus épais. Vous trouverez ci-dessous certains conseils qui vous permettront de tirer les meilleurs résultats de votre four en mode de cuisson par convection.

- En règle générale, pour convertir les recettes à cuisson conventionnelle en recettes à cuisson par convection, baissez la température de 25 °F (15 °C) et réduisez le temps de cuisson de 10 à 15 % environ.
- Les temps de cuisson standard et par convection seront identiques. Toutefois, si vous utilisez la convection pour faire cuire un seul article ou un volume plus petit, il est possible que le temps de cuisson soit réduit de 10-15 %. (Rappelez-vous que la cuisson par convection a été conçue pour une cuisson sur plusieurs grilles ou la cuisson de gros volumes.)
- Si vous faites cuire des articles exigeant plus de 45 minutes de cuisson, vous pourrez constater une réduction de 10 à 15 % du temps de cuisson. Cela est particulièrement vrai pour les articles cuits avec la fonction Conv Roast.
- Un avantage majeur de la cuisson par convection est la possibilité de préparer des aliments en quantité. C'est la circulation d'air uniforme qui rend cela possible. Les aliments pouvant être préparés sur deux ou trois grilles en même temps incluent : pizza, gâteaux, biscuits, biscuits à levure chimique, muffins, petits pains et plats préparés surgelés.
- Pour une cuisson sur trois grilles, utilisez toute combinaison des positions de grille 2, 3, 4 et 5. Pour une cuisson sur deux grilles, utilisez les positions de grille 2 et 4 ou les positions 3 et 5. Rappelez-vous que les grilles sont numérotées de bas en haut. Voir la section Caractéristiques et fonctions du four.
- Les aliments cuits par convection peuvent être facilement brûlés. Par conséquent, il est généralement judicieux de sortir les plats du four juste avant qu'ils semblent cuits. La cuisson se poursuivra après leur sortie du four.
- Certaines recettes, surtout celles qui sont faites maison, pourront exiger un ajustement et des essais lorsque vous passez du mode de cuisson standard au mode de cuisson par convection. En cas de doute sur la manière de convertir une recette, commencez par la faire cuire de manière conventionnelle. Une fois des résultats acceptables obtenus, suivez les instructions de cuisson par convection pour un type d'aliment similaire. Si la cuisson des plats ne vous paraît pas satisfaisante au terme de ce premier essai par convection, ajustez une seule variable de la recette à la fois (temps de cuisson, position de grille ou température) et refaites l'essai de cuisson par convection. Continuez en ajustant une seule variable à la fois jusqu'à ce que vous obteniez des résultats satisfaisants.

# Mode d'emploi du four

## Condensation

Le four est muni d'un système qui produit une circulation d'air naturelle. Dans la plupart des cas, cette circulation élimine toute condensation visible. Toutefois, il arrive parfois que de la condensation apparaisse. Ce n'est PAS un signe que le four fonctionne mal.

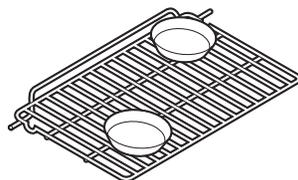
De la condensation peut se former en fonction des facteurs suivants :

- Type d'aliments cuits
  - o La vapeur et la condensation sont des produits dérivés naturels de la cuisson de tous les aliments à forte teneur en eau, tels que les aliments surgelés, le poulet, etc.
  - o Si vous le pouvez, utilisez un plat avec couvercle durant la cuisson pour réduire la quantité de condensation qui se forme.
- Temps de cuisson
  - o Si le four doit être utilisé pendant des périodes prolongées, une ventilation supplémentaire pourra être exigée.
  - o Ne laissez pas les aliments refroidir dans le four après la cuisson et l'extinction du four.
  - o Pour réduire la condensation, assurez-vous que le four est bien chauffé avant d'y mettre les aliments.
- Entrave à la circulation d'air dans le four
  - o Si la circulation d'air dans le four est modifiée, le four ne fonctionnera pas comme prévu.
- Ventilation correcte dans l'installation
  - o Pour fonctionner comme indiqué, le four a besoin d'une bonne ventilation dans les armoires installées.
- Type d'armoire dans lequel le four est installé
  - o Les armoires doivent être conformes aux exigences de température spécifiques.
  - o Certains matériaux d'armoire ont une haute teneur en eau qui peut s'évaporer durant le cycle de chauffe.
- Conditions ambiantes dans la cuisine, y compris humidité et température.

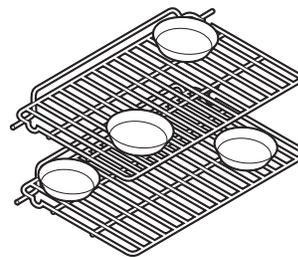
## Conseils de positionnement des moules

- Lorsque vous utilisez de grands moules (38 cm x 33 cm) couvrant l'essentiel de la grille, la position 2 ou 3 produira les meilleurs résultats.
- Lorsque vous faites cuire sur plus d'une grille, il est recommandé d'utiliser l'un des modes de cuisson par convection et les positions de grille 2 et 4 ou 3 et 5 pour une cuisson plus uniforme. Pour une cuisson sur trois grilles, utilisez toute combinaison des positions de grille 2, 3, 4 et 5 pour obtenir des résultats plus uniformes.
- Décalez les moules dans la direction opposée lorsque vous utilisez deux grilles et plusieurs moules avec un mode de cuisson conventionnelle. Si possible, ne placez pas les moules les uns au-dessus des autres.
- Laissez un espace de 2,5 à 5 cm sur tous les côtés de chaque moule afin de permettre une circulation d'air uniforme.

**Positionnement des moules sur une grille**



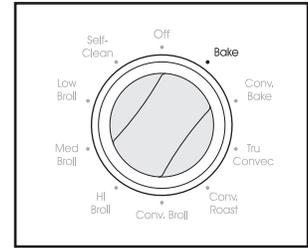
**Positionnement des moules sur plusieurs grilles**



# Cuisson au four

## BAKE (cuisson au four avec deux éléments chauffants)

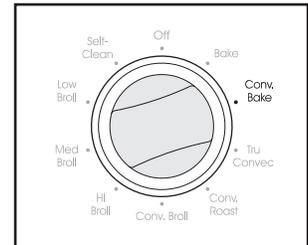
La forte chaleur rayonne à partir de l'élément chauffant du bas du compartiment du four et la chaleur d'appoint est fournie par l'élément chauffant du grill. Cette fonction est recommandée pour la cuisson au four sur une grille. De nombreux livres de cuisine contiennent des recettes à cuisson conventionnelle. La cuisson conventionnelle au four est particulièrement adaptée aux plats exigeant une haute température. Utilisez ce réglage pour faire cuire des gâteaux, des rôtis et des plats en cocotte.



