

Manuel d'Utilisation et d'Entretien



5 SERIES

Fours électriques encastrés simples et doubles sur mesure à commandes tactiles Professional

CVESO5302T
CVEDO5302T

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 efficace de ce produit de qualité.

Notons parmi les fonctions clés de cet appareil:

- 14 modes de cuisson pour réussir avec brio vos recettes, même les plus difficiles.
- Des éléments de cuisson au four et de gril séparés, qui réduisent le temps de préchauffage et procurent une meilleure régulation et un chauffage plus uniforme.
- Un ventilateur extra-grand à mouvement inversé, vous permet de faire cuire les aliments plus uniformément et rapidement – 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 pour le gril produisant une chaleur rayonnante intense pour une cuisson au gril plus rapide et une surface de couverture supérieure.
- Trois modes de gril, y compris un mode gril bas spécial pour les aliments délicats et faire griller sur le dessus seulement.
- Un élément chauffant pour cuisson au four caché et profilé, pour un nettoyage plus facile.
- Six positions de grille réglables offrant la plus grande surface de cuisson au four disponible dans cette catégorie.

Votre satisfaction complète est notre seul et unique objectif. Pour toute question ou commentaire sur ce produit, contactez le revendeur chez lequel vous l'avez acheté ou 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 complète de produits, contactez votre revendeur ou allez à www.brigade.ca.

Avertissements

⚠ AVERTISSEMENT

Si les informations figurant dans ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, il peut en résulter un incendie ou une explosion pouvant causer des dégâts matériels, des blessures, voire mort d'homme.

⚠ AVERTISSEMENT

N'utilisez JAMAIS cet appareil comme chauffage d'ambiance sous peine d'empoisonnement au monoxyde de carbone et de surchauffe du four.

⚠ AVERTISSEMENT

N'utilisez pas de nettoyants pour four vendus dans le commerce pour nettoyer l'intérieur du four. L'utilisation de ces produits nettoyants peut engendrer des vapeurs dangereuses et endommager la finition en porcelaine.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne couvrez AUCUN trou, fente ou passage au fond du four et ne couvrez JAMAIS une grille tout entière de papier d'aluminium; cela pourrait entraver d'entraver la circulation d'air dans le four et d'engendrer un empoisonnement au monoxyde de carbone. Le chemisage des grilles avec du papier d'aluminium risque également de piéger la chaleur, créant un risque d'incendie.

⚠ AVERTISSEMENT

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

- N'utilisez pas 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.
- N'utilisez pas d'aliments qui contiennent de la levure chimique ou de boulanger avec la programmation automatique. Ces aliments ne lèveront pas correctement.
- Ne laissez pas d'aliments au four pendant plus de deux heures après la fin du cycle de cuisson.

Table des Matières

Mise en route

Consignes de sécurité importantes	4
-----------------------------------	---

Commandes

Panneau de commande du four	5
Fonctions du four électrique encastré	6
Fonctions du pavé tactile	7

Modes de programmation

Horloges et minuteriers	10
Réglage de l'horloge	10
Réglage de la minuterie	10
Temps de cuisson et heure d'arrêt	10
Réglages du four	
Luminosité	12
Unité de température (Fahrenheit ou Celsius)	12
Tonalités	12
Volume de la tonalité	13
Délais d'inactivité	14
Format de l'horloge (12 heures ou 24 heures)	14
Mode Shabbath	15
Mode Démonstrateur	15
Verrouillage et déverrouillage	15
Éclairage intérieur	15
Fonction Recipes	16
Modes de réchauffage	17
Modes de cuisson au four	18
Modes de cuisson au gril	20
Modes de cuisson de rôtis	21
Sonde à viande	22

Conseils de cuisson

Positions de grille	23
Préchauffage	23
Conseils de positionnement des moules	24
Conseils de cuisson	24
Cuisson sur grilles multiples	24
Guide de cuisson conventionnelle des pâtisseries	25
Guide de cuisson par convection des pâtisseries	26
Résolution de problèmes de cuisson au four	27
Astuces de cuisson au gril	28
Guide de cuisson au gril	28
Astuces de cuisson de rôtis	29
Guide de cuisson conventionnelle des viandes	30
Guide de cuisson par convection des viandes	30

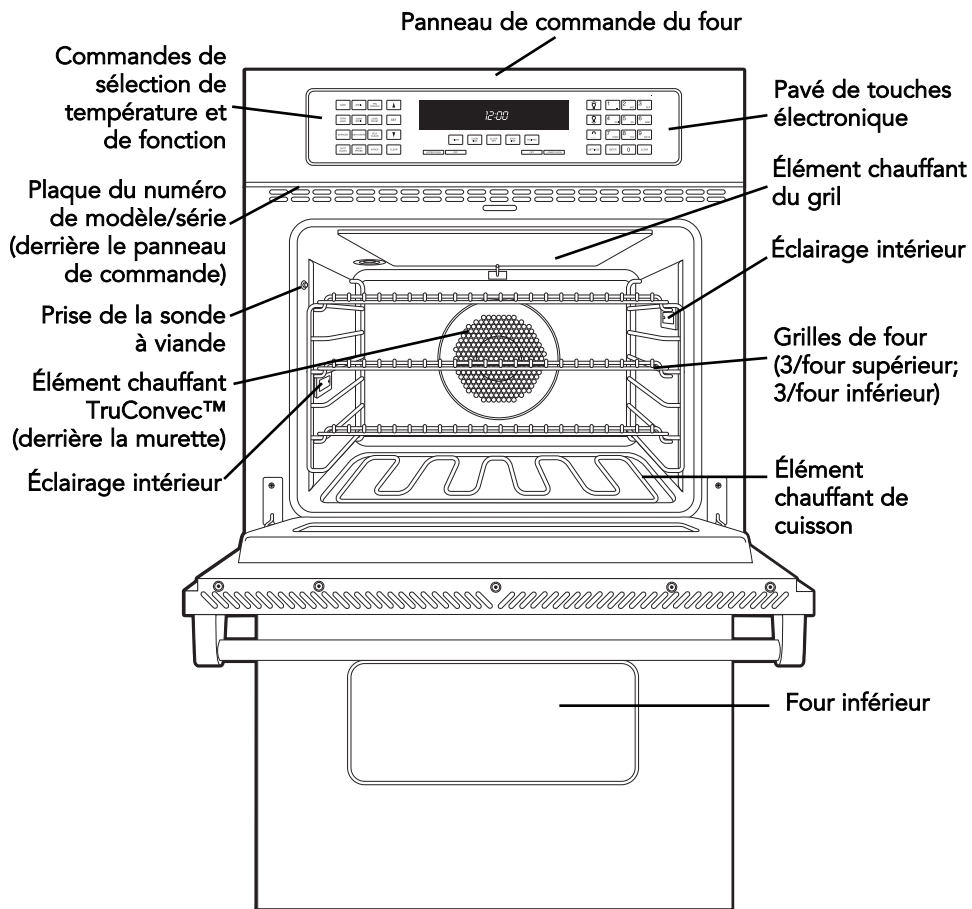
Entretien du produit

Nettoyage et maintenance	31
Cycle de nettoyage automatique	32
Remplacement de l'ampoule	33
Dépannage	33
Gestion des erreurs	34
Service après-vente	34
Garantie	35

Consignes de Sécurité Importantes

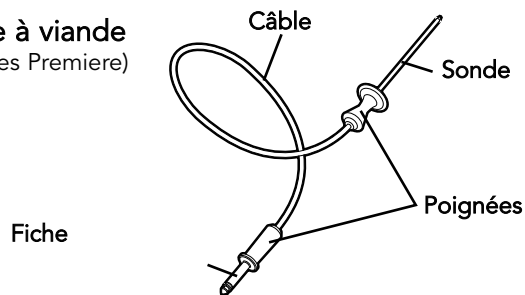
- Utilisez cet appareil uniquement aux fins indiquées dans ce manuel. N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer la pièce; cela pourrait mettre votre sécurité en péril.
- Votre appareil doit être installé par un technicien qualifié. L'appareil doit être installé et mis à la terre conformément aux codes locaux.
- N'essayez pas de réparer ou de remplacer une pièce de l'appareil, sauf recommandation contraire spécifique dans le manuel. Toute la maintenance devra être confiée à un technicien qualifié. Une réparation sous garantie devra être effectuée par un centre de SAV agréé.
- Les enfants ne doivent pas rester seuls dans la cuisine lorsque le four est en marche. Ils ne doivent jamais s'asseoir ni se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil.
ATTENTION : Ne stockez rien qui puisse attirer un enfant sur le four. Les enfants qui grimpent pour atteindre des objets pourraient être gravement blessés. Ils ne doivent jamais s'asseoir ni se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil.
- **GRAISSE** — La graisse est inflammable et doit être manipulée avec précaution. N'utilisez pas d'eau pour éteindre de la graisse qui s'est enflammée. La graisse enflammée s'éteint avec du bicarbonate de soude ou, si disponible, un extincteur polyvalent du type à mousse ou à poudre pour feux spéciaux. Laissez refroidir complètement avant d'essayer de la manipuler. Ne laissez pas la graisse s'accumuler autour du four ou dans les bouches d'aération. Essayez immédiatement les déversements.
- Laissez la zone dégagée et dépourvue de matériaux combustibles, d'essence et autres liquides inflammable. N'utilisez jamais votre four comme espace de rangement. Les articles combustibles (papier, plastique, etc.) pourront s'enflammer et les articles métalliques risquent de chauffer et de causer des brûlures.
- Ne faites pas chauffer des boîtes d'aliments non ouvertes; l'accumulation de pression risque d'entraîner l'explosion de la boîte.
- Positionnez toujours les grilles du four à l'emplacement souhaité pendant que le four est frais. Si vous devez déplacer une grille pendant que le four est chaud, ne laissez pas la manique entrer en contact avec l'élément chauffant du four.
- Faites attention lorsque vous ouvrez la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remettre des aliments à l'intérieur. L'air chaud ou la vapeur risque de causer des brûlures aux mains, au visage et/ou aux yeux.
- Gardez les bouches d'aération du four dégagées. La bouche d'aération du four se situe sur l'avant du four et s'évacue dans la pièce.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte. Cela est essentiel pour le maintien d'une bonne étanchéité. Veillez à ne pas froter, endommager ou déplacer le joint.
- N'utilisez aucun nettoyant pour four commercial ou chemisage de protection comme du papier d'aluminium dans ou sur une partie quelconque du four. Le chemisage impropre du four présente un risque d'électrocution. Empêchez l'accumulation de graisse dans le four.
- Avant le nettoyage automatique du four, retirez la lèchefrite, la grille du gril, les grilles de four et autres ustensiles. N'utilisez pas le four pour nettoyer d'autres composants. Durant le cycle de nettoyage, vous devriez entendre le bruit du ventilateur. Dans le cas contraire, appelez le SAV avant de renettoyer.
- **NE TOUCHEZ AUCUN ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR.** Les éléments chauffants risquent d'être brûlants, même s'ils ne luisent pas. Les surfaces intérieures d'un four chauffent suffisamment pour causer des brûlures. Durant et après utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas vos vêtements ou autres produits inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four avant qu'ils aient eu le temps de refroidir. Les autres surfaces du four peuvent chauffer au point de causer des brûlures, notamment la bouche d'aération, la surface près de la bouche d'aération et la vitre de la porte du four.

Fonctions du Four Électrique Encastré

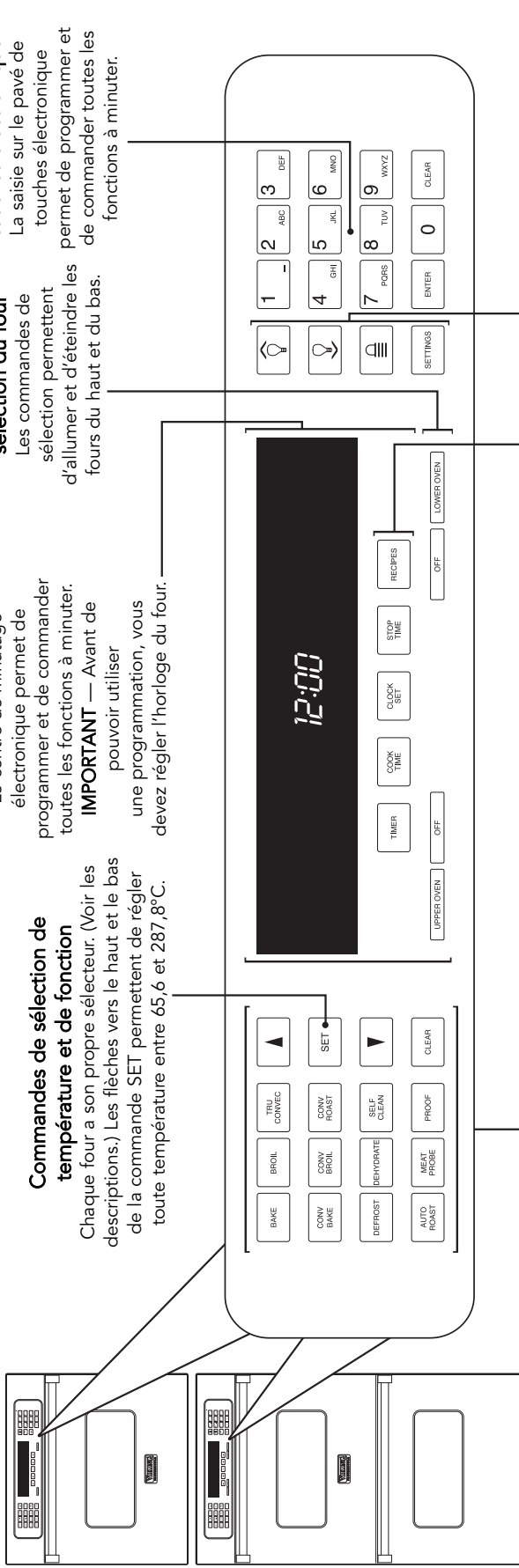


Le double four Première Professional est illustré ci-dessus.