## CONV BAKE (cuisson au four par convection)

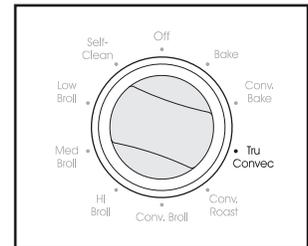
L'élément chauffant du bas fonctionne à pleine puissance et l'élément chauffant du haut fournit une chaleur d'appoint. L'air chauffé est mis en circulation par le ventilateur motorisé à l'arrière du four, fournissant une diffusion de chaleur plus uniforme. Cette circulation uniforme de l'air homogénéise la température à travers le compartiment du four et élimine les points chauds et froids caractéristiques des fours conventionnels. Un avantage majeur de la cuisson au four par convection est la possibilité de préparer des aliments en quantité en utilisant plusieurs grilles, chose impossible dans un four standard.

Lors de la cuisson de rôtis avec ce réglage, l'air frais est rapidement remplacé, ce qui permet de saisir les viandes sur l'extérieur et de piéger plus de sucs et d'arômes naturels à l'intérieur, avec un rétrécissement moindre. Avec cette méthode de chauffage, les aliments peuvent être cuits et rôtis en même temps avec un transfert de goût minimum, même lorsque différents plats sont concernés, comme des gâteaux, du poisson ou de la viande. Le système d'air chaud est particulièrement économique lorsque vous faites décongeler des surgelés. Utilisez ce réglage pour faire cuire des gâteaux et des rôtis.



## TRU CONV (TruConvec™)

L'élément chauffant arrière fonctionne uniquement à pleine puissance. Aucune chaleur directe n'est rayonnée à partir des éléments chauffants du haut ou du bas. Le ventilateur motorisé à l'arrière du four fait circuler l'air dans le compartiment du four pour produire un chauffage uniforme. Utilisez ce réglage pour les aliments qui exigent une cuisson douce comme les pâtisseries, les soufflés, les pains levés, les pains à levure chimique et les gâteaux. Les pains, biscuits et autres viennoiseries sortent du four avec une texture uniforme et une croûte dorée. Aucun plat de cuisson spécial n'est exigé. Utilisez cette fonction pour une cuisson au four sur une grille, sur plusieurs grilles, pour faire cuire des rôtis et des plats complets. Ce réglage est également recommandé pour faire cuire de grandes quantités de gâteaux et pains à la fois.



## Conseils de cuisson

- Veillez à placer les grilles à la position souhaitée avant de mettre le four en marche.
- **N'OUVREZ PAS** souvent la porte du four en cours de cuisson. Si vous devez ouvrir la porte, il est préférable de le faire pendant le dernier quart du temps de cuisson.
- Faites cuire pendant la plus courte durée suggérée et vérifiez la cuisson avant d'augmenter le temps de cuisson. Pour les gâteaux, une lame de couteau en inox insérée au centre du produit qui en ressort propre indique une cuisson suffisante.
- Utilisez le type et la taille de moule recommandés par la recette pour garantir les meilleurs résultats. Les gâteaux, les pains à levure chimique, les muffins et les biscuits doivent être cuits sur des tôles et dans des moules réfléchissants et brillants pour donner une légère couleur dorée. Évitez d'utiliser des tôles et des moules vieux et foncés. Les tôles et moules déformés, cabossés, en inox et étamés chauffent de manière irrégulière et ne donneront pas une cuisson uniforme.

# Cuisson au four

## Guide de cuisson au four

Aliment	Plat/moule	Position de grille	Température	Temps (min)
<b>PAINS</b>				
Biscuits levés	Tôle à biscuits	3 ou 4	400 °F (204 °C)	8 - 10
Pain levé	Moule à pain	3 ou 4	400 °F (204 °C)	30 - 35
Petits pains levés	Tôle à biscuits	3 ou 4	400 °F (204 °C)	12 - 15
Pain aux noix	Moule à pain	3 ou 4	375 °F (191 °C)	30 - 35
Pain au maïs	20,3 cm x 20,3 cm	3 ou 4	400 °F (204 °C)	20 - 25
Pain au gingembre	20,3 cm x 20,3 cm	3 ou 4	350 °F (177 °C)	35 - 40
Muffins	Moule à muffins	3 ou 4	375 °F (191 °C)	15 - 20
Muffins au maïs	Moule à muffins	3 ou 4	375 °F (191 °C)	15 - 20
<b>GÂTEAUX</b>				
Gâteau des anges	Moule à savarin	3 ou 4	375 °F (191 °C)	35 - 45
Bundt	Moule à savarin	3 ou 4	350 °F (177 °C)	45 - 55
Petits gâteaux	Moule à muffins	3 ou 4	350 °F (177 °C)	16 - 20
Génoise, tôle	33 cm x 22,8 cm	3 ou 4	350 °F (177 °C)	40 - 50
Génoise, deux étages	Moule rond 22,8 cm	3 ou 4	350 °F (177 °C)	30 - 35
Quatre-quarts	Moule à pain	3 ou 4	350 °F (177 °C)	60 - 65
<b>BISCUITS</b>				
Carrés au chocolat	33 cm x 22,8 cm	3 ou 4	350 °F (177 °C)	25 - 30
Pépites de chocolat	Tôle à biscuits	3 ou 4	375 °F (191 °C)	12 - 15
Sucre	Tôle à biscuits	3 ou 4	350 °F (177 °C)	10 - 12
<b>PÂTISSERIE</b>				
Choux à la crème	Tôle à biscuits	3 ou 4	400 °F (204 °C)	30 - 35
<b>TARTES</b>				
Pâte brisée, non fourrée	Moule rond 22,8 cm	3 ou 4	425 °F (218 °C)	10 - 12
Pâte brisée, fourrée	Moule rond 22,8 cm	3 ou 4	375 °F (191 °C)	55 - 60
Tarte au citron meringuée	Moule rond 22,8 cm	3 ou 4	350 °F (177 °C)	12 - 15
Tarte à la citrouille	Moule rond 22,8 cm	3 ou 4	350 °F (177 °C)	40 - 45
Tarte à la crème	6 petits moules de 118 ml	3 ou 4	350 °F (177 °C)	35 - 40
<b>PLATS PRINCIPAUX</b>				
Pâtés impériaux	Tôle à biscuits	3 ou 4	400 °F (204 °C)	12 - 15
Bâtonnets de poisson panés	Tôle à biscuits	3 ou 4	425 °F (218 °C)	18 - 21
Lasagnes, congelées	Tôle à biscuits	3 ou 4	375 °F (191 °C)	65 - 70
Tourtière	Tôle à biscuits	3 ou 4	400 °F (204 °C)	35 - 40
Poivrons verts farcis	33 cm x 22,8 cm	3 ou 4	375 °F (191 °C)	65 - 70
Quiche	Moule rond 22,8 cm	3 ou 4	400 °F (204 °C)	25 - 30
Pizza, 30,5 cm	Tôle à biscuits	3 ou 4	400 °F (204 °C)	15 - 20
Mac. & Cheese, congelé	Tôle à biscuits	3 ou 4	375 °F (191 °C)	60 - 65
<b>LÉGUMES</b>				
Pommes de terre au four	Sur la grille	3 ou 4	375 °F (191 °C)	60 - 65
Soufflé aux épinards	Moule à soufflé	3 ou 4	350 °F (177 °C)	45 - 50
Courge	Tôle à biscuits	3 ou 4	375 °F (191 °C)	50 - 55
Frites	Tôle à biscuits	3 ou 4	425 °F (218 °C)	15 - 20

# Cuisson au four

## Guide de cuisson par convection

Aliment	Plat/moule	Position de grille	Température	Temps (min)
<b>PAINS</b>				
Biscuits levés	Tôle à biscuits	2 ou 4	375 °F (191 °C)	7 - 9
Pain levé	Moule à pain	2 ou 4	350 °F (177 °C)	20 - 25
Petits pains levés	Tôle à biscuits	2 ou 4	375 °F (191 °C)	11 - 13
Pain aux noix	Moule à pain	2 ou 4	350 °F (177 °C)	20 - 25
Pain au maïs	20,3 cm x 20,3 cm	2 ou 4	375 °F (191 °C)	15 - 20
Pain au gingembre	20,3 cm x 20,3 cm	2 ou 4	325 °F (163 °C)	30 - 35
Muffins	Moule à muffins	2 ou 4	350 °F (177 °C)	12 - 15
Muffins au maïs	Moule à muffins	2 ou 4	350 °F (177 °C)	10 - 12
<b>GÂTEAUX</b>				
Gâteau des anges	Moule à savarin	3 ou 4	325 °F (163 °C)	30 - 35
Bundt	Moule à savarin	3 ou 4	325 °F (163 °C)	35 - 40
Petits gâteaux	Moule à muffins	2 ou 4	325 °F (163 °C)	15 - 17
Génoise, tôle	33 cm x 22,8 cm	2 ou 4	325 °F (163 °C)	30 - 32
Génoise, deux étages	Moule rond 22,8 cm	2 ou 4	325 °F (163 °C)	25 - 30
Quatre-quarts	Moule à muffins	2 ou 4	325 °F (163 °C)	45 - 50
<b>BISCUITS</b>				
Carrés au chocolat	33 cm x 22,8 cm	2 ou 4	325 °F (163 °C)	20 - 25
Pépites de chocolat	Tôle à biscuits	2, 3 ou 4	350 °F (177 °C)	7 - 10
Sucre	Tôle à biscuits	2, 3 ou 4	325 °F (163 °C)	9 - 10
<b>PÂTISSERIE</b>				
Choux à la crème	Tôle à biscuits	2 ou 4	375 °F (191 °C)	4 - 27
<b>TARTES</b>				
Pâte brisée, non fourrée	Moule rond 22,8 cm	2 ou 4	400 °F (204 °C)	7 - 9
Pâte brisée, fourrée	Moule rond 22,8 cm	2 ou 4	350 °F (177 °C)	50 - 55
Tarte au citron meringuée	Moule rond 22,8 cm	2 ou 4	325 °F (163 °C)	4 - 5
Tarte à la citrouille	Moule rond 22,8 cm	2 ou 4	325 °F (163 °C)	35 - 45
Tarte à la crème	6 petits moules de 118 ml	2 ou 4	325 °F (163 °C)	30 - 35
<b>PLATS PRINCIPAUX</b>				
Pâtés impériaux	Tôle à biscuits	2 ou 4	375 °F (191 °C)	8 - 10
Bâtonnets de poisson panés	Tôle à biscuits	2 ou 4	400 °F (204 °C)	13 - 16
Lasagnes, surgelées	Tôle à biscuits	2 ou 4	350 °F (177 °C)	60 - 65
Tourtière	Tôle à biscuits	2 ou 4	375 °F (191 °C)	10 - 12
Poivrons verts farcis	33 cm x 22,8 cm	2 ou 4	350 °F (177 °C)	45 - 50
Quiche	Moule rond 22,8 cm	2 ou 4	375 °F (191 °C)	20 - 25
Pizza, 30,5 cm	Tôle à biscuits	2 ou 4	375 °F (191 °C)	10 - 12
Mac. & Cheese, congelé	Tôle à biscuits	3 ou 4	350 °F (177 °C)	45 - 50
<b>LÉGUMES</b>				
Pommes de terre au four	Sur la grille	3 ou 4	350 °F (177 °C)	45 - 50
Soufflé aux épinards	Moule à soufflé	3 ou 4	325 °F (163 °C)	35 - 40
Courge	Tôle à biscuits	3 ou 4	350 °F (177 °C)	40 - 45
Frites	Tôle à biscuits	3 ou 4	400 °F (204 °C)	10 - 15

# Résolution de problèmes de cuisson au four

Les problèmes de cuisson peuvent être causés par plusieurs facteurs. Consultez le tableau des problèmes les plus courants pour y lire les causes et les solutions recommandées. Il est important de se rappeler que les réglages de température et les temps de cuisson auxquels vous êtes habitué avec votre ancien four pourront légèrement varier avec ce four. Si vous constatez ce fait, vous devrez ajuster vos recettes et temps de cuisson en conséquence.

## Problèmes de cuisson courants/solutions

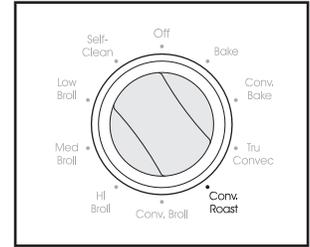
Problèmes	Cause	Solution
Gâteaux brûlés sur les côtés ou non cuits au centre	<ol style="list-style-type: none"> <li>Four trop chaud</li> <li>Taille du moule incorrecte</li> <li>Trop de moules</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Baissez la température.</li> <li>Utilisez un moule de la taille adaptée.</li> <li>Réduisez le nombre de moules.</li> </ol>
Gâteaux craquelés sur le dessus	<ol style="list-style-type: none"> <li>Pâte trop épaisse</li> <li>Four trop chaud</li> <li>Taille du moule incorrecte</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Suivez la recette.</li> <li>Ajoutez du liquide.</li> <li>Baissez la température.</li> <li>Utilisez un moule de la taille adaptée.</li> </ol>
Le niveau des gâteaux est inégal	<ol style="list-style-type: none"> <li>Pâte non étalée uniformément</li> <li>Four ou grille non horizontaux</li> <li>Plat déformé</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Distribuez uniformément la pâte.</li> <li>Mettez le four ou la grille à niveau.</li> <li>Utilisez un moule adapté.</li> </ol>
Aliments trop cuits au fond	<ol style="list-style-type: none"> <li>Porte du four ouverte trop souvent</li> <li>Moules foncés utilisés</li> <li>Position de grille incorrecte</li> <li>Mauvais réglage de cuisson</li> <li>Plat trop grand</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Vérifiez les aliments à travers la vitre du four.</li> <li>Utilisez des moules brillants.</li> <li>Utilisez la position de grille recommandée.</li> <li>Ajustez le réglage de cuisson conventionnelle ou par convection au besoin.</li> <li>Utilisez un moule adapté.</li> </ol>
Aliments trop cuits sur le dessus	<ol style="list-style-type: none"> <li>Position de grille trop haute</li> <li>Four non préchauffé</li> <li>Parois du moule trop hautes</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Utilisez la position de grille recommandée.</li> <li>Laissez préchauffer le four.</li> <li>Utilisez des moules adaptés.</li> </ol>
Biscuits trop plats	<ol style="list-style-type: none"> <li>Tôle à biscuits brûlante</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Attendez le refroidissement de la plaque entre les lots.</li> </ol>
Tartes brûlées aux bords	<ol style="list-style-type: none"> <li>Four trop chaud</li> <li>Trop de moules</li> <li>Four non préchauffé</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Baissez la température.</li> <li>Réduisez le nombre de moules.</li> <li>Laissez préchauffer le four.</li> </ol>
Tartes trop claires sur le dessus	<ol style="list-style-type: none"> <li>Four pas assez chaud</li> <li>Trop de moules</li> <li>Four non préchauffé</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Montez la température.</li> <li>Réduisez le nombre de moules.</li> <li>Laissez préchauffer le four.</li> </ol>