Sonde à viande
(modèles Première)



Panneau de Commande du Four



Centre de minutage électronique

Le centre de minutage électronique permet de programmer et de commander toutes les fonctions à minute. **IMPORTANT** — Avant de pouvoir utiliser une programmation, vous devez régler l'horloge du four.

Commandes de sélection de température et de fonction

Chaque four a son propre sélecteur. (Voir les descriptions.) Les flèches vers le haut et le bas de la commande SET permettent de régler toute température entre 65,6 et 287,8°C.

Commandes de sélection du four

Les commandes de sélection permettent d'allumer et d'éteindre les fours du haut et du bas.

Saisie sur le pavé de touches électronique

La saisie sur le pavé de touches électronique permet de programmer et de commander toutes les fonctions à minute.

Fonctions du four

Bake

Cuisson conventionnelle sur grille unique (pains, gâteaux, biscuits, pâtisseries, tartes, plats principaux, légumes)

Conv Bake

Cuisson sur plusieurs grilles d'aliments plus épais ou surgelés (tartes, pizzas, plats principaux, légumes surgelés)

Defrost

Décongélation naturelle des aliments sans apport calorifique avec ventilateur

Auto Roast*

Saisie automatique des viandes; simplifie la cuisson des rôtis

Broil

Trois réglages de grill conventionnels pour les pièces de viande plates ou la viande de 2,5 à 5 cm d'épaisseur

Conv Broil

Viandes plus épaisses; plus rapide que le grill standard avec moins de fumée

Dehydrate

L'utilisation du ventilateur de convection pendant un certain temps permet aux aliments d'éliminer l'eau par évaporation.

Meat Probe*

Extinction automatique du four dès que la température interne de la viande rôtie est atteinte.

Recettes*

Accès, programmation et enregistrement de cycles de cuisson pour vos recettes favorites

TruConvect™

Cuisson sur plusieurs grilles de pains, gâteaux, biscuits (jusqu'à 6 grilles de biscuits à la fois)

Conv Roast

Dindes entières, poulets entiers, jambons, etc.

Self Clean

Cycle de nettoyage automatique utilisant de hautes températures pour brûler les salissures et autres dépôts

Proof*

Crée un cadre optimal pour faire lever les pains à levure de boulanger, tous types de pâte confondus

Commandes d'éclairage du four

Commandent l'éclairage intérieur des fours du haut et du bas

Verrou du four

Fonction de sécurité pour les enfants empêchant l'activation des commandes quand le four n'est pas utilisé

Settings

Accès aux fonctions personnalisées, telles que la luminosité d'affichage, les modes Shabbath/Démonstrateur et les tonalités

*Remarque : Illustration du panneau de commande et des fonctions du modèle Premiere.

Fonctions du Pavé Tactile

Sélecteur de température

Les deux fours partagent la commande de sélection de température. Pour utiliser cette fonction, sélectionnez le four (haut ou bas), puis choisissez la température. Vous avez le choix entre toute température comprise entre 150°F (65,6°C) et 550° F (287,8°C).

Saisie sur le pavé de touches électronique

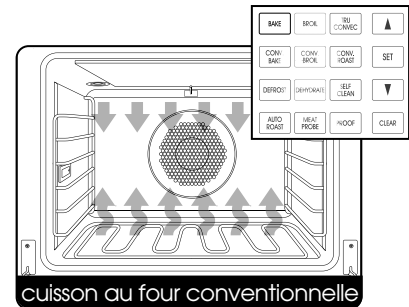
Les deux fours partagent le pavé de touches électronique. Les touches alphanumériques permettent de programmer et de commander toutes les fonctions du four.

Commande de sélection de fonctions de four

Les deux fours proposent 14 modes de cuisson distincts pour vous permettre de choisir celui qui est le mieux adapté à vos besoins.

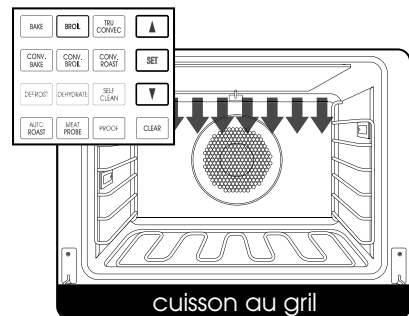
Bake (cuisson au four conventionnelle)

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 gril. Cette fonction est recommandée pour la cuisson au four sur une grille. Utilisez ce réglage pour faire cuire des gâteaux, des rôtis et des plats en cocotte.



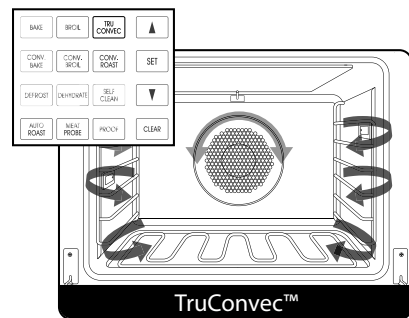
Broil (cuisson au gril)

Cette fonction est une méthode de cuisson à sec, par chaleur directe ou chaleur rayonnante avec trois réglages différents : bas, moyen et fort. La distance entre les aliments et les éléments chauffants du gril détermine la rapidité de cuisson au gril. Cette fonction est utilisée pour les petites pièces de viande individuelles comme les biftecks, les côtelettes et les hamburgers.



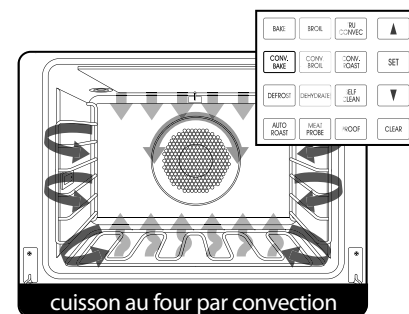
TruConvect™

Seul l'élément chauffant arrière fonctionne uniquement à pleine puissance. Pas de chaleur directe en provenance des éléments chauffants du haut et du bas, et le ventilateur motorisé à l'arrière du four fait circuler l'air pour une chaleur 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. Ce réglage produit des pains, des biscuits et autres viennoiseries de texture uniforme et dorés. 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 grande quantités de gâteaux et pains à la fois.



Conv Bake (cuisson au four par convection)

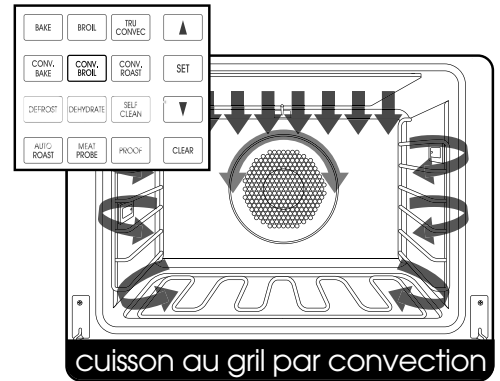
L'élément chauffant du bas fonctionne à pleine puissance et l'élément chauffant du haut fournit une chaleur d'appoint. Le ventilateur motorisé à l'arrière du four fait circuler l'air chaud dans le compartiment du four pour produire un chauffage uniforme. Cette circulation uniforme de l'air homogénéise 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 par convection est la possibilité de préparer des aliments en quantité sur plusieurs grilles. Lors de la cuisson de rôtis, 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.



Fonctions du Pavé Tactile

Conv Broil (cuisson au grill par convection)

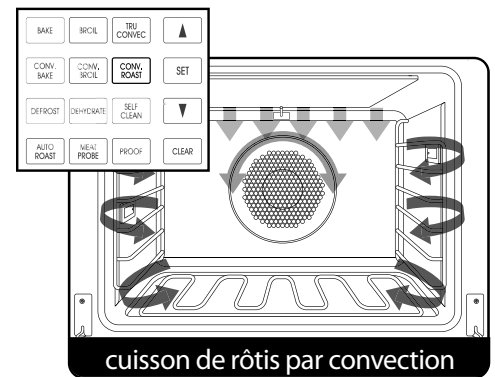
Seul l'élément chauffant arrière fonctionne uniquement à pleine puissance. Cette fonction est exactement identique à un grill standard, avec en plus l'avantage de la circulation de l'air sous l'effet du ventilateur motorisé à l'arrière du four. La fumée est réduite, car la circulation de l'air réduit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



Conv Roast (cuisson de rôtis par convection)

L'élément chauffant par convection fonctionne en même temps que les éléments chauffants intérieur et extérieur du grill. Le ventilateur de convection à mouvement inversé fonctionne à une vitesse supérieure dans chaque direction, ce qui évite le dessèchement des grosses pièces comme les rôtis par saisie de la viande. Ceci économise du temps par rapport aux modes de cuisson des rôtis par convection à ventilateur simple. Utilisez ce réglage pour faire cuire les dindes entières, poulets entiers et les rôtis.

Remarque : Comme cette fonction utilise un ventilateur de convection à grande vitesse pour une performance de cuisson optimale, vous pourrez entendre le bruit qu'il fait. Cela est normal.



Defrost (décongélation)

Avec la sélecteur de température sur OFF, le ventilateur motorisé à l'arrière du four fait circuler l'air dans le compartiment. Ce ventilateur accélère la décongélation naturelle des aliments sans apport calorifique.

Remarque : Pour éviter la maladie et le gaspillage d'aliments, ne laissez les aliments dégelés au four pendant plus de deux heures.

Dehydrate (déshydratation)

Le ventilateur motorisé à l'arrière du four fait circuler l'air chaud dans le compartiment. Au bout d'un certain temps, l'eau est éliminée des aliments par évaporation. L'élimination de l'eau inhibe la prolifération de micro-organismes et retarde l'activité des enzymes. Il est important de se souvenir que la déshydratation n'améliore pas la qualité; par conséquent, seuls des aliments frais de qualité optimale doivent être déshydratés dans le four.

Self Clean (nettoyage automatique)

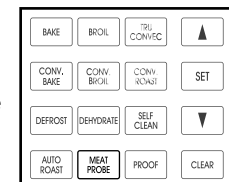
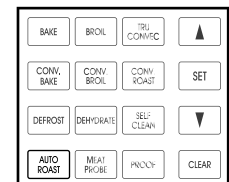
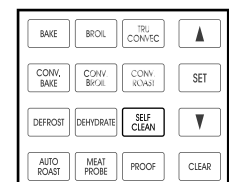
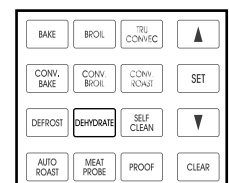
Le cycle de nettoyage automatique a été conçu pour éliminer la nécessité de frotter et de décoller les restes d'aliments collés à l'intérieur du four. Durant ce cycle, le four atteint de hautes températures pour brûler les salissures et les dépôts. Un éliminateur de fumée intégré réduit les odeurs associées à la combustion des salissures. Un résidu de cendres poudreux reste au fond du four après le cycle de nettoyage automatique. Une fois le four refroidi, retirez tous les résidus de cendres des surfaces à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide.

Auto Roast* (cuisson de rôtis automatique)

Cette fonction simplifie la cuisson des rôtis en augmentant la température prédéfinie de 100°F (40°C) pendant un court instant afin de saisir les viandes. La température revient ensuite à la température prédéfinie en mode de cuisson des rôtis par convection standard.

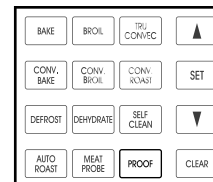
Meat Probe* (sonde à viande)

La fonction de température de sonde permet l'extinction automatique du four dès que la température interne de la viande cuite est atteinte.



Fonctions du Pavé Tactile

Proof* (pains levés) Cette fonction utilise une basse température pour faire lever de nombreux types de pâtes à levure de boulanger de manière optimale.



Recipes* (recettes)

Accès, programmation et enregistrement de cycles de cuisson pour vos recettes favorites.



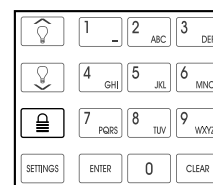
Commandes d'éclairage intérieur

Les fours supérieur et inférieur ont un éclairage intérieur qui est commandé par le pavé de touches de droite. Appuyez sur la touche de l'ampoule électrique pour allumer et éteindre l'éclairage intérieur.



Verrou du four

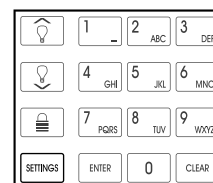
Fonction de sécurité pour les enfants empêchant l'activation des commandes quand le four n'est pas utilisé.



Settings (réglages)

Accès, programmation et personnalisation de fonctions spéciales de votre four. Les fonctions spéciales incluent les tonalités, les délais d'inactivité, la luminosité de l'affichage et le mode Shabbath.

***Remarque :** Les fonctions AUTO ROAST, PROOF, RECIPES et PROBE sont présentes sur les modèles Première.



Horloges et Minuteries

Centre de minutage électronique

Le centre de minutage électronique permet de programmer et de commander toutes les fonctions à minuter sur votre appareil. Il propose quatre modes de programmation et d'affichage qui sont activés par les quatre boutons-poussoirs. Les modes Timer et Cook Time/Stop Time peuvent servir à minuter les périodes de cuisson. Ces fonctions peuvent même être utilisées en même temps lorsque les deux fours sont utilisés. Par exemple, vous pouvez minuter la cuisson d'un plat en cocotte dans le four du haut en mode Cook Time/Stop Time Mode tout en faisant griller une viande dans le four du bas en mode Timer. Un four peut également être nettoyé pendant le minutage d'une cuisson dans l'autre en mode Timer.



Alarme de la minuterie

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

Horloges et Minuteries

Réglage de l'horloge

Avant de pouvoir utiliser une programmation, vous devez régler l'horloge du four. Lors du premier branchement du four, l'affichage indique 12:00.

Pour programmer l'heure du jour :

1. Appuyez sur le bouton UPPER OVEN ou LOWER OVEN.
2. Appuyez sur le bouton CLOCK SET. L'horloge commence à clignoter. Le mot CLOCK s'allume sur l'affichage.
3. Tapez l'heure correcte sur le pavé numérique électronique.
4. Rappuyez sur le bouton CLOCK SET. L'horloge est réglée.

Autre méthode :

1. Appuyez sur le bouton UPPER OVEN ou LOWER OVEN.
2. Appuyez sur le bouton CLOCK SET. L'horloge commence à clignoter. Le mot CLOCK s'allume sur l'affichage.
3. Utilisez les flèches vers le haut et le bas pour modifier l'heure affichée.

	Pression brève	Pression continue
▲	L'heure augmente d'une minute	L'heure augmente de 10 minutes
▼	L'heure diminue d'une minute	L'heure diminue de 10 minutes

4. Appuyez sur le bouton SET (sélecteur de température) ou sur le bouton CLOCK SET (centre de minutage électronique). L'horloge est réglée.

Remarque : Vous ne pouvez pas changer l'heure si un cycle Bake Hours ou Start Time est programmé.

Réglage de la minuterie

La minuterie 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. Elle peut servir à minuter sur 12 heures maximum. Lorsque vous réglez la minuterie, le temps affiché diminue par incréments d'une minute. Lorsque la minuterie effectue son compte à rebours et atteint 1 minute, l'alarme émet un bip et l'affichage passe au format des secondes seulement. Quand la minuterie atteint 0:00, l'alarme émet un long bip.

Pour régler la minuterie :

1. Appuyez sur le bouton TIMER. La minuterie affiche 0:00 et le mot TIMER.
2. Tapez le temps de cuisson correct sur le pavé numérique électronique.
3. La minuterie démarre automatiquement. (Pour annuler l'entrée, appuyez sur le bouton CLEAR sur la gauche du panneau de commande avant que le compte à rebours commence et que le temps clignote.)
4. La minuterie est réglée.

Autre méthode :

1. Appuyez sur le bouton TIMER. La minuterie affiche 0:00 et le mot TIMER apparaît sur l'affichage.

	Pression brève	Pression continue
▲	L'heure augmente d'une minute	L'heure augmente de 10 minutes
▼	L'heure diminue d'une minute	L'heure diminue de 10 minutes

2. Utilisez les flèches vers le haut et le bas pour régler la minuterie.
3. Appuyez sur SET ou sur TIMER pour programmer la minuterie. (Pour annuler l'entrée, appuyez sur le bouton CLEAR sur la gauche du panneau de commande.)
4. La minuterie est réglée.

Horloges et Minuteries

Temps de cuisson et heure d'arrêt

Avec le four Viking, vous pouvez choisir à quelle heure démarrer et arrêter la cuisson de vos aliments. Les fonctions Cook Time et Stop Time vous permettent de programmer vos préférences.

Voici comment vous devez vous y prendre :

Il est 14:00 h (2:00 PM) et vous aimeriez que votre repas soit prêt à 18:00 h (6:00 PM). En programmant le four à un temps de cuisson de deux heures et une heure d'arrêt de 6:00 PM, il différera la cuisson jusqu'à 3:50 PM. À 3:50 PM, le four commencera à préchauffer. À 4:00 PM, il commencera à compter le temps de cuisson de 2 heures.

Précision sur le temps de cuisson et l'heure d'arrêt :

Les fonctions Cook Time et Stop Time des deux fours peuvent être individuellement réglées.

Pour régler le temps de cuisson :

1. Appuyez sur le bouton UPPER OVEN ou LOWER OVEN.
2. Sélectionnez une fonction de four et une température avant de régler les fonctions Cook Time et Stop Time.
3. Appuyez sur COOK TIME — « 0:00 » clignote sur l'affichage et COOK TIME s'allume en dessous.
4. Utilisez le pavé numérique pour entrer le temps nécessaire de cuisson.
5. Une fois le temps entré, « COOK TIME » s'affiche sous le champ de minuterie. (Pour annuler l'entrée, appuyez sur le bouton CLEAR sur la gauche du panneau de commande.)
6. Appuyez sur SET ou sur ENTER lorsque le temps de cuisson est correct. Le temps de cuisson est réglé.

Remarque : Pour annuler le temps de cuisson en cours de cycle, appuyez sur COOK TIME, puis sur le bouton CLEAR dans la partie gauche du panneau de commande. La cuisson se poursuit si le four est chaud.

Temps de cuisson et heure d'arrêt (suite)

Pour régler l'heure d'arrêt :

1. Réglez le temps de cuisson en procédant comme indiqué précédemment.
2. Appuyez sur STOP TIME — « STOP TIME » apparaît sur l'affichage.
3. Utilisez le pavé numérique pour entrer l'heure à laquelle vous voulez arrêter la cuisson.
4. Une fois l'heure entrée, elle clignote sur l'affichage. (Pour annuler l'heure d'arrêt, appuyez sur le bouton CLEAR sur la gauche du panneau de commande.)
5. Appuyez sur SET ou sur STOP TIME lorsque l'heure d'arrêt est correcte. L'heure d'arrêt est réglée et le décompte commence une fois le four préchauffé.

Remarque : Le temps de cuisson et heure d'arrêt s'affichent. Si vous n'avez pas entré la bonne heure, un long bip retentit et l'affichage ne change pas.

Remarque : Pour annuler l'heure d'arrêt en cours de cycle, appuyez sur STOP TIME, puis sur le bouton CLEAR dans la partie gauche du panneau de commande. La cuisson se poursuit si le four est chaud.

Une fois l'heure d'arrêt atteinte :

1. Trois bips retentissent et « HOLD » s'affiche.
 - Le four reste à 150°F (65°C) en mode de maintien au chaud pendant 2 heures.
 - Après deux heures, quatre long bips retentissent et le four s'arrête.
2. Appuyez sur OFF pour éteindre le four manuellement.

Horloges et Minuteries

Ces fonctions vous permettent de personnaliser les commandes en fonction de vos goûts spécifiques.

Luminosité

Ce mode permet aux utilisateurs de diminuer ou d'augmenter l'intensité de la luminosité du panneau d'affichage électronique. L'utilisateur a le choix entre quatre niveaux de luminosité : 25%, 50%, 75% et 100%.

Pour personnaliser le niveau de luminosité :

1. Appuyez sur SETTINGS. Le menu des Settings s'affiche.
2. Appuyez sur la touche flèche vers le haut ou le bas jusqu'à ce que « BRIGHTNESS: 100% » s'affiche. (Le pourcentage affiché est le niveau de luminosité en cours.)
3. Appuyez sur ENTER pour modifier le niveau de luminosité. La valeur en cours clignote.
4. Sélectionnez le niveau de luminosité à l'aide des touches flèches.
5. Appuyez sur ENTER pour confirmer le niveau de luminosité.
6. Pour quitter le menu Settings, appuyez sur SETTINGS.

Unité de température

Le four a été pré-réglé pour l'utilisation des degrés Fahrenheit. Avec cette fonction, l'utilisateur peut commuter aux degrés Celsius.

Pour passer aux degrés Celsius :

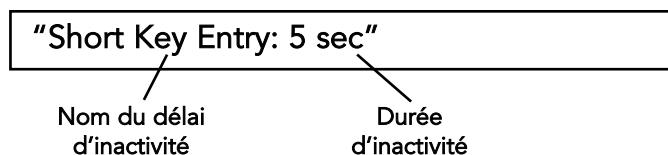
1. Appuyez sur SETTINGS. Le menu des réglages s'affiche.
2. Appuyez sur la touche flèche vers le haut ou le bas jusqu'à ce que « DEGREES: FAHRENHEIT » s'affiche.
3. Appuyez sur ENTER pour modifier l'unité de température. La valeur en cours clignote.
4. Utilisez les touches flèches pour sélectionner « CELSIUS ».
5. Appuyez sur ENTER pour valider.
6. Pour quitter le menu Settings, appuyez sur SETTINGS.

Tonalités

Cette fonction vous permet de définir la durée des tonalités et le nombre de tonalités pour différents événements. Votre four est programmé avec des tonalités différentes, comme le démontre le tableau suivant:

Pour changer la fréquence et/ou la durée d'une des tonalités ci-dessus :

1. Appuyez sur SETTINGS. Le menu des réglages s'affiche.
2. Appuyez sur la touche flèche vers le haut ou le bas jusqu'à ce que « TONES... » s'affiche.
3. Appuyez sur ENTER — « RESTORE FACTORY DEFAULTS: NO » apparaît sur l'affichage.
4. Faites défiler vers le haut ou le bas pour localiser la tonalité à modifier et appuyez sur ENTER. L'affichage clignote et a l'aspect suivant :



5. Appuyez sur ENTER : « 1 x 1 SEC » clignote.
6. Sur le pavé numérique, entrez le nombre et la durée de tonalités désirés. Le nombre de tonalités peut être une valeur comprise entre 0 et 9. La durée des tonalités est mesurée en dixièmes de seconde. Vous pouvez entrer un nombre compris entre 0.0 et 9.0.
7. Appuyez sur ENTER pour valider. La tonalité est personnalisée selon votre préférence. À ce stade, le four fait retentir la nouvelle tonalité. Si vous ne l'aimez pas, repassez à l'étape 10 pour ajuster la tonalité.
8. Pour quitter le menu Settings, appuyez sur SETTINGS.