# Cuisson des rôtis

## CONV ROAST\* (cuisson de rôtis par convection)

L'élément chauffant par convection fonctionne en même temps que les éléments chauffants intérieur et extérieur du gril. Ce transfert de chaleur (principalement issu de l'élément chauffant par convection) piège l'humidité à l'intérieur des grosses pièces de viande. Utilisez ce réglage pour faire cuire les dindes entières, poulets entiers, jambons, etc.

**Remarque :** Vous pouvez également faire rôtir des aliments à l'aide des réglages de cuisson BAKE. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « Cuisson au four ».



## Astuces de cuisson de rôtis

Utilisez **TOUJOURS** la lèche-frite et la grille.

L'air chaud doit pouvoir circuler autour de la viande en cours de cuisson. **NE COUVREZ PAS** le rôti en cours de cuisson. La cuisson des rôtis par convection piège rapidement les jus et les sucs pour donner un produit tendre et non sec. La volaille aura une peau croustillante et légère et les viandes seront dorées, mais pas sèches ni brûlées. Faites cuire les viandes et la volaille directement au sortir du réfrigérateur. Inutile de laisser la viande ou la volaille s'adapter à la température ambiante avant de mettre au four.

- En règle générale, pour convertir les recettes à cuisson conventionnelle en recettes à cuisson par convection, baissez la température de 25 °F (15 °C) et réduisez le temps de cuisson de 10 à 15 % environ.
- Faites **TOUJOURS** cuire les viandes le gras sur le dessus, dans un plat à gratin en utilisant une grille à rôtir. Inutile d'arroser la viande quand le gras est sur le dessus. **N'AJOUTEZ PAS** d'eau dans le plat, car cela causerait de la vapeur. La cuisson des rôtis et des volailles se fait à sec.
- La volaille doit être placée le côté poitrine vers le haut, sur une grille posée dans un plat à gratin. Badigeonnez la volaille de beurre fondu, de margarine ou d'huile avant d'enfourner et durant la cuisson.
- Pour la cuisson des rôtis par convection, **N'UTILISEZ PAS** de plats à parois hautes, car celles-ci interférait avec la circulation d'air chaud sur la viande.
- Si vous utilisez un sac de cuisson, du papier d'aluminium en forme de tente ou un autre couvercle, utilisez le mode de cuisson conventionnelle au lieu du mode de cuisson par convection.
- Lorsque vous utilisez un thermomètre à viande, insérez la sonde à mi-distance au centre de la partie la plus épaisse de la viande. (Pour la volaille, insérez la sonde-thermomètre entre le corps et la cuisse, au niveau de la section la plus épaisse de la cuisse.) Pour donner un relevé précis, l'extrémité de la sonde ne doit pas toucher d'os ou de gras. Vérifiez la température de la viande à mi-cuisson (temps de cuisson recommandé pour les rôtis). Après avoir vérifié le thermomètre une première fois, insérez-le 1,3 cm en plus dans la viande, puis lisez une nouvelle fois la température. Si le second relevé de température est inférieur au premier, continuez à faire cuire la viande.
- Les temps de cuisson des rôtis varient **TOUJOURS** en fonction de la taille, de la forme et de la qualité des viandes et des volailles. Il vaut mieux faire cuire les pièces de viande pas très tendres en mode de cuisson conventionnelle; ces pièces de viande pourront aussi exiger des techniques de cuisson humides. Retirez les viandes cuites du four une fois que le thermomètre affiche entre 5 °F (3 °C) et 10 °F (6 °C) en dessous de la cuisson recherchée. La viande continuera à cuire une fois sortie du four. Laissez reposer de 15 à 20 minutes après la cuisson pour faciliter le découpage.

Pour de nombreux aliments, surtout les rôtis et la volaille, la température interne et le meilleur test de cuisson. La sonde de température pour les viandes facilite la cuisson des rôtis en cuisant les aliments exactement au niveau recherché.

**Remarque :** Les modèles de four double ont une sonde dans le four du haut seulement.

L'utilisation d'autres sondes que celle fournie avec votre four risque d'endommager la sonde. Utilisez les poignées de la sonde et de la fiche lors de leur insertion et de leur retrait de la viande et de la prise.

- Pour éviter d'endommager votre sonde, **N'UTILISEZ PAS** de pince pour tirer sur le câble lors de son débranchement.
- Pour éviter de casser la sonde, assurez-vous que les aliments sont entièrement dégelés avant d'insérer.
- Pour éviter les blessures, **NE DÉBRANCHEZ PAS** la sonde de la prise avant que le four n'ait refroidi.
- N'utilisez **JAMAIS** la sonde dans le four durant un cycle de nettoyage automatique.
- **NE RANGEZ PAS** la sonde dans le four.

## Astuces de cuisson de rôtis (suite)

# Cuisson des rôtis

Après avoir préparé la viande et l'avoir placée sur la lèche-frite, procédez comme suit pour placer correctement la sonde :

- Posez la sonde sur l'extérieur de la viande, le long du dessus ou du dessous et marquez du doigt le point où le bord de la viande rencontre la sonde. Ce point doit être au centre de la partie la plus charnue et épaisse du rôti.
- Insérez la sonde à fond dans la viande. Elle ne doit pas toucher d'os ou de gras. Pour les rôtis désossés, insérez la sonde dans la partie la plus charnue du rôti. Pour le jambon sur l'os ou un gigot d'agneau, insérez la sonde au centre du grand muscle ou de l'articulation le plus bas. Avec une dinde entière, insérez la sonde dans la partie la plus charnue de l'intérieur de la cuisse par en dessous et parallèlement à la jambe.
- Pour la sonde, il est recommandé de régler la température interne à 10 °F (4 °C) de moins environ que la température interne souhaitée. La viande continuera à cuire une fois retirée du four et atteindra la cuisson recherchée « au repos ».

## Guide de cuisson conventionnelle des rôtis (avec le réglage BAKE ou CONV BAKE)

Aliment	Poids	Température	Temps (min/lb)	Température interne
<b>BŒUF</b>				
<b>Côte de bœuf</b>				
Saignante	4 - 6 lb (1,8 - 2,7 kg)	325 °F (163 °C)	25	140 °F (60 °C)
À point	4 - 6 lb (1,8 - 2,7 kg)	325 °F (163 °C)	30	155 °F (68 °C)
Bien cuit	4 - 6 lb (1,8 - 2,7 kg)	325 °F (163 °C)	40	170 °F (77 °C)
<b>Rôti de croupe</b>				
À point	4 - 6 lb (1,8 - 2,7 kg)	325 °F (163 °C)	25	155 °F (68 °C)
Bien cuit	4 - 6 lb (1,8 - 2,7 kg)	325 °F (163 °C)	30	170 °F (77 °C)
<b>Rôti de bœuf</b>				
À point	3 - 4 lb (1,4 - 1,8 kg)	325 °F (163 °C)	35	155 °F (68 °C)
Bien cuit	3 - 4 lb (1,4 - 1,8 kg)	325 °F (163 °C)	40	170 °F (77 °C)
<b>AGNEAU</b>				
Gigot	3 - 5 lb (1,3 - 2,2 kg)	325 °F (163 °C)	30	180 °F (82 °C)
<b>PORC</b>				
Rôti de porc	3 - 5 lb (1,3 - 2,2 kg)	325 °F (163 °C)	35	180 °F (82 °C)
Côtelettes de porc de 2,5 cm d'épaisseur	1 - 1 1/4 lb (450 - 560 g)	350 °F (177 °C)	55 - 60 (durée totale)	Sans objet
Jambon, entièrement cuit	5 lb (2,2 kg)	325 °F (163 °C)	18	130 °F (54 °C)
<b>VOLAILLE</b>				
Poulet, entier	3 - 4 lb (1,4 - 1,8 kg)	375 °F (190 °C)	30	180 °F (82 °C)
Dinde, non farcie	12 - 16 lb (5,4 - 7,2 kg)	325 °F (163 °C)	16 - 20	180 °F (82 °C)
Dinde	20 - 24 lb (9 - 10,8 kg)	325 °F (163 °C)	16 - 20	180 °F (82 °C)
Dinde, farcie	12 - 16 lb (5,4 - 7,2 kg)	325 °F (163 °C)	17 - 21	180 °F (82 °C)
Dinde, farcie	20 - 24 lb (9 - 11 kg)	325 °F (163 °C)	17 - 21	180 °F (82 °C)
Poitrine de dinde	4 - 6 lb (1,8 - 2,7 kg)	325 °F (163 °C)	20	180 °F (82 °C)

**Remarque :** Les informations ci-dessus sont fournies à titre de référence seulement.

# Cuisson des rôtis

## Guide de cuisson par convention des viandes

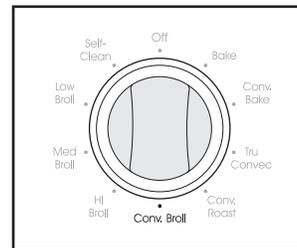
Aliment	Poids	Température	Temps (min/lb)	Température interne
<b>BŒUF</b>				
<b>Côte de bœuf</b>				
Saignante	4 - 6 lb (1,8 - 2,7 kg)	325 °F (163 °C)	25	140 °F (60 °C)
À point	4 - 6 lb (1,8 - 2,7 kg)	325 °F (163 °C)	24	155 °F (68 °C)
Bien cuit	4 - 6 lb (1,8 - 2,7 kg)	325 °F (163 °C)	30	170 °F (77 °C)
<b>Rôti de croupe</b>				
À point	4 - 6 lb (1,8 - 2,7 kg)	325 °F (163 °C)	20	155 °F (68 °C)
Bien cuit	4 - 6 lb (1,8 - 2,7 kg)	325 °F (163 °C)	24	170 °F (77 °C)
<b>Rôti de bœuf</b>				
À point	3 - 4 lb (1,4 - 1,8 kg)	325 °F (163 °C)	30	155 °F (68 °C)
Bien cuit	3 - 4 lb (1,4 - 1,8 kg)	325 °F (163 °C)	35	170 °F (77 °C)
<b>AGNEAU</b>				
Gigot	3 - 5 lb (1,3 - 2,2 kg)	325 °F (163 °C)	30	180 °F (82 °C)
<b>PORC</b>				
Rôti de porc	3 - 5 lb (1,3 - 2,2 kg)	325 °F (163 °C)	30	180 °F (82 °C)
Côtelettes de porc de 2,5 cm d'épaisseur	1 - 1 1/4 lb (450 - 560 g)	350 °F (177 °C)	45 - 50 (durée totale)	Sans objet
Jambon, entièrement cuit	5 lb (2,2 kg)	325 °F (163 °C)	15	130 °F (54 °C)
<b>VOLAILLE</b>				
Poulet, entier	3 - 4 lb (1,4 - 1,8 kg)	375 °F (190 °C)	30	180 °F (82 °C)
Dinde, non farcie	12 - 16 lb (5,4 - 7,2 kg)	325 °F (163 °C)	11	180 °F (82 °C)
Dinde	20 - 24 lb (9 - 10,8 kg)	325 °F (163 °C)	11	180 °F (82 °C)
Dinde, farcie	12 - 16 lb (5,4 - 7,2 kg)	325 °F (163 °C)	9 - 10	180 °F (82 °C)
Dinde, farcie	20 - 24 lb (9 - 11 kg)	325 °F (163 °C)	9 - 10	180 °F (82 °C)
Poitrine de dinde	4 - 6 lb (1,8 - 2,7 kg)	325 °F (163 °C)	20	180 °F (82 °C)

**Remarque :** Les informations ci-dessus sont fournies à titre de référence seulement.

# Gril

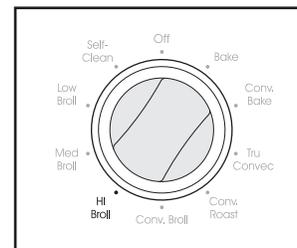
## CONV BROIL\* (cuisson au gril par convection)

L'élément chauffant supérieur fonctionne à pleine puissance. Cette fonction est exactement identique à un gril standard, avec en plus l'avantage de la circulation de l'air sous l'effet du ventilateur motorisé à l'arrière du four. La fumée est réduite, car la circulation de l'air réduit aussi les pointes de température sur les aliments. Utilisez ce réglage pour faire griller des morceaux épais de viande.