Horloges et Minuteries

Description de la tonalité	Utilisé dans...	Nombre de tonalités	Durée (en secondes)
1 minute résiduelle	Min/Sec ou Cook Timer	1	1
Démarrage automatique	Le mode de cuisson ou la minuterie démarre sans appuyer sur Set ou sur Enter	2	0,1
Fin de maintien au chaud	Cook Time/Stop Time	4	1
Expiration de la minuterie	Min/Sec ou Cook Timer	3	1
Panne	Erreur RTD/Erreur loquet	5	1
Entrée non valide	Erreur de programmation	3	0,1
Rappel périodique	Une fois le mode de cuisson terminé ou durant la programmation pour inviter à l'intervention de l'utilisateur	1	0,1
Pression sur une touche	Entrée d'information	1	0,1
Touche non valide	Entrée d'information	3	0,1
Touche répétée	Entrée d'information	0	0
Éclairage du four éteint	Extinction de l'éclairage du four	2	0,1
Éclairage du four allumé	Allumage de l'éclairage du four	1	0,1
Description de la tonalité	Entrée d'information	3	0,1
Panneau verrouillé	Modes de cuisson	1	1
Point de consigne atteint	Modes de cuisson de rôtis	3	1
Sonde à viande	Modes de cuisson de rôtis	2	1
Sonde à viande à ± 10 degrés	Modes de cuisson de rôtis	3	1
Temps de saisie atteint	Divers modes de cuisson	1	1
Heure de démarrage atteinte	Entrée d'information	2	0,1

Volume de la tonalité

Pour modifier le volume de la tonalité :

1. Appuyez sur SETTINGS. Le menu des réglages s'affiche.
2. Appuyez sur la touche flèche vers le haut ou le bas jusqu'à ce que « TONES ... » s'affiche.
3. Appuyez sur ENTER — « RESTORE FACTORY DEFAULTS: NO » apparaît sur l'affichage.
4. Appuyez sur la touche flèche vers le haut ou le bas jusqu'à ce que « VOLUME: HIGH » s'affiche.
5. Appuyez sur ENTER pour modifier le volume. La valeur en cours clignote.
6. Sélectionnez le volume à l'aide des touches flèches. Les options proposées sont HIGH, LOW et OFF.
7. Appuyez sur ENTER pour valider.
8. Pour quitter le menu Settings, appuyez sur SETTINGS.

Réglages du Four

Délais d'inactivité

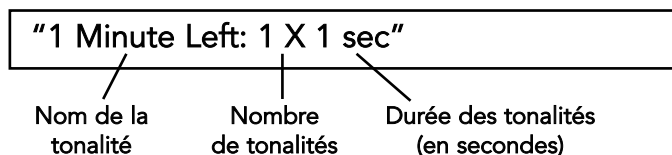
Votre four est programmé avec 4 délais d'inactivité qui permettent à l'utilisateur de disposer de délais divers pour faire ses entrées sur le pavé de touches. Le temps de réactivité laissé à l'utilisateur face à une invite de programmation porte le nom de « délai d'inactivité ». Si l'utilisateur ne fait aucune entrée durant ce délai, le four repasse par défaut au mode précédent.

Si le temps imparti pour la programmation ne vous convient pas, vous pouvez redéfinir les limites de n'importe quel délai. Le tableau ci-dessous répertorie les quatre délais, leur durée et quand ils sont utilisés:

Description du délai d'inactivité		Utilisé dans...	Durée d'inactivité
1	Entrée brève	Point de consigne de cycles, point de consigne de sonde à viande et réglage de la minuterie minutes/secondes	5 secondes
2	Entrée moyenne	Entrée de temps de cuisson/heures d'arrêt, réglage de l'heure, sélection de fonctions et réglages	10 secondes
3	Entrée longue	Sélection, modification et entrée de recettes	30 secondes
4	Temps de maintien de la clé du verrou	Verrouillage du four	3 secondes

Pour modifier la durée d'un délai d'inactivité :

1. Appuyez sur SETTINGS. Le menu des réglages s'affiche.
2. Appuyez sur la touche flèche vers le haut ou le bas jusqu'à ce que « TIMEOUTS... » s'affiche.
3. Appuyez sur ENTER — « RESTORE FACTORY DEFAULTS: NO » apparaît sur l'affichage.
4. Faites défiler vers le haut ou le bas pour localiser le délai d'inactivité à modifier et appuyez sur ENTER. L'affichage clignote et a l'aspect suivant:



5. Sur le pavé numérique, entrez le nombre de secondes désiré.
6. Appuyez sur ENTER pour valider. Le délai d'inactivité est personnalisé selon votre préférence.
7. Pour quitter le menu Settings, appuyez sur SETTINGS.

Format de l'horloge

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

Pour programmer le format de l'horloge :

1. Appuyez sur SETTINGS. Le menu des réglages s'affiche.
2. Appuyez sur la touche flèche vers le haut ou le bas jusqu'à ce que « 12 or 24 HOURS: 12 » s'affiche.
3. Appuyez sur ENTER : le réglage en cours clignote sur l'affichage.
4. Utilisez les touches flèches pour choisir 12 ou 24.
5. Rappuyez sur ENTER pour valider.
6. Pour quitter le menu Settings, appuyez sur SETTINGS.
7. Appuyez sur le bouton SET.
8. Utilisez les touches flèches pour basculer entre YES et NO.
9. Sélectionnez YES et appuyez sur le bouton SET.
10. Pour quitter le menu Settings, appuyez sur SETTINGS.

Réglages du Four

Mode Shabbath

Ce mode permet aux utilisateurs pratiquant des religions préconisant des jours de « repos » de programmer leur four conformément à l'exigence du Shabbath. Lorsque la porte du four est ouverte en mode Shabbath, l'éclairage du four reste éteint tandis que le ventilateur de convection et les éléments chauffants restent allumés.

Pour programmer le mode Shabbath :

1. Appuyez sur SETTINGS. Le menu des réglages s'affiche.
2. Appuyez sur la touche flèche vers le haut ou le bas jusqu'à ce que « SABBATH: NO » s'affiche.
3. Appuyez sur ENTER : « NO » clignote sur l'affichage.
4. Utilisez les touches flèches pour choisir YES ou NON.
5. Rappuyez sur ENTER pour valider.
6. Pour quitter le menu Settings, appuyez sur SETTINGS.

Mode Démonstrateur

Ce mode permet le branchement du four sur une alimentation électrique de 120 V pour exposition dans une salle de démonstration. Dans ce mode, l'affichage et les commandes électroniques, ainsi que l'éclairage du four fonctionnent, mais les éléments chauffants et le ventilateur de convection ne fonctionnent PAS.



Pour programmer le mode Démonstrateur :

1. Appuyez sur SETTINGS. Le menu des réglage s'affiche.
2. Utilisez la flèche vers le bas pour faire défiler jusqu'à « TIMEOUTS ».
3. Au niveau du mode « TIMEOUTS », appuyez pendant 5 secondes sur la flèche vers le bas.
4. Utilisez la flèche vers le bas pour faire défiler jusqu'à « SHOWROOM ».
5. Appuyez sur le bouton SET.
6. Utilisez les touches flèches pour basculer entre YES et NO.
7. Sélectionnez YES et appuyez sur le bouton SET.
8. Pour quitter le menu Settings, appuyez sur SETTINGS.

Verrouillage et déverrouillage



Cette fonction empêche l'activation des pavés de touches quand le four n'est pas utilisé.

Pour verrouiller les fours :

1. Appuyez sur  le côté droit du panneau de commande de votre four. « HOLD FOR LOCK » s'affiche.
2. Une fois le four verrouillé, trois bips retentissent et « PANEL IS LOCKED » s'affiche.
3. Pour déverrouiller le four, appuyez en continu sur UPPER OVEN ou sur LOWER OVEN pendant 3 secondes. Une fois le four déverrouillé, deux bips retentissent et « PANEL IS UNLOCKED » s'affiche.
4. Pour déverrouiller un seul four, gardez enfoncés simultanément les boutons  et OVEN ON pendant 3 secondes. Une fois le four déverrouillé, deux bips retentissent et « PANEL IS UNLOCKED » s'affiche.

Éclairage intérieur (deux pavés de touches)

Chaque four a son propre éclairage intérieur qui peut être allumé ou éteint à l'aide des boutons du panneau de commande (icône d'ampoule électrique).

Appuyez sur  ou sur  pour allumer la lampe dans le four du haut ou du bas. (Un bip signale l'allumage de la lampe.)

Rappuyez sur  ou sur  pour éteindre la lampe dans le four du haut ou du bas. (Deux bips signalent l'extinction de la lampe.)

Fonction Recipes (modèle Première seulement)

Entrée d'un nom de recette

Cette fonction permet de programmer et d'enregistrer jusqu'à 100 cycles de cuisson pour vos recettes favorites. Les noms de recette sont entrés sur le pavé numérique, dans la partie droite du pavé de touches. Quand vous appuyez pour la première fois sur une touche correspondant à plusieurs lettres, la première lettre est entrée. Si vous appuyez sur la même touche une deuxième fois, la deuxième lettre est entrée, et ainsi de suite. Par exemple, si vous appuyez une fois sur la touche « 2 ABC », la lettre A est entrée. Si vous appuyez deux fois sur cette touche, la lettre B est entrée. Si vous appuyez trois fois sur cette touche, la lettre C est entrée. Si vous appuyez quatre fois sur cette touche, le chiffre 2 est entré. Ensuite, l'entrée passe au « a » minuscule, « b » minuscule, « c » minuscule, puis à nouveau A.



Si vous n'appuyez pas pendant 2 secondes, le curseur passe à la position suivante. Pour retourner à la position précédente, utilisez la touche droite CLEAR. Une pression sur la touche 1 permet aussi de déplacer le curseur à la position suivante et d'entrer un espace.

Lorsque les caractères suivants sont saisis, la casse et le type de caractère correspond au précédent. Par exemple, si le caractère précédent est un chiffre, une pression sur la touche « 2 ABC » produira l'entrée du chiffre 2. Si le caractère précédent est une lettre minuscule, une pression sur la touche « 2 ABC » produira l'entrée de la lettre « a ».

Entrée d'une nouvelle recette

1. Appuyez deux fois sur RECIPES.
2. « NAME » doit clignoter sur l'affichage.
3. Entrez un nom de recette sur le pavé numérique.
4. Appuyez sur une touche de fonction de cuisson (Bake).
5. Utilisez les flèches ou le pavé numérique pour régler la température.
6. Au besoin, appuyez sur la touche « COOK TIME » pour entrer le temps de cuisson.
7. Appuyez sur SET ou sur ENTER pour enregistrer la recette.

Modification d'une recette

1. En mode liste de recettes, appuyez sur RECIPES.
2. Le nom de la recette doit clignoter sur l'affichage.
3. Suivez les instructions ci-dessous pour apporter vos modifications :
 - Pour modifier le nom de la recette, utilisez le pavé numérique.
 - Pour modifier le cycle, appuyez sur une touche Cycle.
 - Pour modifier la température, appuyez sur une touche flèche.
 - Pour modifier le temps de cuisson, appuyez sur COOK TIME.
4. Appuyez sur SET ou sur ENTER pour enregistrer la recette.

Utilisation d'une recette

1. Pour utiliser une recette programmée, faites défiler la liste et appuyez sur ENTER ou sur SET pour sélectionner et démarrer le programme.

Suppression d'une recette

1. En mode liste de recettes, appuyez sur RECIPES.
2. Le nom de la recette doit clignoter sur l'affichage.
3. Utilisez la touche CLEAR pour effacer son nom.
4. Appuyez sur SET ou sur ENTER pour valider.

Réglages du Four

Dehydrate (déshydratation)

Ce four a été conçu non seulement pour cuire, mais aussi pour déshydrater les fruits et les légumes. Voici quelques astuces d'utilisation de la fonction de déshydratation de votre four:

1. Préparez les aliments comme recommandé.
2. Appuyez sur le bouton UPPER OVEN ou LOWER OVEN.
3. Arrangez les aliments sur des grilles de séchage (non fournies avec le four; contactez un magasin qui vend des ustensiles de cuisine).
4. Appuyez sur la touche DEHYDRATE du panneau de sélection de fonction du four.
5. Appuyez sur SET ou sur ENTER pour valider. Le mode Déshydratation s'active immédiatement.

Defrost (décongélation)

Ce four peut décongeler les surgelés. Pour utiliser la fonction de décongélation, procédez comme suit :

1. Placez les aliments congelés sur une tôle à biscuits.
2. Appuyez sur le bouton UPPER OVEN ou LOWER OVEN.
3. Appuyez sur la touche DEFROST du panneau de sélection de fonction du four.
4. Appuyez sur SET ou sur ENTER pour commencer la décongélation. Le mode et la température de décongélation s'affichent.

AVERTISSEMENT

Pour éviter la maladie et le gaspillage d'aliments, ne laissez pas les aliments dégelés au four pendant plus de deux heures.

Proof (pains levés)

Cette fonction utilise une basse température pour faire lever de nombreux types de pâtes à levure de boulanger de manière optimale, entre 32 et 40°C. Pour utiliser la fonction Proof, procédez comme suit :

1. Placez la pâte sur une tôle à biscuits.
2. Appuyez sur le bouton UPPER OVEN ou LOWER OVEN.
3. Appuyez sur la touche PROOF du panneau de sélection de fonction du four.
4. Appuyez sur SET ou sur ENTER pour commencer le cycle.