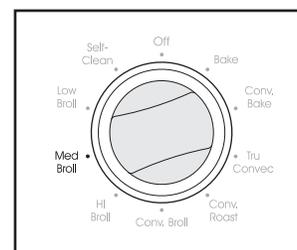
## HI BROIL (gril fort)

La chaleur rayonne à partir des deux éléments chauffants du gril, situés en haut du compartiment du four, à pleine puissance. La distance entre les aliments et les éléments chauffants du gril détermine la rapidité de cuisson au gril. Pour une cuisson rapide au gril, les aliments peuvent être placés à 5 cm maximum des éléments chauffants du gril. Une cuisson rapide au gril est préférable pour les viandes qu'on désire cuites « saignantes » à « à point ». Utilisez ce réglage pour faire griller des morceaux peu épais ou moyens de viande.



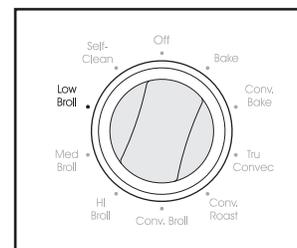
## MED BROIL (gril moyen)

Les éléments chauffants du gril intérieur et extérieur s'allument et s'éteignent pour produire moins de chaleur pour une cuisson au gril lente. Comptez une distance de 10 cm entre la surface supérieure des aliments et l'élément chauffant du gril. La cuisson au gril lente est préférable pour le poulet et le jambon, car vous ne risquez pas de trop les colorer. Utilisez ce réglage pour faire griller des morceaux peu épais ou moyens de viande.



## LOW BROIL (gril bas)

Ce mode utilise uniquement une fraction de la puissance disponible à l'élément chauffant intérieur du gril pour donner une coloration discrète sur le dessus des aliments. L'élément chauffant intérieur du gril est allumé seulement une partie du temps. Utilisez ce réglage pour faire dorer doucement de la meringue sur les grilles 3 ou 4 en 3-4 minutes.



## Instructions de cuisson au gril

La cuisson au gril est une méthode de cuisson à sec qui utilise de la chaleur directe ou rayonnante. Elle est utilisée pour les petites pièces de viande individuelles comme les biftecks, les côtelettes et les hamburgers. La vitesse de cuisson au gril est fonction de la distance entre l'aliment et l'élément chauffant du gril. Choisissez la position de la grille en fonction des résultats souhaités.

La cuisson au gril conventionnelle (LOW, MED ou HI BROIL) est optimale pour les pièces de viande de 2,5 à 5 cm d'épaisseur et elle est par ailleurs mieux adaptée aux morceaux plats. La cuisson au gril par convection présente l'avantage de griller les aliments légèrement plus vite que la cuisson au gril conventionnelle. La cuisson des viandes au gril par convection donne de meilleurs résultats, surtout pour les pièces épaisses. La viande est saisie sur l'extérieur et piège plus de sucs et de jus et d'arômes naturels, tout en rétrécissant moins.

## Pour utiliser le mode BROIL ou CONVECTION BROIL

1. Placez la grille du four à la position souhaitée avant de mettre le gril en marche.
2. Centrez l'aliment sur la lèchefrite et la grille froides. Placez la lèchefrite dans le four.
3. Réglez le sélecteur de fonction du four sur la fonction de gril souhaitée et le sélecteur de température sur BROIL.
4. Fermez la porte. La porte n'a pas de détente permettant de la maintenir en position ouverte pour le gril. En utilisant le gril avec la porte ouverte, l'élément chauffant du gril ne s'allume et ne s'éteint pas. En utilisant le gril avec la porte fermée, il est possible que l'élément chauffant du gril s'allume et s'éteigne si un temps de cuisson au gril prolongé est requis. Un éliminateur de fumée intégré en haut du four permet de réduire la fumée et les odeurs.

# Gril

## Guide de cuisson au gril

Type et pièce de viande	Poids	Réglage	Grille	Temps (min)
<b>BŒUF</b>				
<b>Surlonge, 2,5 cm</b>				
Saignante	397 g	Hi Broil	4 ou 5	8 - 10
À point	397 g	Hi Broil	4 ou 5	10 - 12
Bien cuit	397 g	Hi Broil	4 ou 5	11 - 13
<b>Aloyau, 1,9 cm</b>				
Saignante	285 g	Hi Broil	4 ou 5	7 - 8
À point	285 g	Hi Broil	4 ou 5	9 - 10
Bien cuit	285 g	Hi Broil	4 ou 5	11 - 12
<b>Hamburger, 1,2 cm</b>				
Saignante	113 g	Hi Broil	4 ou 5	6 - 7
À point	113 g	Hi Broil	4 ou 5	7 - 8
Bien cuit	113 g	Hi Broil	4 ou 5	8 - 9
<b>POULET</b>				
Blanc désossé, 2,5 cm d'épaisseur	226 g	Med Broil	4 ou 5	15 - 20
Blanc désossé, 2,5 cm d'épaisseur	226 g	Conv. Broil	3 ou 4	15 - 20
Blanc sur l'os	900 g - 1,3 kg total	Med Broil	3 ou 4	40-45
Blanc sur l'os	900 g - 1,3 kg total	Conv. Broil	3 ou 4	25 - 30
Morceaux de poulet	900 g - 1,3 kg total	Med Broil	3 ou 4	40 - 45
Morceaux de poulet	900 g - 1,3 kg total	Conv. Broil	3	25 - 30
<b>JAMBON</b>				
Tranche de jambon, 2,5 cm	453 g	Med Broil	4 ou 5	22
<b>AGNEAU</b>				
Côtelettes, 2,5 cm	340 g	Conv. Broil	3 ou 4	7
Épaule	453 g	Conv. Broil	3 ou 4	6
<b>PORC</b>				
Côtelettes, 2 cm	453 g	Conv. Broil	3	14
Bacon		Med Broil	4	6
<b>POISSON</b>				
Darne de saumon	453 g	Med Broil	3	7
Filets	453 g	Med Broil	3 ou 4	6

**Remarque :** Les informations ci-dessus sont fournies à titre de référence seulement.

# Gril

## Astuces de cuisson au gril

- Utilisez **TOUJOURS** une lèchefrite et une grille pour faire griller. Elles permettent de laisser s'écouler l'excédent de graisses et de liquides de la surface de cuisson afin d'éviter les risques de projections, de fumée et d'incendie.
- Pour éviter à la viande de rouler sur elle-même aux bords, fendez-la aux bords.
- Badigeonnez plusieurs fois le poulet et le poisson de beurre pendant qu'ils grillent pour les empêcher de se dessécher. Pour éviter que les aliments collent, graissez légèrement la lèchefrite.
- Faites griller d'un côté un peu plus que le temps recommandé, assaisonnez, puis tournez. Assaisonnez l'autre côté juste avant de retirer la viande.
- Tirez **TOUJOURS** la grille jusqu'à la butée avant de tourner ou de retirer des aliments.
- Utilisez une pince ou une spatule pour tourner la viande. Ne percez **JAMAIS** la viande avec une fourchette; les jus et les sucs pourraient s'échapper.
- Retirez la lèchefrite du four au moment de retirer les aliments. Les jus écoulés cuiront dans la lèchefrite si vous la laissez dans le four chaud après l'utilisation du gril.