Extinction du four

Le four continue à fonctionner jusqu'à ce que vous appuyiez sur le bouton OFF correspondant au four utilisé. Par exemple, si vous faites cuire dans le four du haut (UPPER OVEN), appuyez sur le bouton OFF le plus proche de UPPER OVEN sur le panneau de commande.

Bake

Cette fonction est recommandée pour la cuisson au four sur une grille. Utilisez ce réglage pour faire cuire des gâteaux, des rôtis et des plats en cocotte. Pour faire cuire, procédez comme suit :

1. Placez les grilles aux positions souhaitées avant de mettre le four en marche.
2. Appuyez sur le bouton UPPER OVEN ou LOWER OVEN.
3. Réglez le sélecteur de fonction sur BAKE. La température prédéfinie (350°F) clignote sur l'affichage.
4. Réglez la température par l'une des deux méthodes suivantes :
 - a. Confirmez la température prédéfinie et appuyez sur SET ou sur ENTER. Le four commence immédiatement son préchauffage.
OU
 - b. Modifiez la température en tapant la valeur désirée sur le pavé numérique ou à l'aide des touches flèches. Appuyez sur SET ou ENTER pour valider. Le four commence immédiatement son préchauffage.

Modes de Cuisson au Four

Durant le préchauffage

L'affichage alterne entre la température de cuisson définie et la température de préchauffage réelle toutes les 5 secondes. Une fois la température de cuisson définie atteinte, un long bip retentit et « BAKE » s'affiche. Ouvrez la porte du four et enfournez.

Pour modifier la température en cours de préchauffage:

Pression brève	
▲	La température augmente de 5°F (ou 2°C)
▼	La température diminue de 5°F (ou 2°C)

Conv Bake (cuisson au four par convection)

Cette fonction est recommandée pour la cuisson au four sur plusieurs grilles. 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. Pour utiliser la fonction Conv Bake, procédez comme suit :

1. Placez les grilles aux positions souhaitées avant de mettre le four en marche.
2. Appuyez sur le bouton UPPER OVEN ou LOWER OVEN.
3. Tournez le sélecteur de fonction sur la CONV. BAKE. La température prédéfinie (325°F) clignote sur l'affichage.
4. Réglez la température par l'une des deux méthodes suivantes :
 - a. Confirmez la température prédéfinie et appuyez sur SET ou sur ENTER. Le four commence immédiatement son préchauffage.
OU
 - b. Modifiez la température en tapant la valeur désirée sur le pavé numérique ou à l'aide des touches flèches. Appuyez sur SET ou ENTER pour valider. Le four commence immédiatement son préchauffage.

Durant le préchauffage

L'affichage alterne entre la température de cuisson définie et la température de préchauffage réelle toutes les 5 secondes. Une fois la température de cuisson définie atteinte, un long bip retentit et « CONV. BAKE » s'affiche. Ouvrez la porte du four et enfournez.

Pour modifier la température en cours de préchauffage:

Pression brève	
▲	La température augmente de 5°F (ou 2°C)
▼	La température diminue de 5°F (ou 2°C)

Modes de Cuisson au Four

TruConvec™

Cette fonction est idéale pour les aliments exigeant une cuisson douce, sur une grille, sur plusieurs grilles, pour la cuisson de rôtis et la préparation de repas complets. Ce réglage est également recommandé pour faire cuire de grandes quantités de gâteaux et pains à la fois. Pour utiliser la fonction TruConvec™, procédez comme suit :

1. Placez les grilles aux positions souhaitées avant de mettre le four en marche.
2. Appuyez sur le bouton UPPER OVEN ou LOWER OVEN.
3. Réglez le sélecteur de fonction sur TRUCONVEC. La température prédéfinie (325°F) clignote sur l'affichage.
4. Réglez la température par l'une des deux méthodes suivantes :
 - a. Confirmez la température prédéfinie et appuyez sur SET ou sur ENTER. Le four commence immédiatement son préchauffage.
OU
 - b. Modifiez la température en tapant la valeur désirée sur le pavé numérique ou à l'aide des touches flèches. Appuyez sur SET ou ENTER pour valider. Le four commence immédiatement son préchauffage.

Durant le préchauffage TruConvec™

L'affichage alterne entre la température de cuisson définie et la température de préchauffage réelle toutes les 5 secondes. Une fois la température de cuisson définie atteinte, un long bip retentit et « TRUCONVEC » s'affiche. Ouvrez la porte du four et enfournez.

Pour modifier la température en cours de préchauffage:

Pression brève	
▲	La température augmente de 5°F (ou 2°C)
▼	La température diminue de 5°F (ou 2°C)

Modes de Gril

La cuisson au gril conventionnelle est parfaite pour les pièces de viande de 2,5 à 5 cm, et elle est également adaptée aux morceaux de viande plats.

Hi Broil

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 ou sur la grille supérieure. 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

Les éléments chauffants du gril intérieur et extérieur s'allument et s'éteignent pour produire moins de chaleur pour une cuisson au gril lente. Pour une cuisson au gril lente, comptez environ 10 cm entre la surface supérieure de la viande et l'élément chauffant du gril. Une cuisson au gril lente est préférable pour le poulet et le jambon. Utilisez ce réglage pour faire griller des morceaux peu épais ou moyens de viande.

Low Broil

Ce mode utilise une fraction seulement de la puissance disponible de l'élément chauffant intérieur du gril pour produire une coloration sur le dessus en 3-4 minutes seulement, pour la meringue par exemple.

Pour utiliser le gril:

1. Placez la grille du four à la position souhaitée avant de mettre le gril en marche.
2. Placez les aliments au centre de la lèchefrite et de la grille froides fournies avec le four, puis placer la lèchefrite dans le four.
3. Appuyez sur le bouton UPPER OVEN ou LOWER OVEN..
4. Tournez le sélecteur de fonction sur la « BROIL ».
« BROIL » et « ON » clignotent sur l'affichage. Pour un gril moyen ou bas, ce sont « BROIL M » et « BROIL L » qui s'affichent.
5. Choisissez la puissance du gril :
 - a. Pour HIGH BROIL, appuyez sur SET.
 - b. Pour MEDIUM BROIL, appuyez une fois sur la flèche vers le bas. L'affichage passe à MED; appuyez sur SET.
 - c. Pour LOW BROIL, appuyez deux fois sur la flèche vers le bas. L'affichage passe à LO; appuyez sur SET.
6. Fermez la porte du four. Avec la porte fermée, l'élément chauffant du gril pourra effectuer des cycles d'allumage/extinction en cas de cuisson au gril prolongée nécessaire. Un éliminateur de fumée intégré en haut du four permet de réduire la fumée et les odeurs.
7. Une fois la cuisson terminée, appuyez sur le bouton OFF correspondant au four sélectionné.

Conv Broil

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. Cela s'explique par le fait que 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 la cuisson au gril par convection:

1. Placez la grille du four à la position souhaitée avant de mettre le gril en marche.
2. Placez les aliments au centre de la lèchefrite et de la grille froides fournies avec le four, puis placer la lèchefrite dans le four.
3. Appuyez sur le bouton UPPER OVEN ou LOWER OVEN.
4. Tournez le sélecteur de fonction sur la « CONV. BROIL ».
« CONV BROIL » et « ON » clignotent sur l'affichage. Pour un gril moyen ou bas, ce sont « CONV BROIL M » et « CONV BROIL L » qui s'affichent.
5. Choisissez la puissance du gril :
 - a. Pour HIGH CONVECTION BROIL, appuyez sur SET.
 - b. Pour MEDIUM CONVECTION BROIL, appuyez une fois sur la flèche vers le bas. L'affichage passe à MED; appuyez sur SET.
 - c. Pour LOW CONVECTION BROIL, appuyez deux fois sur la flèche vers le bas.
 - d. L'affichage passe à LO; appuyez sur SET.

Modes de Cuisson au Four

6. Fermez la porte du four. Avec la porte fermée, l'élément chauffant du gril pourra effectuer des cycles d'allumage/extinction en cas de cuisson au gril prolongée nécessaire. Un éliminateur de fumée intégré en haut du four permet de réduire la fumée et les odeurs.
7. Une fois la cuisson terminée, appuyez sur le bouton OFF correspondant au four sélectionné.

Extinction du four

Le four continue à fonctionner jusqu'à ce que vous appuyiez sur le bouton OFF correspondant au four utilisé. Par exemple, si vous faites cuire dans le four du haut (UPPER OVEN), appuyez sur le bouton OFF le plus proche de UPPER OVEN sur le panneau de commande.

Conv Roast

Utilisez cette fonction lorsque vous faites cuire des pièces tendres de viande (rôtis) ou de volailles de toute taille.

Pour faire cuire en mode Conv. Roast, procédez comme suit :

1. Placez les grilles aux positions souhaitées avant de mettre le four en marche.
2. Appuyez sur le bouton UPPER OVEN ou LOWER OVEN.
3. Tournez le sélecteur de fonction sur « CONV. ROAST ».
La température prédéfinie (325°F) clignote sur l'affichage.
4. Réglez la température par l'une des deux méthodes suivantes :
 - a. Confirmez la température prédéfinie et appuyez sur SET ou sur ENTER. Le four commence immédiatement son préchauffage.

OU

- b. Modifiez la température en tapant la valeur désirée sur le pavé numérique ou à l'aide des touches flèches. Appuyez sur SET ou ENTER pour valider. Le four commence immédiatement son préchauffage.

Durant le préchauffage

L'affichage alterne entre la température de cuisson définie et la température de préchauffage réelle toutes les 5 secondes. Une fois la température de cuisson définie atteinte, un long bip retentit et « CONV. ROAST » s'affiche. Ouvrez la porte du four et enfournez.

Pour modifier la température en cours de préchauffage :

Pression brève	
▲	La température augmente de 5°F (ou 2°C)
▼	La température diminue de 5°F (ou 2°C)

Auto Roast

Utilisez cette fonction pour simplifier la cuisson au four des rôtis en les saisissant automatiquement. Pour utiliser Auto Roast :

1. Placez les grilles aux positions souhaitées avant de mettre le four en marche.
2. Appuyez sur le bouton UPPER OVEN ou LOWER OVEN.
3. Réglez le sélecteur de fonction sur AUTO ROAST. La température prédéfinie (325°F) clignote sur l'affichage.
4. Réglez la température par l'une des deux méthodes suivantes :
 - a. Confirmez la température prédéfinie et appuyez sur SET ou sur ENTER. Le four commence immédiatement son préchauffage.

OU

- b. Modifiez la température en tapant la valeur désirée sur le pavé numérique ou à l'aide des touches flèches. Appuyez sur SET ou ENTER pour valider. Le four commence immédiatement son préchauffage.

Durant le préchauffage

L'affichage alterne entre la température de cuisson définie et la température de préchauffage réelle toutes les 5 secondes.

Une fois la température Auto Roast atteinte

Un long bip retentit et « SEARING » s'affiche. Le four reste à la température de saisie (température définie, plus 40°C) pendant 30 minutes. Si elle est réglée, la minuterie Cook Time commence son compte à rebours.

Pour éteindre le four

Appuyez sur le bouton OFF du panneau d'affichage correspondant au four que vous utilisez. Un bip retentit et le four s'éteint.

Sonde à Viande (modèles Première seulement)

La sonde à viande vous simplifie la tâche en permettant la cuisson des aliments à la température interne idéale. La sonde intégrée de votre four vous aidera à préparer les viandes exactement telles que vous les aimez.

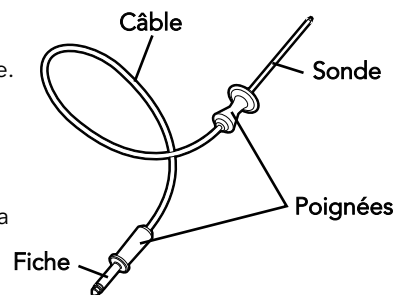
Utilisation et entretien de la sonde à viande

- L'utilisation d'autres sondes que celles fournies avec ce produit risque d'endommager la sonde.
- Utilisez les points de préhension de la sonde et de la fiche lorsque vous les insérez et les retirez de la viande et de la prise.
- Pour éviter d'endommager la sonde en la retirant, n'utilisez jamais de pince pour tirer sur le câble.
- Pour éviter de casser la sonde, assurez-vous que les aliments sont complètement dégelés avant de l'insérer.
- Pour éviter les brûlures, ne débranchez pas la sonde de la prise avant le refroidissement du four.
- Ne laissez jamais la sonde à l'intérieur du four durant un cycle de nettoyage automatique.
- Ne rangez jamais la sonde dans le four.

Pour insérer la sonde à viande :

Après avoir préparé la viande et l'avoir placée sur la lèchefrite, procédez comme suit pour placer correctement la sonde.