## Déshydratation/Décongélation par convection

### Déshydratation par convection

Ce four a été conçu non seulement pour cuire, mais aussi pour déshydrater les fruits et les légumes.

1. Préparez les aliments comme recommandé.
2. Arrangez les aliments sur des grilles de séchage (non fournies avec le four; contactez un magasin qui vend des ustensiles de cuisine).
3. Réglez à la basse température appropriée et tournez le sélecteur sur TRU CONV.

### ⚠ ATTENTION

Vous devez contrôler de près les aliments durant le processus de déshydratation pour veiller à ce qu'ils ne prennent pas feu.

### Décongélation par convection

1. Placez les aliments congelés sur une tôle à biscuits.
2. Tournez le sélecteur de température sur OFF.
3. Tournez le sélecteur sur TRU CONV.

### ⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter la maladie et le gaspillage d'aliments, **NE PAS** laisser les aliments dégelés au four pendant plus de deux heures.

### ⚠ AVIS

**NE PAS** activer le sélecteur de température en cours de décongélation. En effet, la mise en marche du ventilateur de convection accélérera la décongélation naturelle des aliments sans la chaleur.

# Nettoyage et maintenance

Tout équipement fonctionne mieux et dure plus longtemps lorsqu'il est correctement entretenu et maintenu propre. Les fours ne font pas exception à la règle. Votre four doit rester propre et être correctement entretenu.

## Surfaces du four

Plusieurs finitions différentes ont été utilisées dans votre four électrique. Les instructions de nettoyage pour chaque surface sont indiquées ci-dessous. Votre four a un cycle de nettoyage automatique pour le nettoyage de son compartiment intérieur. Pour des instructions complètes, reportez-vous à la section « Cycle de nettoyage automatique ». **N'UTILISEZ JAMAIS D'AMMONIAQUE, DE TAMPONS EN LAINE D'ACIER OU DE CHIFFONS OU NETTOYANTS ABRASIFS, DE NETTOYANTS POUR FOUR OU D'AUTRES POUDRES ABRASIVES, CAR ILS RISQUENT D'ENDOMMAGER VOTRE FOUR EN PERMANENCE.**

## Boutons de commande

ASSUREZ-VOUS QUE TOUS LES BOUTONS DE COMMANDE SONT SUR LA POSITION OFF AVANT DE LES RETIRER. Tirez droit dessus pour les retirer. Lavez-les dans du liquide à vaisselle et de l'eau chaude. Essuyez-les complètement et remettez-les en place en les poussant fermement sur la tige.

## Composants en inox

Il est possible que certains composants en inox aient un revêtement de protection en plastique qui devra être décollé. Tous les composants en inox doivent être régulièrement nettoyés en passant dessus un chiffon humecté d'eau savonneuse chaude à la fin de chaque période de refroidissement et avec un nettoyant liquide spécial inox lorsque l'eau savonneuse n'est pas assez efficace. Si une accumulation de salissures se produit, **N'UTILISEZ PAS** de tampon en laine d'acier, de chiffons, de poudres ou de nettoyants abrasifs! Au besoin, raclez la surface inox pour retirer des particules incrustées, faites tout d'abord tremper la zone en appliquant des chiffons mouillés chauds pour décoller les particules, puis utilisez une spatule ou une raclette en bois ou en nylon. **N'UTILISEZ PAS** de couteau ou spatule métallique ou tout autre ustensile métallique pour raclez l'inox. Les rayures sont pratiquement impossibles à éliminer.

## Grilles du four

Nettoyez avec du liquide à vaisselle et de l'eau chaude. Pour les taches tenaces, utilisez un tampon en laine d'acier imbibé d'eau savonneuse. **NE NETTOYEZ PAS LES GRILLES DU FOUR AVEC LA FONCTION DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE.** Ils risquent d'être endommagés en raison de la chaleur extrême du cycle de nettoyage automatique.

## Sonde de température pour les viandes

La sonde de température pour les viandes pourra être nettoyée au savon et à l'eau ou avec un tampon à récurer rempli de savon. Laissez refroidir la sonde avant de nettoyer. Pour les taches tenaces, utilisez un tampon à récurer rempli de savon, rincez et essuyez.

- **NE PLONGEZ PAS** la sonde dans l'eau.
- **NE RANGEZ PAS** la sonde dans le four.

# Cycle de nettoyage automatique

Ce four a un cycle de nettoyage automatique à pyrolyse. Durant ce cycle, le four atteint de hautes températures pour brûler les salissures et les dépôts. Un éliminateur de fumée intégré réduit les odeurs associées à la combustion des salissures. Un résidu de cendres poudreux reste au fond du four après le cycle de nettoyage automatique. Le loquet de la porte s'active automatiquement dès la sélection du nettoyage automatique. Il empêche l'ouverture de la porte pendant que son compartiment est chauffé à de très hautes températures de nettoyage.

## Avant de lancer le cycle de nettoyage automatique :

1. Retirez les grilles de four et tout autre objet/ustensile du four. Les hautes températures du cycle de nettoyage peuvent décolorer, déformer et endommager ces objets. **NE RECOUVREZ PAS** le compartiment du four avec du papier d'aluminium ou autre. Durant le cycle de nettoyage automatique, le papier d'aluminium peut brûler ou fondre et endommager la surface du four.
2. Essuyez les déversements abondants au fond et sur les parois du four. N'utilisez **JAMAIS** de nettoyeurs pour four à l'intérieur d'un four autonettoyant ou sur des parties en relief de la porte.
3. Certaines parties du four doivent être nettoyées à la main avant le démarrage du cycle. Sinon, à ces endroits, les salissures seront cuites et deviendront ensuite très difficiles à nettoyer. Nettoyez la porte jusqu'au joint, jusqu'à l'encadrement de la porte et jusqu'à 5 cm à l'intérieur de l'encadrement à l'aide de liquide à vaisselle et d'eau chaude. Rincez bien et essuyez complètement.

**⚠ AVERTISSEMENT**



**RISQUE DE BRÛLURE OU D'ÉLECTROCUTION**

S'assurer que toutes les commandes sont sur OFF et que le four est FROID avant de nettoyer le four, sinon il pourrait y avoir risque de brûlure ou d'électrocution.

**⚠ ATTENTION**



**NE PAS** toucher les parties extérieures du four après le démarrage du cycle de nettoyage automatique, car certains composants deviennent extrêmement chauds au toucher!

Lors des premiers cycles de nettoyage automatique, il est possible qu'une légère odeur et de la fumée provenant de la cuisson de l'agglomérant de l'isolant à haute densité dans le four se dégagent. Une fois l'isolant bien cuit, cette odeur disparaîtra. Lors des cycles de nettoyage automatique suivants, il est possible qu'une odeur caractéristique des hautes températures se dégage.

**GARDER LA CUISINE BIEN VENTILÉE DURANT LE CYCLE DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE.**

## Pour lancer le cycle de nettoyage automatique :

1. Fermez la porte.
2. Tournez le sélecteur de fonction du four sur SELF CLEAN.
3. Tournez le sélecteur de température au-delà du réglage CLEAN jusqu'à ce qu'il se bloque. À ce moment-là, le voyant CLEAN s'allume. Dans les 30 secondes qui suivent, le loquet de la porte automatique s'enclenche et le voyant OVEN s'allume. Le voyant OVEN reste allumé jusqu'à ce que le four atteigne la température de nettoyage automatique, puis effectue des cycles de mise sous/hors tension durant le cycle de nettoyage automatique. Lorsque le four atteint la haute température nécessaire pour le nettoyage automatique, le voyant de verrouillage de la porte s'allume.
4. Il reste allumé jusqu'à la fin ou l'interruption du nettoyage automatique et la baisse de température du four à un niveau sûr. Un cycle complet dure 3,5 heures environ, avec 30 minutes en plus pour le refroidissement suffisant du four afin de permettre la désactivation du loquet.

**Remarque :** Vous entendrez le ventilateur tourner durant la totalité du cycle de nettoyage automatique (3,5 heures).

5. Une fois le cycle terminé, tournez le sélecteur de fonction et le sélecteur de température sur OFF. Une fois le four complètement refroidi, ouvrez la porte et retirez tous les résidus de cendres des surfaces à l'aide d'un chiffon humide.

## Pour arrêter le cycle de nettoyage automatique :

Pour annuler ou interrompre le cycle de nettoyage automatique, tournez le sélecteur de fonction et le sélecteur de température sur OFF. Lorsque la température du four atteint un niveau sûr, le loquet automatique de la porte se désactive, après quoi vous pouvez ouvrir la porte du four. Une fois le four complètement refroidi, retirez tous les résidus de cendres des surfaces à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide.

# Remplacement des lampes intérieures

## ⚠ AVERTISSEMENT



### RISQUE D'ÉLECTROCUTION

Débrancher l'alimentation électrique au niveau du fusible ou du disjoncteur général avant de remplacer l'ampoule.

## ⚠ AVERTISSEMENT

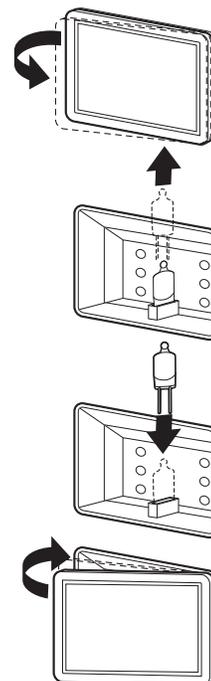
**NE PAS** saisir l'ampoule les mains nues. Nettoyez les traces d'huile sur l'ampoule et prenez-la avec un chiffon humide.

### Lampes halogènes

1. Détachez le couvercle de verre de l'ampoule à l'aide d'un tournevis dans la rainure d'accès.
2. Saisissez fermement l'ampoule et tirez.
3. Remplacez par une ampoule halogène en respectant les exigences de tension et de puissance indiquées sur le couvercle de verre.
4. Remettez le couvercle de verre en l'enclenchant sur le boîtier métallique.
5. Rebranchez au niveau du fusible principal ou du disjoncteur.

### Panne de courant

**N'ESSAYEZ PAS** d'utiliser le four durant une panne de courant. L'appareil ne fonctionnera pas.



# Dépannage

Problème	Cause possible et/ou solution
Le four ne fonctionne pas.	Le four n'est pas branché sur secteur.  Demandez à un électricien de vérifier le disjoncteur, le câblage et les fusibles.
Le four ne fonctionne pas en cycle de nettoyage automatique.	La porte n'est pas complètement fermée pour permettre l'enclenchement automatique du loquet.
Le four n'est pas propre après un cycle de nettoyage automatique.	Vous n'avez pas tourné le sélecteur de température au-delà de CLEAN jusqu'à ce qu'il bute.
Le grill ne fonctionne pas.	Vous avez tourné le sélecteur de température trop loin au-delà de la position BROIL.
La porte ne s'ouvre pas.	Le four est toujours en mode nettoyage automatique. Si le four est chaud, le loquet ne se désactive pas avant qu'une température sûre soit atteinte.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'ampoule a grillé.  Le four n'est pas branché sur secteur.

# Service après-vente

Si un SAV s'impose, appelez un centre de réparation agréé Brigade.

Tenez-vous prêt à fournir les informations suivantes :

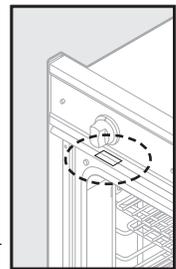
- Numéro de modèle
- Numéro de série
- Date d'achat
- Nom du revendeur où vous avez fait l'achat.

Décrivez clairement le problème. Si vous ne pouvez pas obtenir les coordonnées d'un centre de réparation agréé le plus proche ou si vos problèmes persistent, contactez la Viking Range, LLC au 1-888-845-4641 ou écrivez à :

**VIKING RANGE, LLC  
PREFERRED SERVICE  
111 Front Street  
Greenwood, Mississippi 38930 États-Unis**

Pour trouver le numéro de série et le numéro de modèle de votre four, ouvrez la porte et regardez sous le panneau de commande, à gauche.

Notez les informations indiquées ci-dessous. Vous en aurez besoin pour tout service après-vente nécessaire.



N° de modèle \_\_\_\_\_ N° de série \_\_\_\_\_

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

Nom du revendeur \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

Si le dépannage exige l'installation de pièces, utilisez uniquement des pièces agréées pour être sûr d'être couvert dans le cadre de la garantie.

**Conservez ce manuel à titre de référence ultérieure.**

# Garantie

## GARANTIE DES FOURS ÉLECTRIQUES ENCASTRÉS

### GARANTIE COMPLÈTE DE DEUX ANS

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

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

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

### GARANTIE LIMITÉE DE CINQ ANS

Tout élément de cuisson, brûleur tubulaire ou infrarouge qui tombe en panne à cause de défaut de matériau ou de fabrication (à l'exception des défauts esthétiques) en utilisation résidentielle normale pendant les troisième à la cinquième années à partir de la date d'achat d'origine seront réparés ou remplacés, sans frais concernant la pièce, tous les autres coûts y compris la main d'œuvre restant à la charge du propriétaire. Cela n'inclut pas les systèmes d'allumage, les bases de brûleurs, etc.

### Conditions générales de la garantie

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

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

La présente garantie ne couvre pas les appareils achetés parmi les produits du stock obsolète, dans le cadre de liquidation, de récupération, ou les produits de second choix, remis en état, tels quels, et usagés.

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

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

### Service de garantie

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

Spécifications modifiables sans préavis.

**Viking Range, LLC**

111 Front Street

Greenwood, Mississippi 38930 États-Unis

(662) 455-1200

Pour des informations sur le produit, appelez le 1-888-845-4641  
ou allez voir sur le site Web [www.vikingrange.com](http://www.vikingrange.com)