1. Posez la sonde sur l'extérieur de la viande, sur le dessus ou le côté, puis marquez du doigt à quel niveau de la sonde se trouve le bord de la viande. Leur point de rencontre doit se trouver au centre de la partie la plus charnue et épaisse du rôti.
2. Insérez la sonde à fond dans la viande. Elle ne doit pas toucher d'os ou de graisse.
 - 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 sur l'os, insérez la sonde au centre de l'articulation ou du gros muscle le plus bas.
 - Avec une dinde entière, insérez la sonde dans la partie la plus charnue de la cuisse, par en dessous, et parallèlement à la jambe.



Pour régler la fonction Meat Probe :

- Sélectionnez un mode de cuisson avant de régler la fonction Meat Probe.
- Bake, Conv Bake, Conv Roast, TruConvec™ et Conv Broil sont les modes de cuisson utilisables avec la fonction Meat Probe.
- Il est recommandé de régler la température interne à 10°F environ en dessous de la température interne souhaitée. La viande continue à cuire une fois retirée du four et atteint la température interne souhaitée « au repos ».

1. Insérez la sonde dans la viande et glissez le plat dans le four. Les modèles de four double ont une sonde dans le four supérieur seulement.
2. Branchez la sonde sur la prise située sur la paroi intérieure gauche du four, puis fermez la porte du four.
3. Appuyez sur le bouton MEAT PROBE du panneau d'affichage. « SET PROBE » s'affiche, accompagné de la température prédéfinie clignotante.
4. La température prédéfinie (160°F) ou une température stockée s'affiche sur le centre de minutage électronique. Si vous désirez cette température, le mode Meat Probe démarre 10 secondes après.
5. Pour définir une autre température, utilisez le pavé de touches pour entrer la température désirée et appuyez sur SET ou sur ENTER.
 - La température doit se situer dans l'intervalle de 120 à 190°F.
 - L'affichage alterne entre le mode de cuisson et la température de la sonde.
 - La température de la sonde est LO jusqu'à 100°F, après quoi la température réelle s'affiche.
6. Lorsque la sonde se situe à $\pm 10^\circ\text{F}$ du point de consigne, deux longs bips retentissent. Une fois le point de consigne atteint, trois longs bips retentissent et le four s'éteint. L'affichage alterne entre le mode de cuisson et « DONE ». Un bip retentit toutes les minutes jusqu'à désactivation de la fonction Meat Probe.
7. Appuyez sur une touche quelconque pour désactiver la fonction Meat Probe.

Conseils de Cuisson

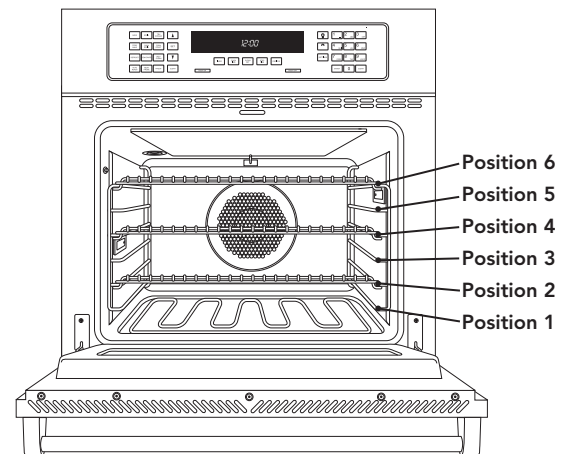
Positions de grille

Chaque four est équipé de deux grilles anti-basculement et d'au moins une grille pleine 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 et facilite le retrait d'articles lourds du four. Vous trouverez ci-dessous la liste du nombre de grilles TruGlide dans chaque four. Notez que la grille TruGlide peut être utilisée dans n'importe quelle position parmi les six disponibles.

- Fours simples et doubles Select – Une grille TruGlide (four du haut seulement dans les fours doubles)
- Fours simples Première – Deux grilles TruGlide
- Fours doubles Première – Trois grilles TruGlide (deux dans le four du haut et une dans le four du bas)

Tous les fours ont six positions de grille. La position 6 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 les positions 3 et 5.
2. Tournez le sélecteur de fonction sur la fonction souhaitée. La cuisson commence immédiatement et s'arrête une fois le sélecteur de fonction mis sur OFF.
3. Réglez le sélecteur de température à la température souhaitée.
4. Placez les aliments au four une fois que le voyant Oven s'éteint.



Préchauffage

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 Viking Rapid Ready™ 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.

Par exemple, le mode Préchauffage pour TruConvec™ a été conçu pour être porté à la température du point de consigne de manière différente du mode Préchauffage dans le cas d'une cuisson au four conventionnelle. Cela est dû au fait que TruConvec a été conçu pour une cuisson sur plusieurs grilles. Par conséquent, il est extrêmement critique que toutes les positions de grille aient atteint la température de cuisson souhaitée. Il est donc normal que le four mette plus longtemps à préchauffer le four à 350 °F (180 °C) en mode TruConvec qu'à 350 °F (180 °C) en mode de cuisson conventionnelle.

En outre, le temps de préchauffage pourra varier en fonction de certains facteurs externes, tels que la température ambiante et l'alimentation électrique. Une température ambiante très basse ou une alimentation inférieure à 240 V c.a. peut prolonger le temps de préchauffage du four à la température de point de consigne souhaitée.

Remarque : En cours de préchauffage, l'affichage alterne entre PREHEAT et le mode de fonctionnement et le point de consigne de température sélectionnés.

Remarque : PREHEAT est le seul cycle où la température réelle s'affiche; sinon, l'affichage indique le point de consigne de température.

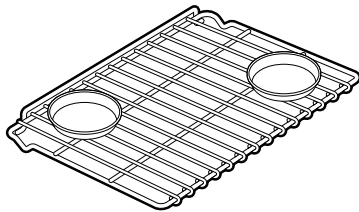
Remarque : Certains modes de fonctionnement incluent un cycle PREHEAT. Une fois le point de consigne de température atteint, le four quitte automatiquement le cycle PREHEAT et suit le mode normal de fonctionnement.

Conseils de Cuisson

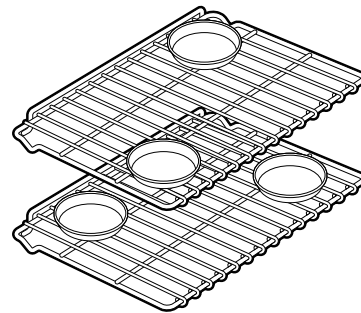
Conseils de positionnement des moules

- 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



Conseils de cuisson

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. Vous pourrez constater que le mode de cuisson conventionnelle donne de meilleurs résultats avec d'autres aliments.

- En règle générale, pour convertir les recettes à cuisson conventionnelle en recettes à cuisson par convection, baissez la température de 25°F (14°C) et réduisez le temps de 10 à 15% environ.
- Certaines recettes 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.
- Veillez à placer les grilles à la position souhaitée avant de mettre le four en marche.
- N'ouvrez pas souvent la porte du four. Regardez à travers la vitre du four pour vérifier la cuisson chaque fois que possible. Si vous devez ouvrir la porte, il est préférable de le faire durant 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. Éviter 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 sur grilles multiples

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.

Guide de Cuisson par Convectionnelle des Pâtisseries

Aliment	Taille de la plaque/ du moule de cuisson	Position de grille simple	Temp.	Temps (minutes)
Biscuits à levure chimique	Tôle à biscuits	3 ou 4	400 °F (205 °C)	8 – 10
Pain levé	Moule à pain	3 ou 4	375 °F (191 °C)	30 – 35
Petits pains levés	Tôle à biscuits	3 ou 4	400 °F (205 °C)	12 – 15
Pain aux noix	Moule à pain	3 ou 4	375 °F (191 °C)	30 – 35
Pain à la semoule de maïs	20,3 cm x 20,3 cm	3 ou 4	400 °F (205 °C)	20 – 25
Pain d'épice	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 à la semoule de maïs	Moule à muffins	3 ou 4	375 °F (191 °C)	15 – 20
Gâteaux				
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	22,8 cm rond	3 ou 4	350 °F (177 °C)	30 – 35
Quatre-quarts	Moule à pain	3 ou 4	350 °F (177 °C)	60 – 65
Biscuits				
Carrés aux chocolats	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
Sablés	Tôle à biscuits	3 ou 4	350 °F (177 °C)	10 – 12
Pâtisserie				
Choux à la crème	Tôle à biscuits	3 ou 4	400 °F (205 °C)	30 – 35
Tartes				
Pâte brisée, vide	22,8 cm rond	3 ou 4	425 °F (218 °C)	10 – 12
Pâte brisée, garnie	22,8 cm rond	3 ou 4	375 °F (191 °C)	55 – 60
Citron meringuée	22,8 cm rond	3 ou 4	350 °F (177 °C)	12 – 15
Citrouille	22,8 cm rond	3 ou 4	350 °F (177 °C)	40 – 45
Crème	Ramequins de 118 à 177 ml	3 ou 4	350 °F (177 °C)	35 – 40
Plats principaux				
Pâtés impériaux	Tôle à biscuits	3 ou 4	400 °F (205 °C)	12 – 15
Bâtonnets de poisson panés	Tôle à biscuits	3 ou 4	425 °F (218 °C)	18 – 21
Lasagnes, surgelées	Tôle à biscuits	3 ou 4	375 °F (191 °C)	65 – 70
Tourte	Tôle à biscuits	3 ou 4	400 °F (205 °C)	35 – 40
Poivrons verts farcis	33 cm x 22,8 cm	3 ou 4	375 °F (191 °C)	65 – 70
Quiche	22,8 cm rond	3 ou 4	400 °F (205 °C)	25 – 30
Pizza, 30,5 cm	Tôle à biscuits	3 ou 4	400 °F (205 °C)	15 – 20
Macaroni avec fromage, congelé	Tôle à biscuits	3 ou 4	375 °F (191 °C)	60 – 65
Légumes				
Pommes de terre au four	Sur la grille	3 ou 4	375 °F (191 °C)	60 – 65
Soufflé aux épinards	Plat à gratin d'un litre	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

Guide de Cuisson par Convection des Pâtisseries

Aliment	Taille de la plaque/ du moule de cuisson	Position de grille simple	Temp.	Temps (minutes)
Biscuits	Tôle à biscuits	2 et 4	375 °F (191 °C)	7 – 9
Pain levé	Moule à pain	2 et 4	350 °F (177 °C)	20 – 25
Petits pains levés	Tôle à biscuits	2 et 4	375 °F (191 °C)	11 – 13
Pain aux noix	Moule à pain	2 et 4	350 °F (177 °C)	20 – 25
Pain à la semoule de maïs	20,3 cm x 20,3 cm	2 et 4	375 °F (191 °C)	15 – 20
Pain d'épice	20,3 cm x 20,3 cm	2 et 4	325 °F (163 °C)	30 – 35
Muffins	Moule à muffins	2 et 4	350 °F (177 °C)	12 – 15
Muffins à la semoule de maïs	Moule à muffins	2 et 4	350 °F (177 °C)	0 – 12
Gâteaux				
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 et 4	325 °F (163 °C)	15 – 17
Génoise, tôle	33 cm x 22,8 cm	2 et 4	325 °F (163 °C)	30 – 32
Génoise, deux étages	22,8 cm rond	2 et 4	325 °F (163 °C)	25 – 30
Quatre-quarts	Moule à pain	2 et 4	325 °F (163 °C)	5 – 50
Biscuits				
Carrés aux chocolat	33 cm x 22,8 cm	2 et 4	325 °F (163 °C)	20 – 25
Pépites de chocolat	Tôle à biscuits	2, 3 et 4	350 °F (177 °C)	7 – 10
Sablés	Tôle à biscuits	2, 3 et 4	325 °F (163 °C)	9 – 10
Pâtisserie				
Choux à la crème	Tôle à biscuits	2 et 4	375 °F (191 °C)	4 – 27
Tartes				
Pâte brisée, vide	22,8 cm rond	2 et 4	400 °F (205 °C)	7 – 9
Pâte brisée, garnie	22,8 cm rond	2 et 4	350 °F (177 °C)	50 – 55
Citron meringuée	22,8 cm rond	2 et 4	325 °F (163 °C)	4 – 5
Citrouille	22,8 cm rond	2 et 4	325 °F (163 °C)	35 – 45
Crème	Ramequins de 118 à 177 ml	2 et 4	325 °F (163 °C)	30 – 35
Plats principaux				
Pâtés impériaux	Tôle à biscuits	2 et 4	375 °F (191 °C)	8 – 10
Bâtonnets de poissons panés	Tôle à biscuits	2 et 4	400 °F (205 °C)	13 – 16
Lasagnes, surgelées	Tôle à biscuits	2 et 4	350 °F (177 °C)	60 – 65
Tourte	Tôle à biscuits	2 et 4	375 °F (191 °C)	10 – 12
Poivrons verts farcis	33 cm x 22,8 cm	2 et 4	350 °F (177 °C)	45 – 50
Quiche	22,8 cm rond	2 et 4	375 °F (191 °C)	20 – 25
Pizza, 30,5 cm	Tôle à biscuits	2 et 4	375 °F (191 °C)	10 – 12
Macaroni avec fromage, congelé	Tôle à biscuits	3 ou 4	350 °F (177 °C)	45 – 50
Légumes				
Pommes de terre au four	Sur la grille	3 ou 4	350 °F (177 °C)	45 – 50
Soufflé aux épinards	Plat à gratin d'un litre	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 (205 °C)	10 – 15

Résolution de Problèmes de Cuisson au Four

Les problèmes de cuisson peuvent être causés par plusieurs facteurs. 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 . Vous réaliserez peut-être que des ajustements s'imposent.

Problèmes de cuisson courants/solutions

Problème	Cause	Solution
Gâteaux brûlés sur les côtés ou non cuits au centre	1. Four trop chaud 2. Taille du moule incorrecte 3. Trop de moules	1. Baissez la température. 2. Utilisez la taille de moule recommandée. 3. Réduisez le nombre de moules.
Gâteaux craquelés sur le dessus	1. Pâte trop épaisse 2. Four trop chaud 3. Taille du moule incorrecte	1. Suivez la recette. Ajoutez du liquide. 2. Baissez la température. 3. Utilisez la taille de moule de cuisson recommandée.
Gâteaux non horizontaux sur le dessus	1. Pâte mal étalée 2. Four ou grille non horizontaux 3. Moule déformé	1. Distribuez uniformément la pâte. 2. Mettez le four ou la grille à niveau. 3. Utilisez un moule adapté.
Aliments trop cuits au fond	1. Porte du four ouverte trop souvent 2. Moules foncés utilisés 3. Position de grille incorrecte 4. Mauvais réglage de cuisson 5. Moule trop grand	1. Vérifiez les aliments à travers la vitre du four. 2. Utilisez des moules brillants. 3. Utilisez la position de grille recommandée. 4. Ajustez le réglage de cuisson conventionnelle ou par convection au besoin 5. Utilisez un moule adapté.
Aliments trop cuits sur le dessus	1. Position de grille trop haute 2. Four non préchauffé 3. Parois du moule trop hautes	1. Utilisez la position de grille recommandée. 2. Laissez préchauffer le four. 3. Utilisez des moules adaptés.
Biscuits trop plats	1. Tôle à biscuits brûlante	1. Attendez le refroidissement de la plaque entre les lots.
Tartes brûlées aux bords	1. Four trop chaud 2. Trop de moules 3. Four non préchauffé	1. Baissez la température. 2. Réduisez le nombre de moules. 3. Laissez préchauffer le four.
Tartes trop claires sur le dessus	1. Four pas assez chaud 2. Trop de moules 3. Four non préchauffé	1. Montez la température. 2. Réduisez le nombre de moules. 3. Laissez préchauffer le four.

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 du four.
- 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. Sinon, les jus écoulés cuiront dans la lèchefrite.
- Pendant que la lèchefrite est chaude, passez du papier absorbant humide sur la grille. Aspergez de liquide à vaisselle et versez de l'eau sur la grille. Cela facilitera le nettoyage de la lèchefrite;
- vous pouvez aussi chemiser la lèchefrite de papier d'aluminium pour pouvoir la nettoyer plus facilement. Veillez à faire déborder le papier d'aluminium sur le côté de la lèchefrite.
- Même si ce n'est pas recommandé, la grille peut elle aussi être recouverte de papier d'aluminium. Veillez à piquer le papier d'aluminium au couteau au niveau des trous de la grille de sorte que les graisses fondues puissent s'évacuer afin d'éviter les projections de graisse, la fumée ou le risque d'incendie de graisse.

Guide de Cuisson au Gril

Type et pièce de bœuf	Poids	Réglage	Grille	Temps (minutes)
Boeuf				
Surlonge, 2,5 cm				
Saignante	12 oz	Broil	5	7
À point	12 oz	Broil	5	9
Bien cuit	12 oz	Broil	5	11
Aloyau, 1,9 cm				
Saignant	10 oz	Broil	5	5
À point	10 oz	Broil	5	7
Bien cuit	10 oz	Broil	5	9
Hamburger, 1,2 cm				
Saignant	1/4 lb	Conv Broil	5	4
À point	1/4 lb	Conv Broil	5	7
Bien cuit	1/4 lb	Conv Broil	5	9
Poulet				
Poitrine désossée	1 lb	Conv Broil	4	18
Poitrine non désossée	2 – 2 1/2 lb	Broil	4	20
Morceaux de poulet	2 – 2 1/2 lb	Conv Broil	4	18 (min/lb)
Jambon				
Tranche de 2,5 cm	1 lb	Broil	4	22
Agneau				
Côtelettes de 2,5 cm	12 oz	Conv Broil	5	7
Épaule	1 lb	Conv Broil	5	6
Porc				
Côtelettes, 1,9 cm	1 lb	Conv Broil	4	14
Bacon		Broil	4	6
Poisson				
Darne de saumon	1 lb	Conv Broil	5	7
Filets	1 lb	Conv Broil	5	6

Astuces de Cuisson de Rôtis

- Utilisez toujours la lèchefrite et la grille fournies avec chaque four, car 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 d'enfourner.
- En règle générale, pour convertir les recettes à cuisson conventionnelle en recettes à cuisson par convection, baissez la température de 25°F (14°C) et réduisez le temps 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.
- 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 garantir 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 de 3,1 à 5 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; en outre, ces pièces de viande pourront 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 sortie du four pour faciliter le découpage.
- 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.

Guide de Cuisson Conventiennelle des Viandes

Aliment	Poids	Temp.	Temps (min/lb)	Temp. interne
Bœuf				
Côte de bœuf				
Saignante	4 – 6 lb	325 °F (163 °C)	25	140 °F (60 °C)
À point	4 – 6 lb	325 °F (163 °C)	30	155 °F (68 °C)
Bien cuit	4 – 6 lb	325 °F (163 °C)	40	170 °F (77 °C)
Rôti de croupe				
À point	4 – 6 lb	325 °F (163 °C)	25	155 °F (68 °C)
Bien cuit	4 – 6 lb	325 °F (163 °C)	30	170 °F (77 °C)
Rôti de bœuf				
À point	3 – 4 lb	325 °F (163 °C)	35	155 °F (68 °C)
Bien cuit	3 – 4 lb	325 °F (163 °C)	40	170 °F (78 °C)
Agneau				
Gigot	3 – 5 lb	325 °F (163 °C)	30	180 °F (82 °C)
Porc				
Rôti de porc	3 – 5 lb	325 °F (163 °C)	35	180 °F (82 °C)
Côtelettes de porc, 2,5 cm d'épaisseur	1 – 1 1/4 lb	350 °F (177 °C)	55 – 60 durée totale	Sans objet
Jambon cuit	5 lb	325 °F (163 °C)	18	130 °F (54 °C)
Volaille				
Poulet, entier	3 – 4 lb	375 °F (191 °C)	30	180 °F (82 °C)
Dinde, non farcie	12 – 16 lb	325 °F (163 °C)	16 – 20	180 °F (82 °C)
Dinde	20 – 24 lb	325 °F (163 °C)	16 – 20	180 °F (82 °C)
Dinde, farcie	12 – 16 lb	325 °F (163 °C)	17 – 21	180 °F (82 °C)
Dinde, farcie	20 – 24 lb	325 °F (163 °C)	17 – 21	180 °F (82 °C)
Poitrine de dinde	4 – 6 lb	325 °F (163 °C)	20	180 °F (82 °C)

Guide de Cuisson par Conventiennelle des Viandes

Aliment	Poids	Temp.	Temps (min/lb)	Temp. interne
Bœuf				
Côte de bœuf				
Saignante	4 – 6 lb	325 °F (163 °C)	25	140 °F (60 °C)
À point	4 – 6 lb	325 °F (163 °C)	24	155 °F (68 °C)
Bien cuit	4 – 6 lb	325 °F (163 °C)	30	170 °F (77 °C)
Rôti de croupe				
À point	4 – 6 lb	325 °F (163 °C)	20	155 °F (68 °C)
Bien cuit	4 – 6 lb	325 °F (163 °C)	24	170 °F (77 °C)
Rôti de bœuf				
À point	3 – 4 lb	325 °F (163 °C)	30	155 °F (68 °C)
Bien cuit	3 – 4 lb	325 °F (163 °C)	35	170 °F (78 °C)
Agneau				
Gigot	3 – 5 lb	325 °F (163 °C)	30	180 °F (82 °C)
Porc				
Rôti de porc	3 – 5 lb	325 °F (163 °C)	30	180 °F (82 °C)
Côtelettes de porc, 2,5 cm d'épaisseur	1 – 1 1/4 lb	325 °F (163 °C)	45 – 50 durée totale	Sans objet
Jambon cuit	5 lb	325 °F (163 °C)	15	130 °F (54 °C)
Volaille				
Poulet, entier	3 – 4 lb	350 °F (177 °C)	25	180 °F (82 °C)
Dinde, non farcie	12 – 16 lb	325 °F (163 °C)	11	180 °F (82 °C)
Dinde	20 – 24 lb	325 °F (163 °C)	11	180 °F (82 °C)
Dinde, farcie	12 – 16 lb	325 °F (163 °C)	9 – 10	180 °F (82 °C)
Dinde, farcie	20 – 24 lb	325 °F (163 °C)	9 – 10	180 °F (82 °C)
Poitrine de dinde	4 – 6 lb	325 °F (163 °C)	20	180 °F (82 °C)

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 nouveau four doit être gardé propre et correctement entretenu pour vous donner des années d'utilisation optimum.

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 les instructions complètes de nettoyage de l'intérieur, voir la page 65.)

Nettoyage général

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 SUR UNE PARTIE QUELCONQUE DE VOTRE FOUR; CELA POURRAIT CAUSER DES DOMMAGES PERMANENTS.

Surface ou composant	Recommandation de nettoyage
Sonde à viande	<ul style="list-style-type: none">• Laissez refroidir la sonde avant de la nettoyer.• La sonde à viande peut être nettoyée au savon et à l'eau ou avec un tampon à récurer saturé d'eau savonneuse.• Pour les taches tenaces, utilisez un tampon à récurer imbibé d'eau savonneuse. Rincez et essuyez.• Ne plongez pas la sonde dans l'eau.• Ne rangez pas la sonde dans le four.
Panneau de commande du four	<ul style="list-style-type: none">• Le panneau et ses panneaux TouchSensor™ individuels doivent être régulièrement nettoyés.• Passez un chiffon doux humecté de nettoyant pour vitres ou de détergent doux.
Composants en inox	<ul style="list-style-type: none">• 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.• N'utilisez pas de tampon en laine d'acier, chiffons, poudres ou nettoyants abrasifs!• Au besoin, faites tout d'abord tremper la zone en appliquant des torchons mouillés chauds pour décoller les particules incrustées, puis utilisez une spatule ou une raclette en bois ou nylon. N'utilisez pas de couteau ou spatule métallique ou tout autre ustensile métallique pour racler l'inox.• Ne laissez pas stagner de jus de tomate ou d'agrumes sur les surfaces en inox, car l'acide citrique décolorera définitivement l'inox. Essuyez tous les déversements.
Lèche-frite et grille Grilles du four	<ul style="list-style-type: none">• Nettoyez la lèche-frite et la grille 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.• Nettoyez les grilles du four 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.

Nettoyage et Maintenance

AVERTISSEMENT

Risque de brûlure ou d'électrocution

Assurez-vous que toutes les commandes sont sur OFF et que le four est FROID avant de nettoyer, sinon il y a risque de brûlures ou d'électrocution.

Cycle de Nettoyage Automatique

Nettoyage de l'intérieur du four

Votre four a un cycle de nettoyage automatique. 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 d'utiliser le cycle de nettoyage automatique:

- 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 chemisez pas le compartiment du four avec du papier d'aluminium ou autre pour le cycle de nettoyage automatique.
- 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 auto-nettoyant ou sur des parties en relief de la porte.
- 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.
- Nettoyez uniquement les composants indiqués dans se manuel.

Utilisation du cycle de nettoyage automatique :

1. Fermez complètement la porte.
2. Sélectionnez UPPER OVEN ou LOWER OVEN. « SELECT MODE » s'affiche pour le four sélectionné.
3. Appuyez sur la touche SELF CLEAN du panneau de sélection de fonction du four.
4. Appuyez sur SET ou sur ENTER. À ce stade, SELF CLEAN s'affiche. 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.
Vous entendrez le ventilateur tourner durant la totalité du cycle de nettoyage automatique (3,5 heures).
5. La minuterie compte à rebours à partir de 4 heures. Une fois le cycle terminé, appuyez sur le bouton OFF correspondant au four sélectionné.
6. 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.
7. Pour annuler ou interrompre le cycle de nettoyage automatique, appuyez sur le bouton OFF correspondant au four sélectionné.

ATTENTION

Ne touchez pas les parties extérieures du four après le démarrage du cycle de nettoyage automatique, car où certains composants deviennent extrêmement chauds au toucher! Lors des premiers cycles de nettoyage automatique, vous pourrez constater une légère odeur et de la fumée qui proviennent de la cuisson de l'agglomérant de l'isolant à haute densité dans le four. Une fois l'isolant bien cuit, cette odeur disparaîtra. Lors des cycles de nettoyage automatique suivants, vous pourrez sentir une odeur caractéristique des hautes températures. Gardez votre cuisine bien ventilée durant le cycle de nettoyage automatique.

Remplacement e L'ampoule

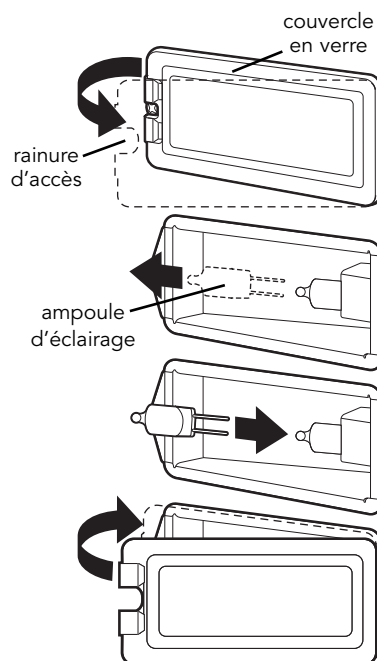
ATTENTION

COUPEZ L'ALIMENTATION SECTEUR AU DISJONCTEUR OU EN ENLEVANT LA PRISE AVANT DE REMPLACER L'AMPOULE.

Remplacement des Ampoules Halogènes dans le Four

Ne touchez pas l'ampoule avec vos mains nues. Éliminez toute trace grasse sur l'ampoule et manipulez-la avec un tissu doux.

1. Dégagez le couvercle en verre en utilisant un tournevis dans la rainure d'accès.
2. Saisissez fermement l'ampoule et sortez-la.
3. Remplacez-la par une ampoule halogène en respectant les besoins en tension et puissance listés sur le couvercle en verre.
4. Replacez le couvercle de l'éclairage en l'encliquetant dans le boîtier métallique.
5. Rétablissez l'alimentation secteur à l'interrupteur général ou au disjoncteur en amont.



Panne d'alimentation électrique

N'essayez pas d'utiliser votre four durant une panne de secteur, il ne fonctionnerait bien sûr pas.

Dépannage

Problème	Cause Possible et/ou Solution
1. Le four ne fonctionne pas.	Le four n'est pas branché sur secteur. Faites vérifier le disjoncteur, les câbles et les fusibles par un électricien.
2. Le four ne fonctionne pas en mode Self Clean.	La porte n'est pas complètement fermée pour permettre l'enclenchement automatique du loquet.
3. La porte ne s'ouvre pas.	Le four est toujours en mode Self Clean. Si le four est chaud, le loquet ne se désactive pas avant qu'une température sûre soit atteinte.
4. L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'ampoule a grillé. Le four n'est pas branché sur secteur.

Gestion des Erreurs

En cas d'erreur de programmation du four, vous entendrez un long bip suivi par l'apparition d'un message d'erreur sur l'affichage. Reportez-vous au tableau suivant pour vous aider à corriger ces erreurs courantes de programmation:

Message d'erreur	Problème	Correction
MODEL ERROR	Un numéro de modèle incorrect a été installé.	Appelez votre un centre de réparation agréé.
RTD ERROR	RTD ouvert ou court-circuité.	Appelez votre un centre de réparation agréé.
PROBE ERROR	Sonde à viande ouverte ou court-circuitée.	La sonde à viande n'est peut-être pas branchée. Dans ce cas, branchez-la sur le four. Appuyez sur la touche OFF pour quitter et effacer le message d'erreur. Si la sonde à viande est branchée et que le message d'erreur ne s'efface pas, appelez votre un centre de réparation agréé.
LATCH ERROR	La commande est incapable de verrouiller ou déverrouiller le loquet de la porte.	Appelez votre un centre de réparation agréé.
KEYBOARD ERROR	Il n'existe aucune connexion entre le clavier et la commande.	Appelez votre un centre de réparation agréé.

Service Après-Vente

Si votre four est en panne, vérifiez le disjoncteur pour voir s'il n'a pas sauté ou si un fusible n'a pas grillé.

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

Lors de votre appel, tenez-vous prêt à communiquer 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**

Notez les informations indiquées ci-dessous. Vous en aurez besoin pour tout service après-vente nécessaire. Le numéro de série et le numéro de modèle de votre appareil se situent sur la plaque d'identification fixée en bas à gauche de l'ouverture de la porte.

Numéro de modèle	Numéro 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.

Ce manuel doit rester avec le four pour référence ultérieure.

Garantie

GARANTIE DES FOURS ÉLECTRIQUES ENCASTRÉS GARANTIE COMPLÈTE DE DEUX ANS

Les fours électriques encastrés et tous leurs composants, sauf indication contraire ci-dessous*†, sont garantis contre tout défaut de matériel ou vice de fabrication lors d'une utilisation normale au domicile d'un particulier pendant une période de deux (2) ans à partir de la date d'achat chez le revendeur ou de la date de fin d'une nouvelle construction, selon la plus longue de ces deux périodes. Viking Range, LLC, le garant, accepte de réparer ou remplacer, à son choix, toute pièce défectueuse ou défaillante pendant la période de garantie.

***GARANTIE COSMÉTIQUE COMPLÈTE DE QUATRE-VINGT-DIX (90) JOURS :** Le produit est garanti comme étant dépourvu de défauts cosmétiques de matériaux ou de fabrication (notamment rayures sur l'inox, taches sur la peinture/porcelaine, etc.) pendant une période de quatre-vingt-dix (90) jours à partir de la date de l'achat initial chez le détaillant ou de la date de fermeture pour travaux, selon la plus longue des deux périodes. Tout défaut devra être signalé au revendeur dans les quatre-vingt-dix (90) jours qui suivent la date d'achat initial chez le revendeur. Viking Range, LLC utilise des procédés et des matériaux de haute qualité pour produire toutes les finitions couleur. Toutefois, de légers écarts de couleur pourront être remarqués en raison des différences inhérentes aux composants peints et en porcelaine, de même qu'aux différences d'éclairage en cuisine, d'emplacement des produits et d'autres facteurs. Par conséquent, cette garantie ne s'applique pas aux variations de couleur imputables à de tels facteurs.

†GARANTIE DE QUATRE-VINGT-DIX (90) JOURS POUR APPLICATIONS « RÉSIDENNELLE PLUS » : Cette garantie complète concerne les applications où l'utilisation du produit dépasse le cadre d'une utilisation résidentielle normale, mais où la période de garantie pour les produits utilisés dans de telles applications est de quatre-vingt-dix (90) jours. Citons entre autres applications couvertes par cette garantie les gîtes du passant, les casernes de pompiers, les clubs privés, les églises, les yachts, etc. Dans le cadre de cette garantie « Résidentielle Plus », le produit, ses composants et ses accessoires sont garantis comme étant dépourvus de matériaux défectueux ou vice de fabrication pendant une période de quatre-vingt-dix (90) jours à partir de la date de l'achat initial chez le revendeur. Cette garantie exclut l'utilisation du produit dans tous les sites commerciaux tels que les restaurants, les livres-services et les services de restauration d'entreprise.

GARANTIE TOTALE DE CINQ ANS

Tout élément chauffant de sole, voûte ou de convection qui tomberait en panne du fait d'un défaut de matériaux ou de main d'œuvre pour un fonctionnement ménager normal entre la troisième et la cinquième année suivant sa date d'achat d'origine, sera réparé ou remplacé, sans frais pour la pièce elle-même, les autres coûts dont la main d'œuvre de réparation étant payés par le propriétaire.

TERMES ET CONDITIONS

Cette garantie est donnée à l'acheteur initial du produit garanti en ceci et à chaque propriétaire cessionnaire du produit durant la période de garantie, et elle s'applique aux produits achetés et situés aux États-Unis et au Canada. Les produits devront être achetés dans le pays où le service après-vente est requis. Si le produit ou un de ses composants présente un défaut ou un dysfonctionnement pendant la période de garantie complète, après un nombre raisonnable de tentatives par le garant pour remédier au défaut ou dysfonctionnement, le propriétaire aura droit à un remboursement ou à un remplacement du produit ou de ses composants. Le remplacement d'un composant inclut son installation gratuite, sauf indication contraire dans la garantie limitée. Dans le cadre de cette garantie, la réparation devra être effectuée par un représentant ou un centre de réparation agréé Viking Range, LLC. La réparation sera effectuée aux heures normales d'ouverture et les heures supplémentaires ou tarifs majorés pour la main-d'œuvre ne seront pas pris en charge par cette garantie. Le propriétaire sera responsable d'une installation correcte, d'une maintenance raisonnable et nécessaire, de la communication d'un justificatif d'achat sur demande et de l'accessibilité de l'appareil pour maintenance. Le renvoi de la carte d'enregistrement du propriétaire n'est pas une condition de couverture sous garantie. Vous devrez toutefois renvoyer la carte d'enregistrement du propriétaire pour permettre à la Viking Range, LLC de prendre contact avec vous au sujet de problèmes de sécurité éventuels pouvant vous concerner.

Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques et vous pourrez également avoir d'autres droits, variables d'une juridiction à l'autre.

CE QUI N'EST PAS COUVERT PAR CETTE GARANTIE : Cette garantie ne s'appliquera pas aux dommages résultant d'une utilisation abusive, d'un manque d'entretien raisonnable et nécessaire, d'un accident, d'une livraison, d'un acte de négligence, d'une catastrophe naturelle, d'une coupure de courant pour une raison quelconque, d'une altération, d'une utilisation extérieure, d'une installation ou d'une utilisation impropre, ou d'une réparation ou maintenance dont l'auteur n'est pas un représentant ou un centre de réparation agréé Viking Range, LLC. Cette garantie ne s'applique pas à une utilisation commerciale.

LIMITATION DES RECOURS ET DURÉE DE GARANTIE TACITE

LE SEUL RECOURS EXCLUSIF DU PROPRIÉTAIRE POUR UNE RÉCLAMATION QUELCONQUE CONCERNANT CE PRODUIT SE RÉSUME AUX RECOURS DÉFINIS PLUS HAUT. VIKING RANGE, LLC N'EST PAS RESPONSABLE DE DOMMAGES INDIRECTS OU ACCESSOIRES, Y COMPRIS MAIS SANS S'Y LIMITER LA PERTE D'ALIMENTS OU DE MÉDICAMENTS CAUSÉE PAR LA PANNE DU PRODUIT, UNE VIOLATION DE LA GARANTIE, UNE VIOLATION DU CONTRAT OU AUTRE. Certaines juridictions n'autorisant PAS l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou accessoires, la limitation ou les exclusions ci-dessus pourraient ne pas s'appliquer à votre cas. **TOUTE GARANTIE TACITE DE QUALITÉ COMMERCIALE OU D'ADAPTATION À UN BUT PARTICULIER APPLICABLE À CE PRODUIT EST LIMITÉE À LA PÉRIODE DE COUVERTURE DES GARANTIES LIMITÉES ÉCRITES EXPRESSES APPLICABLES DÉFINIES PLUS HAUT.** Certaines provinces n'autorisant pas les limitations de durée de garantie, il est possible que la limitation ci-dessus ne vous concerne pas.

RÉPARATION SOUS GARANTIE

Pour obtenir une réparation sous garantie, contactez un centre de réparation Viking Range, LLC agréé ou la Viking Range, LLC, 111 Front Street, Greenwood, Mississippi 38930, (888) 845-4641. Fournissez les numéros de modèle et de série et la date d'achat initial ou la date de fin de la nouvelle construction. Pour obtenir le nom du centre de réparation agréé Viking Range, LLC le plus proche, appelez la Viking Range, LLC. **IMPORTANT :** Conservez le justificatif d'achat initial qui permettra d'établir la période de garantie.

Caractéristiques techniques sujettes à modification sans préavis.

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

Pour des informations sur les produits, appelez le 1-888-845-4641
ou allez sur le site web www.brigade.ca